



# Slow Food® Lombardia

Milano, 23 giugno 2015

## COMUNICATO STAMPA

### Ad Astino il Consiglio Nazionale di Slow Food

La Lombardia torna ad ospitare il Consiglio Nazionale di Slow Food nella prestigiosa sede dell'ex monastero di Astino.

**Sabato 27 e domenica 28 giugno** la provincia di Bergamo ospita i Consiglieri di Slow Food, i Presidenti di tutte le sedi regionali italiane, i responsabili di Slow Food Italia. Presenti anche il Presidente di Slow Food International Carlo Petrini ed il Presidente nazionale Gaetano Pascale.

**Sabato 27, alle 9,15, avranno inizio i lavori della due giorni bergamasca.**

**Prima dell'inizio dei lavori, porteranno i loro saluti:**

- il sindaco di Bergamo, **Giorgio Gori**
- il presidente della Fondazione M.I.A., **Fabio Bombardieri**

«Con grande piacere torniamo dopo lungo tempo ad ospitare il Consiglio Nazionale in Lombardia. **Il nostro territorio, ricco di geo e biodiversità, primo territorio agricolo italiano, è sede di importanti progetti che vogliono disegnare il futuro della nutrizione.** In questi giorni lavoreremo in un sito storico quale l'ex monastero di Astino in Bergamo, luogo esemplare per la connessione virtuosa tra uomo e natura. Nelle pause del Consiglio, abbiamo ritenuto fondamentale offrire un panorama della ricchezza del nostro patrimonio eno - gastronomico, coinvolgendo Condotte lombarde e chef che, sono certa, ci rappresenteranno in modo eccellente». Queste le parole di **Enrica Agosti, Presidente di Slow Food Lombardia.**

Il Consiglio Nazionale è l'organo di direzione politica dell'Associazione ed Si riunisce ed ha il compito fondamentale di definire le scelte e le linee strategiche dell'Associazione e individuare i temi di grandi campagne nazionali.

Nel corso della giornata si svolgeranno le sessioni mattutina e pomeridiana del Consiglio Nazionale. Nella sessione mattutina ci sarà un intervento del Presidente Internazionale Carlo Petrini.

**La sera, alle 20,30 un altro evento che accende i riflettori sugli chef lombardi.**

Nel Cooking Lab Agnelli di Lallio (Bergamo), la cena a più mani con gli Chef di Lombardia. Parteciperanno: Raffaella Gancini dell'Agriturismo Le Caselle di San Giacomo alle Segnate (Mn), Alessia Mazzola di Al Gigianca, Bergamo, Cesare Battisti del Ratanà di Milano, Gianni Briarava della Trattoria alle Rose di Salò (Bs), Mario Cornali del Ristorante Collina di Almenno San Bartolomeo (Bg), Vittorio Fusari della Dispensa Pani e Vini di Torbiato di Adro (Bs).



# Slow Food® Lombardia

## I partner

La gestione del programma ha visto la stretta collaborazione tra Slow Food Lombardia e Slow Food Italia.

L'ex Monastero di Astino è messo cortesemente a disposizione dalla Fondazione M.I.A.

Ringraziamo per la preziosa collaborazione e per aver contribuito all'organizzazione dell'evento:

Banca Popolare di Bergamo-UBI Banca

A1 Life

Fondazione M.I.A.

Comune di Bergamo

Consorzio per la Promozione Turistica della Città di Bergamo

Agnelli Pentole

Le Cantine di Astino

Tradizioni Padane – Comunità del Cibo del Monococco

Per l'allestimento dei momenti conviviali ringraziamo:

Consorzio Tutela del Valcalepio

Consorzio Tutela del Franciacorta

Consorzio Tutela Moscato di Scanzo

Fonte Tavina

Art Caffé

Ristorante da Mimmo – Bergamo Alta

Le Condotte di Lombardia che hanno messo a disposizione prodotti del proprio territorio

Per il servizio in sala e in cucina ringraziamo per la collaborazione i ragazzi/e:

ABF - CFP di CLUSONE