2021
V EDIZIONE

AGRICULTURA e DIRITTO AL CIBO

- Bergamo Urban Food Policy Pact -

BERGAMO

29-30-31 OTTOBRE 2021

agriculturabg.it

mercati
laboratori
convegni
workshop

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

VENERDÌ 29 OTTOBRE

10.30-12.00
Webinar

COMUNITÀ DI PRATICA: LE MENSE SCOLASTICHE

Confronto tra esperienze innovative di diverse città per ispirare la nascita di nuove idee. Le buone pratiche spazieranno dalla promozione di diete sane e sostenibili, alla filiera corta, fino all'educazione alimentare.
Intervengono: **Loredana Poli** *Comune di Bergamo*, **Valentina Amorese** *Fondazione Cariplo*, **Francesca Rocchi** *Slow Food Italia*, **Giaime Berti** *Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa*, **Paola Trionfi** *AIAB nazionale*
Modera: **Silvana Signori** *Università degli Studi di Bergamo*
Organizzato da: **Comune di Bergamo**, **Biodistretto dell'Agricoltura Sociale di Bergamo**
Adatto a tutti. Durata 90'
Info: davide.zarri@comune.bergamo.it
Link per prenotazioni:
https://forms.gle/BGyEavkYKVVEWSHa8

12.00-13.00
In streaming sul canale YouTube del Comune di Bergamo

PRESENTAZIONE DELL'APP "ZEROSPRECHI"

L'app "ZeroSprechi" - un progetto del Comune di Bergamo in partnership con la Cooperativa Sociale Namasté e sviluppata grazie al contributo di EY Foundation - vuole rafforzare la cultura del cibo attraverso l'utilizzo delle nuove tecnologie.
Tramite l'app sarà infatti possibile costruire una rete di contatti che si scambiano il cibo in eccedenza, di casa in casa o verso punti di raccolta prestabiliti. Il tutto per sensibilizzare le persone a un approccio al cibo più consapevole e sostenibile.
Organizzato da: **Comune di Bergamo**, in collaborazione con **EY Foundation**, **Cooperativa Namasté**, **Deeplab/Confesercenti**, **NT Next**
Adatto a tutti. Durata 60'
Info: sindaco@comune.bergamo.it

14.30-16.00
Webinar

COMUNITÀ DI PRATICA: ORTICOLTURA URBANA

Confronto tra esperienze innovative di diverse città per ispirare la nascita di nuove idee. Le buone pratiche spazieranno dalla promozione dell'agricoltura urbana, agli orti urbani, quelli di comunità, e altri sistemi mutualistici come la cd. *Community Supported Agriculture*.
Intervengono: **Marzia Marchesi** *Comune di Bergamo*, **Valeria Stacchini** *Città Metropolitana di Bologna*, **Maria Bottiglieri** *Comune di Torino*, **Davide Marino** *Università La Sapienza di Roma*, **Giorgio Dalsasso** *Consiglio del Cibo - Piana del Cibo di Lucca*, **Cristian Benaglio** *Ruralopoli*
Modera: **Barbara Nappini** *Slow Food Italia*
Organizzato da: **Comune di Bergamo**
Adatto a tutti. Durata 90'
Info: davide.zarri@comune.bergamo.it
Link per prenotazioni:
https://forms.gle/nFYxnjFWp4aWYavB7

14.30-16.30 SALA MOSAICO, PALAZZO DEI CONTRATTI
Via Petrarca 10, Bergamo
Seminario con collegamento web

SOSTENIBILITÀ ED EXPORT

Il Covid-19 ha reso più chiara la necessità di limitare l'impatto delle nostre attività sul pianeta.
La sostenibilità diventa una richiesta globale su tutti i mercati e può costituire un limite o una opportunità di differenziazione? Come si imposta, si realizza e si comunica il contenuto di sostenibilità di aziende e prodotti? Quali costi deve affrontare una PMI?
Intervengono: **Raffaella Castagnini** *Camera di Commercio di Bergamo*, **Rita Bonucchi** *Esperta di Unioncamere Lombardia*
Organizzato da: **Camera di Commercio di Bergamo** in collaborazione con **Unioncamere Lombardia**
Adatto a PMI manifatturiere, operatori agricoli, enogastronomici, turistici, commerciali e dei servizi.
Durata 120'
Info: promozione@bg.camcom.it
Per iscriversi sia in presenza sia da remoto:
https://conference-web-it.zoom.us/webinar/register/WN_aK7QAS8rQWKcq1CuXIkaBA

16.30-18.00
Webinar

COMUNITÀ DI PRATICA: RACCOLTA E REDISTRIBUZIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

Confronto tra esperienze innovative di diverse città per ispirare la nascita di nuove idee. Le buone pratiche spazieranno dalla costruzione di reti solidali sul territorio, allo sviluppo di modalità innovative per rafforzare la capillarità del servizio di assistenza alimentare, fino al digitale.
Intervengono: **Marcella Messina** *Comune di Bergamo*, **Andrea Magarini** *Comune di Milano*, **Luigi Moraschi** *Cooperativa Cauto*, **Silvia Bardelli** *Comune di Cremona*, **Alessandra Risso** *Comune di Genova*, **Giorgia Salvatori** *Comune di Campi Bisenzio*, **Sabrina Arcuri** *Università degli Studi di Torino*
Modera: **Davide Zarri** *Comune di Bergamo*
Organizzato da: **Comune di Bergamo**
Adatto a tutti. Durata 90'
Info: davide.zarri@comune.bergamo.it
Link per prenotazioni:
https://forms.gle/6VZfYMkbEC232inT8

segue >>

con il contributo di

in collaborazione con

GLI EVENTI IN PRESENZA SARANNO SOGGETTI A CONTROLLI NEL RISPETTO DELLE NORME ANTI COVID-19.

agriculturabg.it

16.30-18.30 SPAZIO VITERBI, PALAZZO DELLA PROVINCIA
Via Torquato Tasso 8, Bergamo
Tavola rotonda

CIBO E SALUTE

Siamo in 7 miliardi sulla Terra. 3 miliardi di abitanti non si nutrono adeguatamente (troppo, troppo poco o male) e produrre cibo per così tante persone aumenta la temperatura globale, compromette la biodiversità, inquina e consuma suolo e acqua più di quanto la terra e i mari possano sopportare.
Intervengono: **Giuseppe Remuzzi** *Direttore Istituto Mario Negri*, **Carlotta Franchi** *Italian Institute for Planetary Health (IIPH)*, **Anna Patrizia Ucci** *Slow Food Lombardia*, **Alba Pietromarchi** *Fondazione Italiana per la Ricerca in Agricoltura Biologica e Biodinamica*
Organizzato da: **Biodistretto dell'Agricoltura Sociale di Bergamo**
Adatto a tutti. Durata 120'
Info e prenotazioni: info@biodistrettobg.it

17.00-18.30 SALA MOSAICO, PALAZZO DEI CONTRATTI
Via Petrarca 10, Bergamo
Tavola rotonda

AGENDA 2030 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE E IL RUOLO DEGLI OPERATORI ECONOMICI

Quali sono gli obiettivi e a che punto siamo? Gli operatori sono effettivamente consapevoli che stanno già operando nel rispetto degli obiettivi dell'Agenda 2030? Come valorizzare il loro contributo e come comunicarlo efficacemente?
Organizzato da: **Camera di Commercio di Bergamo**
Adatto a PMI, associazioni, operatori, istituzioni, consulenti. Durata 90'
Info e prenotazioni: promozione@bg.camcom.it

SABATO 30 OTTOBRE

10.00-11.30 SALA CUTULI, PALAZZO FRIZZONI
Piazza Matteotti 27, Bergamo
Laboratorio del gusto

VERSO BERGAMO-BRESCIA CAPITALE DELLA CULTURA: FORMAGGI E VINI DALL'EST LOMBARDO

Uva, grano e latte sono forse tra i prodotti che mantengono più evidente il legame con il territorio di produzione. A pochi mesi dal conferimento alle città di Bergamo e di Brescia del titolo di **Capitale italiana della cultura 2023**, vogliamo idealmente stringere le due città attorno a tre prodotti di eccellenza di questi territori, i formaggi, i vini e il pane.
Le città sono accomunate da piccole realtà montane; per le loro tradizioni e il loro territorio, con il passare del tempo, hanno perfezionato tipi di essenze foraggere diverse che, da allora, ne caratterizzano il latte, sia vaccino che caprino.
Questo ha portato alla nascita di prodotti caratteristici e unici, realizzati con latte esclusivo e con metodologie differenti.
I vini di questa parte d'Italia, invece, per la naturale conformazione dei territori, sono uno dei vanti del movimento vitivinicolo nazionale e uno degli esempi più visibili di quanto l'estro dei nostri artigiani possa creare capolavori.
Non ultimo, nota di merito per la panificazione artigianale, caratterizzata da una diversità di prodotti assai invidiabile e unica nel panorama europeo, e che dal 2011 ASPAN-Panificatore Gilardi ha voluto valorizzare dando vita al **Progetto del Pane di Filiera nelle Mense Scolastiche** dell'Istituto Comprensivo di Scanzorosciate, per la valorizzazione della filiera corta orobica e dei suoi grani tradizionali. In questo laboratorio abbineremo formaggi provenienti dai territori di Bergamo e Brescia, con il vino della Strada del Vino e dei Sapori della Bergamasca e il pane del **Progetto ASPAN-Panificatore Gilardi "QuiVicino"**: un accostamento che regalerà sorprese e divertimento, anche tramite la compilazione di una scheda per l'analisi sensoriale per allenare la consapevolezza nel consumare e scegliere cibo "buono, pulito e giusto".
Organizzato da: **Slow Food Bergamo**
Adatto a tutti. Durata 90'
Info e prenotazioni: prenotazioni@slowfoodbergamo.it

10.00-18.00 SEDE PARCO DEI COLLI
Via Valmarina 25, Bergamo

FESTIVAL DEL PASTORALISMO

In occasione del Festival del Pastoralismo verranno organizzate le seguenti attività:
10:00-18:00 Mercato con prodotti agroalimentari del Parco e formaggi artigianali bergamaschi; e mostra "Campanacci da pascolo dell'Arco Alpino".
11:00-14:00 Cucina tipica.
15:00 Convegno "La valorizzazione della carne ovina bergamasca", in collaborazione con la Camera di Commercio di Bergamo.
17:00 Presentazione libro "Transumanza picta. Mandrie, greggi, contadini e santi negli ex-voto".
Organizzato da: **Parco dei Colli di Bergamo**, **Associazione Festival del Pastoralismo**
Adatto a tutti.
Per info e prenotazioni: festivalpastoralismo@gmail.com

13.00-15.30 ISTITUTO SUPERIORE SAN PELLEGRINO
Viale Vittoria 6, San Pellegrino Terme (BG)
Tavola rotonda con aperitivo a filiera corta

REALIZZARE LA SOSTENIBILITÀ IN VALLE BREMBANA: PRESENTAZIONE ORTO DIDATTICO IN CONDOTTA

La sostenibilità nella comunità come valore educativo, didattico e culturale. Conoscere e programmare le strategie future per il miglior capitale turistico-agroalimentare, capitale territoriale, capitale sociale.
Organizzato da: **Istituto Superiore San Pellegrino Terme**, in collaborazione con **Coldiretti Bergamo**
Adatto a tutti e alle scuole di ogni ordine e grado.
Durata 120'
Info e prenotazioni:
giuseppina.arzuffi@issanpellegrino.edu.it

DALLE ORE 15.30 LA PORTA DEL PARCO
Via Privata Masnada, Mozzo (BG)
Attività all'aria aperta

AGRICOLTURA E AMBIENTE. FRA VIGNETI, PRATI E ORTI: PASSEGGIAMO NEL PARCO DEI COLLI

Passeggiata didattico-ambientale ai piedi del Monte Gussa, tra vigneti, prati e orti.
Organizzato da: **Parco dei Colli di Bergamo** e **Cooperativa Alchimia**
Adatto a famiglie. Si consiglia abbigliamento da trekking. Durata 60' a turno (ore 15.30 primo turno e ore 16.30 secondo turno)
Info e prenotazioni: rossellaaldegani@coopalchimia.it

16.00-17.30 VALLE DELLA BIODIVERSITÀ
Via Astino, Bergamo
Laboratorio

IL CIBO È PER TUTTI?

Il diritto al cibo sembra scontato, ma ogni giorno 852 milioni di persone non mangiano a sufficienza. Eppure ogni anno sprechiamo un terzo della produzione mondiale di cibo, quantità quattro volte superiore a quanto necessario per sfamare le persone denutrite nel mondo. Ti sembra giusto? Vieni a dirci la tua opinione per provare a migliorare il nostro pianeta!
Gioco di ruolo per ragazzi dagli 11 anni, a cura di **Michela Leidi**, *naturalista e collaboratrice dell'Orto Botanico di Bergamo.*
Organizzato da: **Orto Botanico di Bergamo "Lorenzo Rota"**.
In caso di maltempo l'attività si terrà all'interno della Cascina Mulino.
Adatto a ragazzi. Durata 90'
Prenotazione consigliata: https://www.eventbrite.it/e/biglietti-il-cibo-e-per-tutti-177831618157

19.30-21.00 DASTE BRISTÒ
Via Daste e Spalenga 13, Bergamo
Incontro formativo con degustazione

SAPORI RECUPERATI: LA CUCINA DEL RIUSO

Quanto cibo sprechiamo e buttiamo? Ancora troppo. Eppure ci sono buone abitudini da imparare e mettere in pratica e tante iniziative per rimediare. La cucina del recupero è attenta alla sostenibilità, all'uso completo degli ingredienti, alla qualità e alla storia che ogni piatto racconta. Durante l'incontro, **Fabio Ciconte**, *direttore dell'Associazione Terra!*, presenterà il rapporto "Siamo alla frutta" e parlerà dell'insostenibilità degli attuali rigidi standard per l'accesso al mercato ortofrutticolo, causando spreco e mettendo in difficoltà gli agricoltori, già alle prese con la crisi climatica. **Carlo Catani**, *fondatore dell'associazione Tempi di recupero*, spiegherà come evitare lo spreco alimentare in cucina, svelando i segreti per realizzare piatti gustosi e sostenibili a base di prodotti e storie recuperate dalla memoria, dall'orto e dalla cucina. A seguire, un gustoso apericena a tema preparato dai ragazzi di **Daste Bistrò**, per i quali sostenibilità ambientale ed economica sono la base della filosofia e pratica quotidiana. La degustazione sarà a base di prodotti dei **Presìdi Slow Food** e dei loro scarti, a dimostrazione che una cucina sostenibile, etica e divertente è possibile.
Organizzato da: **Slow Food Youth Network Italia**
Adatto a tutti. Durata 180'
Info e prenotazioni: comunicazione@slowfoodbergamo.it

DOMENICA 31 OTTOBRE

9.00-19.00
Sentierone, Bergamo
I sapori e i colori dell'agricoltura bergamasca

MERCATO DEI MERCATI E BIODOMENICA

Qui i produttori biologici e a filiera corta raccontano la storia del territorio bergamasco e propongono ai cittadini i loro prodotti per la degustazione e la vendita. Novità di quest'anno: aree dedicate al bio e all'economia carceraria, con la presenza di **BioAS-Associazione nazionale di Bioagricoltura sociale**. Mostre e animazioni per bambini.
Organizzato da: **Biodistretto dell'Agricoltura Sociale di Bergamo**, **Coldiretti**, **Confagricoltura**, **Mercato & Cittadinanza**, **Comunità del Mercato della Terra di Bergamo**, **Parco dei Colli**, **Slow Food Bergamo**.
Adatto a tutti.
Per orari dettagliati di ogni singola iniziativa, visitare il sito www.biodistrettobg.it

9.30-18.00 SEDE PARCO DEI COLLI
Via Valmarina 25, Bergamo

FESTIVAL DEL PASTORALISMO

In occasione del **Festival del Pastoralismo** verranno organizzate le seguenti attività:
9:00 Mostra bovini di razza bruna italiana del Parco dei Colli di Bergamo.
10:00 Presentazione libro "Campanacci d'Italia. L'Arco Alpino e le origini"(sala convegni).
10:00-18:00 Mostra "Campanacci da pascolo dell'Arco Alpino".
11:00 Commemorazione di **Tino Ziliani**, *fondatore e presidente dell'Associazione pastori lombardi* (sala convegni).
12:30 Premiazioni mostra bovina.
11:00-14:00 Cucina tipica.
14:30 Convegno "La filiera della lana: per una reale valorizzazione" in collaborazione con il **GAL Valseriana** e il **Comune di Gandino**.
15:30 Dimostrazione di caseificazione dal vivo rivolta ai ragazzi.
16:30 Presentazione libro fotografico "Remench. Transumanza in Lombardia" alla presenza degli assessori regionali **Fabio Rolfi** e **Stefano Bruno Galli**.
Organizzato da: **Parco dei Colli di Bergamo**, **Associazione Festival del Pastoralismo**
Adatto a tutti.
Info e prenotazioni:
festivalpastoralismo@gmail.com