

Bergamo diventa capitale del formaggio e si candida a 'Città creativa dell'Unesco'

Tradizioni secolari, filiere produttive uniche, ricchezza delle biodiversità del «made in Italy»: in una parola formaggio, il protagonista assoluto della terza edizione di «Forme. Bergamo capitale europea dei formaggi», la manifestazione dedicata all'arte casearia, in programma in Città Alta da venerdì 28 settembre a lunedì 1 ottobre. Tra degustazioni, mostre, convegni, concorsi e una serata di gala sul filo della musica d'autore e della beneficenza, con tanto di asta in cui saranno battuti pezzi eccezionali, «Forme» porterà i bergamaschi – e non solo – a scoprire le prelibatezze e i segreti dell'arte casearia in tutte le sue forme. Ospiti di lusso della manifestazione sono le 50 Dop italiane, per la prima volta tutte insieme in una mostra allestita nella Sala delle Capriate a Palazzo della Ragione dal titolo «Le Forme alle Origini. L'eccellenza casearia italiana in 50 Dop». Oltre al sindaco di Bergamo, Giorgio Gori, tante le autorità presenti ieri, venerdì 28 settembre, al taglio del nastro della manifestazione in Piazza Vecchia, sede della «Piazza Mercato del Formaggio» che porterà in scena, sotto la loggia porticata di Palazzo della Ragione, l'esposizione con degustazione delle Dop della Lombardia e dei Formaggi Principi delle Orobie, in abbinamento ai vini del Consorzio Tutela Valcalepio e a una selezione di birre in collaborazione con Birra Moretti.

«Grazie alla collaborazione con tanti enti e associazioni, anche quest'anno siamo riusciti ad organizzare una manifestazione importante che ha l'obiettivo di far diventare Bergamo capitale europea dei formaggi – ha ricordato **Giorgio Beltrami, presidente di Promozione del Territorio** -. Con Forme vogliamo contribuire alla valorizzazione della filiera

casearia bergamasca, lombarda e italiana, facendo particolare attenzione alle produzioni di alta qualità che necessitano di occasioni di visibilità idonee a generare opportunità commerciali. Promuovere un settore della nostra economia significa partecipare alla valorizzazione dell'intero territorio». Territorio che per **Paolo Malvestiti, presidente della Camera di Commercio di Bergamo**, è «specchio della produzione di un formaggio, non solo per il sapore caratteristico del latte di ogni zona ma anche per la tradizione radicata nelle diverse aree geografiche. Il primato caseario bergamasco stimola professionalità di alto livello in un settore produttivo e di servizi con grandi potenzialità di sviluppo se adeguatamente valorizzato. Per l'ente camerale questa occasione rappresenta la possibilità di agire su più ambiti che vanno dalla produzione all'ospitalità, dalla promozione del territorio al turismo».

«La Bergamasca è la provincia europea che può vantare sul proprio territorio il maggior numero di formaggi Dop – ha concluso Francesco Maroni, presidente dell'Associazione San Matteo-Le Tre Signorie -. “Forme”, infatti, nasce a Bergamo non a caso ma per la sua straordinaria varietà di produzioni casearie che la rendono un epicentro naturale di interessi del settore e per moltiplicare le occasioni di consumo, il confronto e l'integrazione del sistema turistico locale».

Nel corso dell'inaugurazione, il sindaco di Bergamo **Giorgio Gori** ha ufficializzato l'obiettivo di Bergamo di entrare a far parte delle **9 città creative dell'Unesco**, la rete creata dall'Onu per promuovere la cooperazione tra le città che hanno sposato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo sostenibile. Le produzioni casearie delle Orobie bergamasche, valtelinesi e lecchesi sono state al centro di una tavola rotonda a Palazzo della Ragione dal titolo 'I Principi delle Orobie-The Cheese Valley: un patrimonio di creatività, sostenibilità e conoscenze tradizionali', che ha dato il via alla quattro giorni di appuntamenti e ha fatto conoscere l'esperienza delle Città Creative dell'Unesco. «Il marchio dei

“Formaggi Principi delle Orobie” – ha sottolineato Francesco Maroni, presidente dell’Associazione San Matteo-Le Tre Signorie – nasce per promuovere un’area dalla tradizione casearia secolare, un patrimonio di valori e saperi. L’area attorno al Pizzo dei tre signori vanta di fatto una cultura casearia dall’approccio creativo: con 1200 aziende agricole non esiste un territorio con una concentrazione e una diversità come quella che caratterizza le Dop, i presidi Slow Food e i prodotti storici che abbiamo unito sotto il marchio “Principi delle Orobie”. L’obiettivo della candidatura è quindi quello di investire in un’azione collettiva di promozione territoriale che possa valorizzare la filiera casearia e di conseguenza la ristorazione e l’ospitalità turistica». A rafforzare il valore della candidatura di Bergamo le testimonianze di Parma e Alba, due città creative dell’Unesco che hanno illustrato i vantaggi di far parte della rete che si articola in sette diversi campi creativi: Artigianato e art popolari, Arti digitali, Cinema, Design, Letteratura, Musica e Gastronomia. «In questi quattro anni il turismo è aumentato del 26% in città – ha spiegato Cristiano Casa, assessore al turismo di Parma -. Parma è la città della gastronomia e la candidatura Unesco ha rilanciato la vocazione turistica con tanto di tour dedicati a bordo di “tasty bus” che coinvolgono soprattutto i turisti stranieri. Far parte della rete, inoltre, vuol dire organizzare eventi e valorizzare i centri storici con iniziative gastronomiche e turistiche di qualità».

Avanti, quindi, con i prossimi step come ha ricordato Vittorio Salmoni, responsabile organizzativo della conferenza mondiale delle Città creative che si terrà nel 2019 a Fabriano: «Il progetto di candidatura è un progetto di sviluppo locale che chiama in gioco diversi soggetti, pubblico e privato e stakeholder del territorio. Entro i prossimi mesi Bergamo dovrà preparare un’application con i sei progetti creativi che la città vorrà proporre, indicando anche i soggetti coinvolti e le linee di finanziamento».

Giuseppe Biagini, responsabile dell’associazione Itkuis, il

cui obiettivo è quello di preservare e promuovere le eccellenze dei territori attraverso i depositari di conoscenza tradizionale locali, ha ricordato come «Bergamo sia un modello interessante e come questa candidatura non deve essere una medaglia ma un percorso comune e di progettualità condivise». Cosa vuole dire, infatti, fare parte del network? Significa entrare in un circuito d'eccellenza, «certificato» Unesco, di città e soggetti pubblici e privati che individuano in questa impostazione condivisa un'occasione di scambio, sviluppo e soprattutto di internazionalizzazione, con impatto diretto su turismo e visibilità, imprese e categorie di settore. «Le città del circuito – ha concluso Biagini – si impegnano infatti a condividere best practices, sviluppare partnership e progetti comuni».

Il programma della manifestazione su www.progettoforme.eu.





Gioco, norme restrittive in 11 comuni

Dal 4 novembre prossimo negli 11 comuni dell'Ambito di Seriate entrerà in vigore il nuovo regolamento per il contrasto alla ludopatia. Il regolamento è stato presentato ieri, mercoledì 26 settembre, alla presenza del vicesindaco Gabriele Cortesi e del comandante della Polizia Locale Giovanni Vinciguerra e dei rappresentanti Ats, ed è frutto di un lungo lavoro che ha coinvolto anche Ats Bergamo, le Asst dell'area, Ascom e le polizie locali. Il provvedimento, che è stato distribuito ai commercianti di Seriate, uniformerà le norme su slot machine, lotterie istantanee e gratta e vinci in un'area di quasi 80mila abitanti. La stretta più significativa è il divieto di funzionamento degli apparecchi di gioco tra le 23 e le 9. Vengono ribaditi il divieto d'ingresso ai minorenni nelle aree slot e nelle sale scommesse e l'obbligo di una distanza di almeno 500 metri da scuole, centri sportivi, oratori e gli altri luoghi sensibili. E le reti wireless della zona saranno interdette all'accesso alle piattaforme di gioco on line. Ai gestori infine si chiede infine di non prestare denaro ai giocatori e di disincentivare il consumo di alcolici tra loro, di differenziare le aree destinate al gioco, di limitare la pubblicità e di esporre in modo visibile i materiali informativi sulla ludopatia.

Nasce il Moscato di Scanzo cocktail contest

Lunedì 17 settembre l'Azienda Agricola Portico a Costa di Mezzate ha ospitato il 1° Moscato di Scanzo Cocktail Contest nazionale indetto dall'Ente di Promozione Turistica Terre del Vescovado in collaborazione con ABI Professional. Sette bartender si sono sfidati nella creazione di un cocktail aperitivo o sparkling con ingrediente principale il Moscato di Scanzo, la più piccola DoCG italiana. La Giuria, presidiata da Fiorenzo Colombo di ABI Professional, era composta dal tesoriere di ABI Professional Silvio Borghesan, da Francesco Gotti chef del Bobadilla di Dalmine e chef della Nazionale Italiana Cuochi (per l'abbinamento del cocktail alle eccellenze gastronomiche delle Terre del Vescovado), Alberto Lupini, direttore di Italia a Tavola, e Emanuela Mattioli di ADV for You. Il concorso ha sancito la vittoria di Francesco Pittalà del Quaglino's di Londra con il 'Moscato Cooler'. Al secondo posto, Pierluigi Ricci dell'Hotel Pavillion di Courmayer con lo 'Scanzonato', terzo, Alberto Di Franco del Saffi Cafè di Senigallia con il "Mi.Scanzo"..

La cucina della serata, ispirata ai sapori del Vescovado, era affidata allo chef di casa Federico Coria, e a Ezio Gritti dell'omonimo ristorante di Bergamo, Stefania Cerveni del ristorante Due Colombe al Borgo Antico in Franciacorta e Fabrizio Ferrari di Unico Milano.



Francesco Pittalà



Mi Scanz di Alberto Di Franco



Pierluigi Ricci

In Fiera è tempo di Creattiva

Dopo aver superato con l'edizione primaverile il prestigioso traguardo del milione di visitatori, Creattiva torna con la 21esima edizione in programma da giovedì 4 a domenica 7 ottobre 2018 alla Fiera di Bergamo. Merito di un format che l'ha consacrata a livello nazionale quale manifestazione di riferimento per la filiera delle arti manuali (e in grado di attirare anche espositori e visitatori dall'estero). Anche la nuova edizione presenta diverse novità e l'ennesima serie di iniziative che catturano l'attenzione di decine di migliaia di appassionati, oltre a rivenditori, stiliste/i e trendsetter. La manifestazione, ideata e organizzata da Promoberg, è sostenuta dai Main sponsor Ubi Banca e Credito Bergamasco Banco BPM e dallo storico Partner Camera di Commercio di Bergamo.

Dalla prima edizione a oggi il trend della manifestazione è sempre stato in costante crescita. Quattro giornate da vivere da protagonisti. Per gli operatori della filiera si tratta di un imperdibile appuntamento per promuovere le proprie attività e fare business a grandi livelli. Il pubblico invece ha solo

l'imbarazzo della scelta, tra la corposa parte espositiva e il migliaio di eventi collaterali, tra laboratori, corsi, dimostrazioni e work shop capaci di sorprendere anche le esperte più trendy.

“Per il nostro territorio – dichiara Luigi Trigona, Segretario Generale di Ente Fiera Promoberg – si tratta di un evento che richiama in città centinaia di operatori e decine di migliaia di visitatori provenienti da tutta Italia, con ricadute molto positive sia in termini economici che di promozione turistica”.

I NUMERI

L'edizione autunnale dedica al mondo della creatività si sviluppa su 17mila metri quadrati al coperto della Fiera di Bergamo. Presenti 292 imprese (22 delle quali provenienti da 12 paesi stranieri) alle quali si sommano i 21 giovani selezionati per la terza edizione della Fashion Half Marathon, concorso dedicato agli stilisti emergenti (vedi di seguito voce Principali Eventi). Il totale delle aziende che, dal debutto a oggi, hanno fatto esplodere il fenomeno Creattiva, supera di slancio quota 5.000. Che Bergamo sia per quattro giornate la capitale italiana delle arti manuali è un dato di fatto. Sono 16 le regioni rappresentate, dal Trentino Alto Adige alla Sicilia. La rappresentativa più numerosa è quella lombarda (147 imprese provenienti da 9 province), capitanata dalle imprese di Bergamo (67), seguite da Milano (30), Lecco (16) e Monza Brianza (12). Sul podio delle regioni, al secondo posto si piazza il Veneto (43 imprese, arrivate da tutte e 7 le province), seguito da Emilia Romagna (18), Piemonte (16) e Toscana (12 imprese). Il 77% delle imprese proviene da fuori provincia, il 50% da fuori regione. Creattiva è quindi un evento in grado di generare ricadute molto positive in termini economici per tutta la filiera del settore e per il territorio orobico (promozione turistica, lavoro per diverse categorie commerciali, ect).

Oltre 1.000 gli eventi collaterali a disposizione delle creative, tra corsi, work shop, laboratori e dimostrazioni, allestiti direttamente da espositori, esperti e artigiani delle varie arti e tecniche.

Navette gratuite per Stazione Fs e Aeroporto – sono a disposizione dei visitatori per le quattro giornate della fiera bus navetta gratuiti con tragitto Fiera – Stazione FS di Bergamo e Fiera – Aeroporto BGY. La fermata presso la stazione sarà alla pensilina ATB posizionata in prossimità dell'uscita del Piazzale Stazione, sul lato destro. La cadenza dei viaggi sarà ogni 30/40 minuti, con inizio alle ore 8.30. 8 ultima corsa dalla Fiera con direzione Stazione alle 19.30). In aeroporto invece punto di partenza e arrivo presso la zona arrivi dello scalo. Orari, dalle 8.30 alle 19,30. In aeroporto, all'Info Point di VisitBergamo (l'Agenzia per lo Sviluppo e la Promozione turistica della Provincia di Bergamo), saranno disponibili tutte le informazioni sulla manifestazione e sulla navetta per la Fiera.

ORARI – La fiera è visitabile da da giovedì 4 a domenica 7 ottobre 2018 dalle 9.30 alle 19. Biglietto intero 10 (acquistabile in loco), ridotto 8 €, Ridotto plus 5 € riservato a: ragazzi dai 10 ai 13 anni compiuti, over 65 anni, gruppi oltre 25 persone (se con pullman, biglietto omaggio per 1 autista e 1 accompagnatore), persone con disabilità inferiore al 100% + 1 accompagnatore. Ingresso gratuito: bambini fino a 9 anni compiuti, persone disabili al 100% + 1 accompagnatore. Abbonamento per i 4 giorni: 24 €.

Info: www.fieracreattiva.it; creattiva@promoberg.it;
035.32.30.920

Crescono gli alloggi presenti su Airbnb, ma tre affitti su dieci sono irregolari

Continua a crescere in bergamasca il numero degli alloggi presenti su Airbnb. Da un'indagine sulla *shadow hospitality* presentata oggi dal presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca, al Ministro del Turismo, Gian Marco Centinaio, risulta che in Italia sono quasi 400mila gli appartamenti disponibili su Airbnb ad agosto 2018, di questi 2.154 sono presenti sul territorio bergamasco.

Gli alloggi censiti a Bergamo sono in crescita del 69,34% rispetto ad agosto 2016, in cui erano pubblicizzati 1.272 alloggi.

Degli annunci presenti su Airbnb.it: 1.516 (70,38%) sono riferiti ad interi appartamenti; 1.367 (63,46%) sono disponibili per più di sei mesi; 1.199 (55,66%) sono gestiti da host che mettono in vendita più di un alloggio.

“Il censimento fatto da Federalberghi fotografa anche la situazione bergamasca, che vede una forte crescita degli alloggi presenti sul portale Airbnb – afferma Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Copnfcommercio Bergamo e del Gruppo albergatori dell’Associazione orobica. Metteremo questo elenco a disposizione di tutte le amministrazioni nonché delle autorità investigative competenti che desiderano fare luce sul fenomeno”.

La *share economy* nasconde quattro grandi falsità, secondo il presidente Zambonelli: *“innanzitutto non è vero che si tratta di forme integrative del reddito. Sono attività economiche a tutti gli effetti, che molto spesso fanno capo ad inserzionisti che gestiscono più alloggi e non è vero neanche che si condivide l’esperienza con il titolare. La maggior*

parte degli annunci pubblicati su Airbnb si riferisce all'affitto di interi appartamenti, in cui non abita nessuno. Inoltre non si tratta di attività occasionali: la maggior parte degli annunci si riferisce ad appartamenti disponibili per oltre sei mesi all'anno e le nuove formule compensano la mancanza di offerta. Gli alloggi presenti su Airbnb sono concentrati soprattutto nelle grandi città e nelle principali località turistiche, dove è maggiore la presenza di esercizi ufficiali. Ne consegue che il consumatore è ingannato due volte: viene tradita la promessa di vivere un'esperienza autentica e vengono eluse le norme poste a tutela del cliente, dei lavoratori, della collettività, del mercato. Si pone inoltre con tutta evidenza un problema di evasione fiscale e di concorrenza sleale, che danneggia tanto le imprese turistiche tradizionali quanto coloro che gestiscono in modo corretto le nuove forme di accoglienza".

La ricerca di Federalberghi

I numeri della Shadow Economy

Federalberghi, con la collaborazione di due istituti di ricerca indipendenti, l'italiano "Incipit srl" e lo statunitense "Inside Airbnb", monitora costantemente le offerte disponibili sui principali portali di prenotazione e le pone a confronto con i dati ufficiali inerenti le attività regolarmente autorizzate.

Ad agosto 2018, erano disponibili su Airbnb 397.314 alloggi italiani, con una crescita esponenziale che non accenna a fermarsi (174.528 alloggi in più rispetto ad agosto 2016, pari ad un incremento del 78,34%).

Le strutture extralberghiere di natura analoga (appartamenti in affitto e bed and breakfast) censite dall'Istat in Italia sono 113.538. Si può pertanto certificare ufficialmente l'esistenza di almeno 280.000 alloggi che sfuggono ad ogni controllo, con l'avvertenza che le strutture mancanti

all'appello sono probabilmente molte di più, in quanto gli alloggi presenti sul noto portale erano 52 a dicembre 2008, anno in cui l'Istat censiva 84.189 strutture.

Tra le città italiane maggiormente interessate dal fenomeno troviamo Roma con 29.519 annunci, Milano con 18.482, Firenze con 11.341, Venezia con 8.025 annunci e Napoli con 6.858 annunci. Per quanto riguarda le regioni, la pole position spetta alla Toscana, con 59.320 annunci, seguita dalla Sicilia con 51.022, dal Lazio con 40.700 e dalla Lombardia con 40.494. La densità maggiore (numero di annunci per kmq) si registra in Liguria, mentre l'incremento maggiore si è verificato in Trentino Alto Adige (+131,9% rispetto ad agosto 2016).

Sul sito www.federalberghi.it sono disponibili il testo integrale del rapporto sulla shadow economy e le mappe particolareggiate che fotografano la distribuzione degli host nelle venti regioni italiane.

L'Alto Adige del vino in degustazione nel cuore di Milano

“I vini dell'Alto Adige in tour”: questo il nome del road show che si prepara a far tappa a Milano, lunedì 8 ottobre, presso W37 (Via Giacomo Watt 37). Il grande banco di assaggio sarà un'occasione unica per scoprire la ricca offerta enologica di un territorio affascinante, incastonato nell'estremo nord dell'Italia, che su soli 5.400 ettari vitati ospita venti diversi vitigni. Tutto questo, senza spostarsi dalla propria città.

A rendere unica l'esperienza di degustazione contribuirà anche l'allestimento di design, con strutture a forma di albero ricavate dal legno, materia naturalmente connessa alle tradizioni dell'Alto Adige.

Attraverso il percorso di degustazione proposto dal road show sarà possibile esplorare la grande varietà della produzione enologica del territorio attraverso cinquanta etichette, suddivise in sette isole tematiche. Dal Pinot Bianco con la sua vivace freschezza e le sue note fruttate si passerà ad una selezione di Metodo classico, Pinot Grigio, Sylvaner e Kerner. La terza zona sarà dedicata al mondo dei Sauvignon, inconfondibili grazie al timbro olfattivo che li caratterizza. Si proseguirà con uno dei vitigni simbolo di questa terra, l'aromatico Gewürztraminer, del quale si potrà apprezzare il potenziale evolutivo a tratti ancora inesplorato. Spazio poi a un vitigno autoctono a bacca rossa, capace di dar vita a vini dal corpo leggero e piacevoli al palato, con identità ben precise a seconda dell'area di produzione: la Schiava. In questo quadro dalle tinte variegata non potrà mancare il Pinot Nero, un'altra perla del territorio, con il suo tocco raffinato ed elegante. Chiuderà il percorso la pienezza vellutata del Lagrein, il più storico vitigno autoctono dell'Alto Adige.

Il banco di assaggio, aperto al pubblico dalle 16.30 alle 20.30 previo acquisto di un ticket di ingresso (sia sul posto che in prevendita, a condizioni agevolate, su www.vinialtoadige.com), aprirà dalle 15.30 alle 16.30 per gli operatori di settore. Questi ultimi, così come gli iscritti alle principali associazioni di sommelierie, potranno entrare gratuitamente per tutta la durata dell'evento ottenendo il proprio biglietto a costo zero sul sito del consorzio.

L'evento è la prima tappa di un banco d'assaggio itinerante, che attraverserà l'Italia partendo da Roma (6 ottobre) per poi toccare Firenze (7 ottobre) e terminando proprio a Milano. Un'esperienza nuova per il Consorzio Vini Alto Adige, che

nasce dal desiderio di trovare una formula originale per far conoscere ed apprezzare le proprie eccellenze lungo lo stivale.

“È la prima volta che pensiamo di organizzare un road show per portare in tournée i vini del nostro territorio. L’idea nasce con l’obiettivo di far vivere a wine lover e operatori l’atmosfera dell’Alto Adige, abbinando alla tradizionale degustazione un allestimento che ci rappresenta – racconta Maximilian Niedermayr, presidente del Consorzio – Chi passerà a trovarci avrà modo di conoscere da vicino le sfaccettature della produzione enologica altoatesina, percorrendo il nostro territorio senza spostarsi dalla propria città.”

Per ulteriori informazioni e registrarsi all’evento:
www.vinialtoadige.com

Photo credits Ivo Corra

Bergamo sotto i riflettori di blogger nazionali

Prosegue il momento d’oro per Bergamo in chiave turistica. Nei giorni scorsi la nostra città e il suo territorio, grazie al lavoro sviluppato da Turismo Bergamo, l’Agenzia per lo Sviluppo e la Promozione turistica della Provincia di Bergamo, sono stati protagonisti di importanti visite anche a carattere internazionale.

Si è iniziato con #inLombardia365, progetto regionale che ha l’obiettivo di far conoscere la Lombardia quale destinazione turistica accessibile e di coinvolgere e far interagire i territori per esaltarne le eccellenze e formarli sulle

iniziative di Digital PR. Diversi i blogger coinvolti dall'iniziativa che, arrivati in due tempi in città oltre che dalla Lombardia anche da altre regioni italiane, se ne sono tornati a casa commentando con entusiasmo quanto ammirato e gustato (grazie a cooking class sulle prelibatezze bergamasche) durante il tour sul nostro territorio.

Dopo i blogger e influencer italiani, Villa Flora, la prestigiosa sede di Turismo Bergamo in viale Vittorio Emanuele, ha accolto ospiti intercontinentali: una classe di studenti dell'Università Ritsumeikan di Kyoto e Osaka (Giappone). La rappresentativa giapponese, giunta a Bergamo grazie alle relazioni con l'Ateneo cittadino, ha individuato in Turismo Bergamo un case history di successo. Agli universitari nipponici specializzandi in economia del turismo sono state illustrate tutte le attività e metodologie utilizzate dall'Agenzia per lo Sviluppo e la Promozione turistica della Provincia di Bergamo per sviluppare al meglio l'attività di promozione, puntando in particolare sull'impiego via web dei vari social e delle nuove tecnologie digitali. L'incontro, dal quale è emerso che le due realtà hanno molto in comune, ha consentito di affrontare insieme alcune criticità, tra le quali il rapporto con i grandi player come Booking e AirB&B, approfondendo le soluzioni adottate dalle diverse aree. Dall'approfondito e fruttuoso confronto sono sfociate soluzioni che possono innalzare ulteriormente il livello qualitativo delle offerte a disposizione degli utenti.

Per chiudere in bellezza, Bergamo sarà presto protagonista in terra spagnola, grazie a TeleMadrid, nota emittente pubblica della capitale iberica. Una troupe della popolare trasmissione "Madrileños por el Mundo", programma che incontra e racconta la vita dei madrileni che per motivi di studio e/o lavoro si sono trasferiti all'estero. Lo show va in onda ogni martedì alle 21e30 ed è uno dei più seguiti dal pubblico televisivo. Diverse le interviste raccolte nei giorni scorsi tra gli spagnoli che vivono a Bergamo. Oltre a raccontare la loro vita

in terra orobica, i madrileni di Bergamo hanno presentato con entusiasmo le tante bellezze artistiche (oltre a Città Alta, molto gettonati anche i castelli della zona, con Malpaga su tutti) e le prelibatezze enogastronomiche (non solo polenta, uccelli e formaggi tipici, ma anche la Stracciatella, il gelato di Bergamo ideato alla Marianna), che li hanno fatti innamorare del nostro territorio.

Tutti i partecipanti sono tornati a casa esprimendo entusiasmo per Bergamo, capolavoro italiano sempre più noto e apprezzato anche a livello internazionale.

La Cheese Valley incontra l'Unesco

Le Città Creative dell'UNESCO incontrano la "Cheese Valley". Sarà questo uno dei piatti forti di "Forme – Bergamo capitale europea dei formaggi", la rassegna, alla terza edizione, che celebra le eccellenze casearie orobiche e italiane, in programma dal 28 settembre al 1° ottobre prossimo, in Città Alta a Bergamo. Territorio orobico che, con nove produzioni, vanta il maggior numero di Dop in tutto il continente. Sarà un programma ricchissimo, con degustazioni, laboratori e la mostra delle 50 Dop casearie italiane, per la prima volta insieme.

Altro momento clou, la tavola rotonda che si terrà a Palazzo della Ragione, venerdì 28 settembre, dalle 15,30 alle 17, dal titolo "I Principi delle Orobie – The Cheese Valley: un patrimonio di creatività, sostenibilità e conoscenze tradizionali". Al centro i gioielli lattiero-caseari prodotti sulle Orobie bergamasche, valtellinesi e lecchesi: *Formai de mut dell'alta Val Brembana Dop*, *Branzi Ftb*, *Storico Ribelle* (presidio Slow food, ex Bitto Storico), *Agri di Valtorta* (presidio Slow food), *Strachitunt Dop*, *Stracchino all'antica*

delle Valli Orobiche (presidio Slow food), Formaggi di Capra orobica (presidio Slow food). Un'area di produzione che affonda le sue radici nella notte dei tempi, frutto di un'epopea di genti in continuo movimento tra alpeggi e cascine della pianura. Qui è la culla della cultura casearia lombarda e non solo, che per secoli insegnò metodi e tradizioni, e da cui discendono anche le grandi industrie della Bassa padana. Un élite di formaggi che da sempre costituisce anche un motore eccezionale per un turismo "dolce", fuori dagli itinerari classici dell'escursionismo, nella loro integrazione e complementarietà con altre tipicità agroalimentari, ma anche con storia e natura.



“La tavola rotonda sarà l’occasione per qualificare il prodotto attraverso l’immagine costruita sulla sua origine storica e geografica – spiega il presidente dell’”Associazione San Matteo – Le Tre Signorie di Branzi” **Francesco Maroni**–e per sfruttare la complementarietà, sulla base della matrice territoriale comune, tra produzioni (emblematica la polenta taragna preparata con formaggi, burro e la farina di mais antichi delle valli orobiche). E ancora l’occasione per moltiplicare le occasioni di consumo sul posto, di integrazione con il sistema turistico specifico del territorio, che si riassume nel desiderio di confrontarsi con altri soggetti nazionali e internazionali, con i quali condividere e migliorare il sistema sviluppatosi nei secoli nella valli orobiche”.

“Il marchio dei Formaggi principi delle Orobiche – aggiunge il

presidente dell'associazione **Alvaro Ravasio**– nasce per promuovere un'area dalla tradizione casearia secolare, un patrimonio di valori e saperi che vogliamo condividere con altre realtà, con spirito di rispetto, partecipazione e responsabilità”.

A dare ulteriore lustro all'incontro, con il supporto dell'International Traditional Knowledge Institute, US Chapter – ITKI US – rappresentato da Giuseppe Biagini, il cui obiettivo è quello di preservare e promuovere le eccellenze dei territori attraverso i depositari di conoscenza tradizionale locali, sono state invitate a partecipare alcune delle nove Città Creative italiane dell'UNESCO la rete creata dall'Onu “per promuovere la cooperazione tra le città che hanno identificato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo urbano sostenibile”.

[Programma Forme 2018](#)

Da Bake off a Paratico. Carlo Beltrami e Rosalind Pratt aprono una pasticceria

I talent show possono cambiarti la vita. È successo a Carlo Beltrami, 38 anni, di Casnigo, e Rosalind Pratt, 45 anni, nata da mamma scozzese e papà inglese, che vive ad Adrara San Martino. Lui ha vinto e lei è stata concorrente, entrambi l'anno scorso, di “Bake off”, il talent show per aspiranti pasticceri condotto da Benedetta Parodi, su Real time. E, domenica 30 settembre, dalle 15 alle 18, inaugureranno il “BakeLab Italia” a Paratico, in via Papa Paolo VI (info, torte@bakelabitalia.com). Lo spazio è allestito come una cucina domestica, a

vista, con una grande isola dove fare rifiniture, decorazioni e confezionamento dolci e tenere corsi per amatori, mentre la parte più operativa è dietro. Per dedicarsi alla nuova avventura, Rosalind ha lasciato il lavoro come insegnante di inglese alle elementari, mentre Carlo ha preso un part time dal mestiere di serramentista per un'azienda del suo paese. "Era una scelta che volevo fare da tempo, l'aver conosciuto Carlo in tv, che vive vicino a me, mi ha spinto a prendere la decisione", spiega la Pratt. Ai pasticceri può essere commissionato qualunque dolce senza limiti di fantasia, dai biscotti decorati ai cup cake, dalle torte nuziali vegane a quelle in stile unicorno per i compleanni delle bambine. Le porte del programma per loro si erano spalancate dopo aver superato altri 10mila candidati e il supercasting con i primi 50. A valutare le loro preparazioni erano stati i giudici Ernst Knam, Clelia D'Onofrio e Damiano Carrara. Carlo, in realtà, è un bravo cuoco tanto che, tre anni fa, aveva tentato di partecipare a "Masterchef". Il suo cavallo di battaglia è la torta di frolla con farina di mais, con confettura di pere, francipane di noci e mais, ganash al cioccolato fondente. Lei, dopo studi in Francia e la laurea in storia dell'arte e in francese in Scozia, nel 1996 è arrivata in Italia affascinata dalla cultura, soggiornando prima a Dalmine, Bergamo, Endine, fino a stabilirsi ad Adrara. La sua specialità è la drip cake, una torta ricoperta di glassa, decorata con biscotti, meringhe e cioccolato.



Ludopatia. In Ascom i corsi obbligatori per gestori di locali con slot machine

Ludopatia. Al via i corsi Ascom i corsi obbligatori per gestori di sale slot e di locali con slot machine