

# La Provincia

2 dicembre 2017



Si degustano grandi vini fino a domani a Gourmarte a Bergamo

## Fino a domani Alla Fiera di Bergamo è 'Gourmarte' Chef stellati ed eccellenze italiane e straniere

■ **BERGAMO** I più importanti chef del panorama italiano, i prodotti di eccellenza del Bel Paese, i maestri pasticceri più virtuosi del territorio nazionale: presto in tv a Masterchef? No. In diretta dal vivo alla Fiera di Bergamo. Tutto questo e tanto altro ancora alla sesta edizione di GourmArte in programma da ieri e fino a domani. Una maratona di 24 'alchimisti dei sensi' (8 per giorno), scelti tra l'associazione Slow Cooking, tra i membri dell'associazione Le Soste, punto di riferimento della cucina italiana nel mondo, che

garantirà la partecipazione dei suoi migliori professionisti del calibro di Chicco Cerea (Da Vittorio), Claudio Sadler (Sadler) e Philippe Leveillé (Miramonti L'Altro) e tra i membri di Ampì, Accademia maestri pasticceri italiani, che riunisce i maggiori esponenti del settore a livello nazionale. I visitatori di GourmArte avranno l'opportunità di gustare piatti ricercatissimi, realizzati davanti ai propri occhi nelle 8 cucine a vista superaccessoriate, da professionisti eccezionali riuniti in occasione di questo festival di grande rilievo.

Ma se è vero che GourmArte è soprattutto gusto, sarebbe riduttivo omettere il suo valore culturale: oltre agli showcooking, agli incontri e agli approfondimenti tematici, si potranno effettuare, acquistandole, anche tante degustazioni strutturate, proposte dai numerosi espositori che accompagneranno il visitatore durante il percorso, raccontando il territorio e la tradizione che stanno alla base dei loro prodotti. Sarà possibile lasciarsi avvolgere dal sapore intenso dell'aceto balsamico del modenese Ales-

sandro Biagini, da quello dell'antico formaggio del Bitto, della tartare dei bovini di razza piemontese dei Motta, del prezioso caviale dell'azienda Calvisius, ma anche degli impareggiabili insaccati delle tradizioni cremonesi e bergamasche, dei migliori interpreti del Franciacorta, della Valtellina e di altre importanti denominazioni enologiche tutelate dai consorzi del Roero e di Asti. Sarà possibile lasciarsi sorprendere da prodotti come il pata negra, lo champagne prodotto dai manipulant récoltant o le ostriche bretoni.