

PROGETTO ATTIVITA' CULTURALE NEL COMPLESSO MONUMENTALE DI ASTINO

maggio 2016 – ottobre 2017



RELAZIONE

AMBITI DI ATTIVITÀ

MOSTRE – PERCORSI - LABORATORI - INCONTRI

MUSICA, ARTE E LETTERATURA

CULTURA ENO-GASTRONOMICA E DIDATTICA DEL TERRITORIO

SPORT ED ATTIVITÀ RICREATIVE

SOSTENIBILITA' E RISPETTO DELL'AMBIENTE

L'antico complesso monumentale del Monastero di Astino riapre con percorsi d'arte, storia, natura e agricoltura nell'incantevole paesaggio dei Colli di Bergamo Alta.

La Valle d'Astino con il Monastero e la Chiesa del S. Sepolcro, a due passi dal centro storico di Bergamo Alta, è uno dei sistemi collinari-monumentali più importanti della Lombardia, caratterizzato da un inconfondibile paesaggio naturale di rara bellezza e da importanti presenze architettoniche, come la Chiesa e il Monastero Vallombrosano, fondato nel 1107, e le antiche cascate appartenute ai monaci. La struttura monastica, ampliata e rinnovata nel XVI secolo, è stata valorizzata grazie al restauro dell'edificio, che ne ha arrestato il secolare abbandono.

L'imponente intervento di recupero artistico e ambientale permette ora di usufruire di un'interessante rete di percorsi che spaziano dalla struttura monastica con la chiesa rinascimentale e tardo-barocca, il chiostro, la torre duecentesca del beato Guala, il limpido refettorio, la Torre-belvedere e le superbe cantine, fino al compendio agricolo-forestale, alla Valle della Biodiversità, sezione dell'Orto Botanico di Bergamo e alla pista ciclo-pedonale ad anello, chiamata la "Via dei Monasteri".

(a cura di A. Civai)

Il tema che ricorre nel progetto è la connessione con il territorio e la cultura territoriale da trasmettere attraverso proposte che spaziano nei vari ambiti culturali. Si vuole che la comunità veda in Astino un luogo dove si trova cultura e la si condivide.

MOSTRE - PERCORSI - LABORATORI - INCONTRI

MOSTRE – PERCORSI - LABORATORI

Mostra “Luigi Ghirri. Pensiero paesaggio” a cura di Corrado Benigni e Mauro Zanchi - Dal 10 giugno al 25 luglio 2016

Esclusiva nazionale dedicata al grande fotografo **Luigi Ghirri**. Grazie alla generosità di alcuni collezionisti bergamaschi, Astino ospiterà oltre quaranta scatti del maestro italiano, legati al tema del paesaggio. Dopo il successo della mostra di Pepi Merisio, visitata (ancora adesso) da migliaia di persone, torna ad Astino la grande fotografia.

Durante l'esposizione saranno organizzati laboratori, convegni e incontri con intellettuali che hanno collaborato con Ghirri, tra cui il fotografo Mario Cresci ed il regista Davide Ferrario

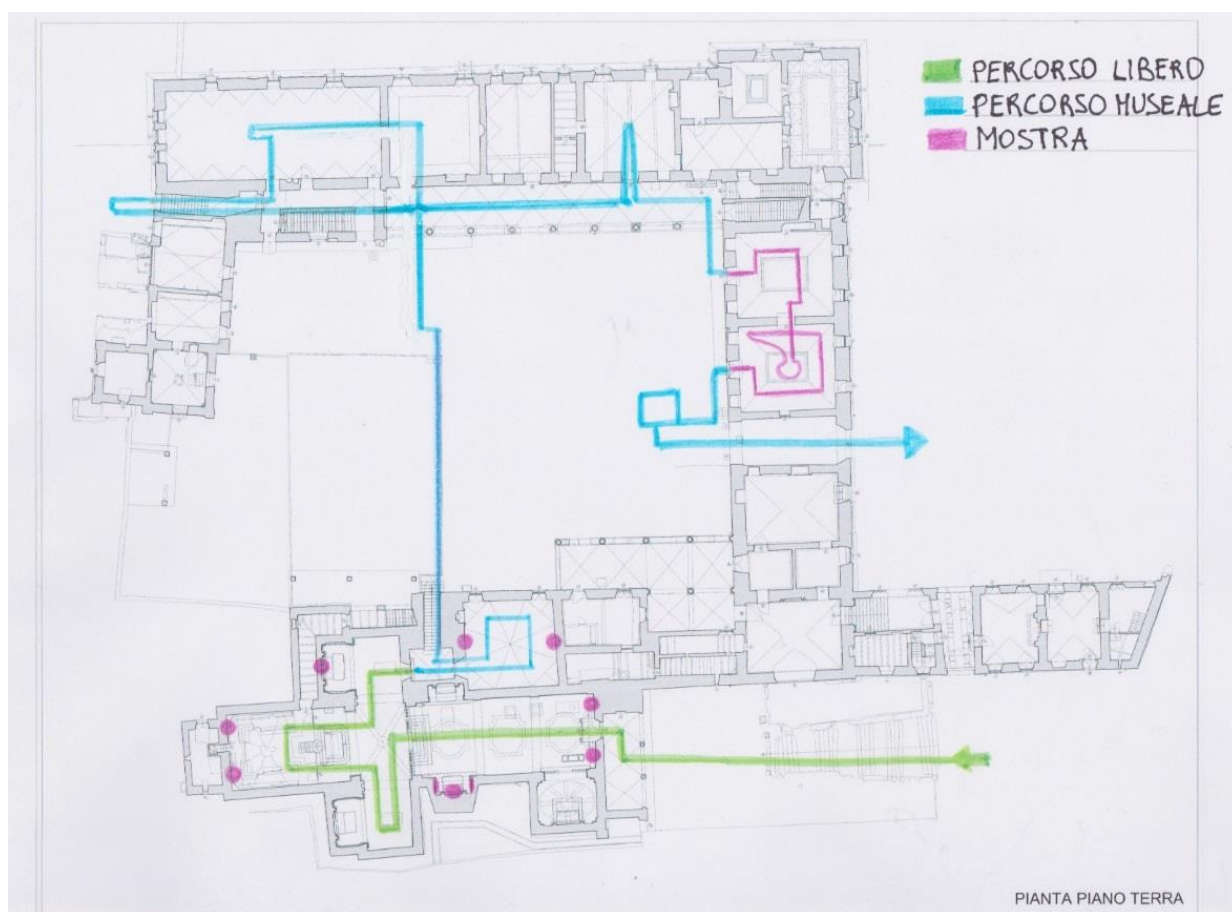
Il tema portante della mostra di Astino sarà “il paesaggio”, che è sempre stato l'ossessione del lavoro di Ghirri. Un paesaggio che non è quello che viene normalmente percepito bensì quello che si suppone latente, inscritto sul rovescio: paesaggio della memoria e della favola, paesaggio di figure nascoste e di prodigi. E Astino – luogo che senz'altro Ghirri avrebbe amato e scelto per i suoi scatti – rappresenta la sintesi di tutto questo. Un paesaggio di interni di abitazioni, luoghi di lavoro, ma anche paesaggio esterno, della campagna e delle città, delle grandi architetture urbane. Dalle pianure emiliane a Venezia, dagli interni di case colti nella dimensione più quotidiana allo studio dell'architetto Aldo Rossi (grande amico di Ghirri) alle foto della biblioteca personale del maestro. Una mostra quindi inedita e unica per la nostra città.



Percorso museale e Mostra “Il Monastero restituito – La storia, i restauri, le opere ritrovate” (Fondazione MIA in collaborazione con Dott.ssa Alessandra Civali) - Dal 23 giugno al 31 ottobre 2016
Questo percorso di visita alla chiesa e al monastero è pensato per offrire a singoli e gruppi un tracciato ben definito, stimolante e arricchito rispetto all'offerta dell'anno scorso: si vuole migliorare

l'organizzazione del flusso turistico e favorire la visita come esperienza immersiva all'interno dell'antico monastero attraverso il racconto della sua storia millenaria. La visita propone **modi nuovi di fruizione attraverso sistemi e tecnologie di ultima generazione**. Il visitatore di oggi non vuole solo ammirare e capire le opere ma vuole vivere un'esperienza coinvolgente e dinamica. Il percorso è pensato per essere, riadattato all'interno di una struttura museale permanente, affinché, anche quando il monastero sarà rifunzionalizzato e in parte adibito ad altra destinazione, possa garantire la pubblica fruizione della chiesa e di alcuni locali del monastero, mantenendone viva la valorizzazione culturale e allacciandosi agli altri poli dell'itinerario "I luoghi della misericordia", ancora in definizione.

Il percorso comprende anche **l'edizione 2016 della mostra "Il monastero restituito"** dal sottotitolo **"La storia, i restauri, le opere ritrovate"**, allestita in alcuni punti della chiesa e nelle due sale nell'ala ovest del chiostro. L'esposizione vuole essere un'attualizzazione della mostra dell'anno scorso con un taglio ampliato. Accanto alla storia e al restauro del monumento la mostra pone all'attenzione del pubblico l'attività della Fondazione MIA svolta nel recupero di alcune opere disperse e nella loro ricollocazione nei luoghi originari con l'intento di ricomporre l'integrità storica del monumento e di far riemergere tanti significati che si credevano perduti.



"Astino e la via dei Monasteri. Percorsi digitali di arte, storia, natura e agricoltura"

La Fondazione MIA in partnership con l'Orto Botanico di Bergamo ha voluto valorizzare a scopo turistico-culturale il Monastero di Astino e la sua valle, oggetto di recupero ambientale, agricolo e botanico. Il tutto nel quadro d'insieme del Parco dei Colli di Bergamo di cui la Val d'Astino fa parte e con cui condivide una pista ciclo-pedonale modulata in vari tracciati.

Partendo da Astino si promuove quindi la riscoperta di un'area omogenea più vasta, definita

"unicum paesaggistico" e dalla forte connotazione identitaria (paesaggio culturale). La Fondazione ha condiviso una piattaforma tecnologica per PC, smartphone ios e Android e tablet per la fruizione facile e immediata di contenuti culturali, basati su studi rigorosi ma resi in modo divulgativo, sempre aggiornati. Sono stati individuati 7 percorsi e prodotti i contenuti relativi da parte di specialisti, indicati in parte dagli stessi enti partner (testi, immagini, speakeraggi, traduzioni, video, mappe interattive).

La fruizione della App in loco si basa sulle tecnologie i-beacons e GPS con notifiche visive e acustiche all'utente.

La parallela pubblicazione della piattaforma sul web consente agli Enti una maggiore diffusione e la condivisione sui social.

La piattaforma e la App possono essere costantemente aggiornate in autonomia da parte degli Enti.



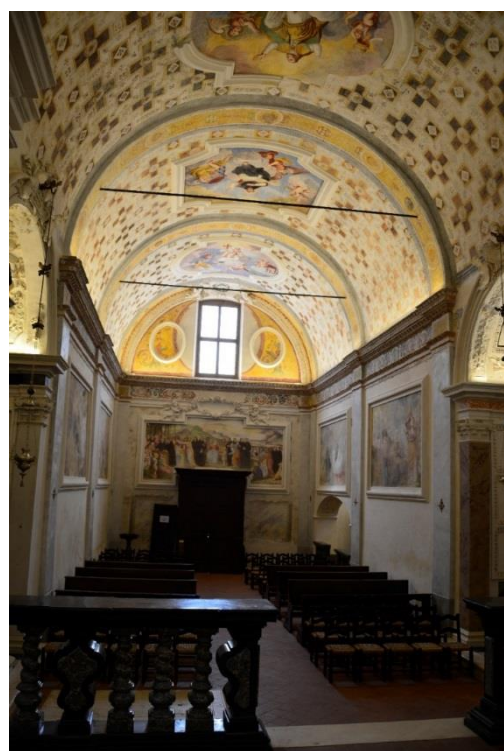
Maggio – Officina dello storico - Laboratori di didattica della storia. **Percorso “Alla scoperta della Valle d’Astino”** – Laboratori e visite gratuiti per n. 19 classi di scuole di diverso ordine e grado di Bergamo e provincia



INCONTRI CULTURALI

29 Giugno ore 21.00 – Lorenzo Lotto, l’Accademia Carrara e le Tarsie della Basilica - Incontro con il nuovo **direttore della Carrara**: Dott.ssa **Emanuela Daffra**, che illustrerà i rapporti del maestro del Rinascimento con la Congregazione della Misericordia Maggiore e con la Città di Bergamo, partendo dai dipinti custoditi nella pinacoteca Carrara.

Settembre - Progetto **“Percorsi filosofici in antiche dimore storiche”**- Incontri con filosofi di fama nazionale presso il Monastero di Astino e la Chiesa del Santo Sepolcro (Associazione NOESIS)



17 settembre ore 16.00 - ACLI Molte fedi sotto lo stesso cielo – Chiostro di Astino - Lettura de *“L’uomo che piantava gli alberi”* di Jean Giono a cura di **Serena Dandini**

Maggio-Settembre – Incontri mensili - *“I colloqui di Astino”* – Titolo: *“Laudato sì: dalla spiritualità di Francesco all’enciclica di Papa Francesco”* – Riflessioni etiche, sociali, economiche e politiche con interventi di varie personalità. Tra gli ospiti Serge Latouche, Carlo Petrini di Slow Food, Ermete Realacci (Associazione Vivere Longuelo)



Ciclo d’incontri culturali “INCONTRIAMOCI AL MONASTERO” - *Un patrimonio secolare di arte, storia, natura e agricoltura si svela ad Astino*

Iniziativa tesa a valorizzare il monastero come un’occasione preziosa di sviluppo culturale e partecipazione. Si propone un ciclo d’incontri culturali su temi inerenti al monastero, impostati sotto forma di conferenza/dialogo tra il moderatore, un esperto e il pubblico, eventualmente da alternare a visite ‘a tema’, alla scoperta delle opere o di altri elementi del complesso e del territorio circostante che si riferiscono all’argomento. I temi scelti stanno alla base dell’universo culturale, agricolo e naturalistico del Monastero e delle comunità locali.

Le conferenze indicate di seguito potrebbero essere organizzate nel periodo da maggio a ottobre. Ecco alcuni temi: La fede - Spiritualità vallombrosana nella testimonianza di un monaco; La carità - La Disciplina caritatis nel monastero di Astino; L’agricoltura - La sostenibilità nell’insegnamento dei monaci; La mensa dei monaci - L’Ultima Cena di Alessandro Allori e la tradizione alimentare monastica; L’acqua - Sorgente di vita e purificazione: fontane, canali, vasche costruiti dai Vallombrosani; La vite - Nettare divino e cardine del sistema agricolo monastico; La pietra.

Oltre agli incontri possono essere organizzate visite guidate a tema nel monastero e nel territorio di Astino: il pubblico intervenuto sarà accompagnato alla scoperta del monastero e del suo territorio secondo un percorso costruito in base agli argomenti trattati nelle conferenze e che comprenderà

aspetti artistici, ambientali, botanici, alimentari, facendo risaltare i simboli e le antiche consuetudini dei monaci vallombrosani.

- I luoghi della carità vallombrosana (l'antico Ospedale, la Grande Elemosina, il ciclo di affreschi di Federico Ferrario, i santi vallobrosani e le loro opere di carità)
- Il sistema idraulico promosso dai Vallombrosani (area dell'antica peschiera, canali, la Fonte dell'Acqua morta)
- Cave e miniere ...



MUSICA, ARTE E LETTERATURA

MUSICA

Verrà elaborato un calendario di eventi musicali nel quale saranno previsti anche concerti live nelle zone del Dehors o del Chiostro. L'organizzazione terrà conto del delicato contesto ambientale in cui opera, privilegiando generi musicali ed eventi a basso impatto acustico.

Istituto Superiore di Studi Musicali "G. Donizetti" - Eventi musicali nel chiostro di Astino organizzati in collaborazione con i giovani musicisti del conservatorio di Bergamo.

Associazione ABBM - Concerti bandistici con repertori vari

ACLI – Molte fedi sotto lo stesso cielo 25 settembre 2016 ore 5.30 a.m. – In esclusiva al Chiostro di Astino, concerto all'alba



ARTE E LETTERATURA

Sono diverse e molteplici le associazioni culturali bergamasche che si sono con entusiasmo rese disponibili a collaborazioni su diversi fronti per riempire di contenuti e proposte questo meraviglioso “contenitore” che è il Monastero di Astino. In particolare sarà la grande sala del refettorio ad essere dedicata e quindi ad ospitare i diversi laboratori, mostre, seminari ed incontri che riempiranno la lunga estate di Astino.



CULTURA ENO-GASTRONOMICA E DIDATTICA DEL TERRITORIO

“Il nostro territorio, la sua cultura e le sue tradizioni sono la base dalla quale partire, staccare per ritornare, da tenere sempre ben presenti: il nostro punto di riferimento. Il nostro ingegno, la nostra cultura, i nostri viaggi, le nostre emozioni e la nostra creatività come spazio sul quale esprimerci, migliorare, crescere. La semplicità come fondamentale strumento, come chiave di volta, come dogma indiscutibile. La semplicità della presentazione riflesso di tutto il nostro modo di pensare. I produttori locali, con le loro magie, le loro attenzioni, i loro sacrifici, la loro sapienza, la loro ricerca parallela alla nostra, come spina dorsale, giacimento culturale e culinario. Interlocutori ai quali ci affidiamo per emozionare ed emozionarci, proponendo creazioni tradizionali ed originali cercando di mettere in assoluto risalto la qualità eccellente ed unica dei prodotti del territorio. La promozione, il sostegno e il recupero di produttori e di prodotti del territorio ormai abbandonati, perché non in linea con la moderna agro-economia ed industria agroalimentare, ma di assoluto valore socio-economico-ambientale-culturale locale. La nostra attività quale recupero e riscoperta dei valori tradizionali del territorio Lombardo. Le stagioni con i loro frutti al massimo della loro espressione. Il rispetto dei cicli della natura, dei suoi tempi e dei suoi spazi. I produttori dell’eccellenza globale, con la loro necessaria biodiversità, con i loro prodotti fantastici: la nuova linfa! Il dettaglio che impreziosisce le nostre proposte, il terreno sul quale i prodotti dell’eccellenza del territorio si confrontano in nuove combinazioni, nuove emozioni, nuovi incontri e riflessioni, nuove creazioni. La creatività, il sale dell’evoluzione, del miglioramento costante; ciò che ci tiene vivi ed attenti, sempre pronti a metterci in discussione, disponibili al mutamento, ma nel rispetto dei fondamenti della tradizione. La creatività e la cultura del passato contro la monotonia e la mediocrità del presente. La ricerca del gusto puro e semplice di ogni prodotto: il traguardo, il fine ultimo.”

2004 - Giacomo Mojoli – SlowCooking

MERCATINI, PERCORSI E LABORATORI ENO-GASTRONOMICI

In collaborazione con Silvia Tropea Montagnosi di Slow Food e l’Associazione SlowCooking, dopo un lungo lavoro di ideazione di questo articolato progetto sono stati individuati una lunga serie di incontri e attività didattiche legate alla cultura enogastronomica del territorio bergamasco e non solo. Con la ferma convinzione dell’importanza del piacere e insieme del valore culturale, sociale, nutrizionale e ambientale di ciò che mangiamo, attraverso questo progetto, verrà promosso il piacere del cibo, la riscoperta del convivio, la consapevolezza nelle scelte d’acquisto, il rispetto delle stagioni e la valorizzazione delle diversità dei sapori e dei luoghi. Ogni appuntamento sarà una ghiotta opportunità per avvicinare il grande pubblico all’educazione alimentare e del gusto. Giocando con i sensi e dando spazio alla creatività si assapora il piacere di saperne di più. Ogni percorso sarà articolato in diverse tappe, a seconda dell’età delle persone a cui si rivolge e della tipologia di attività proposta.

Gli interventi avranno carattere di laboratorio e si possono suddividere in:

LABORATORI DI DEGUSTAZIONE con la guida del produttore o di un esperto si darà l’opportunità di assaggiare e confrontare diverse tipologie di un prodotto per coglierne ad esempio le caratteristiche organolettiche, oppure le differenze tra le stagionature, o ancora le differenze qualitative.

LABORATORI ATTIVI con la guida di un esperto i partecipanti saranno invitati a mettersi in gioco cucinando, preparando un piatto o un prodotto trasformato.

In occasione dei laboratori di degustazione, ma anche a scadenze stabilite, sarà invitato un produttore principalmente della bergamasca per presentare la propria attività e far degustare i propri prodotti.

IL MONDO DELLA BIRRA

Il tema sotteso alle iniziative dal Birrificio Indipendente Elav è il bere consapevole. La rassegna sarà composta da una serie di appuntamenti dedicati a laboratori, convegni, attività ludiche e degustazioni guidate dai produttori.

INDOVINA CHI C'E' ALLE SPINE - A partire da metà Giugno fino a fine Agosto verranno ospitate al banco birra del "Birrificio Indipendente Elav" birre artigianali a rotazione di produttori italiani e stranieri. La presentazione delle birre ospiti avverrà sempre di sabato, a partire da sabato 13 giugno e a seguire rimarranno in mescita in loco per le 2 settimane seguenti. Alla presentazione parteciperà anche il mastro birraio o un rappresentante del birrificio ospite che nella giornata di domenica terrà un seminario/incontro aperto al pubblico, da svolgersi possibilmente nella sala conferenze del Chiostro.

INCONTRI CON GLI ESPERTI - In continuità con i seminari birrai, verranno organizzati alcuni incontri con tecnici ed esperti per approfondire tematiche legate all'agricoltura biologica, alla coltivazione del luppolo, ad approfondimenti in ambito chimico-biologico legati alla produzione di birra.

SUNDAY HOPPY SUNDAY - Ogni domenica dal pomeriggio appuntamento con le "leggere", le birre a bassa gradazione alcolica per prepararsi con moderazione al lunedì mattina.

TOUR DELLA BIRRA - A partire dal Monastero di Astino si organizzeranno tour a tema con guide certificate. Per le vie dei colli e di Città Alta si andrà alla ricerca delle poco conosciute ma molto intriganti tracce di birra rinvenibili sia in ambito artistico che iconografico in molti luoghi all'interno delle Mura, per poi finire con una degustazione di qualche specialità presso il Monastero.

LUPPOLO IN FABULA - Rassegna per giovani esploratori che prevede letture anche musicate di favole per bambini nel vicino luppoletto Elav. Nei mesi di giugno e luglio la domenica pomeriggio grandi e piccini sono invitati a questo simpatico giro nei campi per ascoltare favole di lupi e luppoli.

PASSEGGIATE NOTTURNE NEL LUPPOLETO - Durante qualche notte di luna piena i Luppola Elav porteranno piccoli gruppi di curiosi in un tour notturno nei campi per un brindisi sotto le stelle.

DEGUSTAZIONE FORMAGGI E BIRRA A CURA DELL'ONAF: Verranno degustati alcuni formaggi in abbinamento a birre artigianali, dimostrando come il prodotto birra sia particolarmente adatto ad esaltare il gusto di alcuni formaggi.



IL MONDO DEL VINO

In collaborazione con Gian Arturo Rota del progetto Casa Veronelli e con il Seminario Permanente Luigi Veronelli, saranno organizzati una serie di incontri, degustazioni e banchi d'assaggio dedicati alla conoscenza del mondo del Vino e di uno dei suoi più importanti protagonisti.

IL MAIS BERGAMASCO

In collaborazione con Paolo Valoti dell'unità di Ricerca della Maiscoltura saranno organizzate attività didattiche e culturali sul tema dei mais autoctoni come il Rostrato Rosso di Rovetta, il Nostrano dell'Isola, lo Spinato di Gandino, i quali saranno, inoltre, costantemente utilizzati e promossi nella proposta gastronomica degli spazi cottura.

IL MERCATINO

In collaborazione con l'Ass. SlowCooking, Slow Food Bergamo e l'Associazione degli Agricoltori della Val d'Astino, l'obiettivo è quello di realizzare un appuntamento fisso settimanale con il mercatino dei produttori del territorio all'interno del complesso del Monastero di Astino.

GLI INCONTRI GASTRONOMICI E I FORMAGGI BERGAMASCHI

In collaborazione con Silvia Tropea Montagnosi di Slow Food, Francesco Maroni della Latteria Sociale di Branzi e l'ONAF, saranno organizzati diversi laboratori e degustazioni a tema sul mondo gastronomico Bergamasco del presente e del passato.

Questi sono alcuni dei temi che saranno affrontati e sviluppati:

- *De Casoncello*. Storia e ricette.
- *Non solo polenta*: "tutti" i possibili impieghi del mais in cucina: dall'antipasto al dolce. Ogni mais ha il suo piatto.
- *Il mais che unisce*: i diversi utilizzi del mais nel mondo. Solo noi ne facciamo polenta.
- *I formaggi Principi delle Valli Orobiche*
- *La cucina dei conventi*
- *Biodiversità*, le verdure della Valle della biodiversità
- *Polpette*: mangiamocene tutte
- *I migliori piatti degli ultimi 1000 anni*: la cucina nel corso dei secoli
- *Quando ad Astino si pescavano i gamberi di fiume e i pesci*: acque dolci e buone
- *Salumi cotti e crudi*
- *Riso e risotti*
- *Cene con passeggiata tra i prodotti di Astino* e poi ... mettiamoli tutti nel piatto! Esempi: erbe aromatiche e piatti; la sbresa cos'è? Storie di olio, di ulivi e di frantoi bergamaschi; parüc e cornagì: le erbe spontanee.
- *I fiadoni di Astino*



Vengono individuate due aree nello spazio del Monastero:

IL CHIOSTRO

LE CANTINE E IL DEHORS

IL CHIOSTRO

L'area del Chiostro, più istituzionale, sarà un'area di accoglienza aperta al pubblico dalle 10 alle 20 con possibilità d'accesso ai seguenti spazi e servizi:

2 AREE ESPOSITIVE _ a rotazione ospiteranno esposizioni, mostre e convegni.

L'Area mostre diventerà cuore e fulcro delle attività diurne, verrà pubblicizzata in contesti specializzati e promossa anche attraverso le visite guidate che verranno realizzate in collaborazione con le Guide Turistiche locali e con l'Orto Botanico.

INFO-POINT/BOOKSHOP – Dove verranno promossi gli eventi, date, informazioni generali sul Monastero o specifiche su eventi, prese prenotazioni o richieste, distribuito il materiale informativo. Annesso un piccolo shop con pubblicazioni artistiche e culturali relative al territorio bergamasco, nonché pubblicazioni di carattere enogastronomico e vendita di alcuni prodotti da scaffale legati al territorio.

RISTORO DEL PORTICO – Offerta di un piccolo servizio ristoro anche durante gli orari di chiusura delle Cantine. Nell'area del Chiostro saranno altresì organizzati eventi più istituzionali quali concerti di musica classica, eventi a numero chiuso, su prenotazione o a pagamento, quali spettacoli di teatro o di arte contemporanea.



LE CANTINE ED IL DEHORS

Le Cantine e il Dehors, che apriranno dalle 18 alle 24 da martedì a venerdì e dalle 11 alle 24 il sabato e la domenica; saranno dedicate alla somministrazione con:

“TAVERNA DEL MONASTERO” con “cibo da strada” nella parte iniziale delle cantine

BANCO VINI E BIRRE ARTIGIANALI nella seconda parte delle cantine

SEDUTE E TAVOLI nella sala delle pietre e lungo i corridoi





SPAZIO ESTERNO con tavoli e sedute 2/3 piccoli spazi di somministrazione cibo e bevande, zone relax sul prato



SPORT, BENESSERE NEL PARCO ED ATTIVITÀ RICREATIVE E SPORT

VISITE GUIDATE ORGANIZZATE IN COLLABORAZIONE CON L'ASSOCIAZIONE GUIDE TURISTICHE DI BERGAMO E GRUPPO ARCHEOLOGICO BERGAMASCO

Visite sia dentro che intorno al Monastero.

Università ANTEAS Bergamo e Treviglio – Ass.ne Anziani e Pensionati di Alzano Lombardo. Una serie di visite guidate nella chiesa e nel complesso monastico per far conoscere lo straordinario patrimonio del luogo.

EVENTI IN COLLABORAZIONE CON L' "ORTO BOTANICO DI BERGAMO – LA VALLE DELLA BIODIVERSITÀ"

Visite guidate e attività in tandem per “educare alla sostenibilità e contribuire ad armonizzare Uomo, Agricoltura, Natura”.



Maggio – Orto Botanico - C.na Mulino – Attività didattica. Incontri con esperti



SERATE IN COLLABORAZIONE CON L'OSSERVATORIO ASTRONOMICO "LA TORRE DEL SOLE"

Laboratorio di astronomia sul campo affascinante e prodigo di emozioni, dedicato all'osservazione dei corpi celesti della notte attraverso potenti telescopi ottici mobili che vengono trasportati ed installati direttamente nel Monastero. Accostate lo sguardo al telescopio e ammirate i tenui ricami delle nebulose, i dettagli delle superfici planetarie, pilotate voi stessi lo strumento sorvolando la silenziosa superficie lunare e fate rotta verso i più brillanti tesori della Via Lattea: non vi trovate al planetario, qui lo spettacolo non è una proiezione, ma è dal vivo: direttamente annegato nei vostri occhi. Esperienze da realizzare: presentazione della volta celeste e lettura ad occhio nudo del cielo per illustrare forma ed estensione delle costellazioni, spiegare le apparenze degli astri e i contenuti principali della geografia astronomica. Distinguere a occhio nudo i pianeti dalle stelle, imparare a stimare le distanze angolari, paragonare i diversi colori delle stelle e la loro luminosità. Elementi di orientamento astronomico, riferimenti di mitologia celeste. Osservazione diretta ed individuale attraverso i telescopi degli oggetti celesti più caratteristici visibili nella serata prescelta: Luna, pianeti, stelle colorate e stelle doppie, nebulose gassose, ammassi stellari, residui di supernova e galassie.



PASSEGGIATE NEL BOSCO

A partire dal Monastero verranno consigliate passeggiate nei dintorni, nei campi circostanti e nel bosco.



COLLABORAZIONE CON SPIA GAME PER L'EVENTO OROBIE ULTRATRAIL

Durante l'Orobie Ultratrail verrà creata una tappa o un evento di chiusura presso il Monastero.

AFFITTO BICI E BICI ELETTRICHE

Durante il week-end verrà allestito servizio di noleggio biciclette per gite nei dintorni.



ALLA SCOPERTA DELLA VAL D'ASTINO E DEI COLLI DI BERGAMO

Itinerari e passeggiate organizzate in collaborazione con il CAI Bergamo.

Tutte le attività ricreative avranno come spunto il rispetto per l'ambiente circostante, che verrà promosso con mezzi di informazione anche nello spazio del Monastero; la raccolta differenziata nonché la pulizia del luogo, sarà portata avanti con fermezza per educare anche il pubblico al rispetto del luogo.

ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE

Le Cantine e il Dehors saranno il cuore dell'attività legata alla somministrazione di alimenti e bevande nonché alle attività didattiche e culturali sul mondo dell'enogastronomia.



Nelle Cantine, sarà installato un lungo bancone per la somministrazione di Vini e Birre e spazi cottura per la preparazione del cibo:

IL VINO la selezione dei vini, avrà un taglio squisitamente territoriale con, altresì, la presenza delle referenze più rappresentative sul territorio italiano ed estero caratterizzate da un'etica di produzione di vini autentici e una da una spiccata vocazione alla tutela ed al rispetto dell'ambiente.

LA BIRRA saranno proposte le Birre del birrificio Bergamasco Elav che ad Astino è presente anche con la propria azienda agricola impegnata in una delle rare coltivazioni di luppolo presenti in Italia. Elav inoltre, selezionerà le migliori birre dei migliori birrifici del territorio, da affiancare alla propria proposta.

IL CIBO gli spazi cottura saranno attrezzati per la preparazione dei piatti che andranno a comporre la proposta gastronomica della Taverna del Monastero che sarà caratterizzata da una imprescindibile connessione con il territorio. La cucina della Taverna del Monastero oltre a proporre alcune tra le più tipiche ricette della tradizione, strizzerà l'occhio al "Cibo da Strada" con proposte gastronomiche dal taglio più innovativo e sperimentale, al fine di proporre alcune delle eccellenze del nostro territorio con una veste più moderna ed accattivante come i formaggi delle nostre Valli, i Salumi locali, le varietà autoctone di Mais e tutti i prodotti delle nuove micro realtà agricole che con grande passione e competenza stanno recuperando e rivalutando i terreni agricoli bergamaschi con le loro produzioni.

L'obiettivo sarà quello di avvicinare l'utenza ad una consapevolezza maggiore circa le grandi potenzialità agricole dei produttori bergamaschi nonché ad una maggiore conoscenza delle preziose eccellenze del nostro territorio.

La "Sala delle Botti" sarà dedicata ad un Ristorante Tematico con l'allestimento di una cucina dedicata. Il Ristorante sarà attivo solo in occasione delle serate "Gourmet" tematiche che saranno organizzate in collaborazione con i più grandi Chef Lombardi e con gli Chef del circuito SlowCooking.



IL PARCO, IL RISPETTO PER L'AMBIENTE E L'IMPEGNO SOCIALE

L'intenzione è quella di rendere la struttura non solo un contenitore di attività ma bensì un mezzo per sensibilizzare gli utenti ad un edificante e rispettoso rapporto con l'ambiente.

Per sensibilizzare gli utenti verranno stabilite (in linea con la normativa vigente nei parchi cittadini) delle regole ben precise da rispettare, rese pubbliche con dei cartelloni all'interno del Monastero.

La gestione della struttura verrà organizzata nell'ottica di uno sviluppo sostenibile, intesa come una forma di gestione atta a preservare la qualità e la quantità del patrimonio e delle risorse naturali. L'obiettivo che si vuole raggiungere è l'utilizzo intelligente e non lo sfruttamento delle risorse del Monastero di Astino, quindi mantenere l'equilibrio tra la creazione di un contesto antropizzato e frequentato settimanalmente da migliaia di utenti e il mantenimento, la valorizzazione ed il rispetto del patrimonio storico ed artistico che il Monastero di Astino rappresenta.

Meticolosa sarà l'attenzione alla raccolta dei rifiuti con diversi punti di raccolta differenziata in tutti i siti di somministrazione.



STRATEGIE DI AVVIO DEL SERVIZIO, STRATEGIE COMUNICATIVE

LA COMUNICAZIONE

Per la presentazione di apertura del Monastero sarà prevista una promozione che vedrà coinvolti i maggiori organi di stampa, radio, web e tv locali. Andrà poi ad articolarsi sulla rete cittadina e della provincia con i seguenti mezzi di comunicazione:

- LA PAGINA FACEBOOK DEDICATA
- IL SITO WEB DEDICATO
- COSTANTE COMUNICAZIONE AI PRINCIPALI NEWS WEBSITES LOCALI (BERGAMONEWS, L'ECO DI BERGAMO ETC.) DELLE INIZIATIVE SVOLTE
- COSTANTE COMUNICAZIONE AI PRINCIPALI ORGANI DI STAMPA LOCALI DELLE INIZIATIVE SVOLTE
- REALIZZAZIONE DI PIEGHEVOLI INFORMATIVI CIRCA LE ATTIVITA' SVOLTE

ETICA DELLA SOMMINISTRAZIONE E DEL DIVERTIMENTO

Da anni i soggetti coinvolti nel progetto, lavorano nel settore degli eventi, della ristorazione, delle grandi manifestazioni concertistiche nonché di eventi di aggregazione in genere.

Hanno acquisito nel tempo una profonda sensibilità nel comprendere e gestire le dinamiche legate alla sfera dei comportamenti che i giovani hanno verso le attività di svago ed il rapporto con l'alcol.

Purtroppo le campagne informative istituzionali sui rischi legati all'abuso di alcol sono spesso poco incisive, palesando inoltre evidenti difficoltà nel coinvolgere in modo attivo e determinato i gestori di locali che sono quelli che hanno il diretto contatto con i giovani. La sfida sarà quella di educare in modo efficace gli utenti ad un consumo davvero consapevole delle bevande alcoliche attraverso una sensibilizzazione costante legata ai rischi connessi sia all'abuso di alcol sia alla guida in stato di ebbrezza.

A vigilare sui comportamenti degli utenti, sarà previsto un servizio d'ordine in possesso dei requisiti necessari all'esercizio del ruolo. Il numero degli operatori sarà definito in base alle reali esigenze sia dell'ordinaria attività dell'esercizio sia in presenza di eventi che prevedano un maggiore afflusso di utenza. Particolare attenzione sarà posta in merito alla prevenzione e gestione degli atteggiamenti che possano arrecare disturbo alla quiete delle strutture abitative circostanti e che possano compromettere il decoro e l'integrità delle strutture del parco e dell'area circostante.

CRITERI E MODALITÀ DI ACCESSO AL SERVIZIO ORARI E DURATA DELLA MANIFESTAZIONE

Tutti i servizi e le attività organizzate e promosse saranno accessibili da chiunque e gratuitamente tranne ove specificato, sarà comunque sempre garantito il libero accesso all'area Dehors.

Durante i fine settimana, sarà garantito un servizio bus-navetta gratuito dal parcheggio della Croce Rossa a Loreto e il Monastero di Astino.

Lo spazio sarà allestito ed arredato secondo i criteri più adeguati alla tipologia dei servizi offerti.

L'inizio delle attività è previsto per la metà di Maggio con termine a Settembre.

Si prevede, nel mese di Settembre, di mantenere le attività esclusivamente nel fine settimana con eventuali aperture infrasettimanali in occasione di eventuali eventi speciali.

Orari Chiostro:

- tutti i giorni dalle 10.00 alle 20.00/22.00

Orari Cantine e Dehors:

- da Martedì a Venerdì dalle ore 18.00 alle ore 24.00
- Sabato e Domenica dalle ore 11.00 alle ore 24.00

SOGGETTI COINVOLTI:

Fondazione MIA - Conservatorio "G. Donizetti" – Comune di Bergamo Orto Botanico "La Valle della biodiversità" - ACLI Bergamo Moltefedisottolostessocielo – Associazione Vivere Longuelo – Associazione Noesis - SLOW FOOD Bergamo – Ass. SLOWCOOKING — CAI Bergamo Paolo Valoti - Progetto FORME - CRA-MAC (Unità di ricerca nella Maiscultura) Paolo Valoti – Progetto Casa Veronelli Gian Arturo Rota – Seminario permanente Luigi Veronelli – Associazione degli Agricoltori della Valle d'Astino.

Eventuali soggetti coinvolgibili: Comunità Botteghe di Città Alta – Guide Turistiche di Città Alta – Gruppo Archeologico Bergamasco – Parco Astronomico La Torre del Sole – Spia Game, organizzatore di orobie Ultra Trail – ONAF (Organizzazione Nazionale assaggiatore formaggi)

Nelle settimane precedenti l'inizio delle attività sarà creata una sezione della pagina web ufficiale della manifestazione, come anche una pagina sul social network Facebook, dedicata alla raccolta di progetti ed iniziative inerenti al tema di Astino 2016 che possano arricchire ed impreziosire il calendario degli eventi proposti nell'arco dell'estate.

COLLABORAZIONI EVENTUALI

Qualora si dovesse presentare l'eventualità, sono previste, compatibilmente con le linee programmatiche del presente progetto, collaborazione con eventuali altri soggetti proponenti.

GESTORI per il periodo maggio-settembre 2016

La Marianna - Largo Colle Aperto, 4 Bergamo

Luogo storico cittadino per eccellenza con la produzione di pasticceria fresca e ristorazione che oggi comprende diversi punti di vendita

Da Mimmo – Via Colleoni, 17 – Bergamo

Ristorante Pizzeria con gestione diretta a presidio familiare da sempre legato al territorio di Città Alta - partecipa a eventi, sostiene alcune attività culturali valorizza i prodotti locali con particolare attenzione a quelli da presidiare per custodire la tradizione

Birrificio Indipendente Elav – Via Autieri d'Italia 268 Comun Nuovo (BG)

Nasce nel 2010 ed in cinque anni è diventato una realtà di livello nazionale ed internazionale capace di conciliare la grande richiesta di birra in Italia e all'estero con il lavoro esclusivamente artigianale. Nel 2014 nasce la Società Agricola Elav dove vengono coltivate 5 varietà di luppoli, 2 ettari di terreno sorgono nel territorio della Valle d'Astino. Con entrambe le due Società sono stati realizzati molti progetti quali S. Agostino 2007 e 2014, Bando Bergamo estate 2010, Astino Expo 2015.

STAGIONE AUTUNNO-INVERNO 2016/2017

Sarà garantita l'apertura nei giorni di sabato e di domenica per le visite al complesso monumentale, compresa la Chiesa del Santo Sepolcro, ove verrà celebrata ogni domenica la S. Messa. Verranno inoltre svolte altre attività culturali che ci si riserva di organizzare, fra le quali alcune mostre, con apertura in linea di massima nei fine settimana o nelle date in cui si svolgeranno iniziative singole.

PROSSIMA STAGIONE PRIMAVERA-ESTATE 2017

Sarà organizzata una stagione culturale con annessa ed accessoria attività di somministrazione, con un programma di attività sostanzialmente in linea con quello di quest'anno

Bergamo 17 maggio 2016

Il Presidente
Fabio Bombardieri