

## **Lombardia Orientale: viaggio tra i monumenti del gusto della Regione Europea della Gastronomia 2017**

Un territorio da scoprire e da gustare. Lentamente. Viaggiare nella Lombardia Orientale, riconosciuta Regione Europea della Gastronomia 2017, è un'occasione imperdibile per fare esperienza di un patrimonio enogastronomico d'eccellenza in un contesto che non ha eguali: dal lago di Garda al fiume Po, dalle Alpi alle colline, con città d'arte, di storia e di tradizione e sei siti patrimonio dell'Umanità.

### **Perché la Lombardia Orientale è Regione della Gastronomia?**

I numeri raccontano la ricchezza del patrimonio enogastronomico offerto dalla Lombardia Orientale che riunisce i territori di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova: 22 ristoranti stellati (di cui due 3 stelle), 10 tra i migliori ristoranti nella guida Gambero Rosso, 22 ristoranti Identità Golose. E poi, la Franciacorta, che è solo il nome più conosciuto di un panorama davvero di rilievo con 2 vini DOCG, 13 vini DOC e 10 vini IGT, presenti in tutto il territorio; o delle acque minerali, come la S. Pellegrino. 16 prodotti DOP, 9 IGP, 11 Presìdi Slow Food, e tanti prodotti artigianali di qualità, valorizzati anche attraverso l'importante presenza delle 8 Strade del Vino e dei Sapori, che offrono percorsi del gusto e permettono la riscoperta di prodotti di nicchia. 753 agriturismi e 115 fattorie didattiche permettono di presentare a pieno titolo un territorio enogastronomicamente rilevante a livello europeo. Per quanto riguarda l'innovazione e la ricerca della qualità nella produzione, secondo i dati del censimento sull'agricoltura condotto dall'ISTAT<sup>1</sup> nel 2010 sono 2.031 le aziende con coltivazioni DOP e/o IGP (6,3% del totale) e 3.884 quelle con allevamenti DOP e/o IGP (29,8% del totale).

Con questi numeri la Lombardia Orientale si posiziona ai vertici delle classifiche relative alla gastronomia.

Completano l'offerta turistica oltre 143 mila posti letto, una fitta rete di trasporti, due grandi aeroporti, l'alta velocità ferroviaria, una forte presenza di strutture ricettive complementari quali campeggi e B&B.

### **L'offerta turistica**

La Lombardia Orientale valorizza il patrimonio enogastronomico, arricchendo in modo innovativo l'offerta turistica con l'integrazione delle filiere e di 3 target tematici:

- Turista enogastronomico: un target prettamente attento al food&wine, quindi con un'offerta dedicata ai principali profili. I gourmet, appassionati e raffinati; i foodies,

---

<sup>1</sup> <http://dati-censimentoagricoltura.istat.it/>

attivi sperimentatori; gli enogastroculturali, attenti alla dimensione culturale del cibo; i lifestyle enogastronomici, buon cibo se in un locale trendy; attenti alla cucina sana, ma anche responsabile; con bisogni speciali, ed in ultimo turisti enologici.

- Turista culturale e leisure in generale: potrà scoprire le città d'arte, il ricco patrimonio artistico e i numerosi siti UNESCO, i paesaggi collinari del Garda, in connubio con una offerta culinaria di tutto rilievo. Se il cibo è principalmente espressione della cultura del luogo, delle tacite conoscenze e di importanti tradizioni, nel 2017 in Lombardia scopriremo inediti abbinamenti, per poter godere e fruire in modi innovativi e piacevoli l'associazione tra cibo e musica, cibo e arte, cibo e luoghi di profondo interesse storico-artistico, cibo e mood dedicato, come durante una navigazione fluviale.
- Il Turista sportivo, attivo: legato alla montagna, alla tradizione alpina, al cicloturismo e agli sport di acqua dolce nei laghi o negli importanti fiumi, dove potrà godere nel 2017 di insoliti break fra salute e gusto.

Percorsi del gusto inediti firmati da grandi cuochi, grazie alle perle della cucina che vive nella Lombardia Orientale: paste ripiene, vini, olii, formaggi, prodotti ortofrutticoli sono solo alcuni dei protagonisti degli itinerari del gusto, dell'arte, del sapore, della riscoperta, delle tradizioni.

Numerosi gli eventi enogastronomici, distribuiti durante il corso dell'anno: dalle piccole sagre alle grandi manifestazioni internazionali, come il Festival del Franciacorta, Pianeta Gourmart o la Festa del Torrone, incluso un grande evento di apertura e di chiusura del 2017, che offriranno opportunità ludiche e di degustazione dei numerosi prodotti tipici locali.

L'enogastronomia e la food experience rappresentano il centro focale d'azione, per sviluppare un'offerta più accattivante, creativa e targetizzata, sempre con un occhio di riguardo alla sostenibilità e al rispetto del territorio.

Il 2016, che vedrà Mantova Capitale Italiana della Cultura, è un importante momento di lancio per un 2017 dedicato al cibo e al saper fare cibo. Senza dimenticare il Monteverdi Festival, che nel 2017 celebra i 450 anni della nascita del compositore cremonese, o il conosciutissimo Festival della Letteratura di Mantova.

### **Non finisce qua...**

Ma essere Regione Europea della Gastronomia non è solo questo, bensì anche una strategia basata sulla collaborazione, per favorire lo sviluppo locale socio-economico, attraverso un approccio di rete a filiera corta, che includa in una rete di impresa i numerosi attori locali, affinché si promuovano attraverso azioni congiunte promozionali. Attività di sensibilizzazione per la cittadinanza, progetti ad hoc per le scuole, convegni, presentazioni pubbliche e workshop con l'obiettivo di informare e sensibilizzare alla sostenibilità, alla cultura del cibo, alla qualità, alla riscoperta delle tradizioni e all'innovazione. Nella certezza che la cultura passa anche da ciò che mangiamo.

### **Obiettivo finale**

Oggi sono 11,5 milioni le presenze nella Lombardia Orientale, di cui il 62% stranieri, con una permanenza media di 3,1 giorni. La sfida raccolta dai territori è quella di ampliare, mettendosi insieme, la propria attrattività con una strategia che punta a creare un'offerta che sia:

- maggiormente targetizzata,
- più vicina alle esigenze del visitatore,
- più esperienziale ed emozionale, in grado di toccare il cuore, e la mente dell'ospite, prendendolo per la gola,
- più sostenibile ed eticamente accettabile,
- più innovativa e più attrattiva con numerosi prodotti.

### **Partner del progetto**

Regione Lombardia, Comune di Bergamo, Comune di Brescia, Comune di Cremona, Comune di Mantova, Camera di Commercio di Bergamo, Camera di Commercio di Brescia, Camera di Commercio di Cremona, Camera di Commercio di Mantova, Università degli studi di Bergamo.

Direttore Scientifico: Roberta Garibaldi, Università degli studi di Bergamo

### **Contatti**

Greta Filippini, Portavoce Sindaco Comune di Cremona Gianluca Galimberti

greta.filippini@comune.cremona.it – Tel. 334 6767980

