

Il 23 ottobre scatta il primo “Think Local Day”: gli esercizi di vicinato protagonisti della vita di quartiere

Anche Ascom Bergamo Confcommercio aderisce alla Giornata Nazionale della Prossimità Locale in programma domani in tutta Italia per festeggiare il valore di quello che ci circonda

Anche Ascom Bergamo Confcommercio aderisce al Think Local Day – Giornata Nazionale della Prossimità Locale – iniziativa in programma domani in tutta Italia per festeggiare il valore di quello che ci circonda, il proprio quartiere, la propria città. Alla sua prima edizione e con il patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri, la Giornata Nazionale della Prossimità Locale nasce dalla spinta di un gruppo di cittadini, imprenditori, impiegati, professionisti uniti in una “action tank” con l’associazione eroiNORMALI per promuovere iniziative di sensibilizzazione anche verso l’importanza del commercio di vicinato.

In occasione del Think Local Day, Ascom Confcommercio Bergamo ha pubblicato sui propri canali social sei video con brevi interviste ad attività associate di Bergamo e provincia che, in modalità diverse, mantengono vivo il tessuto sociale ed economico: l’albergo ristorante Il Sole in Città Alta, il Panificio Marchesi e il ristorante-pizzeria Gennaro e Pia Maria in Borgo Palazzo, l’Hotel Best Western Cappello d’Oro e lo Spaccio del Parmigiano in centro città e Ortofrutta Vaglietti di Zanica. L’intento è di mettere in “vetrina” realtà storiche del quartiere e di valorizzare i rapporti

umani che creano senso di comunità e appartenenza.

“La filosofia di Think Local è quella riscoprire il luogo dove si vive sotto tutti gli aspetti – dalla bottega storica al sito culturale – connettersi con le realtà del proprio quartiere, vivere la cultura di prossimità, valorizzare e rilanciare l’economia limitrofa – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Erroneamente abbiamo inteso l’utilizzo del digitale al fine di creare un mondo parallelo, attratti dal fascino della non distanza, perdendo il significato originario di qualsiasi innovazione tecnologica. Ecco questo è il nostro messaggio: vivere consapevolmente di prossimità locale utilizzando il digitale come mezzo abilitante per semplificare l’accesso al valore che ci circonda: il nostro quartiere, la nostra città”.

[Scarica il “dodecalogo” di ThinkLocal](#)

Best Western Hotel Cappello d’Oro

ALBERGO RISTORANTE IL SOLE

PANIFICIO MARCHESI

RISTORANTE GENNARO E PIA

LO SPACCIO DEL PARMIGIANO

ORTOFRUTTA VAGLIETTI

Agritravel & Slow Travel Expo, alla Fiera di Bergamo la kermesse dedicata al turismo sostenibile

Novità 2021 il 'Villaggio della montagna' con impianti sportivi accessibili al pubblico. Tra gli stand anche i Distretti del Commercio di Ascom Confcommercio Bergamo

Torna Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori, tre giorni dedicati al turismo lento e sostenibile in programma dal 17 al 19 settembre alla Fiera di Bergamo. La manifestazione, gratuita, aperta a tutti e in presenza (venerdì 17 settembre e sabato 18 settembre dalle 15 alle 22, domenica 19 settembre dalle 10 alle 19), è giunta ormai alla sua 7a edizione e si conferma un importante punto di riferimento per gli operatori del settore e per un pubblico – locale, nazionale e internazionale – sempre più in cerca di un modo di viaggiare all'insegna della qualità della vita, della sostenibilità e dell'ambiente: cammini, trekking, cicloturismo, itinerari in montagna e collina, vie d'acqua, percorsi spirituali e folklore per assaporare anche gli

aspetti più intimi di un luogo legati alla sua cultura, alle sue eccellenze e al suo paesaggio.

Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori è organizzata da Ente Fiera Promoberg – supportata dai partner Banco BPM Credito Bergamasco e Intesa Sanpaolo – con il contributo di Regione Lombardia e il supporto di ENIT – Agenzia Nazionale del Turismo e Camera di Commercio di Bergamo.

Dal 27 al 29 settembre la manifestazione si sposterà in rete con una seconda tappa online riservata agli operatori del settore turistico: associazioni, tour operator e tour organizer principalmente provenienti dall'Italia, ma anche da altri paesi europei ed extraeuropei. Al centro del progetto Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori la promozione delle bellezze dei territori, le destinazioni che questi offrono tra natura, arte, tradizioni e buon cibo, e la condivisione di nuove strategie d'azione in grado di superare le difficoltà generate dall'emergenza sanitaria da Covid-19 per rilanciare il sistema turistico. Grande attenzione è dedicata alla Montagna, intesa come un vero e proprio scrigno di natura, cultura ed enogastronomia da valorizzare e custodire, anche in vista della stagione invernale 2021/2022 e dei Giochi Olimpici e Paralimpici invernali di Milano-Cortina 2026, con le importanti ricadute in termini turistici, economici e di visibilità che un evento di risonanza globale come questo porta con sé. Accanto a stand, dibattiti, incontri, workshop la novità dell'edizione 2021 è la presenza di un grande "Villaggio della montagna", un'area esperienziale allestita negli spazi esterni del polo fieristico, che ospita esibizioni di atleti professionisti e, insieme, offre ai visitatori la possibilità di cimentarsi con una grande pista da sci di fondo, il poligono di biathlon, dossi e curve paraboliche per biciclette, skateboard e roller, circuito mountain-bike e percorso di nordic walking.

Venerdì il taglio del nastro

I riflettori su Agritravel & Slow Travel Expo– Fiera dei Territori 2021 si accendono venerdì 17 settembre alle ore 15 con il taglio del nastro alla presenza delle autorità. Un momento che si preannuncia significativo per l'intero settore turistico che, dopo essere stato duramente colpito dalla pandemia e dalle chiusure imposte per il contenimento del contagio, torna ad incontrarsi dal vivo in un contesto fieristico. Un appuntamento che segue di pochi giorni la Fiera di Sant'Alessandro (che ha registrato 35 mila presenze in tre giorni), con la quale la Fiera di Bergamo è tornata alla sua naturale funzione dopo essere stata trasformata per un anno e mezzo in ospedale da campo e centro vaccinale. Dopo l'inaugurazione (con chiusura alle ore 22), la kermesse prosegue sabato 18 settembre dalle 15 alle 22 e domenica 19 settembre dalle 10 alle 19.

Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori 2021 propone tre giorni in cui il pubblico può apprezzare le risorse e le opportunità del turismo rurale, lento e sostenibile. Stand dedicati offrono ai visitatori l'opportunità di incontrare operatori del settore, enti, istituzioni e associazioni di promozione turistica, per conoscere le opportunità e le destinazioni dei territori con le loro ricchezze naturali, culturali, enogastronomiche.

Nell'area interna della Fiera di Bergamo 6.500 mq di spazi dedicati a:

- Enogastronomia: con esperienze di show-cooking, degustazioni, presentazioni e vendita di prodotti tipici, a marchio e tipici.
- Montagna: con dibattiti, incontri, workshop e il nuovissimo 'Villaggio della montagna'.
- Cicloturismo e mobilità combinata: quale importante

esperienza per vivere appieno i territori, e come leva strategica per lo sviluppo di un turismo sempre più a impatto zero.

- Cammini: oggi più che mai una delle esperienze di viaggio slow capace di far vivere i luoghi in modo autentico e sostenibile.
- Accessibilità: affinché il viaggio possa essere un'esperienza per tutti. Attenzione puntata sull'abbattimento di barriere architettoniche, culturali e sensoriali nelle località e nei luoghi di villeggiatura turistica.
- Vie d'acqua: a testimonianza di quanto una buona gestione delle risorse idriche rappresenti un'opportunità per le economie locali in stretta sinergia con la buona qualità della vita e lo sviluppo di destinazioni turistiche.
- Folklore: quale manifestazione del ricco patrimonio immateriale dei territori da salvaguardare. Musiche, danze, canti, abiti e dialetti per ridare lustro al patrimonio culturale ed espressivo dei territori.



Spazio sostenibilità: le aree protette lombarde

Tra i contenuti della manifestazione un posto di primo piano è ricoperto dal tema della sostenibilità, declinato in vista del raggiungimento degli Obiettivi di Agenda ONU 2030 e nelle sue dimensioni ambientali, sociali ed economiche. Per questo uno spazio specifico, promosso da Regione Lombardia in collaborazione con ERSAF Lombardia (Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste) è dedicato al Sistema delle Aree Protette Lombarde che comprende, ad oggi, 24 parchi regionali, 105 parchi di interesse sovracomunale, 3 riserve naturali statali e 66 riserve naturali regionali, 33 monumenti naturali e 242 siti Rete Natura 2000. Un'occasione per dare visibilità ad un inestimabile patrimonio di ricchezze naturali, storiche e culturali, destinazioni ideali per un turismo slow che in Lombardia ha la possibilità di entrare in contatto con ambienti unici, dalla montagna alla pianura. Nei diversi stand presenti in questo spazio, attività didattiche per bambini e famiglie alla scoperta della ricca biodiversità

del territorio e delle esperienze offerte dalle aree parco lombarde.

I Distretti del commercio di Bergamo e provincia tra i protagonisti

Ascom Confcommercio Bergamo ha confermato la sua presenza ad Agri&Slow Travel Expo con uno stand dedicato ai negozi di vicinato insieme ai Distretti del commercio. Al momento hanno confermato la loro presenza il Distretto Urbano del Commercio di Bergamo, Il Distretto dei Colli e del Brembo, il Distretto “Delle Torri”, il Distretto de “Le Cinque Terre della Val Gandino” e il Distretto di Honio. In programma ci sono diverse iniziative che coinvolgeranno gli operatori del settore e il pubblico.

“Bergamo slow” tra sapori, natura e cultura

Le eccellenze della Bergamasca espresse attraverso la partecipazione delle principali realtà, associazioni e imprese del territorio si concentrano in un ampio spazio promosso dalla Camera di Commercio di Bergamo. L'area ‘Destinazione Bergamo Slow’ vede la partecipazione attiva di numerosi attori impegnati nella promozione del territorio bergamasco, tra cui Visit Bergamo, PromoSerio, Visit Brembo, PromoIsola, Pianura da Scoprire, Infopoint Valle Imagna. Uno spazio ad hoc è riservato al marchio “Bergamo, Città dei Mille...Sapori”, finalizzato alla valorizzazione e promozione delle eccellenze enogastronomiche del territorio e dei suoi produttori. Non solo uno spazio espositivo utile a conoscere i prodotti del marchio, ma un'area ricca di appuntamenti: show-cooking e degustazioni, eventi di intrattenimento, presentazioni, incontri con l'autore, laboratori didattici ed esibizioni.

Folklore, ricco patrimonio immateriale

Un'attenzione particolare è rivolta al folklore e alle tradizioni locali, patrimonio immateriale del territorio fatto di abiti, cibo, danze e canti della tradizione. Tante le attività di animazione e scoperta del patrimonio immateriale del Bel Paese, della Bergamasca e della Lombardia, che nei tre giorni troveranno spazio all'interno delle piazze del folklore. Grazie alla collaborazione con la Federazione Italiana Tradizioni Popolari (FITP), e al mondo delle Pro Loco con la partecipazione attiva di Unione Nazionale Proloco d'Italia (UNPLI) della Lombardia. Numerosi gli stand che raccontano le bellezze delle destinazioni turistiche italiane, con operatori ed enti di promozione del territorio di Veneto, Emilia-Romagna, Marche, Toscana, Molise, Puglia, Calabria e Sicilia. Da Nord a Sud sono presenti, tra gli altri, Garda South Cycling, Strada di Leonardo, Confcommercio Pesaro Urbino, Bologna Welcome, Le Stagioni di Ostuni, Valle d'Itria e A Sud Est dalla Puglia.

Infine, non mancano le rappresentanze internazionali di paesi come Giappone, Marocco, Turchia e Portogallo. In particolare lo stand del Giappone, animato da una decina di realtà, intende raccontare e valorizzare le arti lente giapponesi e la cultura del paese attraverso dimostrazioni di pittura Sumi-e, l'esecuzione di massaggi Shiatsu, laboratori di arti tipiche giapponesi (Ikebana, Kintsugi, Origami), l'arte del Bonsai, show-cooking di cucina tradizionale, il racconto letterario di viaggi all'interno della cultura nipponica, la storia e l'esperienza olistica del paese del Sol Levante.

Il "Villaggio della montagna": pista da sci e impianti esterni

Novità 2021 di Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori è il Villaggio della montagna un'area esperienziale che, oltre ad ospitare le esibizioni di sportivi professionisti, offre a tutti i visitatori l'emozione di

cimentarsi, con l'assistenza di personale qualificato, in attività outdoor più o meno note. 8.000 mq di impianti sportivi di grande impatto:

- Pista da sci di fondo in materiale Neveplast: 54 metri di lunghezza per 15 metri di larghezza, equipaggiata da binari laterali – per la tecnica classica – lunghi 42 metri. Neveplast è uno speciale materiale plastico che simula la sciata sulla neve naturale.
- Pista kidstosnow: una pista da sci per l'approccio allo sci dei più piccoli.
- Poligono biathlon: spazio dedicato predisposto all'interno del circuito di sci di fondo.
- Circuito pumptrack: una pista adatta a tutti gli sport che prevedono ruote e rotelle, composta da dossi e curve paraboliche dallo sviluppo lineare di 71 metri. Il circuito sarà utilizzato per simulazioni di snowboard e da roller skaters.
- Circuito offroad in terra battuta per il test drive di MTB ed E-bike, dove saranno organizzate mini-competizioni di trail running e mountain-bike. Qui sarà possibile testare ausili per persone diversamente abili, tra cui handbike da fuori strada e carrozzine offroad.
- Percorso di nordic walking: per l'approccio alla sempre più diffusa pratica della camminata nordica, accompagnati da istruttori qualificati.
- Roller park: uno spazio dedicato ai pattini a rotelle.

Nei tre giorni di Fiera è prevista la partecipazione di sportivi e atleti delle diverse discipline proposte oltre alla presenza dell'Esercito italiano con il Comando Truppe Alpine e le sue eccellenze legate alle attività di montagna – i Centri Settore Meteomont (servizio per la prevenzione e previsione

del pericolo [valanghe](#)) e le squadre di Soccorso Alpino militare – , oltre a quella del servizio di Assistenza sulle piste da sci e del Centro Sportivo Esercito, un'eccellenza dello sport italiano nelle discipline invernali.



Focus: “Vivere la montagna”, verso Milano-Cortina 2026

Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori 2021 è anche Vivere la Montagna – Enjoy the Mountains, una maratona di incontri, presentazioni, e dibattiti dedicati alla montagna che vedono protagonisti giornalisti, testimonial, atleti, esperti ed operatori del settore, che si avvicendano sul grande palco allestito all'interno della Fiera. Numerosi gli appuntamenti in programma per venerdì 17 settembre (dalle 16 alle 19). Tra questi:

- Verso le Olimpiadi Milano-Cortina 2026: momento dedicato ai Giochi Olimpici e Paralimpici invernali Milano-Cortina 2026 con un focus su opportunità e benefici.

- SBX (Snowboard Cross), l'evoluzione della disciplina dello Snowboard Cross con la presenza della campionessa olimpica Michela Moioli, bergamasca d'origine, insieme a Cesare Pisoni, Sofia Belinghieri, Filippo Ferrari, Cristian Belingheri.
- SKIMO, lo Sci d'alpinismo: incluso tra gli sport olimpionici invernali proprio a partire da Milano-Cortina 2026 con la presenza di Robert Antonioli, atleta valtellinese della nazionale italiana e squadra Centro Sportivo Esercito. Sei ori ai mondiali di Sci alpinismo, Sette ori nei campionati italiani, Tre ori agli europei, quattro coppe del mondo. Sarà presente anche William Boffelli, atleta bergamasco di Roncobello della nazionale di Ski Mountaineer e di Skyrunning. Detentore di diversi record, come l'ascesa al pizzo Diavolo di Tenda da Carona, e vincitore di numerose competizioni di skyrunning.
- Outdoor, focus sulla valorizzazione del turismo d'Alta Quota come opportunità per le economie locali e per riscoprire le bellezze dei luoghi montani. In particolare, focus su trekking e trail running con l'intervento del campione bergamasco Mario Poletti, che presenterà la gara Orobie Skyraid, che a luglio in Val Seriana ha registrato 650 partecipanti e una giornata di grande affluenza in tutta la valle.
- Tutti in quota! La montagna accessibile per tutti: un confronto tra enti e operatori, pubblici e privati, sull'accessibilità in montagna. In questo contesto, è previsto anche un focus sulle paralimpiadi.
- Montagna su due ruote. MTB e E-bike sono sempre più diffuse: obiettivo puntato su ciclovie e percorsi adatti sia alle famiglie che ai più esperti.

La consegna del riconoscimento a Sacbo di impresa “amica della bicicletta”

L'Aeroporto Il Caravaggio di Bergamo negli anni è diventato una vera e propria porta di accesso di livello internazionale per un ampio territorio, al quale intende collegarsi con una rete sempre più solida di connessioni nell'ottica dell'intermodalità e della mobilità sostenibile. Lo scalo, al centro di una rete europea di piste ciclabili che gli appassionati delle due ruote possono facilmente raggiungere proprio a partire da Bergamo, dispone di una ciclovia che collega l'aerostazione con i principali luoghi di interesse del territorio tra cui la stazione dei treni della città.

SACBO, la società che gestisce lo scalo bergamasco, ha implementato inoltre una serie di politiche 'bike friendly' e di azioni specifiche volte a favorire la mobilità in bicicletta da e per l'aeroporto nell'ottica della sostenibilità, pratiche virtuose da condividere con altri aeroporti nel mondo e in grado di rafforzare la competitività de Il Caravaggio. A partire da tutto ciò, SACBO ha ottenuto il certificato di Cycle Friendly Employer, ovvero di “Impresa Amica della Bicicletta” rilasciato da ECF European Cyclists' Federation, la Federazione Europea dei Ciclisti. È la prima azienda in Italia ad ottenere questo riconoscimento, che giunge proprio durante la Settimana Europea della Mobilità Sostenibile e che sarà consegnato nell'ambito di Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori 2021 (venerdì 17 settembre, ore 18.30).

Dopo la verifica dei requisiti richiesti da parte dalle principali organizzazioni di riferimento del mondo della bicicletta – a livello nazionale (FIAB Federazione Italiana Ambiente e Bicicletta) ed europeo (ECF) – sarà lo scalo stesso, nei prossimi mesi, a ricevere la certificazione. Un percorso mai sperimentato in Italia, che ha come punto di arrivo l'ottenimento da parte de 'il Caravaggio' del titolo di primo aeroporto Bike Friendly d'Italia e d'Europa. La

cerimonia di consegna del certificato Cycle Friendly Employer a SACBO è l'atto conclusivo di un confronto sul tema della ciclo mobilità (venerdì 17 settembre, ore 18) a cui partecipano: Klaus Ehrlich Segretario Generale Ruraltour, Valeria Lorenzelli Direttrice FIAB (Federazione Italiana Ambiente e Bicicletta), Francesco Baroncini ECF (European Cyclist Federation). Giovanni Sanga, Presidente SACBO.

Il progetto Whp (workplace health promotion): salute e luoghi di lavoro, il convegno di Confindustria Bergamo

Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori 2021 ospita il convegno di Confindustria Bergamo dedicato al programma WHP (Workplace Health Promotion), da anni importante strumento di promozione di stili di vita sani sul luogo di lavoro (venerdì 17 settembre, ore 15.30). Un'occasione per le imprese aderenti di confrontarsi su questo tema e condividere buone pratiche efficaci per il miglioramento della salute e la prevenzione delle malattie croniche attraverso la promozione di cambiamenti organizzativi nei luoghi di lavoro. Partecipano: Luca Dubbini Gruppo Giovani Imprenditori Confindustria Bergamo, Giuliana Rocca Promozione della Salute ATS Bergamo, Giuseppe Togni Sindaco di Cavernago, Hanes Italy Srl, Vittorio Oberti Assessore allo Sport del comune di Almenno San Bartolomeo, ABB Spa.

27-29 settembre: Agritravel online per gli operatori del settore

Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori 2021 prosegue online dal 27 al 29 con una seconda tappa riservata agli operatori del settore turistico locali, nazionali e internazionali, ai quali viene offerta la partecipazione a un ricco programma di convegni e workshop B2B online dedicati ad ogni aspetto della filiera del viaggio.

In particolare:

- Lunedì 27 settembre 2021: apertura evento B2B con Celebrazione della Giornata Mondiale del Turismo. La prima edizione del 2020 ha generato più di 130 contributi provenienti da tutto il mondo.
- Martedì 28 e mercoledì 29 settembre 2021: workshop B2B online tra buyer e seller. In questa edizione saranno circa una sessantina i buyer presenti, tra associazionismo e intermediato, tour operator e tour organizer, principalmente provenienti dall'Italia, ma anche da altri paesi europei ed extraeuropei, con particolare riferimento al mercato americano. Un'importante opportunità per mantenere vivi i contatti con i mercati di riferimento e sviluppare proficue collaborazioni in vista della ripartenza delle nuove stagioni turistiche.

INGRESSO CON GREEN PASS E PRENOTAZIONE

L'accesso ad Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori 2021 è gratuito per tutte e tre le giornate (prenotazione fortemente consigliata). Orari di apertura: venerdì 17 settembre 15-22 (taglio del nastro alla presenza delle autorità alle ore 15). Sabato 18 settembre 15-22, domenica 19 settembre 10-19. La sicurezza di visitatori ed espositori è al centro dell'attenzione degli organizzatori di Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori 2021, dove è garantita l'applicazione delle norme anti Covid-19 e l'adozione di rigorose misure di prevenzione in tutti gli spazi, interni ed esterni, che ospiteranno le diverse attività in programma. Per accedere alla Fiera è necessario essere in possesso di Green pass, la Certificazione verde Covid-19 introdotta dal decreto Legge n. 105 del 23/07/2021 e rilasciata dal Ministero della Salute. Sono esenti

dall'obbligo di presentazione del Green pass i bambini sotto i 12 anni.

È possibile sottoporsi a tampone anti Covid-19 direttamente in Fiera, in una struttura dedicata, allestita in prossimità dell'Ingresso principale. Il servizio, a pagamento (costo 15 euro), è curato da Humanitas Gavazzeni e Cooperativa OSA Operatori Sanitari Associati. In caso di esito negativo (valido 48 ore), sarà possibile accedere ai locali della Fiera. Dal momento che in Fiera possono essere presenti al massimo 5 mila visitatori contemporaneamente, è fortemente consigliata (anche se non obbligatoria) la prenotazione. È possibile prenotare sia online sul sito www.bergamofiera.it che telefonicamente al Numero Verde 800 599 444 (tutti i giorni, dalle 8.30 alle 18). Al termine della prenotazione online, l'utente riceverà una mail di conferma con cui accedere direttamente ai tornelli d'ingresso.

Oltre a quello del Polo Fieristico di Via Lunga è a disposizione il parcheggio P3 dell'aeroporto di Orio al Serio, collegato con una navetta gratuita alla Fiera. Un servizio in collaborazione con SACBO. Gli ingressi in Fiera saranno regolati; si accederà ai padiglioni del polo fieristico attraverso tornelli di sicurezza che disciplineranno il flusso di entrata delle persone in modo da garantire il rispetto del numero massimo consentito di visitatori per ciascun ambiente. Vi sarà un costante monitoraggio dell'afflusso del pubblico e per assicurare il necessario distanziamento sarà impiegato personale dedicato (steward). Anche nei punti di ristoro sarà garantito il corretto spazio tra i tavoli e la sanificazione delle postazioni. All'ingresso saranno posizionati termo scanner facciali per rilevare la temperatura corporea. È vietato l'ingresso in Fiera con una temperatura superiore ai 37,5°. Tutti gli ambienti e le aree espositive della Fiera saranno sanificati ogni giorno; sarà garantito il ricambio continuo d'aria e messi a disposizione colonnine di gel igienizzante. Le corsie e gli spazi tra gli stand sono stati

ampliati per agevolare il rispetto del distanziamento sociale. La mascherina è obbligatoria sia negli spazi interni che nelle aree esterne della Fiera.

Ad Almenno San Bartolomeo si riscopre il Lampone dell'Albenza con la collaborazione dei ristoranti

Domenica 21 giugno, dalle ore 9 fino le ore 18, presso il Campo sportivo di Albenza, frazione di Almenno San Bartolomeo, ritorna l'appuntamento con il «Mercato del Lampone d'Albenza e del prodotto tipico» organizzato nel rispetto delle norme anti-Covid. Come dice il nome stesso, si tratta di una manifestazione che vedrà la presenza di produttori locali di questo squisito frutto della natura albenzese, oltre che di altri prodotti locali come formaggio, vino, fragole, dolci. A rendere ancora più golosa la manifestazione organizzata dalla Pro Loco locale con il supporto di Ascom Bergamo Confcommercio anche la collaborazione di tutti i 5 ristoranti di Almenno San Bartolomeo che proporranno un menù dedicato con almeno un piatto a base di lampone: Ristorante Collina, Ristorante Camoretti, Ristorante Da Ivan, Agriturismo al Robale, Antica Trattoria Giubì, Pizzeria la Quarenga.

«Siamo entusiasti della collaborazione con i ristoranti d'eccellenza di Almenno che hanno preparato deliziosi menù appositi – sottolinea Pietro Rota, presidente della Pro Loco di Almenno San Bartolomeo -. Insieme ai vigneti, il lampone d'Albenza e tutti i piccoli frutti del nostro territorio

rappresentano un aspetto fondamentale e caratterizzante del nostro territorio e che dobbiamo proteggere e andarne fieri. Al Mercato saranno presenti sei produttori di lamponi: Giovanni Tironi, Alessandro Rota con Naturalbenza, Ambrogio Todeschini, Cristina tironi oltre che Diego, Cinzia e Stefania. Durante la giornata ci sarà anche la benedizione dei trattori presenti fin dal mattino».

Il Lampone dell'Albenza

«Una ventina di anni fa, ad Almenno San Bartolomeo esisteva la Cooperativa Piccoli Frutti che pensava a commercializzare il famoso Lampone dell'Albenza, venduto persino alla Campari – prosegue il presidente della Pro Loco -. Ora quella cooperativa non c'è più e purtroppo negli anni si è persa la cultura, e la coltura, dei nostri piccoli frutti, soprattutto per via della grande distribuzione e delle produzioni industriali meno costose. Questa iniziativa nasce proprio per dare valore a un prodotto che è specchio della tradizione del territorio».

«Il lampone fa parte della nostra storia e delle nostre tradizioni: nei bar, nei ristoranti, nelle gelaterie e nei locali rinomati – aggiunge Giovanni Tironi, albenzese, ideatore della Sagra del lampone d'Albenza e produttore di lamponi -. La storia e l'amore per la nostra terra è tornata ancora più forte di prima per riportare il nostro prodotto all'eccellenza. Mi è capitato di trovarmi anche a distanza da Bergamo e sentire parlare del nostro lampone d'Albenza. L'amore per la nostra terra unito da un senso morale, ha rimesso in moto la macchina del tempo. Bentornato lampone d'Albenza. Ricordo che queste attività agricole sono importanti anche per la manutenzione e la pulizia di boschi e campagna».

La collaborazione con i ristoratori e lo sconto sul menù

«Per via delle normative in vigore non sarà presente alcun servizio cucina in questa edizione – conclude Rota -. Abbiamo però voluto, in questo momento difficile per i ristoratori,

proporre loro una collaborazione che si è concretizzata in poco tempo. Oltre ai menù dedicati, tutti i partecipanti al Mercato di domenica riceveranno infatti un tagliando con il quale avranno il diritto al 15% di sconto sul conto finale presso i ristoranti aderenti».

La presentazione di «Albenzola», il dolce al lampone

In occasione della manifestazione, inoltre, lo chef almenese Mario Cornali, patron del Ristorante Collina, presenterà al Mercato del Lampone il suo nuovo dolce «Albenzola lampone per la gola» che si candida a diventare una specialità tipica del territorio. «Si tratta di un dolce a lievitazione naturale a base di lamponi dell'Albenza, sviluppato sulla scorta del grande successo delle nostre colombe pasquali – spiega lo chef Mario Cornali -. Lo abbiamo denominato “Albenzola”, registrandone marchio e logo».



Il rispetto delle misure di sicurezza

In ottemperanza alle misure di sicurezza previste dalla normativa per la prevenzione dell'epidemia da covid 19, accesso e uscita dal campo sportivo saranno regolati da apposita segnaletica e dal personale grazie all'aiuto degli Alpini di Almenno e di Albenza. «Si richiede tranquillità, pazienza e collaborazione oltre che a rispettare le norme in vigore come l'uso della mascherina e le distanze di sicurezza – conclude Rota -. Ringraziamo anche gli Alpini e i Bersaglieri di Almenno San Bartolomeo, sempre disponibili a collaborare, e Gianbattista Brioschi, Presidente Ambito Territoriale Valle Imagna-Villa d'Almè, per aver concesso il benessere alla manifestazione».

I RISTORANTI ADERENTI E I LORO MENÙ (IN ORDINE ALFABETICO)

Agriturismo Al Robale, Via Cabinetti 2, Almenno S.B. –
035/642633

In carta:

- Risotto al lampione con prosecco,
- Gelato con lamponi freschi
- Torta di lamponi alla bavarese

Prenotazione obbligatoria entro domenica 21 giugno (ore 11)

Antica Trattoria Giubì, Via Cascinetto 2, Almenno S.B. –
035/540130

- Il tagliere dell'Osteria, Parmigiano extra vecchio, il fiore croccante
- A scelta il secondo del giorno tra cui controfiletto di cinta

senese con sottobosco di lamponi

-Caffè della Mokka e piccola dolcezza

-Bicchiere di vino e acqua minerale

29 euro a persona – Se possibile prenotazione entro sabato

Ristorante Camoretti, Via Camoretti 1, Almenno S.B. 035/550073

– Antipasto tradizionale con verdure in olio e torta salata

– Cannelloni di burrata e patate ai fiori di zucchine

– Filettino di maiale cotto a bassa temperatura con salsa all'aceto balsamico e lamponi

Chips di patate

– Sfoglia al cacao con crema al gianduja e lamponi

35 euro a persona – con scelta di due portate, dessert, acqua e caffè (vino escluso)

Prenotazione obbligatoria entro sabato 20 giugno (ore 18)

Ristorante Collina, Via Capaler 3, Almenno S.B. – 035/642570

-Carpaccio di salmerino di Preore con salsa Ceviche, gocce di lampone e olio al sedano

-Risotto con funghi porcini e mirtilli

-Pancia di maialino morbida e croccante, purea di carote e gel di ribes rosso

-L'incontro tra il lampone dell'Albenza e la nocciola gentile del Piemonte "Albenzola lampone per la gola"

Coperto e acqua inclusi (vini esclusi)

65 euro a persona

Ristorante Pizzeria Da Ivan, Via Barlino 62, Almenno S.B. –
035/642573

-Antipasto assortito

-Casoncelli alla bergamasca

-Filetto di vitello con riduzione al Valcalepio rosso e
lamponi

-Semifreddo ai lamponi

-Caffè

38 euro a persona (min. due persone compreso $\frac{1}{2}$ litro di vino)

Ristorante Pizzeria La Quarenga, Via Piusano 2, Almenno S.B. –
333/9199573

-Risotto ai lamponi e grana padano

-Medaglioni al lampone

-Tortino al cioccolato con cuore di lampone

-compreso $\frac{1}{2}$ litro acqua e $\frac{1}{4}$ vino

-Caffè e amaro

30 euro a persona

Ai prezzi indicati nei seguenti menù dedicati verrà applicato da tutti i ristoranti il 15% di sconto alla presentazione del

tagliando che verrà rilasciato a tutti i visitatori del Mercato del Lampone d'Albenza e del prodotto tipico.

Ponte San Pietro, “Ciocolandiadue” rinviata in primavera per maltempo

Il maltempo previsto per sabato 19 e domenica 20 ottobre ha portato l'associazione dei commercianti e il Comune di Ponte San Pietro a rinviare la nona edizione di “Ciocolandiadue”, evento che è divenuto il fiore all'occhiello dei commercianti di Ponte San Pietro.

Appuntamento il 7 e 8 marzo, quindi, per vivere la magia di Ciocolandiadue che, con i suoi tantissimi banchi a tema e divertimenti per le famiglie, trasformerà le vie del paese con una varietà di attrazioni golose e accattivanti. Per le strade si terrà sempre la mostra mercato di prodotti a tema con attrazioni golose, laboratori per bambini e l'immane il panino lungo un ponte, maxi panino al cioccolato che verrà offerto come merenda domenica alle ore 15,30. Oltre alla partecipazione di numerosi artigiani del cioccolato saranno ospiti i maestri pasticceri che con l'ausilio degli allievi della fondazione Isb produrranno in tempo reale golosissime opere d'arte.

A Piazza Brembana c'è la "Sagra della Mela e dei prodotti tipici della Valle Brembana"

Torna a Piazza Brembana la "Sagra della Mela e dei prodotti tipici della Valle Brembana", una due giorni dedicata alle mele, con degustazione di prodotti, mostre, concorsi, convegni e vendita diretta di prodotti gastronomici e d'artigianato locale. L'appuntamento è per sabato 19 e domenica 20 ottobre con una manifestazione ormai radicata e organizzata dall'Associazione Frutticoltori Agricoltori della Valle Brembana (Afavb) in collaborazione con gli enti territoriali e di promozione locale per unire all'enogastronomia la valorizzazione della Valle.

Al centro dell'attenzione ci sono le Mele Valbrembana, coltivate da centinaia di appassionati riuniti nell'Afavb. I soci, rappresentativi di tutti i comuni vallari, partecipano ogni anno a corsi e viaggi di studio. Negli ultimi decenni in Valle sono state messe a dimora almeno 150.000 piante. Chi coltiva un albero da frutto, segnala la volontà di restare in Valle, dimostra di crederci. Sono stati recuperati terreni altrimenti abbandonati e la consulenza di esperti ha consentito di ottimizzare qualità, resa dei frutteti e proprietà del terreno, addirittura superiori a quelle di zone più rinomate. L'Associazione promuove anche attività didattiche presso il Campo Scuola "Arcobaleno delle Mele", attivo dal 2012 a Moio de' Calvi, luogo ideale per apprendere i segreti della frutticoltura e viene utilizzato dai soci per prove pratiche di potatura, dirado e trattamento.

La Sagra della Mela offre una valorizzazione del territorio ad ampio raggio unendo in un Tour Gastronomico formaggi, dolci,

salumi, birre, miele e castagne, all'aspetto turistico. Ad unire tutti e tutto c'è un marchio di tutela con i colori delle varietà coltivate: Golden, Gala, Red Delicious, Renetta e Topaz. Sono i colori della maschera di Arlecchino, icona della Val Brembana e del territorio bergamasco.

IL PROGRAMMA

Sabato 19 ottobre

Ore 9.00 Apertura Sagra della Mela

Dalle 9.00 Mercatini di prodotti tipici e artigianato locale, fino alle 20.00

Ore 9.30 Valutazione tecnica delle Mele Valbrembana a cura della scuola ABF di San Giovanni Bianco

Dalle 9.30 Inizio vendita della Mela Valbrembana, e prodotti derivati: succo, marmellate, e frittelle di mele

Dalle 10.00 Apertura mostra fotografica "La mela Valbrembana"

Ore 12.00 Punti ristoro della Sagra: – a cura di Gastronomia Pasticci e Capricci e Ristorante Piazza Brembana

Ore 14.30 Spettacolo di burattini "Gioppino e la vendetta della strega maccherona", a seguire "la Buona Merenda" con prodotti a base di mele Valbrembana

Dalle 15.30 Intrattenimento musicale con il gruppo folkloristico i Sifoi di Bottanuco

Dalle 15.30 Baröle e vin brulé a cura di Polisportiva F.lli Calvi

Ore 18.00 Chiusura area vendita Mela Valbrembana

Ore 18.00 Aperitivo a cura di Restart Pizzeria take away e bar Locale

Ore 19.00 Cena "Valbrembana in tavola" a cura di Gastronomia Pasticci e Capricci e Ristorante Piazza Brembana

Dalle 21.00 Intrattenimento musicale

Durante la giornata, possibilità di voli in elicottero con Simone Moro e la sua Altitude Helicopter, c/o piazzola elicottero.

Domenica 20 ottobre

Ore 9.00 Apertura Sagra e mercatini di prodotti tipici e artigianato locale

Ore 9.30 Inizio vendita della Mela Valbrenbana, e prodotti derivati: succo, marmellate, e frittelle di mele

Ore 9.30 "Il tecnico ti aiuta": consulenza, curiosità e consigli per le tue mele, distribuzione del nuovo modulo richiesta piante, c/o info-point

Dalle 10.00 Mostra fotografica "La mela Valbrenbana" "I giochi di una volta" giochi in legno per grandi e piccini

Dalle 10.00 Corso di potatura a cura del Perito Agrario Adriano Gadaldi c/o palco di Via Belotti

Dalle 10.00 Animazione e giochi per bambini

Ore 11.00 Conferenza "Dieci anni di Sagra della Mela" c/o palco

Ore 11.30 Collettivo Clown presenta "clown spaventati panettieri" di e con Duo Meroni Zamboni, c/o via Sante Calvi

Ore 12.00 Punti ristoro della Sagra: – a cura di Gastronomia Pasticci e Capricci e Ristorante Piazza Brembana

Ore 15.00 Collettivo Clown presenta "clown spaventati panettieri" di e con Duo Meroni Zamboni, c/o via Belotti

Ore 15.30 Baröle e vin brulé a cura di Polisportiva F.lli Calvi

Ore 16.00 Intervento delle autorità, premiazione concorsi: la vetrina più bella, concorso fotografico, le mele migliori, c/o palco

Ore 17.00 Chiusura della Sagra

Fotografa le Mele

Le fotografie dovranno avere come tema le mele sia nel loro ambiente naturale, sulle piante, che in tavola, cucinate in tutte le salse: tutti i colori e le forme delle Mele sono ben accetti. Le fotografie sono da inviare alla mail info@afavb.com, secondo le indicazioni del regolamento. Ogni partecipante potrà trasmettere fino ad un massimo di 4 immagini. La data di scadenza per l'invio delle immagini è sabato 12 ottobre 2019 alle ore 23.00. Verrà premiata la foto

che alle ore 12.00 di domenica 20 ottobre avrà il maggior numero di “mi piace” sulla pagina facebook “Associazione Frutticoltori Agricoltori Valle Brembana”. Regolamento completo su www.afavb.com.

La “vetrina più bella”

Il concorso è riservato ai commercianti di Piazza Brembana che potranno dare libero sfogo alla loro creatività. L'associazione AFAVB consegnerà a titolo gratuito, a chi ne farà richiesta, 3 kg di mele, che dovranno essere utilizzate per allestire in modo originale la vetrina del negozio o dell'attività. La vetrina dovrà essere allestita entro sabato 12 ottobre.

Le “Mele migliori”

Come nelle precedenti edizioni, vengono riproposti i concorsi riservati ai soli soci AFAVB, per la valutazione delle mele con le migliori qualità organolettiche, per le varietà Golden e Topaz e la mela più pesante della varietà Renetta del Canada. Le mele saranno valutate dagli alunni del Centro di Formazione Professionale ABF di San Giovanni Bianco. Regolamento completo sul sito www.afavb.com