

Archivi: [Welfare Cremona](#) [Welfare Lombardia](#) [Welfare Italia](#) [Welfare Europa](#) [G. Corada](#) [C. Fontana](#)

Cerca nel sito...



Domenica, 04 marzo 2018 - ore 17.20

[HOME](#) [CREMONA](#) [CASALASCO](#) [CREMA](#) [PIACENTINO](#) [LOMBARDIA](#) [ITALIA](#) [EUROPA](#) [MONDO](#) [RUBRICHE](#) [VIDEO](#)
[BERGAMO](#) [BRESCIA](#) [COMO](#) [LECCO](#) [LODI](#) [MANTOVA](#) [MILANO](#) [MONZA](#) [PAVIA](#) [SONDRIO](#) [VARESE](#) [ULTIME NEWS](#)[WelfareNetwork](#) » [Cremona Notizie](#) » [Economia Cremonese](#) »

East Lombardy, si riparte in forza con l'evento 'dentità Golose' Cremona a Milano fino al 5 marzo

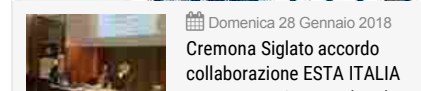
East Lombardy, si riparte in forza con l'evento 'dentità Golose' Cremona a Milano fino al 5 marzo

Chef e produttori cremonesi saranno presenti con le loro specialità fino al 5 giorni. Insieme a loro il personale del Servizio Promozione, Informazione e Accoglienza Turistica coordinato dalla responsabile Paola Milo.

Domenica 04 Marzo 2018 | Scritto da Redazione

SEGUI WELFARE NETWORK





Domenica 28 Gennaio 2018

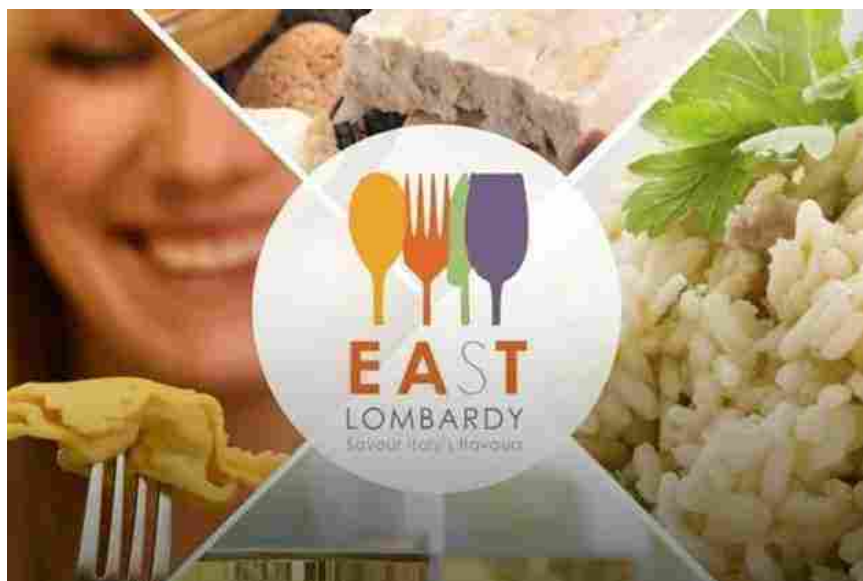
Cremona Siglato accordo collaborazione ESTA ITALIA European String Teachers' Association e CNA Artistico



Venerdì 26 Gennaio 2018

CNA Cremona: soddisfazione per l'accordo sui ponti del Po

Facebook | LinkedIn | Twitter | YouTube | Google+



East Lombardy, si riparte in forza con l'evento 'identità Golose' Cremona a Milano fino al 5 marzo

Chef e produttori cremonesi saranno presenti con le loro specialità fino al 5 giorni. Insieme a loro il personale del Servizio Promozione, Informazione e Accoglienza Turistica coordinato dalla responsabile Paola Milo.

Dopo il riconoscimento di Regione Europea della Gastronomia 2017 Cremona e il suo territorio sarà presente in forze all'evento di chiusura di **East Lombardy** 2017 che si terrà da domani, sabato 3 marzo, a lunedì 5 marzo a Milano nell'ambito di **Identità Golose**, quattordicesima edizione del famoso congresso internazionale di cucina e pasticceria d'autore, ricca di protagonisti che si avvicenderanno: si tratta di una vera agorà della ristorazione di qualità, il luogo dove apprezzare le più interessanti innovazioni che il mercato propone, intersecando i nuovi trend della ristorazione. Il luogo più indicato per suggellare un'esperienza che, iniziata un anno fa, non è certo destinata ad esaurirsi, anzi. L'evento conclude l'anno del riconoscimento di Regione Europea della Gastronomia, ma il progetto prosegue anche quest'anno, con i quattro copoluoghi di provincia e le Camere di Commercio coinvolte, tutti impegnati a favorire la crescita della rete degli operatori.

"L'impegno assunto dai quattro territori coinvolti (Brescia, Cremona, Bergamo e Mantova) – dichiara al riguardo l'Assessore con delega al Turismo Barbara Manfredini - è infatti di portare avanti con determinazione il progetto **East Lombardy**: per questo ci si attiverà per promuovere il marchio che nel tempo dovrà affermarsi come garanzia di qualità per prodotti e ristorazione, un marchio che nasce dal lavoro dal basso, non imposto, per promuovere i prodotti di eccellenza della Lombardia Orientale attraverso la descrizione nei menù, piuttosto che la formazione del personale di sala. A questo si aggiunge la

promozione dei prodotti e dei produttori dove è possibile gustarli: una rete che si auto promuove e si auto protegge a livello di qualità. Infine, da non dimenticare, l'impegno contro lo spreco alimentare per la sostenibilità dell'ambiente".

Chef e produttori cremonesi saranno presenti con le loro specialità in tutti e tre i giorni. Insieme a loro il personale del Servizio Promozione, Informazione e Accoglienza Turistica coordinato dalla responsabile Paola Milo.

Sabato 3 marzo, pranzo ore 12 – 14.30, protagonisti il Ristorante Dordoni e Gastronomia Contini 2.0 con Alice Contini, Andrea Amici e lo chef Paco Magri (roast-beef in bassa temperatura con la giardiniera di Alice nella focaccia integrale di Paco); degustazione ore 15 – 18 a cura di Pozzali Lodigrana di Casaleto Ceredano, presenti i titolari Ivan, Secondo e Francesca Pozzali (Raspadura Bella Lodi).

Domenica 4 marzo, colazione, ore 9.45 – 11.30, curata dal Ristorante Dordoni di Cremona con lo chef Paco Magri (I grani antichi: gemelli di farro monococco BIO al cioccolato frollino di segale BIO ai frutti di bosco; I semi-integrali: crostatina alla marmellata di prugne; lievitato con albicocche candite; I senza glutine: frollino all'uvetta, muffin alle carote e mandorle, biscotti al cocco; degustazione, ore 15 – 18, curata dal Consorzio Tutela Provolone Valpadana e dal Consorzio Salame Cremona, che vedrà la presenza di Fabio Tambani, presidente del Consorzio Salame Cremona, Vittorio Emanuele Pisani, direttore del Consorzio Tutela Provolone Valpadana, Achille Mazzini, enogastronomo (provolone Valpadana DOP dolce e piccante e salame Cremona IGP).

Lunedì 5 marzo, colazione, ore 9.45 – 11.30, a cura del Caffè La Crepa di Isola Dovaresè con Franco Malinverno, Matteo Marini, André Wunderlich de Silva, Francesco Rosati (torta sabbiosa con crema al mascarpone, crostata marroni e meringa all'italiana, torta sbrisolona con crema, tiramisù e cacao, crostata con ricotta e canditi); pranzo, ore 12 – 14.30, con la Trattoria Viavai località Bolzone di Ripalta Cremasca e Leccornie Doc di Pandino, presenti Stefano Fagioli ed Enrica Orsini (panino con lingua salmistrata, trippa, salsa verde e mostarda di pere, nonché degustazione di mostarda classica cremonese artigianale).

Infine, lunedì 5 marzo, alle 14, il momento clou intermanente dedicato all'esperienza **East Lombardy** con in programma interventi di protagonisti ed esperti e la sottoscrizione di un manifesto di intenti per il futuro. Per quanto riguarda Cremona saranno presenti l'Assessore con delega al Turismo Barbara Manfredini, Cesare Baldrighi, presidente del Consorzio Tutela Provolone Valpadana in rappresentanza dei produttori dell'intero territorio, nonché nostro Ambasciatore internazionale nell'ambito di **East Lombardy**, Silvio Lacchini, che rappresenterà tutti coloro che operano nel campo dell'ospitalità, e Sergio Carboni, anch'egli Ambasciatore **East Lombardy** per Cremona, in rappresentanza di tutti gli chef.

"Nell'ambito di **East Lombardy** – conclude l'Assessore Barbara Manfredini - Cremona ha lavorato intensamente perseguendo gli obiettivi insiti in questo progetto: valorizzare i prodotti, a partire da quelli DOP e IGP, senza però trascurare quelli tradizionali, nonché tutte le attività impegnate in questa importante realtà economica e commerciale del territorio; dare vita ad una rete di produttori, di chef, nella veste di testimonial, che con il loro saper fare, la loro creatività, la passione e l'esperienza che li connota, rivestono un ruolo di primo piano per la promozione, insieme a Bergamo, Brescia e Mantova, della Lombardia orientale. Si è così creato un vero e proprio 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 che hanno posto le basi per dare continuità ad un progetto innovativo e di qualità come veicolo di rilancio turistico dell'intero territorio".



Fondato nel 1989 da Luciano Benincasi



L'ECO I candidati socialisti nelle elezioni del 4 marzo

Venerdì 02 Marzo 2018
L'ECO Finalmente siamo alla fine della campagna elettorale Allacciare le cinture

Venerdì 02 Marzo 2018
L'ECOPOLITICA 4 MARZO: C'E' ANCHE LA LOMBARDIA!



Comprensorio di Cremona



Destino il 5 per mille all'Auser: c.f. 97321610582

ASSOCIAZIONE VOLONTARI ITALIANI SANGUE



Comunale di Cremona




la buona acqua di casa mia

IL VIDEO



padania acque
la buona acqua di casa mia

Foto Notizia