

# Parata di grandi chef ad Astino, ecco chi c'è e quando cucina

written by Redazione  
29 Settembre 2017





Il G7 dell'Agricoltura, che il 14 e 15 ottobre prossimi porterà a Bergamo i ministri dei Paesi più industrializzati del mondo, ha anche un corollario gastronomico di tutto rispetto. Si chiama Astino nel Gusto e dal 13 al 15 ottobre permette di assaporare i piatti di grandi chef e i migliori prodotti di Bergamo, Brescia, Mantova e Cremona ovvero le quattro province che compongono East Lombardy l'alleanza che quest'anno ha il titolo di Regione europea della Gastronomia.

Quattro gli appuntamenti: cena il venerdì, pranzo e cena sabato e cena domenica. Per ognuno la stessa formula: 25 isole gastronomiche, quattro chef East Lombardy, quattro chef stellati, un guest chef, una pizzeria, un panificio e due pasticcerie d'autore, insieme alle eccellenze di quattro produttori locali e otto cantine del territorio.

Le stelle sono Antonia Klugmann, prossima giudice di Masterchef, di scena il venerdì; Davide Oldani, guru della cucina pop, ai fornelli sabato a pranzo; il tristellato Heinz Beck della Pergola di Roma che illuminerà la cena di sabato e per finire con il dream team formato da Antonino Cannavacciuolo, Carlo Cracco e dai fratelli Cerea.

Tutti si esibiranno in cooking show con degustazione, insieme a due chef internazionali provenienti dai Paesi che partecipano al G7.

Il costo di ciascun evento è di 70 euro, che diventano 55 registrandosi in anticipo sul [sito della manifestazione](#)

## I protagonisti di ogni giornata



### Venerdì 13 ottobre - cena

- guest chef stellata ANTONIA KLUGMANN del Ristorante L'ARGINE a Dolegna del Collio (Go)
- chef stellato ROMANO TAMANI del Ristorante AMBASCIATA a Quistello (Mn)
- chef stellato PHILIPPE LEVEILLÉ del Ristorante MIRAMONTI L'ALTRO a Concesio (Bs)
- chef stellata GIULIANA GERMINIASI del Ristorante CAPRICCIO a Manerba del Garda (Bs)
- chef stellati MARCO E VITTORIO COLLEONI del Ristorante SAN

MARTINO a Treviglio (Bg)

- chef East Lombardy MAURO VIELMI del Ristorante DA SAPÍ a Esine (Bs)
- chef East Lombardy CARLO ALBERTO VAILATI del Ristorante IL NUOVO RIDOTTINO a Crema (Cr)
- chef East Lombardy ALESSIA MAZZOLA del Ristorante AL GIGIANCA a Bergamo
- chef East Lombardy SERGIO CARBONI del Ristorante LOCANDA DEGLI ARTISTI a Cappella de' Picenardi (Cr)
- mastro pizzaiolo ANTONIO PAPPALARDO della Pizzeria CASCINA DEI SAPORI a Rezzato (Bs)
- mastro pasticcere GIOVANNI CAVALLERI della Pasticceria DA ROBERTO a Erbusco (Bs)
- mastro pasticcere GIANNI PINA della Pasticceria GIOVANNI PINA a Trescore Balneario (Bg)
- 4 prodotti tipici e 8 calici di vino delle migliori selezioni italiane

## **Sabato 14 ottobre - pranzo**

- guest chef stellato DAVIDE OLDANI del Ristorante D'O a Cornaredo (Mi)
- chef stellati LOREDANA VESCOVI E CAMILLO ROTA del Ristorante ANTICA OSTERIA DEI CAMELÌ a Ambivere (Bg)
- chef stellata NADIA VINCENZI del Ristorante DA NADIA a Erbusco (Bs)
- chef stellato ROBERTO PROTO del Ristorante SARACENO a Cavernago (Bg)
- chef stellato MASSIMO FEZZARDI del Ristorante ESPLANADE a Desenzano del Garda (Bs)
- chef East Lombardy MICHELE VALOTTI del Ristorante LA MADIA a Brione (Bs)
- chef East Lombardy FEDERICO MALINVERNO del Ristorante CAFFE' LA CREPA a Isola Dovarese (Cr)
- chef East Lombardy FABIANA TABAI del Ristorante DA PIETRO a

Castiglione delle Stiviere (Mn)

- chef East Lombardy RAFFAELLA CANTADORI del Ristorante LE CASELLE a San Giacomo delle Segnate (Mn)
- mastro panificatore MICHELE QUARANTANI del Panificio PANE IN SALUTE a Cremona
- mastro pizzaiolo PAOLO GHIDINI della Pizzeria AL FIENILE a Palazzolo S/O (Bs)
- mastro pasticcere MARCO ANTONIAZZI della Pasticceria ANTONIAZZI a Bagnolo San Vito (Mn)
- mastro pasticcere MARIO CREMONESI della Pasticceria DOSSENA a Crema (Cr)
- 4 prodotti tipici e 8 calici di vino delle migliori selezioni italiane

## **Sabato 14 ottobre - cena**

- guest Chef stellato HEINZ BECK del Ristorante LA PERGOLA di Roma
- chef stellati STEFANO ARRIGONI E PAOLO BENIGNI del Ristorante OSTERIA DELLA BRUGHIERA a Villa d'Almè (Bg)
- chef stellato STEFANO CERVENI del Ristorante DUE COLOMBE a Corte Franca (Bs)
- chef stellato Pier Antonio ROCCHETTI del Ristorante LO RO a Trescore Balneario (Bg)
- chef East Lombardy STEFANO FAGIOLI del Ristorante VIA VAI a Ripalta Cremasca (Cr)
- chef East Lombardy VITTORIO FUSARI del Ristorante PIAZZA FRANCIACORTA a Orio al Serio (Bg)
- chef East Lombardy FABIO ABBATTISTA del Ristorante LEONE FELICE a Erbusco (Bs)
- chef East Lombardy ANTONIO CUOMO del Ristorante HOSTARIA SAN LORENZO a Bergamo
- chef East Lombardy GIANNI BRIARAVA del Ristorante BENACO a Salò

(Bs)

- mastro panificatore SIMONE RODOLFI del Panificio PROFUMO DI LIEVITO a Brescia
- mastro pizzaiolo LUIGI CARANNANTE della Pizzeria DA MIMMO a Bergamo
- mastro pasticciere CARMELO DI NOVO della Pasticceria DI NOVO a Manerba del Garda (Bs)
- mastro pasticciere NICCOLÒ PANATTONI della Pasticceria LA MARIANNA a Bergamo
- 4 prodotti tipici e 8 calici di vino delle migliori selezioni italiane

## **Domenica 15 ottobre - cena**

- guest chef stellato ANTONINO CANNAVACCIUOLO del Ristorante VILLA CRESPI a Orta San Giulio (No)
- guest chef stellato Guest CARLO CRACCO del Ristorante DA CRACCO a Milano
- chef stellato International ENRICO E BOBO CEREÀ del Ristorante DA VITTORIO a Brusaporto (Bg)
- chef stellato RICCARDO CAMANINI del Ristorante LIDO84 a Gardone Riviera (Bs)
- chef stellato DANIEL FACEN del Ristorante A'ANTEPRIMA a Chiuduno (Bg)
- chef stellato PAOLO FROSIO del Ristorante FROSIO a Almè (Bg)
- chef East Lombardy MARIO CORNALI del Ristorante COLLINA a Almenno San Bartolomeo (Bg)
- chef East Lombardy FIORELLA VISCONTI del Ristorante TRATTORIA VISCONTI a Ambivere (Bg)
- chef East Lombardy PETRONILLA FROSIO del Ristorante POSTA a Sant'Omobono Terme (Bg)
- chef East Lombardy GIACOMO VERDELLI del Ristorante DA GIACOMO a

Pizzighettone (Cr)

- mastro pizzaiolo PACO MAGRI del RISTORANTE PIZZERIA DORDONI a Cremona
- mastri panificatori ERALDO CASTAGNA, ELIO FINARDI, IVAN MOROSINI, CARLO TRIONFINI di ASPAN- QUI VICINO
- mastro pasticcere RICCARDO SCHIAVI della Pasticceria LA PASQUALINA a Almenno San Bartolomeo (Bg)
- mastro pasticcere GIANNI MARGINI della Pasticceria ATENA a Sabbioneta (Mn)
- 4 prodotti tipici e 8 calici di vino delle migliori selezioni italiane