

giovedì 14 settembre 2017

[Mobile](#) [Accedi](#) [Registrati](#) [Newsletter](#) [Aggiungi ai Preferiti](#) [RSS](#)

[Prima Pagina](#)

24 Ore

[Appuntamenti](#)

[Servizi](#)

[Rubriche](#)

[Video](#)

Vita dei Comuni

[News](#)

[Lavoro](#)

[Salute](#)

[Sostenibilità](#)

MADE-IN-ITALY

Con **East Lombardy** la Prima colazione fa conoscere il territorio

14/09/2017 18:14

[Tweet](#)

[Stampa](#) [Riduci](#) [Aumenta](#)

[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 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 - 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 pasticcere e patron della Pasticceria Veneto a Brescia, ed Enrico Cerea, chef del ristorante trstellato 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

In primo piano Più lette della settimana

Sassari, arrestato al centro storico 35enne nigeriano per spaccio di coca

Ryanair cancella i voli di domani mattina per Bergamo e Pisa

Tempio. Picchia la moglie con un bastone in ferro, poi calci e pugni

Rientrava a casa dopo il lavoro. Muore un ragazzo di 22 anni

Baratto amministrativo, approvato ma nessuna azione concreta. M5S. "Consiglio inefficiente"

Sassari, il sindaco visita la scuola "Fabrizio de André" in via Artiglieria

AOU Sassari "Riabilitazione cardiologica, nessun declassamento"

Porto Torres, ritiro rifiuti a Ponte Pizzinno

Mobilità elettrica, piano da 15 milioni

Turismo, dati confortanti. Silvio Lai: "Stimolare gli investimenti"

Rientrava a casa dopo il lavoro. Muore un ragazzo di 22 anni

Sassari, ecco le strade in cui la Polizia Locale effettuerà i controlli di velocità

Muore un ragazzo sardo in Germania. Stava andando a lavorare

H&M apre a Sassari

Sardegna, condizioni meteo avverse per oggi. Domani maestrale

Sassari, agitazione sindacale dei vigili del fuoco. Gravi carenze, risparmi a discapito del servizio

Sassari, a Carbonazzi fino al 13 settembre modifiche alla viabilità

Ecco il maestrale e le nuvole, ma l'estate non è finita

Sassari, a passeggio in barba ai domiciliari. Otto mesi per una donna

L'Aou potenzia le unità operative

PUBBLICITÀ



Prenotazione Hotel
Room And Breakfast è un motore di comparazione hotel nato a Sassari. Scopri gli hotel in offerta in tutto il mondo.



Autonoleggio Low Cost
Trova con noi il miglior prezzo per il tuo noleggio auto economico. Oltre 6.500 uffici in 143 paesi in tutto il mondo!



Crea sito web GRATIS
Il sito più veloce del Web! Todosmart è semplice e veloce, senza sorprese. E-commerce, mobile e social. È realmente gratis!



Noleggio lungo termine
Le migliori offerte per il noleggio lungo termine, per aziende e professionisti. Auto, veicoli commerciali e veicoli ecologici.

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'Isèo - 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'.

