



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement no. 101000812.



How Bergamo promote urban agriculture

- “Alta” vs “Bassa”
- 25 neighbourhoods
- 122.000 inhabitants
- Municipal Botanical Garden
- Parco del Colli di Bergamo
- Creative City UNESCO for Gastronomy
- Venetian Walls UNESCO World Heritage
- Bergamo-Brescia Capitale italiana Cultura 2023



The Agriculture Council (then Food Policy Council)

www.foodpolicybergamo.it

- **Year 2015-2019:** The Agriculture Council allows local stakeholders to discuss policies for agricultural development in the urban and peri-urban area and promotes farmers' markets in different neighborhoods of the city to bring citizens closer to local and quality food producers.
- **January 2019:** By signing the Milan Urban Food Policy Pact, the Council becomes Food Policy Council expanding its perspective to the Food Policy policies of the City of Bergamo as a whole.
- Today: There are many actors participating in the Council: the L. Rota Botanical Garden, Chamber of Commerce, UNIBG, Slow Food, Market and Citizenship, Coldiretti, Confagricoltura, Acli Bergamo, Engim, Bio-district, Aspan, Dispensa Sociale, etc..
- Organizes several events common to the different realities (e.g., AgriCultura e Diritto al Cibo)



Food Policy Strategy



Comune di
Bergamo

Deliberazione del consiglio comunale

<i>Numero Generale</i>	<i>Data</i>
N. 36	17/07/2023

<i>Classificazione</i>	<i>Fascicolo</i>
II.9	N.66/2023

OGGETTO: MANIFESTO PER UNA POLITICA ALIMENTARE DELLA CITTÀ DI BERGAMO.

Adunanza pubblica del Consiglio comunale in data 17 luglio 2023 convocata alle ore 19:00 nella Sala consiliare

- RECOGNISING THE COLLECTIVE VALUE OF AGRICULTURE AND THE RURAL LANDSCAPE;
- PROMOTING PARTNERSHIPS FOR THE DEVELOPMENT OF LOCAL AGRI-FOOD PRODUCTION;
- PROMOTING THE SUSTAINABILITY OF AGRI-FOOD SUPPLY CHAINS;

AgriCultura e Diritto al Cibo

www.agriculturabg.it



Created on the occasion of the G7 of Agriculture held in Bergamo in 2017.

Event dedicated to the in-depth study of issues concerning **food and its production chains**, for a **local and environmentally friendly agriculture**.

Organizes farmers' markets, seminars, conferences and educational workshops open to all citizens.



Bergamo Green



City

Bergamo

Main actors



City Government, Local Producers, AFNs, Urban Veg Gardens



Duration

Ongoing since **2017**

Beneficiaries



Citizens, Local Producers



Portale dell'agricoltura bergamasca sostenibile

BERGAMO GREEN IL PROGETTO LA MAPPA CONTATTI

281 proposte disponibili

Gas Mercati Produttori a filiera corta Green Shops Orti Urbani/Sociali

ADDAMIELE DI LUCA SCOTTO	AGRI DELLA FONTE	AGRI GIO'
<p>✉ info@addamiele.it</p> <p>📍 Via Badalasco, 904, 24045 Fara Gera D'Adda, Bergamo</p>	<p>📍 VIA VENEZIANA 904 - CASCINA LANZANOVA, 24056 Pumenengo, Bergamo</p>	<p>🌐 www.agri-gio.it/</p> <p>📍 Loc. Tezzi Alti, 24020 Gandellino, Bergamo</p>
PRODUTTORI A FILIERA CORTA	PRODUTTORI A FILIERA CORTA	PRODUTTORI A FILIERA CORTA
AGRICOLA TI RISVEGLIO	AGRIPECCOLA	AGRI TURISMO BIEFFO

School Canteens



City

Bergamo

Main actors



Local Producers,
schools, school
canteens provider



Duration

Ongoing since **2021**



Beneficiaries

Students and teachers

- Increasing of organic and locally food products in the school canteens;
- **PILOT ACTION 'THE GOOD CANTEEN' - EUROPEAN FOOD TRAILS PROJECT**
- 'Green Menu': new school menus with vegetable proposals (whole cereals, legumes, vegetables) and reduction of animal proteins and educational activities aimed at students, teachers and parents.
- Raising awareness of climate change issues, stimulating reflection on the importance of the ecological footprint of food;
- Spreads knowledge of food production, with particular reference to the path of food (how it is produced, where it comes from, seasonality) and the importance of plant and agronomic biodiversity.



**95%
organic
50% local**

School Canteens



City

Bergamo

Main actors



Local Producers,
schools, school
canteens provider




Duration

Ongoing since **2021**



Beneficiaries

Students and teachers

SUPPLIER NAME	PLACE	FOOD CATEGORY
Aretè Coop. Sociale	Torre Boldone	 Bio-Distretto dell'Agricoltura Sociale di Bergamo
Biplano Coop. Sociale	Urgnano	
Azienda Agricola Ridibio	Calvenzano	
Azienda Agricola Avicenna	Fontanella	
Coop. Sociale Ca' del Mans	Serina	
Latteria Soc. Montana di Scalve	Vilminore di Scalve	
Latteria Soc. di Valtorta	Valtorta	
Caseificio Bronzone	Vigolo	
Soc. Agricola Alberti A.	Covo	
Zanetti SpA	Lallio	
Forno Abati	Alzano Lombardo	Bread and similars
Molino Nicoli SpA	Costa di Mezzate	Cornflour
Pastificio Orobico	S. Paolo d'Argon	Filled pasta
Alimentari Moretti	Curno	Meat
		Fish
		Frozen veg.

SUPPLIER NAME	PRODUCTION SITE	DISTANCE FROM BERGAMO	FOOD CATEGORY
Azienda Agricola Ridibio	Calvenzano (BG)	29.8 km	Courgettes
Biplano Coop. Sociale	Urgnano (BG)	10.6 km	Cabbage
Aretè Coop. Sociale	Torre Boldone (BG)	4.9 km	Pumpkin
Azienda Agricola Avicenna	Fontanella (BG)	40.3 km	Salad
Coop Soc. Ca' al del Mans	Serina (BG)	30.3 km	Type depending on seasonality
Molino Nicoli SpA	Costa di Mezzate (BG)	15.3 km	Cauliflower
Caseificio Villa	Erbusco (BS)	33.4 km	Fennel
Forno Abati	Alzano L. (BG)	8.8 km	Leak
			Carrots
			Cornflour
Marvit Srl	Bedizzole (BS)	71.7 km	Mozzarella chunks
Soc. Agricola Melavi	Ponte Valtellina (SO)	124 km	Ricotta
			Crescenza soft cheese
			Bread
			Whole grain bread
			Breadcrumbs
			Fresh eggs
			Apples

School Canteens



City
Bergamo

Main actors



Local Producers,
schools, school
canteens provider



Duration
Ongoing since 2021



Beneficiaries
Students and teachers



MENU' DEL RIENTRO (SETTEMBRE-INIZIO OTTOBRE) PER LE SCUOLE PRIMARIE CON CUCINA - a.s. 2024/2025

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 16/09 al 20/09	Pasta al pomodoro Frittata alle zucchine Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Lenticchie in umido Carote al vapore Pane ◊ Frutta di stagione	Pomodori Pizza margherita Pane ◊ Frutta di stagione Yogurt	Pasta al pesto di zucchine fresche Crocchette di pesce* Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto zafferano e piselli* Arrostio di tacchino alle mele Zucchine fresche trifolate Pane ◊ Frutta di stagione & Torta di mele
2° SETTIMANA dal 23/09 al 27/09	Pasta al ragù di manzo Crocchette di pollo* Pomodori Pane ◊ Frutta di stagione & Gelato*	Riso al pomodoro Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Farinata* di ceci Insalata Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Parmigiano Reggiano DOP Erbette* gratinate ▲ Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al pesto* Frittata al forno Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 30/09 al 04/10	Pasta al ragù di verdura Mozzarella Pomodori Pane ◊ Frutta di stagione	Riso all'inglese Crocchette di piselli* e carote Lattughino Pane ◊ Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Frittata al forno Zucchine gratinate ▲ Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e pesto* Plattessa ▶ impanata Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz Bocconcini di pollo alla pizzaioia Carote al vapore Pane ◊ Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 07/10 al 11/10	Risotto alla parmigiana Tonno all'olio d'oliva Insalata Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Lenticchie in umido Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione	Carote julienne Pizza margherita Pane ◊ Frutta di stagione Yogurt	Pasta integrale al pomodoro Frittata al forno Carote e piselli* Pane ◊ Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Arrostio di tacchino Spinaci* Pane ◊ Frutta di stagione



Una volta a settimana, la **MELA** sarà e la **BANANA** sarà
La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi)
◊ Un giorno a settimana, il pane somministrato viene prodotto dal forno "FORNO AL FRESCO" presso la Casa Circondariale di Bergamo (non sarà biologico)



LEGENDA

- : prodotto da agricoltura biologica
- : prodotto proveniente da Mercato Equosolidale
- : prodotto Km Zero
- : prodotto proveniente da pesca sostenibile (MSC)
- : gratinatura con l'uso di Parmigiano Reggiano DOP
- : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità

stagionale

MENU' SPECIALI

- Giornata Nazionale della Mela
- Menù di inizio anno scolastico
- Giornata Mondiale Vegetariana



Parola alla Food Policy

Menù Green: amici del clima anche a tavola
Un'alimentazione sostenibile è il primo passo per garantire ai nostri bambini e al Pianeta il benessere che meritano. Il **Menù Green** nasce per consentire ai nostri bambini di mangiare sano e sostenibile, senza dimenticare il gusto e le antiche tradizioni mediterranee. Una volta a settimana sarà proposto un menù interamente vegetale, per dimostrare a loro e a tutti che la sostenibilità comincia da tavola. Pasto dopo pasto.

Per saperne di più:
www.foodpolicybergamo.it

Vuoi conoscere le ricette del menù? Vuoi scoprire curiosità sui menù speciali? Vai su bergamo.scuole.sercar.it aggiungi la webapp alla tua home page e resta sempre connesso per novità e comunicazioni!

Green Menu



City

Bergamo



Main actors

Bars, restaurants,
gastronomies, canteens



Duration

Ongoing since **2024**



Beneficiaries

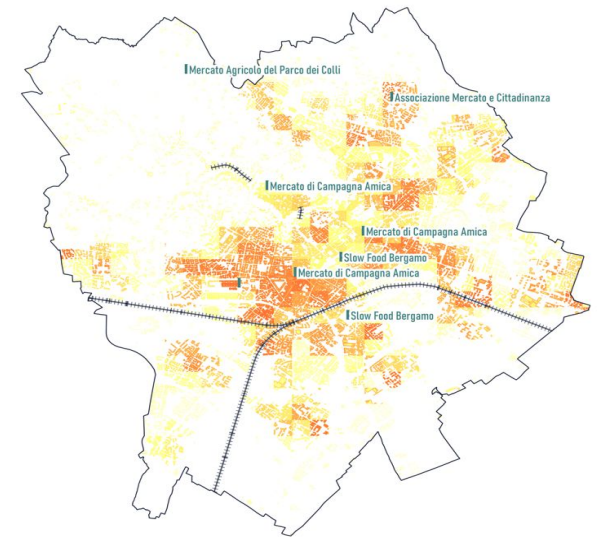
Citizens and tourists

1. Awareness raising among citizens to increase the consumption of vegetable protein while decreasing the consumption of animal protein is good for health and helps the environment;
2. Gastronomies, bars and restaurants in the city join the Green Menu, guaranteeing at least one totally vegetable dish for each course;
3. one of the criteria to obtain logo of Green Menu is promoting local products.



Farmers' market in Bergamo

1. 7 farmers' markets in the municipality (1 Slow Food, 3 Campagna Amica Market, Confagricoltura, Market and Citizenship Association)
1. Small and medium-sized farms and farmers focused on quality agriculture, peasant forms of farming, and local handicrafts
1. Fresh, seasonal, largely organic products. The logistics is zero km, resulting in shorter transport routes for goods



Biodiversity Valley

www.ortobotanicodibergamo.it



1. Open-air museum dedicated to the study and conservation of botanical collections of great food significance;
1. The Valley covers 9,000 square meters, where 1,500 varieties of more than 300 food plant species are cultivated;
1. Educational and training activities aimed at raising awareness of the importance of biodiversity.

The new Land Use Plan

1. Creation of a "green belt" surrounding the City
1. Acquisition of 300,000 square meters of land to be used for the expansion of the Park of the Hills
1. 800,000 square meters will be made agricultural areas
1. Future overall expansion of the Park of the Hills planned up to 3 million square meters



The new Land Use Plan

PROPOSTA DI AMPLIAMENTO

L'amministrazione comunale prevede l'inserimento nel **perimetro del Parco dei Colli** delle aree di rilevanza paesaggistica ambientale con l'obiettivo di incrementare le aree oggetto di tutela.

Per queste aree, denominate **"Parco delle Piane Agricole"**, in attesa del loro inserimento nel Parco dei Colli, si propone un articolato normativo nelle NTA del Pdr, **volto a definire gli interventi ammessi e vietati al loro interno** già coerente con la disciplina del PTC del Parco dei Colli.

AREA PARCO DELLE PIANE AGRICOLE: 3.798.850 mq

PARCO DEI COLLI: 15.228.895,00 mq



The Bio-district

www.biodistrettobg.it

1. It is an area in which certified organic farms operate and a **model of sustainable development** involving all local communities that want to act with respect for the environment and resources.
1. Forty entities, including companies, cooperatives, and institutions, are members. The Municipality of Bergamo is among the founding members;
1. Goal: to enhance the method of organic farming, with particular attention to the **socio-occupational inclusion of disadvantaged people**.



**Food-District of the
Bergamo area,
Valleys and Lakes**

Consortium of 40 actors involved in Bergamo's food system (cooperatives, consortia, farms and municipalities)

- preservation of Bergamo's food and wine heritage;
- support of agricultural production;
- decreasing the environmental impact of production and reducing food waste.





This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement no. 101000812.

Thank you!

foodpolicybergamo@comune.bergamo.it
www.foodpolicybergamo.it