

AGOSTO 2016

Indice Notizie

IN EVIDENZA

- *La Lombardia Orientale a tre fiere di settore*

OPPORTUNITÀ PER I PRODUTTORI

- *Valle della Biodiversità di Bergamo*

EVENTI EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

- *Continuano gli eventi European Region of Gastronomy*

NEWSDALMONDO

- *I migliori video di turismo enogastronomico secondo Skift*

- *Eating Planet. Cibo e sostenibilità: costruire il nostro futuro*

- *Come controllare le emissioni di carbonio generate dagli allevamenti di bestiame*



La Lombardia Orientale a tre fiere di settore



Primo appuntamento dal 22 al 26 Settembre con “Terra Madre – Salone del Gusto” a Torino. Quest’anno la manifestazione, il più importante evento internazionale dedicato alla cultura del cibo, alternerà espositori da tutto il mondo, presidi Slow Food, eventi per scoprire la ricchezza gastronomica, una prestigiosa enoteca, conferenze, forum, spazi di incontro e molto altro. East Lombardy, in collaborazione con Slow Food Lombardia, presenzierà con uno stand in collaborazione con le altre condotte della Lombardia Orientale: in programma dimostrazioni e degustazioni dei prodotti enogastronomici alla presenza di referenti e produttori della Lombardia Orientale. Per maggiori informazioni, [clicca qui](#).

Gli incontri continuano il 29 e 30 Settembre con “No Frills” a Bergamo. Quest’anno la manifestazione, uno tra i più significativi eventi italiani dedicati al mondo del turismo professionale, vedrà la partecipazione di East Lombardy. Il progetto e le iniziative che coinvolgono le provincie di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova saranno presentate Venerdì 30 Settembre dalle ore 12.30 alle 13.30 dal direttore scientifico e dai partner di progetto presso la Sala Caravaggio della Fiera. L’offerta del nostro territorio verrà presentata ai buyer internazionali sia in incontri individuali, sia durante una cena promozionale. Per maggiori informazioni, e per registrarti all’evento, [clicca qui](#).

Altro appuntamento dal 13 al 15 Ottobre presso l’evento fieristico “TTI - Travel Trade Italia” a Rimini. Quest’anno, questo workshop specializzato per la vendita del prodotto turistico italiano sul mercato internazionale e nazionale, vedrà protagonisti East Lombardy e i suoi produttori. Venerdì 14 dalle ore 12.30 alle 13.30 sarà presentato il progetto Lombardia Orientale – Regione Europea della Gastronomia 2017 a operatori e stampa specializzata. Inoltre, per tutti i giorni della fiera East Lombardy condividerà uno stand con il Circuito Città d’Arte della Pianura Padana.

Opportunità di coinvolgimento nelle attività della Valle della Biodiversità

La Valle della Biodiversità è una sezione dell’orto botanico di Astino, Bergamo: un vero e proprio museo all’aperto dedicato all’alimentazione e alla conservazione della biodiversità di rilievo culturale, agricolo-ambientale e turistico. Si tratta di un contesto



esperienciale, dove si possono trovare oltre 300 specie con almeno 1500 varietà che variano a seconda delle stagioni e delle programmazioni. Un luogo ricco di ispirazione per gli chef che possono qui trovare spunto per le proprie preparazioni. In occasione di Lombardia Orientale – Regione Europea della Gastronomia 2017, la Valle della Biodiversità si rende disponibile accogliere le specie di altre aree della Lombardia Orientale. Per maggiori informazioni sulla Valle della Biodiversità, visita il [sito](#).

Continuano gli eventi European Region of Gastronomy



6-14 Agosto, “Calici di Stelle”, Castello dei Conti Calepio (BG)
L’evento, come ogni anno, ha riunito gli enoappassionati e le cantine, dalla Valle d’Aosta alla Sicilia. Molte le persone che vi hanno preso parte, richiamate dall’offerta di vino e di eventi culturali, grazie alla quale la filosofia del bere si è unita a spettacoli, arte e design. Per maggiori informazioni, [clicca qui](#).

26-28 Agosto, “Slow Food Mantova, l’acqua il pesce e il riso”, Mantova
Iniziativa proposta dalla Condotta Slow Food Mantova che si è sviluppata in una serie di eventi di carattere ludico, ricreativo, gastronomico, culturale e ambientale per rilanciare la cucina del pesce d’acqua dolce che a Mantova tradizionalmente si identifica con la produzione e la gastronomia del riso. L’evento è stato inserito in un progetto più ampio in difesa delle acque interne mantovane, della biodiversità e della cucina del territorio, del pesce e del riso, che si protrarrà anche nell’anno a venire. Per maggiori informazioni, [clicca qui](#).

1 Settembre, conferenza stampa di lancio “Festa del Moscato di Scanzo e dei Saponi Scanzesi”, Domus (BG).

1/2/3 Settembre, “Aperitivi ERG”, Domus (BG)
Questi incontri hanno avuto come protagonisti il pesce di lago e il vino Franciacorta, eccellenze enogastronomiche bresciane.

3-11 Settembre, “Fungolandia”, Valle Brembana (BG)
La sagra del fungo della Val Brembana, arrivata alla sua undicesima edizione, abbina quest’anno alle sue tradizionali attività una serie di novità legate specialmente agli aspetti gastronomici e naturalistici del mondo dei funghi. Non mancano una mostra dedicata al fungo della Val Brembana, e l’organizzazione di aperitivi con stuzzichini a base di funghi e formaggi dell’area. Per maggiori informazioni, [clicca qui](#).

3-11 Settembre, “Fiera Millenaria di Gonzaga”, Mantova
Durante tutta la fiera cooperative di produttori delle quattro provincie East Lombardy presenteranno i propri prodotti. Inoltre, Domenica 11 alle ore 10.00 si terrà una conferenza stampa durante la quale il progetto ERG sarà presentato nel dettaglio, così come i prodotti, gli eventi e le iniziative in programma. La “Fiera Millenaria di Gonzaga” è una tra le più longeve e antiche manifestazioni del settore agricolo, nonché Fiera Nazionale dell’Agricoltura iscritta nel calendario ufficiale delle Fiere Nazionali Specializzate. Un appuntamento consolidato per mettere in risalto l’eccellenza dell’agricoltura mantovana e lombarda, qualificatosi nel tempo come appuntamento espositivo tra i più dinamici del panorama nazionale. Per maggiori informazioni, [clicca qui](#).

10 Settembre, “Cena Good Food Veg”, piazza Dante (BG)
Questa cena, a cura dello chef Mirko Ronzoni, rappresenta un appuntamento con la cucina vegana/vegetariana che prevede 6 punti buffet nel giardino di piazza Dante, esclusivamente con eccellenze enogastronomiche a km 0 dei territori ERG e vino biologico.

10/11 Settembre, “Festa del Moscato di Scanzo e dei Saponi Scanzesi”, Scanzorosciate (BG)
In questa occasione, durante il festival che ogni anno vede protagonista il Moscato di Scanzo offerto in abbinamento ad altre importanti eccellenze provenienti dal mondo enogastronomico, dello spettacolo, dello sport e della cultura, sarà presente per tutto il weekend uno stand istituzionale East Lombardy con produttori del territorio; in orario serale, due momenti di show cooking daranno la possibilità a chef di fama nazionale di presentare ricette con prodotti tipici della Lombardia Orientale. Inoltre, un appuntamento istituzionale di presentazione del progetto è previsto per Sabato 10 alle ore 18.30. In questa occasione, saranno presenti produttori del territorio, che esporranno e presenteranno i propri prodotti e ricette. Per maggiori informazioni, [clicca qui](#).

10-24 Settembre, “Mercato della Terra e Show Cooking Kenwood”, Domus (BG)
In ogni edizione di questo evento, la collaborazione tra Mercato della Terra, Taste e gli Show Cooking Kenwood permette di presentare e valorizzare un prodotto Slow Food diverso.

15/22/29 Settembre, “Degustazione Valcalepio”, Domus (BG)
Riprendono dopo la pausa estiva gli appuntamenti “Degustazione Valcalepio”, le cantine appartenenti al Consorzio Tutela Valcalepio. A settembre ci sarà la volta di Medolago Albani, Tosca, Il Cipresso, 4R Villa Domizia.

16 Settembre ore 18:00, convegno in occasione del "Food Film Fest", Bergamo
Durante questo evento, che si terrà nell'ambito del festival internazionale cinematografico dedicato al mondo del food che animerà il centro di Bergamo, saranno presentati nel dettaglio il progetto ERG e l'offerta per l'anno 2017, inclusiva di tutti i principali eventi e iniziative ad oggi in calendario. Al convegno parteciperà anche Blanca Cros, responsabile dei programmi europei e delle relazioni internazionali presso l'Agenzia Catalana per il Turismo. La presenza di Blanca Cros dalla Catalogna, eletta Regione Europea della Gastronomia per l'anno 2016, rappresenta un per East Lombardy un importante momento di scambio e condivisione con i partner internazionali. Al termine dell'incontro, inaugurerà il primo "Venerdì di ERG", organizzato da Domus Bergamo per permettere di scoprire ogni settimana un territorio diverso della Lombardia Orientale tramite i prodotti della sua terra. Per questa serata inaugurale saranno presenti tutti e quattro i territori East Lombardy, ma i "Venerdì di ERG" continueranno anche nei Venerdì a seguire, e ogni appuntamento sarà dedicato a una provincia diversa. Per maggiori informazioni, [clicca qui](#).

2/23 Ottobre, 6/20 Novembre, 4 Dicembre, "Aperitivo con l'Opera 2016", Ridotto del Teatro Ponchielli (CR)

In occasione di questi incontri, le guide di presentazione e ascolto delle opere in cartellone vedranno protagonisti critici musicali, registi e direttori d'orchestra che permetteranno di scoprire e conoscere non solo la musica ma anche aneddoti e curiosità del grande repertorio melodrammatico. Per maggiori informazioni, [clicca qui](#).

7/8/12/13/15/16/19/20/22 Settembre ore 18:30, "Aperitivi di Paesaggio", Giardino La Crotta (BG)

Nove serate ispirate al wild-cooking che serviranno da anticipazione del progetto Lombardia Orientale – Regione Europea della Gastronomia 2017, e che, oltre a presentare vari prodotti della Lombardia Orientale, accoglieranno esperti e ospiti d'eccezione pronti a declinare l'elemento selvaggio su alimentazione e salute, arte e cultura, ambiente e sostenibilità, uomo e natura. Tutti gli incontri sono a partecipazione libera e gratuita, con prenotazione obbligatoria [qui](#).

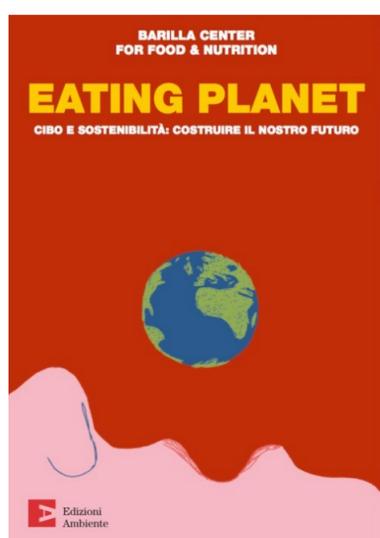
Per maggiori informazioni sugli eventi di Lombardia Orientale – Regione Europea della Gastronomia 2017 [clicca qui](#).

I migliori video di turismo enogastronomico secondo Skift



Secondo Skift, la promozione del turismo enogastronomico ha una nuova faccia, che mette in risalto le persone che compongono la scena gastronomica locale e lo spirito di festa, collaborazione e innovazione che tutti i turisti possono sperimentare, a prescindere dal loro budget. Il cibo lascia quindi spazio a persone che, con passione, parlano di terre fertili e degli ingredienti naturali che in queste vengono prodotte, seguendo i ritmi della natura. Il messaggio veicolato è quindi quello di un'esperienza strettamente legata a una precisa destinazione. Tra i migliori video promozionali citati da Skift, quello di VisitScotland, Visit Great Britain e Catalonia Tourist Board, tra gli altri. Per maggiori informazioni, [clicca qui](#).

Eating Planet. Cibo e sostenibilità: costruire il nostro futuro



Publicata una nuova edizione del libro Eating Planet, la cui prima edizione del 2012 rappresenta le proposte del Barilla Center for Food & Nutrition per vincere la sfida della sostenibilità del sistema agroalimentare globale. Si tratta di uno scenario complesso, caratterizzato da tre paradossi cui è urgente dare risposta: lo spreco di cibo, la coesistenza di malnutrizione e obesità, le distorsioni nell'uso delle risorse. Questa nuova edizione, scritta con il contributo di un panel di esperti di fama internazionale, dà conto degli sviluppi più recenti del dibattito e della ricerca in tema di cibo e alimentazione e presenta una serie di iniziative che decisori, operatori economici e cittadini dovrebbero attuare nei molteplici ambiti implicati, per dare concretezza all'eredità di Expo 2015. Per maggiori informazioni, [clicca qui](#).

Come controllare le emissioni di carbonio generate dagli allevamenti di bestiame

**IL CORAGGIO
DI INNOVARE**
DIGITAL AWARD

**Un premio dedicato
a chi investe
nel cambiamento**

Un nuovo strumento interattivo lanciato dalla FAO consente agli agricoltori, ai responsabili delle politiche e agli scienziati di calcolare la produzione di carne, latte e uova, così come le emissioni di gas del bestiame per rendere il settore più produttivo e più rispettoso dell'ambiente.

GLEAM-i, il Modello interattivo di Valutazione Ambientale Globale del Bestiame, fornisce risposte a una vasta gamma di questioni. Per esempio, come può un piccolo allevatore di bestiame o un pastore far produrre ai propri animali più latte, carne o uova? O quali pratiche dovrebbe sostenere un decisore politico per produrre le emissioni di gas serra provenienti dalla zootecnia? Per continuare a leggere, [clicca qui](#).

Referenti territoriali da contattare per partecipazione a eventi e iscrizioni

Bergamo: laura.landi@turismo.bergamo.it

Brescia: croasio@comune.brescia.it

Cremona: elisabetta.riboni@provincia.cremona.it

Mantova: chiara.baroni@comune.mantova.gov.it

Direttore scientifico di progetto: Roberta Garibaldi

FOLLOW US!

www.eastlombardy.it

www.facebook.com/eastlombardy

www.twitter.com/EastLombardy

www.instagram.com/eastlombardy

Piazza Vittorio Veneto, 24129, Bergamo, Italy

Puoi [cancellare la tua iscrizione](#) o [modificare i tuoi contatti](#) in qualsiasi momento.

Powered by:

