

Nasce Lorto di Chiuduno: il nuovo orto sociale dell'Impronta

Al via il nuovo progetto, curato dalla Cooperativa Sociale L'Impronta in partnership con il Comune di Chiuduno, che coniuga solidarietà e green ai piedi della Valle del Fico, tra la città di Bergamo e il Lago d'Iseo. Sarà infatti inaugurato sabato 1° giugno, alle ore 10.00, l'orto sociale "LORTO di Chiuduno" con un grande evento gratuito e aperto a tutti per celebrare insieme ai cittadini e alle diverse realtà del territorio l'impegno di utenti, educatori e volontari che hanno contribuito all'avvio di questa avventura. Un momento di festa e socialità che aprirà la stagione produttiva del nuovo progetto, il terzo avviato dalla Coop. L'Impronta, fatto di agricoltura solidale e coesione sociale.

LORTO, IL PROGETTO. LORTO di Chiuduno arriva infatti dall'esperienza de LORTO Sociale di Città Alta, progetto nato nel 2004 da un'idea della Coop. L'Impronta – realtà che da oltre 25 anni lavora con il territorio e sul territorio della Bergamasca per aiutare persone con disabilità e fragilità a trovare o ritrovare il loro posto all'interno del tessuto sociale -, che, in collaborazione con il Comune di Bergamo, ha dedicato a persone con disabilità uno spazio di formazione, crescita e lavoro. Nel 2017, in sinergia con la Cooperativa Biplano, L'Impronta apre nuovo spazio verde a Grumello al Piano: una grande serra che dà la possibilità a persone con disabilità di trovare la propria autonomia e la propria dimensione nel tessuto sociale.

LORTO di Chiuduno nasce, alla fine del 2018, con lo stesso spirito: il lavoro agricolo come un'opportunità di occupazione e di inclusione sociale per persone fragili e/o svantaggiate, ma anche un contesto di promozione culturale, di

valorizzazione delle tradizioni attraverso percorsi didattici, laboratori esperienziali e visite guidate aperte alle scuole e ai servizi del territorio. Sorge ai piedi della Valle del Fico, su due terreni – uno di proprietà privata e uno di proprietà del Comune di Chiuduno, dati in comodato d'uso alla Cooperativa – per un totale di circa 4000 mq. Di questi, grazie al prezioso lavoro svolto da gennaio da parte di volontari, alunni della adiacente Scuola secondaria, minori e adulti coinvolti in diverse progettualità sociali del paese, 300 mq sono già stati lavorati per ospitare un orto con verdure e ortaggi, aiuole con fiori e piante aromatiche e un frutteto, da coltivare con sole tecniche e modalità biologiche, senza l'utilizzo di pesticidi o altri agenti chimici, rispettando quella che è la naturale stagionalità delle colture e l'ecosistema del territorio.

LE ATTIVITÀ. L'ORTO di Chiuduno impegna nel lavoro agricolo, in via continuativa, oltre 20 tra minori con fragilità, minori figli di immigrati e persone con disabilità, affiancati da un educatore con competenze agricole e 6 volontari, sotto la supervisione dell'agronomo Marco Zonca. Come L'ORTO della Città di Bergamo, quello di Chiuduno apre le sue porte a cittadini e visitatori di ogni età, che possono aiutare nei lavori quotidiani o semplicemente raccogliere i prodotti pronti per la raccolta, a fronte di un'offerta libera (nulla è in vendita) che sarà poi destinata a supportare le attività della Cooperativa L'Impronta.

Ma L'ORTO è anche luogo di formazione: accanto ai laboratori didattici e alle visite guidate, già avviati in via sperimentale nelle scorse settimane con l'Istituto scolastico di Chiuduno, e alle attività estive in collaborazione con i CRE di Chiuduno e Grumello, L'Impronta sta lavorando per avviare, dal prossimo anno scolastico, dei veri e propri percorsi formativi per le scuole primarie e secondarie, con l'obiettivo di educare anche i più piccoli alla cura della terra e delle persone.

Una importante offerta formativa, socio-occupazionale e socio-educativa, quindi, che, come a Bergamo e a Grumello al Piano, mira a coinvolgere i cittadini di ogni età e le diverse realtà del territorio.

L'EVENTO INAUGURALE. E proprio con loro L'Impronta vuole condividere il momento di convivialità festeggiando, sabato 1° giugno, l'inaugurazione de LORTO di Chiuduno. Si inizia alle 10.00 con i laboratori gratuiti per bambini e ragazzi. A seguire, alle 11.00, il Sindaco di Chiuduno Stefano Locatelli, il dirigente de L'Impronta Michael Evans, l'agronomo Marco Zonca e un rappresentante dell'IC di Chiuduno racconteranno origini e obiettivi de LORTO e premieranno il vincitore de LoSpaventapasseri de Lorto, il concorso promosso con l'intento di coinvolgere la comunità nella creazione di questi custodi dimenticati di campi e orti e auspicio simbolico di raccolte fruttuose. A concludere, brindisi e pranzo a buffet con tutti i partecipanti.

«LORTO è un bene comune dove tutti i soggetti del territorio possono trovare spazio come risorse attive di un progetto condiviso, che promuove coesione sociale, scambio di saperi e valorizzazione delle diverse capacità – dichiara Danilo Bettani, presidente della Coop. Sociale L'Impronta. C'è ancora molto lavoro da fare, ma i riscontri positivi già ottenuti a Bergamo e a Grumello al Piano non possono che incoraggiarci e renderci orgogliosi di intraprendere questa nuova, splendida avventura. Per questo siamo felici di invitare tutti i cittadini e le realtà pubbliche e private ad unirsi a noi per alimentare ed accrescere una rete di solidarietà, capace di coinvolgere non solo le persone con disabilità o fragilità, ma tutta una intera comunità».

L'impronta è una cooperativa sociale che opera negli Ambiti territoriali di Bergamo, Seriate, Dalmine e Grumello del Monte per lo sviluppo delle comunità locali, la promozione umana e l'integrazione sociale dei cittadini. Riunisce le istanze

sociali, culturali e politiche con quelle del volontariato locale e della cooperazione. Si ispira a principi di mutualità, solidarietà, democrazia, libertà ed assenza di lucro. Da venticinque anni la cooperativa sociale L'impronta persegue la mission "Il sogno di abitare la nostra terra" nella quale "abitare" ha, accanto all'importanza riconosciuta ai progetti residenziali per persone con disabilità, per minori in difficoltà, per adulti fragili, il senso del radicamento territoriale, del vivere nel significato più pieno ed autentico.

Sabato 1° giugno, dalle ore 10.00 alle ore 12.30

Via Aldo Moro, Chiuduno (BG)

Ingresso gratuito



[00 LORTO_Programma 01.06.19](#)

“Treviglio in pizza”: un evento goloso con gare culinarie e musica dal vivo

“Treviglio in pizza” debutta nel polo fieristico, da venerdì 31 maggio a domenica 9 giugno. L’evento, a ingresso gratuito, oltre ad appagare i buongustai, garantirà competizioni culinarie e musica dal vivo. L’apertura della festa sarà affidata a 25 giovani panettieri della scuola professionale Abf: i ragazzi dovranno preparare delle teglie di pizza che saranno valutate dal panettiere Matteo Testa e dal pizzaiolo Antonio Bove, presidente dell’Associazione Pizzaioli Internazionali che organizza l’iniziativa in fiera.

La pizza della gara sarà, poi, offerta al pubblico. Lunedì 3 e martedì 4, alle 17, la gara più attesa: a contendersi il titolo di miglior pizzaiolo saranno un centinaio di professionisti provenienti da tutta la Penisola. Due le categorie, classica e fantasia. A sorpresa, a esprimere il proprio giudizio, accanto al sindaco Juri Imeri e agli chef, saranno chiamati i clienti. Nei 12mila metri quadri con 600 posti al coperto, in caso di maltempo, e 1.400 all’esterno, sono attesi 30mila visitatori. La cucina aprirà alle 18, mentre alle 21 attaccherà la musica.

Venerdì è in programma il concerto dei Vascombricola, sabato, alle 20, sarà proiettata la finale di Champions League e, a seguire, si ascolteranno i successi di Tiziano Ferro che saranno eseguiti dagli XVerso, originari di Padova, gruppo riconosciuto in modo ufficiale dallo stesso cantante che li ispira. Domenica, saliranno sul palco i trevigliesi Sprait e lunedì i Susband con le loro canzoni d’autore tra swing e bossa.

Martedì si ballerà e si canterà grazie alla musica dei Senza

Filtro, cover band specializzata nel repertorio di Fedez, J-Ax e degli Articolo 31. L'intrattenimento proseguirà, mercoledì 5, con il Vava, la sera successiva con i Vipers che ripropongono i successi dei Queen, mentre la band Con un deca, tributo agli 883, è attesa il 7 e i Bandaliga l'8. Il sipario sulla manifestazione calerà il 9 con lo spettacolo di wresling, alle 18, seguito dal concerto dei Timodà, che omaggiano i Modà.



Da sinistra Antonio Bove, Marco Simoncini e Riccardo Silva

Tutti attorno alla gigante: giornata dedicata alla pecora gigante bergamasca

Lunedì 10 giugno presso il Selva di Clusone si terrà un meeting gastronomico con protagonista la pecora gigante bergamasca.

L'Azienda Agricola Massimo Balduzzi metterà a disposizione due kilogrammi di carne di pecora gigante che gli chef e i ristoratori partecipanti cucineranno a piacere.

A partire dalle 12.00 inizierà la degustazione delle pietanze preparate, si discuterà su come proporre la pecora nei menu e quali sono le diffidenze da parte del cliente nello scegliere le pietanze a base di pecora.

Le adesioni devono essere confermate entro e non oltre martedì 4 giugno, Presso l'Azienda Agricola Massimo Balduzzi al azbalduzzimassimo@gmail.com e al 3287258866.

Conclusa la prima "Serendipity Wines" con 33 medaglie d'oro

Si è conclusa con successo la prima edizione del Concorso enologico internazionale Serendipity Wines, una manifestazione che ha visto Bergamo e il nostro territorio protagonisti mondiali dell'enologia. L'iniziativa è nata per favorire l'incontro inaspettato e piacevole con vini speciali, capaci

di emozionare, di trasmettere sensazioni positive e totalmente inaspettate. L'idea è stata quella di portare il pubblico a scoprire quei vini che, nella vita di tutti i giorni, risultano più difficili da incontrare.

Serendipity è un termine inserito nella lingua inglese colloquiale, ha un'origine antica e affascinante e ha come obiettivo portare all'attenzione emozioni assolutamente inaspettate, quasi per caso, nel corso di altre imprese.

Più nello specifico, i vini ammessi al Concorso Enologico Internazionale "Serendipity Wines" sono vini passiti, liquorosi, fortificati e aromatizzati.

Si tratta di tutti quei vini che, nel corso degli anni, hanno ricevuto le più varie definizioni: da meditazione, da rilassamento, da conversazione ... ecco, a noi piace definirli Serendipity Wines, i vini inaspettati che ti sorprendono in maniera positiva e ti lasciano un'emozione.

Il Concorso Enologico Internazionale "Serendipity Wines" è promosso dall'Associazione Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori Bergamaschi sotto la supervisione dell'Organisation de la Vigne et du Vin (OIV) e con il supporto scientifico del Centro Studi Assaggiatori di Brescia.

Venerdì 17 maggio una giuria di esperti tra tecnici, enologi e giornalisti, ha valutato i 124 campioni di vino presenti (passiti, liquorosi, fortificati e aromatizzati) giunti da tutto il mondo.

Sabato mattina, presso la sala consiliare del Comune di Scanzorosciate, al termine della tavola rotonda, sono stati eletti i vini vincitori con 33 medaglie d'oro e 5 d'argento. Tra i bergamaschi sono stati premiati 6 produttori di Moscato di Scanzo (Tallarini, Cavalli Faletti, Fejoia, La Rodola, De Toma, Magri Sereno) e 3 aziende che producono Valcalepio Moscato Passito (Cantina Sociale Bergamasca, Tallarini, Orsini Giuseppe).

Sabato e domenica l'attenzione si è spostata sul banco d'assaggio aperto al pubblico e allestito nel chiostro dell'Abbazia benedettina di San Paolo d'Argon. Tutti hanno avuto la possibilità di degustare i migliori vini alla presenza dei numerosi soci della Strada, tra i quali segnaliamo Regione Lombardia, Consorzio Tutela Valcalepio, Aspan Panificatori Bergamaschi, Il Rudere di Ranica, Fejoia e Il Cipresso di Scanzorosciate, Cantina Sociale Bergamasca di San Paolo d'Argon, Medolago Albani di Trescore Balneario, La Rovere e Quattroerre di Torre dè Roveri, Arrigoni di Pagazzano, IBS di Azzano San Paolo e Quattro Portoni di Cologno al Serio. Nella due giorni era presente la Fondazione ISB di Torre Boldone, con docenti e ragazzi che hanno aiutato nello svolgimento sia del Concorso che del banco d'assaggio.

“Come prima edizione del Concorso Enologico Internazionale Serendipity Wines non possiamo che essere ampiamente soddisfatti per il risultato ottenuto nell'individuare un modo alternativo per promuovere il nostro territorio – commenta Enrico Rota, presidente della Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca -. Con Serendipity Wines abbiamo messo sotto i riflettori la nostra provincia e le sue produzioni (non solo enologiche). Anche il banco d'assaggio dei vini vincitori ha ricevuto importanti consensi: un ringraziamento particolare agli enti e ai produttori presenti che hanno deciso di sostenere la nostra manifestazione”.









Bergamo e l'Atalanta hanno vinto comunque

Ancora una volta Bergamo e l'Atalanta hanno stupito e stravinto, pur perdendo la finale di Coppa Italia.

I 21 mila presenti allo Stadio Olimpico di Roma hanno dimostrato come una provinciale può crescere insegnando alle grandi come comportarsi dentro e fuori dal campo.

È sicuramente una grande qualità saper perdere e con stile,

contro una squadra, la Lazio, che per mille motivi rimaneva la favorita (anche solo per il fatto che la vittoria in Coppa Italia rappresentava l'ultima chance per andare in Europa League, con diritti milionari annessi e connessi).

L'ottima figura dell'Atalanta e di Bergamo è comunque da rimarcare, visto che è riuscita ad arrivare in finale di Coppa Italia e ora giocherà le ultime due partite con il sogno di qualificarsi per la Champions League. Mal che vada andremo comunque in Europa League e il nome di Bergamo continuerà a girare fuori dai confini nazionali. I complimenti vanno sicuramente alla famiglia Percassi, a tutta la dirigenza, alla squadra e a mister Gasperini, così come a ciascuno dei tifosi che seguono con amore la propria squadra del cuore. Anche all'Olimpico, nonostante un groppo alla gola e gli occhi lucidi, non è mancata la sciarpata con i colori nerazzurri al grido "Canterò Forza Atalanta, finché vivrò canterò Forza Atalanta".

Atalanta e Bergamo rappresentano dunque un modello vincente capace di generare un indotto e una pubblicità per il nostro territorio che è sempre più vocato al turismo. Grazie all'aeroporto di Bergamo Orio al Serio, il terzo in Italia, la nostra provincia ha cambiato pelle e ha fatto registrare una crescita delle attività legate al sistema ricettivo (strutture alberghiere, bar, ristoranti, etc.) generando ricchezza e nuovi posti di lavoro. Il tutto grazie ad un lavoro sinergico di squadra per fare del marketing territoriale una delle principali leve di sviluppo.

L'operosità e l'attaccamento al lavoro e alla maglia dei bergamaschi rappresentano un valore inestimabile da difendere e tramandare nel tempo. Bergamo da questo punto di vista è unica!

L'ultima conferenza di Historiae Casei con una super ospite

Le conferenze di Historiae Casei, organizzato da Progetto FORME manifestazione dedicata all'arte casearia italiana dall'Associazione Promozione del Territorio, si concludono con il quinto e ultimo incontro presso la sala giunta di Confindustria (via Camozzi, 70 a Bergamo), Martedì 21 maggio alle 19.00.

Da M.F.K Fisher a Samin Nosrat: il senso e il gusto del formaggio in cucina e in letteratura, è il tema di questo appuntamento con una super ospite come relatrice: la grande Angela Frenda, food editor di RCS e responsabile editoriale di Cook – Corriere della Sera.

Frenda è un'autrice feconda e appassionata, che crede che "cucinare sia un atto d'amore per se stessi e renda davvero felici". Propone un modo di approcciarsi alla cucina colto ma gioioso, autorevole ma con un tocco di leggerezza che seduce e incanta.

L'incontro prende le mosse da MFK Fisher, la "miglior prosatrice d'America" che secondo W.H. Auden "scrive di cibo così come gli altri scrivono d'amore" solo decisamente meglio" per arrivare al caso editoriale del momento, Samin Nosrat, con il suo libro "Salt, fat, acid, heat", diventato una popolarissima serie su Netflix. Samin ci racconta viaggi meravigliosi dentro il gusto, là dove nascono i sapori, e quindi dove nasce il Parmigiano Reggiano, il pesto, la curcuma...

A seguire degustazione di specialità casearie a cura di Daniele Bassi, Docente e Maestro Assaggiatore ONAF.

L'evento è a ingresso gratuito, fino a esaurimento posti.

Per iscrizioni: info@progettoforme.eu



ANGELA FRENDA

**RESPONSABILE EDITORIALE COOK - CORRIERE DELLA SERA,
CO-DIRETTRICE DEL MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO
E DEL VINO - UNISR**

Food editor del Corriere della Sera e responsabile editoriale di Cook, il mensile interamente dedicato al food di via Solferino. È la protagonista della web serie Racconti di Cucina su Corriere.it. Ha scritto quattro libri: Racconti di Cucina, La cucina felice e Ricette per Natale (Corriere della Sera e Rizzoli) e La cena perfetta (Corriere della Sera e Solferino).

È la co-direttrice del Master in filosofia del cibo e del vino dell'Università Vita-Salute del San Raffaele. Insegna fondamenti di food writing all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Nel 2017 ha vinto Il Premiolino per la diffusione della cultura alimentare.



FORME
BERGAMO. CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI



DAL 28 MARZO AL 21 MAGGIO

HISTORIAE CASEI



**DA M.F.K. FISCHER A SAMIN NOSRAT:
IL SENSO (E IL GUSTO) DEL FORMAGGIO
IN CUCINA E IN LETTERATURA.**

ANGELA FRENDI | RESPONSABILE EDITORIALE COOK - CORRIERE DELLA SERA,
CO-DIRETTRICE DEL MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO - UNISR

MARTEDÌ 21 MAGGIO

ORE 19:00 | SALA GIUNTA CONFINDUSTRIA
VIA CAMOZZI, 70 - BERGAMO

DEGUSTAZIONE FINALE DI PRODOTTI CASEARI A CURA DI ONAF

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

Per iscrizioni info@progettoforme.eu | Google Maps: Confindustria Bergamo

Così il contributo



Main Sponsor



Sponsor



Sponsor tecnici



Partner tecnici



Media Partner



Organizzazione



Serendipity wines: concorso enologico internazionale

È stata presentata in Regione Lombardia, a Palazzo Pirelli, la prima edizione del concorso internazionale Serendipity Wines, un'iniziativa che promuove il nostro territorio e le produzioni enogastronomiche bergamasche. "La Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca rappresenta un elemento importante di marketing territoriale che permette di fare squadra e ottenere ottimi risultati in tema di presenze e di fatturato per le nostre aziende – ha commentato il Consigliere Segretario dell'Ufficio di Presidenza, Giovanni Malanchini -. Le tradizioni e la cultura della nostra provincia sono sempre più al centro di iniziative di promozione e riscontrano un successo sia nei turisti di prossimità, sia negli stranieri che sempre in maggior numero visitano le nostre zone portandosi a casa una parte delle nostre ricchezze e delle produzioni tipiche".

Intervento del Presidente della Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca, Enrico Rota

Serendipity Wines" è un concorso internazionale dedicato ai vini speciali (passiti, liquorosi, fortificati e aromatizzati) e rappresenta un fondamentale momento di promozione del territorio: per 3 giorni Bergamo diventa nuovamente la capitale mondiale dell'enologia e, di riflesso, delle sue produzioni agricole (dopo il Concorso internazionale Emozioni dal Mondo che ad ottobre di ogni anno vede protagoniste nella nostra provincia, le produzioni mondiali di Merlot e Cabernet). Verranno messi in luce diversi aspetti della realtà produttiva bergamasca oltre a quella vitivinicola, mostrando al mondo anche le bellezze del nostro territorio. Bergamo ha

la fortuna di avere una piramide enografica completa: dalla storica denominazione di origine controllata Valcalepio, a quella recente Terre del Colleoni, senza contare quella del Moscato di Scanzo che rimane una perla unica nello scenario enologico mondiale. Proprio per mettere ulteriormente in vetrina questa nostra eccellenza, si è pensato e voluto un concorso dedicato ai vini speciali. Serendipity è un termine anglosassone di uso piuttosto comune che sta a identificare la piacevole sensazione di scoprire un qualcosa di prezioso e assolutamente imperdibile laddove non se ne immaginava l'esistenza. Il vocabolo, tradotto anche in italiano con serendipità, indica la fortuna di fare felici scoperte per puro caso e il trovare una cosa non cercata e impreveduta mentre se ne stava cercando un'altra. Motivo per cui si è scelto questo nome. Si vuole quindi puntare sull'aspetto emozionale della degustazione. Identificandosi con i giudici, chiamati a valutare i vini in concorso e a visitare il nostro territorio, vogliamo immaginare la felicità di far scoprire che a Bergamo non solo si produce un ottimo vino DOC a fianco della perla rara nonché preziosa come la DOCG Moscato di Scanzo. Vini a cui si affiancano produzioni gastronomiche di alta qualità: non a caso la nostra provincia è quella con il maggior numero di DOP di formaggi nel panorama europeo.

Insieme ai nostri associati e alle istituzioni che ci sostengono (Regione Lombardia, Camera di Commercio di Bergamo, Provincia di Bergamo, Strade dei Vini e dei Sapori di Lombardia, Consorzio Tutela Valcalepio, Strada del Moscato di Scanzo e dei Sapori Scanzesi, Comuni aderenti) siamo convinti di percorrere la strada giusta per promuovere tutti insieme il nostro splendido territorio.

Intervento del Segretario della Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca, Giorgio Lazzari

Mi unisco ai ringraziamenti del Presidente Enrico Rota perché senza il supporto di tutti non avremmo potuto far nascere Serendipity Wines. Ma il primo ringraziamento va

proprio al Presidente della Strada, che ha creduto sin dall'inizio a questa manifestazione di rilevanza internazionale. Questa profonda convinzione ha permesso di superare tutte le problematiche che emergono durante una prima edizione. E mi ricollego al messaggio lanciato dal Presidente Rota, relativamente all'importanza delle produzioni enogastronomiche per un territorio.

Dal XV Rapporto sul Turismo del Vino in Italia, presentato in Bit a febbraio, emergono dati veramente importanti: sono più di 14 milioni annuali gli accessi enoturistici tra escursioni e pernottamenti, 2,5 miliardi di euro annuali il giro d'affari considerando l'intera filiera enoturistica. Numeri che sono peraltro in continua crescita. Come lo scorso anno si conferma la vivacità del fenomeno, caratterizzato anche da tantissime iniziative nei Comuni e sui territori per la promozione e il miglioramento dell'offerta enoturistica. Serendipity Wines vuole essere una nuova ed inedita leva promozionale per sostenere un comparto sempre più strategico.

Venendo al programma, il Concorso si svilupperà in tre momenti ben distinti:

1. Giovedì 16 e venerdì 17 maggio ci sarà l'accreditamento dei giudici e la valutazione dei vini partecipanti. Giornalisti, produttori e tecnici provenienti da tutto il mondo parteciperanno a un programma fitto di degustazioni, visite culturali e a siti produttivi enogastronomici. Se il concorso tecnico si svolgerà in un ambiente messo a disposizione dell'amministrazione comunale di Scanzorosciate, le visite ad alcuni siti produttivi coinvolgeranno diversi comuni. Questi primi due giorni sono dedicati agli addetti ai lavori.
2. Sabato 18 mattina: sviluppo di un convegno tecnico-scientifico, aperto al pubblico, che si svolgerà presso la sala consiliare del Comune di Scanzorosciate. Verranno invitati diversi esperti di valenza internazionale.
3. Sabato 19 pomeriggio e domenica 20 tutto il giorno si terrà un banco d'assaggio dei vini vincitori e delle realtà

produttive locali. Un allestimento particolare ospiterà i produttori bergamaschi più rappresentativi per promuovere e far degustare i nostri formaggi, la produzione di olio e di altre eccellenze del territorio.

Si tratta di un evento dedicato al pubblico, che si svolgerà nella cornice assai suggestiva dell'ex Monastero di San Paolo d'Argon, messa a disposizione dall'amministrazione comunale.

Intervento del Presidente della Strada del Moscato di Scanzo, Davide Casati

Anche il programma turistico vuole portare alla scoperta di cose inaspettate e piacevoli. Una tre giorni intensa in terra bergamasca che mette sin da subito in chiaro l'obiettivo di promozione turistica territoriale degli organizzatori.

Dopo un primo momento di accoglienza dei degustatori stranieri, che rappresentano una buona maggioranza del totale dei convocati per questa Prima Edizione dell'innovativo concorso, gli stessi verranno accompagnati in un tour alla scoperta del fascino dell'Oratorio Suardi, del suo Cristo delle Vigne e della Chiesa Parrocchiale di Trescore Balneario.

Nel pomeriggio di venerdì, invece, si è scelto di accompagnare i giudici in un tour di Lovere, dando spazio alla visita dell'Accademia Tadini e in una passeggiata alla scoperta del lago.

Per mostrare agli ospiti anche un importante aspetto dello stile di vita bergamasco (e italiano, più in generale) si è poi deciso di organizzare un aperitivo nella cornice della piazza centrale di Trescore Balneario, che darà modo a tecnici e giornalisti internazionali di apprezzare a pieno il fascino del centro storico, accompagnato dalle eccellenze del territorio orobico.

Eccellenze enogastronomiche che, capitanate dai vini Valcalepio DOC e Terre del Colleoni DOC del Consorzio Tutela Valcalepio e dai Moscato di Scanzo DOCG del Consorzio Tutela Moscato di Scanzo, saranno il vero focus anche delle cene e dei pranzi organizzati per la kermesse.

Fulcro vero e proprio del 1° Concorso Enologico Internazionale "Serendipity Wines" sarà, naturalmente, la degustazione dei vini iscritti alla competizione. Ricordiamo ancora una volta che si tratta di vini passiti, aromatizzati e fortificati, una categoria davvero inedita per un concorso internazionale, elemento che rende Serendipity Wines un unicum nel panorama dei concorsi enologici internazionali.

Le degustazioni delle commissioni di giudici, tecnici e giornalisti, si svolgeranno a porte chiuse nella palestra di Negrone nel corso della mattinata di venerdì 17 maggio 2019 ma i risultati delle stesse degustazioni, annunciate già sabato 18 maggio 2019 alle ore 12.30 presso la sala consigliare del comune di Scanzorosciate al termine di una tavola rotonda con relatori internazionali sul tema "Una vista a 360° sul mondo di Serendipity Wines" saranno degustabili dal pubblico a partire dalle 15 dello stesso sabato 18 maggio 2019 presso l'Abbazia di San Paolo d'Argon.

Il banco d'assaggio aperto al pubblico rimarrà aperto nella giornata di sabato 18 maggio 2019 dalle 15 alle 19 e nella giornata di domenica 19 maggio 2019 dalle 11 alle 18. L'ingresso alla degustazione avverrà previo versamento di una quota simbolica raccolta dalla ONLUS Nepios.

Parteciperanno alle degustazioni giudici provenienti da 15 paesi mentre fino ad ora sono arrivati campioni da 10 paesi, giusto per ricordare sono arrivati vini dalla Ungheria, dalla Spagna, dall'Austria. Ma non dobbiamo dimenticare che l'Italia è la patria di moltissimi di questi vini, dal Nord al Sud, dai Vinsanti, ai passiti più diversi sia secchi che dolci sia rossi che bianchi sia da uve aromatiche che da uve neutre, possiamo dire che ogni angolo di Italia ha creato un gioiello inaspettato e speriamo di averne una buona rappresentanza.

Convegno sull'innovazione per il commercio: tre storie di successo

La sfida dell'innovazione è il tema al centro del convegno che si svolge oggi, martedì 14 maggio, all'Università degli Studi di Bergamo. Il confronto è organizzato e promosso dal Gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo, in collaborazione con l'Università degli Studi di Bergamo.

Come testimoni di questo percorso di innovazione, i Giovani Imprenditori di Ascom hanno chiesto a tre imprenditori del nostro territorio di raccontare la loro esperienza: Gregory Airapetyan della Sales Two Inc, azienda che con sede legale a San Jose (CA) ed operativa a Bergamo che ha sviluppato un'applicazione mobile integrabile a qualsiasi soluzione gestionale che consente alle aziende di coordinare una rete eterogenea di operatori commerciali; Livio Maffioletti, socio fondatore della Specialwaves di Pedrengo che propone un mixer audio componibile e adattabile alle esigenze di DJ, produttori e musicisti; e Edoardo Grimaldi della Dif spa di Azzano San Paolo, società di distribuzione editoriale, che presenterà Zak Pak, la nuova applicazione mobile che dirotta le consegne dello shopping on line verso l'edicola di fiducia.

Gregory Airapetyan della Sales Two Inc, spiega come l'applicazione mobile può essere semplice, immediata e fruibile, integrabile a tutte le soluzioni gestionali, CRM e software di Business Intelligence. Con la sua app c'è l'immediatezza nell'inserimento e fruibilità del dato con pochi click, l'immediatezza dell'intervento, il report automatico delle visite e aggiornamenti in tempo reale, condivisione dei risultati, incremento dell'obiettivo in base alla produzione, 90% del carico di lavoro da parte degli operatori back office, e molto di più.

Livio Maffioletti spiega che l'idea del suo progetto è stata concepita da un singolo soggetto. In seguito, lungo il suo percorso di ricerca di persone e aziende per la sua concretizzazione, ha incontrato altre tre soggetti con competenze complementari. Il team così formatosi ne ha poi arricchito le qualità e ne ha permesso la sua realizzazione. Inoltre, come nota è stata conclusa la fase più rilevante e impegnativa della ricerca e sviluppo del prodotto. Attualmente esso è in fase di beta test, in previsione del lancio in produzione.

Infine, Edoardo Grimaldi responsabile del progetto di Zak Pak, spiega che con questo servizio innovativo chi fa shopping online può acquistare un servizio di deposito pacchi presso le edicole. L'edicola selezionata dall'utente riceve il pacco, il cliente viene avvisato tramite l'app con una notifica e può andare a ritirarlo con tutta comodità. La procedura è molto facile. Basta scaricare l'app, disponibile sia per Android che per iOS, scegliere l'edicola più vicina, seguire le istruzioni e procedere con l'acquisto di un servizio di deposito. Tutto ciò in soli tre minuti e si possono effettuare acquisti su qualunque e-commerce (Amazon, eBay, Zalando, ePrice ecc.), inserendo come indirizzo di spedizione il recapito dell'edicola prescelta.

L'incontro si è aperto con i saluti di Giovanna Zanotti, direttrice del Dipartimento di Scienze Aziendali Economiche e Metodi quantitativi dell'Università di Bergamo, Oscar Fusini, direttore di Ascom e Alessandro Capozzi, presidente del Gruppo Giovani Imprenditori di Ascom, mentre Cristiana Cattaneo e Laura Mariani, docenti del Dipartimento di Scienze Aziendali Economiche e Metodi quantitativi dell'Università di Bergamo hanno introdotto i lavori.















Seminario gratuito sulla conformità urbanistica e catastale

Fimaa Bergamo organizza un seminario gratuito dedicato alla conformità urbanistica e catastale e alle nuove regole per le compravendite degli immobili da costruire, che si terrà venerdì 17 maggio alle 14.30 nella sede di Ascom Confcommercio Bergamo (via Borgo Palazzo n° 137).

Interverranno Oscar Caironi presidente Fimaa Bergamo, Nadia Lorenzi e Paolo Fornara Geometri, Roberto Mancini di Cerved Group ed Enrico Quadri di Relabora srl, Marco Tucci notaio.

Per iscriversi fare clic [qui](#)

L'Alta Valle Brembana omaggia il suo formaggio. Ritorna la rassegna Erbe del Casaro

Sabato 18 e domenica 19 maggio 2019 torna "Le Erbe del casaro", il week end di appuntamenti dedicati al Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, giunto alla decima edizione. Per l'occasione i caseifici saranno aperti. Si potrà così conoscere le piccole aziende locali, incontrare i casari, partecipare ai lavori di caseificazione e scoprire un mondo ricco di tradizioni e storia.

All'iniziativa partecipano la Soc. Agricola Monaci Sebastiano e F.lli di Branzi, le due Latterie Sociali di Valtorta e Branzi e l'Azienda Agricola Quarteroni Ferdinando (Agriturismo Ferdy) di Lenna.

Oltre a proporre la visita ai locali di trasformazione, lavorazione e stagionatura alcune di queste aziende apriranno le stalle degli animali, proporranno degustazioni di formaggi di varia stagionatura o organizzeranno attività di lavorazione del formaggio e di mungitura.

In programma anche il concorso "Il miglior Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP" che decreterà, da parte del Comitato Tecnico ONAF, il miglior formaggio prodotto in Valle. E poi ci sarà il laboratorio per adulti e bambini "Dal latte al formaggio", volto a far conoscere gli aspetti e le caratteristiche sensoriali del Formai de Mut. E i più piccoli potranno vestire i panni dell'antico casaro dando forma al proprio formaggio.

Nel corso del pomeriggio i bambini saranno intrattenuti da allegri pagliacci, maghi e truccabimbi mentre gli adulti potranno partecipare alla degustazione guidata "Assaggiamo il Formai de Mut" alla scoperta dei formaggi dell'Alta Valle Brembana. A chiusura della giornata è proposta "Sapori del Casaro", una cena al sapore di erbe e a base di Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP alla quale seguiranno musica e animazione.

Per conoscere le attività proposte da ogni azienda aderente, gli orari e gli indirizzi dei caseifici: www.formaidemut.info.

Per conoscere il programma della rassegna: <https://bit.ly/2HgsIIP>

Informazioni e contatti: info@altobrembo.it – tel. 348.184278
– www.erbedelcasaro.it

SABATO 18



- PIAZZA BREMBANA -
PIAZZALE STAZIONE

L'ALTA VALLE BREMBANA
E IL SUO FORMAGGIO:



TEL. 348.1842781

WWW.ERBEDELCASARO.IT

WWW.FORMAIDEMUT.INFO



CONSORZIO PRODUTTORI FORMAI DE MUT DELL'ALTA VALLE BREMBANA

EDIZIONE 2019
erbe del casaro

MAGGIO 2019

La giornata del FORMAI DE MUT DELL'ALTA VALLE BREMBANA



Dalle 14.00 alle 16.30
CONCORSO "IL MIGLIOR FORMAI DE MUT DELL'ALTA VALLE BREMBANA DOP"
Valutazione a cura del Comitato tecnico O.N.A.F. (Org. Nazionale Assaggiatori Formaggi)

Dalle 16.00 alle 17.30
DAL LATTE AL FORMAGGIO
Laboratorio esperienziale proposto dalla Dott.ssa Grazia Marcalli di ONAF volto a far conoscere gli aspetti e le caratteristiche sensoriali del Formai De Mut a grandi e piccoli che potranno vestire i panni dell'antico casaro dando forma al proprio formaggio.

Dalle 16.30
ANIMAZIONE PER BAMBINI
Un allegro mago e una colorata truccabimbi allieteranno il pomeriggio dei più piccoli con giochi, bolle giganti, spettacoli di magia comica e giocoleria. Giganti giochi gonfiabili per scivolare senza sosta.

Dalle 18.00
APERITIVO DEL BERGAMINO

Ore 17.30
ASSAGGIAMO IL FORMAI DE MUT
Degustazione guidata dalla Dott.ssa Grazia Marcalli di ONAF per scoprire i migliori formaggi dell'Alta Valle Brembana con le loro caratteristiche uniche: sapori, colori, profumi e consistenze.

Ore 19.00
CENA "Sapori del Casaro"
Cena con prelibatezze al sapore di Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP e erbe spontanee tra antipasti, primi, secondi e dolce.
A cura degli chef Emilio "Albergo Piazza Brembana" e Andrea "Pasticcini e capricci"
E' gradita la prenotazione: info@altobrembo.it o 348.1842781

Ore 20.30
PREMIAZIONE
Vincitori 2° concorso Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP produzione di valle.

Dalle 21.00
BERGAMINO PARTY
Dj set tra balle di fieno e revival musicale. L'outfit a tema è d'obbligo!
Dalle 00.00 - discoteca Gatto Nero
La serata prosegue alla discoteca Gatto Nero, con una festa a tema.



SABATO &
DOMENICA

18 e 19 MAGGIO



ALTA
VALLE
BREMBANA - BG

WWW.FORMAIDEMUT.INFO
TEL. 348.1842781

Caseifici APERTI



DUE GIORNATE PER
I LUOGHI DI PRODUZIONE
I PRODUTTORI E
IL FORMAI DE MUT

SCOPRIRE
CONOSCERE
DEGUSTARE
DELL'ALTA VALLE BREMBANA DOP



CONSORZIO PRODUTTORI FORMAI DE MUT DELL'ALTA VALLE BREMBANA





LATTERIA SOCIALE DI BRANZI CASEARIA S.A.C.

Via San Rocco 41b BRANZI
Tel. 0345.71074

Dalle 9.30 alle 11.30:

- Visita ai locali di stagionatura del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP
- Dimostrazione della lavorazione del formaggio
- Degustazione di formaggi



LATTERIA SOCIALE DI VALTORTA S.A.C.

Via Roma, 10 VALTORTA
Tel. 0345.87770

Dalle 8.00 alle 12.30:

- Visita ai locali di trasformazione, lavorazione, stagionatura del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP
- Dimostrazione della lavorazione del formaggio con visita al caseificio
- Visita alla stalla di uno dei conferenti latte della latteria
- Degustazione di formaggi



AZIENDA AGRICOLA QUARTERONI FERDINANDO

Località Fienili LENNA
Agriturismo Ferdy
Tel. 0345.82235

Dalle 15.00 alle 17.30:

- Visita ai locali di trasformazione, lavorazione, stagionatura del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP
- Ore 15.00 laboratorio di caseificazione,
- Ore 16.30 visita alle cantine di stagionatura e spaccio aziendale,
- Ore 17.00 visita alla sala mungitura, con spiegazione della routine di mungitura

DOMENICA 19 MAGGIO 2019



LATTERIA SOCIALE DI BRANZI CASEARIA S.A.C.

Via San Rocco 41b BRANZI
Tel. 0345.71074

Dalle 9.30 alle 12.30:

- Visita ai locali di stagionatura del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP
- Degustazione di formaggi



AZIENDA AGRICOLA MONACI SEBASTIANO E F.LLI SS

Via Gardata, 5 BRANZI
Tel. 0345.71190

Dalle 10.00 alle 19.00:

- Visita ai locali di trasformazione, lavorazione, stagionatura del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP
- Visita alla stalla con gli animali con vacche di razza Bruna italiana *dalle 10.00 alle 19.00*
- Dimostrazione della lavorazione del formaggio *dalle 10.00 alle 11.30*
- Visita alla sala mungitura, con spiegazione della routine di mungitura *dalle 10.00 alle 19.00*
- Possibilità di assistere alla mungitura *dalle 18.00 alle 19.00*
- *Visita al locale di stagionatura annesso al caratteristico spaccio aziendale*
- Degustazione di formaggi presso lo spaccio in via Gardata n. 5