

# Slow Food, Astino ospita il Consiglio nazionale



L  
a  
L  
o  
m  
b  
a  
r  
d  
i  
a  
t  
o  
r  
n

a, dopo anni, ad ospitare il Consiglio nazionale di Slow Food, questa volta a Bergamo, nella prestigiosa sede dell'ex monastero di Astino. Venerdì 26, sabato 27 e domenica 28 giugno la città ospita i consiglieri di Slow Food, i presidenti di tutte le sedi regionali italiane, i responsabili di Slow Food Italia. Venerdì, nel pomeriggio, ci sarà un primo incontro del Comitato esecutivo e della Conferenza delle Regioni all' Urban Center, a Bergamo, mentre sabato, alle 9.15, avranno inizio i lavori del Consiglio nell'ex monastero di Astino.

«Con grande piacere – sottolinea Enrica Agosti, presidente di Slow Food Lombardia – torniamo dopo lungo tempo ad ospitare il Consiglio nazionale in Lombardia. Il nostro territorio, ricco di geo e biodiversità, primo territorio agricolo italiano, è sede di importanti progetti che vogliono disegnare il futuro della nutrizione a partire dalla valorizzazione della

biodiversità e delle reti comunitarie locali. In questi giorni lavoreremo in un sito storico quale l'ex monastero di Astino in Bergamo, luogo esemplare per la connessione virtuosa tra uomo e natura. Nelle pause del Consiglio, abbiamo ritenuto fondamentale offrire un panorama della ricchezza del nostro patrimonio eno-gastronomico, coinvolgendo Condotte e chef lombardi che, sono certa, ci rappresenteranno in modo eccellente». Il Consiglio nazionale è l'organo di direzione politica dell'Associazione ed ha il compito fondamentale di definire le scelte e le linee strategiche dell'Associazione e individuare i temi di grandi campagne nazionali.

Nel corso della giornata di sabato si svolgeranno le sessioni mattutina e pomeridiana del Consiglio. Nella sessione mattutina ci sarà un intervento del Presidente Internazionale di Slow Food Carlo Petrini. Il venerdì sera i Consiglieri saranno ospitati in Città Alta, presso lo storico ristorante "Da Mimmo", dove il presidente dell'Associazione degli agricoltori di Astino F.Elzi illustrerà il progetto della Valle della Biodiversità e il presidente del Consorzio di Tutela del Valcalepio Medolago Albani racconterà la realtà vitivinicola della bergamasca.

Sabato sera, alle 20,30 un altro evento accende i riflettori sugli chef lombardi. Nel Cooking Lab Agnelli di Lallio cena a più mani con gli chef lombardi. Parteciperanno: Raffaella Gancini dell'Agriturismo Le Caselle di San Giacomo alle Segnate (Mn), Alessia Mazzola di Al Gigianca, Cesare Battisti del Ratanà di Milano, Gianni Briarava della Trattoria alle Rose di Salò (Bs), Mario Cornali del Ristorante Collina di Almenno San Bartolomeo e Vittorio Fusari della Dispensa Pani e Vini di Torbiato di Adro (Bs).