

Al Parco dei Colli nasce la filiera dei legumi

Comuni e Parco dei Colli aderiscono al Manifesto per la transizione alimentare sostenibile che valorizza il territorio per produrre cibo a Km zero

La transizione verso sistemi alimentari più sostenibili coinvolge territori, istituzioni e comunità locali. In questa direzione si collocano le iniziative promosse dal Parco dei Colli e dal Comune di Bergamo, sostenute da Fondazione Cariplo: dalle adesioni al Manifesto per la transizione alimentare sostenibile alle attività di divulgazione rivolte sia a un pubblico specializzato sia alla cittadinanza, con particolare attenzione agli studenti, fino al percorso dedicato alla costruzione di una filiera dei legumi.

Le azioni rientrano nel Protocollo d'intesa per la Food Policy cittadina, nato con l'obiettivo di contribuire alla costruzione di una città più sostenibile e consapevole. Il progetto mira a sviluppare un sistema alimentare coerente con gli Obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite e con i principi del Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP).

Sinergie tra comuni

Primo passaggio di un lavoro avviato da diversi anni ed entrato nel vivo nel 2025 è stata l'adozione, da parte del Parco dei Colli di Bergamo, del Manifesto promosso dal Comune di Bergamo. Il documento è attualmente in fase di recepimento da parte delle amministrazioni comunali: ad oggi è stato adottato formalmente da Ranica, Villa d'Almè, Mozzo e Valbrembo. Da qui hanno preso avvio le prime azioni operative, tra cui il confronto con i Comuni per lo sviluppo di politiche del cibo coerenti con i principi del Manifesto e incontri



buto concreto al benessere e alla salute delle bambine e dei bambini, attraverso un'alimentazione di qualità», afferma Oscar Locatelli, presidente del Parco dei Colli di Bergamo.

«Con l'adozione del Manifesto per la transizione alimentare sostenibile da parte del Parco dei Colli e dei primi Comuni, la Food Policy del Comune di Bergamo compie un passo decisivo verso una dimensione di sistema, che guarda anche alla "Grande Bergamo" che proprio nel cibo può trovare terreno fertile. Questa sinergia dimostra che il cibo non è solo nutrimento, ma un potente motore di trasformazione urbana e ambientale. Attraverso la creazione di una filiera locale dei legumi, porteremo i valori del Manifesto della Politica Alimentare della Città di Bergamo, direttamente nei piatti delle mense scolastiche, continuando a garantire ai più piccoli prodotti sani, biologici e a chilometro zero» - dichiara la Sindaca Elena Carnevali con delega alla Food Policy.

Divulgazione e sensibilizzazione

Il progetto è stato accompagnato da iniziative di divulgazione e coinvolgimento della cittadinanza nell'ambito dell'edizione 2025 di "AgriCultura e Diritto al Cibo", la manifestazione promossa dal Comune di Bergamo dedicata ai temi dell'alimentazione di qualità e dell'agricoltu-

tura Biologica e Sociale, il Parco dei Colli ha avviato un lavoro di mappatura di aree, agricoltori, aziende e cooperative interessate a partecipare. Hanno già espresso la propria disponibilità alla sperimentazione ben 13 soggetti.

«Questo progetto, avviato da tempo, sta prendendo sempre più forma. Ci auguriamo che molto presto raggiunga l'obiettivo ambizioso e condiviso con i comuni coinvolti: tornare a utilizzare la cintura verde di Bergamo e delle aree limitrofe per produrre cibo a chilometro zero, sano e biologico, destinato alle mense scolastiche. Un'iniziativa che unisce più livelli di valore: la tutela del territorio, una coltivazione sostenibile e un contri-



“Un obiettivo ambizioso e condiviso con i comuni coinvolti: tornare a utilizzare la cintura verde di Bergamo e delle aree limitrofe per produrre cibo a chilometro zero, sano e biologico, destinato alle mense scolastiche”

dedicati alla sua applicazione concreta e alla costruzione di una visione condivisa. All'interno di questo percorso sta muovendo i primi passi anche la creazione di una filiera dei legumi dedicata alla refezione scolastica. In collaborazione con il Biodistretto dell'Agricol-

“Il Mercato agricolo del Parco dei Colli è un esempio concreto di economia locale sostenibile: chi sceglie di acquistare qui sostiene direttamente le aziende agricole del territorio, promuove un'agricoltura attenta all'ambiente e contribuisce alla valorizzazione del paesaggio”

ra sostenibile. Tra le attività realizzate, un momento dedicato alla promozione dei legumi ha coinvolto studenti e insegnanti dell'Istituto Superiore Sonzogno, dell'Istituto Superiore San Pellegrino, dell'Istituto Professionale Galli e dell'Abf - Azienda Bergamasca Formazione. Nell'ambito del laboratorio "Dalla terra alla tavola" sono state proposte preparazioni creative e originali con l'obiettivo di diffondere l'uso dei legumi come alimento capace di arricchire la dieta di bambini e ragazzi. Lo scorso ottobre, nella sede del Parco si è svolto il convegno "Tutela del suolo e del paesaggio", dedicato ai temi dell'agrivoltaico, della pianificazione urbanistica, con una mattinata di interventi e un pomeriggio di confronto con i partecipanti. L'incontro è stato organizzato in collaborazione con il Biodistretto dell'Agricoltura Biologica e Sociale Bergamasca e AIAB Lombardia. Il programma di eventi si è concluso con il "Mercato dei mercati - Biodomenica" sul Sentierone, realizzato insieme a Biodistretto, Confagricoltura, Coldiretti, DessBg e Slow Food, con l'obiettivo di avvicinare cittadini e consumatori alle produzioni agricole locali e ai temi del diritto al cibo.

Il mercato agricolo Ogni sabato spesa a Km zero

Sempre nel segno della promozione di approcci sostenibili si colloca il Mercato agricolo

all'ambiente e contribuisce alla valorizzazione del paesaggio. Il nostro obiettivo è valorizzare un modello di agricoltura che genera benefici per tutti: per le aziende agricole, che trovano un canale diretto per far co-

noscere i propri prodotti; per i consumatori, che possono scegliere alimenti di qualità e di provenienza locale; per il territorio, che trae vantaggio da pratiche sostenibili», afferma il presidente Oscar Locatelli.

Alla scoperta delle piante selvatiche

Sabato 4 aprile e sabato 6 giugno, dalle 10 alle 12, sono in programma due iniziative gratuite dedicate al riconoscimento delle erbe spontanee organizzati da Gli Orsini. Attraverso una breve passeggiata guidata, i partecipanti potranno scoprire le piante selvatiche presenti nell'area protetta, approfondendone utilizzi, sapori e proprietà, ma anche il ruolo ecologico e il valore ambientale del Parco. L'attività si concluderà con una merenda a base di prodotti del mercato agricolo. La partecipazione è gratuita, con prenotazione obbligatoria fino a esaurimento posti, scrivendo a: gliorsini.erbe@gmail.com (è possibile iscriversi a un solo incontro). Ulteriori appuntamenti sono previsti in autunno.



del Parco dei Colli di Bergamo, aperto tutti i sabati. Nella cornice suggestiva di Valmarina, dalle 9 alle 12.30, le aziende agricole locali incontrano i cittadini per una spesa a chilometro zero, un gesto di attenzione verso l'ambiente e di sostegno all'economia del territorio. Qui si possono acquistare frutta e verdura di stagione, succhi, uova, formaggi vaccini e di capra, persino il budino di capra e lo yogurt. Ma anche pane, brioches fresche, focacce e biscotti, miele e le confetture. Il tutto in arrivo direttamente dai produttori del territorio: «Il Mercato agricolo del Parco dei Colli è un esempio concreto di economia locale sostenibile: chi sceglie di acquistare qui sostiene direttamente le aziende agricole del territorio, promuove un'agricoltura attenta

