

Bergamo, l'evento

Le eccellenze
delle terre
orobiche
in vetrina a Expo

BORELLI ■ All'interno

Mais spinato, formaggi e moscato: a Expo i gioielli della terra orobica

Bergamo protagonista a Cascina Triulza con le sue eccellenze

A MILANO

PER UNA SETTIMANA INTERA
LE PRODUZIONI BERGAMASCHE
NELLA VETRINA INTERNAZIONALE

IN CITTÀ

IN CONTEMPORANEA PARTONO
TUTTE LE ALTRE INIZIATIVE
LEGATE AL TEMA DEL CIBO

SOTTO I RIFLETTORI

Il 25 maggio la giornata
sarà dedicata agli orti
di Astino e Castel Cerreto

di ALESSANDRO BORELLI

- BERGAMO -

I GIOIELLI della terra orobica saranno protagonisti fino a lunedì all'Esposizione universale di Milano negli spazi della Cascina Triulza, il prestigioso complesso gestito dall'omonima fondazione e dalla società Expo Milano 2015. L'iniziativa, che comprende anche una giornata-evento fissata per il 25 maggio, è sostenuta dal Comune e dalla Camera di Commercio e programmata nel cartellone di Anci x Expo, promossa dall'Associazione nazionale dei Comuni italiani: una vetrina sia per i prodotti enogastronomici orobici sia per le cosiddette "buone pratiche" attuate, a livello locale, negli ambiti sociale ed educativo. Protagonisti saranno infatti tanto le aziende del comparto alimentare - fra le tante, il Consorzio Valcalepio e Scanzo, la Chiari Formaggi e il salumificio Edoardo Gamba - ma anche significative realtà dell'ambito della cooperazione, come Cibolab.

«BERGAMO - sottolinea il sindaco Giorgio Gori - intende sfruttare al meglio l'opportunità che la Cascina Triulza offre nel cuore di Expo, fra l'altro a 700 metri appena di distanza dall'accesso ovest, il principale dell'area espositiva. Nel mercato di uno dei padiglioni più significativi dell'esposizione universale, il territorio bergamasco è rappresentato da alcune delle sue eccellenze più riconosciute, come il mais-spinato di Gandino, i formaggi Principi delle Orobie, il vino Valcalepio e il moscato di Scanzo, e da alcune delle esperienze più innovative in campo enogastronomico, come quella della cooperativa Cibolab»

IL 25 MAGGIO, come accennato, la città tornerà protagonista grazie, tra gli altri, a Slow Food e all'Orto botanico Lorenzo Rota, con il contributo dell'amministrazione comunale e dell'ente camerale. Due i workshop già predisposti: il primo riguarda gli orti didat-

tici e la biodiversità con un'esposizione di mini orti e il racconto dell'esperienza della Val d'Astino e di Castel Cerreto; l'altro si intitola "Da Venezia a Bergamo e ritorno" e ripercorre il grande viaggio dello stoccafisso nella cucina, un momento alla scoperta di uno degli ingredienti storici della cucina veneziana.

«Siamo al centro di una proposta importante - rimarca Gori - un'occasione unica di far conoscere alcune delle migliori e più consolidate esperienze in ambito enogastronomico del Nord Italia, in uno scenario ideale per il confronto con pratiche riconosciute a livello internazionale».

A due settimane dall'inaugurazione, quello che Expo rappresenta per Bergamo, il primo cittadino lo rimarca con la forza dell'impegno messo in campo in questi mesi perché la "macchina" locale funzionasse senza intoppi: «Sicuramente - conclude - Expo ha avuto il merito di rimettere in circuito energie e capacità di dialogo fra enti diversi che produrranno frutti pure nel lungo periodo».

