Bergamo Città Creativa Unesco per la Gastronomia conquista la Corea del Sud

L'incontro getta le basi per un sodalizio e interscambio gastronomico tra la nostra città e Gangneung

Bergamo Città Creativa UNESCO per la gastronomia fa scuola nel mondo: il lavoro che la città ha svolto negli anni scorsi per vedere riconosciuta la propria arte casearia e l'attività di coordinamento che ha consentito di ospitare più di un meeting internazionale delle Città Creative hanno reso Bergamo un punto di riferimento per molti centri che in tutto il mondo lavorano per costruire i propri dossier UNESCO.

Mercoledì 22 febbraio i consiglieri comunali Ezio Deligios e Denise Nespoli, delegati dal Sindaco Giorgio Gori rispettivamente per UNESCO e la Food Policy, hanno accolto a Palazzo Frizzoni la delegazione proveniente da Gangneung, dinamica città della provincia sudcoreana del Gangwon che ha, fra l'altro, ospitato alcuni eventi delle Olimpiadi invernali del 2018. Gangneung presenterà la candidatura per divenire "Città Creativa Unesco per la Gastronomia" nel 2023: da qui la richiesta di supporto, consulenza e confronto sui contenuti e i progetti del suo dossier di candidatura.

La delegazione coreana era guidata dal Presidente del Comitato consultivo della Rete coreana delle Città Creative UNESCO – Commissione nazionale coreana per l'UNESCO, Geonsoo Han accompagnato dal dirigente dell'Ufficio cultura, turismo e affari marittimi, Seung-Rul Han e da due membri dello staff della divisione cultura e arte.

Durante l'incontro con lo staff di Bergamo Città Creativa UNESCO, guidato dal Focal Point Claudio Cecchinelli, la delegazione ha presentato Gangneung: le sue peculiarità, i sui

prodotti gastronomici e i tratti più salienti della cultura, gli obiettivi della candidatura. Inoltre, c'è stata la condivisione su temi e progetti sviluppati dal Comune di Bergamo, quali il Summit Internazionale delle Città Creative UNESCO e i numerosi progetti sviluppati dal Tavolo Food Policy. All'incontro hanno partecipato Raoul Tiraboschi, coordinatore del Tavolo Food Policy, e Davide Zarri, Food Trails Project Officer. Francesco Maroni, presidente Associazione Le Tre Signori, ha concluso la mattinata illustrando i progetti FORME e B2Cheese, a testimonianza del rilievo del comparto caseario nel riconoscimento di Bergamo quale città creativa in rappresentanza di un'area vasta.

La giornata è proseguita presso la sede di VisitBergamo. La delegazione coreana ha incontrato Ascom Confcommercio Bergamo, rappresentata dal direttore Oscar Fusini che si è soffermato sulle potenzialità di scambio di esperienze e reciproca promozione turistica oltre che sulla collaborazione con le città creative per la gastronomia (Bergamo, Alba, Parma) riunite nel distretto gastronomico. La presenza del Consorzio Tutela Valcalepio e del Consorzio Tutela Moscato di Scanzo ha consentito di rafforzare le potenzialità di reciproco sviluppo del turismo enogastronomico. Su questo aspetto ha effettuato un focus l'amministratore delegato di VisitBergamo, Christophe Sanchez, senza trascurare la potenziale attrattività della stagione lirica del Teatro Donizetti, vista la passione per l'opera dei cittadini coreani.

"Particolare attenzione da parte della delegazione sud coreana – ha spiegato Claudio Cecchinelli del Comune di Bergamo – è stata riservata alla conoscenza delle attività portate avanti dal Servizio Cultura e UNESCO del Comune di Bergamo ed ai progetti intrapresi nell'ambito del network internazionale delle Città Creative. La città di Gangneung ha colto l'occasione per illustrare i progetti di collaborazione internazionale che intende avviare nell'ambito della rete delle Città Creative UNESCO per la Gastronomia e, in caso di

approvazione della candidatura, ha invitato Bergamo a partecipare al loro Wine Festival per far conoscere anche in Corea i vini pregiati bergamaschi e le eccellenze casearie. Due città fisicamente distanti che si sono però ritrovate accomunate dalla volontà di raccontare la storia di un saper fare gastronomico che si combina con sostenibilità, salute e inclusione sociale. Bergamo e Gangneung identificano la creatività, declinata nel settore della gastronomia, come elemento strategico per il proprio sviluppo urbano sostenibile, promuovendo la tutela della biodiversità e la rigenerazione del modello di sviluppo. Le due città hanno gettato un ponte per arricchirsi vicendevolmente e condividere buone pratiche per l'impiego e la valorizzazione delle risorse naturali, ma soprattutto il grande bagaglio di esperienze umane, in sintonia con gli obiettivi UNESCO."