

# Da Vittorio sale in cima alla torre più alta d'Italia

“Da Vittorio” si aggiudica un nuovo appalto prestigioso nel campo della ristorazione aziendale: i ristoratori stellati di Brusaporto Cerea hanno vinto la fornitura dei pasti in esclusiva alla Torre Allianz di Milano, la torre più alta (209 metri) d'Italia per numero di piani (50), nel nuovo quartiere City Life da Milano.



# Bruno Bozzetto, amo gli spaghetti burro e grana

È capace di far riflettere con la sua matita su noi stessi e i nostri errori. Bruno Bozzetto ha girato il suo primo film, "Tapum! La storia delle armi", proiettato al Festival di Cannes, quando aveva vent'anni. Due anni dopo, il regista bergamasco ha dato vita al suo personaggio più amato, "Il signor Rossi", dedicandogli corti e lungometraggi che si aggiungono ai tre film più famosi, "West and Soda", "Vip, mio fratello superuomo", "Allegro non troppo". Il cortometraggio "Mister Tao" ha vinto l'Orso d'Oro a Berlino per la sua categoria, mentre un altro, "Cavallette", ha conquistato la nomination per il Premio Oscar nel 1991. Oltre al cinema, la tv, la satira delle vignette, la pubblicità, la divulgazione scientifica, le campagne di sensibilizzazione, i suoi lavori si trovano anche sui social. Amante della natura, lo si vede spesso, su Facebook, ripreso insieme a Beelen, la pecora, trovata quattro anni fa, con ancora il cordone ombelicale attaccato. Bozzetto e la sua famiglia l'hanno allevata in salotto, dandole il latte con il biberon. Lei si è abituata, vive felice, comportandosi come i cani del regista.

**Bruno da due anni è vegetariano. Beelen ha cambiato le sue abitudini alimentari?**

Può aver contribuito. Ho cominciato a ragionare, senza essere ipocrita, sugli animali che adoro e considero nostri fratelli e danno solo bene. Non accetto gli allevamenti intensivi che considero una tortura, oltre che la causa di gravi danni all'ecologia per l'impiego enorme di terra, acqua e foraggio. E, anziché diminuire, il consumo di carne è aumentato del 3 per cento. L'altro giorno cercavo l'immagine di un pollo per disegnarlo, inserendo la parola su Google immagini, è apparso un pollo arrosto: ormai galline, agnelli, conigli non sono più esseri senzienti, ma oggetti al servizio della nostra pancia.

Sono fatti nascere per essere uccisi.

**C'è un piatto che non sopporta, in particolare?**

Il polipo, tra gli esseri più intelligenti che viene sbattuto nel modo più brutale. La mia proposta è mostrare nei ristoranti, prima di ordinare un piatto, un filmato per far vedere cosa accade nei macelli.

**Sui social c'è chi la segue e anche chi la critica...**

Una volta mi hanno insultato perché ho pubblicato un post, scritto da ebrei sopravvissuti ai campi di concentramento, in cui loro stessi paragonavano la condizione dei lager a quella degli allevamenti intensivi. Ovviamente, il mio fine era sottolineare l'orrore di oggi e come, pur sapendo tutti, proprio come per lo sterminio operato dai nazisti, nessuno intervenga. So che lancio un sasso in uno stagno, ma cerco di suscitare interesse.

**Qual è la sua opinione sui cacciatori?**

Ovviamente non li amo ma almeno l'animale fino a un'ora prima ha vissuto bene, non chiuso in una gabbia grande come il suo corpo.

**Vediamo allora cosa mangia, qual è il suo piatto preferito?**

Gli spaghetti al burro. Trovare il burro buono non è così facile e neppure il grana padano. Se li hai a disposizione, il risultato è fantastico. Amo anche gli spaghetti al pomodoro e quelli aglio, olio e peperoncino. E sono bravo a cucinarli.

**Che tipo di mangiatore è?**

Pessimo, mangio poco. Ho letto che in un anno sono stati aperti 30mila nuovi ristoranti in Italia, un'assurdità, sapendo che spesso non c'è qualità e il cibo è inquinato.

**Preferisce il vino o la birra?**

Li apprezzo entrambi e da qualche tempo consumo il latte di soia.

### **A cosa non rinuncia?**

Fatico a rinunciare ai formaggi. Non sono un fanatico e neppure vegano. In particolari situazioni, non rifiuto un piatto di spaghetti alle vongole, anche se cerco di evitarlo.

### **Mangia a casa o al ristorante?**

Il ristorante spesso è difficile per me. Se un commensale vicino inforca una fiorentina, dopo che ho disegnato una vignetta della stessa grondante agonia e morte, mi sento in grande imbarazzo e non riesco a restare indifferente". E quando mi chiedono "Perché sei vegetariano?" mi viene istintivo rispondere che la domanda giusta sarebbe "Perché voi siete carnivori?"

### **Se potesse scegliere con chi vorrebbe cenare?**

Con i personaggi famosi non ti rilassi. Sceglirei un amico simpatico, semplice, qualcuno con il quale sono in confidenza e posso parlare di tutto. E permettermi di stare zitto.

Bruno Bozzetto sintetizza così la sua arte: "La frase più bella che ricordo nella mia vita l'ha detta un bambino quando parlava di un disegno: "E' un'idea con intorno una linea". Il cartoonist bergamasco, classe 1938, ha effettuato i suoi primi esperimenti animati e non come socio del Cine Club Milano e a 20 anni realizza "Tapum! La storia delle armi", il suo primo cortometraggio d'animazione. Nel 1960 nasce la Bruno Bozzetto Film, a cui partecipano Guido Manuli e Giovanni Mulazzani, e più avanti anche Giuseppe Laganà e Maurizio Nichetti. Da quel momento l'attività del regista si sdoppierà su due canali: pubblicità e film a soggetto. Bozzetto è celebre anche nel campo della divulgazione scientifica, grazie a circa 100 cortometraggi che ha realizzato in collaborazione con Piero Angela per "Quark". Oggi lo Studio Bozzetto è gestito, a

Milano, in via Cola Montano, dal figlio maggiore Andrea e dal socio Pietro Pinetti. Anche gli altri figli, Fabio, Anita e Irene, lavorano nel settore. Al regista è stato dedicato il film documentario "Bozzetto non troppo" di Marco Bonfanti.





Foto di Adriana Merisio

---

# Per l'estate impazzano i gusti esotici e salutisti

Le temperature torride di questo inizio estate ha ribaltato le abitudini alimentari dei bergamaschi e in generale degli italiani. Il disagio della città e dell'ufficio ha portato al bisogno di ritagliarsi momenti di vacanza interiore che si traducono nello stare fuori casa il più possibile.

**Tesoro, apri il frigo e preparati pure qualcosa. Io vado fuori e non aspettarmi**

Secondo uno studio dell'Ufficio Studi Foodiestrip, app dedicata all'eating out, effettuato su un campione di 18mila intervistati dai 18 ai 65 anni in tutta Italia, il 62% delle donne ha detto bye-bye a fornelli e tavola domestica. Al contrario la maggior parte degli uomini (il 60%) preferisce mangiare a casa. I padroni dell'eating out restano i millennial con quote che raggiungono il 50% al nord e al centro e salgono al 57% nella parte meridionale del Paese. Meno omogenea è la fascia tra i 37 e i 44 anni. I fan dell'eating-out si concentrano infatti al nord (42%) mentre al centro e al sud precipitano rispettivamente a quota 16% e 30%. I dati confermano la tendenza evidenziata dal Rapporto Ristorazione 2018 della FIPE. Secondo l'associazione di categoria infatti, i consumi alimentari fuori casa coprono ormai il 36% del totale e valgono 43,2 miliardi di Euro. La ristorazione quindi, sembra essere il timone della ripresa italiana confermandosi come settore leader della filiera agroalimentare.

**Tanta voglia di Hawaii**

Se gli italiani sono abbastanza tradizionalisti in fatto di cibo, il caldo accende la voglia di nuove avventure della gola. Questa estate spopola il poke, la ciotola che viene da

Honolulu piena di pesce crudo e mille altre prelibatezze fresche, energetiche e sane. Oltre il 35% degli italiani afferma di averlo mangiato almeno due volte al mese e ha un successo senza pari non solo nelle aree metropolitane di Milano e Roma (dove la sensibilità a mode e trend è sicuramente elevata), ma anche al sud, in virtù di una ottima disponibilità di pesce freschissimo e di una cucina in cui l'elemento ittico è protagonista. Ma perché piace così tanto questa, tutto sommato, semplice insalata di pesce? Per il 40% degli estimatori è un po' come la pizza: sempre uguale e sempre diversa, adattabile a gusto e desideri del giorno. Ma oltre il 60% afferma che l'elemento vincente è l'equilibrio tra gusto e salute. Ritiene di poterne mangiare a sazietà senza mai sentirsi appesantito, ma anzi energico e attivo più che mai. Il 35 % invece ne apprezza principalmente la delicata raffinatezza.

### **L'aperitivo si fa scomposto**

L'apericena, al top delle preferenze degli under 35 durante l'inverno, con l'estate si "scompono". E quindi ci si concede un ricco "combo" di aperitivo, cena e afterdinner. Almeno una volta alla settimana. Una scelta che riguarda il 58% degli intervistati al nord, il 41% al centro e il 42% al sud. La spesa media del "trittico" oscilla in media tra i 37 (al nord) e i 50 euro (al sud): quindi relativamente abbordabile e più conveniente della discoteca. Tutto questo però come si combina con l'assunto che vuole i giovani completamente assorbiti da una socialità intermediata da Facebook & affini? "Quello che solo cinque anni fa poteva essere una realtà oggi è stereotipo", commenta Doremi. "Sicuramente il rapporto simbiotico con lo smartphone per gli under 35 è vitale, ma è normalizzato nel loro quotidiano ed è funzionale, non sostitutivo rispetto a una vita sociale nel mondo fisico. Su whatsapp o messenger ci si mette d'accordo su orari e modalità d'incontro. Su Tinder si cerca l'incontro "dal vero". Facebook ci segnala gli amici nelle vicinanze. E anche Foodiestrip, di

fatto, promuove lo stare insieme”.

### **Dove si esce di più?**

La capitale del fuori casa, questa estate, si trasferisce da Milano a Roma. Napoli guadagna posizioni aggiudicandosi l'ex-aequo con il capoluogo lombardo, seguita da Firenze e da Rimini-Riccione. Milano e Roma, se non altro in virtù delle dimensioni dell'offerta e della domanda, sono e saranno sempre le capitali del fuori casa in Italia, ma l'estate rende protagoniste le destinazioni turistiche, in particolare la riviera romagnola e la città d'arte per eccellenza.

---

## **Da Vittorio a Brusaporto vince ancora**

Sono stati diffusi i riconoscimenti ai migliori ristoranti di Lombardia, assegnati dalla «Guida Milano 2020 del Gambero Rosso», presentata ieri al Palazzo della Regione nell'ambito della manifestazione Best in Lombardy. I locali bergamaschi ottengono conferme e ottimi piazzamenti, in attesa della guida nazionale che sarà pubblicata in autunno. Da Vittorio di Brusaporto è ai vertici della classifica: ottiene le Tre Forchette con il punteggio di 92 punti, insieme a Cracco e al Seta del Milano Mandarin Oriental. Il ristorante dei Cerea è premiato anche tra le migliori cantine.

Nasturzio ad Albino è premiato per il miglior rapporto qualità-prezzo e il Donizetti di Bergamo porta a casa il riconoscimento le tre bottiglie.

---

# Slow Food omaggia i vini rosè

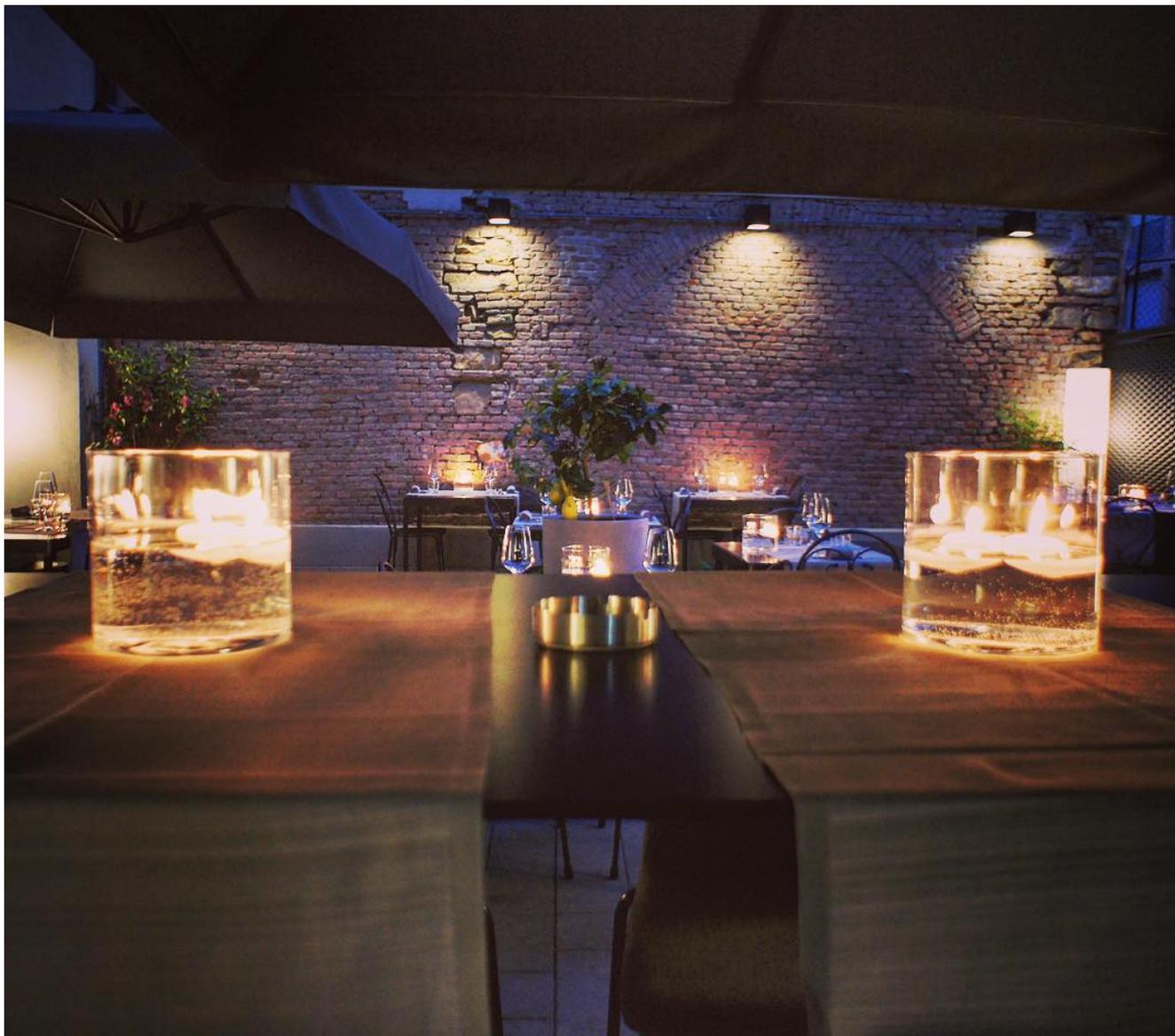
Giovedì 18 luglio al ristorante Noi Restaurant di Bergamo Slow Wine propone una serata dedicata ai vini rosè, sulla falsariga della serata 100 Cene per Slow Wine, rivolto a tutte le condotte italiane.

Verrà proposta in degustazione una selezione dei "Migliori 100 vini rosa d'Italia". Protagonisti saranno sei etichette: Piemonte: Torraccia del Piantavegna Barlà, Colline Novaresi Rosato, Lombardia: Cascina Belmonte Costellazioni, Valtenesi Chiaretto (Vino Quotidiano), Veneto: Monte del Frà Bardolino Chiaretto, Marche: Fattoria Le Terrazze Pink Fluid, Abruzzo Tiberio Cerasuolo d'Abruzzo, Puglia Castel di Salve Santimedici Rosato (moneta, Vino quotidiano).

L'obiettivo della serata è rilanciare l'attenzione su questa tipologia troppo spesso misconosciuta nel nostro paese, ma che sta vivendo un vero e proprio rinascimento nel resto del mondo.

La serata sostiene il progetto degli Orti in Africa di Slow Food: realizzare 10.000 orti buoni, puliti e giusti nelle scuole e nelle comunità africane significa sensibilizzare le nuove generazioni del continente sull'importanza della biodiversità alimentare, favorendo l'accesso a cibi sani e freschi a una rete di leader consapevoli del valore della propria terra e della propria cultura.

Quota di partecipazione 50 euro, per soci e giovani 45 euro.  
Per prenotazioni: tel. 035 237 750, [info@noi-restaurant.it](mailto:info@noi-restaurant.it)



---

## **Al Carroponte cinque anni di cucina creativa**

Il locale di via De Amicis, che ha occupato gli spazi di una vecchia officina da cui ha preso il nome, è un ristorante, bistrò e wine bar.

Il patron Oscar Mazzoleni, insieme a Silvia Mazzoni, hanno creduto sin da subito in un progetto originale e di qualità,

che ha ben presto portato il locale nelle guide più prestigiose. Oscar, dopo aver frequentato la scuola alberghiera di San Pellegrino, ha conseguito il diploma di sommelier nel 2002, mentre dal 2017 è stato nominato Chevalier de L'Ordre des Coteaux de Champagne; Silvia da anni è titolare del Tucans Pub di città alta.

La clientela affezionata è cresciuta negli anni e le esperienze di gusto hanno caratterizzato la gestione con piatti della cucina locale, ma anche di pesce fresco giornaliero. Segnaliamo inoltre i finger food, anch'essi studiati in modo da coniugare tradizione e innovazione.

Al Carroponte è aperto da pranzo a tarda sera, sia per pranzi di lavoro che per aperitivi o cene. Molto fornita la carte dei vini che conta più di 100 etichette, tra le quali si annoverano numerosi Champagne. Il ristorante dispone di un ampio dehor estivo e di un parcheggio privato. Chiuso la domenica.



**Al Carroponte**  
**via De Amicis 4 – Bergamo**  
**tel. 035.2652180**  
**info@alcarroponte.it**  
**www.alcarroponte.it**

---

# **Al Sorriso di Selvino Lumache, anguille, baccalà e i piatti orobici**

La famiglia Cortinovis, che gestisce il locale dal 1969, è stata tra le prime ad introdurre il lievito madre nella lavorazione della pizza che, usando un termine moderno, poteva competere con le migliori pizze gourmet del giorno d'oggi. La richiesta di piatti più elaborati da parte della clientela è poi aumentata nel corso del tempo: da qui l'idea di trasformare la pizzeria in ristorante. Intuizione vincente e lungimirante portata avanti da Paolo Cortinovis, chef con importanti esperienze alle spalle, e dalla moglie Michela Tomasoni, sommelier e molto attenta alla gestione della sala. Al ristorante Sorriso si può pranzare o cenare alla carta ed è in arrivo un menù degustazione. Il locale è aperto in inverno venerdì sera, sabato e domenica (pranzo e cena), mentre in estate (da metà giugno fino ai primi giorni di settembre) è sempre operativo, sia a pranzo che a cena.

I lavori di ristrutturazione, che hanno preceduto la trasformazione da pizzeria a ristorante, hanno portato la cucina allo stesso piano della sala; elegante e curata nei minimi particolari, può ospitare 40 commensali, con l'opportunità di mangiare anche all'esterno durante il periodo estivo.

Dal primo marzo 2015 sono arrivate molte soddisfazioni grazie ad una cucina creativa, di carattere e personale. Sul sito internet del ristorante compare una citazione del grande chef Gualtiero Marchesi: "La cucina è di per sé una scienza, sta al cuoco farla diventare arte".

Per ogni piatto vengono utilizzati pochi ingredienti, ben bilanciati e mai banali. La carta comprende sei piatti per ogni gruppo di antipasti, primi e secondi.

Tra le chicche non mancano anche alcune particolarità come le lumache, l'anguilla, il foie gras, per arrivare al più classico merluzzo e baccalà. Così come sono presenti i piatti della tradizione orobica, a partire dal casoncello alla bergamasca, per finire con i formaggi della Val Brembana. Consigliamo vivamente di concludere l'esperienza culinaria con uno degli ottimi dolci preparati da Paolo Cortinovis: ne uscirete stupiti e appagati.

La Carta vini, che riposano in una cantina tutta nuova, comprende una selezione della produzione DOC del territorio (Valcalepio e Terre del Colleoni), molto richiesta dai turisti, per un totale 120 etichette.

**Ristorante Sorriso**

**via Talpino, 79 – Selvino**

**Per informazioni tel. 340 885 3242**

**Sito [www.ristorantesorrisoselvin](http://www.ristorantesorrisoselvin)**



---

## **A Osio Sopra il kebab è Made in Bergamo**

Qual è la ricetta per stare sulla cresta dell'onda e dimostrare di poter competere e proseguire con soddisfazione la propria attività pluridecennale come gastronomia e piccolo negozio di alimentari? Semplice: un panino tutto made in Bergamo.

KebaBG è l'idea portata avanti da Omar Mottini, titolare insieme alla famiglia (il fratello Daniele si occupa dell'edicola annessa) e alla mamma Giovanna Dalmaggioni della

gastronomia Le Delizie di Osio Sopra, un'attività storica aperta nel 1958 dalla nonna di Omar, Caterina Cassotti.

In un momento di crisi globale delle attività commerciali nei centri storici, Mottini ha inventato un nuovo prodotto, partendo da un dato di fatto: il proliferare di kebab in bergamasca. Ecco che è bastato aggiungere un BG che sta per provincia di Bergamo e il risultato si è tradotto in successo. Tutto è studiato nei minimi dettagli, dal pane realizzato insieme ad Aspan, l'associazione panificatori, solo con farine bergamasche. Il ripieno del KebaBG è formato da pasta di salame alla griglia, straccetti di roast beef scelto, speziato e cotto dai Mottini, e pancetta affumicata. E anche la carne utilizzata per il KebaBG proviene da allevamenti bergamaschi. Completano la ricetta altri ingredienti indispensabili come pomodoro, insalata (persino la lattuga è coltivata da ortolani della nostra provincia), cipolla, salsa allo yogurt e salsa piccante, prodotte direttamente in gastronomia ad Osio Sopra.

Da luglio 2015 la richiesta del panino bergamasco è andata crescendo, con ottimi riscontri anche dalla clientela proveniente da fuori provincia. E sono numerose le aziende, anche nel milanese, che ordinano KebaBG come pranzo da asporto.

L'utilizzo dei social ha rappresentato un'importante vetrina per far conoscere il nuovo prodotto che viene venduto in tre versioni, small, medium e large per un pasto completo.

La gastronomia, con annesso negozio alimentare di vicinato, ha ottenuto il riconoscimento di negozio storico da Regione Lombardia nel 2017 e il KebaBG è stato accreditato dall'Accademia del Panino Italiano, la fondazione culturale nata per definire l'identità e promuovere l'unicità del panino italiano nel mondo, che viene valorizzato fino a renderlo icona del made in Italy.

**Gastronomia Le Delizie**

**via Mazzini, 4 – Osio Sopra**

**Tel. 035.500228**

---

## **A Bergamo ritorna la Cena del Buonumore**

Anche quest'anno in città torna la Cena del buonumore. L'appuntamento è per venerdì 28 giugno alle 20 in Piazza Vecchia in Città Alta. I ristoranti che aderiscono sono: Da Mimmo, Sole, L'Alimentari, Tasso, Bar Flora, Gastronomia Angelo Mangili, Il maialino di Giò, in Piazza Pontida. La quota di partecipazione è di 35 euro a persona. Prenotazione obbligatoria su [www.ducatotodipiazzapontida.it](http://www.ducatotodipiazzapontida.it) o presso i singoli ristoranti.

---

## **Bergamo candidata a Città Creativa Unesco per la**

# gastronomia

La candidatura di Bergamo a Città Creativa UNESCO incassa il sì del Consiglio Direttivo della Commissione Nazionale Italiana per l'UNESCO: nella seduta del 13 giugno scorso la Commissione ha infatti deciso all'unanimità di sostenere le candidature a Città Creative UNESCO di Bergamo per la gastronomia, Biella e Como per l'artigianato e Trieste per la letteratura.

I criteri prevalenti individuati dalla Commissione sono stati sostanzialmente due: l'adesione ampia della comunità locale e della società civile al progetto di Città Creativa e il valore della candidatura nel processo di crescita civile ed economica delle città in una prospettiva di esposizione internazionale.

E Bergamo ha centrato entrambe i parametri rispondendo anche in termini progettuali, come richiesto nello stesso bando, anche agli obiettivi della Rete e dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite per lo sviluppo sostenibile. La candidatura era stata annunciata dal Sindaco Giorgio Gori il 28 settembre scorso durante l'evento di apertura di Forme 2018, quando aveva dichiarato che Bergamo, grazie proprio ai formaggi delle Orobie, avrebbe assunto il ruolo di capofila di un ambito produttivo e territoriale ampio (le Cheese Valleys) che comprende anche le province di Lecco e Sondrio.

Attualmente in Italia le città creative sono nove: Bologna (musica), Fabriano (artigianato e arte popolare), Roma (cinema), Parma (gastronomia), Torino (design), Milano (letteratura), Pesaro (musica), Carrara (artigianato e arte popolare) e Alba (gastronomia).

“Sono molto contento e orgoglioso di questo primo traguardo raggiunto – dichiara il Sindaco di Bergamo Giorgio Gori – Il Comune di Bergamo lavora da anni perché la città sappia proporsi per quel gioiello che è in ambito nazionale e

internazionale anche attraverso le produzioni agroalimentari.”

“In Italia – continua Gori – esistono 50 DOP per quello che riguarda la produzione casearia, a Bergamo ve ne sono ben 9 (Formai de Mut, Taleggio, Bitto, Grana Padano, Gorgonzola, Quartirolo Lombardo, Provolone Valpadana, Salva Cremasco, Strachitunt): nessuna provincia italiana, ma anche europea, può vantare un simile primato. Formaggi, i nostri, frutto di un sapere antico di secoli, che rappresentano l’emblema di un territorio prodigioso dove le persone hanno sia salvaguardato coraggiosamente la bellezza dei luoghi facendone un modello di sostenibilità, sia costruito la propria quotidianità, cultura, economia, rendendo quella lattiero casearia non solo una produzione, ma un vanto. A noi spetta proteggere e promuovere tutto questo valore. A noi il compito di intraprendere le migliori iniziative, come questa di cui oggi abbiamo raggiunto il primo traguardo, in grado di portare agli occhi del mondo il nostro mondo in tutta la sua bellezza e complessità. Se andrà bene, ci aspettano 180 città in 72 paesi con cui dialogare e costruire occasioni di scambio, progettualità e proposta.”

Grande soddisfazione in tutto il gruppo di lavoro, in primis Francesco Maroni, Presidente dell’Associazione San Matteo – Le Tre Signorie” di Branzi, e Giuseppe Biagini, Founder International Traditional Knowledge Institute US.

“Sono perfettamente consapevole del fatto che questo sia solo un passo iniziale prima di dichiararci vittoriosamente parte della rete UCC – dichiara Francesco Maroni – e che anche in quell’auspicato momento il lavoro da fare potrà solo che aumentare. Tuttavia non posso negare la mia grande soddisfazione nel vedere i primi frutti di un impegno durato anni, portato avanti in sordina, ma con determinazione da un team di esperti e di imprenditori. Siamo tutti legati da un qualcosa di più della passione per il nostro lavoro e della dedizione per le nostre aziende, ovvero ci unisce l’idea che la valorizzazione delle nostre eccellenze debba

necessariamente abbinarsi a quella del territorio e debba essere percepita dalla nostra gente prima ancora che dai nostri clienti e visitatori. Sentiamo la responsabilità di comunicare un'eredità storica forte per il territorio orobico e alla quale l'economia attuale deve molto. Sono fiero di aver mantenuto questo gruppo di lavoro coeso negli anni, durante i quali abbiamo sviluppato progetti importanti e superato fisiologici momenti di difficoltà. Sono altrettanto onorato, pur sentendo un forte onere, di avere ora l'appoggio e l'indispensabile fiducia delle istituzioni, di Bergamo in primis, ma anche di Lecco e Sondrio. Ora la vera sfida, che dovrà necessariamente andare a prescindere dal progetto Unesco, sarà quella di raccordare gli interi territori coordinando un progetto di sistema per poter, con efficacia, parlare al mondo del meraviglioso patrimonio che la storia ci ha regalato. Le Cheese Valleys.”

“L'International Traditional Knowledge Institute US (ITKIUS) – commenta Giuseppe Biagini – ha immediatamente riconosciuto nella relazione tra la Città di Bergamo e le proprie Valli Orobiche una relazione antica, stabile, seppur con alterne vicende, e virtuosa che corrisponde a tanti degli obiettivi che le United Nations hanno riassunto nei UN2030 Sustainable Development Goals. Ma gli uomini e le donne di Bergamo e delle Valli Orobiche già operano nella modalità raccomandata dagli UN2030, e lo fanno da anni, guidati da una saggezza secolare che scaturisce naturalmente dalla cultura locale. La Commissione ha particolarmente apprezzato l'ampio risalto dato al ruolo centrale dell'Uomo e del suo Lavoro Creativo nello sviluppo del territorio, all'equilibrio trovato nella relazione Città-Campagna, all'attenzione alla sostenibilità e all'inclusione di tutte le comunità di Bergamo e delle sue Valli in un'unica voce orientata ad un miglioramento continuo. Auspichiamo che i valutatori internazionali della nostra candidatura vedano con gli stessi occhi dell'ITKIUS queste qualità uniche di Bergamo e delle sue Valli e ci permettano di diventare attori nello scrivere le Best Practice mondiali

dello sviluppo sostenibile, che è il compito dei membri delle Città Creative della Rete UNESCO. Un grande ringraziamento a tutto il team che finora si è operato per raccontare le unicità di Bergamo e delle sue Valli Orobiche, ricordando che nei prossimi 3 mesi abbiamo davanti un compito ancora più difficile: il confronto con tutte le altre Città del mondo che hanno richiesto di far parte della rete UNESCO delle Città Creative. Come già i bergamini hanno fatto nei secoli, portiamo nel mondo il racconto dell'esperienza unica di questo territorio con un messaggio forte, preciso ed unisono.”

In provincia di Bergamo il settore agroalimentare ha grandissima importanza. Vi sono infatti 889 aziende nell'industria alimentare (1.115 siti produttivi): l'agroalimentare e la sua distribuzione danno lavoro a circa 8.000 persone, di cui il 10% giovani. Vi sono 1291 allevamenti di bovini, 449 di ovini e caprini, 118 aziende nel commercio al dettaglio di latte e derivati, 60 nel commercio all'ingrosso e 68 nella produzione di derivati del latte. Bergamo Mercati muove oltre 170.000 tonnellate di frutta e verdura all'anno. La stima del fatturato complessivo delle aziende che vi operano – 87 con 450 addetti – è di € 150.000.000, con 1400 aziende acquirenti. Ci sono inoltre: 2 cantine sociali con oltre 150 aziende associate; 4 latterie sociali; 3 oleifici e frantoi; 26 birrifici artigianali e il più grande birrificio d'Italia. Il Valore Aggiunto di agricoltura e industria alimentare e bevande nell'economia provinciale (2016) è pari a € 784mio – 2,5% del totale attività economiche, di cui industria lattiero casearia €54,7mio, agricoltura €284mio.

Ben 29 le realtà del territorio che sostengono e aderiscono alla candidatura: Comune di Bergamo, Provincia di Bergamo, Regione Lombardia, Camera di Commercio di Bergamo, Camera di Commercio di Lecco, Camera di Commercio di Sondrio, Comunità Montana Valle Brembana, Comunità Montana Valle Imagna, Comunità Montana Valle Seriana, Comunità Montana Valsassina

Valvarrone Val D'Esino e Riviera, Coldiretti Bergamo, Confocooperative Bergamo, Confartigianato Bergamo, Ascom Bergamo, Visit Bergamo, Visit Brembo, GAL Valtellina Valle dei Sapori, GAL dei Colli di Bergamo e del Canto Alto, GAL Valtellina Valle dei Sapori, GAL Valle Brembana 2020, GAL Valle Seriana e dei Laghi Bergamaschi, Osservatorio Permanente per le Politiche delle Montagne Bergamasche, PromoSerio, Consorzio BIM Brembo Serio e Lago di Como, Associazione Eco Turismo Valle Imagna, Parco Regionale Grigna Settentrionale, Parco dei Colli di Bergamo, Parco delle Orobie Bergamasche, CAI sez. Bergamo.

La candidatura prosegue ora verso Parigi. Due sole, alla fine, potranno essere le Città Creative italiane. La designazione, che avverrà a fine ottobre 2019, spetta al Direttore Generale dell'Unesco a seguito di un processo di valutazione che prevede consultazioni interne ed esterne con esperti indipendenti e le città membri della rete.