



COMUNICATO STAMPA

## LA RICERCA DI AGER AL G7 DELL'AGRICOLTURA

*Bergamo, 09 ottobre 2017* - Un festival con decine di eventi, laboratori, convegni per accompagnare il G7 dell'agricoltura: Bergamo si prepara al vertice sul futuro dell'alimentazione e dell'agricoltura del 14 e 15 ottobre con un calendario di appuntamenti e iniziative, a partire da sabato 7 ottobre, che coinvolgono tantissime associazioni del territorio e ospiti di rilievo nazionale e internazionale.

Anche Ager – Agroalimentare e ricerca, sarà presente alle iniziative dedicate al food che accompagneranno il G7 dell'agricoltura, portando la sua pluriennale esperienza nel promuovere e sostenere progetti di ricerca scientifica per lo sviluppo dell'agroalimentare italiano.

Per l'occasione, Ager ha organizzato tre laboratori interattivi per bambini e adulti basati sui concetti del riutilizzo delle risorse e della tutela della salute e corretta alimentazione. Il tutto prendendo spunto dai risultati ottenuti da *ValorVitis* e *From seed to pasta*, due progetti sostenuti da Ager e finalizzati rispettivamente al recupero dei sottoprodotti della lavorazione dell'uva a fini alimentari e salutistici e al miglioramento della qualità delle farine di grano duro impiegate nella produzione della famosa pasta made in Italy.

I laboratori si terranno presso l'ex Monastero di Astino e si inseriscono all'interno del Festival della Scienza e del ricco programma di eventi che dal 7 ottobre animeranno Bergamo in occasione del G7 dell'agricoltura. *“Abbiamo voluto essere presenti e portare il nostro contributo – sottolinea Ugo Dozzio Cagnoni, Presidente del comitato di gestione di Ager – in quanto l'agricoltura sostenibile, la valorizzazione delle filiere agroalimentari e il sostegno all'economia circolare, rientrano a pieno titolo tra i nostri obiettivi e in questo abbiamo trovato piena sintonia con la ricca serie di eventi organizzati quest'anno dal Festival e in particolare per il G7”.*

Due laboratori *“La doppia vita di bucce e semi d'uva”* e *“Non solo vino: le risorse segrete dell'uva”* faranno conoscere a bambini e adulti com'è possibile recuperare da bucce, raspi e vinaccioli, una serie di preziosi composti che fanno bene alla salute e che, sotto forma di farine e olii, possono essere utilizzati in cucina. I partecipanti prepareranno, e gusteranno, deliziosi biscotti utilizzando farine ottenute da bucce d'uva e verranno sensibilizzati rispetto al ruolo e importanza che hanno i consumatori nell'orientare il sistema agroalimentare verso la produzione di alimenti sostenibili e salutistici. Con il terzo laboratorio *“La salute vien...macinando”* si potranno conoscere e toccare con mano le straordinarie proprietà della farina di grano duro, la storia di questo prezioso cereale e com'è migliorata nel tempo la qualità delle farine grazie alla ricerca.

I laboratori saranno guidati dai ricercatori che hanno condotto direttamente le ricerche e afferenti l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, le Università di Torino e di Milano e

il CREA. “Per partecipare alle attività di laboratorio è necessario iscriversi accedendo ai link <https://www.bergamoscienza.it/it/calendario> [www.agriculturabg.it](http://www.agriculturabg.it)

Ager è il primo progetto, a livello europeo, che riunisce sedici Fondazioni di origine bancaria rappresentative dell'intero territorio nazionale con l'obiettivo di sostenere la ricerca scientifica in campo agroalimentare. Ad oggi ha messo a disposizione per il settore oltre 34 milioni di euro, sostenendo otto filiere: frumento duro e riso, ortofruttilicoli e IV gamma, enologia e viticoltura, produzioni suinicole, acquacoltura, olivo e olio, agricoltura di montagna, prodotti lattiero-caseari.

Per approfondire le conoscenze e ulteriori informazioni [www.progettoager.it](http://www.progettoager.it)

*La settimana dell'agricoltura di Bergamo è un festival in collaborazione con: Associazione BergamoScienza, Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Bergamo, Università degli Studi di Bergamo, Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo, Diocesi di Bergamo, VisitBergamo, Fondazione MIA, ABF - CFP Clusone, Accademia di Belle Arti di Brera Milano, ACLI Bergamo, AGER - AGroalimentare E Ricerca, AIAB Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica, APAB Associazione Produttori Agricoli Biologici della Valle di Astino, Associazione Amici dell'Orto Botanico di Bergamo, Associazione Formaggi Italiani DOP e IG, Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche, Associazione Italiana Giovani Avvocati sezione di Bergamo, Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro, Associazioni dei Mais Antichi bergamaschi, AssoDistil, Ateneo Di Scienze Lettere e Arti di Bergamo, Bio-Distretto dell'Agricoltura Sociale di Bergamo, Centro Cerealicoltura e Colture Industriali (CREA-CI) di Bergamo, Cesvi e Alliance2015, Clinica Castelli, Coldiretti, Coldiretti Bergamo, Collegio Vescovile S. Alessandro, Comune di Berzo San Fermo, Comune di Mornico al Serio, Comune di Paladina, Confagricoltura, CREA - Centro di ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari, CREA - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, FederDop, Fondazione della Comunità Bergamasca, Fondazione Istituti Educativi di Bergamo, Fondazione Qualivita, Future Food, IPSSAR "Alfredo Sonzogni" Nembro, ISIS Einaudi Dalmine e Fondazione Dalmine, ISIT, Ispettorato centrale repressione frodi e Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, Istituto Aeronautico A. Locatelli, Legambiente, con la coalizione #cambiamoagricoltura, Liceo delle scienze applicate "Don Lorenzo Milani", Mercato&Cittadinanza, moBLArte, oriGIn, Orto Botanico Lorenzo Rota di Bergamo, Osservatorio Cores, Oxfam Italia, Parco Regionale dei Colli di Bergamo, S.A.C.B.O., Save the Children, Scuola d'Arte Applicata "A.Fantoni", Slow Food Italia, Slow Food Lombardia, Ubi Banca, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza-Dipartimento di scienze e tecnologie alimentari per una filiera agro-alimentare sostenibile, Università degli Studi di Milano-Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente, Università degli Studi di Torino - Dipartimento di Scienze agrarie, forestali ed alimentari.*

