

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



Bar Ristorante
FAZOLÀ

Dall'1 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.

BASILICATA

Presidio Slow Food
FAGIOLO ROSSO SCRITTO DEL PANTANO

Situato a pochi chilometri da Potenza, il lago del Pantano di Pignola si estende in una ampia conca circondata dai monti della Maddalena, alti oltre 1.000 metri di altitudine e disposti come un anfiteatro naturale. Ma il Fagiolo Rosso Scritto pare si sia sviluppato in questa zona dell'Altavalle del Basento ancora prima, introdotto dagli spagnoli di ritorno dalle Americhe.

Acclimatato perfettamente alla zona, diventò subito un elemento fondamentale della dieta locale. Ma è in epoca napoleonica che i fagioli della zona diventano un sostegno fondamentale delle famiglie contadine.

CANEDERLO RIVISITATO

su letto di Fagiolo Rosso
scritto del Pantano di Pignola
Euro 18,00

Vino in abbinamento
AGLIANICO DEL VULTURE SIIR
della Cantina San Martino
Euro 27,00

