

## GourmArte Chef in vetrina e prelibatezze di casa nostra

**In Fiera.** Una tre giorni dedicata a «food and wine» con 24 cuochi  
Protagonisti i prodotti lombardi

**MATTEO DORDI**

Entrato a far parte degli appuntamenti enogastronomici da non mancare, dall'1 al 3 dicembre alla Fiera di Bergamo torna GourmArte, manifestazione dedicata alle cose buone in tavola. Organizzata da Promoberg in collaborazione con MultiMedia Milano, la sesta edizione è stata presentata ieri a Milano al ristorante Terrazza Triennale gestito dallo chef Stefano Cerveni, uno dei 24 chef che in fiera si esibiranno davanti al pubblico, otto al giorno dentro cucine a vista. Tra i protagonisti Chicco Cerea (Da Vittorio), Claudio Sadler (Sadler) e Philippe Leveille (Miramonti L'Altro).

I visitatori potranno fare degustazioni nell'ambito di un percorso che racconta territorio

e tradizione. «Promuovendo una nuova cultura del cibo, GourmArte è diventata un punto di riferimento per professionisti e appassionati di food&wine - ha sottolineato Ivan Rodeschini, presidente di Promoberg -. Desideriamo mettere in vetrina il meglio dell'enogastronomia, fatta di qualità, passione, competenza, fantasia, innovazione, ma anche di recupero e valorizzazione delle tradizioni». La kermesse - oltre ad alcune conferme, come gli incontri a cura dell'Accademia del Gusto e i consigli dell'Associazione italiana sommelier - presenta diverse novità, tra cui l'ingresso gratuito (si pagheranno le degustazioni, a discrezione degli espositori), nuovi orari, serate a tema e nuovi vini, ma, come



Gianni Fava, Ivan Rodeschini e Elio Ghisalberti con Bruna e Rossella Cerea

spiega ancora Rodeschini, «restando fedeli alla filosofia di base: dare la possibilità a più gente possibile di conoscere le eccellenze a tavola». «GourmArte è entrata a pieno titolo nel calendario delle grandi manifestazioni lombarde - ha sottolineato Gianni Fava, assessore regionale all'Agricoltura -, perché più di tutte ha messo subito al centro la qualità del cibo e la valorizzazione della filiera agroalimentare lombarda». Elio Ghisalberti, ideatore della manifestazione, sottolinea che «grazie a GourmArte gli appassionati possono fruire dei piatti di chef blasonati a prezzi accessibili, serviti in una location da alta ristorazione. La serata di venerdì (1 dicembre) sarà dedicata ai ristoratori dell'associazione Slow Co-

king, che valorizzano i prodotti del territorio». Tra i tanti ristoratori presenti ieri, anche Bruna e Rossella Cerea, rispettivamente moglie e figlia di Vittorio. Il 2 dicembre le cucine di GourmArte ospiteranno il 1° concorso, riservato alle scuole alberghiere di tutta Italia, dedicato alla memoria di Vittorio Cerea. «Crediamo molto nei giovani - hanno detto mamma e figlia - e per questo investiamo su di loro, per tenere alta la qualità della ristorazione italiana nel mondo». Novità infine anche nell'enoteca di GourmArte: ai tradizionali consorzi Franciacorta e Vini di Valtellina, quest'anno si aggiungono anche quelli di tutela dell'Asti e del Roero. Info: [www.gourmarte.it](http://www.gourmarte.it).