

# Lo chef East Lombardy, aeroporto di Bergamo Sergio Carboni dedica un piatto alla rassegna

■ Ricotta di capra, Provolone Valpadana dop, zucca, mostarda di Cremona, amaretti e pancetta stagionata: sono gli ingredienti del piatto creato da **Sergio Carboni**, (nella foto), chef della Locanda degli Artisti di Cappella de' Picenardi, che per tutto il mese di maggio sarà servito al Winegate 11, all'interno della nuova food court 'Italy loves food' situata nell'area partenze all'aeroporto di Milano Bergamo. «Il piatto si chiama gnocchi a sfera di ricotta di capra con fonduta di provolone Valpadana dop, vellutata di zucca e pancetta croccante» precisa Carboni che è anche ambasciatore di **East Lombardy** per il territorio di Cremona. «È un piatto che da tempo è in carta alla Locanda degli Artisti – aggiunge lo chef – realizzato con i prodotti della Lombardia Orientale – Regione Europea della Gastronomia 2017: la ricotta viene da un allevamento di capre vicino al ristorante; il provolone Valpadana dop e la pancetta sono a loro volta rappresentative del territorio per una ricetta che racchiude i legami con le nostre tradizioni».

Tutti i viaggiatori in partenza verso le destinazioni internazionali potranno gustare il piatto che sarà riprodotto fedelmente dalla brigata di cucina del WineGate11 con la supervisione dello chef **Vittorio Fusari**. L'iniziativa coinvolge una staffetta di 8 chef che dal mese di aprile 2017 fino a marzo 2018 si

alterneranno proponendo ognuno il proprio signature dish realizzato a partire dalle migliori materie prime del territorio della Lombardia Orientale. Ogni mese sarà dunque possibile gustare un piatto di cucina d'autore nel contesto del più ampio programma di valorizzazione della Regione Europea della Gastronomia 2017 promosso in collaborazione con il Consorzio Tutela Franciacorta e Acqua Panna - S. Pellegrino partner strategici del progetto globale **East Lombardy**. «Siamo lieti di salutare l'arrivo dello chef Sergio Carboni in rappresentanza della provincia di Cremona, territorio che in larga parte rientra nella catchment area dell'aeroporto di Milano Bergamo – dichiara **Matteo Baiù**, direttore commerciale non aviation di SACBO –. I viaggiatori in partenza dimostrano di apprezzare sempre più le proposte gastronomiche di Italy Loves Food in un contesto che si è sganciato definitivamente dal concetto di pura area di transito, per assegnare al terminal passeggeri la funzione di rappresentanza del territorio in senso esteso».

«L'attribuzione del riconoscimento europeo a **East Lombardy** – sottolinea il direttore scientifico **Roberta Garibaldi** – costituisce un'opportunità eccezionale per far conoscere un territorio ricco sotto il profilo enogastronomico oltre che turistico e culturale. Si

tratta di una chance che può aprire ai nostri prodotti una finestra internazionale come dimostra l'iniziativa in corso in aeroporto che è solo la prima di una lunga serie che proseguirà a maggio con il primo dei 4 grandi eventi inediti aperti al pubblico su territorio».

Lunedì 15 maggio al teatro Ponchielli è infatti in programma una serata unica dal titolo A cena con il Maestro, un'occasione in cui, per la prima volta, sette chef – **Paco Magri, Marina Morelli, Roberto Magnani, Gianpaolo Pnocchio, Stefano Fagioli e Nicolò Pozzoli** oltre ai pastry chef della pasticceria Dossena – saliranno sul palco dello storico teatro cremonese. La serata coniugherà il meglio della offerta gastronomica del territorio con la grande musica, interpretata dalla violinista giapponese Lena Yokohama che suonerà il prezioso violino Vesuvio 1727C uno degli ultimi capolavori di Antonio Stradivari.

La serata è in prevendita sul sito [eastlombardy.it](http://eastlombardy.it)

Oltre alla promozione sul territorio nazionale continua la divulgazione all'estero: lunedì 8 maggio Roberta Garibaldi parteciperà al World Forum on Gastronomy Tourism di San Sebastian nei Paesi Baschi intervenendo, unico relatore italiano, sul tema del turismo sostenibile e illustrando lo sviluppo del progetto **East Lombardy** e l'innovativo modello di rete e collaborazione che si sta costituendo sul territorio».

