



IL SOMMARIO

IL SALUTO DELLE AUTORITÀ pag. 4

EVENTI

INCONTRI CONVEGNI E APPROFONDIMENTI pag. 14

MERCATO MOSTRE E LABORATORI pag. 40

ASTINO NEL GUSTO pag. 58

INDICE EVENTI pag. 62

PROMOTORI, PARTNER E SPONSOR pag. 64



IL SALUTO

mento, tecnologia e solidarietà. Siamo molto fieri di questo progetto e siamo grati a quanti, dal Ministero delle politiche agricole, ambientali e forestali alla Provincia, dalle rappresentanze di categoria alle associazioni, hanno attivamente operato con noi per concretizzarlo.

Bergamo arriva preparata a questo appuntamento, e lo sente a buon diritto particolarmente “suo”. Perché i temi dell'agricoltura sostenibile, della valorizzazione della filiera agroalimentare locale, della relazione tra produzione agricola e tutela del paesaggio sono esattamente quelli di cui ci siamo occupati in questi anni, grazie anche alla spinta di Expo 2015. Le esperienze si sono intrecciate: il lavoro del tavolo permanente sull'agricoltura, insediato in Comune, il moltiplicarsi dei mercati dei produttori e il crescere delle forme di consumo alimentare consapevole, l'avventura della Valle della Biodiversità, la nascita del Biodistretto, la collaborazione con l'Università e con la Camera di Commercio, i progetti sulle mense scolastiche, il contributo costante di BergamoScienza e di istituzioni importanti come il Cesvi. Bergamo ospita dunque il G7 dell'agricoltura con il giusto grado di consapevolezza intorno ai temi che ne animeranno gli incontri, così da poter scommettere che l'evento del 14 e 15 ottobre lascerà il segno, e costituirà motivo – nei prossimi anni – per porre ancora più energia nell'affermazione dell'agricoltura sostenibile come leva di sviluppo economico, di qualificazione dei costumi alimentari e di valorizzazione del nostro territorio.

GIORGIO GORI

Sindaco di Bergamo



BERGAMO PROTAGONISTA. LA PROVINCIA DI BERGAMO



PROVINCIA DI BERGAMO

Bergamo è stata protagonista della stagione dell'Expo. Il tema "Nutrire il pianeta, energia per la vita" è stato discusso e fatto proprio nei mesi scorsi da tantissime realtà istituzionali, associative, scolastiche, imprenditoriali. Dall'Expo in poi ci sentiamo tutti impegnati in questo lavoro comune e crediamo che il G7 sia importante per rilanciare i contenuti della Carta di Milano che la Provincia di Bergamo ha fatto propria e vuole valorizzare come nuova prospettiva di sviluppo. Tre idee al centro di questo appuntamento:

La prima: giovani e futuro. Trentotto nuove imprese agricole bergamasche under 40 nel 2017 sono il segno di una vitalità che può portare creatività e innovazione reinterpretando le nostre tradizioni in chiave moderna e ponendosi in modo nuovo verso i consumatori. La Provincia ha fiducia nelle nuove generazioni e le sosterrà aprendo nuovi indirizzi scolastici dedicati alle filiere agroalimentare ed enogastronomica e raccogliendo le idee degli studenti bergamaschi per i grandi della terra che consegneremo al Ministro Martina.

La seconda: sostenibilità e giustizia. Raccogliamo la grande sfida dell'equità e della giustizia che abbiamo di fronte e che ruota attorno al tema del cibo. La produzione a livello mondiale sarebbe più che sufficiente a sfamare tutti, e invece 842 milioni di persone patiscono la fame, mentre all'opposto un miliardo e mezzo sviluppano patologie per eccesso di cibo, mentre ogni anno viene sprecato un terzo degli alimenti prodotti. Un sistema di profonde disuguaglianze sociali, sottoposto alla speculazione finanziaria, per il quale occorre cambiare alla radice il modello di produzione, distribuzione e consumo alimentare e, prima ancora, riaffermare il diritto di tutti ad avere accesso al cibo. Su questi temi avvieremo una discussione per promuovere in Lombardia una nuova legge sull'economia solidale con particolare attenzione al mondo agricolo.

La terza: terra e identità. Nel 2018 ricorderemo i quarant'anni de "L'albero degli zoccoli", il capolavoro di Ermanno Olmi che racconta un importante pezzo di storia del nostro territorio. Nel festeggiare questo anniversario, lavoreremo non solo per ricordare le nostre tradizioni, ma, attraverso le nostre scelte urbanistiche, per ridurre e combattere il consumo di suolo preservando il bene primario della terra in favore di tutto il settore agricolo.

Invito tutta la società civile bergamasca ad essere protagonista di questo percorso. Non perdiamo l'occasione del G7, portiamo il nostro contributo positivo. La sfida, dal gusto epocale, è che sia proprio il sistema cibo e il suo rapporto con la terra e la democrazia la leva per rifondare e alimentare una nuova politica.

MATTEO ROSSI

Presidente della Provincia di Bergamo



LOMBARDIA HUB DEL MADE IN ITALY NEL MONDO



Con un valore aggiunto che in termini quantitativi è cresciuto dell'11,5% a livello regionale contro l'1,9% su scala nazionale (Rapporto agro-alimentare della Lombardia 2016), il comparto agricolo lombardo ha un buon motivo per rappresentare uno dei motori dell'Europa e, grazie alla qualità e all'alto grado di innovazione e di biodiversità, può dialogare senza complessi di inferiorità con tutte le agricolture del mondo. Anche quelle dei Paesi più avanzati industrialmente, i cui rappresentanti si ritroveranno a Bergamo il 14 e 15 ottobre prossimi.

La Lombardia, tutta, è un hub per esportare il Made in Italy nel mondo: dalla moda al design, dall'architettura all'editoria, fino all'agricoltura e all'agroalimentare.

I dati più recenti di Unioncamere Lombardia dicono che l'export della nostra regione ha superato complessivamente i 31 miliardi di euro, con un incremento del 6,3% in più rispetto allo scorso anno. Una crescita trainata in particolare dai prodotti alimentari (+16,6%), con performance addirittura entusiasmanti come il +32,1% registrato nel secondo trimestre di quest'anno dal distretto carni e salumi di Cremona e Mantova.

Non abbiamo la presunzione di insegnare, ma la consapevolezza di avere le carte in regola per dialogare e condividere, questa effettivamente sì. È importante costruire, non distruggere, certamente. Ma nemmeno divagare o procrastinare, perché non c'è più tempo. I cambiamenti climatici impongono l'urgenza delle soluzioni e delle scelte. E così come non esiste quel diritto al cibo che qualcuno in passato ha incautamente promosso nell'ambito di eventi planetari (esiste il diritto all'alimentazione – fece notare la Società Agraria di Lombardia – che è ben diverso), siamo alle prese con vere e proprie urgenze.

L'agricoltura avrà un futuro solamente se verranno difese alcune priorità: il ricambio generazionale, innanzitutto, ancora oggi sostenuto con scarsa efficacia dalle politiche agricole. La redditività delle aziende agricole e delle filiere agroalimentari, perché senza margini di guadagno un'impresa non ha futuro. Se oltre il 90% dell'agricoltura sul pianeta è gestita da aziende di tipo familiare, è evidente che garantire qualcosa in più del mero sostentamento è basilare. Ricerca e sviluppo saranno la strada da per-

correre per innalzare la soglia dell'innovazione in agricoltura e nei processi produttivi. Le modalità con le quali declinare la modernizzazione sono molteplici e passano dal risparmio delle risorse idriche allo stop al consumo di suolo, dalla valorizzazione dei terreni disponibili alla produzione di cibi più rispondenti alle diverse esigenze di chi li dovrà consumare, fino alla riduzione degli antibiotici in allevamento.

Gli obiettivi vedono comunque al centro la terra, l'ambiente, gli animali e l'uomo. Attraverso una sostenibilità che sarà efficace solo se anche circolare.

Pensare che la quantità di cibo prodotta attualmente sia sufficiente per l'alimentazione di oggi o, peggio, per la popolazione in costante aumento è alquanto pericoloso. È doveroso lavorare per ridurre lo spreco alimentare, ma teorizzare il raggiungimento dello spreco zero è purtroppo utopistico. Si dovrà, in ogni caso, mettere a punto urgentemente diversi modelli di agricoltura, in base alle differenti complessità di società e filiere produttive.

Di una cosa non abbiamo bisogno: delle mere dichiarazioni di principio, di principi altisonanti, ai quali però difettano le azioni necessarie. Viviamo l'emergenza di cambiamenti climatici che colpiscono a ogni latitudine e longitudine, che richiedono politiche corali e azioni in capo non soltanto agli agricoltori, ma a ciascuno di noi.

Abbiamo bisogno di un'agricoltura che tuteli i produttori, che difenda il territorio, che promuova l'identità e la coesione delle comunità, in modo da garantire un principio che dovrebbe essere condiviso a livello planetario: il diritto a non emigrare, a vivere con la propria famiglia, nella propria zona di origine. Per far crescere l'agricoltura nel mondo e le economie del mondo.

GIANNI FAVA

*Assessore all'Agricoltura
Regione Lombardia*



DAL G7 DI BERGAMO LA SFIDA INTERNAZIONALE SUL CIBO PIÙ GIUSTO E SICURO



Sono contento che sia Bergamo a ospitare l'incontro dei ministri dell'agricoltura del G7 guidato quest'anno dall'Italia. Dopo l'appassionante esperienza che abbiamo vissuto con Expo Milano 2015, torna nelle nostre terre un momento internazionale di grande rilievo per confrontarsi sulle azioni e sulle responsabilità da esercitare in campo agricolo e alimentare per produrre meglio sprecando meno e per garantire livelli di sostenibilità sempre maggiori al futuro dell'agricoltura globale.

Ci sono sfide decisive da comprendere e da condurre. La principale delle quali possiamo riconoscere nell'urgenza di una svolta alla sostenibilità dei modelli agricoli e alimentari che comporta decisioni di carattere sociale, economico, produttivo ed educativo non più rinviabili.

Come sostenere la svolta ecologica delle nostre agricolture? Come tutelare meglio i piccoli e medi produttori di fronte ai rischi determinati dalle calamità, dal cambiamento climatico e dalla volatilità dei prezzi? Come sviluppare un'efficace cooperazione agricola anche in relazione al passaggio storico che stiamo vivendo con le nuove migrazioni? E infine, la domanda più urgente: a che punto siamo nella sfida alla lotta alla fame per raggiungere l'obiettivo Fame zero al 2030 così come indicato dai nuovi obiettivi di sviluppo sostenibile voluti dalle Nazioni Unite a fine 2015?

C'è bisogno di risposte internazionali concrete e urgenti. Perché tutto ciò richiama una questione essenziale di equità e giustizia. Anche per questo, a due anni da Expo, l'Italia rilancia il suo contributo a questa agenda globale. Dal G7 agricoltura di Bergamo vogliamo ribadire la centralità di un'agricoltura ecologica, moderna e sostenibile come strumento per contrastare la denutrizione. Per questo concentreremo la discussione con gli altri Paesi su due temi cardine: la cooperazione agricola correlata al fenomeno delle migrazioni e la protezione degli agricoltori, soprattutto piccoli, davanti alle crisi economiche e ambientali. Se la siccità in Italia ha provocato danni enormi al settore primario, in alcune zone dell'Africa ha innescato un vero e proprio esodo. Come rispondere? Come intervenire per contrastare i cambiamenti climatici?

Ci confronteremo anche con le organizzazioni internazionali, a partire da FAO, IFAD,

WFP e OCSE. Con protagonisti della società civile come Slow Food, Cesvi e One Campaign. Con istituzioni essenziali come la nostra Unione Europea e come la commissaria all'agricoltura e all'economia rurale dell'Unione Africana.

Non solo. Abbiamo voluto che questo lavoro fosse aperto al contributo di idee e progetti delle istituzioni locali, della società civile, delle associazioni e dei cittadini tutti. Perché queste sfide si possono vincere solo con il contributo di tutti, solo con una svolta educativa a partire dai più giovani e con un senso di cittadinanza più forte e consapevole da parte di ciascuno.

Sono grato al Comune e alla Provincia, così come a tutte le associazioni e alle realtà che collaboreranno con noi per questa straordinaria settimana di incontri, che faranno di Bergamo la capitale del diritto al cibo e dell'agricoltura mondiale.

Sono certo che le bellezze storiche, artistiche, culturali e ambientali della città lasceranno un segno indelebile nei nostri ospiti.

"Sconfiggere la povertà non è un atto di carità, è un atto di giustizia" diceva Nelson Mandela. E noi dobbiamo prepararci sempre meglio a fare la nostra parte.

MAURIZIO MARTINA

Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali





INCONTRI, CONVEGNI E APPROFONDIMENTI



GIOVEDÌ 5
OTTOBRE 2017 - ore 11.00

Auditorium Piazza, della Libertà
Via N. Duzioni, 2 - Bergamo

CONFERENZA

Adatto a 14+ anni

ALIMENTAZIONE E «FAKE NEWS»

EDUCAZIONE ALIMENTARE FIN DAI BANCHI DI SCUOLA

Le notizie false sull'alimentazione che circolano in rete rischiano di influenzare non solo i comportamenti e le scelte a tavola, ma anche la salute. Scopri come difenderti riconoscendo le «bufale» e le informazioni false su questo tema, veicolate dai media e in particolare dai social.

Intervengono: **Antonio Moschetta**, Ricercatore AIRC; **Massimo Temporelli**, Divulgatore Scientifico; **Niccolò Contucci** Direttore Generale AIRC.

Organizzazione: AIRC Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro

Si ringrazia: UBI Banca

Prenotazioni: www.bergamoscienza.it

SABATO 7
OTTOBRE 2017 - ore 09.30-13.00

Spazio Viterbi - Provincia di Bergamo
via Torquato Tasso 8 - Bergamo

CONFERENZA

Adatto a: tutti

#CAMBIAMOAGRICOLTURA

DALLA PAC UN'AGRICOLTURA PER I TERRITORI

Un momento di riflessione sulla PAC - la politica agraria comune - e su come vorremmo che fosse riformata per essere più a misura di imprese agricole che compiono la scelta di tutelare il territorio e il suolo come dimore di biodiversità e fonte di servizi ecologici per l'intera comunità.

Per una agricoltura capace di mantenere e riprodurre le risorse naturali, di produrre cibo adatto a consumi equi e sostenibili, ma anche di generare nuova occupazione e presidio sociale nel territorio rurale e cooperare alle sfide di mitigazione e adattamento climatico: serve un nuovo 'patto' nella destinazione dei contributi economici con cui la comunità europea assicura il proprio sostegno all'attività degli agricoltori.

Può l'Europa diventare avanguardia della transizione agroecologica?

Organizzazione: Legambiente, con la coalizione #cambiamoagricoltura e in collaborazione con Mercato&Cittadinanza.

La campagna #cambiamoagricoltura è sostenuta da Fondazione Cariplo.

Informazioni e prenotazioni: damiano.disimine@legambientelombardia.it, 02 87386480

SABATO 7

OTTOBRE 2017 - ore 17.00

Sala Viscontea

Piazza Cittadella - Bergamo

CONFERENZA

Adatto a: 12 + anni

MALATTIE DELLE PIANTE E INSETTI NELLA STORIA D'ITALIA

Le malattie delle piante e gli insetti hanno sempre determinato, nella Storia dell'Uomo, danni alle produzioni agricole. La loro presenza è sempre stata oggetto di studio e curiosità, tra superstizioni e modernità.

Marco Boriani, entomologo e agronomo, studioso delle leggi fitosanitarie, ne illustrerà l'evoluzione, dal Medioevo ai giorni nostri, descrivendo il ruolo che le malattie delle piante e gli insetti hanno avuto nella Storia d'Italia. Presenterà al pubblico studi inediti e con un approccio inusuale.

Organizzazione Orto Botanico di Bergamo "Lorenzo Rota"

Prenotazioni: www.bergamoscienza.it

DOMENICA 8

OTTOBRE 2017 - ore 15.30

Clinica Castelli

via Mazzini, 11 - Bergamo

CONFERENZA

Adatto a: 15+ anni

FOOD POWER

IL POTERE DEL CIBO PER PREVENIRE E MEGLIO CURARE IL TUMORE ALLA PROSTATA

Quanto conta il cibo nella prevenzione e cura delle patologie tumorali? Clinica Castelli offre la possibilità di un confronto aperto e una risposta scientifica con particolare riferimento alle nuove tendenze alimentari e il loro rapporto col tumore della prostata.

Intervengono: **Franco Berrino**, Ex Direttore del Dipartimento di Medicina Preventiva dell'Istituto Nazionale dei Tumori di Milano, **Laura Castoldi**, Chef di Cucina Naturale,



Alessandro Piccinelli, Responsabile U.O. di Urologia di Clinica Castelli, **Roberto Sacco**, Direttore Scientifico di Clinica Castelli

Organizzazione: Clinica Castelli **Prenotazioni:** www.bergamoscienza.it

DOMENICA 8

OTTOBRE 2017 - ore 17.00

TEATRO DONIZETTI

Piazza Cavour, 15 - Bergamo

CONFERENZA

Adatto a: 14+ anni

IL FUTURO DEL CIBO

Insieme a energia e ambiente, quella dell'alimentazione è la terza grande sfida per la sopravvivenza che l'uomo deve affrontare. Il cibo del futuro dovrà essere sostenibile, nutriente e facile da produrre. Un risultato possibile solo coniugando educazione, cultura del cibo e le migliori conoscenze scientifiche e tecnologiche a disposizione.

Intervengono: **Stefano Paleari**, ingegnere e docente, **Francesco Salamini**, Fondazione Edmund Mach San Michele All'Adige Trento, Board Scientifico del Parco Tecnologico Padano Di Lodi, Scientific Committee Associazione Bergamoscienza

Organizzazione: Associazione BergamoScienza **Prenotazioni:** www.bergamoscienza.it

LUNEDÌ 9

OTTOBRE 2017 - ore 17.00

Sala Marida Bertocchi, UniBG

Università degli Studi di Bergamo, Via dei Caniana, 2

CONVEGNO

Adatto a: tutti

NUTRIRE IL PIANETA

SOLUZIONI LOCALI A PROBLEMI GLOBALI

Citando l'obiettivo "Fame Zero" dei Sustainable Development Goals delle Nazioni Unite, "è tempo di ripensare a come coltivare, condividere e consumare il nostro cibo". Attraverso la restituzione dei risultati delle tre principali ultime ricerche dell'Osservatorio Cores (Sistema locale e sostenibile del cibo, Sistemi di Garanzia partecipata, Green Shops), il convegno si propone di identificare e discutere buone pratiche locali per la promozione di sistemi di produzione e consumo di cibo più sostenibili.

Relatori: **Chiara Demaldè**, **Francesca Forno**, **Cristina Grasseni**, **Simon Maurano**, **Silvia Salvi**, **Silvana Signori**, **Francesco Vittori**.

Seguirà dibattito. Moderatore: **Diego Moratti**, direttore di infoSOStenibile

Organizzazione: Osservatorio Cores - CESC Centro sulle dinamiche Economiche, Sociali e della Cooperazione, Dipartimento di Scienze Aziendali, Economiche e Metodi Quantitativi - Università degli Studi di Bergamo

Informazioni: cores@unibg.it.

LUNEDÌ 9

OTTOBRE 2017 - ore 10.30

Spazio Viterbi, Provincia di Bergamo

Via Torquato Tasso, 8 - Bergamo

CONFERENZA

Adatto a: 16+ anni

ARIA, ACQUA E AMBIENTE - AGRICOLTURA, GRAZIE!!!

Agricoltura, fonte di vita e custode della Salute, per una gestione sostenibile delle risorse. Il convegno esaminerà temi relativi alla valorizzazione dell'acqua dell'ambiente e dell'aria e alla descrizione dell'importante ruolo che riveste l'agricoltura, dedicata oltre che alla produzione di beni primari, alla tutela e sostenibilità degli elementi naturali quali, acqua, aria e ambiente, importanti per la sana sopravvivenza quotidiana.

Organizzazione: Copagri Lombardia

Prenotazioni: segreteria@copagrilombardia.it T. 0363 301680 www.copagrilombardia.it

MARTEDÌ 10

OTTOBRE 2017 - ore 9.15 - 18.30

Ex Monastero di Valmarina

Via Valmarina, 25 - Bergamo

CONVEGNO

Adatto a: tutti

PER UN'AGRICOLTURA URBANA DI QUALITÀ

LINEAMENTI STORICI, ESPERIENZE INTERNAZIONALI E NUOVE POTENZIALITÀ LOCALI

Sezione mattutina

TRAME AGRICOLE NELLA BERGAMO PRE-INDUSTRIALE E BUONE PRATICHE INTERNAZIONALI

9.15 - Oscar Locatelli, Presidente del Parco Regionale dei Colli di Bergamo

Introduzione ai lavori

9.30 - Claudia Maria Terzi, Assessore all'Ambiente, Energia e Sviluppo sostenibile di Regione Lombardia

Aree protette e nuove forme di agricoltura



10.00 - Renato Ferlinghetti, Consigliere Parco Regionale dei Colli di Bergamo, Università degli Studi di Bergamo

Dalla città sul colle al piano: un paesaggio identitario ad alta produttività agricola

10.45 - Sabrina Diamanti, Coordinatrice Dipartimento Paesaggio, pianificazione e sistemi del verde del Consiglio Nazionale dottori Agronomi e dottori Forestali (C.O.N.A.F.)

Gli impatti sul paesaggio di un'agricoltura urbana e periurbana di qualità

11.30 - Moris Lorenzi, CST - Centro Studi sul Territorio 'L. Pagani', Università degli Studi di Bergamo

I parchi agricoli periurbani, gli esempi del parco agricolo BaixLlobregat di Barcellona e degli orti sociali di Vitoria-Gasteiz

12.00 - Angelo Colleoni, Francesca Caironi, Tito Cicinelli, Parco Regionale dei Colli di Bergamo

Visita guidata al complesso dell'ex Monastero di Valmarina

Light Lunch offerto da Fondazione MIA

Sezione pomeridiana

GLI ATTORI E LE AZIONI LOCALI

14.00 - Fabio Bombardieri, Presidente della Fondazione Congregazione della Misericordia Maggiore (Mia)

Saluti e introduzione ai temi del pomeriggio

14.15 - Pasquale Bergamelli, Ufficio Tutela del Verde Parco Regionale dei Colli di Bergamo

Il ruolo del Parco dei Colli nella valorizzazione del sistema rurale del territorio periurbano

14.45 - Proiezione del video "Astino"

15.00 - Leone Bigoni, Ufficio Tecnico Fondazione MIA, **Mario Rovaris**, consulente Società Valle d'Astino SRL

Il progetto di valorizzazione agroambientale della Valle d'Astino

15.30 - Enrico Antignati, Presidente Associazione Produttori Agricoli Biologici (APAB) della Valle di Astino

Tutela, valorizzazione e promozione dei prodotti agroalimentari e del territorio della Valle d'Astino: il ruolo dell'A.P.A.B.

16.00 - Gabriele Rinaldi, Direttore dell'Orto Botanico di Bergamo

La Valle della Biodiversità, un museo vivente per educare all'agricoltura biodivera

16.20 - Alessandro Mazzoleni, tecnico faunista

Ecologia urbana e spazi agricoli, una sinergia necessaria

16.40 - Dibattito, modera **Angelo Colleoni**, vicepresidente del Parco Regionale dei Colli di Bergamo

Organizzazione: Parco Regionale dei Colli di Bergamo, Orto Botanico Lorenzo Rota di Bergamo e Associazione Produttori Agricoli Biologici (APAB) della Valle di Astino

Informazioni e prenotazioni: segreteria@parcocollibergamo.it

MARTEDÌ 10

OTTOBRE 2017 - ore 15.00 - 18.00

Aula Consiliare Provincia di Bergamo

via Tasso, 8 - Bergamo

CONVEGNO

Ingresso su invito

FOOD, WEB E TUTELA DEL CONSUMATORE

Dibattito sul tema del cibo sul web e sulla tutela dei consumatori dal punto di vista della qualità e della sicurezza dei prodotti. Un confronto internazionale tra i principali organismi di controllo dei Paesi del G7 per un potenziamento degli strumenti di contrasto alle frodi in campo agroalimentare.

Proprio sul fronte di internet l'Italia si dimostra all'avanguardia grazie ad accordi siglati con le grandi piattaforme web per rimuovere i falsi prodotti di qualità certificata dagli scaffali virtuali, tutelando così il vero Made in Italy.

L'incontro affronterà i seguenti argomenti con i principali esperti del settore: food e web: cosa dicono gli esperti; cosa si aspettano i produttori dal web; cosa si aspettano i consumatori; le esperienze di tutela sul web.

Organizzazione: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, Ispettorato centrale repressione frodi e Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, Comune di Bergamo

Informazioni: segreteria@agriculturabg.it

MERCOLEDÌ 11

OTTOBRE 2017 - ore 9.00 - 12.30

Auditorium, Piazza della Libertà

Via Norberto Duzioni, 2 - Bergamo

CONFERENZA

Adatto a: 14+ anni

L'AGRICOLTURA SOCIALE

UNA LEVA POTENTE PER L'INNOVAZIONE DELLE POLITICHE AGRICOLE E SOCIALI

L'agricoltura sociale rappresenta per le imprese agricole una nuova possibilità di diversificazione e integrazione dell'attività agricola nella logica della multifunzionalità, consente di ampliare la visibilità dell'impresa, apre nuovi canali di dialogo con i consumatori.

L'agricoltura sociale aumenta la competitività economica delle aziende, la cooperazione con altri soggetti del territorio, la partecipazione allo sviluppo sostenibile del proprio territorio e l'inclusione socio lavorativa delle persone più fragili.



9.00 - Registrazione

9:15 - **Leyla Ciagà**, Assessore all'Ambiente Comune di Bergamo

9.30 - **Marco Di Stefano**, Presidente rete nazionale fattorie sociali

9.45 - **Salvatore Cacciola**, vice presidente dell'Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica Sicilia (Aiab)

10:05 - **Carmelo Troccoli**, Osservatorio Nazionale Agricoltura Sociale

10:25 - **Andrea Poltronieri**, project manager di Agricoltura Sociale Lombardia

10:45 - **Francesco Di Iacovo**, Professore di Economia Agraria presso l'Università di Pisa

Inoltre parteciperà anche **Vandana Shiva**, attivista politica e ambientalista, che si è battuta per cambiare pratiche e paradigmi nell'agricoltura e nell'alimentazione; si è occupata anche di questioni legate ai diritti sulla proprietà intellettuale, alla biodiversità, alla bioetica, alle implicazioni sociali, economiche e geopolitiche connesse all'uso di biotecnologie, ingegneria genetica e altro. È tra i principali leader dell'International Forum on Globalization.

12:15 - Domande degli studenti ai relatori

Organizzazione: Bio-Distretto dell'Agricoltura Sociale di Bergamo; AIAB; Confagricoltura; Coldiretti. In collaborazione con l'Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo. Con il contributo di: Comune di Bergamo, Provincia di Bergamo, Fondazione della Comunità Bergamasca, Fondazione Istituti Educativi di Bergamo, S.A.C.B.O.

Informazioni: eventi@biodistrettobg.it; www.facebook.com/BioDistrettoSocialeBergamo

Prenotazioni: www.bergamoscienza.it

MERCOLEDÌ 11
OTTOBRE 2017 - ore 9.30 - 11.30

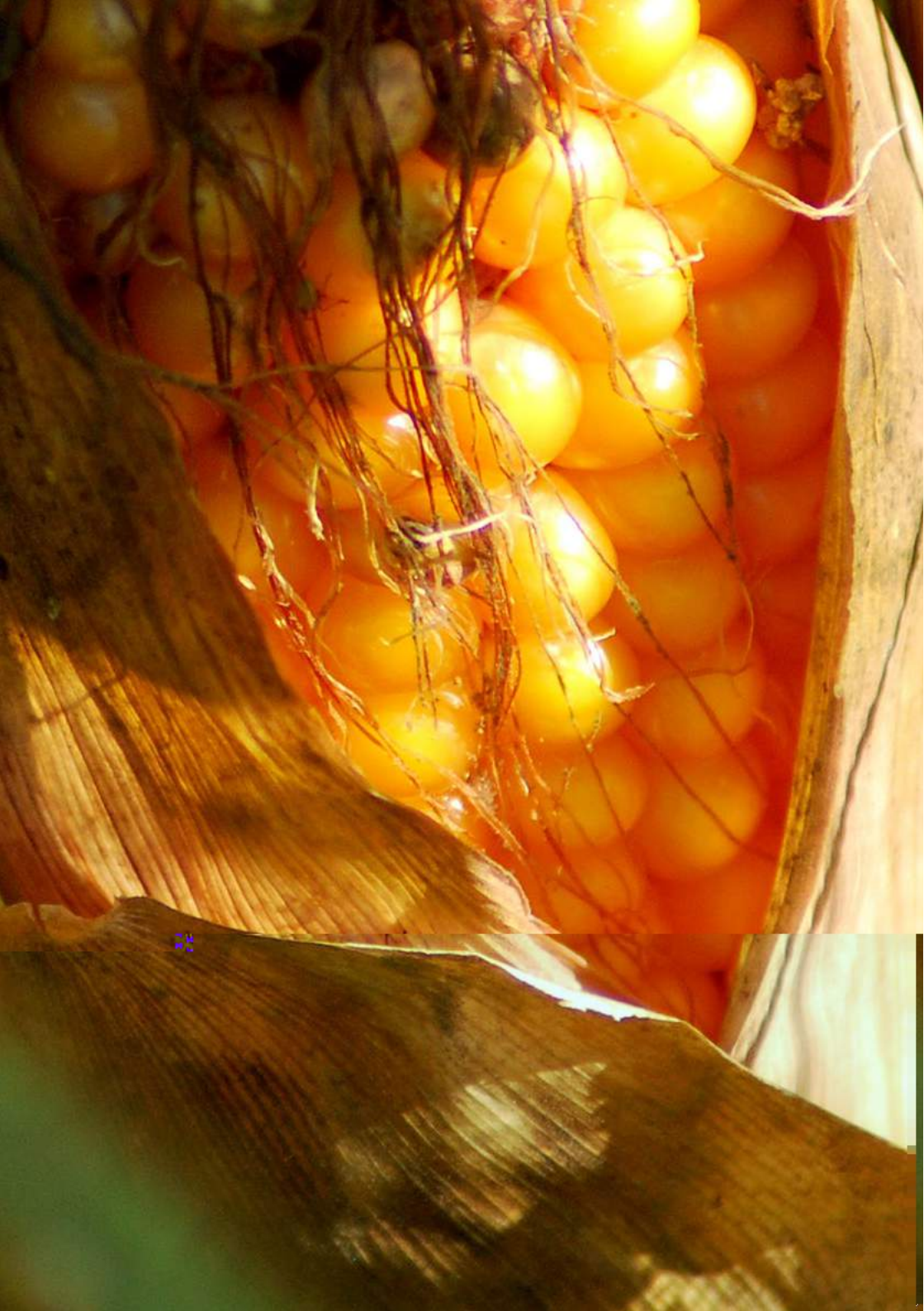
BergamoScienceCenter
Viale Papa Giovanni XXIII, 57 - Bergamo

CONFERENZA

Adatto a: studenti di scuole secondarie di secondo grado

I CONSUMI ALIMENTARI E L'AGRICOLTURA SOSTENIBILE

Le scelte di consumo sono condizionate dai processi di globalizzazione e dalle dinamiche di individualizzazione della società. I consumatori sono alle prese anche con la crisi economica e cercano di ottimizzare il rapporto qualità/prezzo. Una minoranza creativa sta praticando modelli di consumo critico, con una maggiore attenzione alla sostenibilità del cibo. Vi è una stretta relazione tra le pratiche di agricoltura sostenibile e la diffusione di



un nuovo stile di consumo, rispettoso delle risorse umane e del benessere animale. Si tratta di tendenze che devono essere sostenute dall'azione delle istituzioni internazionali, della società civile, dei singoli individui. Il convegno intende analizzare questi fenomeni, con particolare attenzione agli aspetti sociali, antropologici e giuridici. Verrà dato spazio agli interventi degli studenti delle scuole superiori e delle realtà locali negli ambiti accademico, culturale e dello slow food.

Intervengono: **Andrea Pieroni**, Rettore Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, **Paolo Corvo**, direttore del laboratorio di sociologia Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, **Roberta Garibaldi**, responsabile del Tourism lab dell'Università degli Studi di Bergamo, **Lorenzo Bairati**, docente di diritto comparato dei consumatori Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, **Pietro Pagella**, responsabile tutor di Unisg: I viaggi didattici

Organizzazione: Unisg Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. In collaborazione con Associazione BergamoScienza e Slow Food

Prenotazioni: www.bergamoscienza.it

MERCOLEDÌ 11
OTTOBRE 2017 - ore 15.00-17.00

Aula Consiliare, Palazzo Frizzoni
Piazza Matteotti, 27 - Bergamo

CONFERENZA

Ingresso su invito

G7GI - GEOGRAPHICAL INDICATIONS CONFERENCE

Il "G7 delle Indicazioni Geografiche" è un momento di confronto fra le maggiori organizzazioni dei produttori delle IG dei settori Food, Wine e Spirits dei Paesi aderenti al G7 e di altre nazioni. Un vertice internazionale per delineare e condividere un documento strategico, da sottoporre a tutte le Istituzioni preposte con obiettivi legati al riconoscimento del valore delle Indicazioni Geografiche nell'ambito agricolo, ambientale e commerciale; strumenti per la lotta alla contraffazione, produzione sostenibile e il rilancio dei negoziati internazionali per la tutela legale delle IG saranno gli argomenti al centro del dibattito.

Saluti istituzionali: **Giorgio Gori**, Sindaco di Bergamo, **Matteo Rossi**, Presidente della Provincia di Bergamo, **Gianni Fava**, Assessore all'Agricoltura di Regione Lombardia. **Conclusioni:** **Maurizio Martina**, Ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali.

Organizzazione

MERCOLEDÌ 11
OTTOBRE 2017 - ore 15.00 - 18.00

BergamoScienceCenter
Viale Papa Giovanni XXIII, 57 - Bergamo

SEMINARIO

Adatto a: 15+ anni

PORRE FINE ALLA MALNUTRIZIONE DEI BAMBINI ENTRO IL 2030
IL RUOLO DELLE PARTNERSHIP PUBBLICO-PRIVATO

Save the Children vuole contribuire al dibattito in corso in Italia per l'identificazione di modelli di partnership pubblico-privato sostenibili e responsabili con focus su nutrizione e sicurezza alimentare (SDG 2), in ambito di cooperazione internazionale allo sviluppo. Oltre



indispensabile pensare alla costruzione di filiere tracciabili, in cui l'Italia deve porsi come Paese all'avanguardia per nuove forme di tracciabilità. Contenuti, esperienze e buone pratiche, punto di partenza per una nuova frontiera per un'industria virtuosa e consapevole.

Intervengono: Giovanni Zucchi, Oleificio Zucchi, **Mimmo Casillo**, Molino Casillo I Prime Terre, **Daniela Sciarra**, Responsabile Filiere e Politiche Alimentari di Legambiente, **Maria Chiara Ferrarese**, Vicedirettore CSQA Certificazioni, **Gaetano Bonasia**, Olivicoltore, **Franco Fassio**, Docente di Systemic Food Design Università di Scienze Gastronomiche. È inoltre previsto l'intervento di un rappresentante delle Confederazioni CGIL CISL UIL.

Modera: **Silvio Barbero**, Vice Presidente Università di Scienze Gastronomiche.

Organizzazione: Unisg Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Informazioni: segreteria@agriculturabg.it **Prenotazioni:** www.bergamoscienza.it

11, 12, 13

OTTOBRE 2017

Aula Magna, Università degli Studi di Bergamo,
S. Agostino e Chiostri

AGROGENERATION

Adatto a: tutti.

Agrogeneration Bergamo è un "evento" dedicato all'Innovazione della filiera agroalimentare. Bergamo sarà una tappa fondamentale di questo viaggio che ha attraversato l'Italia, un incontro tra le comunità coinvolte lungo questo cammino e i network internazionali connessi al ecosistema. Tre giorni di incontri, approfondimenti e confronti con studenti, ricercatori, agricoltori, startup, imprese, esperti del settore con l'obiettivo di diffondere conoscenza e "INNOVAZIONE", animare e connettere la "COMUNITÀ", creare occasioni di crescita collettiva, "EDUCAZIONE". I temi principali che saranno trattati, spaziano dal territorio (diffusione e tutela del Made in Italy e i valori delle filiere) all'importanza dell'educazione per la salute dell'umanità, fino ad arrivare al ruolo cruciale della ricerca.

HACKATHON AGROGENERATION

Agrogeneration in collaborazione con il MIUR Ministero dell'Istruzione, dopo le tappe di Catania, Milano e Bologna, organizza una maratona di idee che vedrà coinvolti 100 studenti provenienti da scuole superiori italiane che, con l'aiuto esperti del Food Innovation Program, mentori, aziende e policy makers, lavoreranno insieme con l'obiettivo di creare modelli, soluzioni, prototipi sul tema della sostenibilità nella filiera agroalimentare.

12 -13 ottobre

STARTUP SHOWCASE Che cosa fanno i giovani startupper per affrontare i problemi legati al cibo? Con l'obiettivo di mostrare come la tecnologia digitale stia facendo la differenza nel settore agroalimentare, gli startupper mostreranno le loro soluzioni tecnologiche e i loro modelli di business.

12 ottobre

TAVOLI DI LAVORO A PORTE CHIUSE Tavoli tematici che coinvolgeranno un parterre vario di interlocutori afferenti al settore privato, all'accademia, al mondo del giornalismo, studenti e esperti che a diverso titolo partecipano e si muovono lungo la filiera alimentare.

12 ottobre (dalle 18.30 alle 21.00)

CONTADINNER La Contadinner di Vazapp è una agorà che mette storie e persone al centro, nata per accogliere giovani che, grazie alla relazione e allo scambio di sapere, possono diventare fermento e stimolo per la comunità. Un'occasione di confronto, approfondimento e scoperta in pieno stile contadinner sui temi della sostenibilità nella filiera agroalimentare.

13 ottobre

CREA RACCONTA In un'economia basata sulla conoscenza, l'allargamento della ricerca scientifica è fondamentale. I ricercatori del CREA parleranno delle proprie ricerche, dei risultati. Un'occasione imperdibile per tutti gli innovatori del settore agroalimentare!

13 ottobre (dalle 10.00 alle 17.00)

Future Is NOW! Dall'Agricoltura alle Scienze della Vita, abbiamo raggiunto un nuovo stadio di consapevolezza su ciò che impatta quotidianamente l'esistenza umana: il cibo. La conferenza di chiusura di AGROGENERATION vedrà coinvolti grandi esperti internazionali che parleranno delle ultime frontiere dell'innovazione agroalimentare, dell'importanza della ricerca scientifica per far fronte alle grandi sfide del nostro tempo, per culminare con focus specifico sul ruolo del nostro paese su questi temi, dopo Expo, con Human Technopole.

Organizzazione: Future Food e CREA con il patrocinio del MIPAAF

Per informazioni: info@agrogeneration.it - www.agrogeneration.it

GIOVEDÌ 12

OTTOBRE 2017 - ore 10.00 - 11.30

Auditorium, Piazza della Libertà

Via Norberto Duzioni, 2 - Bergamo

CONFERENZA

Adatto a: 17+ anni

DIRITTO AL CIBO, ETICHETTATURA DEI PRODOTTI E SICUREZZA ALIMENTARE
IL CIBO E L'ETICHETTA, COSA DICE E COSA NASCONDE

La sicurezza alimentare e l'etichetta: cosa dice, cosa nasconde?

Il cibo da cui dipende la nostra sopravvivenza è al centro di processi economico-finanziari di portata planetaria, di appetiti criminosi, di attenzioni mass-mediatiche, di politiche che impattano sul destino di miliardi di persone e sulla conservazione della biodiversità.



È davvero un diritto per tutti? Quando c'è sicurezza alimentare? Quali garanzie offre l'etichettatura?

Saluti istituzionali e introduzioni: **Graziella Leyla Ciagà**, Assessore all'Ambiente, verde pubblico e politiche energetiche; **Gabriele Rinaldi**, Direttore Orto Botanico di Bergamo e referente del progetto europeo The Big Picnic.

Relatori: **Gherardo Colombo** già magistrato; **Simone Martano**, Comandante NAS Brescia; **Stefano Masini**, Vicepresidente Commissione Ministeriale per la riforma dei reati in materia agroalimentare; **Paola Brambilla**, Delegata WWF Italia per la Lombardia.

Organizzazione: Assessorato all'Ambiente del Comune di Bergamo, Orto Botanico di Bergamo "Lorenzo Rota", Associazione Amici dell'Orto Botanico di Bergamo, Associazione Italiana Giovani Avvocati sezione di Bergamo, Coldiretti Bergamo. Collaborazione: Associazione BergamoScienza

Prenotazioni: www.bergamoscienza.it

GIOVEDÌ 12

OTTOBRE 2017 - ore 10.00 - 13.00

Aula Consiliare, Palazzo Frizzoni

Piazza Matteotti, 27 - Bergamo

CONFERENZA

Adatto a: tutti

IL BIOLOGICO COME MODELLO DI SISTEMI AGRICOLI SOSTENIBILI

A 2 ANNI DALL'EXPO L'ATTUALITÀ DELLA CARTA DEL BIO "IL BIOLOGICO NUTRIRÀ IL PIANETA"

Malgrado l'imprevedibilità di fattori quali il cambiamento climatico, la perdita di raccolti e la volatilità dei prezzi alimentari – che nessun modello di produzione può ancora controllare – l'agricoltura biologica rappresenta l'unica innovazione in campo agricolo e alimentare dell'ultimo secolo, basata sulla riscoperta di un approccio ecosistemico, socialmente inclusivo e sostenibile da un punto di vista economico ed ambientale. Il suo successo globale è dimostrato dagli oltre 2 milioni di operatori in 164 Paesi che partecipano alla produzione di alimenti impiegando risorse locali, riducendo la dipendenza da fattori di produzione esterni e aumentando la propria resilienza nonostante i cambiamenti climatici. A due anni dalla condivisione della Carta del biologico in Expo Milano 2015 e a partire dalle esperienze dei Paesi del G7 e delle principali organizzazioni internazionali, si discuterà al fine di definire una dichiarazione comune (Carta del biologico di Bergamo) che dia rilievo all'agricoltura biologica come strumento di trasformazione dei sistemi agricoli mondiali.

Saluti istituzionali: Comune di Bergamo, **Maurizio Raeli** Direttore CIHEAM Bari, **Paolo Carnemolla** Presidente FEDERBIO, **Eduardo Cuoco** Direttore IFOAM EU.

Keynote Speech: Carta del biologico di Bergamo "Il biologico nutrirà il pianeta" - **Matteo Bartolini**, IOAN

Tavole rotonde moderate da **Antonio Cianciullo** (La Repubblica),

"Il Biologico nell'evoluzione dei sistemi agricoli sostenibili mondiali"

Stefano Bocchi Università Statale di Milano, **David Gould** IFOAM International, **Luca Bianchi** MIPAAF.

"Le esperienze delle organizzazioni bio dei Paesi del G7"

Stéphanie Pageot, FNAB Francia, **Chris Atkinson** Soil Association Regno Unito, **Jan Plagge** Bioland Germania, **Eva Torremocha** IFOAM OI Stati Uniti d'America, Giappone e Canada, **Maria Grazia Mammuccini**, FEDERBIO Italia.

Conclusioni: Ministro **Maurizio Martina**, Ministero politiche agricole, alimentari e forestali
Consegna della Carta del biologico di Bergamo

Organizzazione: CHIEAM Bari Institute, Ministero politiche agricole, alimentari e forestali, FederBio, Organic Action Network Italia. **Prenotazioni:** segreteria@agriculturabg.it

GIOVEDÌ 12

OTTOBRE 2017 - ore 11.30 - 13.00

Aula Consiliare, Palazzo della Provincia

Via Tasso, 8 - Bergamo

CONFERENZA

Adatto a: scuole (6-18 anni)

IL QUARANTENNALE DELL'ALBERO DEGLI ZOCCOLI: TRA PASSATO, PRESENTE E FUTURO

Ricorre nell'anno 2018 il quarantesimo anniversario della vittoria della Palma d'oro al Festival internazionale del Cinema di Cannes del film "L'albero degli Zoccoli", il capolavoro realizzato da Ermanno Olmi, regista che ha saputo magistralmente interpretare la vita e la cultura contadina di un mondo che stava lentamente scomparendo, innalzandola al rango di opera d'arte universale. Eventi, luoghi e personaggi del film furono ispirati dalla tradizione agricola tipica della pianura bergamasca, con la quale il regista venne a contatto in giovane età. Per questo motivo i comuni di Calcinate, Civate, Cortenuova, Martinengo, Mornico al Serio, Palosco e Treviglio, compresi nella pianura bergamasca, in collaborazione con la Provincia di Bergamo e l'Ufficio scolastico provinciale hanno avviato un progetto di valorizzazione culturale, didattica, turistica che, partendo dalla rivisitazione del film in chiave didattica per la scuole, intende avviare percorso di studio, riflessione e confronto sui temi dell'agricoltura e cibo, il ruolo della donna, il dialetto, l'architettura, la religiosità.

Saluti istituzionali: **Matteo Rossi**, Presidente Provincia di Bergamo, **Patrizia Graziani**, Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo, **Eugenio Cerea**, Sindaco di Mornico al Serio.

Organizzazione: Provincia di Bergamo, Comune di Mornico al Serio quale capofila della rete di soggetti costituitasi per il progetto del quarantennale dell'Albero degli Zoccoli (comuni di Martinengo, Cortenuova, Civate, Palosco, Calcinate, Treviglio), Ufficio scolastico territoriale di Bergamo.

Prenotazioni: www.bergamoscienza.it





GIOVEDÌ 12

OTTOBRE 2017 - ore 15.00 - 16.30

Auditorium Piazza della Libertà

Via Norberto Duzioni, 2 - Bergamo

CONFERENZA

Adatto a: professionisti del settore, imprenditori, studenti universitari e dell'ultimo anno delle scuole superiori, tutti

DALL'ETICHETTA AL PIATTO: QUALI DIRITTI?

Le politiche del cibo sono nelle agende governative e non possono prescindere dall'etichettatura, strumento applicativo strategico sia per grandi interessi economici di filiera, sia per la tutela di consumatori e produttori. Il programma dell'evento, che rientra nell'ambito del progetto europeo Big Picnic sulla sicurezza alimentare, ha carattere formativo professionale e, al contempo, offre al pubblico un'occasione di approfondimento con esperti di settore.

Saluti istituzionali: Carlo Foglieni, Presidente ALGA Associazione Italiana Giovani Avvocati.

Relatori: Rolando Manfredini, Responsabile per la Sicurezza Alimentare di Coldiretti- Rappresentante europeo COPA-COGECA presso EFSA ed esperto del Gruppo Qualità della Commissione Europea; Arturo Caputo, CEO Food Consulting Sas; Alfredo Serra, Foro di Napoli.

Tavola rotonda: **Introduce** Gabriele Rinaldi, Direttore Orto Botanico di Bergamo.

Modera: Paolo Savoldi, Presidente Amici Orto Botanico Bergamo-Valle della Biodiversità.

Intervengono: Michele Fino, Professore associato di Fondamenti del Diritto Europeo dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; Ettore Prandini, Vice-Presidente Nazionale di Coldiretti; Vittorio Rinaldi, Antropologo e già Presidente di AltroMercato; Alessandro Squeri, Presidente dei Giovani Imprenditori di Federalimentare (Confindustria); Emilio Viafora, Presidente di Federconsumatori; Valter Molinaro, Responsabile innovazione e servizi ai soci e consumatori di Coop Lombardia.

Al termine aperitivo bio diverso a cura di iSchool Bergamo

Organizzazione: Assessorato all'Ambiente del Comune di Bergamo, Orto Botanico di Bergamo "Lorenzo Rota", Associazione Amici dell'Orto Botanico di Bergamo, Associazione Italiana Giovani Avvocati sezione di Bergamo, Coldiretti Bergamo. **Prenotazioni:** www.bergamoscienza.it

VENERDÌ 13

OTTOBRE 2017 - ore 11.00-12.30

Teatro Donizetti

Piazza Cavour, 15 - Bergamo

CONFERENZA

Adatto a: tutti, università e ultimo anno scuole secondarie di secondo grado

L'INDICE GLOBALE DELLA FAME 2017

Cesvi e i partner di Alliance2015 presentano in anteprima mondiale l'Indice Globale della Fame 2017. Sviluppato e adottato dall'International Food Policy Research Institute (IFPRI),



L'Indice Globale della Fame è uno strumento statistico per la raccolta di dati sulla fame nel mondo e sulla malnutrizione nei diversi Paesi e fornisce una misurazione multidimensionale della fame a livello nazionale, regionale e globale.

L'Indice Globale della Fame indica progressi e fallimenti dei singoli Paesi e delle macro regioni del mondo, e aiuta a comprendere quali politiche e azioni concrete devono essere intraprese per un'efficace lotta alla fame. Pubblicato per la prima volta nel 2006, è realizzato con la collaborazione della ONG tedesca Welthungerhilfe e l'irlandese Concern Worldwide, partner europei del network Alliance2015. L'edizione italiana è curata da Cesvi dal 2008.

Interventi: **Giorgio Gori**, Sindaco di Bergamo, **Mons. Francesco Beschi**, Vescovo di Bergamo, **Maurizio Martina**, Ministro delle Politiche agricole e forestali, **Maria Elena Boschi**, Sottosegretaria di Stato, **Phil Hogan**, Commissario europeo per l'agricoltura, **Roberto Ridolfi**, Direttore della DG DEVCO Commissione Europea, **Daniela Bernacchi**, CEO Cesvi, **Dominic MacSorley**, Presidente Alliance2015.

Modera: **Paolo Magri**, Vice Presidente Esecutivo e Direttore ISPI.

Organizzazione: Cesvi e Alliance2015

Informazioni: www.cesvi.org prenotazioni: www.bergamoscienza.it

VENERDÌ 13

OTTOBRE 2017 - ore 14.30 - 17.30

Villa Moroni

Piazza Libertà - Stezzano

CONFERENZA

Adatto a: tutti

COLTIVIAMO L'ITALIA

INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ PER LA COMPETITIVITÀ DELLE IMPRESE

L'innovazione tecnologica e la ricerca scientifica sono una leva chiave per garantire livelli di sostenibilità ambientale, economica e sociale, al futuro dell'agricoltura globale. Negli anni a venire, la popolazione mondiale continuerà a crescere. Se da un lato i consumatori richiedono sempre più prodotti calati sulle loro necessità e abitudini nutrizionali ed economiche, dall'altro la scarsità delle risorse impone all'intero settore la necessità di ridisegnare i processi produttivi e distributivi in una chiave sostenibile.

Queste esigenze globali apparentemente contrapposte possono convivere e integrarsi in maniera efficace? In che modo le spinte tecnologiche, scientifiche e produttive possono governare questa trasformazione e le tensioni che ne scaturiscono? Alcune delle più autorevoli voci del panorama politico, imprenditoriale, tecnologico e scientifico del nostro Paese si confronteranno sul tema con l'obiettivo di individuare i programmi e le azioni da attuare per rispondere a esigenze complesse.

Apertura lavori **Giorgio Gori**, Sindaco di Bergamo, **Renato Giavazzi**, Presidente Confa-

gricoltura Bergamo, **Antonio Boselli**, Presidente Confagricoltura, Lombardia **Giuseppe Caprotti**, imprenditore e consulente in marketing, economia e ambiente, **Franco Spicciarello**, Senior Public Policy Manager, Amazon, **Andrea Segrè**, Professore di Politica Agraria Internazionale e Comparata, Università di Bologna, **Matteo Caroli**, Professore di Economia, Università Luiss, **Massimiliano Giansanti**, Presidente di Confagricoltura, **Maurizio Martina**, Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Modera: Federico Ferrazza, direttore di Wired Italia

Organizzazione: Confagricoltura

VENERDÌ 13

OTTOBRE 2017 - ore 15.30 - 17.00

Sala Oggioni, Centro congressi Giovanni XXIII

Viale Papa Giovanni XXIII, 106 - Bergamo

TAVOLA ROTONDA

Partecipazione a invito

IL FUTURO DELLA PAC E IL CONFRONTO CON LA SOCIETÀ

Relatori: **Roberto Moncalvo**, Presidente Coldiretti, **Phil Hogan**, Commissario europeo per l'agricoltura e lo sviluppo rurale, **Maurizio Martina**, Ministro Politiche agricole, alimentari e forestali, **Paolo De Castro**, Primo Vice Presidente Commissione Agricoltura e sviluppo rurale Parlamento Europeo, **Fabrizio De Filippis**, Docente universitario esperto di politica agroalimentare.

Organizzazione: Coldiretti

Per informazioni: stampa.bg@coldiretti.it

VENERDÌ 13

OTTOBRE 2017 - ore 21.00 - 22.30

Teatro Donizetti

Piazza Cavour, 15 - Bergamo

CONFERENZA

Adatto a: 14+ anni

RISCRIVERE LE ISTRUZIONI DELLA NATURA

L'INGEGNERIA GENETICA OGGI E DOMANI

La scoperta del gene targeting, la prima tecnica di modifica del genoma, ha aperto la strada all'ingegneria genetica, rivoluzionata in questi anni dall'invenzione delle forbici



molecolari CRISPR-Cas9, che l'hanno resa più economica e immediata. Ora che la tecnologia è matura, toccherà alle prossime generazioni ridisegnare medicina e alimentazione, per costruire un futuro di salute, per tutti.

Introduce: **Edoardo Boncinelli**, Presidente Comitato Scientifico Associazione Bergamo-Scienza. **Interviene:** **Mario Capecchi**, premio Nobel per la medicina nel 2007

Organizzazione Associazione BergamoScienza

Prenotazioni: www.bergamoscienza.it

SABATO 14
OTTOBRE 2017 - ore 10.30

Aula Magna,
Università degli studi di Bergamo
Piazzale Sant'Agostino - Bergamo, Città Alta

CONFERENZA

Adatto a: 14+ anni

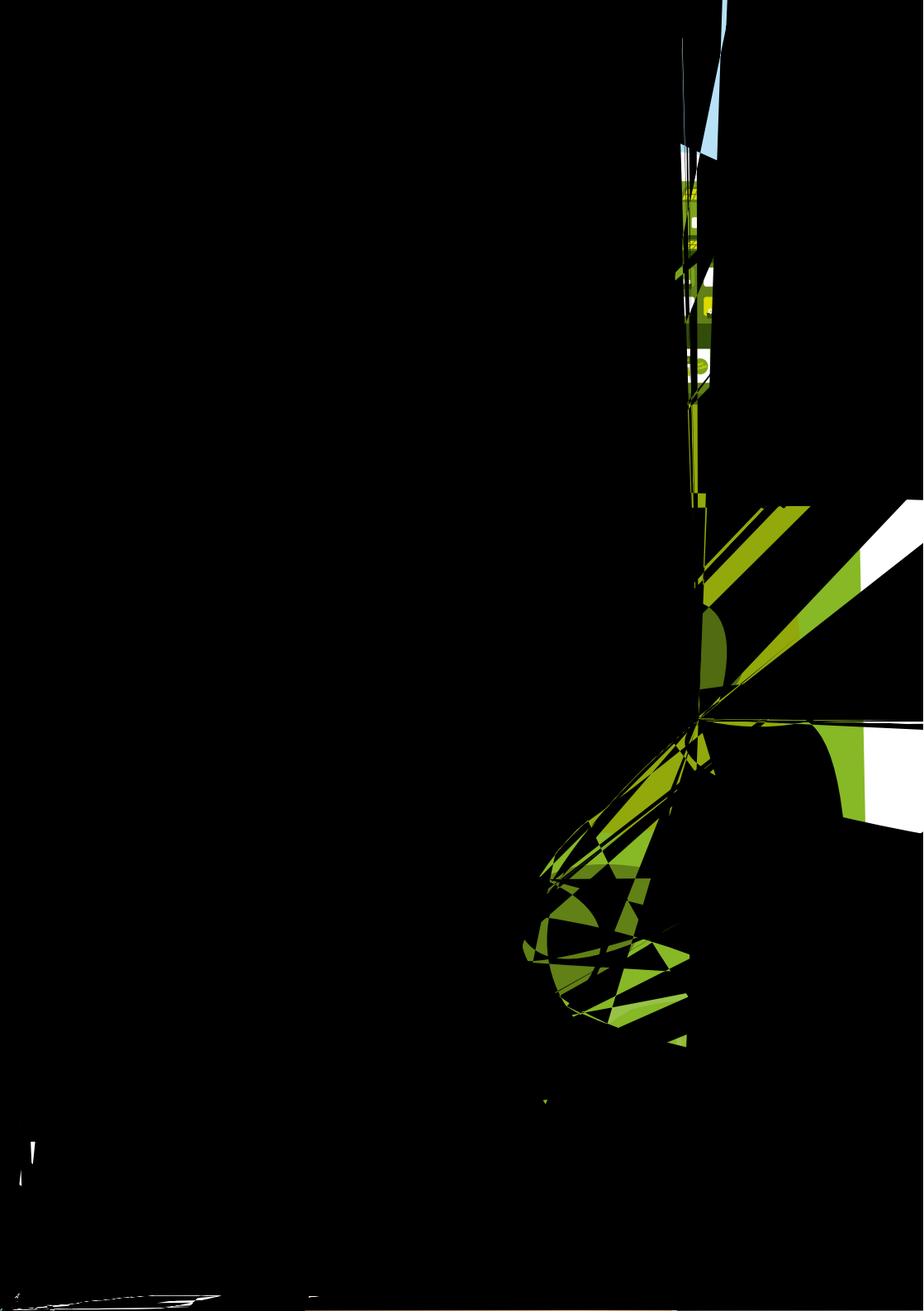
OBIETTIVO FAME ZERO

I temi della sicurezza alimentare e del diritto al cibo, già cruciali nell'esperienza di Expo Milano 2015, sono al centro anche della Presidenza italiana del G7 e in particolare della Riunione dei Ministri dell'agricoltura che si svolgerà a Bergamo il 14/15 ottobre 2017.

In questo quadro, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, il Comune e l'Università degli Studi di Bergamo organizzano la conferenza "Obiettivo Fame Zero", nel quadro dell'impegno per il raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite.

L'evento ha la funzione di lanciare pubblicamente i lavori della riunione dei Ministri dell'Agricoltura del G7 che si terranno nel pomeriggio e l'indomani, alla vigilia della Giornata Mondiale dell'Alimentazione.

Saluti: **Remo Morzenti**



S... progetto

F...
F...
)
Green è stato realizzato con
bilità ai canali alternativi di
buzione di prodotti sostenibili
(n 0...) del territorio bergamasco.

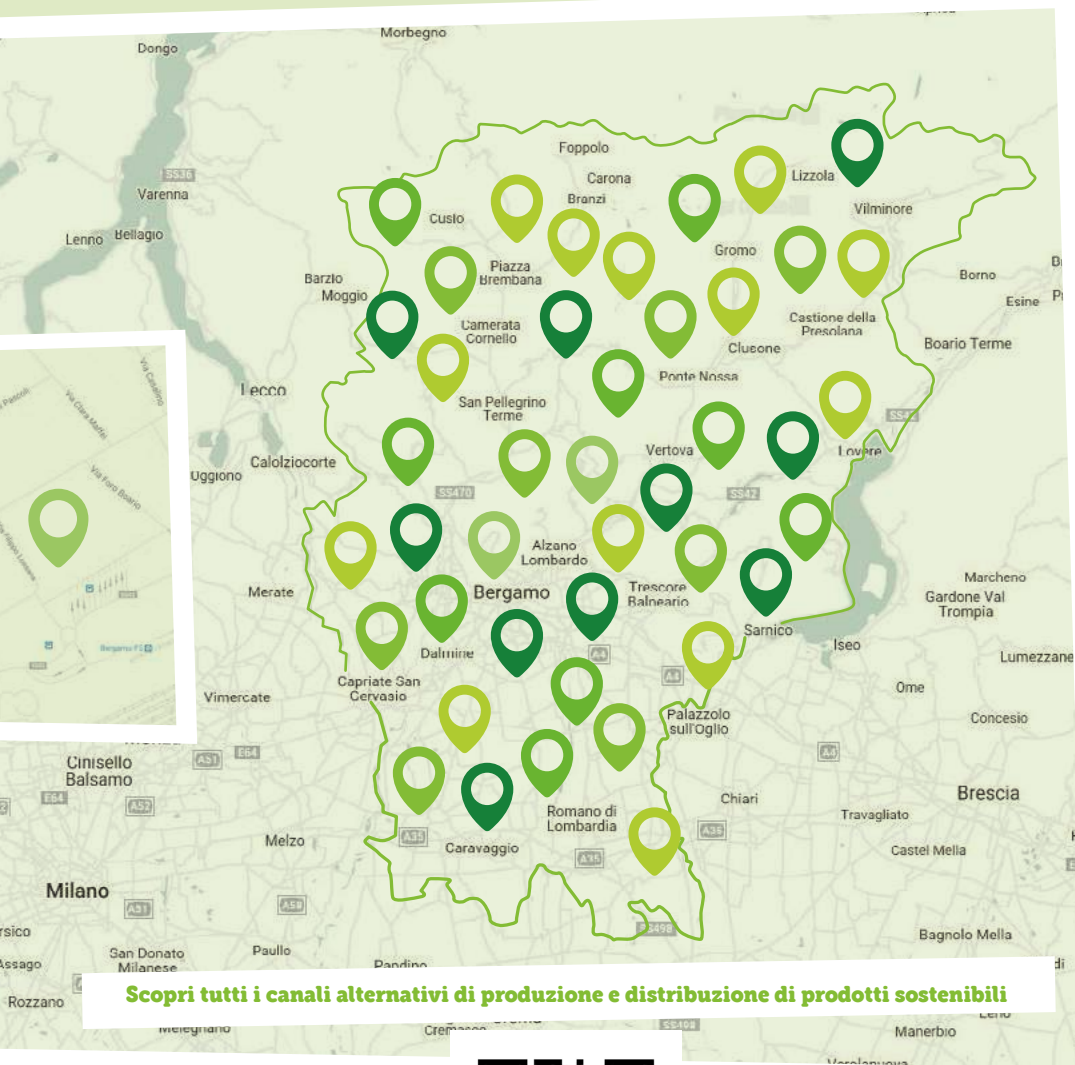
E...
u...
b...
un portale con finalità ed
ica di mettere
seguire



NI/SOCIALI

Magenta





Scopri tutti i canali alternativi di produzione e distribuzione di prodotti sostenibili



BERGAMO GREEN

Progetto realizzato con il contributo di:



Regione
Lombardia

www.bergamogreen.net

Progetto a cura di:



 **CORES**


Centro studi Strategie Economiche,
Sociali e della Cooperazione

SABATO 14
OTTOBRE 2017 - ore 16.00

Chiesa di San Giorgio
Via San Giorgio, 10 - Almenno San Salvatore (BG)

CONFERENZA

Adatto a: tutti

COLTIVARE FUTURO

BEATI QUELLI CHE ABITERANNO LA TERRA

Avere a cuore oggi il creato è questione fondamentale del nostro tempo, forse la più importante, forse la meno avvertita dalla politica e la meno sentita da un'umanità troppo ripiegata su di sé, ma avere cura dell'ambiente è avere cura degli uomini e delle donne che la abitano e ne sono custodi.

Dialogo tra **Lella Costa**, una delle più amate autrici e attrici italiane e **Carlo Petrini**, fondatore del movimento culturale Slow Food, associazione internazionale no-profit che promuove un nuovo modello alimentare rispettoso di ambiente, tradizioni, identità culturali.

Organizzazione: ACLI Bergamo

Prenotazioni: www.moltefedeli.it/project/lella-costa-e-carlo-petrini





OSTRE,
MERO



MOSTRE,
MERCATI
E LABORATORI

SABATO 7

OTTOBRE 2017 - ore 9.00 - 18.00

Sentierone, Quadriportico

P.zza Dante, P.zza Piave

MERCATO AGRICOLO

Adatto a: tutti

MERCATO AGRICOLO DIFFUSO DEI PRODUTTORI A FILIERA CORTA

IL GUSTO DEI TERRITORI

Un mercato diverso, ricco di colori e profumi delle delizie della terra. Tante isole tematiche distribuite nel centro città dove numerosi produttori racconteranno la storia del territorio e dei loro prodotti con degustazione e vendita.

Attività laboratoriali di caseificazione, smielatura e potatura arricchiranno la giornata.

Possibilità di pranzare con i prodotti del mercato.

I prodotti esposti saranno formaggi vaccini, caprini, di bufala, miele, ortofrutta, vino, olio, birra e pane artigianali, confetture, salumi, fiori e piante, farine, succhi.

Organizzazione: Confagricoltura, Mercato & Cittadinanza, Slow Food, Comune di Berzo San Fermo, Comune di Paladina, Parco dei Colli

Informazioni: Simon Maurano T. 370 1319172 mercatodiffusoBG@cittadinanzasostenibile.it

DOMENICA 8

OTTOBRE 2017 - ore 9.00 - 18.30

Sentierone, P.zza Vittorio Veneto

Quadriportico, P.zza Dante

MOSTRA MERCATO

Adatto a: tutti

BIODOMENICA - MOSTRA MERCATO - BIO CAMMINATA - FESTA DELLE COMUNITÀ

BIODOMENICA | GIORNATA NAZIONALE DEL BIOLOGICO

Quest'anno Bergamo sarà la piazza principale della Biodomenica Nazionale, evento nato per promuovere i prodotti biologici di qualità, locali e sostenibili. La Biodomenica è una festa e un'opportunità per vivere e condividere il mondo e i valori dell'agricoltura biologica e sociale. Un evento speciale che vede una giornata ricca di attività.

Oltre alla **Mostra Mercato** con 60 espositori, la possibilità di pranzare con piatti vegetariani e vegani, tanti prodotti in degustazione e vendita, ci sarà anche un fitto programma di intrattenimento per tutti: **Bio camminata**, con partenza alle 9.45 dal Sentierone ad Astino dove si potrà ammirare la Valle della Biodiversità e gustare un aperitivo con prodotti biologici; **Laboratori creativi** per adulti e bambini; viaggio tra colori, sapori e musiche, grazie anche alla partecipazione delle comunità straniere e di un villaggio Indiano allestito dallo

Spirito del Pianeta nei pressi della mostra mercato. Altrettanto rilevante sarà ad Astino alle ore 11.00, la presenza dell'Orchestra sinfonica "La nota in più", i cui componenti, ragazzi con autismo e con disabilità cognitive, delizieranno, i presenti grazie al proprio repertorio musicale.

Sarà inoltre allestita la MOSTRA ITINERANTE DELL'AGRICOLTURA BIOSOCIALE a cura del Biodistretto di Bergamo presso lo Spazio MAD in Via S.Alessandro, 39.

Organizzazione: Bio-Distretto dell'Agricoltura Sociale di Bergamo, AIAB (Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica), Italian Runners e AICS (Associazione Italiana Cultura e Sport). **Per informazioni:** eventi@biodistrettobg.it; www.facebook.com/BioDistrettoSociale-Bergamo

Info e pre-iscrizione Bio Camminata: www.italiarunners.it - T. 331 4370677

13,14,15

OTTOBRE 2017 - ore 9.00 - 19.00

Sentierone, Quadriportico
P.zza Dante, P.zza Piave

MERCATO AGRICOLO

Adatto a: tutti

CAMPAGNA AMICA

100 espositori certificati provenienti da tutta Italia e la partecipazione dei presidi italiani e le Comunità del Cibo provenienti dall'arco alpino per una edizione speciale del Mercato della Terra di Bergamo.

Organizzazione: Coldiretti in collaborazione con Slow Food.

DAL 2 AL 3; DAL 6 ALL'8; DALL'11 AL 14

OTTOBRE 2017

Cascina Mulino
Via Astino, 13 - Bergamo

LABORATORIO

Adatto a: 6 + anni

LA SALUTE VIEN... MACINANDO!

Scopri le proprietà straordinarie della farina. Effettua prove di macinazione e di setacciamento, mentre esperti del settore ti spiegheranno la ricaduta che la scelta del materiale di partenza e dei processi di trasformazione hanno sulla qualità del prodotto finale. Verrà inoltre estratto il glutine dagli sfarinati per conoscerne caratteristiche e importanza.



Organizzazione: CREA - Centro di ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari
Si ringrazia AGER - AGroalimentare e Ricerca per il sostegno finanziario al progetto "From Seed to Pasta"

Prenotazioni: www.bergamoscienza.it

DAL 2 AL 15

OTTOBRE 2017 - ore 09.00 - 13.00

Istituto Superiore Don Lorenzo Milani

Via Belvedere, 4 - Romano di Lombardia

LABORATORIO

Adatto a: 7 - 10 anni

LIEVITANDO

Perché il pane è così soffice e le torte lievitano? Perché il vino e la birra contengono alcool e hanno tante bollicine? Sono solo alcune domande cui cercheremo di dare una risposta attraverso semplici esperimenti scientifici al confine tra arte culinaria e scienza. E tra le tante sorprese e curiosità: dei funghi microscopici dai poteri strabilianti!

Per le scuole: Il percorso si articola su due laboratori, Lievitando e ScienticaMENTE (vedi scheda) a prenotazione unica.

All'inizio delle attività si divideranno due gruppi che si scambieranno alle ore 11.00.

Organizzazione: Liceo delle scienze applicate "Don Lorenzo Milani"

Prenotazioni: www.bergamoscienza.it

DAL 2 AL 6; DAL 9 AL 13

OTTOBRE 2017

Istituto Aeronautico A. Locatelli

Via Carducci, 1 - Bergamo

LABORATORIO

Adatto a: 11 - 17 anni

COME SI PESA LA TERRA?

Avete mai provato a immaginare la massa del pianeta Terra, nella sua enormità? Al fatto che mentre voi pesate sulla Terra anche la Terra pesa su di voi? Venite a misurare la massa del nostro pianeta con tre metodi diversi, e confrontate tra loro i valori ottenuti! Quale sarà il più vicino alla realtà?

Organizzazione: Istituto Aeronautico A. Locatelli

Prenotazioni: www.bergamoscienza.it

DAL 2 AL 7; DAL 9 AL 14

OTTOBRE 2017

Collegio Vescovile di Sant'Alessandro

Via Garibaldi, 3 - Bergamo

LABORATORIO

Adatto a: 6 - 13 anni

ASSAGGI DI COLORE

Attraverso le parole saporite di grandi scrittori italiani, sarete accompagnati nel mondo magico della colorazione dei cibi. Scoprirete come il colore di un alimento può essere modificato attraverso l'uso di particolari reagenti e apprenderete come si può estrarre da alcuni cibi pigmenti che possono essere usati per dipingere. **Organizzazione:** Collegio Vescovile S. Alessandro **Prenotazioni:** www.bergamoscienza.it

DAL 2 AL 14

OTTOBRE 2017

ABF - CFP Clusone

via Barbarigo, 27 - Clusone

LABORATORIO

Adatto a: 13 - 15 anni

IL CHIMICO GOLOSO

Cosa succede quando la natura incontra la chimica e il gusto esperto di un cuoco? Latte, frutta, cereali, da miscelare con alginato di sodio, agar-agar, ovo-dry e lecitina di soia... Indossa camice, occhialini e guanti e scopri come questi bizzarri ingredienti possono trasformarsi in un gustoso piatto da mangiare. Aiutaci a trasformare la nostra cucina nel laboratorio di un chimico... goloso!

Organizzazione: ABF - CFP Clusone **Prenotazioni:** www.bergamoscienza.it

DAL 2 AL 15

OTTOBRE 2017

Sala Viscontea

Piazza Cittadella - Bergamo, Città Alta

MOSTRA

Adatto a: 6+ anni

BIG PICNIC: CIBO RESPONSABILE E SICURO

Perché sempre più bambini sono obesi? Cos'hanno in comune spreco di cibo e denutri-



zione? Che impatto hanno le nostre abitudini alimentari sul pianeta? Perché il concetto di sicurezza alimentare non è popolare? Con il progetto europeo BigPicnic riflettiamo su biodiversità, stili di vita, merende scolastiche, soluzioni offerte da natura e agricoltura e altro ancora.

Organizzazione: Orto Botanico di Bergamo "Lorenzo Rota"

In collaborazione con Ordine dei Farmacisti della Provincia di Bergamo

Prenotazioni: www.bergamoscienza.it

DAL 2 AL 13

OTTOBRE 2017

Scuola d'Arte Applicata "A.Fantoni",

Via Angelo Maj, 35/A - Bergamo

LABORATORIO

Adatto a: 13+ anni

LA TAVOLOZZA DEGLI ALIMENTI

Creare dipinti affascinanti con frutta e verdura è possibile! Il laboratorio vi guiderà attraverso la bollitura e la spremitura di alcuni vegetali per ottenere colori che poi utilizzeremo per dipingere, sperimentando diverse tecniche di acquerelli e reagenti. Capiremo gli effetti della chimica sulla pittura in una emozionante commistione di arte, cibo e scienza.

Organizzazione: Scuola d'Arte Applicata "A.Fantoni"

Prenotazioni: www.bergamoscienza.it

2,9,14

OTTOBRE 2017

Ateneo Di Scienze Lettere e Arti di Bergamo

Via Torquato Tasso, 4 - Bergamo

LABORATORIO

Adatto a: 8-13 anni

PIETre-PIETanze

L'uso delle pietre per la preparazione, la cottura, la conservazione e il consumo del cibo ci accompagna dall'antichità. Per quali dei nostri gusti quotidiani dobbiamo essere riconoscenti alla natura geologica del territorio? Cosa sono i minerali e perché sono fondamentali per il nostro organismo? Un viaggio attraverso due mondi solo apparentemente lontani: pietre e pietanze. **Organizzazione:** Ateneo Di Scienze Lettere e Arti di Bergamo

Prenotazioni: www.bergamoscienza.it

DAL 3 ALL'11

OTTOBRE 2017

Istituto Comprensivo G.Carducci

Viale Betelli, 17 - Dalmine

LABORATORIO

Adatto a: 9 - 11 anni

NUMERI A COLAZIONE

Venite a conoscere, tramite alcuni esperimenti, i principali elementi nutritivi presenti negli alimenti che mangiamo a colazione, per capire quali sono le scelte più salutari. Maneggiando cibi e bevande, potrete inoltre svolgere proporzioni, riflettere sulle proprietà dei numeri, sulle unità di misura e tanto altro ancora. Insomma, la scienza non è mai stata così gustosa!

Organizzazione: Istituto Comprensivo G.Carducci

Collaborazione: ISIS Einaudi Dalmine e Fondazione Dalmine

Si ringrazia: Cristina Arienti

Prenotazioni: www.bergamoscienza.it

DAL 4 AL 5; DAL 9 AL 10

OTTOBRE 2017

Cascina Mulino

Via Astino, 13 - Bergamo

LABORATORIO

Adatto alle Scuole: 9+ anni

LA DOPPIA VITA DI BUCCE E SEMI D'UVA

Lo sapete che dai resti della lavorazione dell'uva per produrre vino o succo di frutta è possibile ottenere nuovi ingredienti e additivi alimentari come olio di semi, farina di bucce o altri estratti con cui potete cucinare prelibati dolci? Venite a scoprirlo! Potrete testare le proprietà di questi ingredienti e utilizzarli per cucinare dei gustosi biscotti a base d'uva!

Organizzazione: Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza - Dipartimento di scienze e tecnologie alimentari per una filiera agro-alimentare sostenibile (DiSTAS)

Si ringrazia: AGER - AGroalimentare E Ricerca per il sostegno finanziario al progetto "ValorVitis"

Prenotazioni: www.bergamoscienza.it



DAL 4 AL 7; DAL 9 AL 13

OTTOBRE 2017

Ex Monastero di Astino

Via Astino - Bergamo

LABORATORIO

Adatto a: 11 - 18 anni

CIBO E SENSI: EMOZIONE, ILLUSIONE E INGANNO

Mangiare è un'esperienza sensoriale complessa. Nella percezione gastronomica partecipano tutti i nostri sensi, a questi si aggiungono altri fattori non sensoriali determinati dall'ambiente in cui ci troviamo. Possiamo condizionare il sapore di un alimento? Siamo sicuri di conoscere i nostri gusti? Si può ingannare il cervello e non riuscire più a riconoscere i sapori?

Organizzazione: IPSSAR "Alfredo Sonzogni" Nembro

Prenotazioni: www.bergamoscienza.it

SABATO 7

OTTOBRE 2017 - ore 9.00 e ore 11.00

Ex Monastero di Astino

Via Astino - Bergamo

LABORATORIO

Adatto a: 11-18 anni

SI FA PRESTO A DIRE OLIO

Le olive, l'uva e i cereali sono riconosciuti da sempre come la classica triade alimentare che ha caratterizzato la storia dell'alimentazione dei paesi che si affacciano sul Mediterraneo. L'olivo e l'olio di oliva sono stati al centro di miti, religiosità e storia delle civiltà del Mare Nostrum fino a diventare il simbolo della dieta mediterranea e della sua cultura di riferimento.

Questa lezione si propone di fornire le informazioni necessarie per iniziare a comprendere la cultura dell'olio e a fornire gli elementi necessari a riconoscere e distinguere gli oli di oliva reperibili sul mercato, partendo dalla lettura dell'etichetta, fino ad una degustazione vera e propria.

Organizzazione: Slow Food Lombardia

Prenotazioni: www.bergamoscienza.it/prenotazioniscuole

DAL 7 ALL'8 E IL 14
OTTOBRE 2017

Cascina Mulino
Via Astino, 13 - Bergamo

LABORATORIO

Adatto a: 11+ anni

NON SOLO VINO: LE RISORSE SEGRETE DELL'UVA

Il laboratorio vi mostrerà alcuni alimenti innovativi ad alto valore salutistico ottenuti dai residui di vinificazione, rivelando come è possibile recuperare questi sottoprodotti in genere scartati. Con la compilazione di un questionario, scoprirete il vostro ruolo fondamentale come consumatori e se siete pronti a consumi alimentari innovativi e sostenibili.

Organizzazione Università degli Studi di Torino - Dipartimento di Scienze agrarie, forestali ed alimentari, Università degli Studi di Milano - Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS)

Si ringrazia AGER - AGroalimentare E Ricerca per il sostegno finanziario al progetto "ValorVitis"

Prenotazioni: www.bergamoscienza.it

DAL 7 AL 22
OTTOBRE 2017 - ore 9.00 - 19.00

Cortile Provincia di Bergamo
Via Tasso, 8 - Bergamo

MOSTRA FOTOGRAFICA

Adatto a tutti

NUTRICA-Zea

Nutrica Zea è un evento, una performance che si definisce come "Opera Condivisa in progress" che parte dal seme e arriva al cibo, nella sua naturale ciclicità.

Giovani artisti si occupano della raccolta e della sgranatura di varietà antiche di mais svolte a mano come la semina, con la massima cura condividendo l'azione di Arte Terapeutica.

LA BIODIVERSITÀ DEL MAIS TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE SULLA TAVOLA

Allestimento del cortile del Palazzo della Provincia a cura delle Associazioni dei Mais Antichi Bergamaschi.

Il 7 ottobre alle ore 12.00 nel cortile della Provincia di Bergamo sarà possibile assistere all'allestimento del **MANDALA CON I SEMI DEI MAIS ANTICHI BERGAMASCHI** realizzato



dagli artisti terapisti del Biennio in Terapeutica artistica dell'Accademia di Belle Arti di Brera, a cura di Tiziana Tacconi.

Organizzazione: Provincia di Bergamo in collaborazione con Terapeutica Artistica - Accademia di Belle Arti di Brera Milano, Centro Cerealcoltura e Colture Industriali (CREA-CI) di Bergamo e le associazioni dei Mais Antichi bergamaschi.

Informazioni: Provincia di Bergamo T. 035 387811-227

DOMENICA 8

OTTOBRE 2017 - ore 10.00 - 18.00

Sentierone

Largo G. Gavazzeni - Bergamo

LABORATORIO

Adatto a: 4+ anni

EMANAZIONI

Creare un'installazione collettiva dove il contributo di tutti permetta di realizzare una fotografia un po' speciale della relazione con il cibo. Attraverso la suggestione fotografica, e vari strumenti di segno, ogni bambino è chiamato a dare spazio e fantasia al riverbero che i frutti della terra suscitano in noi.

Linee, curve, greche, ritmi, per lasciare che il frutto possa emanare ed evolvere nella sua energia e nel suo messaggio, connettendosi al principio vitale intercontinentale.

Come risuonerà in te il frutto? A quale ritmo grafico darai vita?

Organizzazione: moBLArte, atelier d'arte mobile. Iniziativa organizzata in collaborazione con il Bio-Distretto, nell'ambito della Biodomenica.

Informazioni: www.moblarte.it - info@moblarte.it - T. 344 1432205

LUNEDÌ 9

OTTOBRE 2017 - ore 9.00 - 10.30

Ex Monastero di Astino

Via Astino - Bergamo

LABORATORIO

Adatto a: 11-18 anni

SOPRALAPANCA LA CAPRA CANTA!

Laboratorio alla scoperta dei formaggi caprini lombardi. La lezione illustrerà il panorama lombardo relativo a razze caprine autoctone e modalità di conduzione dell'allevamento. Introdurrà in seguito le due principali tecniche di caseificazione (lattica e presamica)

del latte di capra e, attraverso una degustazione guidata, ne verranno individuate le peculiarità.

Organizzazione: Slow Food Lombardia

Prenotazioni: www.bergamoscienza.it/prenotazioniscuole

LUNEDÌ 9

OTTOBRE 2017 - ore 11.00 - 12.30

Ex Monastero di Astino

Via Astino - Bergamo

LABORATORIO

Adatto a: 11-18 anni

UOMINI DI MAIS: FOOD VS FEED VS FUEL

"Il mais è una pianta ad alto valore strategico e politico. E' diventata una delle più importanti merci di scambio dell'agroindustria, fornisce materia prima grezza che si presta a moltissimi usi alimentari ma non solo: è fatta di mais la carne che mangiamo, è fatto di mais il latte, il formaggio, lo zucchero di merendine, salse e bevande, è fatto di mais l'involucro dei cibi e i piattini compostabili su cui lo mangiamo, è fatta di mais la borsa in cui lo trasportiamo, è fatto col mais il biogas che bruciamo..." (dal Manifesto di SLOW MAYS). Eppure i mais locali per alimentazione umana, (nell'ex Istituto per la Maiscoltura di Bergamo -Stezzano ne son presenti più di 400) rappresentano una risorsa genetica e alimentare preziosa da mettere in tavola in modo nuovo, gustoso e interessante. Un viaggio tra tradizione e innovazione degli stili alimentari.

Organizzazione: Slow Food Lombardia

Per prenotazioni: www.bergamoscienza.it/prenotazioniscuole

MARTEDÌ 10

OTTOBRE 2017 - ore 09.00 e ore 11.00

Ex Monastero di Astino

Via Astino - Bergamo

LABORATORIO

Adatto a: 11 - 18 anni

MIELE

Spesso le nostre conoscenze sul miele si esauriscono in poche e fondamentali informazioni: lo fanno le api, è un liquido viscoso, ambrato, appiccicoso e dolce, è un prodotto naturale e "fa bene". Tutto ciò è vero, perlomeno in parte, ma conoscere il prodotto in maniera più approfondita ci farà scoprire un mondo molto articolato e complesso, ricco



di spunti interessanti. Potremo così soddisfare le nostre curiosità: perché le api fanno il miele? Qual è il ruolo dell'apicoltore? Come si arriva dal favo al vaso? Al termine della lezione teorica, un gioco alla scoperta delle tante tipologie di miele esistenti.

Organizzazione: Slow Food Lombardia

Per prenotazioni: www.bergamoscienza.it/prenotazioniscuole

MERCOLEDÌ 11

OTTOBRE 2017 - ore 9.00 e ore 11.00

Ex Monastero di Astino

Via Astino - Bergamo

LABORATORIO

Adatto a: scuole secondarie di primo e secondo grado

FORMAGGI

In Italia i golosi di formaggio sono molti, ma spesso, per mancanza di informazione, finiscono per essere un po' monofagi consumando quasi sempre gli stessi formaggi. Eppure il nostro Paese è una miniera di prodotti caseari: basti pensare che ne abbiamo a disposizione centinaia! La lezione si proporrà di illustrare a grandi linee il panorama dei formaggi orobici anche attraverso una degustazione guidata e un piccolo laboratorio di caseificazione. Approfondimento: il latte crudo.

Organizzazione: Slow Food Lombardia

Per prenotazioni: www.bergamoscienza.it/prenotazioniscuole

MERCOLEDÌ 11

OTTOBRE 2017 - ore 9.00 - 12.30

BergamoScienceCenter

Viale Papa Giovanni XXIII, 57 - Bergamo

LABORATORIO

Adatto a: 14-18 anni

FAME DI CAMBIAMENTO

Ore 9-11

Laboratori: "La fame a tavola", di Oxfam Italia, è un pasto interattivo che riproduce le disuguaglianze mondiali sul tema dell'accesso alle risorse. Gli invitati personificheranno gli abitanti del mondo secondo le diverse fasce di reddito e mangeranno pasti a esse associate. Un maestro di cerimonia guiderà e introdurrà in modo interattivo gli spettatori al tema della fame nel mondo. Alla fine dell'evento, tutti i partecipanti sono invitati a condividere le loro idee e reazioni e ad agire per porre fine all'ingiustizia della povertà.

Il laboratorio "A lezione contro la Fame" promosso dal Cesvi accompagnerà gli studenti di una classe superiore nella riflessione critica sulla sicurezza alimentare, l'accesso alle risorse e lo sviluppo sostenibile, affinché gli studenti comprendano che i grandi problemi globali, scomposti nelle loro componenti locali, possono essere sconfitti anche attraverso comportamenti individuali, consapevoli e responsabili.

Ore 11 pausa

Ore 11.30 - 12.30: Interventi di 2 portavoce tra gli studenti, del Presidente del Cesvi, **Giangi Milesi**, di un rappresentante dell'AICS e la testimonianza della Female Food Hero.

Organizzazione: Oxfam Italia, Cesvi

Per prenotazioni: www.bergamoscienza.it/prenotazioniscuole

GIOVEDÌ 12

OTTOBRE 2017 - ore 9.00 - 10.30

Ex Monastero di Astino

Via Astino - Bergamo

LABORATORIO

Adatto a: scuole secondarie di primo e secondo grado

BIODIVERSITÀ: IL TÈ

Il tè ha avuto la straordinaria capacità di interagire con vari Paesi e culture, trasformandosi da bevanda povera e monacale a cerimonia religiosa, occasione mondana, semplice colazione o rinfrancante pausa di lavoro. Tutto questo in una modesta, essenziale, raffinata, elegante, aromatica tazza di tè.

Approfondimento: "Il Tè verde": Il profumo d'Oriente

In Oriente dire tè significa pensare tè verde, quasi sempre cinese. Avere una sola tipologia di tè, può apparentemente sembrare limitativo, in realtà le tipologie di tè verdi sono molteplici, in grado di sviluppare un ricco patrimonio di gusti, aromi, apparenze e modalità di consumo. In questo incontro avremo modo di conoscere le principali tipologie, cinesi, giapponesi e degli altri paesi emergenti, ritrovandoli nel loro consumo quotidiano o nelle rarefatte atmosfere di riti codificati. Sarà un percorso evocativo di luoghi esotici, che percorreremo aiutati dai profumi dei tè degustati.

Organizzazione: Slow Food Lombardia

Per prenotazioni: www.bergamoscienza.it/prenotazioniscuole



13,14,15

OTTOBRE 2017 - ore 10.00 - 12.30 e 16.00 - 19.30

Parco della Fara, Città alta

Viale delle Mura, 7 - Bergamo

LABORATORIO

Adatto a: tutti, ingresso libero

VILLAGGIO NATURA DELLA BIODIVERSITÀ

Spazio dedicato alla conoscenza della Biodiversità attraverso attività sensoriali e di scoperta della natura. Sarà possibile anche osservare le attività dei Reparti operativi dell'Arma.

Il **"battesimo della sella"**: un piccolo maneggio delimitato da balle di fieno, con quattro cavallini di Monterufoli. Laboratorio alla scoperta degli alimenti naturali meno conosciuti: **"Il bosco in tavola"**, frutti, bacche ed erbe nella cucina. Gli effetti e le cause dell'**erosione del suolo**, oltre ai metodi per contrastarla. **Incendi boschivi**: un percorso fra gli alberi bruciati per poi rientrare nel bosco in salute, trionfo di profumi e colori. Percorso tattile e conoscitivo della vegetazione forestale tipica dell'Appennino. **La fauna selvatica**: sarà possibile osservare specie in via d'estinzione e scoprire molte curiosità sulle abitudini di questi animali. **Rami, foglie, cortecce** e altre tracce di natura verranno trasformate in oggetti semplici o opere d'arte: conoscere la natura non sarà stato mai così creativo. Incontro con **piccoli mammiferi** e **animali recuperati** dal Centro Recupero fauna selvatica di Formichella: cosa fare in caso di rinvenimento?

Organizzazione: Raggruppamento Carabinieri Biodiversità

SABATO 14

OTTOBRE 2017 - ore 10.00 - 11.30

Valle della Biodiversità

Via Astino - Bergamo

LABORATORIO

Adatto a bambini 3-10 anni e famiglie

AGRICOLTURA BIODIVERSA PER BAMBINI

Carote gialle, pomodori blu e peperoncini neri? A tu per tu con la biodiversità agricola e i suoi paesaggi. L'incontro ha carattere pratico, di contatto con la terra e i suoi prodotti, comprende la costruzione di una siepe campestre e vuole tutti protagonisti di scelte virtuose.

Organizzazione: Servizi educativi dell'Orto Botanico Lorenzo Rota

Prenotazioni: www.bergamoscienza.it

SABATO 14
OTTOBRE 2017 - ore 10.00

Sala Cutuli, Palazzo Frizzoni
Piazza Matteotti, 27 - Bergamo

LABORATORI

Traduzione simultanea in italiano - Adatto a: tutti

SCOPRI IL CIBO CON LE SCIENZE GASTRONOMICHE

ORE 10.00 - Scopri il cibo **Giapponese** | ORE 11.00 Scopri il cibo **Canadese** | ORE 12.00 Scopri il cibo **Francese** | ORE 14.00 Scopri il cibo **Tedesco** | ORE 15.00 Scopri il cibo **STABATUNITENSE** | ORE 16.00 Scopri il cibo **ITALIANO** | ORE 17.00 Scopri il cibo **BRITANNICO**

Ortaggi, pesci, frutta, razze animali, cereali, bevande. Spesso contribuiscono allo sviluppo di comunità e, spesso, sono casi virtuosi di economia sostenibile. Se sei curioso di conoscere la biodiversità presente in Gran Betagna, non perderti l'incontro con uno studente britannico dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo che illustrerà alcuni prodotti tipici del suo Paese. Seguirà una degustazione guidata di uno o più prodotti dei Paesi del G7.

Organizzazione: Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Prenotazioni: www.bergamoscienza.it

SABATO 14
OTTOBRE 2017 - ore 15.00 - 16.30

Valle della Biodiversità
Via Astino - Bergamo

LABORATORIO

Adatto a: 3+ anni

CAMMINARE E COSTRUIRE UN PAESAGGIO AGRICOLO

La Valle d'Astino è a una svolta storica, da una monocoltura a mais a una pluricoltura biologica, con un progetto che coniuga sotto i nostri occhi agricoltura, natura e cultura. L'incontro permetterà di entrare in relazione diretta con i protagonisti della svolta e di toccare con mano ciò che sta accadendo alla terra.

Organizzazione: Orto Botanico di Bergamo e Associazione Produttori Agricoli Biologici della Valle d'Astino.

In collaborazione con Associazione BergamoScienza

Prenotazioni: www.bergamoscienza.it









ASTINO_{NEL} GUSTO

ASTINO NEL GUSTO

L'evento gastronomico dell'anno

GLI CHEF DI EAST LOMBARDY
OSPITANO LE ECCELLENZE DEL GUSTO

A pranzo e cena con le star del gusto

3 GIORNI DI EVENTI E DEGUSTAZIONI



13,14,15

OTTOBRE 2017

Ex Monastero di Astino

Via Astino - Bergamo

ASTINO NEL GUSTO

Adatto a: tutti

OLTRE 100 STAR DEL GUSTO IN 3 GIORNI

1 Chef internazionale

5 Guest Chef

16 Chef stellati

16 ristoranti

16 produttori

32 cantine East Lombardy

4 Pizzerie

8 Pasticcerie

4 Panifici d'autore

Tre giorni di eventi gastronomici in cui meglio della cucina locale ospita il meglio della cucina nazionale. Dal 13 al 15 ottobre partecipa all'evento gastronomico dell'anno nell'ex monastero di Astino, location d'incanto immersa nella valle della biodiversità di Bergamo. Ogni giorno 25 isole gastronomiche ti aspettano tra tappe gourmet e cooking show d'autore con Carlo **Cracco**, Heinz **Beck**, Antonino **Cannavacciuolo**, Antonia **Klugmann**, Davide **Oldani**, Enrico e Roberto **Cerea** e il Campione mondiale della Pizza 2017 Giorgio **Sabbatini**.

E tu da chi vuoi andare a pranzo e cena?

Scopri tutti i protagonisti e prenota subito!

www.astinoneltgusto.it

Il Monastero di Astino è un monumento millenario immerso nel verde e sorge ai piedi di Bergamo Alta, a pochi minuti da Milano, all'interno della Valle della Biodiversità. Qui 26 ettari di coltivazioni biologiche, oltre 40 ettari di boschi, 9000 metri quadri dedicati all'orto botanico e 200 varietà di piante da frutto incorneciano questo luogo d'incanto in cui storia, arte, paesaggio e cultura.

Organizzazione: Comune di Bergamo, VisitBergamo, EAST LOMBARDY

In collaborazione con: InLombardia, Regione Lombardia, Camera di Commercio di Bergamo, SACBO

Si ringraziano, per la collaborazione: I.P.S.S.A.R. "A. Sonzogni" di Nembro, IPSSAR di San Pellegrino Terme, iSchool di Bergamo, Fondazione IKAROS di Bergamo, Istituto Guido Galli di Bergamo

Si ringraziano: IVS Italia, Pentole Agnelli, Copagri Lombardia, Fra.Mar, ATB Trasporti Bergamo



INDICE

INCONTRI, CONVEGNI E APPROFONDIMENTI

CONFERENZA	ALIMENTAZIONE E «FAKE NEWS»	PAG. 14
CONFERENZA	#CAMBIAMOAGRICOLTURA	PAG. 14
CONFERENZA	MALATTIE DELLE PIANTE E INSETTI NELLA STORIA D'ITALIA	PAG. 15
CONFERENZA	FOOD POWER	PAG. 15
CONFERENZA	IL FUTURO DEL CIBO	PAG. 16
CONVEGNO	NUTRIRE IL PIANETA	PAG. 16
CONFERENZA	ARIA, ACQUA E AMBIENTE - AGRICOLTURA, GRAZIE!!!	PAG. 17
CONVEGNO	PER UN'AGRICOLTURA URBANA DI QUALITÀ	PAG. 17
CONVEGNO	FOOD, WEB E TUTELA DEL CONSUMATORE	PAG. 19
CONFERENZA	L'AGRICOLTURA SOCIALE	PAG. 19
CONFERENZA	I CONSUMI ALIMENTARI E L'AGRICOLTURA SOSTENIBILE	PAG. 20
CONFERENZA	G7GI - GEOGRAPHICAL INDICATIONS CONFERENCE	PAG. 22
SEMINARIO	PORRE FINE ALLA MALNUTRIZIONE DEI BAMBINI ENTRO IL 2030	PAG. 23
CONFERENZA	SOSTENIBILITÀ E TRACCIABILITÀ	PAG. 23
AGROGENERATION	HACKATHON AGROGENERATION	PAG. 24
AGROGENERATION	STARTUP SHOWCASE	PAG. 24

AGROGENERATION	TAVOLI DI LAVORO A PORTE CHIUSE	PAG. 25
AGROGENERATION	CONTADINNER	PAG. 25
AGROGENERATION	CREA RACCONTA	PAG. 25
AGROGENERATION	Future Is NOW	PAG. 25
CONFERENZA	DIRITTO AL CIBO, ETICHETTATURA DEI PRODOTTI E SICUREZZA ALIMENTARE	PAG. 25
CONFERENZA	IL BIOLOGICO COME MODELLO DI SISTEMI AGRICOLI SOSTENIBILI	PAG. 26
CONFERENZA	IL QUARANTENNALE DELL'ALBERO DEGLI ZOCCOLI: TRA PASSATO, PRESENTE E FUTURO	PAG. 27
CONFERENZA	DALL'ETICHETTA AL PIATTO: QUALI DIRITTI?	PAG. 29
CONFERENZA	L'INDICE GLOBALE DELLA FAME 2017	PAG. 29
CONFERENZA	COLTIVIAMO L'ITALIA	PAG. 30
TAVOLA ROTONDA	IL FUTURO DELLA PAC E IL CONFRONTO CON LA SOCIETÀ	PAG. 31
CONFERENZA	RISCRIVERE LE ISTRUZIONI DELLA NATURA	PAG. 31
CONFERENZA	OBIETTIVO FAME ZERO	PAG. 32
CONFERENZA	COLTIVARE FUTURO	PAG. 37



MOSTRE, MERCATI E LABORATORI

MERCATO AGRICOLO	MERCATO AGRICOLO DIFFUSO DEI PRODUTTORI A FILIERA CORTA	PAG. 40
MOSTRA MERCATO	BIODOMENICA - MOSTRA MERCATO - BIO CAMMINATA - FESTA DELLE COMUNITÀ	PAG. 40
MERCATO AGRICOLO	CAMPAGNA AMICA	PAG. 41
LABORATORIO	LA SALUTE VIEN... MACINANDO!	PAG. 41
LABORATORIO	LIEVITANDO	PAG. 42
LABORATORIO	COME SI PESA LA TERRA?	PAG. 42
LABORATORIO	ASSAGGI DI COLORE	PAG. 43
LABORATORIO	IL CHIMICO GOLOSO	PAG. 43
MOSTRA	BIG PICNIC: CIBO RESPONSABILE E SICURO	PAG. 43
LABORATORIO	LA TAVOLOZZA DEGLI ALIMENTI	PAG. 44
LABORATORIO	PIETre-PIETanze	PAG. 44
LABORATORIO	NUMERI A COLAZIONE	PAG. 45
LABORATORIO	LA DOPPIA VITA DI BUCCE E SEMI D'UVA	PAG. 45
LABORATORIO	CIBO E SENSI: EMOZIONE, ILLUSIONE E INGANNO	PAG. 46
LABORATORIO	SI FA PRESTO A DIRE OLIO	PAG. 46
LABORATORIO	NON SOLO VINO: LE RISORSE SEGRETE DELL'UVA	PAG. 47
MOSTRAFOTOGRAFICA	NUTRICA-Zea LA BIODIVERSITÀ DEL MAIS TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE SULLA TAVOLA	PAG. 47
LABORATORIO	EMANAZIONI	PAG. 48
LABORATORIO	SOPRALAPANCA LA CAPRA CANTA!	PAG. 48

LABORATORIO	UOMINI DI MAIS: FOOD VS FEED VS FUEL	PAG. 49
LABORATORIO	MIELE	PAG. 49
LABORATORIO	FORMAGGI	PAG. 50
LABORATORIO	FAME DI CAMBIAMENTO	PAG. 50
LABORATORIO	BIODIVERSITÀ: IL TÈ	PAG. 51
LABORATORIO	VILLAGGIO NATURA DELLA BIODIVERSITÀ	PAG. 52
LABORATORIO	AGRICOLTURA BIODIVERSA PER BAMBINI	PAG. 52
LABORATORIO	SCOPRI IL CIBO CON LE SCIENZE GASTRONOMICHE	PAG. 53
LABORATORIO	CAMMINARE E COSTRUIRE UN PAESAGGIO AGRICOLO	PAG. 53
LABORATORIO	SMARTGREEN - Bergamo green Spazio MAD	PAG. 54

ASTINO NEL GUSTO

DEGUSTAZIONI	DEGUSTA I PIATTI DEGLI CHEF STELLATI SCOPRI TUTTI GLI EVENTI	PAG. 58
--------------	---	---------





COMUNE DI BERGAMO

IN COLLABORAZIONE CON

Associazione
BergamoScienza

Camera di Commercio Industria
Artigianato e Agricoltura di Bergamo

Università degli Studi di Bergamo

Ufficio Scolastico



Confagricoltura

Confagricoltura Bergamo
Coltiviamo l'Italia

CHIEAM Bari Institute

Comando Carabinieri per la Tutela
della Biodiversità e dei Parchi

COPAGRI Lombardia

CREA
Centro di ricerca Ingegneria
e Trasformazioni agroalimentari

CNH Industrial

Conservatorio Gaetano Donizetti

CREA
Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

Croce Rossa Italiana
Comitato di Bergamo Hinterland

EAST LOMBARDY

Ensemble Donizetti

Federbio

Federcoop

FederDop

Fondazione Cariplo

Fondazione Dalmine

Fondazione della Comunità
Bergamasca

Fondazione Donizetti

Fondazione Istituti
Educativi di Bergamo

Fondazione Qualivita

Future Food

Il coro "I Piccoli Musicisti" di Casazza
inLOMBARDIA

IPSSAR "Alfredo Sonzogno" Nembro

ISIS Einaudi Dalmine

ISIT

Ispettorato centrale repressione frodi
e Comando Carabinieri Politiche
Agricole e Alimentari

Istituto Aeronautico A. Locatelli

Istituto Comprensivo Carducci

Italian Runners

Legambiente, con la coalizione
#cambiamoagricoltura

Liceo delle scienze applicate
"Don Lorenzo Milani"

Mercato&Cittadinanza

moBLArte

Ordine dei Farmacisti
della Provincia di Bergamo

Organic Action Network Italia

oriGIn

Orto Botanico Lorenzo Rota
di Bergamo

Osservatorio Cores

Oxfam Italia

Parco Regionale dei Colli di Bergamo

pwc Italia

S.A.C.B.O. Aeroporto di Bergamo

Save the Children

Scuola d'Arte Applicata "A.Fantoni"

Slow Food Italia

Slow Food Lombardia

Università degli Studi di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo

Università Cattolica
del Sacro Cuore di Piacenza
Dipartimento di scienze e tecnologie
alimentari per una filiera
agro-alimentare sostenibile

Università degli Studi di Milano
Dipartimento di Scienze per gli
Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente

Università degli Studi di Torino
Dipartimento di Scienze agrarie,
forestali ed alimentari

SPONSOR

UBI  **Banca**

italia.com

COPAGRI
Confederazione Produttori Agricoli Lombardia



SI RINGRAZIA



