

Treviglio, Slow Food lancia la “Comunità del cibo buono”



Educare le nuove generazioni al concetto di “biodiversità” e salvaguardare i prodotti e le tradizioni locali: è la duplice sfida che Slow Food Bassa bergamasca lancia in vista di Expo 2015 dove l’associazione fondata da Carlin Petrini vuole avere un ruolo centrale in materia di nutrizione. Il programma, che vedrà impegnata la Condotta trevigliese guidata dal Fiduciario Barbara Schiavino, è stato presentato in occasione dell’Assemblea annuale dei soci tenutasi

nei giorni scorsi al Podere Montizzolo di Caravaggio. Obiettivo principale dell’attività sul territorio rimane l’educazione, anzitutto nelle scuole: “Per noi l’educazione è al primo posto – ha detto nella sua relazione di bilancio il segretario Chicco Crippa – nelle scuole come tra la gente. Nel 2014, in collaborazione con la Cooperativa sociale Alboran, abbiamo continuato il progetto “La biodiversità nell’agricoltura della Bassa bergamasca” presso la Scuola Agroalimentare di Caravaggio e iniziato il progetto “Un menu biodiverso” all’Istituto ABF di Treviglio nei corsi per cuochi e per pasticceri. Attività educativa che continuerà, ancora più specifica, quest’anno per l’apertura ufficiale dell’Esposizione universale di Milano, anche in altri Istituti scolastici trevigliesi, come per il progetto Happy Hours con l’Istituto Professionale Zenale Buttinone e la partecipazione al Progetto “Culture e colture di cibo nella Bassa pianura”, con Labter e Rete S.O.S. e il Comune di Treviglio, nelle scuole primarie”. Educazione in primo piano anche in mezzo alla gente attraverso la partecipazione a fiere, sagre ed eventi: si sono svolte serate con degustazioni di prodotti

Presidio Slow Food, un Corso di degustazione del vino, Laboratori del gusto alla Sagra della patata di Martinengo e alla Festa della CFL in settembre al mercato di Treviglio; assieme alle altre Condotte bergamasche sono stati organizzati i "Sabati di...vini" a Leolandia nel mese di luglio, i Laboratori del gusto alla GAMEC di Bergamo (cibo e arte) e al Food Film Fest di Bergamo (cibo e cinema). Un ambito particolare è stato riservato a promuovere la conoscenza dell'olio extravergine con l'evento "Dall'oliva all'olio", una piacevole domenica passata tra uliveto, frantoio e rinfresco, in un'azienda sui colli bergamaschi, e con la serata de "il Gioco del piacere dell'olio" un vero mini corso di apprendimento e degustazione. A tutto questo si devono aggiungere le iniziative culturali copromosse con la rete associativa di Infinito Benessere; le serate, organizzate con Libera e Legambiente, in difesa della Legalità e contro le mafie che anche nella nostra provincia agiscono nel settore dell'ambiente e dell'agroalimentare. Infine ricordiamo le visite ad aziende agricole e cantine, gli incontri conviviali a tavola nei locali e negli agriturismi che propongono i piatti genuini del territorio e di stagione, per un totale di oltre 30 eventi organizzati nel 2014. "Anche nel programma 2015 l'educazione farà la parte del leone – ha ribadito Barbara Schiavino, presentando il programma del corrente anno – sottolineando che centro dell'attività annuale sarà naturalmente l'Expo e non solo a Milano, dove Slow Food gestirà un grande spazio tutto dedicato alla Biodiversità, "l'unica ricetta in grado di *Nutrire il Pianeta*", ma in tutta una serie di eventi sul territorio organizzati con le associazioni locali. Ci sono in cantiere anche progetti a lungo termine come la realizzazione della "Comunità del cibo buono, pulito e giusto" , un obiettivo ambizioso da costruire con la scoperta, la conoscenza e la mappatura di produttori, trasformatori, artigiani, allevatori, negozianti, docenti, chef e ristoratori del nostro territorio, riuscendo a mettere in rete tutte queste realtà". Un primo step di questo percorso sarà l'impegno a progettare e realizzare un "Mercato della

Terra” con i prodotti locali, a filiera corta e chilometro zero, per garantire a tutti il diritto al cibo di qualità e rispettoso della salute, dell’ambiente e delle tradizioni della bassa pianura. A tale proposito Slow Food conferma l’impegno a promuovere le iniziative culturali e solidali, come la mensa popolare e l’attività della Quercia di Mamre a Treviglio, contro la lotta agli sprechi alimentari e per il diritto al cibo per tutti. Info su www.slowfoodbassabg.it

Giornate Fai di Primavera, Stezzano la fa da padrone



Sabato 21 e domenica 22 marzo va in scena il più grande evento di piazza dedicato ai beni culturali, un appuntamento che da anni dimostra la voglia di partecipazione e l’orgoglio di appartenere a una collettività che ama i luoghi in cui vive. Si tratta delle Giornate Fai di Primavera, giunte quest’anno alla 23^a edizione, che

rappresentano un momento importante di raccolta fondi, indispensabili per proseguire nell’opera di salvaguardia e recupero dello straordinario patrimonio culturale del nostro paese. Fondi che saranno impiegati per gli scopi statuari della Fondazione e in particolare per la manutenzione dei beni Fai aperti al pubblico.

La Delegazione di Bergamo offrirà anche quest’anno la

possibilità a tutti gli iscritti Fai, e a ogni persona che ha a cuore il futuro del paesaggio e della cultura del nostro paese, di scoprire o riscoprire angoli del nostro territorio meno noti.

Il tema individuato per la 23° edizione è: “La campagna attorno alla città: ville padronali e luoghi di devozione”.

Ad essere stato scelto, più del singolo luogo, è stato un intero paese: Stezzano. Borgo alle porte della città, era il centro delle attività legate all'agricoltura di alcune delle famiglie aristocratiche di Bergamo, se non le più blasonate, di certo fra le più facoltose. Le loro ville dialogano magnificamente con il tessuto del piccolo centro storico e mostrano la capacità di costruire paesaggi urbani in armonia con l'ambiente circostante, di certo voluta e ricercata da committenti molto attenti.

Nell'anno dell'Expo, è parso opportuno cogliere l'occasione per richiamare l'attenzione sulla gestione delle aree periurbane, sulla loro storia agricola e su attività ormai scomparse come la bachicoltura, con il non troppo celato intento di mostrare la bellezza di quanto è rimasto e che deve assolutamente essere preservato.

Quattro i luoghi da scoprire.

Villa Grumelli Pedrocca – Maffeis, una delle ville che segnano il volto di Stezzano. Si tratta di una villa di campagna, pur trovandosi nel pieno centro cittadino, realizzata nel XVIII secolo e trasformata nel corso dell'800. Alle spalle dell'edificio, oltre il giardino geometrico, si estendevano un tempo campi e filari di gelsi, a testimonianza dell'importanza della bachicoltura e della tessitura della seta, attività economiche fondamentali per i Grumelli Pedrocca, prima, e i Maffeis poi. La villa ospita oggi il Municipio e la sua facciata contribuisce a creare la quinta scenica di piazza Libertà: un interessante esempio di riuso pubblico di un

edificio che per un paio di secoli era stato visto solo dall'esterno dagli stezzanesi.

Villa Caroli Zanchi si trova al limitare del centro storico di Stezzano, in direzione sud. Apparteneva a una famiglia di antica aristocrazia bergamasca ed era il fulcro delle loro attività agricole, con particolare attenzione alla coltivazione del mais e del gelso. Ancora una volta siamo in presenza di una casa di campagna, centro di interessi economici, ma anche luogo di villeggiatura, circondata da un grande parco. Edificata nel secondo quarto dell'800 ospita ricche decorazioni nelle sale a tema, e conserva l'originale scuderia. E' stata oggetto di un recupero da parte di privati che l'ha salvata dall'abbandono.

Santuario della Madonna dei Campi, luogo di devozione per eccellenza degli stezzanesi e non solo. E' parso naturale abbinarlo alle ville di campagna, stante la sua denominazione. Si tratta di uno scrigno d'arte, con opere che vanno dal '500 al '900, di autori quali Andrea Previtali, Gian Paolo Cavagna, Carlo Ceresa, Antonio Cifroni Giulio Quaglio, Francesco Polazzo, Marco Olmo, Giuseppe Roncelli. Il Santuario, che sorgeva isolato in mezzo alla campagna, ricorda il legame fra fede e natura, e i riti, ormai dimenticati, che scandivano le stagioni dell'anno.

Non poteva però mancare l'apertura di un luogo nella città di Bergamo. Si tratta della Chiesa di **Santa Grata in Columnellis** in **Città Alta**. Il monastero benedettino femminile di clausura, menzionato in una permuta del 938 come di Santa Maria Vecchia, venne ufficialmente riconosciuto nel 1049. Soppresso due volte, venne riaperto nel 1817. L'attuale chiesa, consacrata nel '600, è luminosissima e ricoperta da una fitta decorazione a stucco. Fra le molte opere d'arte, la pala d'altare con la Madonna in gloria e santi, realizzata nel 1623 da Enea Salmeggia, con sullo sfondo uno scorcio di Bergamo nel '600.

Denso il calendario degli eventi: l'apertura sarà il 19 marzo,

alle 20.30, al Santuario della Madonna dei Campi di Stezzano con il concerto, aperto a tutti, con musiche di Bach, Händel, Caldara, Scarlatti, Vivaldi, Alessandro Chiantoni, nell'ambito del progetto "FAImusica con noi". A suonare l'organo (si tratta di un organo Bossi!), il flauto e a cantare da soprano saranno giovani musicisti.

Un altro appuntamento attende i visitatori di Villa Grumelli Pedrocca – Maffeis: due esibizioni musicali, sabato e domenica, abbinati ai tour delle 15 e delle 16, a cura degli allievi dell'indirizzo musicale dell'Istituto Comprensivo Caroli di Stezzano. Nel percorso di visita sarà inoltre possibile ammirare la mostra fotografica "Stezzano la Storia" con immagini che mostrano come era e come è il paese. Chi domenica 22 marzo deciderà, invece, di scoprire Santa Grata in Columnellis potrà trattenersi alla conclusione delle visite per partecipare al Vespro ed alla Benedizione e ascoltare, dalle 16,45, le monache intonare il canto gregoriano. Nel percorso di visita della Villa Caroli Zanchi, all'interno delle scuderie, è inserita la Mostra sulla gelsibachicoltura in collaborazione con il Museo di Scienze Naturali Enrico Caffi di Bergamo. Nella sola giornata di domenica 22 marzo, sempre durante la visita, sarà possibile assistere al "Ballo in costume" con la Compagnia "Società di danza Circolo Bergamasco" di Stezzano.

Le Giornate FAI di Primavera rappresentano anche un'ottima occasione per visitare l'unico bene FAI presente in provincia di Bergamo, il Mulino "Maurizio Gervasoni" di Baresi, a Roncobello in Valle Brembana.

Ecco Flamingo, il nuovo rosé di Monte Rossa



Debutta al Vinitaly la nuova release dello storico Franciacorta Rosé Brut della Cantina Monte Rossa di Bornato di Cazzago S. Martino. Si chiama Flamingo e nasce dal connubio tra il 40% di Pinot nero, che gli conferisce lunghezza e rotondità, e il 60% di Chardonnay, che ne esalta freschezza e piacevolezza. La vinificazione avviene attraverso una pressatura soffice con selezione della parte migliore delle uve per non oltre il 55% della resa, mentre la fermentazione avviene una parte in tini d'acciaio a temperatura controllata e una parte in botti di rovere. Affinamento in bottiglia per un minimo di 24 mesi. Flamingo continua la storia di uno dei Franciacorta che hanno contribuito al successo di Monte Rossa, il Rosé Brut. Prodotto fin dalle prime annate di attività della Cantina, già dopo pochi anni rappresentava un significativo 50% della produzione e insieme al P.R. Brut è stato per anni un omaggio ai fondatori dell'azienda Paola Rovetta e Paolo Rabotti.

Il mais Spinato tra i campioni del rilancio del territorio

L'esperienza di Gandino finisce in un libro come esempio di

“rigenerazione comunitaria” insieme al grano saraceno di Teglio, al vitigno urbano Pusterla di Brescia, all’asparago di Mezzago, allo stracchino all’antica di Corna Imagna e al bitto della Val Gerola

Gli scolari di Albino vincono l’Expo

Il progetto dell’Ic Solari unico in Bergamasca selezionato dal concorso nazionale del ministero. 1.500 allievi hanno realizzato uno speciale menù che potranno presentare nel corso dell’esposizione universale

Seriate, inaugurato il nuovo reparto dialisi



“Nuovi spazi, ambiente confortevole e tecnologie d’avanguardia, credo che la Nefrologia dell’ospedale Bolognini di Seriate sia un altro esempio di eccellenza sanitaria lombarda e di un’attenzione sempre più grande

nei confronti dei cittadini”. Lo ha detto il vice presidente e assessore alla Salute di Regione Lombardia Mario Mantovani nel corso dell’inaugurazione dei nuovi spazi per l’attività di

dialisi dell'ospedale Bolognini di Seriate. La sede, ora situata al secondo piano dell'edificio E, può contare di 10 posti letto presso il reparto di degenza e 10 posti tecnici per attività di dialisi ambulatoriale. La dialisi al Bolognini di Seriate deriva da una sperimentazione gestionale pubblico-privato. La struttura eroga attualmente (dati 2014) prestazioni dialisi in regime ambulatoriale per circa 7milioni di euro e prestazioni in ricovero per oltre 1 milione. “Il



sistema sanitario lombardo – ha sottolineato l'assessore Mantovani – nella continua ricerca di modalità innovative di cura, ha messo in campo negli anni forme di sperimentazione pubblico-privato capaci di offrire realtà d'avanguardia. Si

tratta di un modello che costituisce una grande opportunità e risorsa quando, come avviene in questo caso, c'è una collaborazione positiva e una ripartizione equa tra diritti e doveri”.

Ferrario: “Folgorato dai quadri della Carrara”



Un film sull'Accademia Carrara, sul lavoro che ne precede e ne accompagna la riapertura del 23 aprile: nel maggio dello scorso anno Davide Ferrario, regista e scrittore cresciuto a Bergamo che da anni risiede a Torino, aveva annunciato di aver pronto un soggetto sulla celebre pinacoteca bergamasca, chiusa da quasi 7 anni per i lavori di restauro. Ora, a poche settimane

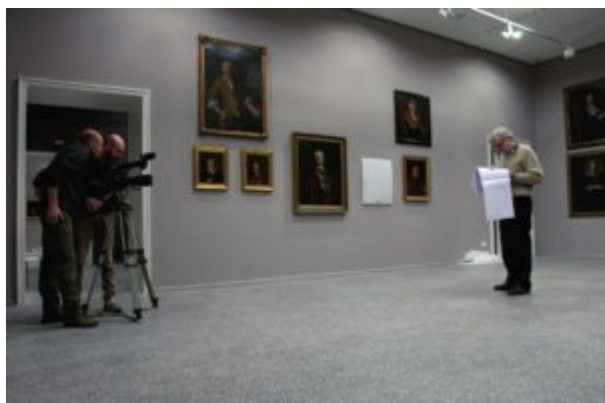
dalla riapertura del più importante museo d'arte bergamasco, quel progetto ha preso corpo, divenendo un film vero e proprio.

Il film, realizzato con il supporto del Comune di Bergamo e dell'Accademia Carrara, è prodotto da Rossofuoco in associazione con Innowatio, azienda che opera a Bergamo nel campo del risparmio energetico, e Lab80 Film; sarà distribuito da Nexo Digital, azienda che ha distribuito recentemente numerosi film internazionali dedicati all'arte (tra i quali National Gallery di F. Wiseman, che ha aperto l'ultima edizione del Bergamo Film Meeting al teatro Sociale).

Eloquente il titolo: Every picture tells a story, ogni immagine racconta una storia. Partendo dal silenzio, dal vuoto del cantiere in restauro, Ferrario e la sua troupe hanno seguito il lavoro di "ricostruzione" della Carrara, entrando nei magazzini, nel caveau, riscoprendo i colori delle opere nel loro deposito temporaneo per poi seguirle nelle sale rinnovate fino al loro allestimento. Un lavoro emozionante, in grado di esprimere non solo il lavoro di ridefinizione degli spazi della Carrara, ma anche l'emozione della riscoperta dei capolavori che rendono la pinacoteca bergamasca una delle più interessanti e importanti in Italia, vero patrimonio della città di Bergamo.

“La Carrara è la perfetta metafora del carattere locale – spiega il regista Davide Ferrario -. Io che a Bergamo ho passato i primi quarant’anni della mia vita ho reagito nel modo più naturale per un regista: decidendo di farne un film. Finiremo le riprese non prima di giugno, contando in autunno di avere il film. In questo momento stiamo seguendo il paziente lavoro di allestimento delle sale. Ci sono quadri che ho studiato per mesi in fotografia e quando sono stati appesi mi hanno folgorato come se li vedessi per la prima volta. A riprova che non si può credere di conoscere la pittura solo perché la si è vista sui libri.”

“La Pinacoteca Carrara è un gioiello che la città ha tenuto a lungo chiuso nel suo scrigno – sottolinea il sindaco di Bergamo Giorgio Gori – e che ora è venuto il momento di mostrare al mondo. Per questo ho sposato dal primo momento il progetto di Davide Ferrario. Un grande regista mette il suo talento al servizio della città, raccontando la riapertura della Pinacoteca – e le sue opere meravigliose – con un respiro internazionale, accreditato da un distributore prestigioso come Nexo. E’ la storia della rinascita dell’Accademia Carrara ma è anche, in un certo senso, la metafora di una città che solo di recente ha preso coscienza delle sue qualità e dell’opportunità di aprirsi ai visitatori italiani e stranieri. Dopo tanti anni di chiusura, Bergamo si aspetta molto dalla riapertura della Carrara. Il film di Ferrario, per il quale l’amministrazione comunale è grata ad Innovatio, ci consente di fissare questo momento straordinario e di portare lontano il suo messaggio di amore per la bellezza”.



“Compito entusiasmante quello di raccontare un museo come l’Accademia Carrara – sostiene M. Cristina Rodeschini, responsabile Accademia Carrara e GAMEC -. Contano i suoi due secoli di vita, la qualità del patrimonio che conserva e l’idea che l’ha generata, così profondamente civile da vincere il tempo, qualsiasi difficoltà, appassionando chiunque la avvicini. Aristocratica per la sua eleganza, raffinata per le scelte dei collezionisti che l’hanno amata, riservata per la discrezione con cui sono stati compiuti gesti di grande generosità (l’ultimo è della scorsa settimana), la Carrara è una collezione di sorprese, palpitante per la misura umana che la rende unica, un tesoro di esperienze. Sono sicura che lo sguardo di Davide Ferrario riuscirà a restituire l’energia contagiosa che risiede nella prossima riapertura.”

“Il Gruppo Innowatio, – spiega l’amministratore delegato di Innowatio, Fabio Leoncini, fin dalla sua costituzione nel 2008, ha ricevuto un contributo e un sostegno fondamentale da parte del territorio bergamasco, generando un profondo senso di riconoscenza. Facciamo del nostro meglio per ricambiare la fiducia ricevuta investendo in iniziative sportive che coinvolgano i giovani, e ora anche nelle arti quali la pittura e il cinema, certi che l’educazione sportiva e la conoscenza dell’arte rappresentino un’imprescindibile condizione per costruire un futuro migliore.”

Il lavoro nel terziario si racconta ai giovani

“Lavorare nel Terziario: nuove competenze e nuovi sbocchi

occupazionali” il tema di un incontro dell’Ascom con gli studenti, organizzato – mercoledì 18 marzo alla fiera di Bergamo – nell’ambito delle “Giornate di Orientamento Professionale” del Rotary Club di Bergamo

Proprietà industriale, istruzioni per l’uso



Il 19 e il 26 marzo e il 2 aprile, dalle 14 alle 18, si terrà il corso gratuito “Proprietà industriale: istruzioni per l’uso” promosso da Bergamo Sviluppo nell’ambito del progetto “Tutela e valorizzazione della Proprietà Industriale a supporto dell’innovazione e della competitività delle MPMI bergamasche”. L’iniziativa, in programma Point di Dalmine, è

finanziata dalla Camera di Commercio di Bergamo e realizzata in collaborazione con le locali Organizzazioni di categoria e con il supporto tecnico-scientifico dell’Ufficio Brevetti e Marchi della Camera di Commercio e del Dipartimento di Ingegneria dell’Università degli Studi di Bergamo.

Il corso é aperto a tutti e permetterà di conoscere, grazie anche a momenti laboratoriali, gli strumenti di tutela esistenti, le modalità di recupero di informazioni utili a definire lo stato dell’arte in un particolare settore tecnologico o scientifico, di verificare le possibilità di brevettazione e/o a favorire la nascita di nuove idee e le strategie più opportune per valorizzare adeguatamente le

proprie innovazioni.

Gli argomenti trattati: introduzione alla Proprietà Industriale e ai principali strumenti di protezione, con particolare riferimento ai brevetti; Metodologie, strumenti e criteri per la ricerca brevettuale; Innovazione tecnologica e strategie di valorizzazione dei brevetti.

Istituto Mario Negri, medici a lezione di social network



Il Laboratorio di Informatica Medica del Dipartimento di Epidemiologia dell'Irccs, Istituto di Ricerche Farmacologiche "Mario Negri" di Milano, propone nuovi corsi sull'uso di Internet in ambito medico, con particolare riferimento all'uso delle nuove tecnologie del web 2.0 e dei social media (Facebook, Twitter, SlideShare e molti altri), all'impiego delle *app* per smartphone e tablets, a quello di database entrati ormai a far parte degli strumenti di lavoro del medico e dell'operatore sanitario come PubMed/Medline. Da quest'anno, parte anche un nuovo corso riguardante l'uso dei social media e delle apps per la comunicazione e la promozione della salute. I corsi sono previsti nelle seguenti giornate: il 19 maggio – PubMed e la ricerca bibliografica (Corso aggiornato) scarica il programma , il 20 maggio – Web 2.0, social media e apps per l'aggiornamento del medico e dell'operatore sanitario (corso

aggiornato) ; il 21 maggio – Social network, social media e apps per la comunicazione e la promozione della salute (nuovo corso). I corsi, tenuti alla sede di Milano dell'Istituto "Mario Negri", saranno realizzati attraverso una didattica interattiva che prevede il coinvolgimento diretto dei partecipanti e l'impiego di una aula multimediale dotata di numerose postazioni Internet. Il Laboratorio di Informatica Medica del Dipartimento di Epidemiologia dell'Irccs propone nuovi corsi sull'uso di Internet in ambito medico, con particolare riferimento all'uso delle nuove tecnologie del web 2.0 e dei social media, all'impiego delle apps per smartphone e tablets, a quello di database entrati ormai a far parte degli strumenti di lavoro del medico e dell'operatore sanitario come PubMed/Medline. Da quest'anno, parte anche un nuovo corso riguardante l'uso dei social media e delle apps per la comunicazione e la promozione della salute. I corsi sono previsti nelle seguenti giornate: 4 novembre 2014 – PubMed e la ricerca bibliografica (corso aggiornato). 11 novembre 2014 – Web 2.0, social media e apps per l'aggiornamento del medico e dell'operatore sanitario (corso aggiornato), 19 novembre 2014 – Social network, social media e apps per la comunicazione e la promozione della salute (nuovo corso). I corsi, alla sede di Milano dell'Istituto "Mario Negri", saranno realizzati attraverso una didattica interattiva che prevede il coinvolgimento diretto dei partecipanti e l'impiego di una aula multimediale dotata di numerose postazioni Internet.