

# Negozi storici: altri quattro riconoscimenti nella Bergamasca

Quattro sono state le insegne storiche della provincia di Bergamo che sono state premiate al Palazzo Pirelli, lunedì 8 aprile, durante la cerimonia ufficiale del riconoscimento delle attività storiche dalla Regione Lombardia.

I quattro titoli di “Storica Attività” sono stati assegnati a chi ha dimostrato almeno 50 anni di storia, anche non continuativa, conservazione della medesima merceologia ed insegna e possibilmente conservazione della stessa gestione e sede fisica.

Si allunga, quindi, la lista con due negozi di abbigliamento a Bergamo e Grumello del Monte, un ristorante a Spirano e un'ortofrutta a Caravaggio sono state le attività storiche premiate.

## La quattro attività storiche

“Olga & Nilla”: il negozio di abbigliamento si trova nel cuore del centro storico di Grumello del Monte. Nel 1985 l'attività passa alla figlia di Olga Ravelli, Serenilla Baldelli, che rinnova la merce del negozio aggiungendo capi di ultima tendenza, conquistando così sia le clienti storiche, ma anche le nuove che vengono attratte dalle vetrine curate che si affacciano sulla via Martiri della libertà 8 ma anche sulla Via Castello. L'insegna quindi è cambiata ed è aggiunto anche il nome di Nilla: Olga & Nilla Abbigliamento.

“Ortofrutta Sangalli”: La storia dell'ortofrutta Sangalli a Caravaggio inizia nel 1948 quando Enrico Brambilla, agricoltore e fruttivendolo, acquista la sede del negozio da Teresina Farina. Il negozio di frutta e verdura si trova a

pochi passi del centro storico di Caravaggio. Nel 1986 l'attività passa ufficialmente al nipote di Enrico Brambilla, Ezio Luigi Sangalli, che rinnova la merce del negozio togliendo la maggior parte dei prodotti non alimentari, con eccezione di una piccola gamma di articoli per la casa, focalizzandosi sulla frutta e la verdura di altissima qualità e prodotti di IV gamma. Nel 1994 subentra la moglie di Ezio, Irene Giovanna Mazza, e insieme curano ogni particolare della loro attività che continua essere un punto di riferimento per i prodotti freschi e di qualità per gli abitanti di Caravaggio.

“Ristorante Tre Noci”: la storia del “Ristorante Tre Noci” a Spirano inizia nel 1968 quando Camillo Cristini, con il suo carisma e la sua creatività, decide di togliersi i panni di fabbro e rimboccarsi le maniche per un progetto unico. A partire dalla metà degli anni 70, affiancano il papà e la mamma le tre figlie di Camillo, che sono cresciute nel ristorante e sono rimaste uniti e solidali: Emilia, Daniela e Loredana (Lory). Nel 1999 con la scomparsa di Camillo, il ristorante passa definitivamente alle tre sorelle. Il ristorante prende il suo nome dai tre maestosi alberi di noci che dominavano sul giardino. E' famoso per la carne alla griglia e i primi piatti preparati con cura da Lucia Valota. La fama nel corso degli anni diventa tale che la maggioranza dei clienti si riferisce al ristorante come “Da Camillo” dove si recano costantemente per gustare piatti golosi simboli della tradizione bergamasca. Nel 1988 il ristorante entra nella “bibbia” rossa della gastronomia, la guida Michelin che lo considera uno dei migliori a Spirano. Sono passati 50 anni e ancora oggi andare “Da Camillo” o al “Tre Noci”, significa tornare alle proprie radici e fare un viaggio nel passato dove la qualità e la voglia di fare erano priorità assolute.

“Abbigliamento Candida”: il negozio di abbigliamento fu aperto 57 anni fa a Bergamo, nel 1962 da Candida Tassetti, nonna degli attuali gestori Cristiano e Simona Aldegani. Il motto

della famiglia è “buona qualità a prezzi buoni”, mentre l’attività mantiene lo stile retro delle origini. Si possono trovare ogni genere di articoli da uomo, donna e bambino, proprio come nelle mercerie di una volta.

«Ancora una volta Bergamo e la sua provincia si dimostrano una realtà dinamica, in grado di saper coniugare perfettamente l’attaccamento alle tradizioni con voglia di sperimentare e innovare – spiega l’assessore al Turismo, Marketing territoriale e moda di Regione Lombardia, Lara Magoni –. Queste botteghe storiche della Bergamasca contribuiscono in maniera determinante a mantenere in vita la storia, i prodotti e i sapori antichi ma con una chiara proiezione verso il futuro, svolgendo un’importante operazione di marketing territoriale per tutto il territorio. Insegne che senza dubbio rappresentano uno strumento prezioso per valorizzare il turismo locale, in grado di esaltare le bellezze dei piccoli borghi».

Le insegne sono inserite nel “Registro regionale dei luoghi storici del commercio”, che comprende quattro riconoscimenti (Storica attività, Negozio storico, Locale storico e Insegne storiche e di tradizione) ed un programma di tutela e valorizzazione in quanto «punti di riferimento e servizio per la comunità ed elementi di attrattività per i centri urbani».











---

# Torna “Lilliput” alla Fiera di Bergamo

Tra gli appuntamenti più amati da piccoli e grandi, da venerdì 5 a domenica 7 aprile alla Fiera di Bergamo torna Lilliput, il villaggio creativo di Promoberg dedicato ai bambini dai 3 ai 12 anni. Il salone ludico-formativo spegne le sue prime 16 candeline in splendida forma, riservando il primo giorno alle scuole, mentre il weekend è tutto dedicato al pubblico generico, per una grande festa con le famiglie. In collaborazione con l'Ufficio Scolastico Territoriale e l'Ufficio per la Pastorale Scolastica di Bergamo, i giovani alunni (partendo dai più piccoli delle materne) hanno la grande opportunità di vivere un'esperienza che rimane tra i ricordi più belli anche quando si diventa adulti.

Negli ampi e sicuri spazi al coperto e all'aperto del polo fieristico, grazie ai 500 professionisti della formazione e dell'intrattenimento in azione negli 80 spazi ludico-educativi allestiti sui 20mila metri quadrati di superficie destinati al villaggio, i “lillipuziani” hanno la grande opportunità di confrontarsi con un'offerta specializzata e di alta qualità per la loro crescita formativa e sociale.

Evento unico nel suo genere nel panorama nazionale, capace di coinvolgere nelle precedenti edizioni oltre 342mila bambini, e un totale complessivo di circa 690mila persone, Lilliput ha il grande merito di riunire tutte le principali realtà della filiera che ruota attorno al mondo dei bambini e dei ragazzi. Per tre giorni il polo fieristico diventa quel villaggio che tutti gli adulti di oggi avrebbero voluto avere quando erano bambini; un luogo davvero intrigante e coinvolgente, dove lo studio e il divertimento vanno a braccetto, dove il mondo dei

bambini e dei ragazzini s'incontra con quello (bello) dei grandi; dove si impara di tutto, dalle materie scientifiche a quelle umanistiche, passando per le arti, tutti insieme appassionatamente. Il villaggio creativo si rinnova continuamente, mantenendo però inalterata la struttura che ne ha decretato il successo sin dalla prima edizione, con i quattro caratteristici "quartieri", ovvero quattro grandi aree tematiche a disposizione degli ospiti.

L'AREA SPORTIVA (Padiglione A) per far conoscere molteplici discipline sportive. Il Comitato Olimpico Nazionale Italiano (Coni) di Bergamo è presente con uno spazio istituzionale per coordinare le tante attività delle varie Federazioni Sportive presenti. Dal calcio (Atalanta e Virescit) al rugby, dal football americano alle arti marziali, passando per la pallavolo, scherma, danza, atletica, bocce, arrampicata, cheerleading... e tantissimo altro ancora, grazie a Lilliput i bambini hanno la grande opportunità di mettersi in gioco in tante altre discipline, forse meno note ma sicuramente non per questo meno belle, formative e divertenti. L'AREA LABORATORIALE DIDATTICA (Pad. B), che vede in azione Enti, Istituzioni, Associazioni, Musei e tutte quelle realtà che offrono attività e laboratori di natura didattica e che operano stabilmente e concretamente nel mondo della scuola con progetti qualificati all'insegna della pedagogia attiva, tra sperimentazione, manipolazione, arte, alimentazione, musica, ecologia, creatività, pet therapy, natura, multimedialità, scienze e tecnica e molto altro ancora. L'AREA ADASM FISM (Pad. A), interamente dedicata ai bambini dai 3 ai 6 anni, a cura dall'Associazione degli Asili e Scuole Materne

(Adasm Fism) di Bergamo e dell'Ufficio Scolastico Pastorale di Bergamo, che permette ai bambini di scoprire, attraverso un percorso teatrale di cui sono protagonisti, come la religiosità sia esperienza costitutiva di ogni uomo e come ogni religione è risorsa per la costruzione di una cittadinanza democratica. L'AREA RICREATIVA (in esterna) tutta

da vivere e da toccare con mano, tra i viaggi in ambulanza e l'elicottero del 118, le unità cinofile della Protezione civile, le dimostrazioni della Polizia di Stato, il battesimo della sella e i grandi gonfiabili.

Come sempre il salone presenta un ricchissimo il programma di EVENTI di ogni genere, per soddisfare anche i bambini più curiosi ed esigenti. (vedasi quaderno allegato). Citiamo per tutti il convegno "Media Education" in programma venerdì 5 aprile, inizio ore 17.30, presso l'aula 1 dell'Università degli Studi di Bergamo in via Pignolo 123 (complesso ex Baroni), promosso in collaborazione con l'Università degli Studi di Bergamo e Rai Ragazzi. L'incontro mette in evidenza uno degli argomenti più "caldi" e attuali che la famiglia e la scuola, soprattutto quella della Prima Infanzia, si trovano ad affrontare, nel confrontarsi con una nuova generazione di nativi digitali in possesso di notevoli competenze multimediali, davanti alle potenzialità dei nuovi device tecnologici.

Lilliput anche quest'anno conta sulla direzione artistica di Oreste Castagna, poliedrico attore protagonista della tv dei bambini e dei ragazzi della Rai. Facile comprendere quanto siano elevati gli sforzi organizzativi per allestire Lilliput. Promoberg in tal senso ha avuto il sostegno degli storici main sponsor e partner Credito Bergamasco Banco BPM, Camera di Commercio di Bergamo, UBI Banca; degli sponsor Giovanzana F.lli, Dimensione Comunità, Le Due Torri Shopping Center e Salumi Lorenzi; e i significativi patrocini di: Diocesi di Bergamo – Ufficio per la Pastorale Scolastica, Adasm, Edufest, Regione Lombardia, Comune e Provincia di Bergamo, Coni.

"Giunta alla sedicesima edizione – sottolinea Luigi Trigona, Segretario Generale di Ente Fiera Promoberg – Lilliput è diventata per il nostro Ente una vera e propria mission tra il ludico e l'educativo. Abbiamo imparato a conoscere le fantasie dei bambini, la loro voglia di immaginare, creare, sperimentare, e di voler sempre andare avanti. Anno dopo anno

abbiamo innovato l'appuntamento tanto caro ai bambini e alle loro famiglie, con l'obiettivo di fornire ai bambini e ai ragazzini, grazie a realtà significative della formazione e dell'intrattenimento, le esperienze giuste, quelle che aiutano "a diventare grandi". Ci siamo fatti carico – sottolinea Trigona – di offrire ai nostri visitatori, grandi o piccoli, reali possibilità di crescita. Anche quest'anno abbiamo preparato, pianificato, organizzato e allestito un salone nel quale i bambini, e con loro gli adulti, potranno apprendere e misurarsi in totale libertà".

Info e programma eventi sul sito della manifestazione: [www.villaggiolilliput.it](http://www.villaggiolilliput.it). Al link: <https://www.youtube.com/watch?v=95MRs8HlycY> si può visionare il video di presentazione di Lilliput.

Impossibile in questa sede fare l'elenco completo dei protagonisti, tutti meritevoli di citazione. Di seguito una rappresentativa.

L'Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo (pad. B), con spettacoli vari e laboratori ludico-didattici. Per animare e intrattenere intere classi di bambini, nello stand varie scuole del territorio realizzano coinvolgenti attività e laboratori: gli Istituti superiori "Mariagrazia Mamoli" di Bergamo, "Guido Galli" di Bergamo-Vittorio Cerea Academy, "Lorenzo Lotto" di Trescore Balneario, "G.B. Rubini" di Romano di Lombardia, la Scuola secondaria di primo grado di Sedrina (Istituto Comprensivo di Val Brembilla), la Scuola Imiberg di Bergamo. Presente anche quest'anno l'Associazione Italiana Dislessia (Aid) Bergamo. L'Associazione degli Asili e Scuole Materne (Adasm Fism) di Bergamo (pad. A), con il progetto "Anche il sacro gioca con i bambini", che in collaborazione con la Diocesi di Bergamo, realizza dal 2014 una proposta educativa specificatamente pensata per i piccoli della scuola dell'infanzia. Quest'anno il percorso teatrale s'intitola "La scia dei desideri: in viaggio con Ribelle, la lumaca che scoprì il valore della lentezza", curato da Silvia Barbieri,

Simona Lanzini, don Mario Della Giovanna e Giovanni Battista Sertori. Il Comune di Bergamo, con il tema "Chiamale se vuoi... Emozioni". Perché parlare di emozioni è importantissimo, danno colore alla nostra vita. L'iniziativa, alla quale il Comune di Bergamo partecipa da più di dieci anni e ogni anno sempre in forma più attiva e con diversi Servizi Comunali, è considerata una vetrina molto importante per la promozione e lo sviluppo delle politiche educative dell'infanzia e dei giovani, tra nidi d'infanzia, ludoteche, centri diurni per persone con disabilità, Progetto Senzacca, Accademia di Belle Arti di Bergamo e altro ancora. L'Associazione panificatori artigiani di Bergamo (Aspan, pad. B), con area dotata di apposite attrezzature e di forno di cottura per mostrare l'intero ciclo produttivo del pane (con ghiotte degustazioni). La città di "Emergenzopoli", piacevole e utile presenza da anni nel villaggio di Lilliput, riunisce gli operatori e i mezzi del Soccorso Sanitario, Vigili del Fuoco e Polizia Locale di Bergamo per mostrare e insegnare a chi avrà in mano l'Italia del futuro, la cultura della prevenzione, della sicurezza e del soccorso con facili azioni e comportamenti. Diverse Fattorie didattiche del nostro territorio per far vivere ai bambini il contatto con il mondo contadino e con importanti progetti d'inclusione sociale. L'Associazione Nazionale Alpini (Ana) con il Gruppo Giovani e i Campi Scuola della Sezione di Bergamo, attraverso un excursus storico, insegnerà ai bambini la storia, mostrerà e farà vivere loro un'esperienza unica con sani valori e principi. Sabato 6 aprile, dalle ore 15, la Fanfara Alpina di Sorisole si esibirà tra gli stand del villaggio lillipuziano. L'Azienda di Tutela della Salute (Ats) nel proprio stand presenta una serie di attività di animazione con giochi e danze di gruppo volti a promuovere l'attività fisica. L'Avis Bergamo, con un laboratorio per far conoscere ai bambini la realtà dell'associazione volontari italiani del sangue e la bellezza del dono attraverso la modalità della fiaba e del gioco. Importante anche la presenza di diverse realtà museali e storiche per far conoscere la storia e l'arte in maniera davvero originale e sorprendente.

Lilliput pensa anche ai bambini "bloccati" momentaneamente in un letto d'ospedale. Direttamente da Rai 1 arriva anche quest'anno il Mago Linus, per far tornare il buon umore ai piccoli bambini ricoverati in diverse strutture ospedaliere della Bergamasca.

Sempre in tema di magia, grande ritorno a Lilliput di Carlo Faggi, in arte il Mago Fax, che propone in versione aggiornata il suo meraviglioso Illusionarium, una installazione capace di fare restare a bocca aperta non solo i bambini. "Attraverso una serie di esperienze interattive – spiega Carlo Faggi, a cui nel 2013 il Comune di Milano ha assegnato il prestigioso Ambrogino d'oro -, il visitatore di qualsiasi età è coinvolto in prima persona, per verificare come molte volte il nostro cervello non è in grado di interpretare correttamente quanto gli occhi gli trasmettono e, proprio per questo, viene tratto in inganno". Tra le novità, la possibilità di farsi fotografare all'interno delle grandi opere pittoriche, come nel caso della Gioconda.

Numerosissimi gli appuntamenti in programma sul Palco Eventi e sul Palco dell'Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo, entrambi nel padiglione B. Anche quest'anno molti gli appuntamenti firmati Rai Ragazzi.



---

## **“Historiae Casei”: Appuntamento sulla comune origine di miele e formaggio**

Sapevate che le api e il formaggio hanno molte cose in comune? Con il secondo appuntamento di “Historiae Casei”, iniziativa promossa da Progetto Forme che si svolge fino al 21 maggio, si scoprirà la comune origine del miele e dei prodotti caseari.

Il docente Master in Filosofia del cibo e del vino dell’Università Vita-Salute San Raffaele, Giacomo Petrarca, svelerà il luogo di incontro tra i due, mentre seguirà degustazione finale di formaggi e miele per una chiusura dolce e saporita.

Tutto ciò giovedì 4 aprile durante la conferenza “Come le api nei pascoli fioriti. La comune origine di miele e formaggio” che si terrà alle 19.00 al Neorurale Hub – Cascina Darsena Innovation Center Giulio Natta a Giussago (PV). Per iscriversi: [info@progettoforme.eu](mailto:info@progettoforme.eu). Partecipazione gratuita fino a esaurimento posti.

Gli incontri sono promossi da Progetto FORME, manifestazione dedicata all'arte casearia italiana in calendario con la quarta edizione dal 17 al 20 ottobre a Bergamo, in collaborazione con il Master in Filosofia del Cibo e del Vino dell'Università San Raffaele.

Per conoscere gli altri appuntamenti: <https://bit.ly/2Wr29WZ>



**FORME**  
Milano - Cortina - Padova - Venezia



DAL 28 MARZO AL 11 MAGGIO

# HISTORIAE CASEI



## INVITO

**GIOVEDÌ 4 APRILE**

ORE 19-00 | NEORURALE HUB - CASCINA DARSENA  
INNOVATION CENTER GIULIO NATTA - GIUSSANO (TV)

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

### CONFERENZA:

#### COME LE API NEI PASCOLI FIORITI. LA COMUNE ORIGINE DI MIELE E FORMAGGIO.

«Come le api nei pascoli fioriti: il rapporto verso dal De Bacco Ramo di Socrate ci indica un lungo specializzato da cui scaturisce il sistema del miele e del formaggio, il form. Un viaggio alla scoperta del senso di quei "pascoli fioriti", della loro ricchezza, del loro essere luogo d'incanto e di meditazione e delle possibilità narrative della loro specificità che il formaggio, per un verso, e il miele dall'altro, rappresentano. In senso di una domanda: che cosa significa raccontare un luogo? Come miele e formaggio ci parlano dell'unicità della loro origine, dai luoghi che li hanno generati?



**GIACOMO PETRARCA**  
DOCENTE MASTER IN FILOLOGIA DEL CIBO E DEL VINO, UNISI

Giacomo Petrarca è nato e cresciuto ad Arezzo, tra le colline della bassa Umbria, dove ha imparato che l'altro e la bellezza trascende le parole sono un tratto prezioso sulla cosa e sul mondo. Attualmente vive a Milano, dove è ricercatore in filosofia e teologia presso la Facoltà di Filosofia dell'università vito-salute San Raffaele e coordinatore accademico del Master in Filologia del cibo e del vino. Oltre da anni la passione per la filosofia, la Teologia e le arti, in attività variabile a seconda delle stagioni.



#### IL MODELLO NEORURALE HUB. L'INNOVAZIONE CULTURALE CHE PRODUCE AMBIENTE.

L'obiettivo di Neorurale non è solo di promuovere l'attività sostenibile del territorio rurale, attraverso l'innovazione culturale. Per questo i nostri percorsi di origine rurale valorizzano la qualità dell'ambiente e del paesaggio sono fortemente partecipative. La loro realizzazione è possibile grazie ad un sistema innovativo del territorio, che unisce il recupero dell'attività produttiva e industriale, all'altro risultato: l'importanza economica, con la creazione di servizi essenziali basati su soluzioni tecnologiche innovative che garantiscono sostenibilità nel campo agricolo e una rigenerazione biologica di alta qualità. <http://www.neorurale.net>

### INTERVISTE:

**PIERO MANZONI**  
CHIEF EXECUTIVE OFFICER NEORURALEHUB



**DEGUSTAZIONE FINALE DI FORMAGGI E MIELE**

Per saperne di più: [www.neorurale.net](http://www.neorurale.net) | Giorgio Natta - Innovazione - Cultura - Global - Italia



---

# GIOVEDÌ 4 APRILE

---

**ORE 19:00** | NEORURALE HUB - CASCINA DARSENA  
INNOVATION CENTER GIULIO NATTA - GIUSSAGO (PV)

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

CONFERENZA:

## COME LE API NEI PASCOLI FIORITI. LA COMUNE ORIGINE DI MIELE E FORMAGGIO.

«Come le api nei pascoli fioriti»: il suggestivo verso dal De Rerum Natura di Lucrezio ci indica un luogo specialissimo da cui scaturisce il mistero del miele e del formaggio, il fiore. Un viaggio alla scoperta del senso di quei 'pascoli fioriti', della loro complessità, del loro essere luogo d'incontro e di condivisione e delle possibilità narrative della loro specificità che il formaggio, per un verso, e il miele dall'altro, rappresentano. In cerca di una domanda: che cosa significa raccontare un luogo? Come miele e formaggio ci parlano dell'unicità della loro origine, dei luoghi che li hanno generati?



Università Vita-Salute San Raffaele

Master  
in Filosofia  
del Cibo  
e del Vino

FORME

BERGAMO. CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI.



DAL 28 MARZO AL 21 MAGGIO

# HISTORIAE CASEI



---

**Continuano gli appuntamenti  
del corso per Mediatori**

# Immobiliari

Continuano gli appuntamenti del corso per Mediatori Immobiliari, ideato da Fimaa Bergamo in collaborazione con l'Università degli Studi di Bergamo e SdM-School Management.

I docenti Stefano Tomelleri (docente di innovazione e ricerca sociale) e Salvatore Orlando (docente di strategia, negoziazione finanza e business planning) dell'Università di Bergamo durante i cinque incontri del corso prepareranno i partecipanti sulle principali dinamiche della negoziazione e la comunicazione.

Lunedì 25 marzo il professore Orlando ha tenuto il terzo appuntamento "Il Negoziato" del corso al Kilometro Rosso presso il padiglione dell'Università degli Studi di Bergamo.

Seguono i due ultimi incontri: 8 aprile con il professore Orlando e "Comprendere e identificare una negoziazione" e 6 maggio con il professore Tomelleri e "Marketing e storytelling".











---

**Vinitaly, al via la nuova  
edizione tra biologico e**

# design

È iniziato il conto alla rovescia per l'appuntamento più amato dagli operatori e appassionati di vini e distillati. La 53esima edizione di Vinitaly si terrà a Veronafiere dal 7 al 10 aprile. Dopo un anno e 40 eventi promozionali in Italia e all'estero, il salone si annuncia nel segno di nuovi record e sfide e il consueto fittissimo calendario di appuntamenti e degustazioni.

Tra le proposte italiane, ci sarà anche Bergamo che metterà in vetrina il Moscato di Scanzo e i vini della Val Calepio.

Tante le novità quest'anno, in particolare due: L'Organic Hall, dedicata alle aziende produttrici di vini e prodotti biologici, e il Vinitaly Design ed Enolitech, dove si potranno trovare prodotti e accessori dedicati alla promozione del vino, tra cui oggettistica, arredamento per cantine e enoteche, confezioni regalo e packaging personalizzato.

Al salone sono attesi buyer da 50 paesi. Con i cinque continenti rappresentati la rassegna veronese conferma l'attenzione ai mercati storici quali Nord America, Regno Unito, Germania o Giappone, solo per citarne alcuni, e verso le nuove piazze dove il consumo di vino sta diventando sempre più una tendenza: Cuba, Messico e Colombia ad esempio guardando a ovest, Cina, Thailandia Vietnam e Filippine volgendo lo sguardo a est.

Dal 5 all'8 aprile si potrà visitare anche il salone Vinitaly and the city, sotto la direzione di Paolo Massobrio, con programmi e iniziative mirate alla diffusione della cultura del vino, del bere moderato e consapevole.

Alla vigilia dell'inaugurazione di Vinitaly, il 6 aprile, OperaWine propone il Grand Tasting dei migliori 103 vini italiani selezionati da Wine Spectator per l'edizione 2019, nell'unico evento organizzato all'estero dall'importante

rivista statunitense.

In contemporanea con Vinitaly ed Enolitech, dal 7 al 10 aprile 2019 è in programma Sol&Agrifood, il Salone Internazionale dell'Agroalimentare di Qualità, che ha quali focus specifici l'olio extravergine di oliva (Evo), le birre artigianali e i prodotti alimentari realizzati da piccole e medie aziende del comparto ([www.solagrifood.com](http://www.solagrifood.com)).

---

## **BikeUP: il Festival Europeo delle e-bike a Bergamo**

L'e-bike si è ormai consolidata a livello europeo come alternativa alla bici tradizionale sia come mezzo per il puro divertimento sia come mezzo sostitutivo per i trasferimenti casa lavoro. L'e-bike sta però acquisendo spazio anche come alternativa ad auto e scooter.

Il passaggio dall'endotermico verso una mobilità total electric è un passaggio epocale e nel futuro non solo l'inquinamento, ma lo spazio e il benessere della persona acquisteranno ancora più importanza in riferimento alla mobilità.

Per questo, venerdì 29 marzo alle ore 11.45 si terrà la conferenza stampa di presentazione di BikeUP, il Festival Europeo delle e-bike in Sala Galmozzi presso il Palazzo Comunale in via Tasso 4, Bergamo.

La conferenza vuole essere un momento di riflessione sulla convivenza fra auto ed e-bike sia in termini di sicurezza (ABS per le e-bike) che in termini di politiche di mobilità per aziende e enti pubblici nella gestione dei propri dipendenti (mobility management e "e-bike to work")

Programma

Inizio ore 11:45

Saluti, Giorgio Gori Sindaco, Comune di Bergamo e Marco Aurelio Fontana bronzo Olimpico, Europeo e Mondiale XCO e Ambassador Focus e-mtb

Stefano Zenoni, Assessore alla pianificazione territoriale e mobilità del Comune di Bergamo

Stefano Forbici, Responsabile Comunicazione BikeUP

Federica Cudini, Marketing Manager Bosch E-Bike System

Marco Passigato, Mobility Manager di Ateneo, Università di Verona

Giulietta Pagliaccio Presidente FIAB

Dati i posti limitati in sala si chiede gentilmente di confermare iscrivendosi gratuitamente a questo [LINK](#) oppure inviando una e-mail a [info@bikeup.eu](mailto:info@bikeup.eu)

---

## **Bergamo Jazz in vetrina. Premiate le cinque installazioni vincitrici**

Bergamo Jazz in vetrina. Premiate le cinque installazioni vincitrici. Sono Mister Michetta, Hotel Cappello D'oro, Parrucchiere Baggi, Gioielleria Riva e Alba Abbigliamento che con eleganza, creatività e semplicità hanno espresso il loro amore per il jazz

---

# Formaggi, al via cinque conferenze tra letteratura, filosofia e scienza

Per gli operatori delle bontà casearie, ma anche per gli appassionati, prende il via a Bergamo giovedì 28 marzo fino al 21 maggio "Historiae Casey", cinque conferenze che affrontano il tema della conoscenza e della comunicazione dei prodotti lattiero-caseari da angoli visuali sorprendenti, per un prodotto, il formaggio, che accompagna la storia dell'uomo da sempre.

Gli incontri sono promossi da Progetto FORME, manifestazione dedicata all'arte casearia italiana in calendario con la quarta edizione dal 17 al 20 ottobre a Bergamo, in collaborazione con il Master in Filosofia del Cibo e del Vino dell'Università San Raffaele.

Narratori d'eccezione sono i docenti del Master di Filosofia del Cibo e del Vino dell'Università Vita e Salute San Raffaele, che ci accompagnano in questo viaggio tra letteratura, filosofia e scienza, alla scoperta di un patrimonio che parla italiano, ma anche tutti i suoi dialetti. Non è infatti un caso se l'Italia è il Paese europeo con il maggior numero di DOP casearie: ben 50.

Tradizioni, origini, differenze, utilizzi sulla tavola e in cucina, sposalizi con altri alimenti: il formaggio come forse nessun altro alimento può mettere in scena un racconto tanto affascinante e profondamente legato all'identità dei luoghi in cui nasce e si produce.

Il primo appuntamento, in programma giovedì 28 marzo alle ore 19 alla sala Conferenze Ascom di via Borgo Palazzo. Si intitola 'Una breve storia delle origini del formaggio... in poche parole'. Francesco Valagussa, professore associato di Filosofia teoretica presso la Facoltà di Filosofia dell'Università Vita-Salute San Raffaele, spiegherà come e

quando nasce il termine 'formaggio' e il suo predecessore latino *caseus*. Attraverso un'indagine etimologica e antropologica sulle radici e sulle derivazioni di questi termini cercherà di risalire alle origini dell'invenzione e della diffusione di questo prodotto alimentare ricco di simbologie e di significati. La partecipazione è gratuita, fino ad esaurimento posti. Per iscrizioni: [info@progettoforme.eu](mailto:info@progettoforme.eu). Ecco il calendario con tutti gli incontri.



# HISTORIAE CASEI

Cinque conferenze, cinque sorprendenti viaggi nel mondo del formaggio. Storia, filosofia, geografia, letteratura e poesia, alla ricerca del senso profondo di un cibo che accompagna l'umanità da millenni e che è stato definito "la corsa del latte verso l'immortalità".

*"In ogni gesto della nostra vita (e dunque anzitutto nel mangiare e nel bere) sono chiamate in causa un'infinità di metafore, concezioni del mondo, forme mentali, simbologie e prospettive di vita con le quali è giunto il momento di fare seriamente i conti."* Massimo Donà

## PROGRAMMA

**28 Marzo** Ore 19:00 | Sala Conferenze Ascom - via Borgo Palazzo, 137 - Bergamo

**Una breve storia delle origini del formaggio ... in poche parole.**

FRANCESCO VALAGUSSA | Docente Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

**4 Aprile** Ore 19:00 | Neorurale HUB - Cascina Darsena - Innovation Center Giulio Natta - Giussago (PV)

**Come le api nei pascoli fioriti. La comune origine di miele e formaggio.**

GIACOMO PETRARCA | Docente Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

**19 Aprile** Ore 19:00 | Sala Giunta Confindustria - via Camozzi, 70 - Bergamo

**Sapore e sapere: le vie del formaggio.**

GIULIO GORIA | Docente Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

**8 Maggio** Ore 19:00

**Di formaggi ed altri bianchi.**

MASSIMO DONÀ | Direttore Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

**21 Maggio** Ore 19:00

**Da M.F.K. Fischer a Samin Nosrat: il senso (e il gusto) del formaggio in cucina e in letteratura.**

ANGELA FRENDA | Food editor Corriere Cucina e co-direttrice del Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

Per iscrizioni [info@progettoforme.eu](mailto:info@progettoforme.eu) | Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

Con il contributo



Main Sponsor



Sponsor



Sponsor tecnici



Partner tecnici



Media Partner



Organizzazione



---

# Ristorante Frosio: Dove l'eccellenza incontra i giovani

Chi ha detto che mangiare in un ristorante stellato sia un'esperienza per pochi? Nell'elegante ristorante Frosio ad Almè, punto di riferimento stellato Michelin per tutta Bergamo, una cena curata nel minimo dettaglio, dai prodotti eccellenti e dalla altissima qualità degli ingredienti diventa un piacevole viaggio tra sapori e profumi.

La prima volta in un ristorante di questa categoria è sempre una sorpresa, un'emozione, soprattutto quando dietro alle pietanze preparate si trova lo chef Paolo Frosio che con la sua esperienza e il talento crea piccoli capolavori.

L'Associazione Jeunes Restaurateurs, che è nata in Francia per valorizzare il talento dei giovani ristoratori, ha lanciato l'iniziativa "Tavola 25", per far avvicinare i giovani alla cucina d'autore e abbattendo la barriera del prezzo a soli 25 fino lunedì 25 marzo.

Nel 25° compleanno dell'associazione, quindi, è stata lanciata la campagna tesa a consentire a giovani fino a 25 anni di età di prenotare un tavolo fino a 4 ospiti in uno dei ristoranti aderenti, tra cui anche Frosio, pietra miliare del gourmet bergamasco.

"E' stato molto bello perchè sono arrivati ragazzi molto interessati alla cucina. Hanno aderito tantissimi e i loro commenti erano più che positivi: potevano scegliere tra tre

tipi di vino da abbinare a diversi piatti. Hanno assaggiato la quaglia per la prima volta e sono rimasti molto soddisfatti”, commenta Gigliola Pezzoli, moglie dello chef Paolo Frosio.

“Si tratta di un’iniziativa importante perchè così i giovani, che sono molto curiosi a scoprire nuovi sapori, possono conoscere la nostra cucina. Inoltre, ho trovato positivo il fatto che tutti sono arrivati vestiti eleganti ed erano molto educati. E’ stato un vero piacere riceverli”, continua Pezzoli.

Contento dell’iniziativa anche lo chef Frosio che nota: “Abbiamo voluto creare un menù per presentare ai ragazzi qualcosa di diverso. Ad esempio fritto di cavolfiore con crema parmiggiana e lime, fregola ai frutti di mare, petti di quaglia con asparagi e purè di patate e come dolce crème brûlée al mandarino”.

Menù molto apprezzato dai giovani ospiti che come sottolinea Frosio “sono arrivati da Milano, Brescia, Como e sono rimasti molto soddisfatti”.

Frosio Ristorante  
Piazza Lemine, 1, 24011 Almè BG  
Telefono: 035 541633

---

## **Domenica ritorna il Gelato**

# Day

Domenica 24 marzo ritorna la “Giornata europea del gelato artigianale”. Il gusto tiramisù è protagonista in 22 gelaterie della Bergamasca aderenti al Comitato Gelatieri Bergamaschi. Leggi la notizia completa su [www.larassegna.it](http://www.larassegna.it)