COMUNICATO STAMPA

**CON LA CAMPIONARIA TORNA LA “FIERA DELLE FIERE” DI PROMOBERG**

*Sui 17mila metri quadrati della Fiera di Bergamo dedicati alla 41a edizione della manifestazione di Promoberg con il maggior numero di settori merceologici (una quarantina), dal 30 settembre al 3 ottobre protagonisti 205 espositori giunti da 15 regioni e 6 nazioni straniere. Confermato l’ingresso gratuito per sostenere le imprese e il pubblico. Alla ricca parte espositiva con migliaia di proposte, tra prodotti e servizi, si sommano come sempre gli eventi collaterali, tra i quali spicca quest’anno il debutto in Fiera di “Mattoncini a Bergamo”, evento organizzato da La Città del Mattoncino con il supporto di LEGO Italia e Warner Bross TTGAMES: opere uniche realizzate dagli appassionati dei mattoncini Lego utilizzando 2,5 milioni di pezzi. E poi gli show cooking, i concorsi enogastronomici, FIERAmenteBIRRA dedicata alle birre artigianali con degustazioni gratuite (su prenotazione) e concorsi, l’Ecocafè, le castagnate, la fanfara dei bersaglieri, i cori dei bambini, la gara di taglio di prosciutto e formaggio, e poi tanto altro ancora; perché alla Campionaria il vero protagonista dell’evento è il pubblico, famiglie in testa.*

￼Dal 30 ottobre al 3 novembre 2019 la Fiera di Bergamo torna a ospitare la **Campionaria, la fiera del portfolio Promoberg che mette in vetrina il maggior numero di settori merceologici, una quarantina**. **La “fiera delle fiere” dell’ente orobico taglia il traguardo delle 41 edizioni e per festeggiare nel migliore dei modi la sua lunga storia, da anni ha introdotto l’ingresso gratuito.** Si può ben dire che, dal 1978 a oggi, passandosi il testimone tra diverse generazioni, tutta la Bergamasca è stata protagonista alla Campionaria. Tra gli stand, in quel sapiente mix tra i diversi settori economici creato dagli organizzatori, c’è la rappresentazione del nostro territorio, la storia che cambia, con nuove idee e tante innovazioni tecnologiche. **Nei suoi primi quattro decenni di storia,** **la Campionaria ha presentato il meglio della produzione e dei servizi alle imprese e alle famiglie, anticipando spesso nuove tendenze in grado di cambiare gli stili di vita al lavoro o tra le mura domestiche.** In una sorta di grande hub, la Campionaria è il luogo dove **s’incontrano le imprese e il grande pubblico, dove transitano e s’incrociano prodotti, servizi, esperienze e prospettive (nuove o diverse); dove internet è protagonista, ma senza dimenticare il valore aggiunto dato dal fattore umano, che qui fa ancora la differenza**: perché acquistare online Può essere conveniente, ma acquistare in negozio è gratificante. In linea con quanto attuato da anni, **l’organizzazione ha innalzato ulteriormente il livello qualitativo della Campionaria**, **individuando le imprese che più di altre sono in linea con le richieste del mercato; aggiornando nel contempo il calendario degli eventi collaterali, in modo che i visitatori possano passare piacevolmente una giornata in fiera, tra raccolta informazioni, confronti, una sosta enogastronomica, spettacoli e divertimento.** Per allestire al meglio la Campionaria, Promoberg ha avuto il sostegno di: **Credito Bergamasco Banco BPM, Camera di Commercio di Bergamo, UBI Banca.**

**I NUMERI DELLA 41a CAMPIONARIA E COME ORIENTARSI NELLA “FIERA DELLE FIERE”**

La Campionaria si estende su tutta la superfice al coperto della Fiera di Bergamo, per un totale di **17mila metri quadrati**. Interessati i **padiglioni A e B, la Galleria centrale e il padiglione B.est**. Quest’anno sono **205** le imprese che espongono (e vendono) in campionaria, in rappresentanza di **15** regioni italiane: dal Trentino Alto Adige alla Calabria, dal Veneto alla Sicilia, passando per Campania, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche, Piemonte, Puglia, Sardegna e Toscana. Per la Campionaria sono arrivate a Bergamo anche **9** imprese estere, provenienti da **6** nazioni straniere: Austria, Francia, Croazia, Spagna, Ecuador e Pakistan.

A livello di province, la rappresentativa più numerosa rimane come da tradizione quella di casa, con **111 imprese targate Bergamo**, seguita da quelle di Brescia (11) e Milano (9). Dieci le provincie lombarde rappresentate, per un totale di 145 imprese. Al secondo posto la regione Veneto (13 imprese), terza la Liguria (6). **Il 46% delle imprese proviene da fuori provincia; il 30% da fuori regione: dati che consentono ricadute positive per il nostro territorio.**

*“La Campionaria da oltre quarant’anni riunisce e promuove i diversi settori economici* – osserva Fabio Sannino, Presidente di Ente Fiera Promoberg -*, mettendo in vetrina il meglio della produzione e dei servizi e anticipando spesso le nuove tendenze, sia del mercato sia del grande pubblico. Il merito della manifestazione sta nella capacità di portare in fiera una “campionatura” molto ampia, di qualità e in linea con le rinnovate esigenze di una società in costante cambiamento. Inoltre, negli anni sono stati introdotti numerosi eventi collaterali, per dare alla manifestazione, e al pubblico, anche una parte più “spettacolare”. Cito in tal senso, quest’anno, la grande novità della città dei mattoncini, un evento in grado di emozionare piccoli e grandi. Inoltre, per facilitare la partecipazione di imprese e pubblico, composto per la stragrande maggioranza da famiglie, abbiamo introdotto da molti anni l’ingresso gratuito. Se osservassimo due foto, una scattata durante la prima edizione nel 1979, l’altra lo scorso anno* – prosegue Sannino -, *noteremmo subito quanto tutto è cambiato alla Campionaria, certamente in termini di prodotti, ma anche per quanto concerne l’allestimento e i temi proposti dalla manifestazione. Parlo ad esempio di quelli legati in generale a tutto ciò che riguarda l’innovazione, e poi, più nello specifico, la tutela ambientale, le energie alternative, la filiera enogastronomica certificata e di qualità, i servizi sempre più specializzati dedicati ai consumatori. Tutto ciò* – conclude Sannino - *fa sì che la Campionaria sia da sempre un appuntamento richiesto dalle imprese e molto amato dal pubblico”.*

**Girando tra gli stand allestiti nei padiglioni A, B e B.est, il pubblico ha solo l’imbarazzo della scelta.** Qualche esempio? Dai beni e servizi all’impresa e alla persona alle banche e associazioni varie; dall’artigianato alle energie rinnovabili, dai sistemi fotovoltaici e di sorveglianza al condizionamento e riscaldamento; dai prodotti e servizi per la casa all’abbigliamento; dal benessere per la persona all’arredamento. E tanto altro ancora.

**I PRINCIPALI EVENTI**

**GALLERIA CENTRALE**

**La grande novità è costituita dai 2,5 milioni di pezzi di “Mattoncini a Bergamo”,** l’evento organizzato da La Città del Mattoncino con il supporto di LEGO Italia e Warner Bross TTGAMES, per regalare a grandi e piccini cinque giorni d'autunno allegri e colorati. Per il suo debutto in Fiera, la Città del mattoncino ha scelto la Campionaria, da sempre un appuntamento di festa per migliaia di famiglie. Tra le protagoniste del nuovo evento, le miniature della flotta Costa Crociere. A partire da un’anteprima mondiale, **la riproduzione con mattoncini in scala 1:350 della Costa Smeralda**, la prima nave da crociera della compagnia italiana alimentata a LNG (gas naturale liquefatto), il combustibile fossile più “pulito” al mondo, ricostruita utilizzando **5.964 mattoncini**. Al suo fianco ci saranno altre quattro navi della flotta Costa – Costa Deliziosa, Costa Fortuna, Costa Favolosa, Costa Pacifica – sempre in scala 1:350, oltre al modellino di Costa Diadema in scala 1:100 (oltre 124.000 mattoncini), realizzato nel 2018 in omaggio ai 70 anni della compagnia; infine il Terminal Palacrociere di Savona (in scala 1:350, della misura di 150cm x 75cm, per un totale di circa 10.500 mattoncini), l’home port principale di Costa da dove partirà tutte le settimane Costa Smeralda. Ma sono davvero tanti i temi proposti da Mattoncini a Bergamo 2019 ai visitatori della Campionaria. Con i mattoncini sono stati riprodotti anche i mondi city, Star wars, winter village, western, super heroes, navi, bracci robotici, Harry Potter, battaglie medioevali, draghi, veicoli technic e omaggi ai film di Indiana Jones, alla trilogia di Ritorno al Futuro e all’Inferno di Dante. Sono inoltre allestite altre diverse aree giochi con migliaia di mattoncini colorati a disposizione di tutti per dare sfogo alla fantasia; Duplo con 2 piscinette piene di mattoncini per i più piccoli, prova dei Videogames LEGO, video con proiezione di cartoni LEGO, sala conferenze per scoprire i metodi LEGO SERIUSPL A Y, sessioni di LIVE BUILDING per assistere alla costruzione di un modello dal vivo, conferenze con espositori pronti a svelare alcuni segreti delle loro opere, intrattenimento del pubblico con animazioni e figure Cosplayer dei principali personaggi dei fumetti.

Sempre in Galleria Centrale, **due eventi musicali**

**Venerdì 1 novembre, dalle 15 alle 17, allegria in musica con l’esibizione della Fanfara dei Bersaglieri “Garibaldina” di Treviolo (Bg).** La Fanfara Bersaglieri “Garibaldina”, vanta una lunga e gloriosa tradizione nel panorama delle fanfare dell’Associazione Nazionale Bersaglieri (ANB). Nel suo genere è unica, e trae fondamento dalla storia del volontarismo bersaglieresco bergamasco.

**Sabato 2 novembre, dalle 17,** si esibiscono **l’Harmony Choir e il Piccolo Coro Armonia della Tpa Music di Bariano (Bg).**

**PADIGLIONE A**

**Grande attesa per gli eventi in programma nell’AREA SHOW COOKING.**

In linea con quanto presentato nelle scorse edizioni, anche quest’anno **la Campionaria presenta - mercoledì 30 Ottobre dalle ore 15 - tre concorsi dedicati ai futuri cuochi**. Promossi da Promoberg in collaborazione con l’Associazione Cuochi Bergamaschi e l’Azienda Agricola Salera, **hanno l’obiettivo di valorizzare, approfondire e migliorare la professionalità e la creatività degli allievi delle scuole Alberghiere del nostro territorio.** Ai due già di scena nelle scorse edizioni in memoria di **Alfredo Sonzogni** (docente dell’IPSSAR di Nembro e San Pellegrino Terme nonché fondatore dell’Associazione stessa), e di **Stefano Cardaci** (maître di grande esperienza che ha dato lustro e visibilità alla gastronomia bergamasca con maestria e attitudine all’ insegnamento della professionalità), si aggiunge quest’anno la prima edizione del concorso in memoria di **Roberto Benussi** (presidente dei cuochi bergamaschi scomparso nel novembre scorso). Venerdì 1 novembre la 9a edizione del Trofeo in memoria di **Fiorenzo Baroni** (promotore della cucina, della formazione e dell’associazionismo a Bergamo) riservato ai cuochi professionisti.

**13° Concorso gastronomico a caldo “Alfredo Sonzogni”.**

“Il Piatto della festa”: il coniglio in abbinamento ai formaggi dop del territorio bergamasco e ai prodotti dell’azienda agricola Salera. Il tema di concorso dovrà essere svolto a caldo ossia, la preparazione e la cottura, devono avvenire nei tempi e nei modi stabiliti dal regolamento. Ogni team concorrente avrà a disposizione 60 minuti per approntare il piatto. Il Team dovrà essere formato da 2 allievi di cucina provenienti dallo stesso istituto alberghiero. Il piatto, sarà un “piatto” in cui è obbligatorio inserire come elemento caratterizzante uno o più formaggi del territorio Bergamasco, e uno o più prodotti messi a disposizione dallo sponsor, a scelta del concorrente. Il “Piatto” potrà essere accompagnato da uno o più verdure, cotte o crude, cereali o patate.

**4° Concorso “Stefano Cardaci”.**

“Mise en place e servizio del piatto della festa”. Criteri di Valutazione Sala: Corretta mise en place (tavolo giuria) – mise en place del tavolo di servizio e Gueridon sala – Porzionatura – Eleganza del Servizio – La corretta esecuzione del servizio

**1° concorso tecnico/gastronomico “Roberto Benussi”.**

“Applicazione delle norme di HACCP/piano di autocontrollo”. Si richiede la stesura di un manuale in accompagnamento agli ingredienti e attrezzature, utilizzate dai concorrenti per l’esecuzione del piatto, comprese le fasi antecedenti la lavorazione, il trasporto e l’arrivo in sede di concorso.

**9° Trofeo “Fiorenzo Baroni” (riservato ai cuochi professionisti)**

Il concorso, dal tema “I colori del gusto”, si svolgerà a caldo, con un “paniere mistero”. La formula del concorso consente agli chef di confrontarsi in più manches per decretare il vincitore. Gli ingredienti sono forniti dall’organizzazione e riguardano esclusivamente prodotti della tradizione lombarda. Concorso promosso da federazione italiana cuochi, Associazione cuochi bergamaschi e Unione cuochi Regione Lombardia.

**Gara di taglio del prosciutto e del formaggio a cura del Gruppo gastronomi-salumieri Ascom Bg**

Domenica 3 novembre, dalle ore 16 alle 18.30, l’Area showcooking ospita una gara di taglio del prosciutto e del formaggio organizzata dal Gruppo gastronomi-salumieri di Ascom Confcommercio Bergamo. In una sorta di “Ok il peso è giusto”, i concorrenti dovranno avvicinarsi il più possibile al peso richiesto dai giudici. “In questa edizione - spiega Luca Bonicelli, presidente del Gruppo gastronomi-salumieri di Ascom Bergamo – abbiamo voluto mettere in mostra non tanto i prodotti ma le imprese e chi sta dietro al bancone: un’occasione per far conoscere ai cittadini la professionalità della nostra categoria. Oltre alla gara di taglio, un appuntamento tradizionale in Fiera, un nostro esperto dimostrerà come disossare un prosciutto crudo e non mancheremo di dispensare tanti altri consigli al pubblico”.

**Riepilogo degli appuntamenti nell’Area Show Cooking**

Mercoledì 30 Ottobre Ore 15.00 - Allievi in scena: Il Piatto della Domenica

1° trofeo Roberto Benussi - 13° Concorso Alfredo Sonzogni - 4° Concorso Stefano Cardaci

a cura di Associazione Cuochi Bergamaschi

Giovedì 31 Ottobre

Ore 18:00 - Un Aperitivo da Paura: Halloween Party con Bimby

a cura di Vorwerk Bimby

Venerdì 1 Novembre

Ore 10:00 - I colori del gusto - 9° Trofeo Fiorenzo Baroni

a cura di Associazione Cuochi Bergamaschi

Sabato 2 Novembre

Ore 15:00 - Cucinare con il Vapore

a cura di AEG e Rigamonti in Cucina

Domenica 3 Novembre

Ore 11:00 - Cerca, scegli e prova…a cucinare ci pensa Bimby

a cura di Vorwerk Bimby

Ore 15.00 - Disosso del prosciutto crudo e taglio del formaggio

Ore 16.00 – Gara di taglio prosciutto e formaggio

a cura di Ascom Gruppo Gastronomi e Salumieri

**Sensibilizzazione e solidarietà presso lo stand del Banco BPM - Credito Bergamasco, quest’anno dedicato alla sua partnership con A.I.R.C.**

Presso lo stand del Banco BPM - Credito Bergamasco, durante la Campionaria saranno offerti "I Cioccolatini della Ricerca AIRC", anticipando l'attività che, da lunedì 11 novembre, coinvolgerà 1.728 filiali di Banco BPM, a sostegno della carriera dei giovani talenti dell’oncologia italiana. Fondazione AIRC per la ricerca sul cancro e Banco BPM hanno stretto una partnership di grande valore e per i prossimi cinque anni saranno “insieme contro il cancro”. Banco BPM sarà a fianco di AIRC come partner istituzionale di raccolta fondi a sostegno della ricerca scientifica e di divulgazione della corretta informazione sulla prevenzione, la diagnosi e la cura del cancro. Questa partnership s’inserisce in una più ampia visione di responsabilità sociale di Banco BPM, sensibile a tutte quelle iniziative volte a creare valore sostenibile nel tempo e a promuovere lo sviluppo dei territori in cui opera.

**PADIGLIONE B**

Oltre alla ricca parte espositiva che comprende molte offerte commerciali di diversi settori merceologici, nel padiglione B torna anche quest’anno **L’Eco Café**, spazio per incontrare la redazione itinerante del quotidiano L’Eco di Bergamo. Ci si confronterà sui temi che stanno più a cuore al pubblico, tra una pausa caffè e la lettura del giornale.

Nel pad. B il pubblico potrà toccare con mano un must, ovvero il **settore auto**, con la partecipazione di alcune concessionarie per consentire agli appassionati delle quattroruote di osservare da vicino i veicoli e raccogliere tutte le informazioni utili sulle novità dei brand esposti.

**PADIGLIONE B.est**

**Nel padiglione B.est**, le occasioni migliori per il palato di migliaia di persone, grazie ai **quintali di ottimi prodotti sfornati in diretta nel laboratorio dell’Aspan**, l’Associazione Panificatori Artigiani della Provincia di Bergamo.

Saranno decine le tipologie di birre proposte dalla **quarta edizione di FIERAmenteBirra**, evento che promuove il consumo intelligente di birre speciali e birre artigianali di alta qualità. L’area ad alta fermentazione vede protagonisti una decina di micro-birrifici artigianali: A.R. BREWING di Nembro (Bg), BEBO Unconventional Craft Brewery di Barzesto di Schilpario (Bg), BIRRIFICIO ABBAZIA SAN BENEDETTO di Abbazia di Albino (Bg), BIRRIFICIO INDIPENDENTE ELAV di Comun Nuovo (Bg), BIRRIFICIO LEMINE di Almenno San Salvatore (Bg), BIRRIFICIO PROVVISORIO di La Cassa (To), BIRRIFICIO VIA PRIULA DI SAN PELLEGRINO TERME di San Pellegrino Terme (Bg), DOUBLE BEAR di Stezzano (Bg), LICOR DEI di Gessate (Mi), MASPY di Ponte San Pietro (Bg). ￼

All’interno di FIERAmenteBIRRA sarà possibile partecipare a **degustazioni guidate gratuite**. Il tour si svolge lungo quattro giornate (da giovedì 31 ottobre a domenica 3 novembre) e prevede quattro degustazioni guidate con biersommelier al giorno e **la partecipazione, sempre giornalmente, di un max di 40 persone**. **Iscrizioni: 0353230954 - email** [**campionaria@promoberg.it**](mailto:campionaria@promoberg.it). Previsto inoltre il concorso FIERAmente Buona: i visitatori possono votare la birra che più hanno gradito. Infine, una giuria di esperti giudicherà le birre in concorso premiando quelle che per loro sono le migliori tre.

Sempre nel Pad. B.est, divertimento assicurato con la coinvolgente **musica country**, l’ideale per ballare e divertirsi in compagnia.

In **Area Esterna, tornano le amatissime** **castagnate a cura del Gruppo Alpini della Celadina**: appuntamento da **venerdì 1 a domenica 3 novembre, dalle 15 alle 17.30.**

**SCHEDA TECNICA CAMPIONARIA 2019**

Apertura da mercoledì 30 ottobre a domenica 3 novembre 2019

Orari: mercoledì 30 e giovedì 31 ottobre 15.00 - 22.30;

venerdì 1 e sabato 2 novembre 10.00 - 22.30; domenica 3 novembre: 10.00 - 20.00

**Ticket manifestazione: Ingresso gratuito**. Parcheggio 3 euro (forfait giornaliero)

Organizzatori: Ente Fiera Promoberg

Info: www.campionaria-bergamo.it

Contatti: Ente Fiera Promoberg, c/o Fiera di Bergamo, via Lunga 24125 BERGAMO

Tel. + 39 035.3230911 - Fax + 39 035.3230966 - e-mail: campionaria@promoberg.it