



L'EVENTO



La Brescia del gusto si presenta nel weekend al monastero di Astino

Prodotti tipici e chef dell'«East Lombardy» in 25 itinerari da assaporare. Presenti un centinaio tra cuochi, artigiani, produttori, vignaioli di quattro province lombarde

di Maurizio Bertera



Al tempo delle chef-star parlare di show cooking è diventato quasi banale, ce ne sono facilmente cento al giorno, anche di buon livello. Ma quello che andrà in onda da venerdì pomeriggio sino a domenica - al monastero di Astino, uno degli angoli più suggestivi di Bergamo - è un kolossal della cucina: un centinaio tra cuochi, artigiani, produttori, vignaioli di quattro province lombarde (Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova) più alcuni «stranieri» daranno vita ad Astino nel Gusto.

Una manifestazione firmata da East Lombardy-Regione Europea della gastronomia che vuole anche celebrare il G7 dell'agricoltura, ospitato in questi giorni da Bergamo. La location è decisamente unica: il Monastero di Astino - che dal 1107 domina il centro della omonima valle - circondato 26 ettari di coltivazioni biologiche, 40 ettari di bosco, 9.000 metri quadri di orto botanico con oltre 200 varietà di alberi da frutto. Per quanto isolato, non è scomodo: ci si arriva - normalmente, da oggi sarà difficile - in dieci minuti dal casello autostradale di Dalmine sulla A4. L'evento rappresenta un piccolo paradiso per i gastro-fanatici: il programma si sviluppa in tre giornate e consente di scegliere fra quattro diversi itinerari costituiti ognuno da 25 tappe gourmand. Ogni percorso propone un carnet ricco di esperienze che prevede la partecipazione di una celebrity, quattro chef stellati, quattro chef del territorio della Lombardia Orientale, un maestro pizzaiolo, un maestro panificatore, due maestri pasticceri. Ad ognuno sarà dedicata una postazione dove fermarsi per gustare un piatto d'autore con la possibilità di vedere lo chef all'opera.

Tutto super organizzato perché oltre ai piatti sarà possibile assaggiare le eccellenze di quattro produttori e i vini proposti da otto diverse cantine. Per la cronaca, venti le presenze enoiche della Franciacorta mentre le cantine Cantrina, San Michele, Pasini San Giovanni, Costaripa, Perla del Garda affiancheranno alcuni produttori bresciani quali Al Berlinghetto, Andrini, Profumo di Lievito, Cissval Al Parot e Bezzi. Il primo cooking show, alle 18, con la triestina Antonia Klugmann neo-giudice di Masterchef. Domani ci saranno Davide Oldani e Heinz Beck mentre domenica gran finale affidato a Carlo Cracco e Antonino Cannavacciuolo insieme ai padroni di casa Enrico e Roberto Cerea che si occupano non a caso della regia culinaria dell'evento. La Brescia del cibo è in salute e ben rappresentata. Ci sono tanti chef, quasi tutti stellati, e tanti (grandi) osti: Philippe Leveillé, Massimo Fezzardi, Giuliana Germiniasi, Nadia Vincenzi, Michele Valotti, Mauro Vielmi, Vittorio Fusari, Fabio Abbattista, Gianni Briarava, Riccardo Camanini. Poi tre maestri della pizza quali Antonio Pappalardo, Paolo Ghidini e Simone Rodolfi nonché due famosi pasticceri come Giovanni Cavalleri e Carmelo Di Novo Per entrare nel monastero del gusto, bisogna spendere 70 euro ma passando per il sito www.astinonegusto.it all'assegnazione dei posti, limitati, per i vari cooking show. Sicuramente interessanti, oltre che divertenti.