

eco.bergamo

Aprile 2015
Supplemento
al numero odierno de
L'ECO DI BERGAMO

ABBONDANZA E PRIVAZIONE

Al via nelle scuole la campagna
Asl per ridurre lo spreco di cibo.
Le proposte Caritas. **A PAG. 12-17**

GREEN HOUSE

Il progetto in team degli artigiani
per una casa più sostenibile
e carica di energia **A PAG. 41-43**

BUSE TRENI

Muoversi da Bergamo a Milano
fin dentro l'area espositiva
con i mezzi pubblici. **A PAG. 47-49**



posta@eco.bergamo.it

Non solo cibo: nuovi stili di vita

Bergamo terra di Expo



L'Esposizione Universale ha trovato nelle nostre Valli un terreno già ricco e fertile di iniziative venute dal basso e cresciute dall'intreccio fra gente comune, imprese e istituzioni. Mais, vino, formaggi ne sono la prima testimonianza d'eccellenza. Ma il bene comune si è affermato in un nuovo modello di consumo.

figli di pietro

RODESCHINI S.p.A.

divisione petroli

a ciascuno il proprio risparmio e la propria sicurezza

IL TUO UNICO REFERENTE PER LA GESTIONE DEL CONDIZIONAMENTO E DEL RISCALDAMENTO

- operatore certificato F-gas
- conduzione e manutenzione impianti tecnologici
- terzo responsabile
- reperibilità 24 ore su 24
- telematica
- cogenerazione
- contratti servizio energia
- installazione di valvole termostatiche e ripartitori
- contabilizzazione individuale e termoregolazione
- fornitura combustibili
- fonti rinnovabili
- teleriscaldamento



31/05/2015
scadenza
dichiarazione
F-gas per
impianti contenenti 3 kg o
più di gas fluorurati



Via Buonarroti, 4 - 24020 Gorle BG
Tel. 035 32 68 00 - Fax 035 32 68 99
www.rodeshini.it - petroli@rodeshini.it



PER MIGLIORARE IL MONDO DOBBIAMO CAMBIARE NOI

Apri il Primo maggio la grande Esposizione universale sull'alimentazione. Il contributo di Bergamo parte da nuovi comportamenti.

Il Primo maggio inizia il più grande evento mai ospitato dall'Italia, a parte i Giubilei vaticani e le Olimpiadi. L'Expo di Milano chiamerà il mondo a confrontarsi sul tema "Nutrire il Pianeta. Energia per la Vita", considerato dall'Onu decisivo per l'umanità.

Nell'area di oltre un milione di metri quadrati che si incunea al bivio tra l'autostrada Trieste-Torino e quella dei laghi, dopo circa dieci anni dall'idea iniziale, una spesa per l'erario di oltre due miliardi di euro (al netto delle infrastrutture connesse), un lungo tira e molla tra le istituzioni lombarde e quelle romane, una raffica di inchieste con relativi arresti, il maltempo, finalmente, con l'acqua alla gola e molti spazi ancora incompleti, si apriranno le porte ai 20 milioni di visitatori attesi.

Gli eventi di massa vengono giustificati da chi li organizza come una leva per aiutare una città o una nazione a uscire da una situazione di impantano, in grado di dare una spinta positiva al territorio.

Ma l'ambizione di questa

Esposizione Universale è più alta.

Essa vuole essere una sorta di Tavola mondiale attorno alla quale siedano i rappresentanti delle Nazioni (145, il numero più elevato per un evento del genere) e milioni di persone comuni ciascuno dei quali porti il proprio impegno a sovvertire la grande iniquità per cui una parte del pianeta muore di fame e in un'altra tracima l'abbondanza fino all'obesità.

La Carta di Milano

Il tutto sarà messo nero su bianco nella cosiddetta Carta di Milano e controfirmato dai visitatori dell'Expo.

Qualcuno sorride per la magniloquenza di una simile aspettativa, altri si irritano e protestano contro i costi e la presunta cementificazione dell'evento. Ciascuno ha le sue ragioni, ma noi vorremmo prendere l'Expo da un'altra prospettiva.

Quando alla fine di marzo del 2008, il Bureau international des Expositions assegnò a Milano l'Expo 2015, la crisi finanziaria globale non era ancora scoppiata. Fu perciò quasi profetico aver intuito che il mondo occidentale, allora vincente, doveva cambiare radicalmente rotta nel suo modello di sviluppo, pena il crollo.

Che puntualmente avvenne pochi mesi dopo.

Fino ad allora il mito era stato di un occidente che esporta progresso e democrazia in un mondo arretrato e soggiogato. In una simile visione si univano capitali-



PANI E PESCI Educazione alimentare all'Ic di Ponte Nossa

simo e socialismo. Se c'era qualcosa da cambiare nel mondo, erano gli altri non noi.

La crisi dell'estate 2008 ha dato un duro colpo a questa visione.

Un'educazione diversa

Ne è esempio ciò che è accaduto in provincia di Bergamo. Hanno cominciato a diffondersi comportamenti improntati al risparmio e alla sobrietà, da sempre presenti nella cultura popolare, ma che il consumismo del dopoguerra aveva offuscato. La gente ha cominciato a pensare che per migliorare il mondo bisognava

cominciare a cambiare se stessi. Basti citare l'esempio dei Gruppi di acquisto solidale. Fino a prima della crisi il consumo equo e solidale era roba da figli dei fiori, oggi 1500 famiglie in provincia di Bergamo ne fanno parte.

Questo numero di Eco.Bergamo è tutto dedicato a iniziative che vanno in quel solco: attorno al cibo e ai prodotti della terra si sta creando una nuova convivenza, che cerca di fare i conti, innanzitutto in casa nostra, con paradossi come quello dello spreco, visto che nelle nostre mense scolastiche ben oltre la metà dei pasti viene buttata. Perciò un'educazione diversa, nuovi stili di vita, l'attenzione a ciò che possono insegnarci le altre culture, anche dai Paesi poveri.

Ecco, questo è l'Expo che ci piace. L'eredità che ci aspettiamo.

(Il disegno in copertina è di Nicoletta Cabrini)

■ **Un evento che vuole coinvolgere il mondo nella lotta contro l'iniquità alimentare ed economica**

■ **La crisi ha messo in discussione il modello occidentale che pensava di essere vincente**

TAVOLA DI PACE

Incontro tra i popoli attraverso il cibo per dire no all'iniquità

Una guida per partecipare in prima persona al più grande dialogo tra culture mai organizzato. Cinque itinerari tra le migliaia di proposte dentro e fuori l'Expo. Obiettivo lo sviluppo sostenibile del pianeta.



Expo Milano 2015 vuole porsi come una pietra miliare nel dibattito planetario su quelli che sono stati indicati come i problemi dell'umanità del Terzo Millennio, cibo e sostenibilità, sviscerando le parole chiave che compongono il tema "Nutrire il Pianeta. Energia per la Vita". L'Esposizione Universale che inizia a maggio è tutta in queste paro-

le del documento strategico grazie al quale sette anni fa Milano ottenne di ospitare l'evento.

Non sarà dunque una fiera commerciale, ma essenzialmente una manifestazione a carattere educativo, che utilizzerà la convivialità insita nel tema come strumento per veicolare i propri messaggi.

Un'immersione fisica nel tema

Sarà il più grande incontro tra culture mai organizzato al mondo e perciò esso vuole coinvolgere i visitatori rendendoli partecipi di un'esperienza globale di immersione quasi fisica nel tema.

Le decine e decine di padiglioni su un'area di 1,1 milioni di metri quadrati, che si incunea all'incrocio tra l'autostrada A4

e la A8, ospiteranno 145 Nazioni, tre organizzazioni internazionali (Onu, Cern, Unione Europea), 13 organizzazioni della società civile, e migliaia di eventi. Un'ulteriore novità sarà la cosiddetta Expo diffusa, l'insieme di altre migliaia di iniziative che si svolgeranno fuori dal sito che sorge tra Rho e Milano, interessando molte regioni italiane, ma soprattutto la Lombardia e le regioni padane. Bergamo sarà in prima fila sia dentro l'Expo sia fuori.

Per non perdere la bussola è utile seguire il filo logico della manifestazione che è stato indicato dagli organizzatori a tutti gli espositori. Si tratta di cinque itinerari che servono a sviluppare il tema: Storia dell'Uomo,

CONTINUA A PAGINA 6



EXPO GREEN
Paesaggio verde ed energia pulita al centro dell'evento



La Carta di Milano punta a 20 milioni di firme

L'impegno di tutti contro la fame



BURKINA FASO Un progetto di Slow food a Ngorom e Dori. (Foto Paola Viesi)

Il 2015 è un anno chiave per la discussione internazionale sullo sviluppo del pianeta. Nel 2000 le Nazioni aderenti all'Onu avevano sottoscritto un'impegnativa carta di Obiettivi del Millennio che puntava tra l'altro a sradicare la povertà estrema e la fame entro quest'anno.

Benché entrambe siano calate in modo sensibile da allora, le per-

sone che soffrono la fame sono ancora oltre gli 800 milioni, pari a quelle obese nel mondo ricco. È il paradosso dell'abbondanza contro il quale si è scagliato nel suo messaggio all'Expo Papa Francesco.

Si è perciò pensato di stilare una Carta di Milano, ispirata da un documento precedente della Fondazione Barilla Center for Food and Nutrition. La Carta sarà

presentata all'Onu nel prossimo autunno, come contributo dell'Expo alla ridefinizione degli Obiettivi per lo sviluppo sostenibile. Ma la novità sarà che tutti potranno sottoscrivere la Carta: singoli cittadini, associazioni, imprese che si assumeranno responsabilità precise rispetto alle proprie abitudini. Si punta così a 20 milioni di firme.

ORGANIZZAZIONI DELLA SOCIETÀ CIVILE E PERFINO PADIGLIONI DI AZIENDE

NON SOLO NAZIONI: DALLA CARITAS A SLOW FOOD PROSPETTIVE A CONFRONTO

L'Expo Milano 2015 è unico anche per la capacità di riunire soggetti eterogenei attorno al suo tema. Infatti, oltre alle 145 Nazioni presenti e le tre sigle internazionali (Onu, Cern e Unione europea), vi saranno 13 organizzazioni della società civile, dalla Caritas a Save the children, dal Wwf al Lions club, riunite nella Cascina Triulza, e perfino cinque padiglioni

dedicati ad imprese, compresa la Coca Cola.

Un ruolo particolare avrà Slow Food, organizzazione nata in Italia, ora diffusa in tutto il mondo, alla quale è stata affidata la gestione della Piazza della biodiversità, alla punta est del sito espositivo.

Ognuno proporrà mostre, incontri, eventi per la discussione del tema.

INIZIATIVE FUORI E DENTRO L'ESPOSIZIONE

I MEDESIMI PERCORSI AIUTANO A SCOPRIRE L'EXPO BERGAMASCA

Un'altra delle caratteristiche che rendono singolare l'Expo di Milano è il fatto di non restare racchiusa nel sito espositivo. È nata così l'idea dell'Expo diffusa, cioè il coinvolgimento del territorio nell'evento milanese. Bergamo non manca di fare la sua parte, come documentiamo in tutto questo numero di Eco.Bergamo. Vi saranno presenze bergamasche all'interno del sito e moltissime iniziative fuori. Per favorire la lettura di esse, abbiamo pensato di presentarle utilizzando gli stessi itinerari che l'Expo propone con filo conduttore della manifestazione e che sono descritti nella mappa cui a fianco. Si comincia con "Storia dell'Uomo, storie di cibo", rappresentata da Mais Expo Bergamo (Meb), l'ormai celebre iniziativa del mais spinato di Gandino. Poi i progetti dell'Asl, della

Caritas e di Confindustria per "Abbondanza e privazione: il paradosso del contemporaneo". Molto spazio a "Il gusto è conoscenza", con gli eventi legati a tutti i prodotti tipici bergamaschi: vino, formaggi, pasta, salumi, gelato, ma anche con le iniziative di educazione alimentare delle scuole e i percorsi turistico-agroalimentari in pianura. "Il futuro del cibo" vede l'Orto della biodiversità di Astino e le numerose iniziative legate al consumo solidale. Alla Bolivia è dedicato un progetto che abbiamo incluso nell'itinerario "Cibo sostenibile=mondo equo", assieme a tutti i percorsi formativi della Diocesi. Infine abbiamo aggiunto un sesto itinerario: "Energia per la vita". In esso vi sono una serie interessante di iniziative di imprese bergamasche degne di far parte dell'Expo diffusa.

SEGUE DA PAGINA 4

storie di cibo; Abbondanza e privazione, il paradosso del contemporaneo; Il gusto è conoscenza; Il futuro del cibo; Cibo sostenibile = mondo equo.

Le Nazioni e gli altri soggetti partecipanti hanno impostato i loro padiglioni scegliendo uno o più di quei temi. La visita sarà facilitata dalla disposizione dell'Expo, costruita come gli accampamenti romani su due strade principali: il decumano, da est a ovest, e il cardo, da nord a sud. I padiglioni delle nazioni si affacceranno sul decumano eccetto quello dell'Italia che occuperà tutto il cardo.

Il percorso sarà inoltre completato, come una corona attorno al villaggio espositivo, da cinque padiglioni tematici e da nove "cluster" realizzati diret-

tamente dalla società Expo.

Chi vorrà visitare l'Expo, potrà scegliere uno o più dei cinque temi e prepararsi.

Online verranno forniti contenuti e informazioni per approfondire i temi scelti.

Grazie anche allo spazio internet MyExpo, una sorta di social, il visitatore potrà gestire la visita e partecipare a tutte le discussioni, lasciare commenti, firmare la Carta di Milano, il documento che verrà presentato all'Onu come contributo al dibattito in corso sulla definizione degli Obiettivi per lo sviluppo sostenibile del pianeta. Una volta raggiunto il luogo dell'esposizione, una serie di cartelli condurrà il visitatore sul percorso prescelto, indicando le stazioni e i punti di interconnessione con gli altri itinerari.

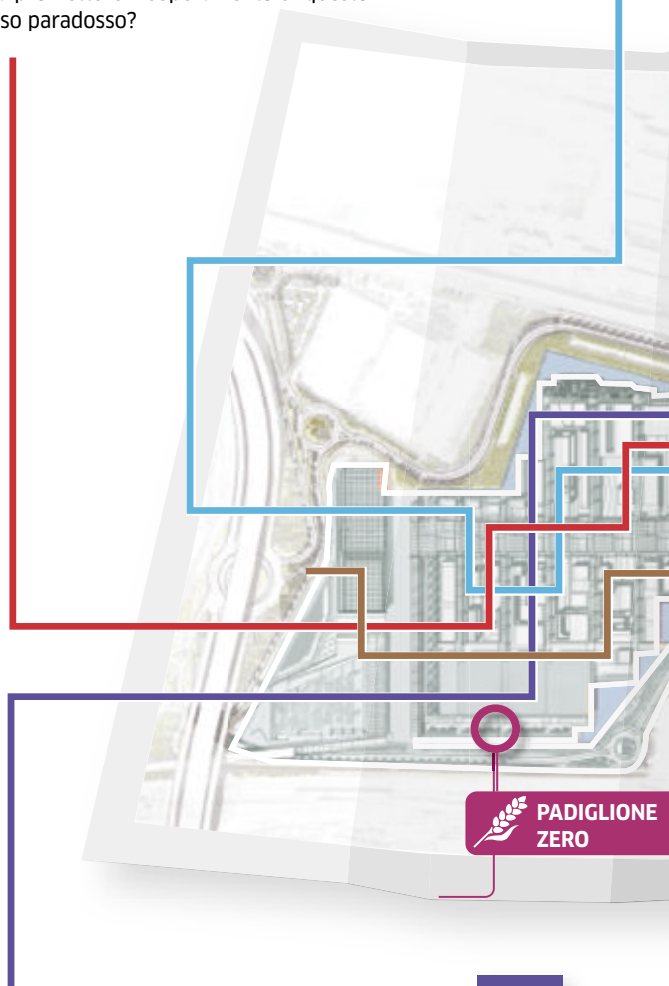
Cinque itinerari per capire

Per meglio assaporare la visita all'Expo, sono suggeriti cinque itinerari tematici, che ciascuno può preparare e organizzare da sé.

Abbondanza e privazione: il paradosso del contemporaneo



Contraddizioni nel cibo e nella sua disponibilità: un analogo numero di persone nel mondo vive condizioni di sotto-nutrizione e mancato accesso all'acqua potabile da un lato, malattie fisiche e psicologiche legate alla cattiva/eccessiva nutrizione e allo spreco dall'altro. Possono scienza, educazione, prevenzione, cooperazione internazionale, ingegneria sociale e politica promettere il superamento di questo doloroso paradosso?



Il gusto è conoscenza

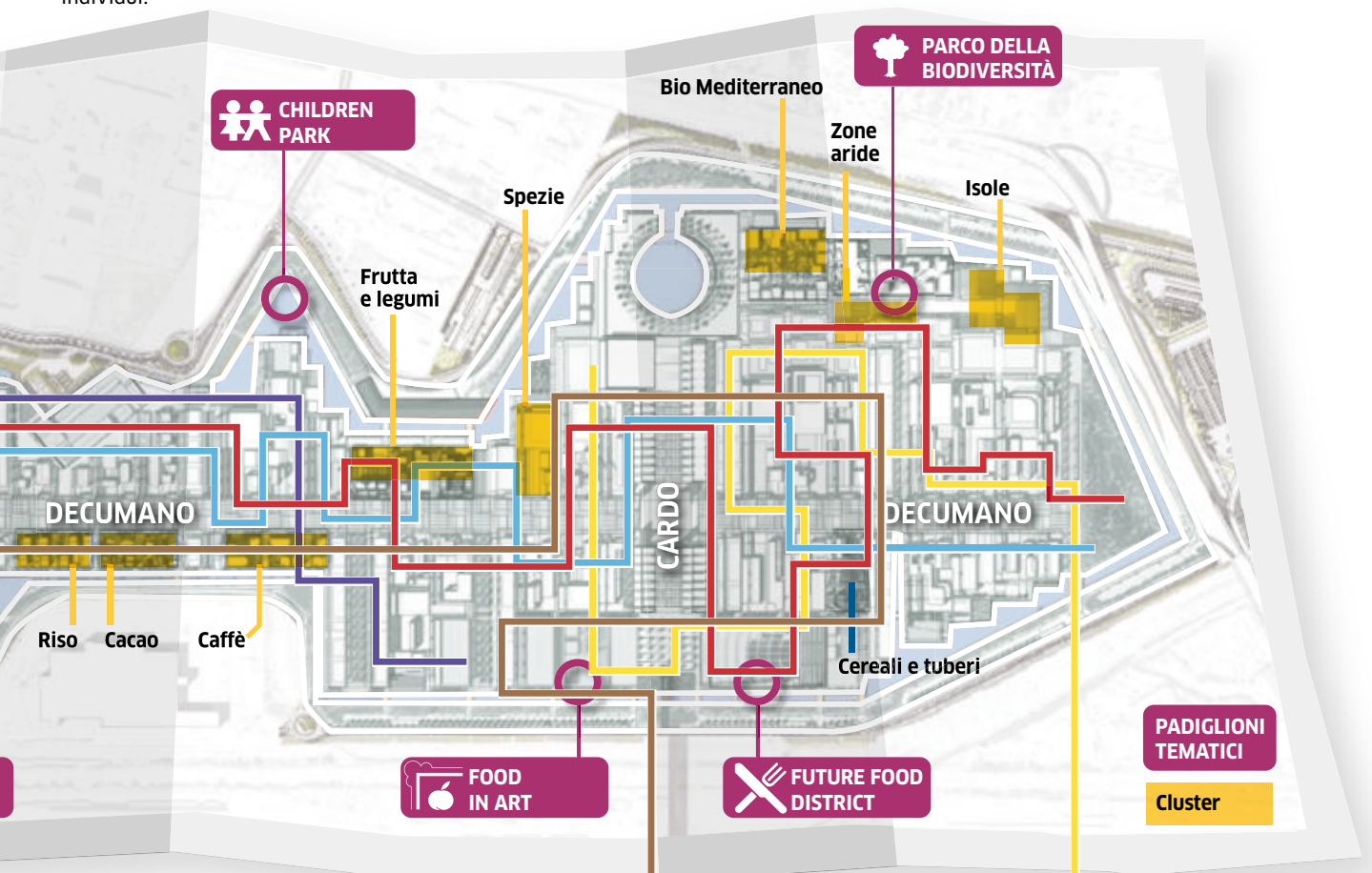
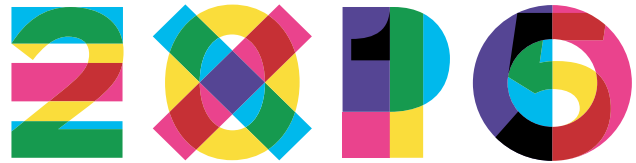


Nutrirsi è certamente un atto necessario, ma può essere anche uno dei più gioiosi per l'uomo. E soprattutto, il piacere del palato diventa strumento di conoscenza: i sapori e gli odori delle cucine internazionali spiegano la storia e le culture delle società del pianeta. Un itinerario a cavallo tra manifestazioni culturali e degustazioni diffuse, dove oltre ai prodotti finiti trovino posto anche le tecniche di conservazione dei cibi, le modalità di cottura, e le altre 'invenzioni' finalizzate a modificare o mantenere i sapori.

Storia dell'Uomo, storie di cibo



È possibile osservare la storia dello sviluppo umano (nelle arti, nei mestieri, nelle tecniche insediative, nei commerci, ma anche negli aspetti deteriori della colonizzazione e dello sfruttamento) attraverso la lente delle storie del cibo, delle tecniche di coltivazione, allevamento, trasformazione e mutazione degli alimenti che compongono la dieta degli individui.



Il futuro del cibo



Si scoprirà il cibo del domani, come la dieta dei nostri figli differirà dalla nostra, quali saranno i filoni più promettenti nella ricerca internazionale. E in che modo, infine, l'educazione è parte integrante di un discorso che trascende la tecnica per stimolare un sapere più integrato con le tradizioni locali e con le lingue: si pensi a come ogni specie vegetale e ogni tecnica di trasformazione che si perde costituisca immediatamente anche la perdita della parola e dei significati che le denotano.

Cibo sostenibile = mondo equo



Come si può responsabilizzare il genere umano affinché mantenga uno sviluppo equilibrato tra la produzione del cibo e lo sfruttamento delle risorse? L'Expo di Milano dedicata al tema del cibo e della nutrizione è la piattaforma di discussione nella quale lanciare i nuovi obiettivi per un millennio sostenibile, dove sia salvaguardata la biodiversità da un lato, tutelati saperi, tradizioni e intere culture dall'altro.

TERRENO FERTILE

A Bergamo l'Expo è iniziata da tempo e lascerà il segno

Nella nostra provincia l'evento di Milano ha favorito un positivo intreccio tra società civile, economia e istituzioni pubbliche. Non solo alimentazione, ma nuovi stili di vita. Parla Francesca Forno del Cores.

Expo a Bergamo non cade nel vuoto. L'esposizione di Milano nel nostro territorio valorizza esperienze che sono iniziate dal basso e quindi è destinata a lasciare il segno. Ne è convinta Francesca Forno, docente di sociologia dei consumi all'Università di Bergamo. Nell'ateneo, Forno è cofondatrice del Cores, l'osservatorio su consumi, reti e pratiche di economie sostenibili, ed è stata la responsabile del capitolo ConsumAttore della ricerca Bergamo 2.035, voluta dalla Fondazione Italcementi e di cui abbiamo già parlato in queste pagine.

«Su questo territorio – esordisce la studiosa – è successo che, nella ricerca di un modello di consumo alternativo, visioni e valori di varia provenienza, si

sono messi insieme in un modo ordinato, come altrove non è avvenuto. È ciò che gli americani chiamano una 'grassroot ideology', una cultura che ha le radici ben piantate. O se vogliamo, con un'espressione nostra, è una visione del bene comune».

Il cibo è veicolo di senso

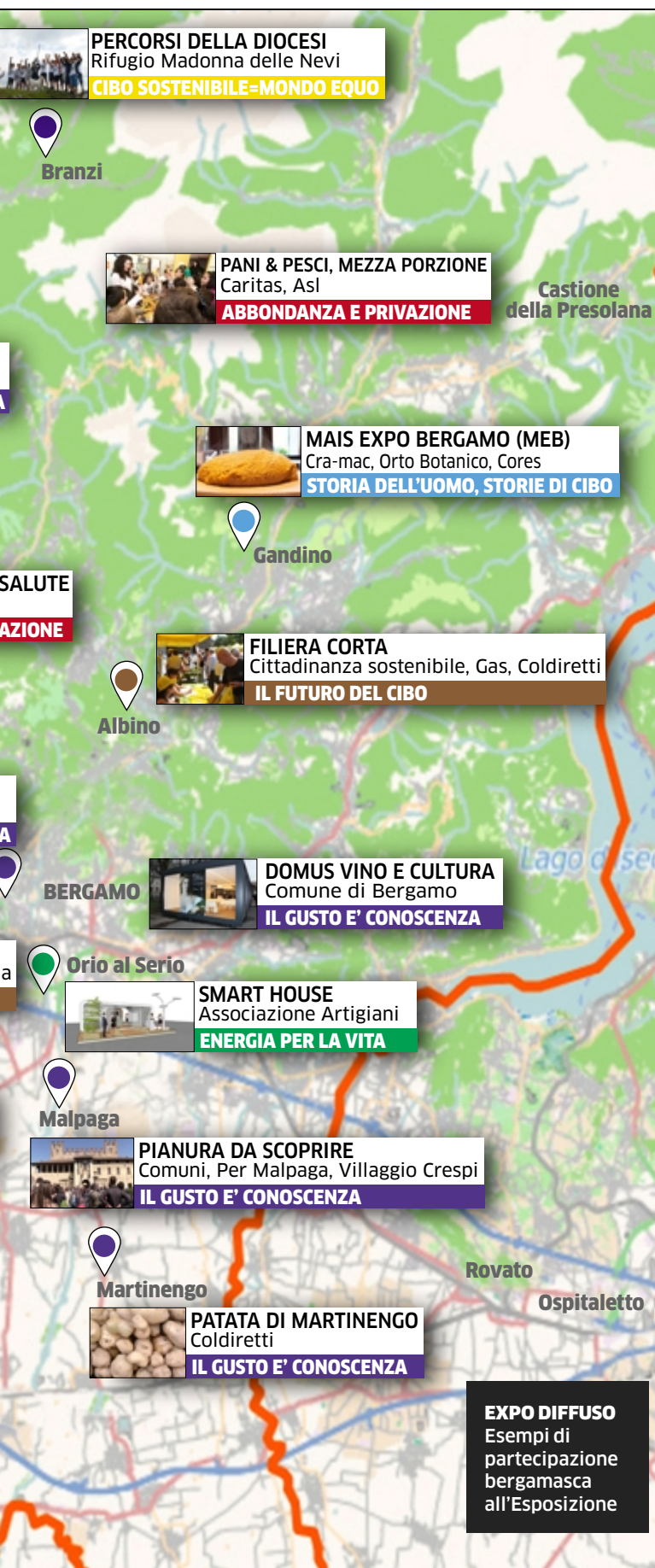
Aver messo al centro della riflessione il cibo è la grande intuizione dell'Expo: «Il consumo di cibo – afferma Forno – dice chi siamo ed è un grande veicolo di senso». A Bergamo lo spunto di Expo ha favorito un positivo intreccio tra società civile, lavoro agricolo, istituzioni pubbliche. Le esperienze di cui si parla in queste pagine ne sono la documentazione. Forno ricorda l'apporto dato dal Cores, «che nasce per l'attenzione ai temi del cibo e al-

la salvaguardia del reddito di chi lo produce e quindi del territorio».

C'era un terreno fertile: Commercio equo e solidale, Slow food, i Gas, i Bilanci giustizia. Cores li ha messi in rete e sostenuti nella ricerca di finanziamenti come quelli della Cariplo. Ma non si possono dimenticare le iniziative di soggetti come la Coldiretti, le organizzazioni dei consumatori, Il Cra-Mac di Stezzano con la riscoperta del mais spinato di Gandino, l'Orto Botanico, e numerose altre realtà sparse ormai in tutta la provincia.

Col tempo tutto ciò tracima dal solo ambito alimentare. Chi partecipa ai Gas, ad esempio, mette in atto forti cambiamenti negli stili di vita: nell'uso dell'auto, dell'acqua, nell'impegno per la





NON SOLO CONSUMO, ANCHE SOSTEGNO AL TERRITORIO

I GAS PRECURSORI DI NUOVI MODELLI DI SVILUPPO LOCALE

La diffusione in tutta la provincia di Bergamo di iniziative all'insegna di nuovi modelli di consumo e di sviluppo ha nei Gruppi di acquisto solidale (Gas) dei precursori. Un contributo importante alla loro conoscenza è venuto da una ricerca svolta dal Cores dell'Università di Bergamo sotto la guida della professoressa Francesca Forno (nella foto), una ricerca approvata all'Onu e tradotta perfino in tedesco. Questi gruppi, ormai una settantina in provincia, sono come l'anticipo di ciò che l'Expo dovrebbe lasciare come eredità ai comportamenti di tutti.

Spiega Forno: «I Gas sono dei veri innovatori sociali. Nascono da pochi pionieri, che erano persone provenienti

dalla cultura del Commercio equo e solidale, un'organizzazione orientata non tanto al consumo, ma al sostegno del lavoro di chi produce gli alimenti nei paesi in via di sviluppo. Essi cominciano a chiamare intorno a sé

amici, volendo applicare lo stesso criterio, ma a favore dei produttori locali.

Nascono i primi gruppi e ne contaminano altri. Si avvicinano altre persone, con culture diverse, copie giovani, che sono molto attente alla salute dei figli. Si uniscono ai Gas con l'idea di risparmiare e di mangiare sano. Ma allo stesso tempo sviluppano una nuova consapevolezza. In questi gruppi si discute per ore, le scelte di acquistare o meno in certe aziende sono condivise».



tutela del territorio e della comunità locale.

Un fatto politico

Insomma diventa un fatto politico. «Certamente –aggiunge Forno– valuto molto positivamente il progetto 'Nutrire Bergamo' dell'assessore del Comune Leyla Ciagà. L'istituzione pubblica ha un ruolo importante, perché permette a quelle iniziative di aprirsi, di raggiungere fasce di popolazione più ampie e magari più povere, che tendono a risparmiare sulla qualità del cibo. Penso al valore delle mense scolastiche, all'aiuto che la pubblica amministrazione può dare alla logistica, favorendo la filiera corta».

In questo pullulare di iniziative i numeri dei partecipanti sono ancora piccoli rispetto alla totalità della popolazione, che conti-

nua a fare la spesa nei supermercati e con i prodotti della grande distribuzione. Il che fa venire dei dubbi rispetto alla reale efficacia di questo modello di consumo. «Non è un modello contro la grande distribuzione o le multinazionali. A Bergamo la quarta gamma continuerà la sua strada, la San Pellegrino pure. Diciamo solo che bisogna democratizzare il mercato. Ci deve essere possibilità di scelta di che cosa comprare, se dalla Nestlé o dal produttore locale. Oggi questa possibilità per il grande pubblico non c'è. E anche per questo Expo è molto importante, perché può dare un contributo decisivo a far crescere in tutto il mondo la sovranità alimentare, che è una delle facce del benessere».

CUORE SPINATO

Il chicco di pannocchia che ha riscritto l'agricoltura del futuro

In ogni grano d'oro è custodita un'ampia variabilità genetica, e grazie al progetto MEB 2015 si è costruito intorno al cereale spinato di Gandino una rete internazionale di confronto sugli impieghi futuri.



Giambattista Gherardi

■ Expo 2015... ha un cuore bergamasco. Non è azzardato, a pochi giorni dall'inaugurazione ufficiale, parafrasare il claim del nostro giornale per segnalare come l'evento planetario milanese rappresenti un centro di gravità permanente anche e soprattutto per la realtà Bergamasca. In evidenza ci sono evidentemente i temi relativi all'incoming e ai flussi turistici che hanno in Orio al Serio una porta d'accesso strategica, ma anche e soprattutto i progetti d'eccellenza centrati sul tema "Nutrire il pianeta, energia per la vita". Il fiore all'occhiello è senza dubbio condensato nell'acronimo "MEB 2015",

che identifica il progetto Mais Expo Bergamo, e mette al centro coltura e cultura del mais.

Nato sul modello del progetto di salvaguardia, caratterizzazione e valorizzazione del Mais Spinato di Gandino, MEB 2015 (che sarà presente al Cluster dei Cereali), esprime sinergie trasversali per guardare a un futuro sostenibile.

Addio simbolo povero

Potremmo definirla "la pacifica rivoluzione della polenta", per troppo tempo ritenuta (a torto) simbolo povero e "provinciale". Un'identità forte e articolata, scientificamente supportata dall'Unità di Maiscoltura Cramac (un'eccellenza Bergamasca, attiva dagli anni '20), dall'Orto Botanico del Comune di Bergamo e dall'Osservatorio

Cores dell'Università. Mais Expo Bergamo supporta progetti specifici per valorizzare biodiversità, cooperazione internazionale, promozione territoriale, turistica ed enogastronomica.

Futuro a progetti verdi

«Il mais - sottolinea Filippo Servalli, coordinatore di MEB 2015 - è un cereale con ampia biodiversità, variabilità genetica e potenzialità produttiva. Assicura la materia prima per una molteplicità di prodotti alimentari e industriali, con possibilità di sviluppo nei progetti di "chimica verde" e come risorsa energetica rinnovabile per biocarburanti. Expo offre l'opportunità di costruire un network locale e internazionale e portare davvero Bergamo ad essere

■ **Nato sul modello di salvaguardia, ora esprime sinergie per costruire un futuro sostenibile**

■ **Già numerose le possibilità di sviluppo in progetti anche di "chimica verde" come biocarburante**

■ **Gli studi in corso puntano a promuovere l'agricoltura biointensiva e sistemi di resistenza delle piante**



BIODIVERSITÀ
A Bergamo nasce il centro per recuperare le varietà più antiche

la “capitale mondiale” del Mais. Un luogo di incontro per confrontare scienze, esperienze e tecnologie, implementare sistemi di resistenza delle piante, favorire il recupero delle varie-

tà antiche, promuovere l'agricoltura biointensiva. Un'opportunità incredibile sia per l'eno-gastronomia, sia per valorizzare stili di vita e attività di consumo consapevoli e sostenibili.

UN LIBRO ILLUSTRATO PER FAR CONOSCERE EXPO

LA MASCOTTE DEL MAESTRO MELGOTTO

Ha la testa aguzza come l'ingegno e rappresenta al meglio spirito e contenuti del progetto. Chicco Spinato è il personaggio che guida i bambini bergamaschi (e non solo) alla scoperta dei temi di Expo Milano 2015. È nato grazie al lavoro di uno staff tutto al femminile formato da Nadia Fornoni, Nicoletta Cabrini (illustratrice), Angela Sabella e Giulia Pasini che ha creato un

albo illustrato con giochi di “enigmistica” e soprattutto il libro “Chicco Spinato e il mondo del mais” delle Edizioni Sahel (www.chiccospinato.it). Attraverso le brillanti lezioni alla scuola Alimentare del maestro Melgotto (il nome volgare che nel '600 segnalava il Mais gandinese) il tema “Nutrire il pianeta, energia per la vita” diventa ora a portata di bambino.

TRE GRANI DI MAIS



L'IDENTITÀ

L'eccellenza bergamasca oggi viene scientificamente supportata dall'Unità di Maiscoltura Cra-Mac primo supporto di conoscenza per il lavoro di informazione nelle scuole.



NEL MONDO

L'occasione di Expo sta offrendo a Bergamo l'opportunità di costruire un network locale e internazionale e portare davvero la nostra città ad essere la “capitale mondiale” del Mais e del suo studio.



PROTAGONISTA

Grazie ai pastelli di Nicoletta Cabrini, Mais Spinato è diventato anche un vero compagno di viaggio che accompagna i più piccoli nello spirito e nei contenuti di Expo.

LA STORIA DI UN PRIMATO

COSÌ È NATA UNA FILIERA DI TRENTA PRODOTTI

Appartenente alla famiglia dei mais vitreoi semivitrei, il Mais Spinato di Gandino da novembre 2014 è iscritto nel “Registro Nazionale delle Varietà da Conservazione di specie agrarie e ortive”. Un piccolo primato, in quanto è il primo seme che ottiene tale riconoscimento in Lombardia. I semi “spinati” sono conservati anche allo Svalbard Global Seed Vault in Norvegia, la banca mondiale dei semi da salvare. A Gandino, grazie a Bergamo Scienza, è stato siglato un accordo di Network internazionale dei mais antichi a cui hanno aderito tra gli altri produttori e consorzi di tutela del Nord Italia, le realtà universitarie messicane (con “Ecologia Y Poblacion” - Ecopol) e boliviana (con l'Istituto di investigaciones Antropologicas Y Museo Arqueologico Proyecto Cotapachi). Legati ad Expo 2015 sono il patto d'amicizia con la città universitaria di Chinhoyi (Zimbabwe), la partecipazione al primo incontro mondiale di Agricoltura Biointensiva nella Repubblica Dominicana e lo scambio culturale con la Clemson University che ha sede in South Carolina (Usa). Carta vincente del progetto gandinese è senza dubbio la filiera enogastronomica, con oltre trenta specialità tutelate e dalla Denominazione Comunale d'Origine (De.C.O.) ideata da Luigi Veronelli. Alla classica farina da polenta, si affiancano il frollino “Melgotto”, la Spinata (la sfida gandinese alla pizza), il gelato Melgotto, i Baci di Mais, i biscotti Salé, i biscotti Cuore di Mais, Viziotti e Centralini, le Chiacchiere salate, i Camisocci (ravioli con radicchio rosso), le Perle di Gandino, le Pannocchie, oppure la Spinetta, una galletta di mais estruso. Da non dimenticare la birra Scarlatta (in versione originale con erbe mate sudamericana e blond) preparata artigianalmente da Roberto Caleca, cui si aggiunge la Weiss dei Tre Mais.



MEZZE PORZIONI

Basta una forchettata per imparare il valore del cibo

È il patto con 85 mila fra alunni e studenti per evitare di buttare nella spazzatura ogni giorno 54 quintali fra pasta, carne e pane. L'Asl di Bergamo e tutte le scuole hanno dato il via al piano per ridurre gli sprechi. E aiutare chi ha bisogno.

Simone Casiraghi

Assaggiare almeno due forchettate prima di rifiutarsi di mangiare quanto c'è nel piatto. Evitando così di buttare nel cestino tutto il pranzo. Due forchettate di una mezza porzione. C'è qualcuno che arriccia il naso, resiste un po', ma poi cede. Assaggia. E non di rado poi finisce anche tutto quanto ha nel piatto. Funziona così il piccolo compromesso fatto con ciascuno degli 11.500 alunni e studenti di Bergamo città e con ognuno dei 74 mila ragazzini delle scuole della provincia - dall'asilo nido, alle primarie fino alle scuole medie - per frenare un fenomeno che a Bergamo ha assunto dimensioni vera-

mente preoccupanti, spesso vergognose: la quantità enorme di cibo buttata nella spazzatura. Oltre 70 tonnellate fra pasta, carne, verdura e frutta ogni giorno finiscono nel cassonetto. Per non parlare del pane: 5 tonnellate ogni mese va in pattumiera. Sono stime per difetto.

Un decalogo in mensa

Nell'anno dell'Expo, in cui si celebra l'importanza, il valore e il significato sociale del cibo, l'Asl di Bergamo, con il progetto messo a punto da Lucia Antonioli, medico a capo dell'Area igiene degli alimenti e sicurezza nutrizionale, punta tutto su una nuova strategia, in stretta collaborazione con insegnanti e genitori per «ridurre gli sprechi a tavola, e contrastare questa cultura ormai dominante dello spreco. Sì,

siamo a questo punto: che se si rompe una stringa, buttiamo le scarpe» sottolinea Antonioli. L'azione è iniziata in molte scuole già da questa seconda metà dell'anno scolastico, dopo un anno intero di messa a punto delle nuove regole. Treviglio, Calusco, Brusaporto e Nembro fra i primi ad applicarle. Ma da settembre tutti gli istituti comprensivi adotteranno in mensa il nuovo decalogo: ad ogni alunno verrà servita solo una prima mezza porzione, l'impegno è di assaggiarne almeno due forchettate. Poi, a lui la scelta di chiedere anche l'altra metà. Altrimenti quella metà non consumata resta nella teglia e così può essere nuovamente redistribuita.

Altro punto altrettanto qualificante di questa nuova strategia,

LE NUOVE REGOLE IN MENSA



1 - SOLO LA METÀ

Viene servita solo mezza porzione di ogni piatto a ogni bambino, oltre alla verdura.



2 - L'ALTRA METÀ

Se richiesta dal bambino viene servita anche la seconda metà di porzione



3 - NIENTE BIS

Nessuna concessione al bis di ciascun piatto, anche se richiesto dal bambino



Si spreca già da piccoli

■ Bergamo città ■ Bergamo provincia

Pasti serviti al giorno

11.500 **74.000**

Cibo buttato
In quintali

Al giorno...

20 **54**

Al mese...

450 **1.350**

Il pane che viene buttato in ogni scuola

2-3 kg 

al giorno in ogni mensa scolastica

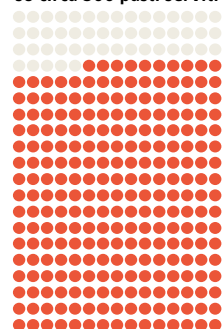
1.350 kg

avanzato alla settimana e buttato

5,4 quintali

buttato ogni mese

Che cosa finisce in pattumiera su circa 300 pasti serviti

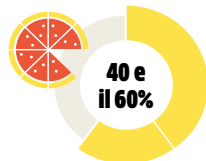


250 porzioni vengono buttate
Ogni giorno sprecati **30 kg** di cibo

QUANTO VIENE BUTTATO DELLE PORZIONI SERVITE

Primi piatti

(Pasta al pomodoro, pizza, lasagne, risotto...)



Secondi piatti

(Bocconcini manzo, tacchino, scaloppine, frittata, tonno...)



Verdure e frutta

(insalata, cornetti, erbe, patate, zucchine e carote)



centimetri



LUCIA ANTONIOLI
Responsabile Servizio igiene e Sicurezza alimentare Asl di Bergamo

infatti, è l'aver fatto accordi con le tante associazioni onlus e di volontariato sul territorio per individuare chi ha più bisogno, quelle famiglie con più difficoltà e a loro far arrivare i pasti non consumati nelle mense scolastiche.



MATTIA SIGNORELLI
Assessore all'Istruzione del Comune di Brusaporto

La vergogna dei bidoni

Nella scuola primaria del Comune di Brusaporto si è fatto anche di più. «È stato determinante il lavoro e l'impegno delle insegnanti - spiega l'assessore comunale all'Istruzione, Mattia Signorelli - : ogni giorno venivano buttati bidoni interi di cibo, era insopportabile. Così da febbraio abbiamo fatto un esperimento: tutti i giorni, con le maestre, dopo aver mangiato i bambini pesavano quanto restava nei loro piatti e destinato a finire nei ri-

fiuti. Lo stupore era evidente, una sorpresa anche per loro constatare direttamente quanto cibo veniva buttato via, quante porzioni erano state sprecate e quanti altri bambini avrebbero potuto mangiare con i chili di cibo che loro scartavano - spiega Signorelli -. Un'esperienza che li ha aiutati molto, li ha resi tutti molto più consapevoli e responsabili dei propri comportamenti. Così un giorno abbiamo fatto un patto con i bambini: si prende mezza porzione, ma da noi la si mangia tutta». Ma il Comune ha fatto anche un altro passo in avanti. Dopo una prima prova, è stato fatto un accordo con l'associazione onlus del paese "Gruppo Speranza". Ora, riescono a garantire pasti tutti i giorni anche a diverse famiglie fra le più bisognose.

La messa a punto di tutta la strategia è iniziata un anno fa, quando il dipartimento Asl di Lucia Antonioli ha deciso di avviare un'indagine capillare per capire come mai tutto quello spreco di cibo e tentare di riportare gli avanzi intorno a quel 10-15% che si considera fisiologico.

Verifiche nel piatto

«Pensavamo fosse sbagliato il menù, che non incontrava il gusto dei bambini, poi che fossero sbagliate le modalità di cottura, una differenza, per esempio, fra la cucina interna e i pasti forniti dall'esterno. Abbiamo verificato, ma non trovavamo nulla che potesse influire e dare una spiegazio-

CONTINUA A PAGINA 14

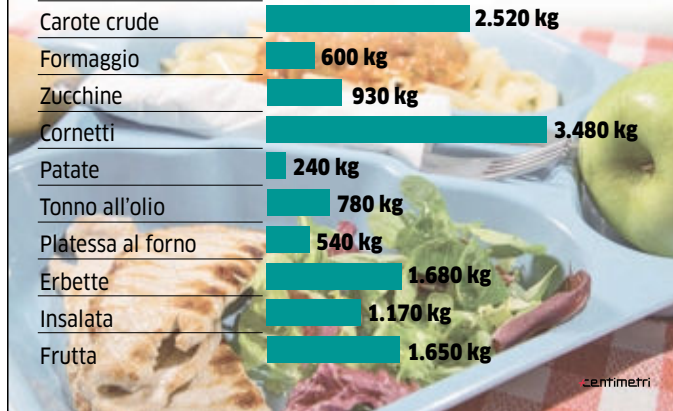


SEGUE DA PAGINA 12

ne. L'analisi fatta dalle strutture Asl sulla qualità dei cibi ha sempre dato risultati di alto livello. Sono state escluse perfino le tanto famigerate merendine dell'intervallo, visto che ormai da un anno nelle scuole viene distribuita solo frutta. Siamo andati oltre nella nostra analisi. E quando abbiamo rilevato che non solo veniva avanzato più della metà dei piatti serviti, ma che venivano scartati cibi comuni e solitamente più ambiti come la pasta al pomodoro, le lasagne, la polenta o perfino la pizza – spiega Antonioli – allora abbiamo capito che alla base mancava veramente una sensibilità, vorrei dire quasi un'assenza di rispetto del cibo». L'esempio più efficace Antonioli lo indica guardando i suoi tabulati: è un martedì, su 1.480 porzioni di cosce di pollo arrosto servite, 980 sono finite nella spazzatura. «Nemmeno una è stata toccata. E sa perché: per via della pelle dorata. Ma questo è un piccolo esempio. Ancora: abbiamo provato a contare scarti di 200 piatti di bresaola su 250 messi in tavola. Degli oltre 74mila

Lo spreco di ogni giorno

Piatti di cibo serviti nelle mense scolastiche	Il peso del cibo finito nel cassonetto
Risotto alla parmigiana	3.160 kg
Pasta all'amatriciana	930 kg
Pasta agli aromi	1.650 kg
Lasagne	3.720 kg
Pizza	1.020 kg
Passato con i crostini	1.170 kg
Pasta al pomodoro	1.830 kg
Passato di legumi	3.600 kg
Pasta con zucchine	2.460 kg
Bocconcini di tacchino	360 kg
Bocconcini di manzo	2.400 kg
Frittata al formaggio	2.160 kg
Bresaola	750 kg
Prosciutto cotto	390 kg
Carote crude	2.520 kg
Formaggio	600 kg
Zucchine	930 kg
Cornetti	3.480 kg
Patate	240 kg
Tonno all'olio	780 kg
Platessa al forno	540 kg
Erbette	1.680 kg
Insalata	1.170 kg
Frutta	1.650 kg



pasti che vengono serviti in tutte le scuole della provincia di Bergamo – racconta Antonioli -, in media 6 porzioni su dieci vengono buttate via, con punte fino al 70%».

“Ridurre lo scarto” è lo slogan sottostante all’iniziativa dell’Asl e delle scuole bergamasche. E per questo obiettivo si è messo in campo ogni sorta di misura. L’ultima ha coinvolto anche le società di ristorazione che forniscono i pasti alle scuole. Ogni Comune su indicazione dell’Asl, ha inserito, infatti, nel capitolato del bando per assegnare il servizio di refezione scolastica un punteggio maggiore a quelle società che nella loro offerta presentano anche accordi con associazioni onlus del territorio a cui distribuire i pasti rimasti nelle teglie e non consumati.

«Tentiamo così di abbinare un approccio educativo con i ragazzi, facendo capire il valore e il rispetto per il cibo, e un fronte sociale e di solidarietà, aiutando chi ha bisogno. Non vogliamo più sentirci rispondere, come è capitato, che quanto viene avanzato nelle nostre mense non riesce a smaltirlo nemmeno un allevamento di animali».

RAVASIO NETTEZZA URBANA SAS

*Gestione Servizi e Trasporti
Smaltimento e Recupero Rifiuti*



SPURGO FOSSE BIOLOGICHE

Cisano B.sco Tel. 035.78.17.35



VEICOLI LOW EMISSION



VEICOLI A METANO

www.ravasionettezzaurbana.com

PANI E PESCI



FORMAZIONE
Parte in classe
l'esperienza
formativa su
come mangiare

Foto G.V. Frau

Il cibo spiegato ai piccoli per farne il diritto di tutti

L'iniziativa della Caritas di Bergamo in vista di Expo coinvolge tutte le scuole della provincia. Incontri e dibattiti con alunni e le loro famiglie per rivedere le nostre scelte di fronte al paradosso di chi nel mondo ha troppo da mangiare e chi invece non ha il necessario.

Monica Gherardi

■ **Abbondanza e privazione** rappresentano i due volti di una delle categorie tematiche di Expo 2015. In essi si racchiude l'umanità, le due facce della medaglia in cui si svela il paradosso di un mondo che ha cibo in sovrabbondanza e

di un mondo che non ha nemmeno il necessario. Contraddizioni che chiamano in causa gli uomini perché a tutti gli uomini siano garantiti dignità, giustizia e politiche eque. Rimettere al centro l'essere umano nella sua globalità come attore dei processi di nutrizione e alimentazione rappresenta, attraverso

Expo 2015, un'occasione unica e preziosa per la Caritas nazionale e per le Caritas locali. La Caritas diocesana bergamasca scende in campo con un progetto che prepara e accompagna all'Esposizione Universale di Milano perché possa essere anzitutto un'esperienza formativa sui temi del cibo, at-

traverso la riflessione, nell'ottica di un possibile cambiamento delle scelte individuali e collettive. "Pani e pesci" è il nome dell'iniziativa, realizzata in collaborazione con l'associazione Promoscuola, che si rivolge alle scuole di ogni

CONTINUA A PAGINA 17

cerchiamo
amianto
per seminare
fiori



 **stopamianto.it**

SEGUE DA PAGINA 15

ordine e grado della provincia di Bergamo e alle famiglie degli studenti. La proposta è sviluppata sulla base dell'età degli alunni, con percorsi specifici dalla scuola primaria alla secondaria.

Un video per capire

Due le fasi di intervento previste: una prima parte di preparazione e una seconda di supporto alla visita vera e propria. Le tematiche di Expo entrano così nelle scuole attraverso incontri di conoscenza per approfondire le questioni in gioco. Verrà presentato e spiegato il tema "Nutrire il pianeta. Energia per la vita", saranno focalizzati gli obiettivi della manifestazione internazionale, oltre a spiegare il funzionamento dell'impianto organizzativo e all'illustrazione di quanto sarà esposto.

L'incontro si svolge in orario scolastico con l'ausilio di video e immagini e con il supporto diretto di referenti Expo che forniranno informazioni dettagliate.

I piatti di Expo

L'approfondimento tematico su "Abbondanza e privazione" viene condotto da Caritas attraverso un incontro interattivo. Ogni Istituto scolastico potrà valutare il coinvolgimento nella proposta di genitori e di docenti.

Per chi lo desidera sarà possibile sviluppare l'incontro nella forma della cena interattiva, in cui, attraverso la degustazione di alcuni piatti appositamente studiati e cu-



IMPARARE A PRIVARCI Il progetto Caritas insegna a riflettere per aiutare chi ha meno di noi

cinati per l'occasione, verranno presentati i principali temi affrontati da Expo. L'organizzazione include l'allestimento, la cena con catering, i materiali informativi e la conduzione della serata. Conoscere Expo significa non solo avere informazioni dettagliate sulla strut-

tura nel suo complesso e su quanto sarà rappresentato, raccontato e vissuto a Milano.

Conoscere Expo significa anzitutto entrare nel vivo, nei temi scottanti e, per quanto riguarda il progetto sviluppato da Caritas, nel cuore del paradosso "Abbondanza e privazio-

ne". Dopo la fase preparatoria, nella sua seconda fase "Pane e pesci" invita a vivere la visita al sito con programmi specifici definiti con ogni istituto aderente.

Il progetto va in parrocchia

Vista la quantità di eventi – circa 15mila - previsti lungo i sei mesi di apertura di Expo, ogni visita sarà unica e con caratteristiche proprie. Le scuole poi sono anche invitate ad aderire ad uno dei progetti di solidarietà promossi da Caritas diocesana bergamasca.

Il progetto si allarga abbracciando anche le Caritas parrocchiali che potranno coinvolgere nella proposta gruppi parrocchiali.

Per informazioni dettagliate è possibile consultare il sito www.expopaniepesci.it oppure indirizzare una mail a info@expopaniepesci.it.

MILLE CLASSI E 25MILA RAGAZZI ALLA SCOPERTA DI EXPO 2015

INSEGNANTI E GENITORI COME GUIDE

L'adesione degli Istituti scolastici al progetto "Pani e pesci" di Caritas è andata oltre ogni aspettativa. Più di 1.000 sono le classi già coinvolte, circa 25mila ragazzi. Maggiore interesse è venuto dagli insegnanti della scuola secondaria di primo e secondo grado. Già da dicembre sono iniziati gli incontri preparatori di informazione e di riflessione su Expo e sulle sue tematiche. Docenti e genitori

sono coinvolti, in molte delle classi aderenti, nella proposta della cena interattiva e i genitori, nella fase di visita a Expo, viaggeranno in gruppo nello stesso giorno dei ragazzi. Caritas offre ancora la possibilità alle scuole che desiderano essere coinvolte nel progetto, di aderire programmando la visita nei mesi di settembre e ottobre. Per iscrizioni e informazioni contattare il numero 035-4598400.



Comunicazione agli utenti CogeiDe su nuovo deposito cauzionale

Con delibere 86/2013 e 643/2013, l'Autorità per l'Energia Elettrica e il Sistema Idrico (AEEGSI) ha introdotto, dal 1.6.2014, nuove disposizioni in merito alla disciplina del "deposito cauzionale", posto a garanzia del pagamento dei consumi dell'acqua. Il deposito cauzionale: deve essere allineato, al massimo, a tre mesi di consumo; non è dovuto dagli utenti che pagano mediante domiciliazione (RID/SEPA) e che hanno un consumo annuo sino a 500 m3; deve essere restituito all'utente maggiorato degli interessi legali nel caso di chiusura del contratto/attivazione della domiciliazione; sostituisce le precedenti forme di garanzia. Alla luce di quanto precede, CogeiDe ha già provveduto a rimborsare, in unica soluzione, con la prima bolletta utile, il vecchio anticipo sui consumi e ad addebitare, in due bollette (semestrali), il nuovo deposito cauzionale. Per l'utenza domestica monofamiliare il deposito cauzionale "una tantum" è di 32 euro.

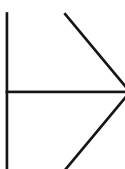
Per info 800.422.506 - Servizio Utenti www.cogeide.it (Area clienti - Tariffe)

Organismo accreditato da ACCREDIA

SALUTE

Il buon vivere sano si impara in ufficio La mensa una palestra

Cibo giusto, sport, benessere personale sono alla base del programma WHP messo a punto da Confindustria e Asl di Bergamo per i dipendenti. E sono già 90 le aziende che al lavoro offrono a 25mila lavoratori come tenersi in forma.



Laura Arrighetti

Wordplace Health Promotion, meglio conosciuta come WHP. Stiamo parlando della promozione della salute negli ambienti di lavoro, fronte sul quale datori di lavoro, dipendenti e società sono uniti per migliorare il benessere generale nei luoghi di lavoro.

Il programma, studiato ed elaborato dall'Asl di Bergamo con il contributo di Confindustria, ha quattro obiettivi: migliorare l'organizzazione e l'ambiente di lavoro, incoraggiare il personale a partecipare ad attività salutari, promuovere scelte sane e incoraggiare la crescita di personale. WHP, che nella Bergamasca coinvolge 90 aziende e oltre 25mila lavoratori, prevede un accreditamento come "Luogo di Lavoro che Promuove Salute" per le imprese che si impegnano a mettere in atto interventi di provata efficacia, le cosiddette "buone pratiche", nel campo della Health Promotion e dello sviluppo sostenibile.

Il programma si sviluppa in sei

aree tematiche specifiche: benessere personale, lotta alle dipendenze di alcol e droghe, sicurezza stradale, promozione dell'attività fisica, contrasto al fumo e promozione di un'alimentazione corretta, quest'ultima grande tema conduttore di Expo 2015.

Piatti a base di colori

E proprio in vista dell'Esposizione universale, le aziende hanno attivato una serie di accorgimenti nel campo dell'alimentazione corretta, come fornire, nelle mense, frutta, verdura, pane integrale a ogni pasto o a ridotto contenuto di sale e, ai distributori automatici, fornire ai dipendenti cibi freschi e di stagione, oltre che riportare cartelli con la piramide alimentare o il regolo per il calcolo del Bmi.

Le imprese sono intervenute, grazie ai consigli degli esperti dell'Asl, sulle porzioni, con incontri specifici per riconoscere la porzione di cibo corretta per ogni singolo lavoratore. Inoltre, sui luoghi di lavoro sono apparsi cartelli informativi e messaggi sulle tovaglie della mensa con l'iniziativa del colore per capire il giusto



abbinamento di piatti per avere un pranzo sano, equilibrato, ma sostanzioso. Anche le donne che allattano al seno sono al centro di attenzioni da parte dell'azienda, con spazi creati appositamente per estrarre il latte, distribuzione di opuscolo informativi sull'allattamento materno e, in caso di nido aziendale o interaziendale, permessi di assentarsi per allattare il proprio bambino. Tra le



Il programma si sviluppa in sei aree tematiche e punta molto sulla lotta alle dipendenze da alcol e fumo

Per la vetrina di Expo si prevede di migliorare e aumentare le buone pratiche da diffondere



1



3



4


1 e 2 I progetti. L'impegno a realizzare i progetti preparati dal gruppo Carvico e Jersey Lomellina e dalla Tenaris Dalmine.

3 A Dalmine. I dipendenti, con i propri figli e i datori di lavoro, hanno realizzato un laboratorio di cucina con piatti equilibrati e sani.

4 A Carvico. Si è ricreato un Expo in piccole dimensioni, con i lavoratori di diverse nazionalità impegnati nel realizzare piatti tradizionali della propria cultura.

5 La scheda. Tenere nota del proprio programma aiuta a ottenere risultati

52



Elemento:	Attività Fisica
Sapore:	Intenso
Stagione:	Sempre
Colore:	Arcobaleno

Bravo continua così

5

aziende che in bergamasca hanno aderito al programma spiccano la Tenaris Dalmine, la Bayer, la Mi-Mental Bramati, oltre che alle sedi Asl del territorio e la sede centrale di Confindustria in via Camozzi a Bergamo. Significativa, sotto il profilo di una corretta e varia alimentazione, l'esperienza di Carvico e Jersey Lomellina di Carvico, due realtà di uno stesso gruppo che lavora per produr-

re tessuti indemagliabili e tessuti a maglia circolare.

La vetrina di Expo

Nella sede di via Don Pedrinelli, i dipendenti e i datori di lavoro hanno organizzato una giornata di incontro tra varie culture, realizzando con le proprie mani piatti di cucina multietnica. Un incontro fra lavoratori di diversa nazionalità e diverse tradizioni che an-

tipica di pochi giorni Expo 2015, ricreato in piccole dimensioni proprio presso la Carvico. «L'Esposizione Universale – spiega Marco Cremaschini dell'Asl di Bergamo – sarà un'occasione per Asl, Confindustria e aziende per farsi conoscere. Abbiamo vinto un bando della Regione Lombardia per essere presenti in uno stand e presentare il progetto WHP che già altre regioni e Stati,

come l'Olanda e la Romania, ci invidiano. È un programma importante, avere stili di vita sani in azienda migliora la salute di ogni dipendente e, insieme a Roberto Fiandri di Confindustria, lavoreremo ancora per migliorare ulteriormente le proposte e incrementare le buone pratiche da diffondere e praticare nelle aziende e con i lavoratori».



BUON BERE

Dai vigneti orobici più piccoli d'Italia il vino icona di Expo

Due produzioni come la Docg del Moscato di Scanzo e la Doc di Valcalepio riuniranno 31 comuni delle Valli bergamasche nel Distretto dell'Attrattività Gate. E a Bergamo saranno riattivati i Wine Tour sul territorio.



IL PRIMATO
L'orgoglio di un
territorio per le
sue eccellenze

■ Oltre al "buon cibo" ad Expo Milano 2015 ci sarà anche il "buon bere". Bergamo gioca le proprie carte innanzitutto con la Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (Docg) del Moscato di Scanzo. Con poche decine di ettari vitati, è la denominazione più piccola d'Italia. È un vino di grande pregio, l'unico Moscato passito italiano a bacca rossa, ottenuto da vitigno autoctono e valorizzato dal Consorzio di Tutela.

Un'emozione per il mondo

Il Moscato ad Expo sarà l'icona del Distretto dell'Attrattività Gate, che unisce 31 comuni fra la Val Seriana, la Val Cavallina e l' hinterland di Bergamo. «È un'eccellenza inimitabile - conferma Davide Casati,

sindaco di Scanzo - che esprime appieno il valore della territorialità. Saremo ad Expo negli spazi di Cascina Triulza e a settembre il Festival del Moscato a Scanzo sarà appuntamento fondamentale». L'altra eccellenza Bergamasca è rappresentata dalla Valcalepio, con la relativa Doc che caratterizza la valle affacciata sul Sebino. Vini con ascendenti cinquecenteschi, tanto che la traduzione di Calepio, in lingua greca, significherebbe "buon bere". «Oltre all'impegno diretto nella Domus di Bergamo - sottolinea Enrico Rota, delegato Expo del Consorzio di Tutela Valcalepio - punteremo sul Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme", inserito nel masterplan degli eventi Expo 2015 di

Regione Lombardia. Stiamo inoltre definendo la presenza dei vini bergamaschi all'interno del Padiglione Vino e del Padiglione Lombardia».

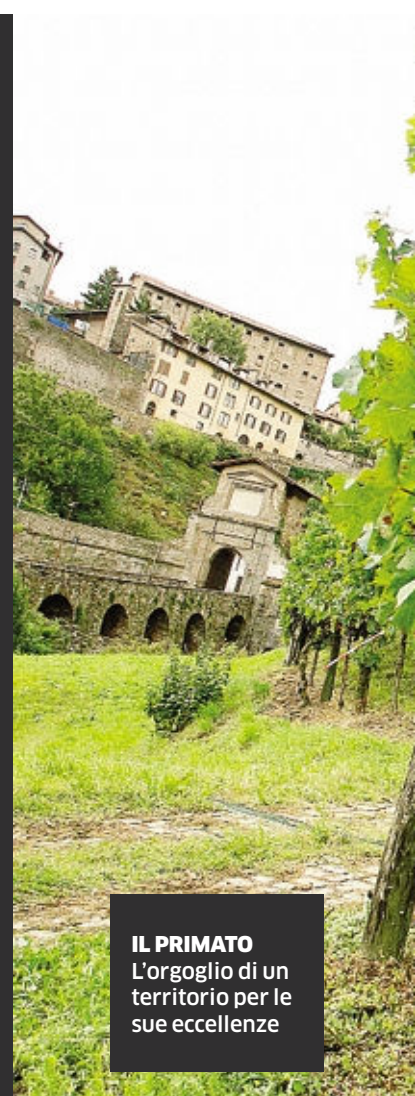
I brand in bottiglia

Fra le iniziative territoriali c'è la riattivazione dei Wine Tour, «per dare agli ospiti che visiteranno Bergamo - spiega Rota - la possibilità di apprezzare la produzione bergamasca». A promuovere la realtà vitivinicola Bergamasca c'è anche il brand Sapori Seriani & Scalvini promosso da Promoserio, che annovera, oltre al Moscato di Scanzo, anche lo spumante Anesium, un brut prodotto dalla famiglia Tironi con metodo classico (lo stesso dello Champagne) in un vigneto di circa 2 ettari ad Alzano Lombardo.

■ **Il sindaco di Scanzorosciate:**
«Sono tutte eccellenze che esprimono in pieno il valore della territorialità»

■ **Fra i prossimi obiettivi si punterà sul Concorso Enologico Internazionale di Merlot e Cabernet**

■ **Vini con ascendenti anche che risalgono al '500 ma che ne fanno anche prodotti unici nel Paese**





L'opera di Vanoncini in Piazza Dante

Una Domus che insegna il nuovo spirito



LA CASA CHE SI SMONTA In Piazza Dante una sintesi efficace di come sarà l'abitare del futuro: leggerezza, salute e risparmio

La Domus di Piazza Dante ha sorpreso anche gli architetti e coloro i quali lavorano tutti i giorni in giro per il mondo nel settore dell'edilizia. Ha stupito per "leggerezza", per semplicità e per quella caratteristica di poter essere montata e smontata con relativa facilità o, addirittura, può allungarsi e stringersi a seconda delle esigenze.

L'impresa edile Vanoncini ha curato l'involucro della struttura e il suo amministratore delegato, Danilo Dadda, ne parla sottolineando la filosofia che quella struttura esprime, rivedendo in essa lo spirito con cui affrontare Expo: «Deve essere il nodo di svolta per l'Italia – ha spiegato – il traino decisivo per un cambio di marcia definitivo. Credo che la Domus di Piazza Dante riassume al meglio la mentalità con la quale bisogna sfruttare questo evento ed è la sintesi perfetta della nostra missione».

Idea, prima di tutto, ma ovviamente anche architettura d'avanguardia che ha necessitato dell'intervento della ditta di Mapello

proprio per i nodi costruttivi (a proposito di punti tanto intricati quanto fondamentali che devono sorreggere una struttura architettonicamente tutta nuova, metafora, si spera, di quel nuovo modo di affrontare la quotidianità). «Le pareti del perimetro – spiega Dadda – sono formate da lastre in cemento che assicurano la necessaria resistenza meccanica e da un particolare gesso fibra, rivestimento per interni di grande resistenza meccanica. Le opere a secco hanno un'intercapedine in cui sono collocati i materiali isolanti per il risparmio energetico e l'isolamento acustico».

Nella stessa intercapedine trovano sede gli impianti. Il controsoffitto, fonoassorbente, è realizzato con lastre forate che, oltre ad assicurare un ottimo comfort acustico, sono in grado di purificare l'aria degli ambienti - spiega Dadda - grazie al particolare nucleo contenente le zeoliti, rocce vulcaniche in grado di scomporre le molecole responsabili dei cattivi odori».

ESPOSIZIONE NELLE CANTINE DI ASTINO

TUTTA LA STORIA IN 43 MILA BOTTIGLIE IN MOSTRA IL TESORO DI VERONELLI

«Chi cammina la terra sa che l'importante non è arrivare, ma procedere, passo dopo passo». In una semplice citazione c'è tutta la filosofia di Luigi Veronelli, nato nel 1926 a Milano che scelse Bergamo quale patria d'elezione, facendo della casa di via Sudorno un santuario della storia vitivinicola italiana. A febbraio la mostra "Camminare la Terra" proposta alla Triennale di Milano per iniziativa del Comitato Decennale Luigi Veronelli (mori a Bergamo nel 2004), ha ripercorso la vita e le pionieristiche intuizioni di un uomo

che difese e valorizzò l'unicità originale e inimitabile del patrimonio enogastronomico italiano. La mostra sarà allestita per tutto il periodo di Expo Milano 2015 nelle cantine di Astino, dove scenderanno anche le preziose bottiglie della cantina di via Sudorno, scavata nella roccia da Veronelli alla fine degli anni '60. Una collezione amata e soprattutto degustata, che con circa 43.000 bottiglie ripercorre la storia del vino attraverso grandi etichette e produzioni eccezionali, che Veronelli sapeva esaltare e valorizzare.



FORMAGGI & CO

La Val Brembana domina il sapore di un'arte secolare

Con nove prodotti di denominazione protetta la terra bergamasca è la più ricca d'Italia di tipicità casearie. Ma con le mele, il tartufo, la patata, il prosciutto e il salame ogni zona è testimone di un pezzo di sostenibilità. E la Bocconi studierà il percorso virtuoso del taleggio.

■ A voler fare i presuntuosi verrebbe da dire che Expo 2015 avrà un forte accento bergamasco.

Al di là di quanti hanno lavorato all'allestimento dei padiglioni, ci sono in evidenza eccellenze enogastronomiche di altissimo livello. Un concetto chiaro come l'acqua... San Pellegrino, che sarà l'acqua minerale ufficiale di Expo 2015 e del Padiglione Italia, dove gestirà la piazzetta tematica Acqua. In occasione di Expo verrà prodotta, in 150 milioni di esemplari, una bottiglia "special edition".

Ad affondare le proprie radici nella terra Bergamasca anche una miriade di tipicità che legandosi ai progetti territoriali sostenuti da Camera di Commercio ed enti locali.

Il titolo d'Italia

Siamo la provincia italiana (e forse europea) con il maggior numero (nove) di Denominazioni d'Origine Protetta riconosciute a livello caseario: Bergamo punta su Expo 2015 per confermarsi "Regina dei Formaggi". Per farlo, schierati in prima linea allo stand Slow Food per sei settimane articolate

lungo tutto il periodo espositivo, ci sono i "Formaggi Principi delle Orobie" che nel sapore e nelle tecniche di preparazione raccontano un'arte secolare e, soprattutto sostenibile. Nonostante l'area produttiva copra un territorio montano che tocca anche le province di Lecco e Sondrio, ad avere un ruolo chiave è senza dubbio la Valle Brembana.

Nel dream team dei Formaggi Principi delle Orobie, ci sono l'Agri di Valtorta, il Bitto Storico DOP e Presidio Slow Food, il Formaggio tipico di Branzi, il Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP, lo Stracchino all'antica Val di Orobie, lo Stracchitunt DOP, recente novità, i Formaggi di capra orobica.

«È evidente - sottolinea Francesco Maroni, direttore della Lattoria Sociale di Branzi - come i Formaggi Principi delle Orobie vadano oltre la semplice promozione commerciale, puntando a valorizzare l'identità di prodotti e produttori, stimolando educazione ambientale e favorendo la nascita di sistemi turistici sostenibili».

Da segnalare anche il progetto dell'Università Bocconi che seguirà, fra le altre, l'attività del Consorzio Taleggio con sede a

Treviglio, per valutare l'impatto ambientale (virtuoso) delle produzioni.

Emblematico è il caso della Patata di Martinengo, una produzione di nicchia (circa 2.500 quintali annui) e grande qualità, che ha avviato grazie all'Azienda agricola Gatti un canale di e-commerce che sta dando ottimi riscontri.

Profumo di tartufo

Grazie a rapporti di collaborazione con associazioni di categoria e di promozione saranno legate a Expo Milano 2015 anche eccellenze come le Mele della Val Brembana o il Tartufo nero, legato indissolubilmente a Bracca e alla Val Serina con lo scorzone "aestivum" e le pregiate varietà autunnali mesentericum e brumale.

Un bell'esempio di promozione coordinata (che a Milano avrà più volte l'onore della vetrina) è quello dei "Sapori Seriani & Scalvini" curato da Promoserio. Ci saranno fra gli altri il prosciutto di Ardesio "Cà del Botto" stagionato nel fieno, il Salame di Cene, il miele, le paste ripiene (Scarpinocc di Parre e Bertù di Rovetta), sino alle Formagelle Val Seriana e Val di Scalve.



REGINA DELL'ESPOSIZIONE
Acqua ufficiale

La S. Pellegrino celebra all'Expo il suo primato globale.

ALLO STAND SLOW FOOD

UNA VETRINA DI ASSAGGI PER SEI SETTIMANE

Siamo la provincia italiana (e forse europea) con il maggior numero (nove) di Denominazioni d'Origine Protetta riconosciute a livello caseario: Bergamo punta su Expo 2015 per confermarsi "Regina dei Formaggi". Allo stand Slow Food per sei settimane ci saranno i "Formaggi Principi delle Orobie". La Valle Brembana in prima linea.



Foto di Alberto Peroli



VALLI OROBICHE
Antico stracchino

Ci saranno l'Agri di Valtorta, il Bitto Storico, il Branzi, il Formai de Mut, lo Stracchino all'antica Valli Orobiche, lo Strachitunt e i Formaggi di capra orobica. Spazio anche per le Formagelle delle Valli Seriana e Scalve.



A MARTINENGO
Patata di nicchia

All'Expo avrà uno spazio anche la Patata di Martinengo, una produzione di nicchia (circa 2500 quintali annui) e grande qualità, che ha avviato grazie all'Azienda agricola Gatti un canale di e-commerce che sta dando ottimi riscontri.



VAL SERIANA E VAL DI SCALVE
Paste e insaccati

Vetrina anche per i "Sapori Seriani & Scalvini". Ci saranno fra gli altri il prosciutto di Ardesio "Cà del Botto" stagionato nel fieno, il Salame di Cene, il miele, e le famose paste ripiene (Scarpinocc di Parre e Bertù di Rovetta).



BRACCA E VAL SERINA
Tartufo nero

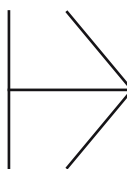
Un legume con Expo anche per il Tartufo nero di Bracca e della Val Serina (con lo scorzone "aestivum" e le pregiate varietà autunnali mesentericum e brumale) e per le Mele della Val Brembana.



IL GELATO

Panna e fragola in città Il centro si trasforma in un cono all'aperto

Expo a Bergamo sarà anche questo. Per 45 giorni, a partire dal 15 maggio, tre grandi aree cittadine ospiteranno produttori, laboratori internazionali e zone di degustazione del prodotto più apprezzato facendo riscoprire i legami con la nostra terra.



G

elato come cibo del territorio cha sa di cultura, tradizioni ed emozioni. Dal 15 maggio al 30 giugno andrà in scena "Expo-Gelato 2015, un gelato da leccarsi gli occhi", l'iniziativa dedicata interamente al gelato artigianale italiano nel suggestivo scenario di Bergamo centro.

Saranno 45 giorni, inseriti nel calendario di eventi collaterali di Expo, per conoscere, preparare e mangiare uno dei cibi più apprezzati da grandi e bambini. In modo particolare, per l'intera durata della manifestazione, i visitatori potranno conoscere le eccellenze della filiera del gelato e potranno scoprire tutte le fasi di produzione: dall'estrazione della materia

prima alle tecniche di lavorazione, passando per il packaging e per il marketing. Ogni anno le famiglie italiane spendono 2 miliardi di euro per 9,7 kg di gelato procapite; la produzione italiana agroalimentare per la filiera del gelato ruota attorno a 220mila tonnellate di latte, che rappresentano il 2% del mercato totale, 64mila tonnellate di zuccheri, 21mila di frutta fresca e 29mila di materie prime. Anche i numeri della produzione industriale sono considerevoli: 3,15 miliardi di euro, tra cui 2 miliardi dalla produzione di coni, coppette e vaschette, 300 milioni dalle produzioni di macchine, 500 dalla produzione di arredamenti e attrezzature specializzate a 450 dalla produzione di ingredienti semilavorati.

Tutti i numeri di Bergamo

Nello specifico, la produzione della filiera bergamasca del gelato artigianale aderenti ad Expo-Gelato è di 55 milioni di euro tra macchine ed arredi e di 70 milioni per la produzione e per il commercio di semilavorati e di accessori. L'evento, che ruota proprio

attorno a tutti gli attori della grande filiera del gelato, si vuole porre come una riscoperta del legame con la terra, della tradizione e dell'autenticità del prodotto finito; con un occhio di riguardo verso la sostenibilità che inizia proprio dalla conoscenza del cibo e dei suoi processi produttivi.

La vetrina sulla città

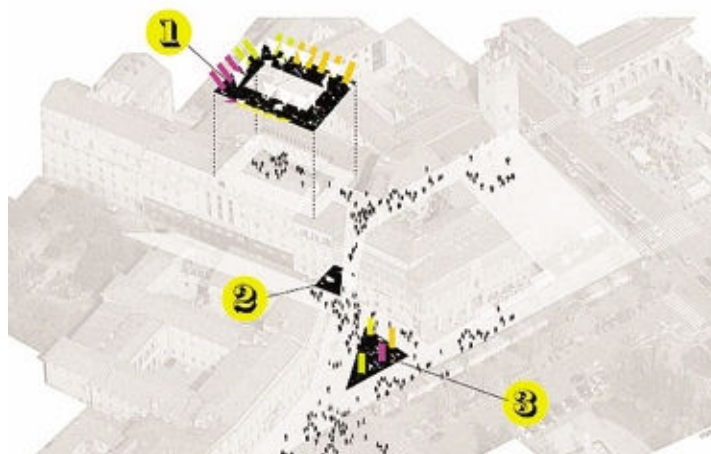
Sarà una vetrina internazionale per una delle eccellenze del made in Italy riconosciute in tutto il mondo, di cui Bergamo rappresenta una sintesi unica. Expo-Gelato sarà quindi soprattutto un'occasione di consapevolezza nutrizionale, un omaggio a un prodotto geneticamente artigianale e regionale. Non a caso l'iniziativa è patrocinata da Expo Milano 2015. Il richiamo internazionale del progetto permetterà di attirare a Bergamo operatori di settore da alcuni Paesi particolarmente interessati per lo sviluppo della filiera del gelato - come Nord Africa, Polonia e Germania - da realizzare in collaborazione con Sigep, la più importante rassegna del mondo sul gelato, in scena ogni anno a Rimini



■ **La filiera bergamasca della coppetta artigianale per il territorio vale 70 milioni di euro**

■ **Saranno tre le location dove vedere e gustare ogni sapore: Gallery, il Chiostro di Santa Marta e il Sentierone**

■ **Ma l'attesa più alta sarà per le preparazioni dei campioni della Coppa del mondo della Gelateria**



LA MAPPA IN CITTÀ

ECCO I LUOGHI

Expo Gelato ha il suo percorso in città. La conoscenza avverrà nella Gallery, nel Chiostro di Santa Marta, mentre "il fare" sarà nel Lab (ex Sacerdote uomo) laboratorio a vista gestito dal Comitato Gelatieri Bergamaschi. La degustazione all'angolo via Crispi e la Galleria di Santa Marta.

L'EVENTO SUL TERRITORIO

UNA VETRINA LOCALE DI PROTAGONISTI

ExpoGelato è un progetto che ha raccolto intorno a sé i protagonisti delle istituzioni, delle aziende degli esperti che diffondono la cultura e la storia di questo alimento. L'evento è organizzato da Camera di Commercio di Bergamo e Associazione Marketing +39, con il supporto di Banca Popolare di Bergamo e del Comitato Gelatieri, in partnership con UniBg, Sigep e Comune di Bergamo. Anche la fondazione Umberto Veronesi

collabora con la filiera del gelato artigianale per studiare il rapporto tra il consumo di antocianine e la prevenzione di malattie cardiovascolari, tumorali e obesità. La nostra filiera territoriale legata al gelato vanta una catena completa: da materie prime e ingredienti, a macchine, impianti, arredi, coni, cialde, e gelatieri. Gli spazi di Expo Gelato sono messi a disposizione da Ubi Banca e segneranno il percorso che racconta la filiera.

con oltre 190 mila spettatori da tutto il mondo.

Nella nostra città arriveranno invece i visitatori dell'Esposizione Universale che potranno vivere ExpoGelato in diverse location: la Gallery, dedicata alla storia e all'attualità del gelato, verrà allestita nel Chiostro di Santa Marta, il Lab, una gelateria a vista dove osservare e capire come si prepara il gelato, sarà invece proposto all'angolo Galleria Santa Marta-Via Crispi.

Anche il Sentierone, cuore della città, ospiterà una tappa: lì ci sarà la zona Living, un'isola urbana dove godersi il gelato in pieno relax. Ogni giorno andran-

no in scena dimostrazioni e show-cooking, con un masterchef gelatiere che si esibirà nella creazione del gelato con un gusto speciale. Per tutti i 45 giorni di rassegna saranno organizzati, inoltre, una serie di eventi, workshop, exhibition e lezioni: scolpito, intagliato e decorato, il gelato sarà protagonista di ricette dolci e salate preparate dai campioni della Coppa del Mondo della Gelateria.

Tutte le info sull'evento sul sito expogelato2015.it, oppure consultando la pagina Facebook o il profilo Twitter "ExpoGelato2015".



SCUOLE

Cresce fra i banchi la prima relazione con i nostri campi



Ogni istituto ha già programmato le visite a Expo, ma da oltre un anno ha iniziato a lavorare sui temi dell'Esposizione tanto da ricevere numerosi premi importanti. Il cibo sempre al centro delle lezioni come nuovo stile di vita.

Laura Arnoldi

■ Tra i visitatori di Expo 2015 ci saranno anche numerosissimi alunni e studenti.

Un'occasione unica per partecipare a un evento internazionale che dovrebbe aiutare a riflettere sul tema dell'alimentazione, prossima sfida per il futuro e, quindi, per coloro che saranno gli adulti di domani. Nel sito espositivo è ormai tutto pronto per accogliere le classi, anche dall'estero con il "Progetto scuole".

Le proposte in classe

Diverse le azioni proposte da Expo: la prima riguarda l'attività informativa in classe attraverso docenti formatori di Expo Milano che organizzano incontri e percorsi didattici multidisciplinari; la seconda possibilità riguarda la visita durante il semestre al sito espositivo come premio per la selezione dei progetti presentati dagli istituti negli ultimi due anni scolastici. Infine ci sarà anche una fase post-Expo: i migliori elaborati pro-

dotti dalle classi verranno condotti su piattaforme dedicate al mondo della scuola.

Famiglie sensibili

Gli istituti bergamaschi parteciperanno numerosi alle visite, ma già straordinario è il lavoro compiuto con progetti iscritti a concorsi regionali e nazionali. Ed importanti i riconoscimenti ottenuti.

«Aldilà del numero significativo di premi ricevuti – commenta Paola Crippa dell'ufficio scolastico provinciale che ha seguito i progetti Expo – non c'è scuola della nostra provincia che non stia lavorando da tempo sui temi legati all'esposizione internazionale. Per tutte le scuole, di ogni ordine e grado, Expo è stato uno stimolo per approfondire contenuti relativi al cibo, alla nutrizione, ai prodotti locali, all'ambiente, spesso mettendo in rete gli istituti con il territorio».

Gli insegnanti hanno iniziato a lavorare in questa prospettiva già a partire dallo scorso anno scolastico perché a scuola si deve ragionare in termini di tempi che vanno da settembre a giugno, ed



LA SCUOLA DI DALMINE

Nelle tre foto sopra gli studenti dell'istituto «Einaudi» fra i premiati per i lavori Expo

Foto di Lucia Ravazzi

■ **Tutto è ormai pronto per accogliere le classi, anche dall'estero, grazie al "Progetto scuole".**

■ **E già per settembre è in programma il lavoro per creare un orto scolastico con le tipicità locali**



IL PREMIO Bravi gli alunni della scuola elementare di Albino



IL PREMIO ALL'ISIS DI DALMINE

IN UNA FETTA LA STORIA DI UNA MELA

Un mela a fette per scoprire la storia e i significati che il frutto ha assunto nel corso del tempo: «Exponimela» è il progetto con cui l'istituto superiore «Einaudi» di Dalmine si è classificato primo tra le cento scuole premiate al concorso regionale "Le scuole della Lombardia per Expo Milano 2015" bandito dall'Ufficio Scolastico Regionale con Expo 2015 e Padiglione Italia. Il lavoro multidisciplinare, coordinato dalla docente Francesca Zambini, ha preso le mosse dall'attività della ex 2A del liceo per coinvolgere 250 studenti di 14 classi dell'istituto, che hanno messo in campo competenze differenti. Alla fine il percorso ha dato origine a esperienze legate tra loro dal filo rosso della "curiositas": lavori di ricerca, un laboratorio multiculturale di torte, un viaggio speciale a Gubbio, un esperimento di fisica, l'allestimento di un musical teatrale, un audio-guida, un audio-libro sul tema per i bambini della scuola dell'infanzia. Tra le cento scuole premiate altre otto orobiche: il Polo tecnologico "Oreste Mozzali" di Treviglio con il progetto "Patata bollente", l'Istituto comprensivo "Santa Lucia" di Bergamo con "Il diario dell'orto degli alunni", l'IS "Mario Rigoni Stern" di Bergamo con "Cibo: scienza e tecnologia per la sicurezza e la qualità", l'IC di Cologno al Serio con "Dalla terra alla Terra", l'IC di Gandino con "Adottiamo il Melgotto", l'IS "Rubini" di Romano di Lombardia con "Dalla scuola al territorio per Expo 2015", l'IC "Aldo Moro" di Seriate con "Una rete per il Serio e il territorio. Passaggio nel Paesaggio".

IL CONCORSO NAZIONALE DEL MINISTERO

GLI ALUNNI DI ALBINO: UNICI PREMIATI

Fra le scuole che si sono distinte nel concorso nazionale indetto dal ministero dell'Istruzione «La scuola per Expo», l'istituto comprensivo «Solari» di Albino è stata l'unica scuola bergamasca a ricevere l'importante riconoscimento. «A scuola con più gusto: l'appetito vien scoprendo» è il progetto che si sono impegnate a realizzare un

eBook. In esso un ricco menù declinato in chiave orobica, la cui "preparazione" ha coinvolto i 1.500 alunni e studenti dai tre ai tredici anni dell'istituto che hanno saputo valorizzare le specialità alimentari locali. Soddisfatte per il risultato la dirigente Veronica Migani e le insegnanti referenti del progetto Patrizia Conca e Daria Bigoni.

in progetti non si improvvisano. Quello che è certo è che la scuola bergamasca sta "preparando" i giovani visitatori anche a una visita al sito sia che venga effettuata nei prossimi mesi con la scuola o in autonomia con la famiglia. E le esperienze nate avranno una ricaduta nel futuro: dare avvio ad un orto scolastico, scoprire il proprio territorio e le tipicità, riflettere sui menù della mensa introducono nuovi stili di vita nelle scuole, coinvolgendo molto spesso le famiglie e quindi "contagiando" molti con buone pratiche



GRUPPO PIRAMIDE

COSTRUZIONE VENDITA IMMOBILI

Seriate - Via Decò e Canetta, 47
Residenza Al Serio

Classe Energetica A

Da 14 a 29 kwh/m² a



Bilocali da € 112.000

Trilocali da € 150.000

www.gruppopiramide.com - tel. **035 452 1668**

Alzano - Via Fratelli Valenti
Residenza Vivaio

Classe Energetica A

Da 14 a 28 kwh/m² a



**Varie tipologie
da € 2.250 al mq**

www.residenzavivaio.it - tel. **035 58 15 60**

LE TRADIZIONI A MALPAGA

Si fa festa al Castello per il cibo

Giornate intense per conoscere la storia dei prodotti agricoli delle aziende del territorio. Le iniziative "Expo anch'io" di Confagricoltura per tutta l'estate. Pubblico oltre le aspettative.



MERCATO
Prodotti locali
in mostra per
meglio capire
anche l'Expo

Il Castello di Malpaga protagonista della storia, della tradizione e dell'enogastronomia bergamasca. In vista di Expo 2015, Confagricoltura Lombardia ha organizzato sul nostro territorio una serie di eventi di avvicinamento al grande appuntamento, nell'ambito del progetto "Expo...anch'io" per esaltare i prodotti tipici del territorio e l'eccellenza della filiera agroalimentare italiana.

Gli incontri seguiranno formati differenti, ma tutti si concentreranno sul tema conduttore della grande Esposizione Universale: «Nutrire il pianeta. Energia per la vita».

Uno degli appuntamenti di Confagricoltura si è svolto all'inizio di aprile al Castello di

Malpaga a Cavernago che, per l'occasione, ha aperto le sue porte ai numerosissimi visitatori, tra cui anche il ministro delle Politiche Agricole, Maurizio Martina. L'iniziativa, dal titolo "Enogastronomia, storia e tradizione al Castello di Malpaga", aveva come evento centrale una mostra-mercato dei prodotti agricoli delle aziende del territorio, arricchita da eventi come laboratori didattici, animazione e una mostra sulle fattorie didattiche. La società che gestisce la tenuta, la Malpaga Spa, ha inoltre organizzato visite guidate per famiglie al castello, con la speranza di ripetere presto l'iniziativa: «Abbiamo avuto un successo di pubblico – commenta Claudia Cividini di Malpaga Spa – sopra ogni aspettativa. Abbiamo creato un

TESTIMONIANZE ANTICHE E IL FASCINO DEI BORGHI

TUTTA LA PIANURA DA SCOPRIRE

Bergamo è un territorio ricco di storia di cultura e i suoi numerosi Castelli lo dimostrano. A testimonianza delle antiche tradizioni, grazie al patrimonio artistico che si sta preparando ad Expo 2015. Castelli, antichi borghi e tenute medievali stanno preparando appuntamenti per richiamare i numerosi visitatori di Expo. Alcune iniziative sono già pronte e tutti i dettagli si possono trova-

re sul sito dell'associazione "Pianura da scoprire". Tra gli eventi in rilievo le giornate dei castelli aperti: 7 Comuni della pianura bergamasca – Malpaga, Pagazzano, Romano di Lombardia, Brignano, Cologno al Serio, Urgnano e Martinengo – apriranno le porte dei loro palazzi ogni prima domenica del mese. Tra i luoghi valorizzati il villaggio operaio di Crespi d'Adda, patrimonio Unesco.

evento in linea con Expo e stiamo lavorando per riproporla nei prossimi mesi, cercando di collaborare con altre realtà del territorio per

creare una rete che valorizzi tutto il patrimonio artistico, storico e culturale della bassa pianura bergamasca».



Prodotti e processi
eco sostenibili
per il settore
chimico-stradale

**We*
know
how
to go
green**

ITERCHIMICA®
ITALIA • ROMANIA • VENEZUELA • QATAR • NORTH AMERICA

ITERCHIMICA s.r.l. Via G. Marconi 21
24040 Suisio (Bergamo) ITALIA
☎ +39 035 901121 Fax +39 035 902734
www.iterchimica.it ✉ info@iterchimica.it



VALLE D'ASTINO

L'ultimo tempio dove la Natura conserva le specie

Sorgerà su questi terreni una sezione staccata dell'Orto Botanico di Città Alta. Sarà l'avamposto più importante della biodiversità con la coltivazione di oltre 1.500 varietà che coniugano alimenti e territori.

Un pezzo (importante) di Expo 2015... sarà alle porte di Bergamo. I terreni dell'antico complesso vallombrosano della Val d'Astino (di proprietà dell'omonima società presieduta da Friedel Elzi che fa capo alla Mía, la Congregazione della Misericordia Maggiore) saranno il tempio della biodiversità vegetale, pronti a tradurre in pratica tutta la "grammatica espositi-

va" dei padiglioni milanesi. «Avremo la possibilità – spiega Gabriele Rinaldi, direttore dell'Orto Botanico "Lorenzo Rota" di Bergamo che coordina le attività – di mostrare dal vero le infinite possibilità che la natura offre all'uomo per l'alimentazione».

Nei terreni che diventeranno una vera e propria sezione staccata della sede principale di Città Alta, verranno coltivate non meno di 300 specie, a loro volta articolate in circa 1.500 varietà.

«Ci saranno specie monovarietalì come la papaya o il mango – spiega Rinaldi –, ma avremo mais, peperoncini, fagioli, piselli, pomodori o patate che avranno ciascuna decine di varietà. La biodiversità è un valore fondamentale, una ricchezza infinita da cui attingere per qualsiasi studio. Oggi, rispetto alle 7.000 spe-

cie disponibili sulla Terra, l'alimentazione mondiale ruota attorno ad una trentina di esse: un appiattimento pericoloso, che finisce per portare sulle nostre tavole prodotti esteticamente ineccepibili, ma dal contenuto nutritivo banale e standardizzato.

È il nostro giro del mondo

Astino sarà in questo un laboratorio a cielo aperto, a coronamento di un progetto che grazie a Expo si è concretizzato potendo contare sui fondi regionali gestiti dal Parco dei Colli». Astino è fra i poli d'eccellenza del progetto nazionale "Dall'Expo ai territori", scelto fra gli itinerari "del gusto e della cultura" sostenuti da fondi europei per coniugare agroalimentare e tipicità. La coltivazione delle varie specie ad Astino ha creato una "biodiversità virtuosa"

anche nelle collaborazioni. Ad Orto Botanico e Unità di Maiscoltura Cra-Mac di Bergamo, si sono aggiunti fra gli altri l'Unità di ricerca Scs di S. Angelo Lodigiano (specializzata sul frumento), la fondazione svizzera ProSpecieRara che segue razze animali e piante coltivate minacciate dall'estinzione, l'Ente nazionale Risi di Milano, Franchi Sementi (dal 1783 prepara a Grassobbio sementi per uso hobbistico e professionale) e la Casa dei Boliviani di Bergamo. «Abbiamo creato uno specifico orto boliviano - aggiunge Rinaldi - con quinoa, amaranto, mais nero e mais bianco. Io stesso ho scoperto per la prima volta la "papa lisa", simile alla patata, con proprietà nutritive particolari». Expo è davvero «il nostro giro del mondo».



Foto di G.V. Frau

LABORATORIO
Nasce un polo
di ricerca
nazionale sulla
biodiversità

IL LIBRO DEL CENTRO STUDI VALLE IMAGNA: «CIBO E IDENTITÀ LOCALE - SISTEMI AGROALIMENTARI E RIGENERAZIONI DI COMUNITÀ»



L'ANTICO MONASTERO
Sui terreni del complesso vallombrosano sorgerà l'orto botanico



BIODIVERSITÀ VIRTUOSA
Anche le molte collaborazioni fanno di Astino un centro ricerca d'eccellenza



DA EXPO AI TERRITORI
La Valle è stata scelta fra gli itinerari del gusto e della cultura

AGRICOLTURA UN VEICOLO DI RELAZIONI COMUNITARIE

È unico, inimitabile e buono. Anche, e soprattutto, per questo... è sulla bocca di tutti. Il Mais Spinato di Gandino è l'eccellenza di punta che Bergamo presenta a Expo Milano 2015. L'antica varietà giunta a Gandino nel 1632 sarà presente alla vetrina internazionale in maniera trasversale, grazie all'articolato progetto di valorizzazione che pone in evidenza aspetti scientifici, didattici, enogastronomici e di promozione territoriale. A sottolineare come questa articolazione

possa diventare paradigma di sviluppo c'è dallo scorso marzo il volume "Cibo e identità locale - sistemi agroalimentari e rigenerazione di comunità" di Michele Corti, Sergio De la Pierre e Stella Agostini, edito dal Centro Studi Valle Imagna. In oltre cinquecento pagine di approfonditi studi comparativi, i tre studiosi ricostruiscono alcuni "modelli" esemplari, in cui la difesa e la valorizzazione del patrimonio legato ai sistemi agroalimentari locali, ha innescato processi virtuosi di rigenerazione comunitaria. All'insegna di proposte autosostenibili. Vengono messi in relazione sei sistemi agroalimentari lombardi di eccellenza: il mais spinato di Gandino, lo stracchino all'antica di Corna Imagna, il grano saraceno di

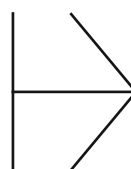
Teglio (So), il vitigno urbano Pusterla di Brescia, l'asparago di Mezzago (MB) e il bitto della Val Gerola (So). A partire da una ricerca sul campo ampia e approfondita, Corti, De La Pierre e Agostini segnalano progetti non omologati ai modelli dominanti che hanno alla base innanzitutto una vera e propria filosofia. «Coloro che oggi riscoprono i valori e le attività agricole di un tempo - è il senso complessivo dell'opera - non sono inguaribili nostalgici pronti a difendere isolati presidi territoriali, ma al contrario rappresentano un'avanguardia vivace e vitale del nuovo modo di porsi rispetto al territorio, e una qualità di vita e relazione che investe intere comunità in una progettualità nuova e condivisa».



MODELLI

Mangiamo cibo locale fa crescere il benessere della nostra comunità

La parola d'ordine è valorizzare la filiera agroalimentare del territorio. Un risultato possibile con consumatori più consapevoli, produttori più responsabili e una rete di collaborazione. Molti hanno già cambiato stile di consumo.



Simone Casiraghi

■ In almeno dieci grandi città d'Europa ci sono riusciti. Ad Amsterdam, per esempio, o a Londra, Bristol o a Rotterdam. Bergamo potrebbe allungare questo elenco di città dove è stato messo a sistema un modello di consumo e di produzione di cibo che guarda al futuro. Bergamo è già avviata su questa strada. Forse però non si è ancora resa conto. E non sa sfruttare questa leva.

Il modello è in atto, guarda alla salubrità dei cibi, alla sostenibilità della produzione degli alimenti, sa valorizzare le produzioni tipiche locali del territorio, programma un'educazione al cibo. Tutto è partito dal territorio, dal basso, spinto dalle numerose iniziative messe in atto da famiglie, gente comune - consumatori già più coscienti e consapevoli -, dalle associazioni della società civile, come Slow Food o come i gruppi d'acquisto solidale (i Gas), oggi più di 70 con oltre 1.500 famiglie coinvolte. Non solo: in provincia di

Bergamo crescono in modo significativo anche le forme di partecipazione legate a nuovi stili di vita e di consumo di cibo. Spinte reali che infatti sono state capaci di aggregare e sperimentare anche nuove iniziative come i mercati territoriali e le filiere agroalimentari sollecitando un ripensamento più ampio sulla produzione e sul consumo di cibo in un'ottica locale. È la prima richiesta di un'attenzione verso la salubrità degli alimenti. E la risposta può arrivare solo dalla promozione di un sistema locale del cibo.

Una rete troppo larga

Il cibo quindi al centro, e intorno a questo protagonista si costruiscono nuove relazioni. A Bergamo però rimangono isolate fra loro. Se li si osserva con uno sguardo d'insieme queste iniziative spesso assumono proprio la forma di vere reti di innovazione sociale, capaci di ricostruire relazioni di fiducia fra consumatori e produttori, ma anche fra la città e le aree appena fuori i centri urbani. E sono in crescita.

Ora occorre ricucirli in un modello più organico. Questa foto-



grafia è il punto di partenza del progetto Bergamo Consum-Attore, lo studio messo a punto dalla Fondazione Italcementi, con la collaborazione dell'Osservatorio Cores dell'Università di Bergamo. Le indicazioni a cui giunge l'analisi è molto semplice. Bergamo dispone di tutti i meccanismi, i processi e i prodotti che possono incentivare le pratiche di sostenibilità sia nel consumo sia nella produzione di cibo. La filiera agroalimentare di Bergamo è il

■ **L'idea di base è semplice ma passa da un'azione forte per saldare di più la filiera agroalimentare locale**

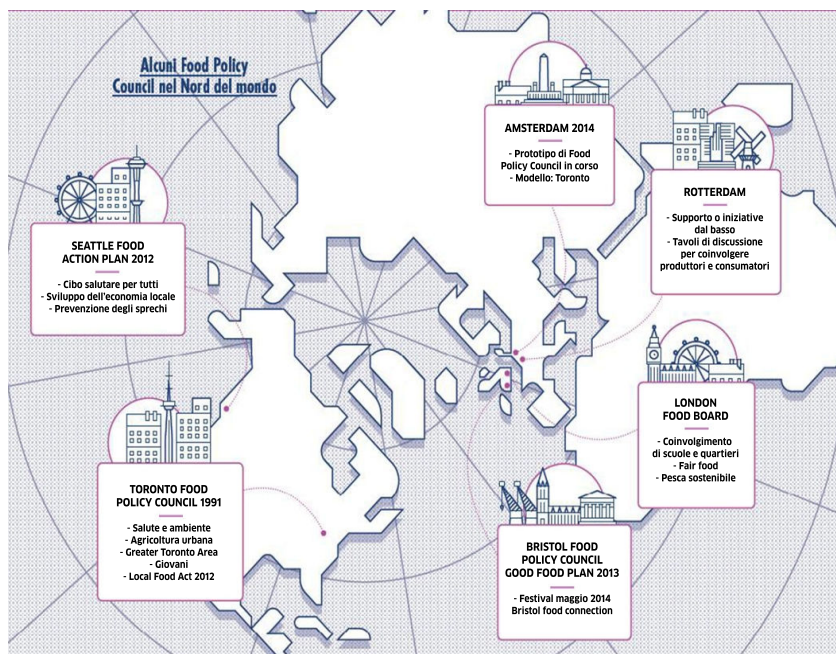
■ **Le produzioni tipiche sono alla base dei nuovi comportamenti che chiedono qualità e sicurezza**



1



2



fulcro di questa nuovo sviluppo. E l'idea di base è proprio di rafforzare il sistema agroalimentare locale in un'ottica ancora più territoriale.

In campo le produzioni tipiche

Ma come? Chiamando un altro attore importante. Il cibo del futuro passa soprattutto dai tavoli

permanenti di discussione fra consumatori. Dal nascono i Food Policy Council, i modelli che hanno al centro l'attenzione del cibo verso la salute, stimolano una domanda più consapevole, creano luoghi di incontro fra consumatori e produttori, programmi di educazione. E, in particolare, spingono al coinvolgimento delle

amministrazioni locali, il loro ruolo è importante nel sostenere iniziative che nascono dal basso.

Bergamo ha tutto questo: le produzioni tipiche sono alla base di questi nuovi comportamenti, nel garantire sicurezza alimentare e ambientale, sia per l'alto numero che presentano: nove Dop europee per la produzione di for-

1 Mercatini. I mercati sono il primo passo che riavvicina consumatori a produttori a un nuovo modo di consumare cibo

2 Mele da vendere. Crescono le aziende che aprono le porte a clienti per favorire acquisti «a Km zero»

3 I progetti. La sicurezza alimentare resta fra le priorità dei nuovi consumatori

Foto G.V. Frau

maggi, due Doc per il vino (la Valcalepio e la Docg per il Moscato di Scanzo). Un consumatore cosciente preferirà produttori più responsabili: la vendita diretta o la raccolta diretta in azienda sono modi per accorciare la filiera: oggi sono 400 le aziende che hanno aperto le porte ai clienti. I mercati con prodotti locali o «a km zero» promossi da Coldiretti, Slow Food, Mercato & Cittadinanza, Confagricoltura coinvolgono piccoli e medi produttori della provincia e delle piazze bergamasche come Albino, Corna Imagna, Gandino, Lovere e Salza. Sono oltre 250 le aziende che trasformano direttamente il latte e 34 che hanno un distributore automatico del latte fresco in sede.

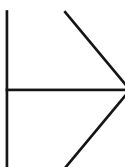
Molti i progetti in ballo, da quello scolastico legato agli orti «Seminiamo progetti, coltiviamo conoscenza», al progetto educativo «Mangio locale e penso universale» che collega i produttori locali con le mense scolastiche. Il piano d'azione è pronto: basta legare fra loro tutti i fili che lo compongono.



EL MAÍZ

È il cuore della Bolivia I suoi piatti raccontano la vita

Un viaggio nelle Ande per incrociare conoscenze e tecniche di coltivazione. Ma il progetto del Celim Bergamo punta anche al gemellaggio culturale a base del cereale più famoso della Bergamasca. E trenta ricette sono già pronte.



Elena Catalfamo

CONSIGLIERE DEL CELIM BERGAMO

■ Si parte dal mais e si scoprono culture. È questo lo scopo del progetto “Piccoli semi, grandi opportunità” portato avanti dal Celim Bergamo all'interno del Tavolo Meb (Mais Expo Bergamo) in vista del debutto di Expo 2015 a Milano. Come? Prima di tutto mettendosi in viaggio per scoprire le varietà di mais del mondo e le sue innumerevoli possibilità di coltivazione, di trasformazione per arrivare fino alle ricette in tavola.

Uno scambio di saperi

È in quest'ottica che Paolo Valoti, esperto di mais del Cra-Mac, l'Unità di ricerca per la maiscoltura di Bergamo, insieme a esperti di cooperazione internazionale, ha trascorso una decina di giorni in Bolivia, tra Tarija e Cochabamba, per conoscere le innumerevoli varietà di mais andino e mettere a disposizione dei campesinos le sue conoscenze professionali. A fine settembre saranno poi

dei tecnici boliviani, specializzati nella coltivazione di mais, ma anche di amaranto, a venire in Italia per visitare Expo 2015 e, partecipando a BergamoScienza, incontrare le varie realtà dell'agricoltura orobica, comasca e lecchese.

Il viaggio, tra fine febbraio e i primi di marzo, ha avuto come prima tappa Tarija, una città molto ricca della Bolivia, nel dipartimento di Santa Cruz de la Sierra, area dove sono concentrate le riserve di gas naturale. Qui, nella zona collinare, si coltiva la vite per produrre vino e, negli ultimi anni, grazie all'impegno dell'ong Aspem con il Celim Bergamo e Fratelli dell'uomo e delle reti di coltivatori locali (Aopebe e Renacc), si sta riscoprendo la coltivazione dell'amaranto. Simile alla quinoa, che sarà la regina del padiglione Bolivia a Expo, l'amaranto è un alimento che in Italia viene considerato una sorta di infestante. In realtà ha delle proprietà nutritive molto elevate in termini di apporto di proteine, minerali, e fibre. In particolare è ricco di ferro, ne ha cinque volte di più dei famosi spinaci. E' consi-

gliato soprattutto nell'alimentazione dei bambini.

La seconda tappa del viaggio invece ha avuto come centro Cochabamba, la città di un milione di abitanti, famosa perché da lì partono molti degli emigranti che vivono nella Bergamasca.

Il pranzo delle donne

Qui il viaggio dell'equipe Celim Bergamo e di Valoti si è concentrato invece sul mais. In Bolivia esistono varie specie di mais: basta fare un salto alla Fiera di Punata, la fiera nazionale e più grande del mais vicino a Cochabamba per accorgersene. Nei sacchi delle cholitas, le donne campesine, ci sono mais di ogni colore e dimensione: il choclo blanco, il più diffuso, ma anche quello chuspillo, morado e wilcaparu, il più scuro. Per ogni tipo di semente, c'è poi un piatto tipico o una bevanda con cui cucinarlo. È bastato trascorrere un pranzo con le donne della cooperativa Juana Gandarillas per scoprire che ci sono ben 30 piatti e bevande differenti da preparare con il mais. Tra le bevande da ricordare, oltre all'api, un netta-



■ **Fra i contadini delle Ande si sta tornando a riscoprire anche la coltivazione dell'amaranto**

■ **Ma sarà la quinoa, la regina del padiglione del Paese andino per la vetrina di Expo 2015**

■ **Dal viaggio sarà realizzato un documentario che sarà base per un percorso didattico nelle scuole**



re di mais che si serve con le frittelle a colazione, è famosissima la chicha, l'elisir degli inca, una bevanda alcolica ricavata dalla fermentazione del mais.

Movimenti a km zero

Tra i piatti vale la pena ricordare invece l'huminta al horno, una pastella di mais speziata avvolta nelle foglie della pannocchia e le varie minestre, la lawa. Valoti ha incontrato molti campesinos, ma anche tecnici e formatori dei coltivatori locali come la Fondazione Agrecolandes dando utili consigli pratici. Una tappa di un progetto che Celim Bergamo, Aspem e Fratelli dell'Uomo pro-

seguono con la presenza di cooperanti in loco per migliorare la produzione e la tecnica di commercializzazione di mais e amaranto.

E a Bergamo? Il viaggio è servito anche per raccogliere moltissime immagini che dal mais parlano della vita dei campesinos, ma anche di come incide concretamente nelle nostre vite il cambio climatico, dei movimenti "Km zero" in Sudamerica, dell'ingresso sul mercato degli Ogm. Verrà realizzato un documentario che sarà alla base di percorsi nelle scuole, ma anche a Bergamo Scienza e in concorso al Food film festival per Expo 2015.

1. Coop in rosa. Donna Roberta Merino, presidente della cooperativa di donne campesine Juana Gandarillas di Cochabamba: le donne cucinano piatti take away a base di mais. 2 e 3 Amaranto in tavola. Campesinos della zona del Cerca-do a Tarija che coltivano amaranto e mais con il progetto Celim, Aspem e Fratelli dell'uomo

Il Tavolo Meb di Bergamo



Un mondo con al centro l'uomo

Il Tavolo Meb è nato a Bergamo per promuovere la coltivazione del mais – in special modo nella varietà dello spinato di Gandino – in vista di Expo2015: intorno siedono diverse realtà tra cui l'Università di Bergamo con il centro di ricerca sui consumi sostenibili Cores Lab, il Cra-Mac, il Celim Bergamo, un organismo di volontariato internazionale di ispirazione cristiana nato 50 anni fa in seno alla diocesi, l'associazione Mais spinato di Gandino e l'Orto Botanico di Bergamo oltre a Diocesi e Provincia. Moltissime sono le attività messe in campo e con il Celim Bergamo in particolare volte appunto al varcare i confini di Bergamo per guardare al mondo nel segno dell'attenzione alla terra e all'agricoltura e, attraverso di essa, all'uomo.

Piccoli produttori nella rete

Il progetto "Piccoli semi, grandi opportunità", che ha trovato il finanziamento di Fondazione Cariplo, Regione e Comune di Milano, coinvolge invece varie realtà della cooperazione internazionale: non solo il Celim Bergamo ma anche le ong Aspem e Fratelli dell'Uomo che operano sempre in Bolivia, rispettivamente a Tarija e a La Paz, la capitale. In loco poi ci sono dei partner locali: l'Aopeb, che è una rete che raccoglie i piccoli produttori agricoli – il 95% dei produttori in Bolivia – e porta avanti a livello governativo il loro sostegno economico, Renacc, una piccola organizzazione attenta ai bisogni dei campesinos di Tarija, e la Fondazione Agrecolandes che si occupa invece di promuovere pratiche di commercializzazione di prodotti agricoli nelle fiere più importanti del Paese. In campo anche la comunità boliviana a Bergamo.

Le scelte tecnologiche e di sviluppo messe in campo dal Gruppo Acs Dobfar

Terapia d'energia solare per curare l'ambiente

Lo stabilimento di Albano ha installato 624 pannelli al silicio.

T

ecnologia e ambiente sono i binari su cui corre lo sviluppo del Gruppo ACS Dobfar Spa che per affrontare le sfide del miglioramento continuo in campo tecnologico e in campo ambientale ha riconosciuto nel risparmio energetico uno strumento efficace per contribuire alla salvaguardia dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile. Lo stabilimento ACS D5 di Via Tonale n. 87 Albano Sant'Alessandro (Bg), che è entrato a far parte del Gruppo ACS dal 1996, produce antibiotici non β -lattamici e carbapenem di grado orale e ha ottenuto nel 2012 la certificazione in conformità alle Norme UNI EN ISO 14001, dal mese di luglio del 2011 ha installato presso il sito produttivo un "impianto fotovoltaico" che trasforma la radiazione solare incidente in energia elettrica.

L'impianto è architettonicamente integrato ovvero è costituito da 624 moduli fotovoltaici al silicio policristallino disposti su strutture fissate sulla copertura del magazzino. L'impianto ha una potenza



SVILUPPO SOSTENIBILE Lo stabilimento di Albano Sant'Alessandro coperto di pannelli fotovoltaici

nominale pari a 145 kWp per una produttività totale annua di 138.000 kWh/anno. La corrente continua prodotta dai moduli viene convertita in corrente alternata grazie a 12 inverter per poi essere immessa nella rete aziendale. L'energia prodotta viene interamente consumata in azienda e nel triennio sono stati prodotti complessivamente 416.729 kWh. I dati di

■ **Lo stabilimento che produce antibiotici ha ottenuto nel 2012 la certificazione UNI EN ISO 14001**

■ **Dal 2011 ha installato un "impianto fotovoltaico" per coprire una parte dei consumi aziendali**

■ **I 624 moduli dell'impianto hanno potenza di 145 kWp per una produttività annua di 138.000 kWh**



produzione sono aggiornati continuamente e registrati per ottemperare ai requisiti di legge. Anche il conteggio della CO₂ evitata viene aggiornato continuamente ed è visibile a tutti i visitatori all'ingresso dello stabilimento. Il traguardo ambientale viene valutato proprio sulla base della CO₂ evitata (non emessa). Il calcolo consiste nella moltiplicazione dei "kWh prodotti" per il fattore di conversione "CO₂ g/kWh" (ovvero i grammi di CO₂ emessi per produrre un kWh utilizzando fonti tradizionali). In letteratura, date le diverse tipologie di centrali a combustibile, si assume come parametro moltiplicatore un numero rappresentativo del mix di centrali elettriche attualmente conosciute (fonte Enel) pari a 0.531 kg CO₂/kWh. Per il triennio 2012-2014 la produzione di energia elettrica dall'impianto fotovoltaico ha evitato l'immissione in atmosfera pari a 221,28 tonnellate di CO₂



LE PROPOSTE DELLA DIOCESI DI BERGAMO

Non un punto d'arrivo ma di cambiamento

Il cibo come bene comune universale, un valore da riconoscere nei nostri comportamenti.

Monica Gherardi

■ «Su Expo non si può fallire». Non è un pensiero che si indirizza al bisogno di non mancare sul completamento delle strutture o agli ultimi ritocchi su un'organizzazione che vuole essere perfetta, quanto un invito a non perdere di vista il cuore di Expo e le finalità che lo muovono. È proprio sulla messa a fuoco dell'aspetto etico che la diocesi di Bergamo entra in gioco per dire che Expo è una grande opportunità per la conoscenza, per il confronto, ma soprattutto per il cambiamento. È una sfida che richiama l'umanità, a partire dalle scelte consapevoli che ciascuno può compiere nell'ambito del suo stile di vita.

Nutrirsi di umanesimo

Parlare di cibo significa parlare di umanità, di donne e uomini la cui sfida spesso, ogni giorno, è avere cibo per nutrirsi. In vista dell'evento gli Uffici pastorali della diocesi di Bergamo hanno lavorato per offrire un ventaglio di proposte per la riflessione. L'informazione e la conoscenza passano da incontri sul territorio della diocesi per permettere alle comunità di comprendere che Expo non è una grande fiera, né la vetrina del mercato



INSIEME
È la parola d'ordine per impostare i cambiamenti

mondiale, ma è una lente d'ingrandimento del volto del mondo in relazione al cibo e al nutrimento del pianeta. «Il cibo – dice don Cristiano Re, direttore dell'Ufficio per la pastorale sociale e del lavoro – oltre a essere sostanza per la vita, diventa simbolo di vita, diventa società, lavoro, comunità ed educazione. Il cammino dell'Expo si nutre della dimensione dell'umanesimo, delle relazioni tra le persone all'interno di un progetto condiviso».

I progetti contenuti nella proposta diocesana si rivolgono proprio alle comunità, alle scuole, ai gruppi, perché insieme si possano immaginare cambiamenti e nuovi stili di vita. In campo il Centro missionario diocesano, l'Ufficio per la Pastorale dell'età evolutiva (Upee), quello per la Pastorale sociale e del lavoro, l'Ufficio per la Pastorale dei migranti e

■ **Sono sollecitate le scuole, le comunità, i gruppi perché insieme si possano definire nuovi stili di vita**

■ **Il cammino dell'Expo si appoggia sulle relazioni tra le persone all'interno di un percorso condiviso**

quello per il Dialogo interreligioso, oltre all'Ufficio scolastico e alla Caritas. Tante le proposte a cui le comunità hanno già aderito.

Cambiare le nostre pratiche

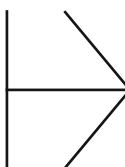
Particolare attenzione hanno richiamato i progetti per i bambini, i ragazzi e gli adolescenti. L'Upee, partendo dai temi proposti nel padiglione della Santa Sede, ha approntato un'offerta basata soprattutto sull'esperienza. Il pane è al centro delle diverse proposte,

diversificate per età. Si va dal dialogo al gioco, dal laboratorio all'esperienza del preparare il cibo e del mangiarlo insieme. Il Rifugio Madonna delle Nevi a Mezzoldo, in collaborazione con il gruppo Goo, propone laboratori creativo-esperienziali per le scuole di ogni livello, affiancando il divertimento all'apprendimento e sviluppando con i docenti una proposta condivisa per una vacanza formativa. «L'appuntamento del 2015 non sarà un punto d'arrivo – conclude don Re – ma un momento di passaggio grazie al quale acquisire maggiore consapevolezza anche sui paradossi che si celano nel nostro rapporto con il cibo, auspicando un cambiamento delle nostre pratiche e nuove politiche per la promozione del cibo come bene comune universale».

PROGETTI

Accendere una luce Contro la povertà è la prima buona azione

Il sostegno di TenarisDalmine nel progetto Wame per Expo ha un solo obiettivo: aiutare tutte le popolazioni del mondo all'accesso verso forme moderne e sostenibili di illuminazione «Un richiamo a chi ha responsabilità per poter dare un aiuto».



Simone Casiraghi

■ Oltre 70 progetti presentati su un unico bando, 43 per produrre e consentire di usufruire dell'elettricità o accedere all'uso dell'acqua. Altri 30 per migliorare i sistemi di produzione del cibo e i modelli di alimentazione grazie all'accesso a fonti moderne di energia, necessarie alla vita, alla salute, all'integrazione nella comunità mondiale. Perché se nel mondo moderno accendere una lampadina, dare fuoco al gas della cucina o conservare alimenti in frigo è un gesto scontato, oggi questa normalità si scontra con due persone su dieci, 1,3 miliardi di uomini, che ancora nel mondo non hanno accesso a forme moderne di energia, come la corrente elettrica. Sono oltre il 18% della popolazione distribuita fra Africa Subsaharia (Malawi, Senegal, Congo, Namibia fra gli oltre 20 paesi di quest'area), Filippine, Indonesia, Laos, Afghanistan, Nepal, Bolivia, India, America Latina. La distribuzione mondiale della povertà energetica non è un caso che coinci-

da in larga parte con la distribuzione della povertà estrema. I 70 progetti del bando Wame si inseriscono in questi confini del problema. I vincitori delle prime tre categorie saranno premiati a Expo. Ma altri migliaia di piccoli progetti continuano ad essere inseriti nel sito.

I messaggi di Expo

Il primo spirito di Expo è un risvolto della nutrizione, il cibo è vita ed energia per vivere bene. Il secondo «Energia per la vita», è energia come risorsa: senza una sufficiente disponibilità di energia non si vive e usandola male ci si ammala. È in questa prospettiva di Expo 2015 che lavora Wame, un'associazione-progetto (World access to modern energy) che porta l'attenzione sul tema sfruttando anche la grande occasione di Expo. Wame raccoglie informazioni sul problema e stimola iniziative per risolverlo.

Tenaris è tra gli otto fondatori di Wame, gruppo presente in molti Paesi dove l'accesso all'energia è ancora un problema, Tenaris ha voluto partecipare e supportare il progetto Wame per aiutare e sensibilizzare sul problema aiutando

anche indirettamente alla realizzazione dei progetti. Il Mozambico, Paese molto sensibile e attivo nel realizzare strutture di accesso all'energia, è stato solo l'ultimo caso di aiuto concreto di Tenaris. Il prossimo 14 maggio poi Tenaris sponsorizzerà il primo workshop sull'accesso all'energia in Africa: sarà presentato l'Energy Outlook for Africa della Iea, alla presenza della ministra per l'Energia e le miniere dell'Uganda, Irene Muloni, la scrittrice Taiye Selasi ambasciatrice Expo e i rappresentanti delle imprese Ong del settore.

Tutti siamo responsabili

«Garantire l'accesso a fonti come elettricità, oppure creare le condizioni per un'alimentazione corretta, ed eliminare le cause di povertà estrema è una responsabilità che incombe su chi ha la possibilità di fare qualcosa» sottolinea Pippo Ranci, presidente di Wame, ed'ex presidente dell'Autorità nazionale per l'Energia e il Gas. Ed è questo uno dei messaggi che l'Expo di Milano deve dare. Sensibilizzare l'opinione pubblica sulla portata e sulle conseguenze di una persistente esclusi-



■ Sono oltre 70 i progetti già messi in campo per garantire fonti di energia necessarie a vivere

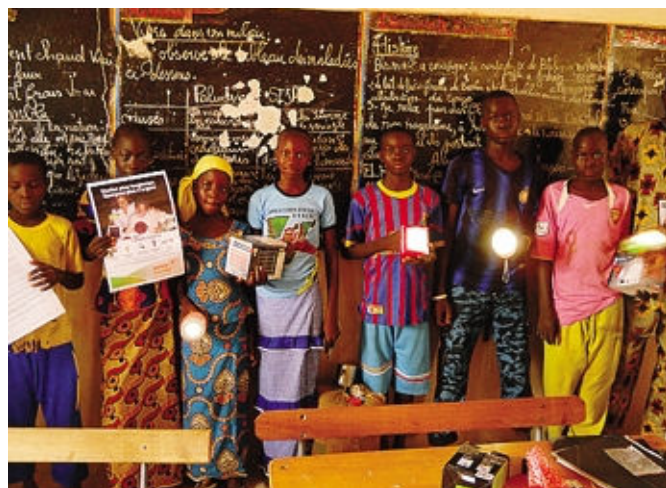
■ Poter assicurare illuminazione significa garantire anche cibo per poter vivere bene



sione dall'accesso all'energia di una larga parte della popolazione mondiale. Promuovere e sostenere progetti per ridurre il divario energetico sono i due obiettivi che Wame sta sostenendo in vista dell'obiettivo delle Nazioni Unite di rendere l'energia sostenibile accessibile a tutti al 2030.

Un percorso chiaro, ma che pone un grande problema di investimenti massicci. Aree intere, dal Nepal al Senegal al Malawi, 2,6 miliardi di persone, quasi 4 su

dieci, non hanno altra possibilità di cucinare o di riscaldarsi che non sia attraverso il fuoco aperto, bruciando solo legna, arbusti, scarti dell'allevamento, dell'agricoltura o altro tipo di biomasse in modo improprio, fonte di emissioni nocive e tossiche per le vie respiratorie, per l'ambiente in cui vivono. Nessun accesso a sistemi per cucinare a ridotto impatto ambientale (clean cooking solutions). Di questi 1,3 miliardi di persone è concentrato in Africa



PROGETTI LUMINOSI Nelle immagini tre soluzioni differenti di accesso all'energia in situazioni di emergenza

Foto di : Solar Aid.; Liter of Light e Concern Universal



sub Sahariana o nelle zone meno sviluppate dell'Asia, l'84% di queste vive in zone rurali. Una delle emergenze segnalate dall'Oms riguarda la morte di 3 milioni di persone ogni anno per malattie generate dal respirare fumi negli ambienti interni male aerati o perché respirano quanto emesso dal bruciare legna o scarti nelle loro stufe artigianali e camini.

Al ritmo del sole

Ma c'è un altro problema. Scuole, ospedali, centri abitati, villaggi interi in cui ogni ritmo di vita e di attività è dettata dai ritmi del sole. In Africa la mattina presto sono già tutti per strada, chi va al lavoro, chi va a cercarlo, i bambini che vanno a scuola. La sera, già molto presto, non si vede in giro più nes-

suno. I ritmi di vita sono dettati dalla luce del sole. Eppure l'elettricità è essenziale per le attività più semplici: serve per conservare cibo, vaccini, medicine, per caricare i telefonini, per cucinare o per produrre acqua potabile. Così come progetti per sviluppare il fotovoltaico o di piccole centrali idroelettriche permetteranno la produzione di quantità di energia elettrica sufficiente per caricare batterie, che poi alla sera, alimenteranno luci e lampade led che consumano meno e durano di più. I progetti seguiti da Wame sono tutti descritti nel sito ciascuno con le possibili soluzioni del problema, oltre mille le schede informative, numerosi i case studies selezionati e seguiti.

CHICERCACASA



QUI LA TROVA.

La casa che fa per te, la trovi con Chi Cerca Casa ogni sabato in regalo con L'Eco di Bergamo. Gli annunci, le immagini e le migliori offerte immobiliari di Bergamo e provincia. E in più le proposte di lavoro, gli eventi del territorio e i programmi tv. Naturalmente Chi Cerca Casa è anche sul web.

www.chicercacasa.it



L'ECO DI BERGAMO
CUORE BERGAMASCO

GREENHOUSE



IL FUTURO
In 30 metri
quadri la Natura
si fa abitazione

Le imprese vanno in rete e la casa diventa il futuro

L'innovativo progetto di Confartigianato Bergamo verrà presentato a Expo e sul territorio come testimonianza di nuove visioni e tecnologie per costruire l'abitare e nuovi stili di vita. Ma alla base la proposta contract, vera rivoluzione del modo di lavorare fra piccole aziende.

Simone Casiraghi

■ La sostenibilità entra in casa e si fa rete d'impresa. L'iniziativa è di Confartigianato Bergamo, che per l'Expo di Milano ha messo in cantiere un'operazione che si candida a modello organizzativo futuro per le aziende artigiane, e driver di moder-

nità, innovazione tecnologica e di materiali, cultura di valori ambientali. Il primo test è stato il Salone del Mobile, sarà presentata al Fuori Expo con due inviti a Cascina Merlata e al Maker Village Tortona.

Poi sarà esposta all'aeroporto di Orio, quindi alla Settimana dell'Energia e al Festival Moscosto di Scanzo. La presenza sarà anche

oltre frontiera, all'estero tra cui il Qatar, la Cina e la Germania. Un viaggio nel mondo, quindi, perché questo progetto ha le ruote.

Si chiama "Green Smart House" e nasce da una collaborazione tecnico-professionale fra l'architetto bergamasco e docente al Politecnico di Milano, Massimiliano Mandarini, suo il progetto, e un pool di quindici aziende artigiane

che si sono strutturate lungo una filiera di rete di competenze e specializzazioni per realizzare il progetto. Una casa modulare, mobile, di 30 metri quadrati, progettata e realizzata a secco in legno, una struttura d'acciaio e posizionata su una piattaforma con ruote, proprio per otti-

CONTINUA A PAGINA 42



@Angelo Carrara
Presidente Confartigianato Bergamo
e presidente Consorzio tinteggiatori orobici
 Questa iniziativa è la prova che le imprese artigiane hanno già sviluppato una capacità di lavoro su temi della sostenibilità e dell'innovazione di tecnologie e di eco-materiali



@Piero Ranza - Bcl legno e Sea cartongessi
 Grandi abilità manuali, innovazione, artigianato, modernità e tradizione si mescolano per aprire uno squarcio sulla casa del futuro che appaga ora le esigenze e i desideri della famiglia contemporanea.



@Gianluca Locatelli - Geometra
 La nostra azienda apporta la sua pluridecennale esperienza nei rivestimenti murali di posa e grande adattamento a ogni ambiente, così si dona luce, colore, charme con la sapiente competenza di chi dipinge da sempre le case di emozioni.



@Alberto e Luca Zanoletti - Arredostil
 L'intelligenza e la caparbieta dell'artigianato bergamasco, uniti all'estro ed all'innovazione fanno del progetto GSH un'idea all'avanguardia.



@Luca Tirloni - Presidente Cae
 Il consorzio Cae crede che il futuro dipenda dalle innovazioni tecnologiche che l'uomo può realizzare. La casa Green di Confartigianato Bergamo è il presente...



@Salvatore Rota, presidente Cooperativa Artigiana di Garanzia Bergamo
 Il vetro e le sue molteplici lavorazioni oggi sono la nuova frontiera della Green House. Per questo siamo lieti di presentarlo come lavorazione artigiani a Expo.

SEGUE DA PAGINA 41

mizzare gli spostamenti da una location all'altra. «Oltre al modulare, il concetto determinante – spiega Mandarini – è di un'architettura a impatto zero. L'involucro è realizzato con una selezione delle ultime tecnologie e materiali eco-sostenibili. La struttura è rivestita poi con un intonaco autopulente che la protegge e la mantiene pulita catalizzando CO2 e polveri sottili».

Un progetto nuovo, che supera il concetto di classe A, ma una

casa progettata secondo il protocollo internazionale Leed, quale piattaforma di architettura green building per il mercato globale. Ed è anche rispetto al mercato che l'operazione Green Smart House è innovativa.

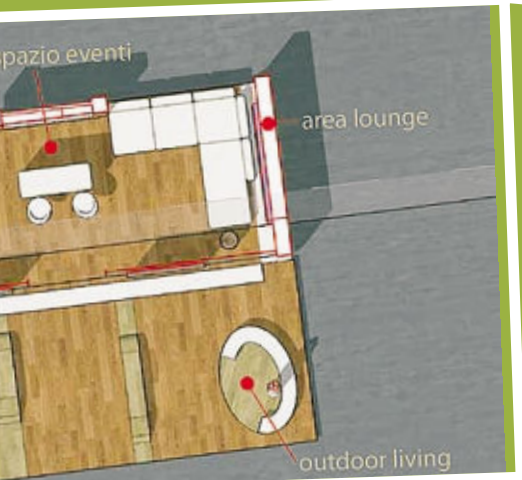
Le eccellenze fanno squadra

«L'iniziativa ha infatti due valenze decisive: una, prioritaria, che rilancia e ribadisce per noi artigiani l'approccio e i valori eco-sostenibili al modo di pensare, progettare e costruire un'abitazione. Ma è la seconda la vera grande novità – sottolinea Angelo Carra-

ra, presidente di Confartigianato Bergamo -: abbiamo dato prova di un nuovo modo di operare, abbiamo dimostrato che un approccio sistemico è possibile, facendo rete fra noi e innovando sotto il profilo organizzativo il vecchio schema di avvicinarsi al mercato». Organizzare le eccellenze, in ogni settore dell'artigianato, con un'operatività di filiera e con un ampio respiro organizzativo «consente al settore delle piccole imprese di crescere in competitività e dare vita a quello che io definisco l'Artigianato 2.0, aziende innovative e proiettate in un futu-

ro che ormai è già alle porte» sottolinea Carrara. Ribadendo un secondo passaggio: «Il progetto è importante perché è nato dal basso, dagli imprenditori artigiani. E il business vero, il vero interesse economico – spiega Carrara – resta sempre nelle mani delle aziende che hanno saputo mettersi in rete». L'Associazione garantisce una





IL MODELLO

I contenuti eco-tech della Green Smart House, fra quelle mura l'idea, il pensiero e le tecnologie dell'abitare futuro



funzione di supporto, di gestione tecnica e organizzativa, conferisce un assetto istituzionale all'iniziativa. «Ma la vera funzione è di spingere a superare il vecchio modello di operare, ancora per comparti separati – spiega Carrara - e orientarsi a una nuova visione operativa, di innovazione nel modo di lavorare insieme. Questo progetto

della Green Smart House ha confermato che questa strada è possibile. E gli artigiani vogliono essere catalizzatori di questa innovazione. Partiamo da un progetto di green economy, ma l'obiettivo è portare fuori l'esempio, estendere il modello ad altri settori dell'artigianato bergamasco». Il progetto è innovativo sul mercato anche perché si pone «secondo



@Massimiliano Mandalini, architetto, ideatore del progetto GSH

Questo progetto racconta il nuovo concetto di abitare, la casa che segue i cambiamenti della società. Ma soprattutto è un concentrato di visioni nella logica di una proposta contract con un unico interlocutore e una squadra di aziende



@Severo Gonella - Coordinatore del Gruppo
Quando le energie di molti convergono in un progetto apparentemente piccolo i risultati sono grandiosi: il saper fare bergamasco e la più evoluta tecnologia si fondono in uno scenario di living sostenibile e di grande charme.



@Claudio Fiorendi, Caib
Con l'Università di Bergamo il Caib ha messo a punto una impiantistica che tiene conto del risparmio energetico con una grande attenzione ai costi di realizzazione

una nuova logica, che è quella della proposta contract – spiega Mandalini – con un unico interlocutore per la progettazione e realizzazione di spazi e ambienti, sia nell'ambito del recupero edilizio sia nelle nuove architetture».

I modelli del futuro

Un referente unico a capo dell'iniziativa, ma un team di artigiani specializzati al seguito che realizza il progetto in ogni dettaglio, ciascuno con la propria specializzazione: finestre, infissi, tetto, impianti, pavimenti, illuminazione. «Nei prossimi 50 anni l'energia che consumeremo sarà tre volte in più dell'attuale - spiega Claudio Fiorendi, presidente Caib -, per questo, da sempre attenti al risparmio energetico, in collaborazione con l'Università degli Studi di Bergamo, abbiamo messo a punto un'impiantistica mirata che tiene conto del risparmio con un occhio rivolto ai costi di realizzazione: che siano cioè adeguati rispetto alla riduzione della spesa». Ma la visione del

progetto è quella di una casa che «racconta un nuovo concetto di abitare, seguendo i cambiamenti della società – spiega Mandalini –: di giorno la casa è ufficio, la sera si trasforma in luogo di riposo e di relax».

Un luogo prima di tutto modello anche di sostenibilità: il tetto è integrato da fotovoltaico amorfo inserito nelle superfici architettoniche, la facciata è completamente vetrata con serramenti ad alta efficienza e con utilizzo di pellicole fotovoltaiche come schermatura. Ma tecnologie green anche nel giardino: «albero verde» (tree energy point) in metallo con foglie fotovoltaiche, ha la funzione di caricamento e di stoccaggio dell'energia e connessione per smartphone, tablet o bici elettriche. «Una nuova frontiera verso cui gli artigiani si sono sentite stimolate - conclude Carrara - a recepire ma a migliorare il progetto. Ecco, è questo spirito che mettiamo in mostra nella grande vetrina di Expo».



IL PADIGLIONE EXPO A EMISSIONI ZERO

Il respiro biodinamico nel cuore di Palazzo Italia

Messo a punto dalla ricerca i.Lab di Italcementi il materiale che cattura gli elementi inquinanti nell'aria liberandola dalla presenza di smog.

■ Come una foresta ramificata che respira, cattura gli elementi inquinanti nell'aria, li trasforma in sali inerti, riduce la presenza di smog e restituisce un'aria più pulita.

Se il cemento trasparente del padiglione italiano era diventato il simbolo di Shanghai 2010, a Milano il nuovo cemento biodinamico è destinato a diventare l'ulteriore protagonista fra i materiali innovativi della sostenibilità nelle costruzioni, ma anche elemento di soluzione nei più complessi progetti architettonici e ingegneristici. Continua così, da Shanghai all'Expo di Milano, il percorso di ricerca e innovazione dei laboratori i.Lab di Italcementi. E la sua

completa sintesi è la costruzione di Palazzo Italia, l'intera superficie esterna e le facciate interne del padiglione di Expo 2015 che ospiterà il nostro Paese.

Le proprietà al sole

Con il brevetto i.active Biodynamic (un lavoro di 15 ricercatori e 12.500 ore di sperimentazione), Italcementi ha confermato i suoi primati nella capacità innovativa. Con il termine «bio» mette in evidenza le proprietà fotocatalitiche del nuovo prodotto: a contat-

■ **Per costruire il Padiglione sono state usate 2 mila tonnellate di prodotto e realizzati 750 pannelli**

to con la luce del sole, il principio attivo presente nel materiale consente di catturare gli inquinanti dell'aria, trasformarli in sali inerti, abbassando decisamente il livello di smog. Non solo: la sua sostenibilità, oltre a contenere per l'80% della sua composizione aggregati riciclati, è data anche dal fatto di non contenere cromo e dell'utilizzare solo cemento bianco. La «dinamicità» è invece garantita dalla sua fluidità e che consente di realizzare forme complesse come quelle che caratterizzano i pannelli di Palazzo Italia. L'estrema lavorabilità, infatti, è l'altra preziosa proprietà del biocemento, caratteristica che lo rende per questo adatto a penetrare ed adeguarsi a forme e disegni tracciati dai casseri. Palazzo Italia ne è un esempio chiarissimo: l'intera struttura è composta da oltre 750 pannelli tra piani

e curvi, tutti diversi uno dall'altro; ciascuno ha una dimensione tipica che misura 4 metri per 4,20 metri. In tutto, per realizzare l'intero Padiglione Italia, sono state utilizzate oltre duemila tonnellate di cemento biodinamico, e alla fine è stata coperta una superficie totale di oltre novemila metri quadrati.

Qualità sostenibile

Numeri evidenti, importanti, risultato di una ricerca a cui Italcementi non ha mai rinunciato. Dal 2005 a oggi il tasso di innovazione è aumentato dall'1,5 al 6,5% in termini di fatturato dei prodotti innovativi. Ogni scelta è in linea con le nuove richieste del mercato, a cominciare da quelle della sostenibilità. E la direzione presa oggi porta fino a realizzare un edificio intero a «emissione zero».

INNOVAZIONI



IL TORTELLINO
La Siad è azienda leader nella messa a punto di gas per conservare fresco il cibo

Il valore di un'industria che protegge gli alimenti

Tecnologia e ricerca scientifica sono alla base della difesa della filiera agroalimentare. E Bergamo vanta aziende d'eccellenza nazionale: cinque appuntamenti al Kilometro Rosso dentro il calendario di Expo saranno occasione di confronto sulla tutela dell'intera filiera.

■ Expo2015 "Nutrire il pianeta, energia per la vita" è ormai alle porte. Il grande appuntamento dell'anno sta per entrare del vivo e tutte le realtà del territorio sono all lavoro per creare appuntamenti, dimostrazioni e incontri nel periodo dell'Esposizione Universale. Tra queste, nella nostra provincia, spicca il

ruolo di Confindustria Bergamo che, durante i sei mesi di Expo, ha organizzato "Expotechologies - Technologies for food industry", un ciclo di cinque convegni che hanno l'obiettivo di valorizzare le innovazioni nelle tecnologie e nelle macchine della filiera agroalimentare, nel processo di raccolta e nella trasformazione della

materia prima agricola fino alla realizzazione del prodotto finito. Il percorso, promosso da Confindustria, sarà una vera e propria promozione dell'informazione e della divulgazione scientifica sul piano nazionale e internazionale, dedicata grandi settori d'eccellenza dell'industria italiana. Per diffondere al meglio il sapere

che ruota attorno alla filiera agroalimentare, la location che ospiterà gli incontri sarà il Parco scientifico tecnologico Kilometro Rosso di Stezzano, naturale punto di riferimento per le innovazioni tecnico-scientifiche del nostro territorio nonché

CONTINUA A PAGINA 46

SEGUE DA PAGINA 45

eccellenza scelta dal sistema industriale italiano per esprimere progetti e idee sui “mezzi di produzione, trasformazione e confezionamento” delle materie prime agricole in alimenti finiti. Ogni giornata un tema specifico che verrà valorizzato da un'azienda madrina e che parteciperà con il Comitato scientifico nella scelta e nella pianificazione dei contenuti.

Il format della conoscenza

Nel dettaglio, gli ambiti che verranno affrontati sono la meccanizzazione agricola, la lavorazione del gelato, il packaging e le macchine per l'imbottigliamento, la distribuzione automatica del cibo e i gas nei processi produttivi alimentari.

Le aziende che animeranno il ciclo di incontri saranno la Same, per la meccanizzazione agricola, la Filiera del Gelato per tutti i processi di produzione del gelato, la Siad per l'impiego di gas nell'industria alimentare, la Necta per la distribuzione automatica e la San Pellegrino per il campo dell'imbottigliamento. L'iniziativa, inserita nel fitto calendario di appuntamenti collaterali di Expo,



L'AGRICOLTURA SALE SUI TRATTORI Testimonial della meccanizzazione sarà la Same di Treviglio

■ **L'evento organizzato da Confindustria Bergamo sarà momento di divulgazione ad alto livello**

■ **Fra le aziende Siad, Same e San Pellegrino per diffondere il sapere attorno alla filiera agroalimentare**

si svolgerà principalmente, fatta eccezione per il primo evento in programma il 20 maggio, nel mese di ottobre, dal 2 al 18, in concomitanza con Bergamo Scienza.

Ogni convegno seguirà un format preciso: la mattina sarà riservata alle aziende madrine che potranno coinvolgere clienti, dipendenti, fornitori, agenti e scuole; mentre il pomeriggio, a partire dalle 17, si svolgeranno

due tavole rotonde aperte al pubblico per presentare le tecnologie del settore.

Al termine di ogni giornata si terrà un evento ludico, culinario o musicale.

Per i dettagli di ogni giornata consultare il sito internet del Kilometro Rosso - www.kilometrorosso.com - o di Confindustria Bergamo - www.confindustriabergamo.it



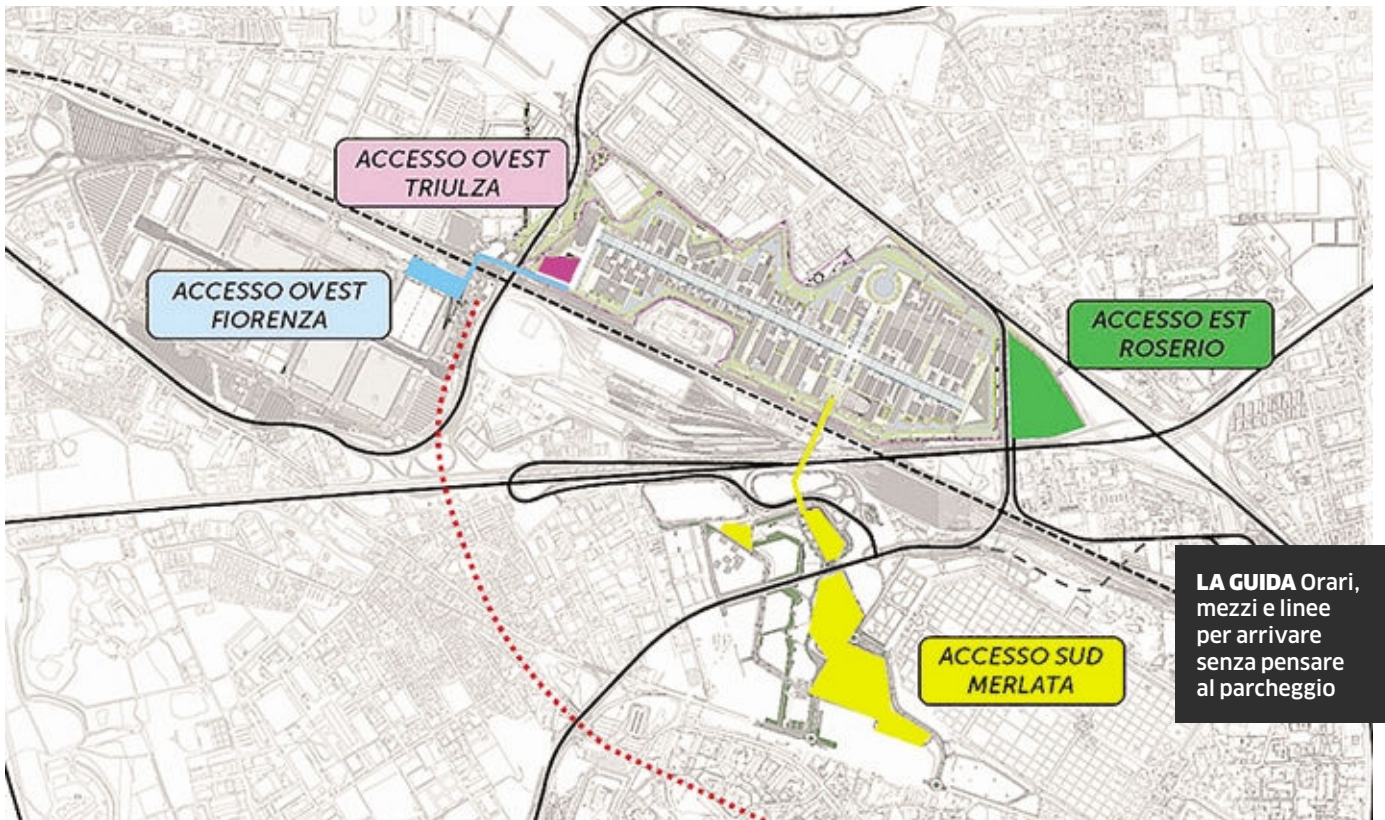
forti MED
Specialisti in Medicina del Lavoro

FORTIMED È

- MEDICINA DEL LAVORO • SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO
- VISITE MEDICHE DEL LAVORO • MEDICO DEL LAVORO AZIENDALE

Tel. /Fax : +39 035.531229 - www.fortimed.it - direzione@fortimed.it

MUOVERSI



Il viaggio si fa sostenibile A Expo in treno o in bus

Tutte le corse verso Expo saranno potenziate, ma la beffa c'è sempre: gli sconti sui biglietti non valgono per i treni regionali. Da Bergamo in media ci si impiega quasi 90 minuti per raggiungere Milano. Oppure da Orio con lo Shuttle, tre corse al giorno ma costa 25 euro per andata e ritorno.

Il conto alla rovescia per Expo è iniziato. Per i Bergamaschi l'opportunità è imperdibile: l'evento internazionale si svolge a pochi chilometri dalla nostra provincia. Pochi certamente sulla carta, ma che potrebbero trasformarsi in un viaggio da incubo se ci si affidasse a

mezzi non opportuni, come la propria auto. Le aree parcheggio a Milano sono effettivamente numerose, la viabilità verrà potenziata, ma se l'affluenza rispetterà i pronostici c'è il rischio di volumi di traffico considerevoli con le conseguenze immaginabili. La vettura privata non

è l'unica soluzione possibile, al contrario si può già da ora verificare quali siano le alternative che consentono di viaggiare senza stress da ingorgo, senza preoccupazioni per individuare la dislocazione dei parcheggi, evitando costi non irrilevanti per la sosta. Se evitare il caos non fosse una mo-

tivazione sufficientemente forte, non si deve sottovalutare il valore di una scelta a favore della mobilità sostenibile in linea con la filosofia di Expo.

L'invito, quindi, è quello di lasciare a casa l'auto ed affi-

CONTINUA A PAGINA 48

SEQUE DA PAGINA 47

darsi ai mezzi pubblici che proprio in occasione dell'evento sono stati potenziati. Peccato che le promozioni di Trenitalia con l'offerta "Andata/Ritorno Speciale Expo" per acquistare biglietti di corsa semplice ridotti del 20% (se acquistati entro il 30 aprile lo sconto è del 30%) non valgano per i treni regionali che servono la tratta Bergamo-Milano. In ogni caso la scelta del treno permettere di evitare traffico e code e di poter calcolare i tempi in modo "quasi" attendibile.

In cammino verso l'Expo

Immaginiamo di voler trascorrere una giornata ad Expo dove la visita è possibile dalle 10 alle 23. Il tempo di viaggio è di circa 1 ora e mezza a seconda della linea che si percorrerà. Tra le 7 e le 8,30 ci sono sei treni in partenza da Bergamo non diretti (con un cambio); quattro di essi fermano anche a Verdello-Dalmine, due a Ponte San Pietro. Per il ritorno la soluzione è simile con partenze dalla stazione di Rho ogni mezz'ora; l'ultimo treno che ci riporta a Bergamo parte da Rho alle 23,13 ed arriva dopo un'ora e 40 minuti. Costo del biglietto di andata e ritorno circa 12 euro.

L'alternativa al treno

Il treno non è l'unica possibilità. Si può utilizzare l'autobus in servizio sulla linea Z301 della Net trasporti nord est. Da Bergamo (dal lunedì al venerdì con un biglietto da 4,35 euro) partono alcuni mezzi che fermano anche a Sesto San Giovanni alla stazione della linea 1 della Metropolitana (costo corsa singola 3,10 euro) con la quale si può raggiungere facilmente Rho. Nella fascia oraria che consente di arrivare per l'apertura tre sono

gli autobus (7,30-8,05-8,55) che fermano anche al casello di Dalmine e Capriate. Per il ritorno percorso inverso con autobus da Sesto alle 19,15-19,45-22,03-00,03.

E se nessuna di queste soluzioni soddisfa il visitatore, ci si può orientare sul servizio privato. Il panorama che si sta delineando appare ricco. Ad esempio l'agenzia viaggi Ovet ha già predisposto un calendario di visite: 20 maggio; 2-17 giugno; 1-15-29 luglio; 5-19 agosto; 2-16-30 settembre; 14-28 ottobre. Il programma prevede la partenza da Bergamo da via Papa Giovanni alle 9,00; una seconda fermata al Piazzale della Malpensata alle 9,10; arrivo a Expo alle 10 per ripartire alle 18 (la quota di partecipazione di 45 euro comprende il biglietto di ingresso).

Le corse dello Shuttle

In via di definizione il servizio Shuttle Orio diretto dall'aeroporto "Caravaggio" al sito di Expo. Per ora sono previste tre corse giornaliere (andata alle 8,45; 9,15; 10,30; ritorno alle 15,00; 16,15; 17,45 per un percorso di 70 minuti ad un costo di 10-12 euro solo andata) su prenotazione e al raggiungimento di una decina di passeggeri. La società che gestisce il servizio non esclude che dopo un primo periodo per verificare la richiesta il collegamento venga intensificato. Inoltre esiste già una seconda linea con autobus che partono da Orio ogni 30 minuti (dalle 3.00 alle 0.15; biglietto 9-10 euro andata-ritorno; durata 50 minuti) e sono diretti a Milano stazione centrale da dove è possibile prendere la metropolitana per Rho.

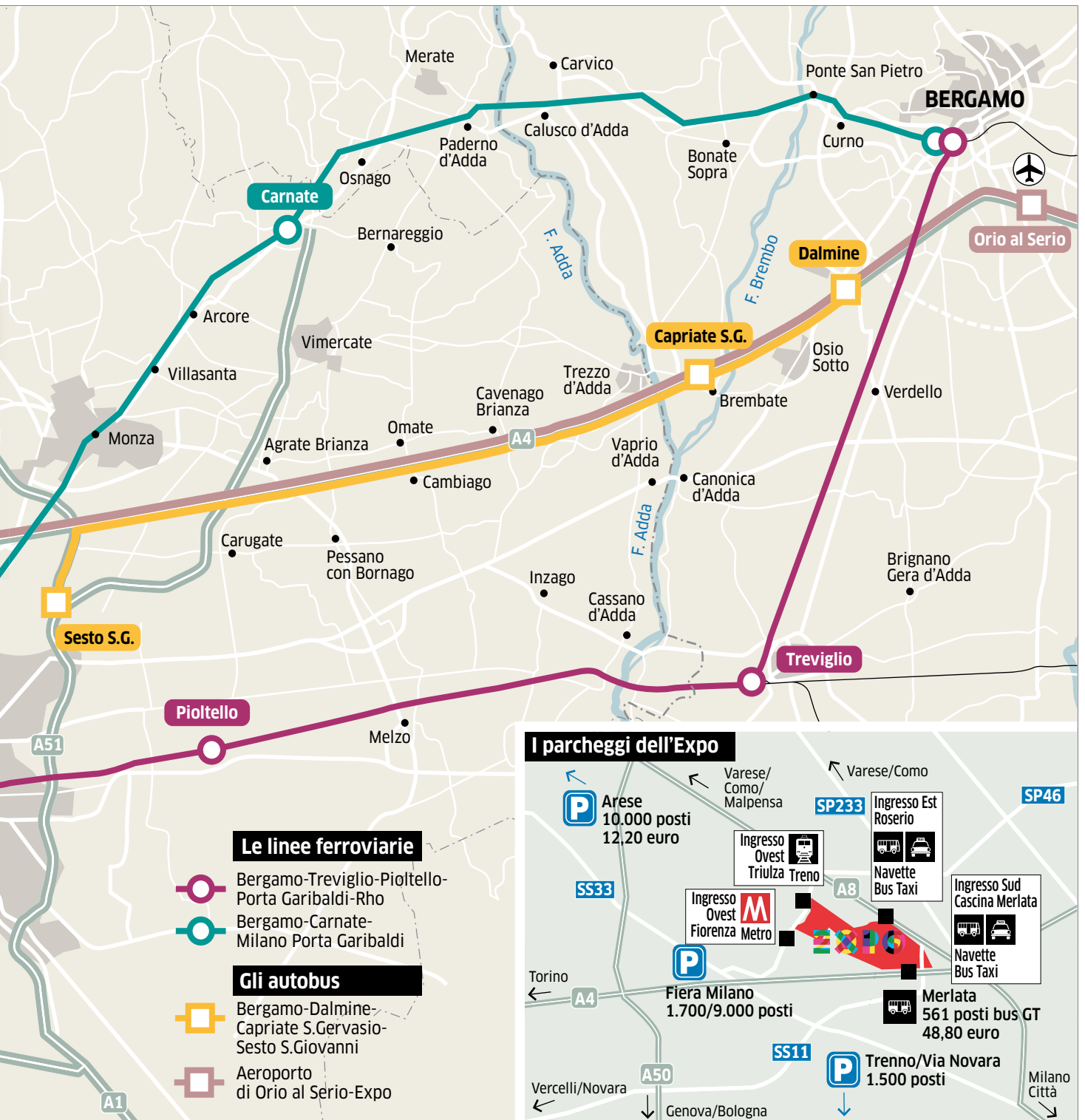
L'azienda Locatelli che gestisce la Orio Shuttle propone il trasporto privato con autobus da 18 posti fino ad 88. In questo ambito di trasporto privato sono certamente numerose le agenzie che si stanno organizzando in tutta il territorio della Bergamasca.

I collegamenti pubblici da Bergamo

IL GRUPPO BERGAMASCO ARRIVA/SAB A GESTIRÀ LA MOBILITÀ INTERNA AL SITO ESPOSITIVO

QUALE PORTA
CHE SCEGLI
PARCHEGGIO
CHE TROVI

Una volta arrivati al sito di Expo dalle aree parcheggio sarà possibile ricorrere alle navette che conducono agli ingressi. Tutta la mobilità interna ad Expo sarà gestita dal gruppo Arriva Italia, holding italiana del gruppo Arriva Deutsche Bahn. Il gruppo



temporaneo è costituito dalle alcune aziende lombarde, tra cui la bergamasca Sab Autoservizi. A loro il compito di organizzare parte dei parcheggi e gestire il servizio di navette. Particolare attenzione è rivolta a visitatori diversamente abili, sia attraverso

dotazioni di bordo delle navette sia attraverso l'opzione di servizio a chiamata, con presa in carico dell'auto della persona diversamente abile, posteggio e riconsegna. Il parcheggio Merlata, più adiacente al sito, può ospitare 220 auto, ma solo con prenotazio-

ne on line; 560 i posti per gli autobus Gt, per i quali la prenotazione non è obbligatoria, ma consigliata; il parcheggio Arese (11mila posti), che si trova a circa 10 km da Expo, è collegato da un servizio navette gratuito che porta i visitatori all'ingresso Roserio;

altri due parcheggi, Trenno con circa 1.550 posti e Fiera Rho (8.000 posti auto) sono serviti da navette gratuite. Il costo giornaliero per un'auto è di 12,20 euro. Per informazioni il sito www.arriva.it. Oppure www.parkingExpo.it.

LA SOSTENIBILITÀ NEI GESTI DI EXPO

Nutrirsi di buoni stili di vita

L'Expo di Milano è soprattutto anche un'occasione per conoscere e mettere in comune nuovi comportamenti, prodotti e modelli virtuosi. A cominciare proprio dal nostro vivere quotidiano



Nutrire il Pianeta. Ma nutrirsi anche di buone pratiche, di modelli di vita sostenibile, di progetti da condividere. Expo Milano ha anche questo significato, che definire pedagogico non sarebbe affatto esagerato. Anzi: Expo punta proprio a questo obiettivo, alla fruizione dei suoi padiglioni per poter interagire ed essere coinvolto in nuove pratiche di pianificazione del proprio stile di vita, nella gestione e nell'acquisizione di conoscenze ed esperienze (anche e soprattutto altrui) per nuove buone pratiche quotidiane. Energia, acqua, cibo, ma anche mobilità, trasporti, consumi, riduzione degli sprechi energetici e di cibo, fino ad arrivare al mondo del-

l'abitare e della casa sostenibile, tutti ambiti in cui Expo sollecita riflessioni su quanto finora praticato ogni giorno per arrivare a condividere stili nuovi e diversi e più sostenibili per il nostro ambiente e per il nostro futuro. Gestì semplici, attenzione. Di ogni giorno appunto: dal ridurre i consumi per il riscaldamento attraverso una serie di attenzioni quotidiane, dalla manutenzione regolare degli impianti al mantenere una temperatura non superiore ai 20 gradi in casa fino a spegnere il riscaldamento quando in casa non c'è nessuno o quando, al mattino, si aprono le finestre per il ricambio d'aria. Fino alla mobilità, condividendo il mezzo di trasporto con altri, e preferendo veicoli ecologici a quelli ancora troppo inquinanti.

Le tecnologie sono d'aiuto

Anche adottare tecnologie innovative aiuta a cambiare lo stile di vita: le valvole termostatiche, per esempio, montate sui termosifoni riducono automaticamente la temperatura nelle stanze, bloccando i consumi in eccessi (e il costo della bolletta). Ma



CAR POOLING

Mai in auto da soli, ma condividere lo stesso mezzo con chi fa lo stesso percorso tutti i giorni.



ENERGIA

Ogni dettaglio, a cominciare dai led dei nostri apparecchi tv, è importante per risparmiare energia elettrica.



ACQUA

E' fra le risorse più sprecate: le buone pratiche si possono già adottare dalla cucina fino al bagno.



MODELLI

Expo sarà una grande occasione per apprendere e condividere idee, progetti e modelli di buone azioni.

energia da non sprecare sono anche gas e luce, che può avere il suo inizio con l'acquisto di elettrodomestici più efficienti, di classe A, A+ o A++: costerà un po' di più ma nel breve tempo consente di risparmiare energia elettrica e di tagliare la bolletta in modo significativo.

Quelle spie rosse in casa

Elettrodomestici come lavatrice (meglio utilizzarla a pieno carico e mai con lavaggi superiori ai 60 gradi), o la lavastoviglie (pieno carico sempre e già i 40 gradi sono sufficienti). Frigorifero e forno: mai aprirli inutilmente, nel caso chiuderli subito per non avere picchi di consumi energetici. È inutile il freddo sotto i 4 gradi, e in per molte cotture il forno microonde consuma sempre meno. Stili di comportamento a cui basta veramente poco per attuarsi. Nel caso ci si distraiga, poi, c'è quasi sempre quella lucina rossa del televisore - misteriosamente sempre accesa - che ricorda come restare in stand-by ha un costo altissimo. Anche se alla tv non trasmettono nulla.

bettoni **S**ervizi



tecnologie per la produzione di energia pulita

- Contabilizzazione e Ripartizione del Calore
- Assistenza e Manutenzione Centrali Termiche
- Assistenza e Manutenzione Caldaie Murali
- Terzo Responsabile
- Pratiche INAIL , Prevenzione Incendi
- Fonti Rinnovabili di Energia
- Teleriscaldamento



Preventivi gratuiti

24050 ORIO AL SERIO Viale Lombardia, 5
tel 035 691087 fax 035 693493 mail : info@bettoniservizi.it
P.IVA e Cod. Fisc. 02819190162 - Registro imprese di Bergamo

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV
= ISO 9001 =





HAI MAI PENSATO DI **RISPARMIARE** E **GUADAGNARE** ALLO STESSO TEMPO?

RISPARMIA SULL'ENERGIA E MIGLIORA LA QUALITÀ DELL'ARIA CHE RESPIRI

CHIAMACI PER UNA **CONSULENZA GRATUITA** O UN **PREVENTIVO!**
035 670282

- **DETRAZIONE FISCALE DEL 50%**
- **RIDUZIONE COSTI IN BOLLETTA**
- **IMPIANTI PROGETTATI PER DURARE A LUNGO NEL TEMPO**
- **PAGAMENTI RATEIZZATI A TASSI BASSI**
- **SERVIZIO COMPLETO "SENZA PENSIERI"**



I nostri servizi di riqualificazione energetica:

- **IMPIANTI FOTOVOLTAICI**
- **SOLARE TERMICO**
- **RISCALDAMENTO E RAFFRESCAMENTO CON POMPE DI CALORE**
- **ILLUMINAZIONE LED**

