

Regione europea della gastronomia, c'è da preparare il menù

di *Nicola Andreoletti* - 22 marzo 2016



Sapo



Anche in Val Seriana si preparano gli ingredienti per il 2017, quando la Lombardia orientale (Brescia, Cremona e Mantova) sarà «Regione europea della gastronomia». Una ricetta con l'obiettivo di portare turisti alla scoperta dei sapori, della cultura, della storia di queste quattro province. Il nostro territorio vuole esserci da protagonista e ieri sera a Gandino un primo incontro è servito ad illustrare il progetto.

L'appuntamento è stato ospitato nella Sala degli Arazzi del Museo della Basilica, una scelta che riflette sulla volontà di legare sin dall'inizio gusto e cultura. Non a caso questo primo assaggio ha visto la partecipazione di Promoserio, con il progetto «Sapori Seriani», e dalla Comunità del Mais Spinato di Gandino (Distretto Cinque terre della Val Gandino).

C'era soprattutto l'opportunità di ascoltare Roberta Garibaldi, insegnante di Marketing turistico e ricercatrice di Bergamo e responsabile scientifica del progetto «Erg (European Region of Gastronomy) Lombardia orientale 2017. «Questo appuntamento - ha detto - è un'occasione importante di valorizzazione delle risorse enogastronomiche. Abbiamo un contesto veramente ricco di buon cibo, buona cucina e competenza per competere con le principali destinazioni europee, da questo punto di vista. La sfida è integrare e

con il turismo. Quindi diventare una meta che oltre a promuovere arte, cultura e natura, cerca anche l'elemento cibo, oggi percepito sempre più come importante dai turisti».



Un momento dell'incontro a Gandino. Da sinistra, Garibaldi, Fratta e Se

In effetti, c'è anche chi viaggia facendosi guidare esclusivamente dal palato. «Una percentuale del 6 e il 9% viene in Italia per l'elemento cibo. Vi è poi tutto il mondo del turismo culturale e del turismo che pone l'elemento cibo magari come seconda scelta. Quindi, l'obiettivo è sia raggiungere il turismo enogastronomico puro, ma soprattutto offrire un'esperienza più completa al turista culturale e a green», ha sottolineato Roberta Garibaldi.

Per centrare l'obiettivo diventa importante predisporre un menù attraente nell'anno che precede l'appuntamento. «Nel 2016 si chiude il processo di costruzione del prodotto e dell'evento. Anzitutto l'adesione da parte di associazioni, enti, distretti, ma anche degli operatori che potranno avere un sito. Quindi, ristoranti, alberghi, enoteche, rivenditori di prodotti tipici potranno procedere all'iscrizione direttamente sul web o altrimenti attraverso realtà locali come Promoserio o la Comunità del mais Gandino». Un'opportunità per tutto il settore, dunque. Basta farsi avanti.

Il 2017 prevede «un ricco palinsesto di eventi dedicati al tema del cibo, a favore di turisti e dei cittadini saranno attività dedicate alle scuole, ma anche progetti di valorizzazione della filiera corta – ha sottolineato Roberta Garibaldi -. Già ci sono realtà sul nostro territorio che si sono sviluppate per Expo, questa è l'occasione perché l'ottimo lavoro svolto prosegua nel tempo». Un esempio, da questo punto di vista, la Comunità del mais spinato di Gandino, coinvolta in questa nuova avventura proprio perché già p

tavolo del progetto «Mais Expo Bergamo», come ha spiegato il presidente Filippo Servalli.

Un ruolo fondamentale, per coinvolgere il territorio, lo giocherà Promoserio. «Il progetto "Erg Lc orientale 2017" è un canale promozionale molto importante, che noi abbiamo colto sin dall'inizio attraverso un partner d'eccezione com'è Gandino e in generale l'ambito delle Cinque terre e del ha detto il presidente Guido Fratta - . Promoserio ha sviluppato nel corso del tempo il progetto "Seriani", che ha visto da parte nostra la registrazione del marchio, la presenza di una trentina di una quarantina di prodotti e che trova attraverso questo canale un'opportunità per vendere non prodotto tipico, ma anche il territorio stesso, con un binomio che noi riteniamo indissolubile».



Condividi con i tuoi amici::

