



 LOMBARDIA ORIENTALE 2017
REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA



FESTIVAL DEI SAPORI

La cucina dà spettacolo

9 - 10 - 11 FEBBRAIO

PIAZZA VITTORIA - BRESCIA

Brescia, 29.01.2018

FESTIVAL DEI SAPORI

Tutto pronto per l'evento conclusivo targato Brescia di **EAST LOMBARDY - Regione Europea della Gastronomia 2017**: dal **9 all'11 febbraio** al via il **"Festival dei Sapori"**.

Una tre giorni di *degustazioni, mercato km0, grandi Chef* e il *Gran Trofeo D'Oro della Ristorazione*, arrivato alla sua undicesima edizione.

Dalle 8 del mattino alle 20 il palinsesto è stato pensato per raccontare e far sperimentare tradizioni, cultura enogastronomica, buone pratiche turistiche e *cooking show* con le migliori "stelle" lombarde.

Tutto su **ERG - EAST LOMBARDY - Regione Europea della Gastronomia 2017**

ERG è l'acronimo di **European Region of Gastronomy** ed è un progetto internazionale che ha come obiettivo la valorizzazione dei migliori territori della gastronomia nel continente, grazie all'azione di un istituto di coordinamento indipendente – **IGCAT, International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism** – e delle sue nove regioni fondatrici, che sono Marsiglia-Provenza

(Francia), Lombardia (Italia), Riga-Gauja (Lettonia), North East Brabant (Paesi Bassi), Minho (Portogallo), Aarhus (Danimarca), Catalogna (Spagna), Malta e Sibiu-Transilvania (Romania).

Dall'incontro tra queste 10 regioni è nata una piattaforma internazionale in continua espansione, il cui obiettivo è la promozione della sinergia tra **turismo**, **gastronomia** e **cultura**, per soddisfare le tendenze del **nuovo turista**, interessato sempre più ai prodotti locali, ai produttori e alle loro storie.

I NUMERI DI EAST LOMBARDY - Regione Europea della Gastronomia 2017

- 10 partner di progetto della Lombardia Orientale (4 comuni, 4 Camere di Commercio, Università di Bergamo, Regione Lombardia);
- 100 stakeholder;
- 1000 operatori economici coinvolti;
- 50 incontri sul territorio;
- 13 moduli di formazione;
- 3 "toolkit" per operatori;
- 20 video ricette;
- 40 servizi fotografici;
- +5% di turismo enogastronomico nel 2015;
- +21% di turismo enogastronomico nel 2016.

BRESCIA E IL "FESTIVAL DEI SAPORI"

Brescia, così come **Bergamo**, **Mantova** e **Cremona**, ha colto fin da subito la grande opportunità del progetto. Gli importanti momenti di formazione con tema territorio, prodotti tipici e *story telling* hanno trovato in **EAST LOMBARDY -**

Regione Europea della Gastronomia un'efficace cabina di regia, creando una "rete" con i soggetti e le persone che lavorano da diversi anni in questo importante ambito.

L'intento dell'operazione è sviluppare una strategia di marketing del territorio basato sulla consapevolezza delle tradizioni, il recupero dell'identità e l'attrattività culturale, valorizzandone la prima forma di espressione fin dal paleolitico: la cucina, in tutte le sue forme.

Come riportato da **Roberta Garibaldi**, direttrice scientifica di **East Lombardy - Regione europea della Gastronomia 2017**, la straordinarietà del progetto è sicuramente il radicamento sul territorio, complice l'approccio "*bottom-up*" utilizzato fin da subito.

Brescia ha dimostrato di essere matura e pronta dando esempi virtuosi di collaborazione tra enti istituzionali come **Comune e Provincia**, che con l'aiuto di realtà dedite alla promozione e alla valorizzazione del territorio, come **BresciaTourism**, hanno messo in atto esempi di buone pratiche e costruito diverse situazioni aperte, dalle degustazioni ai momenti di formazione dedicati ai cittadini, così come eventi rivolti agli addetti ai lavori e agli operatori turistici.

Ricordiamo che l'evento di chiusura di East Lombardy 2017 avrà luogo a marzo nell'ambito di Identità Milano 2018, quattordicesima edizione del famoso congresso internazionale di cucina.

COSA NON PERDERSI DEL "FESTIVAL DEI SAPORI":

- **IL GRAN TROFEO D'ORO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA (VENERDÌ 9 E SABATO 10)** è una competizione dedicata agli istituti di formazione professionale alberghiera ed enogastronomica, che vede gli studenti cimentarsi ogni anno in prove tecnico-

pratiche dedicate ai mestieri del gusto, con particolare attenzione alla conoscenza del territorio e dei prodotti agricoli e agroalimentari della provincia di Brescia.

Ideato dal maestro **Iginio Massari**, il Gran Trofeo d'Oro è organizzato da Provincia di Brescia, in collaborazione con CAST Alimenti – La scuola dei mestieri del gusto; ha ottenuto riconoscimenti dal **Presidente della Repubblica, la Presidenza del Consiglio dei Ministri, il Ministero delle Politiche Agricole, il Ministero dell'Istruzione, la Regione Lombardia**. Strumento didattico di grande efficacia formativa, richiede a docenti e studenti coinvolti un livello di preparazione medio/alto e un intenso allenamento.

- **(9-10-11) “Il Mercato dei Sapori”**: dalle 8 alle 20 i più interessanti **produttori agricoli East Lombardy** delle quattro province e i protagonisti del **mercato MEGLIO BIO**, offrono prodotti alimentari a “km zero” e certificati bio.

- **(9-10-11) “I cooking show targati BS”**: chef stellati come **Philippe Leveillé** e **Stefano Cerveni**, il maestro **Iginio Massari** insieme ad altri cuochi e pasticceri East Lombardy, proporranno agli spettatori una serie di delizie in degustazione per il palato e per gli occhi, in un vero e proprio spettacolo enogastronomico.

- **(9-10-11) “ Gli altri cooking show East Lombardy”** chef dalle altre 3 città ERG2017 presenteranno piatti dei loro territori: **Antonio Cuomo** dell'Hostaria del Relais San Lorenzo di Bergamo; **Fabiana Tabai** dell' Osteria da Pietro di Castiglione delle Stiviere (MN) e **Sergio Carboni** della Locanda degli Artisti di Cappella De' Picenardi (CR).

- **(9-10-11) “Il piatto del dopo Festival”** i ristoratori bresciani della rete East Lombardy propongono al termine di ogni giornata del Festival un piatto dedicato, accompagnato da un calice di vino del territorio, acqua e caffè a 20€

- **(9-10-11) “Spazio produttori”** la parola ai territori e ai Consorzi di tutela per **presentazioni e degustazioni guidate.**

- **(9-10-11) “Sfumature di Aperitivo”**, ogni giorno alle 18 barman e chef (tra cui **Michele Valotti** della Madia) daranno la loro personale versione di aperitivo, proponendo variazioni degli storici cocktail, sperimentando e giocando con i prodotti locali.

- **(9-10-11) “L’ora del dolce”**, a cura delle **migliori pasticcerie East Lombardy**: ogni giorno alle 17 un dolce diverso da degustare.

- **(9-10-11) “Fashion Corner”**: **Laura Baresi**, knit designer bresciana, ricamerà in tempo reale una serie di t-shirt personalizzate sul tema del casoncello, abbinabili alle spille **Casoncandy.**

- **(domenica 11)** alle ore 13 la **chef irlandese Michelle Crehan Kavanagh**, presenterà in degustazione i prodotti del suo territorio e riceverà le consegne per conto delle **Regioni Europee della Gastronomia 2018, Galway** (Irlanda Occidentale) e **Nord Brabante** (Paesi Bassi).

- **(sabato 10 e domenica 11 alle ore 20) Zona Largo Formentone** una navetta di **Brescia Mobilità** sarà a disposizione del pubblico per raggiungere il Festival Internazionale delle Luci CidneON in Castello.

Per informazioni

Ufficio Stampa

Alice Consolati - tel. 3204622316

Cristina Braga - tel. 3392112516

ufficiostampa@agenziacomunico.com