



COMUNICATO STAMPA

MIELE, FORMAGGI E TÈ: IMPARIAMO A CONOSCERLI

Tre laboratori organizzati da Slow Food per conoscere a fondo questi prodotti popolari ma poco conosciuti a fondo

martedì 10, mercoledì 11 e giovedì 12

Ex-Monastero di Astino

Via Astino, Bergamo

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.

Tra questa associazioni sarà presente anche Slow Food Lombardia, la no profit internazionale impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, con una serie di **laboratori** che si svolgeranno **all'ex-Monastero di Astino** dedicati ai giovani delle scuole secondarie di primo e secondo grado.

Nel dettaglio:

Martedì 10, dalle **09.00 alle 11.00**, si parlerà del **Miele** durante una lezione teorica seguita da un momento di gioco. Si imparerà a conoscere il prodotto in maniera più approfondita per soddisfare curiosità come: perché le api fanno il miele? Qual è il ruolo dell'apicoltore? Come si arriva dal favo al vaso?

Mercoledì 11 l'appuntamento è dedicato a tutti i golosi di **Formaggio** che vogliono ampliare i loro orizzonti e scoprire che il nostro Paese è una miniera di prodotti caseari. Durante la mattinata, dalle 09.00 alle 11.00, verrà illustrato a grandi linee il panorama dei formaggi orobici anche attraverso una degustazione guidata e un piccolo laboratorio di caseificazione.

Giovedì 12 dalle 09.00 alle 10.30 il tema della biodiversità sarà affrontato con un laboratorio dedicato al **Tè**, una bevanda dalla straordinaria capacità di interagire con vari Paesi e culture, trasformandosi da bevanda povera e monacale a cerimonia religiosa, occasione mondana, semplice colazione o rinfrescante pausa di lavoro. Ogni momento ha il suo tè e durante questo incontro si proporrà un percorso evocativo di luoghi esotici in cui i profumi dei tè degustati saranno protagonisti assoluti.

Per informazioni www.bergamoscienza.it

Per prenotazioni www.bergamoscienza.it/prenotazioniscuole

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 agroalimentare 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.

