

GASTRONOMIA. Chef di Pontedilegno e Darfo

I sapori della Valle trionfano a Bruxelles

La settimana scorsa, in occasione della mostra dei pittori veneziani e fiamminghi dell'Accademia Carrara di Bergamo al Bozar di Bruxelles, i sapori bresciani hanno deliziato i palati del corpo diplomatico accreditato a Bruxelles nella serata organizzata dall'ambasciatore italiano in Belgio, Roberto Bettarini, e dalla Regione Lombardia. Gli chef Marco Bezzi del ristorante San Marco di Pontedilegno e Attilio Bernacchini del ristorante Sloppy Joe di Darfo hanno presentato specialità della Valcamonica, della Valtrompia e del-

la Franciacorta: dai vini all'acqua Boario, dai formaggi (Cisva, val Palot, Valtrompia) ai salami (quello di Montisola e quello nostrano di Valle Camonica), dal pane di segale alla birra e alla marmellata di castagne del Consorzio della castagna di Pasapardo, ai pesci d'acqua dolce dell'Azienda agro ittica di S. Fiorino di Borno. La degustazione bresciana, impreziosita dalla prestigiosa cornice in cui era inserita, ha riscosso un grande successo tra i 100 invitati, tra diplomatici e ambasciatori. ♦ **VZ.**