

## CENA MANZONIANA

**Quando la gastronomia è cultura: al Ristorante "Dei Bravi", Luca Radaelli e Mauro Rossetto in un banchetto sui generis fra arte culinaria e teatrale**

*Cormano, 22 ottobre 2007* – Una rassegna decisamente poliedrica quella proposta da questa terza edizione dell'**Ottobre Manzoni**, che ha saputo offrire temi di erudizione letteraria, teatrale, musicale e ... gastronomica. **Sabato 27 ottobre** a partire dalle ore **20.30** l'arte culinaria si fa cultura in un panegirico di pietanze e pièce teatrali: al Ristorante "Dei Bravi", in via dei Bravi in quel di Brusuglio, è l'ora della **cena manzoniana**.

Grazie, altresì, alla collaborazione dell'Associazione culturale "**Atelier del gusto**", i piatti della tradizione lombarda citati nei Promessi Sposi ed i vini di Brianza amati da Alessandro Manzoni saranno gustati in una cena-spettacolo, che vedrà l'intercalare delle pietanze con la recitazione di **Luca Radaelli**, attore e regista, e gli interventi di **Mauro Rossetto**, Conservatore dei Musei Civici di Lecco, responsabile della Sezione Separata d'Archivio, storico dell'alimentazione e sommelier: un incontro in cui il piacere della degustazione s'intreccia alla fruizione di momenti artistici e culturali.

Un territorio, quello cormanese, con i suoi scenari quasi teatrali, che non solo ha fatto da cornice a grandi capolavori della letteratura, ma vanta anche una tradizione enogastronomica molto ricca ed interessante: comunicare il territorio attraverso i suoi "sapori", con cui nutrire corpo e mente.

### **Qualche notizia in più ... L'Associazione "Atelier del gusto"**

L'Atelier è una struttura professionale per la comunicazione enogastronomica, con cui collaborano sommelier, produttori e degustatori, operatori dei Beni Culturali e Ambientali, designer, artisti e studiosi.

E' inoltre una libera associazione culturale, che promuove la ricerca, il dibattito, la sperimentazione creativa da cui le proposte professionali traggono la linfa.

Uno spazio fisico e mentale, in cui i professionisti del gusto incontrano gli appassionati di tutto quanto rende la vita interessante: la cultura, i valori e le tradizioni del territorio, l'incontro con l'altro, le cose buone e belle.

## **CENA MANZONIANA - MENU**

### **Aperitivo: frittura di salvia e verdure**

Il vino di Don Abbondio *Promessi sposi, cap. I*

Le polpette *Promessi sposi, cap. VII*

### **Polpette di verza alla lombarda**

Il cappone e la zuppa *Promessi sposi, cap. XXIV*

### **Zuppa di cappone con crostini**

Sede comunale: P.zza C. Scurati n. 1 - C.A.P. 20032 - Tel. 02663241 - FAX n. 0266301773 –  
Cod. Fisc. e P. I.V.A. 01086310156

Home: [www.comune.cormano.mi.it](http://www.comune.cormano.mi.it) - E-mail: [comune.cormano@comune.cormano.mi.it](mailto:comune.cormano@comune.cormano.mi.it)

ORARI DI APERTURA AL PUBBLICO:

MATTINO - lunedì e mercoledì dalle ore 8.45 alle ore 12.30 – martedì, giovedì e venerdì dalle ore 8.45 alle ore 12.45  
POMERIGGIO - lunedì e mercoledì dalle ore 16.45 alle ore 18.45

Lo stufato *Promessi sposi, cap. XIV*

La polenta *Promessi sposi, cap. VI*

**Stufato di manzo alla lecchese  
con polenta bigia**

La rivolta del pane *Promessi sposi, cap. XII*

Il pane del perdono *Promessi sposi, cap. XXIX*

**Torta paesana**

Paradel' de Lech'

**Caffè**

Il pranzo di nozze *Promessi sposi, finale*

**I vini**

Terrazze Brut met. class., Terrazze di Montevvecchia

Rosso "Scerni", Cantine Valcurone, 2005

Pinot nero "San Giobbe", La Costa, 2005

Barolo chinato Cocchi

**Per info e prenotazioni:**

**Ristorante "Dei Bravi" - Via dei Bravi**

**tel. 02 66303337**

***Per informazioni:***

Ufficio Stampa – Comune di Cormano

Annamaria Arcidiacono – [annamaria.arcidiacono@comune.cormano.mi.it](mailto:annamaria.arcidiacono@comune.cormano.mi.it)

Tel.: 02 66324210 – 349 2697221