

Il progetto

● East Lombardy è inserito in un progetto europeo finalizzato alla valorizzazione dei migliori territori della gastronomia. Oltre a Brescia ci sono Bergamo Cremona e Mantova



La Lombardia orientale imbandisce la tavola

Enogastronomia, per Brescia un anno tutto da gustare

East Lombardy, la Lombardia orientale (Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova) quattro province che unite hanno ottenuto per l'anno in corso, dopo aver presentato specifico progetto nel 2015, l'assegnazione del titolo di Regione Europea della Gastronomia, ERG l'acronimo che se ne ottiene, valido sia nella nostra lingua che in inglese, la lingua di chi viaggia e si sposta in tutto il mondo. Nove invece le regioni europee che hanno dato via a questo progetto internazionale, nato per valorizzare luoghi e territori particolarmente ricchi di offerta ristorativa e di produzione agroalimentare di qualità. Perché, questo è il punto, ci si muove sempre di più, si calcola il 49% dei turisti internazionali, spinti dall'interesse per le culture e le offerte alimentari locali.

Bene lo sa Roberta Garibaldi, responsabile del Tourism Lab e ricercatrice dell'Università di Bergamo che di East

Lombardy è direttrice e coordinatrice scientifica. A livello locale sono i Sindaci delle città capoluogo i rappresentanti di questa complessa costruzione, per Brescia è invece il Vice Sindaco Laura Castelletti ad assumersi onori ed oneri di questo impegno. Proseguendo nell'organigramma troviamo gli Ambasciatori testimoni dell'immagine di East Lombardy. La nostra provincia può contare su Andrea Bertazzi, giovane Presidente del Consorzio Tutela Olio Garda DOP, Philippe Levéillé, chef stellato del Miramonti L'altro, Iginio Massari, Maestro Pasticcere tra i più noti d'Italia e Lelio Mondella, Direttore Generale del Gruppo Agroittica Lombarda. Nostro è anche l'Ambasciatore internazionale, Maurizio Zanella, ormai storica figura del mondo vitivinicolo. Altrettanto prestigiose figure compongono poi i tanti organismi del progetto che ha nei suoi obiettivi l'incrementare la co-

noscenza, razionalizzare e migliorare l'offerta partendo dagli interpreti del mondo dell'enogastronomia e dell'agroalimentare: i ristoratori in primis e i produttori dei tanti, spesso sconosciuti ai più, prodotti della terra e dell'umano lavoro, fatto di fatica ma anche di tanta conoscenza e sapienza. Da questa relazione innanzitutto può nascere una proposta articolata capace di affiancare le bellezze naturali e artistiche di cui le quattro province sono ricche. Al loro interno, specie per la qualità e la quantità dei prodotti e la capacità di molti ristoratori locali, Brescia può giocare un ruolo più che importante specie se, anche grazie a questo progetto, proseguirà e diverrà sempre più stretta la relazione tra chi offre vini, salumi, formaggi, oli, farine, verdure, prodotti ittici di una varietà e singolarità spesso sorprendente anche per gli addetti ai lavori e i ristoratori, primi interpreti nonché veri Ambasciatori di prodotti e tradizioni. Quasi superfluo ricordare come le caratteristiche geografiche, geologiche, climatiche del nostro territorio siano alla base di tanta, preziosa diversità. Un'occasione pressoché unica per ricordare come oggi non basti lavorare bene per uscire dai propri confini ma occorra comunicare il proprio operato, intercettare flussi, fare rete e non solo a parole. Tanti eventi, convegni, occasioni sia per i diretti interessati che per il pubblico - è già attivo il portale dedicato www.eastlombardy.it - segneranno questo 2017, ed è occasione pressoché unica per utilizzare al meglio delle risorse umane e materiali che tutto il mondo c'invidia e apprezza: un campionario se non di altre armi di pressante necessità.

Carlos Mac Adden

© RIPRODUZIONE RISERVATA