

## 2° EDIZIONE DEL LABORATORIO GASTRONOMICO DELLE VALLI RESILIENTI 1° APPUNTAMENTO FORMATIVO

IL LABORATORIO GASTRONOMICO DELLE VALLI RESILIENTI È UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DEI PRODOTTI LOCALI DELLA VALLE TROMPIA E DELLA VALLE SABBIA, DELLA LORO STORIA E DEL LORO UTILIZZO IN RICETTE TRADIZIONALI E CONTEMPORANEE. CON LA STRAORDINARIA GUIDA DELLO CHEF ROBERTO ABBATI E DEL MAESTRO MARINO MARINI, SI INVITANO TUTTI GLI ADDETTI AI LAVORI AL PRIMO DI DUE APPUNTAMENTI FORMATIVI GRATUITI IN CALENDARIO PER LUGLIO 2019. UN'OCCASIONE UNICA E INEDITA PER MIGLIORARE LE PROPRIE COMPETENZE E VALORIZZARE LA CUCINA A KILOMETRO ZERO.



ROBERTO ABBATI,  
MIX & FOOD

LUNEDÌ 22 LUGLIO  
DALLE 14.00 ALLE 17.00  
PRESSO L'AULA MAGNA  
DI CAST ALIMENTI  
VIA SERENISSIMA N° 5,  
BRESCIA



MARINO MARINI

Dopo una formazione professionale volutamente dai toni classici ed accademici presso storici Grand Hotel della vecchia "Hôtelière" italiana e ristoranti francesi stellati della prima generazione, Roberto Abbati rientrando in Italia e iniziando la sua attività da libero professionista in veste di chef "sartoriale" per aziende, attività e privati, svela la sua vera identità artistica proponendo una propria cucina, combinata al bere miscelato e ai vini, dallo stile elegante ma disimpegnato. Una cucina contraddistinta da uno stile personale risultato di un forte dinamismo che, appagato solo dell'irrequieto e continuo confronto con differenti culture, conterrane e straniere, lo rende testimone ed interprete d'eccezione del contemporaneo linguaggio globale.

Bresciano, cuoco, giornalista, bibliotecario. Marino Marini è stato uno degli ispiratori del movimento Slow Food alla fine degli anni ottanta del Novecento. Per alcuni anni cura una rubrica su ristoratori e protagonisti agroalimentari bresciani. È ideatore delle guide Osterie d'Italia di Slow Food e per anni dirigente, tra i fondatori, della famosa associazione. È considerato fra i massimi esperti della cucina bresciana. Nel 2009 ha vinto il premio Bancarella, nella categoria Cucina, con il libro La Gola. Ed è stato finalista anche per l'edizione 2016 del Premio, stavolta con il libro La Cucina Piacentina. Storia e ricette.

GLI APPUNTAMENTI SONO RIVOLTI A RISTORATORI, STUDENTI, PRODUTTORI, GIORNALISTI, FOODBLOGGER, AMMINISTRATORI, OPERATORI DEL TURISMO E DELL'ACCOGLIENZA, APPASSIONATI ED ESTIMATORI DELLA BUONA CUCINA E DEL TERRITORIO.

ISCRIZIONI E INFORMAZIONI A [INFO@ATTIVAREE-VALLIRESILIENTI.IT](mailto:INFO@ATTIVAREE-VALLIRESILIENTI.IT) / 030 8337437  
PARTECIPAZIONE GRATUITA FINO A ESAURIMENTO POSTI

con il Patrocinio di:



Media Partner:

