



Martedì 29 settembre 2015

## Regione europea della Gastronomia Chicco Cerea tra gli ambasciatori

*La Lombardia Orientale ha ricevuto il titolo di «Regione Europea della Gastronomia 2017». Tra gli ambasciatori lo chef Chicco Cerea. L'area premiata ha 39 musei civiltà della contadina, 24 ecomusei, 8 strade dei sapori e grandi vini Docg, Doc, Igt.*

«**Regione Lombardia ha sostenuto concretamente la candidatura a questo premio**, perché crediamo che il riconoscimento europeo che ne deriva rappresenti un'opportunità strategica per valorizzare l'attrattività turistica, sostenere le economie locali e promuovere su scala internazionale la cucina tradizionale e quella d'autore».

È quanto ha dichiarato **Mauro Parolini, assessore al Commercio, Turismo e Terziario di Regione Lombardia**, al Conference Center di Expo, a margine della cerimonia di consegna del titolo di Regione Europea della Gastronomia 2017. La premiazione è giunta al termine di un processo di candidatura promosso da una partnership composta da Regione Lombardia stessa, i Comuni di **Bergamo**, Brescia, Cremona e Mantova, le Camere di Commercio delle province coinvolte e **l'Università di Bergamo come coordinatore scientifico di progetto** e si colloca nell'ambito delle iniziative in corso legate alla Food Tourism Week della Commissione Europea.

«**European Region of Gastronomy**» è il titolo assegnato dall'Istituto Internazionale per la Gastronomia, la Cultura, le Arti e il Turismo (Igcatt) con lo scopo di contribuire ad una migliore qualità della vita nelle regioni europee, sostenendo le culture alimentari caratteristiche, l'educazione a una migliore salute, la sostenibilità e l'innovazione gastronomica. Il progetto Erg prevede ogni anno l'assegnazione dell'award a 2-3 regioni europee selezionate da una giuria di esperti internazionali, coordinati da Igcatt. **In particolare i vincitori di Erg 2016 sono la Catalogna (Spagna) e il Minho (Portogallo). Per il 2017 il premio verrà appunto assegnato alla Lombardia Orientale, ad Aarhus (Danimarca) e Riga-Guja (Lettonia).**



Durante la cerimonia sono stati presentati **i primi quattro ambasciatori della Lombardia Orientale.**

**BERGAMO, ENRICO CEREÀ** - Primogenito di cinque figli, Chicco - come viene affettuosamente chiamato dai parenti e dagli amici - è cresciuto da mamma Bruna e da papà Vittorio nelle cucine del proprio ristorante di famiglia, ed è sotto la guida esperta del padre che scopre

quell'arte gastronomica che incontra misteriosamente le sue più intime inclinazioni. Dopo questo fondamentale apprendistato, seguiranno le importanti esperienze nei più blasonati ristoranti del mondo, con il confronto di grandi chef che gli consentiranno di definire quella personalità unica e fortemente riconoscibile che è oggi l'anima del ristorante «da Vittorio», che dal 2009 è nell'olimpo dell'alta cucina, quando la prestigiosa guida Michelin gli conferisce la terza stella come massimo riconoscimento. La brigata di cui è a capo Chicco Cerea è composta da oltre una ventina di cuochi, con i quali esplora le più innovative tecniche di preparazione dei cibi, cimentandosi in ciascuno dei campi dell'alta cucina. I suoi piatti, ormai classici di riferimento per gourmet e appassionati, sono stati immortalati in prestigiose pubblicazioni.

**BRESCIA, MAURIZIO ZANELLA** - Nasce nel 1956 e muove i suoi primi passi nel mondo del vino grazie agli studi di agraria e all'idea della madre di acquistare, negli anni Sessanta, una piccola casa in collina, chiamata «Ca' del bosc». Un cosmopolita del vino che viaggia molto e realizza nella propria terra, la Franciacorta, ciò che ha appreso in Francia in particolare in Borgogna e a Bordeaux. Nel 1969 nasce Ca' del Bosco, oggi leader nella produzione di Franciacorta dal finissimo perlage. Una posizione raggiunta grazie all'entusiasmo e alla passione di Maurizio Zanella che all'inizio degli anni '70 ha capito e seguito la sua vocazione «artistica» facendosi protagonista del rinascimento enologico italiano e trasformando una casa in un bosco di castagni in una delle più moderne e avanzate cantine. È presidente del Consorzio per la Tutela del Franciacorta e presidente Ca' del Bosco.

**CREMONA, CESARE BALDRIGHI** - Nato a Grumello Cremonese il 12 febbraio 1959, sposato, due figli, appassionato di basket e di calcio. Laureato in Scienze agrarie presso la facoltà di Agraria dell'Università Cattolica di Cremona. Titolare di un'azienda agricola con indirizzo zootecnico da latte in provincia di Cremona, dal 2003 è presidente di Plac, società cooperativa Produttori latte associati Cremona, con 100 allevatori, 120 dipendenti, 1.200 quintali di latte e 80 milioni di euro di fatturato (4° produttore di Grana Padano, 160mila forme, e 3° produttore di Provolone, 25mila quintali l'anno). Dal 1989 al 1992 è stato presidente dell'Anga di Cremona (Associazione nazionale giovani agricoltori) e dal 1999 è presidente del Consorzio tutela Grana Padano.

**MANTOVA, ROMANO TAMANI** - Nato a Quistello (Mn) il 30 aprile 1943, secondo di 6 figli con mamma casalinga e papà caciaio. Dopo la licenza elementare inizia a lavorare al Ristorante All'Angelo di Quistello e successivamente in un piccolo albergo sulla riviera adriatica. Frequenta un corso di cucina a Modena e da lì inizia a lavorare all'Hotel Real Fini e al Ristorante Fini. Dopo un periodo trascorso a Casale Monferrato, parte per Londra e lavora presso il Ristorante Quo Vadis, storico locale del quartiere Soho. Terminata l'esperienza londinese fa rientro a Quistello e con il fratello Francesco Carlo apre il Ristorante l'Ambasciata che in pochi anni diventa famoso nel mondo per l'eccellenza della cucina gonzaghese mantovana. In 38 anni di attività Romano e Francesco Carlo Tamani hanno portato la cucina del Vicariato in tutto il mondo (America, Regno Unito e Oriente) e continuano su questa strada per far conoscere la cucina del territorio. Lo chef Romano Tamani, titolare con il fratello dell'Ambasciata, ristorante con 1 stella Michelin, ama definirsi 'oste di campagna'. In questa sua definizione c'è tutto l'amore per la sua terra, per le sue tradizioni e per la sua gente. (Lnews)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

[http://www.ecodibergamo.it/stories/Enogastronomia/regione-europea-della-gastronomiachicco-cerea-tra-gli-ambasciatori\\_1143397\\_11/](http://www.ecodibergamo.it/stories/Enogastronomia/regione-europea-della-gastronomiachicco-cerea-tra-gli-ambasciatori_1143397_11/)