

OFFICINA
FABRE



Consulta il sito: officinafabre.it/convivium e le nostre pagine social per scoprire le date e i Ristoranti aderenti all'iniziativa.

Condividi e taggaci sui social!

CONVIVIUM

Dalla terra al piatto,
da ingrediente a nutrimento
— il sapiente Ristoro



Ristorante Pizzeria
AL CAMPANILE

Dal 3 luglio al 31 agosto 2025

ATTO SECONDO

CONVIVIO DIFFUSO ITINERANTE

05.07.2025 - 26.07.2026

CONVIVIUM Atto Primo

Dal 1° maggio al 29 giugno 2025 una mostra tematica presso MUSIL di Cedegolo BS ha raccontato la ferrarezza camuna ed il suo legame con la terra in un percorso che unisce le venti regioni italiane le zappe prodotte in Valle si collegano al prodotto agricolo di riferimento scelto tra i Presidi Slow Food.

CONVIVIUM Atto Secondo

A partire dal 5 luglio 2025 per un intero anno il progetto unirà l'Italia alla Valle Camonica con i menù tematici dei ristoranti aderenti che proporranno nelle loro ricette gli stessi prodotti presentati in mostra, rispettando la stagionalità dei prodotti. La Valle Camonica sarà di rimando presente in tutta Italia attraverso la comunicazione e i social.

OFFICINA FABRE

Nasce a Berzo Inferiore (BS), giuridicamente sotto la veste di comitato, con lo scopo di raccogliere e tutelare ogni sapere sulla forgiatura e divenendone incubatore. Gli obiettivi sono chiari: donare una nuova veste al tema del ferro permettendo di riscoprirne le potenzialità con occhi proiettati al futuro sia dal punto di vista artistico che imprenditoriale, trasmettere il sapere acquisito dai vecchi maestri e mettere in luce la cultura del lavoro manifatturiero.

ASSOCIAZIONE RISTORATORI DI VALLE CAMONICA E SEBINO

L'associazione Ristoratori di Valle Camonica e Sebino nasce nel 2004 a coronamento di una collaborazione ultra decennale fra un gruppo di chef e ristoratori, con l'intento di creare una rete tra le attività e di promuovere i prodotti e le ricette della tradizione di un territorio unico.

PROMETHEUS APS

Prometheus si impegna a mantenere e trasmettere l'arte dello sfalcio manuale e trasmetterlo alle nuove generazioni, l'antica pratica custodisce un saper fare che va oltre il semplice uso di un attrezzo ma comprende tutto l'antico sapere contadino che questa arte riassume nel gesto e nello spirito con il quale la si applica.

SLOW FOOD ITALIA

Slow Food Italia è un movimento globale che promuove il cibo "buono, pulito e giusto". Si oppone all'industrializzazione e alla velocità che caratterizza i ritmi di vita.

TOSCANA

Presidio Slow Food
POMODORO CANESTRINO DI LUCCA

Conosciuto anche come "cresputo" o "costoluto", il pomodoro canestrino ha una lunga tradizione di coltivazione negli orti familiari lucchesi. Ogni famiglia conservava gelosamente i propri semi e –per via dell'assenza di tecniche di selezione standardizzate– questa pratica garantiva una buona variabilità genetica. Alla fine degli anni '60 il canestrino era ancora molto diffuso ed è grazie ad alcuni agricoltori custodi, che si sono tramandati i semi, che questa varietà si è salvata.

OMAGGIO ALLA TOSCANA

Entree di benvenuto

Pappa al pomodoro estiva
al "Canestrino di Lucca",
pane sciocco e burrata con acciughe
alla povera

Polpo tipico dell'isola d'Elba
con patata schiacciata e mantecata all'olio
Cantucci e Vin Santo Dievole

Acqua e Caffè

Euro 45,00

