



**Giovedì 27 giugno**, alle ore 11:00 presso il Castello di Brescia, inaugurerà la **Locomotiva**, la nuova **taste experience di Brescia**.

Si apre così l'edizione 2019 di Il Giardino dell'Eden che si arricchirà quest'anno di un grande spazio dedicato al food e al meglio della tradizione gastronomica regionale italiana: **da giovedì 27 giugno a domenica 8 settembre, tutti i giorni, dalle ore 11 alle ore 23.30**, proprio nel piazzale della Locomotiva, sarà possibile degustare prodotti freschi e buoni della tradizione e rilassarsi ammirando la straordinaria vista che si gode sulla città.

Un progetto fortemente voluto da **Comune di Brescia e Fondazione Brescia Musei** per offrire a visitatori e turisti del Castello uno spazio di relax e di socialità, un luogo dove, in qualsiasi momento della giornata ci si possa fermare per godere della bellezza e del fresco del colle Cidneo, della vista mozzafiato, ma anche **dove qualità e gusto si fondono con l'arte e gli eventi. Un bistrot aperto a tutti**, un luogo dove poter condividere storie e scambiare idee e opinioni.

Partner del progetto è **Eatinero**, la community sul cibo di strada che dal 2015 organizza Festival, Aree Street Food ed eventi privati con food truck che quest'anno ha fatto suo il concept e ha dato forma alla *Locomotiva*, coinvolgendo per tutta l'estate il meglio dello street food italiano, ogni giorno quattro food truck e una rotazione settimanale, per un totale di 14 nuove esperienze culinarie, che si alterneranno per un'offerta gastronomica sempre varia e rigorosamente di qualità.

Ad inaugurare la stagione un evento speciale: **Blues & Brews**. Dalle 18 ci sarà una selezione speciale - ben 17 spine - con le migliori birre dei microbirrifici italiani e l'amato *Birrabus*, dalle 21 si esibirà in un concerto live il gruppo **Rock Blues "The Mag Brothers"** composto dai fratelli Jury (finalista alla seconda edizione di xfactor) e Kevin Magliolo, accompagnati alla batteria da Matteo Breoni.

Molti gli eventi in programma. Aspettando *Future Visioni*, l'arena estiva del Nuovo Eden, che inaugurerà con una serata speciale il 20 luglio, *Man on the moon*, e proseguirà fino al 25 agosto con film e performance

musicali live curate da Musical Zoo. Il 13 luglio si terrà un evento in collaborazione con il portale Bresciabimbi.it e i migliori partner specializzati in animazione per bambini che gravitano attorno ad esso. Dal 29 agosto al 2 settembre invece ci sarà L'Alpen Fest, una manifestazione a tema Valtellina con prodotti enogastronomici, food truck e animazione a tema.

E per delle anticipazioni culinarie, nei mesi estivi si potranno degustare eccellenze del territorio piemontese, in particolare dalle colline delle Langhe e dalla Provincia Granda, con gli hamburger di vitella di pura Razza Piemontese di *Rock Burger*, ma anche i deliziosi gnocchi di *Bobson*, così come i piatti della tradizione mantovana e modenese proposti da Antonella, con la sua roulottina vintage 'Rolly'.

In rappresentanza delle montagna, dalla Val Chiavenna e dalla Valtellina, si potranno gustare delle leccornie come sciatt, delle frittelline croccanti di forma tondeggianti con cuore di formaggio fuso, e gli hamburger gourmet con carne di cervo.

Non mancheranno proposte più sfiziose, grazie all'estro dello chef Enrico Pentucci, che proporrà piatti creati appositamente per l'occasione, o ai gelati artigianali di una delle dieci migliori gelateria di Brescia, *La gelateria imperiale* e alle crepes dolci che uniscono la cucina italiana con quella francese della *Roulottina*.

Il viaggio nel gusto per l'estate bresciana è assicurato: dalla colazione a cena l'appuntamento è alla *Locomotiva*.

## I FOOD TRUCK

LA BUTTIGABUS E BIRRA DI CLASSE Provenienza: San Giovanni in Persiceto (Bologna) - Specialità: birra artigianale Il piccoletto di Birra di Classe arriva direttamente dal birrifico artigianale La Buttiga di Piacenza vincitore di numerosi premi. La Buttigabus è un Volkswagen t2, l'iconico furgoncino degli Hippy e dei vagabondi degli anni 60.

LA GELATERIA IMPERIALE Provenienza: Brescia – Specialità: gelato artigianale. Una delle dieci migliori gelateria di Brescia parteciperà per tutto il periodo con la sua apettina e I gelati artigianali.

ROCK BURGER Provenienza: Torino - Specialità: hamburger. Rock Burger nasce nel 2014 come una band, proprio dalla volontà e passione sfrenata dei suoi tre fondatori (Ronnie Pizzo, Melany Gida e Marlen Pizzo), che hanno deciso di aprire un locale a tema Rock e poi creare un food truck. L'offerta di Rock Burger è frutto di un'accurata selezione tra le eccellenze del territorio piemontese, in particolare dalle colline delle Langhe e dalla Provincia Granda. Da qui proviene la maggior parte dei prodotti che troverete nei suoi hamburger, come la carne selezionata di VITELLA di pura Razza Piemontese dell'allevamento della famiglia Bertone, vicino a CARRU' e certificato dall'APA di Cuneo (Associazione Provinciale Allevatori). Ronnie Pizzo ha partecipato, con il suo food truck, a Street Food Battle, il reality di Italia 1 condotto da Simone Rugiati.

**BOBSON** Provenienza: Milano - Specialità: gnocchi e hamburger. Nel febbraio 2016, Alberto e Sonia decidono di rimettersi in gioco realizzando Bobson Food Truck, un Ducato coloro grigio tortora opaco, attrezzato con 4 fuochi, una cella frigo da 700 litri e tutte le attrezzature necessarie per una vera cucina. Bobson ci contraddistingue per essere uno dei pochi truck che cucina primi piatti, in particolare gli gnocchi di bufala (pesto, pomodorini e crema di bufala), gli gnocchi ai frutti di bosco (riduzione di mirtilli con fonduta di gorgonzola) e gli gnocchi del mago (ovvero una carbonara senza uova).

**AMARCORD** Provenienza: Mantova - Specialità: tortelli di zucca e tigelle. Qualità e semplicità sono gli ingredienti che caratterizzano le ricette di Antonella. Grazie all'unione e alla fusione delle sue radici, "Modena", e della sua dimora, "Mantova", Antonella ha dato vita ad una selezione produttiva che unisce la qualità della materia prima alla semplicità delle ricette e delle lavorazioni tradizionali. Il tutto proposto a bordo della "Rolly" una roulotte vintage, frutto di un "riuso" trasformato in food truck.

**MATILDE DA MONTICINO** Provenienza: Brisighella (RA) – Specialità: prodotti romagnoli.

Trailer food con tipicità tradizionali romagnole come i salumi e le carni di Mora Romagnola, formaggi e la piadina artigianale, hamburger di mora romagnola, la crescentina fritta con squacquerone e fichi caramellati, panino gourmet con porchetta, bacon croccante e mela verde e i tradizionali tortelli fritti e passatelli.

**BRUSCOBONO** Provenienza: Bergamo - Specialità: brusco panini e covaccini. La prima bruschetteria itinerante. Panini gourmet racchiusi in croccante pane casereccio o pan focaccia. Bruscobono ha anche partecipato alla seconda edizione del programma Street Food Battle 2018 condotto da Simone Rugiati.

**MASTERSCIATT** Provenienza: Valtellina - Specialità: sciatt. Letteralmente sciatt in dialetto valtellinese vuol dire rospo. Gli sciatt sono però delle frittelline croccanti di forma tondeggianti con cuore di formaggio fuso, solitamente servite su letto di cicoria. Originariamente, gli sciatt erano tipici del solo paese di Teglio, ma vengono oggi considerati una specialità dell'intera valle. Altri piatti sono i pizzoccheri e la polenta taragna.

**THE MEATBALL FAMILY** Provenienza: Milano - Specialità: polpette di carne, verdura e pesce. Meatball Family nasce come serie di locali a Milano, ma che ha preso forma anche come food truck itineranti, cucinano e servono polpette di carne, verdura o pesce insieme a particolari salse, in cono o vaschetta. Tra gli imprenditori alla base di Meatball Family c'è anche l'attore Diego Abatantuono che ha visto in questo progetto il realizzarsi di un suo sogno personale.

**BRANCHIE** Provenienza: Gradara, Pesaro - Specialità: hamburger gourmet e pulled pork. A bordo del suo food truck, lo chef Enrico Pentucci, propone piatti creati appositamente per l'occasione: Burrito Burrito di pollo croccante con pomodori al basilico e mandorle, potato salad con prezzemolo e salsa messicana al formaggio e tabasco. Focaccia con pulled pork, cipolla caramellata, salsa al chetar e bacon croccante; panino con hamburger di salsiccia, erbe di campo e pecorino romano; dolci.

AL MITIMANGIO Provenienza: Desenzano del Garda – Specialità: piatti a base di carne Un Airstream datato 1963 completamente ristrutturato e attrezzato con una cucina professionale per offrire ai clienti prodotti e sapori interamente made in Italy! Al Mitimangio è un viaggio nel gusto grazie alle ricette e agli ingredienti altamente selezionati.

GIPSY BIG FOOD Provenienza: Val Chiavenna Il menù è legato alla tradizione delle montagne della Val Chiavenna. Tutti i prodotti sono a km 0 da produttori locali e senza conservanti! Specialità hamburger gourmet con carne di cervo.

LA ROULOTTINA Provenienza: Brescia - Specialità: crepes dolci e galettes salate. Truck italo-francese nato da Anna e Fabio, una coppia franco-italiana che ha deciso di realizzare una cucina itinerante per scoprire e creare ricette e nuovi gusti. Con la loro "jolie" una roulotte Franza del 1971 propongono un'alternativa al fast food, grazie all'incontro delle loro rispettive cucine.