

# A Torino torna il Festival del Giornalismo alimentare

Torna il Festival del Giornalismo alimentare, in programma al Lingotto di Torino dal 20 al 22 febbraio, appuntamento di riferimento per dialogare sul rapporto fra il mondo del giornalismo e quello del cibo.

Il Festival Internazionale del Giornalismo Alimentare, giunto alla quinta edizione, propone tre giorni di seminari, tavole rotonde, eventi e laboratori dedicati al racconto del cibo con un tema preciso: la lotta allo spreco alimentare. Gli argomenti sono tantissimi. Si parlerà di sugar tax e plastic tax, di food bag, di Moca (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti), di pesca e acquacoltura, di ristorazione sociale, di salute a tavola. E ancora di come comunicare la cultura del cibo, di come contrastare le pratiche sleali nel cibo, di come promuovere i territori del cibo e del vino di fronte ai nuovi scenari internazionali.

Ai 35 panel di lavoro partecipano circa 170 esperti fra giornalisti, istituzioni, imprenditori, foodblogger, influencer, professionisti della sicurezza alimentare, chef e rappresentanti del mondo associazionistico.

Tra i relatori ci saranno anche Andrea Bonini, direttore del Seminario Veronelli che venerdì interverrà all'incontro "La cultura gastronomica guarda al futuro"; e Andrea Rossi, presidente Cooperativa Clarabella di Corte Franca che, sempre venerdì, racconterà l'esperienza virtuosa della cooperativa bresciana nel talk "Il cibo come veicolo di promozione sociale. Dai campi al ristorante, progetti che comunicano (in modo efficace) l'inclusione.

Come nelle scorse edizioni, al termine delle prime due giornate di lavoro e nel corso della terza, la discussione

proseguirà fuori dal Centro Congressi, con una serie di eventi “extra festival” riservati ai giornalisti e blogger.



[Informazioni e programma qui](#)

---

## **Madre e figlia, in un video l'impresa donna tra generazioni**

Lunedì 2 dicembre al Castello della Marigolda Il Gruppo Terziario Donna ha presentato il progetto sulle donne

## **Fiera Campionaria al via. Domenica protagonisti anche i Gastronomi Ascom**

Ritorna la Fiera Campionaria, uno degli appuntamenti più attesi dai bergamaschi. La fiera firmata Promoberg che mette in vetrina il maggior numero di settori merceologici, una quarantina, è di scena al polo fieristico in via Lunga da mercoledì 30 ottobre a domenica 3 novembre 2019. Sempre ricco il calendario degli eventi collaterali, a partire dalla novità Mattoncini a Bergamo a cura della città del mattoncino: 2,5 milioni di pezzi Lego per ricostruire modelli di ogni genere e dimensione. Inoltre, Fieramentebirra, gli showcooking, i concorsi per futuri cuochi e chi lo chef lo fa già di professione, le castagnate, la fanfara dei bersaglieri, le canzoni dei bambini e tanto altro ancora.

Domenica 3 novembre tra i protagonisti il Gruppo gastronomi-salumieri di Ascom Confcommercio Bergamo: al Padiglione A (Area showcooking-corsia 1), dalle ore 16 alle 18.30, propongono due gare di taglio, del prosciutto e del formaggio. Il regolamento è semplice: per entrambe le sfide sono previsti al massimo cinque concorrenti e verrà indicato un tempo massimo entro cui poter operare. Vincerà la gara di taglio chi si avvicinerà il più possibile al peso richiesto dai giudici.

“In questa edizione – spiega Luca Bonicelli, presidente del Gruppo gastronomi-salumieri di Ascom Bergamo – abbiamo voluto mettere in mostra non tanto i prodotti ma le imprese e chi sta dietro al bancone: un’occasione per far conoscere ai cittadini

la professionalità della nostra categoria. Oltre alla gara di taglio, un appuntamento tradizionale in Fiera, un nostro esperto dimostrerà come disossare un prosciutto crudo e non mancheremo di dispensare tanti altri consigli al pubblico”.

La Campionaria si estende su tutta la superficie al coperto della Fiera di Bergamo, per un totale di 17mila metri quadrati. Quest’anno sono 205 le imprese che espongono (e vendono) in Campionaria, in rappresentanza di 15 regioni italiane e 6 nazioni straniere. La rappresentativa più numerosa rimane come da tradizione quella di casa, con 111 imprese targate Bergamo, seguita da Brescia (11) e Milano (9). Dieci le provincie lombarde rappresentate, per un totale di 145 imprese. Al secondo posto la regione Veneto (13 imprese), terza la Liguria (6). Il 46% delle imprese proviene da fuori provincia; il 30% da fuori regione: dati che consentono ricadute positive per il nostro territorio.

---

## **Forme: vince un americano ma Bergamo si conferma la capitale mondiale dei formaggi**

Il formaggio più buono del mondo? È l’Organic Blue Cheese Rogue River Blue, vincitore dei World Cheese Awards, le «olimpiadi del formaggio» andate in scena alla Fiera di Bergamo nell’ambito di Forme, manifestazione che fino a domenica ha portato in città il meglio dell’arte casearia di ogni latitudine. Bergamo capitale internazionale del formaggio, quindi, e nella prestigiosa competizione mondiale

al suo debutto in Italia, l'erborinato prodotto dall'azienda casearia statunitense Rogue Creamery ha sbaragliato il numero record di 3.804 formaggi provenienti da 42 paesi diversi, esaminati da una giuria internazionale di esperti.

### **Chi è il formaggio americano vincitore dei Wca 2019**

Prodotto annualmente con latte biologico di mucca proveniente dalla Rogue Valley, Sud dell'Oregon, il Rogue River Blue viene invecchiato in delle grotte per un periodo tra i nove e gli 11 mesi e, successivamente, avvolto a mano nelle foglie dell'uva biologica Syrah che sono impregnate di liquore alla pera.

Al termine dell'esame della giuria, il formaggio americano aveva ottenuto 100 punti esattamente come il Nazionale del Parmigiano Reggiano Latteria Sociale Santo Stefano invecchiato 24 mesi, lasciando così il compito di assegnare il voto decisivo a Nigel Barden, presidente della Giuria e critico gastronomico.

Al terzo posto, con 92 punti, si è classificato il Torta del Casar Dop Virgen Del Prado, un formaggio realizzato con latte crudo di pecora, proveniente dalla Spagna e prodotto da Queseria Doña Francisca.



## **Bergamo: 38 medaglie in 32 edizioni**

E Bergamo? Il formaggio che si è piazzato meglio nella classifica mondiale assoluta con un sesto posto, è stata la Via Lattea di Brignano con il suo «Quintano». Via Lattea ha poi bissato le sue «Supergold» con una vecchia conoscenza del medagliere Wca come il caprino «Morla», portando a casa anche un argento e due bronzi. Supergold anche per il «Bontaleggio» della Mauri di Treviglio e il «Barba blu» della Arnoldi Valtaleggio. Complessivamente la nostra provincia rivaleggia con le province emiliane (Parma, Reggio e Modena, con Mantova le patrie del Parmigiano) per numero di medaglie complessive conquistate nelle 32 edizioni dei Wca: ben 38, con 4 Supergold », 9 «Gold», 7 «Silver» e 18 «Bronze».

## **Il bilancio della manifestazione**

Il successo di Forme 2019 lo confermano i numeri: circa 50.000 visitatori, di cui più di 15.000 nel padiglione nella fiera e numerosissimi alla mostra And the winner is... i città Alta che per la prima vedeva esposti tutti i gioielli caseari campioni del mondo in un gustoso red carpet di tutti i premiati, anno dopo anno.

E ancora 15 quintali di formaggi venduti nel Cheese market sotto i portici di Palazzo Ragione, con una stima di 5 quintali di formaggi offerti in degustazione in occasione della mostra-mercato aperta al pubblico dedicata alle eccellenze casearie delle #CheeseValleys, il progetto che candiderà Bergamo, insieme ai territori delle province di Lecco e Sondrio, come #CittàCreativaUNESCO per la Gastronomia.



E il pubblico in fiera? Oltre 420 partecipanti ai Cheese Lab, le degustazioni guidate di alcuni dei formaggi più pregiati della produzione casearia italiana e internazionale in collaborazione con ONA, e 480 ai Cheese Tour a conferma che attorno al sistema lattiero caseario italiano ruota un interesse economico ma anche culturale che può fare la differenza.

In questo slancio di forza e qualità Forme si candida a essere un punto di riferimento mondiale e un momento di riflessione e condivisione dell'intero settore.



L'inaugurazione del Cheese Festival in Città Alta

### **Il supporto del mondo pubblico e privato**

Anche il mondo istituzionale ha fatto da traino: Progetto Forme è patrocinato dal ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo e organizzato dall'Associazione Promozione del Territorio in collaborazione con la Regione Lombardia, il Comune di Bergamo, la Camera di Commercio di Bergamo e le più importanti associazioni di categoria. Il risultato è un evento di sistema, un progetto di rete che unisce imprese ed enti pubblici e rivolto a consumatori e operatori del settore con un solo obiettivo: far conoscere lo spettacolare patrimonio caseario bergamasco, regionale e italiano e promuovere la conoscenza dei formaggi, delle tecniche di produzione, del territorio d'origine e della loro storia.

### **Dati e curiosità dei World Cheese Awards 2019:**

- 32a edizione
- Record di 3.804 candidati (10% in più del record precedente raggiunto nel 2018)



- 6 continenti e 42 Paesi rappresentati
- Caseifici candidati fondati a partire dal 1225
- 260 giudici provenienti da 35 Paesi diversi



### **Curiosità sui formaggi in gara**

- 42 candidati dal Giappone. Per la prima volta i formaggi giapponesi saranno giudicati ai WCA
- 845 candidati dall'Italia, nel suo primo anno come Paese ospitante (aumento del 102% rispetto al 2018)
- Formaggi messicani che comprendono sia prodotti tradizionali come il Queso Chihuahua e il Queso Panela sia quelli più internazionale come il Gouda, la Mozzarella e il Manchego
- Un formaggio di pecora della tipologia dei pecorini da

Israele

- Formaggi del Sud Africa dalle note di cioccolato, caramello, zucca violina e harissa
- Un formaggio molle di capra muffettato a crosta fiorita dall'Australia avvolto in foglie di vite di un vigneto locale



### **Bergamo e il pane di Aspan: vince la generosità**

Il sostegno di Forme a Banco Alimentare della Lombardia ha prodotto risultati importanti: più di 600 chili di formaggio, in perfette condizioni di conservazione, recuperati al termine della manifestazione in Fiera e immediatamente inviate al punto di smistamento della squadra bergamasca di Banco Alimentare. Tante anche le mele offerte da Bergamo Mercati, il pane de panificatori di Aspan, riso, grissini e cracker donati da Esselunga. Ultimo, ma non meno importante, quanto raccolto attraverso la vendita dei CD Verdi's Mood, della cantante

Cinzia Tedesco Music Page al concerto offerto nella serata "Buono come il formaggio" nella Sala Capriate di Palazzo Ragione.

### **Le iniziative Ascom per tutto il mese**

Salumieri, ristoratori, panificatori e fioristi sono stati protagonisti dentro e fuori Forme. E lo saranno ancora fine a fine mese. Ciascuna categoria ha infatti reso omaggio ai prodotti caseari: i gastronomi salumieri con «Il tagliere di Forme» (due diverse proposte da cinque formaggi ciascuna, una delle quali con soli prodotti bergamaschi, con la guida degli esperti Onaf), i fioristi con «Il centrotavola di Forme» a uso domestico e professionale (per i ristoranti): entrambi, ovviamente richiamano il mondo dei formaggi per design, colori e profumi.

Nel «fuori salone» di Forme, infine, non è mancata la proposta della ristorazione e i ristoranti con «Il formaggio al ristorante». Infine, è stata presentata la «Carta del pane e dei formaggi» studiata da Aspan che contiene alcune proposte di abbinamento di pane con una selezione di formaggi bergamaschi.

---

## **I formaggi del mondo si danno appuntamento a Bergamo**

Si è aperta ieri la quarta edizione di FORME la manifestazione dedicata all'arte casearia italiana d'eccellenza che fino a domenica torna a Bergamo con un calendario ricco di iniziative e attività che soddisfa tutti i palati, professionali e non. Quattro giorni di degustazioni, mostre-mercato, laboratori e incontri con appuntamenti dedicati agli addetti ai lavori e a chi vuole unire l'amore per il formaggio a un'esperienza unica fatta di turismo, gastronomia e cultura.

Dalla vacca alla bufala, dalla pecora alla capra, con infinite varianti di lavorazioni e stagionature, la manifestazione ospiterà formaggi di ogni latitudine ed estrazione.

Un appuntamento irrinunciabile ospitato a Bergamo non casualmente. Sono infatti attese decine di migliaia di persone, un bel numero per la capitale europea dei Formaggi con 9 DOP su 50 italiane, le cui mura sono patrimonio Unesco e candidata nel 2019 a diventare Città Creativa Unesco per la Gastronomia. Progetto FORME è patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo e organizzato dall'Associazione Promozione del Territorio in collaborazione con la Regione Lombardia, il Comune di Bergamo, la Camera di Commercio di Bergamo e le più importanti associazioni di categoria.

Inaugurato oggi il primo appuntamento dedicato agli operatori del settore che fino a domani in fiera potranno visitare la prima edizione di B2Cheese, l'inedito format fieristico B2B che unisce business, formazione e cultura. Due giorni interamente dedicati alla promozione dell'industria casearia italiana, con attività di matching tra produttori, buyers, importatori, distributori, tecnici, giornalisti e opinion leader del settore caseario. Un programma dedicato accompagnerà i 450 buyer nazionali e internazionali già accreditati, tra cui i numerosi convegni e workshop, organizzati da oggi fino a domenica, da associazioni, aziende e istituzioni tra le più importanti del comparto e che ospiteranno relatori da tutta Italia.

Domani mattina invece inizia il countdown ufficiale per eleggere il formaggio campione del mondo con la competizione dei World Cheese Awards, le "Olimpiadi dei formaggi" che per la prima volta arrivano in Italia. Organizzati da The Guild of Fine Food, i World Cheese Awards da 31 anni premiano i migliori produttori del pianeta, dai piccoli artigiani ai grandi brand. La 32esima edizione segna già i primi record con ben 3.804 candidati totali (+10% del 2018) provenienti da 6

continenti e un primato di 42 paesi partecipanti. Record anche per l'Italia, che al suo debutto come paese ospitante è in gara con ben 845 candidati (+102% rispetto all'anno scorso) e per la giuria che quest'anno conta 260 membri provenienti da 35 paesi. Ma dovremo attendere fino al tardo pomeriggio di domani per conoscere il campione assoluto della competizione.

Domani pomeriggio alle 14.30, nello stesso padiglione dei World Cheese Awards, verrà inaugurato ufficialmente al pubblico il **Cheese Festival**, il grande spettacolo di arte casearia aperto a tutti con un ricco programma di degustazioni, abbinamenti e corsi, che ospiterà anche stand gastronomici e divulgativi degli sponsor di FORME. Ma non solo, durante il festival i visitatori più golosi potranno deliziare il palato anche con i **Cheese Table**, un vero e proprio tavolo di benvenuto in collaborazione con i Consorzi e le Aziende presenti in fiera dove a rotazione verranno proposti assaggi di numerosi formaggi nazionali e non. Invece il sabato e la domenica il pubblico potrà accedere all'arena dei World Cheese Awards e partecipare ai **Cheese Tour** guidati per andare alla scoperta della produzione casearia internazionale.

Sabato mattina invece, per ripercorrere la storia dei WCA, alle ore 10 verrà inaugurata nel cuore della Città Alta, in Piazza Vecchia, la mostra museale a ingresso gratuito **"And the winner is..."** che riunirà per la prima volta, nella suggestiva cornice del Palazzo della Ragione, i vincitori di tutte le scorse edizioni di World Cheese Awards.

Sempre in Piazza Vecchia, sabato e domenica sarà possibile visitare **"The Cheese Valleys"**, con le specialità casearie delle province di Bergamo, Lecco e Sondrio coinvolte nel progetto della candidatura di Bergamo come Città Creativa UNESCO per la Gastronomia. L'iniziativa, annunciata durante l'edizione 2018, porta i gioielli lattiero-caseari delle Cheese Valleys orobiche a incontrare la rete mondiale dell'Onu creata nel 2004 per promuovere la cooperazione tra le città

che hanno identificato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo sostenibile.

## **E INOLTRE ...**

FORME 2019 non è solo gusto, vista e olfatto, che in questa celebrazione dell'arte casearia verranno stimolati a 360°, ma una vera e propria esperienza multisensoriale. Da oggi a domenica all'interno della manifestazione verrà data particolare attenzione anche all'ascolto, fondamentale per un casaro doc durante la battitura, l'operazione che serve per giudicare la struttura interna e la qualità del prodotto. Con le installazioni "**Paesaggi sonori**" dell'autore *Carlo Giordani*, sarà possibile immergersi totalmente nell'atmosfera di un alpeggio e seguire il formaggio nel suo viaggio dal pascolo alle scalere della stagionatura, ascoltando le sonorità che la natura regala, come per esempio il fruscio del vento tra le montagne e l'erba o il tonfo del latte durante la mungitura. L'arte casearia a FORME diventa anche cinematografica grazie alla collaborazione con **FOOD FILM FEST** per la proiezione di "**Ritratti in malga**", il documentario del regista *Michele Trentini* che racconta il lavoro quotidiano della produzione casearia, il pascolo, la mungitura, la realizzazione dei formaggi da un punto di vista esclusivo, quello dei malghesi.

FORME 2019 mette in mostra tutto il suo lato buono e non solo in termini gastronomici. Durante la manifestazione i formaggi con un grado eccellente di conservazione, dopo le diverse attività, verranno consegnati alla **Fondazione Banco Alimentare Onlus**, che provvederà a redistribuirli attraverso la propria rete. Banco Alimentare rappresenta una delle realtà più importanti nell'orizzonte della solidarietà e che raccoglie eccedenze alimentari ancora ottime destinate allo smaltimento distribuendole attraverso una rete di 21 organizzazioni a milioni di bisognosi.

Il supporto di FORME alla Fondazione nasce nel segno della responsabilità e del rispetto, all'interno di una visione che

prevede uno sviluppo sostenibile del mondo alimentare. Durante B2Cheese anche buyer e produttori avranno l'opportunità di fare propria la missione di Banco Alimentare nel workshop *"Niente sprechi: una responsabilità da condividere"* di domani pomeriggio, un'occasione per riflettere sui modelli di sviluppo possibile in campo agroalimentare, alla ricerca di percorsi a sostegno della povertà ed esclusione sociale, attraverso gesti concreti ed efficaci.

Per celebrare la filosofia della Fondazione, sabato 19 ottobre FORME organizzerà una serata di beneficenza su invito dal titolo **"Buono come il formaggio"**. L'evento, organizzato nella suggestiva Sala delle Capriate del Palazzo della Ragione, avrà come ospite l'artista Cinzia Tedesco che interpreterà le opere di Verdi in chiave jazz nel concerto *Verdi's Mood* e l'intero ricavato verrà devoluto a Banco Alimentare.

A supportare il progetto FORME e tutti gli appuntamenti dei quattro giorni della manifestazione, tante grandi realtà che da sempre si dedicano alla promozione della cultura enogastronomica nazionale e territoriale, presenti in fiera con uno stand dedicato e che saranno promotori e organizzatori di eventi, convegni e incontri dal forte valore culturale e formativo.

Tra questi **Regione Lombardia** che presenterà la *"Carta dei Formaggi"*, un progetto in collaborazione con l'Associazione Unione Cuochi Regione Lombardia che coinvolgerà i ristoratori con lo scopo di promuovere all'interno delle loro attività un'offerta gastronomica specifica che valorizzi i prodotti caseari della bergamasca: una vera e propria carta dei formaggi disponibile on-line che condurrà i clienti in un viaggio tra i sapori delle DOP lombarde con immagini e video.

Tra le iniziative della Regione che verranno presentate in fiera anche il corso **"Il formaggio s'impara"**, per diventare malgaro secondo la tradizione lombarda e le sue 14 dop.

Per assaporare la città orobica e la sua terra a 360° [Visit Bergamo](#), il marchio dell'Agencia per lo Sviluppo e la Promozione Turistica della Provincia di Bergamo, per l'occasione ha organizzato diversi pacchetti turistici per godere a pieno delle bellezze del territorio. Grazie a "*Enjoy Your Stay*" chi sarà a Bergamo in occasione di FORME potrà arricchire il soggiorno partecipando a delle vere e proprie *experience* in città e in provincia alla scoperta dell'arte, della cultura, del paesaggio e dell'architettura.

Anche l'**Accademia del Panino Italiano**, la Fondazione Culturale nata con l'obiettivo di definire l'identità, individuare i valori e promuovere l'unicità del panino italiano per renderlo un'icona distintiva del Made in Italy, sarà per la prima volta ospite a FORME con un ricco palinsesto di incontri dedicati al dialogo tra i formaggi e i pani italiani. Gli appuntamenti dell'Accademia del Panino Italiano sono pensati sia in un'ottica B2B, dedicata a produttori e mondo food retail, sia ai consumatori, per arricchire la loro consapevolezza sull'abbinamento ideale tra due ingredienti cardine della cultura italiana del cibo. Tra questi il "*Racconto dell'autentico Panino Italiano*", che ogni giorno attraverso la voce degli imprenditori gastronomici racconterà quanto sia decisiva la scelta di un formaggio in un panino creativo, e il workshop "*Quale pane per quale formaggio*", un excursus sul patrimonio di biodiversità italiana rappresentato sia dai formaggi che dai grani locali per trovare l'abbinamento perfetto tra pane e formaggio secondo diverse prospettive: storica, geografica, organolettica, estetica con qualche sconfinamento più audace.

Un altro ruolo chiave della manifestazione è ricoperto da **ONAF, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio**. Principale collaboratore sin dalla prima edizione del Progetto FORME, ONAF entra a far parte del Comitato Tecnico Scientifico istituito quest'anno da FORME e si conferma il coordinatore ufficiale dei convegni, delle tavole



rotonde e dei workshop che si svolgeranno nelle giornate della manifestazione nonché organizzatore dei diversi **Cheese Lab**, le esclusive degustazioni guidate di alcuni dei formaggi più pregiati della produzione casearia italiana e internazionale. Diversi Maestri Assaggiatori parteciperanno attivamente ai *World Cheese Awards* come giudici delle giurie internazionali e altri rappresentanti ed esperti ONAF saranno presenti in tutte gli eventi organizzati in quei giorni al di fuori della fiera, come la mostra *"And the Winner is..."* al Palazzo della Ragione e alla mostra-mercato sulle Cheese Valleys che si terranno a Bergamo Alta. Inoltre sabato 19 ottobre, in occasione del **30° Anniversario** dell'associazione che ha visto impegnate le Delegazioni Italiani nelle selezioni Provinciali e Regionali dei candidati, verrà eletto il *"Miglior Assaggiatore d'Italia dell'Anno"*.

Ma FORME non è solo fiera, laboratori, mercati e mostre. Grazie ad **Ascom Confcommercio Bergamo**, un altro pilastro del progetto che dal 2017 collabora attivamente e che è la realtà più rappresentativa del commercio e del turismo della provincia di Bergamo, la manifestazione abbraccia tutto il territorio orobico con iniziative organizzate ad hoc dall'anello finale della filiera lattiero casearia: commercianti e ristoratori. Per tutto il mese di ottobre infatti ciascuna categoria racconterà FORME attraverso i propri prodotti: dal *"Tagliere di FORME"* proposto dai gastronomi in collaborazione con ONAF ai ristoratori di città e provincia che arricchiscono il menù con un piatto a base di formaggi italiani, dai fioristi con il *"Centrotavola di FORME"* con design e colore che richiama il mondo caseario alla *"Carta del pane e dei formaggi"* studiata da **Aspan**, **l'Associazione Panificatori Artigiani della provincia di Bergamo**.

A ospitare alcuni dei maggiori eventi di FORME l'**Ente Fiera Promoberg**, che gestisce la fiera di Bergamo e riunisce oggi tutte le 20 associazioni imprenditoriali di categoria

rappresentative del mondo economico di Bergamo. L'Ente ha come mission principale l'ideazione e l'organizzazione di fiere, anche su scala nazionale e internazionale, integrate da eventi del settore MICE come meetings, incentives, conferences and exhibitions, e il progetto FORME, con le sue molteplici attività, incarna perfettamente il core business dell'organizzazione.

Quattro giorni di gusto e arte casearia che tutte le sere proseguirà allo *SPAZIO FASE* di Alzano Lombardo con gli eventi di **FUORI FORME** dedicati a chi non vuole rinunciare ai formaggi neanche alla sera. L'appuntamento è quindi con **The Cheese Lover's Nights**, dove gli appassionati potranno regalarsi un momento goloso e notturno in un ambiente esclusivo.

---

## **A Branzi c'è la Sagra della polenta taragna**

Come ogni autunno, la regina della cucina bergamasca torna protagonista. La polenta taragna è infatti pronta a far gol in quel di Branzi dove sabato 5 e domenica 6 ottobre è di scena la Sagra della Polenta Taragna. Calda e filante, la polenta taragna viene abbinata in questo goloso weekend agli altri piatti della tradizione bergamasca, curati direttamente dai ristoranti di Branzi.

Arrosti, stracotti, selvaggina e formaggi locali, dal Formai de Mut al Branzi Ftb, sono alcuni dei piatti che saranno proposti nei locali della sagra o su prenotazione nei ristoranti convenzionati. Tipicità a tavola a parte, saranno due giornate ricche di eventi in cui grandi e piccini avranno

anche l'occasione di sperimentare di persona le attività legate al mondo della cucina e dei prodotti montani. E per i più temerari c'è anche un tour in elicottero nel cielo di Branzi!

## **Sabato 5 ottobre**

- 8.30 – Mostra Caprina: arrivo degli animali protagonisti della rassegna, inaugurazione e saluti (la premiazione della mostra è alle 13.00)
- 10.00 – Apertura della 7ima edizione della sagra della Taragna e dei musei: museo Valleve La rasega e museo Cave Branzi Le piodere, visitabili dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 17.00 (trasporto con mezzi propri)
- Dalle 10.00 alle 19.00 – Giro in carrozza con cavalli, nell'esterno area verde di via Cagnoli
- Dalle 10.00 alle 18.00 – Gonfiabili per bambini
- Dalle 10.00 alle 18.00 – concorso fotografico Branzi visto da te, con proiezione di fotografie dell'estate 2019 e concorso disegno La mia vacanza a Branzi, con esposizione disegni estate 2019
- 15.00 – Laboratorio didattico Giochi con le pannocchie
- 16.00 – Show Cooking con le delizie del pasticciere Matteo Andolfo
- 17.00 – Dimostrazione scuola di Ballo Asd Chignon
- 17.30 – Proiezione film presso il Cineteatro parrocchiale di via Follo Branzi
- 21.30 – Spettacolo serale con musica anni '70, '80 e '90, con Fabio e Umberto

## **Domenica 6 ottobre**

- Dalle 10.00 alle 18.00 – Apertura Sagra della Polenta Taragna e musei: museo Valleve La rasega e museo Cave Branzi Le piodere

- Dalle 10.00 alle 19.00 – Giro in carrozza con cavalli, nell'esterno area verde di via Cagnoli
- Dalle 10.00 alle 18.00 – Gonfiabili per bambini
- 10.30 – Laboratorio Facciamo il pane
- 14.30 – Premiazione concorso fotografico Branzi visto da te e concorso disegno La mia vacanza a Branzi
- Dalle 15.00 alle 17.00 – Animazione spettacolo di magia e bolle di sapone in compagnia di Fiorellone Clown Magico pasticcione
- Dalle 15.00 alle 17.00 – Tour in elicottero nell'area verde di via Cagnoli, su prenotazione presso lo stand della [Proloco di Branzi](#) oppure chiamando il numero 320 8006811.
- 16.00 – Show Cooking Le delizie del pasticcere Matteo Andolfo
- Dalle 17.00 alle 22.30 – Musica country con il gruppo The Hazzard e il team country Vallecamonica

In entrambi i giorni inoltre, dalle 10.00 alle 22.00 stand espositivi con prodotti tipici e dell'artigianato locale.

È disponibile anche un servizio bus navetta per collegamento fra i parcheggi e ristoranti di Branzi con la zona fiere, dalle 18.00 alle 22.00.

---

**Campionati mondiali di**

# **pasticcERIA: a Milano l'evento più dolce dell'anno**

Oltre 100 dei migliori pasticceri e cake designer provenienti dai 5 continenti si sfideranno a Milano dal 19 al 22 ottobre per conquistare la coppa del mondo del Campionato di pasticceria "The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate" e il Campionato di Cake Design "Cake Designers World Championship", organizzati dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) all'interno di Host Milano, il Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale.

Ben 34 nazioni dovranno dare il meglio di sé tra sac-a-poche, creme chantilly, pasta di zucchero, gelato e cioccolato per rappresentare al meglio la terra di provenienza. Il tema di questa terza edizione sarà infatti "Arte e Tradizione Nazionale": vincerà chi riuscirà a racchiudere nella composizione e nel gusto delle proprie creazioni la cultura, le tradizioni e la storia del proprio Paese.

"La scorsa edizione è stata una spettacolare avventura nel mondo della pasticceria d'élite, tra sapori unici, sculture inedite e accostamenti inusuali – afferma Roberto Lestani, Presidente della Fipgc –. E quest'anno lo sarà ancor di più. Tantissime le novità: oltre alla competizione mondiale che da sempre è per noi motivo di orgoglio, vedremo una Art Gallery, con delle vere e proprie opere d'arte e demo live, un Contest School dove ci saranno tantissimi giovani talenti a confronto, e tanto altro. Ne vedremo delle belle!".

## **Tre maestri pasticceri per tre discipline**

Per il Campionato di Pasticceria, ciascuna squadra sarà composta da 3 maestri pasticceri, scelti attraverso i

campionati nazionali che si svolgono con cadenza biennale in ogni Paese del mondo, e un coach che avrà il compito cruciale di indirizzare, motivare e sostenere il proprio team.

Tre sono le “discipline” che metteranno alla prova l’abilità, la creatività e l’originalità delle squadre che si contenderanno il titolo: la gara di Scultura in Cioccolato e Praline, la Scultura in Zucchero e Torta Moderna e infine la Scultura in Pastigliaggio e Monoporzione Gelato.

A decretare il vincitore, una rigorosa e scrupolosa giuria costituita da tutti i coach di tutte le squadre. Tanti gli aspetti che saranno presi in considerazione per scegliere il vincitore: l’attinenza al tema, la difficoltà d’esecuzione, le tecniche utilizzate, l’innovazione. Ma anche l’originalità nell’accostamento degli ingredienti, caldo/freddo, dolce/salato. Ma non solo: i giudici valuteranno anche la pulizia del piano di lavoro, la divisione dei compiti e l’affiatamento tra i membri della squadra.

L’Italia, campionessa in carica dell’ultimo Mondiale con un’opera dedicata al caffè, dovrà dare il massimo per mantenere alta la bandiera del Bel Paese. A sfidarla, nazionali fortissime come il Giappone, campione mondiale nel 2015, e ancora Thailandia, Perù, Emirati Arabi e tante altre. Non mancheranno le squadre europee, come Francia, Portogallo e Germania che non aspettano altro che soffiare il titolo alla nazionale italiana.

## **Gli eventi collaterali**

Oltre al mondiale, ci saranno anche una serie di eventi collaterali. In primo luogo, l’Art Gallery una vera e propria galleria d’arte fatta di oltre 250 opere completamente commestibili e realizzate dai migliori pasticceri di tutto il mondo. Sculture di cioccolato, zucchero o interamente di formaggio, ogni opera sarà uno spettacolo per gli occhi.

Inoltre, diverse demo live che vedranno gli artisti all'opera.

Ma non è tutto: questa edizione vedrà anche una gara dedicata alle giovani promesse dell'arte pasticceria, ovvero il Contest School. Realizzato in collaborazione con il MIUR, la gara vedrà oltre 50 giovani talenti degli istituti alberghieri di tutta Italia alle prese con diverse dimostrazioni e sfide da affrontare.



### **Il campionato di Cake Design**

Infine, il campionato di Cake Design: ogni nazionale è formata da un cake designer che ha vinto le selezioni nazionali lo scorso anno e da un allenatore. La sfida consisterà nel produrre torte da degustazione e una da esposizione, con creazioni di impressionante complessità che possono raggiungere anche un'altezza di 180 cm. A detenere il titolo di Campione del Mondo sono gli Emirati Arabi, ma gli sfidanti

si presenteranno sicuramente con opere di rara spettacolarità.

Calendario competizioni:

- 19-20 ottobre 2019 Campionato Mondiale di Cake Design
- 21-22 ottobre 2019 Campionato Mondiale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria

Per maggiori informazioni: [www.federazionepasticceri.it](http://www.federazionepasticceri.it)

Per seguire in diretta i Campionati Mondiali:  
[www.facebook.com/fipfederazionepasticceria/](http://www.facebook.com/fipfederazionepasticceria/)

---

## **FORME, Bergamo caput mundi del formaggio**

Mancano pochi giorni alla quarta edizione di FORME la manifestazione dedicata all'arte casearia italiana d'eccellenza che torna nel capoluogo orobico dal 17 al 20 ottobre con un calendario ricco di iniziative e attività che soddisfa tutti i palati, professionali e non. Quattro giorni di degustazioni, mostre-mercato, laboratori e incontri con appuntamenti dedicati agli addetti ai lavori e a chi vuole unire l'amore per il formaggio a un'esperienza unica fatta di turismo, gastronomia e cultura. Dalla vacca alla bufala, dalla pecora alla capra, con infinite varianti di lavorazioni e stagionature, la manifestazione ospiterà formaggi di ogni latitudine ed estrazione. Un appuntamento irrinunciabile ospitato a Bergamo non casualmente. Sono infatti attese decine di migliaia di persone, un bel numero per la capitale europea dei Formaggi con 9 Dop su 50 italiane, le cui mura sono patrimonio Unesco e candidata nel 2019 a diventare Città



Creativa Unesco per la Gastronomia.

Progetto FORME è patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo e organizzato dall'Associazione Promozione del Territorio in collaborazione con la Regione Lombardia, il Comune di Bergamo, la Camera di Commercio di Bergamo e le più importanti associazioni di categoria.



## **FORME: alla scoperta del patrimonio caseario italiano e locale**

FORME è l'evento per eccellenza per conoscere lo spettacolare patrimonio caseario italiano, un progetto con lo scopo di promuovere la conoscenza dei formaggi, delle tecniche di produzione, del territorio d'origine e della loro storia. Un sorprendente viaggio nel mondo caseario in spazi ben definiti e distinti con eventi B2B dedicati esclusivamente agli

operatori del settore in un'ottica di sviluppo e collaborazione, e con appuntamenti aperti al pubblico per assaporare prodotti esclusivi e vivere esperienze dirette grazie a convegni, workshop, cheeselab e degustazioni. Un'esperienza unica per ampliare la cultura dei formaggi e affinare la propria tecnica d'assaggio seguendo alcune semplici regole, come il taglio e la porzionatura per esaltare gusti e proprietà organolettiche.

Sabato 19 e domenica 20 ottobre in Piazza Vecchia, si terrà la mostra mercato "The Cheese Valleys" dedicata alle specialità casearie delle province di Bergamo, Lecco e Sondrio coinvolte nel progetto della candidatura di Bergamo come Città Creativa UNESCO per la Gastronomia. L'iniziativa, annunciata durante l'edizione 2018, porta i gioielli lattiero-caseari delle Cheese Valleys orobiche a incontrare la rete mondiale dell'Onu creata nel 2004 per promuovere la cooperazione tra le città che hanno identificato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo sostenibile.

FORME 2019 non sarà solo gusto, vista e olfatto, che in questa celebrazione dell'arte casearia verranno stimolati a 360°, ma una vera e propria esperienza multisensoriale. Dal 18 al 20 ottobre all'interno della manifestazione verrà data particolare attenzione anche all'ascolto, fondamentale per un casaro doc durante la battitura, l'operazione che serve per giudicare la struttura interna e la qualità del prodotto. Con le installazioni "Paesaggi sonori" dell'autore Carlo Giordani, sarà possibile immergersi totalmente nell'atmosfera di un alpeggio e seguire il formaggio nel suo viaggio dal pascolo alle scalere della stagionatura, ascoltando le sonorità che la natura regala, come per esempio il fruscio del vento tra le montagne e l'erba o il tonfo del latte durante la mungitura.

**World Cheese Awards: Le "Olimpiadi dei formaggi"**

Quest'anno il progetto FORME si apre al mondo e ospita in fiera i World Cheese Awards, le "Olimpiadi dei formaggi" che arrivano per la prima volta in Italia. Organizzati da The Guild of Fine Food, i World Cheese Awards da 31 anni premiano i migliori produttori del pianeta, dai piccoli artigiani ai grandi brand. La 32esima edizione della competizione segna già i primi record con ben 3.804 candidati totali (+10% del 2018) provenienti da 6 continenti e un primato di 42 paesi partecipanti.

Record anche per l'Italia, che al suo debutto come paese ospitante è in gara con ben 845 candidati (+102% rispetto all'anno scorso) e per la giuria che quest'anno conta 260 membri provenienti da 35 paesi. In fiera l'appuntamento con i WCA è da venerdì 18 ottobre, giorno in cui verrà eletto il formaggio campione del mondo, fino a domenica 20 ottobre per poter accedere all'arena e assaporare prodotti introvabili in Italia.



## **“And the winner is...”: la mostra dei vincitori di tutte le edizioni in Città Alta**

Per ripercorrere la storia di questo premio, il 19 e il 20 ottobre nel cuore della Città Alta sarà infatti allestita la mostra a ingresso gratuito “And the winner is...” che riunirà per la prima volta, nella suggestiva cornice del Palazzo della Ragione, i vincitori di tutte le scorse edizioni di World Cheese Awards.

## **Il Cheese Festival**

Nello stesso padiglione dei World Cheese Awards venerdì 18 ottobre verrà ufficialmente inaugurato al pubblico il Cheese Festival, il grande spettacolo di arte casearia aperto a tutti con un ricco programma di degustazioni, abbinamenti e corsi, che ospiterà anche stand gastronomici e divulgativi degli sponsor di FORME. Inoltre, il sabato e la domenica il pubblico potrà accedere all’arena dei WCA e partecipare ai Cheese tour organizzati per andare la scoperta della produzione casearia internazionale.

## **Fiera B2Cheese tra business, formazione e cultura**

Per gli operatori del settore l’appuntamento invece è alla Fiera di Bergamo il 17 e il 18 ottobre, dove si terrà la prima edizione di B2Cheese, il primo e inedito format fieristico B2B che unisce business, formazione e cultura. Due giorni interamente dedicati alla promozione dell’industria casearia italiana, con attività di matching tra produttori, buyers, importatori, distributori, tecnici, giornalisti e opinion leader del settore caseario. La formula è agile ed economica, con stand preallestiti, pensati per ottimizzare costi e impegno delle aziende. Un’occasione unica dove trovare tutti gli operatori del settore e aziende di servizi per logistica,

food tech, marketing e consulenza, per creare sistema e opportunità di business. Un programma dedicato accompagnerà e supporterà centinaia di buyer nazionali e internazionali già accreditati.



FORME 2019 mette in mostra tutto il suo lato buono e non solo in termini gastronomici. Durante la manifestazione i formaggi con un grado eccellente di conservazione, dopo le diverse attività, verranno consegnati alla Fondazione Banco Alimentare Onlus, che provvederà a redistribuirli attraverso la propria rete. Banco Alimentare, una delle realtà più importanti nell'orizzonte della solidarietà e che raccoglie eccedenze alimentari ancora ottime destinate allo smaltimento distribuendole attraverso una rete di 21 organizzazioni a milioni di bisognosi, sarà anche presente con uno stand all'interno della Fiera di Bergamo, dove il pubblico potrà effettuare una donazione da convertire in formaggio. Il supporto di FORME alla Fondazione nasce nel segno della responsabilità e del rispetto, all'interno di una visione che prevede uno sviluppo sostenibile del mondo alimentare. Durante B2Cheese anche buyer e produttori avranno l'opportunità di fare propria la missione di Banco Alimentare nel workshop "Niente sprechi: una responsabilità da condividere" di giovedì

17 ottobre, un'occasione per riflettere sui modelli di sviluppo possibile in campo agroalimentare, alla ricerca di percorsi a sostegno della povertà ed esclusione sociale, attraverso gesti concreti ed efficaci.

### **La serata di beneficenza "Buono come il formaggio"**

Per celebrare la filosofia della Fondazione, sabato 19 ottobre FORME organizzerà una serata di beneficenza su invito dal titolo "Buono come il formaggio". L'evento, organizzato nella suggestiva Sala delle Capriate del Palazzo della Ragione, avrà come ospite l'artista Cinzia Tedesco che interpreterà le opere di Verdi in chiave jazz nel concerto Verdi's Mood e l'intero ricavato verrà devoluto a Banco Alimentare. A supportare il progetto FORME e tutti gli appuntamenti dei quattro giorni della manifestazione, tante grandi realtà che da sempre si dedicano alla promozione della cultura enogastronomica nazionale e territoriale, presenti in fiera con uno stand dedicato e che saranno promotori e organizzatori di eventi, convegni e incontri dal forte valore culturale e formativo.

### **La "Carta dei Formaggi"**

Tra questi Regione Lombardia che presenterà la "Carta dei Formaggi", un progetto in collaborazione con l'Associazione Unione Cuochi Regione Lombardia che coinvolgerà i ristoratori con lo scopo di promuovere all'interno delle loro attività un'offerta gastronomica specifica che valorizzi i prodotti caseari della bergamasca: una vera e propria carta dei formaggi disponibile on-line che condurrà i clienti in un viaggio tra i sapori delle DOP lombarde con immagini e video. Un'iniziativa che nasce nel territorio orobico e diffondibile in tutte le realtà turistiche italiane.

Per assaporare la città orobica e la sua terra a 360° Visit

Bergamo, il marchio dell'Agenzia per lo Sviluppo e la Promozione Turistica della Provincia di Bergamo, per l'occasione ha organizzato diversi pacchetti turistici per godere a pieno delle bellezze del territorio. Grazie a "Enjoy Your Stay" chi sarà a Bergamo in occasione di FORME potrà arricchire il soggiorno partecipando a delle vere e proprie experience in città e in provincia alla scoperta dell'arte, della cultura, del paesaggio e dell'architettura.

Anche l'Accademia del Panino Italiano, la Fondazione Culturale nata con l'obiettivo di definire l'identità, individuare i valori e promuovere l'unicità del panino italiano per renderlo un'icona distintiva del Made in Italy, sarà per la prima volta ospite a FORME con un ricco palinsesto di incontri dedicati al dialogo tra i formaggi e i pani italiani. Gli appuntamenti dell'Accademia del Panino Italiano sono pensati sia in un'ottica B2B, dedicata a produttori e mondo food retail, sia ai consumatori, per arricchire la loro consapevolezza sull'abbinamento ideale tra due ingredienti cardine della cultura italiana del cibo. Tra questi il "Racconto dell'autentico Panino Italiano", che ogni giorno attraverso la voce degli imprenditori gastronomici racconterà quanto sia decisiva la scelta di un formaggio in un panino creativo, e il workshop "Quale pane per quale formaggio", un excursus sul patrimonio di biodiversità italiana rappresentato sia dai formaggi che dai grani locali per trovare l'abbinamento perfetto tra pane e formaggio secondo diverse prospettive: storica, geografica, organolettica, estetica con qualche sconfinamento più audace.



## **La regia tecnico-formativa affidata a Onaf**

Un altro ruolo chiave della manifestazione è ricoperto da ONAF, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio. Principale collaboratore sin dalla prima edizione di FORME, ONAF entra a far parte del Comitato Tecnico Scientifico istituito quest'anno da FORME e si conferma il coordinatore ufficiale dei convegni, delle tavole rotonde e dei workshop che si svolgeranno nelle giornate della manifestazione.

Diversi Maestri Assaggiatori parteciperanno attivamente ai World Cheese Awards come giudici delle giurie internazionali e altri rappresentanti ed esperti ONAF saranno presenti in tutte gli eventi organizzati in quei giorni al di fuori della fiera, come la mostra "And the Winner is..." al Palazzo della Ragione e alla mostra-mercato sulle Cheese Valleys che si terranno a Bergamo Alta. Inoltre sabato 19 ottobre, in occasione del 30° Anniversario dell'associazione che ha visto impegnate le



Delegazioni Italiani nelle selezioni Provinciali e Regionali dei candidati, verrà eletto il “Miglior Assaggiatore d’Italia dell’Anno”.

### **Commercianti e ristoratori tra i protagonisti**

Ma FORME non è solo fiera, laboratori, mercati e mostre. Grazie ad Ascom Confcommercio Bergamo, un altro pilastro del progetto che dal 2017 collabora attivamente e che è la realtà più rappresentativa del commercio e del turismo della provincia di Bergamo, la manifestazione abbraccia tutto il territorio orobico con iniziative organizzate ad hoc dall’anello finale della filiera lattiero casearia: commercianti e ristoratori. Per tutto il mese di ottobre infatti ciascuna categoria racconterà FORME attraverso i propri prodotti: dal “Tagliere di FORME” proposto dai gastronomi in collaborazione con ONAF ai ristoratori di città e provincia che arricchiscono il menù con un piatto a base di formaggi italiani, dai fioristi con il “Centrotavola di FORME” con design e colore che richiama il mondo caseario alla “Carta del pane e dei formaggi” studiata da Aspan, l’Associazione Panificatori Artigiani della provincia di Bergamo.

A ospitare alcuni dei maggiori eventi di FORME l’Ente Fiera Promoberg, che gestisce la fiera di Bergamo e riunisce oggi tutte le 20 associazioni imprenditoriali di categoria rappresentative del mondo economico di Bergamo. L’Ente ha come mission principale l’ideazione e l’organizzazione di fiere, anche su scala nazionale e internazionale, integrate da eventi del settore MICE come meetings, incentives, conferences and exhibitions, e il progetto FORME, con le sue molteplici attività, incarna perfettamente il core business dell’organizzazione.

## IL PROGRAMMA

FORME Palazzo della Ragione e Promoberg – Fiera di Bergamo 17  
– 20 ottobre

Inaugurazione con taglio del nastro venerdì 18 ottobre alle  
ore 14.30

## B2CHEESE

Promoberg – Fiera di Bergamo

17-18 ottobre | Addetti ai lavori

Prima edizione del salone internazionale del formaggio per  
operatori del settore

Inaugurazione con taglio del nastro giovedì 17 ottobre alle  
ore 10

## WORLD CHEESE AWARDS

Promoberg – Fiera di Bergamo

18-20 ottobre | Addetti ai lavori + pubblico

32esima edizione del più grande concorso al mondo dedicato  
esclusivamente al formaggio, per la prima volta in Italia.

18 ottobre premiazione ore 15.00

19-20 ottobre Cheese Tour aperti al pubblico

## CHEESE FESTIVAL

Promoberg – Fiera di Bergamo

18-20 ottobre | Aperto al pubblico

All'interno del padiglione che ospita i World Cheese Awards, un evento di arte casearia aperto al pubblico, con degustazioni guidate da esperti ONAF, mostra-mercato, laboratori e show cooking.

MOSTRA-MERCATO "THE CHEESE VALLEYS" Palazzo della Ragione – Loggia porticata 19-20 ottobre | Aperto al pubblico Nel cuore di Città Alta, sotto la loggia porticata di Palazzo della Ragione, esposizione dedicata alle specialità casearie delle Cheese Valleys Orobiche delle province di Bergamo, Lecco e Sondrio coinvolte nel progetto che vede Bergamo candidata Città Creativa UNESCO per la Gastronomia

MOSTRA "AND THE WINNER IS..." Palazzo della Ragione – Sala delle Capriate 19-20 ottobre | Aperto al pubblico La mostra riunirà per la prima volta nella suggestiva cornice della Sala delle Capriate di Palazzo della Ragione i vincitori delle scorse edizioni dei World Cheese Awards

Inaugurazione con taglio del nastro sabato 19 ottobre alle ore 10

Il calendario di tutti gli eventi è disponibile su [www.progettoforme.eu](http://www.progettoforme.eu)

Facebook Progetto Forme e Instagram Progetto Forme.

---

# **A Bergamo è tempo di “Agricoltura e diritto al cibo”**

Torna a Bergamo, tra il 27 e il 30 settembre, la terza edizione di «Agricoltura e diritto al cibo», manifestazione dedicata ai temi dell'alimentazione di qualità e di un'agricoltura sostenibile, espressione della Food Policy del Comune di Bergamo. L'iniziativa è nata nel 2017 per meglio accompagnare l'appuntamento mondiale del G7 dell'Agricoltura che si tenne in città e trasformò Bergamo nella capitale mondiale del diritto al cibo e dell'agricoltura sostenibile: quella del 2019 rappresenta la prima edizione della manifestazione da quando è stato siglato il Bergamo Urban Food Policy Pact, adesione della città al patto dei Sindaci di molte città del mondo sulle politiche alimentari urbane.

Il prossimo sarà quindi un'intera settimana dedicata alle filiere di produzione del cibo, ad un'agricoltura rispettosa dell'ambiente: moltissime le attività, i mercati, i convegni e laboratori che animeranno il centro città, la Valle D'Astino e alcuni luoghi significativi della città di Bergamo tra spettacoli di burattini, musica, l'adesione alla giornata Fridays for Future, giochi per bambini, vendite di libri e molto altro ancora.

Tra i punti di forza della manifestazione c'è il grande mercato dei produttori, che vedrà presenti molti produttori del territorio e che si svilupperà lungo tutto il Sentierone sia sabato che domenica: oltre cento piccoli produttori a filiera corta testimonieranno come, attraverso la semplice spesa settimanale, l'agricoltura possa davvero cambiare e sia possibile realizzare un'economia più equa e vicina ai

territori. Convegni, incontri, iniziative e laboratori di approfondimento, tra i quali un'illustrazione del portale BergamoGreen, completeranno il ricco calendario della manifestazione: si parlerà di turismo gastronomico, ma anche dell'insegnamento dell'enciclica Laudato sì di Papa Francesco, di filiera corta, di sicurezza alimentare, di cambiamento climatico e tanto altro.

“I temi dell'agricoltura sostenibile, della valorizzazione della filiera agroalimentare locale, della relazione tra produzione agricola e tutela del paesaggio sono esattamente quelli di cui ci siamo occupati in questi anni, grazie anche alla spinta di Expo 2015 e all'esperienza del G7 di un anno fa – spiega il sindaco di Bergamo Giorgio Gori -. Le esperienze si sono intrecciate: il lavoro del tavolo permanente sull'agricoltura, insediato in Comune, il moltiplicarsi dei mercati dei produttori e il crescere delle forme di consumo alimentare consapevole, l'avventura della Valle della Biodiversità, la nascita del Biodistretto, la collaborazione con l'Università e con la Camera di Commercio, i progetti sulle mense scolastiche, il contributo costante di BergamoScienza e di istituzioni importanti come il Cesvi. Tutte queste energie si sono coordinate in occasione del G7 dell'agricoltura dando vita ad Agricoltura, un evento a cui la manifestazione 2019 non solo dà continuità, segno dell'affermazione dell'agricoltura sostenibile come leva di sviluppo economico, di qualificazione dei costumi alimentari e di valorizzazione del nostro territorio, ma addirittura rilancia la sfida, coinvolgendo nuovi soggetti del territorio e affrontando nuovi fondamentali temi per il futuro del mondo in cui viviamo”.

L'iniziativa è organizzata dal Biodistretto dell'agricoltura sociale di Bergamo in collaborazione con VisitBergamo, patrocinata dal Comune, dalla Provincia e dalla Camera di Commercio di Bergamo. Aderiscono quest'anno tantissime realtà del territorio.

Il programma completo della manifestazione è consultabile al sito: [www.agriculturabg.it](http://www.agriculturabg.it)

---

# **Festa di Borgo Palazzo. I sorrisi dei commercianti vincono sul maltempo**

Le previsioni meteo non hanno fermato la festa: 20.000 persone hanno colorato la via Borgo Palazzo dal civico 1 al 116.

Domenica 22 di settembre il buonumore e l'entusiasmo hanno vinto sulle previsioni meteo. In 20.000 infatti hanno sfidato il maltempo, incuriositi dall'undicesima edizione della manifestazione

settembrina di Borgo Palazzo, per assistere a spettacoli e concerti all'aria aperta accolti dai sorrisi delle 200 botteghe della via. Negozi aperti, offerte dedicate allo shopping di stagione e ben 20 postazioni di intrattenimento hanno allietato la giornata della Festa del Borgo tra spettacoli di magia, concerti live, proposte street food, aree dedicate allo sport, laboratori e giochi per bambini.

Ad accompagnare lo shopping domenicale, oltre al profumo delle prime caldarroste e dello zucchero filato, sono state le 10 ore di concerti all'aria aperta e gli spettacoli di artisti di strada del

Bergamo Busker Festival diretto da Marco Pesce, che quest'anno hanno sorpreso il pubblico con illusioni, magie e scenografie alla Tim Burton.

Come sempre poi, grandi protagonisti della festa sono stati i bambini, spettatori e attori della giornata, che lungo la

passeggiata pedonale di un chilometro e mezzo hanno potuto mettersi alla

prova con i tanti laboratori creativi promossi dal Movimento Giovani Imprenditori di Confartigianato e Agricola Delta Nova e con le tante attività sportive presenti alla manifestazione.

“Nonostante il cielo coperto -afferma Domenico Giordano, Presidente dell'Associazione Le Botteghe di Borgo Palazzo-, le persone sono accorse in migliaia in Borgo Palazzo: un segnale che dimostra ancora una volta l'attaccamento della gente alla manifestazione e il desiderio di riscoprire la via e lo shopping in una dimensione più intima, quale è quella del nostro borgo, fatta di relazioni ed emozioni senza rinunciare alla varietà dell'offerta. La Festa del Borgo è proprio questo: un momento di incontro tra le persone, le arti e il commercio”.

20 postazioni, 200 botteghe, 20.000 sorrisi. Così si può riassumere l'XI edizione della Festa del Borgo, occasione in cui gli artigiani e i commercianti della via hanno dato il meglio di sé raccontando gli oltre 800 anni di storia del quartiere con esposizioni e dimostrazioni di arti e mestieri storicamente radicati nella zona, uniti alle proposte commerciali più moderne, mostrando così l'anima all'avanguardia della via che fa tesoro del suo passato.

