



AGRICOLTURA E DIRITTO AL CIBO PROGRAMMA

➤ 21 OTTOBRE

VISITA GUIDATA

Piazzetta Santo Spirito, Bergamo. Ore 10:00 - 12:00

Passeggiata tra ortaglie e mercati: storie di cibo e territorio a Bergamo

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**

Per informazioni

annamaria.fortini@coldiretti.it

0354524125

➤ 23 OTTOBRE

CONVEGNO

Aula 1 Palazzo Bernareggi (Via Pignolo 76, Bergamo). Ore 10:30 -12:30

Alimentazione: sostenibilità e inclusività

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**, Protettrice al Welfare e Sviluppo Sostenibile dell'Università degli Studi di Bergamo (10:30)
- **Valentina Taglietti**, Essere Animali e Legambiente: presentazione progetto "*Mense per il Clima. Indagine sulla sostenibilità delle mense universitarie in Lombardia*" (10:40 - 11:00)
- **Michela Cametti**, 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** 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**



PROIEZIONE DI FILM

Teatro Sant'Andrea (Via Porta Dipinta 37, Bergamo). Ore 17:00 - 19:00

One Day One Day – Lavoro, diritti e dignità: proiezione e dibattito con il regista Olmo Parenti

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**

Per informazioni

ufficiolavoro@curia.bergamo.it

➤ 24 OTTOBRE

CONVEGNO

Parco dei Colli di Bergamo (Via Valmarina 25, Bergamo). Ore 9:30 – 17:00

Tutela del suolo e del paesaggio

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)
- Prof. **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)
- Prof. **Paolo Pileri**, Politecnico di Milano: "*Suolo, l'ecosistema invisibile; uso e consumo di suolo agricolo: indicatori, fonti, mappe*" (10:30 - 11:45)
- Arch. **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)
- Arch. **Angelo Colleoni**, Consigliere Parco dei Colli: "*L'ampliamento del Parco dei Colli di Bergamo: la cintura verde*" (14:00 - 14:30)
- Prof.ssa **Rossella Moscarelli**, Politecnico di Milano: "*Piano di governo del territorio, agricoltura e tutele ambientali*" (14:30 - 16:00)
- Prof. **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**

Per informazioni

info@biodistretto.it



www.biodistrettobg.it

CONVEGNO

Sala Sestini della Camera di Commercio (Via Francesco Petrarca 10, Bergamo) Ore 14:00

Il cibo e le sue tematiche raccontate attraverso i film di animazione

L'**animazione cinematografica**: un linguaggio per **raccontare** con uno **sguardo differente** le varie **tematiche 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 di **"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 Art Maiora**

Per informazioni

promozione@bg.camcom.it

➤ 25 OTTOBRE

MERCATO

Sentierone lato Balzer, Bergamo. Ore 8:30 - 12:30

Mercato della terra e laboratori del gusto

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**

Per informazioni

Comunicazione@slowfoodbergamo.it

LABORATORIO

Sentierone lato Balzer, Bergamo. Ore 11:00 - 13:00 e 16:00 - 18:00

Dalla terra alla tavola: ricette creative con i legumi

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**

Per informazioni

p.bergamelli@parcocollibergamo.it



CONVEGNO

Sala Sestini della Camera di Commercio (Via Petrarca 10, Bergamo). Ore 10:30 - 12:00

La dieta che fa bene a noi e all'ambiente: la transizione proteica come scelta di benessere

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**
- Prof. **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

Moderatore: **Giorgio Lazzari**, Giornalista

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

Per informazioni

foodpolicy@comune.bergamo.it

➤ 26 OTTOBRE

LABORATORIO

Sentierone lato Balzer, Bergamo. Ore 10:30 - 12:00

La filiera del pane

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**

LABORATORIO

Sentierone lato Balzer, Bergamo. Laboratorio 1 ore 11:30, Laboratorio 2 ore 15:30, Laboratorio 3 ore 16:30

OriginalGrana e vini biologici bergamaschi

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**

Per informazioni e prenotazioni

34793037686



MERCATI

Sentierone, Bergamo. Ore 9:00 - 18:00

Mercato dei mercati e biodomenica

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**

Per informazioni

info@biodistrettobg.it

24, 25, 26 OTTOBRE

FORME

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.

Eventi:

- **Cerimonia inaugurale** (*Piazza Vecchia, Bergamo, 24 ottobre, ore 15:00*)
- **Cheese Park: food court della gastronomia creativa italiana di Alba, Bergamo e Parma**: 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, Bergamo, 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 Ragione, Bergamo, 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 (*Vicolo Sant'Agata 19, Bergamo, 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 (*Vicolo Sant'Agata 19, Bergamo, 25 ottobre ore 11:00 - 22:00 e 26 ottobre ore 11:00 - 21:00*)
- **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*)



Organizzato da:

Associazione **The Cheese Valleys - Le Tre Signorie** nell'ambito dell'edizione 2025 del Progetto "FORME"

Per informazioni

info@letresignorie.eu www.progettoforme.org

25 OTTOBRE

MERCATO | WINE EXPERIENCE

Piazza Sagittario, ChorusLife (Via Carlo Serassi 26, Bergamo). Ore 11:00 - 24:00

Bergamo Wine Experience

Sabato 25 ottobre 2025 a ChorusLife Bergamo, ti aspettano le **cantine bergamasche** con i loro stand per degustare, scoprire e acquistare i vini del territorio. I vini prodotti nella fascia collinare bergamasca sono il frutto di terroir unici, che attraversano tutta la provincia, da Grumello del Monte a Pontida. Negli anni i **viticoltori orobici** hanno puntato sulla **qualità**, partendo dalle uve, che vengono coltivate con maestria, portate a maturazione e raccolte nel periodo migliore in base all'annata. In cantina i **grappoli** vengono subito **lavorati** per garantire un prodotto di eccellenza, che spesso richiede anni di attesa per completare l'affinamento. Stappare una bottiglia permette di degustare un'etichetta unica, declinata tra **spumanti**, **bianchi**, **rossi** e passiti: vere eccellenze enoiche, che meritano di essere conosciute.

Bergamo Wine Experience riunisce le cantine bergamasche in una grande mostra mercato con **degustazioni di vini del territorio e prodotti tipici locali** delle tre città creative UNESCO per la gastronomia: Bergamo, Alba e Parma.

Un'occasione speciale per scoprire il meglio della produzione vitivinicola del territorio, ascoltare direttamente dai produttori le storie dei loro vini e acquistare le etichette preferite in un'atmosfera autentica e conviviale.

Il ticket di ingresso all'evento costa **14 €** e include:

- **assaggi di vino** presso tutti gli stand delle cantine;
- un **calice** e una **tasca porta-bicchieri** personalizzati, che potrai portare a casa con te come ricordo;
- un **buono sconto di 3 €**, valido all'acquisto della prima bottiglia di vino presso qualunque stand.

Le cantine bergamasche ti aspettano per una giornata di degustazioni tra profumi, sapori e storie del territorio. Evita la fila e assicurati l'ingresso acquistando online il biglietto!

Aziende partecipanti Wine Experience

- Azienda Agricola Cascina Moroni
- Azienda Agricola Fejoia
- Azienda Agricola Grassenis Sonia
- Azienda Vitivinicola Medolago Albani
- Cantina Sociale Bergamasca
- Cascina San Giovanni – Moscato Martinelli
- Il Cipresso
- Mezzaripa
- Tenuta Casa Virginia
- Tenuta Castello di Grumello
- Tellurit Wine
- Tosca Vini
- Vignaioli Bergamaschi S.C.A.

Organizzato da: **Visit Bergamo**