

Treviglio, un museo lungo otto chilometri. E la guida è un'app

Si chiama AgriMuseo Orizzontale e si snoda da piazza Manara a Castel Cerreto facendo scoprire storia e territorio. 14 i pannelli sul percorso e un'applicazione aggiunge informazioni e curiosità. Pezzoni: «Crescono la rete museale e il richiamo culturale della città»

G7 dell'Agricoltura, Bergamo fa il pieno di eventi e ospiti

Dal 7 ottobre, una settimana di incontri sul cibo e la sostenibilità accompagna il summit internazionale. Con Astino nel Gusto arrivano i grandi chef Cracco, Oldani, Cannavacciuolo, Beck e Antonia Klugmann

G7 dell'agricoltura, ad Astino spazio anche a

produttori, chef e ristoratori

La presentazione della [Fiera di Sant'Alessandro](#) – il tradizionale appuntamento per gli operatori agricoli e gli amanti del mondo rurale, delle tradizioni contadine e dei prodotti tipici, in programma dall'1 al 3 settembre prossimi al polo espositivo di via Lunga a Bergamo – ha acceso i riflettori anche sul G7 dell'agricoltura, l'evento che il 14 e 15 ottobre porterà a Bergamo i ministri dell'agricoltura dei sette stati più sviluppati del mondo per confrontarsi sui temi chiave delle risorse alimentari, della loro distribuzione e della sostenibilità.

Un appuntamento che farà di Bergamo la capitale mondiale dell'agroalimentare e che rappresenta un'importante occasione per la promozione territoriale, come ha sottolineato Luigi Trigona, segretario generale di Promoberg e presidente di Turismo Bergamo nel proprio intervento. «Tutta la settimana che conduce all'incontro – spiega – sarà interessata da iniziative che ci vedranno in prima linea attraverso gli attori territoriali e turistici, tra cui Turismo Bergamo ed il progetto East Lombardy».

«Ci saranno convegni – chiarisce -, ospiteremo i cento produttori più importanti d'Italia e saranno coinvolte le scuole. Sul fronte gastronomico sarà invitato uno chef da ognuno dei Paesi G7 per un confronto internazionale e sarà organizzato un vero e proprio tour tra i sapori della quattro province di East Lombardy, con chef, ristoratori, pasticceri, produttori e cantine che ruoteranno all'interno dell'ex monastero di Astino».

Fiera di Sant'Alessandro, l'agricoltura sbarca in città

Dall'1 al 3 settembre in via Lunga il modo rurale torna protagonista con prodotti tipici, attrezzature e animali. Oltre 200 le aziende presenti. Venerdì l'ingresso è gratuito

The green Wire, tre bergamaschi in bici per rilanciare il mondo bio

Il 18 giugno Alfredo Amadori, Sergio d'Adda e Alessandro Pagnoncelli partiranno per un tour lungo lo Stivale in difesa della terra e dei suoi prodotti. Ne nascerà un documentario. Promotore lo spazio Gate della Malpensata

Valle Imagna, alla Bibliosteria si cena con i produttori agricoli

Dal 9 giugno a Cà Berizzi quattro serate con altrettanti artigiani del gusto, tra antiche tradizioni, come quella dello stracchino, e nuove sfide, come lumache, zafferano e metodo biodinamico

Val del Fich, i formaggi da premio della “Giamburrasca” dei caprini

Federica Cornolti, 25 anni, s'è guadagnata anche la ribalta nazionale per la qualità dei prodotti che prepara nel suo allevamento di Ponteranica. I primi insegnamenti? Da Battista Leidi. «È un impegno gravoso, ma le soddisfazioni – a partire dall'apprezzamento dei clienti – annullano ogni fatica»

E l'ex operaia divenne coltivatrice di tartufi

A San Giovanni Bianco, Eufemia Maiorano ha avviato la produzione di tre specie: l'Uncinato, l'Estivo e il Nero pregiato. E in estate dovrebbero arrivare i primi raccolti

Segnali di primavera, riapre l'orto botanico

Dal primo marzo al 31 ottobre sarà aperto tutti i giorni lo scrigno della biodiversità di Città alta

Dal “Senatore Cappelli” al mais bianco, a Calvenzano la sfida è bio

L'Azienda agricola Fontana produce cereali selezionati che si trovano solo al mercato. Fiore all'occhiello sono anche fagioli, piselli e ceci, essiccati e macinati a pietra, privi di bucce e ideali per vellutate da preparare in tempi rapidi. Il tutto senza l'utilizzo di sostanze chimiche