

I SAPORI DELLA MEMORIA

“Per me la tavola è stata sempre, e lo è tuttora, il luogo privilegiato per imparare, per ascoltare, per umanizzarmi. Non è stato forse così fin dall’inizio della vicenda umana? ... La cucina innanzitutto: un’autentica officina ... qui si intrecciano acqua fuochi, aromi, prodotti dell’orto e della campagna, frutti del proprio lavoro ma anche dello scambio con culture più lontane ... in modo che la natura sia intersecata alla cultura ... lo amo cucinare, e lo faccio in un grande silenzio perché cucinare significa pensare, essere consapevoli, essere presenti e avere un senso forte della realtà e degli altri per i quali si cucina ... Operazione straordinaria che rende intelligenti.”

(Enzo Bianchi, da *Il pane di ieri*, Einaudi)

Per il quarto anno consecutivo l’Atelier del Gusto offre una proposta di “edonismo intelligente”, articolata in numerosi incontri, in cui il piacere della degustazione è legato alla fruizione di momenti culturali: banchetti teatrali, letture poetiche, cene/conferenza, laboratori artistici e seminari di degustazione dei prodotti d’eccellenza che offre il Territorio.

Il patrimonio enogastronomico lariano e dell’alto e medio corso dell’Adda è una risorsa culturale e turistica, che proponiamo attraverso la riscoperta di storie, ricette, nuove creazioni e prodotti dimenticati, opera di contadini e pastori, *chef* e *patron* appassionati e coraggiosi.

Questa edizione è dedicata a Donatella Bonioli e Salvatore Rizzo

I SAPORI DELLA MEMORIA

Progetto a cura di Mauro Rossetto e Irma Zerboni

Con il contributo di



- Albaredo per S. Marco
- Bellano
- Bema
- Brivio
- Calco
- Cernusco Lombardone
- Eupilio
- Galbiate
- Malgrate
- Merate
- Oliveto Lario
- Trezzo sull’Adda

con il patrocinio di



Sponsor



Media partner



Hotel Ristorante Griso, Malgrate
Hotel Ristorante Sporting Club, Ballabio
Hotel Ristorante Il Gusto di Valtellina, Bema
Ristorante Canottieri, Lecco
Agriturismo La Geretta, Eupilio

e la collaborazione di

Pro Loco Ballabio
Pro Loco Bellano
Ass. Girotondo, Beverate di Brivio
Latteria Comunale, Albaredo per S. Marco
Locanda Ca’ Priula, Albaredo per S. Marco
Ristorante Il Cantuccio, Albavilla
Ristorante Il Grillo, Capiago Intimiano
Ristorante La Filanda, Valmadrera
Ristorante Nicolin, Lecco
Hotel Ristorante Nuovo Sole, Oliveto Lario
Ristorante Ricciolo, Mandello del Lario
Società Canottieri, Lecco
1711 Contrada Resort, Arlate di Calco
Ristorante Al Bersò, Calco

SETTEMBRE

Domenica 6 settembre, ore 14.00 - Brivio (Lc)

“IL SAPORE DEI COLORI”

Laboratorio di educazione sensoriale per l’infanzia a cura di Irma Zerboni

Venerdì 25 settembre, ore 20.00 - Malgrate (Lc), Ristorante Hotel Griso

“BOTTARGA DI LAGO, BOTTARGA DI MARE: UN CONFRONTO DI SAPORI E TRADIZIONI”

Cena-conferenza a cura di Mauro Rossetto

OTTOBRE

Lunedì 5 ottobre, ore 20.30 - Valmadrera (Lc), Ristorante La Filanda

“LA CUCINA CHE... Cinque ristoranti per un vecchio/nuovo modo di ristorare”

Cena a tema curata da cinque chef del territorio lecchese

Venerdì 23 ottobre, ore 20.00 - Malgrate (Lc), Ristorante Hotel Griso

“GLI ARANCINI DI MONTALBANO”

Banchetto teatrale con le ricette ispirate ai romanzi di Andrea Camilleri e altri scrittori siciliani a cura di Mauro Rossetto e Luca Radaelli

NOVEMBRE

Venerdì 6 novembre, ore 20.30 - Eupilio (Co), Agriturismo La Geretta

“TRA LAGHI E COLLINE: LA VITA QUOTIDIANA NELL’AREA DEI LAGHETTI BRIANTEI”

Cena/conferenza a cura di Mauro Rossetto

Sabato 7 novembre, ore 20.00 - Bema (So), Hotel Il Gusto di Valtellina

“LA CULTURA DELLA CASTAGNA NELLA VALLE DEL BITTO”

Cena-conferenza a cura di Mauro Rossetto

Giovedì 12 novembre, ore 20.30 - Lecco, Ristorante Canottieri

“STORIE DI LAGO: LA PESCA, LE GUERRE, I COMMERCII, LA NAVIGAZIONE”

Cena-conferenza a cura di Marco Cariboni e Mauro Rossetto

Sabato 14 novembre, ore 16.00 - Calco (Lc), Polo Scolastico

“IL SAPORE DEI COLORI”

Laboratorio di educazione sensoriale per i bambini a cura di Irma Zerboni

Venerdì 20 novembre, ore 20.30 - Eupilio (Co), Agriturismo La Geretta

“CENA MANZONIANA”

Banchetto teatrale a cura di Luca Radaelli e Mauro Rossetto

2009

DICEMBRE

Venerdì 4 dicembre, ore 21.00 - Cernusco Lombardone (Lc), Biblioteca Civica

“LA CIOCCOLATA DI DON LISANDER”

Recital-conferenza con degustazione guidata di cioccolati, praline e vini liquorosi

Sabato 5 dicembre, ore 20.00 - Albaredo per San Marco (So)

“IL CANTO DI NATALE NELLA VALLE DEL BITTO”

Banchetto teatrale itinerante ideato da Donatella Bonioli

Giovedì 10 dicembre, ore 20.30 - Lecco, Ristorante Canottieri

“CANTO DI NATALE”

Banchetto teatrale ideato da Donatella Bonioli

Venerdì 11 dicembre, ore 20.30 - Eupilio (Co), Agriturismo La Geretta

“CANTO DI NATALE”

Banchetto teatrale

Giovedì 17 dicembre, ore 20.00 - Malgrate (Lc), Ristorante Hotel Griso

“CANTO DI NATALE”

Banchetto teatrale

GENNAIO

Giovedì 21 gennaio, ore 20.00 - Malgrate (Lc), Ristorante Hotel Griso

“LA CIOCCOLATA E LA CUCINA DI CLAUDIO PRANDI: UN INCONTRO CREATIVO”

Cena al cacao

Venerdì 22 gennaio, ore 21.00 - Galbiate (Lc), Villa Bertarelli

“IL SAPORE DEI COLORI”

Laboratorio di educazione sensoriale per adulti a cura di Irma Zerboni

Venerdì 29 gennaio, ore 20.00 - Malgrate (Lc), Ristorante Hotel Griso

“CENA MANZONIANA”

in collaborazione con il Touring Club Italiano

Sabato 30 gennaio, ore 17.00 - Merate (Lc), Biblioteca Civica

“I MISTERI DELLA GIUBIANA”

Merenda letteraria e laboratorio per bambini

FEBBRAIO

Venerdì 5 febbraio, ore 20.00 - Calco (Lc), Ristorante Al Bersò

“DI BACCO IL LICOR DIVINO... CANTI IN CANTINA”

Banchetto teatrale con grandi vini e ricette della tradizione brianzola

Sabato 6 febbraio, ore 16.00 - Calco (Lc) - Polo Scolastico

“IL SAPORE DEI COLORI”

Laboratorio di educazione sensoriale a cura di Irma Zerboni

Venerdì 12 febbraio, ore 20.30 - Eupilio (Co), Agriturismo La Geretta

“IL TANGO E LA CIOCCOLATA DEL LAGO”

Concerto di Anna Maria Musajo trio con degustazione di piatti al cioccolato

Venerdì 19 febbraio, ore 20.30 - Galbiate (Lc), fraz. Bartesate, Trattoria Bell’om

“LA CASTAGNA, PANE DEGLI ANTENATI”

Cena-conferenza a cura di Mauro Rossetto

Giovedì 25 febbraio, ore 21.00 - Trezzo sull’Adda (Mi), Centro Giovani

“I GRANDI VINI DI LOMBARDIA: STORIA E REALTÀ ATTUALE”

Laboratorio del gusto a cura di Mauro Rossetto ed altri esperti

Venerdì 26 febbraio, ore 20.00 - Calco fraz. Arlate (Lc), 1711 Contrada Resort

“LA CIOCCOLATA DI DON LISANDER”

Banchetto teatrale con piatti al cacao a cura di Mauro Rossetto

febbraio 2010, ore 21.00 - Malgrate (Lc), Ristorante Hotel Griso

“BUONO COME IL PANE” Cena-conferenza

a cura di Mauro Rossetto e Claudio Prandi

MARZO

Giovedì 4 marzo, ore 21.00 - Trezzo sull’Adda (Mi), Centro Giovani

“I FORMAGGI DEGLI ALPEGGI LOMBARDI”

Laboratorio del gusto a cura di Mauro Rossetto ed altri esperti

Venerdì 5 marzo, ore 20.30 - Ballabio (Lc), Hotel Sporting Club

“IL CIBO DI ADELCHI”

Banchetto teatrale a cura di Luca Radaelli e Mauro Rossetto

Sabato 6 marzo, ore 20.30 - Bellano (Lc), Zona Manifestazioni

“CENA MANZONIANA” Banchetto teatrale

Giovedì 11 marzo, ore 21.00 - Trezzo sull’Adda (Mi), Centro Giovani

“I DOLCI DELLA FESTA: LA RISCOPERTA DI SAPORI E RITI DIMENTICATI”

Laboratorio del gusto a cura di Mauro Rossetto ed altri esperti

Venerdì 12 marzo, ore 20.30 - Oliveto Lario (Lc), Ristorante Nuovo Sole

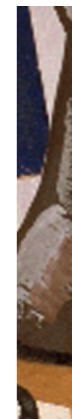
“L’OLIO DEL LARIO - STORIA E REALTÀ ATTUALE”

Cena-conferenza a cura di Mauro Rossetto

Venerdì 19 marzo, ore 20.30 - Eupilio (Co), Agriturismo La Geretta

“CENA PARINIANA” Banchetto teatrale a cura di Luca Radaelli e Mauro Rossetto

2010



IL GUSTO DELLA LETTERATURA: la letteratura del gusto

Una serie di banchetti e recital teatrali impostati sul rapporto tra la grande letteratura e la cultura del vino e del cibo. La parola e il gesto come veicoli della storia e della tradizione enogastronomica nelle opere dei lombardi Alessandro Manzoni e Giuseppe Parini, ma anche nella poesia antica, greca, latina e persiana, in Dickens e nei simbolisti contemporanei

GLI ARANCINI DI MONTALBANO

I brani dei romanzi di Andrea Camilleri e di altri autori, espressione del mondo della Sicilia profonda, si alterneranno alla degustazione dei piatti citati e capisaldi della cucina tradizionale siciliana, di mare e di terra, grazie alla collaborazione di uno chef siciliano purosangue, Antonino Messina, executive chef del Griso, premio "Miglior Chef Emergente in Lombardia" 2009.

LA CIOCCOLATA DI DON LISANDER

Una rievocazione dei salotti milanesi dell'800 e del loro gusto per la cioccolata, abbinata alla degustazione guidata di tavolette a base di cacao di differenti provenienze o di piatti a base di cacao o cioccolata.

CENA MANZONIANA

I piatti della tradizione lecchese e lombarda del Seicento citati nei Promessi Sposi, le pietanze e i vini di Brianza e Lombardia amati da Alessandro Manzoni saranno gustati in una cena-spettacolo, che vedrà l'intercalare delle pietanze, con gli interventi di un attore e del curatore. Il tutto legato dalla recitazione dei brani dai Promessi Sposi, che testimoniano i gusti dello scrittore.

IL CIBO DI ADELCHI

Un nuovo banchetto teatrale dedicato all' "Adelchi" manzoniano. Un incontro in cui i brani della tragedia e di altri testi si alterneranno con la degustazione di ricette medioevali lombarde, ricostruite filologicamente e presentate su una tavola apparecchiata alla maniera dell'epoca.

CENA PARINIANA

La dolce Brianza di fine Settecento in un convivio dedicato alla vita e all'opera poetica e teatrale di Giuseppe Parini, nel contesto della tradizione enogastronomica dei laghetti briantei e in rapporto ai luoghi amati dallo scrittore.

DI BACCO IL LICOR DIVINO... CANTI IN CANTINA

Degustazione di brani poetici e letterari dedicati al mondo del vino, recitati dall'attore e regista Luca Radaelli, in abbinamento a grandi vini scelti e presentati da un sommelier. Per accostare alla tradizione letteraria "colta" le voci liriche del mondo popolare lombardo.

CANTO DI NATALE

Il personaggio di Scrooge ha già offerto molteplici realizzazioni figurative, teatrali e cinematografiche. Per la prima volta il racconto di Charles Dickens viene presentato in associazione ai sapori, profumi, colori e luccichii di un vero e proprio banchetto natalizio con le ricette tradizionali del Natale nelle Alpi e nella Brianza.

ARTI DA MANGIARE

Il connubio tra il gusto dei sensi e l'intelligenza della mente sarà il tratto distintivo di incontri in cui la musica, la danza e le arti visive verranno abbinate al piacere della degustazione di prodotti "buoni, puliti e giusti" creati dal Territorio, alla ricerca di un "edonismo intelligente"

IL SAPORE DEI COLORI - laboratori di educazione sensoriale e artistica

I colori possono avere un sapore? Certamente sì, e questo è confermato sia dalla nostra esperienza quotidiana, sia dai molteplici approcci relativi alla teoria del colore.

Il laboratorio (in due versioni differenti: per gli adulti e per i bambini) è una coinvolgente esperienza multisensoriale, in cui i partecipanti esploreranno le corrispondenze tra le policromie dell'arte contemporanea e le molteplici sfumature dei cibi.

IL TANGO E LA CIOCCOLATA DEL LAGO

L'ascolto delle note coinvolgenti del Tango, eseguito dal trio della cantante italoargentina Annamaria Musajo, viene accompagnato dalla degustazione guidata di piatti al cacao o di cru africani e sudamericani.

I SAPORI DELLA STORIA

Il cibo come documento: fare cultura ascoltando il racconto della parola e, al contempo, la "storia" narrata attraverso i sensi da prodotti tipici, ricette tradizionali o rielaborazioni creative a base dei prodotti agricoli e artigianali del Territorio. Cene a tema in cui il servizio e la degustazione dei piatti si alternano agli interventi di storici, giornalisti, esperti e critici enogastronomici, ma anche seminari, cicli di conferenze, laboratori del gusto

BOTTARGA DI LAGO, BOTTARGA DI MARE: un confronto di sapori e tradizioni

STORIE DI LAGO: la pesca, le guerre, i commerci, la navigazione

TRA LAGHI E COLLINE: la vita quotidiana nell'area dei laghetti briantei

Tre diverse cene-conferenze esplorano nel corso della rassegna la poco conosciuta storia della vita quotidiana sul Lario e sui laghi briantei: le differenti forme e strumenti della pesca, l'evoluzione dei mezzi di navigazione e le vicende militari. Il tutto raccontato con le parole, ma anche con i sapori, della cucina territoriale, rinnovata dalla creatività e da nuovi prodotti come la bottarga di lago.

I SAPORI DELLA MEMORIA - seminario

Laboratorio del gusto sui prodotti tipici d'eccellenza della Lombardia, la loro storia e realtà attuale, i loro migliori abbinamenti. I tre incontri si terranno a Trezzo sull'Adda e alterneranno la degustazione guidata di vini e prodotti tradizionali, selezionati per l'alto livello qualitativo e l'autenticità, con gli interventi di esperti (studiosi, sommelier, assaggiatori, critici enogastronomici, biologi naturalisti) e testimoni delle attività tradizionali.

LA CASTAGNA, PANE DEGLI ANTENATI

L'introduzione e sviluppo nell'Alto Medioevo dei castagneti ha costituito, anche nel nostro territorio, una risorsa fondamentale per l'alimentazione, definendo nei secoli anche la conformazione del paesaggio e dei boschi. La serata alternerà il servizio di piatti tradizionali a base di castagne con gli interventi di esperti e di testimoni delle attività tradizionali, che ne hanno custodito la memoria.

L'OLIO DEL LAGO - Storia e realtà attuale

Durante l'incontro verranno definiti i lineamenti fondamentali della storia dell'olio lariano nella cucina tradizionale del territorio e nei suoi utilizzi nella vita domestica, nella medicina e nell'alimentazione. Un confronto con la realtà attuale, i problemi e le caratteristiche organolettiche degli oli prodotti.



INCONTRI CREATIVI

Alcuni tra i migliori chef si cimentano in proposte che rielaborano in modo personale i prodotti tipici e le ricette tradizionali del loro territorio

LA CUCINA CHE... Cinque ristoranti per un vecchio / nuovo modo di ristorare

Cinque ristoranti d'indiscussa qualità presenti nel territorio lariano, per la prima volta si presentano insieme invitati dall'Atelier del Gusto a proporre, ciascuno a modo suo, un'idea di cucina che...

LA CIOCCOLATA E LA CUCINA DI CLAUDIO PRANDI

BUONO COME IL PANE

Due appuntamenti d'alta cucina all'insegna dell'incontro tra prodotti e personaggi d'eccellenza del Territorio lecchese. La cioccolata incontra sulla tavola l'arte culinaria dello chef Claudio Prandi, che si cimenterà anche, in un altro incontro, nella creazione di piatti originali basati sui diversi tipi di pane della nostra tradizione.



Atelier delle Arti e del Gusto

Via Sondrio 10, 23900 Lecco
Tel/fax 0341.360592

Email: info@atelierdelgusto.it

www.atelierdelgusto.it

Atelier delle Arti e del Gusto

I SAPORI DELLA MEMORIA
IV edizione 2009.10