



PROVINCIA GUSTOSA DUE EVENTI NEI PRIMI GIORNI DEL PROSSIMO MESE

Festival dei sapori e Campagna amica Brescia riesce a prendere per la gola

– BRESCIA –

LE TIPICITÀ enogastronomiche del territorio arrivano nel cuore di Brescia con una raffica di appuntamenti golosi. Il 4 febbraio in piazza Vittoria debutta la prima domenica di “Brescia è Campagna amica”, iniziativa dell’omonima rete di produttori agricoli Coldiretti, alla quinta edizione. Consueto mercato a chilometro zero e poi eventi didattici, degustazioni, ricette per evitare gli sprechi e laboratori per bimbi (il primo sarà dedicato al pane, ndr). Altre otto domeniche nel corso del 2018 porteranno i contadini in piazza, anche in Largo For-

mentone. Non solo. A breve la campagna prenderà casa stabilmente in centro: «I prodotti di chi ci mette la faccia sono così richiesti che presto inaugureremo un mercato coperto fisso» anticipa Carlo Loffreda di Campagna

amica, senza svelare i dettagli.

E ANCORA, dal 9 all’11 febbraio piazza Vittoria ospiterà il Festival dei sapori, ultimo evento bresciano di East Lombardy – Regione europea della gastronomia, mille operatori di Brescia, Bergamo, Cremona e Mantova coinvolti in un progetto internazionale di valorizzazione della buona tavola. Supportato da Comune, Provincia e Brescia Tourism, il Festival è l’epilogo di due anni e mezzo di eventi in rete. Filo conduttore, le specialità: «I numeri ci dicono che la ricerca del buon cibo e del biologico orienta la propensione di viaggio del 30% degli italiani»

sottolinea il direttore scientifico di East Lombardy **Roberta Garibaldi** (nella foto) annunciando la creazione di sito web con l’offerta gastronomica della Lombardia orientale e altre iniziative per consolidare l’effetto traino del cibo per il turismo.

Le specialità delle province lombarde saranno al Festival dalle 8 alle 20 al mercato «Meglio bio». Tornerà anche il Gran trofeo d’oro della ristorazione, la gara voluta da Iginò Massari in collaborazione con Cast Alimenti, all’11esima edizione, che quest’anno concentrerà in un’unica giornata la sfida a colpi di manicaretti tra gli studenti di 8 scuole alberghiere. E ancora, ogni giorno degustazioni di dolci (alle 17), cocktail (alle 18). E in serata esibizioni degli chef stellati (da Philippe Leveillé a Stefano Cerveni) con assaggi a 5 euro e cene a 20 euro dei ristoranti East Lombardy. Previste navette gratis da largo Formentone al Castello per ammirare CidneOn.

Beatrice Raspa



ROBERTA GARIBALDI

«I numeri ci dicono che la ricerca del bio e del buon cibo orienta del 30% le scelte di viaggio degli italiani»