

Libri per sognare, incontro con l'autrice Elisa Castiglioni

La ragazza con lo zaino verde racconta l'Italia fascista delle leggi razziali

Proseguono gli incontri con gli autori di Libri per sognare, la manifestazione ideata dal Gruppo librai e cartolibrai di Ascom Confcommercio Bergamo, che quest'anno si estende alle scuole di Brescia nell'ambito di Bergamo e Brescia Capitale della cultura 2023. Dopo il successo e la partecipazione ai primi incontri on line con gli autori Silvia Vecchini e Matteo De Benedittis, domani, venerdì 3 marzo Elisa Castiglioni presenta il suo romanzo *La ragazza con lo zaino verde* (Edizioni Il Castoro 2022), che racconta tra luci e ombre l'Italia della dittatura e delle leggi razziali. A moderare l'incontro Matteo Bianchi della Libreria Incrocio Quarenghi di Bergamo. Sono previsti tre incontri nella stessa giornata (sempre in collegamento da remoto: dalle 9 alle 10, dalle 10,15 alle 11,15 e dalle ore 11,30 alle 12,30).

Libri per sognare è un'iniziativa ideata dal Gruppo Librerie e Cartolibrerie e promossa da Bergamo Terziaria SRL, società che fa capo ad Ascom Confcommercio Bergamo. Libri per sognare partecipa a Bergamo Brescia Capitale Italiana

della Cultura 2023. La manifestazione, giunta alla settima edizione, ha il patrocinio di Comune di Bergamo, Comune di Brescia, Provincia di Bergamo, Provincia di Brescia, Comune di Treviglio, L'Eco di Bergamo, Coordinamento Impresa Cultura Italia Confcommercio, Ali-Associazione librai italiani ed è sponsorizzata da Bper Banca e Federcartolai Confcommercio.

L'autrice

Elisa Castiglioni ha studiato Scrittura e Narrativa negli Stati Uniti dove ha vissuto per otto anni. Ha collaborato con diverse riviste americane. Insegna Lingua e Cultura Italiana presso il centro IES Abroad di Milano. Tiene laboratori di scrittura e si occupa di formazione insegnanti. Con Il Castoro ha pubblicato i romanzi *La ragazza che legge le nuvole* (2012); *Le stelle brillano su Roma* (2014); *Desideria* (2017); *In punta di piedi sull'orizzonte* (2019); *Giallo primula* (racconto digitale 2020). *La ragazza con lo zaino verde* è il suo quinto romanzo. Vive a Varese. _

La ragazza con lo zaino verde

Il romanzo è ambientato nella provincia di Varese nel 1938. La protagonista, Alida, ha quattordici anni ed è fiera di essere una Giovane Italiana, l'orgoglio dell'Italia fascista, tra l'estate in colonia e le manifestazioni del sabato fascista. Finché il suo equilibrio comincia a incrinarsi quando la sua amica Miriam non può più frequentare la scuola, la zia Isabella, così critica verso il Duce, sparisce. Alida va in cerca di risposte e la vita la chiama a una scelta. Lei, che ha sempre amato sentirsi parte di un Grande Tutto, deve per prima cosa riscoprire sé stessa. E solo poi, forse, sarà pronta a imboccare una strada che non avrebbe mai immaginato.

Il calendario degli appuntamenti di Libri per Sognare 2023

Il **16 marzo** i ragazzi hanno l'occasione di confrontarsi con l'autore **Federico Taddia** che, nell'incontro online moderato da Riccardo Oprandi della Libreria Mondadori di Lovere, presenta il suo libro **Nata in via delle Cento Stelle** (Edizioni Mondadori), una biografia di grande ispirazione con cui il divulgatore e autore di programmi radio e tv racconta la grande scienziata Margherita Hack. L'incontro con Taddia sarà replicato anche il 23 e 30 marzo (dalle 11 alle 12 per entrambe le date). Il **17 marzo** saranno ancora ospiti di Libri per Sognare l'autrice **Silvia Vecchini** e l'illustratore **Sualzo**, con **Fiato Sospeso** (Edizioni Tunuè); a moderare l'incontro Massimiliano Zazzi della Libreria ComiXrevolution di Bergam. Il **22 marzo** i ragazzi parteciperanno- sempre online- all'incontro con **Pier Domenico Baccalaro**, co-autore di **Book Rebels. La spiaggia dei lettori clandestini** (Edizioni Salani). L'autore sarà presentato ai ragazzi da **Diego Liserani** della Libreria Libraccio di Brescia.

La settima edizione di Libri per sognare

Libri per Sognare coinvolge quest'anno nel suo complesso, tra Bergamo e Brescia, 54 istituti scolastici (di cui 42 su Bergamo), 153 classi (di cui 129 su Bergamo) e 3.108 studenti (di cui 2.621 su Bergamo). Le classi partecipanti sono invitate a leggere i libri selezionati e dalla seconda metà del mese di aprile 2023 avranno la possibilità di votare il libro preferito ed esprimere recensioni sul portale www.libripersognare.it. Da febbraio a inizio aprile verranno organizzati incontri da remoto con gli autori dei libri selezionati. L'evento finale, con la premiazione del libro vincitore e degli studenti che avranno inserito nel portale le migliori recensioni, avrà luogo il 5 giugno a PalaFacchetti , palazzetto dello sport a Treviglio.

Per informazioni: www.libripersognare.it – facebook @librixsognare

Libri per sognare: vince Antonio Ferrara con “Volovia”

Alla finale in diretta streaming premiati autori, alunni e classi della provincia di Bergamo e Varese

È “Volovia” di Antonio Ferrara (edito da Einaudi Ragazzi, 2021) il libro più amato e votato dai quasi 1900 studenti (1893 per l’esattezza) che hanno partecipato a “Libri per sognare”, la manifestazione nata nel 2017 e ideata dal Gruppo Librai e Cartolibrai di Ascom Confcommercio Bergamo, organizzata in collaborazione con l’Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo e con il sostegno di Intesa Sanpaolo.

Il libro vincitore racconta la storia di Saverio, ragazzo bullizzato ed etichettato come “scemo” che, abbandonati gli studi, affronta con mistero e fantasia l’eredità pesante del lavoro di becchino del padre ma che, in un’esistenza scandita dalla morte, andrà incontro a un futuro luminoso. I libri in concorso per l’edizione 2022 erano: “Viola e il Blu” di Matteo Bussola (Salani editore, 2021), “Un sogno sull’oceano” di Luigi Ballerini (San Paolo Edizioni, 2019), “La traversata” di Francesco D’Adamo (Il Castoro, 2021) e “Viola Giramondo” di Teresa Radice e Stefano Turconi (Ed. Bao Publishing 2020).

Edizione record

Con 611 recensioni e un centinaio di elaborati, tra cui 27 video, poesie e canzoni, i numeri della sesta edizione di “Libri per Sognare” sono da record. L’evento finale, svoltosi nello Studio Le Park a Milano, ha visto la premiazione delle migliori recensioni ed elaborati degli studenti delle scuole che hanno partecipato all’iniziativa. In studio Cristian

Botti, presidente del Gruppo Librai e Cartolibrari Ascom Confcommercio Bergamo, il direttore Ascom Oscar Fusini e gli autori in concorso: Matteo Bussola, Luigi Ballerini, Antonio Ferrara, Francesco D'Adamo, Teresa Radice e Stefano Turconi. All'evento in diretta streaming (trasmesso sul canale YouTube di Ascom Confcommercio Bergamo e sulla pagina Facebook di Libri per sognare) hanno partecipato a distanza anche le classi e gli alunni, i veri protagonisti – insieme ai loro insegnanti – della manifestazione il cui obiettivo è quello di promuovere la lettura tra i ragazzi delle scuole primarie (classi quinte) e secondarie (classi prime) della città e della provincia di Bergamo. Quest'anno hanno partecipato 34 istituti scolastici, di cui due fuori provincia (Cividate Camuno, Brescia; Caravate, Varese), 92 classi e 1893 alunni, che hanno avuto anche la possibilità di incontrare via web gli autori dei libri selezionati dalle librerie organizzatrici. Hanno partecipato alla sesta edizione a Bergamo le librerie: Comix Revolution in Galleria Fanzago e Incrocio Quarenghi, in Via Quarenghi. A Dalmine "I libri di Mauro", a Lovere "Libreria Mondadori", a Nembro "Cartolibreria No problem", a Sarnico "Libreria del Lago", a Treviglio "Fonte Viva".

L'evento finale e i saluti delle autorità

La diretta dell'evento finale si è aperta alle ore 10 con i saluti iniziali di Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo, e Cristian Botti, presidente gruppo Librai e Cartolibrari Ascom Confcommercio Bergamo, che ha ribadito l'impegno della categoria per fare crescere le nuove generazioni con la passione per la buona lettura, attraverso la proposta di titoli importanti per riflettere. Ad anticipare le premiazioni, con gli autori che hanno assistito alla lettura delle migliori recensioni dei ragazzi dei loro libri, i saluti delle autorità e di chi ha sostenuto l'iniziativa. Hanno raggiunto idealmente lo studio con dei saluti video e messaggi, il provveditore Vincenzo Cubelli, dirigente Ufficio Scolastico territoriale di Bergamo, Romina Russo, delegata

della Provincia di Bergamo alla promozione della cultura, Nadia Ghisalberti, assessore alla Cultura del Comune di Bergamo, il direttore dell'Eco di Bergamo, Alberto Ceresoli, Roberto Spinucci, direttore commerciale Retail della Direzione regionale Lombardia Nord Intesa Sanpaolo.

A confermare il successo dell'iniziativa, che dalla prima edizione a oggi ha visto la partecipazione di quasi 6 mila ragazzi, 192 classi e 16 autori per ragazzi, è Cristian Botti: "L'interesse e la partecipazione a questa edizione sono stati davvero al di sopra delle aspettative. Ora, dopo questa edizione da record, concentreremo sforzi e idee per pensare a Libri per Sognare 2023, che porteremo ancora oltre i confini provinciali nell'anno che vede Bergamo con Brescia capitali italiane della cultura".

I premi: 3 recensioni top, 5 migliori per ogni libro, 5 migliori elaborati

Le tre recensioni top tra le 611 in concorso sono quella di Alessio Dianò (Istituto Comprensivo 1 B Secondaria di primo grado Statale "G. e A. Frattini" di Caravate (Varese), che ha letto "Un sogno sull'Oceano" di Luigi Ballerini, "analizzando, come un vero critico letterario in erba, la trama e la costruzione del romanzo"; Aurora Piccinelli (Classe 1 D Secondaria di primo grado – Istituto Comprensivo Fratelli d'Italia – Costa Volpino) ha "raccontato e ripercorso in rima, con una poesia" il libro "La traversata" di Francesco d'Adamo; Elio Boni e Matteo Marzocca (5a Primaria – Istituto Comprensivo Dante Alighieri – Torre Boldone) hanno rappresentato con un cortometraggio con costruzioni e personaggi Lego il romanzo di Matteo Bussola "Viola e il blu", "dimostrando un modo per abbattere il muro dei pregiudizi e valorizzare la diversità".

Sono 5 le migliori recensioni, una per ogni libro, lette direttamente dagli autori in concorso:

Benjamin Cardoza (1 B Secondaria di Primo Grado Istituto Comprensivo Statale "G. e A. Frattini" di Caravate- Varese) per "Volovia" di Antonio Ferrara (Einaudi Ragazzi, 2021); Martina Consonni (5 A Primaria, Istituto Comprensivo Camozzi, Scuola Primaria Gabriele Rosa) per "Un sogno sull'oceano" di Luigi Ballerini (San Paolo Edizioni, 2019), Anna Villa (1 a Secondaria di Primo Grado, Istituto Maria Consolatrice di Sant'Omobono Terme) per "Viola e il Blu" di Matteo Bussola (Salani editore, 2021); Isabel Figaroli (1a Secondaria di primo grado, Istituto comprensivo Daniele Spada di Sovere) per "Viola Giramondo" di Teresa Radice e Stefano Turconi (Ed. Bao Publishing 2020); la classe 1C della Secondaria di primo grado Istituto Comprensivo Cesare Albisetti di Chignolo d'Isola ha recensito assieme "La traversata" di Francesco D'Adamo (Il Castoro, 2021).

Ardua anche la scelta dei 5 migliori elaborati. Sono stati premiati gli alunni della classe 5 A Primaria Pascoli (Istituto Comprensivo G.B Rubini) di Romano di Lombardia, che hanno composto i testi per una poesia cantata ispirata a "La traversata" di Francesco d' Adamo e hanno realizzato una canzone Rap traendo ispirazione dal libro " Viola e il Blu" di Matteo Bussola. Gli alunni della classe 1 D della Secondaria di primo grado dell' Istituto Comprensivo Mille, Amedeo di Savoia di Bergamo hanno scritto una recensione su tre megadadi di "Volovia" di Antonio Ferrara. Gli alunni della 5^a Primaria (Istituto Comprensivo Mapello) di Prezzate hanno realizzato un ipertesto con bellissimi disegni digitali e un racconto sonoro su tutti e 5 i libri in concorso. Lucia Verzeroli (1 A Secondaria di Primo Grado – Istituto Comprensivo di Clusone) ha costruito un libro pop-up del Titanic che affonda, perché meglio rappresenta la storia e i sogni che si infrangono, ispirato al libro "Un sogno sull'oceano" di Luigi Ballerini. Marco Lodetti della 1 A Secondaria di Primo Grado- Istituto Compresivo di Clusone ha

rappresentato e racchiuso in una scatola i sogni e le avventure di “Viola Giramondo” di Teresa Radice e Stefano Turconi. Giulia Negri (1b Secondaria di Primo grado, Istituto comprensivo di Cisano Bergamasco) ha realizzato un video ispirato alle pagine de “La traversata” di Francesco d’Adamo.

L’iniziativa ha il patrocinio di Regione Lombardia, Provincia di Bergamo, Comune di Bergamo e L’Eco di Bergamo ed è sponsorizzata da Intesa Sanpaolo.

Torna Museo City: Milano, Brescia e Bergamo riscoprono “Le Stanze dell’Arte”

Da oggi a lunedì oltre 90 istituzioni apriranno le proprie porte ai visitatori con mostre, visite guidate, laboratori e attività speciali

Dopo due edizioni online, torna in presenza “Milano Museocity”, la manifestazione promossa dal Comune di Milano e realizzata in collaborazione con l’Associazione MuseoCity, nata per riscoprire e far conoscere la ricchezza del patrimonio artistico dei musei cittadini, valorizzandone la funzione culturale.

Da oggi, venerdì 4 marzo, fino a lunedì 6 marzo oltre 90 Istituzioni pubbliche e private partecipano alla sesta edizione della manifestazione, musei d’arte, di storia, musei scientifici, case museo, archivi d’artista, archivi e musei d’impresa diffusi su tutto il territorio cittadino e, per la prima volta, anche oltre i confini della città con i Comuni di Bergamo e Brescia – insieme saranno Capitale Italiana della

Cultura nel 2023 – che hanno selezionato alcune tra le Istituzioni più rappresentative del territorio.

L'iniziativa, generalmente circoscritta alla città meneghina, quest'anno allarga gli orizzonti coinvolgendo quindi Bergamo e Brescia con l'intento di aprire le porte di luoghi storici e artistici inserendoli nel circuito di MuseoCity che si propone di mettere in rete musei d'arte, di storia, di design, musei scientifici, case museo, atelier d'artista, musei d'impresa, archivi, fondazioni e istituzioni bancarie e culturali.

Centinaia gli appuntamenti: “Le stanze dell’arte” il tema della sesta edizione

Dal 4 marzo i musei coinvolti aprono al pubblico le loro porte fisiche o virtuali, proponendo un programma con centinaia di appuntamenti tra visite guidate, laboratori per bambini, conferenze, incontri, aperture straordinarie e iniziative speciali accomunate da un unico tema conduttore – le “Stanze dell’Arte” – focalizzato sugli edifici che ospitano i musei (pubblici e privati), raccontati dai loro curatori e direttori.

Tra le Istituzioni presenti per la prima volta, ci sono l'Archivio Emilio Scanavino, ospitato in una palazzina di inizio '900, una volta sede di un noto laboratorio professionale fotocolor; l'Archivio Negroni, che propone un corso introduttivo al bassorilievo con esercizio pratico; l'Associazione Culturale Mosè Bianchi, Pompeo Mariani, Elisabetta Keller con l'apertura dell'ex Atelier della Keller, oggi sede degli archivi dei tre artisti, e visite guidate e conferenze quotidiane dedicate ad un'artista differente; la Fondazione Francesco Somaini Scultore, ex atelier dello scultore in un palazzo storico del FAI, recentemente inaugurato (settembre 2021), propone una mostra, una conferenza e un'attività digitale; la Fondazione Luciana Matalon, spazio nel cuore di Milano, dedicato all'arte contemporanea, in cui ogni parte è stata ideata e personalizzata dall'artista (soffitto di specchi, pavimento

dipinto); l'Officina Rancilio 1926, progetto in itinere alla scoperta degli oggetti di design custoditi nei musei cittadini di Parabiago.



Prima volta per Bergamo e Brescia

Prima volta, ovviamente, anche per le realtà di Brescia e Bergamo: nella città dei Mille saranno invece coinvolte l'Accademia Carrara, il Museo Civico di Scienze Naturali "E. Caffi", il Museo delle Storie di Bergamo, il Palazzo della Ragione, il Palazzo e Giardini Moroni. La Leonessa partecipa con le quattro sedi gestite da Fondazione Brescia Musei – Museo di Santa Giulia, Brixia. Parco archeologico di Brescia Romana, Pinacoteca Tosio Martinengo e Museo delle Armi "Luigi Marzoli"-, con il Museo Diocesano e con la Casa Museo di Palazzo Tosio.

"Museo Segreto", l'itinerario tra realtà

e metafora

Come ogni anno l'Associazione MuseoCity, oltre a coordinare il programma generale, cura e organizza direttamente alcune tra le più importanti iniziative della manifestazione tra cui "Museo Segreto", itinerario curato da Federica Giacobello con la supervisione di Gemma Sena Chiesa, dedicato alle Stanze dell'Arte. L'attenzione sarà rivolta alle sedi, palazzi storici o di nuova

creazione, che ospitano le diverse istituzioni partecipanti, ci si focalizzerà anche sulle sale espositive, si scopriranno particolari architettonici e decorativi inediti, e allestimenti storici o contemporanei. Si racconterà anche di altre "stanze", semplici laboratori, dove l'opera d'arte è stata creata. Una mostra diffusa, quindi, tra realtà e metafora.

Il programma completo di tutte le iniziative su www.museocity.it , su www.yesmilano.it e su app.museocity.it con anche alcune proposte di itinerari.

Cristian Botti confermato alla guida del Gruppo Librai Cartolai e rivenditori per ufficio

*Il presidente: "Pronti per Bergamo Capitale della Cultura".
Riccardo Oprandi eletto vicepresidente*



da sinistra Riccardo Oprandi e Cristian Botti

Il Gruppo Librai Cartolai e rivenditori per ufficio si rinnova con un direttivo pronto a rappresentare al meglio i tre settori merceologici della rappresentanza Ascom. Oggi il direttivo ha confermato alla presidenza Cristian Botti, 49 anni, titolare di "Mondo Ufficio" di Almenno San Bartolomeo che, forte della sua esperienza, farà da referente per tutto il comparto. Lo affiancano nel direttivo, con il ruolo di vicepresidente Riccardo Oprandi, 43 anni, titolare della libreria "Mondadori Bookstore" di Lovere, referente per la vendita di libri e Ugo Spiranelli, 60 anni, titolare della cartolibreria "No problem!" a Nembro, consigliere.

"Abbiamo voluto rappresentare nel migliore dei modi le tre categorie specializzate del comparto, da sempre complementari e interconnesse- spiega *Cristian Botti, dal 2012 presidente del Gruppo (nella foto a destra insieme a Oprandi)*-. Insieme lavoreremo per valorizzare ogni impresa e contrastare le problematiche che il nostro settore è chiamato ad affrontare di continuo, in particolare il mancato rispetto del tetto di sconti, fissato per legge al 5%, sui prezzi di copertina dei libri". Particolarmente sentita dalla categoria anche la regolamentazione della scolastica: "Confidiamo che possa essere imposto un tetto agli sconti, che in certi casi sfiorano anche il 30% penalizzando enormemente il settore"

sottolinea il vicepresidente Riccardo Oprandi.

Il Gruppo è già all'opera per prepararsi al grande evento di Bergamo Capitale della Cultura 2023: "Libri per sognare, l'evento clou del nostro Gruppo organizzato dal 2017 è già entrato a far parte del progetto presentato dal Comune di Bergamo capitale della cultura- sottolinea Cristian Botti-. Libri per sognare sarà replicato anche a Brescia, con cui stiamo collaborando, attraverso l'Ascom di riferimento. L'evento rappresenta un'occasione straordinaria per il territorio e le associazioni che ne fanno parte per avviare una proficua collaborazione e gettare le basi per iniziative future".

Le librerie cartolerie e rivendite di articoli per ufficio sono 306 (73 in città). Negli ultimi cinque anni purtroppo il settore ha assistito a diverse chiusure: nel 2017 erano 355 le attività del settore (86 in città). Un colpo decisivo è arrivato dal primo lockdown che ha messo in ginocchio il settore, con un crollo a due cifre (-10,2%): a fine 2019 erano 341 le attività (di cui 86 in città): si è scesi a 332 nel 2020 (84 in città) fino agli attuali 306.

"Il futuro sta nell'innovazione nei servizi alla clientela e nell'assistenza, in una logica di competizione- continua il presidente del Gruppo-. Un problema molto sentito, specialmente nei piccoli centri, è la difficoltà nel ricambio generazionale".

Il turismo come risorsa della

Valle Seriana

“Vivere bene, un domanda politica” è stata la due giorni di eventi promossi da Confcooperative Bergamo, Diaforà La Fenice e la Comunità montana Valle Seriana, in collaborazione con l'editore il Mulino, che ha avuto luogo ad Albino lo scorso fine settimana.

Molti i problemi emersi tra cui il più grave quello legato alla viabilità che vede il collegamento con il capoluogo Bergamo al limite del collasso. Eppure la Valle Seriana ha un grande potenziale, sebbene ci sia molto da costruire e da ricostruire. Non è un caso che il territorio considerato la “Silicon valley” dell'economia bergamasca degli anni '80 costituisca oggi il simbolo e la principale esperienza del cambiamento che ha caratterizzato il sistema economico e produttivo bergamasco. La Valle Seriana ha pagato caro il dazio della caduta del settore tessile di qualche lustro fa.

Del resto la ricerca “Bergamo smart land. Fare rappresentanza nella transizione del capitalismo intermedio”, elaborata dal Consorzio AASTER di Aldo Bonomi nel 2017 per conto del comitato Imprese & territorio, evidenziava già la transizione e le difficoltà emergenti. Lo studio sottolineava come la scena “industriale” e “sociale” proponesse anche da noi due grandi fratture, la prima “interna” al campo produttivo, la seconda riguardante i rapporti sociali complessivi.

La prima era rappresentata dalla polarizzazione tra l'élite manifatturiera particolarmente dinamica e la maggioranza delle imprese in strutturale difficoltà, mentre la seconda faglia, più sociale che economica, evidenziava che nei territori manifatturieri l'avanguardia industriale non riusciva più a mettersi sulle spalle anche il resto della società, come accadeva, nonostante tutto, fino a dieci anni prima. Tendenze che la pandemia ha rafforzato ed accelerato. Questo è il quadro nel quale è inserita oggi la Valle Seriana che resta tra i più ricchi territori a livello nazionale, scosso da un

crescente dualismo tra eccellenza e nuove povertà, tra cui quella di posti di lavoro che obbliga molti giovani a cercare in pianura (e in coda sulla strada) uno sbocco occupazionale.

Il turismo della valle

Oggi il sistema politico ed economico punta ad un rilancio attraverso il turismo, ma la strada, come si vuole in montagna, sarà certamente in salita. In primo luogo perché la valle è eterogenea. Da un punto di vista turistico esiste una "bassa valle" che gravita sull'area omogenea e sulla città e le cui attrattive possono essere ricondotte ad un'offerta di prossimità della città. In essa fa storia a sé l'altopiano di Selvino Aviatico. Una "alta valle" che trova nei tre comprensori quello dell'altopiano di Clusone, l'asta del Serio con Valbondione e il comprensorio del turismo invernale di Castione, Presolana e Pora. Infine una "media valle" turisticamente tutta da decifrare dal momento che ha una vocazione manifatturiera. Il sistema turistico della valle è quindi complesso ed ogni sottosistema, nelle sue debolezze, condiziona gli altri.

Ma c'è un altro fattore che influisce: l'industria turistica, se la si vuole chiamare così, è ancora limitata e basata su imprese molto piccole. Basti pensare che in Valle Seriana sono presenti solo 52 imprese della ricettività in senso stretto (esclusi B&B e affitti turistici che non sono imprese) dislocate su comprensori molto ampi: 16 a Castione e Presolana, 10 nell'asta del Serio, 7 in valle di Scalve, 7 a Selvino e Aviatico, 6 nell'altopiano di Clusone, 4 nella media valle e 2 nella bassa valle.

Esiste un'economia dell'attraversamento che caratterizza le nostre basse e medie valli, come dimostra il recente caso della variante di Zogno. Molte imprese creano ricchezza e posti di lavoro lavorando sul passaggio. Sembrerebbero vestigia del passato, ma non è così, visto che gli studi

recenti del Politecnico di Milano sulla realizzazione del nuovo PGT di Bergamo, sottolineano come nelle aggregazioni lineari (vie di comunicazione tra quartieri) il commercio resista più che all'interno dei quartieri stessi.

Un turismo diverso

Il turismo montano è variegato e spesso non si comprende la mancanza di coincidenza tra i suoi diversi segmenti. Il turismo invernale in senso stretto, cioè il turismo della neve, è uno spazio che coinvolge pochi luoghi e poche comunità. È fondamentale per la sopravvivenza delle comunità che oggi sono vocate a questa destinazione, ma non esaurisce lo spazio del turismo montano. Lo spazio bergamasco del turismo delle neve è piccolo e molto denso. Nel suo ciclo di vita è in stato avanzato, in maturità. Va cercata una fase di rinnovamento per permettergli di tornare a crescere, evitando il declino. Un rinnovamento che potrebbe anche passare attraverso il turismo montano antistagionale. Altrimenti occorrerà trovare nuovi benefattori, come per il recente caso del banchiere bergamasco che ha fatto fortuna a Londra e che ha comprato gli impianti di Colere per rilanciarli

Resta invece lo spazio per il turismo montano alternativo alla neve: il cosiddetto slow e green, arricchito dall'enogastronomia, ancora tutto da riempire. Potrebbe costituire la leva su cui poggiare il rilancio turistico di molte destinazioni. Lo suo sviluppo turismo non è però legato ad un investimento singolo (sia pur molto gradito e importante), ma alla creazione di un ecosistema del luogo che coinvolge una filiera lunga e larga che sposta la sua attenzione all'ospitalità.

Una seconda difficoltà nasce dal fatto che i risultati arriveranno dopo gli sforzi, contrariamente a quanto succede vicino ad un aeroporto che cresce, dove è più facile vedere subito i frutti dei nuovi investimenti, più difficile credere che uno sforzo comune orizzontale possa produrre risultati

futuri immediati.



Una nuova legge sulla montagna

Questo però richiede a priori l'opportunità di definire una nuova legge quadro sulla montagna, valorizzandone il ruolo economico, sociale e sanitario e la sua importanza strategica ai fini della tutela dell'ambiente, delle risorse naturali e del paesaggio e delle loro peculiarità storiche e culturali. Per questo occorre che l'attenzione si focalizzi sui nuovi spazi della montagna a beneficio di molti luoghi e comunità. I fondi licenziati dal PNRR sono fondamentali per gli investimenti nell'offerta ricettiva del nostro paese, migliorano i servizi ma non generano nuovi spazi, che è quello di cui l'economia di alcune valli, come la Valle Seriana, hanno la necessità.

Turismo, cultura, commercio e agricoltura: l'ipotesi green e slow

Il modello su cui puntare è ormai noto: la crescita di una economia agricola e agroalimentare di qualità. Agricoltura di qualità, turismo, commercio, enogastronomia e filiere del gusto legate alle tipicità verranno considerate unitariamente come anelli di una nuova filiera del valore, un nuovo settore complesso in cui possono confluire diverse attività tradizionalmente riferite a settori differenti ma che oggi devono essere considerate tutte afferenti ad una economia delle esperienze, ormai un fenomeno della società terziaria. E' a partire dall'intreccio tra settore agricolo, turismo di qualità, enogastronomia, cultura che stanno prendendo forma alcuni fenomeni interessanti.

La domanda politica

Se questo è il modello, allora occorre capire chi e come, potrà essere l'iniziatore di questo nuovo sviluppo. Ad oggi manca una cabina di regia o un'agenzia chiamata a coordinare gli sforzi che molti attori potrebbero riservare allo sviluppo.

Il tema infrastrutturale non è però secondario. Quale è lo spazio di posizione della Valle Seriana rispetto al territorio più vasto nel quale è inserita? Lo slittamento della centralità territoriale in basso verso la città che si congiunge con Treviglio, con il nodo ferroviario di Orio la Serio, con l'Alta velocità, come riposiziona la valle? Infine, il territorio è una dimensione che non è più limitata allo spazio locale: è insieme di relazioni che ci mettono nelle condizioni di chiedere quale sia, nell'ecosistema produttiva provinciale, il grado di connessione della Valle Seriana e dei suoi spazi rispetto agli investimenti collettivi di pregio: aeroporto, Kilometro rosso, Point di Dalmine, Fiera di Bergamo ecc. Il vivere bene infatti è oggi ancora di più una domanda politica.

Food Film Fest, premiati i vincitori delle tre categorie in concorso

Sabato sera la premiazioni per Movie, Doc e Animation. Assegnati anche 5 premi speciali tra cui quello Ascom Confcommercio Bergamo

«Quasi ora», corto di Luigi Pane, è il vincitore (categoria food movie) dell'edizione 2021 del Food Film Fest andato in scena nei giorni scorsi in Città Alta a Bergamo. Le premiazioni si sono svolte sabato sera insieme ai 47 registi finalisti della VIII Edizione del festival ideato dall'associazione culturale Art Maiora e dalla Camera di Commercio di Bergamo, con la partecipazione di Coldiretti Bergamo e di Slow Food Bergamo Valli Orobiche Bassa Bergamasca, e che quest'anno ha visto anche il coinvolgimento di Ascom Confcommercio Bergamo come ricorda il direttore Oscar Fusini: "Abbiamo collaborato attivamente con l'organizzazione di Food Film Festival e abbiamo portato il nostro contributo sul tema del cibo e dell'educazione alimentare con [4 laboratori e ai talk](#) dedicati ai temi del vino, della frutta e della verdura, dei salumi e dei formaggi insieme ai nostri referenti e presidenti dei gruppi di categoria coinvolti."

"Abbiamo fatto il punto insieme ad esperti del settore su temi legati al food ma non solo – prosegue il Direttore -. Al festival abbiamo presentato infatti due iniziative legate alle pari opportunità e al tema dell'imprenditoria femminile, a cominciare dalla proiezione di «Madre e Figlia. L'impresa Donna tra le generazioni» un documentario sulle aziende nel settore commercio a conduzione familiare dove il rapporto tra

madri e figlie è il fil rouge narrativo ed emotivo. Inoltre, sarà esposto un estratto della mostra 'Sguardi di donne, storie di commercio' con gli scatti, realizzati dal fotografo bergamasco Sergio Nessi, che rendono omaggio alla figura femminile ritraendo le donne al lavoro nei loro negozi, bar, ristoranti, uffici e aziende.”

Tornando alle premiazioni, a fare gli onori di casa Luca Cavadini, Direttore Artistico di Food Film Fest, che ha premiato i vincitori delle 3 categorie in concorso: Movie, Doc, Animation. Assegnati poi il Premio Speciale alla miglior opera sul territorio che da questa edizione diventa Premio Ascom Bergamo (consegnato dal direttore Oscar Fusini) e il Premio Speciale della Direzione Artistica intitolato ad Emanuele Prati. Da quest'anno anche un Premio Speciale è assegnato dal Comitato Italiano per il World Food Programme per premiare un'opera che sensibilizzi contro la fame nel mondo, ma anche un Premio titolato a Piazzalunga assegnato al film che meglio racconta di integrazione e un Premio Speciale dalla Fondazione Creativi italiani per premiare la creatività.



I vincitori delle 3 categorie in concorso

Per la categoria ANIMAZIONE viene chiamato sul palco Enrico Radicchi della condotta Slow Food Bergamo. Il premio va ai giovanissimi registi tedeschi Nicolas Sperling, Matthias Strasser and Gina Stephan per il film di animazione Composition IV presenti tutti al ritiro del premio. Kandinsky ispira lo chef Theo che libera l'ispirazione senza confini, proprio come l'arte astratta. E Theo si diverte compiaciuto fino al suo prossimo viaggio infinito, perché alla fantasia non si pongono limiti, come all'arte.

Alberto Brivio, Presidente di Coldiretti, è chiamato sul palco per consegnare il premio per la categoria FOOD MOVIE a Luigi Pane per il film Quasi Ora. Pasolini e Montanelli, spietati, parlarono di un'Italia senza memoria e quindi senza futuro. La libertà conquistata ci sembra scontata e ingombrante al punto che per molti la soluzione del capopopolo di turno affascina ancora. Quasi ora è un pranzo con la schiena dritta. A pagare il conto sono le nuove generazioni. Salato.

L'ultimo premio viene consegnato per la categoria DOC da Raffaella Castagnini Responsabile Servizio Promozione e sviluppo economia locale Camera di Commercio a Sopa, film realizzato a Panama dal regista Jorge Montenegro che ha mandato un video messaggio di ringraziamento. La discriminazione di essere una donna con origini africane, la difficoltà di perdere il marito, la povertà che ti circonda. Poi Marta e le sei figlie diventano imprenditrici. E Panama è come New York, Milano o Melbourne. Idea, progetto, passione, lavoro, risultato. Una zuppa d'autore.



Premi e menzioni speciali

Ad anticipare le premiazioni due menzioni speciali: presente sul palco Luana Piazzalunga CEO Piazzalunga Srl e sponsor dell'iniziativa, per premiare Caprediem un film Italiano del 2021 a cui va il premio La migliore opera di emancipazione. Sul palco per ritirare il premio il regista Walter Bencini. La seconda menzione speciale assegnata dal Comitato Italiano per il World Food Programme viene assegnata dal Direttore Artistico Luca Cavadini che legge un messaggio del Dott. Pietro Lasalvia, Direttore Comunicazione e relazioni istituzionali del World Food Programme Italia e consegna il premio a Davide Dutto art director del film With Human Eyes. Il senso è preparare pasti per chi ne ha bisogno, in accordo con le realtà di distribuzione popolare. I protagonisti sono i ristoratori di Torino, chiusi per la pandemia senza distinzione tra michelin e trattorie. L'animazione coinvolge

fino alla commozione e chi ha occhi umani, li asciuga.

Si prosegue poi con il Premio della Fondazione Creativi Italiani che vuole premiare la creatività e la fantasia e viene consegnato sempre dal direttore artistico a Irene Cotroneo coregista del film Gea l'ultima mucca una storia davvero originale che ha stupito e lasciato incuriositi il pubblico e i membri della giuria. A Serravalle Langhe Gea batte Barack Obama. Potenza della lirica dove ogni dramma è un falso. E il cinema, gli autori, il regista, il montaggio, possono stupire, bene, fino all'inverosimile.

E poi il momento di chiamare sul palco Oscar Fusini direttore Ascom Bergamo un nuovo partner di Food Film Fest che oltre a sostenere l'iniziativa quest'anno ha contribuito nella realizzazione del programma. A lui l'onore di assegnare il Premio Miglior opera sul territorio al film Going Dark Finding Light film americano del 2021, i registi Joshua Harding e Matt Klug non potendo essere presenti hanno inviato un divertente video messaggio di ringraziamento. Il periodo covid sia d'insegnamento. Michael Tusk, tre stelle Michelin con i battenti chiusi per la pandemia, porta la sua arte culinaria in fattoria. "La terra, i suoi prodotti a pochi metri, ci ha permesso di fare un po' meno, perché abbiamo molto di più davanti a noi".

Sempre una grande emozione la consegna del premio della Direzione Artistica intitolato ad Emanuele Prati cofondatore della manifestazione. Il premio viene consegnato dal direttore artistico che dopo aver letto le motivazioni chiama sul palco Victoria Fistes regista del film Tanagokoro film Anglo giapponese che racconta la storia di un intrepido chef e della sua battaglia. Yoshinori Ishii è uno chef, un'artista e un uomo che ha unito la passione alla curiosità. Prima regola, rispettare la materia prima. Ha indossato i panni dei pescatori ed ha rivoluzionato il modo di trattare il pesce a Londra e nel Regno Unito. Questo bel ritratto cinematografico ci fa capire perché non è vero che tutti possono essere chef.

Val d'Astino, "La biodiversità dentro la città" vince il Premio nazionale del Paesaggio 2021

Un riconoscimento prestigioso alla vigilia di Bergamo Capitale Europea della Cultura 2023. Premiato il lavoro ultradecennale del progetto della Fondazione MIA

L'importante Premio Nazionale del Paesaggio 2021, promosso dal ministero della Cultura, è stato assegnato a "La biodiversità dentro la città: la Val d'Astino di Bergamo", il progetto presentato da Fondazione Misericordia Maggiore di Bergamo-Mia. Un riconoscimento straordinario che premia un lavoro ultradecennale e che lo elegge a candidato italiano alla settimana edizione del Premio del Paesaggio del Consiglio d'Europa.

Il Premio Nazionale del Paesaggio 2021 è stato conferito domenica 14 marzo in occasione della Giornata Nazionale del Paesaggio, alla presenza del ministro della Cultura, Dario Franceschini, e del Direttore generale di Archeologia, Belle Arti e Paesaggio, Arch. Federica Galloni (andata in "onda" sul canale YouTube del Ministero della Cultura).

Una soddisfazione grandissima che investe la città di Bergamo e che valorizza il ruolo di regia svolto da Fondazione MIA di concerto a una pluralità di attori e che riguarda un luogo identitario per la città di Bergamo e la comunità locale, qual è Astino con il Monastero e la sua Valle, e che proietta Bergamo stessa – con il riconoscimento a Capitale Europea della Cultura 2023 – a punto di riferimento italiano e

internazionale per la tutela dell'ambiente, dell'ecosistema con la sua biodiversità, e dei beni culturali quali leve di sviluppo complessivo per l'intero territorio.

Il progetto è realizzato in partnership con Comune di Bergamo; Regione Lombardia; Provincia di Bergamo; Parco dei Colli di Bergamo; Centro Studi sul Territorio, Università degli Studi di Bergamo; Orto Botanico di Bergamo "Lorenzo Rota". Un particolare ringraziamento per il supporto e la collaborazione dimostrati va a Riccardo Rao, Centro Studi sul Territorio, Università degli Studi di Bergamo, Enrico Antignati Presidente A.P.A.B. (Associazione Produttori Agricoli Biologici della Valle d'Astino), Gabriele Rinaldi, Direttore Orto Botanico di Bergamo "Lorenzo Rota" e a Angelo Colleoni, Vice Presidente Parco dei Colli di Bergamo.

"Con l'importante progetto di Astino è stata recuperata un'area periurbana che è diventata il cuore verde della biodiversità della città di Bergamo – sottolinea **Fabio Bombardieri, Presidente Fondazione della Misericordia Maggiore MIA** -. Il progetto è stato realizzato dalla Fondazione della Misericordia Maggiore, le cui origini risalgono al 1265, fondazione attraverso la quale la città di Bergamo e i suoi cittadini hanno dedicato grande attenzione alle attività caritative e culturali in tutte le loro declinazioni. Voglio rivolgere un caloroso ringraziamento al prezioso lavoro svolto dalle istituzioni pubbliche come l'Università, la Regione, la Provincia, il Comune e il Parco dei Colli, ma anche dall'Orto Botanico, dall'Associazione dei Produttori Agricoli Biologici, dalle Associazioni e dalle Cooperative che hanno coinvolto persone svantaggiate e con disabilità, e anche ai giovani. Grazie a tutti questi soggetti appassionati direttamente impegnati nel progetto, La Valle d'Astino con il suo splendido complesso monastico è diventato un punto di riferimento per la città di Bergamo e la sua popolazione e ciò tanto per la sua bellezza che per il ruolo di centro culturale. E, non da ultimo, per l'importante opera di sensibilizzazione ai valori

fondamentali della natura, del paesaggio e dell'agroalimentare".

Al cuore del Premio Nazionale del Paesaggio 2021

Un progetto, quello de "La biodiversità dentro la città: la Val d'Astino di Bergamo" dalla grande ambizione e complessità, premiato anzitutto per la sua capacità di restituire alla pubblica fruizione un paesaggio in stato di degrado che rischiava di essere oggetto di interventi speculativi. Tra i molteplici aspetti che hanno meritato al progetto bergamasco il conferimento del Premio Nazionale del Paesaggio 2021 spiccano: la costruzione di un processo di pianificazione condivisa e rigenerazione attraverso una collaborazione pubblico-privato, posta in capo alla Fondazione della Misericordia Maggiore. L'eccellente lavoro di regia territoriale con cui i diversi attori hanno agito e hanno saputo integrarsi. Il coinvolgimento di ampie e diversificate tipologie di fruitori. La solidità della visione scientifica che ha sorretto il progetto. L'attenzione alla governance basata su criteri di sviluppo sostenibile.

In altri termini, sono stati riconosciuti e premiati tanto l'ampia visione che l'approccio multidisciplinare al paesaggio, aspetti ben evidenti negli articolati sviluppi del progetto e che hanno investito sia la dimensione economico produttiva, che ambientale, estetica e, non da ultimo, quella dimensione sociale i cui interventi particolarmente incisivi hanno meritato l'encomio della Commissione giudicatrice.

Più di tutto, "La biodiversità dentro la città: la Val d'Astino di Bergamo" viene indicato dal Ministero come progetto di eccellenza per via della sua esemplarità: vale a dire quale modello replicabile in altri territori per la tutela, gestione, valorizzazione, e anche trasformazione di un paesaggio. Da periferia degradata a spazio vissuto: la rigenerazione di Astino ha restituito infatti alla città di Bergamo un parco agricolo e naturale, accessibile attraverso

una mobilità dolce. Una risorsa verde all'interno del territorio di una città industrializzata. E così facendo ha favorito il recupero di una profonda relazione identitaria che ha coinvolto e coinvolge la cittadinanza nel segno della sostenibilità.

Il Premio conferito riconosce il ruolo rivestito da Astino quale centro di promozione e rafforzamento dei valori del paesaggio e dell'identità europea. E lo presenta come candidato italiano alla VII edizione del Premio del Paesaggio del Consiglio d'Europa perché vi vede chiaramente espressi i valori della Convenzione Europea del Paesaggio del 2000 che attribuisce un ruolo essenziale al paesaggio quale risorsa favorevole all'attività economica, come componente fondamentale del patrimonio culturale e naturale, oltre a contribuire al benessere dei cittadini.



Un progetto ultradecennale con una pluralità di

attori e la Fondazione MIA capofila dell'intervento

E del resto è su un profondo sentire comune, che appartiene a Bergamo e alla popolazione bergamasca, che si innesta il progetto: già a partire dall'immediato dopoguerra, quando l'area di Astino si trova in una situazione di abbandono, la cittadinanza si dimostra consapevole del valore paesaggistico dell'area. Il Comune, in maniera antesignana, crea una serie di vincoli per proteggerla, ponendo limiti all'edificazione a partire dal 1951. Politica di vincolo che viene rafforzata nel 1977 con l'istituzione del Parco dei Colli di Bergamo da parte della Regione. Anche associazioni come WWF, Italia Viva, associazioni di quartiere si mobilitano per evitare le speculazioni e tenere viva l'attenzione su Astino. La mobilitazione dei cittadini e la volontà politica di valorizzare un'importante porzione di territorio alle porte di Bergamo porteranno a quel processo di pianificazione condivisa e di rigenerazione attraverso una collaborazione pubblico-privato che è posta in capo alla Fondazione della Misericordia Maggiore – MIA.

Quando nel 2007 la Fondazione Misericordia Maggiore di Bergamo – MIA acquisisce il monastero e i terreni della valle, avvia da subito il progetto di riqualificazione della Valle d'Astino. E lo fa varando un accordo di programma, che verrà perfezionato nel 2017 e con il quale intende far rivivere il monastero grazie alle attività educative e culturali legate al paesaggio e all'alimentazione all'interno del complesso, ripristinando le colture tradizionali sui fondi agricoli, tutelando e promuovendo la biodiversità e agendo su più livelli per affermare un'interazione sostenibile.

Una comunità tenace e operosa: un "modello esemplare" anche nella sfida pandemica

La commissione ministeriale ha posto un'enfasi particolarmente accentuata sul carattere esemplare testimoniato dall'orgoglio

e dalla volontà di una comunità tenace e operosa, quale quella bergamasca, profondamente colpita dalla prima ondata dell'emergenza Covid-19. E ha riconosciuto l'impegno da parte della Fondazione MIA, insieme ai soggetti partner, di non interrompere le attività sul territorio, scelta questa apparsa tanto più virtuosa in quanto ha offerto uno spazio di socialità aperto alla cittadinanza che si è rivelato assai prezioso in un momento di drammatica difficoltà.

La carta vincente: strategie e interventi diversificati

La ricchezza del progetto "La biodiversità dentro la città: la Val d'Astino di Bergamo" si articola in un ventaglio ampio e diversificato di interventi, tutti riconosciuti, nelle loro specificità, dal Ministero quali meritevoli di essere indicati sia per l'efficacia delle azioni svolte che per la qualità delle strategie adottate.

E in concreto riguardano: la riqualificazione e valorizzazione del patrimonio culturale materiale e immateriale a partire dal restauro dell'ex Monastero, che ha coinvolto anche gli scavi archeologici. La riqualificazione e valorizzazione degli antichi usi e dei paesaggi rurali. Il coinvolgimento dei residenti, così come di persone svantaggiate e con disabilità. L'attuazione di forme di turismo sostenibile con la creazione e il recupero della rete sentieristica e ciclopedonale: grazie a una rete articolata di percorsi pedonali in grado di garantire la possibilità di fruizione fisica, funzionale e fisica degli elementi caratterizzanti la Valle d'Astino.

Una concezione innovativa della governance che regola il rapporto tra pubblico e privato con strumenti giuridici originali

Astino è ritenuto modello esemplare anche per il sistema di governance a partecipazione pubblico-privato. Un'architettura complessa che grazie alla regia della MIA coinvolge e regola

il lavoro di una molteplicità di attori. Dagli albori con il piano organico di sviluppo agroalimentare che coinvolge Parco dei Colli di Bergamo, Comune di Bergamo, Slow Food Bergamo. Alla sottoscrizione nel 2014 del Protocollo d'intesa tra Regione Lombardia, Parco dei Colli di Bergamo, Comune di Bergamo, Fondazione MIA e Società Valle Astino S.r.l che parte dal riconoscimento dell'importanza della Valle d'Astino, con il suo complesso monastico e degli spazi aperti come parti costitutrici del valore storico, culturale, ambientale e paesaggistico della città. Con il Protocollo d'Intesa del 2014 viene perfezionato anche il piano delle coltivazioni. Viene creata una Carta Etica che obbliga i coltivatori al metodo biologico. La scelta del biologico è intesa a "salvaguardare la flora e la fauna tipica del compendio fondiario".

Nel 2016 i coltivatori si costituiscono in associazione. Nasce A.P.A.B.: associazione di produttori agricoli biologici che aderiscono al "Progetto di valorizzazione agroambientale della Valle d'Astino" e ne condividono gli ideali, culturali e ambientali contenuti nella Carta Etica. Viene creato un marchio per i prodotti agricoli di Astino, che contribuisce alla loro diffusione nei sistemi di filiera corta in raccordo con la città: si tratta di un'iniziativa autonoma dei coltivatori che segna un passo importante nella direzione di una sempre maggior sostenibilità e durabilità del progetto di Astino. Tra il 2016 e il 2017 si crea una nuova piattaforma per la governance di Astino.

Nel 2017 viene siglato un nuovo Accordo di programma da Fondazione MIA, Comune di Bergamo, Regione Lombardia, Provincia di Bergamo, Parco dei Colli: anche la regione si inserisce dunque nella rete di enti pubblici territoriali che partecipano alla rigenerazione del paesaggio di Astino. Questo accordo sviluppa le linee di indirizzo avviate sin dal 2007 e via via perfezionate negli anni rilanciandole in maniera sempre più ambiziosa.



La sostenibilità ambientale con l'incentivo della biodiversità

Un aspetto che ha destato grande interesse nel progetto di Astino riguarda la sostenibilità ambientale: più nello specifico, il contrasto alle monoculture avviene con l'introduzione di una pluralità di coltivazioni attestata nella valle sin dal Medioevo. Il piano delle colture di Astino si è sviluppato a poco a poco negli anni, anche attraverso il consiglio scientifico dell'Università, che ha indirizzato verso scelte congrue con la qualità argillosa dei terreni, le caratteristiche idrogeologiche e la tradizione e la storia agraria della valle. Si impiantano meli, peri, erbe aromatiche. Ma anche erbe officinali e frutti di bosco che richiamano alla vocazione tipica dei monasteri. Si coltiva l'ulivo che è già documentato nel medioevo nella zona di Astino, attraverso la reintroduzione di varietà autoctone (la "sbresa", ma anche l'"Oliarola"). Si conducono attività di apicoltura. Viene coltivato il luppolo, il lino, la canapa da

fibra. Vengono coinvolte nella gestione di un orto un'associazione di famiglie con la finalità di sviluppare "un'agricoltura sociale al servizio della comunità e del territorio".

Astino, polo culturale che guarda al futuro

Per quanto riguarda il fondamentale aspetto della partecipazione pubblica, il Premio Nazionale del Paesaggio 2021 riconosce a "La biodiversità dentro la città: la Val d'Astino di Bergamo" quel «progetto che ha favorito il recupero di una profonda relazione identitaria tra la città di Bergamo e il paesaggio di Astino». Lo testimonia la cifra significativa di presenze – stimate a 400mila – che dal 2015, anno di apertura al pubblico del complesso di Astino e della sede distaccata dell'Orto botanico, al 2019 hanno visitato la Valle d'Astino. Grazie anche ai numerosissimi eventi culturali che hanno coinvolto la popolazione con l'obiettivo di educare ai valori del paesaggio, dei beni culturali e dell'alimentazione. Ma merito anche di eventi di rilevanza internazionale come il G7 dell'Agricoltura che si è svolto appunto ad Astino o l'Université d'Été, che dal 2020 tiene un corso full immersion annuale per promuovere una migliore conoscenza e diffusione anche in Italia dei valori della Convenzione Europea sul Paesaggio: prestigiose iniziative, queste, che proiettano la millenaria storia vissuta nella Valle d'Astino in avanti. Verso un futuro che intende mostrare una strada virtuosa da percorrere.

Food Film Fest Bergamo, al

via la settima edizione: quando il cinema racconta il cibo e il suo territorio

È stata presentata la settima edizione del Food Film Fest di Bergamo, l'unico evento in Italia che coniuga le migliori produzioni cinematografiche provenienti da tutto il mondo dedicate al food e i preziosi prodotti enogastronomici del territorio bergamasco. □ Dopo 6 anni dedicati ad affermare la propria identità, radicarsi sul territorio e fidelizzare un attento pubblico, Food Film Fest è pronto a dare il via a un'ambiziosa edizione ricca di contenuti che si terrà dal 20 al 24 agosto in Piazza Mascheroni, in Città Alta. In cabina di regia come sempre c'è l'Associazione Culturale Art Maiora e l'evento è promosso dalla Camera di Commercio di Bergamo in collaborazione con Coldiretti Bergamo e Slow Food Valli Orobiche Bassa Bergamasca, con il sostegno di ASM, Ubi Banca e Provincia di Bergamo.

I film in concorso

Protagonisti come sempre i film provenienti da ogni parte del mondo. Non è stato un compito facile per la Direzione Artistica quest'anno valutare i 626 film candidati alla VII edizione di Food Film Fest. Documentari, film di animazione, movie e da quest'anno anche short pubblicitari, sono da sempre i veri protagonisti e il cuore della manifestazione. I 49 ritenuti i più compatibili per tematica rispetto al programma sono stati selezionati e si contenderanno la finale sul palco del Food Film Fest Village.

Accanto ai film in concorso, un fitto calendario di appuntamenti e nuove importanti collaborazioni con realtà del territorio e non. Durante le serate saranno presenti esponenti del Comitato Italiano per il World Food Programme, della Onlus Fondazione Banco Alimentare, geologi e scienziati e rappresentanti del festival cinematografico umbro Gecko Fest.



Le eccellenze della ristorazione: incontri con gli chef

Tra le novità di questa edizione l'occasione per il pubblico di incontrare alcune eccellenze nel campo del food; da Enrico e Roberto Cerea del ristorante Da vittoria a Roberto Proto chef de il Saraceno fino al giovane Cristian Fagone del ristorante Impronte, stelle Michelin del territorio che il nostro comitato artistico ha incontrato e osservato all'opera nelle loro cucine mentre realizzano piatti dedicati a Food Film Fest reinterprestando alcuni prodotti come il caffè, il peperoncino e il pesce, prodotti protagonisti di questa edizione.

Tra gli appuntamenti da non perdere i Laboratori del gusto organizzati da Slow Food Bergamo Valli Orobiche e Bassa Bergamasca, dei veri e propri percorsi sensoriali in compagnia di esperti per conoscere meglio il mondo dell'olio e del miele. Oppure ancora l'aperitivo Letterario Vicende, avventure e personaggi nel cuore di Bergamo alla scoperta dei segreti e aneddoti legati allo storico hotel il Cappello D'oro e l'intervista a Claudio Cecchinelli per approfondire il ruolo

di Bergamo come Città Creativa della Gastronomia Unesco. Ogni sera troveranno spazio sul palco del Food Film Fest gli approfondimenti tematici, a moderare gli interventi il direttore artistico del festival, nonché giornalista ed esperto di cinema, Luca Cavadini che ci condurrà in un viaggio fatto di interviste, video esplorazioni e incontri. Accanto a questo le proiezioni dei 49 film finalisti ma anche le degustazioni di prodotti locali offerte da Coldiretti Bergamo.

Per i bambini

Ai più piccoli saranno dedicati, oltre ad una selezione di film d'animazione, anche due laboratori ludico educativa numero chiuso organizzati dalla Fondazione Accademia Carrara e due incontri ideati dall'Orto Botanico di Bergamo Lorenzo Rota. A chiusura della manifestazione una serata musicale Tributo a Ennio Morricone con Guido Bombardieri e Fabio Piazzalunga che eseguiranno alcune delle più celebri opere del maestro accompagnati dalla proiezione di scene di food tratte da film famosi e un tour guidato in compagnia dell'Associazione culturale guide turistiche della città di Bergamo alla scoperta dei luoghi dell'acqua della città.

Per il programma completo degli incontri e delle proiezioni:
www.foodfilmfestbergamo.it

**“RistorantiBergamo” : 30
ristoratori uniti per
proporre nuove esperienze tra**

gusto e cultura

Al via “RistorantiBergamo”, iniziativa che nasce dall’idea di oltre 30 ristoratori che hanno scelto di fare gruppo per nuove iniziative enogastronomiche con l’obiettivo di trasmettere cultura attraverso il cibo e la tavola, valorizzando il territorio e le sue qualità enogastronomiche. Il nuovo progetto, evoluzione dell’iniziativa trentacinqueuro.it nata con successo di pubblico nel 2014, ha l’obiettivo di creare iniziative culturali, sempre nuove proposte che con la cucina, il sapere gastronomico e la ricchezza dei sapori del territorio offriranno, mese dopo mese, esperienze di gusto per i bergamaschi e per chi vorrà scoprire le ricchezze del territorio.

“Siamo ristoratori, radicati sul territorio con passione e conoscenza, e divulghiamo cultura a partire dalla nostra tavola – spiega Beppe Acquaroli, portavoce del gruppo RistorantiBergamo oltre che titolare del Baretto di San Vigilio -. Il progetto nasce dall’esigenza di convogliare la cultura del territorio attraverso quello che sappiamo fare meglio: raccontare la bellezza della Bergamasca con cibi e sapori, rendere ancora più accessibili progetti che, stagione dopo stagione, saranno al centro della vita della nostra provincia”.



Beppe Acquaroli

L'evoluzione di trentacinqueuro

RistorantiBergamo è un gruppo eterogeneo composto da oltre 30 ristoranti di tutto il territorio orobico, che valorizza da sempre il cibo e la cultura locale e che da oggi dà il via a questa nuova avventura: “Siamo partiti cinque anni fa con trentacinqueuro.it: la proposta era prettamente gastronomica e commerciale. Ora avrà uno sviluppo più esteso, con progetti che nascono sul territorio, legati alla cultura, e che valorizzeremo proprio passando attraverso il cibo”, continua Acquaroli. Cibo da conoscere, valorizzare, scoprire nelle sue peculiarità e attraverso ricette sempre diverse, raffinate, genuine, “studiate per chi a tavola vorrà vivere un'esperienza

a 360 gradi”, spiega Acquaroli.

“RistorantiBergamo sarà il canale attraverso il quale scoprire il mondo e le esperienze che abbiamo vissuto, che ora metteremo a disposizione dei nostri ospiti – continua il gruppo di ristoratori -. Vogliamo proporre un progetto di ricchezza trasversale, multidisciplinare, multiculturale e soprattutto coinvolgente. Puntiamo a raccontare ai nostri viaggiatori del gusto la cultura della nostra bella terra, la diversità come ricchezza e la ristorazione come nutrimento dell’anima”.

L’idea consiste nel proporre iniziative culturali che siano divulgate attraverso l’estro e l’interpretazione di RistorantiBergamo. “Ognuno di noi promuoverà una sua visione dell’elemento culturale attraverso menù, percorsi o altri suggerimenti che di volta in volta ideerà come base di cultura”, commenta ancora Acquaroli.



Risotto mantecato al Blu Rossini di Arrigoni Battista con Raisin e riduzione al Valcalepio rosso Riserva

Menù legati ad eventi: si comincia con Forme

Ogni iniziativa a cui RistorantiBergamo si collegherà, permetterà ai bergamaschi e ai fruitori del territorio di vivere un'esperienza culinaria unica e indimenticabile. Si parte quindi con "Progetto Forme – Bergamo capitale europea dei formaggi", manifestazione che quest'anno dal 17 al 20 ottobre porta in città il World Cheese Award, concorso di rilevanza internazionale che premia i formaggi più buoni del mondo. Dal 17 al 31 ottobre i locali aderenti a RistorantiBergamo offriranno menù speciali, a 35 euro, che parleranno in questo caso di formaggio, tradizione casearia, valorizzazione del prodotto, da pensare con sempre nuove ricette, esaltandone il gusto e l'alta qualità.

Ogni ristorante presenterà la sua offerta enogastronomica al prezzo concorrenziale di soli 35 euro a persona: tutti i dettagli dei menù e del progetto sono online all'indirizzo www.ristorantibergamo.com, nuovo dominio e nuovo sito web in fase di sviluppo per avviare in maniera globale l'offerta dei locali.

"La manifestazione Forme è la prima iniziativa alla quale si ispira il nuovo gruppo RistorantiBergamo che, per l'occasione, presenta menù tematici e a un prezzo concorrenziale. Si continuerà poi a offrire cultura attraverso il cibo, con nuove iniziative che saranno man mano presentate attraverso il nuovo sito web e le pagine Instagram e Fb di RistorantiBergamo" conclude Acquaroli, che rilancia: "Il gruppo è aperto a nuovi iscritti, che possono contattarci attraverso il nostro sito web, per estendere il progetto soprattutto alle nuove leve, a chi desidera valorizzare il cibo e il territorio".

L'elenco dei ristoratori aderenti al progetto

- Al Carroponte (Bergamo)
- Al Portichetto (Gandino)
- Baretto di San Vigilio (Bergamo Alta)

- Caffè del Tasso (Bergamo Alta)
- Cantina Lemine (Almenno S. Salvatore)
- Cece e Simo Ristorante (Bergamo)
- Da Mimmo (Bergamo Alta)
- Don Luis (Torre Boldone)
- Enoteca Zanini (Bergamo)
- Fatur (Cisano B.)
- I Sapori di Terra e Mare (Bergamo)
- Il Ducale (Bergamo Alta)
- La Corte Del Noce (Villa D'adda)
- La Fricca – il Ristorante (Bergamo)
- La Marianna (Bergamo Alta)
- La Tana (Bergamo Alta)
- Lalimentari (Bergamo Alta)
- Mille (Bergamo)
- Mariet Ristorante (Romano Lombardia)
- Negrone Ristorante (Scanzorosciate)
- Pampero Ristorante (Ranzanico)
- Panoramico (Fonteno)
- Polisena Agriturismo (Pontida)
- Ponte di Briolo (Valbrembo)
- Posta al Castello (Gromo)
- Ristorante della Torre (Trescore)
- Ristorante Parco dei colli (Ponteranica)
- Trattoria del Tone (Curno)
- Trattoria Falconi (Ponteranica)
- Trattoria Sant'Ambroeus (Bergamo Alta)
- Trattoria Visconti (Ambivere)
- Zu Ristorante (Riva di Solto)

Per tutte le informazioni sul progetto e i menù di ciascun ristorante, è possibile consultare www.ristorantibergamo.com e seguire i continui aggiornamenti sui profili Instagram e Fb di RistorantiBergamo.

In Città Alta un percorso alla scoperta del legno e della sua sostenibilità

Prosegue fino al 22 settembre in Città Alta “Mettere radici, il legno principio di un’economia sostenibile” la mostra organizzata da “Il Legno dalla Natura alle Cose”, manifestazione che riunisce le principali aziende del territorio con l’intento di diffondere la cultura della materia raccontando il legno anche nell’ambito de I Maestri del Paesaggio.

La filiera del legno bergamasca torna quindi ad animare Piazza Vecchia con un progetto che racconta, grazie alle 40 aziende della manifestazione, la sostenibilità, versatilità e unicità di una materia prima rinnovabile ed ecosostenibile come il legno con un atteggiamento ecologico che metta in dialogo edifici e ambiente partendo dall’elemento che è maggiormente vicino ad ognuno di noi: la casa. La mostra è aperta al pubblico fino al 22 settembre in Sala della Capriate, Palazzo Podestà, in Città Alta.

“La stilizzazione iconica della forma della casa, diventa “Manifesto”, un messaggio forte per affermare che occuparsi di architettura sia fondamentale per fronteggiare le profonde trasformazioni che stanno avvenendo nelle nostre città – afferma Alberto Basaglia, architetto progettista dell’allestimento – L’allestimento si snoda lungo un percorso cadenzato da “piazzette” dove è possibile sostare ed ammirare l’esposizione. Un susseguirsi di 40 “casette” stilizzate che ospitano gli oggetti in legno e si aggregano creando una città

surreale che invade lo spazio espositivo. Il legno è il protagonista. I pezzi esposti rappresentano le aziende e il loro ruolo nella filiera e dimostrano che il legno è perfetto tecnicamente, qualitativamente ed esteticamente. Un'opportunità importante per i progettisti che si trovano ad affrontare nuove sfide nel segno della sostenibilità".

Promuovere dunque la cultura del legno, materia rinnovabile ed ecosostenibile e il suo uso è il principio che guida Il Legno dalla Natura alle Cose, così come valorizzare il territorio e le sue eccellenze produttive. Per questa nuova edizione, Palazzo della Ragione, sarà anche la cornice per la presentazione del documentario realizzato per fotografare la realtà del settore per stimolare le nuove generazioni nelle loro scelte professionali e gli architetti per i propri progetti. Una storia e una cultura che ha radici nella nascita della Terra e che ancora oggi trova nel legno la materia prima più viva e capace di dare energia ad ogni oggetto. Un percorso che indaga la filiera del legno, le tradizioni, le innovazioni tecnologiche e la sostenibilità di una materia prima che oggi viene lavorata da molte aziende del nostro territorio.

In Città Alta, inoltre, torna l'"ovoteca" de Il Legno dalla Natura alle Cose che, arrivata alla sua quarta edizione, ha scelto 6 nuove essenze da aggiungere alla collezione. Un'ovoteca che racconta i legni esotici che si distinguono per i colori e i profumi della materia prima proveniente dall'area tropicale. "Ovoteca 4" contiene: Pau Violetto, Wengè, Zebrano, Bubinga, Paduka e Mogano.

"Mettere radici, il legno principio di un'economia sostenibile" segue il progetto "Dalle Radici alle Ali", realizzato in collaborazione con l'Ordine degli Architetti di Bergamo. Otto cassette in legno colorate, dislocate in quattro diversi punti tra Via XX Settembre e Via T. Tasso, che riportano al proprio interno messaggi differenti legati al mondo dell'architettura e della sostenibilità. Una sezione di questa installazione, curata dall'Ordine degli Architetti PPC

della Provincia di Bergamo, è dedicata all'Evento CIAM2019 organizzato in una doppia sessione a Luglio e Ottobre 2019 con cui l'Ordine che rappresento intende nel 2019 affrontare strategie di sviluppo per innescare un grande processo di riqualificazione urbana.