

Appuntamento a Bergamo con le 100 eccellenze enogastronomiche di Lombardia

I MIGLIORI ARTISTI DEL GUSTO PROTAGONISTI A GOURMARTE

Dal 29 novembre al 1 dicembre, le prelibatezze della Lombardia tornano in scena alla fiera di Bergamo, con la terza edizione di GourmArte.

Una tre giorni di appuntamenti golosi, con un solo obiettivo: far conoscere al vasto pubblico vini (Franciacorta DOCG, Garda DOC, Lugana DOC, Oltrepò Pavese DOC, Valtellina Superiore DOCG...), formaggi (taleggio DOP, mozzarella di bufala, parmigiano reggiano DOP, gorgonzola DOP, bitto storico, Bagoss, grana padano DOP...), salumi (salame mantovano, salame viadanese, lingua salmistrata, salame di Varzi DOP, lardo lonzato, brisaola sublime, salam nell'ola...), dolci (torrone all'antica, nocciolini di Canzo, panettone, amaretti, praline di cioccolato...), e ancora: riso invecchiato Carnaroli, mostarda, confetture, birra, grappa, olio, acqua, salmone affumicato, miele, zafferano, pane di mais, funghi porcini... insomma, tutto quanto di buono e genuino nasce in Lombardia. Un appuntamento immancabile, per toccare con mano – e soprattutto assaggiare – tutto il meglio dell'enogastronomia lombarda: dal Franciacorta Docg Satèn 2010 di Barone Pizzini, al Valtellina Sforzato DOCG Albareda 2011 di Mamete Prevostini; dal Pata Negra di La Fenice, alla lingua salmistrata del Salumificio Migliorati; dal torrone all'antica della Pasticceria Morlacchi, alle birre artigianali del Birrificio Indipendente Elav, dalle mostarde di Fredo al Roccolo di CasArrigoni.

Per il 2014, infatti, GourmArte mantiene e rinsalda i propri punti di forza: il format unico, che abbina alla zona degustazione un'ampia ed elegante area dedicata alla ristorazione, e la rigorosa selezione dei prodotti, operata da una commissione di intenditori guidati da Elio Ghisalberti, ideatore della kermesse. Ogni artista del gusto che espone a GourmArte viene individuato e selezionato per un singolo prodotto, ritenuto l'eccellenza assoluta per la sua categoria; sarà proprio quel prodotto ad essere presente e gratuitamente offerto in degustazione a tutti i visitatori della fiera.

Ecco dunque come all'interno della manifestazione vengono valorizzate realtà di dimensioni molto differenti, tutte unite sotto l'orizzonte comune della Qualità. Ci sono i "Custodi del Gusto", che mantengono viva la tradizione del territorio lombardo, i segreti antichi e preziosi, tramandati attraverso le generazioni. Ci sono i "Maestri del Gusto", aziende ormai mature, che nel corso degli anni si sono messe in luce per l'elevata qualità, l'etica e le capacità imprenditoriali e progettuali.

ORGANIZZAZIONE:

**ENTE FIERA
PROMOBERG**

MultiMedia
MILANO
Business & Communication

PARTNER:

Camera di Commercio
Bergamo

ascom
Bergamo

BERGAMO
CITTÀ DEL VALLE
COMUNE DI BERGAMO

**ACCADEMIA
DEL GUSTO**

Associazione Italiana Sommelier
Lombardia

CHIC
CINQUE STELLE
CANTIERE D'ITALIA

SUPPORTERS:

PLASTICARTA VALOTI s.r.l.

Logo-Bernardi

MAIN SPONSOR:

**UBI Banca Popolare
di Bergamo**

Regione Lombardia
Agricoltura

CREDITO BERGAMASCO
GRUPPO BANCO POPOLARE

SPONSOR TECNICI:

Electrolux

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL CUCK-WARE

RISTOTEAM Microcassette

ROSSI

SAPP

LA GRANDE ENOTECA A CURA DI:

Franciacorta

**Consorzio di Tutela
Vini di Valtellina**



CUSTODI, MAESTRI, ESPLORATORI E INTERPRETI DEL GUSTO

29 novembre - 1 dicembre duemilaquattordici - Fiera Bergamo

La fiera dà poi spazio agli "Esploratori del Gusto", aziende con base in Lombardia, che si sono distinte per l'opera di divulgazione di prodotti particolarmente ricercati provenienti dai loro territori d'origine.

La zona ristorante, attrezzata con cucine a vista, è invece dedicata agli "Interpreti del Gusto": cuochi e ristoratori che hanno contribuito a elevare e divulgare il buon nome della ristorazione lombarda in Italia e nel mondo. Qui, con una selezione di piatti e di cuochi ogni giorno diversa, gli ospiti potranno gustare le specialità che hanno reso celebri Enrico e Roberto Cerea del ristorante da Vittorio (Brusaporto), Claudio Sadler (Sadler, Milano), Marco Sacco del Piccolo Lago (Verbania), e molti altri.

Inoltre, grazie all'accordo con l'Ente Fiera Promoberg, ad arricchire l'offerta del ristorante saranno presenti i vini del Consorzio Franciacorta e i Vini di Valtellina. In pratica, con il supporto dei sommelier AIS Lombardia incaricati della mescita, i clienti del prestigioso ristorante di GourmArte avranno la possibilità di abbinare ai piatti degli Interpreti del Gusto un'accurata selezione di vini della Valtellina nelle tipologie Rosso di Valtellina, Valtellina Superiore e Sforzato di Valtellina, e Franciacorta DOCG nelle tipologie Brut, Satèn e Rosé. Il tutto in un contesto di eleganza e relax, degno di un ristorante stellato.

Un'altra grande novità golosa dell'edizione 2014 è rappresentata dalla regione ospite: al fianco dei colleghi lombardi, ad animare GourmArte ci saranno i migliori produttori e gli chef di un territorio dalla tradizione enogastronomica straordinaria: la Sardegna. Selezionati da esperti conoscitori delle realtà produttive locali, gli imprenditori, gli artigiani, i vignaioli (tra i prodotti selezionati figurano ad esempio il pecorino canestrato parvus della Latteria Sociale Santadi, il Carignano del Sulcis DOC Terre Brune 2009 della Cantina Santadi, e l'olio extravergine di oliva denocciolato Bosana dei Fratelli Pinna) e gli chef sardi (oltre a Sergio Mei del Four Seasons di Milano, Luigi Pomata dell'omonimo ristorante cagliaritano e Roberto Petza di S'Apposentu) faranno apprezzare a tutti i visitatori dell'evento le loro leccornie. Una prospettiva davvero ghiotta per i golosi riuniti a GourmArte, che avranno la possibilità di comporre degli originalissimi menu lombardo-sardi, dando vita a un'esperienza enogastronomica unica.

Media Relations

MultiMedia

02 28040587

multimedia@multimediamilano.it

www.multimediamilano.it

ORGANIZZAZIONE:



PARTNER:



SUPPORTERS:



MAIN SPONSOR:



SPONSOR TECNICI:



LA GRANDE ENOTECA A CURA DI:

