

Si è voluto dare il giusto risalto alla più importante esposizione dedicata a **"I MACCHIAIOLI"** .. patrocinata dal Comune di Brescia e dalla Provincia di Brescia.

Con il Patrocinio di

	<b>Comune di Brescia</b>
	<b>Provincia di Brescia</b>
	<b>Associazione Amici di Palazzo Martinengo</b>
	<b>Rotary Salò e Desenzano del Garda</b>

### Si ringraziano

Gli accademici della delegazione di Brescia, le altre delegazioni ed il Rotar` Club Salò e Desenzano per l'impegno organizzativo e la partecipazione all'evento.

L'Accademia italiana della Cucina, fondata a Milano nel 1953, è una Istituzione culturale della Repubblica italiana che ha lo scopo di tutelare e valorizzare le tradizioni della cucina dei paesi d'Italia di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia ed all'estero. L'Accademia persegue i suoi scopi attraverso più di 300 Delegazioni territoriali (di cui 80 all'estero) che contano oltre 7.500 associati.

Accademia della Cucina - [www.accademia1953.it](http://www.accademia1953.it)

## Villa Fenaroli Palace

VIA MAZZINI, 14 REZZATO BsTel 0302793223  
USCITA Brescia Centro se provenienti da`  
Venezia e Brescia Ovest se provenienti da  
Milano

Uscite indicate uguali sia per Villa Fenaroli che per Mostra a Palazzo Martinengo.

**I partecipanti all'evento hanno la possibilità esclusiva di visitare con il curatore Davide Dotti la grande MOSTRA "I MACCHIAIOLI"** di Palazzo Martinengo VIA MUSEI 30 a BRESCIA. I gruppi in visita, ognuno di max. 25 persone, partiranno **alle ore 15,30**. Per prenotare dei posti scrivere all'indirizzo **mostre@amicimartinengo.it**

Il costo del biglietto della mostra e della visita guidata, che sarà pagato direttamente alla biglietteria di Palazzo Martinengo, è di 20€  
La puntualità consentirà di raggiungere in auto( 20 -30 minuti) **VILLA FENAROLI** alle ore 18 per la registrazione.



Conviviale:

**"a cena con i Macchiaioli e la cucina toscana"**

In omaggio ai MACCHIAIOLI , sono state scelte quattro portate fra i piatti della tradizione dei territori delle città toscane



Accademia italiana della cucina  
Delegazione di Brescia

**I MACCHIAIOLI e  
LA CUCINA TOSCANA**

Convegno e Conviviale

**VILLA FENAROLI PALACE**

**12 Aprile 2024**

## " I MACCHIAIOLI "

Una rivoluzione artistica, quella dei Macchiaioli, ovvero quel gruppo di giovani pittori che nella Firenze del secondo Ottocento diedero vita a una delle più originali e innovative avanguardie artistiche europee del XIX secolo. Articolata in 10 sezioni, la retrospettiva bresciana racconta l'entusiasmante avventura di questi pittori progressisti che giunsero in breve tempo a scrivere una delle pagine più poetiche della storia dell'arte non solo italiana, ma europea, dell'Ottocento. Ed è proprio per via dei valori universali che la sottendono che l'arte dei Macchiaioli risulta così moderna e attuale, affascinando per la qualità pittorica, lirica e luministica, nonché per l'innovativa stesura del colore di macchia"

## " C'ERA UNA VOLTA L'OTTOCENTO A TAVOLA "

Fatta l'Italia bisogna fare gli italiani, anche a tavola. In una società che cambia si rompe con il passato, le cucine regionali iniziano ad essere superate e nasce la cucina borghese italiana.

## "LA CUCINA TOSCANA:UN PEZZO DI MOSAICO DEL PATRIMONIO DELLA CUCINA ITALIANA".

La cucina toscana costituita, principalmente, di piatti e dolci tradizionali che mantengono inalterata la loro preparazione da molti anni, è conosciuta come saporosa e ricca di sapidità, con una sola eccezione: il pane senza sale, detto sciapo o anche sciocco, caratteristica diffusa in quasi tutta la regione, ma con qualche distinzione che sarà raccontata

Una delle caratteristiche principali della sua cucina è la semplicità, con molti piatti composti da pochi ingredienti: qui i cuochi fanno affidamento sulla qualità degli ingredienti, piuttosto che sulla complessità di preparazione degli stessi.

I piatti e le ricette più diffuse, nel corso dei secoli, sono stati spesso creati in ambito domestico ed è per questo che molte ricette sono adatte alla cucina casalinga e quotidiana, rispettando le specificità territoriali, privilegiando esclusivamente materie prime e ingredienti propri della regione di origine del piatto. preservandone la stagionalità, a ricordo di sapori antichi e dimenticati e andando alla scoperta di quei piatti che sono veri e propri simboli dell'identità culinaria regionale. Ricordiamo che "Il cibo è vita" e la cucina toscana è un pezzo vivo di mosaico del patrimonio della cucina italiana!

## PROGRAMMA

18.00	Registrazione dei partecipanti
18.30	Apertura dei lavori. <b>Dr. Giuseppe Masserdotti</b>  Presentazione e commento dei quadri della mostra " I MACCHIAIOLI " <b>Dr. Davide Dotti</b>
19.15	"C'ERA UNA VOLTA L'OTTOCENTO A TAVOLA " <b>Prof. Giovanni Ballarini</b>
19,45	"La cucina toscana: un pezzo di mosaico del patrimonio della cucina italiana" <b>Dr. Paolo Pellegrini</b>
20.30	Degustazione menù "A cena con i Macchiaioli e la cucina toscana"



## " I MACCHIAIOLI "



## INTERVENTI

<b>Prof. Giovanni Ballarini</b>	Presidente onorario Accademia italiana della cucina
<b>Dr. Davide Dotti</b> <b>Dr. Giuseppe Masserdotti</b>	Curatore della mostra "I MACCHIAIOLI " Delegato dell'Accademia italiana della cucina di Brescia
<b>Dr. Paolo Pellegrini</b>	Giornalista e Delegato Accademia italiana della cucina di Firenze Pitti

**Accademia italiana della cucina  
Delegazione di Brescia**

**SEGRETERIA ORGANIZZATIVA**

per info: 335 8085609

gi.masserdotti@virgilio.it

**E' gradito e consigliato l'abito scuro**