

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

Milano, 8 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 Rocolo 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 e de “I vini d'Italia 2017” edita da L'Espresso che, per l'occasione, concentrano l'attenzione sulla rassegna dei migliori vini di Lombardia.

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:



PARTNER:



MAIN SPONSOR:



SPONSOR TECNICI:



SUPPORTER:



La grande Enoteca a cura di

