COMUNICATO STAMPA

**IL “SUPER WEEKEND LUNGO” DELLA CAMPIONARIA**

￼Dopo le giornate infrasettimanali di ieri e oggi con apertura dalle 15 alle 22.30, la 41a edizione della Campionaria firmata Promoberg è pronta per un “weekend lungo” colmo di appuntamenti. Da domani, venerdì 1 novembre (festa di Tutti i Santi), a domenica 3 novembre, alla Fiera di Bergamo ci sarà solo l’imbarazzo della scelta, grazie alle migliaia di prodotti e servizi presentati dalle 205 imprese provenienti da 15 regioni e sei nazioni straniere, e agli appuntamenti collaterali studiati per coinvolgere grandi e piccoli, famiglie in testa.

Prima di addentrarci tra gli appuntamenti dei prossimi giorni, vediamo i risultati dei tre concorsi dedicati ai futuri cuochi andati in scena ieri, prima giornata di apertura della Campionaria. Promossi da Promoberg in collaborazione con l’Associazione Cuochi Bergamaschi e l’Azienda Agricola Salera, i concorsi hanno l’obiettivo di valorizzare, approfondire e migliorare la professionalità e la creatività degli allievi delle scuole alberghiere del nostro territorio. Ai due già di scena nelle scorse edizioni in memoria di **Alfredo Sonzogni** (docente dell’IPSSAR di Nembro e San Pellegrino Terme nonché fondatore dell’Associazione stessa), e di **Stefano Cardaci** (maître di grande esperienza che ha dato lustro e visibilità alla gastronomia bergamasca con maestria e attitudine all’ insegnamento della professionalità), si è aggiunta quest’anno la prima edizione del concorso in memoria di **Roberto Benussi** (presidente dei cuochi bergamaschi scomparso nel novembre scorso). Tanti complimenti e un grazie di cuore all’Associazione Cuochi Bergamaschi e alle scuole partecipanti: Istituto Superiore Guido Galli “Vittorio Cerea Academy”, Fondazione Isb Torre Boldone, Fondazione Isb Celana e Abf Clusone.

Al termine di una bella lotta tra i fornelli, ecco di seguito i vincenti:

**1° Concorso Roberto Benussi**

**Luca Remonti**  e **Alice Sangalli** dell’Istituto Superiore Guido Galli “Vittorio Cerea Academy”.

**13° Concorso Alfredo Sonzogni**

**Habibi Ilyasse e Sawadogo Zemilat** della Fondazione Isb Torre Boldone, con il piatto "Coniglio incartato con finferli e purè di riso agli spinaci”.

La stessa Fondazione Isb di Torre Boldone si è aggiudicata anche il **4° Concorso Stefano Cardaci** con il team di sala formato da **Irene Giupponi** e **Chiara Pugliese**.

Avendo ottenuto il punteggio complessivo più elevato, la **Fondazione Isb di Torre Boldone** si è aggiudicata il **1° Trofeo Benussi.**

Tornando alla Campionaria in pieno svolgimento, tra gli eventi si segnala il successo che sta ottenendo nella **Galleria centrale** il debutto in Fiera di **“Mattoncini a Bergamo**”, iniziativa organizzata da La Città del Mattoncino (negozio in piazzetta Santo Spirito a Bergamo) con il supporto di LEGO Italia e Warner Bross Ttgames, per regalare a grandi e piccini cinque giorni d'autunno allegri e colorati. Una quarantina gli appassionati (dai 7 ai 70 anni d’età) che hanno riempito la Galleria centrale del polo fieristico di allestimenti con protagonisti di ogni genere, impiegando complessivamente oltre 2,5 milioni di mattoncini. A disposizione anche un’ampia area gioco nella quale i più piccoli, sotto la responsabilità dei genitori, possono divertirsi con numerose postazioni e piscinette colme di mattoncini colorati.

Nel **padiglione B** consueto grande interesse per **L’Eco Café**, spazio per incontrare la redazione itinerante del quotidiano L’Eco di Bergamo. Ci si confronterà sui temi che stanno più a cuore al pubblico, tra una pausa caffè e la lettura del giornale.

Nel **padiglione B.est** è sempre in piena attività il **laboratorio dell’Aspan**, l’Associazione Panificatori Artigiani della Provincia di Bergamo, con **quintali di ottimi prodotti sfornati in diretta.**

Sempre nel **padiglione B.est**, si conferma un appuntamento irrinunciabile per migliaia di appassionati la **quarta edizione di FIERAmenteBirra**, evento che promuove il consumo intelligente di birre speciali e birre artigianali di alta qualità. L’area ad alta fermentazione vede protagonisti una decina di micro-birrifici artigianali: A.R. BREWING di Nembro (Bg), BEBO Unconventional Craft Brewery di Barzesto di Schilpario (Bg), BIRRIFICIO ABBAZIA SAN BENEDETTO di Abbazia di Albino (Bg), BIRRIFICIO INDIPENDENTE ELAV di Comun Nuovo (Bg), BIRRIFICIO LEMINE di Almenno San Salvatore (Bg), BIRRIFICIO PROVVISORIO di La Cassa (To), BIRRIFICIO VIA PRIULA DI SAN PELLEGRINO TERME di San Pellegrino Terme (Bg), DOUBLE BEAR di Stezzano (Bg), LICOR DEI di Gessate (Mi), MASPY di Ponte San Pietro (Bg). ￼

All’interno di FIERAmenteBIRRA sarà possibile partecipare a **degustazioni guidate gratuite**. Il tour prosegue da venerdì 1 a domenica 3 novembre e prevede quattro degustazioni guidate con biersommelier al giorno e la partecipazione, sempre giornalmente, di un massimo di 40 persone. **Iscrizioni: 0353230954 - email** [**campionaria@promoberg.it**](mailto:campionaria@promoberg.it). Previsto inoltre il concorso FIERAmente Buona: i visitatori possono votare la birra che più hanno gradito. Infine, una giuria di esperti giudicherà le birre in concorso premiando quelle che per loro sono le migliori tre.

Nel **padiglione B.est** divertimento assicurato con la coinvolgente **musica country**, l’ideale per ballare e divertirsi in compagnia.

In **Area Esterna,** invece, **da venerdì 1 a domenica 3 novembre, dalle 15 alle 17.30**, tornano le amatissime **castagnate a cura del Gruppo Alpini della Celadina**.

Gli appuntamenti principali in programma **venerdì 1 novembre**:

**Dalle 15 alle 17**, allegria in musica con l’esibizione della **Fanfara dei Bersaglieri “Garibaldina” di Treviolo** (Bg). La Fanfara Bersaglieri “Garibaldina” vanta una lunga e gloriosa tradizione nel panorama delle fanfare dell’Associazione Nazionale Bersaglieri (ANB). Nel suo genere è unica, e trae fondamento dalla storia del volontarismo bersaglieresco bergamasco.

Nell’area showcooking (padiglione A) **dalle ore 10** si terrà l’attesa **9a edizione del Trofeo in memoria di Fiorenzo Baroni** (promotore della cucina, della formazione e dell’associazionismo a Bergamo) **riservato ai cuochi professionisti**. Il concorso, dal tema “I colori del gusto”, si svolgerà a caldo, con un “paniere mistero”. La formula del concorso consente agli chef di confrontarsi in più *manches* per decretare il vincitore. Gli ingredienti sono forniti dall’organizzazione e riguardano esclusivamente prodotti della tradizione lombarda. Concorso promosso da federazione italiana cuochi, Associazione cuochi bergamaschi e Unione cuochi Regione Lombardia.

Eventi principali di **Sabato 2 Novembre**

Dalle 15 “**Cucinare con il Vapore**” a cura di AEG e Rigamonti in Cucina.

Dalle 17 pomeriggio in musica con le esibizioni dell’**Harmony Choir** e il **Piccolo Coro Armonia** della **Tpa Music** di Bariano (Bg).

Eventi principali di **Domenica 3 Novembre**

**Dalle 11** – “**Cerca, scegli e prova…a cucinare ci pensa Bimby**”, a cura di Vorwerk Bimby

**Nell’Area showcooking (padiglione A) dalle 15** – Dimostrazione di come **disossare un prosciutto crudo**; inoltre tanti altri consigli al pubblico da parte degli esperti del Gruppo gastronomi-salumieri di Ascom Confcommercio Bergamo.

**Dalle 16 alle 18.30** - **Gara di taglio del prosciutto e del formaggio organizzata dal Gruppo gastronomi-salumieri di Ascom Confcommercio Bergamo**. In una sorta di “Ok il peso è giusto”, i concorrenti dovranno avvicinarsi il più possibile al peso richiesto dai giudici.

Ricordiamo che per facilitare la partecipazione delle imprese e delle famiglie, **l’ingresso alla Campionaria è gratuito**. **Orari:** oggi 15.00 - 22.30; venerdì 1 e sabato 2 novembre 10.00 - 22.30; domenica 3 novembre: 10.00 - 20.00. Parcheggio 3 euro. Info: [www.campionaria-bergamo.it](http://www.campionaria-bergamo.it).

Promoberg ha avuto il sostegno di: **Credito Bergamasco Banco BPM, Camera di Commercio di Bergamo, UBI Banca.**