

## Con East Lombardy la Prima colazione fa conoscere il territorio.

[AdnKronos](#) | [commenti](#) |



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.

PUBBLICITÀ

### Ricerca Lavoro

Cerchi lavoro? Accedi al nostro servizio di ricerca. Seleziona tipologia e provincia e vedi le offerte proposte!



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

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 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 '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.