

Colazione con prodotti tipici, al decollo la rete di East Lombardy

In aeroporto, partner del progetto, la presentazione dei primi ambasciatori del breakfast con i sapori locali. A Bergamo quattro indirizzi. Uta Wilmer (albergatori Ascom): «Sulla colazione si può fare la differenza e aiutare la promozione del territorio»



C'è più gusto se la giornata comincia con le bontà del territorio. Lo sa bene East Lombardy – Regione Europea della Gastronomia 2017, il progetto internazionale dedicato alla promozione e alla valorizzazione della cultura gastronomica e dell'identità delle province di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova, che ha lanciato quest'oggi la propria iniziativa di valorizzazione – prima in Italia – del breakfast come elemento competitivo per il successo di una destinazione turistica.

La presentazione all'aeroporto di Orio al Serio che è un punto di arrivo ideale per tutti coloro che desiderano visitare la Lombardia Orientale e che con i suoi 11 milioni di viaggiatori in transito nel 2016 rappresenta un grande volano per il progetto.



L'obiettivo è coinvolgere numerose realtà, come pasticcerie, bar, alberghi, B&B e agriturismi di qualità, che propongano colazioni all'insegna dei prodotti tipici, sottolineando non solo attenzione per un'occasione di consumo importante per la salute e il benessere ma anche nel caratterizzare l'esperienza turistica. Il paniere, del resto, è ricco e vario, capace di rendere indimenticabile ogni genere di colazione.



Torta Smaia e formaggi locali per cominciare bene la giornata all'hotel Petronilla



A fare da apripista sono stati selezionati alcuni maestri pasticceri, chef e professionisti dell'ospitalità che hanno firmato menù originali. Iginio Massari, Maestro Pasticciere e patron della Pasticceria Veneto a Brescia ed Enrico Cerea, chef del ristorante tristellato Da Vittorio a Brusaporto, entrambi Ambasciatori di East Lombardy, sono stati i testimonial della presentazione. L'elegante menù-colazione firmato da Massari contempla, fra l'altro, Bussolà, Torta Paradiso, Plum Cake all'olio extravergine di oliva Garda Dop.

Di grande impatto scenografico la prima colazione che accoglie al risveglio gli ospiti del Relais&Chateaux Da Vittorio che possono spaziare fra proposte dolci e salate fra cui la Gioconda, la sfoglia di mele della Val Brembana, la crostata morbida ai lamponi del Parco dei Colli di Bergamo e poi formaggi caprini bergamaschi, pan brioche, focacce ripiene e pani di vari formati preparati con olio di oliva extravergine Dop Sebino.

Insieme a **Da Vittorio**, in provincia di **Bergamo**, aderiscono **Pasticceria La Marianna** e **Hotel Petronilla**, in città, e **Agriturismo Polisena** a Pontida.

Per il territorio di **Brescia**, oltre alla **Pasticceria Veneto**, partecipano **Profumo di Lievito** e la **Pasticceria Di Novo** a Manerba sul Garda.

Cremona è rappresentata da **Al Carrobbio, Locanda Torriani, Lounge Bar Chiave di Bacco e Pasticceria Dondeo**, tutte in città.

Mantova partecipa, infine, con i due locali considerati autentico punto di riferimento in città – **Pasticceria Antoniazzi e Caffè Borsa** – mentre sul territorio troviamo la **Locanda Majestic 2** a Campitello di Marcaria e gli **otto B&B dell'associazione Colline del Garda Ospitalità** con sede a Monzambano.

All'interno dell'**Aeroporto Milano Bergamo Winegate11** e **La Marianna**.



Uta Wilmer

«In tanti Paesi – commenta **Uta Wilmer**, direttrice dell'Hotel Petronilla di Bergamo e consigliera del Gruppo Albergatori dell'Ascom – la colazione è un pasto importante e per un albergo come il nostro (quattro stelle lusso, 12 camere, 90% di clienti stranieri) è sempre stata un'occasione per dare un valore extra all'offerta. Sin da quando abbiamo aperto, esattamente otto anni fa – ricorda -, abbiamo puntato sulle tipicità, come le confetture e il miele della Valle Imagna e poi i formaggi e i salumi di cui Bergamo è ricca. Una scelta apprezzatissima, come confermano i clienti e le loro recensioni sui portali. Gran parte dei giudizi in rete sugli alberghi riguarda proprio la colazione, che è quindi un fattore capace di fare la differenza e, tra l'altro, l'unico pasto che i clienti sicuramente consumano nelle nostre strutture».

Ora, chi ha scelto di dare il buongiorno ai propri ospiti con i prodotti locali può anche contare sulla rete di East Lombardy. «Poter promuovere insieme quest'offerta è bellissimo – prosegue Uta Wilmer -. Il cibo è una pubblicità fantastica, non solo per un'attività ma per tutto il territorio. I souvenir che i nostri clienti cercano con più interesse sono quelli gastronomici, dalla Torta Donizetti alle mignon di polenta e osèi, alla farina per la polenta. Sono contenti di portarsi a casa il gusto del loro viaggio e di raccontare a parenti e amici cosa hanno mangiato di buono, così scatta il passaparola e si accende l'interesse su una località. Il cibo, oggi così di moda, può portare lontano il nome di Bergamo e il made in Bergamo: è un tema da sviluppare sempre più».

A supportare con i dati lo scenario è **Roberta Garibaldi**, docente dell'Università di Bergamo e direttore scientifico di East Lombardy. «In Italia il 92% dei viaggiatori ricerca esperienze enogastronomiche memorabili durante la vacanza e il 52% afferma di prestare attenzione alla presenza di prodotti agroalimentari con certificazioni di qualità – ha spiegato -. Su TripAdvisor sono oltre 1 milione le recensioni sul tema colazione, a dimostrazione dell'interesse del turista a questo momento della giornata. I dati nazionali sono confermati anche per la Lombardia Orientale, dove la ricerca di produzioni Dop e Igp è un elemento fortemente apprezzato: il 66% dei residenti, l'80% dei visitatori italiani e il 54% di quelli stranieri considera questi elementi nella scelta turistica. Abbiamo così preparato un progetto integrato e coinvolto, come primo step, alcune delle numerose realtà eccellenti del territorio».

In prima fila l'aeroporto. «Il progetto Prima Colazione di East Lombardy rappresenta un'assoluta novità nel settore retail&food aeroportuale a livello mondiale e un ulteriore salto di qualità in chiave di accoglienza che il nostro aeroporto riserva ai passeggeri e accompagnatori – ha sottolineato **Matteo Baù**, direttore commerciale non aviation di Sacbo -. Il

nostro obiettivo è fare in modo che coloro i quali si recano o transitano in aerostazione possano sentirsi a casa, riservando loro il piacere del gusto che l'eccellenza gastronomica del territorio è in grado di interpretare. Per questo abbiamo scelto partner di assoluto rilievo internazionale, che trasmettono la cultura del cibo in ogni momento della giornata, facendo in modo che i passeggeri stessi ne diventino ambasciatori».

I coordinatori del progetto sono già al lavoro per lo sviluppo della rete che si è costituita.

Info: www.eastlombardy.it