

## **Bergamo capitale della gastronomia Unesco: oltre 200 degustazioni, cena sold out e 2.000 euro raccolti per la solidarietà**

“Un’occasione di scambio culturale che mette in rete università, ricerca, imprese e associazioni” sottolinea Claudio Cecchinelli, Bergamo Città Creativa per la Gastronomia



Si è concluso sabato 6 settembre il secondo incontro internazionale di scambio gastronomico tra le Città Creative della rete UNESCO, che ha portato a Bergamo delegazioni e chef da Stati Uniti, Grecia e Giappone. La manifestazione nasce dalla collaborazione tra le città del network internazionale “Pueblos del Maíz” e Bergamo Città Creativa per la Gastronomia, coordinata dal Comune di Bergamo. Designata dall’UNESCO nel 2019 come Città Creativa della Gastronomia, Bergamo è entrata nel 2024 anche in questo network, nato in Messico e negli Stati Uniti per valorizzare il ruolo del mais nelle culture alimentari. È la prima città europea a farne parte, l’unica fuori dal continente americano. Protagonisti dell’iniziativa sono stati Joel Herrera (San Antonio, Texas), Jenna Grigalauski (Tucson, Arizona), Andreas Klavdianos (Salonicco, Grecia) e Satoshi Kamei (Usuki, Giappone), tutti per la prima volta a Bergamo. L’evento, promosso dal Comune di Bergamo insieme all’Associazione Cuochi Bergamaschi, ha registrato numeri importanti: oltre 200 degustazioni servite durante lo showcooking internazionale, una cena-evento sold out con 80 posti esauriti e più di 2.000

euro raccolti per il progetto benefico “Ol disnà”.

### **Un itinerario tra vigne, storia e produzioni locali**

La tre giorni si è aperta giovedì 4 settembre con l'accoglienza delle delegazioni in Val Cavallina e nelle Terre del Vescovado. Gli ospiti hanno visitato la tenuta del produttore di Valcalepio Medolago Albani con le sue cantine, l'Oratorio Suardi con gli affreschi di Lorenzo Lotto e il birrificio Totem, nuova realtà del territorio. La giornata si è conclusa a Villa Pagnoncelli Folcieri con un focus sul Moscato di Scanzo. Un percorso che ha permesso di apprezzare la varietà delle produzioni bergamasche e la qualità dei vigneti locali, capaci di distinguersi anche in spazi ridotti ma unici.

### **Ricerca, università e showcooking**

Venerdì 5 settembre gli chef ambassador hanno incontrato i ricercatori del CREA – Centro di Ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali, approfondendo temi legati all'innovazione e alla salvaguardia delle colture tradizionali. La mattinata si è chiusa con una tavola rotonda promossa dall'Università di Bergamo e condotta dalla professoressa Federica Burini, con la partecipazione di prorettori e docenti: un'occasione di confronto tra atenei e di sviluppo di nuove collaborazioni. Nel pomeriggio, grande affluenza allo showcooking delle Città Creative, realizzato con la collaborazione Coldiretti Bergamo alla Fiera di Sant'Alessandro. Sul palco si sono alternati i quattro chef internazionali – Herrera, Grigalauski, Klavdianos e Kamei – affiancati dai colleghi dell'Associazione Cuochi Bergamaschi, Emanuele Toffanin e Lisa Noris, guidati dal vicepresidente Morris Sigismondi. Il pubblico ha potuto degustare piatti iconici delle rispettive tradizioni: zuppa di chorizo dal Texas, tamales di pollo dall'Arizona, crema di mais dal Giappone e dessert alla vaniglia dalla Grecia. Sono state servite complessivamente oltre 200 porzioni, accolte con grande entusiasmo dai visitatori. Sempre in fiera, le delegazioni hanno incontrato la sindaca di Bergamo, Elena Carnevali, portando i saluti delle proprie città e rafforzando così le relazioni istituzionali a livello internazionale.

### **Una cena-evento tra culture e solidarietà**

Sabato 6 settembre si è svolta al SAPS – Pentole Agnelli Cooking Lab la cena-evento “Cucine in dialogo”, organizzata dall'Associazione Cuochi Bergamaschi con il supporto del Comune di Bergamo – Città Creativa UNESCO per la Gastronomia. Gli 80 posti disponibili sono andati esauriti in breve tempo, confermando l'interesse del pubblico. Il ricavato della serata, oltre 2.000 euro, è stato devoluto al progetto “Ol disnà”, che assicura pasti a domicilio per le persone più fragili della città. Gli ingredienti avanzati dalle preparazioni sono stati donati alla mensa del convento dei frati cappuccini, rafforzando la dimensione solidale e sostenibile dell'evento.

La cucina del Pentole Agnelli Cooking Lab è stata animata dall'energia creativa dei quattro chef ospiti che, insieme ai colleghi dell'Associazione Cuochi Bergamaschi, Fabrizio Camer, Morris Sigismondi, Lisa Noris e Emanuele Toffanin, hanno costruito un menù multiculturale: mais arrostito e tamales serviti su foglia di pannocchia dagli Stati Uniti, agedashi di tofu fritto e merluzzo dal Giappone, manzo alla greca e bougatsa di pasta fillo da Salonicco, accanto alle immancabili ricette orobiche a base di polenta. Una varietà di piatti che ha conquistato gli ospiti, dimostrando come le Città Creative sappiano creare ponti culturali attraverso la gastronomia.

### **Le voci dei protagonisti**

Gli chef internazionali hanno raccontato con entusiasmo la loro esperienza bergamasca.

Per Joel Herrera (San Antonio) è stato “un onore poter lavorare a fianco dei cuochi bergamaschi”, un'occasione che gli ha lasciato “il ricordo dell'attenzione e della passione infuse nella preparazione dei piatti”.

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/bergamo-capitale-della-gastronomia-unesco-oltre-200-degustazioni-cena-sold-out-e-2-000-euro-raccolti-per-la-solidarieta/>

Dalla Grecia, Andreas Klavdianos (Salonicco) ha sottolineato come “per quanto i nostri ingredienti possano sembrare simili, la realtà culinaria bergamasca sia stata una sorpresa”.

Il giapponese Satoshi Kamei (Usuki) ha invece rimarcato la complementarità tra tradizioni: “È stato sorprendente osservare come la cucina del mio Paese si sia rivelata complementare a quella bergamasca: sapori diversi hanno creato un’armonia inaspettata”.

Infine, Jenna Grigalauski (Tucson) ha definito la sua prima volta a Bergamo “indimenticabile”, evidenziando come “lavorare insieme sia ciò che permette ai professionisti di migliorare costantemente e imparare gli uni dagli altri”.

A tirare le fila dell’esperienza è stato Claudio Cecchinelli, focal point di Bergamo Città Creativa UNESCO per la Gastronomia e vicecoordinatore mondiale della rete: “Grazie a questo incontro Bergamo consolida il suo ruolo internazionale. Non si tratta solo di cucina, ma di un vero scambio culturale che mette in rete università, ricerca, imprese e associazioni, sotto il segno del nostro patrimonio vivente”.

### **Un network che guarda al futuro**

Durante il soggiorno, gli ospiti hanno avuto modo di apprezzare la tradizione culinaria bergamasca, basata su gesti e saperi antichi, rimanendo colpiti in particolare dalla pazienza necessaria per la preparazione della polenta secondo il metodo tradizionale. Grande interesse anche per le bellezze della città, scoperte grazie alle visite con i mezzi elettrici di TukTuk Bergamo, e per la varietà delle produzioni locali. L’iniziativa ha confermato Bergamo come punto di riferimento della Rete della Gastronomia dell’UNESCO, di cui coordinerà i lavori per i prossimi due anni. Lo scambio ha rafforzato i legami con le città ospiti: Salonicco ha espresso interesse ad avviare un dialogo con le realtà vitivinicole locali, mentre il Giappone ha manifestato la volontà di attivare scambi professionali tra cuochi. Sono inoltre già confermate le partecipazioni di Bergamo al Festival “Pueblos del Maíz” a Tucson e San Antonio nelle prossime settimane.

### **Una città in rete**

L’iniziativa ha coinvolto numerose realtà del territorio – Università degli Studi di Bergamo, Fiera di Sant’Alessandro, Associazione Cuochi Bergamaschi, Coldiretti Bergamo, Strada del Vino Valcalepio, Consorzio Tutela Moscato di Scanzo, Pro Loco Trescore Balneario, Birrificio Totem di Scanzorosciate, CREA – Centro di Ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali, FAI – Delegazione Bergamo, TukTuk Bergamo srl – coordinate dal Comune di Bergamo – Città Creativa UNESCO per la Gastronomia. Il secondo incontro internazionale delle Città Creative della Gastronomia è stato accolto con entusiasmo e partecipazione, confermando la capacità di Bergamo di valorizzare le proprie eccellenze e di intrecciare relazioni internazionali solide. Il mais, ingrediente identitario e comune, si è rivelato un potente strumento di dialogo e innovazione, capace di unire tradizioni e culture diverse in un progetto condiviso e aperto al futuro.