

19 Marzo 2015

Expo, il gelato invade il centro di Bergamo

Dal 15 maggio al 30 giugno l'evento dedicato alla filiera bergamasca. Negli spazi che furono di Sacerdote un laboratorio a vista con i gelatieri Co. Gel. Ascom





Mais, salumi, formaggi. Ma non solo. C'è un altro prodotto nel quale Bergamo è regina ed è un autentico campione del made in Italy nel mondo. Il gelato. Il territorio provinciale vede infatti la presenza unica ed eccezionale di operatori che coprono l'intera catena produttiva: dalle materie prime agli ingredienti, dalle macchine e i impianti agli arredi, dai contenitori a coni e cialde, dagli accessori fino, naturalmente, ai gelatieri. Tutti questi attori saranno per la prima volta riuniti in un unico evento, Expo Gelato 2015, che prenderà casa nel centro di Bergamo dal 15 maggio al 30 giugno.

L'iniziativa, promossa e sostenuta dalla Camera di Commercio di Bergamo, ha l'obiettivo valorizzare il gelato artigianale made in Italy e le filiera bergamasca ed il primo passo di percorso di rete che progetti nuove azioni di valorizzazione, qualificazione e sviluppo dell'intero comparto, che vale complessivamente 3,2 miliardi a livello nazionale con 2 miliardi di consumo e con la presenza di 39mila punti/gelaterie sul territorio nazionale.

Expo Gelato è un progetto di edutainment rivolto al grande pubblico e agli operatori di settore, dove l'apprendimento (grazie ai laureati dall'Università di Bergamo che, in veste di ciceroni, racconteranno ai visitatori le tecniche e le qualità che stanno dietro ad ogni azienda e ad ogni processo), si unirà al gusto e al divertimento, con gli allievi degli istituti professionali di San Pellegrino e Sarnico che si dedicheranno, nel laboratorio, alla preparazione del gelato.

Gli spazi sono stati messi a disposizione dalla Banca Popolare di Bergamo e raccontano la filiere in un percorso in tre tappe: "conoscere", "fare" e "mangiare".

La conoscenza avverrà nella Gallery, nel Chiostro di Santa Marta, con la presentazione della storia del gelato e delle 20 imprese protagoniste: 18 bergamasche e due nazionali note al grande pubblico (Fabbri e Ferrero), suddivise negli ambiti "materie", "tecnica" e "contenitori".

Il fare sarà nel Lab, nello spazio ex Sacerdote uomo, con la creazione di un vero laboratorio a vista nel quale il pubblico potrà entrare, assistere da vicino alla produzione del gelato che sarà fresco tutti i giorni e partecipare agli workshop, incontri, esibizioni dei migliori esperti di settore internazionale (dalla Coppa del Mondo del Gelato) e nazionale (dalla Scuola Italiana di Gelateria) durante tutto il periodo. Il laboratorio sarà gestito dal Comitato Gelatieri Bergamaschi e prevede l'alternarsi dei gelatieri che aderiranno proponendo il gusto del giorno.

Il mangiare, invece, avverrà nella zona living, all'angolo tra via Crispi e la Galleria di Santa Marta, dove in uno spazio di 300 mq troverà spazio un allestimento destinato alla degustazione del gelato e favorirà l'incontro, il relax e lo svago dei visitatori nazionali, locali e internazionali.

Una nota particolare la merita l'allestimento, progettato da Francesca Perani, che con l'obiettivo di stimolare i sensi attraverso materiali, colori, trasparenze e allestimenti trasforma e modifica temporaneamente la funzione d'uso di luoghi
amento e rinascita.



«È un evento di grande spessore – evidenzia **Massimo Bosio, presidente del**

Comitato Gelatieri Bergamaschi dell'Ascom -, in pratica è l'unica manifestazione a livello nazionale in chiave Expo dedicata al gelato, che consacra perciò Bergamo come punto di riferimento per una delle specialità italiane più amate nel mondo. Ha un forte valore divulgativo e promozionale ed è importante che anche i gelatieri artigianali della provincia siano coinvolti». Al lavoro ci saranno le insegne aderenti al Comitato «per le quali si apre una vetrina nel centro città, mentre bergamaschi e turisti avranno l'opportunità di assaggiare giorno dopo giorno lo stile ed i gusti diversi, che compongono l'offerta bergamasca». Oltre alcuni gusti legati alle aziende presenti nell'esposizione e a quelli proposti da ogni gelatiere sarà, sempre presente il "Mielgot", gelato a base di latte, miele e biscotto di mais Spinato di Gandino scelto come simbolo del territorio e della campagna Gelateria di Fiducia nell'anno dell'Expo.

A corollario di Expo Gelato sono stati studiati altro progetti per valorizzare la filiera: un piano di internazionalizzazione volto ad attrarre a Bergamo operatori business dalla Germania, dal Marocco e dalla Polonia, un articolato piano di comunicazione che coinvolge anche il Sigep, la più importante fiera internazionale che si svolge a Rimini e punta con decisione su web, social network e progetti di marketing relazione per mettere in rete aziende, consumatori, operatori in tutto il mondo. Da sottolineare anche la collaborazione con la Fondazione Veronesi, attiva da anni nella prevenzione attraverso l'alimentazione e che ha identificato il gelato come "cibo che fa bene alla salute" e che verrà a Bergamo a raccontare il progetto e gli obiettivi.

[ExpoGelato - le aziende](#)

[ExpoGelato - gli eventi](#)