

Nasce la Confraternita del Manzo all'Olio di Rovato

L'obiettivo è difendere la tradizione di uno dei piatti tipici più conosciuti



E' stata presentata ufficialmente presso il Convento della S.S. Annunciata di Rovato la Confraternita del Manzo all'Olio di Rovato. Si tratta di un'associazione senza fine di lucro, che è stata costituita nel ricordo della tradizione contadina e patriarcale, con l'obiettivo di far conoscere e promuovere il piatto principe della cucina bresciana.

Il Manzo all'olio di Rovato è un'istituzione da difendere nata nel lontano 1500 - tanto che ha appena ricevuto il riconoscimento di De.co, denominazione comunale, dal Ministero delle Politiche Agricole - così come le diverse ricette culinarie e i vari modi di preparazione, gli abbinamenti gastronomici e i vini.

La sede legale della Confraternita, che ha aperto il sito www.manzoalloliodirovato.it, è presso la Trattoria del Gallo. Gli appassionati di cucina tipica hanno da oggi la possibilità di seguire questa nuova associazione che si impegna a far bene e a diffondere la cultura dei piatti della tradizione.

Merito dei soci fondatori Alberto Bittu, Diego Zafferri, Adriano Stefani, Claudio Tonelli, Giuliano Zambelli, Massimo Robolini, Giorgio Giovanni Caffi, Pier Emilio Zanetti, Valerio Vezzoli, Gianbattista Ludovico Scalvi, Gianbattista Botticini, Renato Bonassi, Gianluigi Zanotti, Vito Fanizza, Sergio Iore, Alvaro Tonelli e Gabriella Pe.

“L’obiettivo è quello di diffondere l’arte e la cultura di un paese come Rovato attraverso un piatto della tradizione – afferma il gran maestro Alberto Bittu, imprenditore e gestore del ristorante Trattoria del Gallo -. Si tratta di un modo per pubblicizzare e aumentare il turismo abbinando le bellezze architettoniche con l’enogastronomia. La nostra Confraternita è aperta a tutti perché non è vincolata al solo commercio, ma si rivolge soprattutto al privato. Le prime adesioni sono giunte da tutto il territorio, ma anche dall’estero”.



