

**Elio Ghisalberti, ideatore della Kermesse:
 “Tanti prodotti, distanti tra loro ma accomunati dalla qualità:
 questo è GourmArte, un sogno goloso alla portata di tutti”**

Milano, 8 novembre 2016 – “Potrebbe sembrare pleonastico ricordarlo ogni volta ma la precisazione è anche la premessa: l’originalità di **GourmArte** nel vasto panorama delle manifestazioni enogastronomiche consiste innanzitutto nella selezione rigorosa dei prodotti e dei protagonisti chiamati a rappresentare il saper fare in campo agroalimentare. Nello specifico dei “**Custodi del Gusto**”, i contadini, gli allevatori, gli artigiani o i vignaioli che hanno mantenuto viva una tradizione strettamente legata al territorio ed al modo di interpretarlo; dei “**Maestri del Gusto**”, quelle aziende che si sono messe in luce per l’elevata qualità di quanto producono, per l’etica e le capacità imprenditoriali e progettuali dimostrate nel corso degli anni; degli “**Esploratori del Gusto**”, realtà di produzione o di selezione che si sono distinte per avere svolto un’opera di divulgazione di prodotti particolarmente ricercati provenienti dai territori d’origine. E naturalmente degli “**Interpreti del Gusto**”, cuochi e ristoratori chiamati a rappresentare al meglio la cucina italiana tradizionale e contemporanea. Quindi il meglio, senza compromessi, le eccellenze vere, senza retorica: un solo produttore a rappresentare con la medesima visibilità e fierezza prodotti in apparenza molto distanti ma accomunati dal valore fondamentale della qualità, non quella del blasone e dei costi: dai Missoltini al Caviale; dallo Strachitunt allo Storico Ribelle (è il nuovo nome del Bitto Storico); dal Lambrusco allo Champagne; dal Salame al Jamon Iberico Pata Negra. E tutto, e questo è l’altro fatto che distingue e rende popolare ed accessibile a tutti **GourmArte**, reso disponibile ed in libera degustazione al visitatore che ha l’opportunità di assaggiare un nutrito paniere di prodotti senza ulteriori esborsi oltre al biglietto d’ingresso. La medesima filosofia di base, prezzi contenuti ma qualità servita al massimo livello possibile, permea infine anche l’area dedicata alla ristorazione. Gli “**Interpreti del Gusto**” hanno a disposizione cucine a vista perfettamente attrezzate dove poter realizzare al meglio ed in diretta le ricette dei piatti che verranno serviti nel ristorante creato per l’occasione (un ristorante “finito e completo”, dotato di accurata mise en place e servizio di livello). Così che ogni appassionato gourmet possa assaggiare il piatto nelle migliori condizioni costruendosi un percorso “ad personam”. Un “assaggio” di percorso, a titolo di esempio, è stato realizzato in occasione della presentazione odierna, con la collaborazione di alcuni tra i produttori che saranno presenti a GourmArte e che hanno portato oggi in anteprima le proprie eccellenze: La Fenice (Grassobbio-Bg) il suo Jamon Iberico Pata Negra; la Cooperativa Agricola Sant’Antonio (Vedeseta-Bg) lo Strachitunt Valtaleggio Dop; Stoppa (Pumenengo-Bg) le Mostarde; i Fratelli Pinna (Ittiri – Ss) i Carciofi sott’olio evo di Bosana; Nutracentis (Sarnico – Bg) i Succhi bio; Champagne4you (Bg) il Riesling Alice Hartmann; Valli del Bitto (Gerola – So) lo Storico Ribelle; la Pasticceria Sofia (Boltiere – Bg) Veneziana e Cioccolatini allo zafferano; Fortulla il Sorpasso Rosso di Toscana IGT e Giorgi la Gran Cuvée storica Metodo Classico Giorgi 1870.

Poter realizzare un sogno goloso di qualità a costi abbordabili: da sempre è questo l’obiettivo che si pone **GourmArte**”.

Elio Ghisalberti

ORGANIZZAZIONE:



PARTNER:



MAIN SPONSOR:



SPONSOR TECNICI:



SUPPORTER:



La grande Enoteca a cura di

