



Brescia, 21 febbraio 2024

COMUNICATO STAMPA

L'Italia si distingue per la vasta e variegata produzione di *liquori, amari, bitter e vermouth* (o vermut), rispetto ad altre tradizioni europee. Questo fenomeno può essere attribuito a una combinazione di fattori storici, sociali, religiosi, climatici, morfologici e caratteriali che hanno plasmato la cultura liquoristica del paese nel corso dei secoli.

L'Italia è da considerare, dunque, il paese dell'amaro e Brescia si distingue come un importante centro nella tradizione liquoristica italiana, ereditando la specializzazione nell'anice da Venezia e diventando famosa per il suo Anesone Triduo di Orzinuovi.

Non solo i fattori storici, ma anche quelli climatici hanno giocato un ruolo cruciale affinché la *Leonessa d'Italia* potesse vantare nel corso dei secoli primati liquoristici comprovati da documenti e manuali. Il suo clima favorevole ha permesso la diversificazione della flora e la creazione di microclimi ideali per la coltivazione di erbe e piante aromatiche, ingredienti essenziali per i liquori.

"*Amare senza amaro non si puote*" annotava il cardinal *Pietro Bembo* noto scrittore nato da una potente famiglia patrizia veneziana nella seconda metà del Quattrocento.

E da amare è Brescia e la sua provincia soprattutto quando è amara. Questo territorio, infatti, anche quando si presenta amaro, riesce ad affascinare e conquistare.

Un esempio tangibile di questa amarezza è rappresentato dal boom della produzione di amari negli ultimi anni, un fenomeno che unisce la tradizione secolare alla modernità.

Genziana, menta, timo, camomilla, sambuco, melissa, ginepro, achillea, salvia, iperico, pino mugo, lichene, alloro, rosmarino... la "lista degli ingredienti" che può comporre un amaro è davvero infinita e i territori incontaminati bresciani ne amplificano il fascino.

Le botaniche e gli aromi che caratterizzano questo paesaggio sono la linfa vitale di una miriade di nuove realtà produttive. Giovani imprenditori, ricchi di determinazione e con una visione innovativa, si stanno facendo strada sui mercati, portando avanti la gloriosa tradizione amaricante di Brescia con creatività e passione.

Nasce da queste premesse "**Alchimie: gli artefici del gusto racchiusi nella magia delle erbe**" che si svolgerà il 25 febbraio p.v. a Montirone (BS) un evento organizzato da **Vini&Cucina Bresciana** e **Brescia nel Piatto** in collaborazione con il **Comune di Montirone** e il patrocinio della **Provincia di Brescia**.

Per un'intera giornata dalle 9:30 alle 18:30 nel cuore di Montirone presso il Teatro Sicomoro, si terrà un evento perfetto per tutti gli amanti del gusto. Obiettivo: stimolare, diffondere e ampliare

il mercato dell'*Amaro bresciano*, creando un'occasione di incontro tra i produttori locali e gli appassionati di liquori, nonché per i tanti curiosi desiderosi di scoprire nuovi sapori.

"**Alchimie**" edizione 2024 è una *start up* che si propone di offrire un'esperienza sensoriale unica, coinvolgendo la comunità locale e i visitatori in un viaggio attraverso la storia, i sapori autentici e la magia delle erbe. Il filo conduttore dell'evento infatti sono le erbe, da cui tutto inizia. Per questo all'iniziativa saranno presenti anche formaggi, infusi, tisane e molto altro ancora.

Ben più di una semplice fiera-mercato "Alchimie" è da intendersi come un palcoscenico nato per mostrare il patrimonio locale in maniera inedita. Gli amari saranno presentati attraverso accostamenti e combinazioni insolite con i formaggi, mieli e molto altro.

Perché amari e formaggi? Che cos'è il latte se non il risultato di un'elaborazione delle erbe e dei loro profumi? Il formaggio rappresenta la trasformazione del latte stesso, mentre gli amari sono la perfetta sintesi di quelle stesse erbe.

Tradizione, gusto e territorio

- 1. Celebrazione della cultura locale** attraverso elementi distintivi come amari, formaggi, mieli, erbe e infusi.
- 2. Valorizzazione e promozione dei prodotti locali.**
- 3. Esperienze gustative uniche e originali**

Gli amari bresciani in fiera

Nessuna carta dedicata al ristorante, nessun sommelier, nessuna denominazione d'origine controllata, nessun consorzio. "*Eppure* - sottolinea l'Associazione Nazionale Amaro d'Italia - *l'amaro è un prodotto tipico italiano per eccellenza: con una lunga tradizione, legata a ingredienti e ricette del territorio, un prodotto che all'estero non si trova quasi da nessuna parte*".

Da Brescia, parte un movimento che vuole catalizzare l'attenzione sugli *spirits* locali, dimostrando che l'amaro è un autentico prodotto tipico italiano. La forte adesione dei numerosi produttori di amari e delle molte etichette diverse alla fiera Alchimie è una prova tangibile di questo fenomeno. Il Teatro Sicomoro di Montirone sarà il cuore pulsante dell'evento, dove gli ospiti potranno esplorare una vasta gamma di prodotti tradizionali e innovativi. Le diverse etichette in mostra non solo racconteranno la ricca storia degli amari italiani, ma offriranno anche un'esperienza sensoriale completa, invitando i visitatori a immergersi nella cultura e nelle tradizioni legate a queste bevande uniche.

All'appello hanno risposto circa una ventina di produttori di amari bresciani (tra vermouth, amari, elisir e bitter) per un totale di 24 etichette da degustare: dalle creazioni classiche tramandate di generazione in generazione alle reinterpretazioni audaci e moderne, ogni etichetta presente rappresenta un tassello prezioso nel mosaico dell'amaro Bresciano. Dal Garda al Sebino passando per le tre valli.

Dalla tradizione artigianale del più antico liquorificio bresciano, il *Liquorificio Alta Valle Camonica* della famiglia Tevini di Edolo che conta oltre un secolo di storia di alchimie locali racchiuse nell'*Elixir Noreas* alla ricetta più antica creata nel 1867 da Giovan Battista Frassine di Rovato riportata in vita dall'Azienda Agricola franciacortina Santa Giulia che ha recuperato i quaderni originali di Frassine e utilizzato ingredienti biologici per dare vita all'*Elisir 10 erbe* mantenendo viva la tradizione rovatense e bresciana, passando per i nomi di amari bresciani più moderni e famosi come gli amari *Zerotrenta*, *Guelfo*, *Ghibellino*, *Gregario* o *l'Insolito 78*. Mezzo secolo di attività anche per l'antica *Distilleria Peroni Maddalena* che in fiera si presenta con *tre etichette storiche* così come storica è la ricetta dell'*Amaro del Farmacista* della Farmacia Minelli di Toscolano. Tra le gemme il "*vermut del Borgo*" della cantina Peri-Bigogno di Castenedolo, *Amarama* l'amaro nato in casa Curtense, *Prefisso* il primo bitter da aperitivo al Luppolo made in Brescia e il *Bitter MC* di Montirone, il primo Hierbas Italiano, distillato da 10 Erbe Aromatiche della Tradizione Padana *l'elisir Loertis* e l'antico *Socher Amar* di Bagolino che zolletta da sciogliere in bocca come digestivo oggi si reinventa trasformandosi da tisana in amaro a seconda dei gusti e delle esigenze. Presenti anche *l'amaro della Valvestino* e gli *spirits delle stelle* dell'Azienda Agricola Cosa tiene accese le stelle di Ludizzo. Tra i sostenitori del progetto anche il bitter naturale di Cesare Rizzini e Michele Valotti il *Sürlo*, il *vermouth delle Cantine Scarpari di Botticino*.

Durante l'evento, è data l'opportunità di scoprire e assaporare una vasta gamma di prodotti tradizionali e innovativi provenienti da tutto il territorio.

Gli appassionati di liquori avranno l'occasione di incontrare direttamente i produttori locali, ascoltare le loro storie e conoscere i segreti di produzione che rendono unici questi amari. Dalla selezione delle erbe aromatiche alla distillazione, ogni passo del processo sarà esplorato per offrire una visione completa della meravigliosa arte della produzione di amari.

Non solo, agli ospiti sarà anche data l'opportunità di degustare una varietà di amari, dalle ricette tradizionali tramandate da generazioni alle creazioni più innovative che reinterpretano il classico attraverso l'inedito abbinamento amari/formaggio appositamente studiato da Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) Caseificio Sociale della Valsabbia e Zona Alpi - La Malga in città che si è trasformato in tre specifici laboratori. I posti sono limitati e i biglietti sono in vendita sul sito www.alchimieinfiera.it.

Eccellenze Casearie della Provincia di Brescia

Azienda Agricola Val Persane – Mompiano di Brescia da più di trent'anni offrono una produzione artigianale di formaggi di capra. Oggi, i loro caprini vengono utilizzati da alcuni dei migliori ristoranti, compresi quelli stellati, della provincia. La famiglia Peroni coltiva l'amore per la natura e promuove la biodiversità, offrendo anche miele, prodotti dell'alveare e ortaggi di stagione. Il *Barbatasso* o *Barbatas*, è uno tra i prodotti più ricercati ed è una libera interpretazione del formaggio caprino bresciano

Azienda Agricola Tre Gatti – Poncarale (Bs) attività nata nel 2015 dall'incontro fortuito tra un'azienda agricola che produceva piccoli frutti e un artigiano edile con una particolare passione per le capre e i formaggi caprini. L'Azienda si distingue per la produzione di formaggi di capra e gelato con latte di capra, oltre a confetture. Il loro formaggio "*La Rocca*" ha vinto il Primo Premio nella sottocategoria "Caseario d'Oro – Formaggi a pasta molle" nel 2021. L'alimentazione delle capre avviene con foraggi certificati NO OGM.

Caseificio Sociale Valsabbino Sabbio Chiese (Bs) La cooperativa fondata nel 1982 da un gruppo di allevatori, rappresenta un punto di riferimento fondamentale per l'agricoltura montana nella provincia di Brescia. Produce formaggi di alta qualità, contribuendo così a garantire la vita all'agricoltura montana promuovendo l'economia locale.

Zona Alpi - La Malga in Città Marzia e Bruno Bossini gestiscono Zona Alpi, un negozio che seleziona, stagiona e vende formaggi di alta eccellenza locale. Questo piccolo negozio a Brescia rappresenta un grande progetto di vita attraverso la proposta di formaggi a pasta cruda d'alpeggio, portando la montagna in città e sostenendo l'economia locale.

Azienda agricola Eggiolini Elia giovane allevatore e casaro di 29 anni, gestisce un'azienda zootecnica a Moerna di Valvestino. Produce il formaggio Tombea direttamente dal latte delle sue mucche di razza bruna alpina, con un'attenzione particolare alla valorizzazione delle tradizioni locali e alla biodiversità del territorio. Il Tombea Presidio Slow Food è difficilmente reperibile sul mercato e poco conosciuto fuori regione a forte rischio di scomparsa. Il gusto è sapido, leggermente piccante nel finale.

Azienda Agricola biologica Bezzi Andrea con il suo approccio centrato sul contatto e l'equilibrio con la natura, produce formaggi biologici stagionati a latte crudo. Le sue mucche di razza Bruna Alpina sono alimentate con erba e fieno di montagna, trasmettendo nel latte le essenze del pascolo. La sua gamma di prodotti include i famosi Case di Viso, il Silter DOP Presidio Slow Food e le Tonaline, oltre a yogurt, ricotte e burro biologico. Il Silter DOP è un raro formaggio biologico artigianale prodotto esclusivamente in alpeggio in Valcamonica e nella zona del Sebino bresciano.

Miele, tisane, erbe e infusi

Azienda Agricola Zeruna è una piccola realtà a conduzione familiare situata a Pertica Bassa in Valle Sabbia ai piedi della Corna Blacca. Specializzata nella coltivazione di erbe selvatiche, frutti tipici delle montagne circostanti e sottoli. L'azienda si impegna a valorizzare il territorio e a preservare i sapori e i profumi antichi tramandati dai genitori e nonni. Rispettando la natura, raccogliendo rigorosamente tutto a mano lavorando i prodotti da freschi, per garantirne la qualità finale.

Azienda Agricola "Cosa tiene accese le Stelle" Piccola realtà situata a Ludizzo di Bovegno, in Val Trompia, condotta da due laureati di UNIMONT l'Università della montagna con sede a Edolo aperta. Un'attività nata dalla passione di due giovani per i territori montani introducendo anche varietà di ortaggi antiche e tipiche del territorio. Tra i prodotti principali conserve, miele, erbe aromatiche, frutta, marmellate e tisane. Sono anche produttori dell'amaro cent'erbe di Ludizzo.

Erboristeria Verdi Rimedi di Castegnato (Bs) punto di riferimento erboristico non solo per la Franciacorta dove piante, fiori, frutta rigorosamente selezionati si incontrano per dar vita a tisane, infusi, tè che appagano i sensi in un meraviglioso connubio di sapori, profumi, aromi. Lo studio della migliore tradizione erboristica qui si esprime nell'offerta di oltre duecento tipi di erbe, piante e sinergie al fine di mettere a disposizione dei nostri clienti tutte le loro virtù benefiche.

Azienda agricola "La via dell'ape" si dedica all'allevamento delle api con un approccio rispettoso dell'ambiente e della biodiversità. Situata a Nave, a circa dieci chilometri da Brescia, l'azienda si

impegna a creare un ambiente sano e ricco di specie vegetali per favorire il benessere delle api. Si prende cura degli apiari e si arricchisce la flora circostante piantando essenze e piante aromatiche con proprietà curative e nettarifere.

Söcher Amar, l'altro oro giallo di Bagolino è la zolletta di zucchero amaro più antica della provincia di Brescia che dalla Valle Sabbia si racconta nella Bassa bresciana per conquistare sempre più estimatori anche per la sua versatilità. Una caramella prodotta artigianalmente ormai solo dalla pasticceria Evelina che può contare ancora sull'aiuto di pochi raccoglitori di erbe spontanee.

Dolci e amari

L'amaro aggiunge profondità e complessità ai dolci, contrastando il loro carattere dolce con note amare e erbacee. Un nesso interessante che si potrà scoprire ad Alchimie grazie alla presenza di alcuni tra i dolci caratteristici locali. Golose proposte del Consorzio pasticceri artigianali di Brescia ma anche prodotti da forno e lievitati poco noti come *i vizietti* di Collio biscotti semplici ma che raccontano tutta la vera genuinità di montagna fino al più conosciuto *Desiderio, il Dolce del Re* un impasto lievitato glassato e aromatizzato alla Mandorla, farcito con morbide Amarene.

Dallo speciale al bartender

Il mercato degli amari in Italia è in costante crescita grazie alla ricerca dei consumatori di prodotti made in Italy che esprimano le caratteristiche territoriali. La pandemia ha spinto a sperimentare cocktail casalinghi, ampliando le modalità di consumo anche fuori casa. Gli amari non sono più solo digestivi post-pasto ma si prestano anche alla miscelazione, diventando aperitivi o dopocena. Certamente affascinante è l'idea di trasformare un classico dopo pasto in un cocktail, mescolando sapientemente gli ingredienti in base al tipo di amaro utilizzato. Qualsiasi creazione, se curata nei dettagli e ponderata con cura, può riservare sorprese affascinanti, come dimostra la scuola per bartender Bar Keeper di Brescia, sempre con l'obiettivo primario di soddisfare il palato della clientela.

Elementi chiave dell'evento

- **Incontri, degustazioni, laboratori, presentazioni di esperti:** sessioni pratiche e informative accolgono i visitatori a Montirone per scoprire che l'aperitivo bresciano ha un cuore amaro, portando all'attenzione un comparto ancora tutto da scoprire: quello degli Spirits bresciani. Esperti del settore condividono conoscenze sulle alchimie delle erbe e sulla cultura dell'acqua, sulla produzione artigianale degli amari e dei formaggi locali e i loro abbinamenti, fino alla preparazione di drink dedicati dal sapore bresciano.

- **Lecture e intrattenimento per ogni gusto:** Presso lo spazio del Bookstore Mondadori è offerto un vasto assortimento di libri e idee regalo appositamente dedicato ai temi di "Alchimie 2024": enogastronomia, cucina e territorio.

- **Fiera mercato dei produttori locali:** 30 banchi di assaggio per degustare e acquistare erbe aromatiche, amari artigianali, proposta di formaggi locali, conserve e sott'olio preparati con erbe delle valli e delle montagne bresciane, mieli, tisane e infusi.

- **Street Food:** Per una pausa gustosa tra una degustazione e l'altra "PanSpiedo" e "Cuor di Cuoca" rappresentano ad *Alchimie* il meglio della cucina itinerante bresciana proposta in una veste contemporanea. Nell'area contigua agli spazi espositivi, *Alchimie* propone dalle 9:30 alle 18:30 una selezione di **cucine di strada** d'eccellenza in cui assaporare specialità locali come il bertagn', il panino con lo spiedo (**DeCo di Toscolano Maderno**) di **Pasquale Tavella**, ma anche trippa frita, manzo all'olio e ricette vegetariane e vegane realizzate con materie prime locali da **Debora Meduri**, chef itinerante nel 2018 ho vinto la **Medaglia d'Oro** ai **Campionati Italiani di Street Food** che si sono tenuti a Riva Del Garda.

- **Inclusione delle scuole di formazione professionale:** la partecipazione attiva dell'Istituto Vincenzo Dandolo e dell'Istituto Andrea Mantegna contribuisce in modo significativo a rendere l'evento una festa delle eccellenze gastronomiche e culturali del territorio. Il coinvolgimento di queste istituzioni rappresenta un ulteriore passo verso la creazione di un'esperienza inclusiva e diversificata per tutti i partecipanti.

- **Alchimie si racconterà anche ai più piccoli** grazie ai laboratori realizzati **in collaborazione con Slow Food Terre Acque Bresciane** dove si parlerà di prati stabili e api. La degustazione guidata riguarderà mieli, pane e ricotta e saranno realizzati infusi con frutti e erbe spontanee.

- **Evento finale Casoncellata con i "Casoncelli della Loggia":** l'esperienza si concluderà a partire dalle 18:30 con la degustazione **su prenotazione** dei "Casoncelli della Loggia" un prodotto/progetto didattico sviluppato dell'Istituto Alberghiero Andrea Mantegna di Brescia. Una pasta ripiena con erbe spontanee e formaggi delle nostre valli. Evento proposto in collaborazione con Agripasta srl e l'associazione Colli dei Longobardi Strada del Vino e dei Sapori.



Montirone - 25 febbraio 2024

Teatro Sicomoro, Via Veneto 2 Montirone (Bs)

Orario apertura 9:30 - Orario chiusura 18:40

Evento a ingresso gratuito

Iscrizione laboratori e casoncellata: si segnala che i posti sono limitati e i biglietti sono in vendita sul sito www.alchimieinfiera.it

*Alchimie 2024 ha il patrocinio della Provincia di Brescia e del Comune di Montirone ed è realizzata con il supporto di Drink Shop, Infotre Retail Solution, BCC Brescia Credito Cooperativo Italiano, ExpoVenti. **Main partner dell'evento** sono Strada del Vino e dei Sapori Colli dei Longobardi, Caseificio Sociale Valsabbino, Onaf, TerreAcque Bresciane Slow Food. **In kind partner** sono Acqua oligominerale Castello, Zona Alpi - La malga in città, Az. Agricola la via dell'Ape, Prefisso, Erboristeria Verdi Rimedi, Consorzio Montenetto, Bar Keeper, Liquorificio Alta Valle Camonica, Birrifico Artigianale Curtense, Distillerie Peroni Maddalena, Marino Toninelli Vivai, CPA-Consorzio Pasticieri Artigiani, Agripasta, Richemont Club Italia, Errevi, OrgoglioBresciano, Tratoria Vantini, Arthob, Pasticceria Evelina, Emmeci Liquori Bresciani.*



PROGRAMMA EVENTI

■ **h.10:45 - L'Armonia Perfetta. Laboratorio di abbinamento amari e formaggio**
a cura di ONAF e Zona Alpi - la Malga in città e Caseificio Sociale Valsabbino
Laboratorio sensoriale - guida all'assaggio di 7 amari e 7 formaggi selezionati da esperti

Condotto da:

- **Ugo Bonazza** Maestro assaggiatore O.N.A.F. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) e O.N.A.S (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi)
- **Antonio Fiorentino** Maestro assaggiatore O.N.A.F. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) e Sommelier

Modera Germano Bana Vice direttore di Vini&Cucina Bresciana

■ **h. 12:00 Esploriamo i segreti di un liquorificio antico**

Un viaggio alla scoperta dei segreti delle erbe e delle spezie che hanno plasmato la storia della medicina e della distillazione camuna e suo un antico liquorificio, che ha rende omaggio ancora oggi a ricette ancestrali creando nuovi amari. Questo laboratorio offre l'opportunità di sperimentare in prima persona le essenze e le radici di un liquore antico, Elixir Noreas Amaro Delle Alpi, riportando alla luce sapori dimenticati e tradizioni tramandate da generazioni. Un viaggio sensoriale che coinvolge tutti i sensi, dall'olfatto al gusto, dalla vista al tatto.

Condotto da:

- **Matteo Tevini** liquorista e titolare del Liquorificio Alta Valle Camonica
- **Dr.ssa Beatrice Stefana** titolare della farmacia Santa Rita di Brescia e consigliera nel Consiglio di Presidenza di Federfarma Brescia

Modera Silvano Nembrer Console TCI Valle Camonica, collaboratore di Vini&Cucina Bresciana

■ **h. 13:00 Alchimie botaniche e la cultura dell'acqua**

Guidati dalla passione per la natura e il benessere, gli studenti dell'Istituto Superiore Vincenzo Dandolo hanno creato un'esperienza unica per celebrare le tradizioni locali e l'arte dell'infusione. All'interno del laboratorio, gli studenti hanno sapientemente unito le materie prime del territorio con la cultura millenaria dell'acqua di Castello e delle Terme di Vallio. Il risultato è una variegata selezione di tisane e infusi che incantano i sensi e nutrono l'anima abbinata a una lezione che punta a sottolineare l'importanza di saper riconoscere l'acqua come alimento e le sue caratteristiche.

Condotto da:

- **Sergio Berardi** amministratore unico di Fonti di Vallio - Acqua Castello
- **Prof. Roberto Ruotolo** docente di cucina Istituto di Istruzione Superiore Vincenzo Dandolo

Modera Angela Dessì giornalista del quotidiano Giornale di Brescia

■ **h. 14:15 L'Armonia Perfetta. Laboratorio di abbinamento amari e formaggio**

a cura di ONAF e Zona Alpi - la Malga in città e Caseificio Sociale Valsabbino

Laboratorio sensoriale - guida all'assaggio di 7 amari e 7 formaggi selezionati da esperti

Condotta da:

- **Ugo Bonazza** Maestro assaggiatore O.N.A.F. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) e O.N.A.S (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi)
- **Antonio Fiorentino** Maestro assaggiatore O.N.A.F. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) e Sommelier

Modera Francesco Spacagna co-founder di Brescia nel Piatto

■ **h. 15:30 Söcher Amar, l'altro oro giallo di Bagolino**

Lo Zucchero Amaro alle Erbe di Bagolino: la dolcezza autentica delle erbe di montagna per una tisana benefica e un piacere naturale per la bocca e la gola. Conosciuto anche come Söcher Amar, è una caramella alle erbe di montagna che rappresenta un autentico prodotto tipico di Bagolino. Da oltre un secolo, soddisfa il palato di coloro che apprezzano le cose naturali e autentiche.

Alla scoperta delle erbe officinali dei segreti e la degustazione dei suoi impieghi. (zolletta zeccherò da far sciogliere in acqua calda, cioccolato, spumiglia, biscotto e liquore).

Condotta da:

- Mauro Carasi socio pasticceria Evelina di Bagolino
- Giovita Scalvini storico di Bagolino esperto di erbe di montagna

Modera Germano Bana Vice direttore di Vini&Cucina Bresciana

■ **h. 16:45 L'Armonia Perfetta. Laboratorio di abbinamento amari e formaggio**

Condotta da:

- **Ugo Bonazza** Maestro assaggiatore O.N.A.F. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) e O.N.A.S (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi)
- **Antonio Fiorentino** Maestro assaggiatore O.N.A.F. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) e Sommelier

■ **h. 17:45 Aperitivo all'italiana, no alla bresciana**

Dall'antichità ai giorni nostri, la storia delle professioni legate alle bevande ha conosciuto un'evoluzione straordinaria. Gli speciali, antichi custodi della salute attraverso la manipolazione di erbe e sostanze, hanno dato origine ai farmacisti moderni grazie alla conoscenza chimica e alla distillazione. Oggi, questa evoluzione continua con i bartender, veri artisti della mixologia che combinano antiche tradizioni con creatività innovativa nella preparazione di 3 cocktail unici appositamente studiati con spirits bresciani.

Condotta da:

- **Andrea Sottini e Paola Dagani** di Bar Keeper Bar School insegnanti e gestori della scuola di formazione bartender di Brescia

Modera Paola Buizza giornalista del quotidiano Brescia Oggi

■ **h. 18:40 - 20: 30 Gusto e tradizione a tavola! Tutti pazzi per il “Casoncello della Loggia”**
a cura dell’I.I.S.S. “A. Mantegna” di Brescia. Chef Marco Martinelli docente/ideatore del progetto. La proposta gastronomica sarà accompagnata dai vini de La Strada dei vini e dei sapori dei Colli Longobardi.

CASSETTA SLOW FOOD PER BAMBINI E FAMIGLIE

Laboratorio interattivo in cui i ragazzi metteranno alla prova i 5 sensi per scoprire tutta la bontà, la bellezza e la vitalità di prati e pascoli alpini. La degustazione guidata riguarda mieli, pane e ricotta. Saranno realizzati infusi con frutti e erbe spontanee a cura di **Terre Acque Bresciane Slow Food**.

■ **h. 15:00 Scopri il gusto dei prati alti (gratuito)**

a cura di Terre Acque Bresciane Slow Food.

- Lorenzo Econimo Presidente Terre Acque Bresciane Slow Food.
- Valerio Cherubini Vice Presidente Terre Acque Bresciane Slow Food.
- Andrea Romano titolare Azienda Agricola Apicoltura La Via dell’Ape

■ **h. 16:00 Scopri il gusto dei prati alti (gratuito)**

- Lorenzo Econimo Presidente Terre Acque Bresciane Slow Food.
- Valerio Cherubini Vice Presidente Terre Acque Bresciane Slow Food
- Andrea Romano titolare Azienda Agricola Apicoltura La Via dell’Ape



Montirone - 25 febbraio 2024

Teatro Sicomoro, Via Veneto 2 Montirone (Bs)

Orario apertura 9:30 - Orario chiusura 18:40

Evento a ingresso gratuito

Iscrizione laboratori e casoncellata: si segnala che i posti sono limitati e i biglietti sono in vendita sul sito www.alchimieinfiera.it