



Regioni europee gastronomia, ‘scettro’ passa a Galway e Noord-Brabant



Milano, 15 feb. (Labitalia) – Cosa hanno in comune Galway, Sibiu, le isole dell’Egeo meridionale? Sono i territori che hanno ottenuto il riconoscimento di Regione europea della gastronomia per gli anni 2018 e 2019, preceduti da East Lombardy, regione premiata per l’anno 2017, insieme alla danese Aarhus-Central Denmark e alla lettone Riga-Gauja. In questo 2018, invece, saranno celebrate altre due aree: Galway nell’Irlanda occidentale e North Brabant in Olanda. Il ‘passaggio del testimone’ è avvenuto proprio nei giorni scorsi, durante la Bit, a

Milano, in un convegno che è stato anche l’occasione per tracciare un bilancio delle attività svolte e delle prospettive per l’italiana East Lombardy (la Lombardia orientale, che comprende le province di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova).

“Con l’occasione del titolo di Regione europea della gastronomia – spiega Roberta Garibaldi, direttrice scientifica del progetto East Lombardy – abbiamo attuato un piano strategico per la valorizzazione del territorio, con una collaborazione inedita fra luoghi con caratteristiche e risorse turistiche diverse, ma accomunati da un’offerta di eccellenza sotto il profilo enogastronomico. Il riconoscimento ha avuto risultati importanti: il coinvolgimento di più di 1.100 stakeholder con un processo bottom up e oltre 100 incontri di condivisione sui territori”.

“Davvero un numero eccezionale di attori – rimarca – accomunati da un unico intento: valorizzare i prodotti del territorio per il turismo con un approccio sostenibile. Per sensibilizzare abbiamo attivato tutta una serie di strumenti, tra cui 13 moduli di formazione, 3 toolkit per operatori. Avendo riscontrato una discrepanza tra l’eccezionale ricchezza enogastronomica dei territori e l’immagine percepita dall’esterno, abbiamo comunicato costantemente: siamo stati a più di 20 tra fiere e workshop di settore, è sito un sito verticale, si sono coinvolti 230 giornalisti”.

A testimonia gli ottimi risultati del progetto anche Laura Castelletti, vicesindaco e assessore alla Cultura del Comune di Brescia, e Barbara Manfredini, assessore alla Città vivibile e alla Rigenerazione urbana del Comune di Cremona: “Abbiamo dato vita a una rete di produttori, di chef, nella veste di testimonial, che con il loro saper fare, la loro creatività, la passione e l’esperienza, rivestono un ruolo di primo piano per la promozione”.

“Si è così creato un nuovo percorso del gusto che, tra l’altro, ha favorito scambi di buone pratiche anche sul fronte della sostenibilità e dell’impegno contro lo spreco alimentare. Una serie di eventi, di incontri, di nuove modalità di confronto hanno posto le basi alla continuazione di un progetto innovativo e di qualità, che agisce come veicolo di rilancio turistico dell’intero territorio”, aggiungono. E il progetto East Lombardy non finisce con il ‘passaggio del testimone’ alle nuove Regioni europee della gastronomia. Proseguirà, infatti, anche per l’anno 2018, con nuove azioni condivise con gli attori territoriali.

Il 2018, però, sarà l’anno dell’Irlanda e dell’Olanda, proclamate Regioni europee della gastronomia a pieno titolo. Negli ultimi anni, infatti, la cucina irlandese vive un grande fermento, grazie alla riscoperta di antichi sapori, a una nuova generazione di giovani chef di talento e alla ricchezza dei prodotti, di terra e di mare. Soprattutto sulla costa Ovest, percorsa dalla scenografica Wild Atlantic Way. E non è un caso che Galway, West of Ireland, sia stata dichiarata ‘European Region of Gastronomy 2018’. La regione vanta gioielli di straordinaria bellezza, come la selvaggia penisola di Connemara o le remote Isole Aran, e un capoluogo effervescente, Galway, famosa per le ostriche.

Nell’area si organizzano ben 16 festival, tra cui alcuni di lunga tradizione, come il Clarenbridge Oyster Festival, che si tiene dal 1954 ogni settembre, o il Food on the Edge Festival, invece rivolto al futuro. La gamma di esperienze gastronomiche è diversificata: tra le proposte, 350 ristoranti (di cui 2 stellati Michelin), ‘made in Galway’ con 150 prodotti promossi online, microbirrifici e distillerie, o l’iniziativa Place on a Plate, con cui Fáilte Ireland incoraggia l’uso di

elementi locali. La designazione a 'European Region of Gastronomy 2018' prevede eventi e festival che ruotano intorno a cinque temi: educazione e salute, il rapporto tra urbano e rurale, la diversità culturale, sostenibilità e nutrimento del pianeta, sostegno alle piccole e medie imprese e all'innovazione.

L'altra Regione europea 'incoronata' per la sua gastronomia nel 2018 si trova sempre nel Nord Europa, in Olanda: il Noord-Brabant. Conosciuto dai più per aver dato i natali ad artisti come Jheronimus Bosch e Vincent Van Gogh, o per il design di Eindhoven, il Brabante olandese ha anche una cucina emergente. La nuova gastronomia si fonda su tre parole: delizioso, onesto, creativo. Se la prima indica la gradevole accoglienza che connota tutti i locali dove si serve cibo, capace di creare una vera 'joie de vivre', le altre puntano ai metodi di produzione, orientati alla sostenibilità e all'innovazione futura.

La designazione a Regione della gastronomia 2018 qui si festeggia con il motto 'Better Food in Brabant': vanno in scena dieci iniziative, una per ogni mese, da marzo a dicembre. Gli appuntamenti spaziano dallo spreco alimentare all'eredità tradizionale, dai nuovi agricoltori alla cucina salutare per i giovani e i diabetici, dallo stile di vita sano alle comunità rurali, dal rapporto con i Big data alla condivisione dei pasti, all'ospitalità.

E nel 2019 a chi toccherà portare lo 'scettro' di Regione europea della gastronomia? A Romania e Grecia. Ci spostiamo, dunque, verso l'Est: Ed ecco la regione di Sibiu, in Romania. Situata nella Transilvania meridionale, vanta un patrimonio culturale e naturale di assoluto pregio, ancorato a forti tradizioni che oggi permeano una società multi-etnica e multiculturali. Da quando è stata Capitale europea della cultura nel 2007, la città di Sibiu brilla per la vita culturale effervescente. Il progetto di Regione della gastronomia 2019 vuole stimolare lo sviluppo turistico dell'area attraverso l'enogastronomia, rendendola una delle maggiori attrattive.

Scendendo a Sud, troviamo cinquanta isole, tra l'arcipelago delle Cicladi e il Dodecaneso, che formano la regione dell'Egeo Meridionale: Andros, Kea-Kythnos, Siros, Santorini, Milos, Mykonos, Naxos, Tinos, Paros, Rodi, Kos, Kalimnos, Karpathos sono le maggiori. Quello di Regione della gastronomia 2019 è un riconoscimento importante, ottenuto grazie a un programma di attività chiamato 'Taste The Seasons', che mette in luce la cooperazione fra tutti gli attori.

Grazie alla collaborazione con 117 stakeholder sociali, il piano intende connettere tre fondamentali elementi dell'area dell'Egeo Meridionale: il turismo (le isole contribuiscono al 40% dell'introito nazionale), una produzione locale ricca di proprietà nutritive, un'eredità culturale che va indietro a Ippocrate. Il programma punta a definire l'area come destinazione gastronomica, allungare la stagione turistica, promuovere i prodotti (come i Melekouni di Rodi, dolci a base di sesamo, e il Krassotiri di Kos, formaggio cotto con il vino) e favorire la sostenibilità. I progetti messi in atto toccano varie aree, dalla salute al digitale. Tra questi, Be a local, The Aegean Seed Bank, l'Aegean Diet, Aegean mamas know best.