

Giovani della Pace a Bergamo: “Basta guerre! Facciamo la Pace”

L'11 maggio Bergamo sarà protagonista del 6° Appuntamento dei Giovani della Pace, organizzato dal Sermig – Arsenale della Pace di Torino e da un gruppo di giovani di Bergamo, in collaborazione con il Comune, la Provincia, la Diocesi e l'Università di Bergamo.

“Vogliamo mostrare il bene che esiste e non fa rumore” ha detto Ernesto Olivero, fondatore del Sermig “Viviamo in un tempo difficilissimo, il male che ci circonda uccide e fa paura, ma questo è il nostro tempo e potrà cambiare solo con giovani coraggiosi, capaci di credere in grandi ideali e di realizzarli con la vita”.

“Basta guerre! Facciamo la Pace”: migliaia di giovani da tutta Italia e delegazioni dai Paesi del mondo si riuniranno nel segno del dialogo, della solidarietà, dell'impegno a costruire un mondo migliore.

Il programma del pomeriggio in Piazza Vittorio Veneto è il seguente:

15.30: Saluto delle autorità

16.00: Testimonianze di Pace da luoghi di conflitti

17.15: Intervento di Ernesto Olivero, fondatore del Sermig

18.00: Videomessaggio del Presidente della Repubblica

Iscriviti al sito www.giovanipace.org

Ulteriori informazioni a bergamo@giovanipace.org e tel. 334.6568.303 – 334.6568.287

«Corti sul filo del limite»: il 16 maggio la serata finale

L'Associazione In-Oltre onlus propone la seconda edizione del concorso internazionale per cortometraggi. Il 16 maggio, alle 20.30 presso il Cinema Conca Verde, si terrà la serata finale con proiezione dei film selezionati dalla giuria e la partecipazione della danzatrice e autrice Piera Principe.

Si avvicina la serata finale di «Corti sul filo del limite», rassegna-concorso dedicata ai cortometraggi che mette al centro il tema del limite promossa dall'Associazione In-Oltre onlus. Giovedì 16 maggio, alle ore 20.30 presso il cinema Conca Verde, si terrà infatti la proiezione delle opere selezionate dalla giuria e la premiazione del vincitore, con la partecipazione della danzatrice e autrice Piera Principe (ingresso libero fino a esaurimento posti).

«I film non parlano necessariamente di disabilità, ma delle molteplici dimensioni e figure nelle quali il limite attraversa e sostanzia la vita di ciascuno di noi – sottolinea Lucio Moioli, presidente di In-Oltre onlus e segretario generale di Confcooperative Bergamo -. Durante questa serata saranno proiettati cinque cortometraggi scelti dalla giuria all'interno di quelli pervenuti nei termini previsti dal regolamento: più di un centinaio tra proposte italiane e internazionali, che hanno corrisposto al desiderio di illuminare aspetti diversi del limite e di esplorarne la complessità di significati. Abbiamo apprezzato anche la vasta gamma di forme e stili: dalla fiction al documentario, dalla video arte all'animazione».

Durante la serata sarà anche presentato fuori concorso un cortometraggio prodotto dalla Cooperativa Sociale Ecosviluppo: un modo per dare visibilità anche alla qualità delle realtà del nostro territorio.

Corti sul filo del limite, iniziativa, collegata all'Happening 2019 della Cooperazione Sociale, vede la collaborazione di SAS Conca Verde, Centro Studi Cinematografico, ATS Bergamo, Fondazione Comunità Bergamasca, Fondazione Istituti Educativi.

I titoli dei cortometraggi in concorso:

- Cent'anni di corsa di Domenico G.S. Parrino, Italia, 2017, 17' 31"
- Two Films About Loneliness di Christopher Eales e Will Bishop-Stephens, Gran Bretagna/Germania, 2014, 5'
- Andrà tutto bene di Luca Angeletti, Italia, 2018, 15'
- Carlotta's face di Valentin Riedl e Frédéric Schuld, Germania, 2018, 5'
- Can you read my lips? di David Terry Fine, USA, 2015, 4'

L'Associazione In-Oltre onlus

L'Associazione In-Oltre onlus, che conta tra i propri soci Diakonia Bergamo e Confcooperative Bergamo, organizzazioni dell'associazionismo di volontariato ed esponenti del mondo bergamasco impegnato nei percorsi di inclusione delle persone con disabilità, da sempre sperimenta l'uso dei linguaggi dell'arte e della cultura per promuovere visioni e pratiche che non separino normale e non normale, abile e disabile, e per perseguire in questo modo un'esperienza più autentica dell'umano. Sulla scorta di questa consapevolezza l'Associazione propone da due anni una rassegna-concorso dedicata ai cortometraggi che mette al centro il tema del limite.

Nell'ambito del progetto scientifico 'Selvatici e buoni: una filiera alimentare da valorizzare', sostenuto da Fondazione UNA e che vede capofila l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo con il supporto scientifico della Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva e l'Università di Milano e con il patrocinio di Ascom Confcommercio Bergamo, è stato organizzato con la collaborazione della condotta Slowfood valli Orobiche e l'azienda Pentole Agnelli un workshop teorico-pratico dedicato alle carni di grossa selvaggina rivolto ai ristoratori del territorio.

Gli argomenti trattati durante il seminario (programma disponibile sul sito www.selvaticiebuoni.it) permetteranno di comprendere al meglio come esaltare al meglio questa tipologia di carne, illustrandone la storia, le caratteristiche nutrizionali, i migliori tagli, le frollature più adatte e di conoscere i principi normativi della filiera e della relativa certificazioni sanitarie richieste.

Corso gratuito rivolto a ristoratori del territorio con numero massimo di iscrizione (15) e si terrà in due giornate lunedì 20 maggio 2019 dalle 14 alle 18 e lunedì 27 maggio 2019 dalle 14 alle 18 presso la sede dell'azienda Pentole Agnelli, in via Madonna 20 – Lallio (BG).

Iscrizione obbligatoria da confermare entro il 16.05.2019 via mail a: condotta@slowfoodvalliorobiche.it

[CorsoRistoratori2019](#)

Torna in Città Alta la festa

del Casoncello

Da venerdì 10 a domenica 12 maggio 2019 torna De Casoncello. Tre giorni di incontri, filmati, proiezioni di immagini d'autore sui prodotti bergamaschi, lezioni di cucina, gara di chiusura di paste ripiene, rievocazioni storiche e street casoncello

Storie di formaggi in Ascom Bergamo

Continua il ciclo di conferenze "Historiae Casei" organizzato da Progetto FORME, manifestazione dedicata all'arte casearia italiana dall'Associazione Promozione del Territorio.

Prossimo appuntamento in Ascom mercoledì 8 maggio dalle ore 19 alle 21 con il Prof. Massimo Donà, ordinario di Filosofia Teoretica e direttore del Master in Filosofia del Cibo e del Vino presso l'Università Vita e Salute San Raffaele, musicista jazz e Daniele Bassi, docente, maestro assaggiatore e consigliere nazionale ONAF. Il legame tra Donà e Forme è storico perché il professore è stato il curatore della mostra FORMAE. BONUM PULCRUM VERUM organizzata per la prima edizione di FORME nel 2015 all'ex-Monastero di Astino, dove aveva allestito un percorso espositivo museale in cui importanti opere d'arte contemporanea e grandi formaggi venivano provocatoriamente accostati.

"Di Formaggi e altri Biancori", è il titolo evocativo e intrigante di questo quarto appuntamento che ci introduce al mistero del bianco, colore che tutto contiene e tutto comprende, creando un curioso abbinamento tra un colore e un

sapore, che è anche un antichissimo sapere: il sapere incarnato appunto nel formaggio e nella sua origine, il latte.

La conferenza si annuncia spumeggiante perché accanto alla dissertazione accademica, proporrà un approccio sperimentale, sfruttando l'eclettismo di Donà come filosofo e musicista jazz. Se è vero che il bianco, e il formaggio, tutto contiene, andremo alla ricerca del suo mistero e della sua arcana armonia.

Nella seconda parte dell'intervento, il maestro assaggiatore ONAF Daniele Bassi dialogherà con Massimo Donà in un esperimento polisensoriale dove protagonisti saranno i formaggi in degustazione, un pecorino, un caprino, un formaggio di latte vaccino e uno con latte di bufala: 4 diversi tipi di latte per 4 formaggi.

Il pubblico sarà guidato in un gustoso e sorprendente viaggio di conoscenza attraverso i cinque sensi, descritto dalle parole di Bassi e accompagnato dalle note e dai giri armonici della tromba di Donà.

La partecipazione è gratuita, previa iscrizione a info@progettoforme.eu



FORME
Ricerca - Cultura - Incontro - Conoscenza



DAL 28 MARZO AL 21 MAGGIO

HISTORIAE CASEI



INVITO

MERCOLEDÌ 8 MAGGIO

ORE 19-00 | SALA CONFERENZE ASCOM,
VIA BORGO PALAZZO, 137 - BERGAMO

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

CONFERENZA:

DI FORMAGGI ED ALTRI BIANCORI

Bianco e formaggio: un curioso abbinamento. Un colore e un sapore. Ma un sapore che è anche un arricchimento "sapere". Un sapere che s'è fatto nel tempo "sapere dell'origine". Anche perché solo l'origine avrebbe potuto rendere possibile. Quell'origine di cui, da sempre, gli uomini hanno avuto nostalgia. Da Alessandro a Novella. Da Platone ad Heidegger. Un sapere, dunque, quello incarnato nei formaggi, che sa riflettere il mistero di una tale "origine" - relativo al fatto che dalla sua "semplicità" deriva, paradossalmente, tutta l'infinita varietà dei colori del mondo. Proprio come dal bianco. Archetipo di una "terra" originaria, dunque, il formaggio ha continuato ad essere metafora di un sapere che tale terra ha sempre cercato anzitutto di capire, prima ancora di insegnarci a guardarla. Metafora della vita, insomma. Metafora di un'esistenza ancora capace di non riconoscere l'abissi della morte. Per tutti questi motivi il formaggio, e dunque la sua produzione e il suo consumo, costituiscono ancora oggi un simbolo quanto mai rivelatore, capace di farci capire cosa sia davvero chiamato in causa da ogni cosa, anche il più apparentemente insignificante, della nostra esistenza.



MASSIMO DONÀ

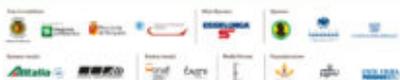
DIRETTORE MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO, UNISR

Massimo Donà, filosofo e musicista jazz, è nato a Venezia il 29 ottobre 1957, ed è docente ordinario di Filosofia Teoretica presso la Facoltà di Filosofia dell'Università Vita-Salute San Raffaele di Milano. Collabora con il settimanale l'Espresso. Tra le sue ultime pubblicazioni, ricordiamo: L'angolo musicante. Caravaggio e la musica (Mimesis, Milano-Utine 2014), La filosofia di Miles Davis (Mimesis, 2015), Teorettica. Sistema di estetica (Bompiani, 2015), Senso e origine della domanda filosofica (Mimesis 2015), Tutto per nulla. La filosofia di William Shakespeare (Bompiani 2014), Pensieri inocchiati. Vite tra filosofia, letteratura, arte e politica (Sibilla dell'Uva, 2014), Di un'insuperabile bellezza. Le "cose" dell'arte, (Bompiani-Gianni, Milano 2014), Dell'acqua (La nave di Teo, Milano 2014).



**DEGUSTAZIONE DI SPECIALITÀ CASEARIE
A CURA DI ONAF**

Per informazioni: info@organizzazione.onaf.it



Sul Garda è di scena la cucina d'autore

Si è aperta sul Lago di Garda la decima edizione di Fish&Chef, la kermesse culinaria che richiama sulle tre riviere del più grande lago italiano chef di fama internazionale. Sei serate d'autore in cui 19 tra i migliori cuochi del Garda ospitano sei grandi maestri della cucina (quest'anno tutti con due stelle Michelin) per interpretare, ciascuno secondo il proprio stile e la propria filosofia, le materie prime del territorio gardesano.

Dopo gli appuntamenti di lunedì a Palazzo Arzaga di Calvagese della Riviera (Bs) con lo chef Lionello Cera e di martedì 7 maggio, al Regio Patio dell'Hotel Regina Adelaide di Garda (Vr), con lo chef Sandro Serva, mercoledì 8 maggio, lo chef Alberto Faccani sarà protagonista al Palace Hotel San Pietro a Bardolino (VR). Si prosegue giovedì 9 maggio al Bellevue San Lorenzo di Malcesine (VR) con lo chef Francesco Sposito. Domenica 12 maggio sarà la volta dello chef Anthony Genovese al Grand Hotel Fasano a Gardone Riviera (BS) e per finire, lunedì 13 maggio, lo chef Andrea Aprea sarà al Lido Palace di Riva del Garda (TN). Ogni cena ha un costo di € 100 a persona. Per le prenotazioni contattare direttamente i ristoranti. Info www.fishandchef.it.



Il tema guida di questa edizione è la “Rivoluzione”.

“Sono convinto che nelle parole, più che nelle cose, si trovino spesso le spiegazioni che ci mancano, ecco perché abbiamo chiesto ai miei colleghi di dedicare alla ‘Rivoluzione’ un piatto del menu che presenteranno durante la serata a loro dedicata – racconta Leandro Luppi, chef stellato della Vecchia Malcesine. “Sarà interessante indagare, capire e scoprire il confine tra la loro rivoluzione personale e quella che andremo a gustare.”

“La rivoluzione per essere vera deve essere sempre in movimento. Un moto perpetuo dove l’Evoluzione di questi anni, ci ha permesso di trasformare Fis&Chef adattandolo al tempo e al contesto in cui viviamo” racconta Elvira Trimeloni che insieme a Leandro Luppi ha dato vita dieci anni fa al primo evento italiano di narrazione del territorio lacustre; ancora oggi lei e Leandro ne sono sia il braccio operativo sia la mente creativa. E aggiunge: “L’Evoluzione, tema narrativo della scorsa edizione, ha fatto riaffiorare tutto il percorso

di trasformazione, sia sul piano gastronomico sia sul piano culturale e sociale, di cui Fish&Chef è stato artefice.”

“La Rivoluzione di Fish&Chef supera i confini dei fuochi e si ritrova a lavorare la materia prima più importante, quella che si nasconde tra le pieghe più profonde del proprio sentire. È nell’ascolto del proprio Sé che risiede il senso più alto della “Rivoluzione” gardesana, indispensabile per poter firmare quei menu che diventano “il manifesto” della loro rivoluzione interiore” spiega Laura Gobbi, project manager della manifestazione.

La “Rivoluzione” di Fish&Chef è fermento creativo, agita gli animi e produce bellezza, è un vero e proprio movimento artistico, una corrente espressiva, dove i cuochi, maestri d’arte, creano bellezza ispirati dalla bellezza stessa che li circonda e da quella, immensa, che hanno dentro.

GLI CHEF DEL DREAM TEAM

Stefano Baiocco del Ristorante Villa Feltrinelli a Gargnano (BS), Alberto Bertani del Ristorante Qb Duepuntozero di Salò (BS), Maurizio Bufi del Ristorante Villa Giulia di Gargnano (BS), Isidoro Consolini del Ristorante La Cantina Del Baffo a Limone sul Garda (BS), Andrea Costantini del Regio Patio dell’Hotel Regina Adelaide di Garda (VR), Carmelo di Novo della Pasticceria Di Novo a Manerba sul Garda (BS), Matteo Felter del Ristorante Fagiano del Grand Hotel Fasano a Gardone Riviera (BS), Massimo Fezzardi del Ristorante Esplanade a Desenzano del Garda (BS), Maria e Orietta Filippini del Ristorante La Tortuga a Gargnano (BS), Giuliana Germiniasi del Ristorante Capriccio di Manerba del Garda (BS), Michele Iaconeta del Ristorante La Casa degli Spiriti di Costermano sul Garda, Leandro Luppi del Ristorante Vecchia Malcesine di Malcesine (VR), Andrea Mantovanelli del Ristorante La Stua del John a Folgaria (TN), Fabio Mazzolini del Ristorante Dalie e Fagioli a Manerba sul Garda (BS), David Cattoi del Ristorante Il Re della Busa del Lido Palace Hotel di Riva del Garda (TN),

Roberto Stefani del Ristorante Tancredi di Sirmione (BS), Saulo Della Valle del Ristorante L'Osteria H2O di Moniga del Garda (BS), Fabio Cordella del Ristorante La Veranda del Color di Bardolino (VR) e Marco Cozza e Andrea De Carli del Ristorante Antica Trattoria alle Rose di Salò (BS).

A Sarnico degustazioni “divine”

Sabato 4 e Domenica 5 maggio 2019 tornano a Sarnico due giornate dedicate agli amanti del vino. “Lago diVino” porta in Piazza le eccellenze del territorio dando la possibilità di apprezzare le etichette della Franciacorta e della Valcalepio. Le degustazioni sono riservate esclusivamente ai possessori di Kit, acquistati presso lo Stand dell'Organizzazione (anche in prevendita) al costo di € 12,00 (calice e sacca inclusi). I primi 500 “degustatori” riceveranno la sacca porta calice realizzata in occasione del riconoscimento a Sarnico quale “Borgo Liberty 2017”.

La manifestazione è organizzata dall'Associazione Commercianti di Sarnico

[Programma-Un-Lago-di-Vino-2019](#)

“Historiae Casei”, terzo appuntamento con “Sapore e sapere: Le vie del formaggio”

Formaggio: amore e odio, quasi un cibo maledetto. Così un'intera tradizione, medica e non solo, ha giustificato nei secoli la cautela, il sospetto, addirittura la condanna verso questo alimento animale. La ragione è presto detta: il formaggio ha da sempre suscitato (e in verità continua a suscitare) i più sprezzanti disgusti e i più sfrenati amori. Sembra che questo cibo sia fatto apposta per ricordarci la lotta antica che il latte contiene, tra umanità e bestialità, tra scrematura e scorie, tra purezza e putredine, tra vita rinnovata e deperimento. Seguendo queste vie, scopriremo che i segni che danno gusto al formaggio sono gli stessi che danno sapore a tutto il nostro sapere sulla storia, sul mondo e sull'uomo.

Tutte le varie sfaccettature della tradizione del formaggio verranno analizzate al terzo appuntamento “Sapore e sapere: Le vie del formaggio” di “Historiae Casei”, iniziativa promossa da Progetto Forme che si svolge fino al 21 maggio.

L'incontro con il docente master in filosofia del cibo e del vino dell'Università Vita e Salute San Raffaele, Giulio Goria, si terrà venerdì 19 aprile alle ore 19.00 presso la sala Giunta Confindustria Via Camozzi, 70 a Bergamo.

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti. Per iscrizioni info@progettoforme.eu



GIULIO GORIA

DOCENTE MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO, UNISR

Giulio Goria svolge attività di ricerca presso l'Università Vita-Salute San Raffaele di Milano, dove insegna presso il Master in Filosofia del vino e del cibo. Già borsista presso l'Istituto Italiano di Studi Storici, insegna Filosofia della comunicazione presso l'Università di Cassino e del Lazio Meridionale. È autore del libro *Il fenomeno e il rimando. Il fondamento kantiano della finitezza della ragione umana* (2014).

SAPORE E SAPERE: LE VIE DEL FORMAGGIO

GIULIO GORIA | DOCENTE MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO
UNIVERSITÀ VITA-SALUTE SAN RAFFAELE

VENERDÌ 19 APRILE

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](#)

Libri per sognare: vince “Io e Mercurio” di Emanuela Nava

Libri per sognare: vince “Io e Mercurio” di Emanuela Nava. Premiati i piccoli critici letterari al concorso del Gruppo Librai Ascom

Presentato in Ascom il servizio “A.B.C.” dedicato al settore food

Si è tenuta, in Ascom Bergamo, la presentazione del servizio “A.B.C.” (acronimo che sta per “Analizza, Budgettizza, Comunica”), il nuovo percorso di affiancamento che Ascom propone alle imprese della ristorazione.

Ascom Bergamo Confcommercio va in aiuto di ristoratori e baristi con il servizio che è proposto in collaborazione con Ved Consulting ed è finalizzato ad aiutare i ristoratori a migliorare la gestione della propria attività e a comunicare in modo efficace la qualità e l'esclusività del locale.

Sono intervenuti: Oscar Fusini, direttore Ascom, Giorgio Puppi, responsabile del servizio Innovazione e Digitalizzazione Ascom Bergamo, Vittorio Rota, titolare fondatore di Ved Consulting, Emanuela Sdraulig, consulente e formatrice Ved Consulting.

Chi lo desidera può prenotare una consulenza personalizzata gratuita all'Ascom di 40 minuti di consulenza personalizzata e gratuita con gli esperti nel giorno di mercoledì 10 aprile dalle 15 alle 18 (sempre alla sede di via Borgo Palazzo). Per richiedere la consulenza chiamare lo 035. 4120183 (Simona Nessi).

[Clicca qui](#) per visualizzare il dépliant del servizio che offriamo e per il quale da metà aprile saranno a disposizione anche alcuni voucher camerati.

Per maggiori informazioni, puoi contattare Giorgio Puppi al numero 035 4120123 – consulenza@ascombg.it; <http://www.ascombg.it/a-b-c/>





