

L'INVIATO

QUOTIDIANO

Giornale online di Cremona, Crema e Casalmaggiore

Mercoledì 31 Maggio 2017

East Lombardy entra nel vivo

Regione Europea della Gastronomia 2017: alla BIT di Milano il sistema che valorizza il binomio turismo-enogastronomia



CREMONA - Entra nel vivo il programma di attività e iniziative firmato East Lombardy - Regione Europea della Gastronomia 2017 - presentato lo scorso marzo alla platea internazionale di Identità Golose. Magnifica l'istantanea che ha ritratto sul palco oltre 100 chef che, per primi, hanno aderito al progetto e creduto nella bontà dell'iniziativa in rappresentanza di una rete ben più ampia a cui partecipano produttori e operatori dell'ospitalità, elementi di un sistema virtuoso dal potenziale enorme.

Quello che si è costituito - dopo oltre 15 mesi di gestazione - è un unicum sotto il profilo territoriale, turistico, progettuale che si esprime nella ricchezza di proposte di qualità, che si incontrano attraversando le terre comprese fra Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova, città d'arte di assoluta bellezza intorno alle quali si sviluppa un territorio generoso che sa sorprendere per varietà, e complessità.

Dai prodotti ai produttori, dalle botteghe golose ai ristoranti, fino alle migliori espressioni dell'hotellerie in tutte le sue declinazioni, EAST LOMBARDY - progetto sostenuto da due



player di primo piano quali Acqua Panna-S.Pellegrino e il Consorzio Tutela Franciacorta – rappresenta un invito alla scoperta di un mondo di gusto sempre più affine alle motivazioni che spingono il turista italiano e straniero a viaggiare alla scoperta del patrimonio enogastronomico fatto di luoghi, storie, persone, esperienze.

BIT, a Milano, è l'irrinunciabile palcoscenico internazionale sul quale è andato in scena, martedì 4 aprile in un incontro organizzato ad hoc, il racconto di un progetto di promozione innovativo accompagnato da un nutrito programma di iniziative che prenderà ufficialmente avvio giovedì 6 aprile in occasione del lancio del ciclo "LA CUCINA DELLA LOMBARDIA ORIENTALE PRENDE IL VOLO DALL'AEROPORTO DI ORIO AL SERIO". Il terzo aeroporto italiano per volumi di traffico, a meno di un anno dalla presentazione di Italy Loves Food la nuova area dedicata alle eccellenze enogastronomiche situata al terminal partenze, amplia la propria offerta trasformandosi nell'hub ufficiale di East Lombardy: fino a marzo 2018 (dunque con una prospettiva che intende superare i confini temporali legati all'assegnazione del titolo internazionale) tutti i passeggeri in transito verso le principali capitali europee potranno acquistare nell'area retail una selezione di prodotti della Lombardia Orientale oltre a gustare un piatto di cucina d'autore firmato ogni mese da un nuovo chef: l'esordio sarà con Philippe Levéillé, patron del ristorante Miramonti l'Altro, 2 stelle Michelin.

Il programma proseguirà dalla seconda metà di maggio con una serie di iniziative inedite e di alto profilo che andranno ad arricchire il già fitto palinsesto di appuntamenti tradizionalmente diffusi sul territorio.

Lunedì 15 maggio i riflettori illumineranno il palcoscenico dell'ottocentesco Teatro Ponchielli di Cremona in occasione di A CENA CON IL MAESTRO - Omaggio a Claudio Monteverdi nel 450° anno dalla sua nascita. L'evento coinvolgerà 7 chef invitati a mettere in scena il gusto del territorio di East Lombardy all'insegna della qualità, all'interno di un ambiente magico come quello del teatro in cui non potranno mancare contrappunti musicali che daranno "voce" ad alcuni capolavori della liuteria locale.

Dal 9 all'11 giugno il sipario su East Lombardy si aprirà sul millenario Monastero di Astino, splendida struttura ai piedi della città Bergamo, già teatro lo scorso anno di una indimenticabile serata che coinvolse i 22 chef stellati della Lombardia Orientale. ASTINO NEL GUSTO è l'iniziativa che in tre giorni di festa e oltre 60 appuntamenti coinvolgerà ristoratori, cantine e produttori locali per celebrare tutto il sapore di East Lombardy immersi nella Valle di Astino di Bergamo. Un luogo incantevole che, con 26 ettari di coltivazioni biologiche, oltre 40 ettari di boschi e 9000 metri quadri dedicati all'orto botanico, rappresenta al meglio l'anima di Bergamo, città che custodisce le sue storie tra mura antiche e l'anello verde del Parco regionale dei Colli.

La prima parte del programma di eventi inediti si concluderà tra il 23 e il 24 giugno con un imperdibile appuntamento nei giardini di Palazzo Te a Mantova in occasione della prima edizione di #EATMANTUA/LA CUCINA MANTOVANA DI PRINCIPI E DI POPOLO - Confronto tra la cucina mantovana, i suoi protagonisti e l'Europa che prevede la presentazione della riedizione del libro Cucina mantovana di Principi e di Popolo, il talk "La cucina mantovana e l'Europa" dedicato alla tradizione della cucina mantovana a confronto con la cucina contemporanea, moderato da Davide Paolini, la partecipazione dell'associazione



Jeunes Restaurateurs d'Europe e il coinvolgimento dei migliori pasticceri della città che presenteranno una selezione di dolci tradizionali mantovani.

Il programma di iniziative speciali riprenderà in autunno a Brescia con l'appuntamento EAST LOMBARD(A)Y dal 10 al 12 novembre, tre giorni di rassegne enogastronomiche, concorsi di cucina per i giovani ristoratori di domani, banchi d'assaggio e degustazioni in occasione della Giornata Europea dell'enoturismo. Parallelamente nel corso dell'anno si svolgeranno una serie di eventi che andranno ad arricchire il palinsesto generale con iniziative che spaziano dalla scienza, all'arte, alla letteratura, alla musica che introdurranno contenuti ed esperienze dedicate a East Lombardy :

MANTOVA FOOD&SCIENCE FESTIVAL, Mantova, 5 -7 maggio
MILLE MIGLIA THE NIGHT - EA(s)T THE NIGHT, Brescia, 20 maggio
APERITIVO EA(S)T LOMBARDY CON IL MAESTRO IN OCCASIONE DELLE
CELEBRAZIONI MONTEVERDIANE PER I 450 ANNI DALLA NASCITA DI CLAUDIO
MONTEVERDI, Cremona, 21, 27 maggio e 1° giugno
DE CASONCELLO E DELLE ALTRE PASTE RIPIENE DELLA LOMBARDIA ORIENTALE,
Bergamo, 12-14 maggio, 2017
TRAME SONORE - Mantova Chamber Music Festival, Mantova, 31 maggio - 4 giugno
FESTIVALE LETTERATURA, Mantova, 6 - 10 settembre
I MAESTRI DEL PAESAGGIO, Bergamo, 7 - 24 settembre
CENTOMIGLIA & CENTOSAPORI, Gargnano (Brescia), 9 - 10 settembre
FESTA DELL'OPERA - OPERA COOKING, Brescia, 16 settembre
FESTIVAL FRANCIACORTA IN CANTINA, Brescia, 16 - 17 settembre
GRAN PREMIO NUVOLARI, Mantova, 15 - 17 settembre
STRADIVARI FESTIVAL, Cremona, 7 ottobre
ITALIAN CHEESE AWARD- Bergamo, 21 ottobre
RASSEGNA GASTRONOMICA "ARTE E GASTRONOMIA - IL COLORE DEL GUSTO" IN
OCCASIONE DELLA MOSTRA GENOVESINO, NATURA E INVENZIONE NELLA PITTURA
DEL SEICENTO A CREMONA, Cremona, 6 ottobre 2017 - 6 gennaio 2018
FESTA DEL SALAME, Cremona, 20 - 22 ottobre
SEGNI New Generations Festival, Mantova, 27 ottobre - 5 novembre
FESTA DEL TORRONE, Cremona, 18 - 26 novembre
DONIZETTI OPERA, Bergamo, 23 novembre - 3 dicembre
BERGAMOSCIENZA, Bergamo

Lo stato dell'arte del progetto è stato illustrato da Roberta Garibaldi, Direttore scientifico di East Lombardy : "L'interesse del visitatore per l'enogastronomia è un elemento ormai riconosciuto e consolidato dai dati, che mette in evidenza quanto il food sia una componente chiave dell'esperienza turistica: da un'analisi del 2016 (Food Travel Monitor) emerge che il 49% dei turisti internazionali dichiarano di essere mossi da una motivazione enogastronomica e che ben il 93% degli intervistati nel mondo ha partecipato ad attività enogastronomiche uniche e memorabili nel corso dei viaggi più recenti. Le esperienze food & wine sono certamente più importanti rispetto a qualche anno fa e ne consegue che la scelta della destinazione da parte del visitatore è fortemente connessa alle attività che vengono offerte in loco.



Per questo motivo, i partner della Lombardia Orientale sono fermamente convinti che tale occasione - data dal riconoscimento del titolo internazionale di Regione Europea della Gastronomia - possa apportare benefici e sviluppi a lungo termine, innescando iniziative connesse e concatenate tra loro, in un volano di crescita positivo. Il programma di eventi che oggi vengono presentati in BIT, oltre che le opportunità di visita, percorsi, itinerari ed esperienze emozionali enogastronomiche che si stanno costruendo e sono offerte sul territorio sono la dimostrazione di quanto l'iniziativa delle Amministrazioni coinvolte sia forte e certamente strettamente interrelata con tutti gli operatori del territorio, che partecipano senza sosta a questo programma.”

“Il turismo enogastronomico - ha aggiunto Antonella Prete, dirigente unità organizzativa attrattività integrata, turismo, moda e design della Regione Lombardia - rappresenta uno degli ambiti in maggiore espansione ed è centrale nella strategia di Regione Lombardia. Per sviluppare il settore sono state previste diverse azioni che si integrano e completano tra loro: azioni di comunicazione, interventi riguardanti la formazione degli operatori, strumenti per valorizzare le vocazioni enogastronomiche dei territori, oltre ad iniziative di promozione. Sapere in Lombardia è un progetto di sistema della promozione del territorio e del turismo enogastronomico che valorizza, promuove ed aggrega le iniziative ed eccellenze legate al territorio e in particolare alle produzioni agricole, alimentari e vitivinicole, che creano eccellenza e costituiscono un forte elemento di attrattività per l'offerta esperienziale, sia per il mercato turistico interno ed internazionale.”

Il Vice Sindaco di Mantova Giovanni Buvoli ha affermato che “East Lombardy è una rete di quattro province, ma ciò che contiene è molto di più. La ricchezza enogastronomica del territorio di Mantova è un potente motore della nostra idea di promozione turistica. A ciò è dedicato l'evento #EATMANTUA, che occuperà le stanze, i giardini e gli spazi di Palazzo Te per tutta l'estate: un programma pensato come un grande banchetto, in cui i turisti e i mantovani, i giovani e le famiglie, gli operatori del settore e gli chef si incontrano allo stesso tavolo per una esperienza unica. Mantova e il suo territorio si aprono alla scoperta di gusti e sapori che sono il frutto di abilità millenarie nella coltivazione, cultura e trasformazione dei prodotti che questo meraviglioso territorio ci regala grazie alle sapienti mani degli agricoltori e allevatori che ancora amano il loro lavoro, come un tempo”.

“Nell'ambito di East Lombardy – ha spiegato l'Assessore al Turismo del Comune di Cremona Barbara Manfredini – abbiamo lavorato intensamente seguendo due filoni conduttori. Innanzitutto quello del binomio tra cibo e musica. Nell'anno del 450° anniversario della nascita di Claudio Monteverdi, musicista e compositore internazionale, Cremona e il suo territorio si mettono in luce attraverso una proposta culturale e musicale di altissima qualità con concerti, mostre, convegni e percorsi musicali.

Ma la proposta integrata di accoglienza che offriamo coinvolge naturalmente i territori di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova in una contaminazione di sapori e colori che uniscono, nel nome della musica, una parte di Lombardia così ricca di produzioni riconosciute nel mondo e che aprono nuovi mercati del turismo food. L'altro filone è quello del prodotto come destinazione turistica. East Lombardy intesa dunque come volano dei nostri prodotti, a partire da quelli DOP e IGP, ma senza tralasciare quelli tradizionali.



Proprio questi, nel corso del tempo, sono diventati punti di riferimento per un turista sempre più goloso: basti pensare all'altissimo numero di presenze alla Festa del Torrone o alla Tortellata Cremasca, così come alla Festa della Zucca di Casalmaggiore o per i Fasulin de l'oc di Pizzighettone. Si va dunque delineando un tour della gastronomia che valorizza i luoghi, i protagonisti, la storia dei paesi e delle cittadine coinvolti. Compito dei nostri operatori di settore e di tutte le realtà pubbliche e private che hanno dato la loro adesione quello di declinare in chiave East Lombardy le proposte di un ricco calendario gastronomico".