

Food

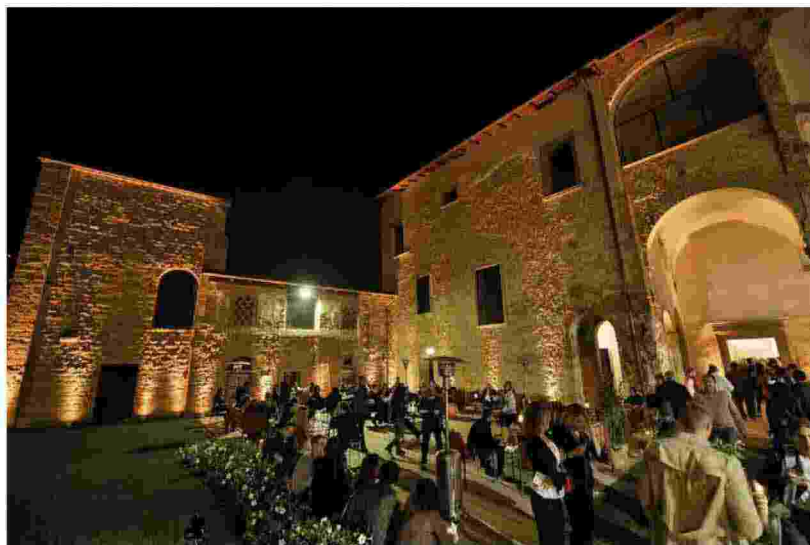
Astino nel gusto

Buona la prima!

di Laura Lamarra



È tempo di vendemmia e di celebrazioni del bere bene e del buon cibo, così tra le numerose fiere enogastronomiche, si è appena concluso Astino nel gusto: tre giornate, dal 13 al 15 ottobre, all'insegna dell'alimentazione sana, prelibata e di gran classe. La classe è quella dei numerosi chef stellati ospiti della kermesse, che si sono susseguiti in questa maratona culinaria: da **Carlo Cracco**, ad **Antonino Cannavacciuolo**, da **Enrico e Roberto Cerea**, a **Heinz Beck**, da **Klugmann**, a **Oldani** e molti altri ancora. Accanto alle Superstars della buona tavola, ampia possibilità di degustazione di oltre 100 prelibatezze firmate da cuochi, pasticceri, pizzaioli, vignaioli, osti e artigiani del gusto, che meglio rappresentano la qualità in East Lombardy. L'iniziativa è a cura di Visit Bergamo / Turismo Bergamo in collaborazione con Comune di Bergamo, Regione Lombardia, **InLombardia**, Camera di Commercio di Bergamo, Aeroporto di Milano Bergamo e East Lombardy - Regione Europea della Gastronomia 2017, i cui main sponsor sono S.Pellegrino, Consorzio Franciacorta e Grana Padano. La prima edizione è stata un vero successo: circa 1100 visitatori provenienti da tutto il mondo nella sola serata di domenica. Complice una location davvero mozzafiato: a due passi da Bergamo, al millenario **Monastero di Astino**, nel



cuore della Valle della biodiversità. Avvolti in un'atmosfera magica, di profumi e sapori inebrianti, hanno avuto inizio gli show cooking dei grandi chef. Uno spettacolo nello spettacolo. Dalla saletta dedicata sino ad esaurimento posti, o grazie ai grandi schermi posizionati per l'occasione nel monastero, era possibile entrare nel vivo della preparazione dei piatti ed assistere al processo di creazione accompagnato dalla descrizione del grande chef. Al visitatore veniva data la possibilità di apprendere le nuove creazioni culinarie, interagire con i protagonisti, sottoporre domande e curiosità sino a fare selfie, in coda ordinata, ed essere serviti personalmente



La prima edizione è stata un vero successo: circa 1.100 visitatori provenienti da tutto il mondo nella sola serata di domenica

dallo chef stellato. Un plauso va anche all'ottima organizzazione, fortemente orientata a rendere l'esperienza per il visitatore ricordo indelebile di valoriz-



zazione territoriale e delle eccellenze del nostro Paese. Nulla è lasciato al caso: dal servizio navetta, con cui il visitatore dal grande parcheggio di Auchan a Bergamo viene accompagnato sin sul Monastero e ricondotto al rientro, all'accoglienza, al simpatico ed efficace passaporto, sorta di passe-partout rilasciato all'accettazione per accedere all'evento e consentire di intraprendere questo meraviglioso percorso culinario. Si tratta di un vero e

Si tratta di un vero e proprio viaggio alla scoperta dei sapori e dei profumi di un territorio ricco, vivace e capace di coinvolgere ed emozionare



proprio viaggio alla scoperta dei sapori e dei profumi di un territorio ricco, vivace e capace di coinvolgere ed emozionare. Poche e semplici regole che rendono questo inebriante tour ancora più piacevole: le tappe culinarie sono contraddistinte da un numero facilmente identificabile apposto sulle 25 isole gastronomiche ed indicate sul passaporto, con l'enunciazione dello chef e una breve descrizione del piatto proposto. Non è consentito ripetere la degustazione dello stesso piatto, in modo da dare la possibilità a tutti di assaggiare, e le eventuali violazioni sono facilmente riscontrabili dal timbro apposto dall'addetto presente ad ogni postazione culinaria. È facile lasciarsi avvolgere dalla molteplicità di colori, odori, sapori che riflettono non solo la creatività e l'estro degli chef e dei viticoltori ma anche le caratteristiche proprie delle terre dei cibi e dei vini pre-

senti. Alle province di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova e ai loro cuochi e prodotti, va la prestigiosa "medaglia al valore" gastronomico della Lombardia Orientale. Attraverso queste tre giornate all'insegna del vivere bene, il visitatore assapora non solo cibo e vino ma anche valorizzazione, aggregazione ed integrazione, fattori dominanti che contraddistinguono la manifestazione. Nell'antico Monastero di Astino, una grande tavola imbandita, rappresentata dalle isole gastronomiche diversamente collocate, pare figurarsi, attorno alla quale chef stellati, guests e grandi cuochi, protagonisti delle variegata prelibatezze, interagiscono amabilmente con commensali, amanti e appassionati di cibo e vino provenienti da tutto il mondo, in un'atmosfera incantata ed un contesto quasi fiabesco di valorizzazione delle risorse del territorio. Il successo di **Astino nel Gusto** è anche dimostrazione evidente della validità di fare rete. La messa a sistema delle ricchezze e delle risorse del territorio delle diverse Province Cremasco, Cremonese e Casalasco è volano per una diffusione di conoscenza del Made in Italy ancora più efficace. "Lasciati stupire: ad Astino nel gusto l'eccellenza è servita ed è per tutti" è l'invito rivolto dagli organizzatori della manifestazione, che **Beesness** ha non solo accolto ma anche testato, confermandone la veridicità, nell'attesa della prossima edizione.

