

San Lucio, commercianti in festa a Grone

Domenica 19 novembre al ristorante Da Ivan di Grone ritorna la festa annuale della Pia Unione San Lucio, tra buona tavola e solidarietà. Per adesioni, Pierantonio Chiari tel. 035.242982 oppure Dino Balduzzi 035.217522 oppure Giorgio Lazzari 035.4120202

Alla Campionaria il salotto delle auto e le dimostrazioni dei gastronomi Ascom

La Fiera Campionaria di Promoberg a ingresso gratuito torna alla Fiera di Bergamo da sabato 27 ottobre (apertura ore 15) a giovedì 1 novembre tagliando il prestigioso traguardo delle 40 edizioni, nozze di Rubino.

La Campionaria raggiunge gli "anta" rimanendo, all'interno del panorama di Promoberg (composto attualmente da sedici manifestazioni, comprese le due esportate a Milano e Napoli) l'evento fieristico per eccellenza di Bergamo, in grado di farsi apprezzare anche a livello nazionale (dalle imprese) e regionale (dal pubblico). La manifestazione ha messo in vetrina il meglio dei vari settori merceologici, stando sempre al passo dei tempi.

Per dare al pubblico la possibilità anche visiva di "rivivere" (per chi c'era) o di conoscere (per chi è nato negli anni successivi) il percorso dei primi 40 anni della Campionaria, sono state riprodotte sei pagine dell'Eco di Bergamo

(collocate all'ingresso del percorso della Campionaria, nella hall del padiglione A) per altrettante date significative della manifestazione. La scelta dell'Eco, quotidiano fondato nel 1880, è data dal fatto che è l'unico in attività presente lungo l'intero cammino della Campionaria.

La Campionaria si conferma la vetrina per eccellenza del commercio e dei servizi grazie alle 35 categorie merceologiche rappresentate. Sui 17mila metri quadrati complessivi del polo fieristico destinati alla manifestazione, quest'anno sono protagonisti 227 espositori in rappresentanza di 16 regioni italiane: dal Trentino Alto Adige alla Calabria, passando per Piemonte, Sardegna, Sicilia e Puglia. Sei le imprese straniere. A livello di province, la rappresentativa più numerosa rimane come da tradizione quella di casa, con 114 imprese (tre in più rispetto allo scorso anno) targate Bergamo, seguita da quelle di Milano e Brescia (12 a testa), poi Monza Brianza, Verona e Bari (5 cadauna). Dieci le provincie lombarde rappresentate (mancano solo Varese e Sondrio), per un totale di 152 imprese. Al secondo posto la regione Veneto (15 imprese), seguita da Puglia (8) e Liguria (7). Il 50% delle imprese proviene da fuori provincia; il 33% da fuori regione: dati che consentono ricadute positive per il nostro territorio.

Al primo posto per numero d'impreses (51 espositori) la categoria "Alimentari, dolciumi, preparati per la ristorazione", seguita da "Edilizia, Scale" (26) e da "Arredamento e completamento d'arredo" (22). Seguono i settori "Articoli da regalo, gioielleria, accessori moda" (18), "Abbigliamento, Pelletteria" (15). "Casalinghi, Accessori casa, Elettrodomestici" (14), "Condizionamento, Riscaldamento" (13).

Main sponsor e partner della nuova edizione, UBI Banca, Credito Bergamasco Banco BPM, Camera di Commercio di Bergamo.

ASCOM: SALONE DELL'AUTO, PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Anche quest'anno alla Campionaria sono presenti il Gruppo Concessionari Auto e il Gruppo Gastronomi-salumieri di Ascom Confcommercio Bergamo. I Concessionari Auto saranno presenti con il "Salone dell'auto" in un'area di 1.200mq nel padiglione "B": rappresentati tutti i principali marchi auto, tra cui Fiat, Abarth, Lancia, Peugeot, Mercedes, Opel, Toyota, Renault, Citroen, Nissan, Isuzu.

Per l'occasione saranno distribuiti dei volantini riguardo il bando Rinnova Veicoli approvato dalla Regione Lombardia, che prevede la possibilità di inoltrare dal prossimo 16 ottobre richieste di contributo a fondo perduto (da un minimo di 2.000 euro ad un massimo di 8.000 euro) finalizzato all'acquisto di nuovi veicoli ad uso commerciale a basso impatto ambientale. Requisiti importanti per beneficiare della suddetta agevolazione sono la contestuale demolizione di un veicolo commerciale alimentato a benzina fino a euro 1 piuttosto che diesel fino ad euro 4 incluso oltre l'applicazione da parte del venditore di uno sconto di almeno il 12% sul prezzo di listino del modello base. Le risorse finanziarie stanziare ammontano complessivamente a 6.000.000 di euro e le richieste vengono raccolte entro il 10 ottobre 2019 salvo chiusura anticipata in caso di esaurimento dei fondi. Inoltre, per tutti gli associati Ascom, è possibile usufruire delle convenzioni riservate presso i più importanti concessionari, consultabili sul sito dell'associazione. Per info sul bando: Matteo Milesi, Asconfidi Lombardia Fogalco, tel. 035-4120321; email matteo.milesi@fogalco.it.

Nell'area curata dal Gruppo Gastronomi-salumieri, tra le varie attività spicca anche un'interessante gara aperta a tutti i gastronomi-salumieri, previa iscrizione, di taglio del prosciutto e del formaggio. Vincerà chi si avvicinerà il più possibile al peso richiesto dai giudici. Per entrambe le gare sono previsti al massimo cinque concorrenti. Nel corso dell'evento, che si terrà domenica 28 ottobre 2018 dalle 16 alle 19 nel padiglione "A", Stand 150/162, un esperto dimostrerà come disossare un prosciutto crudo.

La rassegna, come sempre, intende valorizzare la professionalità e l'esperienza dei salumieri, gastronomi della nostra provincia, che da anni lavorano per diffondere una cultura gastronomica di qualità. Iscrizioni per la gara del taglio: alessandro.rota@ascombg.it, 035.4120135.

GLI SPETTACOLI

Da molti anni la Campionaria propone al pubblico una serie di eventi che rendono la manifestazione sempre più interattiva, divertente e spettacolare, per grandi e piccoli. In occasione della 40a edizione, torna L'Eco Café, redazione itinerante del quotidiano L'Eco di Bergamo, per raccogliere dal pubblico, mentre si gusta un buon caffè, commenti e suggerimenti sui temi che stanno più a cuore al pubblico. Spettacoli all'insegna della magia, del divertimento e della sorpresa invece sul palco montato per l'occasione nella Galleria Centrale della Fiera, per far divertire il pubblico in tutti i sei giorni della manifestazione. Sabato 27 ottobre (ore 17) magia con l'illusionista Edoardo Ares. Domenica 28 (ore 17) si ride con lo spettacolo comico di Omar Fantini, "Ciclisti, vegani e altre piaghe!". Lunedì 29 (ore 18.30) secondo appuntamento con l'illusionista Edoardo Ares. Martedì 30 (ore 18.30), altre risate assicurate con lo spettacolo del barzellettiere bergamasco Giuseppe Morotti (oì Moròt). Mercoledì 31 ottobre (ore 18.30), "Facciamo radio" con Teo Mangione, in compagnia per l'occasione di due ospiti speciali: Max Pieriboni e il Ragionier Lodetti. Nella giornata conclusiva (e festiva) di giovedì 1 novembre (ore 15), chiusura con il barzellettiere bresciano Brunetto Lusenti.

In ambito enogastronomico, nell'area show cooking (pad. A) due concorsi riservati agli studenti e ai cuochi professionisti. Primo appuntamento con gli studenti: martedì 30 ottobre in palio i trofei dedicati alla memoria dello chef Alfredo Sonzogni, docente dell'IPSSAR di Nembro e San Pellegrino Terme nonché fondatore dell'Associazione stessa, e del maître patron Stefano Cardaci, maître di grande esperienza che ha dato

lustro e visibilità alla gastronomia bergamasca con maestria e attitudine all' insegnamento della professionalità.

Il secondo appuntamento è in programma giovedì 1 novembre con l'8a edizione del Trofeo Fiorenzo Baroni, indimenticato promotore della cucina, della formazione e dell' associazionismo a Bergamo e non solo. L' iniziativa riservata ai cuochi professionisti è organizzata dall' Associazione Cuochi bergamaschi, insieme alla Federazione Italiana Cuochi e all' Unione Cuochi Regione Lombardia. I concorrenti si sfideranno davanti al pubblico della fiera mettendosi alla prova su un tema molto attuale: "Zero sprechi".

Nel clima di festa della Campionaria viene riproposta anche quest' anno l' iniziativa che fa da trait d' union con il Salone del Mobile di Bergamo, in programma in Fiera Bergamo dal 10 al 12 e dal 16 al 18 novembre prossimo. La Campionaria distribuirà tagliandi che consentiranno l' ingresso gratuito all' evento di Promoberg dedicato all' arredamento e al complemento d' arredo.

Sempre molto attesa dai più piccoli e dai loro genitori, anche quest' anno la Campionaria presenta una piacevole preview dell' edizione nel 2019 di "Lilliput il villaggio creativo" di Promoberg, con un' area dedicata ai lillipuziani e la partecipazione di diverse realtà che animano il famoso salone educativo dedicato ai bambini per imparare divertendosi.

In Galleria centrale le famiglie hanno inoltre a disposizione diversi gonfiabili (gratuiti), per far divertire i bambini al coperto con qualsiasi condizioni meteo.

La Campionaria è visitabile sabato 27, lunedì 29, martedì 30 e mercoledì 31 ottobre: 15.00 – 22.30; domenica 28 ottobre: 10.00 – 22.30; giovedì 1 novembre: 10.00 – 20.00. Ticket: Ingresso gratuito – Parcheggio: 3 euro (forfait).

Info: www.campionaria-bergamo.it.

L'Automobile Club Bergamo compie 90 anni e invita tutti alla sua festa

L'Automobile Club Bergamo festeggia una tappa molto importante della sua storia: compie 90 anni dalla sua fondazione e per celebrare questa occasione molto speciale organizza una festa all'insegna della buona musica e delle voci "paradisiache".

L'Acì Bergamo, che fin dagli anni '900 promuove l'automobilismo e dagli anni 2000 sviluppa i temi di sicurezza, dell'educazione stradale e della tutela dell'utenza debole, invita tutti gli amanti dell'automobile e della musica lunedì 5 novembre alle 21.00 ad un grande concerto al Palacreberg di Bergamo, con ingresso libero fino a esaurimento posti.

Con la presenza di testimonial dello sport automobilistico bergamasco e sotto la "bacchetta" del giornalista musicologo, Fabio Santini, che presenterà lo show, gli spettatori avranno la possibilità di godere di uno spettacolo indimenticabile.

Tra gli illustri invitati, spiccano il comico cabarettista Carlo Bianchessi, il sassofonista Gianluigi Trovesi, il pianista Gianni Bergamelli, il sassofonista Umberto "Benny" Bernini, la soprano lirica Elena Bertocchi, la jazzista Patrizia Gregis e il cantante Emanuel Briccoli.

Tra note e spettacolo non mancherà la solidarietà, grazie alla raccolta fondi a sostegno delle iniziative benefiche dell'associazione Alpini di Bergamo.

Sull'iniziativa, le attività e le problematiche affrontate, il presidente dell'Acì, Valerio Bettoni, ha dichiarato: "La festa per i 90 anni si organizza per ricordare la storia dell'Acì, per ringraziare tutti gli amanti dei motori e stimolare noi stessi e la nostra comunità bergamasca riguardo le nostre tematiche".

L'Acì, ha aggiunto Bettoni, è un organismo di riferimento per quanto riguarda i motori e gli automobilisti dei quali è e deve continuare a essere un difensore civico, tenendo conto di alcune problematiche come la mobilità. Su questo fronte sono state istituite quattro commissioni guidate da esperti: quella sulla mobilità di cui presidente è l'architetto ed ex assessore provinciale, Felice Sonzogni, quella giuridica presieduta da Ottavio Roberto, quella sportiva da Michele Gregis e quella culturale da Alberto Castoldi.

Ma la situazione ereditata non è stata per niente rosea. Anzi, la sfida più grande è stata il risanamento economico dell'ente. "Quando ho assunto la carica di presidente il 2016 ci siamo posti questo problema grosso. Siamo partiti da un quadro complicato, con quasi 2 milioni di euro di debito verso la sede nazionale, che si sta riducendo. Ora siamo in fase di crescita in termini di numeri e di attività. L'obiettivo è diventare sempre più un riferimento sul territorio e rapportarsi con la società bergamasca", ha sottolineato il presidente.

Numerose le iniziative dell'Acì nel territorio bergamasco, tra cui campagne sulla sicurezza stradale, incontri di educazione stradale in collaborazione con le scuole, simulatori di guida, rally delle Prealpi orobiche e tante altre.

5
NOVEMBRE
ORE 21.00



**ENTE FIERA
PROMOBORG**



ACI MUSIC

GRANDE CONCERTO PER I 90 ANNI DELL'ACI BERGAMO

RACCOLTA FONDI PER INIZIATIVE BENEFICHE A CURA DELL'ASSOCIAZIONE ALPINI DI BERGAMO

PALACREBERG

Via Pizzo della Presolana, BERGAMO (BG)

**INGRESSO LIBERO
FINO A ESAURIMENTO POSTI**

**90°
ANNIVERSARIO**

**AUTOMOBILE CLUB
BERGAMO**

CON
IL SOSTEGNO
DI:



Automobile Club Bergamo
Via Angelo Maj, 16 - 24121 Bergamo - tel. 035/285916
www.bergamo.aci.it

segui la nostra pagina
@Acibergamo

CON LA PRESENZA DI:

TESTIMONIAL DELLO SPORT AUTOMOBILISTICO BERGAMASCO



Presenta l'evento
FABIO SANTINI
GIORNALISTA MUSICOLOGO



CARLO BIANCHESSI
COMICO CABARETTISTA



GIANLUIGI TROVESI
SAX - CL



GIANNI BERGAMELLI
PIANOFORTE



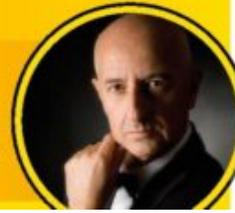
**UMBERTO
'BENNY' BERNINI**
SAX TENORE



ELENA BERTOCCHI
SOPRANO LIRICO



PATRIZIA GREGIS
VOCAL-JAZZ



EMANUEL BRICCOLI
CANTANTE

Guida all'etichetta alimentare: Impariamo a leggere cosa mangiamo

Formaggio, passata di pomodoro, burro, pasta, yogurt... la lista della spesa è pronta, ma una volta al supermercato la scelta diventa più complicata di quanto si pensasse. Perché? Quando leggiamo le etichette dei prodotti che intendiamo comprare ci troviamo di fronte a una giungla di informazioni e sigle come DOP, IGP, STG. Quanto sono importanti questi acronimi che al primo colpo d'occhio non significano molto? Per quale motivo alcuni ingredienti vengono scritti prima degli altri? A cosa deve stare attento il consumatore? Tutto ciò e molto di più si è raccontato al convegno di Venerdì 19 ottobre "Come si legge un'etichetta alimentare e come riconoscere i marchi di qualità volontari, DOP e IGP" organizzato dalla Camera di Commercio di Bergamo, in collaborazione con Unioncamere Lombardia e Coldiretti Bergamo, nell'ambito degli eventi programmati per l'iniziativa "Agricoltura e Diritto al Cibo" coordinata dal Comune di Bergamo, in collaborazione con il Bio-Distretto.

"Fare la spesa è un gesto quotidiano ed è molto importante per il nostro stile di vita e la nostra salute. In base a quello che mangiamo facciamo una scelta, quindi tutte le informazioni che vengono riportate sulle etichette sono importanti sia per avere un consumatore informato che per scegliere alimenti di qualità", ha sottolineato la referente di igiene e sicurezza alimenti di Coldiretti Bergamo, dott.ssa Serena Milesi che è stata una delle due relatrici del convegno.

Ma cosa rappresenta l'etichetta alimentare? Secondo la dott.ssa Milesi si tratta di una vera e propria carta

d'identità del prodotto dove viene scritta l'origine dell'alimento stesso, ma anche le altre caratteristiche, come i valori nutrizionali, il modo in cui è stato lavorato se, ad esempio, si tratta di un alimento biologico o un vino eccellente del territorio. Con l'entrata a vigore del regolamento 1169/2011 del Parlamento Europeo l'etichetta è stata resa più trasparente per il consumatore con tutti gli elementi del prodotto obbligatoriamente scritti sulla confezione. Inoltre, vige l'obbligo di evidenziare con carattere distinguibile la presenza di allergeni, in modo tale che a colpo d'occhio il consumatore li vede subito.

Oltre alle sostanze che possono provocare reazioni alle persone allergiche, il consumatore deve prestare attenzione anche a una serie di altre caratteristiche: "Sicuramente, - nota Milesi-, all'origine della materia prima dell'alimento. Dopo, all'elenco degli ingredienti che è scritto in ordine decrescente di quantità. Se, ad esempio, si tratta di un dolce e al primo posto c'è lo zucchero, significa che è di maggiore quantità".

Molto importante, però, è anche la data di scadenza dei prodotti, ma anche il termine minimo di conservazione. Come spiega Milesi, la scritta "da consumarsi entro..." determina la freschezza del prodotto, mentre il termine minimo di conservazione può essere un consiglio che ci garantisce che entro quel termine il prodotto chiuso manterrà le stesse caratteristiche all'origine. Non si tratta quindi di un elemento a livello sanitario, ma definisce le proprietà organolettiche del prodotto, quindi l'odore, il colore e il sapore che possono alterarsi nel tempo.

Contemporaneamente esistono anche i marchi di qualità che, come spiega la seconda relatrice, dott.ssa Raffaella Barbuti, consulente in proprietà industriale con specializzazione sui marchi dello Studio Torta di Milano, si dividono in volontari che sono quelli delle singole imprese e in collettivi che sono registrati da soggetti che garantiscono l'origine, la natura o

la qualità di prodotti, come le camere di commercio, i consorzi, le associazioni ecc. I marchi sono dei nomi di fantasia, con dei loro loghi e colori e che possono anche contenere un nome che evoca l'origine geografica dei prodotti. Esempio di marchio collettivo è Bergamo città dei mille sapori che è di titolarità della Camera di Commercio di Bergamo e che lo concede in licenza alle imprese che rispettano il relativo regolamento.

Diverso è il discorso della distinzione tra le denominazioni geografiche, ossia DOP – Denominazione di Origine Protetta, IGP – Indicazione Geografica Protetta e STG -Specialità Tradizionale Garantita.

“Questi non sono dei marchi volontari, cioè non sono marchi di impresa, ma sono delle certificazioni di qualità europee che vengono rilasciate dopo un esame svolto dai singoli stati membri i quali tutelano determinati nomi di prodotti agricoli o alimentari fatti in un determinato luogo o anche delle particolari ricette”, spiega la dott.ssa Barbuto.

Più specificatamente il marchio DOP, che è il più severo, viene dato a quelle denominazioni di prodotti originari di un dato luogo, che hanno determinati qualità o caratteristiche derivanti essenzialmente da questo particolare ambiente geografico. Un'ulteriore requisito per ottenere una DOP è che tutte le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione si svolgano in una zona geografica ben delimitata. Per il marchio IGP invece è sufficiente che almeno una delle fasi di produzione avvenga in una zona geografica delimitata.

Per tutte le DOP, IGP e STG esiste un Disciplinare in cui vengono esattamente descritte le fasi di lavorazione, la provenienza delle materie prime e tutte le caratteristiche che devono avere i prodotti. Il controllo viene effettuato da enti autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole.

Quali sono dunque gli obblighi delle aziende? Secondo

Raffaella Barbuto tutte le aziende che descrivono tutte le fasi di produzione e gli ingredienti e che rispettano il Disciplinare, possono utilizzare il bollino della DOP o IGP: "Questa è la grossa differenza dal marchio collettivo che spesso è un nome di fantasia, con un suo particolare logo e viene registrato da una Camera di commercio oppure da un consorzio di imprese che stabilisce anche un proprio regolamento per cui solo le aziende che rispettano le regole stabilite dal titolare del marchio possono poi utilizzare il marchio. In caso contrario vengono sanzionate e la licenza dell'uso del marchio può anche essere revocata".

Riguardo la tutela del consumatore, Barbuto aggiunge che se c'è il bollino della DOP o di IGP si definisce che un determinato prodotto proviene da un certo luogo e risponde alle caratteristiche previste dal Disciplinare approvato dal Ministero delle Politiche Agricole e dalla Commissione Europea. Invece il marchio collettivo ha dietro un ente, cioè il Titolare del marchio, che può controllare anche altre caratteristiche del prodotto e, in taluni casi, potrebbe anche dare maggiori garanzie al consumatore".

Tutto ciò si aggiunge alla tutela contro i prodotti falsi italiani che hanno invaso il commercio estero. "Il problema maggiore sono le contraffazioni, ovvero l'uso indebito di indicazioni geografiche che non sono veritiere, oppure il cosiddetto italian sounding ossia l'utilizzo (da parte di aziende straniere di solito) di denominazioni che hanno un richiamo all'italianità ma che poi italiane non sono. Per contrastare questo grave fenomeno globale è necessario che le imprese, i consorzi, i gruppi di imprese, le camere di commercio, conoscano bene quali sono tutti gli strumenti relativi ai diritti di proprietà intellettuale per poterli utilizzare tutti al meglio. Per ogni tipo di strumento, ciascun diritto ha una sua valenza, un suo uso, un suo scopo. Utilizzarli tutti quanti insieme al momento giusto permette di contrastare le contraffazioni e l'italian sounding che rovina

il Made in Italy”.

Molte le testimonianze importanti del convegno, tra cui quelle di Raffaella Castagnini per Marchio Bergamo città dei 1000 sapori, Leyla Ciagà per Bergamo Green, Massimo Bosio per La stracciatella il gelato di Bergamo, Francesca Monaci per DOP Formai de Mut e Francesco Maroni per Forme: Candidatura Unesco.





Cin-cin orobico: Golosaria brinda al vino bergamasco

La conferenza stampa di presentazione della manifestazione ideata da Paolo Massobrio e Marco Gatti si è conclusa con un cin-cin orobico con il Terre del Colleoni Manzoni Bianco 2016 prodotto da Villa Domizia-Quattroerre Group. Il vino è stato inserito tra i top 100, i migliori cento vini d'Italia selezionati da Massobrio e Gatti. Una grande soddisfazione e motivo d'orgoglio per il Consorzio di Tutela Valcalepio e tutto il territorio bergamasco.

Punto Uno è ottenuto con uve Incrocio Manzoni, un matrimonio fra Pinot Bianco e Riesling Renano, frutto di lunghi studi ad inizio 900 ad opera del professor Manzoni dell'Istituto agrario di Conegliano veneto. Un vino dal colore giallo paglierino, che al profumo presenta interessanti note aromatiche che ricordano i frutti tropicali e l'albicocca. Al gusto è fresco, morbido, con una persistenza molto lunga. Piacevole ed invitante, si degusta volentieri fuori pasto. Denominazione di origine controllata Terre del Colleoni, viene degustato a 8-10 gradi.

Il Buono che fa Bene. E' questo il tema della tredicesima edizione di Golosaria Milano, in programma da sabato 27 a lunedì 29 ottobre negli spazi del Mi.Co – fieramilanocity. Un tema nato per raccontare l'evoluzione del gusto nei primi 25 anni de il Golosario: un bene che deriva dal piacere ma anche un bene del corpo, con la riscoperta dei superfood. Ci sono poi le nuove comunità di produttori e di botteghe che cambiano volto contribuendo a tenere vive le città. Sarà il tema portante del talk show d'apertura, condotto da Paolo Massobrio e Tessa Gelisio, che vedrà la partecipazione del ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Gian Marco Centinaio. Un tema, quello del benessere e della sostenibilità, portato a Golosaria da alcuni grandi marchi come Life, specialista della frutta secca, essiccata e disidratata, e Lauretana, partner storico di Golosaria con l'acqua più leggera d'Europa che porterà il vessillo dell'importanza di una giusta idratazione. Oltre che di benessere si parlerà anche di sostenibilità con Comieco (Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica) che continua il suo progetto per la diffusione della doggy bag nei ristoranti ed Evolvere con il tema dell'energia sostenibile in ambito domestico.

Buono e Bene, dunque, come specchio dello "stile italiano" e del modello mediterraneo che saranno declinati a Golosaria secondo alcune suggestioni. A partire dai supercibi

quotidiani, ovvero ingredienti del nostro artigianato e dell'agricoltura che, inseriti regolarmente nell'alimentazione, possono cambiare la vita (dai cereali trasformati in farina ai formaggi a latte crudo fino a verdura e frutta, dalla Mela Rossa Cuneo, diventata anche simbolo dell'ortofrutta italiana al Macfrut, al baby frutto Nergi, alleati del benessere. Saranno il tema dell'area showcooking, dove si racconterà come il cibo sta cambiando e come noi cambiamo il nostro modo di avvicinarci alla tavola, con particolari declinazioni anche nell'Atelier dell'Arte Bianca a cura di Petra® e nello spazio dedicato alle eccellenze dei Maestri del Gusto di Torino. Nell'Agorà, il grande palco di Golosaria lunedì 29 si aprirà uno spaccato sulla ristorazione contemporanea con la premiazione dei Faccini e delle Corone Radiose del GattiMassobrio, il taccuino dei ristoranti d'Italia.

Quindi lo spazio dedicato ai 25 anni del Golosario; un sistema di comunicazione partito nel 1994 con poco più di 100 produttori che oggi racconta in mille pagine il gusto in modo trasversale, dalla carta al web. A Golosaria saranno riuniti più di 300 espositori di tutta Italia, fra cui alcuni storici protagonisti che in questi 25 anni, hanno cambiato il modo di fare impresa. A raccontarlo alcuni marchi simbolo del made in Italy a tavola come Prosciuttificio Marco d'Oggiono, con i suoi crudi distribuiti nelle migliori boutique del gusto italiane, pasticceria Fiasconaro che con il suo panettone alla manna ha conquistato anche l'Oriente e Inalpi, che porta la miglior materia prima in pasticcerie e gelaterie di altissimo livello. Golosaria però guarda anche alla nascita dei nuovi modelli, come i dispenser per il vino a bicchiere Wineemotion, protagonisti di una nuova idea di enoteca, le soluzioni di design per il bere conviviale targate Vinstrip o quello delle Ciberie®, il format di negozi che hanno esteso la propria offerta alla somministrazione che Francesco Donadini porterà per il terzo anno a fieramilanocity. Quest'anno un focus speciale sarà dedicato anche alla bottega italiana e alla sua

capacità di adattarsi allo spirito del tempo, per sopravvivere e continuare ad essere una risorsa. Per questo domenica (ore 14) saliranno sul palco di Golosaria storici bottegai e giovani fondatori delle boutique del gusto per firmare, tutti insieme, il Manifesto della Bottega Italiana.

Uno spazio speciale sarà poi dedicato al formaggio, esempio di un'evoluzione che non ha mai lasciato le sue radici, ma anche di un alimento che, a sua volta, cambia in base alla materia prima. A Golosaria per la prima volta approderà FormaggItalia, il Salone Italiano dei Formaggi Artigianali che porterà, oltre a una rappresentanza unica di produttori, circa 60, il tema del latte come fattore distintivo per il formaggio. Lo stesso tema salirà al centro del concorso "Formaggi di Classe", basato sugli studi del professor Rubino circa la distinzione del latte, che al MiCo vedrà confrontarsi i massimi esperti del settore. E speciale sarà anche la partecipazione del Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto e del Consorzio Tutela Formaggio Montasio, presenti con show cooking e aperitivi a tema.

Ma da sempre, Golosaria è l'occasione per celebrare anche il vino. Con le 100 cantine italiane che presidieranno l'area Wine, i Top Hundred premiati (domenica 28 ottobre) da Paolo Massobrio e Marco Gatti e il debutto di "Vino. Assaggi memorabili di quel giorno e di quell'ora", il libro scritto a quattro mani da Massobrio e Gatti (Cairo-Comunica editori). Quindi un programma di wine tasting che farà scoprire il potenziale enoico tricolore: dai grandi rossi portati dal Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato ai bianchi aromatici del Consorzio per la Tutela dell'Asti Docg. Passando per i vini del Valcalepio e i friulani di Tenuta Stella. Un viaggio da Nord a Sud tra le etichette più rappresentative che non risparmierà anche alcune clamorose novità: dai tre terroir (Chianti, Maremma e Sardegna) riuniti in anfora nel progetto DCasadei al Bellone laziale valorizzato da Sanvitis, passando per i vini profumati della costa di

Amalfi, gli autoctoni di Puglia e Calabria, fino a rarissimo Baratuciat che ha preso dimora nel Monferrato.

Ma non è tutto, perché quest'anno più che mai Golosaria punterà sull'arte della mixology, con una speciale isola dedicata dove i professionisti del settore declineranno le ultime tendenze della miscelazione con una significativa rappresentanza del patrimonio liquoristico e delle firme degli spirits nostrani: dalle Distillerie Berta al mitico Toccasana di Teodoro Negro presentato e la gamma Gamondi; dalla distilleria Saint Roch che presenterà le ultime novità fra cui il gin di montagna alla grappa friulana di Domenis 1898, fino agli avveniristici NIO Cocktails. Un fenomeno in continua crescita che sarà celebrato anche con la presentazione del libro di Alessandro Ricci "Bartender a casa tua" (Cairo - Comunica), ovvero come trasformare l'arte del cocktail in un'esperienza da trasferire anche all'interno delle mura domestiche.

Golosaria guarda tuttavia in prospettiva, cercando di porsi ogni anno come luogo di innovazione per i consumatori e per gli operatori. Per questo, a caratterizzare l'edizione di quest'anno saranno anche quattro nuove aree: dal digital food, con le tecnologie 3D dell'Università Cattolica e l'e-commerce di Artimondo, al food design, che sarà rappresentato dal brand simbolo del design italiano nel mondo Alessi, protagonista sul palco dello showcooking e con un premio, alla prima edizione, destinato ai 40 pranzi dell'anno del GattiMassobrio.

Golosaria, che è da sempre una vetrina per i territori, quest'anno strizzerà l'occhio anche a una serie di curiosità della vicina Liguria: dalle erbe officinali e specialità dell'areale di Diano Marina portate da Aromatica all'olio evo che l'Oleoteca Regionale, sotto l'egida di Promo Riviera Ligure farà conoscere attraverso un programma di assaggi e incontri ad hoc. Quindi la rinnovata partecipazione di Regione Lombardia, presente in un'area dedicata con il suo paniere di eccellenze lombarde: dai prodotti di montagna, alla

biodiversità fino alle avicole.

Per maggiori informazioni visitare il sito www.golosaria.it



Città Impresa: Il Festival dei Territori Industriali torna a Bergamo

Dopo l'edizione primaverile a Vicenza e quella speciale a Piacenza, Bergamo Città Impresa dà appuntamento con il Festival dei Territori Industriali dal 26 al 28 ottobre nella città orobica.

I temi principali dell'edizione autunnale, promossa da ItalyPost, assieme a Comune di Bergamo, Provincia di Bergamo, Camera di Commercio e Università degli Studi di Bergamo, con il patrocinio di Confindustria Bergamo e Imprese & Territori, main partner Brembo e Ubi Banca, sono le imprese, l'Italia, l'Europa e le sfide che le attendono.

Il Festival si focalizzerà, quindi, su due fattori fondamentali: da un lato ci sarà il variegato tessuto industriale italiano, che vede le imprese affrontare le sfide dell'export e della crescita, anche dimensionale, e a cui si collega l'importanza di un mondo della formazione che sappia rispondere alle loro esigenze; dall'altro si affronteranno i nodi della finanza pubblica, fra pensioni, reddito di cittadinanza e rapporti con l'Europa. Il tutto guardando alla crescita e al ruolo del nostro Paese e delle sue aziende sullo scenario internazionale.

Durante la conferenza che si è tenuta oggi, Mercoledì 17 ottobre, il presidente della Camera di Commercio di Bergamo, Giovanni Paolo Malvestiti, ha evidenziato che "Bergamo assume orgogliosa un ruolo centrale nell'ospitare anche quest'anno un dibattito di rilevanza nazionale, ma che interessa ovviamente anche il suo territorio, i suoi cittadini e i suoi imprenditori. I contributi che portano alla definizione delle migliori scelte strategiche nascono proprio grazie al

confronto continuo con gli operatori economici e gli esperti. La Camera di commercio, nel sostenere ed accogliere il Festival, continua a ritenerlo un importante scenario per affrontare i temi della cultura d'impresa e dello sviluppo economico e sociale del territorio".

OSPITI ILLUSTRI

Fra gli ospiti principali della kermesse bergamasca spiccano l'ad di Leonardo, Alessandro Profumo, il patron di Brembo, Alberto Bombassei, l'ad di Lavazza, Antonio Baravalle, tanti imprenditori "champion" che stanno aprendo le loro fabbriche al pubblico in progetti come Open Factory; ci saranno poi il presidente del Consiglio di sorveglianza di Ubi Banca, Andrea Moltrasio, una delle voci più ascoltate sullo stato dei conti pubblici come l'ex commissario alla spending review Carlo Cottarelli, rappresentanti di Confindustria e sindacati, con il presidente di Confindustria Lombardia Marco Bonometti e il segretario generale della Fim Cisl Marco Bentivogli, protagonisti del dibattito sulle pensioni come l'ex ministro Elsa Fornero e il professor Alberto Brambilla, il capo economista di Confindustria, Andrea Montanino, Letizia Moratti, presidente Consiglio di Gestione UBI Banca, Pasquale Tridico, professore a Roma Tre e consigliere del ministro Di Maio, e i grandi nomi dell'informazione e del giornalismo, con Ferruccio de Bortoli. A chiudere la manifestazione, domenica 28 ottobre, il direttore Osservatorio Conti Pubblici Carlo Cottarelli, e gli economisti Francesco Giavazzi e Lucrezia Reichlin.

L'apertura ufficiale sarà venerdì 26 ottobre con il benvenuto delle varie voci della città. Alla Camera di Commercio di Bergamo saranno il presidente dell'ente, Giovanni Paolo Malvestiti, il sindaco Giorgio Gori, il presidente della Provincia Matteo Rossi, il presidente di Imprese e Territorio, Alberto Brivio, il numero uno di Confindustria Bergamo, Stefano Scaglia, e il presidente del Consiglio di Sorveglianza Ubi Banca, Andrea Moltrasio, a dare il via alla kermesse. A

seguire, il direttore del Festival, Dario Di Vico, dialogherà con Stefano Paleari, commissario straordinario di Alitalia e con Alessandro Profumo, ad di Leonardo, su “Le ambizioni della tecnologia made in Italy”.

COME PARTECIPARE AGLI EVENTI

Tutti gli eventi sono a ingresso libero. I posti in sala sono limitati: per avere garanzia di accesso, è necessario registrarsi all'evento sul sito www.festivalcittaimpresa.it. Per procedere alla registrazione, scegliere l'appuntamento di proprio interesse all'interno della sezione “Programma” e seguire le indicazioni. In ogni caso, per i registrati online l'accesso in sala è garantito solo presentandosi almeno 10 minuti prima dell'inizio dell'evento; eventuali posti non utilizzati saranno messi a disposizione di chi effettua la registrazione in loco.

Per ulteriori informazioni e per il programma completo: www.festivalcittaimpresa.it

Grande interesse per la fatturazione elettronica: Tutto esaurito al primo incontro Ascom

Tutto esaurito al primo incontro Ascom sulla fatturazione elettronica. Se hai bisogno di aiuto per la e-fattura informati sull'appuntamento più vicino a te: www.ascombg.it
035.4120304

Agricoltura e diritto al cibo, un fine settimana ricco di iniziative e incontri

Torna la manifestazione “Agricoltura e diritto al cibo” nata lo scorso anno in occasione del vertice internazionale del G7 dell’Agricoltura svoltosi a Bergamo e che intende divenire un appuntamento fisso per esperti e per tutta la cittadinanza: da venerdì 19 ottobre, per quattro giorni la città sarà animata da una serie di incontri e iniziative dedicate ai temi di un’agricoltura e di un cibo più sano e di qualità, rispettoso della salute delle persone e dell’ambiente.

Appuntamenti con le scuole, incontri, convegni, laboratori, la Biocamminata, il Mercato dei Mercati-Biodomenica, sono solo alcune delle attività che saranno in programma per differenti età e interessi, con diversi livelli di approfondimento e con il coinvolgimento di tutte le più importanti realtà che operano per questi temi, in coordinamento con il Tavolo dell’Agricoltura del Comune di Bergamo.

Oltre all’appuntamento con la seconda edizione de “Il Mercato dei Mercati”, che vedrà l’intero Sentierone ospitare sabato e domenica più di **100 piccoli produttori a filiera corta** impegnati a promuovere un cibo e una spesa più sostenibile, numerose sono le conferenze e i laboratori di approfondimento.

Dal venerdì al lunedì, alla presenza di esperti e ospiti di rilievo, verranno trattati temi quali l’etichettatura, la sicurezza e lo spreco alimentare, l’indice della fame e il rapporto con le migrazioni, le coltivazioni biologiche.

*“I temi dell’agricoltura sostenibile, della valorizzazione della filiera agroalimentare locale, della relazione tra produzione agricola e tutela del paesaggio sono esattamente quelli di cui ci siamo occupati in questi anni, grazie anche alla spinta di Expo 2015 e all’esperienza del G7 di un anno fa. – spiega il Sindaco **Giorgio Gori** – Le esperienze si sono intrecciate: il lavoro del tavolo permanente sull’agricoltura, insediato in Comune, il moltiplicarsi dei mercati dei produttori e il crescere delle forme di consumo alimentare consapevole, l’avventura della Valle della Biodiversità, la nascita del Biodistretto, la collaborazione con l’Università e con la Camera di Commercio, i progetti sulle mense scolastiche, il contributo costante di BergamoScienza e di istituzioni importanti come il Cesvi. Tutte queste energie si sono coordinate in occasione del G7 dell’agricoltura dando vita alla Settimana dell’Agricoltura, un evento a cui la manifestazione 2018 dà continuità, segno dell’affermazione dell’agricoltura sostenibile come leva di sviluppo economico, di qualificazione dei costumi alimentari e di valorizzazione del nostro territorio.”*

Per quanto riguarda i laboratori, nel weekend verranno proposte degustazioni guidate di vini e di prodotti biologici e a chilometro zero, miele biologico, presidio Slow Food della razza piemontese, alla scoperta dell’origine del cibo attraverso le piante, mentre domenica alle 9 si terrà la conferenza “Dall’oliva all’olio” direttamente presso l’azienda agricola “Il Castelletto” di Scanzorosciate.

Inoltre, durante il mercato dei mercati ci sarà un desk dedicato alla vendita di libri per approfondire gli argomenti legati al tema di Agricoltura e Diritto al Cibo.

Tra gli appuntamenti più interessanti, in ordine cronologico, si distinguono la conferenza su “Come si legge un’etichetta alimentare e come riconoscere i marchi di qualità volontari, Dop e Igp” organizzato dal Camera di Commercio di Bergamo in collaborazione Unioncamere Lombardia e Coldiretti Bergamo; la

migrazione forzata e fame relativo all'Indice Globale della Fame 2018 del CESVI in collaborazione con l'Associazione BergamoScienza e l'Istituto Scolastico Vittorio Emanuele II di Bergamo; la conferenza-spettacolo Diritto al cibo e sicurezza alimentare: è davvero tutto a posto? organizzata dall'Orto Botanico di Bergamo Lorenzo Rota insieme all'Associazione Amici dell'Orto Botanico – Valle della Biodiversità; Aiga- Associazione Giovani Avvocati Sezione di Bergamo; Bio o non Bio? Inserito nel programma del Festival BergamoScienza e organizzato dall'Università degli Studi di Milano, Disaa e Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura; la conferenza Il senso della natura in Mario Rigoni Stern a cura del Biodistretto di Bergamo; Uno sguardo sul futuro della sostenibilità vitivinicola dalla genetica all'analisi sensoriale dei Vignaioli Bergamaschi, Consorzio Tutela Valcalepio e Strada del Vino e dei Sapori della Valcalepio; World Cafè -Parliamo di cibo che nutre la città dei poveri con chi aiuta, osserva e ha già fatto molto: relatore principale **Bruno Serato imprenditore e mecenate**, in tour in Italia per presentare il suo libro "the power of pasta" che racconta la sua attività filantropica a contrasto della povertà, che svolge mediante la sua fondazione Caterina's Club, organizzato dall'Orto Botanico di Bergamo Lorenzo Rota; A cena con Bruno Serato un momento conviviale e di solidarietà al Patronato San Vincenzo organizzato dal Rotary Club Bergamo Città Alta in collaborazione con l'Amministrazione comunale, East Lombardy e il Patronato San Vincenzo. Tutti gli appuntamenti e le informazioni sul sito web <http://agriculturabg.it>.

Imperdibili le attività di animazione per tutti: famiglie, bambini, appassionati del buon cibo e delle tradizioni. Dopo il successo dello scorso anno, in occasione della Biodomenica, torna la Biocamminata dal titolo: "Elogio della lentezza" da Astino al Sentierone organizzata dal Biodistretto sociale di Bergamo con assaggi ed eventi prima, durante e all'arrivo, e con la degustazione di un menù della Biodiversità in

coincidenza con il Mercato dei Mercati.

Per tutta la domenica pomeriggio al Quadriportico si terranno gli spettacoli “Folklore per la vita” con esibizioni e danze di gruppi folcloristici per grandi e piccini, con possibilità di fare una donazione a favore dello Spazio Autismo.

Gli oltre 30 eventi di “Agricoltura e Diritto al Cibo” rappresentano un importante progetto di cooperazione tra realtà del territorio, che ha come ambizione la costruzione di una vera e propria “Food Policy bergamasca”: Comune di Bergamo, Camera di Commercio di Bergamo, Biodistretto dell’Agricoltura Sociale di Bergamo, Slow Food Bergamo, Mercato&Cittadinanza e Cittadinanza Sostenibile, Coldiretti Bergamo, Parco dei Colli, Confagricoltura Bergamo, Cesvi, Aspan, Orto Botanico di Bergamo Lorenzo Rota, Amici dell’Orto, Aretè, Istituto Agrario Mario Rigoni Stern, insieme per dimostrare che i nostri consumi possono cambiare l’agricoltura, l’ambiente, la qualità delle nostre vite e della nostra società.

Tutto su www.agricoltura.bg.it

[Agricoltura e cibo – il programma](#)

**Partono oggi gli incontri
Ascom con gli imprenditori
sulla fatturazione**

elettronica

La prima tappa del “tour” di Ascom dedicata alla fatturazione elettronica è fissata per stasera a Bergamo.

Tutti gli imprenditori, piccoli e grandi, si informeranno su tutte le novità riguardo la e-fattura che dal 1 gennaio 2019 diventerà obbligatoria e riguarderà la totalità degli scambi commerciali.

Le manovre saranno spiegate in nove tappe nei mesi di ottobre e novembre a tutti gli imprenditori del terziario, associati e non.

Ogni appuntamento libero e gratuito, previo accreditamento, ha un taglio pratico, cioè per affrontare l'adempimento in modo adeguato.

Gli incontri prendono inizio alle ore 20.45 e vedono la presenza dei vertici dell'associazione, dei funzionari e dei responsabili delle sedi territoriali.

Per ulteriori informazioni consultare il sito di Ascom

Calendario Incontri Fatturazione elettronica ottobre – novembre 2018:

16 ottobre Bergamo Auditorium Casa del Giovane – Via Mauro Gavazzeni 13

22 ottobre Treviglio Auditorium Centro Civico – Via Largo Marinai d'Italia

30 ottobre Zogno Oratorio San Giovanni Bosco – Via 11 febbraio , 11

5 novembre Albino Auditorium Mario e Benvenuto Cuminetti – Via Aldo Moro 2/4

12 novembre Trescore B. Oratorio San Giovanni – Via Locatelli

14 novembre Sarnico Auditorium comunale – via Roma 54

19 novembre Romano L. Sala Muratori – Via Rubini, 19

21 novembre Osio Sotto Delegazione Ascom – Piazzetta Don Gandossi, 1

26 novembre Clusone Delegazione Ascom – Via San Vincenzo de Paoli 18/20

23 Paesi in sfida per il concorso enologico Emozioni dal mondo

250 etichette di vini provenienti da 23 Paesi, con una Commissione giudicatrice formata da 85 tra enologi, blogger e giornalisti di 31 Paesi. Sono i numeri della 14esima edizione del Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet insieme”, promosso a Spirano dal 18 al 21 ottobre e presentato questa mattina a Palazzo Pirelli.

Alla presentazione sono intervenuti Giovanni Malanchini, Consigliere Segretario del Consiglio regionale della Lombardia; Emanuele Medolago Albani, Presidente del Consorzio di Tutela Valcalepio; Sergio Cantoni, direttore del Consorzio di Tutela Valcalepio; Enrico Rota, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori della Valcalepio. Presente anche l'Assessore al Turismo di Regione Lombardia Lara Magoni.

La manifestazione è organizzata da Vignaioli Bergamaschi, Consorzio Tutela Valcalepio e Strada del Vino Valcalepio e dei sapori bergamaschi, con il patrocinio di OIV (Organisation

International de la Vigne et du Vin) e Regione Lombardia. Nella nostra provincia arriveranno centinaia di campioni di vino taglio bordolese, con vitigni merlot e cabernet, provenienti da tutto il mondo.

“Emozioni dal Mondo è da 14 anni un momento fondamentale per il Valcalepio e per Bergamo e la Lombardia più in generale – ha commentato il presidente del Consorzio Tutela Valcalepio Emanuele Medolago Albani -. Siamo da sempre fieri che un concorso che ha avuto una crescita simile e che riscontra sempre l’approvazione di enti internazionali come l’OIV (Organisation International de la Vigne et du Vin) sia nato e cresciuto a casa nostra, da un’idea così legata al nostro Valcalepio DOC e sia poi diventato così internazionale”..

“Abbiamo etichette di eccellenze che meritano di essere valorizzate maggiormente – ha detto Malanchini – questo va fatto, e Regione Lombardia lo sta facendo, con un’azione di marketing che coinvolga tutte le bellezze del territorio con un tragitto dei gusti che ha il suo esplodere nell’emozione di un calice di vino che rappresenta una terra, la sua cultura e tradizione”.

Oltre ai vini della Valcalepio e delle altre Regioni d’Italia, tra le etichette spiccano anche quelle provenienti da Israele, Canada, Turchia, Cina, Russia, Giappone e persino dal Perù.

E il numero delle nazioni rappresentate dai giudici chiamati a Bergamo a degustare i campioni in concorso non lascia spazio a dubbi di alcun genere.

31 le nazioni del mondo rappresentate dagli 80 degustatori: Croazia, Germania, Malta, Slovenia, Francia, Libano, Romania, Colombia, Israele, Moldavia, Canada, Georgia, Slovacchia, Spagna, Polonia, Ungheria, Turchia, Bulgaria, Cina, Russia, Sud Corea, Repubblica Ceca, Regno Unito, Argentina, Sud Africa, Giappone, Serbia, Perù, Grecia, Lettonia e Italia. Un

parterre di giudici selezionati tra tecnici, produttori e giornalisti del comparto enologico che si riunirà venerdì 19 ottobre 2018 in una nuova location.

Sì, perché altra caratteristica di “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme” è quella di cambiare ogni anno la location che ospita le degustazioni, un modo per raccontare non solo i vini ma anche il territorio che ospita il concorso.

“Abbiamo sempre ritenuto il concorso un importantissimo volano turistico, un modo efficace e innovativo di raccontare al mondo cosa siano Bergamo e la Lombardia e cosa il nostro prezioso territorio abbia da offrire” ha spiegato Enrico Rota, presidente dell’associazione Strade del Vino e dei Sapori della Valcalepio.

Per la sua 14° edizione “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme” sarà ospitato negli spazi del PalaSpirà di Spirano mentre la parte aperta al pubblico della kermesse coinvolgerà il centro di Bergamo.

Come da tradizione, dopo il pomeriggio di giovedì, da dedicare ad una visita guidata del centro della città Alta di Bergamo e la giornata di venerdì che vede il suo momento più importante nella degustazione a porte chiuse delle commissioni di degustazione che selezioneranno i vini vincitori; nelle giornate di sabato e domenica “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme” apre al pubblico.

“Per il 2018 abbiamo voluto un programma ricco e interessante, che potesse coinvolgere il maggior numero di persone possibile.” Ha dichiarato il direttore di “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme” l’enologo Sergio Cantoni -. “Da sempre cerchiamo un coinvolgimento attivo anche da parte della popolazione del nostro territorio. Alcuni forse saranno scettici ma nel corso dell’anno riceviamo costantemente candidature da tutto il mondo per poter partecipare al Concorso e, a volte, vedere il poco coinvolgimento dei nostri

concittadini ci stupisce davvero. Ecco perché il sabato e la domenica saranno un momento di vera animazione e intrattenimento nel corso del quale si alterneranno contenuti tecnico-scientifici, artistici, culturali e di puro svago.”.

Sabato 20 ottobre 2018 alle ore 9.30 presso la Sala Mosaico della Camera di Commercio di Bergamo è stato organizzato il convegno tecnico scientifico sul tema “Uno Sguardo sul Futuro della Sostenibilità Vitivinicola: Dalla Genetica all’Analisi Sensoriale” aperto al pubblico in forma gratuita. Al termine del convegno saranno ufficialmente annunciati i vini vincitori del 14° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme”.

Sabato pomeriggio dalle 14 alle 19 e domenica dalle 11 alle 19, invece, aprirà al pubblico il banco d’assaggio dei vini vincitori di “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme”. Un’occasione unica per degustare i vini selezionati dalle giurie internazionali.

Ad ospitare il banco d’assaggio saranno le incantevoli sale di Palazzo Terzi in Bergamo Alta. Un ricco programma di intrattenimento è stato pensato per coinvolgere il più possibile il pubblico.

Sabato pomeriggio, presso gli spazi di Palazzo Terzi, aprirà al pubblico un ufficio postale temporaneo nel quale sarà possibile acquistare l’annullo speciale creato per il Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme”.

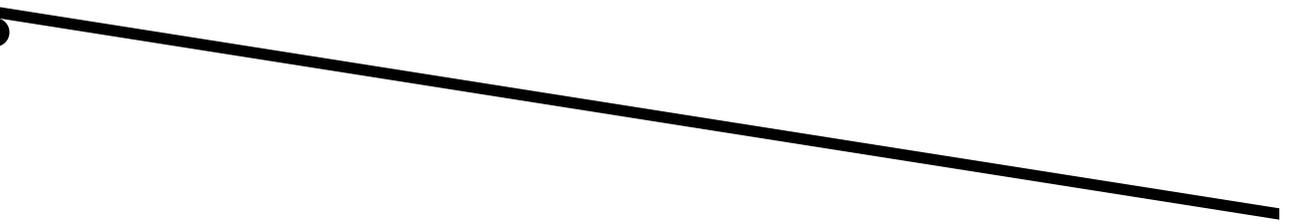
Sempre durante il pomeriggio di sabato 20 ottobre 2018 negli spazi di Palazzo Terzi sarà possibile ammirare una selezione di Abiti Arte ispirati al mondo del Vino e di Bergamo realizzati appositamente dalle allieve dell’Associazione Scuola SILV.

Per quanto riguarda domenica 21 ottobre 2018, invece, ad accogliere gli ospiti ci saranno figuranti del Ducato di

Piazza Pontida in maschera e costumi d'epoca curati appositamente da Franz Cancelli.

Nella giornata di domenica, inoltre, sono state organizzate, grazie alla collaborazione con l'associazione per Palazzo Terzi Onlus tre visite guidate che permetteranno al pubblico, previo pagamento di una quota di 8€ a persona, di scoprire le bellezze del Palazzo, una vera chicca da non perdere. Le visite si svolgeranno alle 14, 16 e 18. Per partecipare è sufficiente presentarsi all'ingresso qualche minuto prima dell'orario di inizio.

L'accesso al banco d'assaggio avverrà, come ormai tradizione, previo versamento di una quota che sarà raccolta dalle volontarie dell'associazione NEPIOS alla quale sarà totalmente devoluto il ricavato del banco d'assaggio.



Presentazione di Emozioni dal Mondo 2018