**C:\Users\Utente\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\LOGO VisitBrescia.jpg**

***Brescia. La Provincia dei Sapori***

**Una terra dallo straordinario patrimonio enogastronomico.**

**Prodotti e piatti della tradizione**

**e creazioni contemporanee di chef stellati.**

Dai formaggi di malga ai pregiati pesci di lago, dagli insaccati alle farine, dai grandi vini ai rinomati olii, sino al pregiatissimo caviale: i **sapori della provincia di Brescia** sono **molteplici e intriganti**, come il mutevole e affascinante paesaggio di questa terra lombarda che nel giro di **poco più di 100 km spazia dalle cime alpine alle tiepide acque dei laghi**. Un viaggio in provincia di Brescia è anche un viaggio attraverso i suoi sapori inediti e genuini, tutti da scoprire e da gustare. La sua offerta enogastronomica è infatti straordinariamente ricca e variegata in virtù della diversità del suo territorio e del microclima influenzato da vette, colline e laghi: **8 le aree in cui si suddivide** (oltre a Brescia, i laghi di Garda e Iseo, la Franciacorta, le Valli Camonica, Trompia e Sabbia con il lago d’Idro, la Pianura bresciana), ciascuna con una **propria gamma di eccellenti prodotti** (molti dei quali tutelati dai marchi DOC, DOP, IGT, IGP e Presidio Slow Food) e **tipicità enogastronomiche.**

Un patrimonio cospicuo, da anni oggetto di un costante processo di tutela e valorizzazione da parte di enti, strade e consorzi deputati, che nel 2017 ha trovato riscontro internazionale del proprio valore grazie al riconoscimento **“European Region of Gastronomy”**, conferito alla provincia bresciana, insieme alle aree limitrofe di Bergamo, Cremona e Mantova, nell’ambito del progetto East Lombardy ([www.eastlombardy.it](http://www.eastlombardy.it)).

Per scoprirlo, e scoprirne storie e volti dei protagonisti, basta consultare il sito [**www.laprovinciadeisapori.it**](http://www.laprovinciadeisapori.it)e gli account ufficiali **Instagram** e **Facebook di Visit Brescia** (dove sono visibili tutti i video), che narrano le varie zone attraverso i **metodi di lavorazione dei prodotti**, le **ricette tramandate di generazione in generazione**, per giungere al racconto di come l’**alta cucina contemporanea** faccia ampio uso delle materie prime del territorio, portando sulle tavole dei **ristoranti stellati** sapori secolari interpretati in chiave attuale.

**Gli ambassador**

A guidare il pubblico alla scoperta dei luoghi tramite i relativi prodotti sono alcuni ***brand ambassador* d’eccezione**, ovvero **produttori locali** che raccontano dei loro prodotti e dei metodi di lavorazione e **chef dei ristoranti stellati della provincia di Brescia**, che hanno realizzato con questi ingredienti **una ricetta classica o da loro rivisitata**, a cui viene abbinato un vino locale.

Questi i **produttori**: **Mario Pazzaglia** (caviale), **Riccardo Geminati** (Monococco Shebar), **Nadia ed Elisa Turelli** (olio DOP laghi lombardi Sebino), **Ferdinando e Andrea Soardi** (sardine), **Cristina Peroni** (formaggi caprini), **Umberto Guidi** (miele), **Marco Berta** (farine), **Lorenzo Mingotti** (carne di manzo), **Jessica Bettoni** (Silter DOP), **Stefano Ferrari e Giovanni Passeri** (patata di Monno), **Gabriella Proserpio** (agrumi), **Mauro Grazioli** (zafferano), **Mauro Beltrami** (Nostrano Valtrompia DOP), **Stefania Reali** (erbe aromatiche), **Nadia Melzani Bali** (Bagòss) e **Sabrina Lee** (piccoli frutti).

Questi gli **chef stellati**: **Gionata Bignotti** (La Rucola 2.0), **Simone Breda** (Sedicesimo Secolo), **Riccardo Camanini** (Lido 84**)**, **Giuliana Germiniasi** (Capriccio), **Philippe Léveillé** (Miramonti l’altro), il Maestro pasticcere **Iginio Massari** (Pasticceria Veneto), **Alfonso Pepe** (Leon D’Oro) e **Daniele Zani** (Al Gambero).

I **vini** in abbinamento alle loro ricette sono Franciacorta Brut Millesimato DOCG, Franciacorta Pas Dosè DOGC, Lugana DOC, Botticino DOC, Riviera del Garda Classico DOC – Rosso, Valtènesi Riviera del Garda Classico DOC – Chiaretto, Capriano del Colle DOC, Vino IGT di Valle Camonica.

**Il Ricettario in omaggio**

I tesori gastronomici di ciascuno degli 8 territori e le ricette sono stati narrati dal 19 maggio alla prima settimana di luglio da **“Brescia. La Provincia dei Sapori**”, campagna multicanale ideata da Visit Brescia per valorizzare il vasto patrimonio enogastronomico locale ed ora sono tutti a disposizione di viaggiatori e gourmet. Non solo. Dal sito [www.laprovinciadeisapori.it](http://www.laprovinciadeisapori.it) si potrà scaricare il **Ricettario** in formato e-book PDF gratuito. All’interno vi si trovano le ricette della tradizione, quelle realizzate dagli chef stellati utilizzando i prodotti del territorio e i vini proposti in abbinamento.

Per informazioni: [www.visitbrescia.it](http://www.visitbrescia.it/)

**Ufficio Stampa:** **Studio Agorà - Marina Tagliaferri** - Tel. 0481 62385 - [agora@studio-agora.it](mailto:agora@studio-agora.it) - [www.studio-agora.it](http://www.studio-agora.it/)