

«Agricoltura e diritto al cibo» per un consumo consapevole

Il festival. Dal 23 al 26 ottobre mercati e convegni contro gli sprechi. Ci sarà anche la mostra-degustazione di vini e «Progetto Forme»

GIORGIO LAZZARI

Le politiche sostenibili legate all'alimentazione di qualità sono al centro della nona edizione di «Agricoltura e diritto al cibo», in programma a Bergamo dal 23 al 26 ottobre. L'iniziativa, partita nel 2017 in occasione del G7 dell'agricoltura ospitata in città, nasce con l'intento di proseguire l'impegno per garantire a tutti l'accesso al cibo sano e diffondere una cultura del consumo consapevole. Tra le azioni c'è inoltre la riduzione degli sprechi alimentari, in linea con i principi dell'Urban Food Policy Pact, che dal 2019 vede protagonista anche Bergamo. Con un panel di eventi che comprende convegni, mercati, laboratori, proiezioni e altri approfondimenti, l'edizione 2025 di «Agricoltura e diritto al cibo» propone un viaggio fra passato e presente del territorio bergamasco, unendo best practice locali alla degustazione di prelibatezze enogastronomiche. Sono inoltre presenti due eventi speciali: «Bergamo Wine Experience» e «Progetto Forme». La prima è una mostra mercato con degustazioni di vino e prodotti tipici del territorio che si terrà sabato 25 ottobre nella piazza del Sagittario di ChorusLife con una quindicina di cantine bergamasche che met-



La presentazione di «Agricoltura e diritto al cibo» BEDOLIS

teranno in mescolta le loro etichette. Progetto Forme celebra invece il decennale con decine di appuntamenti tra degustazioni, cheese labs, mercati, un nuovo Cheese Park sul Sentiero dedicato alla cucina delle città creative Unesco Bergamo, Alba e Parma, oltre alle finali degli Italian Cheese Awards.

«Agricoltura e del Diritto al Cibo è per noi un'occasione per rafforzare una visione condivisa del cibo come diritto e come strumento di coesione sociale - ha fatto presente la sindaca Elena Carnevali, durante la presentazione -. Progetti, iniziative ed eventi sono finalizza-

ti a costruire una nostra food policy, capace di connettere sostenibilità, salute, equità e valorizzazione delle produzioni del territorio». Raoul Tiraboschi, coordinatore delle politiche del cibo del Comune, ha fatto presente come «l'educazione parte dalle scuole per tutelare la biodiversità e valorizzare le filiere corte».

Angelo Colleoni, vicepresidente del Parco dei Colli, ha affrontato il tema della tutela del suolo e del paesaggio, mentre Silvia Ceraolo della Camera di Commercio ha ricordato il marchio Bergamo, città dei mille sapori dedicata ai prodot-

ti tipici orobici. Gloria Cornolti, in rappresentanza della Provincia, ha evidenziato il lavoro per mettere in rete le cantine e offrire esperienze ai turisti. Marta Torriani ha ricordato l'appuntamento con Forme, seguita dagli interventi dei referenti di Coldiretti e Confagricoltura, Anna Fortini e Francesco Tassetti, mentre Antonio Rinaldi del Biodistretto ha ricordato il mercato dei mercati e la biodivena in programma il 26 ottobre. Gli eventi sono organizzati anche nell'ambito del progetto europeo «Turn the Tables», vede l'organizzazione di VisitBergamo, rappresentata dall'ad Christophe Sanchez, e il contributo di Regione Lombardia. Il palinsesto si svolge in collaborazione con il Biodistretto dell'agricoltura, l'Università, la Diocesi, la Camera di Commercio, l'orto botanico Lorenzo Rota, il Parco dei Colli, l'associazione The Cheese Valleys - Le Tre Signorie e Slow Food, insieme a Confagricoltura, Coldiretti, Aspan, Aretè, Bergamo Città dei Mille Sapori, DessBg, Namastè, Strada del vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca e Abaco. Il programma completo della manifestazione è consultabile al sito: www.agriculturabg.it.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

VIA XX SETTEMBRE Giornate del cuore Test gratuiti

Oggi e domani l'associazione Cuore Batticuore promuove le «Giornate del Cuore»: i volontari saranno presenti con un gazebo in via XX Settembre, all'angolo con Largo Rezzara, e proporranno alla popolazione la misurazione gratuita di parametri quali il colesterolo totale, il colesterolo Hdl, il colesterolo Ldl, i trigliceridi, la pressione arteriosa, l'indice di massa corporea; la domenica mattina sarà possibile testare anche la glicemia a digiuno, in collaborazione con l'Associazione Diabetici Bergamaschi. Sarà presente anche un medico per eventuali colloqui. L'iniziativa è organizzata in sinergia con la sezione di Bergamo della Croce Rossa Italiana.

SERIATE

Cade dalla bici, ferito 46enne

Un uomo di 46 anni è rimasto ferito ieri pomeriggio dopo essere scivolato con la sua bicicletta da corsa a Seriate, in via Cà Bertoncina, nella zona industriale. L'incidente si è verificato poco dopo le 17 e alcuni passanti si sono fermati a soccorrerlo e hanno chiamato il Nue 112. Sono intervenute un'ambulanza della Croce Rossa di Seriate e l'auto medicalizzata partita dall'ospedale Bolognini. L'uomo è stato trasportato al pronto soccorso e ricoverato per accertamenti, le sue condizioni sono serie ma ancora ieri sera non era nota la prognosi. Per i rilievi è intervenuta la Polizia locale di Seriate.

Pigiama Run tutto pronto Si cammina per solidarietà

Oggi

Tutto è pronto per la Pigiama Run, la corsa-camminata benefica in programma quest'oggi con partenza alle 17 dal parco Suardi: obiettivo, 2mila partecipanti. L'appuntamento, promossa dalla Lilt Bergamo, proporrà un itinerario ad anello da 4,5 chilometri attraverso le vie della città, passando da via Baioni e dalle Mura. Si correrà rigorosamente in pigiama, o al massimo in tuta, come segno di solidarietà verso i bambini ricoverati in ospedale: per questo i proventi della manifestazione saranno devoluti a Casa Amoris Laetitia della Fondazione Angelo Custode, in particolare per sostenere l'acquisto di un veicolo con pedana per carrozzine, da utilizzare nell'ambito delle cure domiciliari. Le iscrizioni sono ancora aperte online attraverso il sito www.pigiamarun.it/bergamo (con donazione minima di 15 euro per gli adulti e di 5 euro per i bambini al di sotto dei 7 anni). Già dalle 15 aprirà il «village» all'interno del parco Suardi, con musica dal vivo e intrattenimento anche dopo la Pigiama Run. Previste alcune iniziative a corredo dell'evento, come il riconoscimento ai quattro pigiami più originali (premio sostenuto da Fazzini, azienda di tessuti per la casa) e l'estrazione di sei buoni da 200 euro da utilizzare nei negozi di Oriocenter; saranno presenti numerosi rappresentanti delle istituzioni locali.

L. B.

La raccolta delle lattine per le attività dell'Aido

Azzano San Paolo

«Un piccolo gesto che diventa speranza». Così il presidente provinciale Aido Gianpietro Zanoli riassume lo spirito della «Raccolta lattine», in programma domani, dalle 9 alle 12, in via Emilia ad Azzano. Un appuntamento che unisce rispetto per l'ambiente e cultura del dono, trasformando un

gesto semplice in una testimonianza concreta di solidarietà. Dal 2023, il ricavo dell'iniziativa è destinato a sostenere progetti di informazione e sensibilizzazione nelle scuole, attraverso il fondo «Attività scolastica». Grazie a questo strumento, Aido provinciale riesce a promuovere attività formative sui temi del dono, della salute e della responsabilità ambientale

senza gravare sui bilanci dei singoli gruppi comunali. «La raccolta lattine è un segno tangibile del modo in cui Aido sa unire attenzione all'ambiente e impegno verso la vita - spiega Zanoli - «Ogni lattina vale», come ricorda lo slogan di Cial - Consorzio italiano alluminio che collabora con Aido - perché ogni gesto di partecipazione contribuisce a costruire una so-



I volontari con le lattine raccolte

cietà più consapevole e solidale. È grazie alla costanza e alla passione dei nostri volontari se questa iniziativa continua a crescere». Il coordinamento operativo è affidato a Everardo Cividini, presidente del Gruppo Aido di Grassobbio e consigliere provinciale, che da anni segue con competenza l'organizzazione logistica della raccolta. «In 11 anni di attività - precisa Cividini - abbiamo recuperato 37 tonnellate di alluminio. Quest'anno, con la raccolta di domenica, contiamo arrivare alle 40 tonnellate: un traguardo importante che conferma la partecipazione e l'impegno dei cittadini e dei gruppi locali». Il con-

ferimento del materiale alla ditta Stemin Spa di Comun Nuovo avviene grazie alla preziosa collaborazione dei Bersaglieri di Seriate. L'alluminio, materiale prezioso, può essere riciclato senza perdere le sue qualità. Ogni volta che viene riutilizzato, si risparmia fino al 95% dell'energia rispetto alla produzione da materia prima, riducendo le emissioni di Co2 e contribuendo concretamente alla salvaguardia del pianeta. E proprio come il riciclo, anche il trapianto d'organi è una forma di rinascita: ciò che sembra arrivato alla fine può diventare speranza e vita per qualcun altro.

Mario Dometti

LA STORIA DELLA TUA AZIENDA SU SKILLE1000

La fotografia delle aziende bergamasche che guidano la crescita, classificate per fatturato.

Una guida da consultare tutto l'anno, uno strumento per comprendere il mercato, analizzare le tendenze, studiare i competitor e potenziare il proprio business.

**Skille
1000**

Per saperne di più scrivi a info@spm.it
o chiama lo 035.358897 dal lunedì al venerdì

L'ECO DI BERGAMO
CUORE BERGAMASCO