

DA VENERDÌ A DOMENICA

## GourmArte, chef stellati e vini a prezzi da fast food

*Alla Fiera di Bergamo tre giorni di gastronomia Menu di super ristoranti e prodotti del territorio*

Diana Alfieri

Il ristorante più stellato d'Italia e una squadra di super chef a prezzi da fast food anche quest'anno a GourmArte Festival: il venerdì piatto salato e calice di vino a 10 euro, 15 euro sabato e domenica. L'appuntamento è per venerdì, sabato e domenica alla Fiera di Bergamo dove si potranno acquistare alcuni dei migliori prodotti gastronomici del territorio. Una maratona di 24

realizzati dal vivo nelle otto cucine a vista super accessoriate. Showcooking, incontri e approfondimenti tematici e degustazioni strutturate proposte dagli espositori che racconteranno il territorio e la tradizione che stanno alla base dei loro prodotti. Tra questi l'aceto balsamico del modenese Alessandro Biagini, l'antico formaggio del Bitto, la tartare dei bovini di razza piemontese dei Motta, il prezioso caviale dell'azienda Calvisius,

ma anche gli impareggiabili insaccati delle tradizioni cremonesi e bergamasche, i migliori interpreti del Franciacorta, la Valtellina eroica e altre importanti denominazioni enologiche tutelate dai Consorzi del Roero e di Asti. Così come sarà possibile assaggiare prodotti d'Oltralpe come il pregiatissimo patà negra, lo champagne prodotto dai manipulant recoltant o le ostriche bretoni. Non mancheranno i dolci tipici della tradizione nata-

**SOMMELIER**  
I professionisti membri dell'Ais Lombardia, l'Associazione italiana dei sommelier suggeriranno i migliori accostamenti ai cibi

lizia rivisitati come il panettone con fragoline di bosco della Pasticceria Adriano o il torrone firmato Morlacchi. Non mancheranno prodotti più quotidiani come l'acqua e il caffè delle aziende Fonti di Vallio e Caffè Diego.

La novità di quest'anno è che l'ingresso a GourmArte sarà gratuito e a pagamento saranno solo le degustazioni. Orari: venerdì dalle 17 alle 22, sabato e domenica dalle 10 alle 22. Informazioni sul sito internet [www.gourmarte.it](http://www.gourmarte.it).

Degustazioni gratuite, invece, alla grande enoteca di GourmArte a cura dei Consorzi di Franciacorta, Valtellina, Roero e Asti nella grande enoteca allestita nell'Area ristorante con i consigli dei sommelier di Ais Lombardia. Appuntamenti sabato alle 18,30 (Area Regione Lombardia) con «Franciacorta Docg: basta il nome» - Un territorio, un metodo, un vino e le sue declinazioni Degustazione a cura del Sommelier Artur Vaso in collaborazione con il Consorzio per la Tutela del Franciacorta; domenica alle 11 (ristorante GourmArte) «Scoprire l'Arneis con un'imperdibile verticale di 7 annate», itinerario esplorativo del territorio a bacca bianca del Roero con degustazione a cura del giornalista Gianni Fabrizio in collaborazione con il Consorzio Tutela Roero e alle 16 «Le dolci bollicine di Natale», viaggio nel mondo del Moscato piemontese con il Consorzio per la Tutela dell'Asti Docg e alle 18,30 (Area Regione Lombardia) «Rossi da capogiro», percorso tra i vini della Valtellina a cura del Consorzio di Tutela Vini di Valtellina. Tutte le degustazioni sono gratuite con iscrizione a [selezione@gourmarte.it](mailto:selezione@gourmarte.it).

NEL BICCHIERE

Degustazioni gratuite di bottiglie tra Roero, Franciacorta e Valtellina

«alchimisti del senso» (otto per giorno), scelti tra Slow Cooking e l'associazione Le Soste, punto di riferimento della cucina italiana nel mondo, che garantirà la partecipazione di professionisti del calibro di Chicco Cerea (Da Vittorio), Claudio Sadler (Sadler) e Philippe Leveillé (Miramonti L'Altro). Ai dolci l'Ampì, l'Accademia maestri pasticceri italiani.

A disposizione dei visitatori di GourmArte menù ricercatissimi

