



University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

(<https://www.unisg.it/>)

🕒 11 ottobre 2017

A Bergamo, "Agricoltura e diritto al cibo." Scopri le conferenze dei docenti UNISG e i laboratori gastronomici degli studenti



È in corso a Bergamo la settimana dedicata al tema "Agricoltura e diritto al cibo", organizzata dalla Provincia di Bergamo e dalla Città di Bergamo, a corollario del G7 del settore agricolo iniziata sabato 7 ottobre e che vedrà il culmine tra venerdì 13 e sabato 14 con il vertice tra i ministri delle politiche agricole di Italia, Francia, Germania, Giappone, Regno Unito, Canada e Stati Uniti.

In seno a questo importante appuntamento, anche l'Università di Scienze Gastronomiche è stata interpellata per portare il suo contributo, attraverso l'intervento di docenti, che partecipano ad alcune conferenze e con i suoi studenti, coinvolti in prima persona nell'organizzazione di laboratori gastronomici.

Conferenze

Vediamo nel dettaglio quanto succede a Bergamo, a partire da oggi.

Il primo appuntamento che vede la presenza UNISG si tiene mercoledì 11 ottobre a partire dalle 9,30 presso il Bergamo Science Center. Si tratta della conferenza "**I consumi alimentari e l'agricoltura sostenibile**" con il rettore UNISG Andrea Pieroni, Paolo Corvo (docente di Sociologia UNISG), Roberta Garibaldi (responsabile del Tourism lab dell'Università di Bergamo), Lorenzo Bairati (docente di diritto UNISG), Pietro Pagella (coordinatore Viaggi Didattici UNISG).

La mattinata tratta di come le scelte di consumo siano condizionate dai processi di globalizzazione e dalle dinamiche di individualizzazione della società e di come una minoranza creativa stia praticando modelli di consumo critico, con una maggiore attenzione alla sostenibilità del cibo. Tendenze che devono essere sostenute dall'azione delle istituzioni internazionali, della società civile, dei singoli individui.

La giornata prosegue con un appuntamento pomeridiano alle 17 presso Palazzo Frizzoni dedicato a "**Sostenibilità e tracciabilità: le nuove sfide per l'agricoltura e l'industria alimentare**", cui partecipano Giovanni Zucchi (Oleificio Zucchi Partner Strategico UNISG), Mimmo Casillo (Molino Casillo), Maria Chiara Ferrarese (Vicedirettore CSQA Certificazioni), Gaetano Bonasia (olivicoltore), Franco Fassio (docente di Design Sistemi UNISG), Silvio Barbero (Vice Presidente UNISG), Francesco Ruscito (Responsabile Marketing di Legambiente). 

I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. **OK** [Maggiori informazioni \(/informativa-privacy/#cookies#cookies\)](#)

I relatori affrontano il concetto della sostenibilità dal punto di vista ambientale, ma anche sociale, economico e nutrizionale. Per garantire al consumatore il rispetto di questi passaggi e l'origine delle materie prime, è indispensabile pensare alla costruzione di filiere tracciabili, in cui l'Italia deve porsi come Paese all'avanguardia per nuove forme di tracciabilità.

Si continua giovedì 12 ottobre alle 15 presso l'Auditorium Piazza della Libertà con la conferenza **"Dall'etichetta al piatto: quali diritti?"** con Gabriele Rinaldi (Direttore Orto Botanico di Bergamo), Paolo Savoldi (Presidente Amici Orto Botanico di Bergamo-Valle della Biodiversità), Michele Fino (docente di Fondamenti del Diritto Europeo UNISG), Ettore Prandini (Vice-Presidente Nazionale di Coldiretti), Vittorio Rinaldi (Antropologo e già Presidente di AltroMercato), Alessandro Squeri (Presidente dei Giovani Imprenditori di Federalimentare), Emilio Viafora (Presidente di Federconsumatori), Valter Molinaro (Responsabile Innovazione e Servizi ai soci e consumatori di Coop Lombardia.), Carlo Foglieni (Presidente AIGA sezione Bergamo), Rolando Manfredini (Responsabile per la Sicurezza Alimentare di Coldiretti), Arturo Caputo (CEO Food Consulting Sas), Alfredo Serra (Avvocato e Consigliere Nazionale Aiga).

L'evento, che rientra nell'ambito del progetto europeo Big Picnic sulla sicurezza alimentare, ha carattere formativo professionale e, al contempo, offre al pubblico un'occasione di approfondimento con esperti di settore.

Infine, sabato 14 ottobre alle 16 nella Chiesa di San Giorgio (<https://goo.gl/maps/edDG44fgh3z>) incontro e dialogo sul tema **"Coltivare futuro. beati quelli che abiteranno la terra"** con Lella Costa (<http://agriculturabg.it/tag/lella-costa/>) e Carlo Petrini (<http://agriculturabg.it/tag/carlo-petrini/>).

Laboratori

Inoltre numerosi studenti dell'UNISG, provenienti da diversi paesi, sono protagonisti di alcuni laboratori gastronomici nella giornata di sabato 14 ottobre.

Ecco i loro nomi: Jean Paul Charle Garin dalla Francia, Elizabeth Berlinghof e Mia Schembs dalla Germania, Shino Matsui dal Giappone, Laura DeOlivera e Molly Renado dagli Stati Uniti, Aleeshia Tozzi dal Canada, Elena Contenti dall'Italia e Rowan Hallett dalla Gran Bretagna.

Gli stessi studenti domenica 15 ottobre incontrano i ministri dell'agricoltura del G7 per mettere a dimora, insieme a loro, alcuni alberi nella valle della Biodiversità presso il Monastero di Astino, a Bergamo.

Di seguito il programma dei laboratori targati UNISG di sabato 14 ottobre presso Palazzo Frizzoni, pensati per far conoscere la biodiversità di ognuno dei vari paesi.

h. 10.00

SCOPRI IL CIBO ITALIANO CON LE SCIENZE GASTRONOMICHE

Se sei curioso di conoscere la biodiversità presente in Italia, non perderti l'incontro con uno studente italiano dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo che illustrerà alcuni prodotti tipici del suo Paese. Seguirà una degustazione guidata di soppressata e salsiccia della Valle di Diano, un patè di Roveja, il formaggio Agri di Valtorta e una confettura di Pompia dalla Sardegna.

Laboratorio tenuto da Elena Contenti.

Organizzato da: Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Learn more > (<https://www.bergamoscienza.it/it/calendario/28855/scopri-il-cibo-italiano-con-le-scienze-gastronomiche>)

h.11.00

SCOPRI IL CIBO CANADESE CON LE SCIENZE GASTRONOMICHE

Se sei curioso di conoscere la biodiversità presente in Canada, non perderti l'incontro con uno studente canadese dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo che illustrerà alcuni prodotti tipici del suo Paese. Seguirà una degustazione guidata di uno o più prodotti canadesi.

Laboratorio tenuto da Aleeshia Tozzi

Organizzato da: Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Learn more > (<https://www.bergamoscienza.it/it/calendario/28855/scopri-il-cibo-italiano-con-le-scienze-gastronomiche>)

h.12.00

I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. **OK** [Maggiori informazioni \(/informativa-privacy/#cookies#cookies\)](#)

SCOPRI IL CIBO FRANCESE CON LE SCIENZE GASTRONOMICHE

Se sei curioso di conoscere la biodiversità presente in Francia, non perderti l'incontro con uno studente francese dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo che illustrerà alcuni prodotti tipici del suo Paese. Seguirà una degustazione guidata un formaggio a latte crudo francese, il Salers della Association des fromages AOP d'Auvergne.

Laboratorio tenuto da Jean-Paul Gavin

Organizzato da: Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Learn more > (<https://www.bergamoscienza.it/it/calendario/28839/scopri-il-cibo-francese-con-le-scienze-gastronomiche>)

h.14.00

SCOPRI IL CIBO TEDESCO CON LE SCIENZE GASTRONOMICHE

Se sei curioso di conoscere la biodiversità presente in Germania, non perderti l'incontro con uno studente tedesco dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo che illustrerà alcuni prodotti tipici del suo Paese. Seguirà una degustazione guidata di un formaggio di mite di Würchwitz prodotto da Schmelzer & Pöschl, un formaggio tipico di Nieheim di Menne`s Nieheimer Schaukäserei, una birra affumicata di Bamberga di Schlenkerla e la patata vecchia Bamberger Hörnla dal Förderverein.

Laboratorio tenuto da Elisabeth Berlinghof e Mia Schembs

Organizzato da: Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Learn more > (<https://www.bergamoscienza.it/it/calendario/28846/scopri-il-cibo-tedesco-con-le-scienze-gastronomiche>)

h.15.00

SCOPRI IL CIBO STATUNITENSE CON LE SCIENZE GASTRONOMICHE

Se sei curioso di conoscere la biodiversità presente in USA, non perderti l'incontro con uno studente statunitensi dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo che illustrerà alcuni prodotti tipici del suo Paese. Seguirà una degustazione guidata di un formaggio a latte crudo dagli States, il Landaff di Jasper Hill Farm, Vermont.

Laboratorio tenuto da Molly Renaldo e Laura Deolivera.

Organizzato da: Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Learn more > (<https://www.bergamoscienza.it/it/calendario/28850/scopri-il-cibo-statunitense-con-le-scienze-gastronomiche>)

h.16.00

SCOPRI IL CIBO GIAPPONESE CON LE SCIENZE GASTRONOMICHE

Se sei curioso di conoscere la biodiversità presente in Giappone, non perderti l'incontro con uno studente nipponico dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo che illustrerà alcuni prodotti tipici del suo Paese. Seguirà una degustazione guidata di shochu, distillato tipico giapponese.

Laboratorio tenuto da Shino Matzui

Organizzato da: Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Learn more > (<https://www.bergamoscienza.it/it/calendario/28826/scopri-il-cibo-giapponese-con-le-scienze-gastronomiche>)

h.17.00

SCOPRI IL CIBO BRITANNICO CON LE SCIENZE GASTRONOMICHE

Se sei curioso di conoscere la biodiversità presente in Gran Bretagna, non perderti l'incontro con uno studente britannico dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo che illustrerà alcuni prodotti tipici del suo Paese. Seguirà una degustazione guidata di un formaggio a latte crudo, il Whin Yeats Wensleydale di Tom & Clare Noblet (Cumbria), e una birra da UK.

Laboratorio tenuto da Rowan Hallett

Cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. **OK** [Maggiori informazioni \(/informativa-privacy/#cookies#cookies\)](#)



(/assets/martina_g7_Bergamo_Agricoltura_diritto_ciboIMG_20171015_105829-1024x768.jpg)



(/assets/martina_g7_Bergamo_Agricoltura_diritto_ciboIMG_20171015_135856_1-1024x768.jpg)



(/assets/martina_g7_Bergamo_Agricoltura_diritto_ciboIMG_20171015_152059-1024x768.jpg)





(/assets/martina_g7_Bergamo_Agricoltura_diritto_ciboIMG_20171015_152226-768x1024.jpg)



(/assets/martina_g7_Bergamo_Agricoltura_diritto_ciboIMG_20171015_152533-1024x768.jpg)



(/assets/martina_g7_Bergamo_Agricoltura_diritto_ciboIMG_20171015_112109-1024x768.jpg)

