



Ufficio delle relazioni con il pubblico
e dei rapporti con la stampa
L.go Belotti, 16 – 24100 Bergamo
tel. 035 4225.269 – fax 035 270141

CONVEGNO

“I MILLE SAPORI TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE. *La cucina bergamasca è uno Spettacolo!*”

Un posto d'onore in Campionaria per i mille sapori della bergamasca. La Camera di Commercio di Bergamo promuove **lunedì 24 ottobre** a partire dalle **ore 16.00** nell'ambito della Fiera Campionaria di Bergamo (padiglione C), una tavola rotonda con dimostrazione di cucina, dedicata ai professionisti della ristorazione, dal titolo “**I mille sapori tra tradizione e innovazione. La cucina bergamasca è uno spettacolo!**”.

L'iniziativa nata come occasione per discutere dei primi risultati dei “Ristoranti dei Mille sapori”, il riconoscimento di qualità e la guida che la Camera di Commercio ha realizzato per promuovere la cultura gastronomica, le produzioni e l'ospitalità, è anche un momento di confronto tra *chef* sull'interpretazione di piatti della tradizione.

A partire dalla 16.00, moderati da **Silvia Tropea Montagnosi** storica della cucina bergamasca, intervengono sul tema **Emanuele Prati**, segretario generale della Camera di Commercio, **Luigi Trigona** segretario generale di Promoberg, **Silvano Ravasio** presidente di Turismo Bergamo, **Petronilla Frosio** presidente dei ristoratori Ascom e **Roberto Amaddeo** presidente dei ristoratori Fiepet Confesercenti.

Di seguito innovazione e tradizione si intrecceranno nel lavoro dei quattro *chef* che sono stati chiamati ai fornelli, per presentare alcune ricette che possono valorizzare la cultura gastronomica e le produzioni del territorio bergamasco. Il menù sarà aperto dall'antipasto di **Roberto Gambirasio** del ristorante **Cadei di Villongo** che preparerà, secondo la tradizione, il piatto “Piccolo persico in carpione e pesciolini in *consöa* con rondelle di polenta”; seguirà lo *chef* del ristorante **Gourmet di Bergamo Alta**, accompagnato dal *patron* **Gianni Cornacchia**, con il “Risotto *löanghina* e taleggio Dop”; mentre **Fabrizo Ferrari** del **Roof Garden di Bergamo** cucinerà una nuova versione del brasato bergamasco; e **Paolo Frosio** del ristorante **Frosio di Almé** proporrà un “Sorbetto di uva americana con biscotto al mais”, rivisitazione della *smaiasa*.

A ogni *chef* sarà anche chiesta la propria versione (tradizionale o moderna a seconda della specializzazione) di uno degli altri piatti presentati. In tal modo saranno messe a disposizione dei partecipanti otto ricette – quattro della tradizione e quattro innovative – testimonianza della ricchezza del patrimonio gastronomico bergamasco e della capacità degli *chef* di dare vita a nuove preparazioni. La tavola rotonda è nata dalla collaborazione con Ascom Bergamo, Confesercenti Bergamo e Turismo Bergamo.

L'ingresso è libero, ma i posti sono **limitati** ed è perciò necessario prenotare alla Camera di commercio: tel. 035.4225.223 - fax 035.270.419 - promozione@bg.camcom.it.
Bergamo. 20 ottobre