



Da Donizetti a BergamoScienza L'alleanza per l'enogastronomia

Le eccellenze della città unite per promuovere East Lombardy

L'offerta turistica di Bergamo si arricchisce di una serie di proposte, eventi ed esperienze legate all'enogastronomia. La città infatti è capofila del progetto East Lombardy, alleata con i territori di Brescia, Cremona e Mantova per un anno di promozione turistica che si basa sul patrimonio artistico e naturalistico e la grande tradizione enogastronomica, senza però smarrire le singole identità delle città. Un progetto presentato ufficialmente ieri a Milano durante l'ultimo giorno di «Identità Golose», la kermesse internazionale degli chef e della cucina d'autore.

Bergamo compare in progetti speciali dedicati, tra gli altri, ai formaggi, al vino e anche ai dolci, inserendosi in una rete di territori che, per la prima volta in Italia, si stringono in sinergia e non si mettono in competizione. In prima fila a Milano il sindaco Giorgio Gori che ha presentato, concretamente, gli eventi che si svolgeranno nei prossimi mesi a Bergamo: il 17 giugno la «Donizetti Night» presenterà uno speciale Food Truck in tema East Lombardy, BergamoScienza, durante i 16 giorni di tavole rotonde e laboratori, dedicherà all'alimentazione un ciclo di conferenze e «I maestri del paesaggio», dal 7 al 24 settembre, proporrà in città speciali aperitivi con temi e prodotti del territorio. Senza dimenticare i menù tematici durante il Donizetti Opera 2017 e il «De Casoncello», festival dedicato alla pasta ripiena simbolo della tradizione bergamasca, dal 12 al 14 maggio.

Un elogio delle tradizioni e dei prodotti locali è arrivato dal super ospite di «Identità Golose» Massimo Bottura, chef pluripremiato che sta incantando il mondo intero (con

premi e riconoscimenti) con le sue creazioni all'Osteria Francescana di Modena: «L'ingrediente vincente per gli chef del futuro è la cultura — ha detto Bottura — e i veri eroi della cucina italiana sono coloro che ci mettono a disposizione materie prime uniche al mondo, che siano loro casari, contadini o allevatori. Noi chef dobbiamo essere al loro fianco e siamo ambasciatori dei loro prodotti».

Federica Bandirali



Lo chef

Elogio dei prodotti locali, durante la presentazione di East Lombardy, da parte dello chef Massimo Bottura