

ATTUALITÀ E TEMPO LIBERO
GazzaGolosa

La Gazzetta dello Sport

Categorie ▾

1° anno
di quota gratuita



2% di riaccredito
sulle tue spese

Richiedila ora

Esprimi il
potenziale



Messaggio Pubblicitario. Informazioni Europee di base sul Credito di consumatori su americanexpress.it/terminicocondizioni

24 settembre 2017

Cerea e Massari lanciano la colazione lombarda

di Francesco Velluzzi

La garanzia c'è. È firmata da due maestri della gastronomia e della pasticceria: **Chicco Cerea** e **Iginio Massari**. Sono stati loro i primi a metterci la faccia e a ribadire che la prima colazione è importante. Se fatta con i prodotti del territorio lombardo, che loro rappresentano ed esportano nel mondo, è ancora più attraente. Basta fermarsi un attimo in più. Perché in **Lombardia** la gente corre, ha sempre fretta e caffè e cornetto, magari in mano, sono, spesso, la soluzione più rapida e conveniente.



PROGETTO Chicco Cerea non vuol dire solo il ristorante *Da Vittorio* a Brusaporto a pochi chilometri da Bergamo con le sue tre stelle Michelin. Rappresenta un piccolo impero che ha basi a Milano all'Hotel Gallia, in un importante servizio di catering e confezionamento di prodotti, e anche all'interno dell'aeroporto di Orio al Serio con *Winegate 11*, l'elegante bar-ristorante creato per chi ha un attimo di tempo prima di partire o quando arriva nel terzo scalo italiano. Il progetto ha un nome: **"Prima colazione, un'occasione per conoscere il territorio"**. Lo ha ideato il gruppo di lavoro di **East Lombardy**, il progetto che raccoglie l'eccellenza dell'enogastronomia di

Cerca nel blog



In evidenza

Archivio

Codice Gardini

Expo Low Cost: mangiare a meno di 10 euro

Expo a Milano, gli eventi delle regioni per Expo

Chef fiamminghi a Expo tra teschi e insetti

Il Mercato del Duomo di Milano

Ultimi commenti

Più commentati

quattro province lombarde: **Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova**. “Su Tripadvisor sono oltre un milione le recensioni sul tema colazione a dimostrazione dell’interesse del turista a questo momento della giornata. Proporre il tema con i prodotti del territorio può essere una soluzione vincente, visto quanto cresce l’interesse dei turisti per l’eno-gastronomia”, spiega Roberta Garibaldi, direttore scientifico di **East Lombardy**. Il direttore commerciale di Sacbo, la società che gestisce l’aeroporto di Orio, Matteo Baù spiega la filosofia dello scalo: “Il nostro obiettivo è far sentire a casa chi transita in aerostazione. Per questo abbiamo scelto partner di livello internazionale che trasmettono la cultura del cibo”.



Iginio Massari la butta sulla dieta: “Basta ridurre le quantità, con una mezza porzione ti togli uno sfizio, perché mangiare le cose buone fa parte della trasgressione e la trasgressione è progresso. In Italia a livello industriale si consumano 24 milioni di brioche al giorno, sono 14 Mila i pasticceri italiani. A livello artigianale si producono circa 5 milioni di brioche. E proprio il concetto dell’artigianalità va cavalcato. In pasticceria la gente si ferma poco, dare un prodotto di qualità è importante. Io faccio ancora il biscotto secondo i vecchi concetti con uova, farina, latte e burro del territorio lombardo, insomma tutto escluso lo zucchero”. Cerea punta pure lui in maniera assoluta sulla qualità dei suoi prodotti. Un pezzetto di **Gioconda**, un lievitato fatto con lievito madre, simile alla pasta del panettone con gianduia e scorze d’arancia indubbiamente fa cominciare bene la giornata. Ha sviluppato anche una serie di confetture, la crostata morbida ai lamponi, la sfoglia di mele della Val Brembana, oltre alla gamma dei salati.



LOCALI Al progetto di **East Lombardy** hanno aderito **25 realtà** della pasticceria delle quattro province. A cominciare dalla pasticceria **Veneto** di Iginio Massari che propone torta paradiso, plum cake all’olio extra vergine di oliva Garda Dop, Bussolà. Il “maestro” bresciano ha firmato un elegante menu colazione di grande impatto scenografico. Ma sono tanti i prodotti del territorio lombardo che turisti e amanti del gusto potranno apprezzare nella prima colazione. La Torta Donizetti bergamasca, la



Il Brodetto di Fano, un piatto simbolo tornato di moda

4 giorni fa, Il Marchigiano



TWS-BIWA: è l'Oreno 2015 di Sette Ponti il miglior vino italiano dell'anno

6 giorni fa, Moretti Cuseri: “Orgoglioso e felice. L’Oreno premia il lavoro di squadra” | GazzaGolosa



Panettone: il campione Pepe e il successo di Tiri

1 settimana fa, Sweety a Milano: lezioni e assaggi con Massari, Tiri, Pepe | GazzaGolosa

Peperò

Peperoni, vino e porcini: le sagre del Piemonte

3 settimane fa, Brodetto, strudel e bollicine: gli eventi food di settembre | GazzaGolosa



Dalle Dolomiti al Monferrato: il vino e la grappa entrano nella Spa

1 mese fa, sinbad redblack

Tweet di @Gazzetta_it



LaGazzettadelloSport @Gazzetta_it

VIDEO #RomaUdinese la rivelazione di #ElShaarawy: "La doppietta? C'è un segreto..." rosea.it/29e5112epX #calcio #news

Incorpora

Visualizza su Twitter

sbrisolona mantovana, i baci di Cremona, la spongada bresciana, la torta polenta e osei bergamasca così come la brioche gigante con cioccolato o marmellata sempre bergamasca. Bergamo è rappresentata anche dalla storica pasticceria *La Marianna* (quella che ha inventato il gusto di gelato stracciatella), dall'hotel Petronilla e da Vittorio, appunto. A Brescia, oltre a Veneto fate una puntata da *Profumo di Lievito* o da *Di Novo* a Manerba sul Garda. Cremona è un paradiso da gustare: *Al Carrobbio*, *Locanda Torriani*, *Dondeo*. Mantova partecipa con due locali storici: *Antoniazzi* e *Caffè Borsa*.

Condividi questo post:   1

Lascia un commento

Titolo

Commento

COMMENTA

[← Post precedente](#)

RCS MediaGroup S.p.A.

Via Angelo Rizzoli, 8 - 20132 Milano.

Copyright 2014 © Tutti i diritti riservati.

CF, Partita I.V.A. e Iscrizione al Registro delle Imprese di Milano
n.12086540155. R.E.A. di Milano: 1524326 Capitale sociale €
475.134.602,10

Siti del gruppo RCS

El Mundo

Marca

Corporate

RCS Mediagroup

Fondazione Corriere

Fondazione Cannavò

Links utili

Sitemap

Redazione

Cookie policy e privacy

Hamburg Declaration