

3 • 4 Ottobre 2026

Monastero e Valle di Astino



Il Nostro Percorso, il Nostro Futuro

Un viaggio tra cultura, natura e memoria gastronomica.

L'evento "Il Nostro Percorso, il Nostro Futuro" è la celebrazione dei 40 anni di Slow Food dalle Condotte di Bergamo, Valli Orobiche e Bassa Bergamasca. L'appuntamento comprende un convegno, una mostra, degustazioni, visite guidate e la cena conviviale.

Sabato 3 Ottobre

CASCINA MULINO • La Terra e la Memoria

Dove tutto ha inizio: la macinazione, i grani antichi e la tutela della biodiversità agricola.

~ * ~

ore 10:30

Inaugurazione Mostra Fotografica di Carlo Leidi

Una raccolta di scatti storici realizzati da Carlo Leidi (1930-1998), notaio, politico, scrittore animatore culturale e fotografo, cofondatore del Movimento Slow Food e di Slow Food Bergamo.

Ingresso libero e gratuito: 10:30 – 12:00 / 14:00 - 16:00

A seguire, brindisi a cura del Consorzio Tutela Valcalepio

Slow Food® Italia 40

1986 - 2026

Condotta di Bergamo
Condotta Valli Orobiche
Condotta Bassa Bergamasca

ore 11:30

Mais antichi dell'Arca del Gusto

Laboratorio a cura della Rete Slow Mays e dei produttori di Mais
rostrato rosso di Rovetta una particolare varietà coltivata ai piedi della
Presolana.

~ * ~

Ore 15:30

"Un viaggio nel tempo alla scoperta del Monastero"

Visita guidata da Osvaldo Roncelli

Punto di ritrovo - ai piedi della scalinata del S. Sepolcro - Monastero di
Astino

Visita Gratuita solo su prenotazione:

<https://forms.gle/6X1YzmEHwhCapWW38>

~ * ~

Ore 17:00

SALA REFETTORIO - Monastero di Astino

CONVEGNO per i 40 ANNI di Slow Food

*Il Nostro Percorso, il Nostro Futuro Un viaggio tra cultura, natura e
memoria gastronomica Testimonianze di valori, luoghi e persone per una
cultura del gusto.*

Programma

Partecipazione gratuita solo su prenotazione

link prenotazione: <https://forms.gle/1ZAYCVs7rVwzSwP19>

Slow Food Italia 

1986 - 2026

Condotta di Bergamo
Condotta Valli Orobie
Condotta Bassa Bergamasca

Ore 20:00

LE CANTINE DEL MONASTERO - Monastero di Astino

CENA CONVIVIALE

*Il valore del Tempo e Lavoro - Il piacere della convivialità nel luogo
simbolo della fermentazione e della conservazione*

Cena con ricette del territorio e i Presidi Slow Food.

In abbinamento vini dei produttori del Consorzio Tutela Valcalepio.

Consulta il **menù** e prenota al seguente link:

<https://forms.gle/U8uWwULGZgFEt6ZQ7>

~ * ~

Domenica 4 Ottobre

CASCINA MULINO

dalle ore 10:30

Mostra Fotografica di Carlo Leidi

Ingresso libero e gratuito: 10:30 – 12:00 / 14:00 - 16:00

Ore 11:00

"Un'alleanza possibile tra agricoltura e biodiversità"

Percorso con Beatrice Arrigoni produttrice di piccoli frutti e Sara
Prada naturalista dell'Orto Botanico.

Ritrovo nel piazzale della Cascina Mulino

Visita Gratuita solo su prenotazione:

link: <https://forms.gle/56GJGE2Cx59Sbzo97>

Slow Food® Italia 

1986 - 2026

Condotta di Bergamo

Condotta Valli Orobie

Condotta Bassa Bergamasca

GRAZIE A CHI HA CAMMINATO CON NOI

Quarant'anni sono un traguardo importante, ma soprattutto sono un punto di partenza. In questi anni Slow Food ha incontrato persone, coltivato relazioni, custodito saperi e raccontato territori. Un percorso fatto di comunità, di produttori, di volontari e di luoghi che hanno contribuito a costruire una cultura del cibo fondata sulla qualità, sulla biodiversità, sulla memoria e sulla convivialità. Il 40° anniversario è l'occasione per dire grazie a tutti coloro che hanno condiviso questo cammino e che, con il loro impegno, hanno contribuito a mantenere vivi i valori di Slow Food.

Un grazie particolare a chi ha reso e renderà possibile queste due giornate e a chi continua ogni giorno a prendersi cura della terra, delle produzioni locali e del patrimonio gastronomico bergamasco.

SIAMO PARTE DI UNA STORIA. INSIEME CONTINUIAMO A SCRIVERLA.

~ * ~

SI RINGRAZIANO: *la Famiglia Leidi, il Circolino di Astino, Slow Mays e i produttori del Mais Rostrato Rosso di Rovetta, i produttori della Valle d'Astino, Food Film Festival, i volontari delle tre Condotte bergamasche di Slow Food e tutte le persone, le realtà e le istituzioni che hanno collaborato alla realizzazione del 40° anniversario di Slow Food a Bergamo.*

Con il contributo e la collaborazione di: *BCC Carate e Treviglio, Consorzio Tutela Valcalepio, MIA – Misericordia Maggiore di Bergamo*

Con il patrocinio *del Comune di Bergamo*

Slow Food® Italia 

1986 - 2026

Condotta di Bergamo
Condotta Valli Orobie
Condotta Bassa Bergamasca



***Per informazioni:
info@slowfoodbergamo.it***

***Per supporto alle prenotazioni:
prenotazioni@slowfoodbergamo.it***

Slow Food® Italia 

1986 - 2026

Condotta di Bergamo
Condotta Valli Orobiche
Condotta Bassa Bergamasca



40 ANNI DI GUSTO

ANTIPASTO

Galette di mais rostrato rosso di Rovetta
con crema di caprino montata con olio di oliva EVO
e fonduta di zucchine, fiori e pepe verde.

Antipasto della Valle di Astino

Morbido di Stracchino all'antica delle Valli Orobieche 
con verdure in carpione e polenta croccante, frittatina di zucchine e
i suoi fiori, sformatino di farina di mais.

In abbinamento Valcalepio bianco

IL PRIMO

Il Risotto Territoriale

Risotto con Agri di Valtorta 
riduzione al Valcalepio moscato passito DOC.

In abbinamento Valcalepio rosso

I SECONDI A SCELTA

Stracotto di pecora gigante bergamasca, patate, scalogno e polvere di
erba salvia.

— oppure —

Capù Màgher con crema di pomodoro e polenta frita.

In abbinamento Valcalepio riserva

DOLCE CHIUSURA

Crostata con composta ai frutti rossi della Valle di Astino.

In abbinamento Moscato spumante

— e —

Liquore al melone di Calvenzano 
biscotti al mais Spinato di Gandino.





3 ottobre ore 20:00 MONASTERO DI ASTINO

**Celebriamo quarant'anni di storie, di passioni e di impegno
condiviso a tutela della biodiversità e della cultura
gastronomica.**

**Vi invitiamo a condividere con noi questa tavola speciale, dove
ogni piatto racconta il rispetto per la terra e il piacere della
convivialità. Il vostro contributo sostiene i progetti e le future
iniziative delle Condotte bergamasche.**

Quote di Partecipazione

Soci | 50 €

Soci Under 30 | 45 €

Aspiranti Soci | 55 €

**La prenotazione è richiesta entro e non oltre il 30 settembre e
si intende confermata esclusivamente con il saldo della quota
tramite bonifico bancario.**

Prenota qui: <https://forms.gle/UCDsYqLBMjdUyZA19>

**Per qualsiasi necessità di informazione o supporto:
prenotazioni@slowfoodbergamo.it**

Slow Food® Italia 
1986 - 2026

**Condotta di Bergamo
Condotta Valli Orobiche
Condotta Bassa Bergamasca**