

# Pasqua, tutto esaurito nei ristoranti grazie anche ai turisti

La Pasqua bassa non frena la voglia di pranzare al ristorante, ma le ultime prenotazioni sono appese al meteo e alle previsioni incerte, specialmente nelle località di villeggiatura. La maggior parte dei locali prevede il tutto esaurito e in queste ore si conta di riempire gli ultimi tavoli liberi, con le prenotazioni dei più ritardatari. A scegliere di trascorrere la Pasqua nei 1285 ristoranti di città e provincia sono soprattutto famiglie. Il comparto conta sulla buona ripresa del turismo, anche per la crescita della domanda interna, che in occasione del primo lungo ponte dell'anno genera effetti positivi su tutta la filiera. Non mancano i turisti ospiti negli hotel, la maggior parte lombardi nelle Valli, ma anche stranieri in città, dove sono in netta prevalenza sugli italiani. *"Gli stranieri arrivano da Germania e Svizzera e dal Nord Europa"* spiega **Giovanni Zambonelli**, presidente del Gruppo Albergatori e vicepresidente vicario Ascom-. *Crescono i turisti polacchi in città e San Pellegrino conquista i russi per un lungo week-end tra shopping e terme".* Nei menù vincono tradizione, filiera corta e bio. Largo a capretti, agnelli, asparagi e carciofi. La pecora gigante bergamasca, razza di grande pregio esaltata da Slowfood, conquista uno spazio nei menù più attenti alla filiera corta, pronti a proporre con scelta coraggiosa – e anche etica- carni di capi adulti. Le uova, simbolo per antonomasia della Pasqua, sono in molti casi covate a km zero da galline ruspanti, allevate all'aperto. E anche i vini esaltano il territorio. *"Mai come in questi anni ci si concentra sulla scelta delle materie prime, privilegiando la filiera corta, spesso anche bio"* commenta Petronilla Frosio, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom-. *Le uova,*

*dalla notte dei tempi, simbolo della festività vengono esaltate in molti dei nostri menù, dalle paste fresche, all'abbinamento classico con asparagi, o negli antipasti, magari cotte a bassa temperatura o in camicia".* L'ondata di Burian e le gelate e la Pasqua bassa non aiutano i prodotti di stagione, dalle erbe spontanee che attendono il disgelo ad altre primizie, sottolineano i ristoratori. La colomba-rigorosamente artigianale- riprende quota tra i dolci, dopo anni di disaffezione nei consumi, e viene proposta con il caffè o reinterpretata nei dessert, magari tostata e usata in dolci al cucchiaio o nel bicchiere, oppure a mò di pan di spagna, come base per golose stratificazioni. Quanto ai prezzi, si va dai 40 ai 60 euro per un menù completo, vini esclusi. A Pasqua prevale la proposta di un menù fisso, mentre a Pasquetta vince la proposta "à la carte". *"Speriamo nel bel tempo, che incentiva gli spostamenti, specialmente nelle valli e al lago, in particolare per la giornata di Pasquetta, da sempre dedicata alla gita fuori porta"* continua Petronilla Frosio.

### **I consigli di Fipe per una Pasqua green e antispreco: mai dimenticare la doggy bag**

Per una Pasqua amica dell'ambiente e rispettosa del valore del cibo Fipe ricorda a tutti i clienti dei ristoranti che in caso di cibo e bevande non consumate interamente è giusto portarle a casa chiedendo al ristoratore la doggy bag.

E per chi a Pasqua resterà a casa, la Fipe dà alcune semplici indicazioni da seguire per feste sostenibili e senza sprechi:

- Acquistare prodotti di stagione: sono più buoni e questa è una valida ragione anche per ridurre il rischio che finiscano nella spazzatura.
- Scegliere le ricette della tradizione: consentono un uso più versatile del prodotto.
- Scrivere il menu, non memorizzarlo: è un modo efficace per

avere una visione d'insieme della quantità di cibo necessario.

- Pesare il prodotto: un valido metodo per assicurarsi equilibrio tra prodotto utilizzato e fabbisogno dei commensali.
- Congelare rapidamente il prodotto avanzato: con piccoli elettrodomestici per uso domestico è possibile allungare la conservazione del cibo avanzato fino a 10 giorni.
- Riutilizzare le eccedenze: la colomba, ad esempio, può essere utilizzata come base per la zuppa inglese o per il tiramisù. Anche le uova di cioccolato possono diventare gustosi ingredienti in tante ricette.

### **L'indagine nazionale Fipe**

Lo scenario delineato a livello nazionale da Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi prevede presenze fuoricasa per 6 milioni di clienti –più della metà italiani– tra ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie, in crescita dell'1,1% sull'anno scorso. Anche per il 2018 permane un clima di fiducia negli operatori del fuoricasa. Quest'anno i ristoranti in attività saranno l'89,2% del totale, in leggero aumento rispetto all'anno scorso (88,2%).

### **I trend per il menù: tradizione, bio, filiera corta. Porte aperte a bambini e famiglie**

Il menù, a Pasqua sarà soprattutto "all inclusive" (70,6% del totale), con una media di 6 portate ad un prezzo indicativo di 52 euro, in leggero aumento sul 2017. Tenendo questo prezzo come riferimento, la spesa prevista è di 313 milioni di euro. Quest'anno i ristoratori riserveranno particolare attenzione alle famiglie con bambini: nel 36,5% dei ristoranti ci saranno menù dedicati ai più piccoli ad un prezzo medio di 18 euro. Venendo ai piatti prescelti, si rafforza il forte legame con la tradizione, con ricette tipiche del periodo pasquale (75,9%), senza però dimenticare le proposte a filiera corta e

con prodotti biologici. Per 1 ristorante su 4 invece i menù saranno contraddistinti da reinterpretazioni creative della gastronomia locale.

### **Le previsioni per il giorno di Pasquetta**

A Pasquetta saracinesche aperte per l'80% dei ristoranti italiani, in linea con il dato del 2017, come per Pasqua. Leggermente sopra la media nazionale le aperture in Bergamasca. I clienti attesi sono 4,3 milioni, più o meno quanti lo scorso anno, per la maggior parte turisti, anche se i residenti rappresentano circa il 43% del totale. La spesa prevista, prendendo a riferimento il prezzo del menù tutto compreso, è di 195 milioni di euro.

Area degli allegati

---

## **Per le feste pasquali locali aperti fino alle 2 in Borgo Santa Caterina**

Per le feste pasquali locali aperti fino alle 2 in Borgo Santa Caterina. Il Comune di Bergamo conferma la deroga agli orari di chiusura

---

# **Distretto Morus Alba, il nuovo presidente è Amadei**

Emiliano Amadei è il nuovo presidente del Distretto del commercio Morus Alba, sinergia tra i comuni di Stezzano, Azzano San Paolo, Grassobbio, Orio al Serio e Zanica, la Camera di Commercio di Bergamo, Ascom e Confesercenti nata nel 2011 per valorizzare e promuovere il territorio. Amadei, già vicepresidente del Distretto subentra a Luca D'Angelo che ha rassegnato le dimissioni nei giorni scorsi. Titolare del negozio di fiori omonimo a Azzano San Paolo, Amadei, 44 anni, è già presidente di Assacom, l'associazione dei commercianti locali e vicepresidente del Gruppo Fioristi Ascom Bergamo. Al suo fianco, come vicepresidente è stato nominato Giovanni Calabria, vicesindaco di Azzano San Paolo, che in passato è stato alla guida del Distretto. Il nuovo corso del Distretto si annuncia sotto il segno della continuità di lavoro, grazie alla stretta collaborazione degli anni passati tra Amadei e il presidente uscente D'Angelo. Tra i progetti in agenda per i prossimi mesi ci sono numerose iniziative, prima di tutto quelle collaudate come lo 'Sconto Family' nei negozi per i residenti dei comuni del Distretto, che tornerà da settembre. E poi alcune novità, come il corso per i commercianti sull'utilizzo dei social media e una campagna sulla valenza sociale dei negozi di vicinato.

---

# Per la sicurezza sulla strada torna Safe Driver

C'è tempo fino a venerdì 30 aprile per supportare con un voto Safe Driver, il progetto per sensibilizzare i ragazzi a un consumo responsabile dell'alcool. Per sostenere l'iniziativa basta esprimere un semplice voto su Avida Community Fund ([clicca qui](#)), la piattaforma che permette a enti e cittadini di candidare progetti a sostegno di salute, anziani e occupazione. Le iniziative più votate verranno valutate da una giuria che selezionerà i 3 vincitori, uno per categoria, che riceveranno fino a 15mila euro da investire nel progetto.

Safe Driver prevede che di volta in volta, in occasioni sociali, un ragazzo decida di astenersi dal bere alcolici per assumersi la responsabilità di condurre a casa in sicurezza i suoi passeggeri. La campagna rientra nelle iniziative di Notti in sicurezza, il tavolo provinciale coordinato dal SerD di BG, a cui fa capo ATS Bergamo e formato da ASST PG23, Associazione genitori Atena, Polizia Stradale, CRI, Rotary Centenario, ACI Bergamo, Polizia Locale Bergamo, Rotaract Club Città Alta BG e discoteca Bolgia.

In Italia l'andamento degli incidenti stradali mortali è drammatico: nel primo semestre del 2017 il dato dei decessi causati da incidenti stradali è incrementato del 4% rispetto allo stesso semestre dell'anno precedente. Nel 2016 si sono registrati per incidenti stradali circa 3mila morti, 10mila invalidi gravi, 145mila ricoveri e circa 500mila accessi al Pronto Soccorso, con costi stimati in oltre 16 miliardi di euro.

---

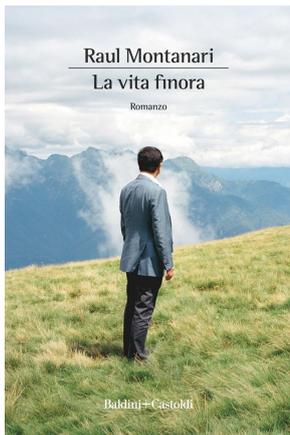
# **Fabrizia Meroi del “Laitem” di Sappada è la chef dell’anno per la Michelin**

Nell’ambito dell’Atelier des Grandes Dames, tributo alle donne dell’alta ristorazione voluto da Veuve Clicquot, il premio Chef Donna 2018 è stato aggiudicato da Fabrizia Meroi, una stella Michelin

---

# **Raul Montanari, quella volta che Marchesi inventò un piatto sulle mie parole per il Lago d’Iseo**

In questi giorni è uscito il suo quindicesimo libro, si intitola *La vita finora*. Il protagonista è un professore delle medie che accetta un incarico in un paese in cima a una valle, la Val di Scalve. Non è un caso. Raul Montanari, classe '59, scrittore, autore di racconti, sceneggiature e opere teatrali, traduttore tra i migliori in circolazione in Italia, da molti anni vive a Milano ma è originario di Castro, sul Lago d’Iseo. Un legame mai venuto meno, visto che molti suoi romanzi sono ambientati sul lago e nelle valli vicine. Le sue parole dedicate alla vista del Lago d’Iseo hanno persino ispirato a Gualtiero Marchesi un piatto. L’abbiamo intervistato per conoscere le sue preferenze a tavola e abbiamo scoperto che l’arte culinaria non ha molti segreti per lui.



## **Che rapporto ha con il cibo?**

È l'interfaccia con il mondo. Non c'è un atto più fisico che prendere un pezzo di mondo e metterlo nel proprio corpo. Da adolescente ho avuto con il cibo una relazione po' tormentata, poi si è risolta. Il mio rapporto con la tavola è anche legato al piacere di fare da mangiare: cucinare è stato per me il primo gesto di autonomia in famiglia, la preparazione ad andare a vivere da solo. Si è caricato di un valore simbolico molto forte.

## **È un bravo cuoco?**

Da bambino ero sempre con mia mamma e mia nonna in cucina a cercare di capire come preparavano i piatti. Come molti maschi che conosco mi piace cucinare i primi, è più divertente e l'operazione ti mette in contatto con materiali più piacevoli della carne. Penso onestamente di essere bravo a fare i risotti ma so fare un po' tutto, tranne le paste ripiene, i casoncelli e i ravioli. Ho inventato anche qualche ricetta.

## **Ce ne dica una...**

La più apprezzata sono gli spaghetti con il sugo di tonno, una ricetta che mi ha tramandato mia nonna e che io ho un po' elaborato. È un modo completamente diverso di cucinare il pesce. Faccio il soffritto con la cipolla e non con l'aglio, unisco mezzo bicchiere di vino rosso, il pomodoro e invece del prezzemolo uso la salvia e alla fine ci va sopra addirittura il parmigiano grattugiato! Ha un gusto insolito, fa impazzire

tutti. Hanno provato anche a copiarmela, ma senza successo.

## **È goloso?**

Non sono un fanatico salutista ma quando posso faccio attenzione. Controllo sempre le calorie e cerco di limitare i grassi animali. Poi magari mangio tanto ma lo so. In generale preferisco il salato. Sto riscoprendo ora i dolci: come chiusura di un pasto amo i dessert leggeri, tutte le variazioni di gelato, i sorbetti. A merenda mi piacciono le torte tradizionali preparate con ingredienti semplici come la farina integrale e quelle molto farinose come la sbrisolona.

## **Gira l'Italia tenendo conferenze e reading, le capita spesso di mangiare fuori? Preferisce la trattoria o il ristorante?**

Per molto tempo ho preferito mangiare nelle case. Il ristorante mi sembrava come il cinema, un ambiente che poteva mettermi a disagio e che mi obbligava a una convivenza forzata con persone che non conoscevo. Invece anche grazie allo stimolo della mia compagna ho riscoperto il piacere di cenare fuori e di condividere con gli altri l'esperienza del mangiare. Preferisco comunque ambienti piccoli con luci basse e i tavoli in un angolo. In sale grandi mi sento a disagio. La trattoria e il piccolo ristorante sono le dimensioni perfette per me.

## **È originario di Bergamo, quindi conosce bene la nostra cucina. Ha un ristorante preferito nella nostra provincia?**

In estate mi ritiro sul Lago d'Iseo, a Castro per scrivere e per andare a pesca (ma i pesci li libero). Una tappa immancabile è il ristorante La Campagnola a Lovere. Mi siedo sempre nella stessa sala, allo stesso tavolo. Qui prevale il piacere dell'ambiente e la simpatia travolgente del patron Angelo. Se invece voglio una cucina raffinata e gustarmi il pesce di lago, il ristorante Zù di Riva di Solto, è

inarrivabile.

## **Le piace il vino, o preferisce la birra?**

Oggi sono pari come preferenze. Da ragazzo invece bevevo solo birra e non avevo nessuna preparazione sul vino. Negli ultimi anni mi sono preparato e quando esco lo bevo. Ma da ex bevitore quasi esclusivamente di birra ho uno sbilanciamento verso il bianco e i bianchi bergamaschi sono molto buoni, i Franciacorta magnifici.

## **Negli ultimi anni si è affermata la formula della cena con l'autore. Che ne pensa?**

In passato non mi piaceva perché è una situazione contraria al mio desiderio di rimanere appartato mentre mangio. Da un paio di anni mi è capitato di farlo in diverse parti d'Italia e ultimamente sto accettando sempre più questi inviti. In queste situazioni bisogna avere misura. I commensali per un po' ascoltano con interesse poi vogliono mangiare. A volte scherzo dicendo loro che ascoltarmi è la tassa da pagare per farlo.

## **Ha un ricordo particolare legato alla cucina?**

Uno molto bello legato a Gualtiero Marchesi, il più innovatore e colto dei cuochi e persona dolcissima. Un giorno si è presentato durante un mio incontro col pubblico e mi ha raccontato di aver preso spunto dalla vista del Lago d'Iseo da Castro e da una mia frase che lo descrive riportata su un leggìo, per creare un piatto, una tartare. È stata una delle cose che più mi ha inorgoglito.

## **C'è un cibo che non sopporta?**

La bistecca. Amo invece molto i primi, il pesce e le verdure.

## **Chi inviterebbe a cena e dove lo ospiterebbe?**

Forse un grande scrittore, Cormac McCarthy, scrittore western metafisico di cui ho tradotto quattro libri. Lo ospiterei a

casa e in tavola servirei i miei spaghetti al tonno. Abituato com'è alle bistecche sono sicuro che lo stupirei.

## **Che ruolo ha il cibo nei suoi libri?**

Spesso attribuisco le mie ricette ai personaggi. In diversi miei romanzi il protagonista è un giovane che vive solo e cucina. Il mio detective Velardi è un maniaco di cucina cinese; ha sempre con se una bottiglietta di salsa di soia che tira fuori e con cui irroro involtini e riso cantonese nei momenti più inaspettati. Un vezzo gastronomico che mi ha permesso di rendere questo supereroe intelligentissimo un po' comico. Quando costruisco i miei personaggi compilo su ognuno un questionario di 24 domande. Che rapporto ha con il cibo è una delle prime domande. Poi non è detto che il lettore veda i personaggi mangiare o cucinare ma io lo so e nel ritratto si capisce.

## **Si riconosce con l'immagine classica dello scrittore che scrive circondato da tazze di caffè?**

Il caffè non mi piace, né mi piace fumare. Bevo il tè ma non mentre scrivo. Mi piace tenere separato lo scrivere dal mangiare

## **Scrittore, autore teatrale, tra i migliori traduttori italiani, lo scrittore bergamasco, spesso ospite in tv, è un cuoco esperto. Chiedetegli dei suoi spaghetti con il tonno.**

Un giorno Gualtiero Marchesi è passato da Castro e si è fermato per ammirare la vista sul lago e la montagna. Ha letto le mie parole incise su un leggio e l'hanno così colpito che la sera ha inventato un piatto, una tartare.

*\*Photo credit Raul Montanari: Studio Tarzia Lovere*

---

# Enoturismo, mobilità green e buona tavola sempre più cercati dagli italiani

Enoturismo e mobilità sostenibile, eccellenze enogastronomiche e mobilità “green” sono un connubio sempre più ricercato dai turisti italiani. Su questo tema hanno fatto il punto due importanti attori del settore, Repower, gruppo attivo nel settore energetico e della mobilità sostenibile, e **Seminario Permanente Luigi Veronelli** – Associazione per la Cultura del Vino e degli Alimenti – durante la tavola rotonda “Enoturismo e mobilità sostenibile: tendenze e opportunità per le aziende vitivinicole” tenutasi presso la Tenuta Barone Ricasoli, vicino a Siena.

All’evento hanno partecipato Fabio Bocchiola, Country Manager Italia di Repower, Angela Maculan, Presidente del Seminario Permanente Luigi Veronelli, Roberta Garibaldi, Coordinatrice Osservatorio Nazionale sul Turismo Enogastronomico Italiano e Vittorio Giulini, Consigliere Nazionale delegato alle attività con le aziende enologiche di Associazione Dimore Storiche Italiane, davanti a una platea di imprenditori ed esponenti di realtà del territorio.

La tavola rotonda è stata l’occasione per presentare il Primo Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano realizzato dall’Osservatorio Nazionale del Turismo Enogastronomico. Secondo il rapporto, il 63% dei turisti italiani valuta importante la presenza di esperienze enogastronomiche quando sceglie la meta del viaggio, elementi imprescindibili sono qualità e sostenibilità: il 52% presta attenzione alla presenza di prodotti agroalimentari e vinicoli

di qualità, il 40% di prodotti biologici e ben il 42% di strutture ecosostenibili e/o di eventi sostenibili. Il tema green non è driver di scelta solo per le produzioni agroalimentari, ma anche dell'*accommodation* e degli eventi a cui partecipare.

Le esperienze legate al vino si confermano di grande "appeal" per i turisti italiani: il 41% ha visitato un'azienda vitivinicola nel corso di uno dei viaggi compiuti negli ultimi tre anni, il 35% ha partecipato ad un evento a tema, ma i turisti italiani non cercano solo vino, desiderano abbinare alle visite nei luoghi di produzione esperienze culinarie e culturali. Roberta Garibaldi, autrice del Rapporto, ha sottolineato che sono quindi da incentivare tutte quelle esperienze che abbinano questi elementi in modo creativo, come, ad esempio, musei o esposizioni d'arte contemporanea, itinerari tra cantine di design, e anche e soprattutto i luoghi della tradizione vitivinicola italiana, come castelli medievali o dimore d'epoca, che rappresentano un grande patrimonio culturale oltre che un'attrazione unica soprattutto per i turisti d'oltreoceano.

Non è un caso che la Toscana, patria di alcuni dei più rinomati vini italiani e luogo dove spesso l'arte e la cultura si abbinano al vino, si confermi essere per viaggi enogastronomici la regione più desiderata dagli italiani. E anche la più strutturata ad accogliere questi turisti: vanta a livello nazionale il maggior numero di Strade del Vino e dei Sapori (22 su un totale di 169 al 2017) e di agriturismo (4.518 su 22.661 al 2016, dati ISTAT), oltre ad essere la regione con il maggior numero di aziende vitivinicole di qualità con servizi di accoglienza turistica (dati Seminario Veronelli).

Quanto rilevato dal Primo Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano si allinea con le azioni messe in campo da Repower che, come ha sottolineato Fabio Bocchiola, Country Manager Italia di Repower, si sono concretizzate nella realizzazione

del circuito Ricarica 101. Il circuito unisce dal Nord al Sud della penisola oltre 200 eccellenze, dall'hotellerie e alla ristorazione, permettendo a ogni driver elettrico di ricaricarsi velocemente e gratuitamente grazie alle Palina Burrasca da 22 kW installate presso ogni struttura.

Una visione della sostenibilità condivisa anche dal Seminario Permanente Luigi Veronelli, Associazione per la cultura del vino e del cibo, punto di riferimento per i produttori d'eccellenza e per i cultori dei vini d'Italia. Per questo motivo la nuova app della celebre *Guida Oro I Vini di Veronelli 2018* – utilizzabile su dispositivi *iOS* e *Android* – aggiunge alla recensione di oltre 16.000 vini alcune importanti informazioni dedicate agli enoturisti. Di ciascuna azienda vitivinicola, infatti, sono segnalate la possibilità di effettuare visite guidate, la presenza di uno shop per la vendita diretta, la disponibilità di strutture ricettive e, a tutto vantaggio della sostenibilità, di un punto di ricarica per automobili elettriche.

Ha partecipato alla tavola rotonda anche l'Associazione Dimore Storiche, che riunisce prestigiose residenze d'epoca come Barone Ricasoli, nelle cui cantine, nel 1872, il barone Bettino mise a punto il famoso uvaggio che sarebbe rimasto per oltre un secolo la "formula" ufficiale del Chianti. Presente con numerose referenze nella *Guida Oro I Vini di Veronelli 2018*, Barone Ricasoli è anche una tra le prime strutture entrate a far parte del circuito Ricarica 101.

---

## **Noleggino auto, ai turisti**

# **stranieri piacciono i bolidi: +32% sul 2016**

Suv e auto sportive conquistano i turisti: brasiliani e russi in fuoristrada, americani e britannici alla scoperta del Bel Paese in cabrio. La durata del noleggio è in media di nove giorni

---

## **Chef lombardi tra design e food, conferenza a Bergamo**

Si parlerà delle nuove tendenze del rapporto tra design e cibo lunedì 9 aprile all'Hotel San Marco a Bergamo in Piazza della Repubblica 6 dalle 20.30 alle 23. La serata avrà come ospiti gli architetti Marco Redaelli e Matteo Moscatelli, e gli chef Giuseppe Cereda di Cucina Cereda di Ponte San Pietro e Mauro Cornali del ristorante La Collina di Almenno San Bartolomeo. Si tratta del terzo appuntamento del ciclo di conferenze Design & Food in programma fino a giugno in diverse città. La serata, così come le altre in programma, sarà divisa in tre momenti: nel primo verranno analizzati esempi di "interior design" nell'ambito della ristorazione, nel secondo si parlerà di "product design", con l'analisi della ricerca contemporanea relativa al design di un piatto, di un bicchiere, della posateria. Infine lo chef racconteranno la loro esperienza nell'ambito dell'alta ristorazione e dei criteri che ritengono fondamentali per la creazione di un buon piatto e della scelta e combinazione di un insieme di ingredienti. L'iniziativa è aperta agli addetti ai lavori e a chi vuole conoscere le sinergie che si creano nell'esperienza

gastronomica tra il campo del food design e quello del product e dell'interior. 'Design & Food' si articola tra marzo e giugno con 5 serate itineranti con la presenza di due chef per ogni serata. Dopo Merate con Stefano Binda del Dac a trà di Castello in Brianza e Davide Maci del Market Place di Como, Como con Davide Caranchini del Materia di Cernobbio e Federico Beretta del Feel di Como e la tappa di Bergamo, la rassegna sarà all'Hotel Helios a Monza il 7 maggio (Fabio Silva del Derby Grill Hotel de la Ville e Pietro Civillini della Pasticceria Civillini di Briosco) e il 4 giugno a Milano in una location ancora da definire (Marco Ambrosino del 28 Posti di Milano e Dario Guidi dell'Antica Osteria Magenes di Barate di Gaggiano).

L'obiettivo finale del ciclo di conferenze è raccogliere tutti i contributi in un libro in cui racchiudere tutta la ricerca condotta con il contributo degli chef protagonisti delle varie serate.

Informazioni e prenotazione fino a esaurimento posti, sul sito [www.designandfood.it](http://www.designandfood.it).

---

## **East Lombardy ospite dell'Accademia Italiana della Cucina di Brescia**

La ristorazione bergamasca è stata ambasciatrice alla serata "Il Novecento e la sua cucina" organizzata dall'Accademia Italiana della Cucina di Brescia venerdì 16 marzo a Villa Fenaroli di Rezzato. La serata è stata l'occasione anche per fare il punto sull'avanzamento di East Lombardy, progetto internazionale di valorizzare del patrimonio eno-gastronomico

della Lombardia orientale che vede riunite le quattro province Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova. Il professor Giovanni Ballarini ha ripercorso la storia della cucina nel secolo scorso e Roberta Garibaldi, direttrice del progetto East Lombardy, è intervenuta sul rapporto arte, food e turismo e relazionato sulle strategie di sviluppo del territorio e su come stanno si muovendo le città "concorrenti" in tema di turismo enogastronomico. Alla conferenza è seguita la cena, organizzata dal delegato provinciale Lucio Piombi e da Annamarina Bisutti e curata da quattro chef rappresentanti delle province coinvolte che hanno portato in tavola le proprie specialità. Bergamo era rappresentata dallo chef Chicco Coria, titolare del ristorante La Vecchia Filanda di Brusaporto, che ha scelto di presentare in tavola 'Baccalà mantecato accompagnato dalla polenta di mais spinato di Rovetta con riduzione di salsa di acciughe'. Per Brescia era presente Andre' Wadoux, chef di Villa Fenaroli. Per Cremona Sergio Carboni della Locanda degli Artisti di Cappella de' Picenardi e per Mantova Fernando Aldighieri e Daniela Bellintani della Locanda delle Grazie