

ARTEGARDA

Puegnago del Garda - Villa Galnica
30 Luglio 2022 - Ore 19.30

IL GUSTO DELL'ARTE

L'ARTE PITTORICA ISPIRA L'ARTE ENOGASTROMOMICA

Il senso della vista insieme al senso del gusto
si risvegliano in un'esperienza unica e inebriante

Franco Balduzzi - Pittore

Opere : I Vizi Capitali - Le Virtù

Marco Prandini - Chef

Creatore del menù *7Vs7*

Evento a posti limitati – prenotazione obbligatoria (fino a Domenica 24 Luglio 2022)

Info: padapa.aps@gmail.com  351 638 9087

Prenotazioni: Villa Galnica

Venerdì 15 - Sabato 16 - Domenica 17 Luglio dalle 17.30 alle 19.30

Venerdì 22 - Sabato 23 - Domenica 24 Luglio dalle 17.30 alle 19.30



VALTÈNESI
VOCAZIONE VINO





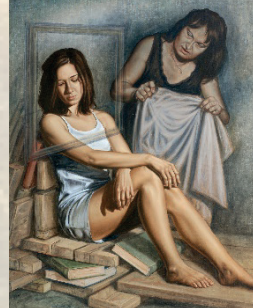
Accidia



Avarizia



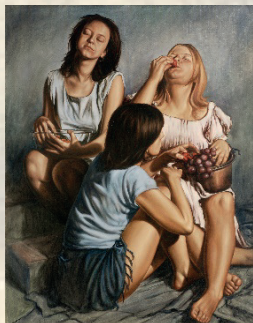
Superbia



Invidia



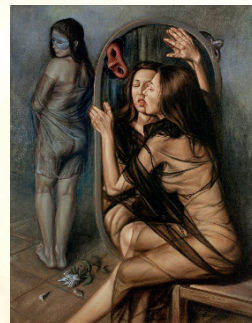
Ira



Gola



L'Ottavo



Lussuria

I Vizi capitali

FRANCO BALDUZZI

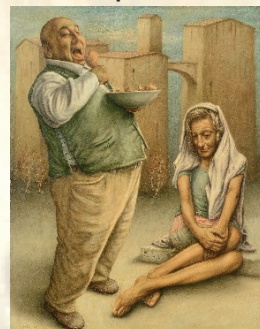
Le Virtù

L'Ottava

Fortezza



Temperanza



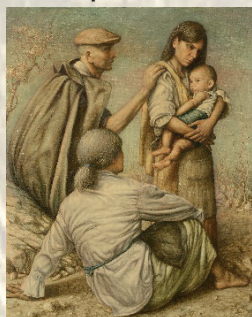
Giustizia



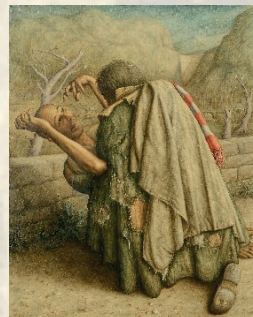
Fede



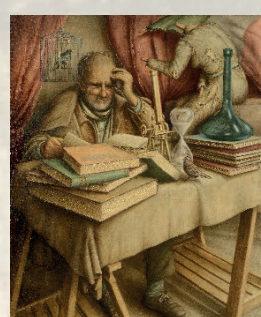
Speranza



Carità



Prudenza



7 Vs 7

19.30 Aperitivo in terrazza

Vino Scelto dallo chef : Prosecco DOC Extradry Cantina Franzoni

20.00 Cena

1-Si comincia! I 7 PECCATI CAPITALI

La Lussuria - Ostrica con Scalogno e Balsamico

La Gola - Gambero Rosso, Burrata e Bergamotto

L'Avarizia – Sarda Fritta con Zucchine alla Scapece

L'Ira – Rollè di Caprino con Pesce Spada al Chili ed Erba Cipollina

La Superbia – Tartare di Scampi e Foie Gras

L'Invidia – Tonno Rosso Vitellato co Maionese di Soia

L'Accidia – Zuppetta di Pane con Vongole e Guanciale

Vino scelto dallo chef : Lugana DOP

2- L' OTTAVO VIZIO

Raviolo con Pasta al Caffè ripieno di Capesante Tartufo Nero con Cotechino e Salsa di Prezzemolo

Vino scelto dallo chef : Benaco Bresciano Rebo IGP

3- L'OTTAVA VIRTU'

Filetto di Branzino farcito di Gambero con Spaghetti di Patate al Pecorino

Vino scelto dallo chef : Benaco Bresciano Rebo IGP

4- ... per concludere ! LE 7 VIRTU' BIBLICHE

La Fede – Mousse di Grana Padano con Chips di Corvino e Germogli

La Giustizia – Melanzana , Ricotta e Basilico

La Carità – Polenta , Salvia e Zenzero

La Prudenza – Bavarese al Cocco e Cioccolato Bianco

La Temperanza – Tiramisù al Pistacchio e Mascarpone

La Fortezza – Graffione di Ciliegia e Fondente

La Speranza – un Rocher a sorpresa

Vino scelto dallo chef : Valtenesi Riviera del Garda Classico Chiacchetto DOP

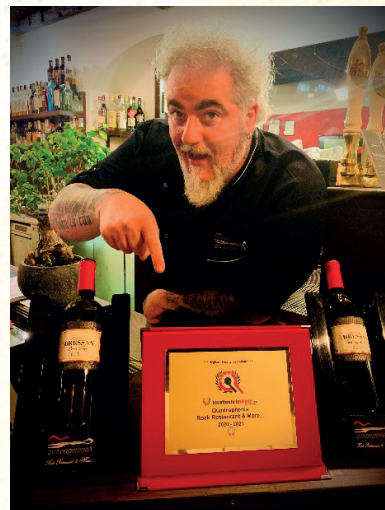
VINI ALLA CARTA

Alternativa suggerita dallo chef per accompagnare i piatti da lui ideati

Valtenesi Riviera del Garda Classico «Selezione Bruno Franzosi» DOP

Lugana «Selezione Bruno Franzosi» DOP

MARCO "PRANDO" PRANDINI nasce e trascorre l'infanzia in quel di Paderno Ponchielli, proprio a fianco del Museo Casa Natale del Grande Compositore. Le passioni per la cucina, la musica e l'arte sono state il motore incalzante che lo hanno portato, già al secondo anno di istituto alberghiero, a viaggi all'estero e stage in ristoranti blasonati. All'età di 16 anni è Commis presso il Ristorante da Giovanni a Cortina (allora Stella Michelin) per poi tornare a 18 nella sua Cremona alla prestigiosa Aquila Nera, nello spostamento da Via Sicardo a Palazzo Trechi ha modo di imparare anche la gestione della banchettistica da grandi numeri. Dopo quasi tre anni torna all'Estero per uno stage di 6 mesi presso il Claridge's Mayfair (1 stella) alla corte di Gordon Ramsay restandone poi altri 4 presso il Fat Duck (3 stelle) di Heston Blumenthal per poi tornare in patria gestendo la cucina di Villa Zaccaria a Bordolano a aggiudicandosi il Premio come Miglior Giovane Chef nel 2005 e nel 2006 l'ingresso nella Nazionale Italiana di Cucina con la squadra che prese l'Oro al Culinary World Cup. Viene scelto da Graziano Cominelli (chef star della Prova del Cuoco) per rinnovare la cucina della Piazzetta a Sant'Eufemia (Brescia) per poi "pendolare" tra le capitali d'Europa (Londra, Istanbul, Barcellona, Parigi, Helsinki, Berlino) nella Catena Holiday Inn.



Nel 2011 l'apertura del suo primo locale a Cremona: il NELSON PUB, dove vuole portare la Cucina Gourmet all'interno di un locale notturno. Dopo 4 anni la voglia di sperimentare altre emozioni lo porta ad una Start Up di 6 mesi sul Molo di Alassio. Dopo un'altra "capatina" a Londra, dove è Food Manager presso l'Hard Rock Café ha modo di incontrare i suoi miti della musica (da BRUCE SPRINGSTEEN, THE WHO, DAVID GILMOUR, ecc) seguendone personalmente le richieste in tutti i live in Hyde Park, le collaborazioni con Sviluppo Horeca Factory di Roma lo portano a collaborare con i grandi maestri del vino e del bere miscelato: da Dale DeGroof a Gaz Regan e Hidetzego Ueno. Nel 2019 l'apertura del QUADROPHENIA CREMONA, un ristorantino che rispecchia a pieno le sue esperienze e il suo modo di intendere la cucina con una dinamicità unica e una ricerca costante della valorizzazione del prodotto.

7 Vs 7



FRANCO BALDUZZI è nato Rudiano (Bs) Autodidatta a 360°, manifesta la sua passione artistica sin da bambino, spronato e sorretto dalla zia Tini che lo inviterà a dipingere paramenti per varie chiese e nei primi anni lo aiuterà nell'acquisto dei colori e delle tele. A tredici anni espone i primi lavori ispirati al paesaggio e al vedutismo; il suo colloquio con il visibile. Sarà sempre zia Tini che gli chiederà di realizzare il ritratto di San Pio di Pietralcina e che all'insaputa di tutti lo invierà come dono ai Frati di San Giovanni Rotondo.

Balduzzi scoprirà anni dopo, durante una visita il ritratto collocato all'entrata della cella del Santo e lo vedrà pubblicato sulla copertina della rivista "Voce del Santo". Il desiderio di dipingere gli fa intuire che l'arte è un miracolo che si compie tra l'occhio e la mano dell'artista. Le opere rivelano il continuo studio del rapporto tra forma, colore e luce che trasferisce con sapienza sulle tele. La sua scuola è stata ed è la costante curiosità, i suoi studi sono le visite ai musei, le frequentazioni delle grandi mostre per studiare i Maestri. Un interesse mai sazio che lo sprona nella continua ricerca di tecniche e di sperimentazioni nell'uso del colore.

Nel tempo Balduzzi si accosta sempre più alla figura e al ritratto, cimentandosi con lusinghieri risultati anche nella scultura. Uomo ed artista generoso, nel 2001 realizza e dona alla Curia Vescovile di Brescia "la Madonna dell'Umiltà", nel 2007 esegue il ritratto di Mons. Giulio Sanguineti, Vescovo Emerito di Brescia, su commissione della Curia Vescovile. Nel 2008, anno della beatificazione di Giuseppe Antonio Tovini, ne esegue il ritratto per i Padri Oblati, l'opera si trova nella chiesa di Santa Maria Delle Grazie in Brescia. Dal 2005 trascorre alcuni mesi dell'anno in Francia presso il suo studio di Sainte Colombe, località alle porte della città di Vienne (Lione), nella quale ha trovato amicizia e stima, dove ricarica le proprie energie artistiche. Nel 2019 interpreta il ruolo "dell'astronomo" Paneroni nel docu-film realizzato dall'associazione culturale Willyco.