

13 Giugno 2017

## Pane al pane, alla Carrara si cena con ricette del Seicento



Lunedì 26 giugno, la Fondazione Accademia Carrara, in collaborazione

con l'Aspan e in occasione di Evaristo Baschenis a 400 anni dalla nascita, tra musica e cucina, propone "Pane al Pane", cena in Museo per rivivere le ricette della tradizione bergamasca del Seicento. Un menù ideato da Silvia Tropea Montagnosi, esperta di storia della cucina e realizzato da Bonicelli-salumeria & Catering, ispirato alle corti seicentesche, dove pani raffinati e dolci, insaporiti con zucchero e spezie, erano prelibatezze gastronomiche che rendevano uniche le tavole delle famiglie di alto rango sociale.

La serata prevede la visita alla Sala espositiva Evaristo Baschenis a cura dei conservatori della Carrara dalle 19 e, a seguire, una cena mise en place nel Salone d'onore. Il menù Saporitezze di pane prevede: Castègne, löanghina e fiurit; Carne de porcho; Torta di herbe, gniferi e rape rosse; Pane di fave con pasta madre (grano, orzo, avena, farro, fave

e ceci); Peveroni assai piccioli.

A seguire Pollo in carpione con Insalata assai saporita e Formài con mostarda di pere. Nella cesta del Baschenis, Brasadelli, Cinnamomi, Savoiardi e Offelle. Per chiudere, Torta con le mandorle e crema gelata. La cena sarà bagnata dai vini Terre del Colleoni Brut Doc e Valcalepio. Il pane realizzato con la farina Quivicino ottenuta con i grani della Lombardia. I posti disponibili sono 80, il costo a persona di 65€.

Info: segreteria@lacarrara.it, 035 234396