

15 maggio 2017

Aeroporto, teatro e monastero: i cuochi stellati a East Lombardy

di Francesco Velluzzi

Quattro province: Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova. Attorno a loro si sviluppa il progetto **East Lombardy** che fa della Lombardia la regione europea della gastronomia 2017. Un riconoscimento per una regione che ha una vasta offerta di eccellenza ed è uno dei bacini europei con la più alta concentrazione di prodotti certificati. Parliamo di 25 prodotti di origine protetta, altrettanti vini a denominazione di origine e 22 ristoranti stellati. Con un turismo enogastronomico in crescita.



Per questo il direttore scientifico del progetto è Roberta Garibaldi, bergamasca, docente di turismo gastronomico all'Università di Bergamo e membro del board di Igcatt (international institute of gastronomy, culture, arts and tourism). “Vogliamo diffondere un nuovo modello di cultura del territorio. L'offerta enogastronomica aumenta in tutto il mondo. E il turismo di questo tipo si espande sempre più. In Scozia la spesa dei turisti per cibo e bevande è aumentata del 21%. In Australia del 25%”, racconta Garibaldi. La Lombardia orientale, forte di questo riconoscimento, ha messo a punto una serie di iniziative in cui le province e i territori collaborano tra loro.



COSA SUCCUDE È partita forte Bergamo. Che ha fatto leva sul suo scalo, **Orio al Serio**, il terzo in Italia, forte di 11 milioni di passeggeri nel 2016. Dal mese di aprile 2017 al marzo 2018 i passeggeri in partenza potranno acquistare le migliori specialità della **Lombardia Orientale**. E ogni mese sarà possibile gustare un piatto di cucina d'autore. Otto cuochi si alternano nel progetto creato e firmato da Vittorio Fusari.



Il primo è stato **Philippe Léveillé** del ristorante Miramonti di Concesio (Brescia) che propone cubismo di sarde di lago, salsa verde e verdure agrodolci. Oltre al piatto viene proposta una selezione di formaggi, un calice di Franciacorta e l'acqua San Pellegrino, partner dell'iniziativa. Wind Gate 11 è uno dei locali scelti all'aeroporto di Bergamo. Dopo Leveillé vedremo all'opera Sergio Carboni della Locanda degli Artisti di Cappella de Picenardi (Cremona) in questo mese, poi Romano Tamani de l'Ambasciata di Quistello (Mantova) e Petronilla Frosio dell'hotel Petronilla a giugno. Sempre a

Bergamo nel prossimo weekend trionferà un piatto tipico: il casoncello, re per tre giorni in città, insieme ad altre paste ripiene.



MAGGIO A CREMONA Il 15 maggio sarà **Cremona** il fulcro del progetto. L'appuntamento è al teatro Ponchielli con l'evento "**A cena con il maestro**". L'evento coinvolge sette chef invitati a mettere in scena il gusto del territorio all'interno di un ambiente magico e inedito come quello del teatro. Il tutto abbinato a momenti musicali. "Abbiamo seguito questi due filoni: gastronomia e musica. Nell'anno del 450° di Claudio Monteverdi, musicista e compositore internazionale, era importante creare un grande evento al quale abbiamo lavorato a lungo. Ci accorgiamo che il turista è sempre più goloso, quindi giusto offrire le nostre eccellenze, abbinata a quelle delle altre province che fanno parte del progetto", sottolinea l'assessore al turismo del comune di Cremona Barbara Manfredini. Tra salame e torrone Cremona abbonda di prodotti di qualità.



DA GIUGNO IN POI Dal 9 all'11 giugno sarà il monastero di Astino ai piedi di Bergamo ad accogliere la manifestazione. Anche qui entrano in ballo gli chef, quelli stellati, proprio i 22 della Lombardia Orientale. **“Astino nel gusto”** prevede più di 60 appuntamenti che coinvolgono ristoratori, cantine e produttori locali. Giugno vedrà anche Mantova protagonista, il 23 e il 24, con la prima edizione di **“Eat Mantua, la cucina mantovana di principi e di popolo”**. Sarà un confronto tra la cucina mantovana, i suoi protagonisti e l'Europa. La parte convegno sarà moderata dal gastronomo Davide Paolini, quella gastronomica vedrà la partecipazione dei migliori pasticceri mantovani. Dopo Mantova la pausa estiva. Poi a novembre sarà Brescia la capitale con la gente invitata tra i banchi di degustazione e assaggio.