

## GourmArte, il gusto italiano è protagonista a Bergamo: la “città dei mille” sapori

*I più grandi chef del panorama italiano e i migliori produttori delle eccellenze enogastronomiche Made in Italy riuniti a Bergamo dal 26 al 28 Novembre 2016*

GourmArte significa entrare in Fiera a Bergamo dal 26 al 28 novembre prossimi e affrontare un autentico viaggio alla scoperta delle prelibatezze gourmet di tutto il territorio italiano, assaggiando le tipicità di ogni stagione ma soprattutto quelle peculiari del Natale; partire dalla Lombardia e arrivare in Puglia, esplorare Sicilia e Calabria passando per Emilia Romagna e Toscana, e tutto nel giro di pochi passi tra un assaggio e l'altro; incontrare direttamente i produttori delle golosità enogastronomiche che caratterizzano il Belpaese e conoscerne le storie; sedersi alla tavola di grandi cuochi – tra gli altri i fratelli Chicco e Bobo Cerea, Roberto Conti, Ilario Vinciguerra, Philippè Leveillé, Claudio Sadler, Riccardo Camanini e Vittorio Fusari – e assaggiarne i capolavori culinari sorseggiando un'accurata selezione di vini dei Consorzi Franciacorta, Lugana e Valtellina guidati dalla professionalità dei sommelier AIS Lombardia; assistere in esclusiva alle presentazioni delle prestigiose Guide ai migliori vini d'Italia curate dall'AIS e da L'Espresso e, *dulcis in fundo*, acquistare pregiati e gustosi cadeau natalizi per imbandire la tavola durante le feste imminenti o per allietare i palati dei propri commensali. Tutto questo – e molto altro! – dunque, è possibile solo visitando l'unica kermesse enogastronomica che con l'approssimarsi del Natale trasforma Bergamo nella “città dei mille” sapori rappresentativi del gusto Made in Italy.

Con il solo biglietto d'ingresso (10 € se acquistato tramite pre registrazione online) a GourmArte si possono degustare le eccellenze portate in scena dai produttori identificati nelle categorie di *Maestri, Custodi e Esploratori del Gusto* a seconda dell'etica e della filosofia delle rispettive aziende: prodotti accuratamente selezionati da una commissione di esperti guidata dal giornalista e critico Elio Ghisalberti (nonché ideatore della kermesse) e offerti in degustazione libera a tutti i visitatori. Qualche esempio: dal caviale made in Brescia alla tartare di Bue Piemontese; dal Bitto al Roccolo Valtaleggio; dall'olio extravergine dei laghi Lombardi a quello pugliese; dal salame cremonese alla n'duja calabrese; senza dimenticare i tanti dolci natalizi a partire dai panettoni, il caffè, le confetture, il miele, i distillati, prodotti biologici e per vegani. Per quanto riguarda i vini, invece, i visitatori di GourmArte possono assaggiare dal Franciacorta nelle varie tipologie al Moscato d'Asti; dallo Sforzato al Chianti Classico; dal Moscato di Scanzo al Passito di Pantelleria e – **grande novità dell'edizione 2016** – **possono assistere in esclusiva alle presentazioni delle guide di settore “Vitae 2017” curata dall'AIS (domenica 27, h. 16.30), de “I vini d'Italia 2017” edita da L'Espresso (domenica 27, h. 11.30) e della Guida Oro “I Vini di Veronelli 2017” curata dal Seminario Veronelli (lunedì 28, h. 15.30).**

#### ORGANIZZAZIONE:



#### PARTNER:



#### MAIN SPONSOR:



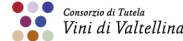
#### SPONSOR TECNICI:



#### SUPPORTER:



#### LA GRANDE ENOTECA A CURA DI:



# GOURM *Arte*

CUSTODI, MAESTRI, ESPLORATORI E INTERPRETI DEL GUSTO

dal **26** al **28 novembre** duemila**sedici** - Fiera Bergamo

Rafforzato e consolidato, poi, il format unico e originale che vede GourmArte strutturata in due grandi aree: una dedicata all'esposizione delle eccellenze selezionate sul territorio italiano, l'altra invece occupata dal raffinato e prestigioso Ristorante, regno degli *Interpreti del Gusto*, il solo dove 24 tra i migliori cuochi d'Italia, all'interno dell'esclusiva area attrezzata con una mise en place di livello, si alternano ogni giorno nelle cucine a vista dirigendo le loro brigate.

Il *tour* alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche italiane è poi accompagnato da caratteristici percorsi di degustazioni guidate e avvincenti show cooking e, per chi vuole avvantaggiarsi con i regali di Natale, irrinunciabile è la tappa presso l'esclusivo food shop dove poter acquistare ciò che ha catturato le papille gustative nel viaggio tra gli stand di GourmArte!

#### ORGANIZZAZIONE:

**ENTE FIERA  
PROMOBERG**

**MultiMedia**  
MILANO  
Business & Communication

#### PARTNER:

Camera di Commercio  
Bergamo

**ascom**  
CONSORZIO ITALIANO SERVIZI  
CONTOCORRENTE

**BERGAMO  
FIERA NUOVA**

**ACCADEMIA  
DEL GUSTO**

Associazione Italiana Sommelier  
LOMBARDIA

#### MAIN SPONSOR:

**UBI** Banca Popolare  
di Bergamo

Regione  
Lombardia  
Agricoltura

**CREDITO  
BERGAMASCO**  
GRUPPO BANCO POPOLARE

#### SPONSOR TECNICI:

**Electrolux**

**FENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE

**RISTOTEAM** PROFESSIONAL

**ROS**  
forniture alberghiere

**Sapri**

#### SUPPORTER:

**PLASTICARTA VALOTI** S.R.L.

*Lago d'Isèo*

#### LA GRANDE ENOTECA A CURA DI:

Franciacorta

Consorzio di Tutela  
Vini di Valtellina