



La presentazione ufficiale, ieri pomeriggio a palazzo comunale, delle iniziative di 'Regione europea della gastronomia 2017'

Gusti d'eccellenza Il 2017 sarà l'anno del 'turista gourmet'

La Lombardia orientale costituita dalle province di Cremona, Bergamo, Brescia e Mantova è 'Regione europea della gastronomia': serie di eventi tra cultura, tradizione e innovazione

di **GIUSEPPE BRUSCHI**

■ La Lombardia Orientale (EAsT Lombardy) costituita dai territori compresi tra le province di Cremona, Bergamo, Brescia e Mantova è 'Regione europea della gastronomia 2017'. Prestigioso riconoscimento internazionale destinato ad intensificare una inedita collaborazione tra territori con caratteristiche e risorse turistiche diverse, ma accomunati da un'offerta di eccellenza sotto il profilo enogastronomico. Infatti, la Lombardia Orientale è uno fra i bacini italiani ed europei con la più alta concentrazione di prodotti alimentari certificati e vanta un'offerta ampia e di riconosciuta qualità sotto il profilo della ristorazione: 25 prodotti di origine protetta, altrettanti vini doc e 21 ristoranti stellati, senza contare le decine di ottime insegne distribuite sul territorio, ambasciatrici di una cucina sempre più attenta alla valorizzazione della produzione locale. Tra cui, appunto, paste ripiene, vini, oli, formaggi, orto, pesce d'acqua dolce e di fiume e naturalmente dolci.

Il 2017 sarà, quindi, un anno da gustare per il turista gourmet, quello enogastronomico e il fodies in genere. Il tutto accompagnato dalle proposte culturali: restando a Cremona ci sarà l'anno Monteverdiano. I forni si stanno accendendo, le tavole si stanno imbandendo, le istituzioni si



IL 19 DICEMBRE A BRESCIA

L'ANTEPRIMA A SANTA GIULIA CON GLI AMBASCIATORI CREMONESI

■ Un sorta di anteprima di East Lombardy si terrà lunedì 19 alle 11,30 al monastero di San Salvatore-Santa Giulia a Brescia, presenti, oltre ai sindaci, gli ambasciatori, il Comitato Food e gli esperti locali. Per Cremona gli ambasciatori sono **Cesare Baldrighi** (presidente Consorzio Grana Padano), **Maurizio Molinari** (Laboratorio Salumi Tret) **Sergio Carboni** (chef Locanda degli Artisti, Cappella Picenardi), **Massimo Rivoltini** (presidente Confartigianato) e **Carla Bertinelli Spotti** (studiosa della storia cremonese).

stanno adeguatamente preparando. E ieri pomeriggio in sala Consulta vi è stato un incontro di presentazione con l'assessore **Barbara Manfredini**, il direttore scientifico del progetto, **Roberta Garibaldi** dell'Università di Bergamo e l'Agenzia di Comunicazione 'Magenta Bureau' (**Elisa Zanotti, Elisa Pella**).

«Siamo agli 'antipasti' – ha spiegato l'assessore Manfredini ricorrendo ad una centrata similitudine – ma il menù è ricco». Tenendo conto, come ha aggiunto Garibaldi, «che l'interesse per il cibo è sempre maggiore e gli italiani sono un popolo di appassionati, intenditori ed esperti, prestano grande attenzione all'aspetto qualitativo ed hanno una grande voglia di sperimentare. In concreto, 29 milioni si definiscono appassionati, 12 intenditori, 4 esperti e 19 sono appassionati di vino». Saranno coinvolte le scuole, gli chef del territorio invitati a proporre ricette fra tradizione ed innovazione, ci saranno grandi feste collettive (il torrione insegna) e singolari sfide.

Insomma, lo straordinario intreccio fra arte, natura, eccellenze enogastronomiche e ristorazione di qualità costituiscono un mix unico che fa di East Lombardy una destinazione turistica completa e fortemente attrattiva.

E che avrà positive ricadute economiche destinate a durare anche oltre il 2017.