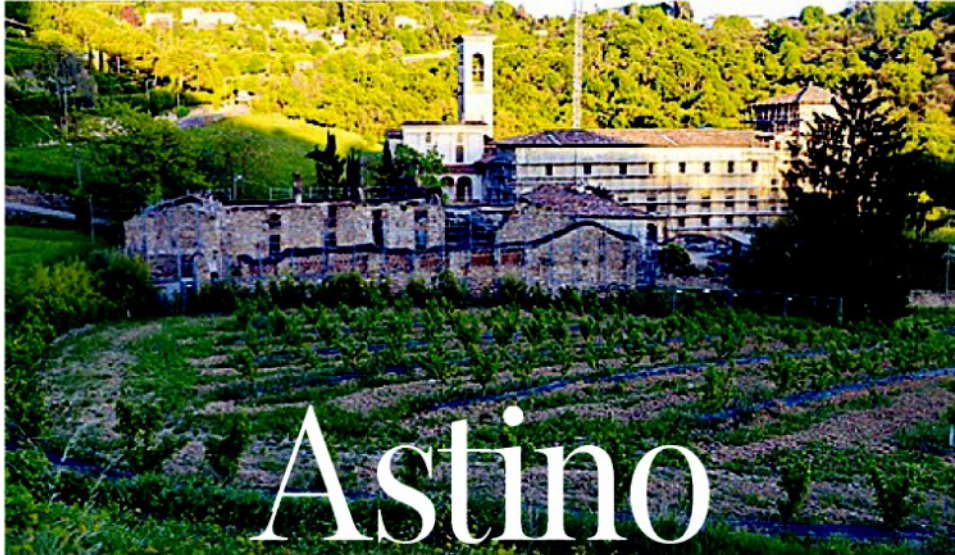


IL MONASTERO

ASTINO. GLI ORTI
ALLE AZIENDE BIOdi **Letizia Bonetti**

Gli orti del monastero di Astino sono stati affidati a 10 aziende agricole di prodotti biologici. È l'esempio che la città di Bergamo dà in vista dell'Expo. Ma resta il nodo parcheggi.

a pagina 6



Astino

Gli orti dell'Expo

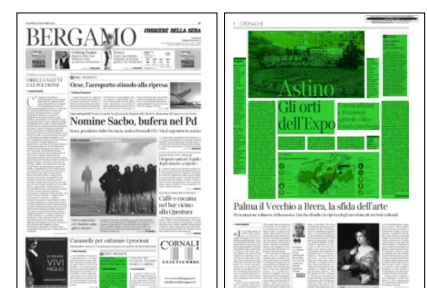
Terreni affidati
a 10 aziende
agricole «bio»
Il nodo parcheggi

Dieci aziende agricole selezionate per ripristinare le colture tradizionali dei terreni attorno all'ex monastero di Astino, all'insegna del biologico e del chilometro zero. Un progetto che rientra nella riqualificazione del complesso e che sposa in pieno il tema di Expo 2015 sul cibo. Un treno che la Fondazione Mia, proprietaria con la controllata Società Val d'Astino, è intenzionata a non perdere. I tempi stringono, Expo è alle porte, ma sono tanti i progetti pensati per rilanciare l'ex complesso vallombrosiano. «Un patrimonio unico che punta a tornare all'antico splendore diventando un connubio perfetto tra arte, cultura, agricoltura e cibo,

che ha affascinato anche il critico d'arte Philippe Daverio in una recente visita in notturna e l'esperto internazionale di raccolta fondi Terry Stevens», come racconta il presidente della Mia, Fabio Bombardieri. Partiamo dalle certezze. Negli ultimi vent'anni i 26 ettari della Val d'Astino sono stati coltivati in prevalenza a mais, foraggio e cereali. Una situazione non ideale sia per la produttività sia dal punto di vista paesaggistico.

«Dopo un attento studio e in base alle caratteristiche pedoagronomiche del terreno — spiega Mario Rovaris, perito agrario consulente della Val d'Astino — abbiamo individuato le colture più adatte e gli ope-

ratori agricoli specializzati assegnando a ciascuno un lotto di terreno per 20 anni, da coltivare con metodi biologici». Quindi via libera al vigneto, affidato alla cooperativa sociale Oikos di Villa d'Almè, che ha già piantumato uve Chardonnay per met-



tere sul mercato dal 2018 un'etichetta di bianco con bollicine. Poi tre varietà di luppolo, affidate alla Elav di Comun Nuovo, per produrre birra. Piccoli frutti rossi, pronti dal prossimo giugno, per la vendita con raccolta diretta e la produzione di marmellate dell'azienda di Beatrice Arrigoni. Da maggio pronti anche gli ortaggi della cooperativa Castel Cerreto, in collaborazione con il Patronato San Vincenzo per il coinvolgimento di 20 ragazzi. Non potevano mancare le piante officinali, affidate alla società Santa Laura: melissa, malva e calendula, ma anche zafferano. Poi l'oliveto affidato all'azienda Il Castelletto di Scanzorosciate, che ha già prodotto 20 bottiglie di extra vergine «made in Astino». Mele, pere e piante aromatiche su 4 lotti affidati all'azienda Matteo Moioli di Scanzorosciate. A questi si aggiunge il progetto per il mais spinato e quello dell'Orto botanico, che gestirà le visite guidate e la manutenzione di percorsi e sentieri tra le coltivazioni. «Gli agricoltori devono anche rispettare un codice etico — commenta Federico Elzi, ad della Val d'Astino —. La produzione sarà completa nel 2016, ma durante Expo sarà già al 50%. E per due anni continua il progetto della coltivazione di mais spinato, su 40 mila mq». Se il recupero del-

le facciate è appena iniziato, Bombardieri conferma l'impegno per trasferire le 45 mila bottiglie di Veronelli nelle cantine e una mostra dedicata all'enogastronomo nel refettorio. Infine la questione parcheggio per i visitatori «meglio se non verso Ripa Pasqualina, come sembra preferire il Comune, ma a lisca di pesce sulla sinistra di via Astino. O anche una navetta dalla Croce Rossa o dalla Madonna del Bosco».

Letizia Bonetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Progetti

● Per il rilancio di Astino in vista dell'Expo è già pronto anche il progetto, («ma si è in attesa di fondi», è stato detto ieri alla presentazione delle aziende agricole che lavoreranno sui terreni dell'ex monastero), per realizzare una Scuola d'alta cucina con hotellerie

«di alta specializzazione prendendo spunto da quella di Losanna»

● La Mia ha confermato anche l'impegno a «traslocare» le 45 mila bottiglie di Luigi Veronelli nelle cantine di Astino e a organizzare una mostra dedicata all'enogastronomo nel refettorio con «il bando per i lavori di riqualificazione entro 15 giorni»

26

Ettari Terreni agricoli della Val d'Astino **Verde** Il recupero del complesso dell'ex monastero

di Astino prevede anche il rilancio (in vista dell'Expo 2015) dell'attività agricola svolta sui terreni della Società Valle d'Astino acquisita dalla Fondazione Mia

L'evento

Cibo, cultura e identità: idee a confronto

«Cibo, Cultura e Identità»: questo il tema del convegno organizzato dall'Associazione Carlo Donat-Cattin, ora «Giovani Idee», al Centro Congressi Giovanni XXIII. Si inizia oggi, alle 15.30, con la sessione dedicata al tema dello spreco del cibo (e non solo). Domani il «piatto forte» del Convegno: tavola rotonda su Cibo, Cultura e Identità, sfida per Expo 2015 con il ministro Martina, l'antropologa Jankowska Buttitta e Oscar Farinetti, imprenditore e fondatore della catena Eatly.

La mappa

I fondi agricoli della Valle d'Astino



d'Arco