

## A 4MANI

### cene dell'amicizia



Abbiamo invitato alcuni cuochi che operano fuori dall'ambito territoriale valligiano ad interpretare con noi i prodotti agroalimentari camuni.

Le serate sono direttamente organizzate dal Ristorante ospitante con un **menù particolare che verrà specificato in occasione della prenotazione e che è disponibile presso lo stesso ristorante.**

Poiché le cene hanno una organizzazione apposita sono riservate ad un numero limitato di partecipanti esclusivamente su prenotazione.

*Hanno aderito all'invito alcuni cuochi che si sono affancati ai nostri ristoranti con il seguente calendario:*

#### Venerdì 27 Settembre

**Ristorante Da Sapi** Via Mazzini 32 • Esine  
Tel. 0364 46052 Cell. 3355254381

*ospita*

lo chef **VALTER ZANONI** chef executive in importanti strutture turistico-ricettive, collabora con diversi ristoranti in provincia ed è docente di cucina presso un importante centro formativo.

#### Sabato 28 Settembre

**Trattoria La Cantina** Via IV Novembre 7 • Esine  
Tel. 0364 466411 Cell. 3388437789

*ospita*

lo chef **GIAN BATTISTA PATARINI** della “**Locanda Mariucia**” Grumello (BG), ha collaborato con Miramonti L'Altro di Concesio e Dispensa Pani & Vini di Adro.

#### Mercoledì 2 Ottobre

**Ristorante San Marco** Piazz.le Europa, 18 • Ponte di Legno  
Tel. 0364 91036 Cell. 3939004659

*ospita*

lo chef **PAOLO CONTEMORI** del “**Ristorante Enoteca L'Angolo Piccolo Residence**” di Acquaviva di Montepulciano (SI).

#### Venerdì 4 Ottobre

**Hostaria La Corte di Bacco** Via Mottinelli 1/D • Edolo  
Tel. 0364 72025

*ospita*

lo chef **SIMONE GAIBINA** della “**Trattoria Da Gina**” di Rovato (BS), ha maturato esperienze in numerosi ristoranti e banqueting tra cui Ristorante Aqua, Leon d'Oro di Iseo, ristorante La Vacherie di Brusaporto (BG).

#### Venerdì 11 Ottobre

**Ristorante Pizzeria Lo Sciamano** Via Marconi, 90 • Edolo  
Tel. 0364 72777 Cell. 3458195878

*ospita*

lo chef **GIOVANNI BRAGA** del “**Ristorante Hotel Olden**” di Gstaad Svizzera, ha maturato esperienze in ristoranti di importanti hotel 5 stelle in Belgio, Svizzera e Italia lavorando in molti con Alberto Federici.

#### Mercoledì 23 Ottobre

**Ristorante Pizzeria Gli Spiazzi** Via Colleoni, 1 • S. Vigilio Rogno (BG) Tel. 035 4340091

*ospita*

lo sous chef **ALESSANDRO PILATTI** dello “**Chalet Matias**”, stellato Michelin, di Livigno (SO), ha maturato esperienze in Spagna ed in vari ristoranti tra cui l'Hotel Capovilla di Pisogne e il Castello di Lovere.

#### Venerdì 25 Ottobre

**Agriturismo Le Frise** Località Rive dei Balti 12 • Artogne tel. 0364 598298

*ospita*

lo chef **VITTORIO FUSARI** della “**Dispensa Pani e Vini**” di Torbiato – Adro “*Il primo sostenitore dei formaggi delle Frise fu Vittorio Fusari, Osteria il Volto di Iseo, già dal 1982. Ancor oggi dalla Dispensa Pani e Vini di Torbiato, con lo stesso spirito, Vittorio conosce e sostiene prodotti e produttori del territorio e li racconta ed interpreta con una cucina sempre rinnovata. Per questo rapporto di condivisione di esperienze e per l'affetto che ci lega a Lui abbiamo chiesto di cucinare con noi a quattro mani per una serata dell'amicizia.*”

#### Martedì 29 Ottobre

**Ristorante La Storia** Via Fontanelli 1 • Montecchio di Darfo B.T. Tel. 0364 538787

*ospita*

lo chef **OMAR MASSIGNAN** Patron della Trattoria “**Da Paola**” Castiglione Delle Stiviere (MN), dopo uno stage al Pescatore di Canneto ha maturato esperienze in Francia e Spagna ed ha collaborato con Ristorante Europa di Jesolo e il ristorante Locanda di Cuneo.

#### Martedì 5 Novembre

**Osteria al Cantini** Centro Storico Via Vitt. Emanuele, 15 • Borno Tel. 0364 310728 Cell. 3391258831

*ospita*

lo chef **FABRIZIO FERRARI** Patron del **Ristorante “Porticciolo 84”** stellato Michelin, di Lecco, ha maturato esperienze al Noma di Copenaghen e al Ristorante Uliassi di Senigallia.