Torna Museo City: Milano, Brescia e Bergamo riscoprono “Le Stanze dell’Arte”

Da oggi a lunedì oltre 90 istituzioni apriranno le proprie porte ai visitatori con mostre, visite guidate, laboratori e attività speciali

Dopo due edizioni online, torna in presenza “Milano Museocity”, la manifestazione promossa dal Comune di Milano e realizzata in collaborazione con l’Associazione MuseoCity, nata per riscoprire e far conoscere la ricchezza del patrimonio artistico dei musei cittadini, valorizzandone la funzione culturale.
Da oggi, venerdì 4 marzo, fino a lunedì 6 marzo oltre 90 Istituzioni pubbliche e private partecipano alla sesta edizione della manifestazione, musei d’arte, di storia, musei scientifici, case museo, archivi d’artista, archivi e musei d’impresa diffusi su tutto il territorio cittadino e, per la prima volta, anche oltre i confini della città con i Comuni di Bergamo e Brescia – insieme saranno Capitale Italiana della Cultura nel 2023 – che hanno selezionato alcune tra le Istituzioni più rappresentative del territorio.
L’iniziativa, generalmente circoscritta alla città meneghina, quest’anno allarga gli orizzonti coinvolgendo qiundi Bergamo e Brescia con l’intento di aprire le porte di luoghi storici e artistici inserendoli nel circuito di MuseoCity che si propone di mette in rete musei d’arte, di storia, di design, musei scientifici, case museo, atelier d’artista, musei d’impresa, archivi, fondazioni e istituzioni bancarie e culturali.

Centinaia gli appuntamenti: “Le stanze

dell’arte” il tema della sesta edizione

Dal 4 marzo i musei coinvolti aprono al pubblico le loro porte fisiche o virtuali, proponendo un programma con centinaia di appuntamenti tra visite guidate, laboratori per bambini, conferenze, incontri, aperture straordinarie e iniziative speciali accomunate da un unico tema conduttore – le “Stanze dell’Arte” – focalizzato sugli edifici che ospitano i musei (pubblici e privati), raccontati dai loro curatori e direttori.
Tra le Istituzioni presenti per la prima volta, ci sono l’Archivio Emilio Scanavino, ospitato in una palazzina di inizio ‘900, una volta sede di un noto laboratorio professionale fotocolore; l’Archivio Negroni, che propone un corso introduttivo al bassorilievo con esercizio pratico; l’Associazione Culturale Mosè Bianchi, Pompeo Mariani, Elisabetta Keller con l’apertura dell’ex Atelier della Keller, oggi sede degli archivi dei tre artisti, e visite guidate e conferenze quotidiane dedicate ad un’artista differente; la Fondazione Francesco Somaini Scultore, ex atelier dello scultore in un palazzo storico del FAI, recentemente inaugurato (settembre 2021), propone una mostra, una conferenza e un’attività digitale; la Fondazione Luciana Matalon, spazio nel cuore di Milano, dedicato all’arte contemporanea, in cui ogni parte è stata ideata e personalizzata dall’artista (soffitto di specchi, pavimento dipinto); l’Officina Rancilio 1926, progetto in itinere alla scoperta degli oggetti di design custoditi nei musei cittadini di Parabiago.

Prima volta per Bergamo e Brescia

Prima volta, ovviamente, anche per le realtà di Brescia e Bergamo: nella città dei Mille saranno invece coinvolte l'Accademia Carrara, il Museo Civico di Scienze Naturali "E. Caffi", il Museo delle Storie di Bergamo, il Palazzo della Ragione, il Palazzo e Giardini Moroni. La Leonessa partecipa con le quattro sedi gestite da Fondazione Brescia Musei – Museo di Santa Giulia, Brixia. Parco archeologico di Brescia Romana, Pinacoteca Tosio Martinengo e Museo delle Armi "Luigi Marzoli"-, con il Museo Diocesano e con la Casa Museo di Palazzo Tosio.

"Museo Segreto", l'itinerario tra realtà e metafora

Come ogni anno l'Associazione MuseoCity, oltre a coordinare il programma generale, cura e organizza direttamente alcune tra le più importanti iniziative della manifestazione tra cui

“Museo Segreto”, itinerario curato da Federica Giacobello con la supervisione di Gemma Sena Chiesa, dedicato alle Stanze dell’Arte. L’attenzione sarà rivolta alle sedi, palazzi storici o di nuova
creazione, che ospitano le diverse istituzioni partecipanti, ci si focalizzerà anche sulle sale espositive, si scopriranno particolari architettonici e decorativi inediti, e allestimenti storici o contemporanei. Si racconterà anche di altre “stanze”, semplici laboratori, dove l’opera d’arte è stata creata. Una mostra diffusa, quindi, tra realtà e metafora.

Il programma completo di tutte le iniziative su www.museocity.it , su www.yesmilano.it e su app.museocity.it con anche alcune proposte di itinerari.

Debutta “Sapori del Lago d’Iseo”: il pesce d’acqua dolce protagonista nei ristoranti di Bergamo e Brescia

Fino al 26 settembre menù dedicati in 27 locali. In programma anche un foto-contest. L’obiettivo è creare un circuito di locali con cucina di lago

Debutta “Sapori del Lago d’Iseo” progetto che lega due sponde in chiave gastronomica e soprattutto in vista di “Brescia e Bergamo capitali italiane della cultura 2023”. Progetto di

territorio promosso da Clarabella, Cooperativa agricola sociale di Iseo con il sostegno del Consorzio Cascina Clarabella e di Visit Lake Iseo e il patrocinio e sostegno di Comunità Montana Laghi Bergamaschi e Comunità Montana Sebino Bresciano, “Sapori del Lago d’Iseo” coinvolge ristoranti, bar, pizzerie, negozi di alimentari, gastronomie, ed anche food blogger e appassionati di cucina delle province di Bergamo e Brescia. L’obiettivo è creare sul Sebino e in generale sul territorio un circuito di ambasciatori della cucina di lago e di fiume per valorizzare i prodotti ittici al fine di dare slancio all’intera filiera. Un’azione che oltre a stuzzicare il gusto e la conoscenza di luoghi, persone e attività ha risvolti anche sul piano della sostenibilità.

“Con questa iniziativa vogliamo promuovere un racconto a più voci che faccia conoscere la bontà e la versatilità del pesce d’acqua dolce – spiega **Andrea Rossi, presidente di Clarabella** -. Con la collaborazione di Visit Lake Iseo costruiremo una mappa con i luoghi del lago d’Iseo e del territorio dove si possono gustare piatti a base di pesce d’acqua dolce, magari abbinati ad altre eccellenze locali come l’olio extravergine d’oliva e il Franciacorta, per offrire a turisti e residenti una cucina più a km zero”. “Il Lago d’Iseo è per metà bresciano e per metà bergamasco – prosegue – e nel 2023 Bergamo e Brescia saranno capitali italiane della cultura. La cucina di lago sarà un biglietto da visita importante da presentare. Valorizzare i prodotti locali, a partire dai nostri pesci, permetterà di arrivare all’appuntamento con una proposta gastronomica a nostro avviso più identitaria e attrattiva”.

Punto di partenza dell’iniziativa è il ristorante di Clarabella: il Centottanta Cantina&Cucina, immerso nella bellezza dei vigneti e del parco di Cascina Clarabella a Corte Franca, inaugura infatti una nuova carta con tante proposte di pesce d’acqua dolce e un menu degustazione dedicato. Non solo, per il Festival del Franciacorta, in programma i fine

settimana del 11, 12 e 18,19 settembre, Clarabella abbinerà alle degustazioni dei suoi vini proposte d’acqua dolce firmate dall’Agroittica Clarabella e dal suo Centottanta Cantina&Cucina.
La nuova carta del ristorante ed il progetto, insieme alle altre attività di Clarabella – la cantina e l’agroittica – sono stati presentati giovedì 2 settembre scorso ad una delegazione di giornalisti enogastronomici lombardi dal presidente di Clarabella Andrea Rossi. Alla serata sono intervenuti anche i partner istituzionali del progetto: Adriana Bellini, presidente della Comunità Montana Laghi Bergamaschi, Gloria Rolfi direttore della Comunità Montana Sebino Bresciano, Fiorello Turla sindaco di Monte Isola e Antonio Cadei responsabile comunicazione e marketing di Visit Lake Iseo.

LA RASSEGNA GASTRONOMICA: UN MESE DI PIATTI E MENU D’ACQUA DOLCE

Per un mese – da sabato 28 agosto a domenica 26 settembre 27 tra ristoranti, osterie, agriturismi e bistrot aderenti all’iniziativa propongono piatti e menu a base di pesce di acqua dolce proveniente dal Lago d’Iseo e dai dintorni, anche abbinati ad altri ingredienti del territorio. Da Brescia a Corte Franca, da Clusane, Iseo, Paratico, Marone, Sale Marasino, Pilzone di Iseo, Iseo, Sulzano, Lovere, Riva di Solto fino a Gussago, Cologne, Soncino, Lavone di Pezzaze, Villa d’Almè, si potranno gustare ricette tradizionali come la tinca ripiena al forno, la sardina essiccata con la polenta, i filetti di persico in pastella, il fritto misto di lago, il coregone in carpione, il salmerino e la trota marinati e affumicati; ma anche ricette creative come la Tartare di Trota, i Ravioli di Luccio, il sandwich con gamberi di lago, la Pasta integrale allo scoglio lacustre; e persino piatti di ispirazione esotica come il Sashimi d’acqua dolce. Non mancano indirizzi dove trovare prodotti d’acqua dolce da acquistare e

cucinare a casa.

I locali che aderiscono (riconoscibili dalla locandina dell'iniziativa esposta all'ingresso) sono: El Licinsì di KilometriZero, Raggio 35, Trattoria Porteri (Brescia), Locanda del Lago Rosmunda, Ristorante Le Margherite, Trattoria Al Porto, Ristorante Zucca 2 (Clusane), Osteria Quadra (Cologne), Centottanta Cantina&Cucina (Corte Franca), Osteria dell'Angelo (Gussago), Bottega Clarabella, Il Cantuccio, Radicì (Iseo), Agriturismo Rebecco (Lavone di Pezzaze), Quinto Gusto (Lovere), La Dama sul Lago (Marone), Il Lago in Padella e ORG Franciacorta (Paratico), Osteria Marinai di Strada (Palazzolo sull'Oglio), Bella Iseo (Pilzone di Iseo), Al Guelfo Negher, Ristorante Zù, Trenta Passi (Riva di Solto), Laboratorio L'Emporio (Sale Marasino), Ristorante Antica Rocca (Soncino), Darsena 21 (Sulzano"; Tenuta Casa Virginia (Villa d'Almè).

Tutti i piatti, i menu e i prodotti Sapori del Lago d'Iseo e gli indirizzi dove gustarli sono consultabili sul sito http://www.cascinaclarabella.it/ nella sezione blog. Inoltre saranno pubblicati sulle pagine social dei locali e di Agroittica Clarabella con gli hasthag dell'iniziativa #saporidellagodiseo #tesoridacquadolce #cascinaclarabella #visitlakeiseo.

Il FOTO-CONTEST SUI SOCIAL: SFIDA TRA APPASSIONATI DI CUCINA E FOOD BLOGGER

Il progetto di Clarabella, sostenuto da Consorzio Cascina Clarabella, Visit Lake Iseo e Comunità Montane Laghi Bergamaschi e Sebino Bresciano, coinvolge anche food blogger e appassionati di cucina. A loro è dedicato un foto-contest, promosso con il patrocinio del Comune di Monte Isola. Per aderire basta cucinare un piatto con protagonista un pesce d'acqua dolce, meglio se locale, e pubblicarne fotografia e ricetta dal 28 agosto al 26 settembre sulla propria pagina Instagram e/o Facebook indicando gli hasthag:

#saporidellagodiseo #tesoridacquadolce #cascinaclarabella #visitlakeiseo. Un bonus sarà attribuito ai piatti che propongono o rivisitano le ricette della tradizione bresciana o regionale, che contengono altri ingredienti locali e/o sono accompagnati da una video-ricetta.

Due le sezioni in sfida: “foodblogger”, dedicata ai giornalisti e influencer del cibo, e “foodlover” per gli appassionati di cucina. Le ricette saranno valutate da una giuria di esperti composta da Silvia Tropea Montagnosi, storica enogastronomica, Lorenzo Berlendis ecogastronomo, Riccardo Lagorio, giornalista enogastronomico, Fiorello Turla, sindaco di Monte Isola, Alessandro Mogavero di Cantina Clarabella, Ernesto Rango, cuoco di Agroittica Clarabella, e Davide Taglietti, cuoco del ristorante Centottanta Cantina&Cucina. Le tre foto-ricette più belle di ogni categoria saranno premiate con una confezione di prodotti ittici di Agroittica Clarabella. In autunno tutte le ricette in gara saranno raccolte e pubblicate nel ricettario “Sapori del Lago d’Iseo”.

L’IMPEGNO DI CLARABELLA PER LA VALORIZZAZIONE DEL PESCE D’ACQUA DOLCE

Clarabella è impegnata da tempo nella promozione del pesce d’acqua dolce. La cooperativa agricola sociale onlus di Iseo nel 2018 ha creato la sua Agroittica per difendere e far crescere la pesca professionale e l’acquacoltura sostenibile del Lago d’Iseo, di Garda e non solo e rilanciarne l’intera filiera. Lo scorso anno ha lanciato la campagna “Tesori d’acqua dolce” finalizzata a raccontare i piatti e le tradizioni del Lago d’Iseo. “Ci stiamo impegnando a far crescere la cultura del pesce d’acqua dolce con incontri di formazione, presentazioni di libri, articoli, fotografie, ricette, notizie, storie sul mondo del pesce di lago e di fiume – **spiega il presidente Andrea Rossi** -. Valorizzare il patrimonio ittico delle nostre acque significa sostenere il comparto della pesca e dell’acquacoltura che garantiscono la protezione della biodiversità e promuovere la cucina sostenibile e a filiera corta”.

Al laboratorio di Clarabella, certificato CE, i pesci d’acqua dolce vengono lavorati e trasformati nel rispetto dei più alti standard sanitari. Agroittica Clarabella è un progetto finanziato con il contributo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP). Recuperando un vecchio impianto

dismesso nel 2019 è stato creato inoltre un centro di acquacoltura a Lodrino denominato “Centro Ittico Valli Resilienti”. Il centro fa parte del progetto Valli Resilienti, finanziato dal Programma AttivAree di Fondazione Cariplo.

L’ELENCO DEI RISTORANTI ADERENTI

El Licinsì di Kilometri Zero

Piatto del pescatore: agone essiccato e polenta della Valcamonica 12 euro

Filetto di Trota Iridea affumicato a freddo con maionese all’aneto 14 euro

Prodotti: Agone essiccato (4 pz) 11 euro – Filetto di Trota affumicata a freddo 9.50 euro

Via Monte Grappa, 15/A

Tel. 030 8370717

info@kilometri-zero.it

Kilometri-zero.it

Raggio 35

MENU “Sapori del Lago d’Iseo” – 25 euro con dolce, acqua e caffè

Pasta integrale senatore cappelli allo scoglio lacustre, trota salmonata affumicata a freddo, contorno di verdura fresca, dolce, acqua e caffè

Via Ferramola, 22

Tel. 030 2400531

info@raggio35.it

raggio35.it

Trattoria Porteri

Insalata di coniglio alle spezie e trota salmonata affumicata, uovo di quaglia, ristretto all'aceto balsamico, e semi decorticati 14 euro

via Trento 52

tel. 0301833

info@trattoriaporteri.it

trattoriaporteri.it

CLUSANE

Trattoria al Porto

Tinca al forno con polenta 14 euro

Via Porto dei Pescatori

Tel. 030 289014

info@alportoclusane.it

alportoclusane.it

Ristorante Le Margherite

Tagliolini al Coregone 12 euro

Filetti di pesce persico dorato 14 euro

Tinca al forno deco ripiena con polenta 14 euro

Salmerino ai ferri 14 euro

Sardine ai ferri con polenta abbrustolita 12 euro

Via Risorgimento, 251

Tel. 030 9829205

p.archetti@libero.it

Locanda del Lago Rosmunda

Antipasto misto di pesce di lago 14.60 euro

Via B. Guatta n.1

Tel. 030 989019

info@rosmunda.it

rosmunda.it

Zucca 2

Salmerino grigliato al profumo di rosmarino 16 euro

Tinca (500g) ripiena alla clusanese con polenta 18 euro

Via Risorgimento, 111

Tel. 030 989155

info@zucca2.it

COLOGNE

Osteria Quadra

Carpacci di Trota e Coregone affumicati a freddo Agroittica Clarabella con emulsione al limone e insalatina 16 euro

Filetto di Salmerino agli agrumi con purè di patate 15 euro

Gnocchetti di patate fatti a mano con crema di piselli freschi e dadolata di Trota affumicata a freddo Agroittica Clarabella 12 euro

Maccheroncini di pasta fresca trafilati al bronzo con pesce d'acqua dolce, verdurine e bottarga di luccio 15 euro

Scaloppa di Trota in crosta di zucchine con purè di patate 15 euro

Coregone in carpione con cipolla rossa e crema di polenta 15 euro

Via Sant'Eusebio, 1

Tel. 030 71 57 322

ristorante@quadrafranciacorta.it

quadrafranciacorta.it

CORTE FRANCA

Centottanta Cantina&Cucina

Ravioli di Luccio in ragu di Coregone 16 euro

MENU SAPORI DEL LAGO D'ISEO – 45 euro (vini esclusi)

Tartare di Trota con Aria di Franciacorta Brut e composta d'uva

Ravioli di Luccio in ragu di Coregone

Filetto di Salmerino su polenta bianca, concassé di verdure e miele piccante

Via Enrico Mattei

Tel. 9821041

info@centottantacantinaecucina.it

cascinaclarabella.it

GUSSAGO

Osteria dell’Angelo

Raviolo ripieno con Luccio al pomodoro bio e erba cipollina 12 euro

Via Fontana 25

Tel. 030 2770139

info@osteriadellangelo.it

osteriadellangelo.it

ISEO

Bottega Clarabella

Filetti di Coregone, Salmerino, Trota affumicati a freddo

Affumicati a caldo di lago

Marinati di Lago

Agoni sott’olio extravergine d’oliva

Tocchetti di Storione sott’olio extravergine di oliva

Pronto pasta di lago

Brodo di Lago

A partire da 6 euro

Via delle Polle 1800

Tel. 9821041

clarabella@cascinaclarabella.it

cascinaclarabella.it

Il Cantuccio

Tagliolini al Salmerino 13 euro

Ravioloni fatti in casa al pesce di lago 12 euro

Carpaccio di Luccioperca affumicato a caldo 14 euro

Fritto misto di lago (alborelle, salmerino, persico, trota, coregone, anguilla) 16 euro

Via Duomo, 36

Tel. 030 980719

ilcantucciodiplona@alice.it

gruppodiegos.com

Radicì

MENU SAPORI DEL LAGO D'ISEO "Acqua di lago" 55 euro: 5 portate dedicate ai sapori del Lago

Via Mirolte 53

Cell. 392 9206145 – radici.territoriovivo@gmail.com

LAVONE DI PEZZAZE

Agriturismo Rebecco

Beauty Clara Crostone con Trota affumicata a freddo Agroittica Clarabella, zucchine, pomodori e salsa verde 8 euro

Loc. Rebecco

Tel. 320 2129986

az.agricolaturrini@gmail.com

LOVERE

Quinto Gusto Caffè e Cucina

Tris di affumicati caprino cremoso e bottarga di lago 14 euro

Fettuccine Quintogusto con burro nostrano aromatizzato alle sarde secche di lago 12 euro

Via Tadini 44

Tel. 035 960272

bistrotquintogusto@gmail.com

bistrotquintogusto.it

MARONE

La Dama sul Lago

Salmerino marinato agli agrumi con misticanza e cracker al

limone 13 euro

Lungolago Marconi,1

Tel. 030 7285130

marone@aglioeoglio.it

aglioeoglio.it

PARATICO

Il Lago in Padella & Bee Moving

"Calma Piatta": Salmerino e trota marinati-polentina grill e verdurine in pastella 12 euro

"Peler": agoni essicati alla piastra, polentina grill e piccola insalata 13 euro

"Il Lago Fritto": mix di filetti (scardola, persico,trota, agone) in pastella di farina di riso e verdurine in pastella - salsa allo yogurt 12 euro

"Lake & Chips": filetti di persico in pastella di farina di riso e spezie e patatine fritte salsa all' erba cipollina 8 euro

"Shirmp Roll Chips": sandwich con salsa all'erba cipollina, cetriolo fresco insalata iceberg e gamberi di lago con cono di patate fritte 10 euro

Via G. Marconi, 14

Tel. 380 7443182

illagoinpadella@gmail.com

ORG Franciacorta

Risotto di lago 12 euro

Via Roma, 17

Tel. 349 7276010

info@orgfranciacorta.com

orgfranciacorta.com

PALAZZOLO

Osteria Marinai di Strada

Sardina con polenta grigliata e salsa al prezzemolo e erbe 10 euro

Piazza Curtemura, 5

Tel. 030 733534

PILZONE DI ISEO

Bella Iseo

Bigoli alla farina di segale con Sarde di Lago, scorzetta di limone e bottarga del Sebino 14 euro

Via Caproni, 264

Tel. 030 9868537

iseo@aglioeoglio.it

aglioeoglio.it

RIVA DI SOLTO

Ristorante Vineria Al Guelfo Negher

**L'antipasto di lago nelle varie interpretazioni dello chef Cristian 22 euro:*

bocconcino di Trota e Salmerino, carpaccio al sale e zucchero di Trota e Salmerino, Luccio al vapore, Sarda essiccata, Coregone in carpione.

Via IV Novembre,34

Tel. 035 980323

ristorantealguelfo@tiscali.it

ristorantealguelfo.it

Ristorante Trenta Passi

MENU "SAPORI DEL LAGO D'ISEO" – 32 euro persona

Insalata di Luccio fresco con capperi, pomodorini e zerze di limone caramellato

Casarecce al ragout di pesce di lago

Filetto di Coregone selvaggio gratinato al forno con dadolata di verdure dell'orto

con Caffè, ¼ lt Valcalepio Bianco "Il Calepino", Acqua Gaverina naturale o frizzante

Via XXV Aprile 1

Tel. 035 980320

info@trentapassi.it

trentapassi.it

Ristorante Zù

Zuppetta calda di lago 15 euro

MENU 55 euro con dolce e caffè

I CLASSICI DI Zù:

Sinfonia di profumi e sapori del Sebino

Zuppetta calda di lago al profumo di zenzero

Paccheri di Gragnano con bronoise di pesce di lago varietà di pescato di lago in 2 cotture

PRODOTTI

Coregone (18 euro) – Anguilla (22 euro) – Bottatrice (18 euro) – Tinca (15)

Via XXV Aprile 53 – Località Zù

Tel. 035 986004

ristorantezu@gmail.com

ristorantezu.it

SALE MARASINO

Laboratorio L'Emporio

Sashimi d'acqua dolce 18 euro

Via Dante, 9/B

Tel. 0309824522

info@emporiolab.it

emporiolab.it

SONCINO

Ristorante Antica Rocca

Tartare di Trota salmonata e le sue uova, spaghetti di zucchina e cous cous croccante 14 euro

Via Cesare Battisti,1

Tel. 0374.85.672

info@ristoranteanticarocca.it

SULZANO

Darsena 21

Il Lago 18 euro

MENU

Il Lago

Sarde e polenta

Via Cesare Battisti, 9

Tel. 3517592694

darsena21@gmail.com

darsena21.com

VILLA D'ALME'

Tenuta Casa Virginia

MENU "SAPORI DEL LAGO D'ISEO"

48 euro senza bevande / 60 con abbinamento di vino ad ogni piatto

Tataki di luccioperca al profumo di liquirizia e fiori di zucchina

Gnocchi al pesto di rucola e menta con filetti di pesce persico al limone

Coregone in pastella, zucchine e gelato al pomodoro e basilico

Via Cascina Violo, 1

Tel. 035 571223

info@tenutacasavirginia.it

tenutacasavirginia.it