

Bergamo e l'Expo, un alfabeto per riflettere

A meno di due mesi dal taglio del nastro, l'Expo prova ad accendere i motori, anche se come tutte le cose (belle e brutte) della nostra Italia, sapremo davvero di avercela fatta solo la mattina del 1° maggio: e dato che si dà il caso sia anche la festa dei lavoratori, l'auspicio è che davvero tutti per quella data abbiano svolto il loro compito al meglio. Anche perché poi per sei mesi saremo davanti a una lente d'ingrandimento mondiale: qualsiasi grande, fantasiosa iniziativa verrà salutata con applausi planetari, ma anche qualsiasi flop verrà pesantemente denunciato al pubblico ludibrio di mass media pronti a tutto pur di addentare l'osso. In quanto a Bergamo, in questi mesi di vigilia ha proceduto a strappi: per un po' si è lasciata andare ad annunci roboanti, poi ha preferito procedere a fari spenti o quasi, anche se ora si sta tornando al momento degli annunci. Vedremo cosa succederà, intanto proviamo, con un classico abc turistico-gastronomico dell'evento, a capire come il territorio intende rispondere all'appello.

A come Alimentazione

Arrivare a un Expo su un tema universale come quello dell'alimentazione da un lato è molto affascinante, dall'altro nasconde più di un'insidia: il tema unisce tutti i popoli, perché porta il dibattito su due grandi argomenti, che gli inglesi chiamano "food safety", ossia la sicurezza degli alimenti, e "food security", cioè la certezza di un'adeguata nutrizione. Sia per l'Expo sia per il Fuori Expo sarà fondamentale avere sempre chiaro questi due filoni perché le

derive consumistiche legate alla “grande abbuffata” sono sempre dietro l’angolo. Guai se questo grande evento venisse solo ricordato per i piatti di porchetta o gli ettolitri di vino venduti.

B come Balzer

Con la cosiddetta DomusWine sarà uno dei crocevia (sorta di Gourmarte estivo) dell’offerta di eccellenza agroalimentare della città, versione Expo. L’idea del direttore Promoberg Stefano Cristini (con il placet della Camera di commercio) di un bar storico che diventa il cuore dell’enogastronomia nazionale, con degustazioni, incontri tra grandi produttori, eccellenze italiane da scoprire o riscoprire, può diventare vincente, ma ha bisogno di robuste sinergie (e di poche gelosie...) per decollare...E soprattutto, visto che lavoreranno gomito a gomito, con l’augurio che non si pestino i piedi con la Domus dedicata ai vini voluta dal Comune.

C come Castelli (Malpaga)

Forse è la volta buona che ci accorgiamo del grande patrimonio di castelli che Bergamo può offrire. L’iniziativa di creare un circuito è finalmente realtà e aiuterà a scoprire tesori nascosti. Su tutti Malpaga, che accanto alla vocazione storica di dimora colleonesca, ha saputo ritagliarsi negli ultimi anni una mission agroalimentare e di energia ecosostenibile che ne fanno un esempio rarissimo in tutto il Nord Italia. Magari finirà che tedeschi e svedesi prenderanno d’assalto (stavolta il ponte levatoio resterà abbassato) le sue sale affrescate, le libagioni medievali, le tante piste ciclabili, mentre noi continueremo a pensare che si tratti solo di uno dei tanti castelli della Bassa.

D come Dopo che succederà?



Non è ancora iniziato lo show, ma molti sono già chiedersi cosa sarà del dopo Expo. Se l'evento sarà uno di quei soliti carrozzoni usa e getta, poco o nulla cambierà, se invece emergerà qualche buona idea magari riusciremo a risalire la

china che ci ha visti un tempo (ma mica nelle guerra puniche, solo una manciata di anni fa) capitale mondiale del turismo, ora scesi al quinto posto, superati da Australia, Usa, Francia e Inghilterra (sigh) e ormai incalzata persino da Croazia ed Emirati Arabi. L'Expo, si sa, in passato ha già fatto fare il salto di qualità a tanti bacini, basta ricordare Siviglia '92 e Lisbona '98: se la Lombardia coglierà l'occasione, non essendo solo capitale della moda e del food, ma avendo laghi e montagne, storia e cultura quasi sempre inesprese, dal 2016 si potranno scrivere pagine nuove sul fronte dell'accoglienza.

E come effetto Gori

Il movimentismo del sindaco ha spiazzato gli altri enti che in alcune fasi della vigilia sono apparsi un po' indietro se non nei preparativi, nella comunicazione. Lui invece sforna idee a ripetizione per il Fuori Expo e si è messo in testa di fare di Bergamo la capitale italiana del vino almeno per i sei mesi dell'Esposizione: impresa ardua, ma se ci riesce...In questo solco, sta cercando di ridare slancio ad Astino, rispolverando giustamente il nome di un mito mondiale come Veronelli (se non ora, quando?) e schiera un ex colonna Slowfood, molto competente e determinato, come Raoul Tiraboschi per fare da stratega dell'intera offerta che si concentra attorno alla Domus di Piazza Dante: dato che la struttura resterà in eredità anche dopo l'Expo, l'augurio è che possa finalmente ridestare dal torpore il Sentierone, facendolo tornare cuore pulsante della città.

F come Formaggi

Inutile girarci attorno: sono loro la vera eccellenza della Bergamasca riconosciuta in tutto il mondo. Vanno bene i vini, sono ottimi i salami, ma è l'abilità dei nostri casari, la sapienza dei nostri affinatori, che dovremmo mettere in mostra, magari accompagnando qualche turista sugli alpeggi del Camisolo, in val Taleggio o in qualche caseificio importante, per fargli capire che questo è un mondo non solo fatto di cose buone, ma soprattutto di grandi uomini, che hanno tramandato un tesoro culturale prima ancora che gastronomico, ai figli, e ai figli dei loro figli. E poi resta una risorsa economica preziosa: i numeri ci dicono che solo in Bergamasca il caseario si avvicina al miliardo di euro di fatturato, mica bruscolini...

G come Giornalisti

Voraci, onnivori, state certi che troveranno qualche magagna nell'organizzazione dell'Esposizione a livello milanese, ma anche locale. E il timore è che non facciano neppure una gran fatica a scovarne. Ecco perché la comunicazione degli eventi Expo



dovrà essere maneggiata con gran cautela. Altrimenti qualsiasi iniziativa potrà trasformarsi in un boomerang insidiosissimo da schivare. E più passeranno le settimane e più succulento diventerà sparare sul pianista. Quindi, lo diciamo contro i nostri interessi, da queste parti si prepara un Expo, molto ma molto "schiscio"...

H come Hotel

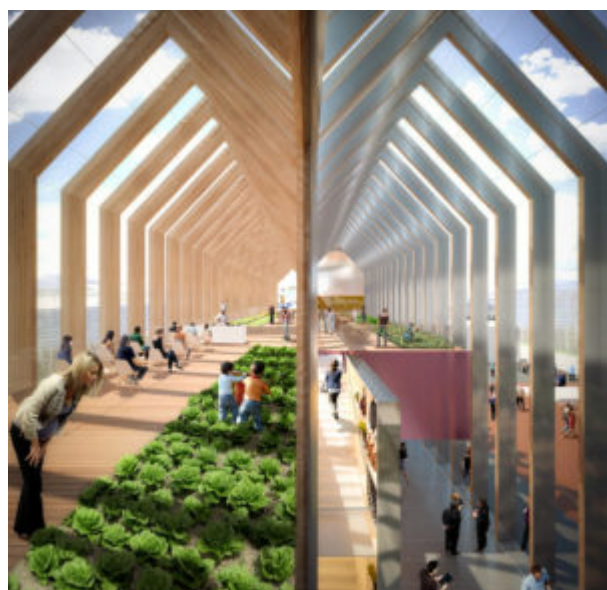
La sfida dell'Expo passa anche attraverso l'ammodernamento dei nostri alberghi. Qui, anche il presidente della Camera di commercio Malvestiti assicura che si è lavorato molto per

renderli più accoglienti e pronti a reggere l'urto per il grande evento. Però sappiamo tutti che il giudizio degli ospiti si giocherà magari anche solo sui piccoli particolari, che però, specie per gli stranieri fanno la differenza. Sapremo ad esempio offrire al visitatore cinese almeno una teiera nella sua camera? Avremo un frigobar con vodka sempre a disposizione per i russi? Potremo schierare idromassaggi e patiti del wellness, o avere a disposizione biciclette per il turista scandinavo? Lo scopriremo solo vivendo...

K come Kilometro Rosso

Ovvero la grande occasione perduta. Il flop della mancata organizzazione, per fondi insufficienti, della mostra mondiale della tecnologia agroalimentare ha già creato imbarazzi e portato a litigi e scaricabarile assortiti che hanno avuto persino qualche riflesso sulla composizione dei consiglieri per la nuova Camera di commercio. L'idea era bella, il progetto faraonico, la fine del sogno dolorosa. Il guaio è che alcuni soggetti non hanno mai elaborato del tutto quel "lutto" di non avercela fatta e Bergamo, anziché pensare in grande, ha distribuito le sue energie in mille rivoli. Vedremo se pagherà l'approccio minimalista...

I come Inferiority Complex



È quello che Bergamo deve scrollarsi da dosso: uno degli sport più amati da queste parti è sempre stato il mugugno da battitori liberi: bene se è votato a migliorare se stessi, male se sfocia nel disfattismo a 360 gradi. Expo in fondo siamo noi: se mostreremo la nostra parte migliore, pur senza voler strafare, anche chi incontrerà la nostra azienda, il nostro locale, le nostre proposte gastronomiche, potrà alla fine

esserne affascinato. Mai come stavolta il nichilismo potrà risultare indigesto...

L come Lingue straniere

Tanto bello l'italiano, pittoresco il dialetto bergamasco, ma esistono ancora, ad oggi, fondati dubbi circa la capacità dell'intero sistema di sfoggiare non dico uno slang cinese o russo, ma almeno un inglese accettabile. Tutti, dal negoziante al conducente della funicolare di Città Alta, dal ristoratore-albergatore al personale dei musei, devono avere consapevolezza che le lingue straniere non possono più essere considerate un optional da un territorio che voglia fare del turismo una delle sue carte vincenti. L'Expo, come moltiplicatore di visitatori e di "questions" (o preguntas, fate voi), sarà una gigantesca centrifuga che su questo tema alla fine emetterà un verdetto (forse senza ritorno) circa le nostre aspirazioni.

M come Maestri del Paesaggio

Con l'Expo in contemporanea, Piazza Vecchia green diventerà a settembre il fiore all'occhiello dell'offerta Fuori Salone di Bergamo: forse a qualcuno può essere sfuggito, ma se accanto allo spettacolo green ci sarà un'offerta adeguata sul fronte food, Bergamo dovrebbe credere maggiormente in questo suo asso nella manica. Soprattutto adesso che la kermesse ha strizzato l'occhio all'agroalimentare di qualità, affidandosi a un'esperta di eccellenze sia in cantina che in cucina come Francesca Negri: vediamo se il mix funzionerà: aspettative alte...

N come Navigare a vista

Non aspettiamoci sfracelli dall'Expo. Non è la panacea dei nostri mali. Ma potrebbe aiutarci a capire quali sono i nostri difetti, dal punto di vista, del turismo, dell'ospitalità e dell'offerta complessiva, forse più di un rapporto Ocse. Il consiglio è quello di non esultare al primo traguardo

raggiunto, alla prima comitiva di cinesi che coprirà di elogi Città Alta. L'Expo è come una corsa a tappe che dura sei mesi: va bene vincere le volate, ma poi bisogna arrivare in fondo senza il fiatone.

O come Ordini

O commesse, come preferite. Qui Bergamo si è difesa assai: ha costruito padiglioni, creato persino la Porta dell'Expo come la Vitali o li ha rivestiti come ha fatto Gualini per Palazzo Italia, o ne ha creato i pavimenti come la Recodi per quello giapponese e della Coca Cola, o ancora li ha abbelliti con un'esplosione floreale come è avvenuto per il padiglione francese o kazako. La vera sfida sarà andare oltre, nel senso che è già avviato l'iter per l'Expo di metà mandato ad Astana in Kazakistan nel 2017 e per la prossima edizione di Dubai 2020: la vera abilità per i nostri operatori sarà quella di far fruttare i contatti e proseguire il percorso virtuoso iniziato quest'anno.

P come Palma il Vecchio

Il maestro è lì, da ammirare, con tutta la magia che ne consegue. Visitatori ne verranno tanti, molti solo per le sue opere (e c'è qualcuno che ha pensato di abbinare un menù, una ricetta, alla mostra più importante dell'anno, altri vorrebbero sposare l'evento a un ristorante: ma i pacchetti dovranno esserci tosti, fantasiosi e abbondanti per rubare clienti all'immaginifico palinsesto milanese...). Resta però un fatto (e attendiamo smentite): in tempi così cupi e impopolari per le banche, l'evento più importante di Bergamo è stato ideato e finanziato da un istituto di credito. Meditate...

Q come Qualità

Ci siamo riempiti la bocca per decenni su questo concetto, un tempo un po' labile, ora sempre più stringente e obbligato. Qualità però vuol dire tante cose, spesso si crede possa rispondere a determinati canoni piovuti dall'alto. Giusto, ma

anche sbagliato: la vera qualità, addirittura l'eccellenza, è decretata dal cliente. E' lui il giudice supremo di quanto andremo a proporre dentro e fuori l'Expo: potremmo dirci bravi dieci volte, fare tutto a puntino, organizzare per il meglio, ma se poi arriva dall'altra parte del mondo un visitatore e comincia a far le pulci su un particolare che noi abbiamo trascurato, allora sarà giusto fare autocritica. Senza però far drammi assoluti: anche in questo caso sarà la maggioranza a decretare successi e fallimenti.

R come Ristoranti



Mai come alla vigilia dell'evento sono fiorite nuove aperture in città e fuori. Locali di cucina regionale, etnica, di tendenza hanno moltiplicato l'offerta, quasi a esorcizzare una crisi che invece aveva fatto strage d'insegne negli anni passati. Vediamo se

almeno alcuni ristoranti (e non ci riferiamo solo ai "mostri sacri") sapranno cogliere l'occasione, scegliendo un tema, un accostamento, un binomio che possa premiare anche altre vocazioni del turista: dall'arte alla cultura, fino all'ecoturismo. E chissà che, puntando a valorizzare le materie prime del territorio, all'ombra di quest'annata in cui un po' tutti saremo sotto esame, possa spuntare qualche nuovo locale stellato...

S come Spinato e i suoi fratelli

In conclusione, finirà per essere il mais il cuore dell'offerta bergamasca a Milano. Dal centro di Stezzano capiremo forse come, grazie alle nuove varietà, saremo in grado, nel nostro piccolo, di nutrire il pianeta. In fondo non era questa la vera mission alla base dell'Esposizione universale? Qui invece qualcuno vorrebbe trasformare la rassegna in una sorta di Disneyland all'italiana, o peggio, in

una Sagra della porchetta grande firme. A quel punto a vincere sarebbero solo il colesterolo e qualche commerciante con tanto di pelo sullo stomaco.

T come Turismo Bergamo

L'Expo è una grande sfida sul fronte agroalimentare, ma per la nostra provincia diventa la prova del fuoco per capire se davvero questo territorio potrà vantare in futuro una vocazione turistica sincera, riuscendo finalmente a capitalizzare parte di quei milioni di passeggeri che annualmente sforna lo scalo di Orio e che di solito ci lasciano le briciole. Poi c'è l'approccio culturale da non sottovalutare: il presidente di Turismo Bergamo, Luigi Trigona, si è infatti spinto oltre, parlando per il centro città, negli ultimi anni sempre meno vivo e perdente nei confronti dei faraonici centri commerciali, di "un nuovo Rinascimento, che leghi l'arte, la cultura e il piacere di stare a tavola". Una sfida difficilissima, ma se arrivasse qualche risultato, specie legato all'aggregazione di questa comunità, sarebbe di per sé già un successo.

U come Ultima occasione

Forse è esagerato, ma in tanti pensano che quella dell'Expo sia davvero l'ultima chiamata per capire se Bergamo può diventare, come meriterebbe per tante eccellenze (nei formaggi, nella quarta gamma, persino per i ristoranti stellati) una delle terre a più alta vocazione turistica legata all'enogastronomia. Se l'esame sarà superato potremo prepararci a questo Progetto Erg: no, non è un prodotto petrolifero, bensì il coronamento di un percorso che nel 2017 vedrà Bergamo capitale delle Regioni gastronomiche d'Europa, vetrina invidiabile, da sfruttare "senza se e senza ma"...

V come Valcalepio

L'Expo potrebbe far fare il salto di qualità definitivo al nostro vino principe. Il presidente Medolago Albani e il

delegato Expo Enrico Rota ce la stanno mettendo tutta, favoriti dall'imprimatur enologico che il sindaco Gori, attraverso Bergamo Wine e la direzione Tiraboschi, hanno dato all'intero palinsesto. L'importante è che, ospitando in questi mesi tanti Cru celestiali sul territorio (leggi Barolo, Barbaresco, Amarone, Brunello e compagnia), il nostro taglio bordolese non finisca per fare la fine del vaso di coccio tra i vasi di ferro. Ci vuole originalità e autorevolezza per imporsi, ma il direttore Cantoni è uomo navigato: ce la si può fare...

W come Web

Inutile negarlo: gran parte dell'offerta Expo del nostro territorio passerà attraverso le piattaforme on line: molteplici, variegate, coloratissime. Sono già operativi molti siti, alcuni davvero utili alla causa, altri che funzionano bene sul piano estetico, meno su quello pratico. La domanda è sempre la stessa: siamo sicuri che remino tutti nella stessa direzione, o a forza di link e di rimandi, di ripetizioni e di traduzioni in lingua un po' troppo banali, il gioco di specchi non finisca per rendere strabici i visitatori?

Z come a Zonzo

... Nel senso di girovagare senza una meta fissa. Si annuncia un Expo talmente immaginifico e dispersivo che il visitatore rischia di vagare un po' alla cieca, stordito dalle tante offerte, dagli odori e dai sapori che potrebbero distrarlo o addirittura disarmarne le velleità. I territori limitrofi come Bergamo dovranno quindi essere pronti a raccogliere le migliaia di visitatori in fuga da Milano: attenzione però, il passaparola straniero funzionerà solo se avremo qualcosa di diverso e più interessante da dire rispetto alla faraonica offerta. In quel caso potrà davvero succedere di tutto...

I prodotti tipici si danno allo street food

È Bergamo la prima tappa di Expoinviaggio, un tour in varie città italiane per raccontare con un format veloce e chiaro le notizie sull'esposizione, il suo impatto economico e gli strumenti per trasformarla in un momento di crescita.

L'iniziativa è realizzata da Italiaonline in partnership con Enel, official global partner di Expo 2015, e propone cinque aperitivi di eccellenza in altrettanti Punti Enel da aprile fino a ottobre. Il "fil rouge" è dato dalla qualità e tipicità dei cibi offerti, garantiti dai produttori scelti dai consorzi agroalimentari ospitati nel portale Fooditaly.com, la piattaforma recentemente lanciata da Italiaonline che ha messo in rete tutti i prodotti italiani certificati e gli oltre 4.500 prodotti agroalimentari tradizionali.

A cucinare sono degli "street chef" selezionati via Cibodistrada.it, il sito con i migliori locali italiani di street food, accompagnati da schede informative e recensioni originali, che a marzo sono stati protagonisti della prima edizione degli "Oscar del Cibo di Strada". Gli chef degli aperitivi sono stati scelti perché, oltre ad essere di elevato livello, si distinguono per l'utilizzo di prodotti legati al territorio di provenienza.

A Bergamo l'appuntamento è venerdì 10 aprile dalle ore 17 presso il Punto Enel di viale Vittorio Emanuele, 2. Saranno presenti i produttori Rasmò Salumi (salame Goccia Brembana con formaggio Branzi, salame alla birra), Ivano Cattaneo (Bitto e Formai de Mut), Arrigoni Formaggi (Taleggio Dop, Gorgonzola Dop, Quartirolo Dop) e la Cantina Sociale Bergamasca con il

vino Valcalepio. Gli street chef saranno Marco Pirovano del Polentone, che porterà in degustazione biscotti di polenta, e Emanuel Caleca del Caffè Centrale, che porterà in degustazione la “spinata” fatta con mais Spinato di Gandino.

Dopo la tappa di Bergamo, gli aperitivi di Expo in viaggio proseguiranno a Cuneo il 21 maggio, Mantova il 19 giugno, Alessandria il 24 settembre e Pavia il 22 ottobre.

Imprese, al via il bando per una sede ad Expo

Dalle 9 del 13 aprile fino a mezzanotte del 26 aprile le imprese possono partecipare al bando per l’assegnazione per 50 giorni di uno spazio ad Expo

Expo, il gelato invade il centro di Bergamo

Dal 15 maggio al 30 giugno l’evento che per la prima volta mette in mostra la vocazione tutta bergamasca per il prodotto, riunendo le aziende della filiera. Nei spazi che furono di Sacerdote un laboratorio a vista. Al lavoro i gelatieri del Co. Gel. Ascom

Gli scolari di Albino vincono l'Expo

Il progetto dell'Ic Solari unico in Bergamasca selezionato dal concorso nazionale del ministero. 1.500 allievi hanno realizzato uno speciale menù che potranno presentare nel corso dell'esposizione universale

Terziario Donna, idee e progetti in vista dell'Expo



Si parlerà di progetti e idee per l'Expo martedì 10 marzo a Nembro. L'occasione è l'incontro promosso dal Gruppo Terziario Donna di Ascom, a partire dalle 17, alla Tenuta Piajo.

Nel corso del pomeriggio verranno illustrati i risultati dei progetti proposti nell'ambito dello sportello Ascom "Prepariamoci all'Expo", un servizio di consulenza che ha indirizzato numerose attività verso le opportunità di Expo2015.

«La condivisione degli intenti e il fare rete – dice Stefania

Pendezza, referente dello sportello – sono stati punti focali per individuare le strategie più idonee per avvicinarsi alla grande manifestazione, insieme alla promozione di nuovi modelli imprenditoriali basati su innovazione e creatività».

Questi temi saranno presentati e discussi con alcune imprenditrici di Terziario Donna di Ascom che porteranno le loro esperienze e parleranno dei progetti messi in campo per l'appuntamento mondiale: **Patrizia Rota Biasetti**, titolare del Panificio Rota Biasetti, interverrà sull'importanza di della valorizzazione delle reti territoriali e **Maria Teresa Lodi**, fondatrice di Geakoinè, società di interpretariato e comunicazione strettamente legati all'accoglienza dell'interlocutore straniero, illustrerà come l'analisi dei patrimoni culturali, con le loro usanze e tradizioni possa essere un'imprescindibile base per la migliore ospitalità atta ad accogliere il turista straniero.

L'iniziativa si svolgerà nell'ambito di 'Food for Expo', vetrina dedicata alle imprese dell'alimentare, promossa alla Tenuta Colle Piajo dall'azienda CI.DI.A lunedì 9 e martedì 10 marzo .

L'intento della due giorni è di far conoscere e incontrare alcune importanti aziende dell'alimentare e di promuovere uno scambio di esperienze e di idee sul cibo e l'alimentazione, in vista dell'appuntamento milanese.