



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DI BERGAMO



Bergamo 2.035  
A new urban concept



Harvard University  
Graduate School of Design

## REAL Cities - Bergamo 2.035 | Smart[er] Citizens

Università degli Studi di Bergamo  
&  
Graduate School of Design (GSD) Harvard University

000

### CONCEPTS RELEASE

Idee progettuali degli studenti – 10/06/2015

000

**Descrizione del programma di ricerca** - Il progetto *REAL Cities - Bergamo 2.035 | Smarter Citizens* è un accordo di collaborazione scientifica tra l'Università degli Studi di Bergamo e il Graduate School of Design (GSD) Harvard University. Prevede la collaborazione tra studenti, ricercatori e docenti e la reciproca mobilità di studenti dei diversi atenei.



La prospettiva di ricerca trova la sua motivazione nella volontà comune di indagare e analizzare i principali trend e scenari che caratterizzeranno il modello Smart City nei territori urbani e rurali dei prossimi decenni, individuare delle possibili soluzioni per sperimentarle in forma prototipale in laboratorio e, successivamente, come progetti pilota direttamente sul territorio bergamasco.

Tali idee progettuali, adeguatamente condivise con alcuni attori del territorio (imprese, organizzazioni, istituzioni) potranno avere una concreta applicazione e rappresentare esempi di attuazione pratica dei trend e dei modelli sopra descritti.

In questo anno di attività il programma si focalizza su due aree di indagine:

- 1) ***Zero Mile Manufacturing and Logistic***
- 2) ***Local Food System Mapping and Design***



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DI BERGAMO



Bergamo 2.035  
A new urban concept



Harvard University  
Graduate School of Design

# CONCEPTS

## N. 1

### “FeedMe Bergamo & Uncork”

Supporting the local economy and augmenting the traditional marketplace

**Tema: Local Food System Mapping and Design**

*a cura di Luca Cortinovis, Greta Facchetti, Davide Manetti, Kritika Dhandu, Alkistis Mavroei, Jake Rudin*

Il progetto ‘FeedMe Bergamo’ si pone come obiettivo quello di favorire un sistema alimentare locale rivitalizzato e diversificato che sostiene l’economia locale di Bergamo, e **rendere disponibile per i cittadini una vasta gamma di prodotti alimentari freschi e sani** che vengono prodotti in modo sostenibile nella nostra Provincia.

Il cibo è un argomento sfaccettato, che tocca diversi ambiti ed è di vitale importanza per ogni persona, rendendo decisioni politiche alimentari intrinsecamente complesse e contestate. A livello locale il vero valore aggiunto alla produzione, all’acquisto e al consumo di cibo è l’**incontro diretto fra produttore e consumatore**. Tuttavia, questa opportunità si limita a consumatori di nicchia e a ciò si aggiunge all’impossibilità del produttore di seguire contemporaneamente sia produzione che vendita diretta.

Il nostro progetto vuole aumentare la ricettività del grande pubblico ai prodotti locali e rendere più consapevole il consumatore medio. Per questa ragione, intendiamo **sviluppare una piattaforma intesa sia come community online e che come rete interconnessa dei mercati fisici ed enti coinvolti sul territorio**.

La piattaforma vuole creare una base utenti sensibile e attenta alla realtà dei prodotti locali, cercando di raggiungere anche coloro che ne erano esclusi volontariamente o meno. Gli utenti potranno ricercare i mercati vicini alla loro posizione, conoscere le associazioni/cooperative che li organizzano, i produttori stessi e i loro prodotti. In questo modo, l’alta frammentazione del sistema agro-alimentare di Bergamo viene ridotta notevolmente e favorisce maggiore affluenza ai mercati tramite inviti ad incontri diretti consumatore/produttore nei mercati. Tutto ciò, a sua volta, riporta fiducia nell’utilizzo della piattaforma da parte di entrambi i soggetti. Risvolti positivi sono l’educazione del consumatore al mangiare bene scegliendo i prodotti della nostra terra ed una maggiore integrazione di eventi culturali, sociali e di intrattenimento alla semplice vendita dei prodotti agricoli. Inoltre, la partecipazione diventa attiva grazie alla sezione ‘call for an event’, dove le single persone possono proporsi per gestire e partecipare ad eventi durante i mercati.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DI BERGAMO



**Bergamo 2.035**  
A new urban concept



Harvard University  
Graduate School of Design

I nostri colleghi della Graduate School of Design of Harvard hanno sviluppato una tecnologia in grado di coinvolgere le persone tramite un'esperienza interattiva su un prodotto locale di eccellenza, il vino. Tramite 'Uncork', gli utenti potranno sperimentare svariate tipologie di vino, e non solo. Durante l'evento di degustazione, luci, immagini, parole e suoni vengono proiettati e trasmessi a seconda del tipo di interazioni che nascono e come le persone rispondono al vino stesso. In questo modo il mercato non è un più solo un luogo di scambio di beni, ma anche un luogo di aggregazione sociale.

Feedback positivi sono stati raccolti dagli stakeholders locali (Mercato & Cittadinanza, Coldiretti e Confagricoltura), che riconoscono alte potenzialità di un sistema unificato per la gestione dei flussi informativi relativi alle proprie attività. In particolare, è stata posta l'attenzione sulla possibilità di sponsorizzare eventi attorno al mercato, così come la ricerca di una interazione attiva delle persone. Questi due elementi sono tasselli fondamentali per un mercato di successo. A tal proposito, l'evento Uncork è adattabile a differenti realtà e iniziative, come il museo del vino a Scanzo - che vede già interessati alcuni nostri colleghi (progetto Know What You Eat). L'adattabilità, la trasversalità e la sua forte impronta educativa rende il nostro progetto a tutti gli effetti un valore aggiunto al sistema locale del cibo bergamasco.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DI BERGAMO



Bergamo 2.035  
A new urban concept



Harvard University  
Graduate School of Design

## N. 2

### “ADOPT A CROP”

#### **Tema: Local Food System Mapping and Design**

a cura di Jessica Lecchi, Elena Panebianco, Elena Sommariva, Spyridon Ampanavos, Aziz Barbar, Tiffany Cheng, Yujie Hong

L’idea progettuale di “*Adopt a crop*” (adotta una coltivazione) nasce dal desiderio di aumentare la consapevolezza dei cittadini sull’importanza della provenienza del cibo che raggiunge le nostre tavole, attraverso l’avvicinamento tra produttore e consumatore, focalizzandoci sul principio di *prosumption*.

Per questo motivo, il progetto si propone di coinvolgere gli abitanti di Bergamo non soltanto nella produzione agricola negli orti urbani e nelle aziende agricole già esistenti, ma di offrire loro la possibilità di consumare tali prodotti in eventi che avranno luogo ad esempio creando “temporary restaurants” in edifici in disuso, in luoghi abbandonati o poco valorizzati della città.

Attraverso un’applicazione per smart-phone e un sito internet, tutti gli utenti potranno **monitorare il proprio raccolto** e trovare informazioni utili sui prodotti agricoli coltivati, sulla stagionalità dei prodotti e sulle modalità di coltivazione. Procedendo per step, il funzionamento della App prevede dapprima la scelta del prodotto, poi della location e dell’area; a questo punto, il raccolto è adottato. Il consumatore può così monitorarlo e seguirne lo sviluppo in ogni momento.

La città di Bergamo conosce già questo tipo di esperienza, che in passato non ha funzionato. Per questo motivo, ci proponiamo di analizzare quali sono state le problematiche che hanno impedito un coinvolgimento diretto dei cittadini nella coltivazione, in modo da individuare delle possibili soluzioni e la realizzazione del progetto.

L’idea del coinvolgimento poi, verrebbe ampliata ulteriormente per includere anche le scuole, in un processo educativo che vede la partecipazione di bambini e ragazzi.

Una seconda fase del progetto prevede la collaborazione fra i cittadini-produttori e lo scambio tra di essi dei prodotti coltivati, sempre nell’ottica della creazione di un **ruolo attivo** e diretto degli abitanti di Bergamo. In quest’ultima fase i prodotti verrebbero condivisi o venduti all’interno della comunità, reinventando il mercato attraverso la trasparenza del cibo, e promuovendo così il concetto di Kilometro Zero.

Unirsi a questa comunità significa diventare parte di un piano di riforma fai-da-te. Una riforma contro i fertilizzanti chimici, i pesticidi, e tutte le pratiche ambigue che garantiscono elevati profitti ai produttori. Adop-a-Crop significa un nuovo rapporto con il cibo, monitorandone la produzione e



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DI BERGAMO



**Bergamo 2.035**  
A new urban concept



Harvard University  
Graduate School of Design

consumando prodotti agricoli buoni e salutari; significa supportare la produzione locale e adottarne una oggi.

Esempi:

<http://comune-info.net/2014/01/niente-spreco-di-cibo/>

[http://www.appeso.org/?page\\_id=475](http://www.appeso.org/?page_id=475)

<http://ambientebio.it/il-ristorante-che-serve-gli-scarti-per-combattere-lo-spreco-alimentare/>

<http://www.italiachecambia.org/2015/04/orti-didattici-natura-cibo-genuino-si-imparano-a-scuola/>



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DI BERGAMO



Bergamo 2.035  
A new urban concept



Harvard University  
Graduate School of Design

## N. 3

### Sens-azione. Conosci ciò che mangi

#### Centri in rete per esperienze di consapevolezza alimentare

##### **Tema: Local Food System Mapping and Design**

a cura di Akshay Goyal, Giulia Mazzalupi, Rachel Moranis, Gianluca Ravanelli e Valeria Rossi.

**INTRODUZIONE** - Il nostro gruppo sta lavorando a un progetto sul **cibo locale** volto a valorizzare il sistema di produzione agricolo e alimentare bergamasco, sia dal punto di vista **turistico**, sia incentivando le buone pratiche di produzione. La nostra intenzione è di lavorare sulla **consapevolezza** dei cittadini riguardo la cultura dell'alimentazione.

**CONTENUTI DEL PROGETTO** - Il progetto è costituito da due sottoprogetti in stretta relazione tra loro: l'esperienza virtuale nella città, e l'esperienza reale sul territorio. Si tratta di due aspetti che si valorizzano vicendevolmente. È proprio nel dialogo di queste idee che si trova la forza del nostro progetto.

**Esperienza virtuale nella città: percorsi di consapevolezza** - Abbiamo immaginato la possibilità di raccogliere in **un centro (hub) nella città** un insieme di **percorsi sensoriali e conoscitivi** sul tema del cibo. L'idea è di portare il cittadino a recuperare sapori, profumi, sensazioni e ricordi attraverso i cinque sensi, nell'ottica di aiutarlo a educarsi alla sensibilità nel campo dell'alimentazione. Sopra la porta d'ingresso di questo centro si potrebbe scrivere "**Conosci ciò che mangi**".

Abbiamo pensato a dei percorsi dove si possano fare delle esperienze legate ad assaggi dei vari cibi della tradizione bergamasca, che si concludano con la proiezione di video che mostrino i vari aspetti delle catene di produzione che si nascondono dietro al piatto in tavola. Su questo piano l'obiettivo è di produrre esperienze significative e stimolanti.

Un altro obiettivo di questo centro nella città, oltre alle attività di risveglio della consapevolezza, è di offrire poi i **contatti** per portare il cittadino sul territorio, attraverso un network che colleghi la città alle realtà di produzione.

**Esperienza reale sul territorio: percorsi turistici** - Una volta stimolato l'interesse dei cittadini, questi possono rivolgersi a un sistema turistico che permetta loro di **visitare concretamente** i centri di produzione bergamaschi, immergendosi nella realtà del nostro territorio.

L'idea è di creare dei *tour* organizzati, degli itinerari ben strutturati che conducano il cittadino alla scoperta del territorio: divertendosi, bevendo e mangiando, si aumenta la consapevolezza sulla produzione del cibo; e al contempo il produttore ha l'opportunità di far conoscere i propri prodotti, facendo sì che l'economia locale ne tragga grande beneficio.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DI BERGAMO



**Bergamo 2.035**  
A new urban concept



Harvard University  
Graduate School of Design

Dato che la maggior parte delle aziende agricole organizza già delle attività educative e promozionali di questo tipo, riteniamo che il nostro gruppo di lavoro possa occuparsi soprattutto di **coordinare e potenziare** le attività e gli itinerari esistenti: la frammentazione dell'informazione e delle attività turistiche sono uno degli aspetti più deleteri per lo sviluppo turistico di un territorio.

**AREA PER LA REALIZZAZIONE DEL PROGETTO** - Tra le possibili aree per la realizzazione di un centro cittadino, abbiamo individuato l'ex Diurno di piazza Dante, nel centro Piacentiniano, sia per la posizione che per il rilievo storico e architettonico della struttura; su quella stessa piazza peraltro sta avendo luogo il progetto "Domus Bergamo", legato all'EXPO 2015. L'impiego di una struttura temporanea potrebbe essere una soluzione più leggera per realizzare questo centro nella città.

Un'altra area di interesse individuata è quella dell'ex cinema-teatro di Largo Belotti, che a sua volta sembra essere oggetto di un intervento di recupero del fabbricato, destinato a un centro per la promozione e la vendita di prodotti enogastronomici locali.

Per noi è fondamentale integrare le nostre idee progettuali con gli interventi già attivati o in corso di attivazione da parte del Comune, in modo da creare quella sinergia utile a proporre soluzioni concretamente realizzabili sul territorio.

**COLLABORAZIONI E PARTNERS** - Gli attori, gli enti, le associazioni e le istituzioni che possono entrare in gioco sono molteplici. Per certi versi, questo progetto potrebbe contribuire a vivificare l'intero sistema alimentare locale bergamasco tessendo delle **reti di relazione** più forti tra i numerosi attori in campo.

Una spinta propulsiva può certamente venire da quei cittadini coinvolti nei movimenti di economia solidale e alternativa: Slow Food, GAS, Cittadinanza sostenibile, Mercato e Cittadinanza, l'Osservatorio CORES, AIAB. Esistono molti progetti già all'attivo che potrebbero essere integrati, coordinati e potenziati, come per esempio la costruzione di un Sistema Partecipativo di Garanzia (SPG) da parte di AIAB e Mercato e cittadinanza, sostenuti dal bando Cariplo 2015 che hanno appena vinto.

Altri attori centrali sono, ovviamente, i produttori agricoli bergamaschi, le organizzazioni di guide turistiche, gli enti che si occupano di alimentazione, le attività di ristorazione.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DI BERGAMO



Bergamo 2.035  
A new urban concept



Harvard University  
Graduate School of Design

## N. 4

### “Artico”

## Piattaforma di Collaborazione Artigiana

### *Tema: Urban Manufacturing & Logistics*

A cura di: Nathan Melenbrink, Jacob Hamman, Erik Vanotti, Susanna Vercesi, Nicola Zana, Vittorio Zanetti

Negli ultimi anni, le Piccole e Medie Imprese (PMI) hanno dovuto fronteggiare numerose difficoltà, legate soprattutto al difficile accesso finanziario e alla mancanza di canali di vendita diretta e collaborazione. Il progressivo allontanamento dalle scuole tecniche ha portato ad una staticità del settore manifatturiero, che oggi manca di competenze essenziali - ma non di certo di volontà - per migliorare visibilità, produttività e innovatività.

La città di Bergamo e la sua provincia si sono da sempre contraddistinte come eccellenze in ambito artigiano e manifatturiero, settori che oggi hanno perso la competitività di un tempo e che necessitano cambiamenti sociali e non squisitamente tecnologici. La Smart City infatti non può essere connotata semplicemente dall'innovazione e dalla digitalizzazione; la compartecipazione è l'elemento fondante e legante di qualsiasi iniziativa volta a sostenere una comunità e a svilupparne le potenzialità.

Con il progetto “Artico” si intende infatti proporre **una piattaforma virtuale per incentivare la collaborazione tra artigiani nell'erogazione di servizi ad alto grado di personalizzazione e la contaminazione delle competenze**. Nello specifico, la piattaforma non solo creerà un contesto di **co-working** tra artigiani, ma fornirà agli iscritti l'opportunità di partecipare a workshop formativi su tematiche legate ai macro trend del mondo manifatturiero e ai modelli di business correlati.

Prendendo a modello la bottega rinascimentale, una tale piattaforma darà una nuova luce all'associazionismo tra artigiani, creando una rete solida per lo sviluppo di progetti condivisi e facilitando l'accesso a risorse che altrimenti non potrebbero essere valorizzate o conosciute.

Attualmente il progetto non prevede luogo fisico o ingenti investimenti iniziali, trattandosi di una piattaforma online. Non si escludono altresì eventuali ampliamenti del concept che riguardino la riqualificazione di spazi pubblici o laboratori di fabbricazione itineranti.

Partendo dall'analisi di buone pratiche a livello nazionale e internazionale, il team di ricerca UNIBG si propone di coinvolgere i principali portatori d'interesse in ambito artigiano ed industriale con interviste dirette e sviluppo di potenziali partnership. Dal lato Harvard GSD saranno invece indagati i modelli di architettura dati intelligenti, che possano costruire un algoritmo intuitivo e accattivante per l'interfaccia online. Da valutarsi la scalabilità di una piattaforma così costituita, trasferibile in altri ambiti o settori.