

La manifestazione

## I produttori mettono alla prova i migliori chef

«GourmArte è una kermesse enogastronomica per curiosi e golosi. Accessibile a un pubblico vasto — dice l'ideatore Elio Visalberti — Volutamente, i prezzi sono calmierati». La manifestazione si tiene alla Fiera di Bergamo dal 26 al 28 novembre. «Ai protagonisti del territorio si aggiungono produttori e cuochi di tutta Italia. Con qualche puntata all'estero». Alcuni di loro ieri hanno partecipato alla conferenza stampa di presentazione. Che si è svolta a Milano presso il ristorante «Trussardi alla Scala» dove è andata in scena l'anteprima. Una specialità per tutte: gli «Gnocchi sbollentati e grigliati su riduzione di parmigiano e champagne, con chips al parmigiano e caviale», di Roberto Conti chef del Trussardi, uno dei nomi della cucina Tricolore ingaggiati da GourmArte. Fra gli altri, i Cerea di Brusaporto, Vinciguerra, Leveillé, Sadler, Fusari. A Bergamo, 24 gli Interpreti del Gusto ad animare il ristorante dentro un'area esclusiva della fiera, attrezzata in modo da ricreare *mise en place* e atmosfera «originali». All'origine ci sono i migliori prodotti. Ad ognuno corrisponde un Maestro del Gusto o un Custode del Gusto (il contadino) che lo propone sui banchi in libera degustazione. Alcuni esempi: il caviale made in Brescia, il Bitto e il Rocolo Valtaleggio; l'olio extravergine dei laghi lombardi.

**Marisa Fumagalli**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**CORRIERE DELLA SERA**

9 novembre 2016