



# 2021 V EDIZIONE

## AGRICOLTURA e DIRITTO AL CIBO

- Bergamo Urban Food Policy Pact -

# BERGAMO

29-30-31 OTTOBRE 2021

agriculturabg.it

# mercati laboratori convegni workshop

PER L'AGRICOLTURA  
E IL CIBO CHE VOGLIAMO!  
QUALITÀ, TERRITORI,  
DIRITTI E BIODIVERSITÀ

## VENERDÌ 29 OTTOBRE

10.30-12.00

Webinar

### COMUNITÀ DI PRATICA: LE MENSE SCOLASTICHE

Confronto tra esperienze innovative di diverse città per ispirare la nascita di nuove idee. Le buone pratiche spazieranno dalla promozione di diete sane e sostenibili, alla filiera corta, fino all'educazione alimentare.

Intervengono: **Loredana Poli** Comune di Bergamo, **Valentina Amorese** Fondazione Cariplo, **Francesca Rocchi** Slow Food Italia, **Giaime Berti** Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, **Paola Trionfi** AIAB nazionale

Moderata: **Silvana Signori** Università degli Studi di Bergamo

Organizzato da: **Comune di Bergamo, Biodistretto dell'Agricoltura Sociale di Bergamo**

Adatto a tutti. Durata 90'

Info: [davide.zarri@comune.bergamo.it](mailto:davide.zarri@comune.bergamo.it)

Link per prenotazioni:

<https://forms.gle/BGyEavkYKVVESH8>

12.00-13.00

In streaming sul canale YouTube del Comune di Bergamo

### PRESENTAZIONE DELL'APP "ZEROSPRECHI"

L'app "ZeroSprechi" - un progetto del Comune di Bergamo in partnership con la Cooperativa Sociale Namasté e sviluppata grazie al contributo di EY Foundation - vuole rafforzare la cultura del cibo attraverso l'utilizzo delle nuove tecnologie.

Tramite l'app sarà infatti possibile costruire una rete di contatti che si scambiano il cibo in eccedenza, di casa in casa o verso punti di raccolta prestabiliti. Il tutto per sensibilizzare le persone a un approccio al cibo più consapevole e sostenibile.

Organizzato da: **Comune di Bergamo**, in collaborazione con **EY Foundation, Cooperativa Namasté, Deeplab/Confesercenti, NT Next**

Adatto a tutti. Durata 60'

Info: [sindaco@comune.bergamo.it](mailto:sindaco@comune.bergamo.it)

14.30-16.00

Webinar

### COMUNITÀ DI PRATICA: ORTICOLTURA URBANA

Confronto tra esperienze innovative di diverse città per ispirare la nascita di nuove idee. Le buone pratiche spazieranno dalla promozione dell'agricoltura urbana, agli orti urbani, quelli di comunità, e altri sistemi mutualistici come la cd. *Community Supported Agriculture*.

Intervengono: **Marzia Marchesi** Comune di Bergamo, **Valeria Stacchini** Città Metropolitana di Bologna, **Maria Bottiglieri** Comune di Torino, **Davide Marino** Università La Sapienza di

Roma, **Giorgio Dalsasso** Consiglio del Cibo - Piana del Cibo di Lucca, **Cristian Benaglio** Ruralopoli

Moderata: **Barbara Nappini** Slow Food Italia

Organizzato da: **Comune di Bergamo**

Adatto a tutti. Durata 90'

Info: [davide.zarri@comune.bergamo.it](mailto:davide.zarri@comune.bergamo.it)

Link per prenotazioni:

<https://forms.gle/nFYxjFWp4aWYavB7>

14.30-16.30 SALA MOSAICO, PALAZZO DEI CONTRATTI

Via Petrarca 10, Bergamo

Seminario con collegamento web

### SOSTENIBILITÀ ED EXPORT

Il Covid-19 ha reso più chiara la necessità di limitare l'impatto delle nostre attività sul pianeta.

La sostenibilità diventa una richiesta globale su tutti i mercati e può costituire un limite o una opportunità di differenziazione? Come si imposta, si realizza e si comunica il contenuto di sostenibilità di aziende e prodotti? Quali costi deve affrontare una PMI?

Intervengono: **Raffaella Castagnini** Camera di Commercio di Bergamo, **Rita Bonucchi** Esperta di Unioncamere Lombardia

Organizzato da: **Camera di Commercio di Bergamo** in collaborazione con **Unioncamere Lombardia**

Adatto a PMI manifatturiere, operatori agricoli, enogastronomici, turistici, commerciali e dei servizi.

Durata 120'

Info: [promozione@bg.camcom.it](mailto:promozione@bg.camcom.it)

Per iscriversi sia in presenza sia da remoto:

[https://conference-web-it.zoom.us/webinar/register/WN\\_aK7QAS8rQWKcq1CuXlkaBA](https://conference-web-it.zoom.us/webinar/register/WN_aK7QAS8rQWKcq1CuXlkaBA)

16.30-18.00

Webinar

### COMUNITÀ DI PRATICA: RACCOLTA E REDISTRIBUZIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

Confronto tra esperienze innovative di diverse città per ispirare la nascita di nuove idee. Le buone pratiche spazieranno dalla costruzione di reti solidali sul territorio, allo sviluppo di modalità innovative per rafforzare la capillarità del servizio di assistenza alimentare, fino al digitale.

Intervengono: **Marcella Messina** Comune di Bergamo, **Andrea Magarini** Comune di Milano, **Luigi Moraschi** Cooperativa Cauto, **Silvia Bardelli** Comune di Cremona, **Alessandra Riso** Comune di Genova, **Giorgia Salvatori** Comune di Campi Bisenzio, **Sabrina Arcuri** Università degli Studi di Torino

Moderata: **Davide Zarri** Comune di Bergamo

Organizzato da: **Comune di Bergamo**

Adatto a tutti. Durata 90'

Info: [davide.zarri@comune.bergamo.it](mailto:davide.zarri@comune.bergamo.it)

Link per prenotazioni:

<https://forms.gle/6VzfYMkbEC232inT8>



COMUNE DI BERGAMO



United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization

BERGAMO  
CHEESE VALLEYS  
UNESCO CREATIVE  
CITIES NETWORK  
GASTRONOMY

Designated UNESCO  
Creative City  
in 2019



CAMERA DI COMMERCIO  
BERGAMO



Orto Botanico  
di Bergamo  
Lorenzo Rota



Parco dei Colli di Bergamo

VisitBergamo  
Un capolavoro italiano



Slow Food  
Mercato della Terra  
BERGAMO



Slow Food  
Bergamo

con il contributo di

Fondazione  
CARIPLO

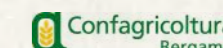
in collaborazione con



BERGAMO GREEN



COLDIRETTI  
BERGAMO



Confagricoltura  
Bergamo



UFFICIO PASTORALE  
SOCIALE E DEL LAVORO



EAST  
LOMBARDY  
Savour Italy's Flavours



ISTITUTO DI RICERCHE  
FARMACOLOGICHE  
MARIO NEGRI - IRCCS



MCG



MILAN  
URBAN  
FOOD  
POLICY  
PACT



NAMASTÉ  
cooperativa sociale



Strada del Vino  
Valcalepio  
e dei Sapori della Bergamasca

GLI EVENTI IN PRESENZA SARANNO  
SOGGETTI A CONTROLLI NEL RISPETTO  
DELLE NORME ANTI COVID-19.

segue >>

agriculturabg.it



**16.30-18.30** SPAZIO VITERBI, PALAZZO DELLA PROVINCIA

Via Torquato Tasso 8, Bergamo

Tavola rotonda

## CIBO E SALUTE

Siamo in 7 miliardi sulla Terra. 3 miliardi di abitanti non si nutrono adeguatamente (troppo, troppo poco o male) e produrre cibo per così tante persone aumenta la temperatura globale, compromette la biodiversità, inquina e consuma suolo e acqua più di quanto la terra e i mari possano sopportare. Intervengono: **Giuseppe Remuzzi** *Direttore Istituto Mario Negri*, **Carlotta Franchi** *Italian Institute for Planetary Health (IIPH)*, **Anna Patrizia Ucci** *Slow Food Lombardia*, **Alba Pietromarchi** *Fondazione Italiana per la Ricerca in Agricoltura Biologica e Biodinamica*

Organizzato da: **Biodistretto dell'Agricoltura Sociale di Bergamo**

Adatto a tutti. Durata 120'

Info e prenotazioni: [info@biodistrettobg.it](mailto:info@biodistrettobg.it)

**17.00-18.30** SALA MOSAICO, PALAZZO DEI CONTRATTI

Via Petrarca 10, Bergamo

Tavola rotonda

## AGENDA 2030 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE E IL RUOLO DEGLI OPERATORI ECONOMICI

Quali sono gli obiettivi e a che punto siamo? Gli operatori sono effettivamente consapevoli che stanno già operando nel rispetto degli obiettivi dell'Agenda 2030? Come valorizzare il loro contributo e come comunicarlo efficacemente?

Organizzato da: **Camera di Commercio di Bergamo**

Adatto a PMI, associazioni, operatori, istituzioni, consulenti. Durata 90'

Info e prenotazioni: [promozione@bg.camcom.it](mailto:promozione@bg.camcom.it)

## SABATO 30 OTTOBRE

**10.00-11.30** SALA CUTULI, PALAZZO FRIZZONI

Piazza Matteotti 27, Bergamo

Laboratorio del gusto

## VERSO BERGAMO-BRESCIA CAPITALE DELLA CULTURA: FORMAGGI E VINI DALL'EST LOMBARDO

Uva, grano e latte sono forse tra i prodotti che mantengono più evidente il legame con il territorio di produzione. A pochi mesi dal conferimento alle città di Bergamo e di Brescia del titolo di **Capitale italiana della cultura 2023**, vogliamo idealmente stringere le due città attorno a tre prodotti di eccellenza di questi territori, i formaggi, i vini e il pane.

Le città sono accomunate da piccole realtà montane; per le loro tradizioni e il loro territorio, con il passare del tempo, hanno perfezionato tipi di essenze foraggere diverse che, da allora, ne caratterizzano il latte, sia vaccino che caprino.

Questo ha portato alla nascita di prodotti caratteristici e unici, realizzati con latte esclusivo e con metodologie differenti.

I vini di questa parte d'Italia, invece, per la naturale conformazione dei territori, sono uno dei vanti del movimento vitivinicolo nazionale e uno degli esempi più visibili di quanto l'estro dei nostri artigiani possa creare capolavori.

Non ultimo, nota di merito per la panificazione artigianale, caratterizzata da una diversità di prodotti assai invidiabile e unica nel panorama europeo, e che dal 2011 ASPAN-Panificatore Gilardi ha voluto valorizzare dando vita al **Progetto del Pane di Filiera nelle Mense Scolastiche** dell'Istituto Comprensivo di Scanzorosciate, per la valorizzazione della filiera corta orobica e dei suoi grani tradizionali. In questo laboratorio abbineremo formaggi provenienti dai territori di Bergamo e Brescia, con il vino della Strada del Vino e dei Sapori della Bergamasca e il pane del **Progetto ASPAN-Panificatore Gilardi "QuiVicino"**: un accostamento che regalerà sorprese e divertimento, anche tramite la compilazione di una scheda per l'analisi sensoriale per allenare la consapevolezza nel consumare e scegliere cibo "buono, pulito e giusto".

Organizzato da: **Slow Food Bergamo**

Adatto a tutti. Durata 90'

Info e prenotazioni: [prenotazioni@slowfoodbergamo.it](mailto:prenotazioni@slowfoodbergamo.it)

**10.00-18.00** SEDE PARCO DEI COLLI

Via Valmarina 25, Bergamo

## FESTIVAL DEL PASTORALISMO

In occasione del Festival del Pastoralismo verranno organizzate le seguenti attività:

**10:00-18:00** Mercato con prodotti agroalimentari del Parco e formaggi artigianali bergamaschi; e mostra "Campanacci da pascolo dell'Arco Alpino".

**11:00-14:00** Cucina tipica.

**15:00** Convegno "La valorizzazione della carne ovina bergamasca", in collaborazione con la Camera di Commercio di Bergamo.

**17:00** Presentazione libro "Transumanza picta. Mandrie, greggi, contadini e santi negli ex-voto".

Organizzato da: **Parco dei Colli di Bergamo, Associazione Festival del Pastoralismo**

Adatto a tutti.

Per info e prenotazioni: [festivalpastoralismo@gmail.com](mailto:festivalpastoralismo@gmail.com)

**13.00-15.30** ISTITUTO SUPERIORE SAN PELLEGRINO

Viale Vittoria 6, San Pellegrino Terme (BG)

Tavola rotonda con aperitivo a filiera corta

## REALIZZARE LA SOSTENIBILITÀ IN VALLE BREMBANA: PRESENTAZIONE ORTO DIDATTICO IN CONDOTTA

La sostenibilità nella comunità come valore educativo, didattico e culturale. Conoscere e programmare le strategie future per il miglior capitale turistico-agroalimentare, capitale territoriale, capitale sociale.

Organizzato da: **Istituto Superiore San Pellegrino Terme**, in collaborazione con **Coldiretti Bergamo**

Adatto a tutti e alle scuole di ogni ordine e grado.

Durata 120'

Info e prenotazioni:

[giuseppina.arzuffi@issanpellegrino.edu.it](mailto:giuseppina.arzuffi@issanpellegrino.edu.it)

**DALLE ORE 15.30** LA PORTA DEL PARCO

Via Privata Masnada, Mozzo (BG)

Attività all'aria aperta

## AGRICOLTURA E AMBIENTE. FRA VIGNETI, PRATI E ORTI: PASSEGGIAMO NEL PARCO DEI COLLI

Passeggiata didattica-ambientale ai piedi del Monte Gussa, tra vigneti, prati e orti.

Organizzato da: **Parco dei Colli di Bergamo e Cooperativa Alchimia**

Adatto a famiglie. Si consiglia abbigliamento da trekking. Durata 60' a turno (ore 15.30 primo turno e ore 16.30 secondo turno)

Info e prenotazioni: [rossellaaldegani@coopalchimia.it](mailto:rossellaaldegani@coopalchimia.it)

**16.00-17.30** VALLE DELLA BIODIVERSITÀ

Via Astino, Bergamo

Laboratorio

## IL CIBO È PER TUTTI?

Il diritto al cibo sembra scontato, ma ogni giorno 852 milioni di persone non mangiano a sufficienza. Eppure ogni anno sprechiamo un terzo della produzione mondiale di cibo, quantità quattro volte superiore a quanto necessario per sfamare le persone denutrite nel mondo. Ti sembra giusto? Vieni a dirci la tua opinione per provare a migliorare il nostro pianeta! Gioco di ruolo per ragazzi dagli 11 anni, a cura di **Michela Leidi**, *naturalista e collaboratrice dell'Orto Botanico di Bergamo*.

Organizzato da: **Orto Botanico di Bergamo "Lorenzo Rota"**.

In caso di maltempo l'attività si terrà all'interno della Cascina Mulino.

Adatto a ragazzi. Durata 90'

Prenotazione consigliata: <https://www.eventbrite.it/e/biglietti-il-cibo-e-per-tutti-177831618157>

**19.30-21.00** DASTE BRISTÒ

Via Daste e Spalenga 13, Bergamo

Incontro formativo con degustazione

## SAPORI RECUPERATI: LA CUCINA DEL RIUSO

Quanto cibo sprechiamo e buttiamo? Ancora troppo. Eppure ci sono buone abitudini da imparare e mettere in pratica e tante iniziative per rimediare. La cucina del recupero è attenta alla sostenibilità, all'uso completo degli ingredienti, alla qualità e alla storia che ogni piatto racconta. Durante l'incontro, **Fabio Ciconte**, *direttore dell'Associazione Terra!*, presenterà il rapporto "Siamo alla frutta" e parlerà dell'insostenibilità degli attuali rigidi standard per l'accesso al mercato ortofrutticolo, causando spreco e mettendo in difficoltà gli agricoltori, già alle prese con la crisi climatica. **Carlo Catani**, *fondatore dell'associazione Tempi di recupero*, spiegherà come evitare lo spreco alimentare in cucina, svelando i segreti per realizzare piatti gustosi e sostenibili a base di prodotti e storie recuperate dalla memoria, dall'orto e dalla cucina. A seguire, un gustoso apericena a tema preparato dai ragazzi di **Daste Bistrò**, per i quali sostenibilità ambientale ed economica sono la base della filosofia e pratica quotidiana. La degustazione

sarà a base di prodotti dei **Presidi Slow Food** e dei loro scarti, a dimostrazione che una cucina sostenibile, etica e divertente è possibile.

Organizzato da: **Slow Food Youth Network Italia**

Adatto a tutti. Durata 180'

Info e prenotazioni: [comunicazione@slowfoodbergamo.it](mailto:comunicazione@slowfoodbergamo.it)

## DOMENICA 31 OTTOBRE

**9.00-19.00**

Sentierone, Bergamo

I sapori e i colori dell'agricoltura bergamasca

## MERCATO DEI MERCATI E BIODOMENICA

Qui i produttori biologici e a filiera corta raccontano la storia del territorio bergamasco e propongono ai cittadini i loro prodotti per la degustazione e la vendita. Novità di quest'anno: aree dedicate al bio e all'economia carceraria, con la presenza di **BioAS-Associazione nazionale di Bioagricoltura sociale**. Mostre e animazioni per bambini.

Organizzato da: **Biodistretto dell'Agricoltura Sociale di Bergamo, Coldiretti, Confagricoltura, Mercato & Cittadinanza, Comunità del Mercato della Terra di Bergamo, Parco dei Colli, Slow Food Bergamo**.

Adatto a tutti.

Per orari dettagliati di ogni singola iniziativa, visitare il sito [www.biodistrettobg.it](http://www.biodistrettobg.it)

**9.30-18.00** SEDE PARCO DEI COLLI

Via Valmarina 25, Bergamo

## FESTIVAL DEL PASTORALISMO

In occasione del Festival del Pastoralismo verranno organizzate le seguenti attività:

**9:00** Mostra bovini di razza bruna italiana del Parco dei Colli di Bergamo.

**10:00** Presentazione libro "Campanacci d'Italia. L'Arco Alpino e le origini" (sala convegni).

**10:00-18:00** Mostra "Campanacci da pascolo dell'Arco Alpino".

**11:00** Commemorazione di **Tino Ziliani**, *fondatore e presidente dell'Associazione pastori lombardi* (sala convegni).

**12:30** Premiazioni mostra bovina.

**11:00-14:00** Cucina tipica.

**14:30** Convegno "La filiera della lana: per una reale valorizzazione" in collaborazione con il **GAL Valseriana** e il **Comune di Gandino**.

**15:30** Dimostrazione di caseificazione dal vivo rivolta ai ragazzi.

**16:30** Presentazione libro fotografico "Remench. Transumanza in Lombardia" alla presenza degli assessori regionali **Fabio Rolfi** e **Stefano Bruno Galli**.

Organizzato da: **Parco dei Colli di Bergamo, Associazione Festival del Pastoralismo**

Adatto a tutti.

Info e prenotazioni:

[festivalpastoralismo@gmail.com](mailto:festivalpastoralismo@gmail.com)

