

GDAPRESS

La comunicazione globale e' uno strumento con il quale il quotidiano di cultura "gdapress" v u o l rendere partecipi i propri lettori informandoli su avvenimenti in Italia e nel mondo.

La rilevanza degli argomenti e' a discrezione della redazione.

IN EVIDENZA

- ◊ Le bollicine Ferrari brindano agli Emmy® Awards
- ◊ The Winesider Best Italian Wine Awards 2017
- ◊ Prima Colazione d'Autore: un'occasione per conoscere il territorio
- ◊ Finale Italiana di [S.PELLEGRINO YOUNG CHEF](#) 2018
- ◊ Autunno Pavese DOC 2017 Castello Visconteo di Pavia
- ◊ L'impronta dell'anima Nairò e le sue opere» a cura di Caterina Corni Casa delle Arti Spazio Alda Merini
- ◊ FURLA SERIES #01 SIMONE FORTI To Play the Flute Sala Fontana, Museo del Novecento, Milano
- ◊ Clinique Pep-Start™ Double Bubble Purifying Mask: Maschera multi-tasking, in soli due minuti
- ◊ Zoè Cosmetics e la virtù della natura



Prima Colazione d'Autore: un'occasione per conoscere il territorio

🕒 25 settembre 2017 👤 Giuliana de Antonellis 📍 Aeroporto di Milano Bergamo, bergamo, brescia, cremona, Da Vittorio, [East Lombardy](#) Enrico Cerea, Iginio Massari, mantova, Prima Colazione d'Autore 🏷️ Enogastronomia 👁️ 4



- ◊ DJ ARCH NIGHT 2017

RUBRICHE

- ◊ Ambiente
- ◊ Appuntamenti
- ◊ Architettura
- ◊ Arte
- ◊ Benessere e Beltade
- ◊ BIT 2012/ 13
- ◊ BIT 2014/2015/2016/17
- ◊ Cinema
- ◊ Costume e società
- ◊ Cultura
- ◊ Design
- ◊ Enogastronomia
- ◊ EXPO 2015
- ◊ I SALONI
2012/2013/2014/2015/2016/17
- ◊ Il mondo dei bambini dalla A alla Z
- ◊ LA BIENNALE 2012/2014/16/17
- ◊ La Cantina
- ◊ La Cucina
- ◊ Libri
- ◊ MADE EXPO
2012/13/2014/2015/16/17
- ◊ Medicina
- ◊ MIART
2012/2013/2014/15/16/17
- ◊ Musica
- ◊ Prossimi eventi
- ◊ Spettacoli
- ◊ Teatro
- ◊ Turismo



Prima Colazione d'Autore: un'occasione per conoscere il territorio

Presentato all'Aeroporto di Milano Bergamo il primo progetto italiano ideato da [East Lombardy](#)

dedicato alla valorizzazione della prima colazione come elemento di promozione turistica

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 e un ulteriore salto di qualità in chiave di accoglienza che il nostro aeroporto riserva a passeggeri e accompagnatori – ha sottolineato **Matteo Baiù**, direttore commerciale non aviation di SACBO – 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 eno-gastronomiche memorabili durante la vacanza e il 52% afferma di prestare attenzione alla presenza di prodotti agroalimentari con certificazioni di qualità. Su TripAdvisor 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**. L'elegante menu-colazione firmato da Iginio Massari contempla fra l'altro Bussolà, Torta Paradiso, Plum Cake all'olio extravergine di oliva Garda DOP.

Di grande impatto scenografico è la prima colazione che accoglie al risveglio gli ospiti del Relais&Chateaux **Da Vittorio** che possono spaziare fra proposte dolci e salate fra cui la Gioconda, la sfoglia di mele della Val Brembana, la crostata morbida ai lamponi del Parco dei Colli di Bergamo e poi ancora formaggi caprini bergamaschi, pan brioche, focacce ripiene e pani di vari formati preparati con olio di oliva extravergine DOP Sebino.

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”.

In provincia di **Bergamo**, aderiscono all'iniziativa: **Da Vittorio, Pasticceria La Marianna, Hotel Petronilla, Agriturismo Polisena** (Pontida).

Per il territorio di Brescia, oltre alla **Pasticceria Veneto**, partecipano **Profumo di Lievito** e la **Pasticceria Di Novo** a Manerba sul Garda.

Cremona è rappresentata da **Al Carrobbio, Locanda Torriani, Lounge Bar Chiave di Bacco** e **Pasticceria Dondeo** tutte in città. Il territorio di **Mantova** partecipa, infine, con i due locali considerati autentico punto di riferimento in città – **Pasticceria Antoniazzi** e **Caffè Borsa** – mentre sul territorio troviamo la **Locanda Majestic 2** a Campitello di Marcaria e gli otto B&B dell'associazione **Colline del Garda Ospitalità** con sede a Monzambano. All'interno dell'Aeroporto Milano Bergamo, inoltre, **Winegate11** e **La Marianna**.

La filosofia dell'iniziativa, i profili dei locali aderenti, menu e ricette sono ampiamente illustrati nella sezione dedicata alla prima colazione sul sito eastlombardy.it.

The Winesider Best

Finale Italiana di