

La Tavola di Pasqua è il nome dato alle iniziative turistico-gastronomiche del Festival di Primavera, che riconferma ed amplia il suo interesse verso il rapporto che il territorio ha con i propri cibi e sapori.

Assaggia la Val Camonica - Cucina camuna di magro e di grasso

rinnova la collaborazione con Confesercenti e FIEPET Brescia. I ristoratori propongono piatti della cucina tipica camuna seguendo la tradizione quaresimale.

I Laboratori del Gusto, a cura di Slow Food Italia - Condotte di Brescia e Iseo

sono due appuntamenti per conoscere e degustare le **bollicine** di Franciacorta e l'olio del Sebino.

La merenda di Pasquetta - Gita fuori porta di lunedì 28 marzo

è un modo particolare per trascorrere il "Lunedì dell'Angelo". Una merenda in scena, per assaggiare alcuni prodotti locali, ed assistere allo spettacolo di chiusura del Festival.

Vieni ospite da noi. Scopri la Val Camonica con i soggiorni agevolati

è l'iniziativa che propone il coupon con il quale ottenere il **10%** di sconto sulle tariffe di soggiorno negli alberghi e agriturismi convenzionati con il Festival.

Laboratori del gusto

A cura di Slow Food Italia - Condotte di Brescia e Iseo

Le comunità sono fondate sul sentimento, sulla fraternità, sul rifiuto dell'egoismo. Esse legano nel lavoro i destini di donne e uomini impegnati a difendere le loro tradizioni, le loro culture e le loro culture.

Sono depositarie di sapori antichi e moderni. Sono parte importante e strategica dell'alimentazione umana, in quel delicato equilibrio tra natura e cultura che è la base fondante della nostra esistenza, della nostra vita.

Rivendicare la cultura materiale, promuovendo l'educazione del Gusto e battendosi per la difesa della biodiversità è la scommessa che Slow Food ha intrapreso, perché siamo convinti che la qualità alimentare non ha ragion d'essere se non se ne ha consapevolezza; il piacere del gusto si nutre di sensorialità e conoscenza.

Un esempio classico di questo stile educativo sono i Laboratori del Gusto, di cui proponiamo un assaggio all'interno del Festival di Primavera. Come in una classe, i partecipanti assaggiano, confrontano, abbinano, imparano a scoprire le differenze fra diversi prodotti.

Massimo Scarlatti
Fiduciario Slow Food di Brescia

Angelo Viola
Fiduciario Slow Food di Iseo

Sabato 12 marzo

Arsenale di Iseo, Vicolo Malinconia - ore 18.00

Le bollicine di Franciacorta: storia, territorio, tradizioni

Relatori:

- **Patrizia Ucci** - Slow Food Italia
- **Silvano Brescianini** - Azienda Agricola Barone Pizzini

Con la collaborazione di:

- Condotta Slow Food Italia Lago d'Iseo
- Azienda Agricola Barone Pizzini di Corte Franca
- Bar Lume di Iseo

Iscrizioni presso:

- Arsenale di Iseo (9.00-12.00) - 030.981011
- Libreria Punto Einaudi di Brescia, Via Pace 16/a - 030.3757409
- Infopoint c/o Centro Congressi Boario, Via Manifattura 25041 Darfo Boario Terme - 0364.530396

Domenica 13 marzo

Villa Vismara di Marone, Via Roma - ore 17.00

L'olio dei Laghi, qualità e tradizione

Relatore:

- **Angelo Peretti** - Slow Food Italia

Con la collaborazione di:

- Condotta Slow Food Italia Lago d'Iseo
- AIPOL

Iscrizioni presso:

- Urp - Comune di Marone, Via Roma - 030.987104 (apertura al pubblico dal lunedì al venerdì 9.00-12.00; giovedì 16.00-17.00; sabato 9.00-12.00)
- Libreria Punto Einaudi di Brescia, Via Pace 16/a - 030.3757409
- Infopoint c/o Centro Congressi Boario, Via Manifattura 25041 Darfo Boario Terme - 0364.530396

I **Laboratori del Gusto** sono per un massimo di 25 persone. L'iscrizione a persona per ogni singolo laboratorio è di € 7

La merenda di Pasquetta

Gita fuori porta di lunedì 28 marzo

Come per le precedenti edizioni, Crucifixus propone un modo per passare il Lunedì dell'Angelo tra sapori, tradizioni e spettacolo. La proposta de **La merenda di Pasquetta** è quest'anno particolarmente ghiotta!

Un bus in partenza alle ore 15 da Brescia (Via Volturno, ex-piazzale OM) porterà i partecipanti a Darfo Boario Terme. Presso il *Conventone*, accanto al chiostro del complesso che ospita la Biblioteca Comunale e il Conservatorio, il pubblico sarà partecipe della merenda-spettacolo **La fretada dei Apostoi** con Bano Ferrari e i ragazzi dell'Università Cattolica di Brescia.

Accolta con grande successo nell'edizione 2004 del Festival, *La fretada* viene riallestita per l'occasione. La permanenza a Darfo sarà inoltre allietata dalla presenza del Coro Valle Camonica (Gruppo A.N.A. di Darfo B.T.) diretto dal M° Francesco Gheza e dalla presentazione di prodotti camuni a cura dell'Albergo Ristorante Aprica, dell'Albergo Ristorante Bossi e del Comitato Progetto De.C.O. Darfo Boario Terme.

Al termine del pomeriggio ci si trasferirà nella vicina Pisogne dove, alle ore 21, i partecipanti a **La merenda di Pasquetta** assisteranno, in posti riservati, allo spettacolo di chiusura di Crucifixus 2005. Nella splendida cornice della Chiesa di S. Maria della Neve, Andrea Giordana reciterà, accompagnato dal violoncello di Marcella Moretti, gli appassionati versi del **Poema della Croce**, opera di una delle voci più alte della poesia italiana contemporanea: Alda Merini. Il rientro a Brescia è previsto per le ore 22,30.

Lunedì 28 marzo - La merenda di Pasquetta

servizio bus Brescia/Darfo/Pisogne e ritorno + degustazione + spettacolo: € 8

L'iniziativa sarà realizzata per un minimo di 15 adesioni

Iscrizione presso la **Libreria Punto Einaudi di Brescia** via Pace 16/a (030.3757409)

Vieni ospite da noi

Scopri la Valcamonica con i soggiorni agevolati

Durante tutto il Festival sarà possibile **ristorare** con una riduzione del 10% sulle tariffe relative a pernottamenti e soggiorni presso gli Alberghi e gli Agriturismi aderenti consegnando il presente coupon debitamente compilato

Agriturismo La Sognata, tel. 0364 361218 www.lasognata.it
Via Ribalda, 2 fr. Annunziata, 25052 Piancogno

Agriturismo Le Frise, tel. 0364 598298
Località Rive dei Balti, 12 25040 Artogne

Albergo Bossi, tel. 0364.531057 www.bossihotel.it
Viale Manzoni 22, 25041 Darfo Boario Terme

Hotel Aprica, tel. 0364.531256 www.globalnet.it/imp/hotelaprica
Via Trento 7, 25047 Darfo Boario Terme

Hotel San Martino, tel. 0364.531209 www.hotelsanmartino-boario.it
Via San Martino 28, 25041 Darfo Boario Terme

Iseo Lago Hotel, tel. 030.98891 www.iseolagohotel.it
Via Colombera 2, 25049, Iseo (BS)

Nome _____ Cognome _____
Indirizzo _____
Tel. _____ E-mail _____

Associazione Festival di Primavera, in qualità di titolare del trattamento dati, ai sensi dell'art.10 legge 675/96, informa che i dati raccolti con la presente scheda sono destinati ad essere archiviati nel pieno rispetto dei dettami normativi vigenti, potranno essere oggetto di trattamento solo da parte di dipendenti o collaboratori incaricati e saranno usati solo per comunicazioni relative alla programmazione della manifestazione Crucifixus. Con la presente, a conoscenza dei diritti di cui all'art.13 legge 675/96, il sottoscrittore esprime libero consenso ai trattamenti indicati.

CRUCIFIXUS FESTIVAL
DI PRIMAVERA
TEATRO MUSICALE TRADIZIONI DEL SACRO
5 - 28 MARZO 2005

Assaggia la Valcamonica
Cucina camuna di magro e di grasso
Laboratori del gusto
A cura di Slow Food - Condotte di Brescia e Iseo

La merenda di Pasquetta
Gita fuori porta di lunedì 28 marzo
Vieni ospite da noi
Scopri la Valcamonica con i soggiorni agevolati

iniziativa in collaborazione con

Slow Food Italia
Condotte di Brescia e Iseo

CONFESERCENTI

Assessorato Regionale
Lombardia
M. 030 3757409

www.crucifixus.com infoline 0364.530396