

2 dicembre 2017

GourmArte, assaggi stellati e sfida ai fornelli per gli studenti

In Fiera

Viaggio del gusto in Fiera: dal panettone al the verde e fragole ad altre creazioni. Oggi il memorial «Vittorio Cerea»

Si può iniziare con un aperitivo di champagne e ostriche, e poi proseguire con pastadi mais bianco, caviale, patanegra, e dolci vari: il tutto annaffiato con superbivini di Franciacorta, Valtellina, Asti e Roero. Ieri all'apertura della sesta edizione di GourmArte alla Fiera, i gourmand hanno trovato questo e molto altro per deliziare i cinque sensi. La manifestazione di Promoberg dedicata alle eccellenze enogastronomiche (a ingresso gratuito, mentre le degustazioni sono a pagamento a discrezione degli espositori) di scena nel weekend è un sorprendente viaggio tra le prelibatezze in ta-



Oggi e domani GourmArte in Fiera

vola. Tra i tanti buongustai, anche l'assessore regionale all'Agricoltura Gianni Fava, che, alla sua quinta visita a GourmArte, sottolinea «la grande opportunità di confrontarmi con gli operatori, ascoltando le esigenze di chi, con le proprie eccellenze enogastronomiche, fa grande l'Italia nel mondo». Tra gli stand più visitati, quello della pasticceria Adriano di Seriate,

dove campeggia il panettone al the verde e fragole di Adriano Anastasio, premiato quale miglior panettone creativo dolce. Grande afflusso anche da Sogegross, secondo gruppo in Italia per punti vendita all'ingrosso (21). «È il nostro debutto a GourmArte - spiega Alessandro Trincherò, responsabile Clienti del gruppo -, a poche ore dall'apertura registriamo già un

forte afflusso di ristoratori e operatori del settore. Siamo al 100% un'azienda italiana, cerchiamo di differenziarci dalle multinazionali straniere ascoltando i territori. Il nostro assortimento varia in base alle esigenze e alle particolarità delle diverse zone del Paese: GourmArte rappresenta l'occasione perfetta per confrontarci con il mercato e con i nostri clienti».

Il ristorante da 300 coperti, che vedrà protagonisti nei tre giorni 28 cuochi noti non solo a livello nazionale, dopo la serata di ieri coi ristoratori Slow cooking, oggi e domani sarà nelle mani di una ventina di chef (molti stellati Michelin), con piatti top a prezzi accessibili: salato 15 euro, dolce 10 euro, con calice di vino compreso. Le cucine ospiteranno oggi anche la prima edizione del memorial «Vittorio Cerea», simbolo nel mondo della tradizione gastronomica di Bergamo. In competizione studenti di Istituti alberghieri da tutta Europa. Orari manifestazione: 10-22. Orari ristorante: 12,30-15 e 19-22. Info: www.gourmarte.it.

Matteo Dordi