

24 Luglio 2015

Borgo San Leonardo, la serata del gusto fa il bis

Secondo evento, questa sera, del mappamondo gastronomico Borgo San Leonardo's Kitchens



È in programma questa sera – venerdì 24 luglio – il secondo appuntamento con BSLK-Borgo San Leonardo's Kitchens, il progetto che riunisce ristoranti, caffè ed enoteche tra via San Lazzaro, via San Bernardino e via Moroni, nella proposta di una mappa del mondo in versione enogastronomica, grazie all'adesione e alla collaborazione di cittadini e migranti, che costituiscono la comunità del quartiere.

Definito il primo “distretto del gusto della città”, è promosso dall'Associazione per il Borgo San Leonardo, in collaborazione con l'Associazione La Scatola delle Idee e – all'insegna dell'integrazione che passa attraverso la contaminazione tra sapori, tradizioni, esperienze – raccogli proposte che vanno dalle birre artigianali alle degustazioni in enoteca, dalla cucina tipica bergamasca al kebab e pollo fritto, dalla gastronomia boliviana alla bottega gastronomica francese, dal fast food al churrasco sudamericano fino alla pasticceria.

A partire dalle ore 19, il gastronomade nel Borgo San Leonardo può scegliere tra tre proposte di degustazione.

- La bottega gastronomica francese CHEZ RICHARD PARIS propone degustazioni di tabulé – piatto del Sud francese a base di cous cous con menta e verdure – terrine di carne, tapenade di verdure, assaggio di formaggi francesi, dolcissimi Canelés de Bordeaux, il tutto innaffiato da sciroppi e selezioni di vini francesi (via San Bernardino 13, max 20 prenotazioni al tel. 338.1791895, € 5).
- PERBACCO wine bar invita a un freschissimo aperitivo con buffet a base di piatti freddi, verdure di stagione e tanta frutta (via Moroni 66, € 5 compresa la prima consumazione a scelta tra vino, cocktail e aperitivi).
- RED Caffè Vino Spirito darà spazio a frutta e verdura di stagione, ma vera protagonista sarà la ricchezza organolettica del vino rosè, proposto in due varianti regionali: il Bardolino Chiaretto brut dell'azienda veneta Villabella e un rosato fermo come il Rosarò Negroamaro dell'azienda Feudi di Guagnano in Puglia (via Moroni 11, prezzo € 5).

[Un ampio servizio sul numero di luglio di Affari di Gola dedicato al progetto](#)