



COMUNICATO STAMPA

Donne ed enogastronomia: itinerario ideale alla scoperta di East Lombardy al femminile

Sono chef, sommelier, maître, restaurant manager, fondatrici e titolari di ristoranti, produttrici e imprenditrici del settore enogastronomico. Un panel di 18 donne che diventano esse stesse ambasciatrici dei valori fondanti di East Lombardy, realtà della Lombardia Orientale che ha l'obiettivo, tra gli altri, di mettere in primo piano la sostenibilità al servizio del territorio

[East Lombardy, 20 febbraio 2023] Personalità diverse tutte animate dagli stessi valori e sentimenti, ricordi ed emozioni, desideri di riscatto e ricerca di strade nuove. Lungo itinerari di vita, non sempre scontati, abbiamo raccolto storie di vita, di successi e di eccellenze, per tracciare un ideale filo rosso che lega un sapiente studio della materia prima a una grande dose di sperimentazione e creatività.

Ecco, dunque, una selezione di eccellenze e storie tra ristoranti e produttori, aderenti alla rete East Lombardy, che vantano una salda e vivace guida femminile e quindi l'elenco di **16** realtà di **East Lombardy** che vedono le donne protagoniste.

Bergamo e provincia

Come nel caso delle due chef che hanno reso il ristorante **La Fricca (Bergamo)** – che prende il nome dall'omonima strega della passione – luogo di gusto e accoglienza. **Paola Raimondi** e **Sonia Carminati** nel 2001, a Bergamo dietro le antiche Mura di Città Alta, hanno iniziato la loro avventura animate proprio dal fuoco della passione: «*Tutto nasce dall'amore del cibo e dalla voglia di avventurarsi in ciò che ci appassionava - spiega Sonia -, con sempre un focus ben specifico e fucina del nostro agire: ricercare costantemente la qualità per far vivere ai nostri ospiti un'esperienza che sia di buon cibo e buon vino*». Viaggi gastronomici in giro per il mondo, ricerca capillare dei migliori prodotti e una cantina con oltre **350** referenze in carta, con una selezione di vini naturali, zero chimica, le caratteristiche di un ristorante attento al cibo di qualità, alla sana alimentazione e all'accoglienza tutta al femminile.

Selezione e valorizzazione, in cucina, dei prodotti e del territorio è la cifra distintiva del rifugio gastronomico **RistOrobie**, di **Paola Rovelli** e **Miriam Gozzi**. Da oltre vent'anni in **Località Piani dell'Avaro, a Cusio (Bergamo)**, nel ristoro, a gestione tutta al femminile, la cura non è di facciata ma vissuta. I piatti ben fatti lasciano percepire i valori ispirati alla ricerca di prodotti di qualità, quasi tutti a km0, e alla sana tradizione di montagna.

Il sogno di vivere tra i monti, di affondare tra le rocce - in Valle Brembana - le radici della propria famiglia è stato inseguito da **Roberta Ceruti** che a **Branzi (Bergamo)**, nel 2010, si è stabilita. Spinta dall'amore per gli animali e la montagna, oggi insieme ad Alex Quarteroni, padre dei suoi tre figli, è alla guida dell'Agriturismo **Alle Baite**, un punto di riferimento turistico per l'accoglienza e l'ospitalità tutto l'anno.

Una folgorazione per il Moscato di Scanzo ha cambiato la vita di **Daniela Martinelli** che, negli anni '90, da Val Gandino si è trasferita a **Scanzorosciate** per dar vita all'azienda agricola **Cascina San Giovanni (Bergamo)**, dove oggi il vino non è l'unico protagonista. Dalle arnie allocate in vigna Maffioli si ottengono due mieli, millefiori e di castagno. Dagli uliveti, un meraviglioso olio evo, dal frutteto delle profumate confetture, da spalmare sul pane o da assaggiare abbinare ai formaggi, tutti prodotti a Km0.

Brescia e provincia

Ci sono poi storie storia lunghe 154 anni di vita, come quella della **Trattoria GA Porteri (Brescia)**, frutto di passione e tradizioni tramandate di padre in figlio, generazione dopo generazione. La storia inizia quando, nel 1875, la famiglia Porteri migra dalla Val Trompia in città, con l'intenzione di avviare una salumeria nel quartiere storico di Borgo Trento. Nel 1995, affianca un'attività di ristorazione alla salumeria, che oggi è la più antica della Lombardia. A **Francesca Porteri** è affidata la gestione della sala e dell'accoglienza del cliente. La trattoria bresciana è stata segnalata nella guida Michelin Italia per

l'anno 2023, 68esima edizione nostrana del volume più ambito tra i ristoratori e gli amanti della buona tavola.

In tema di riconoscimenti, spostandoci sulle rive del Garda, c'è poi **Maria Paola Gabusi**, autentica "signora dell'olio", che con **La Casa del Tempo Ritrovato (Toscolano Maderno)** ha conquistato le Tre Foglie, il massimo riconoscimento della prestigiosa Guida agli Oli d'Italia del Gambero Rosso. *«Faccio l'olio perché ho dei bellissimi Casaliva che meritano rispetto»*. Il vino vanta una quota rosa decisamente più ampia, l'extravergine deve ancora crescere nella cultura e nella comunicazione: *«Ecco perché sono molto impegnata nella divulgazione del prodotto in modo libero»* dice. *«Cercare di trasmettere bellezza. Quando facevo la fotografa usavo gli occhi, ora l'olfatto perché la vera poesia dell'olio è il profumo che si sente dall'uliveto sino alla bottiglia. Ho pensato a una scatola per fare degustazioni online con quindici boccette - la EvoKe Box - proprio per regalare emozioni a distanza. L'olio deve conquistare le persone, diventare suadente. Quasi erotico, direi»*.

Anche **Emiliana Bertoli**, titolare dell'omonima azienda agricola a **Pontoglio**, vanta un prestigioso riconoscimento, il Premio Francesco Arrigoni, conquistato per aver contribuito alla riscoperta della Rét, antico salume franciacortino pressoché scomparso con l'estinzione dell'agricoltura contadina tradizionale di cui è figlio.

Lungo la Strada del Vino Colli dei Longobardi, nel Parco Regionale Montenetto, si incontra un'altra storia lunga quattro generazioni. Quella di **Anna Botti** che a **Capriano del Colle**, con entusiasmo e passione, conduce l'azienda agricola **Tenuta La Vigna**, otto ettari di terreno riconosciuti dalla Denominazione di Origine Controllata Capriano del Colle DOC. Nel 1870 l'azienda era anche una distilleria. Oggi - seppur venga realizzata una grappa attraverso la distillazione delle vinacce di Marzemino, vitigno autoctono del Montenetto - la cantina si è specializzata nella produzione di vino.

Cremona e provincia

La "macelleria innovativa" della **Gastronomia Contini 2.0 a Cremona** coniuga tradizione, innovazione e benessere. Grazie ad **Alice Contini** ha iniziato un percorso di restauro professionale, seguendo la filosofia e il progetto "Salute nel Piatto", da loro ideato. Collabora con accademie e aziende leader nel settore per garantire la "salubrità" del prodotto. Una scelta salutare il corpo, una scelta consapevole per l'ambiente, una scelta etica per il benessere animale, una scelta del futuro per un mondo senza spreco, un mondo migliore.

Un mondo a colori, vivaci e gustosi è quello che si svela nel laboratorio artigianale **Leccornie Doc** nato nel 2002 a **Pandino (Cremona)** a opera di **Enrica Orsini**. La prelibatezza per eccellenza del cremonese, la mostarda, la si può assaporare attraverso frutti e gusti ancora inesplorati. Un approccio di ricerca colto e creativo, che porta sempre a nuove emozioni del palato, come spiega Enrica: *«Selezioniamo le migliori materie prime e ingredienti naturali, nel rispetto delle modalità di lavorazione artigianale, per prodotti genuini e pregiati. Frutta e verdura lavorate a mano, con metodologie, temperature e tempi di canditura e cottura studiati per preservare le proprietà organolettiche delle materie prime, poi arricchite con spezie, aromi e oli naturali. Sapori classici e innovativi come quelli ottenuti impiegando zenzero, chinotto, bergamotto, mela cotogna e frutta secca»*.

La storia di **Laura Morelli** nasce da un sogno. Laureata in Economia del turismo alla facoltà di Rimini, Laura è innamorata anche di tutt'altro. Nel 2004 apre il ristorante **Tacabanda a Cremona** che, grazie alla passione di Laura (Barman AIBES) per il bere miscelato prima e per la cucina a bassa temperatura poi, diventa uno dei locali di riferimento in città. La chef Laura offre, nel suo menù, uno spartito che combina piacevolmente gli accordi folk con le soluzioni compositive all'avanguardia.

A **Cremona**, nel Palazzo Barbò, antico palazzo nobiliare risalente al 1837, si pranza e si cena immersi in un'evocativa e suggestiva cornice in cui profumi, sapori e aromi sono protagonisti. L'**Hosteria 700**, la cui brigata è affidata alla chef **Marina Morelli**, propone piatti della vera cucina cremonese, ma non solo.

Un'attenzione particolare è dedicata alla cura degli ingredienti e alla preparazione dei piatti; il menù è un mix equilibrato di tradizione ed innovazione

Mantova e provincia

Su piccoli tavoli in legno, nei pressi del centro storico di **Mantova**, vengono serviti - accompagnati da semplici tovagliette di carta - i piatti della tradizione culinaria virgiliana. Siamo **nell'Antica Osteria ai Ranari**, qui **Stefania Venezia**, insieme ad **Antonella Maddalena** e **Caterina Rebecchi**, è al timone dell'Osteria tra le più antiche di Mantova.

Donne che sognano, che inseguono passioni e desideri. Vocazioni che fanno abbandonare certezze per inseguire l'amore per la cucina. Anche a **Paola Calciolari**, ex farmacista, alla guida dell'**azienda agricola Le Tamerici** (S. Biagio di Bagnolo S. Vito), è successo. I formaggi la sua passione, che le stimolano la voglia di cercare nuovi sapori da abbinarvi. Oggi Paola è una produttrice di mostarde di frutta mantovana e confetture di verdure o di frutti esotici, prodotte secondo metodologie antiche ma con attrezzature moderne, che regalano un viaggio dolce e piccante ai "confini della gola".

Raffaella Gangini Cantadori, che da tre anni conduce da sola l'**azienda agricola agriturismo Le Caselle a San Giacomo delle Segnate (Mantova)**, è alla continua ricerca di metodi di trasformazione di frutta, verdura e carni bianche da cortile, in particolare del Cappone dei Gonzaga. Alle Caselle la competenza e la maestria, data da anni di esperienza e tecnica di Raffaella, trasforma frutta, zucchero e senape, in un prodotto d'eccellenza.

Il nostro viaggio si conclude a **Commessaggio**, presso la **Corte Pagliare Verdieri**, con la storia di una contadina bio. Dal 1994 **Mimma Vignoli** (oggi anche vicepresidente Aiab Lombardia) e la suocera Amedea coltivano 20 ha di terreno con metodo biologico (certificazione ICEA). «*Produrre biologico è stata una scelta di vita*», così Mimma che con Amedea decide di vivere in armonia con la natura, in controtendenza rispetto ad un'agricoltura intensiva e manipolata geneticamente. «*Ospitiamo scuole, gruppi di famiglie, anziani e disabili, offrendo attività e animazione didattica su sicurezza alimentare, migliore nutrizione e agricoltura sostenibile. La nostra sfida per il futuro - conclude Mimma - è ripensare all'intera filiera alimentare per trasformare i sistemi in cui il cibo viene prodotto, distribuito, consumato*». La produzione principale dell'Azienda Agricola biologica sono le uve, da cui viene ricavato il vino dell'antica varietà "Lambrusco Viadanese". Qui, si coltivano anche uve di varietà Ancellotta, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara.

Di seguito i link alle schede delle aziende citate aderenti a East Lombardy:

Bertoli Emiliana, Azienda Agricola Bertoli Emiliana, Pontoglio - BS

<https://www.eastlombardy.it/it/produttori/brescia/azienda-agricola-bertoli-emiliana/>

Botti Anna, Tenuta La Vigna, Capriano del Colle - BS

<https://www.eastlombardy.it/it/produttori/brescia/tenuta-la-vigna/>

Calciolari Paola, Le Tamerici, S. Biagio di Bagnolo S. Vito - MN

<https://www.eastlombardy.it/it/produttori/mantova/le-tamerici-srl/>

Carminati Sonia, Ristorante La Fricca, Bergamo - BG

<https://www.eastlombardy.it/it/ristoranti/bergamo/trattoria-la-fricca/>

Ceruti Roberta, Agriturismo alle Baite, Branzi - BG

<https://www.eastlombardy.it/it/produttori/bergamo/agriturismo-alle-baite/>

Contini Alice, Gastronomia Contini, Cremona - CR

<https://www.eastlombardy.it/it/produttori/cremona/gastronomia-contini-20/>



Federico Antonella, La Caprese, Mozzo – BG

<https://www.eastlombardy.it/it/ristoranti/bergamo/la-caprese/>

Gabusi Maria Paola, Casa del Tempo Ritrovato, Pulciano di Toscolano Maderno - BS

<https://www.eastlombardy.it/it/produttori/brescia/casa-del-tempo-ritrovato/>

Gangini Cantadori Raffaella, Azienda Agricola Agriturismo "Le Caselle" - San Giacomo delle Segnate – MN

<https://www.eastlombardy.it/it/produttori/mantova/azienda-agricola-agriturismo-le-caselle/>

Martinelli Daniela, Moscato Martinelli, Scanzorocciate – BG

<https://www.eastlombardy.it/it/produttori/bergamo/moscato-martinelli-cascina-san-giovanni/>

Morelli Laura, Tacabanda, Cremona – CR

<https://www.eastlombardy.it/it/ristoranti/cremona/ristorante-tacabanda/>

Morelli Marina, Hosteria 700, Cremona – CR

<https://www.eastlombardy.it/it/ristoranti/cremona/hosteria-700/>

Orsini Enrica, Leccornie Doc, Pandino – CR

<https://www.eastlombardy.it/it/produttori/cremona/leccornie-doc/>

Porteri Francesca, Trattoria GA Porteri, Brescia – BS

<https://www.eastlombardy.it/it/ristoranti/brescia/g-a-porteri-salumeria/>

Raimondi Paola, Ristorante La Fricca, Bergamo - BG

<https://www.eastlombardy.it/it/ristoranti/bergamo/trattoria-la-fricca/>

Venezia Stefania, Antica Osteria ai Ranari, Mantova – MN

<https://www.eastlombardy.it/it/ristoranti/mantova/antica-osteria-ai-ranari/>

Vignoli Mimma, Corte Pagliare Verdieri, Commessaggio – MN

<https://www.eastlombardy.it/it/produttori/mantova/corte-pagliare-verdieri-az-agr-biologica-vitivinicola-agriturismo-fattoria-didattica/>

Ufficio stampa East Lombardy

<https://www.eastlombardy.it/it/>

Studio Giornaliste Associate BonnePresse

Marianna Corte M. +39 347.42.19.001 marianna.corte@bonnepresse.it

Gaia Grassi M. +39 339.56.53.179 gaia.grassi@bonnepresse.it

www.bonnepresse.it

Per maggiori info <https://www.eastlombardy.it/it/>

East Lombardy

Riconosciuta con il titolo di Regione Europea della Gastronomia nel 2017, East Lombardy è una realtà che riunisce produttori e ristoratori garanti della cultura di un cibo sano, sostenibile e che rispetta la biodiversità locale. Marchio della regione gastronomica della Lombardia Orientale, ha l'obiettivo di favorire l'evoluzione dell'enogastronomia nelle quattro province di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova, supportando la notorietà delle eccellenze dei suoi produttori e dei suoi ristoratori a livello nazionale e internazionale. Con un'offerta di eccellenza sotto il profilo enogastronomico che conta circa 300 ristoratori (tra cui 24 Stellati) e quasi 300 produttori, vanta 25 prodotti Dop e Igp, altrettanti vini Docg, Doc e Igt e 11 presidi Slow Food. È espressione di una cultura che da secoli punta sulle proprie risorse. Unendo le forze, i Comuni di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova, e le rispettive Camere di Commercio, hanno l'ambizione di dare forma a un segnale forte, sintetizzato in un manifesto, che diventa vessillo di quella cultura del cibo che già da tempo caratterizza il territorio della Lombardia Orientale. Qui unicità e qualità del prodotto, insieme alla tipicità delle ricette, rappresentano il cuore delle attività di East Lombardy.