



LOMBARDIA ORIENTALE 2017
REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA



Il Contesto

La Lombardia Orientale: 4 province con un patrimonio naturalistico e culturale, sia materiale che immateriale, di indiscussa ricchezza.

Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova hanno ricevuto il riconoscimento di Regione Europea della Gastronomia per il 2017. Unendosi si promuovono come unica grande destinazione turistica, puntando sul connubio tra patrimonio

artistico e naturalistico e la grande tradizione eno-gastronomica, senza però perdere di vista le singole identità, le peculiarità che caratterizzano i territori e l'attenzione alla sostenibilità

Perché

√ L'enogastronomia ha assunto un ruolo centrale nelle aspettative e nelle motivazioni dei viaggiatori, diventando un vero e proprio fattore di attrazione e di promozione della destinazione

√ Il patrimonio enogastronomico, integrandosi con gli altri elementi dell'offerta, può diventare un fondamentale elemento di valorizzazione a beneficio dell'intera offerta turistica territoriale

L'interesse verso il cibo è sempre maggiore. Gli italiani sono un popolo di appassionati, intenditori ed esperti, prestano grande attenzione all'aspetto qualitativo, e hanno una grande voglia di sperimentare:

- 29.4 mln si definiscono appassionati, 12.6 mln intenditori, 4.1 veri esperti, 19.7 mln sono appassionati di vino
- Per l'87,6% degli italiani conta la tipicità nella scelta del prodotto, per l'86,3% la certificazione e per il 59% la marca
- 38.5 mln preparano ricette innovative apprese da ricettari e programmi TV
- 29 mln mangiano piatti di altri paesi europei e 25.7 mln piatti etnici

Anche il mondo dà segnali analoghi a quelli italiani:

- Nel mercato statunitense le vendite di *speciality food* hanno raggiunto un fatturato di 75.1 miliardi nel 2011. Il mercato mondiale è cresciuto con un tasso del 7% circa, e il contributo maggiore viene dei Paesi emergenti come Cina e Brasile
- Il 76% della popolazione adulta americana è interessato al tema del cibo, il 53% guarda con regolarità cooking show in televisione e ben il 19.5% sono veri foodies, ossia appassionati di cibo e cucina

Il Progetto Internazionale

www.europeanregionofgastronomy.org

Il progetto *European Region of Gastronomy* nasce con l'obiettivo di celebrare e valorizzare le tipicità enogastronomiche territoriali e di contribuire a migliorare la qualità della vita nelle Regioni Europee, attraverso la valorizzazione locale e la cooperazione internazionale.

Il titolo *European Region of Gastronomy* (Regione Europea della Gastronomia) viene assegnato ogni anno a due o tre regioni europee selezionate da una giuria di esperti coordinati da IGCAT, *International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism*.

Prendendo parte al progetto si entra a far parte di un network di regioni europee che favorisce lo scambio reciproco di informazioni, esperienze e conoscenze e che stimola la collaborazione e lo sviluppo di progetti internazionali.

Due obiettivi principali:

✓ *Agire a livello locale*

Promuovere la valorizzazione delle culture alimentari tipiche, sollecitare l'innovazione gastronomica, favorire l'educazione alimentare e lo sviluppo di una sempre maggiore sostenibilità ambientale, per consentire quindi un miglioramento della qualità della vita

✓ *Agire su un piano internazionale*

Creare occasioni di scambio e confronto tra le Regioni premiate e tra gli altri partner del progetto al fine di favorire la collaborazione, lo scambio di nuove pratiche, l'innovazione e la visibilità anche degli operatori locali su scala internazionale

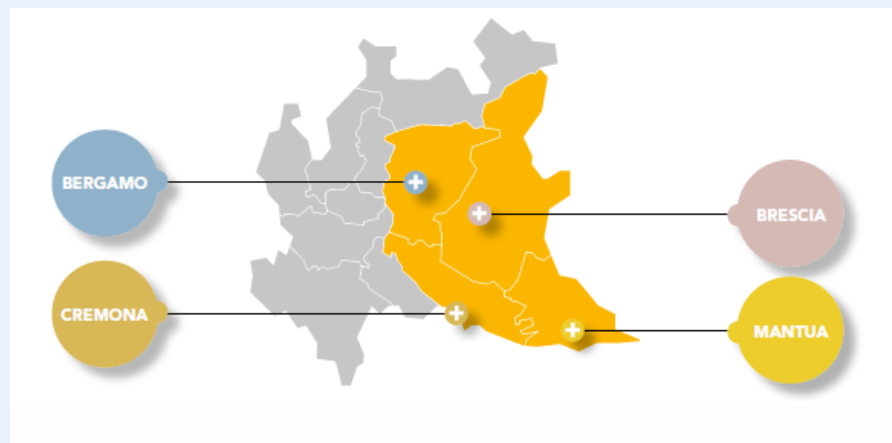
I Principi alla Base del Progetto



la Lombardia Orientale

Il territorio di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova

- ✓ costituisce metà della superficie regionale
- ✓ include 1/3 della popolazione lombarda
- ✓ dispone di due aeroporti, una fitta rete autostradale e dispone dell'alta velocità ferroviaria
- ✓ comprende località di grande attrattiva turistica: dal lago di Garda, ai luoghi d'arte, siti UNESCO e alle rinomate destinazioni montane
- ✓ conta ogni anno 11,5 milioni di presenze
- ✓ vanta circa 3.400 strutture ricettive
- ✓ vede quasi 23.000 persone impiegate nei comparti della ricettività e ristorazione



la Lombardia Orientale



	Prodotti DOP e IGP	PAT	Vini DOCG, DOC e IGT	Denominazioni comunali De.Co.
Bergamo	16	50	4	4
Brescia	17	51	13	17
Cremona	14	41	0	8
Mantova	12	51	6	5
Lombardia Orientale	25	126	25	34
Lombardia	34	249	41	60

	Guida Michelin 2016	Guida Espresso 2016	Guida Gambero Rosso 2016	Identità Golose 2016
Bergamo	8	8	3	10
Brescia	11	17	5	11
Cremona	0	0	1	0
Mantova	3	2	1	1
Lombardia Orientale	22	27	10	22
Lombardia	58	80	20	94

la Lombardia Orientale

Confronto con
altri territori che
vantano una
grande
tradizione
enogastronomica

	Prodotti DOP e IGP	Vini DOCG, DOC e IGT	Ristoranti stellati Michelin
Reggio Emilia, Parma e Piacenza	21	12	10
Bologna e Modena	25	17	7
Langhe-Roero- Monferrato	18	41	18
Catalunya (senza Barcellona)	14	9	22
Catalunya	17	12	59
Lombardia Orientale	25	25	22

√ In un progetto di rilevanza internazionale, il lavoro congiunto delle 4 province permette di dar vita ad una strategia complessa e comprensiva di tutte le singole attrattività, al fine di poter soddisfare le più disparate necessità e preferenze dei turisti, che al giorno d'oggi sono sempre più esigenti e desiderosi di vivere nuove esperienze

√ La collaborazione di successo a cui i 4 territori hanno dato vita in occasione del progetto Lombardia Orientale - Regione Europea della Gastronomia 2017 ambisce ad essere duratura, affinché possa portare benefici anche nel futuro, grazie alla crescente integrazione delle competenze sia in un senso orizzontale che verticale, e grazie alla creazione di strategie di sviluppo e marketing integrate

I due macro-obiettivi



Valorizzare l'offerta enogastronomica e integrarla nel palinsesto turistico, al fine di:

- √ Generare impatti positivi sull'economia, sull'occupazione e sul patrimonio locale
- √ Rappresentare una strategia di valorizzazione dei saperi e della cultura del luogo
- √ Attrarre turisti alla ricerca di prodotti di alta qualità
- √ Incrementare la percezione positiva di una destinazione
- √ Destagionalizzare le presenze
- √ Contribuire a diversificare le economie rurali



Stimolare una maggiore integrazione sostenibile delle risorse nelle province coinvolte, attraverso mirate campagne di informazione e sensibilizzazione al consumo consapevole e alla produzione sostenibile del cibo, accanto alle quali verranno implementati sistemi di distribuzione e promozione che favoriscano i piccoli produttori, che possano così aprirsi sul mercato preservando la propria tipicità.

I partner di Lombardia Orientale

10 main Partner

- Regione Lombardia, Comuni di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova, Camere di Commercio di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova, Università degli studi di Bergamo

Un comitato politico

- Mauro Parolini (Assessore Commercio Turismo e Territorio, Regione Lombardia), Giorgio Gori (Sindaco, Comune di Bergamo), Laura Castelletti (Vice Sindaco, Comune di Brescia), Gianluca Galimberti (Sindaco, Comune di Cremona), Mattia Palazzi (Sindaco, Comune di Mantova), Emanuele Prati (Segretario Generale, Camera di Commercio di Bergamo), Maria Grazia Cappelli (Segretario Generale, Camera di Commercio di Cremona), Marco Zanini (Segretario Generale, Camera di Commercio di Mantova), Massimo Ziletti (Segretario Generale, Camera di Commercio di Brescia), Remo Morzenti Pellegrini (Pro Rettore, Università degli Studi di Bergamo)

Un tavolo tecnico

- Anna Roberti (Unità Organizzativa Progetti Trasversali e Attrattività Integrata del Territorio, Regione Lombardia), Christophe Sanchez (Staff del Sindaco, Capo di Gabinetto Sindaco, Comune di Bergamo), Daniela Scaini (Settore Cultura, Turismo e Biblioteche, Responsabile Servizio Turismo, Comune di Brescia), Valerio Demaldè (Project Manager, Servizio Commercio, Tempi e Orari della città, Comune di Cremona), Emanuela Medeghini (Responsabile progetti speciali, Comune di Mantova), Andrea Locati (Capo servizio comunicazione, Camera di Commercio di Bergamo), Ilaria Casadei (Ufficio Attività Promozionali, Camera di Commercio di Cremona), Marisa Mauri (Responsabile ufficio promozione del territorio, Camera di Commercio di Brescia), Claudia Sacconi (Responsabile Servizio Informazione e Promozione Economica, Camera di Commercio di Mantova), Roberta Garibaldi (direttore scientifico del progetto, Università degli studi di Bergamo)

Un direttore scientifico

- Roberta Garibaldi, Università degli studi di Bergamo

Un comitato *food*

- Da definire

Più di 60 stakeholder locali

Più di 80 progetti locali

Attività distribuite su 4 anni

Il raggiungimento dei due obiettivi principali avverrà attraverso lo sviluppo di azioni che si concretizzano in diversi ambiti in sintonia con i valori e i principi proposti da Lombardia Orientale - ERG 2017.

Protagonisti di questi e futuri interventi saranno gli enti, le imprese locali, le associazioni, e in ogni caso la cittadinanza.

Le azioni

Valorizzare

Sviluppare

Informare

Collaborare

Promuovere

1. Coinvolgimento degli attori locali e dei turisti, attraverso sia eventi per cittadini e turisti sia progetti con i cittadini
2. Attività di educazione e formazione tramite il coinvolgimento delle scuole e degli istituti di formazione
3. Attività di supporto alle PMI attraverso molteplici azioni mirate a stimolare le idee innovative, creative e tecnologiche
4. Attività di sostenibilità e legacy, volte a favorire una maggiore consapevolezza verso le tematiche legate alla sostenibilità, un maggiore utilizzo di risorse sostenibili e di prodotti locali
5. Collaborazioni con gli altri partner del progetto Lombardia Orientale - ERG2017 in un'ottica europea, sull'onda di "Think globally, act locally"
6. Attività di comunicazione e promozione che raggiungano un grande pubblico al fine di soddisfare gli obiettivi di diffusione e sensibilizzazione
7. Un accurato processo di valutazione, che assicuri benefici sul lungo termine e la diffusione di buone pratiche

Prendere parte attiva al progetto

LA RETE DI ATTORI TERRITORIALI

Aderire al progetto Lombardia Orientale - Regione Europea della Gastronomia 2017 è semplicissimo, oltre che gratuito. Vogliamo infatti incentivare la maggior partecipazione possibile a questo importante processo di valorizzazione. Il progetto è l'occasione giusta per valorizzare l'identità gastronomica dei nostri territori e quindi, grazie all'importante azione promozionale collegata, valorizzare ancora di più la tua offerta

I principi base sono:

Integrazione del food nella filiera turistica
Sviluppo della filiera corta
Sostenibilità
Innovazione

Chi può aderire alla Rete?

Le strutture ricettive
Le varie tipologie di esercizi di ristorazione
Chi produce prodotti tipici
Società di servizi (guide, tour operator, scuole di cucina...)
Rivenditori di prodotti nel territorio (enoteche, salumerie...)

Quali vantaggi?

Supporto nella commercializzazione di prodotti
Visibilità sul sito e i vari media collegati
Formazione e miglioramento della competitività
Informazioni di mercato
Comunicazione interna

✓ Chi è interessato a presentare domanda, deve verificare che la propria attività rientri nelle categorie elencate e che soddisfi, o possa arrivare a soddisfare, i requisiti necessari indicati sul sito internet www.eastlombardy.it. Il possesso dei requisiti verrà in prima istanza autocertificato. Seguiranno verifiche a campione effettuate da parte di una commissione. La Commissione Food andrà poi a valutare le domande della ristorazione e della produzione andando ad organizzarle in gruppi omogenei

✓ Gli aderenti alla Rete avranno anche l'opportunità di seguire attività di formazione. Essi saranno tenuti a seguire almeno un corso base di formazione, relativo al progetto Lombardia Orientale - ERG 2017 e ai principi base che lo sostengono. Saranno però messi a loro disposizione anche corsi di formazione successivi opzionali e supporti digitali formativi creati ad hoc.

Prendere parte attiva al progetto

IL SITO Lombardia Orientale – ERG 2017



Per proporre eventi o incontri da inserire in calendario, è necessario compilare il form che trovate sul sito Lombardia Orientale – ERG 2017. Il comitato valuterà la domanda di adesione, e, in caso di esito positivo, verrà data la possibilità di caricare online le informazioni relative agli eventi. Gli incontri e le attività saranno promossi attraverso i vari strumenti di comunicazione (sito web, social, newsletter, ecc.)

Gli eventi per il 2017

Gennaio

- I canti della Merla (CR)
- Festa del Pipen del Pizzetto (CR)

Febbraio

- Festa del Cioccolato (BG)
- Golositalia (BS)
- Carnevale del quinto quarto (CR)

Aprile

- Sagra del Manzo all'Olio (BS)
- Magici Sapori di Paesaggi Incantati (BS)
- Garda con Gusto (BS)

Maggio

- Rassegna del pesce di lago, del Chiaretto e dell'olio extravergine (BS)
- Cantine Aperte (BS)
- Erbe del Casaro (BG)
- Fiera dei librai (BG)
- Festival dei Laghi - Bontalago (BS)
- Mostra nazionale vini e passiti di meditazione (MN)

Giugno

- Brescia con Gusto (BS)
- Italia in rosa (BS)
- Franciacortando (BS)
- Giovedì d'estate (CR)
- Il piacere dei sensi...navigando sul far della sera (MN)

Luglio

- Settimana della Tinca al Forno (BS)
- Festa del Melone (CR)

Agosto

- Tortellata Cremasca (CR)
- Calici i stelle (MN)

Settembre

- Festival del Franciacorta (BS)
- Andar per vigne in Valcalepio (BG)
- Fiera di Sant'Alessandro (BG)
- Food Film Festival (BG)
- Festa del Moscato di Scanzo e dei sapori scanzesi (BG)
- Bergamo wine&beer (BG)
- Vino e sapori di Montenetto (BS)
- Fiera del casoncello bresciano (BS)
- Puegnagofiera (BS)
- Settimana della Gastronomia Camuna (BS)
- Di zucca in zucca (MN)
- Fiera Millenaria di Gonzaga (MN)
- Palio delle Contrade (CR)

Ottobre

- Profumi di Mosto (BS)
- Franciacorta in Bianco (BS)
- Agri Travel & Slow Travel Expo (BG)
- Festival della Mostarda (CR, MN)
- Andar per vigne in Valcalepio (BG)
- Mercatanti in Fiera (BG)
- Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme (BG)
- Big Food Festival (BG)
- Aperitivo con l'opera (CR)
- Festa della zucca (CR)
- Fasulin de l'oc cun le cudeghe (CR)
- Festa delle radici (CR)
- Sagra del cotichino e del blisgon (CR)
- Festa del riso e dei risotti mantovani (MN)
- Festa dell'uva (MN)
- Fiera nazionale del tartufo (MN)

Novembre

- Il bontà (CR)
- Festa del torrone (CR)
- Fiera dell'olio novello (BS)
- Andar per vigne in Valcalepio (BG)
- Grand bollito (CR)

Dicembre

- Pianeta Gourmarte (BG)
- Bere Bergamo (BG)

Tutto l'anno

- Biodiversità al Palazzo del Gusto (BS)
- Wine tour in Valcalepio (BG)
- Campagna amica
- Mercati della terra Slow Food
- Made in provincia di Brescia (BS)
- Storie di boschi, campi e arte: i sapori della Valle Camonica (BS)
- Qualità, prodotto, territorio: dalla terra alla tavola vince la filiera (MN)
- Escursioni natura e gusto nel parco di Mincio (MN)
- La Mantovanità servita a tavola (MN)
- Di necessità virtù (MN)
- Local Taste: golosità nel Cremonese, Cremasco, Casalasco (CR)
- Il gusto di esplorare l'Oltrepò (MN)
- Corti e Cascine (MN)



Regione Lombardia



COMUNE DI BRESCIA



Cremona

COMUNE DI CREMONA



COMUNE DI MANTOVA



Camera di Commercio Bergamo



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
BRESCIA



Camera di Commercio Cremona



Camera di Commercio Mantova

