

# Weekend sui Colli alla scoperta di vigne e produttori locali

**Degustazioni.** Appuntamento per sabato e domenica Percorsi nella campagna da Mozzo al Canto Alto Assaggi, caldarroste e musica. In campo Alchimia e Oikos

**SUSANNA PESENTI**

Per la prima volta, sabato e domenica, le aziende produttrici di vino che sorgono dentro il Parco dei Colli si presentano al pubblico grazie all'iniziativa «Il parco che unisce». Alle aziende vinicole dovrebbero succedere, nei prossimi mesi, i produttori di olio, miele, formaggi, piccoli frutti, castagne, tartufi, salumi, erbe officinali. L'intento è costruire percorsi che uniscano gita fuori porta, scoperta culturale e scoperta enogastronomica a km zero, valorizzando il parco che è classificato come agricolo e forestale, che cioè valorizza il lavoro dell'uomo e il paesaggio che ne deriva.

L'idea è delle cooperative Alchimia e Oikos, che insieme hanno già dato vita al punto sosta e mercato bio «La porta del Parco» a Mozzo.

Al «Parco che unisce» partecipa il Comune di Mozzo, mentre l'ente Parco dei colli curerà lo sviluppo del percorso, dato che i produttori sono sparsi in tutti i Comuni del Parco: Almè, Bergamo, Mozzo, Paladina, Ponteranica, Ranica, Sorisole,

Torre Boldone, Valbrembo, Villa d'Almè.

I produttori che partecipano al weekend del vino sono: Cascina del bosco di Sorisole, Cerea di Bergamo, Fronte Mura di Bergamo, Giavazzi di Ponteranica, Le sorgenti di Bergamo, Casa Virginia di Villa d'Almè, Oikos di Villa d'Almè.

Il «Parco che unisce» è un'occasione per tutti: la mattina di sabato si svolgeranno attività didattiche per le scuole di Mozzo e Curno, il mercato agricolo

**Le degustazioni accompagnate dalla ricetta antispreco di Mattia Crippa**

**All'iniziativa «Il Parco che unisce» partecipano il Comune di Mozzo e l'ente Parco**

del sabato con prodotti bio e locali, l'assegnazione del premio ai vincitori del Concorso indetto dal Progetto Remob «elettricamente in viaggio per Bergamo» sui temi dell'eco-turismo e il pranzo con i prodotti del mercato.

Nel pomeriggio a «La Porta del Parco» si fa conoscenza dei produttori e dei vini del Parco dei colli ma anche, con la giornalista enogastronomica Silvia Tropea Montagnosi, si scopriranno la storia dei vigneti del territorio, le tecniche di coltivazione e trasformazione. In margine ai vigneti corrono antichi sentieri che sono stati riscoperti e che devono essere sistemati e valorizzati. Ne parleranno il presidente del Parco dei colli di Bergamo Oscar Locatelli, il sindaco di Mozzo Paolo Pelliccioli e Pasquale Bergamelli, responsabile tutela ambientale e verde del Parco. Dalle 17 cominceranno le degustazioni, accompagnate dalla ricetta antispreco di Mattia Crippa, allievo dei corsi professionali Engim, l'unica realtà formativa che sorge nel parco dei colli, presso i padri Giuseppini. La ricetta di Mattia



Alla Porta del Parco weekend all'insegna dei prodotti tipici

è nell'albo d'oro del concorso ZeroSprechi lanciato da New talented italian Chef for Expo 2015. Per accompagnare i vini ci saranno anche i salami dell'azienda Agricola Rubis di Fontana, i tartufi dell'Associazione Tartufai bergamaschi. Alle 18, per la rassegna «Per antiche Contrade» alla Porta del Parco si terrà il Dante's Inferno Concert, Pier delle Vigne, con Bruno Pizzi e Fulvio Manzoni. Si chiude con la cena con i prodotti del Parco dei colli.

Domenica, sempre nel punto di ritrovo di Mozzo, a partire dalle 10,30 riprendono le degustazioni di vino e di formaggi

d'alpeggio dell'azienda Mussetti di Sorisole. Suonerà la Mozzo-Orchestra; pranzo e dalle 14,30 caldarroste in collaborazione con il Gruppo alpini di Mozzo. Un tendone permetterà di tenere la manifestazione anche in caso di pioggia.

«Il senso dell'iniziativa – spiega la cooperativa Oikos – è rendere il Parco dei Colli sempre più protagonista di un modo di vivere la città e il territorio. I colli sono una bellezza che molti bergamaschi conoscono solo superficialmente, invece custodiscono ricchezze artistiche e paesaggistiche incredibili. D'altra parte esistono anche eccel-

lenze produttive che finora sono rimaste isolate e un po' nascoste e che invece devono emergere e mettersi in luce». Il momento storico è favorevole, perché la gente si orienta sempre di più su modi di consumare e di trascorrere il tempo libero che uniscano vita all'aria aperta e distanza ragionevole da casa. In questi anni è cresciuto anche l'interesse per il territorio che si abita e, a Bergamo in particolare, il rilancio di Astino e dell'orto botanico fanno da traino per tutta l'area dei colli. «Ci auguriamo – conclude Oikos – che questo incontro possa essere l'inizio di una bella tradizione!».

## L'agricoltura sostenibile Una lezione dalla Bolivia

**L'incontro**

Illustrati i progetti in corso nel Paese andino per sistemi di coltivazione non invasiva. L'importanza dell'amaranto

«Piccoli semi, grandi opportunità», incontro al Centro San Lazzaro sull'agricoltura sostenibile con due esperti boliviani. Lo scambio intercultura-

le, la conoscenza reciproca e la valorizzazione dei prodotti agricoli locali sono stati i temi affrontati martedì sera, nell'ambito del progetto promosso da Aspem, Celim Bergamo e Fratelli dell'Uomo. All'incontro, che ha visto il coinvolgimento della comunità boliviana di Bergamo, hanno partecipato Lourdes Vargas di Aopeb (rete di associazioni di produttori ecologi-

ci della Bolivia) e Alberto Cardenas, di Agricolandes (ong locale che si occupa delle reintroduzioni dei semi antichi di mais): entrambi hanno illustrato i progetti di agricoltura sostenibile in corso nel Paese andino, che puntano alla riscoperta delle tradizioni locali, alla promozione di posti di lavoro, alla valorizzazione di sistemi di coltivazione non invasivi e in armonia con



L'incontro a San Lazzaro ZANCHI

la natura. Un'importanza rilevante, in quest'ottica, ha dunque assunto la coltivazione del mais, elemento che accomuna la realtà boliviana a quella bergamasca: lo sforzo delle associazioni locali boliviane, condiviso dalla cooperazione internazionale, è attualmente quello di promuovere e valorizzare la coltivazione dell'amaranto, cereale considerato a lungo e in maniera erronea inferiore, ma dalle grandi proprietà nutritive. «Questa iniziativa si inserisce in un percorso di una settimana, in cui faremo conoscere ai nostri ospiti non solo i territori di Bergamo, Milano e Como, ma le esperienze agricole sostenibili e di suc-

cesso delle nostre realtà», ha spiegato Caterina Ghislandi, responsabile dei progetti di cooperazione internazionale di Aspem. I relatori sono stati due, ma avrebbero dovuto essere tre: Heriberto Alarcon Castrillo di Tarija, il miglior produttore di amaranto della Bolivia, è stato infatti respinto all'aeroporto di Madrid, nonostante avesse regolare visto dell'ambasciata italiana di La Paz per la visita in Italia. Nel corso dell'incontro è stato proiettato il cortometraggio «Mais e Amaranto: viaggio tra biodiversità e culture», realizzato da Elena Catalfamo, giornalista de L'Eco di Bergamo.

**Alessandro Belotti**

**bk boutik.it**

**visita boutik.it**  
e iscriviti subito  
i punti boutik  
valgono doppio

Oggi spedizioni **gratuite**



sconto del 10%  
Arneis  
Tenuta Montefantino  
**37,80 €**  
42,00 €



sconto del 30%  
Nebbiolo  
Tenuta Montefantino  
**37,80 €**  
54,00 €