

# **Albino, al mercato agricolo per saperne di più sul latte**

Focus sul prodotto crudo locale e le differenze con quello industriale nell'appuntamento di sabato 13 novembre in piazza della Libertà

---

# **Yogurt artigianali, due prodotti da assaggiare a Bergamo**

Al concorso di Cremona giudicati "ottimi" i vaccini dell'azienda Lanzeni Giuseppe di Caravaggio e i caprini della Cascina Aurelia di Bariano

---

# **Mele, ora la Val Brembana rilancia una varietà autoctona**

Individuata a San Giovanni Bianco è oggetto di selezione da parte dell'Associazione frutticoltori. Nel 2016 sarà creato anche un campo biologico certificato. Intanto sabato 17 e domenica 18 ottobre a Piazza Brembana torna la sagra

---

# **Cibo e turismo slow, in Fiera arrivano anche delegazioni dall'Expo**

Alla seconda edizione di Agri Travel & Slow Travel, dal 9 all'11 ottobre, rappresentanze da Cina, Colombia, Kazakistan, Israele, Marocco e Zimbabwe per un confronto su agricoltura, viaggi e sostenibilità. In contemporanea "Alta Quota" con gli sport e l'ospitalità della montagna

---

# **Dentro Expo / Un fondo sosterrà le start up agroalimentari innovative**

L'annuncio del Ministro Martina. La dotazione iniziale sarà di 20 milioni

---

# **Albino, cena in piazza con i**

# **prodotti del mercato agricolo**

Sabato 8 agosto la festa di Mercato&Cittadinanza che promuove la filiera corta e l'ecosostenibilità. In programma anche laboratori e aperitivi

---

## **Grani antichi, anche a Bergamo è partita la riscoperta**

Abbandonati per lasciare spazio alle varietà più moderne, i frumenti del passato tornano nei campi e sulla tavola. I casi di Astino e della Val Seriana

---

## **Treviglio, fino a domenica la Fiera agricola. L'ultima all'ex foro Boario**

Esposizione allestita fino a domenica 3 maggio. L'anno prossimo trasloco nel polo previsto a ridosso della stazione centrale

---

# Slow Food Day, a Bergamo mercato agricolo e taglieri



Sabato 18 aprile si tiene in tutta Italia la quinta edizione dello Slow Food Day, giornata in cui le Condotte si mettono a disposizione per dare informazioni su Slow Food e sui principali progetti associativi, per far conoscere i Presidi, i prodotti delle Comunità del cibo e quelli dell'Arca del territorio, per offrire momenti didattici e divulgativi insieme

agli agricoltori locali che producono in modo sostenibile. Le manifestazioni di quest'anno sono dedicate al cibo quotidiano "Buono, Pulito e Giusto".

In città l'appuntamento è in piazza Pacati, nel quartiere di Monterosso, dalle 9 alle 14. La Condotta Slow Food Bergamo sarà presente al "Mercato Agricolo e Non Solo" insieme con la Cooperativa Sociale Aretè, Comunità del Cibo – Terra Madre – Slow Food, che per l'occasione presenterà il libro "Progetto Aretè – Costruzione di un modello di impresa agricola con finalità sociali". Organizzerà anche un incontro di educazione alimentare per la prima classe della scuola media Camozzi di Monterosso presso l'ostello e preparerà il "Tagliere slow" composto dai prodotti del Mercato, accompagnati dal pane di filiera bergamasca del progetto Aspan e dai vini del Consorzio Valcalepio. Contatti: [enrico.radicchi@tiscali.it](mailto:enrico.radicchi@tiscali.it) 348 2896002; [Stefano Golino fiduciario@slowfoodbergamo.it](mailto:Stefano Golino fiduciario@slowfoodbergamo.it) 334 1181594

La Condotta della Bassa bergamasca sarà invece in campo domenica 26 alla Cascina Pelesa (via Canonica 148 – Treviglio – frazione Geromina), ospiti della Cooperativa agricola Castel Cerreto, per una giornata che avrà come protagonisti gli asparagi biologici, con possibilità di raccolta fai da te e tante altre iniziative. Contatti: Chicco Crippa 335 8127207 – [slowdood.treviglio@gmail.com](mailto:slowdood.treviglio@gmail.com)

---

## **Pasquetta, al castello di Malpaga “assalto” ai prodotti tipici**

È piaciuta davvero la Pasquetta proposta da Confagricoltura Bergamo al castello di Malpaga: un pic nic apparecchiato da ben 30 aziende agricole che nelle proprie postazioni hanno proposto prodotti e piatti tipici. La bella giornata, lo scenario storico, le iniziative di intrattenimento organizzare a corollario – come le visite al castello, gli spettacoli in costume, l’area didattica e l’esposizione di carrozze – hanno fatto il resto regalando alla manifestazione quasi 8mila presenze e un bilancio sopra ogni aspettativa. L’evento, dal titolo “Enogastronomia, storia e tradizione”, è stato realizzato nell’ambito del progetto di Confagricoltura “Expo... anch’io”, progettato in avvicinamento all’esposizione universale di Milano e al suo tema “Nutrire il Pianeta. Energia per la Vita”. L’alimentazione si è così intrecciata con la promozione della produzione agricola, l’enogastronomia, ma anche con la storia e l’arte del territorio.

