

# Moscato di Scanzo, attesa per la 15a edizione della Festa dal 7 al 10 settembre

*Eventi, concerti e spettacoli oltre alle irrinunciabili degustazioni e al palio tradizionale con pigiatura dell'uva*

Grande attesa per la Festa del Moscato di Scanzo e dei sapori scanzesi. La 15<sup>a</sup> edizione dell'iniziativa si terrà da giovedì 7 a domenica settembre 10 a Scanzorosciate. Quattro giorni ricchi di sapori, arte, cultura, folclore, laboratori e musica per scoprire il pregiato Moscato di Scanzo, rinomato passito a Denominazione di Origine Controllata e Garantita, una delle DOCG più piccole d'Italia e l'unica della Bergamasca. Un suggestivo percorso nell'affascinante borgo storico di Rosciate vi accompagnerà alla scoperta dei sapori d'eccellenza di Scanzorosciate e dei produttori associati

alla Strada del Moscato di Scanzo, che proporranno in degustazione il proprio passito e altri vini, e poi miele, olio, formaggi, confetture, gelato e prodotti da forno, tutti provenienti dalle colline scanzesi.

Carattere distintivo della manifestazione sarà come ogni anno l'abbinamento del Moscato di Scanzo, eccellenza del territorio, ad altre importanti eccellenze provenienti dal mondo dello spettacolo e dello sport, della cultura e dell'enogastronomia.

## SPETTACOLI E MUSICA

Il giorno di apertura, giovedì 7 settembre, si parte in Piazza Alberico da Rosciate con il concerto di Raffa Band, tributo all'icona della musica italiana Raffaella Carrà. Venerdì 8, vi aspetta un incredibile viaggio musicale nei Festivalbar anni '80 insieme ai Radio80. Lucio Battisti tornerà nella cornice dello storico borgo di Rosciate sabato 9, insieme a I 2 Mondi

accompagnati dall'Italian Academy Orchestra. Domenica 10 appuntamento insieme ai burattini della Fondazione Ravasio che propongono "Arlecchino coto e stracoto d'amore" all'interno della rassegna "Borghi & Burattini". La sera, grande appuntamento con Canzonissima, lo spettacolo di Riki Cellini, un omaggio alla memoria, a quell'immaginario pop in cui siamo stati immersi per anni e che, ancora, torna a ondate col solo intento di farci ballare, di regalarci una spensieratezza carica di ricordi.

Il tradizionale binomio tra vino d'eccellenza e musica di qualità continua: per tutta la durata della Festa, le vie del borgo saranno animate dalla musica brasiliana del Duo Brasile: Riccardo Janotto + Fede Duende in Piazza degli Orti, presso la Wine & Food Lounge ci faranno ballare i DJ set di Reverso, mentre DJ Vito e Jodeejay ci accompagneranno nell'Area Scuole. Importante la programmazione prevista sul palco di Elettrocantale Beach Village: musica latino-americana, Lauradue con il tributo a Laura Pausini, i Popcorn e Vascombricola con il rock di Vasco Rossi.

## LABORATORI e DEGUSTAZIONI

Particolarmente ricco sarà quest'anno il calendario delle iniziative collaterali, con un vasto programma di laboratori di degustazione, organizzati dal Consorzio di Tutela Moscato di Scanzo, in cui sarà possibile scoprire le caleidoscopiche sfumature del pregiato passito. Si parte giovedì sera con "La Verticale", dove insieme al miglior sommelier di Lombardia AIS 2023 degusterete diverse annate di Moscato di Scanzo.

Venerdì, in collaborazione con il Consorzio per la Tutela Strachitunt Valtaleggio e la delegazione ONAF di Bergamo, va in scena "Moscato di Scanzo e Strachitunt le eccellenze bergamasche si uniscono", un'imperdibile occasione per assaporare 3 etichette di Moscato di Scanzo in abbinamento a Strachitunt DOP, Taleggio DOP e Stracchino all'antica delle valli orobiche. Grande appuntamento con l'evento istituzionale sabato 9 settembre presso il teatro di Rosciate: "Il Moscato

di Scanzo incontra il cioccolato". Si conclude con il Laboratorio del Gusto di Slow Food domenica alle 18:00 con l'inconsueto abbinamento tra Moscato di Scanzo e 3 salami. Per degustare al meglio il Moscato di Scanzo, la grande novità dell'anno è l'apertura dell'Enoteca, uno spazio presso l'area Scuole dove sarà possibile assaggiare tutte le etichette di Moscato di Scanzo presenti alla Festa.

## MOSCATO, ARTE E CULTURA

Un sabato ricco di attività vi aspetta insieme a Sotto Alt(r)a Quota con i laboratori destinati ai ragazzi a partire dai 10 anni, ai giovani e alle famiglie che riguarderanno gioielli in corda, stampa da riviste con Gelli plate e creazione di patch e spille.

In occasione dell'evento istituzionale di sabato, verranno presentate le opere bergamasche create da Laura Renna per la Via della Sorelle. Sarà possibile ammirarle anche domenica presso la Sala Galizzi dell'Oratorio di Rosciate; le opere successivamente verranno posizionate in quattro comuni di Terre del Vescovado, tra cui Scanzorosciate.

## LA FESTA DEL MOSCATO DI SCANZO È ANCHE SPORT

La mattina di domenica 10 doppio appuntamento con lo sport con l'ottava edizione della "Moscato di Scanzo Trail", la gara di corsa organizzata dal GAP Scanzorosciate. 21 km di pista tra colline, vigne e cantine di Scanzorosciate alla scoperta di paesaggi mozzafiato. Una competizione unica che immergerà i partecipanti nella storia del Moscato di Scanzo alla scoperta di questo esclusivo vitigno. Sempre la mattina di domenica 8 settembre verrà proposta la Kids Run, una corsa non competitiva per bambini tra i 6 e i 12 anni, che si sviluppa su un percorso di circa 1 km, consentendo anche ai piccoli di assaporare il piacere di correre in una delle aziende della Strada del Moscato.

Da venerdì a domenica si terrà il Bper Italia Tour – Beach Volley, un evento nazionale presso Elettrocanali Beach Village

che vedrà gareggiare 60 coppie maschili e femminili di rilievo nazionale.

Torna anche per quest'edizione il torneo di calcio femminile "Le Rose del Moscato" che vedrà, domenica 24 settembre, scendere in campo nove squadre under 17.

## INIZIATIVE PER I PIÙ PICCOLI

Tutti i giorni il divertimento è assicurato con i gonfiabili in Piazza della Costituzione. Sabato 9 e domenica 10, presso l'oratorio di Rosciate scende in mostra "Il mestiere del maniscalco" con

possibilità di giro sui pony. Imperdibile appuntamento per i più piccoli: sabato, dalle 17 alle 18, laboratori gratuiti davanti alla Biblioteca per bambini fino a tre anni a cura delle educatrici del nido comunale "Il giardino dei bimbi". Insieme al Gruppo Astromaniaci un sabato di "Moscato dotto le Stelle": nel pomeriggio osservazione del Sole, mentre dopo il tramonto osservazione della Luna e del profondo cielo al Parco del Sole.

Domenica il laboratorio gratuito "Coloriamo con l'uva" condotto da Beatrice Crotti presso la Biblioteca. Non ultimo, il Mosgatto tornerà a passeggiare nelle vie del borgo per accogliere con la sua simpatia grandi e piccini.

## RISTORO E STREET FOOD DI ALTA QUALITÀ

Novità anche per quanto riguarda le possibilità di ristoro: per i visitatori della Festa del Moscato quest'anno il ristoro principale, con piatti tradizionali e grigliate, si sposta in Piazza Unità d'Italia, affiancato da altri 5 Punti Food: il Ristoro km0 con piatti e prelibatezze del nostro territorio, dove sarà possibile fare spuntini e pasti veloci a cura di alcuni ristoratori scanzesi; il Ristoro del Borgo, il Ristoro degli Orti, la Wine & Food Lounge e il Ristoro Area Scuole.

## I CONCORSI DELLA FESTA

Il Comune di Scanzorosciate e l'associazione "Strada del

Moscato di Scanzo", insieme all'associazione Sotto Alt(r)a Quota, hanno pensato di tornare con il concorso di illustrazione denominato "MoscaT- shirt".

Un'occasione per tutti i creativi di realizzare un'immagine originale, basandosi sul claim della 15^ Festa del Moscato: "Degustare Cultura". Il concorso di quest'anno, ha visto la partecipazione di una trentina di autori.

La giuria, dopo attenta analisi dei lavori pervenuti ha deciso di assegnare il primo premio all'illustrazione proposta da Federica Robustellini. Le magliette verranno presentate e proposte al pubblico durante la Festa del Moscato, un'occasione di ampia diffusione e visibilità per l'opera vincitrice del concorso.

Inoltre, la Festa del Moscato di Scanzo chiama all'appello tutti i cittadini e i commercianti di Scanzorosciate per rendere ancora più bello il paese durante i giorni della Festa con il "Concorso addobbi: case e vetrine". Le premiazioni di tutti i concorsi si terranno domenica 10 settembre alle 22.00 presso il palco principale di piazza Alberico.

## FOLKLORE E GIOCHI DI UNA VOLTA

Sabato 9, appuntamento con il Palio del Moscato di Scanzo, la sfilata dei bambini delle contrade che terminerà con la gara di pigiatura dell'uva. A seguire, la sfida continua tra i sindaci bergamaschi. La domenica della Festa sarà come sempre all'insegna del folclore bergamasco con la presentazione del libro "Piante e animali del mondo contadino bergamasco" di Giampiero Valoti, "I Giochi di ieri, per oggi e domani" insieme all'associazione Dindoca e lo spettacolo con canti e musiche della tradizione bergamasca di Rataplam.

## CAMMINATE GUIDATE

Oltre alle iniziative che si svolgeranno nei quattro giorni della Festa, all'interno del borgo storico, non mancherà neanche quest'anno l'atteso appuntamento con le camminate guidate lungo gli itinerari della Strada del Moscato, in

programma per domenica 17 e 24 settembre e domenica 1 ottobre. Le esperte guide del territorio accompagneranno i visitatori tra borghi, chiese, vigne e aziende agricole alla scoperta del suggestivo territorio di Scanzorosciate e dei luoghi del Moscato, con visita e degustazione presso un'azienda.

#### IL SETTEMBRE DEL MOSCATO DI SCANZO

Ma le occasioni per gustare il pregiato passito non si limitano alla Festa.

Dopo il successo degli scorsi anni, infatti, la Strada del Moscato di Scanzo e dei sapori scanzesi ha messo a punto un ricco calendario con tantissime iniziative all'insegna della scoperta del patrimonio enogastronomico, naturale e artistico di Scanzorosciate anche negli altri fine settimana settembrini.

Il primo, il terzo e il quarto weekend di settembre i produttori di Scanzorosciate apriranno le porte delle loro cantine e aziende agricole per accompagnarvi lungo un viaggio alla scoperta dei sapori d'eccellenza del territorio. Un'occasione per entrare in contatto con la conoscenza e il sapere degli artigiani del gusto e scoprire i luoghi e i segreti della produzione di prodotti di qualità.

Un ricco calendario di aperture che permetterà di entrare nel cuore dell'eccellenza enogastronomica di godere dei prodotti in degustazione.

Ogni fine settimana, ristoranti e agriturismi di Scanzorosciate proporranno menù creati ad hoc per l'occasione con il pregiato passito come protagonista. Dall'aperitivo al dolce, passando per pizze, primi e secondi, il Moscato di Scanzo sarà l'ingrediente principale di prelibate ricette.

---

# Libri sul lago, festival in edizione speciale tra le sponde delle capitali della cultura

*Dieci autorevoli voci della narrativa presentano i loro libri, eventi dal 15 maggio al 19 luglio in luoghi pieni di bellezza*



Ritorna il festival di storie e luoghi "Libri sul lago". Il festival, giunto alla seconda edizione, farà tappa in 8 comuni e porterà sul Lago d'Iseo 10 voci della narrativa italiana contemporanea con i loro ultimi libri. Sarà un viaggio letterario tra le due sponde del lago, bergamasca e bresciana, in pieno spirito Bergamo Brescia Capitale della cultura 2023.

Si parte lunedì 15 maggio a Gandosso con un laboratorio per bambini tenuto dallo scrittore e naturalista Giuseppe Festa, Premio Bancarellino 2022. Il 25 maggio a Paratico sarà ospite la scrittrice milanese Lorenza Gentile. L'8 giugno, ancora a Paratico, ci sarà la scrittrice e sceneggiatrice di fumetti Paola Barbato, il 10 giugno a Predore sarà la volta di Ilaria Tuti, scrittrice di best seller (dal suo libro Fiori sopra l'inferno è stata tratta l'omonima miniserie tv).

E ancora, il 16 giugno a Sarnico toccherà allo scrittore e storico bergamasco Livio Gambarini, il 25 giugno a Credaro ci sarà l'autore sardo di gialli Piergiorgio Pulixi.

Il 5 luglio il festival Libri sul lago tornerà a Paratico, questa volta con l'autore bolognese Massimo Vitali, docente alla Scuola Internazionale di Comics. L'11 luglio a Villongo

ci sarà lo scrittore, disegnatore e conduttore radiofonico veneto Matteo Bussola e il 16 luglio a Iseo sarà la volta dell'autrice e giornalista Adele Marini, originaria del Lago d'Iseo. Libri sul lago si chiuderà il 19 luglio a Lovere con il professore, scrittore e divulgatore di filosofia torinese Matteo Saudino.

Tutti gli incontri sono gratuiti con prenotazione sulla piattaforma Eventbrite.

Gli autori saranno ospiti di piazze, parchi e luoghi storici ricchi di atmosfera e bellezza. Fra tutti, una Pieve dell'anno 1000, un'antica stazione dei treni e una chiesa medievale. Racconteranno i loro ultimi romanzi, dialogheranno con librai, risponderanno alle domande del pubblico e faranno dediche ai lettori.

I libri presentati spaziano dal giallo all'avventura, dalla narrativa romantica al thriller, dalla storia alla filosofia, con un focus dedicato alla letteratura per bambini e ragazzi. Al termine degli incontri sarà possibile acquistare i libri e fare il firmacopie. Alle serate di Paratico si potrà anche accompagnare l'ascolto con un aperitivo (facoltativo e a pagamento).

Il festival è ideato e diretto da Roberta Martinelli ed è promosso dall'Associazione culturale Scenari e dalla Libreria del Lago di Sarnico con il sostegno dei Comuni di Credaro, Lovere,

Predore, Villongo e della Libreria Mondadori di Lovere. È organizzato con la collaborazione dei Comuni di Gandosso, Iseo, Sarnico e delle biblioteche di Credaro, Gandosso, Iseo, Lovere,

Paratico, Predore, Sarnico, Villongo. Ha il patrocinio di Provincia di Bergamo, Visit Lake Iseo, Gruppo Librai e Cartolibrai Ascom Confcommercio Bergamo e il contributo grafico di Grafiche

Martinelli Rogno.

Per informazioni: tel. 3492447559, mail [librisullago@gmail.com](mailto:librisullago@gmail.com), pagine facebook e Instagram

Associazione Scenari.

## **LE DATE DI LIBRI SUL LAGO**

Lunedì 15 maggio alle ore 18 alla Chiesa degli Alpini nel Parco del Pitone di Gandosso Giuseppe Festa propone "Strambosco", laboratorio per bambini dai 7 agli 11 anni ispirato ai suoi libri Gli animali di Strambosco, pubblicati da Piemme.

Attraverso giochi sensoriali e aneddoti, l'autore conduce i partecipanti alla scoperta della natura seguendo l'esempio dei simpatici animali di Strambosco, la civetta Ray che ha paura del buio, lo

scoiattolo Vertigo con le vertigini, il cinghiale Setolo maniaco della pulizia, l'orsetto non lavatore Ursus, il ghiro Nocetto, il falco miope.

L'incontro è organizzato da Associazione Scenari e La Libreria del Lago in collaborazione con Comune e Biblioteca di Gandosso, nell'ambito del festival Libri sul lago.

Partecipazione libera con prenotazione su Eventbrite.

Giovedì 25 maggio, alle ore 19 al bistrot Bohem La Stazione di Paratico, Lorenza Gentile presenta Le cose che ci salvano, Feltrinelli 2023. Un inno all'imperfezione e all'amicizia come cura, l'invito a reinventarsi a tutte le età.

Dialoga con l'autrice, Daniela Scotti.

Chi lo desidera può accompagnare l'ascolto con un aperitivo (facoltativo e a pagamento).

L'incontro è organizzato da La Libreria del Lago di Sarnico in collaborazione con Bohem La Stazione di Paratico ed è promosso dall'Associazione Scenari nell'ambito del festival Libri sul lago.

Ingresso gratuito con prenotazione su Eventbrite.

Giovedì 8 giugno, alle ore 19 al bistrot Bohem La Stazione di Paratico, Paola Barbato, in dialogo con Daniela Scotti, presenta Il dono, Piemme, maggio 2023.

Chi lo desidera può accompagnare l'ascolto con un

aperitivo (facoltativo e a pagamento).

L'incontro è organizzato da La Libreria del Lago di Sarnico in collaborazione con Bohem La Stazione di Paratico ed è promosso dall'Associazione Scenari nell'ambito del festival Libri sul lago.

Ingresso gratuito con prenotazione su Eventbrite.

Sabato 10 giugno alle ore 20.30 Ilaria Tuti sarà all'Auditorium civico di Predore per presentare Madre d'ossa, in uscita per Longanesi il 6 giugno. Dialoga con l'autrice, Daniela Scotti.

L'incontro è organizzato da La Libreria del Lago di Sarnico con il sostegno del Comune di Predore e la collaborazione della Biblioteca di Predore ed è promosso dall'associazione Scenari nell'ambito del festival Libri sul lago. Ingresso gratuito con prenotazione su Eventbrite.

Venerdì 16 giugno alle ore 19 al Parco Stella Maris di Sarnico Livio Gambarini presenta il suo nuovo romanzo La Papessa di Milano, Piemme maggio 2023. Conversa con l'autore, Daniela Scotti. L'incontro è organizzato da Associazione Scenari e La Libreria del Lago di Sarnico in collaborazione con il Comune e la Biblioteca di Sarnico nell'ambito del festival Libri sul lago.

Ingresso gratuito con prenotazione su Eventbrite.

Domenica 25 giugno alle ore 20.30, alla Chiesa di San Giorgio a Credaro, Piergiorgio Pulixi racconta il suo ultimo romanzo, La libreria dei gatti neri, Marsilio 2023. Modera Daniela Scotti.

L'incontro è organizzato da Associazione Scenari e La libreria del lago di Sarnico, con il sostegno del Comune di Credaro e la collaborazione della Biblioteca di Credaro, nell'ambito del festival Libri

sul lago. Ingresso gratuito con prenotazione su Eventbrite.

Mercoledì 5 luglio alle ore 19 al bistrot Bohem La Stazione di Paratico Massimo Vitali presenta il suo nuovo romanzo, Zeno in

condotta, pubblicato da DeAgostini lo scorso 9 maggio.

Dialoga con l'autore, Daniela Scotti. L'incontro è rivolto anche a bambini e ragazzi. Chi lo desidera può accompagnare l'ascolto con un aperitivo (facoltativo e a pagamento).

La serata è organizzata da La Libreria del Lago di Sarnico in collaborazione con Bohem La Stazione di Paratico ed è promossa dall'associazione Scenari nell'ambito del festival Libri sul lago.

Ingresso gratuito con prenotazione su Eventbrite.

Martedì 11 luglio a Villongo, in Piazza del Municipio alle ore 20.30, Matteo Bussola presenta il suo nuovo romanzo, in uscita con Einaudi. Modera Daniela Scotti

L'incontro è organizzato da La Libreria del lago di Sarnico con il sostegno del Comune di Villongo e la collaborazione della Biblioteca di Villongo ed è promosso da Associazione Scenari nell'ambito

del festival Libri sul lago. Ingresso gratuito con prenotazione su Eventbrite.

Domenica 16 luglio alle ore 20.30 Adele Marini sarà al Castello Oldofredi di Iseo per raccontare Italia da Morire. I delitti eccellenti e misteriosi che hanno fatto la storia, Chiarelettere, 2021.

Conversa con l'autrice, Luca Patelli. L'incontro è organizzato da Associazione Scenari, Comune di Iseo e Biblioteca di Iseo, con la partecipazione de La Libreria di Iseo, nell'ambito del festival Libri sul lago. Ingresso gratuito con prenotazione su Eventbrite.

Mercoledì 19 luglio alle ore 20.30 in Piazza Tredici Martiri a Lovere, Matteo Saudino presenta "La filosofia è un gioco da bambini" e parla dei suoi ultimi libri: Scuolitudine, Storie di passioni

resistenti (Enrico Damiani Editore, 2022) e il recente Sofia Express (Salani, marzo 2023). L'incontro è rivolto anche a bambini e ragazzi. È organizzato da Associazione Scenari con il

sostegno di Comune di Lovere e Libreria Mondadori Lovere e la collaborazione della Biblioteca di Lovere. Dialoga con l'autore, Luca Patelli. Ingresso gratuito con prenotazione su Eventbrite.

Informazioni e aggiornamenti sulla pagina facebook e sul profilo Instagram Associazione Scenari.

L'Associazione Scenari è un'associazione culturale no profit di Iseo composta da volontari. Promuove occasioni di cultura e di incontro nell'ottica anche di valorizzare il territorio.

---

## **Bergamo Capitale della cultura, conto alla rovescia per la cerimonia inaugurale**

*Boom di prenotazioni per flash mob e spettacolo corale I nuovi Mille al Donizetti per la regia di Francesco Micheli*

Sono già oltre 5mila le persone che si sono iscritte in poco più di una settimana per assistere o partecipare all'evento clou dell'inaugurazione di Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura 2023, in calendario il 21 gennaio a partire dalle ore 14.30.

Il 21 gennaio, a poche ore dalla conclusione dell'inaugurazione istituzionale della Capitale, alla presenza delle autorità locali e nazionali, nel Teatro Donizetti, i bergamaschi saranno chiamati ad essere protagonisti dell'apertura del grande appuntamento con Bergamo e Brescia Capitale della Cultura 2023: la città, a 160 anni dalla storica mobilitazione risorgimentale, porta in scena i "Nuovi Mille", coloro che rappresentano i bergamaschi del terzo

millennio. Il Comune di Bergamo e gli organizzatori lanciano una vera mobilitazione rivolta a tutti quei cittadini, di Bergamo e provincia, che vogliono essere protagonisti del lancio di BGBS2023.

Il clou dell'inaugurazione è previsto nel pomeriggio. Tutti i cittadini saranno invitati a raccogliersi a partire dalle 14.30 in quattro diversi punti della città. Il campo della Fara, il Parco Ermanno Olmi alla Malpensata, Largo Barozzi e Piazza Sant'Anna: saranno questi i punti di raccolta e di partenza di quattro distinti cortei che punteranno – colorati di azzurro, blu, rosso e giallo, i colori del logo della Capitale – verso Largo Porta Nuova. I quattro cortei coloreranno la città dei colori della Capitale, incontrandosi e mescolandosi, simbolicamente, in piazza Vittorio Veneto.

Alla testa di ogni corteo 50 musicisti provenienti da bande musicali del territorio e 150 ballerini delle scuole di danza della città, animeranno le parate e giunti a destinazione, daranno vita rispettivamente all'esecuzione dell'inno nazionale e a un flashmob.

Una volta raggiunto il grande palco di piazza Vittorio Veneto, intorno alle ore 17.00, vedrà il via dello spettacolo con la regia e la conduzione di Francesco Micheli, direttore artistico della lirica della Fondazione Donizetti. Ne saranno i protagonisti i cittadini stessi, in una poetica rappresentazione dell'evoluzione identitaria culturale della città: i Nuovi Mille saranno lavoratori, visionari, musicisti, esploratori, ballerini, nuovi cittadini, gente della cura, costruttori di pace, amanti della natura, lettori... tutti volti all'accoglienza di chi verrà a visitare Bergamo Capitale della Cultura.

Lo spettacolo durerà circa 50 minuti, ma la festa continuerà poco dopo: rotta, infatti, verso piazzale Marconi, dove gli artisti di *Groupe F* – gruppo rinomato in tutto il mondo per grandi eventi mondiali o su edifici emblematici e per la

grande capacità di costruire un teatro di luce attraverso spettacoli pirotecnici e di acrobazia, info su <https://groupef.com> -, su una colonna sonora composta dai giovani bergamaschi Federico Laini, Nicola Gualandris e Giorgio Pesenti, – che lavorano insieme in Triangolo.lab, uno studio in centro a Bergamo specializzato nella produzione creativa di materiale audio visivo: a loro spetta lo sviluppo della soundtrack per la performance artistica di Groupe F, attraverso un racconto emotivo di suoni e musica che segua lo sviluppo della storia valorizzandone l’impatto scenografico – chiuderanno la cerimonia d’apertura con spettacoli di teatro, musica, acrobati, video proiezioni e fuochi d’artificio, con uno spettacolo dal titolo MILLUMINA, incardinato su un grande albero metallico di 30 metri allestito nel centro di piazzale Marconi, 9 schermi che toccano anche i 6 metri d’altezza.

Alla fine della performance, intorno alle ore 20, il palco di piazza Vittorio Veneto farà da postazione ai dj della festa post inaugurazione, con il centro piacentiniano a fare da grande discoteca a cielo aperto fino a tarda sera.

Sul portale [bergamobrescia2023.it](http://bergamobrescia2023.it) e sul sito [www.visitbergamo.net](http://www.visitbergamo.net) è possibile prenotare la propria partecipazione alla cerimonia inaugurale ufficiale di Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura 2023.

Ci sono due modalità di partecipazione: da spettatore o da protagonista.

**Protagonista** significa far parte di uno dei quattro cortei e sfilare per le vie della città fino al palco di Piazza Vittorio Veneto, assicurandosi un posto in prima fila per far parte dello spettacolo “I Nuovi Mille”. È previsto quindi impegno dalle 14.30 alle 18, ma il divertimento è assicurato.

È possibile prenotare la partecipazione da PROTAGONISTA per un massimo di 4 persone; sarà necessario scegliere di quale corteo far parte; è assolutamente vietato portare vetro,

petardi, oggetti contundenti; evitare zaini e borse; al momento della prenotazione, sarà necessario fornire numero di cellulare e indirizzo e-mail. Solo così sarà possibile ricevere un QR code che permetterà di essere riconosciuti/e come protagonisti. Saranno forniti accessori per sfilare (come drappi, trucco del viso, ecc.)

**Spettatore** significa, invece, che sarà possibile assistere a tutte le iniziative a partire dalle 16,00. La prenotazione è comunque necessaria perché, per questioni di sicurezza, saranno ammessi massimo 20.000 spettatori. Da Piazza Vittorio Veneto sarà possibile assistere allo spettacolo dell'arrivo dei quattro cortei che, proprio lì, si fonderanno in un unico grande festeggiamento, oltre ad assistere allo spettacolo "I Nuovi Mille".

---

## **La polenta protagonista nei ristoranti e nelle pasticcerie di Curno**

Torna la nuova edizione di "Ristocurno polenta e...", la rassegna gastronomica organizzata da Associazione Botteghe di Curno, Comune di Curno in collaborazione con DID Distretto del Commercio dei Colli e del Brembo, che coinvolge ben 14 esercizi commerciali del territorio di Curno con tante proposte sfiziose per assaporare in modo innovativo, creativo ed emozionale la regina della tradizione culinaria bergamasca.

L'iniziativa intende valorizzare il tessuto locale e la sua ricchezza ponendo in risalto i protagonisti del settore enogastronomico, sempre attenti alle nuove tendenze e che, con

la loro attività quotidiana, sanno far emergere la vivacità del loro ruolo nel territorio, dove la consumazione e l'acquisto si accompagnano sempre al valore del contatto tra le persone, tipico dei negozi di vicinato.

In particolare, è la peculiarità della tradizione culinaria bergamasca ad emergere in un evento in cui i commercianti – tra cui ristoranti, pizzerie e pasticcerie – sono chiamati a presentare una ricetta innovativa, creativa ed emozionale attorno alla regina della cucina bergamasca, ovvero la polenta, come suggerito dal titolo della manifestazione.

I commercianti del settore coinvolti nel progetto saranno infatti chiamati a rivisitare a proprio piacere e usando la propria fantasia, uno dei piatti più tipici della nostra cultura gastronomica, creando un menù o un prodotto ad hoc che sarà presentato nello specifico periodo previsto dall'evento.

Proprio per dare voce al territorio e alla sua ricchezza, la cultura della polenta accompagnerà i consumatori che assaggeranno tali piatti e/o prodotti anche sulle loro tavole al fine di condividere tale tradizione insieme ai propri cari, in questo particolare momento dell'anno.

Pertanto, dall'8 dicembre al 15 dicembre 2019, per ogni degustazione presso i ristoranti, le pizzerie e le pasticcerie aderenti all'iniziativa, di menù nei quali primeggia la polenta, il consumatore riceverà in dono 1 kg di farina di granoturco bramata della Bergamasca prodotta dal *Molino storico Eredi Innocenti*.

E quest'anno, l'iniziativa si accompagna ad una grande novità che vuole rendere omaggio ai consumatori rendendoli sempre più protagonisti del territorio: sarà infatti possibile arricchire il progetto con un proprio piatto, una ricetta speciale a base di polenta che potrà essere inviata all'indirizzo [distrettocommercio.collibrembo@comune.curno.bg.it](mailto:distrettocommercio.collibrembo@comune.curno.bg.it).

Alla fine tutte le ricette pervenute saranno promosse

attraverso i diversi canali di comunicazione e/o raccolte in un opuscolo ad hoc che andrà a comporre il ricettario di "Ristocurno Polenta e...".

Tra i commercianti aderenti all'iniziativa:

Al Bistrot – Forno con cucina

Al Galletto d'Oro – Pizza d'autore

Al Sorriso – Cucina mediterranea

COOKiamoci – Bar Ristorante Pizzeria

La Trattoria – Ristorante di tradizione tipica bergamasca

Molino Eredi Innocenti – Produzione farina di mais

Pizza Party – Pizzeria d'asporto

Pizzeria Ellemme – Pizzeria d'asporto

Popas – La tua gastronomia

Ristorante Bettinelli – Cucina tipica e pesce

Ristorante Casanova – Specialità pesce

Sweet Anastasia – gelateria e pasticceria artigianali

Trattoria del Tone – Cucina tipica bergamasca

Trattoria Taiocchi – Cucina tradizionale.

Per info: [www.comune.curno.bg.it](http://www.comune.curno.bg.it) – Facebook Distretto dei Colli e del Brembo  
[distrettocommercio.collibrembo@comune.curno.bg.it](mailto:distrettocommercio.collibrembo@comune.curno.bg.it)

---

**A Scanzorosciate concerto  
benefico con degustazione di**

# Moscato di Scanzo

Venerdì 6 dicembre alle ore 20.30 al Cineteatro di Scanzorosciate (via Don G. Calvi) il Consorzio Tutela Moscato di Scanzo e l'Orchestra Ars Armonica organizzano il concerto benefico "Note di Natale". L'Orchestra Ars Armonica con la direzione del Maestro Damiana Natali, di Bergamo, una delle poche donne direttrici d'orchestra, proporrà un repertorio che spazia dalla musica sinfonica, al balletto e alla lirica, con brani tratti da capolavori musicali, e le immancabili melodie natalizie.

A seguirà ci sarà l'estrazione di una una lotteria benefica i cui proventi saranno devoluti ad Abio Onlus Bambino in Ospedale del Papa Giovanni XXIII; e una speciale degustazione di Moscato di Scanzo organizzata dal Consorzio di Tutela del Moscato di Scanzo con le cantine dei produttori e dei viticoltori del Consorzio, per un brindisi finale ed uno scambio di auguri.

Il concerto è a ingresso gratuito con prenotazione. La degustazione costa € 20 ed è su prenotazione al numero: 035.6591425 – [info@consorzioscatodiscanzo.it](mailto:info@consorzioscatodiscanzo.it)

---

**Vite in libertà nell'ex carcere di Sant'Agata Al via il 14 e 15 dicembre la terza**

# edizione



## Vite in libertà 2019

La prima e unica fiera di vini nella città di Bergamo è un evento pensato dall'Associazione di promozione sociale Maite per dare spazio ai piccoli produttori di vino del territorio nazionale, ma non solo (quest'anno sarà presente anche un produttore francese di Barsac a sud di Bordeaux), che hanno come filo conduttore del loro lavoro quello di proporre un prodotto che nasce da un approccio alla coltivazione rispettoso dell'ambiente e al di fuori delle logiche della grande distribuzione.

Il 14 e 15 dicembre, nella suggestiva e accogliente cornice di ExSA – Ex Carcere di Sant'Agata l'appuntamento è per due giornate di convivialità e scoperta di vini e prodotti genuini, con incontri, degustazioni e chiacchierate con i produttori, in un contesto festoso e di condivisione.

La fiera cresce anche quest'anno, aumentando ulteriormente il numero di espositori presenti e le regioni rappresentate, sia per quanto riguarda la parte enologica, la principale, che per quella agroalimentare.

Diventano 26 i produttori di vino di questa terza edizione, con 11 aziende dalla Lombardia, di cui 5 le bergamasche, 5 dal Piemonte, 2 dalle Marche, dall'Emilia Romagna e dalla Toscana, 1 dall'Alto Adige, dall'Umbria, dall'Abruzzo e dalla Francia.

L'ottima qualità delle cantine vinicole presenti è confermata da belle novità: tre cantine dal bresciano, oltre a Colle San Giuseppe (colline di Brescia) e Pian del Maggio (Franciacorta), segnaliamo in particolare Cherubini, un artigiano del vino che fa della naturalità nella coltivazione e della vinificazione il mezzo per delle bollicine vere e dirette. All'esordio nella manifestazione anche cantina Grawu, dall'Alto Adige, considerata una delle cantine emergenti della zona, piccolo produttore di vini che sorprende per la freschezza e spontaneità dei suoi vini e Longanesi che nella pianura di Bagnacavallo, Ravenna, una zona poco conosciuta dal punto di vista enologico, porta a Bergamo i vini del vigneto di famiglia provenienti da una varietà di vite unica, che sono riusciti a fare riconoscere ufficialmente. Le aziende bergamasche sono rappresentate non solo da piccole realtà, tutte biologiche, del territorio, ma anche da vignaioli bergamaschi che hanno trovato fuori provincia il loro territorio di espressione: Preggio in Umbria, Tenuta Elena in Piemonte e lo stesso Grawu. Non mancano novità dalla Valtellina (Marcel Zanolari), dalla bergamasca (Nove Lune, con vini prodotti esclusivamente da vitigni piwi) e dalle Marche (Esther Hauser e La Caduta). Una menzione anche per il Piemonte rappresentato non solo dai vini delle Langhe, dove tra le novità di quest'anno spicca Claudio Alario, vincitore del Sole della Guida Oro i Vini di Veronelli 2019 con il suo Dolcetto di Diano d'Alba Superiore Sorì Pradurent 2016, ma anche da realtà piccole ed emergenti che hanno fatto della vigna e del ritorno alla campagna una scelta di vita (Il Vino e Le Rose, Colli Tortonesi). Ultima menzione per l'unico straniero presente, Chateau Pascaud, pioniere del biologico sarà presente con le diverse annate del Sautern prodotto nei suoi vigneti.

Quindi un'edizione ricca di vini naturali o biologici ma non solo, diversi gli approcci alla lavorazione ma comune l'amore per la terra e i suoi frutti. Piccoli produttori, con pochi ettari di terreno che con impegno realizzano i loro vini.

Per l'agroalimentare invece sono 4 le aziende ospitate, tutte lombarde, con una proposta che spazia dai formaggi vaccini dei Prati Parini, ai formaggi caprini di Ca' Morone, dai salumi di AgriPiccola ai prodotti a base di cacao di Passion Cocoa.

A fare da cornice alla fiera sono in programma incontri e degustazioni, iniziando sabato 14 alle 17 con l'incontro "Piwi, le varietà di vite resistenti" condotto da Alessandro Sala, presidente di Piwi Lombardia, e alle 18.30 con "Alla scoperta del vino: un assaggio di... corso d'assaggio" a cura di Seminario Permanente Luigi Veronelli e di Namasté Società Cooperativa Sociale, una degustazione guidata di tre vini che anticipa e presenta il corso di degustazione "Il vino come racconto" in programma a gennaio presso ONP Bistrò di Bergamo (su prenotazione). Si prosegue domenica 15 alle 11 con il micromaster degustativo "Italian Grape Ale" a cura di Beer Garage, esperienza degustativa delle birre prodotte con il mosto d'uva (su prenotazione), per concludere domenica alle 17 presentazione del libro "Novanta giorni: Diario di una stagione in alpeggio" di Francesco Gubert, alla presenza dell'autore, e a seguire degustazione guidata di formaggi caprini con abbinamento di vini dei produttori della fiera (su prenotazione).

Ad inaugurare la nuova edizione venerdì 13 dicembre è la cena con degustazione dei vini dell'azienda agricola Claudio Giachino, di Montelupo Albese (CN), presso Chotto Gastronomia Conviviale di via Borgo Santa Caterina (su prenotazione).

## **IL PROGRAMMA**

## **Sabato 14 dicembre**

Dalle 14 alle 22 (ExSA) Fiera dei produttori. Alle 17 (Maite) Incontro su “i Piwi, le varietà di vite resistenti” conduce Alessandro Sala presidente Piwi Lombardia. Incontro conoscitivo sulle varietà di vite resistenti alle crittograme: come nascono, cosa sono, quali caratteristiche hanno e che differenze ci sono con le varietà di vite tradizionali. Alle 18.30 (Maite) “Alla scoperta del vino: un assaggio di... corso d’assaggio” a cura di Seminario Permanente Luigi Veronelli e di Namasté Società Cooperativa Sociale, una degustazione guidata di tre vini che anticipa e presenta il corso di degustazione “Il vino come racconto” in programma a gennaio presso ONP Bistrò di Bergamo. Prenotazione obbligatoria. Prenotazione: [eventi@seminarioveronelli.com](mailto:eventi@seminarioveronelli.com) o [www.seminarioveronelli.com](http://www.seminarioveronelli.com)

## **Domenica 15 dicembre**

Dalle 10 alle 20 (ExSA) Fiera dei produttori. Alle 11 (Maite) Micromaster degustativo “Italian Grape Ale” a cura di BeerGarage – Percorso alla scoperta delle Italian Grape Ale, primo stile birrario autoctono italiano: l’aggiunta di uva o mosto d’uva al già ricco caleidoscopio di aromi e sapori che le birre possono presentare crea sinergie sorprendenti e tutte da scoprire. Iscrizione obbligatoria. whatsapp 345 948 9754 email [viteinliberta@gmail.com](mailto:viteinliberta@gmail.com), contributo 30 euro con degustazione guidata di 4 tipologie di birre e ingresso alla fiera incluso. Alle 17 (Maite) Presentazione del libro “Novanta giorni: Diario di una stagione in alpeggio” di Francesco Gubert, alla presenza dell’autore, e a seguire degustazione guidata di formaggi caprini con abbinamento di vini dei produttori della fiera. Prenotazione obbligatoria per la degustazione. Prenotazione a [viteinliberta@gmail.com](mailto:viteinliberta@gmail.com), contributo 15 euro con ingresso alla fiera incluso.

---

# A Val Brembilla mostra fotografica dedicata alle imprenditrici del terziario

Fino a domenica 8 aprile il Padiglione Expo di Val Brembilla (l'ex struttura recuperata dal padiglione del Kuwait dell'Expo di Milano del 2015) ospita "Sguardi di donne, storie di commercio" mostra del fotografo bergamasco Sergio Nessi, promossa dal Gruppo Terziario Donna di Ascom con il patrocinio della Pro Loco Val Brembilla.

Trenta scatti rendono omaggio alla figura femminile per raccontarne lo spirito imprenditoriale; ritraggono altrettante donne al lavoro nei loro negozi, bar, ristoranti, uffici e aziende. In concomitanza con questa mostra si terrà anche la mostra fotografica "I commercianti della Val Brembilla", dedicata alle botteghe e attività locali.

"Aprendo la porta del negozio, dell'ufficio o dell'azienda si è percorso assieme qualche passo, condividendo racconti, esperienze, storie di vita. Lì, io e la mia macchina fotografica, abbiamo fatto il resto, cercando di fissare in un'unica immagine il senso e il significato di alcune vite viste attraverso una lente, la mia" dice il fotografo Sergio Nessi.

Domenica 8 dicembre, ultimo giorno per visitare la mostra, per tutta la giornata si terrà la manifestazione "Lo sconto lo decidi tu", festa dei commercianti con sconti nei negozi *della Val Brembilla, mercatini, animazioni e laboratori per bambini.*

Per informazioni sul programma: pagina facebook Ascom Confcommercio Bergamo – Pro Loco Val Brembilla.





---

## **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 imprenditrici

---

# **Il 29 ottobre trasferta “gustosa” a Eataly World di Bologna**

Martedì 29 ottobre, all'interno della proposta formativa di Ascom Formazione, è in programma una “gustosa” trasferta a Fico Eataly World di Bologna, il parco del cibo più grande del mondo nato dalla passione per il patrimonio della biodiversità agroalimentare italiana. Al termine del tour visite nei laboratori di produzione e all'interno di una delle fabbriche del gusto per scoprire le eccellenze della gastronomia italiana con la possibilità di degustare quanto la ristorazione di Fico offre. Per informazioni, tel. 035 4185706.

---

## **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’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.

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.