

1 Settembre 2015

## **Bottura a Bergamo, la cena è sold out. Ma ecco cosa cucinerà**

Il 2 settembre al Balzer il primo dei quattro appuntamenti stellati proposti da GourmArte. Nel pomeriggio incontro e showcooking dello chef



Il ricordo di un panino alla mortadella

I posti a disposizione sono saliti a 72, ma già da diverse settimane è comunque sold out la cena a tre stelle Michelin che Massimo Bottura servirà al Balzer mercoledì 2 settembre, primo appuntamento del poker di grandi della cucina portato nel centro di Bergamo dalla speciale edizione di GourmArte realizzata in occasione dell'Expo.

Chi non ci sarà all'esclusivo convivio si può accontentare (si fa per dire) di sapere cosa proporrà il modenese patron dell'Osteria Francescana, incoronata a giugno secondo miglior ristorante al mondo dalla classifica The World's 50 Best Restaurants.

Ebbene, saranno alcuni dei suoi piatti più emblematici e conosciuti, chiara espressione di quella tradizione sublimata che condensa in un boccone storia gastronomica e prodotti di eccellenza del suo territorio. Nell'ordine sfileranno "Il ricordo di un panino alla mortadella", "La parte croccante della lasagna", "Il compromesso storico" ossia i tortellini che riassumono le diverse modalità di preparazione lungo la via Emilia, "Beautiful spin painted veal not flame grilled" cioè il filetto di vitello che sembra grigliato ma non lo è, "Caesar in bloom" e "Oooops mi è caduta la crostatina al limone".

Ma si potrà conoscere Bottura anche nel corso dell'incontro alla Domus Bergamo, dove dalle 18 racconterà la propria carriera venticinquennale e la propria filosofia, ripercorse nel suo libro "Vieni in Italia con me", e si cimenterà nella preparazione di un piatto con un prodotto bergamasco tra quelli a marchio "Bergamo città dei Mille...sapori". Al termine dello show cooking gratuito, nel Ristolab della Domus Bergamo Wine sarà possibile gustare (costo 10 euro) un aperitivo accompagnato dal vino Brut Classico Millesimato 2011 Terre del Colleoni doc Villa Domizia. (Per prenotazioni: [info@alta-qualità.it](mailto:info@alta-qualità.it)).

GourmArte Special Edition è un evento Promoberg in collaborazione con Balzer, Domus Bergamo Wine e Multimedia, con partner: Camera di Commercio di Bergamo, Ascom di Bergamo, Ente Bilaterale Commercio e Servizi di Bergamo, Ente Bilaterale Alberghiero e dei Pubblici Esercizi di Bergamo, Comune di Bergamo, Alta Qualità, Associazione culturale Signum.

Il 21 settembre sarà la volta di Pino Cuttaia, chef siciliano del ristorante La Madia di Agrigento, anch'egli in vista del tutto esaurito. Nonostante manchino ancora alcune settimane, c'è grande interesse pure per Annie Féolde e i suoi chef dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze (il 5 ottobre) e per Gennaro Esposito della Torre del Saracino di Vico Equense, Napoli (il 12 ottobre). La chiusura sarà affidata ai tristellati fratelli Cerea venerdì 6 novembre in un evento alla Cantalupa Ristorante Da Vittorio a Brusaporto.

Per info e prenotazioni Balzer: tel. 035 23.40.83 - [info@balzer.it](mailto:info@balzer.it)

Per info, prenotazioni aperitivo: [www.domusbergamo.it](http://www.domusbergamo.it)