



Giovedì 15 Febbraio 2024

[Sviluppo locale](#) [1]

Agri e Slow Travel – Fiera dei Territori: a Bergamo il salone dedicato al turismo slow, active, outdoor e sostenibile

Doppio appuntamento per gli operatori e il grande pubblico.

Da venerdì 16 a domenica 18 febbraio 2024 dalle 10 alle 19 si terrà alla Fiera di Bergamo la 9° edizione del salone internazionale dedicato alla promozione del turismo slow, outdoor, active e sostenibile, che abbina alla variegata Fiera dei territori, allestita fino a domenica 18 febbraio per il grande pubblico, un'area B2B riservata agli operatori del settore (AT&ST Expo) nella giornata di venerdì 16 febbraio.

Il settore turistico è un asse portante dell'economia italiana e Agritravel Fiera dei Territori mette al centro quel turismo slow, sostenibile e inclusivo richiesto da un sempre più crescente numero di viaggiatori. Una fiera internazionale nella quale Bergamo e il suo territorio, unendo le forze con strategiche sinergie, ricopre un ruolo da protagonista, sia nell'accogliere le tante realtà nazionali e internazionali, che nel promuoversi a livello economico e turistico in Italia e nel mondo.

Quest'anno i temi portanti della manifestazione sono otto: enogastronomia, cicloturismo, montagna, cammini, accessibilità, vie d'acqua, folklore e accessibilità con molti eventi in programma.

“Agri e Slow Travel - Fiera dei Territori – commenta Maria Paola Esposito, Segretario Generale Camera di commercio di Bergamo - si conferma uno dei progetti più riusciti nell'ambito della promozione delle eccellenze del territorio, ponendosi come vetrina internazionale qualificata a beneficio tanto degli operatori di settore, quanto dei consumatori finali. La Camera di commercio di Bergamo rinnova convintamente la sua partecipazione attiva anche nell'edizione 2024, attraverso un'ampia collettiva denominata “Bergamo Slow”, che vedrà innanzitutto la presenza di tutti i soggetti turistici rappresentativi del territorio orobico impegnati nella promozione del turismo lento. Inoltre, garantiremo la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche attraverso la partecipazione di un'area dedicata dei produttori del marchio camerale “Bergamo, città dei Mille...sapori”, che saranno coinvolti in prima persona nella divulgazione della storicità e tradizionalità dei prodotti bergamaschi. Gestiremo uno spazio multifunzionale, con un ricco programma di conferenze, show cooking e degustazioni. La partecipazione camerale ad Agri e Slow Travel testimonia l'impegno della Camera per uno sviluppo economico in linea con i principi ESG, sostenibile in tutte le sue declinazioni e la capacità di lavorare in rete degli operatori locali per il raggiungimento di

obiettivi comuni”.

Programma degli eventi nell'ambito del marchio "Bergamo, Città dei Mille... sapori"

Venerdì 16 febbraio 2024, ore 10:00-19:00

11:00-11:30 SALUMIFICIO BONALUMI SRL

Titolo: degustazione dei nostri salumi.

Descrizione: chi siamo e cosa produciamo.

12:30-13:00 CASERA MONACI SRL

Titolo: degustazione del Branzi.

Descrizione: Casera Monaci, azienda casearia fondata nel 2003 della famiglia Monaci, è leader nella trasformazione di latte vaccino proveniente da aziende agricole selezionate della terra Bergamasca. Sita in Almenno San Salvatore e da pochi giorni anche a Pontida, trasforma quotidianamente circa 15.000 litri di latte vaccino al giorno delle 30 aziende fornitrici della valle circostante, dai quali ottiene una varietà di formaggi tradizionali. Fiore all'occhiello della sua produzione è il Branzi, di cui detiene la certificazione della Camera di commercio di Bergamo con il marchio "Bergamo, Città dei Mille... sapori", formaggio a pasta semicotta a latte crudo, base di numerose ricette di piatti bergamaschi come la famosa polenta taragna.

13:00-14:00 INFARINANDO SRL

Titolo: Show cooking dei tortelli a km 0.

Descrizione: l'utilizzo di materie prime quasi nella totalità provenienti dalla nostra provincia di Bergamo, almeno per quanto riguarda i 4 prodotti marchiati "Bergamo, Città dei Mille... Sapori". La presentazione si concentrerà sulle Creste Scalvine, partendo dall'origine della materia prima principale, la formaggella, finendo con la elaborazione del ripieno, e spiegazione della forma a tre creste del prodotto finito.

17:00-17:45 SOCIETÀ AGRICOLA PAGUS S.S.

Titolo: degustazione della birra Bergamo accompagnata da degustazione di formaggi della Val di Scalve.

Descrizione: presentazione del Birrificio Pagus e degustazione della birra Bergamo accompagnata dai formaggi della Latteria della Val di Scalve.

Sabato 17 febbraio 2024, ore 10:00-19:00

12:00-12:30 DITTA GAMBA EDOARDO DI PIERLUIGI GAMBA

SRL

Titolo: degustazione del Lardo...una delizia troppo spesso incompresa.

Descrizione: "Il lardo, uno dei prodotti della tradizione Bergamasca, forse massima espressione dell'arte di far salumi è oggi troppo spesso incompreso e messo al bando dai nostri piatti ma forse manca solo un po' di conoscenza per apprezzarlo e valorizzarlo...conosciamolo insieme"

12:30-13:15

PASTIFICIO OROBICO SRL

Titolo: Show Cooking sul Rafiolo di Sant'Alessandro.

Descrizione: l'importanza del proprio territorio. L'artigiano Bergamasco che con passione per il proprio lavoro si sforza di mantenere le materie prime / la cultura / la tradizione della propria terra trasmessa da padre in figlio.

13:15-13:45

**LATTERIA SOCIALE MONTANA DI SCALVE
SOCIETÀ AGRICOLA**

Titolo: laboratorio dal latte al formaggio.

Descrizione: il nostro prodotto di punta è la formaggella della Valle di Scalve, un formaggio prodotto a latte intero non pastorizzato utilizzando solo ed esclusivamente latte della Valle di Scalve.

13:45-14:30

POKER SRL DI C. & B.

Titolo: Show cooking "IERI, OGGI E DOMANI
«casonsei... semper mei!»"

Descrizione: oggi percorreremo i passi nei borghi bergamaschi facendovi riscoprire i gusti e sapori di una volta e non solo. Vi renderemo un sorriso con la degustazione dei nostri casonsei e scarpinocc de Par, accompagnandovi con la vostra fantasia nei borghi bergamaschi durante feste e balli dove ovunque passavi ti porgevano un piatto di casonsei, oggi non è cambiato nulla, dovunque vai ti offrono un piatto di casonsei e questo vuol dire che è un prodotto culinario che unisce tutti i tipi e generi di persone a casa, al ristorante, alle feste di paese e ovunque in Italia dal nord al sud.

Domenica 18 febbraio 2024, ore 10:00-19:00

10:00-10:30

AZIENDA AGRICOLA RONCHELLO

Titolo: laboratorio sul meraviglioso mondo delle api.

Descrizione: presentazione dell'arni e apicoltura nel

2024.

14:00-14:30

INFARINANDO SRL

Titolo: Show cooking dei tortelli a km 0.

Descrizione: l'utilizzo di materie prime quasi nella totalità provenienti dalla nostra provincia di Bergamo, almeno per quanto riguarda i 4 prodotti marchiati "Bergamo, Città dei Mille... Saperi". La presentazione si concentrerà sulle Creste Scalvine, partendo dall'origine della materia prima principale, la formaggella, finendo con la elaborazione del ripieno, e spiegazione della forma a tre creste del prodotto finito.

16:30-17:00

CASEIFICIO TADDEI SRL

Titolo: Saperi della Tradizione Bergamasca.

Descrizione: il Caseificio Taddei, realtà presente sul territorio dal 1885 con lavorazione artigianale, presenterà il Taleggio DOP BG, fiore all'occhiello dell'azienda, e l'Erborinato Bergamasco un blu "gentile" le cui muffe si sviluppano in modo naturale senza aggiunta di penicillium al latte.

17:00-18:00

POKER SRL DI C. & B.

Titolo: Show cooking "IERI, OGGI E DOMANI
«casonsei... semper mei!»"

Descrizione: oggi percorreremo i passi nei borghi bergamaschi facendovi riscoprire i gusti e sapori di una volta e non solo. Vi renderemo un sorriso con la degustazione dei nostri casonsei e scarpinocc de Par, accompagnandovi col la vostra fantasia nei borghi bergamaschi durante feste e balli dove ovunque passavi ti porgevano un piatto di casonsei, oggi non è cambiato nulla, dovunque vai ti offrono un piatto di casonsei e questo vuol dire che è un prodotto culinario che unisce tutti i tipi e generi di persone a casa, al ristorante, alle feste di paese e ovunque in Italia dal nord al sud.

Maggiori info: [Agri e Slow Travel Expo](#) [2].

Allegati  [Comunicato stampa \(pdf\)](#) [3]

Ultima modifica: Venerdì 16 Febbraio 2024

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto



Rate

ARGOMENTI

[Sviluppo locale](#) [4]

Source URL: <https://www.bg.camcom.it/notizie/agri-slow-travel-fiera-dei-territori-bergamo-salone-dedicato-al-turismo-slow-active-outdoor>

Collegamenti

[1] https://www.bg.camcom.it/notizie/%3Ffield_notizia_categoria_tid%3D202

[2] <https://www.agritravelexpo.it/>

[3] https://www.bg.camcom.it/sites/default/files/contenuto_redazione/notizie/file/2024/agri-travel-fiera-territori-cs-presentazione-bergamo.pdf

[4] <https://www.bg.camcom.it/ricerca-per-argomenti/%3Ftid%3D251>