



Eventi

Chef

Ricette

Rubriche

Partner

Guida 2018

NEWSLETTER

CERCA

EN

East Lombardy, bilancio lusinghiero. Così il saluto diventa un arrivederci

La Regione Europea della Gastronomia 2017 un anno dopo, sul palco di Identità Milano. Tutti i numeri di un successo

07-03-2018



Foto Brambilla-Serrani

«Chiudete gli occhi per qualche istante e provate a pensare a quattro territori che si uniscono con l'intento di promuovere la propria arte, la propria cultura e soprattutto il patrimonio enogastronomico, con percorsi in grado di attrarre turisti da tutto il mondo. Ora apriteli, perché questo è avvenuto, e si chiama **East Lombardy**». Così esordiva un anno fa il sindaco di Cremona **Gianluca Galimberti**, sul palco dell'Auditorium di **Identità Milano 2017** assieme a oltre 100 chef delle province di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova, uniti per rappresentarsi, per valorizzare l'identità enogastronomica locale e sviluppare un approccio più innovativo, accogliente e sostenibile, alla vera "buona cucina" lombarda.

Il grande lancio della **Regione Europea della Gastronomia 2017** è stato emozionante allora come lo è stato quest'anno quando, sullo stesso palco, sono intervenuti i rappresentanti dei quattro territori

RUBRICHE

Identità Milano

Tutto su contenuti e protagonisti del congresso internazionale di cucina e pasticceria d'autore



a cura di
Alda Fantin

Veneta di Bassano del Grappa, dopo un Master in Food & Wine Communication, entra nell'estate 2016 nello staff di **Identità Golose**. Ama Bob Dylan e tutte le delizie della cucina

Seguici su:

Facebook

Twitter

Youtube

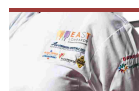
Pinterest

Instagram

Ultimi articoli pubblicati



07-03-2018

Gelato bollente


07-03-2018

East Lombardy, bilancio lusinghiero. Così il saluto diventa un arrivederci


07-03-2018

Il rugby, la sala e il coach. Partite di maitres a Identità Milano 2018


07-03-2018

Batteri e alghe. Le cime delle Ande e i colori dell'oceano. Identità Naturali

della Lombardia Orientale per tirare un bilancio e dare il saluto ufficiale a un progetto che ha acceso i riflettori su un territorio capace di superare i campanilismi dando vita a un gioco di squadra.



I rappresentanti di *East Lombardy* sul palco di *Identità Milano 2018*

«È stato un anno davvero intenso che ha visto lavorare assieme più di 1.100 attori, 10 soggetti istituzionali, 4 Comuni e altrettante Camere di Commercio, più la Regione Lombardia e l'Università di Bergamo. A loro si sono legati in un processo condiviso 110 stakeholder tra associazioni di categoria, consorzi, Strade del Vino e dei Sapori e oltre 1.000 operatori - ha raccontato **Roberta Garibaldi**, direttrice scientifica di [East Lombardy](#) e docente presso la stessa Università orobica - Abbiamo attivato moltissime azioni di promozione, comunicazione e formazione raggiungendo obiettivi importanti in un clima di scambio e networking tra produttori, ristoratori, hotellerie, enti».

A rappresentare il settore food è intervenuto sul palco **Sergio Carboni**, chef del ristorante [La Locanda degli Artisti](#) a Cappella dè Picenardi (Cr): «Ho avuto la grande fortuna di vivere questa iniziativa stando in "trincea", lavorando con materie prime uniche che sono i prodotti eccellenti di questo territorio (la Lombardia Orientale vanta 25 prodotti Dop e Igp, 126 Pat e 25 vini Docg, Doc e Igt)».

«È stata una grandissima esperienza dal punto di vista umano che mi ha permesso di conoscere molte persone, toccare con mano la profondità di chi produce e lavorare assieme nella creazione del gusto - ha continuato a nome di tutti i ristoratori della Lombardia Orientale **Riccardo Camanini** del [Lido 84](#) a Gardone Riviera (Bs) - Essendo bergamasco ma di adozione bresciana ho avuto la possibilità di spaziare tra i sapori di due diversi territori che a distanza di pochi km si manifestano in profumi, gusti e ricordi diversi».



06-03-2018

Dossier Dessert: il cioccolato oltre le frontiere del già noto



06-03-2018

Strepitoso Camanini: cera una volta la sbernia



06-03-2018

Josep Roca e il segreti della sala perfetta



06-03-2018

Il sistema Niko Romito: fattore umano, ricerca, codifica, moltiplicazione



05-03-2018

L'arte dell'ospitalità: dai piccoli gesti si riconosce un grande ristorante



05-03-2018

Enrico Crippa e gli 840 minuti di quotidianità



05-03-2018

Cracco lancia la sua sfida. Nel ricordo del Maestro Marchesi



05-03-2018

Massimo Bottura, il valore del buongiorno



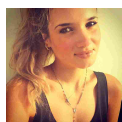
05-03-2018

Come sarà Identità Milano, hub internazionale della gastronomia



«Abbiamo lavorato molto sulla prima colazione facendo conoscere i nostri prodotti agli ospiti che ci vengono a trovare da tutto il mondo - ha aggiunto **Petronilla Frosio** dell'[Hotel Petronilla](#) a Bergamo - Il nostro territorio ha dimostrato di essere in grado di esprimersi e di accogliere approcci al cibo internazionali. Ci siamo presi del tempo per coltivare relazioni, raccontare la nostra storia e quella dei nostri prodotti creando sinergie nuove». Molte delle azioni che sono nate avranno un proseguimento, tra queste sicuramente il tema della sostenibilità: «Abbiamo lavorato molto sul concetto di filiera, individuando una serie di progetti che mettessero la sostenibilità al centro - ha spiegato l'assessore di Mantova **Andrea Caprini** - Ne sono nate esperienze significative che ci inducono a lavorare ancora tutti assieme in una prospettiva futura».

Insomma, un gran finale e un saluto che ha decisamente il sapore di un arrivederci. La forza di volontà e la dedizione di tutte le persone che hanno contribuito a far diventare [East Lombardy](#) una realtà concreta e operativa vuole essere un bell'esempio di come unendo le proprie risorse sia possibile valorizzare e promuovere il territorio, puntando a presentare un'offerta sempre più integrata che possa apportare benefici a tutti i protagonisti dell'enogastronomia.



a cura di
Alda Fantin

Veneta di Bassano del Grappa, dopo un Master in Food & Wine Communication, entra nell'estate 2016 nello staff di [Identità Golose](#). Ama **Bob Dylan** e tutte le delizie della cucina

Condividi



05-03-2018

Rosanna Marziale, quanta energia tra cozze e champagne



05-03-2018

Vi raccontiamo Marco Amato, premio Identità di Sala 2018



05-03-2018

Il senso di Massimiliano Alajmo per la materia prima



04-03-2018

Cipriani, l'avvocato mancato che ha trasformato Venezia



04-03-2018

L'inciampo felice. La pasta secondo Bottura



04-03-2018

L'invincibile armata di Enrico Bartolini



04-03-2018

Idea di pasta by Carlo Cracco, in omaggio a Marchesi

« 1 2 3 ... »