



Il patrimonio di **E(a)st Lombardy**

LA LOMBARDIA È UNA REGIONE RICCA DI PRODOTTI. IN PARTICOLARE L'AREA ORIENTALE È TERRITORIO TRA I PIÙ DOTATI E PRODUTTIVI D'ITALIA, tanto da essersi aggiudicata il prestigioso titolo di «Regione europea della gastronomia 2017». Un riconoscimento di grande importanza ottenuto grazie all'impegno di East Lombardy, un progetto volto a tutelare, promuovere e innescare sinergie tra le realtà enogastronomiche delle province di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova. East Lombardy, un gioco di parole tra «est» e «eat», che racconta della cooperazione tra queste terre, accomunate da un'offerta di eccellenza in campo culturale, turistico e soprattutto enogastronomico e che ha l'obiettivo di sviluppare la collaborazione attraverso iniziative ed eventi che partono addirittura dall'aeroporto di Orio al Serio, in cui è situato l'hub di East Lombardy che accoglie i visitatori, anticipando il patrimonio straordinario di quest'area, per poi diramarsi per tutto il territorio interessato. Perché «l'unione fa cultura».

INFO | www.eastlombardy.it

LA RICETTA

Tinca del Garda

Ingredienti per 4 persone

1 tinca; 400 g carote; 3 scalogni; 1 gamba sedano; 100 g patate; 100 g pistacchi di Bronte; 4 carote baby; 1 bustina camomilla; 100 g burro; olio del Garda Dop; olio agrumato di Tignale del Garda; sale e pepe.

Preparazione

Preparate un brodo con 3 lt d'acqua, sedano, 2 carote e 2 scalogni tagliati. Bollite 1 ora e aggiustate di sale. Pulite lo scalogno rimanente, tagliatelo e rosolatelo in pentola con olio e una noce

di burro. Aggiungete le carote e le patate tagliate, versate il brodo e bollite 20 minuti. Frullate a crema. Sciogliete il burro a bagnomaria e fate riposare a temperatura ambiente. Passate in frigo per rapprendere. Buttare il siero e riscogliete il burro chiarificato con la camomilla a bagnomaria 20 minuti. Lessate le carote baby e saltatele con il burro alla camomilla. Tritate i pistacchi a granella. Pulite e sfilettate la tinca ricavando 4 tranci. Scottate entrambi i lati in padella con un filo d'olio. Salate, pepate e adagiate in teglia su carta forno. Coprite il lato superiore con i pistacchi e infornate a 180° per 8 minuti. Impiattate come da foto, rifinendo il piatto con olio agrumato.

Per approfondimenti scrivete a stefania@mangialedadio.it o visitate www.mangialedadio.it

I NUMERI DI EAST LOMBARDY

Circa 200 ristoranti, di cui 22 stellati; 25 prodotti Dop e Igp; 11 presidi Slow food; 25 vini Doc, Docg e Igt; 8 Strade dei sapori; 180 eventi speciali East Lombardy.

IL RISTORANTE

A luglio il calendario degli eventi di East Lombardy vede primeggiare la provincia di Brescia. E proprio sul lago di Garda vi è un ristorante che ne incarna appieno il progetto. Il ristorante «Le antiche Rive» di Salò propone una cucina elegante e rispettosa del proprio territorio. Lo chef Sokol Xibri privilegia elementi come il pesce di lago, carni e formaggi di zona, trasformandoli in piatti da intenditore, mentre la sala è gestita con passione dai patron Paola e Manuel Garbellini.

