

## De Casoncello e delle altre Paste Ripiene della Lombardia Orientale

Convegno

### Di che pasta siamo fatti. Casoncelli e paste ripiene della Lombardia Orientale

Venerdì 12 maggio 2017 ore 9,30

Sala Mosaico presso Borsa Merci - Palazzo dei Contratti e delle Manifestazioni

Via Francesco Petrarca 10, Bergamo

**Paolo Marchi**, presidente Comitato Food di East Lombardy, ideatore di Identità Golose e dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto.

*La pasta con la sorpresa*

**Marino Niola**, Professore Ordinario di Antropologia Culturale Università di Napoli S.O.B., editorialista de la Repubblica. Collabora con Le Nouvel Observateur, Il Caffè di Locarno e Il Mattino.

*Pasta diva. Cibo, identità, integrazione*

**Giovanni Passerini**, Chef del Restaurant Passerini di Parigi.

*La rivoluzione francese: "Pâtes fraîches artisanales italiennes a Paris"*

**Roberta Garibaldi**, Università degli Studi di Bergamo e Direttore scientifico East Lombardy- Regione Europea della Gastronomia 2017

*La valorizzazione del cibo nell'offerta turistica*

**Carlos Mac Adden**, giornalista del Corriere della Sera edizione bresciana, esperto Food di East Lombardy per Brescia.

*Dalla bassa alle valli, le paste ripiene nella provincia bresciana*

**Carla Bertinelli Spotti**, ambasciatrice di East Lombardy per Cremona, console di Cremona del Touring Club Italiano e consultore dell'Accademia Italiana della Cucina Studiosa della storia di Cremona, è autrice di diverse pubblicazioni.

*Paste ripiene: la ricca varietà del territorio cremonese*

**Alessandra Taraschi**, coordinatrice del progetto Terre dell'Alto Mantovano.

*Le paste ripiene mantovane di Principi e di Popolo e le radici religiose del tortello amaro di Castel Goffredo*

**Silvia Tropea Montagnosi**, giornalista ed esperta di storia della cucina, autrice di numerosi testi sulla enogastronomia e di ricette, esperta Food di East Lombardy per Bergamo.

*Bergamo: non solo casoncelli*

Segue degustazione di casoncelli offerti dal Pastificio Orobico, a cura dello Chef Francesco Gotti, membro della Nazionale Italiana Cuochi, con vini offerti dal Consorzio Tutela Valcalepio e la collaborazione di professori e studenti dell'A.B.F. di Bergamo

Promosso da Associazione De Cibo e Comunità delle Botteghe di Città Alta

Con il sostegno di: Camera di Commercio di Bergamo, Comune di Bergamo, Visit Bergamo, Fondazione della Comunità Bergamasca

Con il patrocinio di East Lombardy

Con il supporto di: Cà del Botto, UBI Banca, Pentole Agnelli, Consorzio Tutela Valcalepio

ORGANIZZATO DA



COMUNITÀ DELLE BOTTEGHE BERGAMO ALTA

CON IL SUPPORTO DI



Camera di Commercio Bergamo

Visit Bergamo



COMUNE DI BERGAMO



FONDAZIONE DELLA COMUNITÀ BERGAMASCA ONLUS

IN COLLABORAZIONE CON



UBI Banca



PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE



CON IL PATROCINIO DI



LOMBARDIA ORIENTALE 2017  
REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA



ACQUA PANNA

S.PELLEGRINO



Franciacorta