

# Saper di sapori

a cura di Rocco Lettieri

[gnc] Torna alla Fiera di Bergamo, dall'1 al 3 dicembre, «GourmArte», la rassegna enogastronomica dedicata ai custodi, maestri, esploratori e interpreti del gusto, ideata dal giornalista **Elio Ghisalberti** (a destra nella foto sotto). Tre giorni per vivere un'esperienza sensoriale unica, capace di parlare a cuore, mente e palato. Presentazione alla stampa a Milano alla Terrazza Triennale «Osteria con vista». Sapori e prelibatezze che provengono dalla Lombardia, dall'Emilia Romagna e non solo.

Nella presentazione di Elio Ghisalberti c'è tutto lo scindibile di questa manifestazione che ogni anno attira sempre più gourmet e non solo dalla Lombardia: «Potrebbe sembrare pleonastico ricordarlo ogni volta ma la precisazione è anche la premessa: l'originalità di «GourmArte» nel vasto panorama delle manifestazioni enogastronomiche consiste innanzitutto nella selezione rigorosa dei prodotti e dei protagonisti chiamati a rappresentare il sapere fare in campo agroalimentare. Nello specifico dei «Custodi del Gusto», i contadini, gli allevatori, gli artigiani o i vignaioli che hanno mantenuto viva una tradizione strettamente legata al territorio e al modo di interpretarlo; dei «Maestri del Gusto», quelle aziende che si sono messe in

## «GourmArte» a Bergamo

luce per  
l'elevata  
qualità  
di quan-  
to pro-  
ducono,  
per l'eti-  
ca e le  
capacità

imprenditoriali e progettuali dimostrate nel corso degli anni: degli «Esploratori del Gusto», realtà di produzione o di selezione che si sono distinte per avere svolto un'opera di divulgazione di prodotti particolarmente ricercati provenienti dai territori d'origine. E naturalmente degli «Interpreti del Gusto», cuochi e ristoratori chiamati a rappresentare al meglio la cucina italiana tradizionale e contemporanea. Quindi il meglio, senza compromessi, le eccellenze vere, senza retorica: un solo produttore a rappresentare con la medesima visibilità e fierezza prodotti in apparenza molto distanti ma accomunati dal valore fondamentale della qualità, non quella del blasone e dei costi: dal cotechino al caviale; dallo Stracchino allo storico ribelle (è il nuovo nome del Bitto Storico); dal Lambrusco al Franciacorta; dal salame al jamon Iberico Pata Negra. Un paniere composto da un centinaio di prodotti diversi resi disponibili anche in abbinamenti per degustazioni servite a costi accessibili. La medesima filosofia di base, prezzi contenuti ma qualità servita al massimo livello possibile, permea infine anche l'area dedicata alla ristorazione. Gli «Interpreti del Gusto» hanno a disposizione cucine a vista perfettamente attrezzate dove poter realizzare al meglio ed in diretta le ricette dei piatti che verranno serviti nel ristorante creato per l'occasione (un ristorante «finito e completo», dotato di accurata mise en place e servizio di livello). Così che ogni appassionato gourmet possa assaggiare il piatto nelle migliori condizioni costruendosi un percorso «ad personam». Poter realizzare un percorso goloso di qualità a costi abbordabili: da sempre è questo l'obiettivo che si pone «GourmArte».

A Bergamo Fiera si potrà anche sedersi a tavola al Ristorante GourmArte, per gustare i piatti di 24 blasonati chef del calibro di **Chico Cerea** (Da Vittorio), **Claudio Sadler** (Sadler) e **Philippe Levelle** (Miramonti L'Altro). Quest'anno l'ingresso al Festival sarà gratuito, con degustazioni a pagamento: un incentivo in più Per saperne di più: [Info: www.gourmart.it](http://www.gourmart.it).

© RIPRODUZIONE RISERVATA



# Giornale di Cantù

2 dicembre 2017