

Bergamo, una città per la gastronomia sostenibile

Bergamo è una città di media grandezza situata nel nord Italia, con una popolazione di circa 120.000 abitanti, che raggiunge i 350.000 includendo la sua conurbazione.

Bergamo è composta da due diverse parti; Città Alta, costruita sui colli, corrisponde alla “Città Vecchia”, e Città Bassa, che è uno dei più attivi e importanti centri finanziari, industriali e amministrativi a livello nazionale. Le due parti sono separate dalle imponenti Mura Veneziane, un anello lungo 6 km costruito a partire dal 1561, che nel 2017 è diventato Patrimonio Mondiale dell’Unesco.

Bergamo ospita un centro universitario molto attivo e in costante crescita, con sette facoltà, diverse unità di ricerca internazionali e un parco scientifico e tecnologico, chiamato Kilometro Rosso, che si colloca tra i primi 10 luoghi di eccellenza per l’innovazione in Italia.

Negli ultimi anni l’amministrazione comunale si è impegnata nella salvaguardia dell’agricoltura urbana e della biodiversità locale attraverso il suo Piano di Governo del Territorio. Inoltre, ha supportato le attività dell’Orto Botanico Comunale che, sin dalla sua fondazione nel 1972, si è impegnato in programmi formativi e di conservazione, ha intrapreso attività promozionali e studi scientifici e ha partecipato a progetti europei al fine di salvaguardare e ripristinare gli habitat naturali ed evitare l’estinzione delle specie locali nel territorio di Bergamo.



La città è attualmente impegnata per favorire un’industria gastronomica più sostenibile. Sulla scia di EXPO 2015, Bergamo ha firmato il Milan Urban Food Policy Pact, un patto internazionale sottoscritto da più di 20 città e avente come obiettivo lo sviluppo, a livello mondiale, di sistemi gastronomici urbani sostenibili. La firma di questo patto è stata seguita dall’inaugurazione della Valle della Biodiversità, un museo all’aria aperta nel meraviglioso scenario della Val d’Astino, all’interno del Parco dei Colli di Bergamo, che ospita e mostra la ricca biodiversità del mondo vegetale. Nel 2017 Bergamo ha ospitato il Summit G7 sull’Agricoltura avente come tema “Il futuro della nutrizione e dello sviluppo agricolo” e ha lanciato il festival “Settimana dell’agricoltura e del diritto al cibo”, che da allora si tiene ogni anno. Nel 2019 la città è stata designata Città Creativa UNESCO della gastronomia poiché vanta una lunga tradizione di produzione casearia nelle diverse “Valli del Formaggio”. Inoltre, nel 2021 Bergamo ha vinto la terza edizione del Premio Nazionale del Paesaggio, diventando la candidata italiana per la settima edizione del Premio per il Paesaggio del Consiglio Europeo con il progetto “Biodiversità in città: la Val d’Astino di Bergamo”.



La città è attualmente impegnata per favorire un’industria gastronomica più sostenibile. Sulla scia di EXPO 2015, Bergamo ha firmato il Milan Urban Food Policy Pact, un patto internazionale sottoscritto da più di 20 città e avente come obiettivo lo sviluppo, a livello mondiale, di sistemi gastronomici urbani sostenibili. La firma di questo patto è stata seguita dall’inaugurazione della Valle della Biodiversità, un museo all’aria aperta nel meraviglioso scenario della Val d’Astino, all’interno del Parco dei Colli di Bergamo, che ospita e mostra la ricca biodiversità del mondo vegetale. Nel 2017 Bergamo ha ospitato il Summit G7 sull’Agricoltura avente come tema “Il futuro della nutrizione e dello sviluppo agricolo” e ha lanciato il festival “Settimana dell’agricoltura e del diritto al cibo”, che da allora si tiene ogni anno. Nel 2019 la città è stata designata Città Creativa UNESCO della gastronomia poiché vanta una lunga tradizione di produzione casearia nelle diverse “Valli del Formaggio”. Inoltre, nel 2021 Bergamo ha vinto la terza edizione del Premio Nazionale del Paesaggio, diventando la candidata italiana per la settima edizione del Premio per il Paesaggio del Consiglio Europeo con il progetto “Biodiversità in città: la Val d’Astino di Bergamo”.

Il movimento apistico di Bergamo è nato circa 40 anni fa e oggi è ben affermato ed è attivamente coinvolto in una serie di attività a sostegno dei suoi membri. Il clima e la topografia di Bergamo hanno sempre permesso agli apicoltori di beneficiare di una grande diversità di ambienti. Bergamo, infatti, è caratterizzata dalla presenza di parchi, zone collinari con prati e boschi che permettono l'allevamento di api e la produzione di diversi tipi di miele. Al giorno d'oggi il numero di apicoltori registrati presso l'associazione provinciale "Associazione Produttori Apistici della Provincia di Bergamo" ammonta a circa 500 unità, di cui 67 solo nella città di Bergamo. Attualmente, secondo il registro regionale di apicoltura, ci sono circa 90 apiari (circa 2,1 apiari/km²) attivi all'interno dei confini della città.

Il coordinatore di progetto per la città di Info:

Bergamo:

Gabriele Rinaldi, direttore dell'Orto Botanico di Bergamo

Phone: +39 35 286060

E-mail: gabrierinaldi@comune.bg.it

Sito web:

<https://www.comune.bergamo.it/>

Facebook: [Comune di Bergamo](#)

Twitter: [Comune di Bergamo](#)

LJUBLJANA, SLOVENIA



BANSKO, BULGARIA



BERGAMO, ITALY



OSIJEK, CROATIA



SOSNOWIEC, POLAND



Enriching
the Urban Jungle
with Bees