



# Nel paesaggio prende forma una comunità

## Cinque incontri all'Urban Center Tecnologia in agricoltura e alimentazione Una raccolta di foto inviate dai cittadini

### VINCENZO GUERCIO

Bergamo verso Expo 2015. Con l'Italia, l'Europa e il mondo. Il Comune, con il Centro Studi per il Territorio dell'Università, organizza il 5° ciclo dell'iniziativa Iconemi Bg, proseguendo l'esperienza «molto positiva» delle prime quattro edizioni.

Iconemi, spiega l'architetto Maria Claudia Peretti che, con Fulvio Adobati e Marina Zambianchi, ha organizzato la manifestazione, è un'«indagine sul

paesaggio bergamasco» che si prefigge di associare momenti di approfondimento scientifico ad altri di divulgazione e comunicazione più ampia. È composta, infatti, da due sezioni. La prima, gli «approfondimenti scientifici»: un ciclo di conferenze tenute da vari specialisti intorno ai temi del paesaggio. La seconda, la raccolta di foto inviate dai cittadini, attraverso Instagram. «La percezione della gente è fondamentale per definire il paesaggio», spiega Pe-

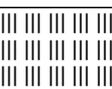
retti. Raccolta finalizzata a fare emergere gli elementi significativi dell'identità del territorio bergamasco. I suoi «iconemi», appunto.

Come nelle edizioni precedenti, anche alla fine di questa quinta verrà pubblicato il volume «Iconemi 2014», con gli atti delle conferenze, nella collana dei Quaderni Cst. La raccolta fotografica sarà resa consultabile sul sito [www.iconemi.it](http://www.iconemi.it) e nella pagina facebook dedicata. «Ci proponiamo - continua l'ar-

chitetto - di approfondire i temi di Expo: «Alimentare i paesaggi; i paesaggi dell'alimentazione». I nostri modi di produrre e consumare cibo sono «l'interfaccia del paesaggio», in buona misura ancora definito/determinato da agricoltura e allevamento. Paesaggio «interfaccia del cibo».

Sono previsti cinque incontri aperti al pubblico e gratuiti, presso l'Urban Center di Bergamo - ore 17 e ore 19. Il primo, lunedì, è puntato proprio su Milano 2015. Dopo i saluti inaugurali (interverrà anche il ministro Martina) gli interventi di personaggi direttamente coinvolti nella Fiera: Fabio Marazzi, di Società Expo 2015 («Paesaggi e governance»); Matteo Gatto - direttore visitor experience di Expo Milano 2015 («Paesaggio fisico verso Expo 2015»); e, sul dopo manifestazione e la ridestituzione degli spazi, Guido Bonomelli, direttore generale Arexpo.

Nel secondo incontro: «Città e cibo nella contemporaneità», mercoledì 29 ottobre, tra i vari interventi la stessa Peretti parlerà di come «Produrre cibo senza bisogno di suolo». L'idea



è di «coltivare senza suolo», senza piantare semi in terra. Con le tecnologie «idroponiche», si mettono i semi in vaschette che «sfruttano il riciclo di acqua con i nutrienti che normalmente la pianta prende dal terreno».

Sono le «vertical farms» di cui si danno diversi esempi in giro per il mondo, dal Giappone agli Usa, da Singapore all'Olanda. A Expo «sarà presentato un prototipo studiato da Enea». L'ultimo incontro, il 7 novem-

*Riflettori  
puntati  
sul Parco  
del Serio  
e Malpaga*

bre, sarà più centrato «sulla realtà bergamasca e la produzione locale», anticipa Fulvio Adobati, Centro Studi sul Territorio Unibg. Interverranno, tra gli altri, Claudio Cividini, di Malpaga Spa, e Ivan Bonfanti, di Parco Serio, che «insieme stanno conducendo un progetto di valorizzazione di Malpaga, del complesso del castello e delle sue pertinenze rurali». Coltivazioni attente al biologico, al recupero dei prodotti locali tradizionali. Lorenzo Berlendis, da parte sua, porterà la voce di Slow Food, che «prima di altre si è mossa per promuovere il valore della produzione locale e della diversità enogastronomica».

Bergamo, con la sua provincia, «ha molto da dire anche qui: forse noi bergamaschi abbiamo scarsa consapevolezza di avere una buona ricchezza di prodotti e ricette». Basti pensare a tante tipologie di casoncelli, tortelli e ravioli, dagli scarpiniocce Parr ai casonsei de Marn e a tutte le varie declinazioni locali, si incontrano dalle valli alpine alla pianura. Anche da questo si intuisce «quanto sia interessante» tale genere di espressione delle colture-culture locali. Poi la voce del «consumo critico», dell'attenzione all'alimentazione come sviluppo sostenibile e rispetto del territorio: Francesca Forno (Osservatorio Cores, Cst) porta un contributo su un altro elemento di «grande vitalità di Bergamo e della Bergamasca»: il fatto che da noi hanno avuto grande successo i gruppi di acquisto solidale, che la Forno ha documentato con «mappature ad hoc», o il recupero della dimensione dell'orto, dell'agricoltura urbana, di prossimità. Non a caso gruppi d'acquisto solidale e fattorie didattiche in Lombardia e, segnatamente, in provincia di Bergamo, hanno incontrato «notevole favore di pubblico». Info e programma completo: [www.iconemi.it](http://www.iconemi.it). ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA