



AGRI CULTURA

e DIRITTO AL CIBO

2025

4 GIORNI
FULL IMMERSION
DA NON PERDERE

Bergamo
23 - 26 ottobre

Scopri il programma
completo su agriculturabg.it



**PARLAMI
DITE... RRA!**

Scopri tutto quello
che facciamo a Bergamo
per un cibo buono,
sano e sostenibile

CONVEGNI - DEGUSTAZIONI - LABORATORI - MERCATI



COMUNE DI BERGAMO

Navigando

Fra Storia, Fiumi & Sapori

Un percorso esperienziale in un territorio autentico della Lombardia

Con il contributo di:

LOMBARDIA
Style



Regione
Lombardia



BERGAMO CITTÀ CREATIVA
PER LA GASTRONOMIA



Cofinanziato
dall'Unione europea



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI BERGAMO



Orto Botanico
di Bergamo
Lorenzo Rota



Parco dei Colli di Bergamo



ALBERGO, CANTIERE E CANTIERE DEL CANTIERE



THE CHEESE VALLEYS
LE TRE SIGNORIE



Slow Food®
Mercato della Terra

BERGAMO



Slow Food
Bergamo



PRODOTTI BIOLOGICI



Città dei Mille



Confagricoltura
Bergamo



COLDIRETTI
BERGAMO



Consorzio di
Economia
Sociale e Solidaria
Bergamasca



NAMASTE
cooperativa sociale



Strada del Vino
Valcalepio
e dei Sapori della Bergamasca



ABACO S.p.A.



Scopri il programma
completo su agriculturabg.it



Martedì 21 ottobre

PASSEGGIATA TRA ORTAGLIE E MERCATI

STORIE DI CIBO E TERRITORIO A BERGAMO



Piazzetta Santo Spirito
Bergamo
ore 10:00 - 12:00



Coldiretti organizza una suggestiva **passeggiata guidata** nel **cuore di Bergamo**, per riscoprire il profondo legame tra la città e la sua tradizione agricola. Un itinerario a tappe che attraverserà luoghi emblematici della **storia agricola urbana**: le antiche **ortaglie di Santo Spirito**, di **San Bartolomeo** e dell'**ex Ospedale Ca' Granda di San Marco**, fino a raggiungere l'area della **vecchia Fiera agricola**, custode di secoli di scambi, saperi e sapori. Durante il percorso, le tappe saranno arricchite da **citazioni storiche e racconti d'epoca**, a testimonianza di quanto l'agricoltura fosse parte integrante della vita cittadina. La visita si concluderà al **Mercato di Campagna Amica** in Piazzetta Santo Spirito, con un **aperitivo** a base di prodotti a **km zero**, per celebrare oggi, con gusto e consapevolezza, ciò che il territorio continua a offrire. Un'iniziativa che unisce **storia, cultura, agricoltura** e **alimentazione**, per raccontare il cibo non solo come prodotto, ma come identità e diritto di ogni comunità.

Organizzato da: **Coldiretti Bergamo**

Giovedì 23 ottobre

ALIMENTAZIONE: SOSTENIBILITÀ E INCLUSIVITÀ



Aula 1

Palazzo Bernareggi
Via Pignolo 76
Bergamo
ore 10:30 - 12:30



Incontro con esperti del settore in cui si parlerà dei **benefici di un'alimentazione sana e sostenibile**, dell'attuale situazione relativa ai **menu a base vegetale** nelle **mense universitarie lombarde** e dell'adozione del **menu green** dell'**Università degli Studi di Bergamo**
Programma e relatori:

- Introduzione e saluti: **Annalisa Cristini**, Prorettrice al Welfare e Sviluppo Sostenibile dell'Università degli Studi di Bergamo (10:30)
- **Valentina Taglietti**, Essere Animali e Legambiente, **Damiano di Simine**, Legambiente Lombardia: presentazione progetto "Mense per il Clima. Indagine sulla sostenibilità delle mense universitarie in Lombardia" (10:40 – 11:00)
- **Michela Cameletti**, Università degli Studi di Bergamo: "Introduzione al menu green delle mense dell'Università degli Studi di Bergamo: i primi risultati" (11:00 – 11:20)
- **Francesca Morganti**, Centre for Healthy Longevity dell'Università degli Studi di Bergamo, **Ariela Benigni**, **Rosanna Piccirillo** e **Luca Pasina**, Istituto Mario Negri: "L'alimentazione come stile di vita protettivo per la longevità in salute. Come prevenire la perdita di autonomia e riorientare potenziali fragilità nell'invecchiamento" (11:20 – 12:20)
- Domande e dibattito (12:20)

Organizzato da: **Università degli Studi di Bergamo**

Giovedì 23 ottobre

ONE DAY ONE DAY

PROIEZIONE E DIBATTITO
CON IL REGISTA OLMO PARENTI



Teatro Sant'Andrea
Via Porta Dipinta 37
Bergamo
ore 17:00 - 19:00



Proiezione aperta del documentario **One Day One Day** prodotto da Will Media, che racconta le **condizioni di vita e di lavoro dei braccianti agricoli in Italia**. Seguirà un momento di dialogo con il regista **Olmo Parenti** e **Raffaele Avagliano** (Project Manager di Dispensa Sociale e autore di “Nostra eccedenza. La Lotta allo spreco alimentare è un impegno per tutti”) **moderato da Stefano Remuzzi** (Direttore dell’Ufficio Pastorale Sociale e del Lavoro di Bergamo), per riflettere insieme su **dignità del lavoro, diritti e filiere alimentari sostenibili**.

Organizzato da: **Ufficio Pastorale Sociale e del Lavoro – Diocesi di Bergamo**, in collaborazione con **Will Media** e **Cooperativa Sociale Namasté**



APPUNTAMENTI DEL 24-25-26 OTTOBRE

24-25-26 ottobre

FORME



Evento distribuito
su più luoghi

Evento di divulgazione e promozione della cultura lattiero-casearia italiana a partire dal primato di Bergamo quale capitale europea dei formaggi con le sue nove produzioni DOP.

Cerimonia inaugurale (Piazza Vecchia, Bergamo, 24 ottobre, ore 15:00)

Cheese Park: un'unica tavola, tre capitali del gusto: Parma, Alba, Bergamo. Qui i formaggi, le paste ripiene e i grandi prodotti italiani diventano esperienza da condividere. Che tu venga da vicino o da lontano, sederti significa entrare nel cuore della gastronomia italiana. (Sentierone lato Teatro Donizetti, 24 ottobre ore 18:00-22:30, 25 ottobre ore 10:30-22:30 e 26 ottobre ore 10:30-18:00)

Piazza Mercato delle Cheese Valleys: mostra mercato dedicata ai formaggi artigianali delle Cheese Valleys: ci saranno incontri con produttori e consorzi, degustazioni guidate e laboratori gratuiti di caseificazione per i bambini (Loggiato del Palazzo della Regione, 24 ottobre ore 14:00-19:00, 25 e 26 ottobre ore 10:00-19:00)





Circolino “Cheese labs”: masterclass di degustazione con pairing insoliti da scoprire, con la guida di esperti e produttori di formaggi delle Terre Alte, ovvero formaggi d'alpeggio rari e preziosi (Loggiato del Palazzo della Ragione, Bergamo, 24 ottobre ore 14:00-19:00, 25 e 26 ottobre ore 10:00-19:00)

Circolino “Cheese Valleys Park”: food court dedicata ai prodotti enogastronomici delle Cheese Valleys di Bergamo, Brescia, Lecco e Sondrio, con possibilità di incontro con i produttori e menù dedicati a cura del Circolino (Loggiato del Palazzo della Ragione, Bergamo, 24 ottobre ore 14:00-19:00, 25 e 26 ottobre ore 10:00-19:00)

Convegno di presentazione del nuovo volume dedicato alle Cheese Valleys: in collaborazione con le Camere di Commercio di Bergamo, Brescia, Lecco e Sondrio (Sala dei Giuristi di Palazzo Podestà, Bergamo, 24 ottobre, ore 15:00-17:00)

Convegno “Al-peggio: identità, sfide e prospettive delle produzioni d'alpeggio nelle Cheese Valleys”: tavola rotonda che vedrà coinvolti i responsabili dei consorzi delle produzioni d'alpeggio, le ATS territoriali e Regione Lombardia. Verranno affrontati i temi della sostenibilità economica e ambientale, della sicurezza alimentare, della tutela della biodiversità e del presidio del territorio montano (Sala dei Giuristi di Palazzo Podestà, Bergamo, 25 ottobre, ore 10:00-12:00)

Convegno “Il Distretto del cibo di Bergamo, Valli e Laghi verso il futuro” attraverso il bando AgriEco di Fondazione Cariplo (Sala dei Giuristi di Palazzo Podestà, Bergamo, 25 ottobre, ore 15:00-16:00)

Cerimonia finale di premiazione degli Italian Cheese Awards, decima edizione (Sala Caravaggio della Fiera di Bergamo, 26 ottobre, ore 17:00. Partecipazione su invito e/o prenotazione)

24-25-26 ottobre

CHEESE PARK

FOOD COURT DELLA
GASTRONOMIA CREATIVA ITALIANA
DI ALBA, BERGAMO E PARMA

**24 ottobre**

Ore 18:00 - 22:30

25 ottobre

Ore 10:30 - 22:30

26 ottobre

Ore 10:30 - 18:00

Sentierone

lato Donizetti, Bergamo

Evento enogastronomico urbano dedicato alle **tre città creative UNESCO per la gastronomia: Bergamo, Parma e Alba**. Il format unisce **show cooking, degustazioni, incontri** diretti con i produttori, narrazione culturale e tanta convivialità. La proposta esperienziale racconta i territori delle città creative, dove il focus principale sarà il **formaggio** – simbolo di Bergamo e delle Cheese Valleys – affiancato dalle altre **eccellenze enogastronomiche e culinarie** rappresentative delle città ospiti, per un appuntamento all'insegna di **cultura, qualità, convivialità e divertimento**, rivolto a tutti gli appassionati del gusto.

Organizzato da: Associazione **The Cheese Valleys – Le Tre Signorie** nell'ambito dell'edizione 2025 del Progetto "FORME"



FORME

MERCATO

24-25-26 ottobre

PIAZZA MERCATO DELLE CHEESE VALLEYS



24 ottobre

Ore 14:00 - 19:00

25 ottobre

Ore 10:00 - 19:00

26 ottobre

Ore 10:00 - 19:00

Loggiato

Palazzo della Ragione

Bergamo

Mostra mercato dedicata ai **formaggi artigianali** delle **Cheese Valleys**: ci saranno incontri con produttori e consorzi, degustazioni guidate e laboratori gratuiti di caseificazione per i bambini.

Organizzato da: Associazione **The Cheese Valleys – Le Tre Signorie** nell'ambito dell'edizione 2025 del Progetto "FORME"



25-26 ottobre

CIRCOLINO “CHEESE LABS”



25 ottobre

Ore 10:00 - 19:00

26 ottobre

Ore 10:00 - 19:00

Circolino

Vicolo Sant'Agata 19
Città Alta, Bergamo

Masterclass di degustazione con pairing insoliti da scoprire, con la guida di esperti e produttori di **formaggi delle Terre Alte**, ovvero formaggi d'alpeggio rari e preziosi.

Organizzato da: Associazione **The Cheese Valleys – Le Tre Signorie** nell'ambito dell'edizione 2025 del Progetto “FORME”



25-26 ottobre

CIRCOLINO “CHEESE VALLEYS PARK”



25 ottobre

Ore 11:00 - 22:00

26 ottobre

Ore 11:00 - 21:00

Circolino

Vicolo Sant'Agata 19
Città Alta, Bergamo

Food court dedicata ai **prodotti enogastronomici** delle Cheese Valleys di Bergamo, Brescia, Lecco e Sondrio, con possibilità di incontro con i **produttori** e **menù** dedicati a cura del **Circolino**, la casa di città delle Cheese Valleys.

Organizzato da: Associazione **The Cheese Valleys – Le Tre Signorie** nell'ambito dell'edizione 2025 del Progetto “FORME”





APPUNTAMENTI DI VENERDÌ 24 OTTOBRE

Venerdì 24 ottobre

CERIMONIA INAUGURALE DI “FORME”



Piazza Vecchia
Bergamo
ore 15:00

Apertura dell'evento di divulgazione e promozione della **cultura lattiero-casearia italiana** alla presenza delle autorità del **Comune di Bergamo**.

Organizzato da: **The Cheese Valleys – Le Tre Signorie** nell'ambito dell'edizione 2025 del progetto “FORME”.



Venerdì 24 ottobre

TUTELA DEL SUOLO E DEL PAESAGGIO



**Parco dei Colli
di Bergamo**

Via Valmarina 25
Bergamo
ore 9:30 - 17:00



Una giornata di formazione e approfondimento per scoprire come proteggere e valorizzare questa risorsa fondamentale.

Degli esperti accompagneranno i presenti lungo un percorso all'insegna di **sostenibilità, pianificazione del territorio e gestione delle energie rinnovabili**, partendo anche dal confronto con l'esperienza del **Parco Regionale dei Colli di Bergamo** e le sue politiche di tutela del suolo.

Programma e relatori:

- Saluti istituzionali: Arch. **Leyla Ciagà**, Vicepresidente Parco dei Colli, **Elena Carnevali**, Sindaca del Comune di Bergamo, **Marco Zanchi**, Presidente Distretto dell'Agricoltura Biologica e Sociale (9:30 – 10:00)
- **Renato Ferlinghetti**, Università degli Studi di Bergamo, Centro Studi sul Territorio "Lelio Pagani": "La carta di Bergamo-Brescia delle aree protette periurbane" (10:00 -10:30)
- **Paolo Pileri**, Politecnico di Milano: "Suolo, l'ecosistema invisibile; uso e consumo di suolo agricolo: indicatori, fonti, mappe" (10:30 – 11:45)
- **Maria Aldera**, Politecnico di Milano: "Fotovoltaico, agrivoltaico, eolico e uso di suolo agricolo" (11:45 – 12:45)

- Confronto con i partecipanti (12:45 – 13:00)
- **Pausa pranzo** con buffet di prodotti del territorio (13:00 – 14:00)
- **Angelo Colleoni**, Consigliere Parco dei Colli: “L’ampliamento del Parco dei Colli di Bergamo: la cintura verde” (14:00 – 14:30)
- **Rossella Moscarelli**, Politecnico di Milano: “Piano di governo del territorio, agricoltura e tutele ambientali” (14:30 – 16:00)
- **Paolo Pileri**, Politecnico di Milano: “Effetti ambientali del consumo di suolo incluso impianti per rinnovabili” (16:00 – 16:45)
- Confronto con i partecipanti (16:45 -17:00)

Organizzato da: **Bio-Distretto dell’Agricoltura Biologica e Sociale Bergamasca, AIAB Lombardia e Parco dei Colli di Bergamo**



Venerdì 24 ottobre

PRESENTAZIONE DEL VOLUME

DEDICATO ALLE
CHEESE VALLEYS OROBICHE



Sala dei Giuristi
Palazzo Podestà
Piazza Vecchia 7
Bergamo
ore 15:30 - 17:00



Il volume, dal **taglio storico e divulgativo**, è dedicato alla **cultura casearia delle Cheese Valleys** ed è stato integrato con l'**area della Valle Camonica** orobica della provincia di Brescia. La prima edizione, che risale al 2018, fu a supporto della candidatura di Bergamo a Città Creativa UNESCO per la gastronomia.

Organizzato da: **The Cheese Valleys – Le Tre Signorie** nell'ambito dell'edizione 2025 del progetto "FORME"

CONVEGNO

Venerdì 24 ottobre

IL CIBO E LE SUE TEMATICHE

RACCONTATE ATTRAVERSO
I FILM DI ANIMAZIONE



Sala Sestini

Via Petrarca 10,

Bergamo

Ore 14:00



**L'animazione cinematografica:
un linguaggio differente per raccontare
il mondo del food.**

Programma:

- Introduzione e saluti: **Raffaella Castagnini**, Responsabile del servizio promozione della Camera di Commercio di Bergamo
- Proiezione dei film “**Jus D’orange**” di Alexandre Athané (vincitore del Food Film Fest di Bergamo 2025) e “**Sapiens?**” di Bruno Bozzetto
- Intervista a **Bruno Bozzetto** a cura di Luca Cavadini, Direttore artistico del Food Film Fest



Per partecipare è necessario iscriversi online entro le ore 16:00 di giovedì 23 ottobre.

Organizzato da: **Camera di Commercio Bergamo,**
Studio Bozzetto, Associazione culturale ArtMaiora



APPUNTAMENTI DI SABATO 25 OTTOBRE

Sabato 25 ottobre

IL DISTRETTO DEL CIBO DI BERGAMO

VALLI E LAGHI VERSO IL FUTURO!



Sala dei Giuristi
Palazzo Podestà
Piazza Vecchia 7
Bergamo
ore 15:00 - 16:00



Francesco Maroni, Presidente del **Distretto del Cibo di Bergamo**, Valli e Laghi (costituitosi nel novembre 2023), presenterà le **opportunità di crescita e sviluppo** in chiave sostenibile grazie all'accompagnamento nell'ambito del **Progetto AgriEco** di **Fondazione Cariplo**. Maroni spiegherà come il futuro del distretto si stia orientando verso la **valorizzazione del sistema agroalimentare orobico**, anche in ottica di marketing territoriale. Interverranno aziende, consorzi, le istituzioni coinvolte, il presidente di UNCEM e il Presidente dell'Azienda Turistica Locale Langhe Monferrato Roero.

Organizzato da: **Distretto del cibo di Bergamo, Valli e Laghi** in collaborazione con Associazione **The Cheese Valleys – Le Tre Signorie** nell'ambito dell'edizione 2025 del progetto "FORME"

Sabato 25 ottobre

AL-PEGGIO

IDENTITÀ, SFIDE E PROSPETTIVE
DELLE PRODUZIONI D'ALPEGGIO
NELLE CHEESE VALLEYS



Sala dei Giuristi

Palazzo Podestà

Piazza Vecchia 7

Bergamo

ore 10:00 - 12:00

Tavola rotonda per riflettere sul presente e soprattutto sull'incerto futuro della pratica della **monticazione**, messa sotto attacco dai costi d'affitto dei pascoli, dall'allarme del consumo di latte crudo e dalla mancanza di ricambio generazionale. Se ne discuterà con la politica di riferimento, sia a livello nazionale sia regionale, ma anche con i direttori dei consorzi e gli alpeggiatori.

Organizzato da: **The Cheese Valleys – Le Tre Signorie** nell'ambito dell'edizione 2025 del progetto "FORME"



MERCATO

Sabato 25 ottobre

MERCATO DELLA TERRA

E LABORATORI DEL GUSTO



Sentierone

lato Balzer

Bergamo

ore 8:30 - 12:30

Evento gastronomico urbano dedicato allo **Slow Food bergamasco e non solo**. Saranno presenti più di trenta produttori selezionati, ognuno con le proprie specialità: **frutta** e **verdura** di stagione, **formaggi** caprini e vaccini, **pane artigianale**, **miele**, **cioccolato**, **tisane** ed **erbe** aromatiche, **carni** fresche e insaccati, **vino** e **conserven**.

Organizzato da: **Slow Food**



Sabato 25 ottobre

BERGAMO WINE EXPERIENCE

MOSTRA MERCATO
CON DEGUSTAZIONI DI VINO
E PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO



Piazza Sagittario

ChorusLife

Via Serassi 26

Bergamo

ore 11:00 - 24:00



L'evento "Bergamo Wine Experience" unisce numerose cantine della bergamasca in una mostra mercato con **degustazioni di vino** e **prodotti tipici** del territorio.

Un'occasione speciale per scoprire il meglio della **produzione vitivinicola locale**, ascoltare direttamente dai produttori le storie dei loro vini e acquistare le etichette preferite in un'atmosfera **autentica** e **conviviale**. Le cantine bergamasche ti aspettano per **una giornata di degustazioni** tra profumi, sapori e storie del territorio.

Organizzato da: **Visit Bergamo**

Sabato 25 ottobre

DALLA TERRA ALLA TAVOLA

RICETTE CREATIVE CON I LEGUMI

**Sentierone**

Iato Balzer

Bergamo

Ore 11:00 - 13:00

e 16:00 - 18:00



I **legumi** sono un alimento molto importante, **ricchi di proteine vegetali** e poveri di grassi. Nonostante siano consigliati per l'elevato contenuto di fibre e per il notevole **valore energetico** che apportano, sono spesso l'ingrediente più **difficile da far apprezzare ai bambini** e dunque il meno cucinato dai genitori. Le scuole alberghiere del territorio si cimenteranno in diverse **preparazioni e presentazioni** con l'obiettivo di rendere i legumi appetibili e familiari, incoraggiando i bambini all'assaggio e per far conoscere nuove e appetibili ricette ai genitori.

Organizzato da: **Parco dei Colli di Bergamo**

Sabato 25 ottobre

LA DIETA CHE FA BENE A NOI E ALL'AMBIENTE

LA TRANSIZIONE PROTEICA COME SCELTA DI BENESSERE



Sala Sestini

Via Petrarca 10

Bergamo

ore 10:30 - 12:00



Le scelte alimentari non determinano solo la nostra **salute**, ma hanno un impatto profondo sull'**ambiente** che ci circonda. Il nostro modo di mangiare influisce sui cambiamenti climatici, sulle risorse a nostra disposizione e sul benessere degli ecosistemi. Questa **tavola rotonda** rappresenterà un'occasione per esplorare un percorso consapevole verso le **fonti di proteine più sostenibili**, che cercherà di dimostrare che unire il benessere personale a quello del pianeta è possibile. Non si tratta di rinunce, ma di un'evoluzione che può portarci a fare **scelte più etiche, sane e gustose**.

Relatori:

- Saluti istituzionali: Sindaca del Comune di Bergamo **Elena Carnevali**
 - **Silvio Garattini**, oncologo, farmacologo e ricercatore italiano, Presidente e fondatore dell'Istituto di ricerche farmacologiche "Mario Negri"
 - **Eliana Liotta**, giornalista, scrittrice e comunicatrice scientifica
 - **Claudia Paltrinieri**, Presidente di Foodinsider
- Modera: **Giorgio Lazzari**, Giornalista

Organizzato da: **Comune di Bergamo** nell'ambito del progetto europeo "Turn the Tables"



APPUNTAMENTI DI DOMENICA 26 OTTOBRE

Domenica 26 ottobre

LA FILIERA DEL PANE



Sentierone
lato Balzer
Bergamo
ore 10:30 - 12:00

Laboratorio sul **pane** nell'ambito del programma di filiera "QuiVicino" di **ASPAN**, che permette di panificare con farina di **grano bergamasco** e lombardo. Un progetto caratterizzato dalla **sostenibilità** ambientale, economica, sociale e culturale. Al termine è anche prevista una piccola degustazione.

Organizzato da: **ASPAN – Associazione Panificatori della Provincia di Bergamo**



Domenica 26 ottobre

ORIGINALGRANA

E VINI BIOLOGICI BERGAMASCHI



Sentierone
lato Balzer
Bergamo

Orari laboratorio
Laboratorio 1 - 11:30
Laboratorio 2 - 15.30
Laboratorio 3 - 16:30



Presentazione del progetto **OriginalGrana** e **degustazione di vini biologici**, un'occasione per assaggiare prodotti di alta qualità, che sostengono il territorio. OriginalGrana è un Grana padano biologico, ottenuto da latte di vacche di sola razza Bruna Alpina Originale con certificazione "LatteFieno stg" (Specialità Tradizionale Garantita), a filiera totalmente locale sostenuta da un accordo tra il produttore (**Società Agricola Ardemagni**), il trasformatore (**Biocaseificio Tomasoni**) e l'Associazione **DessBg**. I tre momenti di degustazione saranno caratterizzati dall'abbinamento di OriginalGrana con vini selezionati tra quelli della rete dei vini biologici bergamaschi del **BioDistretto dell'Agricoltura Biologica e Sociale bergamasca**.

Organizzato da: **DessBg – Disretto di Economia Sociale Solidale Bergamasca**

Domenica 26 ottobre

CERIMONIA FINALE DI PREMIAZIONE



Sala Caravaggio
Fiera di Bergamo
Via Lunga, Bergamo
ore 17:00



Oltre trecento aziende casearie verranno coinvolte nella cerimonia di premiazione del **più prestigioso contest caseario italiano**, giunto alla sua decima edizione. La partecipazione è su prenotazione e/o invito.

Organizzato da: **Guru Comunicazione** in collaborazione con Associazione **The Cheese Valleys – Le Tre Signorie** nell'ambito dell'edizione 2025 del progetto "FORME".

Domenica 26 ottobre

MERCATO DEI MERCATI E BIODOMENICA

**Sentierone**

Bergamo

ore 9:00 - 18:00



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**. Sono previste **degustazioni di vini biologici bergamaschi** e di **OriginalGrana**, progetto territoriale di Grana Padano Biologico.

Ci saranno anche **burattini e animazioni per bambini**, laboratori per grandi e piccini e un'area dedicata ai prodotti locali a marchio "**BERGAMO, Città dei Mille... sapori**" con degustazioni, show cooking e assaggi.

Organizzato da: **Bio-Distretto dell'Agricoltura Biologica e Sociale Bergamasca**, in collaborazione con **Confagricoltura, Coldiretti, DessBg, Parco dei Colli di Bergamo e Slow Food**



COMUNE DI BERGAMO

Navigando

Fra Storia, Fiumi & Sapori

Un percorso esperienziale in un territorio autentico della Lombardia

Con il contributo di:

LOMBARDIA
Style



BERGAMO CITTÀ CREATIVA
PER LA GASTRONOMIA



Cofinanziato
dall'Unione europea



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI BERGAMO



Orto Botanico
di Bergamo
Lorenzo Rota



Parco dei Colli di Bergamo



FORME
APERTURE, CANTIERI E CANTIERI DEL TERRITORIO



THE CHEESE VALLEYS
LE TRE SIGNORIE



Scopri il programma
completo su agriculturabg.it





Scopri il programma
completo su agriculturabg.it

Seguici
sui social

