

Il titolo European Region of Gastronomy vede protagoniste Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova

# L'EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY PREMIA LA LOMBARDIA ORIENTALE



UN RICONOSCIMENTO  
PRESTIGIOSO

Un importante tassello è stato aggiunto al fitto programma di iniziative che vedrà unite, nell'appuntamento di "European Region of Gastronomy", previsto nel 2017, quattro città della Lombardia Orientale. L'obiettivo è quello di perseguire obiettivi strategici condivisi per divulgare e far conoscere l'eccellenza dell'enogastronomia del territorio. Lo prevede il progetto internazionale che raccoglie attorno a sé un "network" di regioni europee, sotto l'egida dell'Istituto di coordinamento indipendente IGCAT, "International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism". E' a questo Istituto e alle 9 regioni fondatrici - Marsiglia-Provenza (Francia), Lombardia (Italia), Riga-Gauja (Lettonia), North Brabant (Paesi Bassi), Minho (Portogallo), Aarhus (Danimarca), Catalogna (Spagna), Malta, Sibiu e la Transilvania (Romania), ideatrici del premio "European Region of Gastronomy" - che si deve l'assegnazione dell'Award, a seguito di un processo di valutazione, iniziato nel 2014, alla Lombardia Orientale, rappresentata dai suoi quattro capoluoghi: Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova. Il conferimento è avvenuto a Barcellona il 3 luglio 2015, dove una Giuria Internazionale formata da un "pool" di esperti indipendenti, selezionati dai membri di IGCAT, Istituto Internazionale per la Gastronomia, Cultura, Arte e Turismo, che coordina e gestisce la piattaforma e la competizione, ha assegnato il titolo. L'area prescelta dalla Commissione esaminatrice rappresenta un territorio esclusivo e accattivante che racchiude le caratteristiche delle vallate prealpine e alpine, città che lavoreranno anche per scambiarsi buone pratiche per innovare i sistemi di fruizione del patrimonio artistico ed enogastronomico per costituire una vera integrazione tra territori. Una prima iniziativa è stata realizzata, in questo senso, con il biglietto unico in occasione delle mostre di Malevic a Bergamo e Chagall a Brescia. Senza dimenticare le tracce di ben 10.000 anni di storia, che costituiscono il

patrimonio culturale di un paesaggio così ricco e sorprendente che rende la zona una meta perfetta per un viaggio - avventura. La scoperta del territorio passa anche attraverso la conoscenza della sua storia culinaria fatta di prodotti tipici, tradizioni consolidate e capacità di innovazione. Il progetto europeo si propone, infatti, di dare risalto al patrimonio enogastronomico del territorio attraverso la presentazione di preparazioni di cucina, l'illustrazione delle caratteristiche organolettiche e sensoriali dei prodotti tipici agricoli del territorio, la storia e la cultura del prodotto, gli abbinamenti tra i prodotti dell'agricoltura e le ricette.

L'European Region of Gastronomy, ha individuato nel nostro Paese, un "fronte permeabile" che funge da cerniera tra la vasta pianura padana e i rilievi prealpini e le stesse Alpi Centrali, crocevia di incontri, scambi, partenze e ritorni. Un luogo dove convivono da secoli culture e dialetti e lingue diverse. Nella stessa circostanza è stato conferito il riconoscimento ad Aarhus (Danimarca) e Riga-Guja (Lettonia). I vincitori di ERG 2016 sono, invece, la Catalogna (Spagna) e il Minho (Portogallo). Il titolo internazionale viene riconosciuto a due o tre regioni ogni anno come stimolo a mettere in relazione cibo, ospitalità, turismo, cultura, salute e sostenibilità, con il fine ultimo di portare sviluppo socio-economico sui territori. La Lombardia Orientale che ha ricevuto l'Award di Regione Europea della Gastronomia per l'anno 2017 ufficialmente durante la cerimonia di martedì 29 settembre presso il Conference Center di Expo Milano 2015, nell'ambito della "Food Tourism Week" della Commissione Europea, ora si appresta a celebrare degnamente il riconoscimento. La Direttrice di IGCAT (Istituto di coordinamento indipendente), Diane Dodd, dopo aver consegnato il premio ai 10 partner, ha voluto sottolineare, nell'occasione, come il modello riguarda, in particolare, il turismo esperienziale. Il progetto dovrà affiancare e contribuire a rafforzare gli sforzi che la stessa Regione Lombardia sta compiendo per favorire la promozione integrata dei territori, partendo proprio dalla ricchezza delle tradizioni enogastronomiche, unite all'offerta di un percorso completo attraverso la loro storia, la cultura, l'ospitalità e il contatto con la natura. Contemporaneamente è stata avviata una macchina organizzativa, con lo scopo di raggiungere i primari obiettivi della manifestazione. Fondamentale è il coinvolgimento degli attori e delle organizzazioni locali. Si tratta, infatti, di un progetto che vuole essere attivamente partecipato da tutto il territorio, dal produttore al consumatore.

Il conferimento è avvenuto a Barcellona il 3 luglio 2015, dove una Giuria Internazionale formata da un pool di esperti indipendenti, ha assegnato il riconoscimento. L'area premiata dalla Commissione esaminatrice rappresenta un territorio esclusivo e accattivante che racchiude le caratteristiche delle vallate prealpine e alpine, città che lavoreranno anche per scambiarsi buone pratiche per innovare i sistemi di fruizione del patrimonio artistico e museale



Il conferimento ufficiale dell'Award di Regione Europea della Gastronomia per l'anno 2017 alla Lombardia Orientale

## UN TERRITORIO ACCURATAMENTE INTERPRETATO

Così, oltre ai 10 partner principali che hanno sottoscritto un Protocollo d'Intesa, ovvero i Comuni di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova, le rispettive Camere di Commercio, Regione Lombardia e l'Università degli Studi di Bergamo, quale coordinatore scientifico, che fin dall'inizio hanno lavorato al progetto sotto la direzione scientifica di Roberta Garibaldi, direttore del Centro Studi per il Turismo e l'Interpretazione del Territorio (CeSTIT), ad oggi il progetto coinvolge attivamente anche più di 70 stakeholder locali. Questi hanno aderito al progetto Lombardia Orientale, Regione Europea della Gastronomia 2017, poiché ne hanno riconosciuto la rilevanza, hanno creduto nella grande potenzialità del territorio, hanno compreso la capacità dell'enogastronomia di agire come catalizzatore per il turismo e per la riscoperta e rivalorizzazione di tradizioni, pratiche e abitudini prettamente culturali e, soprattutto, poiché hanno creduto nella grande potenzialità del territorio. Le aree principali di interesse del progetto coordinato da IGCAT, sulla cui base sono stati valutati i candidati riguardano soprattutto i temi: nutrire il pianeta; la sostenibilità; l'educazione e la formazione; l'innovazione; la globalizzazione; l'agenda Digitale Europea (DAE). Proprio queste azioni dovranno essere promosse e valorizzate dal progetto che, grazie all'azione congiunta delle 4 aree provinciali, permette di dar vita a una strategia complessa e comprensiva di tutte le singole attrattività. Si dovranno soddisfare le più disparate necessità e preferenze dei consumatori e dei turisti, che al giorno d'oggi sono sempre più esigenti e desiderosi di vivere nuove esperienze.

## FAR CONVIVERE LA VALORIZZAZIONE LOCALE E LA COOPERAZIONE INTERNAZIONALE

E' chiaro l'obiettivo per il Direttore scientifico della Lombardia Orientale, Roberta Garibaldi: *"La domanda di una crescente personalizzazione della fruizione, affinché i prodotti siano sempre più unici, emozionali e soddisfino appieno le esigenze del turista - sostiene - ha spinto il nostro gruppo di lavoro ad elaborare una targetizzazione del turista, orientata alla proposta di prodotti turistici precisi. Partendo dalle risorse presenti sul territorio, incrociando la domanda attuale e i profili relativi al turista potenziale. Ne è emersa una offerta molto attrattiva. Il prossimo passo sarà lavorare a stretto contatto con gli operatori locali, affinché si riescano a progettare nuovi prodotti esperienziali, innovativi, attrattivi, e facilmente commercializzabili".* Con queste proposte si vuole dare ulteriore significato a questa iniziativa nata con l'obiettivo di celebrare e valorizzare le tipicità enogastronomiche territoriali e di contribuire a migliorare la qualità della vita nelle regioni Europee attraverso la valorizzazione locale e la cooperazione internazionale. In questo modo la città di Cremona insieme a Bergamo, Brescia e Mantova costituiranno un nucleo di terre unite che si presentano al mondo per intercettare quel mercato di turismo internazionale che ha ambiti importanti ancora da esplorare. Precisa la professoressa Roberta Garibaldi: *"La collaborazione tra dieci enti del territorio non è per nulla un elemento scontato e nemmeno la formalizzazione della volontà e degli intenti condivisi attraverso un Protocollo d'Intesa. La sfida peraltro è il lavoro sulla filiera e sulle filiere, che coinvolge gli attori locali dei territori in processi complessi, che non richiedono esclusivamente attività congiunte di promozione e comunicazione, bensì progettazione e strategie condivise".* La collaborazione di successo a cui i partner hanno dato vita ambisce, in-

fatti, ad estendersi ben oltre l'anno 2017, affinché possa portare benefici anche nel futuro, grazie alla crescente integrazione delle competenze sia in un senso orizzontale che verticale, e grazie alla creazione di strategie di sviluppo e marketing integrato. Si mira altresì a stringere sinergie con altri territori eccellenti, sempre nell'ottica dell'alta qualità garantita che attrae ulteriormente i turisti e nella verifica dei valori aggiunti dei prodotti locali. Si auspica che il modello di coinvolgimento e cooperazione del tutto sperimentale, essendo questa la prima volta che 4 aree provinciali operano in questo modo, possa essere replicabile su altri territori, sempre con rispetto e coerenza alle esigenze e peculiarità di ogni area.



I formaggi di questo vasto territorio rappresentano un punto di forza della gastronomia locale



La professoressa Roberta Garibaldi, Direttore Scientifico della Lombardia Orientale



L'enogastronomia locale rappresenta una ricca fonte di diversità culturale, economica e sociale

UN TERRITORIO IMPEGNATO A GARANTIRE UN LIVELLO DI RIFLESSIONE ADEGUATO ALLA SENSIBILITÀ  
E AI VALORI DEI LUOGHI PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

# UN'AREA CONTRADDISTINTA DA SEI SIGILLI UNESCO

**E'** proprio una terra tutta da scoprire l'area scelta dall' European Region of Gastronomy in Lombardia. Si tratta di una sorta di nuovo «Quadrilatero», baricentrato sull'area integrata di Brescia, Bergamo, Mantova e Cremona, quattro capoluoghi di un territorio che supera i 3,5 milioni di abitanti dove si parla la lingua gallo-italica, una delle due lingue formanti il complesso linguistico della lingua lombarda, la quale è riconosciuta fra le lingue minoritarie europee ed è inoltre censita dall'UNESCO tra le lingue meritevoli di tutela. L'area di queste quattro province – già si pensa ad un circuito turistico dedicato - infatti, oltre a costituire più di metà della superficie regionale, includendo 1/3 della popolazione lombarda, è contraddistinta da 6 sigilli UNESCO. \*Il primo riconoscimento venne assegnato nel 1979 all' "Arte rupestre della Valle Camonica", in provincia di Brescia. I graffiti - in tutto sono state censite oltre duemila rocce - documentano lungo un arco di tempo di 12.000 anni la continua volontà dell'uomo di lasciare una traccia incisa del proprio passaggio nel territorio. La varietà dei soggetti rappresentati spazia dalle scene quotidiane a quelle di valore culturale.\* Nel 1995 venne inserito nella prestigiosa lista il "Villaggio operaio di Crespi d'Adda", in provincia di Bergamo. Fabbrica e villaggio furono realizzati a cavallo tra Otto e Novecento dalla famiglia di industriali cotonieri Crespi, quando in Italia nasceva l'industria moderna. Il villaggio operaio, portato a termine alla fine degli anni venti, si è mantenuto praticamente inalterato. \*Mantova e Sabbioneta sono state riconosciute nel luglio 2008 dall'UNESCO "eccezionali testimonianze dell'architettura e dell'urbanistica del Rinascimento". La progettazione urbanistica di queste due città rappresenta in modo esemplare le due tipologie di fondazione urbana rinascimentale: quella evolutiva (la città gonzaghesca di Mantova si rinnova ed estende un abitato preesistente, mantenendo quindi una pianta irregolare con edifici di epoche diverse) e quella fondativa (Sabbioneta è progettata unitariamente come declinazi-

one di una "città ideale") rappresentando un riferimento per la diffusione internazionale degli ideali del primo Rinascimento. \*Il riconoscimento UNESCO ottenuto nel 2011 ha consentito di aumentare le difese e la protezione delle Palafitte dell'arco alpino promuovendone nel contempo la conoscenza. E' un sito transnazionale che ha coinvolto oltre all'Italia, Francia, Svizzera, Austria, Germania, Slovenia. Le Palafitte, rappresentano una testimonianza delle abitudini di vita dei primi contadini del centro Europa dall'età del Rame alla prima età del Ferro (dal 5000 all'800 a.C.). Per le loro particolari caratteristiche le palafitte costituiscono un patrimonio ricchissimo e nascosto. Il riconoscimento UNESCO ha interessato anche la Lombardia Orientale dove ci sono villaggi palafitticoli nelle province di Brescia, Mantova e Cremona. \*Il sito "I longobardi in Italia. I luoghi del potere (568-774 d.C.)", inserito nella World Heritage List nel 2011, comprende le più importanti testimonianze monumentali longobarde esistenti sul territorio italiano. Nella Lombardia Orientale sono visibili le tracce monumentali lasciate nel territorio dalla cultura dei longobardi nel complesso monastico di San Salvatore - Santa Giulia a Brescia. Da queste testimonianze trae origine la denominazione della regione Lombardia. Si tratta di un insieme di beni ricchissimo la cui datazione spazia dal VI all'VIII secolo. \*Cremona vanta l'iscrizione nella lista rappresentativa del patrimonio immateriale dell'Umanità UNESCO della tradizione liutaria cremonese, ottenuta il 5 dicembre 2012. E' un grande riconoscimento per Cremona e il suo territorio, per la sua secolare tradizione, e soprattutto per tutti coloro che si sono impegnati per preservarla e trasmetterla alle generazioni future e per vederla riconosciuta dall'UNESCO quale patrimonio non solo italiano, ma dell'intera Umanità.\*E' in lista d'attesa (tentative list UNESCO) la candidatura dei "Sistemi di difesa veneziani tra il XV e il XVII secolo": la candidatura che vede Bergamo come Comune capofila sarà quella sostenuta dall'Italia per quello che riguarda il 2017 (approfondimento a pag. 24). L'Uni-

versità degli studi di Bergamo e il Centro Studi sul Territorio "Lelio Pagani" organizza una serie di eventi volti a promuovere il patrimonio difensivo della città. Sono stati attivati numerosi interventi, strutturati in comunicazioni tematiche e itinerari guidati, che intendono illustrare le caratteristiche strutturali e le funzioni assunte dalle mura nello sviluppo storico-urbanistico di Bergamo e porre in evidenza le potenzialità di tale manufatto nella costruzione della città prossima ventura; oltre a percorsi e laboratori didattici, grazie alla consulenza di esperti e al coinvolgimento di numerose associazioni culturali della città, per bambini della scuola primaria. I percorsi si prefiggono inoltre di incentivare le relazioni tra gli enti culturali cittadini, al fine di garantire un livello di riflessione adeguato alla sensibilità e ai valori dei luoghi e attivare una significativa interazione interistituzionale.



La Lombardia Orientale costituisce più di metà della superficie regionale, includendo 1/3 della popolazione lombarda, racchiudendo un territorio che supera i 3,5 milioni di abitanti dove si parla la lingua gallo-italica, una delle due lingue formanti il complesso linguistico della lingua lombarda



BRESCIA



MANTOVA



CREMONA



BERGAMO

## PIACE (E MOLTO) L'OFFERTA TURISTICA ED ENOGASTRONOMICA

La Lombardia Orientale, al fine di favorire la conoscenza di questo esclusivo Patrimonio, dispone di aeroporti, di una fitta rete autostradale e dell'alta velocità ferroviaria. E' un territorio vocato alle vacanze che vede annualmente 11,5 milioni di visitatori in vacanza in questi luoghi, che contano circa 3.400 strutture ricettive e vedono quasi 23.000 persone impiegate nei comparti della ricettività e della ristorazione. Il territorio comprende località di grande attrattiva turistica dal Lago di Garda, ai luoghi d'arte, e rinomate destinazioni montane e lacustri, aree pianeggianti lungo le rive del fiume Po. Il titolo ERG nasce per favorire l'integrazione nei piani di sviluppo locale tra cultura, arte, turismo e gastronomia, un trend sempre più in crescita nelle strategie di sviluppo, in quanto le culture alimentari rappresentano una ricca fonte di diversità culturale, economica e sociale. La gastronomia è anche di cruciale importanza per la vitalità sociale, la capacità di innovazione, l'immagine e l'identità delle regioni. Il territorio è particolarmente ricco, come dimostrato dalle 8 Strade dei vini e dei sapori, dai numerosi centri di musealizzazione della civiltà contadina e gli ecomusei, rispettivamente 39 e 24 nelle aree interessate, dalle numerose produzioni di eccellenza come i molteplici prodotti tradizionali e DOP, i vini DOCG, DOC, IGT, i 22 ristoranti stellati Michelin, i presidi Slow Food. La consapevolezza di questa ricchezza e nel potenziale che possiede in termini di sviluppo. Il cibo è il prodotto locale più spesso incontrato e consumato dai visitatori, e in molti casi, specifici alimenti rispecchiano l'immagine e l'identità delle regioni in cui sono prodotti. La missione che ha il premio ERG è quindi duplice: da un lato migliorare la qualità della vita nelle regioni europee a livello locale, attraverso la valorizzazione delle culture alimentari tipiche, la sollecitazione all'innovazione gastronomica e l'educazione ad una migliore salute e sostenibilità; dall'altro a livello internazionale vuole essere una piattaforma di scambio di conoscenze delle regioni d'Europa aderenti al network.