

All'Accademia del gusto si imparano i segreti della cucina Veg

All'Accademia del Gusto di Osio Sotto il 7 novembre prende il via il corso "La cucina Veg+". Per i ristoranti associati ad Ascom è gratuito. Info e iscrizioni: tel. 035.4185706/707 – info@ascomformazione.it

Sistema fieristico. Per avere i contributi regionali c'è tempo fino al 30 ottobre

La Regione ha attivato un Bando per l'innovazione e la promozione del sistema fieristico lombardo. Per richiedere i contributi regionali c'è tempo fino al 30 ottobre. Info e assistenza: Matteo Milesi Sportello del Credito Fogalco tel. 035.41.20.210 – [mail matteo.milesi@fogalco.it](mailto:matteo.milesi@fogalco.it).

Bando Innodriver, dalla Regione contributi per i

progetti di ricerca e innovazione

Bando Innodriver. Dalla Regione contributi di 25mila euro per i progetti di ricerca e innovazione che hanno comportato un investimento di 40mila euro. Domande a partire dal 21 novembre 2019 fino al 23 gennaio 2020. Per informazioni e assistenza Matteo Milesi Sportello del Credito Fogalco tel. 035.41.20.210 – mail matteo.milesi@fogalco.it

A Branzi c'è la Sagra della polenta taragna

Come ogni autunno, la regina della cucina bergamasca torna protagonista. La polenta taragna è infatti pronta a far gol in quel di Branzi dove sabato 5 e domenica 6 ottobre è di scena la Sagra della Polenta Taragna. Calda e filante, la polenta taragna viene abbinata in questo goloso weekend agli altri piatti della tradizione bergamasca, curati direttamente dai ristoranti di Branzi.

Arrosti, stracotti, selvaggina e formaggi locali, dal Formai de Mut al Branzi Ftb, sono alcuni dei piatti che saranno proposti nei locali della sagra o su prenotazione nei ristoranti convenzionati. Tipicità a tavola a parte, saranno due giornate ricche di eventi in cui grandi e piccini avranno anche l'occasione di sperimentare di persona le attività legate al mondo della cucina e dei prodotti montani. E per i più temerari c'è anche un tour in elicottero nel cielo di Branzi!

Sabato 5 ottobre

- 8.30 – Mostra Caprina: arrivo degli animali protagonisti della rassegna, inaugurazione e saluti (la premiazione della mostra è alle 13.00)
- 10.00 – Apertura della 7ima edizione della sagra della Taragna e dei musei: museo Valleve La rasega e museo Cave Branzi Le piodere, visitabili dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 17.00 (trasporto con mezzi propri)
- Dalle 10.00 alle 19.00 – Giro in carrozza con cavalli, nell'esterno area verde di via Cagnoli
- Dalle 10.00 alle 18.00 – Gonfiabili per bambini
- Dalle 10.00 alle 18.00 – concorso fotografico Branzi visto da te, con proiezione di fotografie dell'estate 2019 e concorso disegno La mia vacanza a Branzi, con esposizione disegni estate 2019
- 15.00 – Laboratorio didattico Giochi con le pannocchie
- 16.00 – Show Cooking con le delizie del pasticciere Matteo Andolfo
- 17.00 – Dimostrazione scuola di Ballo Asd Chignon
- 17.30 – Proiezione film presso il Cineteatro parrocchiale di via Follo Branzi
- 21.30 – Spettacolo serale con musica anni '70, '80 e '90, con Fabio e Umberto

Domenica 6 ottobre

- Dalle 10.00 alle 18.00 – Apertura Sagra della Polenta Taragna e musei: museo Valleve La rasega e museo Cave Branzi Le piodere
- Dalle 10.00 alle 19.00 – Giro in carrozza con cavalli, nell'esterno area verde di via Cagnoli
- Dalle 10.00 alle 18.00 – Gonfiabili per bambini
- 10.30 – Laboratorio Facciamo il pane
- 14.30 – Premiazione concorso fotografico Branzi visto da te e concorso disegno La mia vacanza a Branzi

- Dalle 15.00 alle 17.00 – Animazione spettacolo di magia e bolle di sapone in compagnia di Fiorellone Clown Magico pasticciatore
- Dalle 15.00 alle 17.00 – Tour in elicottero nell'area verde di via Cagnoli, su prenotazione presso lo stand della [Proloco di Branzi](#) oppure chiamando il numero 320 8006811.
- 16.00 – Show Cooking Le delizie del pasticciere Matteo Andolfo
- Dalle 17.00 alle 22.30 – Musica country con il gruppo The Hazzard e il team country Vallecamonica

In entrambi i giorni inoltre, dalle 10.00 alle 22.00 stand espositivi con prodotti tipici e dell'artigianato locale.

È disponibile anche un servizio bus navetta per collegamento fra i parcheggi e ristoranti di Branzi con la zona fiere, dalle 18.00 alle 22.00.

Affari di Gola, in edicola il numero di ottobre

È in edicola il nuovo numero di Affari di Gola. Questo numero sarà dedicato all'imminente appuntamento internazionale con Forme, al concorso World Cheese Award e alle iniziative che ristoratori, gastronomi e fioristi Ascom dedicheranno ai prodotti caseari. Ma anche a tanto altro. Per abbonarsi: www.larassegna.it/abbonamenti.com.

Micro, medie e piccole imprese digitali. 2,5 milioni per sviluppo soluzioni innovative

La Giunta della Regione Lombardi ha approvato la delibera con cui si incrementano i fondi finanziari del ' Bando per lo sviluppo di soluzioni innovative 4.0' attuato da Unioncamere Lombardia. L'incremento è pari a 2.582.540 di euro ed è stato approvato per poter concedere il contributo ad ulteriori domande ammesse e non finanziate, ovvero finanziate parzialmente, per esaurimento della dotazione finanziaria.

Il Bando per le soluzioni innovative 4.0 è riservato alle Micro, Medie e Piccole Imprese con sede operativa in Lombardia al momento dell'erogazione e che abbiano al loro interno competenze nello sviluppo di tecnologie digitali.

Con questo strumento la Regione vuole promuovere lo sviluppo di soluzioni, prodotti e/o servizi innovativi focalizzati sulle nuove competenze e tecnologie digitali in attuazione della strategia definita nel Piano Nazionale Impresa 4.0.

In particolare si propone di sviluppare la capacità di collaborazione tra MPMI e tra esse e soggetti e specialisti qualificati nel campo dell'utilizzo delle tecnologie 4.0, in una logica di condivisione delle tecnologie attraverso la realizzazione di progetti in grado di mettere in luce i vantaggi ottenibili attraverso il nuovo paradigma tecnologico e produttivo. Non solo. Ha come finalità anche quella di stimolare, a lungo termine, la domanda di servizi per il trasferimento di soluzioni tecnologiche e realizzare

innovazioni tecnologiche o implementare modelli di business derivanti dall'applicazione di tecnologie 4.0.

Il bando dovrebbe essere pubblicato a breve.

A Petosino e Sorisole è tempo di Fiera d'autunno

Petosino rinnova il suo speciale benvenuto alla nuova stagione con una grande festa per tutti e un pomeriggio speciale alla scoperta delle bellezze autunnali e del territorio. Domenica 6 ottobre dalle ore 9 alle 19 in via Martiri della Libertà e lungo via Aldo Moro Artigianato le strade di Petosino e Sorisole ospitano ambulanti, commercianti, hobbisti e artigiani creativi e momenti di intrattenimento per grandi e piccini. L'appuntamento è dalle 9 del mattino fino alle 19 con tanti eventi in programma.

Tanti anche i momenti dedicati ai più piccoli in quella che è stata pensata come una giornata da vivere proprio con la famiglia grazie alle attività organizzate per bambini e genitori, tra cui gli immancabili gonfiabili.

Giunta alla 14esima edizione, la storica Fiera d'autunno, organizzata dal Comune di Sorisole con l'obiettivo di valorizzare e far conoscere il territorio e creare un punto d'incontro per tutti, è un appuntamento ormai imperdibile per il territorio.

Quest'anno si presenta con un programma sempre più in linea con le nuove tendenze e con il valore aggiunto di una serie di proposte dedicate alla "Cultura dell'Autunno", protagonista del pomeriggio che si aprirà alle ore 15 all'insegna della musica con il concerto del gruppo "The Old Cadillac".

A seguire, il presentatore Beppe Locatelli accompagnerà

l'intero pomeriggio con una serie di manifestazioni intervallate da poesie e reading a tema autunnale, dove saranno tanti i riferimenti a grandi autori/artisti del presente e del passato che hanno reso omaggio all'autunno con le loro opere.

I commercianti locali cureranno una speciale sfilata autunnale all'insegna della vivacità. L'obiettivo è quello di evidenziare la bellezza culturale dell'autunno in ogni momento della giornata coinvolgendo numerose categorie merceologiche, dai libri allo sport, dall'abbigliamento all'oggettistica, dalla cura della persona al design, per condurre il pubblico in un viaggio che renderà magica la quotidianità.

E come ogni Fiera d'Autunno che si rispetti, non mancherà un tributo ai sapori con piatti preparati per l'occasione e con le tante delizie di stagione tra cui le immancabili caldarroste. L'iniziativa è curata dalla Pro Loco di Sorisole e segue l'intento tipico delle Pro Loco di promuovere il patrimonio immateriale delle nostre tradizioni attraverso alcuni momenti di intrattenimento che favoriscano anche aggregazione.

“I negozi di vicinato da sempre rappresentano il fiore all'occhiello del commercio locale, non solo per l'alta qualità dei prodotti che propongono ma anche per la relazione e l'incontro diretto che favoriscono con il loro lavoro quotidiano. E oggi più che mai questa ricchezza si manifesta con un evento davvero unico dove tutti potranno ammirare la grande creatività e l'estro dei commercianti di Sorisole” dice Ramona Mussetti, Assessore alle Attività Commerciali del Comune di Sorisole.

“Siamo molto felici di collaborare a questa manifestazione – dice Manuel Quarti, Presidente della Pro Loco di Sorisole – perché eventi come questi rispecchiano esattamente gli intenti che le Pro Loco si prefiggono con il loro costante lavoro, basati sulla creazione di momenti di socialità in cui dare risalto alle tradizioni e alla cultura del territorio, con la

musica, l'arte e lo stare insieme in una piazza, incontrandosi e condividendo le passioni, come in questo caso, quella della musica, che noi della Pro Loco di Sorisole abbiamo voluto favorire con questa band davvero vivace che ci stupirà con le sue note vintage e rock'n'roll".

Nonni vi presento Astino

In occasione della Festa nazionale dei Nonni, istituita nel 2005 "quale momento per celebrare l'importanza del ruolo svolto dai nonni all'interno delle famiglie e della società in generale", l'Officina dello storico di Bergamo e la Fondazione MIA, in collaborazione con la Presidenza del Consiglio comunale di Bergamo, l'Assessorato all'Educazione alla cittadinanza e l'Assessorato alle Politiche sociali organizzano mercoledì 2 ottobre 2019 l'iniziativa "Nonni vi presento Astino": una visita della Chiesa del Santo Sepolcro e del monastero a cura dei bambini delle classi quinte A, B, C della scuola primaria Giovanni Pascoli di Redona, Istituto Comprensivo Giuliano Donati Petteni, della classe quinta A della Scuola primaria Cavezzali di Longuelo, Istituto Comprensivo I Mille, con l'aiuto degli studenti della classe quinta E dell'I.T.C.T. Vittorio Emanuele II.

L'importanza dell'Educazione al patrimonio e alla cittadinanza attiva, in cui rientra a pieno titolo anche il dialogo tra le diverse generazioni, è certamente una dichiarazione presente nei documenti ministeriali, ma soprattutto una pratica diffusa nelle scuole dell'autonomia, scuole cioè aperte alla

dimensione di appartenenza alla comunità locale e nazionale.

In quest'ottica, la valorizzazione dei beni culturali e le esperienze di sensibilizzazione rispetto al valore del patrimonio culturale locale, della storia ed del paesaggio – com'è “Nonni vi presento Astino” – rappresentano un'importante occasione per allargare le conoscenze e far crescere l'attenzione di tutti rispetto all'importanza della tutela, salvaguardia e valorizzazione dei beni artistici, architettonici e naturali del territorio in cui si vive.

Per gli studenti, circa 50, a cui il 2 ottobre spetterà il compito di animare l'iniziativa facendo da guida ai quasi 70 nonni partecipanti, questa rappresenta la tappa conclusiva di un percorso formativo.

I bambini della primaria, che saranno accompagnati dalla maestra Susanna Pendesini della scuola Giovanni Pascoli di Redona e dalla maestra Paola Calegari per la Cavezzali di Longuelo, hanno infatti frequentato lo scorso anno scolastico i laboratori dell'Officina dello Storico (Laboratorio di didattica della storia e di educazione al patrimonio) e, nell'occasione, hanno visitato il monastero di Astino partecipando alle attività laboratoriali sulla storia dell'abbazia.

I ragazzi della classe quinta E dell'Istituto Tecnico Commerciale e Turistico Vittorio Emanuele II di Bergamo, che affiancheranno gli alunni della primaria, hanno invece svolto, sempre presso il monastero nell'anno scolastico 2018/2019, un'esperienza di Alternanza Scuola – Lavoro.

Il programma del 2 ottobre, presentato oggi in conferenza stampa da Cesare Fenili dell'Officina dello Storico e Fondazione MIA alla presenza del Presidente del Consiglio comunale Ferruccio Rota, dell'Assessore all'Educazione alla Cittadinanza Marzia Marchesi, dell'Assessore alle Politiche Sociali Marcella Messina, dell'Assessore all'Istruzione Loredana Poli e con la partecipazione di Donatella Piccirilli, Dirigente dell'Istituto Comprensivo

“I Mille” prevede:

- Ore 9.30 – Sala Refettorio del Monastero: saluti istituzionali e presentazione della iniziativa
 - Ore 9.45 – 10.00 Proiezione del filmato Il piacere di essere nonni realizzato dalla OKI DOKI FILM per conto dell'Assessorato alle Politiche sociali del Comune di Bergamo
 - Ore 10.00 – 10.45: I bambini della primaria Cavezzali di Longuelo, accompagnati dalla proiezione di slides con i loro disegni, raccontano alcuni episodi sulla storia del Monastero tratti da fonti storiche: Le Ricordanze degli abati secoli XVI e XVII, Il Compendio dell'abate Ignazio Guiducci 1646, La Istoria della badia di Astino, 1704 di Gerolamo Mazzoleni.
 - Ore 11.00 – 12.15: Visita alla Chiesa del Santo Sepolcro e al Monastero con la guida degli alunni della primaria Pascoli di Redona e degli alunni della primaria di secondo grado Pascoli di Curno-Mozzo seguendo itinerari tematici che verranno opportunamente segnalati.
 - Ore 12.30 conclusione manifestazione. Sempre in occasione della Festa dei Nonni 2019, la Presidenza del Consiglio comunale ha organizzato per sabato 5 ottobre 2019 alle ore 16.30 nel cortile di Palazzo Frizzoni il concerto del “Gli Harmonici”, coro di voci bianche e coro giovanile. In caso di pioggia il concerto sarà annullato.
-

A Nembro un centro per la tecnologia d'avanguardia

Inaugura ATC, l'Additive Technology Center, il centro all'avanguardia per la tecnologia additiva. DMG MORI, GFM e ITEMA sono le tre aziende promotrici di ATC, un progetto presentato a Nembro il 27 settembre scorso, al servizio delle imprese nel segno di innovazione, competitività e sviluppo.

Un concentrato di tecnologia e di progettazioni all'avanguardia in grado di stimolare un intero territorio con la sua economia avanzata. Un centro di livello internazionale dove sperimentare le tecnologie e le macchine più innovative in fatto di manifattura additiva e verificarne concrete applicazioni per l'industria. Un hub di sperimentazione e applicazione al servizio dell'industria manifatturiera dove esplorare nuovi percorsi di conoscenza e formazione. Un unico incubatore di idee e di imprese per la crescita del comparto meccanico nell'ottica della sperimentazione, prototipazione, formazione, sviluppo di processo e innovazione.

DMG MORI è leader mondiale nella produzione di macchine utensili ad asportazione truciolo, con soluzioni tecnologiche complete; GFM è l'azienda che con oltre 40 anni di esperienza progetta, produce e assembla componenti meccanici di precisione per tutti i settori industriali avanzati; e ITEMA è l'azienda tra i leader mondiali nella produzione di telai per la tessitura tecnologicamente avanzati che ogni anno vengono installati in più di 50 Paesi nel mondo.

L'Additive Technology Center nasce come un progetto ambizioso: il primo centro in Italia con la mission di potenziare la conoscenza e l'utilizzo delle tecnologie di additive manufacturing, tra cui l'hybrid technology. L'obiettivo è fornire alle aziende il necessario supporto tecnologico per la

riprogettazione dei processi di produzione attraverso l'ideazione di soluzioni avanzate e l'expertise unica nel settore, grazie ad un team ingegneristico altamente specializzato.



A Bergamo è tempo di “Agricoltura e diritto al cibo”

Torna a Bergamo, tra il 27 e il 30 settembre, la terza edizione di «Agricoltura e diritto al cibo», manifestazione dedicata ai temi dell'alimentazione di qualità e di un'agricoltura sostenibile, espressione della Food Policy del Comune di Bergamo. L'iniziativa è nata nel 2017 per meglio

accompagnare l'appuntamento mondiale del G7 dell'Agricoltura che si tenne in città e trasformò Bergamo nella capitale mondiale del diritto al cibo e dell'agricoltura sostenibile: quella del 2019 rappresenta la prima edizione della manifestazione da quando è stato siglato il Bergamo Urban Food Policy Pact, adesione della città al patto dei Sindaci di molte città del mondo sulle politiche alimentari urbane.

Il prossimo sarà quindi un'intera settimana dedicata alle filiere di produzione del cibo, ad un'agricoltura rispettosa dell'ambiente: moltissime le attività, i mercati, i convegni e laboratori che animeranno il centro città, la Valle D'Astino e alcuni luoghi significativi della città di Bergamo tra spettacoli di burattini, musica, l'adesione alla giornata Fridays for Future, giochi per bambini, vendite di libri e molto altro ancora.

Tra i punti di forza della manifestazione c'è il grande mercato dei produttori, che vedrà presenti molti produttori del territorio e che si svilupperà lungo tutto il Sentierone sia sabato che domenica: oltre cento piccoli produttori a filiera corta testimonieranno come, attraverso la semplice spesa settimanale, l'agricoltura possa davvero cambiare e sia possibile realizzare un'economia più equa e vicina ai territori. Convegni, incontri, iniziative e laboratori di approfondimento, tra i quali un'illustrazione del portale BergamoGreen, completeranno il ricco calendario della manifestazione: si parlerà di turismo gastronomico, ma anche dell'insegnamento dell'enciclica Laudato sì di Papa Francesco, di filiera corta, di sicurezza alimentare, di cambiamento climatico e tanto altro.

“I temi dell'agricoltura sostenibile, della valorizzazione della filiera agroalimentare locale, della relazione tra produzione agricola e tutela del paesaggio sono esattamente quelli di cui ci siamo occupati in questi anni, grazie anche alla spinta di Expo 2015 e all'esperienza del G7 di un anno fa – spiega il sindaco di Bergamo Giorgio Gori -. Le esperienze

si sono intrecciate: il lavoro del tavolo permanente sull'agricoltura, insediato in Comune, il moltiplicarsi dei mercati dei produttori e il crescere delle forme di consumo alimentare consapevole, l'avventura della Valle della Biodiversità, la nascita del Biodistretto, la collaborazione con l'Università e con la Camera di Commercio, i progetti sulle mense scolastiche, il contributo costante di BergamoScienza e di istituzioni importanti come il Cesvi. Tutte queste energie si sono coordinate in occasione del G7 dell'agricoltura dando vita ad Agricoltura, un evento a cui la manifestazione 2019 non solo dà continuità, segno dell'affermazione dell'agricoltura sostenibile come leva di sviluppo economico, di qualificazione dei costumi alimentari e di valorizzazione del nostro territorio, ma addirittura rilancia la sfida, coinvolgendo nuovi soggetti del territorio e affrontando nuovi fondamentali temi per il futuro del mondo in cui viviamo".

L'iniziativa è organizzata dal Biodistretto dell'agricoltura sociale di Bergamo in collaborazione con VisitBergamo, patrocinata dal Comune, dalla Provincia e dalla Camera di Commercio di Bergamo. Aderiscono quest'anno tantissime realtà del territorio.

Il programma completo della manifestazione è consultabile al sito: www.agriculturabg.it