

BGBS2023, il 20 giugno la prima Cena a 4 mani a La trattoria delle miniere di Lenna



Confcommercio Bergamo e Confcommercio Brescia insieme per creare un'unica capitale, anche a tavola.

Il gemellaggio culinario che vede i ristoratori di Bergamo e Brescia impegnati a scoprire i piatti e i prodotti simbolo delle due province, prosegue oltre che con l'iniziativa "Scambiamoci i piatti" che sta riscuotendo un buon successo, con "Bergamo e Brescia: cene a 4 mani". Si inaugura così il 20 giugno alla Trattoria delle Miniere di Lenna la prima di una serie di cene che vede impegnati gomito a gomito in cucina uno chef nelle vesti di ambasciatore della cucina di una delle due province "capitali". In cucina lavorerà con lo chef resident **Lorenzo Bonini**, lo chef **Paolo Benigni** del Ristorante Chef P.Benigni/Patanegra di Paratico, in provincia di Brescia; un nome particolarmente noto per la sua esperienza con tanto di stella Michelin all'Osteria della Brughiera di Alme oltre a Trussardi alla Scala a Milano.

La proposta unisce le due province a partire dal lago, con olio extravergine e pesce persico, passando per la montagna, dal paruk e erbe spontanee al salame bergamasco al mascherpa di Bruna Alpina. In omaggio al territorio ospitante e a Lenna il dolce tradizionale Leadel, rivisitato con creatività.

A questo primo appuntamento seguiranno altre iniziative ideate da Ascom Confcommercio Bergamo e Confcommercio Brescia per valorizzare la proposta di menù targata alternativamente "Bergamo" o "Brescia".

Aderiscono alla proposta a Bergamo

In città: Ristorante Baretto di San Vigilio ; Il Pianone ; Fudbox – Hamburgeria ; Pizzeria da Nasti; Fabbrica del Gusto. In provincia: Ristorante Locanda della Corte (Alzano Lombardo); Trattoria Visconti (Ambivere) ; Brew Pub (Dalmine); Trattoria le Miniere (Lenna); Cucina Cereda (Ponte San Pietro); La Faraona (San Paolo d'Argon); La Taverna Rottigni (Serina); Ristorante Villa Canton (Trescore Balneario).