



I.I.S.S. “Andrea Mantegna”

LUNEDÌ 9 MAGGIO

Inaugurazione aula magna e intitolazione a Vittorio Fusari

ORE 10.00

Prof. Giovanni Rosa Dirigente scolastico dell’IIS “Andrea Mantegna”

Saluti istituzionali e inaugurazione dell’aula magna dell’I.I.S. A. Mantegna ed intitolazione al cuoco Vittorio Fusari alla presenza delle autorità cittadine

ORE 10.30

Prof. Andrea Malpeli docente IIS “Andrea Mantegna”

“Cuore, mano, mente, un alfabeto per giovani cuochi: sulle orme di Vittorio Fusari”

Intervista ai testimoni che hanno vissuto con Vittorio Fusari la sfida di un nuovo alfabeto che unisce cuore mano e mente nella rinascita del territorio:

- **Gualberto Martini** *L'allevatore di capre e il cuoco: cronistoria di un'Alleanza*
- **Marco Martinelli** *Il viaggio a Sarajevo e la “tartina non tartina”*
- **Piero Zanelli** *La “cena al fresco” al carcere di Verzano: gli alberi che non esistono e il luogo in cui dover ricominciare tutto in ogni istante*
- **Alessandro Augelli** *La Franciacorta per “Libera terra”: il contagio della libertà*
- **Agostino Stradaioli** *Lezioni di ospitalità: il capovolgimento di ruoli e identità stabilite*
- **Patrizia Ucci Fusari** *Viaggio in Algeria: alla ricerca delle spezie sulle rotte dei migranti*

Lorenzo Econimo Fiduciario della condotta di Brescia e Cuoco dell’alleanza Cuochi e Pizzaioli di Slow Food
“Cuochi e Produttori, insieme per un cibo più buono, pulito e giusto”

Intervista ad alcuni protagonisti delle produzioni enogastronomiche del territorio bresciano:

- **Emiliana Bertoli** - Azienda Agricola Emiliana Bertoli
- **Umberto Guidi** - Azienda Agricola Val Persane
- **Andrea Soardi** - Pescatore Soardi Montisola
- **Silvano Brescianini** - Presidente del Consorzio Franciacorta

ORE 12.00

Il fondatore e presidente di Slow Food Carlo Petrini incontra i giovani

“Tutto deve ricominciare e tutto è già ricominciato” Edgar Morin

Gastronomia, transizione ecologica, sostenibilità e qualità

ORE 13.30

I cuochi dell’alleanza e Pizzaioli di Slow Food, i cuochi amici e collaboratori di Vittorio Fusari “E finalmente la parola alla cucina”

Al termine dei lavori in aula magna gli ospiti sono invitati a degustare piatti ispirati alla cucina di Vittorio Fusari che verranno preparati nelle cucine d’istituto con la collaborazione degli studenti:

sarà possibile consultare le ricette, avere notizia del produttore di riferimento, discorrerne con i cuochi

Nel rispetto delle regole di contenimento della pandemia da Covid si potrà accedere all’evento solo su invito, chi volesse seguire l’incontro online solo potrà fare sul canale youtube:

www.youtube.com/c/IstitutoMantegnaBrescia

www.istitutomantegna.it

