

25 Marzo 2018

East Lombardy ospite dell'Accademia Italiana della Cucina di Brescia

La serata intitolata 'Il Novecento e la sua cucina' ha ospitato Roberta Garibaldi, direttrice del progetto di valorizzazione del patrimonio enogastronomico della Lombardia Orientale. Portavoce di Bergamo lo chef Chicco Coria.



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