

15 Marzo 2016

Slow Food, la proposta della Bassa: «Bergamo unita in una sola Condotta»

Dall'assemblea di Pagazzano parte l'idea di unificare le tre associazioni provinciali, «per promuovere in maniera più forte il cibo buono, pulito e giusto». Il sodalizio di pianura, intanto, rafforza l'impegno sulla biodiversità e la collaborazione con le scuole





«La Fao riconosce a Slow Food il più grande progetto mondiale di conservazione della Biodiversità. È il più grande bene della Comunità e noi vogliamo che sia affidato proprio alla Comunità il compito di salvaguardarlo». Parole del vicepresidente nazionale di Slow Food, il bergamasco Lorenzo Berlendis, in apertura dell'assemblea annuale dei soci della Condotta Slow Food Bassa Bergamasca nella sala delle Capriate al Castello di Pagazzano.

Salvare e valorizzare i prodotti della terra è quindi la prima azione di tutela della Biodiversità e Slow Food Bassa Bergamasca intende essere in prima linea su questo fronte con una serie di azioni tutte legate al territorio. Lo ha spiegato bene la fiduciaria della Condotta, Barbara Schiavino, che ha elencato le iniziative messe in campo lo scorso anno: «L'attività 2015, tra i tanti eventi organizzati, è stata caratterizzata da due impegni prioritari proprio sui temi della biodiversità, anzitutto il grande lavoro svolto in vista e all'interno di Expo - ha detto mentre scorrevano le foto degli interventi della delegazione trevigliese al Padiglione Slow Food di Expo a Milano - e poi la valorizzazione dell'agroalimentare del nostro territorio, con l'indagine e il sopralluogo a tante aziende ed esercizi agroalimentari, la selezione sulla base di criteri di qualità e sostenibilità ambientale ed il successivo inserimento nella nuova Guida nazionale "Fare la spesa con Slow Food": ben 25 tra aziende di produzione e di trasformazione e botteghe della Bassa sono state selezionate e pubblicate. Sono gli artigiani del cibo, sono loro i primi difensori della biodiversità». Schiavino ha anche sottolineato l'impegno di Slow Food nel fare rete e nel coinvolgere in eventi e progetti le associazioni del territorio, alcune delle quali presenti in sala.

Per celebrare la ricorrenza del trentesimo anniversario dalla fondazione di Slow Food, Chicco Crippa ha annunciato importanti novità e un calendario ancora più ricco di appuntamenti in grado di coinvolgere tutto il territorio di competenza, la pianura che va dall'Oglio all'Adda. «Due gli ambiti prioritari che confermiamo nel 2016 per diffondere la

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/slow-food-la-proposta-della-bassa-bergamo-unita-in-una-sola-condotta/>

cultura della Biodiversità e promuovere il diritto al “cibo buono, pulito e giusto” per tutti, la scuola e quella che noi chiamiamo la “Comunità del cibo”. L’impegno didattico anzitutto: proseguirà la collaborazione con la Cooperativa Alboran, la rete S.O.S. e Labter Treviglio, in alcuni progetti sulla biodiversità e la cultura del cibo, che coinvolgeranno gli Istituti Superiori della città. Due filmati realizzati dagli stessi studenti hanno mostrato il lavoro della Condotta all’interno della Scuola professionale “Lavorare nell’agroalimentare” di Caravaggio, degli istituti professionali ABF e Zenale Butinone di Treviglio. È stato avviato anche il “Progetto Nuova Pelesa”, un nuovo lavoro di ricerca e comunicazione multidisciplinare che intende approfondire gli aspetti storici, agronomici, culturali ed ambientali di quel sito e del nostro



on la

La

biodiversità sarà protagonista da subito, domenica 10 aprile in occasione della ricorrenza dello Slow Food Day alla Cascina Pelesa di Treviglio, con la raccolta e la Sagra dell’asparago biologico e il successivo giovedì 14 in piazza Garibaldi con la presentazione e degustazione del “menù biodiverso” preparato dagli studenti cuochi e pasticceri di ABF. Imperdibile l’inaugurazione del “Mercato della Terra” (il 9 aprile in piazza Dante a Bergamo), organizzato insieme alle altre due condotte bergamasche.

Da segnalare anche due partecipazioni importanti: al Salone del Gusto-Terra Madre di Torino e al festival “Bucineinfiore”, in Toscana, dove con il patrocinio della Pro Loco trevigliese, verranno presentati alcuni prodotti tipici della zona. Nel corso dell’anno, a maggio verrà organizzato un corso di degustazione della birra artigianale e in autunno un corso base di degustazione del vino. Continuerà la collaborazione con Libera nel promuovere l’educazione alla legalità e l’informazione contro la piaga delle Agromafie; proseguirà l’impegno nella difesa del suolo e del territorio agricolo in collaborazione con Legambiente. Insieme a tante altre iniziative: per conoscere l’olio bergamasco e l’attività di frantoio, per visitare aziende locali e degustarne i prodotti, per conoscere il parco dell’Oglio e la sua enogastronomia, per riscoprire storie e ricette di antiche osterie di pianura, per partecipare con “laboratori del gusto” a feste e sagre gastronomiche.

E alla fine, la ciliegina di una proposta “politica” lanciata dalla Bassa alle Condotte sorelle di Bergamo e Valli orobiche: «Uniamoci in un’unica grande condotta provinciale che promuova, in maniera ancora più forte ed univoca in tutta la Bergamasca, la filosofia e l’azione a favore del cibo “buono, pulito e giusto” coordinando tutti i progetti e le iniziative, comunicando con un unico sito Internet, ma organizzandoci in modo decentrato con delegazioni territoriali».

L’assemblea ha approvato il Bilancio economico e finanziario della Condotta e si è chiusa con il saluto di Slow Food Lombardia portato dalla segretaria regionale Gigliola Casati. L’incontro è proseguito, come vuole la tradizione, in forma conviviale con la cena dei soci a base di prodotti della nostra terra e dei nostri artigiani del cibo. E non poteva mancare

un brindisi finale ai 30 anni di Slow Food.