

Home > Adnkronos > Con East Lombardy la Prima colazione fa conoscere il territorio

ADNKRONOS MADE-IN-ITALY

Con East Lombardy la Prima colazione fa conoscere il territorio

Da Adnkronos - 14 settembre 2017 - 19:22

CONDIVIDI



Bergamo, 14 set. (Labitalia) - L'Aeroporto di Milano Bergamo ha tenuto a battesimo il progetto di **East Lombardy** 'Prima colazione: un'occasione per conoscere il territorio', il primo in Italia che valorizza il breakfast 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). ?Il progetto 'Prima colazione' di **East Lombardy** rappresenta un'assoluta novità nel settore retail&food aeroportuale a livello mondiale - ha sottolineato Matteo Baù, direttore commerciale non aviation di Sacbo - e un ulteriore salto di qualità in chiave di accoglienza che il nostro aeroporto riserva a passeggeri e accompagnatori. 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?. 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 privilegia 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



Vigile aggredito: ci sono lievi segni di ripresa

Red - 14 settembre 2017 - 17:44

0

"Lievi segni di ripresa con recupero della coscienza e con risposta agli stimoli esterni. Agli iniziali tentativi di svezzamento dal respiratore ha presentato respiro..."



A Gravina di Catania arrivare a la carta d'identità elettronica (CIE)

14 settembre 2017 - 17:36



Aggredisce con un coltello i CC intervenuti per una lite in...

14 settembre 2017 - 12:31



Powered by Google



I Testimoni di Geova danno il...



Mafia: Colpito il "Gruppo di San...

attenzione alla presenza di prodotti agroalimentari con certificazioni di qualità". "Su TripAdvisor - ha ricordato - 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". Il ricco paniere di prodotti della Lombardia Orientale è ideale per rinnovare e rendere indimenticabile ogni genere di colazione che può essere incredibilmente ricca e varia così come lo è la natura del territorio in cui hanno avuto origine produzioni dalle caratteristiche uniche. Sulla base di questa unicità, 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. Iginio Massari, maestro pasticciere e patron della Pasticceria Veneto a Brescia, ed Enrico Cerea, chef del ristorante trisstellato Da Vittorio a Brusaporto, entrambi Ambasciatori di **East Lombardy**, sono fra i prestigiosi testimonial del progetto 'Prima Colazione'. Entrambi aderiscono all'iniziativa proponendo una sontuosa colazione 'di territorio' che combina freschezza, qualità delle materie prime e varietà. 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, come ha spiegato Barbara Zanini, ricercatore medico dell'Università di Brescia, che è intervenuta evidenziando quanto sia 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. 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'.



Sicilia: Cracolici, tracciata strada...



Varese: Cattaneo, in fiera in mostra...



Lavoratori Myrmex in attesa di nuova...



Agen: "il prossimo 22 settembre..."



Precari, lavoratori delle Province e...



Catania Wondertime, la...



Lo staff del LUDUM decodifica la...



Prostituzione: controllate sette...



In Provincia Archivi



Lascia figlio in aeroporto perché...



Asp di Catania Archivi

Multimedia

Omicidio di Palagonia, si cerca l'assassino

Red - 29 agosto 2017 - 11:01

Cerca

Suggeriti



Sponsor

Passa a un nuovo livello di banca con un colpo da 150 €
 Ti manca solo l'ultima mossa. Diventa cliente Hello bank! e...

Sponsor

Ti manca solo l'ultima mossa. Diventa cliente Hello bank! e
 ...
 Passa a un nuovo livello di banca con un colpo da 150 €

Nicola Spedalieri People: A Catania è tempo di Wonder Party
 NSP "Nicola Spedalieri People", l'associazione nata dalla...