

## Bergamo ospita l'incontro internazionale tra le Città Creative UNESCO

Tre giorni dedicati alla creatività culinaria, con delegazioni e chef provenienti da Stati Uniti, Grecia e Giappone



Da oggi, giovedì 4, a sabato 6 settembre 2025 Bergamo sarà il palcoscenico del secondo incontro internazionale di scambio gastronomico tra le Città Creative UNESCO, un evento diffuso tra città e territorio che unisce visite, momenti di formazione, show-cooking e una cena evento conclusiva. L'iniziativa coinvolgerà l'Università di Bergamo, la Fiera, il CREA - Centro di Ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali e il SAPS - Pentole Agnelli Cooking Lab. La manifestazione nasce dalla collaborazione tra il network internazionale "Pueblos del Maíz" e Bergamo Città Creativa UNESCO 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. Dal 4 al 6 settembre arriveranno a Bergamo le delegazioni di quattro città: Tucson (Arizona, USA), San Antonio (Texas, USA), Salonicco (Grecia) e Usuki (Kyushu, Giappone). Ogni delegazione sarà composta da un rappresentante della Città Creativa Unesco e da uno chef ambassador, chiamato a raccontare la propria tradizione culinaria attraverso ricette e interpretazioni creative. A fare gli onori di casa sarà il Comune di Bergamo, rappresentato da Claudio Cecchinelli, focal

point di Bergamo Città Creativa per la Gastronomia e vicecoordinatore mondiale del network UNESCO della Gastronomia, insieme all'Associazione Cuochi Bergamaschi e a Coldiretti. «Grazie a questo incontro – dichiara Claudio Cecchinelli – Bergamo consolida il suo ruolo internazionale all'interno della Rete delle Città Creative. La manifestazione non si limita alla cucina e alla gastronomia, ma permette di attivare un vero scambio culturale che mette in rete università, ricerca, imprese, sotto il segno del patrimonio vivente, il “living heritage” del nostro territorio, fatto di storie e persone. Il mais, ingrediente identitario della nostra cucina, è diventato ponte tra culture diverse, dimostrando come la tradizione possa farsi innovazione e generare nuove opportunità di crescita».

Dal 2019 Bergamo fa parte della Rete delle Città Creative UNESCO, che oggi riunisce 350 città in otto settori creativi, di cui 56 riconosciute per la Gastronomia. Un titolo ottenuto grazie all'eccellenza della tradizione enogastronomica e alla ricchezza di un territorio che unisce qualità produttiva e cultura diffusa. A gennaio 2024 Bergamo è entrata anche nel network internazionale “Pueblos del Maíz”, fondato da Puebla e Mérida (Messico), San Antonio (Texas) e Tucson (Arizona). È stata la prima città europea ad aderire. Il doppio riconoscimento UNESCO e Pueblos del Maíz colloca Bergamo al centro di una rete internazionale che valorizza saperi tradizionali e creatività locale, trasformandoli in risorse economiche, sociali e culturali. Al tempo stesso, consente di confrontarsi con altre città del mondo, facendo conoscere il fermento creativo del territorio bergamasco, fatto di persone, imprese e storie capaci di raccontare un patrimonio produttivo ed enogastronomico unico

## Il programma

Le delegazioni internazionali saranno accolte il 4 settembre in Val Cavallina e nelle Terre del Vescovado, dove saranno proposte visite dedicate alla storia e alle eccellenze vitivinicole locali. **Venerdì 5 settembre** si entra nel vivo della manifestazione: mattinata al **CREA – Centro di Ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali**, con approfondimenti scientifici sulla produzione e conservazione del mais a Bergamo. A seguire, **incontro all'Università di Bergamo** sui temi internazionalizzazione, geografia, economia, marketing e alimentazione, con: Federica Burini – delegata del Rettore al Public Engagement e docente di geografia e studi territoriali, Flaminia Nicora – prorettrice all'internazionalizzazione e docente di letteratura inglese e studi postcoloniali, Elisabetta Bani – prorettrice alla valorizzazione delle conoscenze e ai rapporti con il territorio e docente di diritto dell'economia, Elisavet Manoli, professore di Economics and Business management, Andrea Pozzi, professore di Marketing del turismo. Alle ore 17, alla **Fiera di Sant'Alessandro** (via Lunga), nello stand di Coldiretti Bergamo, **showcooking internazionale** con gli chef ambasciatori delle Città Creative: i quattro cuochi proporranno altrettante ricette iconiche della propria tradizione, secondo la propria visione creativa. Il mais farà da filo conduttore in tutti i piatti, mostrando come questo ingrediente, così simbolico per la storia alimentare orobica, sia interpretato in modo inaspettatamente differente in altre culture. Ingresso gratuito alla Fiera nella giornata. **Sabato 6 settembre si chiude l'evento con “Cucine in dialogo” al SAPS – Pentole Agnelli Cooking Lab, a Lallio**, organizzata dall'Associazione Cuochi Bergamaschi. I quattro chef internazionali- Andreas Klavdianós; Joel “Tatu” Herrera, Jenna Grigaluski, Satoshi Kamei- cucineranno insieme a quattro cuochi bergamaschi guidati dal presidente dell'associazione Fabrizio Camer e dal vicepresidente Morris Sigismondi, per una serata di contaminazione gastronomica tra America, Asia ed Europa. Protagonista sarà ancora il mais, celebrato come simbolo di identità e culture diverse. La cena avrà finalità benefica: il ricavato sarà destinato al progetto di sicurezza alimentare **“Ol disnà”**, realizzato dall'ente del Terzo Settore Aiuto per l'Autonomia in convenzione con il Comune di Bergamo, che consegna pasti a domicilio nel comune di Bergamo. (Posti limitati, prenotazione via WhatsApp al numero 392 681 5377).

L'evento si aggiunge agli appuntamenti che hanno recentemente portato la cucina bergamasca nel mondo: dalla **Macao Gastronomy Week** a luglio, al **Pueblos del Maíz Festival** a San Antonio in Texas lo scorso anno, fino al **New Usuki Gastronomy Event** in Giappone.

Grazie al patto di collaborazione siglato a inizio anno tra Comune di Bergamo e Associazione Cuochi Bergamaschi, la città valorizza questi professionisti come ambasciatori della cultura alimentare bergamasca in Italia e all'estero.



Andreas Klavdianós



Tatu Herrera

### **Gli chef ambassador ospiti**

Chef Andreas Klavdianós – Salonicco

Con oltre 28 anni di esperienza, ha lavorato in pasticcerie, ristoranti italiani e attività internazionali, fino a specializzarsi nella cucina greca, diventata la sua grande passione. Ideatore di progetti innovativi che spaziano dall’alta cucina allo street food, come chef e consulente ha contribuito all’apertura e al successo di oltre sessanta ristoranti premiati.

Chef Joel “Tatu” Herrera – San Antonio

Dalla gestione delle cucine di grandi hotel alla creazione di ristoranti pop-up e caffetterie, porta avanti da oltre 20 anni una ricerca che intreccia tecnica e identità. La sua cucina racconta l’eredità della cultura Tejana, dove ogni ingrediente diventa memoria, famiglia e fede.



Jenna Grigaluski

Chef Jenna Grigaluski – Tucson

Chef personale e consulente culinaria, è specializzata in ricette sane e creative, ideate per adattarsi alle esigenze dei suoi clienti. Con la sua attività offre un’esperienza su misura, pianificando menù e cucinando piatti esclusivi direttamente nelle case delle persone.



Satoshi Kamei

Chef Satoshi Kamei – Usuki

Proprietario e chef del Kawaguchiya-Ryokan “Hisaraku”, la locanda di famiglia, è maestro nella preparazione del pesce, di cui padroneggia tecniche avanzate come ikejime e shinkeijime. Alla guida dell’associazione culinaria di Usuki, dedica grande impegno alla trasmissione delle tradizioni locali, tenendo corsi di cucina per studenti e giovani chef.

Quattro percorsi diversi che raccontano la ricchezza della cucina internazionale, messi in dialogo con l’eccellenza bergamasca.