

Con Bergamoscienza in scena Le meraviglie della scienza

Dopo il successo di pubblico della scorsa edizione con 153.141 presenze, ha preso il via sabato 6 ottobre la XVI edizione di BergamoScienza, il festival di divulgazione scientifica, che proporrà per 16 giornate, fino al 21 ottobre 160 eventi, tutti gratuiti e tutti dedicati alle meraviglie della scienza: conferenze, laboratori interattivi, spettacoli, mostre. Ultime notizie dal mondo della ricerca, segreti svelati, miti da sfatare e pregiudizi da superare, tecnologie innovative ed esperimenti coinvolgenti presentati a un pubblico ampio e intergenerazionale da esperti e scienziati di fama mondiale. Ideata e organizzata dall'Associazione BergamoScienza, la rassegna propone anche quest'anno conferenze, laboratori interattivi, spettacoli, mostre – più di 160 incontri tutti gratuiti – con scienziati di fama internazionale, tra cui il Premio Nobel per la Medicina 2006 Craig Cameron Mello.

Protagonista assoluta la scienza, affrontata come sempre con un linguaggio accessibile a tutti, in tutte le sue diverse componenti: dalla fisica, alla chimica, dalla tecnologia alle neuroscienze, dalla medicina alla biologia, ma anche musica, teatro e letteratura. Grandi scoperte, incontri ed emozioni creeranno un intreccio di sapere e spettacolo per promuovere e diffondere la cultura scientifica in un pubblico ampio.

Per conoscere il programma: www.bergamoscienza.it

A Paratico una giornata dedicata al cioccolato

Domenica 14 ottobre Paratico ritorna, come ogni anno, la Sagra del cioccolato. L'appuntamento è a partire dalle 14.30 sulla piazza comunale saranno proposte degustazioni di prodotti di pasticceria al cacao realizzati da 7 maestri dell'arte dolce bresciani. La manifestazione è promossa da Naturalmente Paratico con il patrocinio del Comune di Paratico.



A Forme l'ideatore degli

'Oscar dei formaggi'

Prima la candidatura a «Città creativa dell'Unesco», 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, poi quella al World Cheese Awards, il più grande concorso del mondo di settore. Il formaggio si conferma un driver di successo per Bergamo, una vetrina importante per l'economia, il turismo e la ristorazione. Formaggio come valore aggiunto, quindi, protagonista assoluto di «Forme», la manifestazione dedicata ai formaggi e alle Dop italiane che si è conclusa ieri, lunedì 1 ottobre, con le premiazioni del concorso caseario Onaf e il convegno «L'arte di affinare e nuove tendenze» insieme ad esperti affinatori come Hansi Baumgartner e Carlo Fiori.

Anche se per ora nulla è ufficiale – risorse comprese per organizzare un evento importante che dal 1988 si è mostrato capace di unire i protagonisti del settore, dai produttori ai commercianti – la presenza dell'ideatore degli "Oscar del formaggio" e John Farrand, al convegno fa ben sperare. L'esperto inglese ha incontrato l'ideatore del progetto "Forme" Francesco Maroni, insieme ad Alberto Gottardi, Ceo dell'agenzia PG&W che ha organizzato la manifestazione per conto dell'associazione «Promozione del territorio». Insieme hanno visitato i luoghi simbolici dell'edizione 2018, tra cui le sale di Palazzo Terzi in cui si sono svolte le degustazioni dei Cheese Lab, la storica Sala delle Capriate nel Palazzo della Ragione, che ha ospitato la mostra «Le Forme alle origini, l'eccellenza casearia italiana in 50 Dop» e la Loggia Porticata sede della mostra mercato «Piazza Mercato del Formaggio».

«La visita di John Farrand sembra suggellare definitivamente il ruolo centrale di Bergamo nel panorama internazionale dell'arte casearia e apre le porta a ipotesi affascinanti, se

si pensa che gli ormai storici “World Cheese Award” in trent’anni non sono mai stati ospitati in Italia – ha sottolineato Gottardi -. La proposta si inserisce anche nel percorso della candidatura Unesco per dare maggiore visibilità a Bergamo: insieme a Farrand stiamo valutando gli aspetti organizzativi, logistici e le risorse richieste per portare in città un evento che dal 1988 si è mostrato capace di unire i protagonisti del settore, dai produttori ai commercianti, e che quest’anno in Norvegia ha visto la presenza di oltre 3 mila formaggi, di cui 600 italiani, provenienti da 35 paesi e sottoposti al giudizio di 250 giurati»

Tutto il bello e il buono del formaggio

Ambizioni future a parte, il presente parla chiaro e la risposta del pubblico ha superato le aspettative. A partire dall’inaugurazione di venerdì 28 settembre nel cuore di Città Alta, sotto i Portici di Palazzo della Ragione, un suggestivo allestimento ha coinvolto il pubblico alla scoperta delle specialità dell’arte casearia lombarda e dei formaggi «Principi delle Orobie», con momenti di degustazione e valorizzazione dei prodotti. Successo anche per i Cheese Lab in collaborazione con Onaf, laboratori di degustazione in abbinamento ai vini del consorzio Valcalepio e a una selezione di birre in collaborazione con Birra Moretti. La Sala delle Capriate di Palazzo della Ragione ha invece ospitato la mostra «Le Forme alle Origini-L’eccellenza casearia italiana in 50 Dop», in cui i gioielli della tradizione casearia italiana, per la prima volta tutti insieme, sono stati presentati al pubblico con l’obiettivo di farne conoscere ed apprezzare le caratteristiche.

Tra beneficenza e formazione

Forme è stata anche l’occasione per dare spazio alla formazione e alla solidarietà: sabato sono stati infatti raccolti 10 mila euro a favore della Fondazione Armr (Aiuti per la Ricerca sulle Malattie Rare) alla serata di gala sul

filo della musica d'autore e della beneficenza tanto di asta in cui sono stati battuti pezzi eccezionali. Ad Astino si sono invece tenuti corsi di formazione e orientamento professionale che hanno coinvolto un centinaio di studenti di cinque scuole medie inferiori e superiori della provincia. La kermesse ha incoronato anche i migliori formaggi italiani che hanno partecipato al concorso Onaf «Stupore ed emozione» riservato ai formaggi affinati/stagionati e specialità lattiche. Primo premio al «Superbia» di Magi (categoria stagionati/affinati) e al «San Pietro in cera d'api» di Perenzin Latteria (cat. specialità lattiche). Premiato anche il «Formai de mut dell'Alta Val Brembana» della Latteria sociale Branzi per la categoria semi stagionati.





Nasce il Moscato di Scanzo cocktail contest

Lunedì 17 settembre l'Azienda Agricola Portico a Costa di Mezzate ha ospitato il 1° Moscato di Scanzo Cocktail Contest nazionale indetto dall'Ente di Promozione Turistica Terre del Vescovado in collaborazione con ABI Professional. Sette bartender si sono sfidati nella creazione di un cocktail aperitivo o sparkling con ingrediente principale il Moscato di Scanzo, la più piccola DoCG italiana. La Giuria, presidiata da Fiorenzo Colombo di ABI Professional, era composta dal tesoriere di ABI Professional Silvio Borghesan, da Francesco

Gotti chef del Bobadilla di Dalmine e chef della Nazionale Italiana Cuochi (per l'abbinamento del cocktail alle eccellenze gastronomiche delle Terre del Vescovado), Alberto Lupini, direttore di Italia a Tavola, e Emanuela Mattioli di ADV for You. Il concorso ha sancito la vittoria di Francesco Pittalà del Quaglino's di Londra con il 'Moscato Cooler'. Al secondo posto, Pierluigi Ricci dell'Hotel Pavillion di Courmayer con lo 'Scanzonato', terzo, Alberto Di Franco del Saffi Cafè di Senigallia con il "Mi.Scanzo"..

La cucina della serata, ispirata ai sapori del Vescovado, era affidata allo chef di casa Federico Coria, e a Ezio Gritti dell'omonimo ristorante di Bergamo, Stefania Cerveni del ristorante Due Colombe al Borgo Antico in Franciacorta e Fabrizio Ferrari di Unico Milano.



Francesco Pittalà



Mi Scanz di Alberto Di Franco



Pierluigi Ricci

In Fiera è tempo di Creattiva

Dopo aver superato con l'edizione primaverile il prestigioso traguardo del milione di visitatori, Creattiva torna con la 21esima edizione in programma da giovedì 4 a domenica 7 ottobre 2018 alla Fiera di Bergamo. Merito di un format che

l'ha consacrata a livello nazionale quale manifestazione di riferimento per la filiera delle arti manuali (e in grado di attirare anche espositori e visitatori dall'estero). Anche la nuova edizione presenta diverse novità e l'ennesima serie di iniziative che catturano l'attenzione di decine di migliaia di appassionati, oltre a rivenditori, stiliste/i e trendsetter. La manifestazione, ideata e organizzata da Promoberg, è sostenuta dai Main sponsor Ubi Banca e Credito Bergamasco Banco BPM e dallo storico Partner Camera di Commercio di Bergamo.

Dalla prima edizione a oggi il trend della manifestazione è sempre stato in costante crescita. Quattro giornate da vivere da protagonisti. Per gli operatori della filiera si tratta di un imperdibile appuntamento per promuovere le proprie attività e fare business a grandi livelli. Il pubblico invece ha solo l'imbarazzo della scelta, tra la corposa parte espositiva e il migliaio di eventi collaterali, tra laboratori, corsi, dimostrazioni e work shop capaci di sorprendere anche le esperte più trendy.

“Per il nostro territorio – dichiara Luigi Trigona, Segretario Generale di Ente Fiera Promoberg – si tratta di un evento che richiama in città centinaia di operatori e decine di migliaia di visitatori provenienti da tutta Italia, con ricadute molto positive sia in termini economici che di promozione turistica”.

I NUMERI

L'edizione autunnale dedica al mondo della creatività si sviluppa su 17mila metri quadrati al coperto della Fiera di Bergamo. Presenti 292 imprese (22 delle quali provenienti da 12 paesi stranieri) alle quali si sommano i 21 giovani selezionati per la terza edizione della Fashion Half Marathon, concorso dedicato agli stilisti emergenti (vedi di seguito voce Principali Eventi). Il totale delle aziende che, dal debutto a oggi, hanno fatto esplodere il fenomeno Creattiva,

supera di slancio quota 5.000. Che Bergamo sia per quattro giornate la capitale italiana delle arti manuali è un dato di fatto. Sono 16 le regioni rappresentate, dal Trentino Alto Adige alla Sicilia. La rappresentativa più numerosa è quella lombarda (147 imprese provenienti da 9 province), capitanata dalle imprese di Bergamo (67), seguite da Milano (30), Lecco (16) e Monza Brianza (12). Sul podio delle regioni, al secondo posto si piazza il Veneto (43 imprese, arrivate da tutte e 7 le province), seguito da Emilia Romagna (18), Piemonte (16) e Toscana (12 imprese). Il 77% delle imprese proviene da fuori provincia, il 50% da fuori regione. Creattiva è quindi un evento in grado di generare ricadute molto positive in termini economici per tutta la filiera del settore e per il territorio orobico (promozione turistica, lavoro per diverse categorie commerciali, ect).

Oltre 1.000 gli eventi collaterali a disposizione delle creative, tra corsi, work shop, laboratori e dimostrazioni, allestiti direttamente da espositori, esperti e artigiani delle varie arti e tecniche.

Navette gratuite per Stazione Fs e Aeroporto – sono a disposizione dei visitatori per le quattro giornate della fiera bus navetta gratuiti con tragitto Fiera – Stazione FS di Bergamo e Fiera – Aeroporto BGY. La fermata presso la stazione sarà alla pensilina ATB posizionata in prossimità dell'uscita del Piazzale Stazione, sul lato destro. La cadenza dei viaggi sarà ogni 30/40 minuti, con inizio alle ore 8.30. 8 ultima corsa dalla Fiera con direzione Stazione alle 19.30). In aeroporto invece punto di partenza e arrivo presso la zona arrivi dello scalo. Orari, dalle 8.30 alle 19,30. In aeroporto, all'Info Point di VisitBergamo (l'Agenzia per lo Sviluppo e la Promozione turistica della Provincia di Bergamo), saranno disponibili tutte le informazioni sulla manifestazione e sulla navetta per la Fiera.

ORARI – La fiera è visitabile da da giovedì 4 a domenica 7 ottobre 2018 dalle 9.30 alle 19. Biglietto intero 10

(acquistabile in loco), ridotto 8 €, Ridotto plus 5 € riservato a: ragazzi dai 10 ai 13 anni compiuti, over 65 anni, gruppi oltre 25 persone (se con pullman, biglietto omaggio per 1 autista e 1 accompagnatore), persone con disabilità inferiore al 100% + 1 accompagnatore. Ingresso gratuito: bambini fino a 9 anni compiuti, persone disabili al 100% + 1 accompagnatore. Abbonamento per i 4 giorni: 24 €.

Info: www.fieracreattiva.it; creattiva@promoberg.it;
035.32.30.920

L'Alto Adige del vino in degustazione nel cuore di Milano

“I vini dell’Alto Adige in tour”: questo il nome del road show che si prepara a far tappa a Milano, lunedì 8 ottobre, presso W37 (Via Giacomo Watt 37). Il grande banco di assaggio sarà un’occasione unica per scoprire la ricca offerta enologica di un territorio affascinante, incastonato nell’estremo nord dell’Italia, che su soli 5.400 ettari vitati ospita venti diversi vitigni. Tutto questo, senza spostarsi dalla propria città.

A rendere unica l’esperienza di degustazione contribuirà anche l’allestimento di design, con strutture a forma di albero ricavate dal legno, materia naturalmente connessa alle tradizioni dell’Alto Adige.

Attraverso il percorso di degustazione proposto dal road show

sarà possibile esplorare la grande varietà della produzione enologica del territorio attraverso cinquanta etichette, suddivise in sette isole tematiche. Dal Pinot Bianco con la sua vivace freschezza e le sue note fruttate si passerà ad una selezione di Metodo classico, Pinot Grigio, Sylvaner e Kerner. La terza zona sarà dedicata al mondo dei Sauvignon, inconfondibili grazie al timbro olfattivo che li caratterizza. Si proseguirà con uno dei vitigni simbolo di questa terra, l'aromatico Gewürztraminer, del quale si potrà apprezzare il potenziale evolutivo a tratti ancora inesplorato. Spazio poi a un vitigno autoctono a bacca rossa, capace di dar vita a vini dal corpo leggero e piacevoli al palato, con identità ben precise a seconda dell'area di produzione: la Schiava. In questo quadro dalle tinte variegata non potrà mancare il Pinot Nero, un'altra perla del territorio, con il suo tocco raffinato ed elegante. Chiuderà il percorso la pienezza vellutata del Lagrein, il più storico vitigno autoctono dell'Alto Adige.

Il banco di assaggio, aperto al pubblico dalle 16.30 alle 20.30 previo acquisto di un ticket di ingresso (sia sul posto che in prevendita, a condizioni agevolate, su www.vinialtoadige.com), aprirà dalle 15.30 alle 16.30 per gli operatori di settore. Questi ultimi, così come gli iscritti alle principali associazioni di sommellerie, potranno entrare gratuitamente per tutta la durata dell'evento ottenendo il proprio biglietto a costo zero sul sito del consorzio.

L'evento è la prima tappa di un banco d'assaggio itinerante, che attraverserà l'Italia partendo da Roma (6 ottobre) per poi toccare Firenze (7 ottobre) e terminando proprio a Milano. Un'esperienza nuova per il Consorzio Vini Alto Adige, che nasce dal desiderio di trovare una formula originale per far conoscere ed apprezzare le proprie eccellenze lungo lo stivale.

“È la prima volta che pensiamo di organizzare un road show per portare in tournée i vini del nostro territorio. L'idea nasce

con l'obiettivo di far vivere a wine lover e operatori l'atmosfera dell'Alto Adige, abbinando alla tradizionale degustazione un allestimento che ci rappresenta – racconta Maximilian Niedermayr, presidente del Consorzio – Chi passerà a trovarci avrà modo di conoscere da vicino le sfaccettature della produzione enologica altoatesina, percorrendo il nostro territorio senza spostarsi dalla propria città.”

Per ulteriori informazioni e registrarsi all'evento:
www.vinialtoadige.com

Photo credits Ivo Corra

La Cheese Valley incontra l'Unesco

Le Città Creative dell'UNESCO incontrano la "Cheese Valley". Sarà questo uno dei piatti forti di "Forme – Bergamo capitale europea dei formaggi", la rassegna, alla terza edizione, che celebra le eccellenze casearie orobiche e italiane, in programma dal 28 settembre al 1° ottobre prossimo, in Città Alta a Bergamo. Territorio orobico che, con nove produzioni, vanta il maggior numero di Dop in tutto il continente. Sarà un programma ricchissimo, con degustazioni, laboratori e la mostra delle 50 Dop casearie italiane, per la prima volta insieme.

Altro momento clou, la tavola rotonda che si terrà a Palazzo della Ragione, venerdì 28 settembre, dalle 15,30 alle 17, dal titolo "I Principi delle Orobie – The Cheese Valley: un patrimonio di creatività, sostenibilità e conoscenze tradizionali". Al centro i gioielli lattiero-caseari prodotti sulle Orobie bergamasche, valtellinesi e lecchesi: *Formai de mut dell'alta Val Brembana Dop, Branzi Ftb, Storico Ribelle (presidio Slow food, ex Bitto Storico), Agrì di Valtorta (presidio Slow food), Strachitunt Dop, Stracchino all'antica*

delle Valli Orobiche (presidio Slow food), Formaggi di Capra orobica (presidio Slow food). Un'area di produzione che affonda le sue radici nella notte dei tempi, frutto di un'epopea di genti in continuo movimento tra alpeggi e cascine della pianura. Qui è la culla della cultura casearia lombarda e non solo, che per secoli insegnò metodi e tradizioni, e da cui discendono anche le grandi industrie della Bassa padana. Un élite di formaggi che da sempre costituisce anche un motore eccezionale per un turismo "dolce", fuori dagli itinerari classici dell'escursionismo, nella loro integrazione e complementarità con altre tipicità agroalimentari, ma anche con storia e natura.



“La tavola rotonda sarà l’occasione per qualificare il prodotto attraverso l’immagine costruita sulla sua origine storica e geografica – spiega il presidente dell’”Associazione San Matteo – Le Tre Signorie di Branzi” **Francesco Maroni**–e per sfruttare la complementarità, sulla base della matrice territoriale comune, tra produzioni (emblematica la polenta taragna preparata con formaggi, burro e la farina di mais antichi delle valli orobiche). E ancora l’occasione per moltiplicare le occasioni di consumo sul posto, di integrazione con il sistema turistico specifico del territorio, che si riassume nel desiderio di confrontarsi con altri soggetti nazionali e internazionali, con i quali condividere e migliorare il sistema sviluppatosi nei secoli nella valli orobiche”.

“Il marchio dei Formaggi principi delle Orobiche – aggiunge il

presidente dell'associazione **Alvaro Ravasio**– nasce per promuovere un'area dalla tradizione casearia secolare, un patrimonio di valori e saperi che vogliamo condividere con altre realtà, con spirito di rispetto, partecipazione e responsabilità”.

A dare ulteriore lustro all'incontro, con il supporto dell'International Traditional Knowledge Institute, US Chapter – ITKI US – rappresentato da Giuseppe Biagini, il cui obiettivo è quello di preservare e promuovere le eccellenze dei territori attraverso i depositari di conoscenza tradizionale locali, sono state invitate a partecipare alcune delle nove Città Creative italiane dell'UNESCO la rete creata dall'Onu “per promuovere la cooperazione tra le città che hanno identificato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo urbano sostenibile”.

[Programma Forme 2018](#)

Domenica in città ritorna la Strabergamo

Anche Ascom partecipa al Premio Bergamo concorre per la legalità. Da venerdì 21 a domenica 23 settembre uno stand in piazza Vittorio Emanuele per dire no all'illegalità

La cucina di Ezio Gritti sfila con l'alta moda di

Tiziana Fausti

La cucina incontra la moda. Ezio Gritti e Tiziana Fausti danno vita a una serata indimenticabile. Giovedì 20 settembre, appuntamento presso Tiziana Fausti Garden, adiacente alla terrazza del Ristorante Ezio Gritti, per un aperitivo "special edition" in compagnia di alcune delle mise più glamour e ricercate del noto atelier.

Ezio Gritti, chef patron dell'omonimo ristorante, è stato per molti anni protagonista della cucina dello storico Via Solata di Città Alta, con cui ha conseguito una Stella Michelin nel 2005. Volato a Bali per aprire nel paradiso indonesiano il Solata Restaurant, ha fatto poi ritorno alla sua terra d'origine. Oggi, nel suo ristorante, elegante e dal gusto urban-chic, prendono vita alcune delle migliori espressioni gastronomiche d'Italia.



Tiziana Fausti

Per l'occasione Tiziana Fausti terrà aperta alla città, fino alle ore 21, le boutique Uomo, Donna e Accessori con la possibilità di vedere le nuove collezioni Autunno Inverno e i corner. Al primo piano splenderanno le creazioni di *Prada, Miu Miu, Celine, Givenchy, Alaia, Valentino, Gucci, Dolce&Gabbana, Stella McCartney, Saint Laurent, Chloè, Balenciaga*. Al piano terra, protagonisti saranno gli accessori firmati, tra gli altri, da *Valentino* e *Bottega Veneta*, a cui si unisce il nuovo corner di homewear *Fornasetti*.

E l'esclusiva selezione di Tiziana Fausti sarà accompagnata

dall'alta cucina di Ezio Gritti in un esclusivo format: lo chef stuzzicherà il palato dei presenti con finger food e delicate proposte mentre i barman di Contest Lounge Bar creeranno ottimi drink, curando nei particolari la loro presentazione ed esaltandone profumi e sapori. Ingredienti sapientemente miscelati daranno vita a creazioni nazionali e internazionali, servite in formule eleganti e coreografiche. Un incontro tra moda, mixology e cucina accompagnate, fino alle 23, dal sottofondo musicale di un noto DJ.



Ezio Gritti – ph Marco Quaranta

Aperitivo vegano al Relais San Lorenzo

Giovedì 27 settembre al Relais San Lorenzo in Città Alta aperitivo vegano d'autore con lo chef Antonio Cuomo. L'iniziativa è promossa da Ascom e Lav. Prenotazioni al numero 340 4995531