

Prodotti e piatti d'autore La Lombardia da gustare mette radici all'aeroporto Orio, ogni mese un menu. Firmato da grandi chef

Paolo Galliani
ORIO AL SERIO (Bergamo)

IMBARCO IMMEDIATO. E senza nemmeno presentare documenti e bagagli. Spazi più surreali che vivibili, gli aeroporti non sono stati pensati per diventare luoghi eletti dell'*art de vivre* e della buona cucina. Ci voleva dunque un progetto innovativo per fare il miracolo: trasformare Orio al Serio in un contenitore di degustazioni e cultura alimentare. Detto e fatto. Ieri, nello scalo internazionale che già un anno fa aveva inaugurato la food court «Italy loves Food», sono arrivati loro, chef blasonati, amministratori pubblici, dirigenti di Consorzi e Camere di Commercio e pro-

ENOGASTRONOMIA Da Bergamo a Brescia e da Mantova a Cremona La riscossa dell'Area Est

duuttori della Lombardia Orientale. Tutti impegnati a lanciare una sfida: portare nel terzo aeroporto italiano (11 milioni di passeggeri) sapori e saperi di quella terra benedetta che unisce Bresciano, Bergamasca, Mantovano, Cremonese e fare dell'hub orobico una vetrina strepitosa di quella che è diventata la Regione Europea della Gastronomia 2017.

CON TANTO di aforisma facile e spontaneo: a Orio il Serio, East Lombardy prende il volo. Ieri, in una sorta di inaugurazione operativa oltre che simbolica, a guidare il decollo di tanto progetto sono

arrivati «piloti» affidabilissimi e pure blasonati, chef del Mantovano, del Cremonese, del Bresciano e della Bergamasca, chiamati a dare il loro apporto ad un'operazione che dovrebbe elevare l'appeal del territorio compreso tra Adda e Garda e renderlo più appetibile ad un mercato turistico che considera l'enogastronomia come la motivazione più forte per il viaggio.

COLPO GROSSO per un aeroporto considerato tra i 10 migliori al mondo per il retail&food e che ogni mese proporrà ai viaggiatori un menù «East Lombardy», con degustazioni di vini e formaggi locali e piatti d'autore dello stellato Vittorio Fusan, che già coordina le cucine del WineGate 11 dedicato a due brand pregiati come le bollicine Franciacorta e l'Acqua San Pellegrino. Non solo. Altri grandi cuochi firmeranno l'offerta gastronomica, a cominciare da Philippe Leveillé, 2 stelle Michelin al Miramonti L'Altro di Concesio, per proseguire con Sergio Carboni (Locanda degli Artisti di Capella de' Picenardi), Romano Tamani (L'Ambasciata di Qui-stello) e Petronilla Frosio, femme-chef che sta brillando con i suoi locali a Bergamo e in Valle Imagna. Idea rivoluzionaria: fare del terzo aeroporto italiano il luogo dove i passeggeri possano acquistare e degustare le eccellenze dell'enogastronomia, ma anche incontrare i piccoli e grandi produttori dell'agroalimentare, ambasciatori di una Lombardia Orientale che punta al commercio ma anche alla narrazione, dimenticando campanili e rivalità.

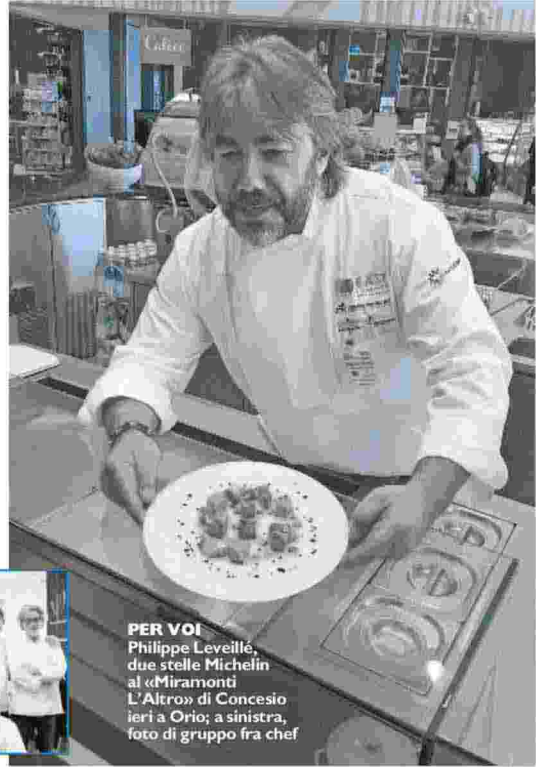


La calamita

Il terzo scalo d'Italia
conta 11 milioni
di passeggeri:
è tra i migliori al mondo



PER VOI
Philippe Leveillé,
due stelle Michelin
al «Miramonti
L'Altro» di Concesio
ieri a Orio; a sinistra,
foto di gruppo fra chef



EXPO INSEGNA TERRITORI COME PADIGLIONI DIFFUSI E TANTE PERFORMANCE

Tra vini e torroni, eventi per ogni eccellenza

L'IDEA è originale: fare di metà Lombardia (anche qualcosa di più) una sorta di Expo diffusa, con i territori che diventano padiglioni e con le eccellenze dell'agroalimentare che innalzano i loro cluster. A marcare il 2017 e i primi 3 mesi del 2018 saranno grandi eventi, pretesti perfetti per illuminare pezzi di Lombardia Orientale. Mantova il 5-7 maggio ospiterà il Food&Science Festival, la Franciacorta aprirà le sue cantine il 16 e 17 settembre, Cremona organizzerà la Festa del Salame il 20-22 ottobre e a fine novembre (18-26) la Festa del Torrone, mentre Bergamo si prenderà la scena il 21 ottobre con l'Italian Cheese

Award. Quattro città e un'infinità di altre performance. Cremona il 15 maggio renderà omaggio a Claudio Monteverdi (450 anni dalla sua nascita) con una «Cena con il maestro» al Teatro Ponchielli.

Bergamo nell'ex-monastero di Astino convocherà i grandi chef della regione. Mantova a giugno (23-24) farà di Palazzo Tè l'atelier della cucina dei principi e del popolo. E Brescia che il 10-12 novembre diventerà il laboratorio-vetrina dell'East Lombardy. Per le terre ad est del fiume Adda, sarà come Expo. E più di Expo.

P.G.

