

I Laboratori del gusto di Slow Food

Riattivare la sensorialità per combattere l'omologazione: quattro incontri in occasione del Food Film Fest organizzati dal movimento fondato da Carlo Petrini

Nell'ambito della prima edizione di Food Film Festival di Bergamo, le tre condotte Slow Food della Provincia di Bergamo (Bergamo, Bassa Bergamasca e Valli Orobianche) partecipano alla manifestazione proponendo diverse iniziative presso la Sala Mosaico del Palazzo dei Contratti e delle Manifestazioni, affacciata su Piazza della Libertà. Le iniziative riguardano alcuni **Incontri di approfondimento** su temi legati al cibo, che si svolgeranno poco prima dei **Laboratori del gusto**.

COS'È UN LABORATORIO DEL GUSTO?

I Laboratori del Gusto sono lo strumento ideato da Slow Food nel 1994 per realizzare il progetto di Educazione del Gusto, obiettivo-chiave del movimento. I Laboratori sono nati per combattere l'omologazione del gusto imperante e proposto dalle multinazionali dell'agroalimentare a cominciare dagli anni '80. Riattivare la sensorialità, si-

gnifica contribuire a riconoscere il cibo "Buono, Pulito e Giusto", dal cibo non meglio identificato nel sapore, nella provenienza, senza tradizione e cultura territoriale.

Nella pratica, si tratta di degustazioni speciali guidate da esperti del settore enogastronomico e dell'Associazione coadiuvati da valenti artigiani e produttori, cuochi e selezionatori che accompagnano i partecipanti alla scoperta dei prodotti dell'enogastronomia di eccellenza.

Il tutto in modo consapevole e gioioso, competente e gratificante: i partecipanti possono toccare con mano, annusare, assaggiare, confrontare quanto viene descritto e raccontato, interagendo con i relatori. Oltre a queste iniziative Slow Food sarà presente con un suo stand "Info Point" nella Piazza dei Sapori, un'area dedicata, in cui i visitatori potranno trovare prodotti enogastronomici e informazioni sulle tematiche alimentari.

AUDITORIUM DEL GUSTO

Slow Food Story: al Festival il film che testimonia la genesi del movimento

Domenica 14 settembre alle ore 16 verrà presentato in occasione del Food Film Fest *Slow Food Story*, il film che racconta la nascita e la diffusione del movimento Slow Food attraverso la biografia del suo fondatore e leader carismatico Carlo Petrini, detto Carlin, e del gruppo di amici e collaboratori che l'ha accompagnato lungo questa avventura. Partendo da Bra, cittadina di 27mila abitanti nel Sud del Piemonte, Carlin crea dal nulla un movimento che oggi ha quasi 85.000 soci in 130 paesi, e che ha avuto

un impatto straordinario nel mondo della gastronomia se non, forse, nella cultura del nostro tempo.



Slow Food



Fondazione Slow Food per la Biodiversità

Terra madre

Slow Food for Africa



10.000 orti per coltivare il futuro

Insieme, possiamo realizzare questo sogno

www.fondazione Slow Food.it

MEETING FOOD

CALENDARIO DELLE INIZIATIVE

GIOVEDÌ 11 SETTEMBRE

ore 18.15 - 19.00

Approfondimento sul Tema:

LA FILIERA DEL SALUME

Presentazione del Progetto: Il Salame delle 13 lune -

Slow Food Lombardia

Conduce Lorenzo Berlandis Vice Presidente

Slow Food Italia

ore 19.00 - 20.00

Laboratorio del Gusto:

IL SALAME

Esperto Paolo Montizzolo



VENERDÌ 12 SETTEMBRE

ore 18.15 - 19.00

Approfondimento sul Tema:

LA FILIERA DEL PANE BERGAMASCO

Presentazione del Progetto: Bergamo, la mia Terra, il suo Pane: dall'agricoltura al consumatore.

Interviene Roberto Capello

Presidente Nazionale ASPAN

ore 19.00 - 20.00

Laboratorio del gusto:

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Conduce Enrico Radicchi

Esperta Elena Lussana dell'Az Agricola

"Il Castelletto" di Scanzorosciate (BG)

A seguire degustazione della "Bruschetta Bergamasca" (Pane e Olio Bergamaschi)



SABATO 13 SETTEMBRE

ore 18.15 - 19.00

Approfondimento del Tema:

IL TURISMO SOSTENIBILE IN MONTAGNA: IL RUOLO DEI PRESIDI SLOW FOOD

A margine della giornata dedicata a "Food e Territorialità", il Tema prende in esame il contributo che il Progetto dei Presidi fornisce alla valorizzazione e identità dei territori. Interviene Roberta Garibaldi - Economia e gestione Imprese - Università degli Studi Bergamo

ore 19.00 - 20.00

Laboratorio del Gusto:

I FORMAGGI BERGAMASCHI

Dal fresco all'Alpeggio e Erborinati.

Conducono Enrico Radicchi e Silvio Magni

Esperto affinaio Giulio Signorelli

Il Pane Bergamasco in degustazione e in accompagnamento è proposto da ASPAN



DOMENICA 14 SETTEMBRE

ore 10.00-11.00

Approfondimento sul tema:

IL CAFFÈ. STORIA, CULTURA E VARIETÀ

Conduce Erminia Nodari

ore 11.00-12.00

Laboratorio del gusto:

I PRESIDI INTERNAZIONALI DEL CAFFÈ DI SLOW FOOD

Esperto Tullio Plebani



I Laboratori del gusto sono proposti ad offerta libera di un contributo per il progetto di Slow Food "10.000 Orti in Africa". Per illustrare meglio il progetto verrà proiettato in apertura di ogni Laboratorio il promo "Slow Food for Africa", prodotto da Slow Food Italia.

Agli *Incontri di approfondimento*, l'entrata è libera.

La prenotazione per i *Laboratori del gusto* è obbligatoria. Tel: 338.1112402 E-mail: prenotazioni@slowfoodbergamo.it

Nei Laboratori di giovedì, venerdì e sabato vini in abbinamento del Consorzio di Tutela Valcalepio e del Consorzio di Tutela Moscato di Scanzo.



aspan
PANIFICATORI BERGAMASCHI

