

ORIO AL SERIO

Sapori lombardi per la "Prima colazione": così l'aeroporto promuove il territorio

fotogallery

Il primo progetto italiano ideato da East Lombardy, per la valorizzazione della cultura gastronomica e dell'identità del territorio compreso fra Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova

di Redazione - 14 settembre 2017 - 14:00

Prima Colazione, a Orio il nuovo progetto East Lombardy

"Prima colazione: un'occasione per conoscere il territorio". È questo il nome del nuovo progetto di East Lombardy, il primo in Italia che valorizza la colazione come elemento competitivo per il successo di una destinazione turistica. Il focus sulla prima colazione si inserisce nel più ampio contesto di East Lombardy – Regione Europea della Gastronomia 2017, progetto internazionale dedicato alla promozione e alla valorizzazione della cultura gastronomica e dell'identità del territorio compreso fra **Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova.**



L'Aeroporto di Milano Bergamo, terzo scalo italiano per numero di passeggeri e primo per indice di puntualità con oltre 110 destinazioni in 36 Paesi, punto di

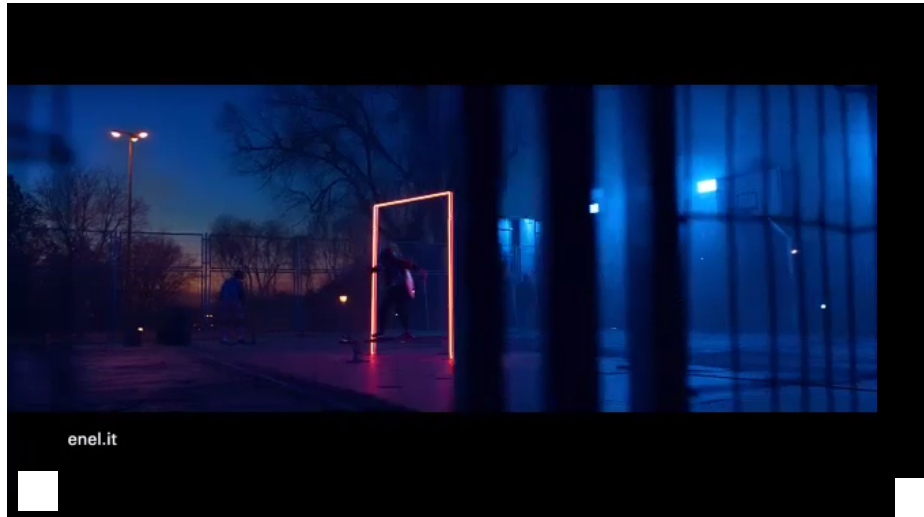
arrivo ideale per tutti coloro che desiderano visitare la Lombardia Orientale, **ha scelto di sostenere e promuovere l'iniziativa nella convinzione che il momento dedicato alla prima colazione rappresenti un'occasione di comunicazione importante che coinvolge tutti i viaggiatori in transito** (sono stati oltre 11 milioni nel 2016).

GALLERIA FOTOGRAFICA La presentazione all'aeroporto di Orio



“Il progetto rappresenta un’assoluta novità nel settore retail&food aeroportuale a livello mondiale e un ulteriore salto di qualità in chiave di accoglienza che il nostro aeroporto riserva a passeggeri e accompagnatori – ha sottolineato **Matteo Baù, direttore commerciale non aviation di SACBO** – Il nostro obiettivo è fare in modo che coloro i quali si recano o transitano in aerostazione possano sentirsi a casa, riservando loro il piacere del gusto che l’eccellenza gastronomica del territorio è in grado di interpretare. Per questo abbiamo scelto partner di assoluto rilievo internazionale, che trasmettono la cultura del cibo in ogni momento della giornata, facendo in modo che i passeggeri stessi ne diventino ambasciatori”.

ADVERTISEMENT



L’iniziativa è un progetto originale, ideato dal gruppo di lavoro che coordina East Lombardy ed è stata sviluppata per coinvolgere ad ampio raggio numerose realtà fra cui **pasticcerie, bar, alberghi, B&B e agriturismi** di qualità diffuse sul territorio della Lombardia Orientale. Saranno loro per prime a testimoniare come il primo pasto del mattino, oltre ad essere un’occasione di consumo importante per la salute e il benessere di ognuno di noi, è un momento assai rilevante nell’esperienza turistica.

“Ecco che il breakfast – ha evidenziato **Roberta Garibaldi, direttore scientifico di East Lombardy** – si tramuta in opportunità per presentare e fare conoscere il territorio attraverso un’offerta articolata che privilegi il consumo di materie prime locali e specialità tradizionali. Tutto questo assume maggiore rilevanza se consideriamo che oggi In Italia il 92% dei viaggiatori ricerca esperienze enogastronomiche memorabili durante la vacanza e il 52% afferma di prestare attenzione alla presenza di prodotti agroalimentari con certificazioni di qualità. Su TripAdvisor sono oltre 1 milione le recensioni sul tema colazione, a dimostrazione dell’interesse del turista a questo momento della giornata. I dati nazionali sono confermati anche per la Lombardia Orientale, dove la ricerca di produzioni DOP e IGP è un elemento fortemente apprezzato: il 66% dei residenti, l’80% dei visitatori italiani e il 54% di quelli stranieri considera questi elementi nella scelta turistica. Abbiamo così preparato un progetto integrato e coinvolto,



come primo step, alcune delle numerose realtà eccellenti del territorio”.

Sulla base di queste, sono stati selezionati i primi protagonisti dell'iniziativa fra maestri pasticceri, chef e professionisti dell'ospitalità che hanno scelto di promuovere la prima colazione firmando menu originali che propongono una selezione di prelibatezze e prodotti del territorio in un'ampia gamma che va dal dolce al salato.



(nella foto: Roberto Bruni e Roberta Garibaldi)

Iginio Massari, Maestro Pasticciere e patron della Pasticceria Veneto a Brescia ed Enrico Cerea, Chef del ristorante tristellato Da Vittorio a Brusaporto, entrambi Ambasciatori di East Lombardy, sono fra i prestigiosi testimonial del progetto. Entrambi aderiscono all'iniziativa proponendo una sontuosa colazione “di territorio” che combina freschezza, qualità delle materie prime e varietà. L'elegante menu-colazione firmato da Iginio Massari contempla fra l'altro Bussolà, Torta Paradiso, Plum Cake all'olio extravergine di oliva Garda DOP.

Di grande impatto scenografico è quella che accoglie al risveglio gli ospiti del **Relais&Chateaux Da Vittorio** che possono spaziare fra proposte dolci e salate fra cui la Gioconda, la sfoglia di mele della Val Brembana, la crostata morbida ai lamponi del Parco dei Colli di Bergamo e poi ancora formaggi caprini bergamaschi, pan brioche, focacce ripiene e pani di vari formati preparati con olio di oliva extravergine DOP Sebino.

“Freschezza, qualità delle materie prime e varietà, tutti elementi ben rappresentati nelle colazioni dei locali che aderiscono al progetto, sono imprescindibili per una colazione sana ed equilibrata – ha spiegato **Barbara Zanini Ricercatore Medico dell'Università di Brescia** -. È importante per il benessere quotidiano il consumo di una colazione che privilegia ad esempio prodotti artigianali creati con particolare cura nella scelta della materia prima. Per coniugare gusto e qualità all'aspetto salutistico è poi necessario porre l'attenzione su alcuni altri aspetti quali il basso indice glicemico, la scelta di prodotti integrali, l'utilizzo di grassi sani, il consumo di frutta e verdura così

come quello di proteine di origine vegetale come ad esempio quelle contenute nella frutta secca”.



Silvia Tropea Montagnosi, esperta di enogastronomia, ha curato per East Lombardy la ricerca storica sulle abitudini alimentari legate al momento della prima colazione mettendo in luce la ricchezza di un territorio estremamente variegato come quello della Lombardia Orientale, autentico giacimento di prodotti e di storie che trasformano l'esperienza della prima colazione in vera e propria "narrazione". East Lombardy è un invito alla scoperta di ciambelle dai nomi simili, che però presentano consistenze e ingredienti diversi come il Bussolano mantovano, il bresciano Bussolà e il Bussolano di Soresina, cremonese. Tra i più apprezzati dolci tradizionali è possibile assaporare la bergamasca Torta Donizetti, l'Anello di Monaco e la Sbrisolona mantovani, la tipica Polenta e Osei bergamasca, i Bunbunèen e i baci di Cremona e la Spongada bresciana. E per chi predilige una colazione salata, ecco le numerose focacce e i formaggi oppure stuzzicanti piatti come la sapida Salacca nel mantovano e nel cremonese o la Sardina tradizionale essiccata del lago d'Iseo – pesce conservato sotto sale – nel bergamasco e nel bresciano, da gustare con la polenta.

Un autentico viaggio nel gusto e nella memoria, più che mai attuale a cui partecipano 25 realtà diffuse sul territorio della Lombardia Orientale coinvolte in un'esperienza che porta una ventata di novità in tema di promozione turistica. A partire da oggi tutte proporranno un menu dedicato alla prima colazione "di territorio".



In

provincia di Bergamo, aderiscono all'iniziativa: Da Vittorio, Pasticceria La Marianna, Hotel Petronilla, Agriturismo Polisena (Pontida).

Per il territorio di Brescia, oltre alla Pasticceria Veneto, partecipano Profumo di Lievito e la Pasticceria Di Novo a Manerba sul Garda.

Cremona è rappresentata da Al Carrobbio, Locanda Torriani, Lounge Bar Chiave di Bacco e Pasticceria Dondeo tutte in città. Il territorio di Mantova partecipa,

infine, con i due locali considerati autentico punto di riferimento in città – Pasticceria Antoniazzi e Caffè Borsa – mentre sul territorio troviamo la Locanda Majestic 2 a Campitello di Marcaria e gli otto B&B dell'associazione Colline del Garda Ospitalità con sede a Monzambano.

All'interno dell'Aeroporto Milano Bergamo, inoltre, Winegate11 e La Marianna. La filosofia dell'iniziativa, i profili dei locali aderenti, menu e ricette sono ampiamente illustrati nella sezione dedicata alla prima colazione sul sito eastlombardy.it.

GALLERIA FOTOGRAFICA La presentazione all'aeroporto di Orio

4 di 16



SUGGERITI PER VOI

SPONSOR

Bossico, fa retromarcia e finisce nel dirupo: un morto

Nuova Golf TGI. L'unica auto a metano che è anche una Golf

"Riciclavano denaro": nei guai una famiglia di Carobbio, due arresti

Massi sulla rivierasca tra Zu e Parzanica: chiusa la strada sebina

Verdellino incredulo piange Egidio, morto a 41 anni per salvare il suo cane

Era scomparso da Treviglio: Livio ritrovato senza vita in un canale

POWERED BY STROSSLE