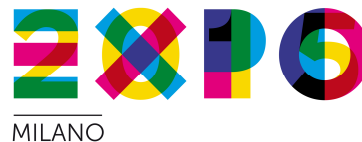




PROVINCIA DI BERGAMO



BANDO DI PREMIAZIONE "I GIOVANI E L'EXPO"
II EDIZIONE - 19 Ottobre 2012

PROGETTI VINCITORI

I Premio

Flavia Pellegrinelli	Per il progetto "EXPO a Tavola"
<p>Il progetto consiste nella realizzazione di alcuni modelli di tovaglette che verrebbero proposte in mense, <i>fast food</i> e ristoranti. Per diffondere utili informazioni, su di esse sarebbero riportati i temi dell'Expo, informazioni sulla corretta alimentazione, oltre che alcune informazioni su "Bergamo e cibo".</p> <p>Le informazioni contenute nelle Tovaglette sono pensate avendo riguardo a specifici target di destinatari. I "messaggi" sono anche pensati e studiati avendo di mira il tempo sufficiente e necessario per consumare un pasto: si tratta dunque di testi brevi, efficaci e immediati.</p>	

II Premio

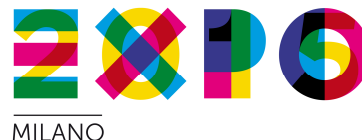
Veronica Teocchi Valeria Teocchi	Per il progetto "I.TA.MA. - LA TERRA CHE PRODUCE"
<p>Il progetto consiste nel recupero e valorizzazione di una fornace sita nel comune di Madone. Luogo-simbolo da oltre un secolo, la fornace si porrebbe come "scricigno" della memoria collettiva e testimone di valori sociali degni di essere trasmessi.</p> <p>Nella fornace recuperata verrebbe realizzato un istituto tecnico agrario e un centro di ricerca agro-alimentare, con la previsione di orti e serre per le coltivazioni sperimentali, nonché spazi espositivi, così da rendere i temi dell'Expo 2015, oggetto di studi scientifici.</p>	

III Premio

Cristina Medici	Per il progetto "ROND EXPO" Rotatorie per la vita e l'ambiente
<p>Il progetto propone quattro diverse ipotetiche vie di ri-utilizzo di risorse naturali rinnovabili, applicate in aree normalmente non utilizzate, come le rotatorie.</p> <p>In particolare vi sono le rotatorie d'arte (con opere d'arte all'interno), d'acqua (fontane realizzate con il recupero delle acque piovane), di terra (contenenti giardini), solari (per la produzione di energia termica, solare), d'aria (per produrre energia eolica).</p> <p>Il ricavato delle energie prodotte sarebbe donato per scopi benefici o riutilizzato per investimenti pubblici.</p> <p>Si propone la presentazione all'expo 2015, come tentativo di investire nel rispetto del pianeta e della vita.</p>	



PROVINCIA DI BERGAMO



III Premio

Giacomo Santini	Per il progetto "BERGAMOPOLI: UNA PROVINCIA VERSO L'EXPO"
<p>Il progetto consiste nella predisposizione del classico gioco "Monopoli", in modo da valorizzare il binomio Expo e Bergamo.</p> <p>L'obiettivo è di far comprendere le linee guida dell'expo anche ad un pubblico di giovani e giovanissimi.</p> <p>Tutto del gioco, dagli "imprevisti" e "possibilità", agli alberghi, alle stazioni, è riletto e riproposto in chiave locale e guardando all'Expo. Ad esempio, al posto degli alberghi, ci sono i banchetti del mercato e gli agriturismi, al posto delle stazioni, vi sono le grandi infrastrutture (Pedemontana, Bre.be.mi, etc.). Le stesse banconote vedono la rappresentazione grafica delle bellezze di città alta.</p>	

Finalista

Marco Belotti Marta Bettinelli Giulia Ghezzi	Per il progetto "PERCORSI" Come trasformare un esemplare unico di architettura industriale in una cattedrale ecologica
<p>Il progetto ha come titolo "pErCorsi", scritto in modo da far risaltare la parola "Eco".</p> <p>L'obiettivo è, infatti, di pensare ad un recupero della struttura dell'Ex Cementificio Italcementi di Alzano Lombardo, nella prospettiva dell'Expo, salvaguardando gli aspetti dell'ecompatibilità.</p> <p>Si prevede di recuperare la struttura creando sale conferenze per eventi Expo, ma anche spazi da adibire al noleggio di veicoli ecologici (biciclette, ma anche auto elettriche).</p> <p>Sono poi ipotizzati itinerari "verdi" che partono da Alzano Lombardo, alla scoperta della Valle Seriana.</p> <p>Il progetto è integrato da un fac-simile di brochure per la promozione dell'iniziativa.</p>	

Finalista

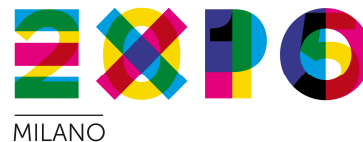
Marzia Bonalumi Michelle Pereni Giulia Valsecchi	Per il progetto "BERGAMO CARD"
<p>Il progetto consiste nella realizzazione di una "Card" per i turisti che vorranno visitare Bergamo, in occasione dell'Expo.</p> <p>Sono previsti alcuni itinerari che "guidano" alla scoperta della Provincia. È previsto il coordinamento fra le aziende che erogano servizi di trasporto, nonché con i Comuni di Milano e Bergamo.</p> <p>La card darebbe accesso ai musei e prevede sconti e convenzioni con esercizi commerciali.</p> <p>L'obiettivo dichiarato è di convincere il turista che non ha programmato nel dettaglio la propria permanenza all'expo 2015, a soggiornare a Bergamo, apprezzandone le bellezze storico-artistiche.</p>	

Finalista

Marco Invernici Alberto P. Sicuso Dan Vavassori	Per il progetto "ENOVETRINE" Il Vino Si Fa Bello
<p>Il progetto consiste nella progettazione di un edificio che sia al tempo stesso un b&b e un centro</p>	



PROVINCIA DI BERGAMO



di divulgazione e conoscenza.

Questo intende porsi quale "cornice" che permetta al visitatore di apprezzare al meglio il prodotto esposto.

L'edificio, che si propone quale rivisitazione in chiave moderna della cascina bergamasca, ospiterebbe anche una sala espositiva e una "vetrina" in cui sarebbero esposti i prodotti tipici della tradizione bergamasca, fra cui il vino. Di qui l'espressione "il vino si fa bello".

Sono inoltre previste visite alle cantine della zona.

Finalista

Marta Soligo

**Per il progetto
"BERGAMUSEO DEI SAPORI"**

Il progetto prevede un museo che guidi i visitatori alla conoscenza dei piatti tipici.

Dietro le cornici, invece delle "solite" opere d'arte, saranno collocati cuochi professionisti o studenti degli istituti alberghieri, che spiegheranno le modalità di preparazione delle specialità locali, raccontando aneddoti e narrazioni tradizionali.

Il museo accoglierà eventi e uno spazio *sommelier*, nonché un *foodshop* per acquistare prodotti tipici e un BARgamo (acronimo di BAR e Bergamo). Infine, scaricando un'applicazione si potranno avere le ricette e conoscere in tempo reale le novità del museo.

Finalista

Giacomo Viggiani

**Per il progetto
"BIODISTRETTO BERGAMO"**

Il progetto mira, da un lato, a creare un nuovo modello di produzione ecosostenibile e "verde" e dall'altro a ripensare la filiera alimentare in modo da favorire i prodotti stagionali e autoctoni e a creare un rapporto diretto fra produttore e consumatore.

Lo strumento viene individuato nel Bio-distretto, modello di sviluppo caratterizzato dal coinvolgimento delle comunità locali e da una progettualità fortemente partecipativa. Grande importanza è data alla salvaguardia delle risorse, al rispetto dell'ambiente, al benessere animale e alla salute del consumatore, nel tentativo di indirizzare in senso ecologico i comportamenti dei produttori e dei cittadini.

Vengono indicati i prodotti - quali miele, patata di Martinengo, scarola di Bergamo, olio, Formaggi, dolci, Valcalepio, salumi - e pensata quale attività correlata quella dei bio-sentieri.

Finalista

**Classe IV ALF, Liceo
Scientifico Mairone
da Ponte**

**Per il progetto
"POLENTA SCARTA E ADDENTA"**

Il progetto propone la polenta, alimento tipico della tradizione orobica, porzionata e confezionata, poco condita, per essere "addentata" in qualsiasi momento della giornata, al posto di poco salutari snack.

Il messaggio-chiave è che l'educazione alimentare può migliorare gli stili di vita e identificare una cultura: in quest'ottica il progetto vuole restituire ai giovani i valori essenziali della vita, insegnando loro ad apprezzare i prodotti tipici del proprio territorio.