



Edolo (BS)
tel. 0364.778285



Esine (BS)
tel. 0364.360661



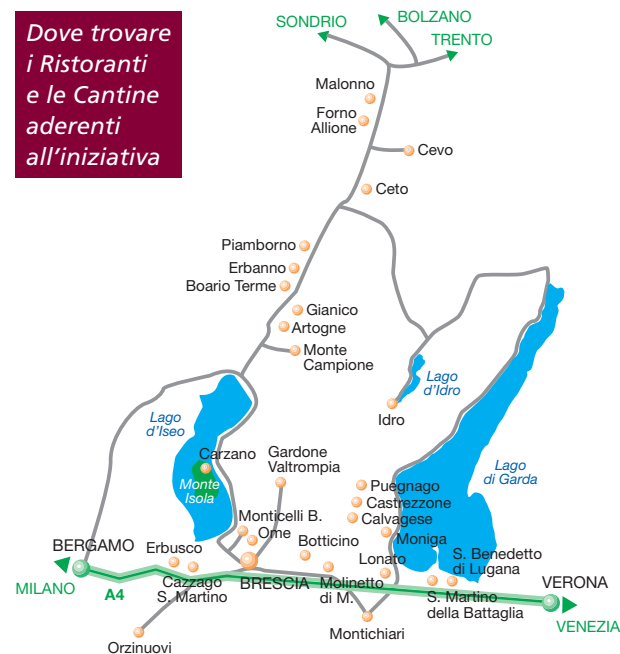
www.altasferacash.it

sede centrale: 25038 Rovato (BS)
via Grandi, 20 - 030 7723500



Punti vendita:
Capo di Ponte - Pisogne
Edolo - Aprica

**Dove trovare
i Ristoranti
e le Cantine
aderenti
all'iniziativa**



Per saperne di più:
www.lacucinaconarte.com
www.istorantirosacamuna.com

Grafica e stampa: www.lacittadina.it



Unire la bontà dei prodotti tradizionali con la capacità degli artisti bresciani per la promozione delle eccellenze della provincia di Brescia.

È questo l'obiettivo principale della manifestazione Cucina con

Arte, che da marzo a giugno darà la possibilità di assaporare i piatti tipici, degustare i vini e conoscere l'arte bresciana.

Come? Tutto durante i pranzi e le cene che si svolgeranno nei mesi di marzo, aprile e maggio nei diciannove ristoranti protagonisti della rassegna; gli ospiti che sceglieranno il menu "Cucina con arte" segnalato nella carta e accompagnato dal vino bresciano, riceveranno in omaggio la litografia dell'opera di uno dei diciannove artisti che anche quest'anno si sono sbizzarriti per realizzare splendidi lavori.

Il vino bresciano sarà il protagonista di questa terza edizione. Le cantine e i produttori di vino sono entrati con molto entusiasmo nel progetto e proporranno ai clienti una scelta di vini eccezionale.



Oltre al vino che si potrà degustare durante le cene, ogni cantina ha selezionato cento bottiglie speciali, sulle quali è stata riprodotta l'opera dell'artista a loro abbinato. Questa collezione limitata sarà in vendita e si potrà acquistare nei ristoranti del circuito cucina con arte.

Gli organizzatori hanno preparato un'edizione davvero imperdibile. Guarda l'elenco dei ristoranti che partecipano e lasciati ingolosire, non dimenticherai di quest'esperienza unica nel suo genere.

Sapori, gusto e arte per promuovere la brescianità. Questo è il motto di CUCINA CON ARTE!

L'iniziativa è promossa dall'associazione "I Ristoranti della Rosa Camuna", in collaborazione con altri ristoranti del territorio e con gli Assessorati al Turismo, alla Cultura e all'Agricoltura della Provincia di Brescia.

Riccardo Minini
Assessore al Turismo
e alla Cultura e Tradizioni Locali
Provincia di Brescia

Mauro Mondini
Presidente
Ristoranti della
Rosa Camuna



*I Ristoranti
della
Rosa Camuna*

*Cucina
con Arte*

Il vino bresciano

**Manifestazione EnoGastronomica
del territorio camuno-bresciano
da marzo a giugno 2009**





Cucina con Arte

Il vino bresciano



Artista: Fabio Passeri - Monno (BS)
Opera: La pausa
gemellato con:
Ristorante Eternità
Malonno (BS) - tel. 0364.635608
Ricetta: Risotto ai funghi porcini
Cantina Az. Agricola Monte Cicogna
Moniga del Garda (BS)
Vino: Garda classico doc "Rubinere" 2005



Artista: Emanuele Attanasio - Brescia
Opera: Il ceppo
gemellato con:
Ristorante L'Antica Rocca
Orzinuovi (BS) - tel. 030.943099
Ricetta: Risotto al Passito con Piave e bocconcini di quaglia glassati e foie gras
Cantina Civielle
Moniga del Garda (BS)
Vino: Gropello Garda classico doc "Elianto"



Artista: Carlo Alberto Gobbetti - Breno (BS)
Opera: L'amante di Bacco
gemellato con:
Ristorante Monteisola
Monteisola (BS) loc. Carzano - tel. 030.9825284
Ricetta: Filetti di pesce persico al profumo di coriandolo
Cantina Selva Capuzza
S. Martino della Battaglia (BS)
Vino: S. Martino della Battaglia doc "Campo del Soglio" 2007



Artista: William Fantini - Gardone Valtrompia (BS)
Opera: Bacco incontra Diana in Valtrompia...
gemellato con:
Antica Trattoria Bresciana
Gardone Valtrompia (BS) - loc. Inzino - tel. 030.8912876
Ricetta: Casoncelli nostrani
Cantina Azienda Agricola La Guardia
Castrezone di Muscoline (BS)
Vino: Garda Marzemino doc 2003



Artista: Rosalia Casalini - Novelle di Sellero (BS)
Opera: Baccante ebbra di vita e d'amor
gemellato con:
Ristorante Ethnos
Ceto (BS) loc. Badetto - tel. 0364.433703
Ricetta: Pugno chiuso di segale al Silter con salvia e burro nocciola
Cantina Az. Agricola S. Cristoforo
Erbusco (BS)
Vino: Rosso Sebino igt Merlot



Artista: Elena Cei - Pisogne (BS)
Opera: La casa del vino
gemellato con:
Ristorante La Piazzetta
Artogne (BS) loc. Montecampione - tel. 0364.589162
Ricetta: Risotto con porcini
Cantina Majolini
Ome (BS)
Vino: Rosso Curtefranca "Ruc di Gnoc"



Artista: Attilio Forgioli - Salò (BS)
Opera: Frutto
gemellato con:
Osteria di Bacco
Gianico (BS) - tel. 0364.532976
Ricetta: Brasato di manzo delicato al Franciacorta docg
Cantina Villa
Monticelli Brusati (BS)
Vino: Curtefranca Rosso Gradoni 2005



Artista: Eugenio Busi - Brescia
Opera: Vendemmia antica
gemellato con:
Antica Trattoria Cà Nöa
Brescia - tel. 030.381528
Ricetta: Costoletta di vitello spadellata
Cantina Az. Vitivinicola Redaelli De Zinìs
Calvagese della Riviera (BS)
Vino: Garda classico Gropello "Mocasina" cru 2007



Artista: Loretta Tabarini - Darfo Boario Terme (BS)
Opera: Rosso di classe
gemellato con:
Ristorante Eva
Botticino Mattina (BS) - tel. 030.2691522
Ricetta: Peccati di Eva con ristretto al Botticino e bacche rosse
Cantina Antica Tesa - Noventa
Botticino (BS)
Vino: Botticino "Colle degli ulivi" 2005



Artista: Giuseppe Piovaneli - Gratacasolo (BS)
Opera: Uva e natura
gemellato con:
Ristorante La Svolta
Boario Terme (BS) - tel. 0364.532580
Ricetta: Filetto di maiale agli agrumi
Cantina Zenato
S. Benedetto di Lugana
Vino: Lugana doc "Vigneto Massoni"



Artista: Edoardo Nonelli - Pontedilegno (BS)
Opera: Baccanale
gemellato con:
Ristorante Sargas
Cevo (BS) - tel. 0364.634204
Ricetta: Cinghialeto in salmi con polenta e paciughi
Cantina Az. Agricola Longhi De Carli
Erbusco (BS)
Vino: Terre di Franciacorta Rosso doc 2006



Artista: Pierangelo Benetollo - Sonico (BS)
Opera: Il buon raccolto
gemellato con:
Ristorante Campo dei Miracoli
Piamborno (BS) - tel. 0364.46339
Ricetta: Tortelli di castagne alla ricotta e pancetta croccante
Cantina Pasini - Az. Agricola S. Giovanni
Raffa di Puegnago (BS)
Vino: Garda classico Gropello



Artista: Sergio Bazzana - Brescia
Opera: L'assaggio
gemellato con:
Hostaria Uva Rara
Monticelli Brusati (BS) - tel. 030.6852643
Ricetta: Risotto al Chiaretto e ricotta affumicata
Cantina Costaripa
Moniga del Garda (BS)
Vino: Chiaretto di Moniga "Rosamara" 2008



Artista: Gianni Giussani - Gussago (BS)
Opera: Vigneti a Gussago
gemellato con:
Ristorante L'Oasi del Chiese
Calvagese della Riviera (BS) - tel. 030.6000060
Ricetta: Bigoli alle sarde
Cantina Agricola Valle Camonica
Artogne (BS)
Vino: Class Negher



Artista: Lella Avanzini - Breno (BS)
Opera: Riccioli d'uva
gemellato con:
Ristorante Vivione
Berzo Demo (BS) loc. Forno Allione - tel. 0364.630563
Ricetta: Gnocchetti di erbette e germogli d'ortica con zabaione al Silter, finferli e pancetta
Cantina Berardi
Molinetto di Mazzano (BS)
Vino: Curtefranca Rosso doc "Brugai"



Artista: Clelia Muchetti - Borgosangiaco (BS)
Opera: Finestre sul vigneto
gemellato con:
Ristorante Corte Francesco
Montichiari (BS) - tel. 030.9981585
Ricetta: Crostatina tiepida al Bagos con verdure dell'orto all'agretto di zafferano
Cantina Perla del Garda
Lonato del Garda (BS)
Vino: Lugana doc 2007 "Perla"



Artista: Alberto Bonera - Brescia
Opera: L'ora del brindisi
gemellato con:
Ristorante I Macc de le Ure
Brescia - tel. 030.291552
Ricetta: "Mombolino" di bianco di Faraona con farcia di salamella in camicia di pancetta nostrana
Cantina La Montina
Monticelli Brusati (BS)
Vino: Curtefranca Rosso "Dei dossi"



Artista: Elio Roberti - Lavenone Valsabbia (BS)
Opera: Uva sulla sedia
gemellato con:
Ristorante Milano
Idro (BS) - tel. 0365.823391
Ricetta: Tagliolini fatti in casa al persico e castagne
Cantina Tenuta Ambrosini
Cazzago S. Martino (BS)
Vino: Terre di Franciacorta Rosso doc



Artista: Luca Gobbetti - Breno (BS)
Opera: Spirito di-vino
gemellato con:
Trattoria La Cùrt
Artogne (BS) - tel. 0364.590694
Ricetta: Tartare di carne salata, uovo in camicia su crema di fagioli borlotti e crostone di pane
Cantina Togni Rebaioli
Erbanno (BS)
Vino: Valcamonica Rosso "1703" 2006