2023
VII EDIZIONE

AGRICULTURA e DIRITTO AL CIBO

- Bergamo Urban Food Policy Pact -

BERGAMO

DAL 23 AL 29 OTTOBRE 2023

agriculturabg.it

mercati
laboratori
convegni
workshop

PER L'AGRICOLTURA
E IL CIBO CHE VOGLIAMO!
QUALITÀ, TERRITORI,
DIRITTI E BIODIVERSITÀ

DA LUNEDÌ 23 OTTOBRE A VENERDÌ 27 OTTOBRE

08.30-12.30 PRESSO LE SCUOLE CHE ADERISCONO

Laboratorio

CONOSCERE IL CIBO PER CRESCERE BENE

Il progetto si rivolge agli alunni delle scuole primarie di Bergamo e si sviluppa attraverso una serie di interventi in classe svolti da esperti della Coldiretti e da Impreditrici agricole.

Organizzano:
Coldiretti Bergamo, Donne Impresa e Giovani Impresa

Adatto dai 6 ai 10 anni. Durata 60'
Prenotazioni: annamaria.fortini@coldiretti.it

LUNEDÌ 23 OTTOBRE

11.00-12.30 PALAZZO FRIZZONI
Piazza Matteotti 27, Bergamo

Tavolo tecnico di confronto

MAIS E CLIMATE CHANGES: ESPERIENZE CONDIVISE

Partecipano:
Eduardo Sejio, Focal Point Merida (Messico), coordinatore del Network internazionale COG UNESCO;
Colleen Swain, Focal Point San Antonio (USA), vice coordinatrice del Network internazionale COG UNESCO;
Antonio Rottigni, presidente della Comunità del Mais Spinato di Gandino;
Raoul Tiraboschi, Vice Presidente Slow Food Italia.

Organizzano:
Bergamo Città Creativa Unesco per la Gastronomia del Comune di Bergamo, Slow Food Bergamo, CREA Bergamo, Comune di Gandino

Adatto a tutti. Durata 90'

MARTEDÌ 24 OTTOBRE

10.45-12.15 AULA 2, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BERGAMO
Piazzale S. Agostino 2, Bergamo

Convegno

LA COOPERAZIONE INTERNAZIONALE: LA PRODUZIONE LOCALE DI CIBO COME STRUMENTO DI CONDIVISIONE

Modera:
Annalisa Cristini, Università degli Studi di Bergamo.

Partecipano:
Giorgio Gori, Sindaco di Bergamo;
Laura Viganò, Università degli Studi di Bergamo;
Maurizio Martina, Vice Direttore FAO;
Italo Rizzi, Direttore Link2007;
Paul Gasparini, Coordinatore Sviluppo Rurale dell'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo Gerusalemme;

agriculturabg.it

2023 BERGAMO BRESCIA Capitale Italiana della Cultura

PARTNER ISTITUZIONALI · MAIN PARTNER · PARTNER DI SISTEMA · PARTNER DI AREA · MEDIA PARTNER

Francesco Brendolise, Esperto in Cooperazione Internazionale allo Sviluppo di ANCI Lombardia;
Carlo Simonetti, Responsabile Ufficio Progetti Fondazione Giovanni Paolo II.

Organizzano:
Università degli Studi di Bergamo, Tavolo Food Policy Bergamo

Adatto 16+. Durata 90'
Per prenotazioni: cerimonialesindaco@comune.bergamo.it

20.30-21.30 SOCIAL DOMUS
Piazzetta Giulio Marcovigi 2, Bergamo

Incontro

PRESENTAZIONE DEL LIBRO: LESSICO RESILIENTE

Incontro tra l'assessora Marcella Messina e il prof. Sergio Astori a tema la resilienza: le parole buone nell'esperienza di Bergamo e del cibo come strumento comunitario.

Organizzano:
Assessorato alle Politiche Sociali del Comune di Bergamo,
Tavolo Food Policy Bergamo

Adatto a tutti. Durata 60'
Prenotazioni: ass.politichesociali@comune.bergamo.it

MERCOLEDÌ 25 OTTOBRE

17.00-18.30 SALA MOSAICO
Largo Bortolo Belotti 16, Bergamo

Convegno

IL RUOLO DELLE FILIERE: DAGLI ORTI, ALLA PRODUZIONE, ALLA DIDATTICA

Partecipano:
Vittorio Rinaldi, Consulente Dess-Biodistretto;
Daniela Di Bari, Assessore alla bellezza del Comune Andria e Andria Food Policy Hub;
Marzia Marchesi, Assessora al verde pubblico, pace e legalità del Comune di Bergamo;
Carlo Loffreda, Direttore Coldiretti Bergamo;
Raoul Tiraboschi, Vice Presidente Slow Food.

Organizzano:
Slow Food Bergamo, Tavolo Food Policy Bergamo

Adatto a tutti. Durata 90'
Prenotazioni: cerimonialesindaco@comune.bergamo.it

20.45-22.15 TEATRO AURORA
Via del Fabbro 5, Seriate BG

Convegno

COME RIDURRE LO SPRECO DI CIBO?

Modera: **Raffaele Avagliano**, Coop. Namastè.

Incontro con **Andrea Segrè**, Consigliere speciale per le Politiche Alimentari Urbane e Metropolitane del Comune di Bologna in dialogo con **Denise Nespoli**, Consigliera Comunale del Comune di Bergamo con delega per le politiche del cibo.

Organizzano:
Slow Food Bergamo,
Tavolo Food Policy Bergamo e Associazione il Greto di Seriate

Adatto a 16+. Durata 90'
Prenotazioni: a.rinaldi@conceptstrategy.it

GIOVEDÌ 26 OTTOBRE

09.30-11.30 SALA MOSAICO
Via Francesco Petrarca 10, Bergamo

Convegno

IL CIBO E LO SVILUPPO DEL TURISMO

Il racconto dell'eccellenza casearia artigianale mostra il contributo concreto al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile: protagonisti, luoghi, ritmi sono quelli della quotidianità; gesti minimi che rimarcano il valore collettivo di agricoltura e paesaggi rurali.
Il cibo visto come fattore importante del sistema turistico delle terre alte e quale elemento significativo nella scelta della destinazione turistica di montagna. Dopo la presentazione degli andamenti degli arrivi e delle presenze della montagna bergamasca come destinazione turistica, che registra un crescita degli arrivi ma un calo della permanenza, ne consegue una domanda: cosa fare per invertire questa tendenza poco sostenibile? Il cibo, la realtà casearia artigianale quale ruolo giocano nel futuro turistico montano? Si chiude con una importante testimonianza di Coesi che presenta un progetto di cooperazione per la montagna: "Ragazzi e ragazze alla ribalta". è prevista la partecipazione, via meet, del partner di Jericho che illustrerà l'Ecovillaggio, il loro progetto turistico.

Intervengono:
Claudio Cecchinelli, Focal Point di Bergamo, città creativa Unesco per la gastronomia;
Francesco Maroni, Presidente dell'Associazione Le tre Signorie;
Raffaella Castagnini, Responsabile del Servizio Promozione della Camera di commercio;
Christophe Sanchez, Amministratore delegato di Visit Bergamo;
Lucio Moioli, Segretario Generale Confcooperative Bergamo;
Orietta Locatelli, Coesi impresa sociale.

Organizzano:
Camera di Commercio di Bergamo in collaborazione con il Comune di Bergamo, Visit Bergamo,
Associazione Le tre Signorie, Centro Servizi Aziendali Coesi Impresa Sociale

Adatto a PMI manifatturiere, operatori agricoli, enogastronomici, turistici, commerciali e dei servizi. Studenti scuole superiori. Durata 120'
Per partecipare inviare una mail a:
promozione@bg.camcom.it entro le ore 12:00 del 25/10/2023. Riceverete una mail di conferma

---

17.30-19.30 SALA OLMI DELLA PROVINCIA DI BERGAMO
Via G. Sora, Bergamo

Convegno

AGROECOLOGIA E CRISI CLIMATICA

Moderano l'incontro:
Giorgio Vitali, Fridays For Future Bergamo
Simonetta Rinaldi, caporedattrice InfoSostenibile

Intervengono:
Alba Pietromarchi, ricercatrice della Fondazione Italiana per la Ricerca in Agricoltura Biologica e Biodinamica;
Gabriele Borella, Presidente Federazione Provinciale Coldiretti Bergamo;
Renato Giavazzi, Presidente Confagricoltura Bergamo;
Fabio Proverbio, Presidente Coop. Agricola Castel Cerreto;
Carlo Farneti, Rete per la Sovranità Alimentare, Emilia Romagna.

Organizzano:
Biodistretto dell'agricoltura sociale di Bergamo
Friday For Future Bergamo

Adatto a tutti. Durata 120'
Informazioni: info@biodistrettobg.it

20.00-22.00 LOCANDA CECE E SIMO
Via IV Novembre 65, Bergamo

Cena

IL QUINTO QUARTO

Slow Food Bergamo propone la cena "Il Quinto Quarto", un'esperienza culinaria che celebra la creatività e l'ingegno in cucina, con l'obiettivo di ridurre lo spreco alimentare.
Una cena unica che vuole trasformare gli ingredienti spesso trascurati in deliziosi piatti, dimostrando che nulla dovrebbe andare sprecato. Un'opportunità per condividere sapori sostenibili e contribuire ad un mondo più consapevole.

Organizzano:
Slow Food Bergamo in collaborazione con la Dispensa Sociale

Adatto a tutti. Durata 120'
Prenotazioni: entro il 24 ottobre alla mail
prenotazioni@slowfoodbergamo.it

Costo: € 45 per i soci Slow Food, € 50 per i non soci e € 25 per i giovani

VENERDÌ 27 OTTOBRE

09.30-11.30 SALA MOSAICO
Via Francesco Petrarca 10, Bergamo

Convegno

IL CIBO, IL PAESAGGIO URBANO, AGRICOLO E DELLE TERRE ALTE E IL LORO RAPPORTO CON LA CINEMATOGRAFIA

L'intreccio sempre più evidente tra il territorio e le sue componenti paesaggistiche con il cibo incide anche nelle scelte di vita delle persone spingendole a ricercare il benessere in senso olistico, una ricetta di vita in cui le relazioni presentano le stesse problematiche del cibo. La cinematografia, attraverso le numerose pellicole che trattano del cibo, ci mostra i valori espressi in un determinato periodo storico, in un determinato contesto sociale e ambientale fino a portarci a ragionare sull'ambiente, sulla qualità del cibo e sulla qualità della vita. Consapevole di ciò, a partire dal 2014, la Città di Bergamo ha intrapreso un percorso di valorizzazione e salvaguardia del proprio territorio e sistema alimentare, rendendolo più equo, inclusivo e sostenibile. Un paesaggio urbano o montano, una buona ricetta della tradizione del territorio e un bel filmato ci possono guidare a compiere scelte consapevoli e sostenibili per il raggiungimento del benessere.

Intervengono:
Darko Pandakovic, Architetto e paesaggista, collaboratore di ARKETIPOS, consulente per il patrimonio storico, architettonico e paesaggistico U.N.E.S.C.O. e P.N.U.D;
Silvia Tropea Montagnosi, giornalista e studiosa di storia dell'enogastronomia, Presidente dell'Associazione De Cibo;
Luca Cavadini, Presidente dell'Associazione Art Maiora e direttore artistico di Food Film Fest;
Raoul Tiraboschi, Vice Presidente Slow Food Italia e Coordinatore delle politiche del cibo del Comune di Bergamo.

Modera: **Raffaella Castagnini**, Responsabile del Servizio Promozione della Camera di Commercio di Bergamo.

Organizzano:
Camera di Commercio di Bergamo in collaborazione con: Comune di Bergamo, Associazione De Cibo, Arketipos, Slow Food e Associazione Art Maiora

Adatto a PMI manifatturiere, operatori agricoli, enogastronomici, turistici, commerciali e dei servizi. Studenti scuole superiori e universitari. Durata 120'
Per partecipare inviare una mail a: promozione@bg.camcom.it entro le ore 12:00 del 26/10/2023. Riceverete una mail di conferma

agriculturabg.it

SABATO 28 OTTOBRE

08.30-13.00 SENTIERONE
Piazza Giacomo Matteotti 32, Bergamo

Laboratorio

MERCATO DELLA TERRA: ATTIVITÀ LABORATORIALI PER BAMBINI

SEGNALIBRI ANTISPRECO
Lo insegna bene Bruno Munari che nell'insalata si possono trovare anche le rose! Capita infatti che dagli scarti di alcuni alimenti, soprattutto nel caso di frutta e verdura, possano nascere delle creative e artistiche rappresentazioni. Attraverso un approccio esperienziale e ludico, bambini e ragazzi scopriranno come dare vita artistica agli scarti vegetali.
Da scarti di frutta, ortaggi, verdure disponibili a seconda della stagionalità alla Dispensa Sociale, utilizzando tecniche di pigiatura e spremitura, bollitura o semplice sfregamento, abbiamo estratto pigmenti vegetali. Con le tinte ricavate, i partecipanti al laboratorio, potranno dipingere il proprio segnalibro e con sale, aceto, succo di limone o bicarbonato si potranno fare esperimenti chimici per creare texture o nuove gradazioni di colore.
Così, ogni volta che si utilizzerà il proprio segnalibro fatto a mano, ci si ricorderà dell'importanza della lotta allo spreco e di come si possa attuarla in maniera concreta e perfino divertente.
Come si sono ottenuti i pigmenti? Utilizzando quelle parti solitamente non commestibili come bucce di cipolla; foglie esterne o rovinate di cavolo cappuccio o di spinacio; buccia di melograno, barbabietole o carote; bacche e frutti rossi ammalorati; malli delle noci; fondi o cialde del caffè; bustine esauste del tè.

Organizza: **Cooperativa Namastè**

Adatto a 6+. Durata 270'
Prenotazioni: raffaele.avagliano@coopnamaste.it
Se sei interessata/o ai laboratori antispreco, visita il sito www.dispensasociale.coopnamaste.it/educazione/ e scegli quello che fa più per la tua realtà

08.30-13.00 SENTIERONE
Piazza Giacomo Matteotti 32, Bergamo

Laboratorio

MERCATO DELLA TERRA: ATTIVITÀ LABORATORIALI PER FAMIGLIE

SALVA CAPRA&CAVOLI
Cosa compri e cosa no? Cosa tieni e cosa butti? Con "Salva capra&cavoli" ragioniamo insieme sul nostro approccio al cibo e che cosa ci fa acquistare o meno un prodotto, così come che cosa ce lo fa comunque apprezzare o lo fa finire nella raccolta differenziata. Lo facciamo giocando con prodotti rigorosamente recuperati dalla Dispensa Sociale. Occhio ai tranelli!

Organizza: **Cooperativa Namastè**

Adatto a tutti. Durata 270'
Prenotazioni: raffaele.avagliano@coopnamaste.it
Se sei interessata/o ai laboratori antispreco, visita il sito www.dispensasociale.coopnamaste.it/educazione/ e scegli quello che fa più per la tua realtà

10.00-13.00 SENTIERONE
Piazza Giacomo Matteotti 32, Bergamo

Mercato

MERCATO DELLA TERRA E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Il Mercato della Terra ospita ogni sabato 12 bancarelle con tutte le tipologie merceologiche, in gran parte reperite nella provincia di Bergamo, ma non solo. I clienti possono comprare prodotti di filiera corta come frutta e verdura fresca e di stagione, i formaggi caprini e vaccini, il pane artigianale di lievito madre con farine di qualità, miele e cioccolato, tisane ed erbe aromatiche, carni fresche e insaccati, vino e conserve.
In collaborazione con la Dispensa Sociale sarà possibile partecipare ad un laboratorio creativo. Capita infatti che dagli scarti di alcuni alimenti, soprattutto nel caso di frutta e verdura, possano nascere delle creative e artistiche rappresentazioni.

Attraverso un approccio esperienziale e ludico, bambini e ragazzi scopriranno come dare vita artistica agli scarti vegetali. E per gli adulti, con "Salva Capra&Cavoli", ci si potrà mettere alla prova per scoprire quanto si è attenti allo spreco.

Organizzano:
Slow Food Bergamo in collaborazione con la Dispensa Sociale

Adatto a tutti. Durata 180'

10.00-13.00 MONASTERO DI ASTINO
Via Astino 13, Bergamo

Convegno e degustazione

LA RAVA E LA FAVA, LE VARIETÀ ORTIVE MINORI LOCALI. CONSERVAZIONE, VALORIZZAZIONE E CARATTERIZZAZIONE MORFOLOGICA E GENETICA

Convegno conclusivo. Il progetto vuole contribuire ad ampliare e migliorare la già avviata rete regionale finalizzata alla conservazione ex situ di varietà locali tradizionali lombarde, avente come fulcro operativo la Banca del Germoplasma Vegetale dell'Università di Pavia. In questo progetto si pone l'attenzione alle specie ortive "minori" (pomodori, fagioli, cipolle, etc.) in termini di produzione, ma molto importanti sul piano della conservazione, proprio perché più di altre rischiano l'abbandono.
Queste entità si qualificano particolarmente bene per rafforzare il legame prodotto-territorio e anche favorire la diffusione di specie più resilienti ai cambiamenti climatici.

I soggetti interessati (partner) sono centri di ricerca (Università di Pavia e Milano), Enti pubblici (Comune di Bergamo) e aziende agricole. Lo scopo è quello di mettere in atto azioni di conservazione in/ex situ, creare un quantitativo di sementi significativo, per alcune entità ortive marginali (almeno 10), e caratterizzarle sul piano morfologico e genetico, così da migliorare la possibilità di sviluppare nuovi orientamenti produttivi che consentano alle aziende agricole di recuperare redditività, del progetto di ricerca sulle varieà orticole minori coordinato dall'Università di Pavia.
A seguire degustazione a base di prodotti locali.

Organizzano: **Orto Botanico di Bergamo 'Lorenzo Rota', Università degli Studi di Pavia, Università degli Studi di Milano**

Adatto a tutti.
Prenotazioni: educazione@ortobotanicodibergamo.it

14.45-16.00 SEDE DELLA COOPERATIVA
Via Imotorre 27, Torre Boldone

Incontro

IMPATTO SOCIALE: PASSATO, PRESENTE E FUTURO

La cooperazione sociale in agricoltura Areté si racconta. Passato presente e futuro attraverso i protagonisti di una storia lunga oltre 30 anni con un occhio al futuro della cooperazione sociale in generale.

Organizzano: **Cooperativa Sociale Areté**

Adatto a tutti. Durata 75'

16.00-17.00 VALLE DELLA BIODIVERSITÀ ASTINO
Via Astino 13, Bergamo

Laboratorio esperienziale

LA RICCHEZZA DALL'ORTO AL PIATTO: ESPLORARE L'AGRO-BIO-DIVERSITÀ

Laboratorio esperienziale per tutte le età ad Astino.
Le percezioni come strumento di esplorazione della diversità fra le diverse cultivar di ortaggi. Per avvicinarsi, non solo attraverso una conoscenza tradizionale teorica, alla ricchezza che l'orto ci propone, ma anche per esercitare al meglio la nostra libertà di scelta nel consumo.

Organizzano: **Orto Botanico di Bergamo 'Lorenzo Rota'**
Adatto a tutti. Durata 60'
Prenotazioni: educazione@ortobotanicodibergamo.it

DOMENICA 29 OTTOBRE

9.00-18.30 SENTIERONE
Largo Gianandrea Gavazzeni, Bergamo

Mercato

MERCATO DEI MERCATI E BIODOMENICA

I sapori e i colori dell'agricoltura bergamasca.
I produttori biologici e della filiera corta raccontano la storia del territorio bergamasco e di altre province lombarde, proponendo ai cittadini i loro prodotti per la degustazione e la vendita.
Degustazioni vini biologici bergamaschi.
Musica e animazioni per bambini

Organizzano:
Biodistretto dell'agricoltura sociale di Bergamo in collaborazione con Confagricoltura, Coldiretti, Slow Food, DESS Bergamo, Parco dei Colli di Bergamo

Adatto a tutti.

9.00-18.30 SENTIERONE
Largo Gianandrea Gavazzeni, Bergamo

Mostra

CAPO-VOLTI, IMMAGINI E PAROLE SUL CAPORALATO IN AGRICOLTURA

Mostra di RIGENERA LE VERDURE della cooperativa sociale Nazareth di Cremona.

Organizzano:
Biodistretto dell'agricoltura sociale di Bergamo in collaborazione con Confagricoltura, Coldiretti, Slow Food, DESS Bergamo, Parco dei Colli di Bergamo

Adatto a tutti.

9.00-18.30 SENTIERONE
Largo Gianandrea Gavazzeni, Bergamo

Stand

I DATTERI DEL PROGETTO "JERICHO VALE!"

Stand del progetto di cooperazione internazione "Jericho Vale!" di promozione della filiera del dattero nei Territori palestinesi.

Organizzano:
Biodistretto dell'agricoltura sociale di Bergamo in collaborazione con cooperativa Amandla

Adatto a tutti.

10.00-11.00 VALLE DELLA BIODIVERSITÀ ASTINO
Via Astino 13, Bergamo

Laboratorio esperienziale

LA RICCHEZZA DALL'ORTO AL PIATTO: ESPLORARE L'AGRO-BIO-DIVERSITÀ

Laboratorio esperienziale per tutte le età ad Astino.
Le percezioni come strumento di esplorazione della diversità fra le diverse cultivar di ortaggi. Per avvicinarsi, non solo attraverso una conoscenza tradizionale teorica, alla ricchezza che l'orto ci propone, ma anche per esercitare al meglio la nostra libertà di scelta nel consumo.

Organizzano:
Orto Botanico di Bergamo 'Lorenzo Rota'

Adatto a tutti. Durata 60'
Prenotazioni: educazione@ortobotanicodibergamo.it