



Vittorio Fusari

l'amore per il luogo

La vita di Vittorio è stata un'avventura generosa che ha avuto molti scenari, ha percorso molti luoghi, ha frequentato e conosciuto molta gente ma non ha mai abbandonato, nemmeno per un giorno, non tanto le radici ma lo spirito del luogo. L'insieme di tutte le sue esperienze finiva sempre qui, nella sua casa nel paesaggio che lo nutriva, nella poesia del Lago che lo affascinava. Nato in una famiglia di contadini, ama gli studi che non può permettersi, trova lavoro in ferrovia, si appassiona alla politica e trova il suo talento in cucina. Diventa un celebre cuoco, uno "starchef", un professionista di successo, portando dentro il suo mestiere tutto ciò che era stato prima. E dunque apre un'osteria "il Volto", tra i vicoli di Iseo. Il suo locale resta Osteria anche quando arriva il successo della stella Michelin, meritata dalla innovazione di ricette che usano le materie prime locali e la fantasia di un estro creativo. Fonda ad Iseo un ristorante di alto livello "Le Maschere", che per la collocazione topografica si farà conoscere ovunque, ma non riuscirà a reggere il mercato. Apre un locale straordinario in Franciacorta, diventa consulente di grandi case vinicole, concorre a premi ed eventi in tutto il Paese. Lascia la Franciacorta, va sui navigli milanesi e finisce a Bergamo, sul sentierone. Scrive libri, l'ultimo con un celebre medico dietologo è dedicato alla ricerca della felicità nel gusto del cibo. Dappertutto ha coltivato un grande rispetto per l'intelligenza umana. Illustrava sempre ai propri ospiti, a chi andava da lui, origini, contenuti, qualità del cibo che serviva. Ha vissuto avendo come guida tre grandi principi: stupirsi e commuoversi sempre di fronte alla bellezza, sdegnarsi di fronte all'ingiustizia, essere spaventati dai conflitti inutili, dalla stupidità dei razzismi, delle intolleranze delle discriminazioni delle emarginazioni sociali.



Tino Bino



Galleria del Castello Oldofredi di Iseo

Orari della mostra

12 febbraio - 3 aprile 2022
da martedì alla domenica
10,00 - 12,00 e 14,00 - 18,00
Chiuso mercoledì mattina

Inaugurazione
sabato 12 febbraio alle ore 10,00
Ingresso libero con Green Pass
e mascherina



Sono più di 30 i Ristoranti Amici di Vittorio che hanno scelto un piatto pensato e dedicato a Lui che resterà nei loro menù per tutta la durata della mostra.

Inquadra il QR code per leggere i nomi dei piatti di ciascun ristorante.

si ringraziano:



Slow Food®
Oglio Franciacorta Lago d'Iseo



Slow Food®
Lombardia



Slow Food®
Vallecamonica



il Gruppo Iseo Immagine in collaborazione con Slow Food Oglio Franciacorta Lago di Iseo e Slow Food Vallecamonica col patrocinio del Comune di Iseo, organizza presso la Galleria del Castello Oldofredi di Iseo la mostra fotografica



Vittorio Fusari

La rivoluzione attraverso il cibo

Itinerario enogastronomico attraverso il connubio di immagini e sapori che hanno contraddistinto lo stile e il gusto di un grande iseano

ISEO 12 - febbraio 3 aprile 2022



Sulle Orme di Vittorio



In Franciacorta lungo le strade del gusto



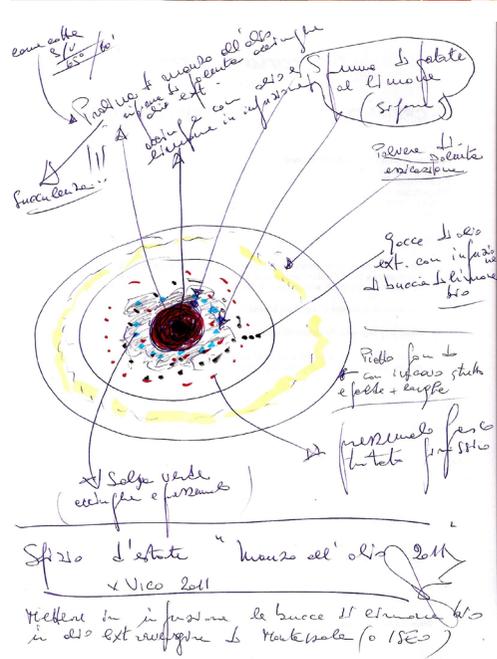
Vittorio e i prodotti della nostra terra

Il Gruppo Iseo Immagine compie 40 anni. Per celebrarli abbiamo pensato di dare risalto ad un nostro concittadino, scomparso due anni fa, allestendo la mostra "Vittorio Fusari la rivoluzione attraverso il cibo". In mostra verrà esposta anche una sezione di "Itinerari del gusto". Dieci pannelli con foto multiple dei soci che presentano i luoghi in modo accattivante e costituiscono un efficace mix tra fotografia e eccellenze alimentari delle sponde del Sebino, della Franciacorta e dell'immediato retroterra montano. Materie prime locali, passaggi dal campo alla tavola, preparazioni e ricette che lo chef Vittorio Fusari ha interpretato con estro creativo ed esaltato in modo originale nella sua osteria "Il Volto". In mostra anche immagini e storie delle osterie iseano del dopoguerra raccontate dal caricaturista Micio Gatti.

Basilio Tabeni



Estro e buon gusto,
gli ingredienti
che hanno
contraddistinto
la creatività
di Vittorio



Con Slow Food Vittorio ha portato avanti e sostenuto il concetto rivoluzionario di lottare per un **Cibo Buono Pulito e Giusto** per

Tutti, non come semplice slogan, ma come perno fondamentale della sua attività quotidiana di cuoco attuando delle scelte ben precise nel modo di far cucina, una cucina particolarmente attenta agli sprechi, collegata al territorio utilizzando le materie prime che esso esprime e le tradizioni tramandate nel tempo, pur rinnovandole.

Con il suo operato Vittorio non solo ha stimolato molti ristoratori nel recepire e cercare di applicare questi valori, ma ha anche contribuito a trasformare in **"Consumatori attivi e consapevoli"** gli avventori e frequentatori dei loro locali, rendendoli capaci di dar valore al cibo e al mondo che esso esprime, riconoscendone la fatica, il duro lavoro ma anche la grande passione senza rinunciare al piacere e alla convivialità.

Come Condotta Slow Food abbiamo voluto rendergli omaggio affiancando alla mostra una rassegna gastronomica che parli dei suoi valori.

Dott. Antonio Bravi
Fiduciario della Condotta Slow Food
Oglia Franciacorta Lago d'Iseo

