



## Colazioni targate **East Lombardy**

Il primo pasto della giornata come elemento di promozione turistica. Un progetto firmato Enrico Cerea e Iginio Massari

24-09-2017



Da sinistra a destra: Matteo Baù, Barbara Zanini, Silvia Tropea Montagnosi, Iginio Massari, Roberta Garibaldi, Vittorio Fusari, Chicco Cerea e Lisa Casali

Cominciare la giornata con una buona prima colazione è il consiglio di ogni nutrizionista. Ma, contrariamente a quanto può sembrare a prima vista, anche la prima colazione - al pari di tutti altri pasti della giornata - può essere occasione per conoscere il territorio. E proprio per valorizzare il primo pasto della giornata anche come elemento distintivo di una destinazione turistica è nato il "Progetto Prima Colazione" di **East Lombardy** - Regione Europea della Gastronomia 2017.

Presentato al [Vicook Bistrot](#), locale dei Fratelli Cerea all'Aeroporto Internazionale di Orio al Serio, il Progetto è il primo nel suo genere e coinvolge 25 tra pasticcerie, bar, alberghi, b&b e agriturismi di qualità che hanno studiato altrettanti menu colazione realizzati con i prodotti tipici della Lombardia Orientale. Al Progetto partecipano anche [La Marianna](#) e il [WineGate 11](#), locali che si trovano a loro volta all'interno dello scalo aeroportuale «in cui - sottolinea Matteo Baù, direttore commerciale non aviation di [Sacbo](#), società che gestisce lo scalo - si emettono oltre 5 milioni di scontrini in un anno in ambito ristorazione».

### RUBRICHE

#### **East Lombardy**

Il racconto delle eccellenze di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova



a cura di  
**Mariella Caruso**

Giornalista catanese a Milano, classe 1966. «Vado in giro, incontro gente e racconto storie su [Volevo fare il giornalista](#)» e per una quantità di altre testate. Inscalfibile

### Ultimi articoli pubblicati



24-09-2017

**Colazioni targate East Lombardy**



20-09-2017

**Il Franciacorta compie 50 anni e lancia la sfida per il futuro**



19-09-2017

**Astino nel Gusto, 60 grandi chef per East Lombardy**



05-09-2017

**Il piatto di settembre di East Lombardy è firmato da Alessia Mazzola**



06-08-2017

**Il Saraceno, il mare campano nella provincia orobica**

### Seguici su:

Facebook

Twitter

Youtube

Pinterest

Instagram

«Le recensioni su Trip Advisor in tema colazione solo oltre un milione e, considerando che oggi in Italia il 92% dei turisti si dice interessato alla ricerca di esperienze enogastronomiche memorabili e il 52% presta attenzione ai prodotti enogastronomici con certificazioni di qualità del territorio, si capisce l'importanza che può rivestire un progetto legato a valorizzare questo momento della giornata», ha spiegato **Roberta Garibaldi**, direttore scientifico di [East Lombardy](#).

A dare la giusta valenza enogastronomica e il giusto equilibrio nutrizionale alle 25 proposte del "Progetto Colazione" di [East Lombardy](#) ci hanno pensato la nutrizionista **Barbara Zanini**, ricercatore medico dell'*Università di Brescia*, e **Silvia Tropea Montagnosi** che ha curato la ricerca dal punto di vista storico. Tra le proposte ecco spuntare l'[Anello di Monaco](#) e la [Sbrisolona](#) che sono prodotti tipici del Mantovano; la [Polenta e Osei](#) e la [Torta Donizetti](#) bergamasca, i [Bunbunèn](#) e i [baci di Cremona](#), la [Spongada bresciana](#) e le [ciambelle](#) che, pur simili nel nome, sono differenti a seconda che si preparino da un territorio a un altro: il [Bussolano](#) mantovano, il bresciano [Bussolà](#) e il cremonese [Bussolano di Soresina](#)...



La Polenta Osei de *La Marianna*

Non mancano le colazioni salate con focacce e formaggi, con piatti come la sapida salacca nel mantovano e nel cremonese o la [sardina tradizionale essiccata del lago d'Iseo](#) nel bergamasco e nel bresciano, [da gustare con la polenta](#). «Purtroppo oggi si tende a saltare la colazione che, invece, è un pasto fondamentale che deve tornare ad avere importanza e dignità - spiega **Zanini** - Consumarla regolarmente scegliendo prodotti sani e nutrienti dà benefici sia nel tempo, sia nell'immediato».

«La pasticceria è un luogo di trasgressione e la trasgressione è necessaria per il progresso. Se tutti rimanessero nelle regole senza trasgredire, infatti, il progresso non esisterebbe», argomenta **Iginio Massari**, patron della [Pasticceria Veneto](#) a Brescia, che è testimonial del "Progetto Colazione" (nel suo menù ci sono Bussolà, Torta Paradiso e Plum cake all'[olio extravergine d'oliva Garda Dop](#)). Massari fa notare come a fronte di «24 milioni di brioche industriali messe in commercio, esistono 14mila pasticciari



30-07-2017

**Ristorante Frosio, un'istituzione golosa**



22-07-2017

**2018: l'anno del cibo italiano nel mondo**



03-07-2017

**Il Pollo in Carpione è il piatto di luglio per East Lombardy**



24-06-2017

**Mantova golosa riparte da East Lombardy**



18-06-2017

**La riscossa delle trattorie di qualità**



11-06-2017

**Con Pasto Buono meno sprechi alimentari, più solidarietà**



28-05-2017

**La Faraona protagonista del piatto di giugno per East Lombardy**



26-05-2017

**Cacciatore e Al Bianchi, porti sicuri della tradizione bresciana**



18-05-2017

**Mille Miglia di golosità con East Lombardy**



17-05-2017

**La magia de A Cena con il Maestro**



11-05-2017

**Tutto quello che c'è da sapere sulle paste ripiene di East Lombardy**

artigianali che sfornano 5 milioni di brioches fresche al giorno».

«Al Vicook Bistrot ne vediamo di tutti i colori, c'è anche chi ci chiede le tagliatelle alle 8 del mattino», sorride **Chicco Cerea** che per la colazione del suo [Da Vittorio](#) serve anche la Gioconda, la sfoglia di mele della Val Brembana, la crostata morbida ai lamponi del Parco dei Colli di Bergamo, oltre a formaggi caprini bergamaschi, pan brioches, focacce ripiene e pani di vari formati preparati con [olio di oliva extravergine Dop Sebino](#).

In ogni caso, indipendentemente dal gusto dolce o salato che ognuno predilige per iniziare la giornata, come conclude **Vittorio Fusari**, responsabile del WineGate 11, «la prima colazione deve essere «sana, buona, divertente e fatta con i prodotti del territorio».



La Crostata di lamponi di [Da Vittorio](#)

Gli aderenti al "Progetto Colazione" di [East Lombardy](#) - Regione Europea della Gastronomia.

Provincia di Bergamo: [Da Vittorio](#), [Pasticceria La Marianna](#), [Hotel Petronilla](#), [Agriturismo Polisena](#) (Pontida).

Provincia di Brescia: [Pasticceria Veneto](#), [Profumo di Lievito](#), [Pasticceria Di Novo](#) a Manerba sul Garda.

Provincia di Cremona: [Al Carrobbio](#), [Locanda Torriani](#), Lounge Bar [Chiave di Bacco](#) e [Pasticceria Dondeo](#) tutte in città.

Provincia di Mantova: [Pasticceria Antoniazzi](#) e [Caffè Borsa](#), [Locanda Majestic 2](#) a Campitello di Marcaria, gli otto B&B dell'associazione [Colline del Garda Ospitalità](#) con sede a Monzambano.

All'Aeroporto Milano Bergamo: [Vicook](#), [Winegate11](#) e [La Marianna](#).



a cura di  
**Mariella Caruso**

Giornalista catanese a Milano, classe 1966. «Vado in giro, incontro gente e racconto storie su [Volevofareilgiornalista](#)» e per una quantità di altre testate. Inscalfibile



09-05-2017

**“A Cena con il Maestro”**: il menu



30-04-2017

**Food&Science Festival a Mantova**: il cibo è conoscenza



29-04-2017

**Il piatto di maggio di Sergio Carboni per East Lombardy**



28-04-2017

**Cremona, A cena con il Maestro**

« 1 2 3 »