

VareseNews

Lombardia protagonista a "Bianco&Rosso 2001"

Pubblicato: Venerdì 26 Ottobre 2001

Prenderà il via il prossimo 1° novembre la quarta edizione di "Bianco&Rosso", il prestigioso Salone del Vino e della Gastronomia di qualità che, con i suoi 10.000 metri quadrati dedicati ad oltre 250 espositori specializzati, con la sua Enoteca Internazionale, la sua Isola dei Formaggi e le sue trenta Officine dei Sapori, renderà la Lombardia capitale d'autunno del vino e del gusto.

La ricca tradizione enogastronomica lombarda avrà un ruolo da protagonista all'interno della Fiera che, oltre ad esporre il meglio della produzione padana, ospiterà numerosi eventi dedicati proprio alle eccellenze enogastronomiche regionali.

"Uno dei segmenti del turismo in più rapida espansione – ha affermato Massimo Zanello, Assessore al Turismo della Regione Lombardia, alla conferenza stampa di presentazione della manifestazione – è quello che riguarda il settore enogastronomico. In questo ambito la Lombardia possiede richiami di straordinaria importanza, come ad esempio la Franciacorta enologica, la cucina mantovana, i formaggi valtellinesi...La Regione intende incentivare i viaggi del gusto attraverso la promozione e valorizzazione di questi tesori, per renderli polo di forte attrattiva per il turista, a livello non solo regionale e nazionale, ma anche internazionale".

All'incontro, svoltosi presso il Pirellone, ha partecipato anche Viviana Beccalossi, Assessore all'Agricoltura della Regione Lombardia: "La tipicità dei prodotti lombardi, quali riso, formaggi, insaccati, vino – ha affermato l'Assessore – è una risorsa inestimabile per una Lombardia che cerca, e trova, nella sua agricoltura il richiamo alle proprie radici e tradizioni. Proprio per questa centralità riconosciuta al prodotto tipico e nell'ambito di un processo di valorizzazione dello stesso, la Regione Lombardia, attraverso l'ERSAL, la sua Azienda Speciale, sarà presente a Bianco&Rosso con oltre 250 specialità, e protagonista di più di un terzo delle Officine dei Sapori, che costituiscono l'appuntamento più importante della kermesse".

Alla conferenza sono intervenuti anche Francesco Arrigoni, giornalista e direttore della rivista De Gustibus, che a Bianco&Rosso condurrà le Officine dei Sapori, veri e propri seminari dedicati all'educazione sensoriale, Fabio Scarpitti, Miglior Sommelier d'Italia, autore per Bianco&Rosso di una speciale carta dei vini di Lombardia, e Piero Camussone, titolare del Ristoro Il Visconte di Milano, ristorante ufficiale della Fiera.

"Bianco&Rosso – ha concluso Michele Di Fiore, organizzatore della kermesse – è una delle manifestazioni enogastronomiche più importanti d'Italia. Un successo testimoniato da un pubblico che, dal 1998 all'edizione 2000, è più che triplicato, raggiungendo quasi le 50.000 unità. E l'obiettivo, di anno in anno, è quello di implementarne i contenuti. Quest'anno, ad esempio, nasce a Bianco&Rosso l'iniziativa del Golosino: si tratta di un marchio che vuole essere sinonimo di qualità e che verrà assegnato ai migliori prodotti, regionali, nazionali ed internazionali presenti in rassegna."

I motivi per intraprendere questo viaggio alla scoperta dei Percorsi del Gusto sono molteplici...non resta che partire!

Info: tel. 02.9096.6953 – fax 02.9096.5956 – Sito web: www.goexpo.it e-mail: info@goexpo.it

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

