

GourmArte 2018: solo piacere di gran classe!

[News](#)

19 novembre 2018



Presentata a Milano la settima edizione di GourmArte la fiera del buon cibo di Bergamo ideata da Elio Ghisalberti. AIS Lombardia tra i partner

Paolo Valente

RUBRICHE

- [Degustatori AIS Lombardia](#)
- [Istituti Alberghieri](#)
- [Concorsi](#)
- [Premi](#)
- [Sconto ai Soci](#)
- [Racconti dalle delegazioni](#)
- [Offerte di lavoro](#)

- [Multimedia](#)

Cresce, anno dopo anno, la fiera del buon cibo organizzata dall'1 al 3 dicembre 2018 nei saloni della fiera di Bergamo: **GourmArte: custodi, maestri, esploratori e interpreti del Gusto**. Nuove iniziative e nuovi espositori arricchiranno ulteriormente il già denso programma. Elio Ghisalberti ricorda come lo spirito iniziale non sia stato tradito: una manifestazione sul cibo di qualità ma facilmente accessibile da tutti. L'ingresso gratuito ai padiglioni ne è prova tangibile di fruibilità.

Ivan Rodeschini, Presidente di Promoberg Fiera Bergamo sottolinea come “GourmArte promuova da sette anni una nuova cultura del cibo, un affascinante viaggio tra le cose buone in tavola”.

Gli espositori quest'anno saranno oltre 70 e la kermesse propone le consuete due grandi aree dedicate alle Degustazioni e al Ristorante, nelle cui cucine si alterneranno nelle tre giornate 24 cuochi stellati e blasonati; nell'apposita area dedicata alle Master Class, i produttori si alterneranno in degustazioni guidate gratuite.

La sezione dedicata al vino prevede, oltre la presenza di numerose cantine da tutte le regioni italiane, anche la partecipazione dei Consorzi “Vini di Valtellina” e “Franciacorta” a cui si aggiungono quest'anno i Consorzi “Asti” e “Roero Arneis”.

In occasione della presentazione sono stati consegnati alcuni premi a personaggi dell'enogastronomia regionale che si sono particolarmente distinti nei loro ruoli.



Come **Interprete del Gusto**, categoria dedicata agli chef e ai pizzaioli, è stato premiato **Alberto Gipponi** del ristorante Da Dina di Gussago per il “casoncello crudo, ma cotto”: un piatto tipico della tradizione bergamasca e bresciana reinterpretato in un modo nuovo.

Matteo Manzotti, pasticcere, figlio di quel Davide che ha definito la ricetta della Turta de Trei divenuto il dolce tipico di Treviglio, è stato premiato come “**Figlio d’arte, quando l’allievo supera il maestro**” per aver inventato il Tiramisushi un dolce con pan di spagna al cioccolato e mascarpone che, formato in rotolo, può essere imbevuto nel caffè e mangiato con le bacchette.

Il premio **Maestro del Gusto** è andato alla cantina **Barone Pizzini** per il suo Franciacorta DOCG Brut Animante Bio. Il riconoscimento coincide con il ventennale del passaggio al biologico.

È stato premiato, come **Esploratore del Gusto**, **Attilio Perego** della Valle Rossa Food che ha, in modo fortuito, ritrovato un’antica pergamena del 1753 nella quale è descritto il procedimento per la realizzazione di un formaggio, prodotto che, dopo molteplici tentativi realizzativi, ha messo in produzione con il nome di Formaggio Nero della Nona 1753.

Per la categoria **Custode del Gusto** è stata premiata la Macelleria Magri Bruno di Chiuduno per aver ripreso e riproposto in modo moderna la tradizionale salsiccia del bergamasco, la Loanghina. Macellai dal 1926 la famiglia Magri è fedelmente legata alle tradizioni seppure con lo sguardo rivolto verso il futuro dell’alimentazione.

Il programma completo di GourmArte è disponibile sul sito www.gourmarte.it.

Crea nuovo account

Nome

Cognome

E-mail

Password

INFORMATIVA PER IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI - SITO WEB E NEWSLETTER

(ai sensi art. 13 e 14 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 "REGOLAMENTO GENERALE SULLA PROTEZIONE DEI DATI")