



Il Festival dei Sapori, il grande evento a Brescia targato East Lombardy

Il Festival dei Sapori, il grande evento a Brescia targato East Lombardy : Dal 9 all'11 febbraio una festa per celebrare un anno di successi della Regione Europea della Gastronomia. Ecco il programma 08-02-2018 Un evento da non perdere per celebrare i sapori e le tradizioni di un territorio meraviglioso e ricco di cultura gastronomica. Dal 9 all'11 febbraio l'appuntamento è con il Festival dei Sapori, una tre giorni di degustazioni, mercato km 0, grandi chef e il Gran Trofeo D'Oro della Ristorazione, arrivato alla sua undicesima edizione. Dalle 8 del mattino alle 20 il palinsesto è stato pensato per raccontare e far sperimentare tradizioni, cultura enogastronomica, buone pratiche turistiche e cooking show con le migliori "stelle" lombarde. L'unione fa la forza: il successo di East Lombardy - Erg è l'acronimo di European Region of Gastronomy ed è un progetto internazionale che ha come obiettivo la valorizzazione dei migliori territori della gastronomia nel continente, grazie all'azione di un istituto di coordinamento indipendente - Igcatt, International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism - e delle sue nove regioni fondatrici, che sono Marsiglia-Provenza (Francia), Lombardia (Italia), Riga-Gauja (Lettonia), North East Brabant (Paesi Bassi), Minho (Portogallo), Aarhus (Danimarca), Catalogna (Spagna), Malta e Sibiu Transilvania (Romania). Dall'incontro tra queste 10 regioni è nata una piattaforma internazionale in continua espansione, il cui obiettivo è la promozione della sinergia tra turismo, gastronomia e cultura, per soddisfare le tendenze del nuovo turista, interessato sempre più ai prodotti locali, ai produttori e alle loro storie. East Lombardy è Regione Europea della Gastronomia 2017, in partnership con S.Pellegrino. Il successo della Regione Europea della Gastronomia 2017 è dimostrato anche dai numeri: 10 partner di progetto della Lombardia Orientale (i 4 Comuni capoluogo, le 4 Camere di Commercio, l'Università di Bergamo, la Regione Lombardia); 100 stakeholder; 1.000 operatori economici coinvolti; 50 incontri sul territorio; 13 moduli di formazione; 3 "toolkit" per operatori; 20 video ricette; 40 servizi fotografici. E i risultati sono concreti: si segnala +5% di turismo enogastronomico nel 2015 e +21% di turismo enogastronomico nel 2016. Le eccellenze bresciane in campo - Brescia, così come Bergamo, Mantova e Cremona, ha colto fin da subito la grande opportunità del progetto. Gli importanti momenti di formazione con tema territorio, prodotti tipici e storytelling hanno trovato in East Lombardy - Regione Europea della Gastronomia 2017 - un'efficace cabina di regia, creando una rete con i soggetti e le persone che lavorano da diversi anni in questo importante ambito. L'intento dell'operazione è sviluppare una strategia di marketing del territorio basato sulla consapevolezza delle tradizioni, il recupero dell'identità e l'attrattività culturale, valorizzandone la prima forma di espressione: la cucina, in tutte le sue forme. Come riportato da Roberta Garibaldi, direttrice scientifica di East Lombardy, la straordinarietà del progetto è sicuramente il radicamento sul territorio, complice l'approccio "bottom-up" utilizzato fin da subito. Brescia ha dimostrato di essere matura e pronta, dando esempi virtuosi di collaborazione tra enti istituzionali come Comune e Provincia, che con l'aiuto di realtà dedite alla promozione e alla valorizzazione del territorio, come BresciaTourism, hanno messo in atto esempi di buone pratiche e costruito diverse situazioni aperte, dalle degustazioni ai momenti di formazione dedicati ai cittadini, così come eventi rivolti agli addetti ai lavori e agli operatori turistici. L'evento di chiusura di East Lombardy 2017 avrà luogo a marzo nell'ambito di Identità Milano 2018, quattordicesima edizione del famoso congresso internazionale di cucina. Cosa non perdersi del Festival dei sapori: il programma Venerdì 9 e sabato 10 Il Gran Trofeo della Ristorazione Italiana: è una competizione dedicata agli istituti di formazione professionale alberghiera ed enogastronomica, che vede gli studenti cimentarsi ogni anno in prove tecnico-pratiche dedicate ai mestieri del gusto, con particolare attenzione alla conoscenza del territorio e dei prodotti agricoli e agroalimentari della provincia di Brescia. Ideato dal maestro Iginio Massari, il Gran Trofeo d'Oro è organizzato da Provincia di Brescia, in collaborazione con Cast Alimenti - La scuola dei mestieri del gusto; ha ottenuto riconoscimenti da Presidenza della Repubblica, Presidenza del Consiglio dei Ministri, Ministero delle Politiche Agricole, Ministero dell'Istruzione, Regione Lombardia. Strumento didattico di grande efficacia formativa, richiede a docenti e studenti

coinvolti un livello di preparazione medio/alto e un intenso allenamento. Da venerdì 9 a domenica 11 Il Mercato dei Sapori : dalle 8 alle 20 i più interessanti produttori agricoli East Lombardy delle quattro province e i protagonisti del mercato Meglio Bio, offrono prodotti alimentari a “km zero” e certificati bio. I cooking show targati Bs : chef stellati come Philippe Leveillé e Stefano Cerveni, il maestro Iginio Massari insieme ad altri cuochi e pasticceri East Lombardy, proporranno agli spettatori una serie di delizie in degustazione per il palato e per gli occhi, in un vero e proprio spettacolo enogastronomico. Gli altri cooking show East Lombardy: chef dalle altre 3 città Erg 2017 presenteranno piatti dei loro territori: Antonio Cuomo dell’ Hostaria del Relais San Lorenzo di Bergamo; Fabiana Tabai dell’ Osteria da Pietro di Castiglione delle Stiviere (Mn); Sergio Carboni della Locanda degli Artisti di Cappella De’ Picenardi (Cr). Il piatto del dopo Festival: i ristoratori bresciani della rete East Lombardy propongono al termine di ogni giornata del Festival un piatto dedicato, accompagnato da un calice di vino del territorio, acqua e caffè a 20€ Spazio produttori : la parola ai territori e ai Consorzi di tutela per presentazioni e degustazioni guidate. Sfumature di Aperitivo: ogni giorno alle 18 barman e chef (tra cui Michele Valotti della Madia) daranno la loro personale versione di aperitivo, proponendo variazioni degli storici cocktail, sperimentando e giocando con i prodotti locali. L’ora del dolce : a cura delle migliori pasticcerie East Lombardy. Ogni giorno alle 17 un dolce diverso da degustare. Fashion Corner : Laura Baresi, knit designer bresciana, ricamerà in tempo reale una serie di t-shirt personalizzate sul tema del casoncello, abbinabili alle spille Casoncandy. Sabato 10 e domenica 11 Alle ore 20 in Zona Largo Formentone una navetta di Brescia Mobilità sarà a disposizione del pubblico per raggiungere il Festival Internazionale delle Luci CidneON in Castello. Domenica 11 Alle ore 13 la chef irlandese Michelle Crehan Kavanagh presenterà in degustazione i prodotti del suo territorio e riceverà le consegne per conto delle Regioni Europee della Gastronomia 2018, Galway (Irlanda Occidentale) e Nord Brabante (Paesi Bassi).