



MOSTRA FOTOGRAFICA SANDRO E TITO SPINI, CARLO LEIDI E WALTER BARBERO

Inaugurazione Venerdì 18 aprile, ore 18,00 al Museo Storico di Bergamo - Convento di San Francesco

Gli **Amici del Museo Storico**, in collaborazione con la Fondazione Bergamo nella Storia, inaugurano **Punti di vista: l'Africa nello sguardo di Tito e Sandro Spini, Carlo Leidi, Walter Barbero**. Una mostra fotografica, a cura di *Manuela Bandini, Rosanna Paccanelli e Alfonso Modonesi* che, in dialogo con l'adiacente mostra dedicata all'artista bergamasco *Enrico Prometti*, intende richiamare l'attenzione su alcuni personaggi che, sia pure in modo diverso, hanno contribuito con la loro cultura e le loro passioni a vitalizzare l'ambiente bergamasco.

Per ricordare la figura di **Carlo Leidi**, le tre Condotte Bergamasche, *Slow Food Bergamo, Slow Food Bassa Bergamasca e Slow Food Valli Orobiche*, hanno invitato **Silvio Barbero**, Vice Presidente di *Slow Food Italia* a ricordare il contributo di Carlo Leidi, Notaio in Bergamo, alla nascita ed alla vita di *Arcigola, Arcigola-Slow Food e Slow Food*. **Enrico Radicchi** e **Silvio Magni**, che l'hanno vissuta, ricorderanno la Fondazione di *Slow Food del Bergamasco*, una delle primissime Condotte in Italia, e l'attività sul territorio che Carlo Leidi ha svolto per tanti anni.

Al termine, si potranno degustare due prodotti originari dei paesi Africani e dei paesi della terra Bergamasca: il "CousCous", proposto da **Al Donizetti** e il "Chisol", proposto da **L'Osteria di Via Solata**. Due prodotti di grande tradizione che in questa occasione si incontrano, come si sono incontrati personaggi della cultura bergamasca con i territori e la cultura africana.

Il **CousCous**, cibo abituale in Marocco ed in tutto il nord Africa è preparato da esperte mani provenienti dal Marocco è proposto con verdure di stagione cotte al vapore, pollo e agnello.

Il "**Chisol**", è il connubio tra polenta e formaggio. Utilizza farina di *Mais Spinato di Gandino*, una delle varietà antiche e primigenie del nostro, abbinata allo *Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche*, Presidio Slow Food.

In abbinamento ai due prodotti, proponiamo un *Valcalepio Bianco* e un *Valcalepio Rosso Riserva* di **Medolago Albani** e una *Barbera d'Alba* dell'Azienda **Vajra** di Barolo Vergne, il cui titolare, impossibilitato ad intervenire, vuole comunque ricordare la figura di Carlo Leidi invitandoci ad un brindisi.

La degustazione è proposta ad offerta libera per un contributo per il Progetto di Slow Food "**10.000 Orti in Africa**". Per illustrare meglio il Progetto, nella sala Capitolare verrà proiettato in continuo due filmati: il documentario **CousCous Island**, prodotto da Slow Food e presentato al Festival di Berlino, e **1000 orti in Africa**, illustrazione del Progetto per il quale si chiede un contributo.

si ringrazia:



AL DONIZETTI



AZIENDA VITIVINICOLA
MEDOLAGO ALBANI