

# East Lombardy: la Lombardia Orientale è Regione Europea della Gastronomia 2017



## **Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova unite per promuovere enogastronomia, turismo e sostenibilità alimentare**

EastLombardy è prima di tutto un concetto, oltre che un'area geografica ben definita: la Lombardia Orientale racchiude i territori di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova ed è sinonimo di cibo di qualità.

Il nome scelto localizza un'area e, insieme, suggerisce un invito: "eat Lombardy: mangiare la Lombardia" perché la "s" di East è appena delineata.

Questo lo slogan dal momento che l'unione delle quattro province che caratterizza la Lombardia Orientale è stata insignita del titolo di Regione Europea della Gastronomia (European Region of Gastronomy, meglio nota come ERG) per il 2017, insieme ad altre due regioni europee: Riga, in Lettonia e Aarhus, in Danimarca. Il 2018, invece, vede le celebrazioni di Galway nell'Irlanda occidentale e North Brabant in Olanda.

Il titolo viene dato da IGCAT (Istituto internazionale di Gastronomia, Cultura, Arti e Turismo) ogni anno a due/tre regioni considerate tra le migliori al mondo a livello enogastronomico.

Il giudizio si basa su alcuni requisiti fondamentali che le regioni premiate devono avere tra cui l'educazione alla salute, l'integrazione tra globale e locale e la sostenibilità e valorizzazione della diversità culturale e alimentare.

## **Gli obiettivi di Eastlombardy**

Gli obiettivi che Eastlombardy si pone sono quelli di favorire l'integrazione tra cultura, turismo ed

enogastronomia e di incentivare i metodi di produzione e di consumo sostenibili, alla luce dell'attenzione sempre crescente da parte della gente delle tradizioni culinarie e delle diverse culture del cibo.

Essere Regione Europea della Gastronomia, infatti, aiuta il territorio a essere conosciuto a livello turistico e ad attirare un flusso di visitatori attenti alle tipicità di un luogo e desiderosi di fare esperienze autentiche.

Ecco quindi che entrano in gioco i piccoli produttori che possono in questo modo aprirsi maggiormente al mercato preservando però le loro peculiarità.

In questo contesto è inoltre di fondamentale importanza il tema della sostenibilità: nella produzione, nei consumi, nelle risorse.

### **Gli eventi nelle 4 province**

Per raggiungere questi obiettivi sono molti gli eventi – aperti al pubblico o ai soli operatori del settore - che sono stati pianificati dalla seconda metà del 2016 fino a tutto il 2017, anno dedicato alla Lombardia Orientale.

Lo scorso 16 settembre, per esempio, sono stati inaugurati “I venerdì di Eastlombardy” alla Domus di Piazza Dante a Bergamo. Ogni venerdì viene organizzato un aperitivo che permette al pubblico di conoscere meglio le tipicità enogastronomiche di Bergamo, Brescia, Mantova e Cremona.

Questi eventi trovano un loro meritato spazio all'interno di un già fitto programma di manifestazioni nella Domus rivolti alla cultura del cibo: dai giovedì dedicati alla presentazione delle diverse aziende vitivinicole della zona del Valcalepio con degustazione finale, al Mercato della Terra che permette, ogni secondo e quarto sabato del mese, di fare la spesa direttamente dai produttori.

Per il 2017 si punta invece a creare un piccolo evento Eastlombardy all'interno di manifestazioni molto rilevanti e di indubbio interesse anche a livello internazionale come la Millemiglia, le Centomiglia e la Festa dell'opera di Brescia; il Cremona Summer Festival, il Cremona per Ugo Tognazzi e il Monteverdi Festival di Cremona; Il Festivalletteratura di Mantova.

Numerosi gli eventi di taglio eminentemente enogastronomico con i quali Eastlombardy dialoga già oggi e con i quali dialogherà soprattutto nel 2017: dalla gettonatissima Festa del Torrione di Cremona, che si svolge tra fine ottobre e fine novembre, al Salone il Bontà sempre di Cremona in scena a novembre.

Si passa poi da Mantova per due importanti manifestazioni: la Mostra nazionale di vini passiti e di meditazione e la Fiera Nazionale del Tartufo.

Non si può scordare infine il corposo (e gustoso) calendario di eventi sul territorio bresciano con la settimana della tinca al forno, il festival del pesce di lago, del Chiaretto e dell'olio extravergine, la settimana della gastronomia camuna e l'apprezzatissimo Festival della Franciacorta di settembre.

EastLombardy ha trovato inoltre spazio all'interno di alcuni interessanti eventi recenti. È stata al Garda Cooking Cup, avvincente festa in cui quaranta barche si sfidano in regata a Salò mentre i cuochi sottocoperta preparano un dessert poi valutato da una giuria; alla Festa del Moscato di Scanzo, in provincia di Bergamo, dove tra i numerosi stand di degustazione della più piccola DOCG d'Italia (Il Moscato di Scanzorosciate, appunto) si è presentata anche la Lombardia Orientale con alcuni produttori e, infine, durante Food Film Festival, rassegna dedicata al cibo nel cinema svoltasi a Bergamo.

In questo contesto ha avuto luogo una tavola rotonda in cui si è discusso dell'importante riconoscimento ERG. Il direttore generale di Explora Giorgio Kindinis ha sottolineato il rilievo che Regione Lombardia dà alle tradizioni enogastronomiche della regione; Christophe Sanchez, responsabile della comunicazione di EastLombardy, ha ricordato che enogastronomia e turismo sono un connubio perfetto per valorizzare anche a livello internazionale un territorio e i suoi operatori.

Sulla stessa lunghezza d'onda, Roberta Garibaldi, direttore scientifico di EastLombardy, ha accennato ai prossimi appuntamenti – principalmente fiere – a cui la Lombardia Orientale parteciperà nell'autunno 2016.

### **Le fiere**

Le fiere sono un importante appuntamento per far conoscere la regione sia a potenziali visitatori che agli operatori turistici, come agenzie di viaggio e tour operatori, i quali, invece, hanno la possibilità di vendere la destinazione "Lombardia Orientale" ai turisti.

Tra gli appuntamenti in cui EastLombardy presenza con un proprio spazio: Terra Madre, Salone del Gusto, a Torino (22-26 settembre); No Frills, fiera del turismo a Bergamo (29-30 settembre) e TTI, Fiera del turismo a Rimini (13-15 ottobre). In programma inoltre una presentazione di EastLombardy rivolta alla stampa internazionale a World Travel Market di Londra, una delle maggiori fiere del turismo, dal 7 al 9 novembre.

### **I prodotti di EastLombardy**

Sono 16 i prodotti DOP, 9 gli IGP e 11 i Presidi Slow Food a cui si aggiungono 13 vini DOC, 10 IGT e 2 DOCG. A questa ricca offerta di prodotti di qualità certificata attingono per le loro ricette gli chef di ben 22 ristoranti stellati (ma non solo loro!) di EastLombardy.

Tra i prodotti e piatti tipici di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova l'attenzione va soprattutto ai formaggi (sono ben 9 le DOP soltanto a Bergamo); i vini, in primis il Franciacorta, maggiormente conosciuto a livello internazionale e alle paste ripiene: i casoncelli nella variante bergamasca e bresciana, i marubini di Cremona e i tortelli di zucca di Mantova.

Non si possono tuttavia scordare altre specialità altrettanto famose e apprezzate dal pubblico, come il pesce d'acqua dolce, il torrone di Cremona, la polenta bergamasca e l'olio del Garda.

Sono inoltre 125 i PAT (Prodotti agroalimentari tradizionali) di EastLombardy tra cui le formaggelle delle valli bresciane e bergamasche, le alborelle essiccate in salamoia di Brescia, il salame della bergamasca, la Mostarda e la torta Sbrisolona di Mantova e i dolci di Cremona: dalla sfoglia della

Ufela, ai biscotti Bunbunenn; al tipico dolce natalizio Bussolano di Soresina.

**L.L.**