

21 Giugno 2016

Erg, sapori bergamaschi tra le vie di Brescia

Con il progetto Regione europea della gastronomia anche due locali orobici alla 16esima edizione della cena itinerante organizzata da Slow Food



Anche Slow Food partecipa a ERG 2017, il programma che ha assegnato

alla Lombardia Orientale – ossia le province di Bergamo, Brescia, Mantova e Cremona – il titolo di Regione Europea della Gastronomia per il prossimo anno. Le Condotte coinvolte nel progetto stanno alimentando una rete di produttori e ristoratori legati ai territori, con l'obiettivo di valorizzare e promuovere le tradizioni culinarie ed i prodotti locali.

La prima occasione per riunire le diverse realtà coinvolte nel progetto è il 24 giugno con la manifestazione Brescia con Gusto, giunta alla 16esima edizione. Si tratta di un percorso nei sapori e nella cultura, una vera e propria cena itinerante

che si svolge nei luoghi più suggestivi della città. L'edizione di quest'anno coinvolge non solo i rappresentanti del bresciano, ma anche alcune realtà del distretto Lombardia Orientale e delle città Estere Gemellate con Brescia: Logroño, Betlemme, Darmstadt, Troyes.

Il via alla manifestazione sarà dato giovedì 23 da Carlo Petrini che incontrerà la cittadinanza nell'auditorium San Barnaba alle ore 21, per celebrare il 30° compleanno di Slow Food Italia all'insegna del cibo buono, pulito e giusto.

Bergamo porterà in città le sue tradizioni culinarie con la Trattoria "Visconti" di Ambivere e il Ristorante "Da Mimmo" di Città alta. I due locali hanno aderito all'Alleanza Slow Food, un progetto che prevede l'impegno per la tutela della biodiversità agroalimentare, per la salvaguardia dei saperi gastronomici e delle culture locali. I cuochi che partecipano al progetto utilizzano solo materie prime di qualità: i prodotti dei Presìdi e gli ortaggi, i frutti e i formaggi prodotti localmente. I Presìdi Slow Food sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta.

La Trattoria "Visconti" proporrà per l'evento una sfoglia di pasta cracker con caprino alle erbe aromatiche e fiori eduli, mentre "Mimmo" cucinerà un crostone di polenta di mais spinato con sardina del lago d'Iseo essiccata e ripiena.

Cremona sarà invece rappresentata da la Cascina "Lago Scuro" e dall'Agriturismo "Le Garzide", che prepareranno rispettivamente farro tiepido tra le erbette dell'orto e scamorza del caseificio e battuta al coltello di manzo di pura razza piemontese. Per il territorio mantovano ci sarà l'Agriturismo "Le Caselle", con le mostarde tradizionali realizzate con metodi artigianali, lavorando a mano solo frutta di stagione appena raccolta, secondo una ricetta di famiglia.

Complessivamente Brescia con Gusto propone cinque itinerari di degustazione attraverso il centro storico della città e 50 postazioni di degustazione allestite in siti storici e di interesse. Coinvolge 80 tra ristoratori e produttori vitivinicoli, che condividono l'idea di Slow Food che biodiversità, territorialità, proprietà della materia prima, accanto alla professionalità, siano fondamentali nella elaborazione di un cibo di qualità, e circa 50 produttori di materie prime di prossimità, i quali non solo forniscono i prodotti base per i piatti preparati dai ristoratori, ma possono anche utilizzare la manifestazione come "vetrina" per promuovere la propria attività.

www.slowfoodbrescia.it