



2024
VIII EDIZIONE

**AGRICOLTURA
e DIRITTO AL CIBO**

- Bergamo Urban Food Policy Pact -

**mercati
laboratori
convegni
workshop**

CIBO LOCALE, AZIONI GLOBALI
BERGAMO - DAL 24 AL 27 OTTOBRE 2024

CONVEGNI
GIOVEDÌ 24 OTTOBRE
dalle 10.30 alle 11.30

Sede del Parco dei Colli a Valmarina,
Via Valmarina 25, Bergamo.

Convegno

**POLITICHE DEL CIBO E COOPERAZIONE
INTERNAZIONALE**

Il bando AICS 2023 per enti territoriali e la società civile introduce per la prima volta le politiche locali del cibo tra le tematiche prioritarie e tra quelle ritenute strategiche per la cooperazione internazionale. Gli enti territoriali italiani hanno presentato ben 107 progetti entro la scadenza dei termini. Partendo dal Comune di Bergamo e dal Parco dei Colli di Bergamo ne parleremo con alcuni dei protagonisti.

Relatori:

Marzia Marchesi, Assessora Servizi per l'infanzia educativi e scolastici, Intercultura
Lucio Moiola Presidente di Confcooperative
Elena Scanferla, Responsabile progetto Confcooperative - CSA Coesi
Maurizio Martina, Vice Direttore Generale della FAO
Angelo Colleoni, Vice Presidente del Parco dei Colli
Isabella Ligia, Città Metropolitana di Cagliari
Stefano Pisano, Sindaco di Pollica
Mohammed Isayed, Comune di Jericho

Modera: Raoul Tiraboschi, Vicepresidente Slow Food Italia

Organizzato da: **Parco Colli di Bergamo, Confcooperative, Slow Food.**

Per informazioni
comunicazione@slowfoodbergamo.it

20.00

Cena al Ristorante BOPO di Ponteranica,
Via Concordia 6/A, Ponteranica.

Convegno

IL GUSTO DELL'INCLUSIONE

Le cene del giovedì sera al BOPO di Ponteranica nascono dalla collaborazione tra le cooperative sociali Alchimia e Lavorare Insieme, i corsi di formazione professionale di cucina e sala per persone con disabilità della scuola ABF sede di Bergamo. Inclusioni lavorativa e prodotti del territorio si fondono in una cena dal gusto unico!
Prenotazione obbligatoria. Costo 20€ bere escluso.

Organizzato da: **Biodistretto dell'Agricoltura Sociale di Bergamo e Slow Food.**
Rivolto a Tavolo Food Policy e cittadinanza

Per informazioni
[prenotazione obbligatoria via whatsapp](#)
o SMS al numero 3386110826

VENERDÌ 25 OTTOBRE
dalle 9.30 alle 12.30

Sala Sestini,
Palazzo dei Contratti e delle Manifestazioni,
Via Francesco Petrarca 10, Bergamo.

Convegno

**STATI GENERALI DEL TURISMO: IL VALORE
ATTRATTIVO DELL'ENOGASTRONOMIA
E DEI MARCHI DI QUALITÀ**

Il Convegno tratterà del turismo enogastronomico, dell'attrattività esercitata dai marchi collettivi di qualità (BERGAMO, Città dei Mille sapori, CAMPAGNA

AMICA) e del valore della dieta mediterranea. Il turismo enogastronomico in Italia è sempre più importante; il nostro patrimonio infatti genera forte attrattiva di turismo italiano e straniero ed è fonte di importante crescita economica e sociale grazie all'insieme dei valori che esprime: tradizioni, sostenibilità, autenticità, esperienza. Valori che insieme riescono a conservare le piccole realtà locali, l'agricoltura le comunità e i sistemi alimentari oltre a promuovere la cultura, dalla formazione degli operatori alla diffusione della conoscenza ai cittadini.

Saluti istituzionali:
Paola Esposito, Segretario generale Camera di Commercio Bergamo
Intervengono:
Elena Carnevali, Sindaca di Bergamo
Pasquale Gandolfi, Presidente Provincia di Bergamo
Relatori:
Giorgio Lazzari, Strada del Vino Valcalepio e dei sapori della bergamasca
Raffaella Castagnini, Camera di Commercio per il marchio BERGAMO, Città dei Mille sapori
Samuel Ferro, Presidente Ass. Agrimercato di Bergamo - Coldiretti Campagna Amica
Carlo Loffreda, Direttore Coldiretti Bergamo
Testimonianze
Modera: Raffaella Castagnini

Organizzato da: **Associazione Strada del vino Valcalepio e dei sapori della bergamasca, Camera di commercio e Coldiretti Bergamo.**
Adatto a Imprese, operatori e scuole
Per iscrizioni compilare il modulo online entro le ore 16 del 24 ottobre 2024.

Per informazioni
promozione@bg.camcom.it tel. 035 4225259

16.30

Cte Carnovali,
Via Carpinoni 18, Bergamo.

Convegno

RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Nel 2024 lo spreco alimentare in Italia cresce quasi del 45,6 per cento rispetto all'anno precedente, secondo i dati del Rapporto internazionale Waste Watcher 2024. Un fenomeno molto preoccupante che ha dimensioni internazionali ma che passa innanzitutto dai comportamenti dei cittadini e dalle abitudini alimentari. Anche nella nostra città, nel manifesto delle politiche locali del cibo, questa tematica è presidiata: ne parliamo con alcuni protagonisti e con l'on. Maria Chiara Gadda promotrice e prima firmataria nel 2016 della prima legge nazionale volta a favorire il riutilizzo per fini solidaristici delle eccedenze.

Relatori:
Mariachiara Gadda, Onorevole
Marcella Messina, Assessora dei Servizi Sociali del Comune di Bergamo

Francesca Greco, Ricercatrice Marie Curie
Università di Bergamo
Gaetano Caruso, Associazione Mt25
Marco Zanchi, Presidente Biodistretto dell'Agricoltura Sociale
Modera: Raffaele Avagliano, Coordinatore Dispensa Sociale di Bergamo

Organizzato da: **Bio-distretto dell'Agricoltura sociale di Bergamo, Slow Food.**
Adatto a studenti e cittadinanza

Per informazioni
comunicazione@slowfoodbergamo.it
info@biodistrettobg.it

dalle 18.00 alle 20.00

Sede del Parco dei Colli a Valmarina,
Via Valmarina 25, Bergamo.

Convegno

PER UNA ECOLOGIA INTEGRALE

Il mondo della cooperazione e quello diocesano da tempo stanno attivando pensieri ed azioni su diversi temi tra cui quelli legati alla sostenibilità ambientale e sociale. In una logica di "ecologia integrale" dove tutto è connesso e dove non possiamo parlare di una crisi senza fare riferimento alle altre, l'incontro di approfondimento vuole far emergere, attraverso l'intervento di un teologo delle periferie e un referente della cooperazione, come alcuni modelli di "lavoro" e alcuni stili possano aiutare a far fronte alle diverse crisi che stiamo attraversando. L'incontro proseguirà con l'individuazione di buone pratiche di collaborazione tra i due enti sui temi della sostenibilità ambientale.

Organizzato da: **Ufficio pastorale sociale e del lavoro/Terra esistenziale vita sociale e mondialità/Confcooperative.**
Adatto ad un pubblico eterogeneo del mondo cooperativo

Per informazioni
ufficiolavoro@curia.bergamo.it

SABATO 26 OTTOBRE

16.00

Cooperativa Areté,
Via Imotorre 28, Torre Boldone.

BIO-CASTAGNATA

Organizzata da Cooperativa Areté.
Aperta a tutti e gratuita.

LABORATORI
25 e 26 OTTOBRE
dalle 9.00 alle 12.30

Luogo presso le scuole che aderiscono

Laboratorio

CONOSCERE IL CIBO PER VIVERE MEGLIO

Progetto didattico promosso da Coldiretti, Donne Coldiretti e Campagna Amica e rivolto alle scuole primarie di Bergamo. L'iniziativa si sviluppa attraverso una serie di interventi in classe svolti da esperti e da imprenditori agricoli.

Organizzato da **Coldiretti.**
Adatto ad alunni delle scuole primarie

Per informazioni
annamaria.fortini@coldiretti.it

DOMENICA 27 OTTOBRE

dalle 10.30 alle 12.00

Sentierone nell'ambito del Mercato dei Mercati e Biodomenica

Laboratorio

LA FILIERA DEL PANE

Parliamo del PANE nell'ambito del programma di filiera "QUVICINO" di ASPAN che permette di panificare con farina di grano bergamasco e lombardo. Un progetto caratterizzato dalla sostenibilità ambientale, economica, sociale e culturale. Alla fine ci sarà una piccola degustazione.

Organizzato da **ASPAN - Associazione Panificatori della Provincia di Bergamo.**
Adatto a Cittadini consumatori

dalle 14:30 alle 16.00

Valle delle Biodiversità di Astino, Bergamo

Laboratorio

CAVOLI A MERENDA

Una famiglia di ortaggi amata da molti, odiata da altrettante persone: sapori forti, a volte pungenti, composti solforati che ci tappezzano il naso, tante molecole utilissime per la salute. Sono brassicacee, cavoli, cavolfiori, broccoli, cime di rapa. E per ciascuno di questi ortaggi le possibilità di esplorazione sono molteplici: nella Valle della Biodiversità ci sono in coltivazione 50 diverse cultivar, che possono essere scoperte e apprezzate attraverso un'esperienza legata a tutti e 5 i nostri sensi. Un educatore guiderà

la scoperta proponendo un'attività di avvicinamento alla conoscenza di questi ortaggi che ci porterà ad apprezzare in vari modi la ricchezza della biodiversità.

Organizzato da: **Orto Botanico di Bergamo**
Adatto ad adulti

Per informazioni
lorenzo.lombardi@comune.bergamo.it
tel. 035 399670

MERCATI
SABATO 26 OTTOBRE

dalle 08:00 alle 13:00

Sentierone, Bergamo.

Mercato

**MERCATO DELLA TERRA
E LABORATORI DEL GUSTO**

Durante il mercato dalle ore 10,30 alle ore 12,00, Slow Food organizza un aperitivo realizzato con i prodotti del Mercato e con il servizio offerto da alcuni studenti dell'Istituto alberghiero di Torre Boldone.

Adatto alla cittadinanza ed alle scuole

Per informazioni
comunicazione@slowfoodbergamo.it

DOMENICA 27 OTTOBRE

dalle 9:00 alle 18:30

Sentierone, Bergamo.

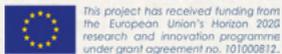
Mercato

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 di vini biologici bergamaschi. Musica e animazioni per bambini.

Organizzato da: **Bio-distretto dell'Agricoltura sociale di Bergamo in collaborazione con Slow Food, Coldiretti, Confagricoltura, Dess, Parco dei Colli di Bergamo.**
Adatto a tutti

Per informazioni
info@biodistrettobg.it



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI BERGAMO



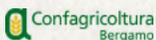
Orto Botanico
di Bergamo
Lorenzo Rota



Parco dei Colli di Bergamo



Regione
Lombardia



Stada del Vino
Valcalepio
e dei Sapori della Bergamasca

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

agriculturabg.it

