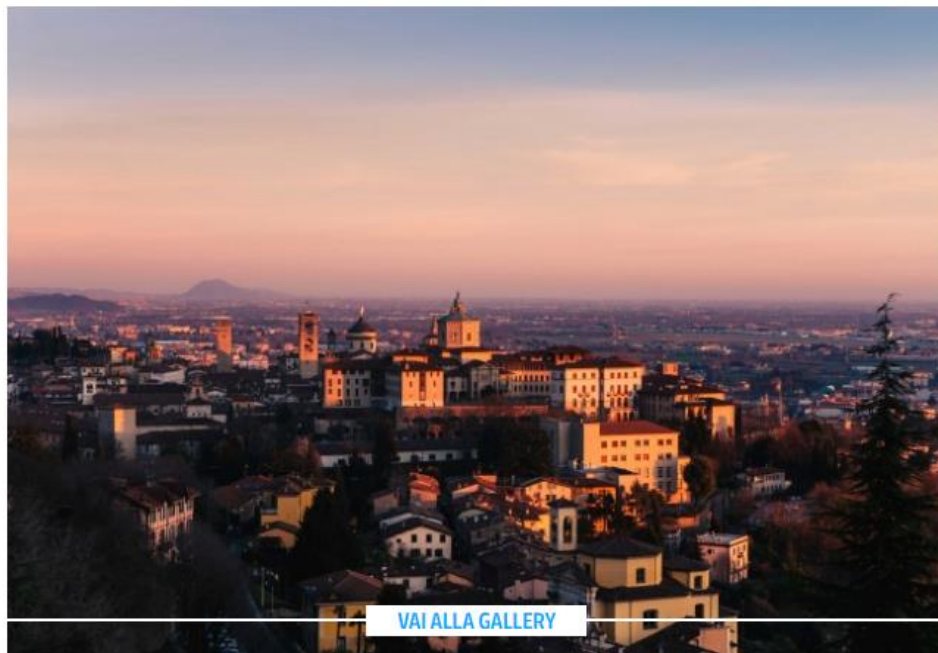


East Lombardy: viaggio goloso nella Regione europea della Gastronomia 2017

Un tour di eventi ed assaggi, tra Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova: 25 prodotti di origine protetta, altrettanti vini a denominazione di origine, ben 22 ristoranti stellati e botteghe storiche. Questi i numeri che hanno portato la Lombardia Orientale ad essere la porta-bandiera 2017 del progetto internazionale che promuove le tipicità enogastronomiche delle varie aree dell'Unione Europea

di Giovanni Angelucci - 19 giugno 2017



Un simbolo di qualità, un riconoscimento internazionale, una medaglia al valore gastronomico della Lombardia Orientale.

Il merito va alle province di **Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova** e ai loro prodotti, figli di un territorio capace di emozionare, anche a tavola. Così tanto da esser stato scelto da **ERG (European Region of Gastronomy)** come porta-bandiera 2017 (insieme ad Aarhus,

in Danimarca, e Riga-Guja, in Lettonia) del progetto internazionale che promuove le tipicità enogastronomiche delle varie aree dell'Unione Europea.

Perché proprio la Lombardia Orientale? Semplice: **25 prodotti di origine protetta, altrettanti vini a denominazione di origine e ben 22 ristoranti stellati** (due degli otto trisstellati d'Italia sono proprio qui: [Da Vittorio](#) a Brusaporto (Bg) e [Dal Pescatore](#) nel mantovano, a Canneto sull'Oglio), oltre a botteghe storiche dove scoprire l'enorme biodiversità agroalimentare della zona. A incoronare tutto questo, arriva ora il brand territoriale [East Lombardy](#), Regione europea della gastronomia, che si traduce in un viaggio goloso lungo un anno per gli Italiani ma anche per i tanti turisti che scelgono lo Stivale per la sua storia e le sue tavole. Tanti gli **appuntamenti, le feste e le sagre, ma anche eventi di alta cucina**, in calendario nelle quattro province.

“Abbiamo messo in piedi una rete di operatori preparati ad accogliere e soddisfare le aspettative del turista gastronomico, consapevoli di operare all'interno di una regione la cui attrattività turistica non sia esclusivamente riconducibile alla ricchezza culturale espressa dai quattro capoluoghi lombardi ma a tutto ciò che tutt'attorno è degno di merito”, spiega **Roberta Garibaldi**, direttore scientifico del progetto e ambasciatore della [World Food Travel Association](#), leader mondiale sui temi del turismo food&wine. Ecco, provincia per provincia, gli eventi di gusto da non perdere. Tutto a portata di mano e di click: sul sito [eastlombardy.it](#) [si](#) trovano tutte le informazioni aggiornate e gli indirizzi consigliati.

Brescia

Lungo i percorsi tematici si potranno conoscere da vicino i prodotti del luogo come lo speciale **caviale Calvisius** originario di Calvisano e il famoso formaggio **Bagoss**. Sarà possibile visitare il tempio della **Pasticceria Veneto** del maestro [Iginio Massari](#) o partecipare alla **Settimana della tinca al forno**, al **Festival del pesce di lago**, del **Chiaretto** e dell'**olio extravergine**, alla **Settimana della gastronomia Camuna**. Ma non prima di aver bevuto un **pirlo** (aperitivo a base di vino bianco e Campari) in piazza Arnaldo o assaggiato il classico **bertagni**, il tipico merluzzo in pastella. Brescia sarà anche il luogo in cui vivere il famoso [Festival Franciacorta](#) nelle cantine il 16 e 17 settembre tra castelli e monasteri, o la **Centomiglia & Centosapori di Gargnano** il 9 e il 10 settembre, con degustazioni e cooking show sulle rive del lago di Garda. E ancora al **Castello di Padernello**, ogni terza domenica del mese, i Mercati della Terra di Slow Food, con i produttori della Pianura Bresciana che porteranno in mostra le loro eccellenze.
Info: [turismobrescia.it](#)

Sulle strade della Franciacorta: cantine, borghi e trattorie: [Scopri di più](#)

Cremona

Il rinomato **miele** della provincia di Cremona è assolutamente da conoscere e durante le degustazioni di East Lombardy ci sarà il modo per farlo, così come imperdibile è visitare una delle botteghe storiche del centro cittadino gustarsi un aperitivo nel **Museo del Violino**. Sempre nella città del torrone (a cui sarà dedicato una [Festa ad hoc](#) dal 18 al 26 novembre) dal 20 al 22 ottobre chef e buongustai celebreranno il **Salame Cremona Igp**, mentre a novembre andrà in scena il **salone “il Bontà”**. Cremona aprirà le porte del pastificio IrisBio di **Cavalcatone** dove chi vorrà potrà pranzare oppure spostarsi in visita dai numerosi produttori locali di formaggi, come la latteria **Soresina** nell’omonimo comune. E dopo il successo di aprile de **“Le strade del gusto”** con il suo mercato dei prodotti tipici, si torna in piazza Stradivari il 18 giugno per degustazioni in chiave street food e conferenze a tema salutistico.

Info: turismocremona.it

Torrone di Cremona VS mandorlato veneto: la dolce sfida di Natale: [Scopri di più](#)

Bergamo

D’obbligo far tappa alla gelateria **La Marianna**, dove fu inventato il gusto **“straciatella”** e fare un brindisi alla **Festa del Moscato di Scanzo**. Sempre nel capoluogo sarà un onore partecipare alle **cene-spettacolo “Rita” Doredrink** della Fondazione Donizetti: momenti in cui il direttore artistico del festival racconterà il compositore e la sua opera. Non poteva mancare il focus **“De Casoncello”**, tre giorni di convegno e degustazione di paste ripiene presso il Palazzo Borsa Merci, con la possibilità di imparare la preparazione del piatto simbolo di Bergamo, scoprendone le varianti, i trucchi e i segreti. La rassegna **“Erbe del casaro”**, una settimana intera in cui scoprire tutte le varietà di formaggi locali e le curiose erbe spontanee degli **11 paesi in Alta Val Brembana**. E la **birra artigianale**, tanto di moda? I numerosi microbirrifici saranno visitabili e organizzeranno degustazioni e laboratori con i mastri birrai sulla coltivazione del luppolo e dell’orzo. Il clou sarà la manifestazione **Beerghem**, la rassegna sulle birre e i birrifici del bergamasco. Sabato 16 e domenica 17 settembre torna invece a **Peia la Sagra del Cinghiale**, giunta alla sua nona edizione. Dal 25 al 27 novembre da non perdere **Pianeta Gourmarte**, la fiera delle eccellenze enogastronomiche di Lombardia che permette di assistere agli showcooking dei più famosi chef lombardi.

Info: visitbergamo.net

Cresce il turismo a Bergamo: 20 motivi per visitarla. Già in novembre: [Scopri di più](#)

Mantova

La città ha organizzato la **Mostra Nazionale di vini passiti e da meditazione** e la **Fiera Nazionale del tartufo** a cui verrà affiancato il **Tru.Mu**, il Museo del Tartufo di **Borgofranco sul Po**. Sempre nella città dei Gonzaga sarà ospitato il 23 giugno la manifestazione “**Cucina mantovana di principi e di popolo**” con il talk “La cucina mantovana e l’Europa”, a cura del gastronomo **Davide Paolini** che con importanti cuochi ed esperti del settore metterà a confronto le tradizioni culinarie mantovane e i sapori d’oggi. Lo chef stellato **Gualtiero Marchesi** guiderà invece i partecipanti in un colto e saporito excursus sulla cucina italiana del’900 e **Antonio Santini** del ristorante Dal Pescatore traccerà un quadro sulla cucina mantovana contemporanea. Non ultimo, il **Gran premio Nuvolari** dal 15 al 17 giugno, con la cena del giovedì in piazza Erbe. Da non perdere le “gite enoiche” lungo la **Strada dei Vini e dei Sapori Mantovani** con assaggi di Lambrusco e piatti tipici. Infine, “**Gustare la natura**”, 20 tappe a piedi, in bicicletta, in navigazione a Mantova e dintorni, nel cuore del **Parco del Mincio**: sabato 29 luglio, “**Il Piatto della Contessa**”: nella residenza di campagna della contessa Giovanna, si gusta uno dei suoi piatti preferiti, oltre a fare una visita guidata al giardino romantico. Il 16 settembre, l’appuntamento “**Storia e sapori nella terra del riso**”: scuola di cucina con **Elisabetta Arcari** di Peccati di Gola con focus sul “Riso perfetto con pesce gatto e saltare!”.

Info: turismo.mantova.it



Tramonto sulla Città Alta di Bergamo, centro capofila del progetto East Lombardy.



A Bergamo si gustano le cene-spettacolo "Rita" Doredrink della Fondazione Donizet... [Leggi tutto](#)



La storica pasticceria Cavour di Bergamo: decine di torte diverse e mignon, dessert ... [Leggi tutto](#)



I casonecchi sono il piatto simbolo di Bergamo.



In piazza Paolo VI, a Brescia, si affacciano il Duomo Vecchio e il Duomo Nuovo. Le c... [Leggi tutto](#)



Brescia non è solo vino: accanto al Festival Franciacorta, la provincia offre tante m... [Leggi tutto](#)



A Cremona è d'obbligo visitare una delle botteghe storiche del centro cittadino per a... [Leggi tutto](#)



A Cremona, tra i souvenir gourmand, non poteva mancare un violino di cioccolato.



Il Pan Cremona



Nella città dei Gonzaga, il 23 giugno è in calendario l'incontro "Cucina mantovana ... [Leggi tutto](#)



Da non perdere a Mantova i dolci del Bar Caravatti, un'istituzione in città.



I tortelli di Mantova sono caratterizzati dal ripieno di zucca mantovana.