

Parata di grandi chef ad Astino, ecco chi c'è e quando cucina

Il programma di Astino nel Gusto, in occasione del G7 dell'Agricoltura, dal 13 al 15 ottobre, vede protagonisti ogni giorno quattro stellati, quattro locali del territorio, fornai, piazzaioli, pasticceri e le star Klugmann, Oldani, Beck, Cannavacciuolo, Cracco e i fratelli Cerea





Il G7 dell'Agricoltura, che il 14 e 15 ottobre prossimi porterà a Bergamo i ministri dei Paesi più industrializzati del mondo, ha anche un corollario gastronomico di tutto rispetto. Si chiama Astino nel Gusto e dal 13 al 15 ottobre permette di assaporare i piatti di grandi chef e i migliori prodotti di Bergamo, Brescia, Mantova e Cremona ovvero le quattro province che compongono East Lombardy l'alleanza che quest'anno ha il titolo di Regione europea della Gastronomia.

Quattro gli appuntamenti: cena il venerdì, pranzo e cena sabato e cena domenica. Per ognuno la stessa formula: 25 isole gastronomiche, quattro chef East Lombardy, quattro chef stellati, un guest chef, una pizzeria, un panificio e due pasticcerie d'autore, insieme alle eccellenze di quattro produttori locali e otto cantine del territorio.

Le stelle sono Antonia Klugmann, prossima giudice di Masterchef, di scena il venerdì; Davide Oldani, guru della cucina pop, ai fornelli sabato a pranzo; il tristellato Heinz Beck della Pergola di Roma che illuminerà la cena di sabato e per finire con il dream team formato da Antonino Cannavacciuolo, Carlo Cracco e dai fratelli Cerea.

Tutti si esibiranno in cooking show con degustazione, insieme a due chef internazionali provenienti dai Paesi che partecipano al G7.

Il costo di ciascun evento è di 70 euro, che diventano 55 registrandosi in anticipo sul [sito della manifestazione](#)

I protagonisti di ogni giornata



Venerdì 13 ottobre - cena

- guest chef stellata ANTONIA KLUGMANN del Ristorante L'ARGINE a Dolegna del Collio (Go)
- chef stellato ROMANO TAMANI del Ristorante AMBASCIATA a Quistello (Mn)
- chef stellato PHILIPPE LEVEILLÉ del Ristorante MIRAMONTI L'ALTRO a Concesio (Bs)
- chef stellata GIULIANA GERMINIASI del Ristorante CAPRICCIO a Manerba del Garda (Bs)
- chef stellati MARCO E VITTORIO COLLEONI del Ristorante SAN MARTINO a Treviglio (Bg)
- chef East Lombardy MAURO VIELMI del Ristorante DA SAPÍ a Esine (Bs)
- chef East Lombardy CARLO ALBERTO VAILATI del Ristorante IL NUOVO RIDOTTINO a Crema (Cr)
- chef East Lombardy ALESSIA MAZZOLA del Ristorante AL GIGIANCA a Bergamo
- chef East Lombardy SERGIO CARBONI del Ristorante LOCANDA DEGLI ARTISTI a Cappella de' Picenardi (Cr)
- mastro pizzaiolo ANTONIO PAPPALARDO della Pizzeria CASCINA DEI SAPORI a Rezzato (Bs)
- mastro pasticciere GIOVANNI CAVALLERI della Pasticceria DA ROBERTO a Erbusco (Bs)
- mastro pasticciere GIANNI PINA della Pasticceria GIOVANNI PINA a Trescore Balneario (Bg)
- 4 prodotti tipici e 8 calici di vino delle migliori selezioni italiane

Sabato 14 ottobre - pranzo

- guest chef stellato DAVIDE OLDANI del Ristorante D'O a Cornaredo (Mi)
- chef stellati LOREDANA VESCOVI E CAMILLO ROTA del Ristorante ANTICA OSTERIA DEI CAMELI a Ambivere (Bg)
- chef stellata NADIA VINCENZI del Ristorante DA NADIA a Erbusco (Bs)
- chef stellato ROBERTO PROTO del Ristorante SARACENO a Cavernago (Bg)
- chef stellato MASSIMO FEZZARDI del Ristorante ESPLANADE a Desenzano del Garda (Bs)
- chef East Lombardy MICHELE VALOTTI del Ristorante LA MADIA a Brione (Bs)
- chef East Lombardy FEDERICO MALINVERNO del Ristorante CAFFE' LA CREPA a Isola Dovarese (Cr)
- chef East Lombardy FABIANA TABAI del Ristorante DA PIETRO a Castiglione delle Stiviere (Mn)
- chef East Lombardy RAFFAELLA CANTADORI del Ristorante LE CASELLE a San Giacomo delle Segnate (Mn)
- mastro panificatore MICHELE QUARANTANI del Panificio PANE IN SALUTE a Cremona
- mastro pizzaiolo PAOLO GHIDINI della Pizzeria AL FIENILE a Palazzolo S/O (Bs)
- mastro pasticciere MARCO ANTONIAZZI della Pasticceria ANTONIAZZI a Bagnolo San Vito (Mn)
- mastro pasticciere MARIO CREMONESI della Pasticceria DOSSENA a Crema (Cr)
- 4 prodotti tipici e 8 calici di vino delle migliori selezioni italiane

Sabato 14 ottobre - cena

- guest Chef stellato HEINZ BECK del Ristorante LA PERGOLA di Roma
- chef stellati STEFANO ARRIGONI E PAOLO BENIGNI del Ristorante OSTERIA DELLA BRUGHIERA a Villa d'Almè (Bg)
- chef stellato STEFANO CERVENI del Ristorante DUE COLOMBE a Corte Franca (Bs)

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/parata-di-grandi-chef-ad-astino-ecco-chi-ce-e-quando-cucina/>

- chef stellato Pier Antonio ROCCHETTI del Ristorante LO RO a Trescore Balneario (Bg)
- chef East Lombardy STEFANO FAGIOLI del Ristorante VIA VAI a Ripalta Cremasca (Cr)
- chef East Lombardy VITTORIO FUSARI del Ristorante PIAZZA FRANCIACORTA a Orio al Serio (Bg)
- chef East Lombardy FABIO ABBATTISTA del Ristorante LEONE FELICE a Erbusco (Bs)
- chef East Lombardy ANTONIO CUOMO del Ristorante HOSTARIA SAN LORENZO a Bergamo
- chef East Lombardy GIANNI BRIARAVA del Ristorante BENACO a Salò (Bs)
- mastro panificatore SIMONE RODOLFI del Panificio PROFUMO DI LIEVITO a Brescia
- mastro pizzaiolo LUIGI CARANNANTE della Pizzeria DA MIMMO a Bergamo
- mastro pasticciere CARMELO DI NOVO della Pasticceria DI NOVO a Manerba del Garda (Bs)
- mastro pasticciere NICCOLÒ PANATTONI della Pasticceria LA MARIANNA a Bergamo
- 4 prodotti tipici e 8 calici di vino delle migliori selezioni italiane

Domenica 15 ottobre - cena

- guest chef stellato ANTONINO CANNAVACCIUOLO del Ristorante VILLA CRESPI a Orta San Giulio (No)
- guest chef stellato Guest CARLO CRACCO del Ristorante DA CRACCO a Milano
- chef stellato International ENRICO E BOBO CEREÀ del Ristorante DA VITTORIO a Brusaporto (Bg)
- chef stellato RICCARDO CAMANINI del Ristorante LIDO84 a Gardone Riviera (Bs)
- chef stellato DANIEL FACEN del Ristorante A'ANTEPRIMA a Chiuduno (Bg)
- chef stellato PAOLO FROSIO del Ristorante FROSIO a Almè (Bg)
- chef East Lombardy MARIO CORNALI del Ristorante COLLINA a Almenno San Bartolomeo (Bg)
- chef East Lombardy FIORELLA VISCONTI del Ristorante TRATTORIA VISCONTI a Ambivere (Bg)
- chef East Lombardy PETRONILLA FROSIO del Ristorante POSTA a Sant'Omobono Terme (Bg)
- chef East Lombardy GIACOMO VERDELLI del Ristorante DA GIACOMO a Pizzighettone (Cr)
- mastro pizzaiolo PACO MAGRI del RISTORANTE PIZZERIA DORDONI a Cremona
- mastri panificatori ERALDO CASTAGNA, ELIO FINARDI, IVAN MOROSINI, CARLO TRIONFINI di ASPAN- QUI VICINO
- mastro pasticciere RICCARDO SCHIAVI della Pasticceria LA PASQUALINA a Almenno San Bartolomeo (Bg)
- mastro pasticciere GIANNI MARGINI della Pasticceria ATENA a Sabbioneta (Mn)
- 4 prodotti tipici e 8 calici di vino delle migliori selezioni italiane