

Numero Cinque | Aprile - Maggio Duemilatredici | Euro 2,50

BERGAME

BERGAME

La Bergamo Curiosa

La rivista bimestrale della Bergamo che...



*Un vero bambino non è meno uomo di un vero adulto.
Non si cammina solo per arrivare
Ma anche per vivere mentre si cammina*

Romano Guardini



Numero Cinque | Aprile - Maggio Duemilatredici



www.bergame.it

**“Tutto è relativo.
Prendi un’ ultra centenario
che rompe uno specchio:
sarà ben lieto di sapere
che ha ancora sette
anni di disgrazie”.**

Albert Einstein



EDIZIONI ERBIA SRL

via Serio, 2/A Albino (BG)

Direttore Responsabile

TIZIANO PIAZZA

tizianopiazza@edizionierbia.it

Segreteria

info@edizionierbia.it

Tel. +39 035 0385254

Stampa

CPZ group

Costa di Mezzate (Bg)

Hanno collaborato:

Matteo Alborghetti, Stefania

Barcella, Gloria Bertocchi,

Federico Errante.

Impaginazione Grafica:

Fabio Imberti

Fotografi:

Mirco Bonacorsi, linoolmostudio

(Castione della Presolana),

Ivano Mologni, Cesare Solimbergo,

Fabio Imberti.

© COPYRIGHT BERGAMÈ: TESTI ED IMMAGINI DELLA PRESENTE PUBBLICAZIONE NON POSSONO ESSERE RIPRODOTTI CON MEZZI GRAFICI, MECCANICI, ELETTRONICI O DIGITALI SENZA PREVENTIVA AUTORIZZAZIONE SCRITTA DELL'EDITORE. OGNI VIOLAZIONE SARA' PERSEGUITA A NORMA DI LEGGE

BERGAMÈ, PERIODICO BIMESTRALE DI INFORMAZIONE LOCALE ISCRIZIONE PRESSO TRIBUNALE DI BERGAMO N° 15 DEL 2012 IL 15/06/12

Crediti fotografici: Per le immagini senza crediti, l'Edizioni Erbia ha cercato di rintracciare i titolari dei diritti fotografici, senza riuscire a reperirli.

Ovviamente, è a disposizione per l'assolvimento di quanto occorre nei loro confronti.

SOMMARIO

LA BERGAMO...



> 4 ... CHE VA IN AUTOSTRADA

... DEL GELATO 10 <

...CHE INNOVA L'AGRICOLTURA > 14



...DEL VINO DI QUALITÀ 20 <



> 26 ...DEL TESSILE CHE RESISTE

...CHE COSTRUISCE IL FUTURO 32 <

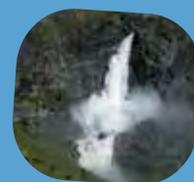


> 38 ...DELLE CURE DOLCI

...CHE RIVIVE LA STORIA 42 <

> 48 ...CHE COLORA

...CHE SI TUFFA DALLE OROBIE 52 <



> 58 ...CHE SI ESALTA, REMANDO

...DELLA CULTURA IDENTITARIA 64 <

> 68 ...DA "RED CARPET"

...CHE INVENTA GIOCHI 74 <

> 78 ...DELLA RAGIONEVOLEZZA

...DEL SUONO D'ARTE 82 <



> 86 ...CHE OFFRE CREATIVITÀ

...DEI PROFESSIONISTI 88 <

> 90 ...CHE FA FOLKLORE



...CHE VOLA IN AEREO 94 <

SEMPRE ALL'ATTACCO, MAI ALLA RETROGUARDIA

Non esiste una vita senza progettualità, senza il disegno del proprio futuro.

E' come una pagina bianca, vuota, tale da evocare il senso del nulla. Invece, è nostro dovere riempirla di azioni, di opere, di atti costruttivi, che le diano senso: anche se di piccole dimensioni, è doveroso agire, per contribuire alla crescita nostra e di quella della comunità.

Per fare questo bisogna mettersi continuamente in gioco, rilanciarsi, assumendo anche dei rischi, i rischi del nuovo.

Perché, se non rischi, si rimane indietro, invischiati alla retroguardia, bloccati su posizioni di difesa.

Nessuna difficoltà a fare il salto, ad attraversare il fiume, a scendere dall'albero. Nessuna paura del nuovo.

Il nuovo scardina il tran-tran, sconfigge le abitudini, apre al futuro.

Dobbiamo ritrovare la spinta interiore che è sopita in noi, tirarla fuori, con coraggio.

E quella pagina bianca si colorerà di progetti, di tante imprese, di azioni, che esaltano la vita, la fanno sentire piena di senso.

Chi non vive così intensamente non può capire il piacere che si prova nel definire un progetto, nel presentarlo, nel renderlo concreto con azioni incalzanti. E' un vivere pieno, gioioso.

Certo, è una grande sfida. Ma perché non provarci. La pagina bianca non deve creare difficoltà, ma provocare, esaltare.

E' un messaggio forte: la pagina bianca non deve rimandare alle debolezze, ai limiti, alle paure, ma deve innescare le nostre potenzialità, le nostre qualità.

> Tiziano Piazza



È il primo project financing autostradale d'Italia.

BREBEMI, UN' ECCELLENZA PER FAR RIPARTIRE L'ECONOMIA

Avanti a 130 metri al giorno, la nuova autostrada "direttissima" attraverso la Bassa e le province di Brescia, Bergamo e Milano sarà pronta fra un anno. Intervista al presidente Francesco Bettoni.

Brebemi, l'autostrada interprovinciale della Lombardia, sarà operativa entro l'estate del 2014, pronta ad accogliere un traffico quotidiano di circa 60.000 veicoli. Una nuova importantissima arteria, lunga 62.1 km, la cui funzionalità è determinata dall'alto livello di interconnessione del tracciato con la rete viaria locale, attraverso ben 15 svincoli (dei quali 6 presidiati da caselli), oltre a numerosi ed importanti interventi di miglioramento della viabilità provinciale, in buona parte destinati a migliorare le condizioni del traffico in entrata e in uscita da Brescia e da Milano.

La dotazione tecnologica, inoltre, è conforme ai più avanzati standard di sicurezza autostradali europei,

mentre numerosi interventi di inserimento ambientale vanno ben oltre le ordinarie misure di mitigazione e compensazione in quanto sono stati pensati anche al fine di valorizzare il patrimonio ambientale e paesaggistico circostante.

Quale è stato il percorso che ha portato Francesco Bettoni alla Presidenza di Brebemi, un'infrastruttura attesa da molti anni. Quali gli ostacoli da superare e, soprattutto, quali le soddisfazioni?

La Lombardia, nel panorama italiano, con 560 km di autostrade in esercizio, presenta condizioni critiche: in particolare, la tratta "Brescia-Milano" (la "storica" A4)



Francesco Bettoni - Presidente di Brebemi.

costituisce ancora oggi uno dei segmenti più complessi e congestionati. Si tratta di un'impasse che penalizza fortemente lo sviluppo economico, rendendo insostenibile la situazione nelle province di Brescia, Bergamo e Milano. Alla congestione perenne dell'A4 si affianca quella della viabilità ordinaria della Bassa. Il quadro è negativo sia dal punto di vista ambientale che da quello sociale. Questo il quadro che mi ha indotto nel 1995 a farmi portabandiera di una richiesta infrastrutturale partita dal territorio e promuovere attraverso le Camere di Commercio di Brescia, Bergamo e Milano la realizzazione di un nuovo collegamento autostradale e nel 1996 a commissionare il primo studio di prefattibilità.

Si è dovuto, poi, attendere i positivi esiti dei successivi studi di approfondimento, conclusisi nel 1999 con l'individuazione del tracciato ottimale, per arrivare alla costituzione della Società Brebemi SpA.

E siamo nel 2000. A seguito di un apposito bando ANAS, siamo divenuti promotori e abbiamo quindi depositato il progetto preliminare, che l'ANAS stessa ha posto a base della gara pubblica europea, senza diritto di prelazione per il promotore, che si è conclusa il 18 aprile del 2003 con l'aggiudicazione della concessione alla nostra Società.

Devo dire che la prima grande soddisfazione l'ho avuta quel giorno.

Vincere la gara, senza diritto di prelazione per il promotore, non è stato facile. Immediatamente, dopo la firma della Convenzione con l'ANAS (luglio 2003), è stata avviata la procedura di approvazione del progetto preliminare e di valutazione della compatibilità ambientale dell'opera, conclusasi positivamente nel 2005 con l'approvazione del CIPE, cui è succeduta la redazione del progetto definitivo ed il relativo iter di approvazione.

Nel frattempo, nell'estate del 2007, a seguito dell'introduzione delle nuove normative per il settore autostradale, abbiamo sottoscritto la cosiddetta Convenzione Unica con CAL, subentrata per legge all'ANAS.

L'iter di approvazione della convenzione ha subito una lunga battuta d'arresto, a causa della procedura di infrazione aperta dalla Commissione CEE, a seguito di una segnalazione, risultata alla fine totalmente infondata, ma con la quale abbiamo dovuto comunque confrontarci.

Per farla breve, dopo circa 10 anni di indagini, studi e progettazioni e soprattutto di iter burocratico, il 22 luglio 2009 abbiamo finalmente aperto i cantieri della Brebemi, che completeremo ora a tempo di record, nel 2014.





Viadotto Oglio.

Cosa porterà questa nuova autostrada? Quali le ricadute sul territorio?

Brebemi sarà in grado di attrarre una parte significativa del traffico di lunga percorrenza (soprattutto quello pesante) che attualmente si concentra sulla A4 e, in particolare, congestiona la viabilità ordinaria che attraversa i centri abitati della pianura bergamasca, bresciana e dell'est milanese. Lo studio di traffico redatto per il progetto definitivo evidenzia che la nuova autostrada avrà flussi giornalieri di traffico pari a circa 40.000 veicoli all'apertura (2014) e quasi 60.000 veicoli a regime. Oltre ad unire le tre province industrialmente più vivaci d'Italia, aree con una propria identità culturale ma con simili principi etici e imprenditoriali, Brebemi determina da un lato un generale miglioramento della qualità della vita degli abitanti delle zone interessate, dovuto ad una riduzione fino al 60% del traffico pesante sulla viabilità locale, a 6.8 milioni di ore in meno perse in coda e a un'importante riduzione delle emissioni di CO² nell'aria, dall'altro avrà riflessi positivi per tutta la penisola, favorendo gli scambi economici e le relazioni sociali sull'asse est/ovest europeo a sud delle Alpi.

Nel 2012, con l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Brescia, abbiamo condotto una ricerca sulle molteplici potenzialità del territorio nel quale s'inserisce Brebemi, che potranno trovare nuovo impulso con la costruzione dell'autostrada. Lo studio ha censito e valutato tutte le attività culturali, i beni archeologici e ambientali, i siti religiosi, le attrazioni turistiche, le strutture ricettive e il patrimonio enogastronomico di 130 Comuni lungo la Brebemi che raramente vengono valorizzati o gestiti



Viadotto Canale Muzza.

in rete in modo da generare flussi turistici consistenti. La ricerca vuole essere una vera piattaforma messa a disposizione da Brebemi per le amministrazioni locali: un punto di partenza per future pianificazioni, investimenti e progetti.

Anche le opere compensative realizzate e aperte al traffico a Chiari e Urago d'Oglio sono la dimostrazione più evidente dei benefici sulla mobilità locale di cui cittadini e imprese stanno già beneficiando oggi.

Infine, gli accordi siglati con i tre parchi fluviali, Serio, Adda e Oglio Nord, sottolineano la particolare attenzione che Brebemi ha per le mitigazioni ambientali e le opere compensative, in grado di migliorare l'ambiente, la mobilità e la qualità della vita dei territori attraversati, così come importante è l'opera di conservazione dei beni artistici e culturali oggetto di ritrovamento che vengono momentaneamente custoditi in accordo con la Soprintendenza per i Beni Archeologici e Paesaggistici, in attesa di essere sistemati in idonea struttura museale. Gli scavi per la costruzione dell'autostrada, infatti, hanno aperto un importante scenario sul paesaggio storico, mettendo in luce importanti siti archeologici, come la necropoli longobarda di Urago d'Oglio, che ha dato vita ad un'interessante mostra, "Terre di Confine", nel Monastero di Santa Giulia, a Brescia, e aprendo una riflessione e un dibattito sulla modalità di conoscenza, conservazione e valorizzazione delle testimonianze del passato.

Quale, quindi, l'impatto socio-occupazionale di Brebemi nelle province interessate a conclusione dei lavori?

Il valore di Brebemi è determinato dall'alto livello di

interconnessione della nuova autostrada, sia lungo il tracciato (6 caselli intermedi e 9 svincoli aperti), sia nell'ingresso ed uscita da Brescia e Milano, entrambi previsti su nuove tangenziali (Nuovo Raccordo Autostradale Ospitaletto-Montichiari e Tangenziale Est Esterna Milanese). Particolare attenzione sarà data all'integrazione dell'opera all'interno del territorio: chi percorrerà la Brebemi diventerà spettatore del paesaggio che attraversa; chi vive nei luoghi interessati non percepirà l'autostrada come elemento di cesura del territorio. Brebemi è un'opera pensata per dare un apporto fondamentale al sistema di trasporto lombardo. Un'autostrada strategica per il sistema economico, che contribuirà in maniera sostanziale anche a migliorare la qualità della vita dei cittadini, permettendo loro di viaggiare sicuri e diminuire i tempi di percorrenza.

L'analisi costi-benefici, redatta per la procedura VIA della Commissione Speciale di Valutazione dell'Impatto Ambientale del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio, aggiornata nel dicembre del 2008, evidenzia che gli indici di redditività sono largamente positivi: il Valore Attuale Netto Economico varia nei diversi scenari considerati da 885,8 a 1.605,3 milioni di euro di benefici netti e il Saggio di Rendimento Interno è sempre largamente superiore a quello assunto come soglia di redditività minima (5%), mentre lo SRI è pari al 9,3%.

I principali benefici della nuova autostrada sono relativi soprattutto al decongestionamento dell'attuale rete stradale e autostradale lungo il corridoio Milano - Bergamo - Brescia.

Il territorio servito dalla Brebemi è morfologicamente piuttosto uniforme, ma economicamente vario. In esso coesistono sistemi produttivi del settore primario, distretti industriali in fase di trasformazione e centri urbani sede di servizi. Pur essendo ricco di attrattive culturali, storiche, naturalistiche, ha invece uno scarso sviluppo nel settore turistico: penso, ad esempio, ai piccoli centri urbani nei quali troviamo beni culturali minori ed eventi tradizionali o di più recente istituzione, alle numerose e diffuse aree naturalistiche protette, alle aree dei parchi fluviali dell'Oglio, del Serio e dell'Adda, alle tantissime aree archeologiche da valorizzare, al patrimonio gastronomico e culinario.

Tutto ciò, associato al patrimonio di aziende agricole, potenzialmente in grado di fornire in futuro il suppor-



Francesco Bettoni e Roberto Maroni.



Firma del Closing Finanziario.





Firma del Closing Finanziario.

to logistico dell'ospitalità, sopperendo alla generale carenza di strutture ricettive convenzionali, potrebbe costituire una rete turistica in grado di attrarre persone provenienti dall'estero (ad esempio, cicloturisti o turisti che già popolano, durante la stagione estiva, le riviere lacustri lombarde), desiderosi di scoprire i caratteri minori e meno noti della provincia italiana ed in particolare quella tradizione contadina lombarda che altrove non è riuscita a preservarsi. In questo contesto le reti integrate di piccole imprese potrebbero cambiare l'attuale assetto di un'area turisticamente depressa, mutandone radicalmente l'immagine percepita dal mercato.

La nostra autostrada attraverserà quest'area migliorandone notevolmente l'attuale assetto di accessibilità anche a livello locale ed interprovinciale e rappresenterà, pertanto, un'importante occasione di sviluppo economico per molte attività, non ultima quella turistica, poiché consentirà di raggiungere più rapidamente i numerosi ambiti di interesse produttivo, culturale e naturalistico.

Brebemi certamente significherà anche incremento del Pil valutabile in circa 382 milioni di euro annui come effetto dell'entrata in funzione dell'autostrada, ricadute occupazionali quantificabili in 1.500 lavoratori occupati in modo più o meno diretto nella realizzazione dell'opera e un totale di circa 3.000 occupati a regime, intensificazione e velocizzazione degli scambi commerciali, sociali e culturali fra le tre province industrialmente più vivaci d'Italia.

Da ultimo, un cenno al recente “closing” finanziario: quale l’importanza e il significato di tale operazione in questo tempo storico?

La Brebemi è la prima infrastruttura autostradale italiana ad essere realizzata in project financing, ovvero incompleto autofinanziamento, senza oneri per i contribuenti e per lo Stato, per un costo di 1.61 miliardi di euro. L’investimento è finanziato per circa il 75% con prestiti bancari e per circa il 25% con mezzi propri messi a disposizione dai soci (equity). L’investimento verrà ripagato esclusivamente attraverso i ricavi dei pedaggi autostradali ed attraverso l’incasso di un indennizzo finale da parte del nuovo concessionario che subentrerà nella gestione, attraverso una procedura ad evidenza pubblica, a fine concessione.

Oltre ad essere i primi in Italia a far ricorso alle complesse procedure del project financing, che devono armonizzare le esigenze di tutti gli attori (soci e istituti finanziari, compagnie assicuratrici, costruttori, ecc), ci siamo dovuti cimentare anche con le serie difficoltà dei mercati finanziari derivanti dalla grave crisi di ultimi anni. Tuttavia, grazie alla perseveranza dei nostri soci e alla profonda convinzione della bontà, dell’utilità e della necessità dell’opera per lo sviluppo dei nostri territori, abbiamo raggiunto anche questo fondamentale traguardo.

Dell’esperienza Brebemi altre opere potranno trarne vantaggio. Possiamo dire, con grande soddisfazione, di aver fatto da apripista.

Il 25 marzo scorso, la Società di Progetto Brebemi SpA e un pool di finanziatori composto da Cassa Depositi e Prestiti SpA, Banca Europea per gli Investimenti, SACE SpA, Intesa San Paolo SpA, Unicredit SpA, Centrobanca SpA (Gruppo UBI Banca), MPS Capital Services Banca per le Imprese SpA, Credito Bergamasco SpA hanno sottoscritto il contratto di finanziamento a lungo termine in regime di project financing dell’importo di 1.818 miliardi di euro.

Associato ai 520 milioni di euro di mezzi propri conferiti dai soci della società, il finanziamento copre interamente il fabbisogno finanziario di oltre 2.3 miliardi di euro, necessario alla realizzazione dell’autostrada. Il finanziamento, della durata complessiva di circa 21 anni, avrà condizioni economiche di mercato.

Per Brebemi si è trattato di un momento storico: abbiamo firmato il primo e più consistente contratto di finanziamento (closing) totalmente privato del nostro Paese per la realizzazione di un’autostrada.



Viadotto Adda.



Opera Compensativa Tangenziale Nord Chiari.

Un lavoro durato quasi tre anni, molto complesso, reso ancora più difficile dall’aggravarsi progressivo della situazione economico-finanziaria del nostro Paese, che ha particolarmente complicato la strutturazione del contratto.

Per Brebemi, comunque, il risultato è il migliore che potessimo ottenere e rappresenta un importante momento di crescita professionale per la nostra struttura.

Ma ciò che più conta è che alla fine siamo riusciti a trovare le opportune intese, e questo ci consente di avere a disposizione tutti i mezzi finanziari necessari al completamento dell’autostrada i cui lavori sono arrivati al 70% della realizzazione complessiva.

La firma del contratto di finanziamento intende essere un forte messaggio di ottimismo per le decine di micro-piccole e medie imprese che risiedono lungo l’asse autostradale, per i Comuni attraversati, per i territori che hanno dato il loro appoggio e sostegno.

> Stefania Barcella



Compie 75 anni di attività l'azienda di via Orelli, in città.

OSTIFICIO PREALPINO, LA "FABBRICA DEI CONI"

Dalle prime ostie per torroni alle cialde e ai cono per gelati: l'Ostificio Prealpino è leader nazionale del settore. Unico principio: selezionare sempre il meglio per ottenere il massimo.

Eccoci al via dell'estate, la stagione per eccellenza del gelato da passeggio ("gelato d'impulso", dicono gli addetti ai lavori). Un cono in mano, due o tre gusti di buon gelato artigianale tutto da leccare...e via. Cosa si può volere di più?

Certo, il gelato fa la parte del leone in quanto gelato, ma se sotto non c'è un buon cono, fresco, fragrante, che completa il gelato stesso,...beh, tutto il discorso...cade. Inoltre, non ci si può accontentare di un cono qualsiasi.

Quando si parla di cono, il pensiero dei bergamaschi non può che andare all'Ostificio Prealpino, l'azienda produttrice di cono e cialde che quest'anno compie 75 anni di attività: fondata nel 1938, da Franco Minetti, l'azienda è diventata negli anni una delle realtà più importanti a livello italiano, facendo da apripista a numerose iniziative volte all'affermazione del gelato artigianale. L'eredità è stata raccolta dal figlio Arnaldo e proprio a lui ci siamo rivolti per carpire le qualità essenziali per un piacere non solo da gustare.

Dottor Minetti, come nasce l'idea di una "fabbrica del cono"?

L'idea viene a mio padre, Franco Minetti, ma di lì a poco lui va in guerra come pilota e l'azienda subisce dunque uno stop iniziale. Riprende, poi, immediatamente in quella che ancora oggi è la sede storica, in via Orelli. La famiglia di mio padre aveva una frequenta-



zione col mondo delle farine, l'intuizione geniale è stata estendere questo tipo di conoscenza e competenza applicandola su due fronti: uno – come recita il nome – le ostie per torrione, l'altro quello dei coni per gelato. È stata una scelta coraggiosa, indubbiamente, perché allora il gelato non aveva una grandissima diffusione. Allora, c'erano molti carrettini dei gelatieri e molte latterie che producevano gelato artigianale, ma pochi bar-gelaterie – punti nobili di riferimento – e il cono più diffuso era quello da 5 lire, un conetto minutissimo, e poi le parigine... due cialde rettangolari che contenevano un gelato assai arduo da mangiare senza sporcarsi, soprattutto in fase finale! Il gelato era in pochissimi gusti e a volte anche non salubre; però, era un piacere che tutti gli strati sociali potevano ottenere; inoltre, all'epoca era ancor più di oggi legato alla stagionalità e tutto questo moltiplicava il piacere: il gelato era una festa.



Coni piccoli, medi e grandi: una differenziazione non scontata nel 1938...

L'intuizione sin dall'inizio è stata proprio quella di articolare la proposta di coni, producendone vari formati: piccolo, medio e grande. Con questo primo abbozzo delle "famiglie" dei coni abbiamo cercato di rispondere a fasce di somministrazione differenziate; poi, in un secondo momento, abbiamo cambiato anche le forme. Il bello di questa innovazione è la sottolineatura di una caratteristica: viva la differenza! La capacità di differenziarsi negli accessori e nei supporti, oltre che nel gelato, è ciò che rende unica una gelateria.



In che modo ha raccolto e messo a punto l'eredità del padre?

Quando mio padre è morto per malattia nel 1983, fra i tre figli è toccato a me continuare la sua attività. Fa-



Arnaldo Minetti.



cevo il professore e l'opinista, avevo sempre vissuto nel mondo del gelato, ma non mi ero mai occupato dei problemi di produzione: ero convinto che avrei fatto altro nella vita.

Durante la sua malattia, fortunatamente, ha avuto il tempo di insegnarmi un mucchio di cose: mi ha passato il testimone della volontà di declinazione dell'innovazione, unita alla continuità della tradizione nei suoi aspetti di naturalità dell'impasto, delle materie prime e delle procedure.

L'innovazione, poi, si è perfezionata nella capacità di mettere a punto miscele differenziate per i singoli coni: il processo di cottura del cono ci ha permesso di migliorare sempre di più la qualità finale di tutti i formati e con grandi sviluppi tecnologici siamo arrivati all'oggi. Non è un caso se la nostra famiglia dei "Coni Top" ha vinto la coppa del mondo di gelateria!

Come descrivere il piacere di un buon gelato? Il piacere sta nella convivialità e nella gioia. Qui, ab-

biamo la moltiplicazione dei piaceri che solo il gelato artigianale ti può dare: sicuramente il gusto, poi la vista e il tatto, il profumo di latte e panna che crea un'atmosfera unica...sono piaceri squisitamente emozionali. Tutte le nostre attività sono al servizio di questi valori. Il cono deve valorizzare le qualità e il gusto del gelato. È essenziale imparare a distinguere il gelato artigianale da quello confezionato e da quella nuova categoria filosofica che amo definire "qualcosa di gelato": le catene di gelaterie, il mondo dei granitori, i sorbetti a fine pasto nei ristoranti...è "qualcosa" di intermedio, talvolta anche gradevole; l'importante è sottolinearne le caratteristiche, le differenze e i valori che decretano il primato del gelato artigianale per la qualità e creatività.

Quali le "battaglie" intraprese in questi anni?

Molti anni fa la battaglia più importante è stata quella per la creazione di una sensibilità profonda a tutti gli aspetti igienico-sanitari, al fine di garantire la salubrità del prodotto. Bergamo è stata una delle prime città di





Italia a proporre-imporre l'autocontrollo ai gelatieri, già circa 30 anni fa. Vent'anni fa, poi, c'è stata la battaglia per gli apprendimenti più scientifici della costruzione del gelato attraverso una conoscenza specifica delle materie prime e degli ingredienti di produzione.

Il gelato va bilanciato: esiste un equilibrio scientificamente verificabile per riuscire a dare al gelato una bella struttura, sono stati anni importantissimi per la crescita professionale.

Questi, invece, sono anni importanti sul piano della comunicazione, affinché non ci si omologhi, ma si interpreti piuttosto il valore dell'unicità del gelatiere, della gelateria e del gelato artigianale: devo differenziarmi su tutto, sapendolo comunicare.

Come siamo messi a Bergamo?

La situazione è interessante per il mondo del gelato artigianale: potremmo ipotizzare di marciare verso il "Distretto del Gelato Artigianale".

Abbiamo, infatti, un riferimento a livello di allevamenti e di centrali del latte e panna di produzione locale. Molte risorse arrivano anche dall'agricoltura locale, dalla farina ai mirtilli e lamponi, i piccoli frutti dell'Albenza, il melone di Calvenzano.

C'è poi la "fabbrica di coni", di termo-scatoles; ci sono più aziende che fanno ingredienti composti per gelateria, una serie di fabbriche di macchine per gelato, arredatori specializzati in pubblici esercizi e gelaterie...perfino la stampa di settore è di Stezzano e, soprattutto, ci sono tante gelaterie che propongono un buon prodotto.

Agricoltura, allevamento, industria nelle varie componenti, commercializzazione, stampa di settore... non è una semplice favoletta.

Quali le occasioni di conoscenza e di scambio?

Una per tutte: la Fiera di Rimini, punto di riferimento più qualificato, a livello internazionale, per il gelato ar-

tigianale.

Vi partecipano diverse aziende bergamasche, è un appuntamento da non perdere, perché c'è sempre da imparare e insegnare: dai e ricevi stimoli.

Inoltre, i buyer internazionali li trovi soprattutto lì e noi abbiamo bisogno dell'esportazione; non possiamo chiuderci nel nostro piccolo, a maggior ragione in questo periodo.

E, poi, ci sono le iniziative di informazione, di dimostrazione e di formazione, che garantiscono costanti aggiornamenti e approfondimenti.

Quali le carte vincenti e le nuove frontiere?

Le carte vincenti sono innanzitutto le materie prime genuine (possibilmente del territorio), gli ingredienti composti di alto livello, la cura dei particolari e la reinterpretazione anche di ciò che è cultura enogastronomica locale: gelato alla polenta e osèi, al Moscato di Scanzo, al melone di Calvenzano, gelato al Campari con crostoline di polenta e lardo.

È bene, inoltre, essere all'avanguardia anche nel campo della ricerca, mettendo a punto, ad esempio, un gustoso gelato delattosato per gli intolleranti al lattosio.

Quello dei gelatieri è un tessuto che si è diffuso in maniera molto capillare, e negli ultimi anni ha avuto una ulteriore capillarizzazione tanto che oggi sono pochissimi i paesi sprovvisti di gelateria.

Bisogna dunque necessariamente inoltrarsi nella ricerca della qualità e dell'eccellenza in alcuni gusti, per dar motivo al passaparola positivo.

Nella mia azienda ci sono già figlia e nipoti che seguono con determinazione ed entusiasmo lo sviluppo del "Distretto del Gelato Artigianale"; i problemi sono affrontabili in un'ottica di rete molto evoluta. L'importante è crederci, e noi ci crediamo.

> Stefania Barcella

Una svolta storica, dopo gli anni dell'abbandono dei campi.

SEMPRE PIÙ GIOVANE L'AGRICOLTURA BERGAMASCA

La linfa vitale dei giovani agricoltori rilancia l'agricoltura, che si mette in vetrina, in Italia e all'estero. La forza dei prodotti tipici.

Complici la crisi occupazionale, la necessità di un ricambio generazionale nell'imprenditoria agricola, le nuove misure proposte dalle istituzioni ai vari livelli, e, da ultimo, la volontà per alcuni di abbandonare i ritmi cittadini per una nuova avventura di vita, sono sempre di più i giovani che si stanno avvicinando all'agricoltura, sposando un modello di vita

che fino a qualche tempo fa sembrava essere stato abbandonato del tutto dalle nuove generazioni. Alcuni ereditano le attività di famiglia cercando di innovarle, altri si dedicano all'agricoltura dopo aver studiato in città, sfruttando le competenze acquisite in un settore in cui intravedono nuove possibilità di crescita e realizzazione. Certamente, le metodologie e i

tempi di lavoro non sono più quelli dei decenni passati, ma l'appello della terra è forte. Bisogna informarsi, specializzarsi, avere intraprendenza, essere creativi e aperti alle nuove idee. Per saperne di più, abbiamo intervistato il presidente di Coldiretti Bergamo [Alberto Brivio](#).



Quali sono i motivi del boom dell'agricoltura fra i giovani? Da dove provengono? Quali sono i settori in cui si impegnano e investono?

La realtà della nostra provincia rispecchia quanto sta accadendo su tutto il territorio nazionale: i giovani stanno riscoprendo la campagna e l'attività agricola. Scelgono di fare impresa in questo settore soprattutto per passione, e la crisi è solo uno dei motivi alla base di questa decisione. Secondo un'indagine Coldiretti/Swg, la maggioranza dei giovani italiani, a differenza delle generazioni che li hanno preceduti, non sogna più un lavoro nell'ufficio di una banca, magari in una grande metropoli, ma vorrebbe invece gestire un agriturismo in piena campagna. Negli ultimi anni, si è registrato anche un boom di immatricolazioni nelle facoltà di agraria dei principali atenei del Nord Italia. Mentre dal 2008 la disoccupazione nel nostro Paese è tornata a salire, i giovani hanno iniziato a scommettere sull'agricoltura come fonte di reddito e investimento per il futuro. Questo è certamente dovuto al fatto che anche la figura dell'imprenditore agricolo è cambiata rispetto al passato e lavorare la terra oggi può avere molte sfaccettature.

C'è un futuro per l'agricoltura bergamasca?

Ne sono convinto. Le difficoltà ci sono anche per questo settore, e non di poco conto, ma fortunatamente ci sono anche buone opportunità. Gli agricoltori producono cibo, un bene primario indispensabile per tutti. Hanno anche una rilevanza tutt'altro che secondaria dal punto di vista economico ed ambientale. Evidenzio un dato: il sistema agroalimentare italiano vale da solo 267 miliar-



Alberto Brivio - Presidente Coldiretti Bergamo.



di di euro, il 17 per cento del Pil. Questo significa posti di lavoro e un'economia che crea ricchezza per il nostro Paese. Inoltre, dove c'è agricoltura il territorio non frana, perché gli agricoltori con il loro lavoro prevengono i dissesti idrogeologici. Come Coldiretti abbiamo lanciato più volte l'allarme sulla fragilità del territorio provinciale. Bergamo, infatti, è la terza provincia a livello lombardo per numero di smottamenti, dopo Sondrio e Brescia. Abbiamo conquistato questo allarmante podio con le 29.608 frane registrate nel 2012, l'11% in più rispetto al 2006, quando gli eventi franosi registrati erano 26.583 (elaborazioni Coldiretti Lombardia su dati Iffi - Inventario Fenomeni Franosi in Italia). Eppure ancora in pochi riescono a "vedere" questa centralità dell'azienda agricola.



Qual è lo "stato di salute" dell'agricoltura bergamasca?

L'agricoltura bergamasca presenta luci e ombre. E' una realtà molto variegata, in continua evoluzione. Secondo i dati della CCIAA (Camera di Commercio Industria, Agricoltura e Artigianato), nella nostra provincia, su un totale di 4.200 imprese individuali, i giovani titolari con un'età compresa tra i 18 e i 29 anni sono 212. E' invece "rosa" il 28% delle imprese agricole bergamasche.

Quali sono i comparti principali, quelli trainanti?

I settori che soffrono di più sono quelli tradizionali dell'allevamento dei bovini da latte e da carne, dei suini e del florovivaismo. Negli ultimi tempi stanno incontrando numerose difficoltà anche le aziende orticole.

Il prezzo corrisposto ai produttori per la carne e per il latte continua ad essere troppo basso e non riesce a coprire i costi che invece stanno aumentando in modo vertiginoso. Invece, presentano una certa vitalità le aziende mul-





tifunzionali che arricchiscono i loro prodotti con il valore aggiunto di servizi o della filiera corta. Mi riferisco, ad esempio, all'agriturismo, alle fattorie didattiche, alla vendita diretta. Molte delle nostre produzioni hanno una qualità eccellente.

Penso, ad esempio, ai nove formaggi DOP prodotti sul nostro territorio, un primato che vantiamo a livello nazionale. Anche il settore vitivinicolo è in crescita. Dobbiamo imparare a valorizzare le nostre eccellenze e non solo a concentrarci sull'aspetto produttivo. Il futuro delle nostre aziende si giocherà sul marketing, sulla conquista dei mercati esteri, che dimostrano di apprezzare molto le nostre produzioni. Serve un cambio di mentalità, ma servono anche progetti specifici. Come Coldiretti stiamo agendo su entrambi i fronti.

Con il nostro progetto per la creazione di una filiera agricola tutta italiana, stiamo mettendo a punto le condizioni affinché le soddisfazioni dei produttori si possano conciliare con quelle dei

consumatori, un connubio in cui crediamo molto.

Quali sono le nicchie emergenti?

Il settore agricolo bergamasco sta dando prova anche di una notevole creatività e di una moderna imprenditorialità. Sempre più spesso, infatti, le aziende presentano nuovi prodotti o sperimentano nuovi indirizzi produttivi. Abbiamo aziende che hanno introdotto la coltivazione dello zafferano o che producono salumi con la carta di identità, per certificare l'origine delle carni utilizzate. Altre ancora hanno riscoperto antiche varietà di frutta che stavano per essere dimenticate o hanno creato nuovi formaggi. Sono in aumento anche le aziende che, tramite il web, commercializzano i loro prodotti o propongono l'adozione di alberi da frutto, per garantire ai consumatori qualità e tipicità, ma anche il legame con il territorio. Queste innovazioni derivano dal ringiovanimento del settore e dal fatto che sempre più donne sono alla guida di imprese agricole.

Cosa sono le "Botteghe di Campagna Amica"?

Le "Botteghe di Campagna Amica" sono un tassello importante del progetto per la creazione di una filiera agricola tutta italiana, promosso dalla nostra organizzazione. Nelle "Botteghe di Campagna Amica" è possibile acquistare i prodotti a marchio "Campagna Amica" (ovvero agricoli e italiani), oltre ai prodotti artigianali a marchio FAI- "Firmati dagli Agricoltori Italiani", fatti solo con materie prime agricole italiane, tracciate e controllate da un ente terzo di certificazione. Le "Botteghe" sono gestite da imprese agricole – singole o associate – che vendono i propri prodotti e quelli di altri agricoltori di "Campagna Amica". Per questo, pur non essendoci la presenza fisica costante di tutti i produttori (come nei mercati), si possono comunque ritrovare tutti i vantaggi della vendita diretta in città: prodotti freschi, sani, sicuri, di origine italiana certificata, a prezzi sostenibili. Un'altra iniziativa importante per noi sono i "Mercati di Campagna Amica",



che nella nostra provincia, con una cadenza fissa, sono ormai sette e propongono solo prodotti agricoli del territorio, rigorosamente a "km zero". Nei "Mercati di Campagna Amica" i produttori agricoli, tutti iscritti a Coldiretti e aderenti a "Campagna Amica", sono organizzati nell'Associazione Agrimercato, che ha un regolamento e un disciplinare a cui tutti gli aderenti si attengono. I "Mercati di Campagna Amica" consentono di fare la spesa in modo sostenibile e responsabile, acquistando prodotti agricoli di stagione, selezionati con cura, sempre freschi e non OGM.

Qual è il rapporto fra agricoltura bergamasca ed esportazioni?

Come dicevo prima, i prodotti "made in Bergamo" varcano sempre più frequentemente i confini nazionali, per approdare, oltre che negli altri Paesi europei, anche oltreoceano e nei mercati asiatici.

Vini, ortofrutta, formaggi e cereali sono i prodotti che più guardano lontano.

I volumi per ora non sono particolarmente rilevanti e il sistema export non è ancora ben strutturato, ma l'attenzione degli imprenditori agricoli verso questo sbocco è sicuramente in aumento, perché le potenzialità ci sono.

Sul mercato cinese, ad esempio, nello scorso anno si è registrato un vero e proprio boom dei prodotti della dieta mediterranea, con l'aumento del 28% delle vendite di olio, addirittura dell'84% di quelle della pasta e del 21% del vino. Ma anche i formaggi si sono affermati tra i consumatori cinesi, con gli acquisti triplicati di Grana Padano e Parmigiano Reggiano, e quelli di prosciutto sono addirittura quintuplicati.

Secondo dati stimati, le esportazioni dei prodotti agricoli bergamaschi negli ultimi due anni hanno fatto segnare mediamente un +12%, un aumento a due cifre,





che lascia intravedere ulteriori margini di crescita per l'affermazione del cibo bergamasco.

Ci sono sogni nel cassetto?

Sogno le stesse cose che sognano i giovani agricoltori: un'agricoltura che abbia gli strumenti per cogliere maggiori opportunità, con le materie prime e l'energia meno care, con la burocrazia che rubi meno tempo al lavoro e con maggiori possibilità di accesso al credito.

Vista l'importanza che ricopre il cibo, e che ricoprirà sempre di più nei prossimi anni, desidero anche un settore dove non ci siano speculazioni (soprattutto finanziarie) nella filiera dal campo alla tavola, ma il giusto riconoscimento economico ai passaggi oggettivamente necessari e creatori di lavoro ed economia reali. Sogno un'agricoltura finalmente libera dalle contese, che non abbia più una visione distorta dallo sviluppo che, con l'eccessiva ce-

mentificazione e lo sfruttamento antietico per fini energetici (mais utilizzato per produrre biogas...), l'ha depredata di tanta parte del suolo agricolo utilizzato. In sintesi, il mio sogno è vedere un'agricoltura valorizzata nella sua essenza e che anche "Expo 2015" riassume bene nel suo titolo, riconoscendolo come "Nutrendo il pianeta, siamo energia per la vita".

> C.P.

Nell'hinterland orientale di Bergamo, a Rosciate, fra colline che rimandano ai paesaggi toscani di segantiniana memoria, si aprono terrazzi vitati che offrono ottimo vino.

“LA BRUGHERATA”, IL “VINO D'ARTE”

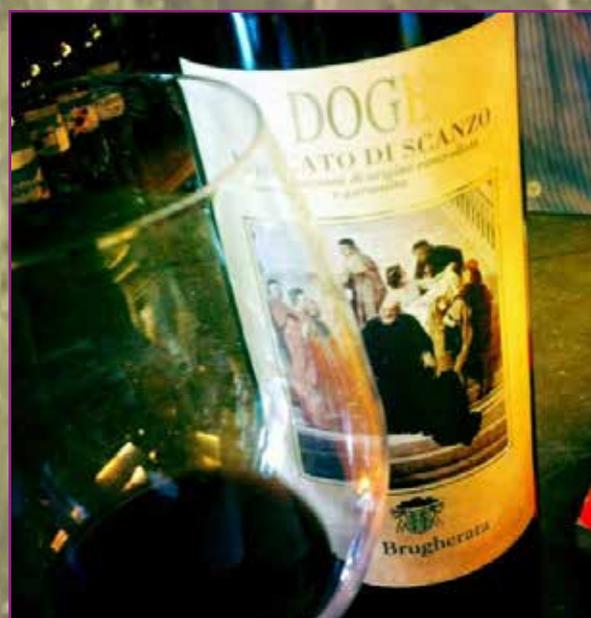
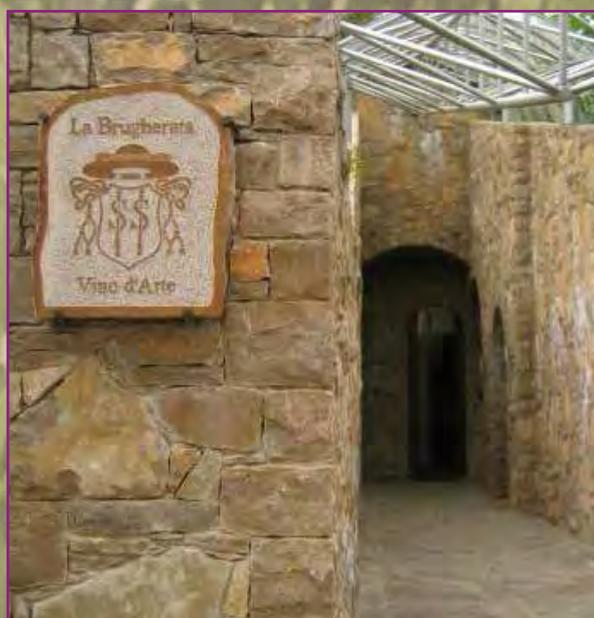
Nata nel 1984, l'azienda produce vini di qualità. Ogni bottiglia è un capolavoro, curata e seguita come un'opera d'arte. Fiore all'occhiello della cantina è il Moscato di Scanzo, ma tanti altri sono i prodotti de “La Brugherata”

Scanzorosciate, uno dei “tesori” che si incontrano nell'hinterland orientale di Bergamo.

Merito del suo ambiente gradevole e della sua particolare posizione geografica, che lo vedono al centro di un anfiteatro collinare di rara bellezza. Qui, in una magica conca che si estende alle spalle della frazione di Rosciate, fra vigneti e terrazzamenti a frutteto e oliveto, si apre l'azienda agricola “La Brugherata”, di proprietà della famiglia Bendinelli. Era il 1984, quando l'avv. Paolo Bendinelli decide di trasformare il suo grande interesse per il mondo enologico, in una vera e propria pas-

sione, impegnandovi una parte del proprio futuro. Da allora l'azienda si dedica con perseveranza e dedizione alla produzione di vini, avvalendosi delle risorse di una terra profondamente vocata. Suo merito è l'essere riuscita a trasmettere al mondo vitivinicolo bergamasco, italiano e, più in generale, internazionale, il piacere di lavorare la terra, di fare vini legati a tradizioni secolari che raccontano la terra di Bergamo.

Da allora, una cavalcata verso il successo, passando di padre in figlia. Dallo scorso gennaio, infatti, la titolare dell'azienda è la figlia Silvia Bendinelli,





31 anni, con alle spalle esperienze in altri settori, comunque sempre legati al marketing e alla promozione.

Qual è la “mission” de “La Brugherata”?

L'obiettivo che l'azienda si pone è di recuperare e tutelare le produzioni tipiche della nostra collina, frutto di tradizioni secolari, partecipando attivamente alla valorizzazione delle varietà autoctone, nella produzione di vini di qualità.

I vini sono intesi come un tesoro della terra, quella calcarea, posta nel cuore delle colline orientali di Bergamo: un patrimonio di tradizione e cultura, frutto di un incontro perfetto tra sole e terra e anche esperienze tramandate nel tempo.

Come sono stati questi primi mesi di attività?

E' da poco tempo che ho preso in mano l'azienda. Sono arrivata qui, a Rosciate, a gennaio, e in azienda ho incontrato persone preparate e competenti, come la direttrice Frida Tironi, con la quale ho iniziato a lavorare a strettissimo contatto. Come mi raccontava papà, qui al posto di questo “paradiso vitato” c'erano dei terreni agricoli, alcuni campi e una cascina, che venivano coltivati da esterni. Poi, la trasformazione in vigneto, e ora anche in frutteto e oliveto.

Una storia importante, che a breve tocca i trent'anni...

L'avventura parte nel 1984, ma che fatica nei primi anni. Si calcolò che la prima annata di vino

bianco è del 1990, ben sei anni dopo. E la prima annata di Moscato di Scanzo è del 1992. Oggi, tutto è a posto. Chi sale a Rosciate trova un'azienda ben curata, anche a livello estetico. In tutto, dieci ettari di terreno: sette a vigneto e un ettaro a oliveto e frutteto. In mezzo ai vigneti, poi, si mescola una moltitudine di fiori ed essenze mediterranee, comprese migliaia di piante di rose. Poi, la casa padronale, cioè la casa del fattore, la cantina e i locali attinenti alla produzione del vino. Dalla sommità della collina, dove dominano gli oliveti e un laghetto artificiale, è possibile godere della vista di uno spettacolo naturale fantastico, che si allarga sulla pianura.

Perchè è famosa “La Brugherata”?

Innanzitutto, per l'impegno nella ricerca qualitativa, che ha portato ad ottenere vini che sono il frutto del territorio, armonici e carezzevoli al palato, massima espressione della “piacevolezza del bere”. Poi, non dimentichiamo lo scenario circostante: nell'azienda si fondono perfettamente la ricerca dell'eccellenza qualitativa nel rispetto del territorio, condita da una passione per l'estetica e per il paesaggio. E poi pulizia, cura dei particolari, un senso di accoglienza che pervade ogni cosa. Da alcuni anni, inoltre, l'azienda si caratterizza per il suo motto: “Vino d'arte”. Infatti, vi è molto in comune tra l'artista e il viticoltore, tra un bel quadro e un buon vino: per entrambi i prodotti ci vuole pazienza, amore, fantasia e volontà. Ogni bottiglia è un capolavoro, curata e seguita come

un'opera d'arte. Punta dell'iceberg di questa ricerca della qualità è il Doge Moscato di Scanzo docg, vinostoricodell'enologiabergamasca, prodotto esclusivamente nel Comune di Scanzorosciate, che va senz'altro annoverato tra i grandi passiti italiani. E la nostra azienda può vantarsi di essere stata, grazie a mio padre, una delle aziende pioniere nella valorizzazione e nella promozione del Moscato di Scanzo. A mio padre va il merito della costituzione del Consorzio di Tutela del Moscato di Scanzo, di cui è stato il presidente fino al 2010, ma soprattutto dell'ottenimento della DOCG. Ora, invece, siamo fuori dal Consorzio e siamo fra i fondatori dell'Associazione Produttori e Amici del Moscato di Scanzo, nata nel luglio 2011. Si tratta di produttori, ristoratori, degustatori e semplici appassionati che cercano di valorizzare in modo genuino il Moscato di Scanzo, il territorio di Scanzorosciate e tutta la Bergamasca.

Per cosa si caratterizzano i vostri vini?

I nostri vini sono il prodotto di un lavoro attento e amorevole: l'accurata selezione delle uve, le vinificazioni messe a punto per esaltare al meglio l'espressività delle materie prime e gli affinamenti sperimentati nel corso degli anni, conferiscono ai prodotti della nostra azienda una personalità ben definita, un carattere forte e una grande finezza ed eleganza. In altre parole, da un luogo "divino" si producono vini pregevoli, unici, esaltanti, di qualità.

Ebbene, vediamo ora quali sono i vini...

Innanzitutto, lo **spumante**, elaborato secondo il metodo classico. Il vino di base è ottenuto da uve di chardonnay e pinot grigio coltivate in alta collina. All'accurata elaborazione per trentasei mesi sui lieviti, segue l'affinamento in bottiglia per sei mesi. Al profumo presenta la nota aromatica dei vitigni di origine, supportata da un fondo di vaniglia. Al gusto è ben strutturato con note di grande morbidezza che lo rendono vino interessante per tutto il pasto. Se ne producono circa 2.000 bottiglie. Quindi, il vino "**Priore**", prodotto dalle migliori uve di Cabernet Sauvignon dell'azienda. Dopo lunga macerazione, segue un affinamento in contenitore di rovere di Allier. L'imbottigliamento avviene soltanto dopo un perfetto affinamento del prodotto. Di colore rosso rubino carico, presenta note fruttate, leggermente speziate grazie all'affinamento in legno. Se ne producono circa 3.000 bottiglie. Abbiamo, poi, il "**Doglio Val Calepio Rosso Riserva**", il cui vigneto, detto "Sass de Luna", ha un'estensione di circa 3 ettari. La riserva è ottenuta selezionando Cabernet Sauvignon e Merlot della vigna migliore e più antica. Dopo la vinificazione segue il taglio bordolese e l'invecchiamento, non meno di tre anni in botte di rovere, che ne esalta i pro-



fumi (marasca e spezie) e la corposità. Il lungo invecchiamento e l'affinamento nel legno creano morbidezza e armonia. Produciamo circa 5.000 bottiglie, che ogni anno presentano un'etichetta diversa, riproduzione di particolari di famosi quadri di pittori lombardi.

E qual è l'ultimo vino nato in azienda?

È il "**Vermiglio di Roxia**", un vino ottenuto dalla vinificazione a secco di uve di moscato di Scanzo (85%) con una piccola percentuale di Merlot e Cabernet Sauvignon (15%). Dal colore rosso rubino, con una tendenza violacea, ha un profumo intenso e speziato, dove emerge il pepe bianco, seguito poi dalla cipria e dalla grafite. È un vino giovane che ha entusiasmo subito all'assaggio: profumi tipici del moscato, mescolati alla finezza del Merlot e all'opulenza del Cabernet, ottimo a tutto pasto, meglio se servito fresco.

Ma il fiore all'occhiello è il Moscato di Scanzo...

Il **Moscato di Scanzo** è l'unico vitigno autoctono selezionato nella Provincia di Bergamo, e alligna nel Comune di Scanzorosciate grazie alla particolare giacitura calcarea del terreno, derivante dalla trasformazione del "Sass della Luna". Già riconosciuta sottozona nel 1993, dal 2002 il Moscato di Scanzo costituisce una D.O.C. autonoma, che ricomprende esclusivamente la parte colli-



nare del Comune. Dal 2009 può vantare il fregio della menzione D.O.C.G., forse una tra le più piccole d'Italia, con una produzione limitata, ma unica e di antica storia. In base al disciplinare di produzione, il Moscato di Scanzo può essere commercializzato soltanto dopo il mese di novembre dal secondo anno dalla raccolta. Il suo vigneto si estende per circa 3 ettari: le uve sono raccolte a ottobre (primo appassimento in pianta); poi la vinificazione avviene con appassimento su graticci in un locale condizionato per circa 40 giorni; la maturazione avviene in una vasca d'acciaio per circa 40 mesi; mentre il successivo affinamento avviene in bottiglia per circa sei mesi. Vengono prodotte circa 3.000 bottiglie. Il suo colore è rosso rubino con sfumature ambrate. Ha un profumo intenso ed armonico con sentori fruttati di confettura e frutta cotta, floreali di rosa canina, erbacei con note di salvia ed infine speziati di cannella e pepe. E' consigliato in abbinamento con formaggi borinati (gorgonzola dolce, strachitunt), pasticceria secca, cioccolato. E' il nostro prodotto "plus", annoverato tra i pasiti da meditazione: quindi, è ottimo se bevuto a fine pasto, da solo insieme ad un buon sigaro.

A quanto ammonta la produzione di vino?

Oggi, siamo attorno alle 45.000 bottiglie di vino – spiega la direttrice dell'azienda Frida Tironi - Per il Moscato di Scanzo, invece, siamo su una media di 3.000 bottiglie l'anno (da mezzo litro),

vendemmie permettendo. Per questo nostro vino di punta, le rese sono volutamente basse; in verità, si potrebbero fare più bottiglie, ma abbiamo voluto puntare proprio sulla bassa resa, per garantirci maggiore qualità. Si pensi che siamo al di sotto del disciplinare del Moscato: 40 quintali per ettaro, resa uva/vigna, mentre resa uva/vino siamo al 22-23%; quindi ogni 100 kg di uva a partita produciamo 23 litri di vino. Per la cronaca, in cantina vendiamo una bottiglia di Moscato di Scanzo a 35 euro alla bottiglia.

Ma l'azienda è in cerca di ulteriore rilancio?

Vogliamo far conoscere ancora di più i nostri vini – continua Frida Tironi - percepiamo che sono ancora pochi quelli che li conoscono, soprattutto i bergamaschi. Quindi, ora che siamo in due alla consolle promozionale, abbiamo pensato di lanciare una nuova campagna di marketing, organizzando eventi, incontri culturali e serate enologiche, invitando ristoratori e proprietari di enoteche e aprendo l'azienda ai visitatori. In verità, abbiamo sempre fatto così, ma ora vogliamo aumentare i contatti, puntando sulla bellezza dell'azienda, sulle sue strutture, sulla sua alta capacità di accoglienza. Stiamo un po' abbandonando fiere e meeting di settore, cioè la promozione tradizionale, per puntare di più sull'accoglienza in vigna. E' meglio ospitare che stare a raccontare in uno stand. Certo, andremo ancora nelle fiere di settore, ma preferiamo portare la clientela in azienda. Abbiamo



constatato che la gente conosce poco i vini del nostro territorio, soprattutto quelli di qualità; poi, non sa fare distinzioni, è confusa quando al ristorante ha in mano la carta dei vini. Noi, invece, puntiamo a far conoscere, spieghiamo come si fa un vino di qualità, cerchiamo di aiutare il ristoratore a proporre il nostro vino, ad inserirlo nelle loro carte.

Quali sono gli spazi di accoglienza?

L'azienda è grande e si presta molto ad ospitare eventi: non solo le classiche cerimonie, ma feste e incontri tematici. Buone le strutture: un piazzale all'aperto, dove allestiamo stand e gazebo; una sala di degustazione, capace di contenere 70 posti a sedere e uno show-room; la cantina, disposta su tre livelli, per un totale di 1.000 metri quadrati.

Quali eventi... in vigna?

Siamo iscritti a tutti i circuiti vitivinicoli nazionali, per esempio "Cantine aperte"; quindi, il "VinItaly". Ma la nostra forza sono gli eventi, le degustazioni e le cerimonie a tema che organizziamo in azienda.

Si punta anche al mercato estero?

Certamente, stiamo creando una rete di contatti per aprirci anche al mercato internazionale, grazie anche alla Camera di Commercio di Bergamo, all'Ente Bergamaschi nel Mondo. Inoltre, stiamo definendo l'organizzazione di eventi in alcune città significative, come Berlino, Zurigo, Copenaghen, Londra, Varsavia.

> C.P.





COME RAGGIUNGERE L'AZIENDA

L'azienda è facilmente raggiungibile da Bergamo, seguendo la strada per Gorle; oppure all'uscita del casello di Bergamo dell'autostrada A4, si imbocca la circonvallazione, seguendo le indicazioni per Lovere prima, e per Scanzorosciate poi. E' anche facilmente raggiungibile, sempre dall'autostrada A4, all'uscita del casello di Seriate, seguendo le indicazioni per l'Iper di Seriate e poi per Scanzorosciate. Giunti sulla strada che attraversa il paese. All'altezza della frazione di Rosciate, vi sono dei cartelli indicatori per raggiungere l'azienda.

LO STAFF DE "LA BRUGHERATA"

Titolare: Silvia Bendinelli

Direttrice: Frida Tironi

Cantiniere: Nuhi Arben

Enologo: Giuseppe Bassi

Agronomo: Pierluigi Donna, Angelo Divittini

Collaboratori Vendite: Frida Tironi, Nenad Terzic, Stefano Perletti

Collaboratore Estero: Simon Cassina

OLTRE AI VINI COSA C'È?

Innanzitutto, i distillati, in particolare la "grappa di Moscato di Scanzo", un prodotto anch'esso di nicchia, che presenta nette sensazioni aromatiche del vitigno di origine. Quindi, sapore deciso, ma delicato, con un retrogusto che conferma note aromatiche di lunga persistenza. Viene prodotta con distillatori a bagnomaria da vinacce provenienti esclusivamente dalle uve di Moscato di Scanzo. Si producono circa 200 bottiglie da mezzo litro all'anno. Per i più golosi, poi, offriamo una serie di prodotti da abbinare al Moscato di Scanzo. Per esempio, la "salsa di Scanzo", ottenuta dal mosto di moscato da abbinare a formaggi come il grana padano, la formaggella, il branzi; il "boero di Scanzo", un cioccolatino importante con un ripieno al Moscato di Scanzo; il "biscotto al Moscato di Scanzo", con farina di grano saraceno squisitamente aromatizzato al passito; le "albicocche al Moscato di Scanzo", dolcissime albicocche messe "sotto passito"; le "pere al Priore", dolcissime pere "sotto cabernet"; il "miele di Robinia", delicato con profumi erbacei dal colore chiaro.

... E ANCHE OLIO EXTRAVERGINE

Sì, è un buon prodotto. E' ottenuto dalla spremitura a freddo di olive prodotte nel nostro oliveto (circa 1.000 piante), posto a 360 metri d'altezza, sulla collina di Rosciate. La qualità dell'olio di oliva nasce in campo: perciò, riserviamo la massima cura agli olivi per ottenere frutti sani ed integri che vengono raccolti a mano nel mese di novembre. E' un olio extravergine con profumi di erba appena tagliata e pomodoro maturo. In bocca si percepisce una certa dolcezza e una leggera piccantezza. La produzione annua è di circa 40 quintali, le bottiglie prodotte sono circa 1.000, da mezzo litro ciascuna.

Ricerca della qualità, sviluppo tecnologico, innovazione: investendo su particolari nicchie di mercato, si può ancora essere un'eccellenza nel mare agitato del tessile.

"GUSMINI S. LANIFICIO FELTRIFICIO", SUL MARE CON LA VESPUCCI

Quando si parla di settore tessile si pensa alla storia imprenditoriale della Valle Seriana, ai tanti successi produttivi, ai bei tempi che furono... Ma oggi – a dispetto del trend economico negativo – scopriamo che ci sono aziende che resistono alla crisi economica, come la Gusmini S. Lanificio Feltrificio di Cene, che rappresenta un importante segno di positività produttiva.

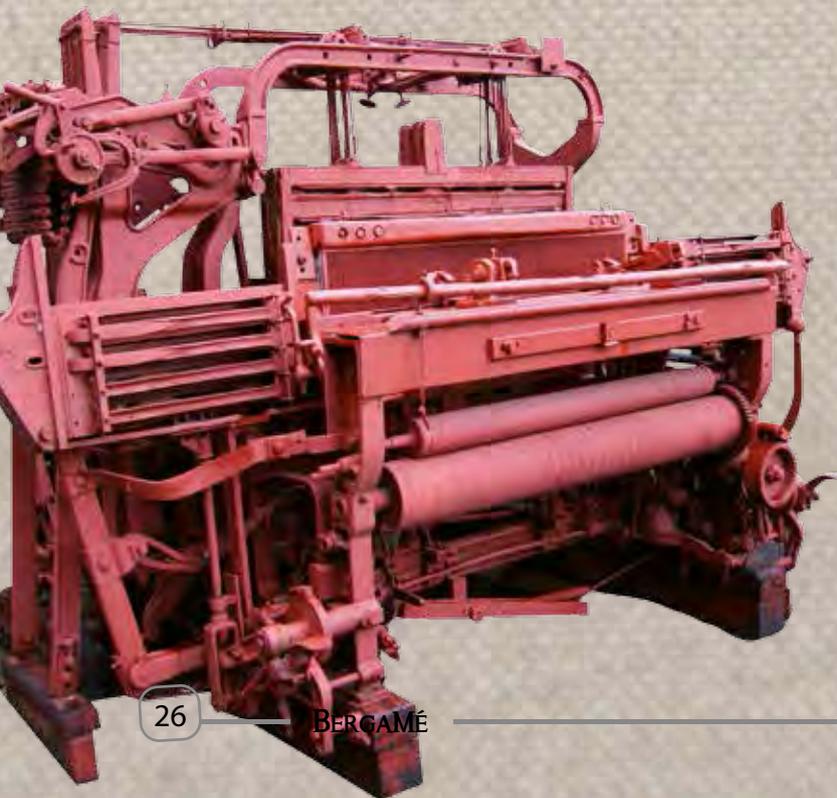
Un'azienda secolare

Un'azienda storica, quella dei fratelli Giacomo e Mario Gusmini, fondata dal bisnonno Giacomo (fratello del cardinale Giorgio Gusmini) nel 1887. Fu lui ad avviare una vera e propria attività tessile per la lavorazione artigianale della lana, in un primo tempo a domicilio, installando un filatoio-ritorcitoio e alcuni telai a mano nei solai della loro casa. In quegli anni, infatti, venivano fabbricati i panni lana, tipico prodotto dei telai, dei folloni e delle "ciodére" sparse un po' in tutto il territorio della Valgandino e della Media Valle Seriana.

Con il figlio Santo (da lui nacque l'attuale matrice aziendale) ebbe luogo la trasformazione dei prodotti, adeguati all'uso tecnico, con particolare attenzione

alle esigenze che si venivano a creare nell'industria tessile e meccano-tessile. Negli anni '30, la ditta Gusmini Lanificio, consolidandosi, si strutturò e si attrezzò ulteriormente, realizzando un ciclo completo di produzione. I figli di Santo, Giorgio e Giovanni, entrati in azienda verso la metà degli anni '30, proseguirono e svilupparono l'attività del padre. Quindi, nei primi anni '50 vennero costruiti nuovi e luminosi capannoni a shed e nel 1952 fu impiantata una moderna linea automatica di carde da filatura "assortimento" e filatoi "self acting" Octir.

La ditta andava sempre più affermandosi e acquistando importanza: la maggiore richiesta di articoli come feltri, mollettoni e coperte pose l'esigenza della costruzione



di un nuovo stabilimento di filatura. Nel 1960 nacque così la VERTOFIL, per la produzione di filati cardati lanieri per feltri, panni, coperte e tessuti d'arredamento. Quindi, un ulteriore avanzamento. Infatti, nel 1975 si concretizzò l'opportunità di acquisire lo stabilimento di Cene (attuale sede della "Gusmini S."), attrezzandolo con un moderno impianto di depurazione delle acque reflue delle lavorazioni ampliate alla tintoria.

I nuovi spazi consentirono in poco tempo l'installazione di una nuova, produttiva linea di preparazione e di filatura cardata, con il completamento della tintoria in fiocco, in filo e in pezza. Nel 1977, ebbe luogo il trasloco di tutta la tessitura dallo stabilimento di Vertova a quello di Cene, impiantando nuovi telai a pinza e Jacquard, oltre a quelli, già esistenti, a navetta per feltri. Dopo l'acquisizione dei nuovi edifici, anche il finissaggio si è dovuto trasferire a Cene, per rinnovarsi e adeguarsi ecologicamente con lo scarico delle acque dei cicli di lavorazione, migliorando la qualità e incrementando le capacità produttive.

La tradizione continua

Gli attuali titolari, Giacomo e Mario Gusmini, hanno scelto di continuare la tradizione familiare, entrando nell'azienda agli inizi degli anni '70, dopo aver conseguito il diploma di periti tecnici e industriali tessili. Dopo la morte del padre, avvenuta nel 1987, hanno assunto in prima persona la responsabilità della gestione della società: Mario segue di più l'amministrazione, i costi di gestione e del prodotto, i rapporti con le banche; Giacomo cura la parte commerciale, l'organizzazione e la gestione tecnica degli impianti, i rapporti esterni e col personale. L'azienda ha oggi 17 collaboratori dipendenti interni, più alcuni altri, validi e importanti, di aziende esterne che, in "out sourcing", forniscono al lanificio le loro preziose prestazioni.

Oggi, la ditta, con i suoi uffici, è in gran parte insediata a Cene, lungo la sponda sinistra del fiume Serio, in capannoni occupati un tempo da aziende che hanno fatto la storia del comparto tessile della valle. In questo



Giacomo, Luca e Mario Gusmini

stabilimento, oltre alla tessitura, si trova il finissaggio dei panni e dei feltri, delle coperte e dei tessuti per arredamento. Il reparto comprende lavaggi e folloni, tintoria e bruciapelo, garzatura e cimatura, calandre e confezione, oltre alla nuova centrale termica.

Nel piano inferiore, servito da un grande montacarichi, è dislocato il magazzino dei filati, dei semilavorati, dei ricambi e degli accessori di scorta. Qui, si trovano pure le quattro vasche di stoccaggio dell'acqua, l'impianto per il suo addolcimento, con relative pompe e autoclavi di servizio.

Un solido "core business"...

La Gusmini S. Lanificio Feltrificio è una società che opera in due settori principali: quello dei panni e dei feltri per uso industriale e quello dei panni tessuti, coperte di qualità anche in peli nobili e tappeti in feltro di lana per l'arredamento di lusso, ma anche per "forniture" a comunità e ospedali.

La specialità dell'azienda consiste nella produzione di feltri "endless" di lana per uso industriale, ovvero manicoti utilizzati come tappeti trasportatori nelle macchine alimentari, in particolare in quelle per la produzione del pane, dove l'azienda detiene un ruolo di leader a livello europeo.

"Quella del feltrificio – spiega il titolare Giacomo Gusmini – è un'attività che si realizza distinguendosi in settori molto specifici, che vede operare poche realtà in Europa e pochissime in Italia.

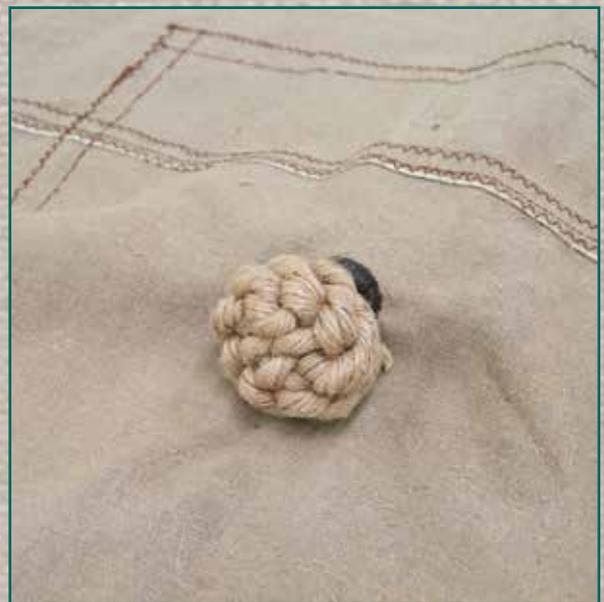
Negli ultimi anni la Gusmini S. Lanificio Feltrificio ha affrontato un processo di ristrutturazione che l'ha portata a razionalizzare il proprio grado di integrazione verticale: infatti, fino all'anno 2006 le attività dell'azienda comprendevano anche la filatura oltre alla tessitura e al finissaggio degli articoli, oggi esse sono state potenziate e finalizzate alla realizzazione del prodotto tessuto e al suo finissaggio".





L'occasione: le vele della Vespucci

Lo scorso anno, poi, una grossa commessa, che ha rilanciato l'immagine dell'azienda. Sbaragliando la concorrenza, la Gusmini S. Lanificio Feltrificio si è aggiudicata la fornitura di tessuti per le vele dell'Amerigo Vespucci. Un'occasione che nasce dalla produzione quotidiana di tessuti che hanno impiego nel settore alimentare per la produzione del pane, i cosiddetti "teli di infornamento": questi, infatti, hanno caratteristiche simili a quelli che chiedono i capitoli della Marina Militare per la nave scuola Amerigo Vespucci. "Circa un anno fa – continua Giacomo – abbiamo avuto una "soffiatina" circa questa nuova possibile fornitura, abbastanza consistente: la richiesta era di 13.000 metri di tessuto. Consapevoli di avere tutte le carte in regola per partecipare alla gara, abbiamo deciso di proporci. I nostri concorrenti erano molto forti, ma siamo stati considerati all'altezza della situazione e i committenti hanno preteso che cominciasimo subito. Un bellissimo fiore all'occhiello per la ricorrenza del 125° anniversario di fondazione dell'azienda. È una fornitura che stiamo portando avanti tuttora: realizziamo tutta la muta delle vele della Vespucci, si tratta comunque di una cosa extra che ci impegna e ci gratifica molto, ma che non ci fa mai di vista il nostro "core business", cioè il nostro tradizionale lavoro".



Nuovi mercati

La produzione della Gusmini S. Lanificio Feltrificio era ed è orientata soprattutto verso i mercati nazionali, ma ora si aprono prospettive anche per i mercati esteri.

“Siamo leader in Europa – sottolinea con orgoglio Mario Gusmini – nella produzione di feltri e panni per “bakery”. Vendiamo in tutta Italia, soprattutto al nord, ed esportiamo i nostri articoli anche per industrie europee, in particolare in Germania, Francia, Svizzera, Olanda, Belgio, Russia, Svezia, Inghilterra, Grecia e Slovenia. E anche a Taiwan, Hong Kong, Turchia, Egitto, Algeria, Marocco, Sud Africa, Australia, Venezuela, Stati Uniti, Arabia Saudita, Israele. Le nostre esportazioni costituiscono il 50% del fatturato. Produciamo per lo più articoli in pura lana, che è la principale materia prima della quale ci approvvigioniamo, secondo le sue diverse peculiarità (finezza, lunghezza della fibra, colore, cretatura e pulizia), con forniture provenienti da varie parti del mondo: Argentina, Uruguay, Sud Africa, Australia e Nuova Zelanda”.

“Il nostro lavoro – affermano coralmemente i fratelli Gusmini – si rivolge a particolari nicchie di mercato che hanno fortunatamente poco risentito della crisi del tessile. Nel settore tecnico (panni e feltri per l’industria alimentare, meccano-tessile e altre industrie), il volume del lavoro mantiene una leggera crescita. Riteniamo che potrebbe avere un buon incremento nel settore coperte di pregio, tappeti e tessuti per arredamento, applicando



Mario Gusmini



Giacomo Gusmini





strategie commerciali più propositive ed aggressive ed una gestione più attenta dei clienti, tra i quali annoveriamo anche alcuni grandi nomi del "made in Italy". In questo particolare segmento potremmo acquisire nuova clientela. Nel corso degli anni abbiamo operato diversi cambiamenti e innovazioni così da poter resistere alla concorrenza, ritagliandoci il nostro mercato nelle particolari nicchie che abbiamo individuato e coltivato con pazienza e determinazione. Abbiamo investito in impianti e in nuove tecnologie e abbiamo in cantiere altre piccole (e per noi importanti) novità. Il nostro obiettivo è quello di poter interpretare al meglio le esigenze dei clienti, per realizzare un prodotto e un servizio di qualità. Per questo abbiamo anche recentemente deciso l'acquisto di moderni e più produttivi macchinari. Esattamente un anno fa, inoltre, è entrato in funzione l'impianto fotovoltaico, che ci consente un buon risparmio energetico oltre ad un minore impatto ambientale".

> Stefania Barcella

GUSMINI S. LANIFICIO FELTRIFICIO srl

Via U. Bellora, 91

24020 Cene (BG)

Tel: 035.719124

Fax: 035.718593

e-mail: info@gusmini.com



Con un'esperienza di quasi mezzo secolo, è in grado di rispondere con qualificazione tecnica e competenza alle esigenze della clientela.

BERGAMELLI srl, COSTRUTTORI DAL 1965

Creatività, funzionalità, rispetto dei tempi, garanzia dell'opera: la Bergamelli srl si distingue come partner ideale in ogni progetto e tipologia costruttiva. Forte la caratterizzazione familiare, ormai giunta alla seconda generazione.

Esperienza, organizzazione e passione. Queste le parole d'ordine che guidano l'azienda Bergamelli srl - Ecologia e Strade - di Albino, una delle realtà più attive e dinamiche della Bergamasca nel ramo dell'edilizia e degli interventi ambientali.

L'acquisita capacità tecnologica, la consolidata dimensione imprenditoriale, la collaborazione di professionisti esperti e la riconosciuta solidità economica consentono all'azienda Bergamelli srl di eseguire e gestire direttamente opere di notevole rilevanza in tutti i settori delle costruzioni stradali e dell'ecologia, sia privata che pubblica, garantendo spesso servizi integrati, con un alto livello di funzionalità.

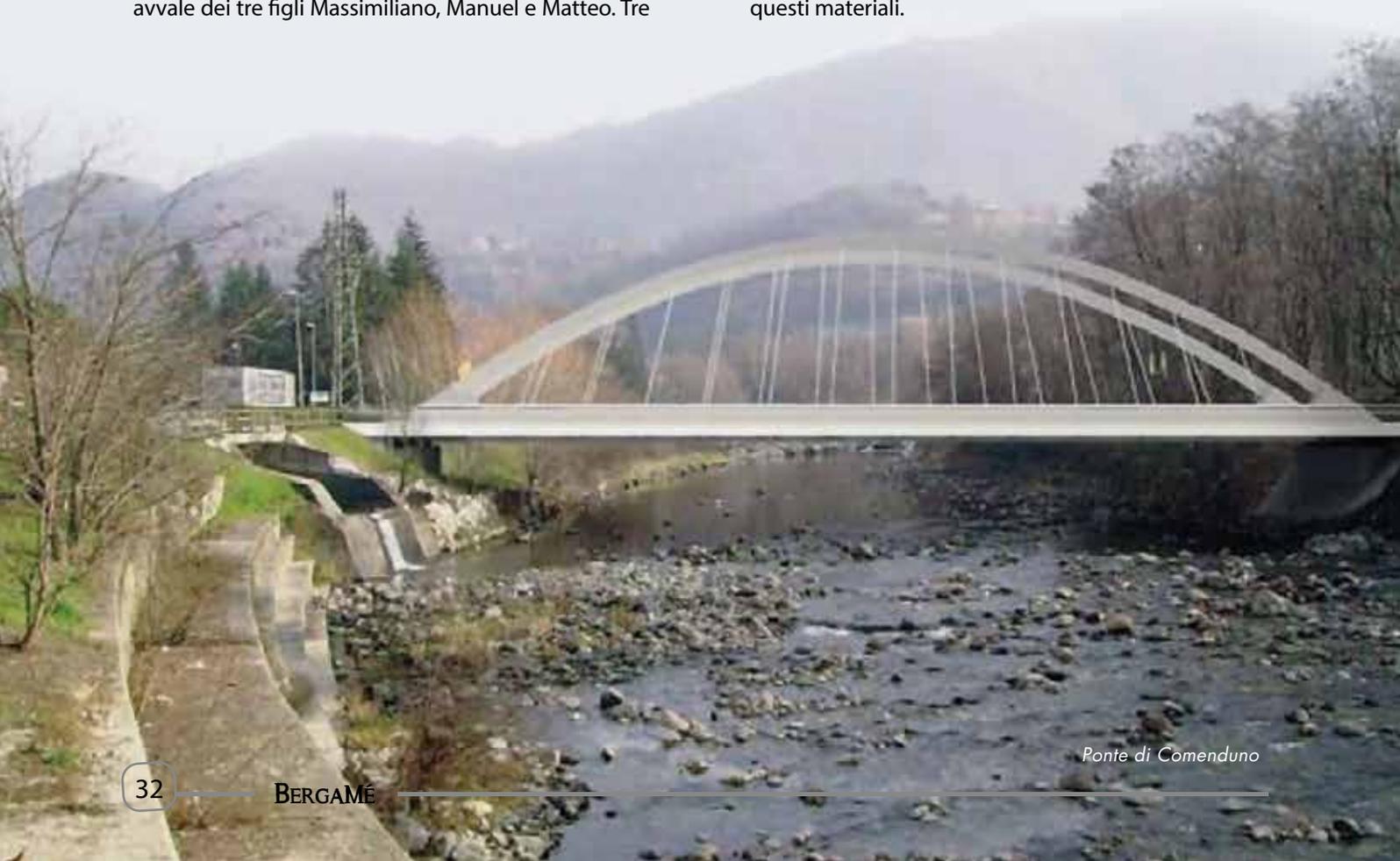
Alla plancia di comando dell'azienda c'è Mario Bergamelli, amministratore della società classe 1939, che si avvale dei tre figli Massimiliano, Manuel e Matteo. Tre

fratelli in gamba, che operano ognuno in un settore particolare dell'azienda.

Chiediamo a Massimiliano Bergamelli di illustrarci la sua azienda, la sua storia, le sue opere, i suoi servizi.

In particolare, quali sono i campi d'intervento del settore strade?

Diversi i lavori edili stradali: costruzione di strade, ponti, urbanizzazioni, fognature, acquedotti, metanodotti, scavi di sbancamento, demolizioni, impianti tecnologici sotterranei, lavori di difesa e sistemazione idraulica. Possiamo attivarci su diversi campi e, per essere più funzionali, disponiamo nella nostra sede di via Pertini, ad Albino, di un impianto di ritiro e recupero di rifiuti inerti, con possibilità quindi di smaltire direttamente questi materiali.



Ponte di Comenduno



Albino - Valle del Lujo

Quali gli interventi più significativi compiuti in questi anni?

Con grande soddisfazione, uno dei lavori più interessanti è stato fatto due anni fa a **Seriate**: la realizzazione di un nuovo ponte ferroviario su via Battisti. Dopo aver allargato il sottopasso ferroviario esistente, abbiamo demolito il vecchio ponte, posizionando un nuovo manufatto in calcestruzzo armato precompresso, che poggia su quattro elementi scatolari prefabbricati. Interessante non tanto la tipologia di lavoro, quanto la velocità di esecuzione: un cantiere terminato a tempo di record, lavorando giorno e notte, al sabato e alla domenica. Grande anche l'intervento compiuto a **Cene** lo scorso anno, con la demolizione del vecchio ponte sul torrente Doppia, che si allunga dietro la chiesa parrocchiale di San Zenone, e che oscurava il vecchio ponte romano. Anche in questo caso un lavoro estremamente veloce e incisivo, con la posa di un manufatto prefabbricato. E sempre a tempo di record, in anticipo rispetto ai tempi di consegna, abbiamo rifatto, nell'aprile scorso, il manto stradale della **strada provinciale "Francesca"**, nel tratto da Verdello a Urgnano, per una lunghezza di 4,5 km, lavorando di notte.

Interventi di varia natura e difficoltà...

Strade, ponti, urbanizzazioni, non fa differenza, l'importante è lavorare bene e in linea con i tempi previsti, per la soddisfazione nostra e del cliente. A volte, l'intervento è complesso e articolato, come quello che abbiamo eseguito a Gorlago, con la realizzazione della nuova **strada di collegamento al plesso scolastico in località Montecchi**: strada, marciapiede, pista ciclabile e formazione di parcheggi. Altre volte interessa aree di pregio ambientale, per cui servono accorgimenti particolari: è il caso della nuova **pista ciclopedonale della Valle del Lujo**, che ha richiesto lo spostamento dell'asse viario della strada provinciale 39, per oltre 200 metri, l'arrestamento dei muri e delle recinzioni di alcune proprietà private confinanti con essa e la riconfigurazione dell'incrocio della sp 39 con via Pertini. Le nostre competenze, poi, spaziano anche nel campo delle demolizioni di



Albino - Valle del Lujo

capannoni ed edifici industriali e delle bonifiche ambientali come lo smontaggio e rimozione degli impianti di risalita abbandonati di **"Pià Spis"**, a Valcanale di Ardesio: funi e seggiolini di skilift e seggiovia sono stati rimossi e trasportati in discarica.

Interventi nei Comuni bergamaschi, ma anche in altre province...

Sì, la nostra impresa è ormai conosciuta anche al di là dell'Adda. Lo scorso anno siamo stati chiamati a realizzare asfaltature e pavimentazioni in macadam all'interno dell'**aeroporto di Bresso**, per rendere funzionale l'accesso carrabile dei partecipanti al VII Incontro Mondiale delle Famiglie 2012.

Quali, invece, i campi di intervento del settore ecologia?

I servizi riguardano la raccolta porta a porta dei rifiuti differenziati, il trasporto e smaltimento di rifiuti ingombranti, ma anche di rifiuti industriali, fanghi, eternit, cimiteriali. Eseguiamo anche spazzamenti stradali, pulizia delle aree verdi e dei cigli stradali. Gestiamo centri di raccolta e piazzole ecologiche comunali. Ma, fatto estremamente importante, disponiamo di un impianto di ricezione di inerti, presso la nostra sede di via Pertini, in grado di trattare materiali provenienti da demolizio-



Bresso - strada di accesso all'aeroporto

ni: qui, vengono frantumati, vagliati, selezionati e depurati, per ritornare poi negli stessi cantieri da dove sono partiti, magari per essere riutilizzati come massicciate e fondi. Inoltre, presso la nostra sede, è funzionante un impianto di ricezione di rifiuti speciali non pericolosi.

Quali sono gli appalti in corso nel campo della gestione rifiuti?

Sono diversi i Comuni che serviamo: Albino, Alzano, Brembate, Brignano Gera d'Adda, Gorle, Nembro, Pradalunga, Ranica, Selvino-Aviatico, Seriate, Telgate, Vervoto, Villa di Serio. Da segnalare, che proprio sull'Altopiano di Selvino-Aviatico abbiamo recentemente inaugurato la nuova piattaforma ecologica (realizzata in project financing), un impianto moderno, funzionale, all'avanguardia, in grado di eseguire tutte le fasi del conferimento: dalla raccolta allo stoccaggio, dalla selezione allo smaltimento dei rifiuti riciclabili, con grandi vantaggi a livello ambientale, in virtù delle ridotte dimensioni dell'impianto e dello scarso impatto ambientale. Ma anche un impianto risparmiatore: sulla copertura, infatti, è stato montato un impianto fotovoltaico per la produzione di energia elettrica.

Ma veniamo al vostro fiore all'occhiello, all'opera che andrete a realizzare quest'anno...

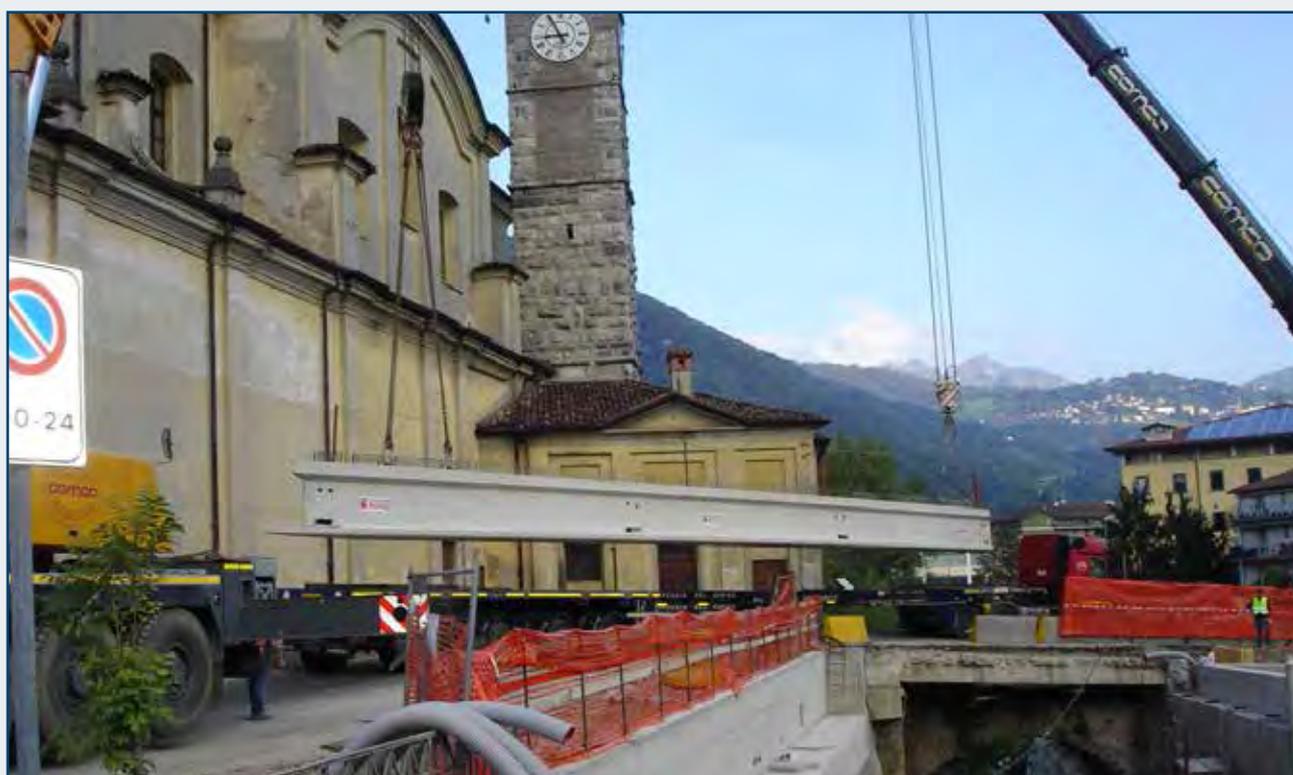
Sì, a breve partiranno i lavori del nuovo ponte di Comenduno (Albino), che collegherà via Serio a via Pertini, collegandosi alla viabilità dell'Oltreserio e alla pista ciclopeditonale della Valle del Lujo. Si tratta di un ponte a campata unica, in acciaio-calcestruzzo, lungo 60 metri. In virtù di una convenzione stipulata con la nostra impresa, il Comune di Albino acquisirà gratuitamente alcune aree destinate nel PGT alla localizzazione di servizi ed impianti tecnologici (ex-piattaforma ecologi-



Nuova piazzola ecologica - Selvino.



Ponte di Cene



Ponte di Cene

ca) e l'uso pubblico per dieci anni di una parte dell'area, dove sarà possibile conferire, al prezzo fisso di 6 euro alla tonnellata, materiale inerte da demolizione e depositare sabbia e sale. In cambio, noi potremo ampliare la nostra struttura produttiva.

Interventi in linea con la vostra "mission" aziendale...

La nostra strategia è quella di definire e portare a compimento progetti caratterizzati da grande innovazione, alta qualità percepita, caratteristiche costruttive superiori. Il nuovo ponte ne è un esempio. Quindi, realizzare opere armonizzate con gli scenari circostanti, siano essi urbani o naturali. E interagire con l'ambiente, senza snaturarne l'essenza, ma lavorando per migliorarlo. Questo è il nostro impegno quotidiano.

Per far questo servono professionalità e competenza...

I continui corsi di formazione e la sistematica collaborazione tecnica con le principali case produttrici permettono alla nostra impresa e al personale di essere altamente qualificato e di possedere gli strumenti cognitivi fondamentali per un aggiornamento continuo, anche attraverso lo studio individuale. La nostra impresa è così in grado di contribuire alla progettazione di soluzioni innovative, di valutare e risolvere tutte le problematiche. Grande attenzione, poi, alla sicurezza nei cantieri. A tal proposito, l'impresa è in possesso di certificazioni iso-ohsas-emas: in particolare, certificato di Conformità alla norma di Qualità ISO 9001:2008 n. LRC 6014693/QMS, Certificato di Conformità alla norma di Qualità ISO 14001:2004 n. LRC 6014693/EMS, Certificato di Conformità alla norma di Salute e Sicurezza OHSAS 18001:2007 n. LRC 6014693/OHS, Certificato EMAS n. IT - 000689.



Gorlago - Strada di collegamento al polo scolastico.



Gorlago - Strada di collegamento al polo scolastico.

> C.P.



LA STORIA DELLA "BERGAMELLI srl"

La Bergamelli srl è la società scissa della "Impresa Bergamelli Martino & Mario srl", che dal 2010 continua l'attività, mantenendo inalterati i dati fiscali, ad esclusione della sede legale, che passa da Nembro ad Albino.

L'ex-impresa Bergamelli era stata fondata nel 1965 dai due soci Martino Bergamelli e Mario Bergamelli, in forma di società in nome collettivo, poi trasformata in società a responsabilità limitata nel 1992. Costruzioni di vario genere: strade e parcheggi, fognature ed acquedotti, lavori di difesa e sistemazione idraulica, movimenti di terra per scavi, sbancamenti, demolizioni. E anche opere di urbanizzazione primaria, con annessi tutti gli impianti tecnologici.

Per migliorare le potenzialità produttive e, nel contempo, limitare i costi di produzione, viene aperta, con regolare autorizzazione, una discarica controllata di rifiuti inerti sui terreni della stessa sede di Nembro. Nel 1970, poi, l'impresa inizia anche un'attività nel settore della raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi urbani: a tal proposito, vengono costruiti due impianti di incenerimento nei Comuni di Albino e Rovetta, dove vengono conferiti tutti i rifiuti solidi urbani provenienti dai Comuni della Valle Seriana.

Questi impianti sono rimasti attivi fino al 1987, quando la legislazione ha preferito orientare il sistema di smaltimento dei rifiuti in discariche controllate.

Negli ultimi anni, la società si è specializzata anche nella raccolta e trasporto dei rifiuti assimilabili, speciali, tossico-nocivi, nelle raccolte differenziate di rifiuti e nella gestione di centri di raccolta comunali e piattaforme ecologiche.

Le due attività, spesso complementari fra loro, vengono svolte principalmente per enti pubblici.

Attualmente, la società dispone di fabbricati, piazzali e impianto di stoccaggio rifiuti speciali non pericolosi nella sede di Albino, in via Pertini; di capannoni per ricovero automezzi, officina per riparazione mezzi e magazzino materiali edili, a Nembro.

BERGAMELLI s.r.l.

via Pertini

24021 - Albino (BG)

035.0950920

info@pec.bergamelli.net



Massimiliano Bergamelli



VELOCE, ECOLOGICA,
TURISTICA, SPORTIVA.

LA VALLE CHE VOLEVI ...GRAZIE AL TRAM.

SPORTIVA

TURISTICA

ECOLOGICA

VELOCE



Terapie non farmacologiche della demenza senile e dell'Alzheimer.

"LA TERAPIA DELLA BAMBOLA, UN ATTO D'AMORE NEI PERCORSI QUOTIDIANI DI CURA"

Il dottor Ivo Cilesi è uno dei massimi esperti in Italia nel settore delle cure "non convenzionali": musicoterapia, terapia della bambola, arteterapia, treno terapeutico.

Sviluppo di nuove terapie non farmacologiche per combattere la demenza senile e l'Alzheimer. Proposta di cure dolci, per nulla invasive, che migliorano in modo concreto, senza l'utilizzo dei farmaci, la qualità di vita dei pazienti. Avvio di relazioni d'aiuto e di sostegno, per favorire sensibili diminuzioni del carico farmacologico che viene somministrato ai pazienti. Questi gli obiettivi che stanno alla base dei percorsi terapeutici alternativi, attivati in questi anni dal dottor Ivo Cilesi, uno dei massimi esperti in Italia in terapie non farmacologiche della demenza.

Pedagogista, psicopedagogista, musicista-terapeuta, specializzato in musicoterapia clinica presso il Royal Hospital di Londra, il Dottor Ivo Cilesi, 54 anni, genovese di origine (laureato in Scienze dell'Educazione presso l'Università degli Studi di Genova), ma bergamasco di adozione (dopo aver abitato per anni a Colzate, ora risiede a Cene), è stato dapprima responsabile per l'inserimento di terapie non farmacologiche presso la Fondazione "Cardinal Gusmini" di Vertova, mentre ora è consulente per lo stesso tipo di terapie presso il Centro Eccellenza Alzheimer dell'Ospedale "Briolini" di Gazzaniga e presso la "Fondazione S. Maria Ausiliatrice" di Bergamo (il Gleno, per intenderci). La sua opera è così strategica e innovativa che è anche consulente presso l'Area Alzheimer del "Pio Albergo Trivulvio" di Milano, il Centro Alzheimer di Goteborg, in Svezia, e l'Università de L'Avana, a Cuba.

Come e dove si sviluppa il suo lavoro?

Lavoro da molti anni in Lombardia, collaboro con centri specializzati nella cura dell'Alzheimer a Bergamo, a Milano e anche all'estero, in Svezia e a Cuba. Collaboro con diverse università italiane e straniere. Insomma, un lavoro interessante. Il mio è un lavoro di ricerca di nuove terapie non farmacologiche, e sono giornalmente a contatto con le persone affette da demenza e con i loro familiari. Lavoro molto in equipe, e con miei colleghi mi occupo di ricerca nell'ambito dello studio di nuove e innovative terapie non farmacologiche utili a migliorare la qualità di vita dei pazienti affetti da demenza



e dei loro familiari. Sono sempre stato molto stimolato da strategie di cura diciamo "non convenzionali" e devo dire che negli ultimi anni queste terapie, come musicoterapia, terapia della bambola, arteterapia, hanno avuto importanti e direi definitivi riconoscimenti di validità ed efficacia dal mondo accademico e scientifico. Ciò mi lusinga e mi sprona a continuare con decisione. Da molti anni, poi, mi occupo di formazione di operatori che prestano i loro servizi in Strutture Socio Assistenziali e Sanitarie. Proprio nella scorsa primavera ho organizzato, presso l'Auditorium di Albino, un corso per medici, psicologi, educatori e operatori socio-assistenziali, che si occupano di relazione d'aiuto in strutture sanitarie e case di riposo.

Quali sono i vantaggi delle cure non farmacologiche?

Le terapie non farmacologiche permettono sicuramente una regolazione e in alcuni casi un decremento del dosaggio di farmaci. Di contro, favoriscono una stimolazione delle residue capacità cognitive dei pazienti, come ad esempio i processi della memoria, o in altre situazioni, incidono sulle problematiche comportamentali dei pazienti affetti, ad esempio, da demenza senile. Oltre alle aree cognitive e comportamentali, le terapie non farmacologiche coinvolgono anche l'ambiente in cui vive il paziente, che peraltro ha una forte incidenza per la gestione degli stessi disturbi cognitivi e comportamentali.

Fra le sue terapie non farmacologiche c'è la terapia della bambola. Cos'è?

È una nuova terapia non farmacologica, da me ideata e strutturata: all'interno della relazione, la bambola diviene utile per la diminuzione di importanti disturbi del comportamento, come ad esempio agitazione, ansia, depressione, movimenti continui non finalizzati, disturbi del sonno ed altri. L'efficacia di questa terapia è collegata anche ad un distacco della realtà del paziente affetto da Alzheimer. Questo distacco si evidenzia in modo importante nella fase medio-grave della malattia. La bambola, quindi, viene riconosciuta come bambino vero, e il paziente attiva dei processi di accudimento e di "maternage" che vanno a favorire nella persona



Ivo Cilesi

dinamiche di rilassamento e di benessere, migliorando la sua qualità di vita. Durante questa relazione si sensibilizza l'area delle emozioni e dell'affettività, un'area del cervello che rimane attiva anche nelle fasi avanzate di malattia.

Da oggetto simbolico, la bambola diventa terapia...

Hanno capelli sbarazzini, la pelle morbida, gli occhi grandi e gentili: sono le bambole che salvano la giornata ("dolls save the day"). Rappresentano l'oggetto simbolico di una terapia complementare che punta a ricreare un legame forte ed emozionale con la persona anziana che ha perso il tempo e la memoria, perché affetta da demenza senile o da Alzheimer.





Britt-Marie Egedius-Jakobsson

E' stata la terapeuta svedese Britt-Marie Egedius-Jakobsson a creare per prima questa terapia: era indirizzata al figlio malato, ma poi ha scoperto che queste bellissime e particolarissime bambole potevano aiutare molti altri bimbi e riuscivano a favorire l'espressione di emozioni e pensieri anche nei malati di Alzheimer che, cullandole e abbracciandole, riprovavano a sentirsi utili e a prendersi cura di qualcuno. Io introduco la "Doll Therapy" (così si chiama la "terapia di sostegno") nei vari nuclei Alzheimer in cui opero, come momento terapeutico alternativo, affiancato ai trattamenti tradizionali: e, oltre alla "Doll-therapy", ecco la "Pet-Therapy" o anche momenti dedicati alla musica, al colore e alle attività manuali per realizzare un mosaico o tessere una stoffa al telaio.

Del resto, la cura della persona con demenza si pone come un trattamento a lungo termine che, progressivamente, impone la ricerca di soluzioni sempre più articolate per l'emergere di bisogni via via più complessi. Partendo dal presupposto che, di questa patologia, si

debbono curare i sintomi, cioè sostenere le capacità residue del malato nel tentativo di migliorarne la qualità di vita, l'ambiente che lo accoglie deve essere costruito sulle sue esigenze, deve dare supporto ai suoi deficit, deve rendere più agevole la conduzione dei programmi terapeutici riabilitativi.

Ma altre sono le terapie non convenzionali che sta portando avanti...

Certo, da tempo ho messo in atto una nuova terapia ambientale, il "Treno terapeutico".

Si tratta di uno "spazio di viaggio", lo scompartimento del treno, ma anche un settore di un autobus, attentamente calibrato nelle sue componenti estetiche e dimensionali, attraverso uno specifico studio dei colori e dei suoni.

Uno spazio, un luogo di viaggio, dove le persone affette da demenza viaggiano, e questo viaggio virtuale, ma spesso reale, produce benessere e tranquillità per queste persone. Può in alcuni casi favorire l'attivazione di



Treno Terapeutico

ricordi e di memorie e favorire quindi il dialogo e la relazione. Interessante anche il progetto del "laboratorio cognitivo-alimentare", uno spazio strutturato per stimolare le capacità e le competenze residue dei pazienti in un contesto che facilita la relazione. Gli operatori intervengono durante il momento del pasto di mezzogiorno e la condivisione con gli ospiti di tale momento ci permette di attivare dialoghi e confronti verbali e non verbali in un contesto estetico che facilita la relazione. Inoltre, propongo musicoterapia ambientale, cioè ascolti terapeutici, in modo da favorire l'orientamento temporale e cadenzare i diversi tempi della giornata; e musicoterapia clinica, uno strumento importante nel riordino e nella ricostruzione del pensiero, della percezione e della affettività, prezioso soprattutto sul piano del sostegno psicologico in quanto capace di aprire nuovi canali di comunicazione, capace di provocare effetti regressivi in cui il linguaggio sonoro non verbale possiede una maggiore penetrazione psicologica rispetto a quella verbale.

E quali sono gli altri suoi studi?

Per esempio, l'utilizzo di "robot sociali". Riguarda l'insieme, nei percorsi di cura delle persone affette da demenza (lo sto attivando presso la "Fondazione S. Maria Ausiliatrice" di Bergamo), di un "robot sociale" (social robot): si chiama "Paro", è una foca-robot che stimola la persona ad attivare un processo di relazione e di interazione sociale. La terapia con la "foca-robot" è stata sperimentata anni fa nella Fondazione "Cardinal Gusmini" di Vertova, quando seguivo per la Fondazione le terapie non farmacologiche. E' sicuramente innovativa e nasce dalla collaborazione con l'Università di Robotica di Tokyo, in sinergia con l'Università di Siena. Queste e altre terapie non farmacologiche sono estremamente importanti, perché favoriscono la riduzione del carico farmacologico che, soprattutto nelle fasi avanzate della malattia di Alzheimer, accelera il processo di decadimento cognitivo nel paziente.

> C.P.

COS'E' LA DEMENZA?

La demenza è una malattia degenerativa che colpisce il 10% di tutte le persone che hanno oltre 60 anni, e oltre il 40% delle persone con età superiore ai 90 anni. Una recente indagine tra le persone residenti ancora a casa, affette da demenza, ha evidenziato che la maggior parte di queste persone evidenzia molti bisogni non soddisfatti. Si stima che circa 10 milioni di persone in Europa e 35,6 nel mondo hanno demenza. E si prevede che il numero di persone colpite aumenterà a 66 milioni nel 2030 e 115 milioni nel 2050. La demenza, poi, costa, in termini economici. Il costo totale nel mondo per la cura della demenza è stimato a 315 miliardi di dollari, un costo destinato ad aumentare, in quanto è previsto un aumento delle persone con demenza. Costi enormi: il costo medio annuale per la cura e assistenza di una persona con demenza è di circa 10.000 euro in Europa, mentre in altri Paesi il costo aumenta.

COS'E' L'ALZHEIMER?

E' una malattia degenerativa che ha un impatto progressivamente sempre più drammatico sulla vita del paziente e su quella dei suoi familiari. Se al suo esordio la malattia può passare inosservata, in quanto i sintomi che presenta sono lievi e si palesano gradualmente, via via che progredisce colpisce in modo ben più consistente le capacità cognitive determinando deficit comportamentali che annullano la dignità dell'individuo. Come tante lampadine che man mano si spengono, molte capacità come vestirsi, pettinarsi, comunicare diventano azioni difficili da compiere e incomprensibili, mentre la dipendenza dal familiare o da chi presta assistenza risulta totale. Stime mondiali recenti riconoscono in diciotto milioni i malati conclamati, dei quali circa 800 mila in Italia. E la realtà della Lombardia non si discosta dai grandi numeri. Nel territorio lombardo si calcola che 70-80 mila persone siano affette da demenza tipo Alzheimer.



Un viaggio nel tempo fra le campagne della Bassa Bergamasca

A MALPAGA, UN TUFFO NEL MEDIOEVO

All'ombra del castello del condottiero Bartolomeo Colleoni si rinnova da 36 anni la sagra "Due Castelli in festa", la manifestazione più importante del Ferragosto bergamasco. Rievocazione storica con l'associazione culturale "Malus Pagus".

Si rivivono atmosfere d'altri tempi nell'antico borgo di Malpaga. Per chi a Ferragosto deciderà di uscire dalla città o staccarsi dai propri paesi e giungere in pianura, nelle campagne della Bassa, si prepara un vero e proprio viaggio nel tempo. Immerso in un clima di festa storica, avvolto da un'aurea gloriosa, il visitatore potrà rivivere il passato, più esattamente il XIV secolo, all'ombra del castello di Malpaga, l'antico maniero che fu reggia gentilizia del condottiero Bartolomeo Colleoni, e ritrovare l'atmosfera cavalleresca che si respirava allora, in una delle corti signorili più belle e raffinate della Pianura Padana.

Si rinnova ormai da 36 anni la sagra "Due castelli in festa" (quelli di Malpaga e di Cavernago, ovviamente), la manifestazione più importante del Ferragosto bergamasco, tanto che ogni anno sono oltre 40.000 le presenze nei giorni della festa. Una vera e propria "festa castellana", organizzata dagli "Amici della Sagra",

in collaborazione con l'associazione culturale "Malus Pagus" che cura la rievocazione storica; la società Malpaga spa, proprietaria del castello; e il Comune di Cavernago; con il sostegno di tanti "amici" e sostenitori. Piatto forte dell'evento ferragostano è la tradizionale rievocazione storica, che per due giorni, precisamente

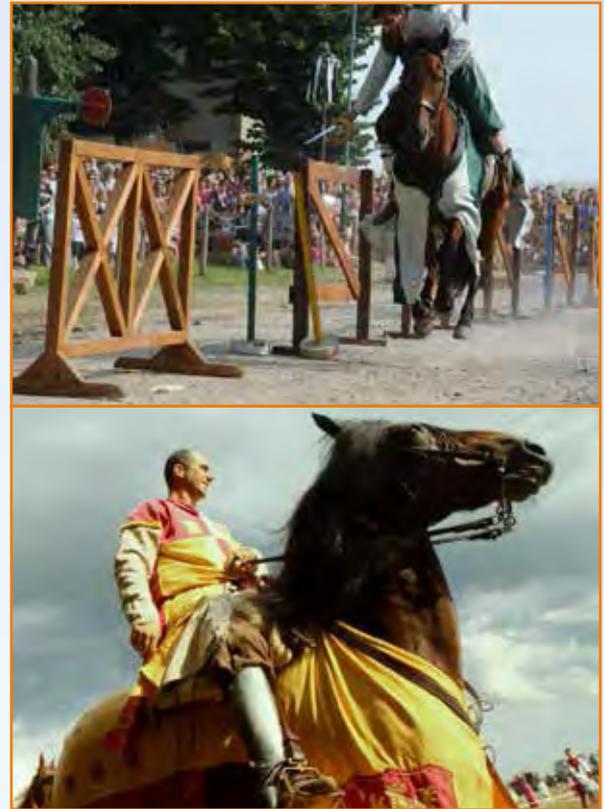


il 10 e l'11 agosto, farà rituffare nel tempo la comunità di Malpaga e i visitatori che accorreranno per le vie della contrada.

In programma, una "due giorni" medievale, dal mattino alla sera, in un tripudio di colori e di suoni, fra sfilate in costumi d'epoca e cortei di figuranti, tornei a cavallo e "teatri di scherma", giostre equestri e esibizioni di arcieri, com'era nella moda di allora. Protagonista è l'associazione "Malus Pagus", che richiama ogni anno gruppi storici di fama internazionale e ogni anno sceglie un tema particolare, per qualificare la festa.

"Ogni anno proponiamo un viaggio nel tempo – spiega il responsabile della "Malus Pagus" **Giampietro Sala** – Tutto è allestito nei minimi dettagli, per far rivivere l'atmosfera che si respirava allora, quando il castello, che oggi si offre in una severa immobilità, era una delle dimore signorili più belle della Bergamasca e fra le più frizzanti corti patrizie della stessa Pianura Padana, dove visse Bartolomeo Colleoni, dal 24 maggio 1458 capitano di ventura della Repubblica Serenissima di Venezia. Certo, il contenitore festaiolo è la "Sagra dei due castelli", che si sviluppa tutte le sere con buona cucina bergamasca, animazione, tombole e spettacoli danzanti, ma l'evento clou è la "festa castellana",





in programma quest'anno il 10 e l'11 agosto, che rievoca uno spaccato di vita medievale della corte di Bartolomeo Colleoni, cambiando tema ad ogni edizione. Quest'anno, per esempio, è "Il gioco degli scacchi". "stupendo".

Lo scorso anno, infatti, è stata rappresentata "Madonna Estate", che simbolicamente restituiva i colori e la luce alle contrade di Malpaga, e si è messa in scena la tragedia di Amore e Psiche. Anni fa, poi, la battuta di caccia fra il Colleoni e Borso d'Este, duca di Modena; quindi, il giuramento per le nozze fra la figlia del Colleoni, Polissena, e il conte di Lodrone; poi, la consegna del bastone del comando al condottiero Bartolomeo Colleoni, il quale diventava capitano generale di tutte le milizie veneziane di terra; e ancora, la cerimonia di istituzione del "Luogo Pio della Misericordia", avvenuta nel 1466, a vantaggio "de le nubende", cioè di quelle fanciulle in età da marito che non avevano la dote necessaria per sposarsi e che, quindi, ricevevano possedimenti, giurisdizioni, denaro. Tanti quadri storici, che attirano ogni anno sempre migliaia di spettatori.

"Il nostro intento – continua Giampietro Sala - è offrire uno spaccato fedele della cronaca medievale, quella vissuta dal Colleoni, che con la sua presenza esaltò il borgo di Malpaga. Il nostro lavoro è minuzioso, attento e, per certi versi, costoso: infatti, collaboriamo con vari "ricostruttori" storici, per rileggere filologicamente i fatti di allora, rappresentandoli con estrema fedeltà. I personaggi sono curati nei minimi particolari, dai vestiti alle scarpe; i drappi di strada e le scenografie sono quelle del tempo, con gli stessi tessuti e colori. In questo lavoro, è presente, oltre a una cinquantina di nostri volontari, anche la stessa gente di Malpaga: non solo gli attuali 80 residenti (tutti sono figuranti, anche i bambini), ma anche i "nativi" di Malpaga, quei malpaghesi che poi sono andati ad abitare in altri paesi. In tutto, circa 250 personaggi in costumi d'epoca: notabili, dignitari, cavalieri, damigelle, cortigiani e giullari".

Questi personaggi, con corredo di popolani, parteciperanno poi al "Palio delle 4 contrade", che mette di fronte le quattro zone storiche di Malpaga: Fabrica, Piasa, Fodèt e Cascine, impegnate in un'avvincente giostra cavalleresca. "Non una corsa di cavalli, come può far





pensare la parola “palio” – prosegue Giampietro Sala – Ma una giostra, che propone una corsa di cavalli alternata a tornei, come la corsa delle ruote giganti, la giostra degli anelli e alcuni giochi medievali. Una festa popolare, che fa veramente memoria delle feste cortigiane, quando c’erano soltanto le giostre e non le sfide fra cavalli: infatti, il palio, inteso come quello di Siena, giunge molti decenni dopo.

Noi, invece, abbiamo voluto ricreare l’atmosfera del torneomedievale, come quello che Bartolomeo Colleoni organizzò nel 1474 in onore dell’ospite re Cristiano I di Danimarca, peraltro ritratto negli affreschi del Romanino presenti all’interno del castello”.

Alla festa partecipa, in cabina di regia, anche la società Malpaga spa, proprietaria del castello, che proprio

quest’anno offre ai visitatori due novità di rilievo. Innanzitutto, dallo scorso 25 aprile fino alla “festa colleonnesca” del 10 e 11 agosto, sarà accessibile e visibile tutte le domeniche, con entrata a pagamento, una mostra di interni quattrocenteschi, ricostruiti nelle sale superiori del castello, basandosi su iconografie dell’epoca. I mobili e le suppellettili sono fedeli riproduzioni realizzate da artigiani italiani. Fra gli “interni” in mostra c’è la stanza da letto del Colleoni. Seconda novità, dopo ben 25 anni di “off-limits”, verrà riaperto al pubblico, in occasione della festa, il “Fodèt”, cioè il cortile interno del castello, con la possibilità per i visitatori di passeggiare proprio dentro il castello.

> C.P.



"...NE LO GIORNO DE FESTA, ANNO DOMINI 2013"

Ecco, la locandina della rievocazione storica 2013, in calendario il 10 e 11 agosto, avente per tema "Il gioco degli scacchi". Inoltre, in serata, quale spettacolo "in notturna", rappresentazione del mito di "Teseo e Arianna".

Sabet 10 augustum

plaza mazor
hora 18.ma
prencipiament de la festa col-
leonesca.
consigna de le ciave ad lo ma-
estro de campo

per le taverne et per le vie
hora 19.ma
antigo mercado da le lontane
terre
convivio de lo povol

hora 21.ma
predigador et pellegrin per lo vie

plaza de la giexa
hora 22.ma
madona estade et la zostra de cavalli et cavalieri cum li
strabillant efeti pirici de lo contado et de lo isola.

hora 23.ma
et post li zoghi et li spectaculi,danze et gaudium per
madone et homini tucti.



Dominica 11 augustum

plaza castell
hora 15.ma
li homini d'arme per lo
vio de lo borgo
zoghi de bandiera
lo maestro de campo
invita li convegnudi
ad ascoltar le fabule
dal savor antigo



plaza de la giexa
hora 16.ma et meza
corteo de lo castell: li honor,
le insegne et le ardue imprese ne
"lo antigo giuoco de li scacchi"

campo de marte
hora 18.ma
lo palio , li destrier et li fanti
consigna de lo drapo ad lo vincitor.
volo de li rapaci nocturni ne lo cielo de lo borgo
per le taverne et per le vie
banchetto de gente de ventura et de lo populo tucto.

hora 21.ma
a lo calar de lo sol alchemiche potioni foghi et grignade
con li spettaculamenti de lo contado et le zogose danze.

plaza de la giexa
hora 22.ma et meza
spectacolo conclusivo:
teseo ,arianna e lo la-
birintodelominotauro.
historie de gesta ne lo
fogo immortal



hora 24.ma
clusura de lo borgo et fin de li festezament.

UNA SAGRA DA RECORD

La "festa castellana" in programma il 10 e 11 agosto fa parte del più vasto e ricco programma della tradizionale sagra "Due castelli in festa", in calendario da mercoledì 7 agosto a domenica 18 agosto. Un grande evento, organizzato dagli "Amici della Sagra", un'associazione ricreativa che rappresenta elementi dell'Unione Cacciatori, dell'Unione Sportiva Calcio e Tamburello e dell'Atalanta Club di Malpaga, nonché la società Malpaga spa, proprietaria del castello, e il Comune di Carnago, da sempre attento alla promozione e valorizzazione della festa ferragostana. Tutti insieme, per un unico obiettivo: staccare il biglietto di massimo evento del Ferragosto bergamasco. In cartellone, attività sportive e animazione, musica e danze, momenti culturali e spunti di richiamo gastronomico. E giochi folcloristici, che avranno il loro piatto forte nella tombola, che a Malpaga si caratterizza per due tipologie: la super-tombola "O la va o la spacca", di stampo tradizionale, con una tombola per serata; e la tombola cumulativa, chiamato "Col melgòt", che prevede cinque tombole a serata e super-premio conclusivo a chi fa più tombole. Da segnalare, l'8 agosto uno spettacolo teatrale nel castello, con ingresso libero. Giovedì 15 agosto, poi, alle 12, è in programma il "Pranzo di Ferragosto", momento conviviale per malpaghesi e per quanti amano l'atmosfera festante della vita di contrada. Inoltre, grande pesca di beneficenza, all'interno del castello. E, tutti i giorni, apertura serale della reggia gentilizia, con visite guidate organizzate dai "ciceroni" della società "Malpaga spa". Di grande richiamo, infine, la festa patronale di domenica 18 agosto, in onore della Madonna del Rosario, che richiama sempre un gran numero di emigranti: alle 17,



S. Messa, cui seguirà la solenne processione con la statua della Madonna, che verrà portata in corteo all'interno delle aie del castello. Grande attesa soprattutto per l'antico gesto di devozione dello scoprimento del volto della Vergine, offerto pubblicamente ai fedeli, affinché tutti possano chiedere aiuto e protezione alla Madonna del Santo Rosario. In serata, gran finale, con uno spettacolo di fuochi d'artificio.

"Certo, il richiamo culturale del castello di Bartolomeo Colleoni è forte – spiega il vice-sindaco Mario Testa, nativo di Malpaga – La rievocazione storica sta avendo sempre più successo, forte anche di una ricerca filologica e di una ricostruzione fedele del contesto principesco. Ma Malpaga è anche sapori agricoli, tradizioni contadine, feste sull'aia, rimpatriata di vecchie famiglie malpaghesi che, pur vivendo in altri paesi, hanno ancora a cuore il borgo natale, i campi dove giocavano e lavoravano. E con nostalgia ritornano per un giorno a casa, nei luoghi che li hanno visti crescere, nella chiesa che li ha battezzati".



Matite, pastelli, album, cartoncini, e in più tanta osservazione e fantasia.

STEFANO TORRIANI, LA NATURA DISEGNATA A PASTELLI

Illustratore della flora e della fauna delle Alpi Orobie. Le montagne bergamasche sono il suo mondo di naturalista e di disegnatore. Una vita sospesa fra osservazione della natura e disegno a matita: sono la sua passione, che anche la ragione di vita.



Disegni abbozzati sul tavolo di lavoro, altri che devono essere ancora finiti, matite colorate e ben appuntite ovunque, temperini e innumerevoli libri da cui trarre spunto.

Il fantastico mondo di Stefano Torriani, disegnatore naturalista di San Pellegrino, molto famoso e richiesto, è proprio questo: il disegno a pastello.

“Ho sempre amato disegnare – spiega Torriani - ma in particolare il disegno naturalistico, realizzato con matite colorate; mi ha attratto fin da piccolo, grazie anche alla passione trasmessa da mio padre Attilio, progettista meccanico di professione, ma naturalista nel cuore, che mi portava nei prati alla periferia di Bergamo, a Longuelo, e poi, quando ci siamo trasferiti a San Pellegrino, nel verde della Val Brembana. Tante e lunghe passeggiate, alla scoperta dei misteri e della bellezza della natura”.

Non è difficile incontrarlo. Il suo laboratorio di lavoro, non troppo grande, ma molto luminoso e colorato, è all'interno della libreria-cartoleria “La Matita”, in via San Carlo, nel centro di San Pellegrino, che gestisce da trent'anni con la moglie. All'interno, libri naturalistici di ogni epoca, cartine, mappe, guide, calendari soprattutto innumerevoli disegni. “Non so dire con certezza quanti disegni abbia raffigurato in trent'anni di attività, ma certamente sono tantissimi – prosegue Torriani – Tanti, ma sempre diversi, perché ogni volta che mi avvicino ad un cartoncino la situazione è sempre diversa”.

Come si è avvicinato al disegno con matite colorate?

Ho frequentato il Liceo Artistico, a Bergamo, per avvicinarmi ancor di più al disegno, ma devo dire grazie soprattutto a mio padre Attilio che mi ha sempre portato con sé nei boschi, a scoprire le nostre immense ricchezze naturalistiche.

Da lui ho ereditato quella sensibilità

stefano torriani
disegni naturalistici mappe
www.stefanotorriani.it



che permette alla mia mano di rappresentare quanto osservo.

E mi servo delle matite colorate e di un buon rigore scientifico.

Quale soggetto predilige raffigurare?

Sicuramente, gli animali sono il mio soggetto prediletto. Ma non animali esotici. Io rappresento solo e soltanto le specie che si trovano nelle nostre valli. Molto spesso raffiguro anche la frutta, il paesaggio o un piccolo segno dell'uomo, ma gli animali sono parte integrante di ogni mio disegno.

Esiste un momento della giornata durante il quale preferisce lavorare?

Amo disegnare in qualsiasi momento, molto spesso tra un cliente e l'altro, ma sicuramente mai di notte. La luce del giorno è molto importante.

Non ha mai pensato di mescolare altre tecniche, come acquerelli, tempere, carboncino, ...?

No, assolutamente. Certo, il disegno a matite colorate richiede molta pazienza, tanta pazienza, ma l'effetto finale è stupefacente, soprattutto se si lavora con la giusta dedizione e tranquillità. Posso dire che utilizzo i pennarelli solamente per colorare le bacche e per riempire la pupilla nera degli uccelli. Davvero molto poco.

In trent'anni di attività, con quanti libri e riviste ha collaborato?

Con la rivista *Orobie* collaboro dal 1990 e ho pubblicato più di 1.500 disegni. Inoltre, realizzo etichette per vini pregiati, come il Gutturino di Piacenza, marche di yogurt e miele. Tutti gli anni, poi, illustro calendari per i vari parchi naturalistici, da quello delle *Orobie* a quello dell'Adamello. Infine, sono ormai innumerevoli i libri sui quali ho riportato i miei disegni: dal "Sentiero dei Fiori" alle varie mappe della Valle Brembana e della Lombardia. Persino nel vocabolario della lingua italiana Zingarelli del 2009 ho illustrato quattro tavole a soggetto naturalistico.

E poi organizza corsi di disegno...

Tengo molti corsi nelle scuole, dove vedo che i ragazzi sono molto interessati a questo tipo di tecnica. Quando invece esco dall'ambiente scolastico, ci sono moltissime donne adulte che partecipano ai corsi e che tornano ogni anno entusiaste per ciò che hanno appreso. Questo mi fa davvero piacere.





In Italia non sono molti quelli che utilizzano questo tipo di tecnica. Secondo lei, come mai?

Purtroppo, noi professionisti siamo davvero pochi. Sul disegno naturalistico hanno fatto un raduno qualche anno fa, sul Monte Argentario, pensi che eravamo appena una trentina venuti da tutta Italia! Questa è un'attività che non ha un grande mercato.

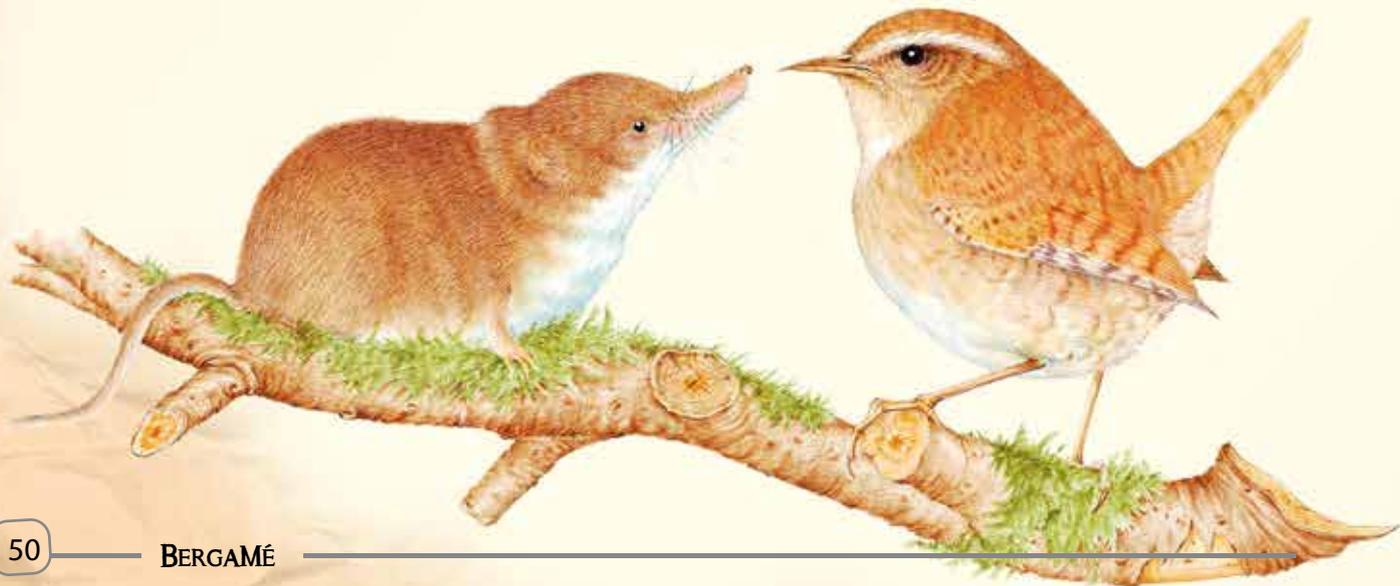
La tradizione naturalistica è sempre esistita, ma è andata via via scemando nel corso degli anni. Per quale motivo?

E' vero, il disegno naturalistico inizia con la nascita dell'uomo. Pensiamo, per esempio, ai graffiti che si trovano nelle caverne dove sono raffigurati moltissimi animali; ma anche al popolo etrusco sulle anfore, ai Romani. Insomma, gli animali hanno sempre incuriosito l'uomo. Oggi, mi meraviglia molto sapere che nei Licei Artistici, che dovrebbero trattare qualsiasi tipo di disegno, non esiste nessun tipo di corso in merito.

Cosa rappresenta per lei il disegno?

Quando comincio a disegnare non voglio nessuno attorno, ma quando poi coloro mi tranquillizzo e mi rilasso; molto spesso metto come sottofondo la radio ed il tempo vola. E' una tecnica difficile, che richiede migliaia di tratti per ogni soggetto, ma sto bene quando coloro. Ci vuole pazienza, ma non sto mai delle ore sul disegno, ogni tanto mi alzo dalla sedia, faccio qualcosa d'altro, vado in negozio, insomma, me la prendo con leggerezza. Nella società di oggi siamo abituati sempre a correre, tutti ansiosi e nervosi. Il disegno può diventare davvero un modo per evadere dalla frenesia della nostra epoca.

> Gloria Bertocchi



IL DISEGNO A MATITA

Per comporre un disegno con matite colorate il supporto usato è la carta liscia con fogli di dimensioni 35x50 cm. Inizialmente, si può fare uno schizzo con la biro su un foglio qualsiasi, e poi lo si riporta con una matita leggera sulla carta. Una volta completato il disegno, si comincia con tanti piccoli tratti di pastelli ben appuntiti, a colorare o piuttosto, come sottolinea Torriani, "a sfiorare la carta". Per ottenere l'effetto del pelo dell'animale si utilizzano piccolissimi tratti, mentre per il corpo di una farfalla bisogna far ben roteare la punta della matita.

Contrariamente a quanto si possa pensare, l'elemento più importante del disegno è il temperino. Infatti, solo se le matite son ben appuntite, il disegno diventa perfetto.

Generalmente, non si utilizzano molti colori per dipingere gli animali; le gradazione utilizzate vanno dal marrone al grigio. Un oggetto fondamentale per Stefano Torriani è la lente con lampadina incorporata, per poter vedere con maggior luce la rappresentazione naturalistica.

CHI E' STEFANO TORRIANI

Nato a Bergamo il 9 novembre 1954, risiede a San Pellegrino Terme (BG) dagli anni '60. Dopo il diploma conseguito, presso il Liceo Artistico Statale di Bergamo, frequenta un Corso di Tecnica Ostensiva Museologica con indirizzo naturalistico, presso il Museo di Scienze Naturali "Enrico Caffi" di Bergamo. Dalla fine degli anni '80 si dedica a tempo pieno all'illustrazione naturalistica professionale e negli stessi anni conosce molti naturalisti, figure che, come il padre Attilio, influenzano positivamente il suo lavoro.

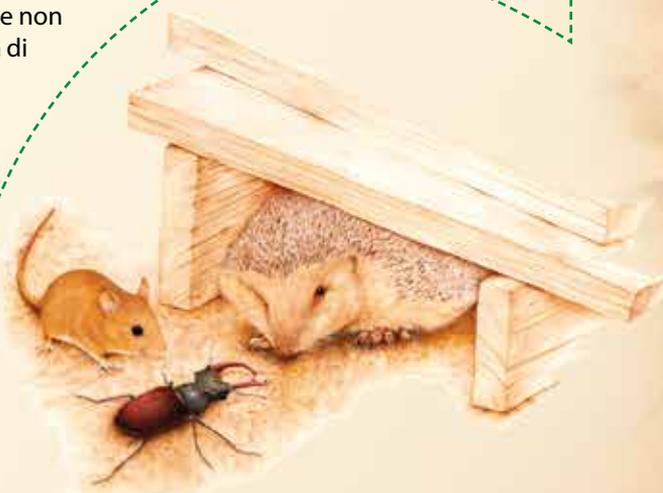
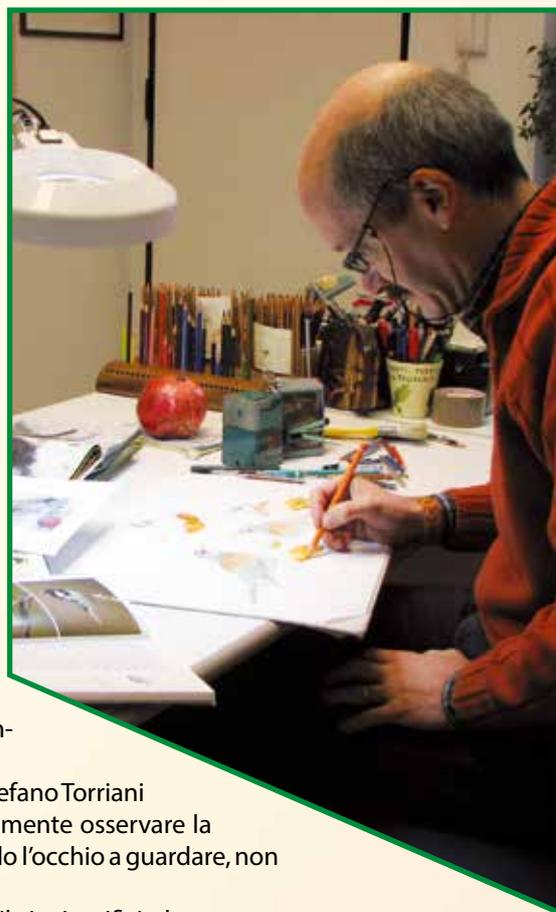
Collabora, come illustratore (disegni naturalistici e mappe), con il mensile *Orobis* sin dalla sua prima uscita (1990) ed anche con altri periodici, oltre che per diversi enti (Parchi, Aree Protette, Province, Comunità Montane, CAI, privati, ecc...).

Tiene spesso corsi di disegno naturalistico, indirizzati ad adulti e bambini; serate a tema con proiezioni dei propri disegni; e partecipa a mostre collettive e personali. Con migliaia di disegni, ha illustrato in questi anni libri (compresa la monografia "Piume bacche petali e pastelli"), guide, cartelloni, pannelli, poster, schede didattiche, etichette per vini, birre e miele D.O.C.; ed ha inoltre prodotto una linea personale in carta, stoffa e pelle "made in Italy" (agende, calendari, diari, biglietti, puzzle, borse...).

"Non mi sento un artista, piuttosto un artigiano - sottolinea Stefano Torriani - Essere un disegnatore naturalistico oggi significa essenzialmente osservare la natura con calma e pazienza, mossi da sana curiosità, allenando l'occhio a guardare, non solo a vedere".

Come suo padre, raffigura ciò che vede e ciò che conosce sui libri scientifici, che non mancano mai durante il suo lavoro. Dietro ad un vero disegnatore naturalistico c'è infatti una solida formazione e preparazione teorica che non ammette superficialità, che non può confondere la gradevolezza di un disegno con la sua rispondenza alle fattezze reali.

"Ma attenzione - ricorda Torriani - la realtà è e deve essere un'altra cosa, e il disegno ha ben poche possibilità di avvicinarsi". Stefano Torriani, come pochissimi colleghi, ha focalizzato la sua attenzione su un'unica tecnica, le matite colorate su carta, e su un unico soggetto, la natura locale, trasponendone solo piccoli scorci rubati all'intimità degli animali, frammenti spesso singolari, dettagli raffinati, resi talvolta a grandezza naturale. Torriani disegna solo ciò che conosce, che può toccare, sentire e vedere direttamente, mettendovi la sua originale interpretazione. Senza di essa, il disegno non avrebbe anima e non susciterebbe quelle emozioni che lui per primo trae ogni giorno dal suo lavoro.



Nello stupendo scenario naturale di Valbondione, nelle Alpi Orobie.

TRIPLO SPLASH, LE CASCADE DEL SERIO

Scaturiscono dal lago artificiale del Barbellino. Con 315 metri, sono le cascate più alte d'Italia e le seconde in Europa. Il triplice salto spruzza 10.000 metri cubi d'acqua.

Cosa c'è di più bello che immergersi nella natura, in particolare quella di montagna, sentendo l'aria fine che scende dai valloni e lo scrosciare dell'acqua fra le rocce. Una natura vivida, frizzante, così bella che lascia a bocca aperta. Sono i paesaggi delle Prealpi Orobie, unici nella loro naturalità, siano essi di montagna, di fiume o di lago. Fra questi angoli, emerge imperioso l'anfiteatro roccioso di Valbondione, dove l'acqua di torrenti e ruscelli scorre purissima tra pittoresche forre scavate nella roccia, dove silenzio e serenità sono abbondantemente elargiti, dove natura fa rima con fascino. Tutt'intorno le cime "top" delle Orobie, dal Pizzo Scais al Redorta, dal Pizzo del Diavolo al Pizzo Recastello. E poi i boschi che rappresentano, per estensione e ricchezza, uno degli aspetti più pregiati del Parco delle Orobie Bergamasche. Ebbene, in questo scenario si ripete ogni anno l'imperdibile, quanto suggestivo, appuntamento con le cascate del Serio.

Ogni anno, migliaia di persone salgono fin quassù, a Valbondione, distribuendosi nelle zone strategiche, da cui è possibile godersi al meglio lo spettacolo offerto dai 10.000 metri cubi d'acqua che precipitano a valle. Queste aree sono la "zona dei grandi macigni", a monte della contrada di Maslana, e la strada militare che porta al Rifugio Curò.

Il motivo di tale successo è semplice: l'apertura delle cascate del Serio è un vero e proprio spettacolo della natura. L'enorme massa d'acqua viene rilasciata dal Piano del Barbellino, precipitando da un'altezza di 315 metri, creando un triplice salto. Sono le cascate più alte d'Italia e le seconde in Europa.

Le cascate del Serio sono situate a circa 1.750 metri di altezza, presso la località di Valbondione, che il fiume Serio attraversa poco dopo aver creato i laghi di Barbellino (Superiore ed



Inferiore). La “nascita” delle cascate risale al novembre 1931, quando, per la produzione di energia elettrica, fu costruita la diga del Barbellino che ha interrotto lo scorrimento del fiume. Ma attenti, fino al 1931 esisteva una cascata “naturale” del Serio, visibile tutto l’anno, in quanto scendeva naturalmente dal soprastante Piano del Barbellino in cui confluivano le acque provenienti dai monti circostanti, come Pizzo Recastello, Monte Gleno, mentre d’estate erano alimentate dal ghiacciaio del Trobio, a quel tempo ancora imponente. Dal 1932, anno di apertura della diga del Barbellino, esse non furono più visibili, proprio perché il bacino della diga tratteneva le acque che le alimentavano. “E’ vero, prima della costruzione della diga, il Serio scendeva naturalmente dal lato sud del soprastante Piano del Barbellino – spiega il sindaco di Valbondione Ben-



Il sindaco di Valbondione - Benvenuto Morandi.



Fotografie di Mirco Bonacorsi

venuto Morandi – C'era una cascata "naturale" del Serio e altre due cascatelle, forse più belle, la cascata della Foga e la cascata Maslana. Erano molto vicine fra loro, incassate in stretti canyon, tanto che si faceva fatica a vederle. Poi, nei primi anni '30, l'ENEL decise di creare un bacino, mediante sbarramento, capace di contenere circa 18 milioni di metri cubi d'acqua. Obiettivo: generare energia elettrica e disporre di acqua "di riserva" in caso di siccità o di periodo in asciutta del fiume Serio. E le cascate non si videro più".

"Una prima riapertura delle cascate si fa risalire agli anni '50 – continua Morandi – L'accordo venne fatto con la Società Orobie, che allora gestiva l'impianto. Si stabilì un'apertura all'anno, nel mese di luglio, come richiamo turistico. Questo trend andò avanti fino agli anni '80, ma alla luce della crescita turistica, l'amministrazione comunale di Valbondione andò a ridefinire l'accordo con l'Enel, proprietaria della diga, che prevedeva l'apertura delle cascate cinque volte nell'arco dell'intera stagione estiva. Era il 1969. Le cascate, poi, tornarono ad essere permanentemente visibili tra il 1975 e il 1977, quando a causa di alcuni lavori di ristrutturazione della diga si svuotò completamente il bacino. Finiti i lavori, si tornò all'apertura cinque volte all'anno, da giugno ad ottobre, una volta al mese".



Da allora l'apertura delle cascate attira sempre più persone che, immancabilmente "armate" di macchina fotografica, si ritrovano alle 11 (ora in cui inizia lo spettacolo naturale, per una durata di una mezz'ora) nella cosiddetta "zona dei grandi macigni", dove è situato il punto migliore di osservazione, ossia un immenso prato nei pressi del Rifugio Curò. Recentemente, poi, per iniziativa del Consorzio Turistico Valbondione, alcune aperture delle cascate vengono arricchite da eventi di richiamo turistico, per esempio concerti in alta quota o, come quest'anno, durante l'apertura "innotturna" del 20 luglio, una camminata enogastronomica, dal titolo "La cascata fra Notte e Gusto".

Alte complessivamente 315 metri, misura che fa di loro le cascate più alte in Italia, le cascate del Serio sono formate da tre salti principali di 106, 74 e 75 metri. In realtà, i salti sono sei, ma di questi, tre sono praticamente invisibili una volta che l'acqua fluisce, coperti dal fragore dei salti maggiori.

Ecco il calendario delle date di apertura delle cascate del Serio previste per l'estate 2013: 23 giugno (ore 11), 20 luglio (ore 22 speciale apertura notturna), 18 agosto (ore 11), 15 settembre (ore 11), 6 ottobre (ore 11).

In queste cinque date, viene aperto l'invaso del Barbellino per mezz'ora, lasciando defluire tra gli 8.000 e i 10.000 metri cubi di acqua. Queste acque, una volta percorso il salto, vanno ad aumentare la portata del fiume Serio di 4,5 - 6 metri cubi di acqua al secondo.

Oggi le cascate sono diventate fonte di economia per il paese di Valbondione (sono raffigurate nello stemma stesso della Comunità Montana dell'Alta Valle Seriana). "Certamente, le cascate del Serio sono un'importante occasione di richiamo turistico – sottolinea il sindaco Morandi – Il nostro paese ha una popolazione di circa 1.000 abitanti, che diventano 5.000 nei mesi estivi. Si pensi che durante le aperture arrivano anche 10.000 turisti: un flusso enorme. Merito anche di certi accorgimenti, che rendono ancora più magica l'atmosfera che si vive all'apertura delle cascate. Per esempio, durante la speciale apertura notturna di luglio, le cascate vengono illuminate da potentifari, gentilmente offerti dalla Croce Blu di Gromo, gli stessi che fino allo scorso anno erano posizionati a L'Aquila, a seguito del terremoto che aveva colpito la città abruzzese".

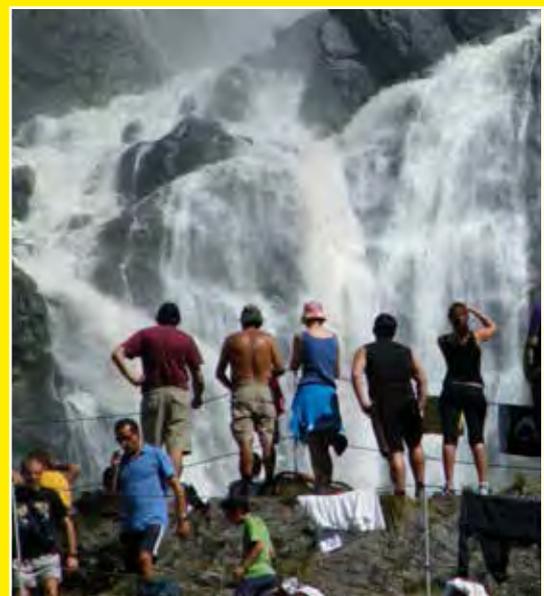
> C.P.

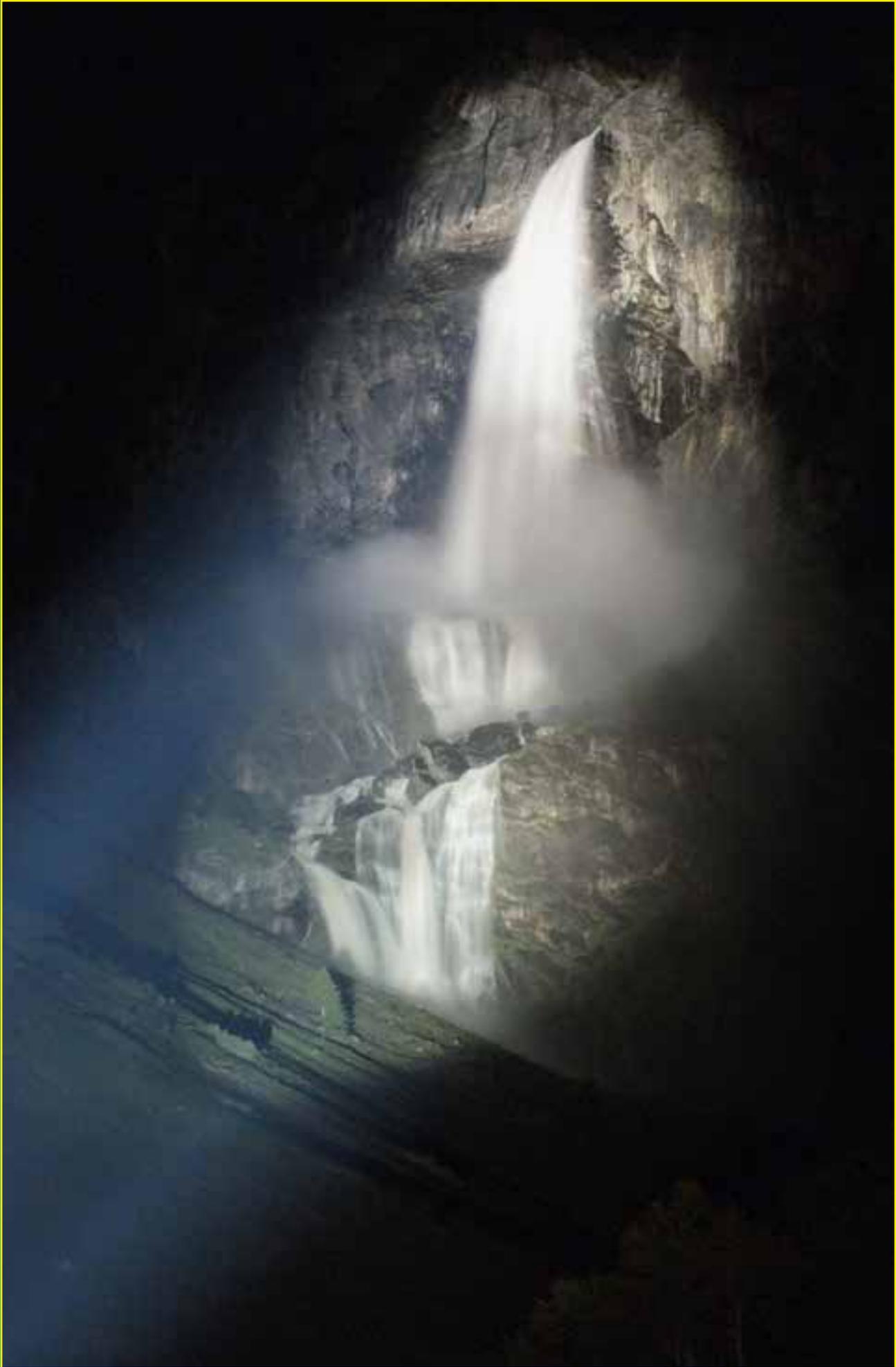
LA STORIA E LA LEGGENDA

Le prime descrizioni di queste cascate risalgono alle cronache dei viaggiatori del XVI sec., come è il caso di Giovanni Maironi da Ponte, il quale le rappresentò come il "luogo dove rifarsi delle tante amarezze della vita", cioè uno "spettacolo naturale" che evoca pace, serenità e relax, per giunta immersi in una natura incontaminata, lontani dalle correnti di traffico delle località turistiche più "gettonate".

Attorno alla formazione delle cascate sono nate tante leggende di montagna, che creano un alone di mistero. Si racconta che nella zona del Pian del Barbellino visse nel suo castello una dama, che amava perdutamente un pastorello che si aggirava con il suo gregge in questi monti. Egli, però, era fidanzato con una bellissima ragazza del borgo, e non intendeva lasciarla. La dama, allora, fece rapire la fanciulla e la imprigionò in una delle stanze del castello. La fanciulla, perduto il suo amore e sentendosi spacciata, iniziò a piangere. Pianse talmente tanto che le sue lacrime travolsero il castello e andarono a formare l'imponente cascata del Serio. Bella, una favola bella, ma certamente frutto della fantasia popolare.

Più verosimilmente, le cascate nacquero diverse centinaia di migliaia di anni fa. Anticamente, sul Pian del Barbellino doveva esistere un lago, tenuto in vita dalle rocce vulcaniche che formano le montagne attorno. Col passare del tempo, l'azione erosiva dell'acqua riuscì ad aprire un varco tra queste rocce, formando in modo naturale la cascata. Poi, l'azione modellante dei ghiacciai del Quaternario andò ulteriormente a plasmare il salto, erodendo la roccia lì dove era più friabile. In un secondo momento, poi, l'uomo imitò la natura, costruendo la grande diga del Barbellino, sbarrando nuovamente le acque.





CALENDARIO DELLE APERTURE 2013

23
giugno

ore 11.00

20
luglio

ore 22.00

18
agosto

ore 11.00

Speciale
Apertura Notturna

15
settembre

ore 11.00

06
ottobre

ore 11.00



COME RAGGIUNGERE LE CASCATE

1^ SOLUZIONE

(la più breve e la più facile)

Da Valbondione si prosegue fino alla frazione Grumetti.

Si lascia la strada carrabile per la mulattiera, che porta in circa 30 minuti a Maslana (1168m.). Superato questo piccolo centro monta-

no si attraversa il ponte medievale della Piccinella, sotto il quale scorre il Serio. Si segue, poi, il sentiero a sinistra (direzione nord), arrivando in 15 minuti nella "zona dei grandi macigni" da dove si può assistere allo spettacolare salto. Tempo di percorrenza: 45 minuti circa, superando 300 metri di dislivello.

A Maslana c'è un bar-ristoro.

2^ SOLUZIONE (più lunga, ma più suggestiva)

Da Valbondione si prenda il sentiero n.305 che porta al Rifugio Curò. Circa 3 ore in salita, superando circa 1.000 m. di dislivello. Il rifugio è aperto in maniera continuata da luglio a settembre, mentre a giugno e ottobre nei prefestivi e festivi.

3^ SOLUZIONE (lunghissima, ma esaltante)

Da Valbondione si attraversa il fiume Serio poco prima della centrale ENEL e si prenda il sentiero n.301 che si collega al sentiero delle Orobie Centro Orientali e porta al Rifugio Coca. Da qui si prenda il sentiero n.303 fino a giungere al Rifugio Curò. Circa 3 ore fino al Rifugio Coca ed altrettante per raggiungere da qui il Rifugio Curò, superando un dislivello di 1.000 metri.

Il rifugio Coca è aperto in maniera continuata da luglio a settembre, mentre a giugno e ottobre nei prefestivi e festivi.



Unica società remiera bergamasca, ricca di allori e titoli iridati.

CANOTTIERI SEBINO, IL REMO "MADE IN BERGAMO"

Quello che nel 1908 sembrava il sogno di pochi lungimiranti loveresi, si è dimostrato un azzardo che ha dato i suoi frutti: oggi, la Canottieri Sebino è una prestigiosa società sportiva, che si distingue particolarmente per l'attenzione formativa rivolta ai giovani, con il preciso intento di avviarli all'agonismo nel modo giusto.

Centocinque anni a remare in lungo e in largo per il lago d'Iseo, una società che è un vanto per tutta la provincia di Bergamo e non solo e che ormai rappresenta un pezzo di storia del canottaggio, uno sport che all'Italia ha sempre regalato grandi soddisfazioni e allori ai Campionati Mondiali e alle Olimpiadi.

Era l'8 settembre 1908 quando a Lovere nasceva la "Società Canottieri Sebino", prima società remiera della Bergamasca: 49 i soci fondatori, guidati dall'allora presidente, il conte Camillo Martinoni Caleppio. Lo scopo era quello di "addestrare i soci nel maneggio del remo e procurar loro utili divertimenti sul lago".

Oggi, quella società non ha perso l'impulso dei suoi pionieri e continua a remare e faticare sui laghi e i fiumi d'Italia, puntando come primo obiettivo sui giovani e sulla loro crescita, peraltro non solo sportiva. Proprio così, perché quell'edificio con quella striscia azzurra posto a pochi passi dal porto turistico di Lovere ha

rappresentato negli anni sia un punto d'arrivo che un punto di partenza per intere generazioni di canottieri. Tanti suoi rappresentanti sono partiti da quel molo alla caccia di successi sportivi, e tanti li hanno centrati.

Oggi, a guidare la pattuglia dei giovani amanti del remo c'è Andrea Papetti, al suo secondo mandato da presidente, riconfermato proprio alcune settimane fa. "Sono fresco di riconferma – spiega Andrea Papetti – La Canottieri Sebino Lovere mi ha riletto alla guida del sodalizio sportivo, e non posso che essere contento. In questo primo mandato l'obiettivo è stato quello di avvicinare i giovani a questo sport affascinante, contattando i ragazzi direttamente nelle scuole. Abbiamo avviato vari corsi che si sono tenuti di giorno e che hanno sostituito di fatto le lezioni di educazione fisica. Un modo, insomma, per portare la Società Canottieri nelle scuole e avvicinare i giovani a uno sport di nicchia, meno conosciuto di altri. Infatti, non esiste solo il



calcio: a Lovere è possibile praticare anche altri sport, tra questi il canottaggio, che negli anni ha cresciuto varie generazioni di atleti che hanno poi portato grandi risultati al paese”.

Proprio così, perché basta fare una breve carrellata nei risultati raccolti nella storia della società biancazzurra per capire come questo sport sia radicato nel DNA dei loveresi. Il primo successo arriva al “Regio Rowing Club Italiano” – nucleo originario della “Federazione Italiana di Canottaggio” - alla quale parteciparono 12 società dell’alta Italia, e che offrì una gara indimenticabile, nella quale la Canottieri Sebino vinse con la jole sconfisse i “maestri” lariani della Canottieri Lecco. Nel 1909 e 1910 la 4 jole con Luigi Maroni, Lorenzo Maroni, Attilio Manara, Silvio Potenzi e il timoniere Silvio Volpi vinse per due anni consecutivi la classica del remo Milano-Abbiategrosso. La grande guerra impose una sosta forzata e la Canottieri Sebino riprese solo nel 1920 quando, grazie al generoso impegno di alcuni “pionieri”, venne ricostituita la società. Nel 1926 Angelo Ghidini, Roberto Mazzucchi e Francesco Volpi timoniere conquistarono il primo titolo italiano, a Pallanza, con la “jole a 2”, sulla distanza di 1.500 metri. Negli anni ‘30, la società si amplia, ingrandisce la sede e compra nuove imbarcazioni. In questi anni arrivano due titoli italiani, conquistati nel 1939, a Gavirate, sulla “jole a 2” con Emilio Bortolotti, Guido Cristinelli e il timoniere Stefano Torri e nella “jole a 8” con Andrea Silva, Cesare Felappi, Giovanni Macario, Pietro Ghidini, Luigi Pennacchio, Giuseppe Ghiaini, Bruno Macario, Albano Sacchi e Angiolino Cambieri al timone. Nel dopoguerra arrivarono gli allori continentali con la medaglia d’argento conquistata nel 1947 ai campionati europei di Lucerna dal “quattro con” di Polloni, Gotti, Macario, Cerutti con Cambieri timoniere.



Francesco Bentivoglio.
Ha partecipato a ben 7 mondiali.



Lovere, 1948:
I vogatori della Sebino prima della partenza per le Olimpiadi di Londra:
Polloni Reginaldo, Macario Renato, Cerutti Riccardo,
Cambieri Domenico, Gotti Francesco.



Questo equipaggio si guadagna poi la designazione ai giochi olimpici del 1948, a Londra. Siamo nel gotha del canottaggio.

Nel 1951, arrivò la vittoria ai campionati europei a Macon, contro gli eterni rivali della Svizzera; pochi mesi dopo, in occasione dei Giochi del Mediterraneo, ad Alessandria d'Egitto, l'equipaggio loverese vinse non solo la prova del "quattro con" ma anche la gara dell'otto. Nel 1968, il Coni conferisce alla Società Canottieri Sebino la "stella di bronzo al merito sportivo" per le benemerite acquisite in sessant'anni di attività.

Nel secondo dopoguerra, poi, trovano spazio anche le donne. Francesca Bentivoglio, a 22 anni, conquista il terzo posto ai campionati mondiali di Copenaghen. Con questo risultato, frutto di una escalation che ha visto l'atleta di Sovere progredire costantemente a partire dai titoli lombardi e italiani, conquistati già dal 1983, fino alle importanti affermazioni del 1987 a Piediluco e Caccamo Macerata, la giovane portacolori della Canottieri Sebino lancia questo sport anche nel settore femminile, oggi un settore divenuto indispensabile per la stessa società.

Ed ora il presente, con le nuove giovani leve. "La nostra società - continua il presidente Papetti - partecipa a tutte le principali competizioni agonistiche che si svolgono nel nord Italia. Posso affermare che spesso riusciamo a centrare risultati di prestigio assoluto. E la lunga tradizione remiera è proseguita anche nell'attuale stagione 2013. Proprio domenica 12 maggio, a Candia, i nostri ragazzi hanno conquistato una medaglia d'oro: Michele Ghidini, Luca Cipolloni, Vladislav Yashkin ed Andrea Giuliani, hanno trionfato nel quattro di coppia per la categoria Ragazzi. A questo successo va aggiunto quello dell'equipaggio misto, il doppio master di Aristide Bonomelli e Francesco Rofi. Per i giovanissimi, sono da sottolineare le ottime prestazioni di Lorenzo Fenaroli e Luigi Cortinovis, che nel 7,20 Cadetti hanno concluso in seconda e terza posizione. Buona prova anche per Gemma Mascarino, che ha conquistato due medaglie di bronzo gareggiando sabato nel 7,20 e domenica nel singolo, sempre per la categoria Cadetti. Insomma, la politica che punta sui giovani sembra funzionare con le nuove leve, che portano a casa risultati di prestigio





in ogni gara che affrontiamo. Sono ragazzi che si impegnano molto, fanno sacrifici alternandosi tra la barca e la palestra. Tanta fatica che viene poi ripagata dalle gare e dai risultati”.

Tanti i giovani che stanno emergendo, soprattutto le 18enni Silvia Agliardi e Daniela Chiarelli, la “forza rosa” della squadra. Ma il fiore all’occhiello della Canottieri Sebino è attualmente Paolo Ghidini, 20 anni, che recentemente ha partecipato, su convocazione del Direttore Tecnico FIC Giuseppe La Mura, al raduno nazionale valutativo per la composizione della squadra nazionale che poi ha partecipato all’Europeo Senior e Pesì Leggeri andato in acqua a Siviglia (Spagna).

Una grande soddisfazione per la società remiera sebina e per Paolo Ghidini che ora è nel giro della nazionale. E’ il giusto premio a chi non ha mai mollato e ha faticato con i remi in mano.

Lovelese di nascita, Paolo Ghidini, sin da piccolo è stato un assiduo frequentatore della Canottieri Sebino Love-re, e qui è cresciuto sportivamente sotto la guida del direttore tecnico Carlo Babagioni e del suo allenatore Massimo Sangrigoli (sotto lo sguardo anche di Maurizio Gallizioli); ha già rappresentato l’Italia nel 2010 alla Coupe della Jeunesse, disputata in Belgio, gareggiando sul 4 di coppia insieme ai colleghi di altre due società lombarde e arrivando quarto. Ha calcato diversi podi nazionali in categoria junior ed è riemerso all’attenzione delle cronache di recente con gli ottimi risultati conseguiti nell’ultimo Memorial d’Aloja. E se il buongiorno si vede dal mattino...ora c’è la Coppa del Mondo, poi i Mondiali. E’ giusto sognare, soprattutto lui che ha fatto della continuità la sua forza. Ed è giusto che applauda tutta la Canottieri Sebino, che crede fortemente nella valorizzazione dei giovani

> Matteo Alborghetti



I NUMERI DELLA CANOTTIERI SEBINO LOVERE

Atleti tesserati nel 2012: 55

atleti categoria Allievi A,B,C (9-12 anni): 13

atleti categoria Cadetti (13 anni): 10

atleti categoria Ragazzi (14-15 anni): 9

atleti categoria Junior (16-17 anni): 8

atleti categoria senior: 15

Iscritti alle attività della Società nel 2012: 695

Corsi di canottaggio Base ed Avanzati: 150

Corsi di Indoor Rowing: 30

Corsi di Avviamento allo Sport: 25

Corsi con gli Istituti Scolastici: 90

Corsi estivi (Multisport, Campus Esteri, Oratori parrocchiali, Rowfood): 350

Abbonamenti alla struttura: 50

Risultati agonistici della stagione 2012:

Partecipazione a 21 regate

(più di 200 equipaggi schierati):

11 gare regionali

10 gare nazionali

conquistando:

43 medaglie d'oro

42 medaglie d'argento

40 medaglie di bronzo

Risultati più prestigiosi della stagione 2012:

un Titolo Italiano categoria esordienti femminile

un Titolo Lombardo categoria esordienti femminile

un 2° posto ai Campionati Italiani Under 23 femminile

un 2° posto ai Campionati Italiani Societari

un 2° ed un 3° posto ai Campionati Lombardi Senior

Programma delle attività per l'avviamento allo sport:

Sono diverse le attività che la Società mette in atto per promuovere sul territorio lo sport del canottaggio, sia con finalità agonistiche sia per offrire a chiunque la possibilità di praticare lo sport senza obiettivi o ambizioni particolari.

Programmazione 2013:

Corsi rivolti agli Istituti Scolastici, da marzo a maggio e da settembre a novembre 2013

Corsi CAS - Corsi di Avviamento allo Sport, da giugno a settembre 2013

Corsi di Canottaggio Base e Avanzati, tutto l'anno

Corsi di Indoor Rowing, tutto l'anno

Campus Remiero Internazionale (Thames Rowing Club), dal 29 marzo - al 7 aprile 2013





Per informazioni:
Società Canottieri Sebino – abundis virtus et vita
Via G. Paglia, 3
24065 - Lovere (BG)
Tel./Fax 035.983648
e-mail: info@canottierisebino.it
Info sito web: web@canottierisebino.it

Un'associazione a difesa dell'identità socio-culturale di Bergamo.

ALLE RADICI DELLA COMUNITÀ

Niente a che vedere con ideologie politiche, ma la volontà di un gruppo di amici di difendere il senso della comunità, i valori irrinunciabili del rispetto del proprio passato e delle proprie tradizioni, della cultura locale, nazionale ed europea.

L'umanità non è una produzione in serie di oggetti modellati nella stessa misura e forma. Ci sono individui che si differenziano dagli altri non per potenza e ricchezza, bensì per coraggio: coraggio di amare ciò che eravamo, ciò che siamo e ciò che saremo.

Si parla spesso, molte volte senza cognizione di causa, di "battaglia identitaria": ovvero il nostro fronte dell'essere, contro il non-essere dell'omologazione e

dello sradicamento. Lotta per esistere e resistere, battaglia per l'autoaffermazione e l'autodifesa.

Nell'epoca della globalizzazione – in cui la differenza è stata concepita come "politicamente scorretta", perché va contro il mito dell'uguaglianza – la lotta per la difesa della nostra identità acquista un'importanza decisiva. Ma, innanzitutto, cosa si intende con il termine "identità"? Potremmo definirlo come risultante



dell'incontro di tre fattori: natura, cultura e volontà. Della natura fanno parte le caratteristiche più strettamente fisiche, biologiche di un popolo, la sua essenza più concreta, la "materia umana".

La cultura rappresenta il modo unico ed originale con cui ogni popolo percepisce il mondo e vi si orienta, giungendo all'autocoscienza attraverso un confronto con l'altro da sé: cultura sono le tradizioni, le usanze, le abitudini, la memoria storica, i riferimenti mitici... La volontà è costituita dall'unione dei primi due, in un orizzonte di senso determinato da una decisione creatrice e fondativa.

Questo è il punto fondamentale dell'associazione "Alle Radici della Comunità", fondata da Enzo De Canio: è sempre la volontà che fa la storia, nascere in un determinato stato, avere genitori di una certa nazionalità, regione o provincia, parlare una certa lingua, mangiare particolari pietanze – tutto questo costituisce un'identità solo in potenza.

Non basta che ci sia passato il testimone: bisogna volerlo ricevere ed avere l'intenzione di passarlo a chi viene dopo. Di fronte alla libertà esistenziale, è nostro dovere scegliere la via identitaria.

Professor De Canio, come nasce l'idea della vostra associazione?

L'associazione, a livello informale, nasce circa 10 anni fa ed è stata formalizzata successivamente. Tutto parte dalla volontà di un gruppo di amici: io, in qualità

di laureato in lettere classiche, giornalista pubblicitario ed appassionato di storia locale; Pietro Mosca, medico con vasti interessi; Giovanni Valle, scenografo nonché pittore e scultore; il dottor Massimiliano Citti, che tiene il sito e le comunicazioni. Il gruppo si è poi allargato pian piano ed oggi conta una trentina di soci effettivi.

Qual è il vostro obiettivo?

Sicuramente, lo scopo dell'associazione è quello di valorizzare un certo tipo di cultura identitaria comunitaria, quindi tutto ciò che riguarda l'identità socio-culturale di Bergamo.

A prescindere da ogni ideologia politica, vogliamo difendere il senso della comunità, i valori irrinunciabili del rispetto del proprio passato e delle proprie tradizioni, della cultura locale, nazionale ed europea.

Cosa vuol dire tutto ciò, tradotto nella pratica degli eventi?

Ci diamo da fare nell'organizzare molteplici incontri, che possono variare negli argomenti: dalle tradizioni gastronomiche alle figure del passato che rischiano di essere dimenticate, dall'aeronautica militare alla riflessione su Dio, patria e famiglia. Abbiamo organizzato anche una serie di eventi su che cos'è l'identità bergamasca, analizzandone vari aspetti (il teatro, la lingua, la religiosità,...).

L'attenzione sta nel calibrare gli interessi: avendo soci



con vari interessi, si cerca di tenere conto delle tendenze di ognuno, giocando sulle possibilità che un'occasione può offrire. Giochiamo, dunque, su interessi e occasioni, contando sulle nostre risorse e mantenendo fede al discorso delle "Radici della Comunità".

Un insieme di caratteristiche e curiosità da riscoprire...

Da più di dieci anni siamo riusciti a creare un'attenzione sempre crescente per la cultura dell'identità e per queste radici. A volte si affrontano temi culturali-politici, anche se preferisco farlo con non eccessiva frequenza: prediligo organizzare cose che piacciono, che divertono. È bello e giusto affrontare grandi temi, ma non è nemmeno sbagliato staccarsi un po' dalla cronaca. I legami con la contingenza ci sono sempre, ma ci si eleva un po' seguendo le vie generali che emergono e si delineano a partire dagli avvenimenti quotidiani.

Come siamo messi a Bergamo, in quanto a "radici"?

A mio avviso, stiamo perdendo quello che è il senso del nostro passato. Quando ero ragazzo, certe figure della tradizione bergamasca erano sconosciute, certamente più sentite; oggi, se vai in giro e chiedi chi era Locatelli – giusto per fare un nome – è già tanto se ti sanno dire che era un aviatore. Sono le conseguenze negative della globalizzazione. Il vero

nemico è l'appiattimento, e questo vale non solo per noi ma per tutti i popoli del mondo. Io sono originario di Borgo Santa Caterina, un quartiere con una forte identità; poi, sono andato via e ho girato diverse città, fra cui Brescia e Padova; son tornato a 26 anni con diversi interessi e con la volontà di valorizzare tutto ciò che c'è di positivo nelle mie – e nostre – radici.

Quale futuro immaginare, partendo da questi presupposti?

Il futuro dell'incontro: sul nostro sito alleradici della-comunità.myblog.it ospitiamo già diverse iniziative che, pur essendo ideate ed organizzate da altri enti e società, condividono lo stesso nostro obiettivo e i valori della cultura identitaria. Ricordando le radici del nostro passato ed intrecciando i rami del nostro presente, possiamo dare buoni frutti.

> Stefania Barcella



PERANI GIOVANNI

Impianti Elettrici

The logo consists of the letters 'PG' in a bold, white, sans-serif font, set against a yellow triangular background that points to the right.

IMPIANTI TVCC - ANTINTRUSIONE - SATELLITARI E TERRESTRI - AUTOMAZIONE CANCELLI E CHIUSURE CON CERTIFICAZIONE

A large, semi-transparent version of the 'PG' logo is positioned in the bottom left corner of the page.

24020 CASNIGO - BG - Via Michelangelo Buonarroti, 17 • 24020 CASNIGO - BG - Via Martiri della Libertà, 6
Cell. 335.80.74.555 • Tel e Fax 035.74.18.42 • E-mail: info@impiantiperani.com

Da Bergamo a Los Angeles, in quel di Hollywood, correndo sulle "sette note".

"THE WINNER IS... CORRADO ROSSI"

Un talento riconosciuto a livello mondiale, vincitore dell'Hollywood Music in Media Awards. Di giorno, tecnico di Anatomia Patologica all'ospedale di Ponte San Pietro; di sera, compositore di "ambient music" e musica new age strumentale per pianoforte, dai suoni ampiamente atmosferici e naturali.

Corrado Rossi nasce a Bergamo il 18 giugno 1969. Ufficialmente tecnico di Anatomia Patologica, rivela un talento musicale riconosciuto a livello internazionale. Intraprende lo studio del pianoforte all'età di otto anni, sotto la guida del M. Renato Belloli, presso l'Istituto di Musica Sacra "S. Cecilia" di Bergamo, e si diploma nel 1997, presso il Conservatorio Musicale "Luca Marenzio" di Brescia.

Corrado Rossi ha al suo attivo numerosi concerti di musica classica e di musica pop e jazz-fusion (ConFusion, Stunky Funky), che lo portano ad esibirsi in numerose città del Nord Italia. Molteplici le composizioni di brani di musica strumentale e vocale, brani di musica per bambini e jingle musicali per radio.

Un incalzante succedersi di CD, collaborazioni, "nominations", premiazioni, Come si riesce a conciliare il lavoro quotidiano con la passione per la musica?

Non sono un musicista a tempo pieno e, per vivere, lavoro come tecnico di Anatomia Patologica, presso il Policlinico di Ponte San Pietro. Lo svolgere una professione diversa da quella del musicista per gran parte della giornata, ovviamente, influisce non poco sulla mia possibilità di comporre e di cogliere il "momento giusto" in cui mi si presenta un tema musicale in testa. Tuttavia,



appena posso, sfrutto al meglio il tempo che mi rimane. Devo però ammettere che il fatto di lavorare venendo a conoscenza della sofferenza di tante persone è spesso fonte di riflessione e di ispirazione e non nascondo che molti miei pezzi sono connotati da una certa malinconia di fondo che spesso mi è stata fatta notare. Forse, comporre dopo un'intensa giornata di lavoro in ospedale diventa per me anche qualcosa di liberatorio, per trasformare tutta la sofferenza che sta dietro a molti referti in qualcosa di positivo ed oserci dire anche un po' terapeutico, almeno per me.

Inoltre, il fatto di comporre spesso in più riprese, mi permette di tornare sui brani a mente lucida e, quindi, di rivedere e rifinire al meglio quello che sto realizzando.

Certo, se devo essere sincero, mi piacerebbe molto poter fare il musicista a tempo pieno e vivere solo grazie alla musica; d'altro canto, sono consapevole che il mio lavoro in ospedale mi ha aiutato ad affinare una certa sensibilità che mi ha permesso di esprimermi in modo più profondo.

Cosa ha significato la città di Bergamo per quanto riguarda la sua passione? Si può parlare, a tal proposito, di uno stimolo o di un limite?

La città di Bergamo ha contribuito in maniera importante alla mia crescita personale e musicale. All'età di dieci anni, infatti, il mio inse-

gnante di pianoforte mi ha consigliato di frequentare una scuola di musica "seria", per poter intraprendere un corso di studi "ufficiale".

Così, i miei genitori mi hanno iscritto alla scuola di Musica Sacra "S.Cecilia", e lì sono rimasto fino all'esame del 5° anno di pianoforte principale, che ho sostenuto nella stupenda Sala Piatti.

Ho molti bei ricordi di quel periodo e proprio lì ho conosciuto il M. Fugazza che mi ha portato fino al diploma. Ricordo bene anche il mio primo ingresso nel conservatorio "G. Donizetti" dove, una volta varcata la soglia per l'esame di teoria e solfeggio, a 13 anni, mi sembrava di essere in una cattedrale della musica, con l'imponente scalinata dell'ingresso e gli altissimi corridoi.

Dopo il diploma, ho iniziato a comporre la "mia" musica e a cercare di farla conoscere, ma stavolta ho trovato una Bergamo piuttosto restia a dare spazio a ciò che c'era di nuovo: era più facile trovare l'occasione per suonare la musica dei grandi compositori, piuttosto che la mia. Così, ho messo in rete le mie produzioni e ho cercato di diffonderle grazie a siti americani e del Nord Europa.

Qui, ho avuto i primi riscontri positivi, ho vinto alcuni premi e ho iniziato a farmi conoscere dal "popolo del web", che è stato il mio primo vero sostenitore.

La mia città è stata quindi stimolante per gli studi, ma non mi ha dato poi l'opportunità di propormi ad un pubblico e di trovare visibilità.





Un anno fa la “nominaton” agli Hollywood Music in Media Awards 2012, nella categoria musica classica, con la sua composizione per Quartetto d’Archi e Pianoforte “In the Peony Garden”. Come ricorda quel giorno? È cambiato qualcosa da quel momento?

L’evento è stato qualcosa di incredibile: la location era naturalmente speciale, perché la cerimonia di premiazione si è tenuta nel complesso del Kodak Theatre (ora Dolby Theatre), in cui si svolge ogni anno la cerimonia di premiazione degli Oscar.

Era impossibile non sentirsi un po’ al centro del mondo, almeno in quella serata, considerato che non sono situazioni in cui ci si trova abitualmente.

Avevo ricevuto indicazioni su tutto, ogni cosa era “scheduled”, pianificata.

Da bergamasco previdente, mi sono presentato un po’ prima e ho dovuto attendere in piedi per più di un’ora prima di accedere alla zona artisti. Con il trascorrere del tempo, tutto diventava sempre più grande e mi rendevo conto che diminuivano quelle che ritenevo le mie seppur minime possibilità, man mano che apparivano sul “red carpet” musicisti e artisti che prima di allora avevo visto solo in televisione.

Tuttavia, quando è toccato a me salire sul famigerato “tappeto rosso” e subire il fuoco di fila di veloci interviste e ancor più rapidi scatti fotografici, sono riuscito ad ambientarmi e a sentirmi un po’ più a mio agio.

Al momento della proclamazione del vincitore nella mia categoria, non appena hanno pronunciato la fatidica frase “The winner is... Corrado Rossi!”, l’incredulità e la gioia mi hanno sopraffatto! Tuttavia, la grande emozione ha presto lasciato il posto ad una certa tensione, perché mi avevano avvisato che, in caso di vittoria, sarei dovuto salire sul palco a dire le classiche “due parole”...

Può far sorridere ma, non essendo abituato alle “luci della ribalta”, uno dei momenti che ricordo con maggior trepidazione è stato il breve tragitto verso il palco, mentre tra gli applausi risuonava il mio brano e sentivo

su di me i flash e gli sguardi incuriositi di tutto il teatro! Ero così emozionato e teso che ho ringraziato “a braccio” e quello che mi è venuto spontaneo dire è che era il giorno più bello della mia vita artistica, ed era proprio vero. Sono poi seguite dietro le quinte interviste e foto, che mi sono sembrate interminabili.

Solo quando siamo tornati in albergo, mi sono reso conto di aver affrontato il mio “momento di gloria”, con un evidente segno di rossetto su una guancia, trofeo attribuitomi da mia moglie subito dopo aver sentito proclamare il mio nome e, naturalmente, ben in vista in tutte le foto ufficiali della serata!

Devo dire che, dopo aver avuto un riconoscimento in quel di Hollywood, qualcuno si è incuriosito anche nella mia città e qualcosa sta finalmente cambiando: forse, avrò l’occasione di suonare la mia musica anche qui. Non nascondo la mia gioia, ma per ora non posso dire altro.

Come vive la famiglia questa grande passione per la musica? Quali le emozioni più grandi?

La mia famiglia non solo mi sostiene con entusiasmo in questa mia passione, ma anzi mi incoraggia e mi stimola: molti dei momenti che vivo con mia moglie e mio figlio sono spesso fonte di ispirazione per le mie composizioni. Miritengo fortunato ad essere così amato da loro. Mia moglie mi aiuta negli aspetti organizzativi ed è la mia prima ascoltatrice. È lei che ha disegnato il logo e si occupa delle copertine dei dischi, dell’immagine legata alla mia musica, ed è lei che ha insistito affinché mandassi una mia composizione al fortunato concorso degli “Hollywood Music In Media Awards”.

Quando poi ho ricevuto la “nomination”, ho provato una grande gioia, mescolata anche ad un po’ di incredulità: all’inizio non ero affatto intenzionato ad intraprendere il viaggio per Los Angeles... solo la paziente opera di convincimento del mio bambino e di mia moglie mi ha permesso di vivere insieme a loro un momento davvero magico!



I prossimi progetti?

Qualche mese fa è uscito il mio nuovo lavoro "Panta Rei", un album con brani che ben mi rappresentano e dove la musica "ambient" è spesso mescolata all'elettronica e a momenti più vicini al mio background musicale più classico. In un brano dell'album ha collaborato con me un chitarrista spagnolo che ho conosciuto proprio a Hollywood: ne è nata col tempo una bella amicizia e lo scorso anno abbiamo suonato insieme in Italia, mentre quest'estate sarò io a recarmi in Spagna per suonare ad un suo concerto.

Ora sto lavorando alla composizione di un album di brani per quartetto d'archi e pianoforte che spero di registrare presto. Segue un precedente lavoro con composizioni per quartetto che mi ha già dato belle soddisfazioni.

Non resta che fare a Corrado un enorme "in bocca al lupo", ricordando a tutti che le sue composizioni sono ascoltabili sul suo sito (www.corradorossi.com) e sono in vendita sui iTunes, mentre si possono vedere alcuni video – fra cui anche quello della premiazione di Hollywood – sul canale YouTube: [corradorossimusic](https://www.youtube.com/c/corradorossimusic).

> Stefania Barcella



LA SCALATA AL SUCCESSO

Appassionato di "home recording", ha realizzato il suo primo CD "Corrado Rossi", nel 2006, dove il genere "ambient-chillout" predomina, ma non mancano brani "soundtrack" elettronici e con la sola presenza di pianoforte e "virtual orchestra". Nello stesso anno, ha vinto con il brano "Souvenir of China" il Golden Kayak Award come "Best Classical Song", sul sito musicale IAC.com. È stato selezionato dal musicista Christopher Hedge, in occasione dei Giochi Olimpici Invernali, tenutisi a Torino nel febbraio 2006, per portare un suo contributo musicale alla cerimonia di premiazione, all'interno dell'evento OneOlympic.

Sempre legato alle sue radici di formazione classica, nel 2007 ha composto brani al pianoforte raccolti nel digital CD "Waitings". Nello stesso anno, ha vinto il Golden Kayak Award come "Best Classical Song" con il brano "Where", su IAC.com. È stato finalista sul sito IOMA.com nelle categorie Best Composer, Best Male solo Artist, Best Instrumental and Best Soundtrack song.

Nel 2008, in collaborazione con musicisti di diverse nazioni, ha realizzato l'album "Constellations", ispirato alla musica del gruppo progressive-rock dei "The Alan Parsons Project". Nell'ottobre dello stesso anno, è stato selezionato come unico compositore per la realizzazione di due video per il progetto "TISPOL" sulla sicurezza stradale in Europa (www.tispol.org). Ha vinto gli Effigy Awards sul sito musicale meermusic.com come Best Classical Song, con il brano "In a Whisper", e come Best Instrumental Performance.

Nel 2009, in occasione del Nokia Italia Trend Lab Contest, il suo brano "Mercury" è stato pubblicato nella compilation "Hit Mania 2009 - Stand Up Selection", distribuita in 100.000 copie.

Nel 2010 ha realizzato due nuovi Album: "The Wood of Kites" (Ed. Soundiva) con brani al pianoforte e "virtual orchestra" e "Road to India" (Ed. Silk Road/Universal), in collaborazione con il musicista indiano di sarod Bhargav Mistry.

Alcune sue composizioni sono state utilizzate come commento musicale alle immagini del video celebrativo realizzato per AIDO Lombardia (www.aidolombardia.it).

Nel 2011 ha realizzato il nuovo Album "Tokyo Rain", in collaborazione con la band torinese "The Wimshurst's Machine" (Ed. Astranova, UK).

Ha composto il brano di piano solo "The Outer Me", allegato al volume "Cosa resterà di me?" (A. Enrile - M. Pacini, Darsena Edizioni), progetto benefico in favore di A.I.A.S. Savona Onlus. Ha vinto, con il brano "Eclipse", il primo premio nella categoria "New Age/Ambient" al prestigioso evento musicale internazionale "Hollywood Music in Media Award 2011" che si è svolto il 17 novembre presso il Kodak Theatre, a Los Angeles, in California.

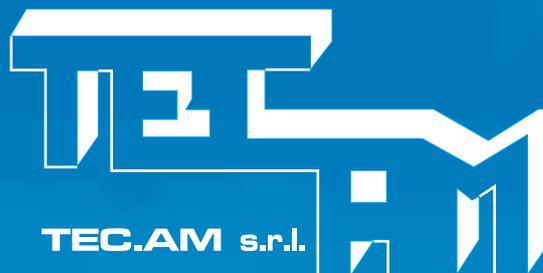
Nel 2012 ha composto, per l'Associazione Musicale di Savona "MusicArTeam", l'omonimo jingle musicale utilizzato all'interno del sito web, all'apertura degli eventi organizzati dall'Associazione e trasmesso come sigla sul sito Web Yastaradio, all'interno della trasmissione "Cosa resterà di me".

Ha ricevuto la "nominaton" agli Hollywood Music in Media Awards 2012, nella categoria musica classica, con la sua composizione per Quartetto d'Archi e Pianoforte "In the Peony Garden". Nel mese di novembre 2012 è uscito il suo nuovo album "Panta Rei", disponibile in tutti gli store digitali.

Nell'aprile 2013, il quartetto che ha ricevuto la "nominaton" agli HMMA 2012 è stato utilizzato nel video celebrativo "Oracion en ego" del poeta spagnolo Victor Manuel Munoz Moreno.

Attualmente, Corrado Rossi sta lavorando alla realizzazione di un nuovo album con composizioni per Quartetto d'archi e Pianoforte.





TECAM s.r.l.

Tecnologie Ambientali



Sede Legale ed Amministrativa:
Via Serio 2/a - 24021 ALBINO (BG)
Tel. +39.035.774466
Fax +39.035.760498

Officina:
Via Passo del Gavia 12 24060
Bagnatica (BG)
Tel. +39.035.676201
Fax +39.035.6669997
E-mail:
amministrazione@tecamsrl.191.it
posta elettronica certificata:
amministrazionetecamsrl@pec.it

CQOP SOA
Consorzio di Qualità e Ottimizzazione Processi



Un'occhiata dietro le quinte dei giochi, dove autori di giochi da tavolo si incontrano per mettere a frutto la loro creatività.

BERGAMASCHI, ANCHE INVENTORI DI GIOCHI DA TAVOLO

Inventare giochi è una attività affascinante, ma oscura, per addetti ai lavori. Bergamo è la nuova frontiera di questo settore emergente.

Un intero articolo dedicato al gioco! Potrebbe sembrare una "cosa da bambini" o una "perdita di tempo", in realtà dietro alla parola "gioco" c'è un mondo tutto da scoprire e da valorizzare. Negli ultimi anni si sta delineando una nuova frontiera, tutta bergamasca, quella degli inventori di giochi che, a quanto pare, sta avendo successo.

Grandi appassionati di giochi da tavolo, di giochi in scatola, gente curiosa, fantasiosa, che ha voglia di giocare e sperimentare tante e diverse attività ludiche. Gente che è partita dal Monopoli e dal Risiko!, o dallo Scarabeo e dal Gioco dell'Oca, per poi modificare, perfezionare, arricchire gli stessi giochi, magari creando delle "estensioni", delle "varianti", per poi inventare nuovi giochi e passatempi. Giochi elettronici, giochi di carte, con dadi o forme geometriche, comunque "giochi d'autore", per una nicchia di persone che ama incontrarsi, giocare con i propri giochi, promuovendone le nuove soluzioni.

Ebbene, in poco tempo sono nati dei "circoli" di giocatori, che si ritrovano settimanalmente, per giocare fra loro.

Come il "Gruppo Pollicino", che fa riferimento alla Ludoteca di Torre Boldone, nata nel 2009 e dedicata a famiglie ed appassionati di giochi. Grazie alla collaborazione con l'Associazione S. Martino, che mette a disposizione i locali una sera alla settimana, diverse persone hanno incominciato a riunirsi per il semplice gusto di... giocare. Così, a tre anni dall'esordio, nella primavera 2012, il "Gruppo Pollicino" decide di uscire dalla "tana" e organizza, presso la Biblioteca Centro Cultura di Nembro, il BerGame: una giornata intera dedicata al mondo dei giochi, con diverse attività e svariati passatempi.

Ludoteca con giochi da tavolo per tutte le età, incontri con autori di giochi per far giocare



con le proprie creazioni, calcio da tavolo, torneo di Risiko!, giochi di miniature tipo warhammer 40K, Magic e giochi di carte collezionabili, poligono di Softair, pista per macchinine, sala videogames su maxischermo e chi più ne ha più ne metta! Ebbene, oggi BerGame è punto di riferimento e appuntamento fisso per tutti gli amanti del gioco, ma anche supporto in forma volontaria a Comuni, scuole, oratori che vogliono organizzare giornate di gioco o ludoteche con appuntamento fisso. I giochi proposti sono solo quelli più noti e commerciali: Monopoli e Risiko! stanno ai giochi attuali come il telefono di bachelite con la rotella sta a un cellulare di ultima generazione. Ecco dunque aperto lo spazio per i giochi creati da inventori bergamaschi...

Conosciamone alcuni!

INVENTORI E GIOCHI

Danilo Sabia, 48 anni di Bergamo. Tra i giochi che ha creato: **Airport** – un gioco gestionale-finanziario in cui ogni giocatore è una compagnia aerea: facendo decollare i propri aerei (passeggeri, cargo o epoca), deve guadagnare il più possibile. **Alla fiera del West** – un gioco ispirato alla celeberrima canzone, dove ogni giocatore è un personaggio-animale del West. **Pane, burro e zucchero** – un gioco gestionale-finanziario, dove ogni giocatore è un allevatore di mucche: l'obiettivo finale è espandere la propria proprietà, comprando appezzamenti di terreno.

Massimiliano Crotta, 37 anni di Comun Nuovo. Il suo gioco **Endearth** è stato tra i sei finalisti al concorso Comics & Games (la più rinomata fiera del fumetto e del gioco in Italia) per il "Miglior Gioco Inedito di carte": simula la lotta di sopravvivenza tra due civiltà precolombiane, rappresentate da carte sovrapposte a forma di piramide, che vedono questa piramide cadere sotto i colpi della fazione avversaria e delle calamità naturali che incombono su di loro, fino alla possibile carta finale che decreterà la fine della Terra.

Davide Bassanelli, 36 anni di Petosino. Il suo gioco **Tóncc** (che in dialetto significa "tondi" o "piatti") dà il nome ai 18 dischi di cartoncino che formano il colorato e mutevole piano di gioco; su esso roteano i pedoni dei giocatori, impegnati a comporre tris di forme, colori o simboli. Un gioco astratto adatto agli appassionati di tutte le età, dinamico e rapido. Si tratta di un prodotto interamente artigianale, realizzato a mano con materiali semplici come cartoncini e legno, mentre i componenti sono contenuti in sacchetti di juta.

Marco Pinessi, 30 anni di Pedrengo. È l'ideatore del gioco **Stramat!** Alla base del gioco troviamo semplici somme e sottrazioni di numeri. Le carte "numero" sono: 1, 2 e 3. Il risultato è l'ultima carta sul mazzo di scarto. Il divertimento sta nello scegliere chi subirà le conseguenze delle azioni proposte dai vari giocatori: è chi comanda il gioco che decide chi deve pescare una carta o da chi farsi dare la carta che si preferisce. Difficile prevedere le reazioni a catena che si possono innestare; la più grande idea innovativa di questo gioco è provare il brivido di perdere per propria volontà.



In alto Danilo Sabia; quindi Max Crotta e Marco Pinessi



KONTESA, IL LIBRO E LA SPADA

Indubbiamente, il gioco in scatola "Kontesa. Il libro e la spada", incentrato sulla conoscenza della cultura bergamasca, è il gioco di Bergamo per eccellenza!

Cultura e strategia. Un'iniziativa originale, studiata nei minimi dettagli, con l'intento di far conoscere la nostra provincia attraverso il gioco, il divertimento e il gusto della sfida. I giocatori, infatti, devono contendersi i territori non solo dando prova di cultura a vari livelli, ma anche sfoderando le proprie capacità strategiche e utilizzando al meglio le risorse a disposizione.

Imparare, giocando. Il gioco si sviluppa su un tabellone che rappresenta la provincia bergamasca.

A disposizione dei contendenti oltre 1.200 domande, divise in sei argomenti e con diversi gradi di difficoltà.

Ci sono poi le carte Kontesa da giocare durante le fasi di gioco, le pedine e le monete.

Si va dal Medioevo ai giorni nostri e ciò contribuisce a migliorare notevolmente la conoscenza del nostro territorio.

Divertimento in famiglia. Proporre oggi, nell'era delle playstation, un gioco da tavolo può sembrare fuori luogo.

E, invece, non sempre riprendere le antiche abitudini è un male; così, questo gioco diventa anche un'occasione per dialogare tra diverse generazioni, prendendo spunto dalla nostra storia e dalle nostre tradizioni.

Eco-game. Kontesa è il primo "eco-gioco" in assoluto a livello europeo; infatti, non è stata utilizzata plastica.

Le pedine sono sassi "a chilometro zero", provenienti dalla cava Brignoli di Castelli Calepio, la carta e il cartone sono certificati Fsc (cioè realizzati con cellulosa che arriva da foreste gestite secondo standard ambientali) e il polistirolo impiegato è ricavato da plastica riciclata.

Come nasce l'idea?

"L'idea – spiega Roberto Agazzi, ideatore del progetto per Grafital edizioni, l'azienda di Torre Boldone che l'ha realizzato – è nata dalla voglia di poter creare qualche cosa di nostro, ed essendo un'azienda che da un lato si occupa di stampa e comunicazione e dall'altro è molto legata al territorio locale, abbiamo iniziato a pensare a quale prodotto potessimo realizzare con entrambe le peculiarità.

Una sera, giocando ad un gioco in scatola con mio figlio, ho avuto un'illuminazione.

Ero molto entusiasta e ne ho subito parlato con mio papà Bruno, che è presidente del Ducato di Piazza Pontida, con il nome di "Liber Prim" (guarda caso, il sodalizio si occupa proprio di tradizioni e cultura del territorio Bergamasco).

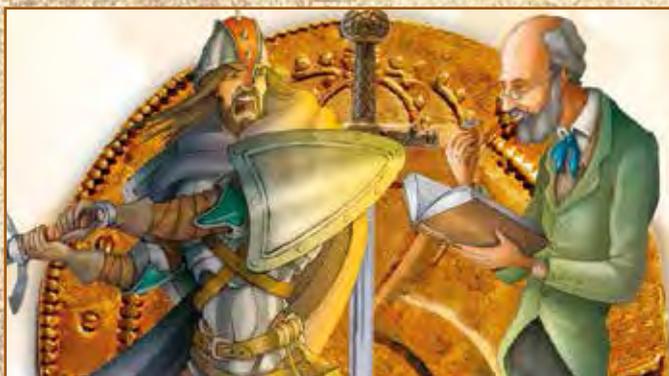
Assieme a lui ho iniziato quest'avventura che ci ha messo veramente alla prova su questioni tecniche importanti da risolvere, che solo con tanta pazienza ed entusiasmo siamo riusciti a superare".

Com'è andato il lancio?

"Dopo l'uscita di Kontesa, a Bergamo nel 2011, l'anno successivo abbiamo lanciato Kontesa Monza Brianza, Brescia, Verona, Vicenza, Treviso, Padova e Venezia ed è in lavorazione Kontesa Trentino Alto Adige.

Il giudizio di chi ha acquistato il gioco è estremamente positivo, e questa è una grande soddisfazione.

Speriamo a breve di poterlo inserire come ora didattica an-



Roberto Agazzi ideatore del progetto per Grafital

che all'interno delle scuole, per la conoscenza dei territori locali. Nel frattempo, oltre alla presenza in edicole, librerie, cartolerie e negozi di giocattoli di Bergamo e provincia, abbiamo inserito gratuitamente il gioco on-line su Facebook, per la versione di Bergamo, e a breve saranno disponibili anche le altre.

Ci sarà un Kontesa 2?

“Ora, stiamo lavorando con alcune istituzioni interessate all'acquisto del prodotto personalizzato. Anche alcune banche hanno mostrato interesse, con l'intenzione di proporlo come prodotto “regalo” per le filiali. Del resto, è un gioco di alto valore culturale e confidiamo che venga preso in esame anche dalle istituzioni. Abbiamo allo studio un gioco dedicato agli appassionati di calcio, che sarà pronto entro fine anno.

> Stefania Barcella



Cultura e strategia sul tuo territorio

Conoscere la Provincia, imparare storia e tradizioni, divertendosi in compagnia.

NOVITÀ

Kontesa

Un'occasione di ritrovo per tutta la famiglia

Divertimento, abilità, conoscenza: un gioco davvero completo

Metti alla prova la tua abilità strategica

IMPARARE GIOCANDO

Per info: www.kontesa.it
tel. 035 34 04 60 - fax

DALLE VALLI SELVAGGE ALLA PIANA DEI CASTELLI. LA SFIDA È APERTA!
Per essere davvero "padroni" del territorio bisogna anche condividere storia e cultura: Kontesa ti insegna ad essere un "conquistatore" all'altezza della situazione. La struttura del gioco è studiata per consentire a bambini e adulti di divertirsi insieme, confrontandosi in una contesa per la quale sono necessarie diverse abilità nonché un pizzico di fortuna. Tutti avranno la possibilità di vincere e tutti certamente scopriranno qualche informazione sconosciuta o qualche curiosità divertente sulla propria terra. Un modo originale per apprendere e divertirsi in compagnia.

Kontesa non è solo un divertente passatempo ma anche un atto di amore verso il proprio territorio; permette di scoprire la tua provincia, divertendosi con un gioco adatto a bambini ed adulti. I giocatori dovranno contendersi i territori dando prova di cultura a vari livelli, dimostrando abilità strategica nell'indicare le proprietà degli altri giocatori, utilizzando al meglio le proprie risorse.

Un gioco legato da ogni contesto storico, per sfidarsi su un campo di battaglia dove la vittoria non si ottiene solo guerreggiando, ma anche utilizzando altre abilità: proprio come nella realtà.

Scoprite cosa c'è da sapere
Decidete come volete agire

Made in Italy
DISTRIBUITO da **grafici**

Per rimettere in moto la vita, spesso incastrata dalle crisi moderne.

“LIBERA-MENTE”, PER CREARE LUOGHI DI UMANITÀ

Una nuova associazione, appena costituita, alle sue prime iniziative pubbliche. Semplice, ma di senso, il suo programma: stare attenti a ciò che accade e valorizzarlo sul territorio bergamasco.

Docente in Seminario e all'Università Cattolica di Milano, don Giuseppe Domenico Bolis è il fondatore di “Libera-mente”, una nuova associazione culturale, che si pone sul territorio bergamasco, cercando di valorizzare e promuovere ciò che accade. “L'associazione – commenta don Bolis – è un'occasione di dialogo con tutti coloro che vogliono usare la propria ragione come piattaforma per qualsiasi iniziativa che valorizzi il tentativo di costruzione di luoghi di incontro e di umanità. Una ragione aperta. E che cerchi di intercettare, con libertà, tutti i segni di quel Logos sparso nell'umano e

che ci attrae con la sua diversità coinvolgente. Ovvero tutti i segni di quell'umanità nuova instaurata nella storia dal cristianesimo e dalla presenza della Chiesa. La nostra attività si svolge tenendo presente l'invito di Papa Benedetto XVI a Ratisbona nel famoso discorso: “L'occidente, da molto tempo, è minacciato da un'avversione contro gli interrogativi fondamentali della sua ragione, e così potrebbe subire solo un grande danno. Il coraggio di aprirsi all'ampiezza della ragione, non il rifiuto della sua grandezza. E' questo il programma con cui una teologia impegnata



nella riflessione sulla fede biblica entra nella disputa del tempo presente. "Non agire secondo ragione, non agire con il logos, è contrario alla natura di Dio" (...). È a questo grande Logos, a questa vastità della ragione, che invitiamo nel dialogo delle culture i nostri interlocutori. Ritrovarla noi stessi sempre di nuovo, è il grande compito". (Ratzinger J., Aula Magna dell'Università di Regensburg, 12 settembre 2006)

La scorsa primavera, ecco la mostra "Videro e credettero. La bellezza e la gioia di essere cristiani".

Dapprima, allestita nell'ex-chiesa della Maddalena, in via Sant'Alessandro; poi, presente in diverse altre città bergamasche e italiane, oltre che in Spagna e Belgio. Una mostra-evento, proposta per la diocesi di Bergamo proprio dall'associazione "Libera-mente", in collaborazione con la parrocchia di Sant'Alessandro in Colonna e l'assessorato comunale alla Cultura.

In mostra, la ragionevolezza della fede: l'esperienza della fede è ragionevole, bella, concreta, utile e pertinente alla vita dell'uomo. Più di trenta i pannelli allestiti, con testi e immagini, suddivisi in cinque sezioni tematiche: "Il contesto", "L'antefatto: il cuore dell'uomo", "Il fatto: Gesù di Nazareth", "Il riconoscimento: la libertà dell'uomo", "Gesù, nostro contemporaneo".

"La mostra – continua don Giuseppe Domenico Bolis – propone un percorso di testi e immagini che, partendo dal contesto di un "mondo dopo Gesù senza Gesù" (per usare un'espressione del poeta Péguy), intende mettere in luce il realismo e la ragionevolezza della fede, come unica via per rispondere al cuore dell'uomo, fatto per l'infinito. La fede in Dio e nel Dio di Gesù Cristo non è





più combattuta da ideologie atee e anticlericali. Semplicemente, la fede è divenuta irrilevante. Non c'entra con gli interessi che muovono la vita quotidiana. Come uscire da questa situazione? Ripartendo innanzitutto dal cuore dell'uomo, che è fatto da Dio stesso per l'Infinito. E, finché non trova soddisfazione, la cerca "andando come a tentoni".

È a questo desiderio che risponde Gesù di Nazareth, del quale è stata riproposta la vicenda umana nei suoi incontri più significativi, mostrandone la divinità nell'umanità rifiorita di chi l'ha incontrato. Questo riaccade oggi per noi. Perché Cristo è contemporaneo. Dentro la vita della Chiesa e dei santi, uomini e donne vere. A patto che l'lo metta in gioco la propria libertà. Altrimenti nulla accade. Il percorso si conclude con la citazione di Solovev che chiede: "Voi, cristiani, cosa avete di più caro?" Vuole essere la domanda rivolta anche al visitatore oggi.

La mostra "Videro e credettero" nasce nel contesto dell'Anno della Fede, indetto da sua santità Papa (emerito) Benedetto XVI. In un contesto odierno in cui Dio è sempre più dimenticato – "Se Dio c'è non c'entra" (Fabro) – si vuole rimettere al centro l'Avvenimento cristiano proprio come evento, un incontro in cui "si vede" per poi "credere". Come Zaccheo "è stato guardato e ha visto" (Agostino), allo stesso modo si vuole rimettere al

centro dell'annuncio e della testimonianza cristiana non un insieme di regole cui rimanere coerenti, dei riti da ripetere, bensì uno sguardo che rimetta in moto la vita spesso incastrata dalle crisi moderne.

"In un tempo nel quale Dio è diventato per molti il grande sconosciuto e Gesù semplicemente un grande personaggio del passato, occorre un rinnovato impulso che punti a ciò che è essenziale della fede e della vita cristiana, cioè l'incontro con Cristo, vivo e presente".

Questa affermazione fa da sottotitolo ed è l'intento della mostra, che si colloca nell'ambito dell'Anno della Fede, per riproporre una fede bella, ragionevole e gioiosa. Non è una mostra di arte sacra: sui pannelli si incontrano e trovano spazio fotogrammi di film come "Metropolis" di Fritz Lang e "Il Vangelo secondo Matteo" di Pier Paolo Pasolini, opere laiche di pittori del Novecento come l'espressionista finlandese Alvar Cawen, l'americano Edward Hopper e Marc Chagall, accanto a icone bizantine, mosaici e fotografie. Già osservando l'immagine della locandina di "Videro e credettero" (è tratta da un quadro di Eugène Burnand conservato al Musée d'Orsay di Parigi che raffigura i discepoli Pietro e Giovanni che accorrono al Sacro Sepolcro, con lo sguardo fisso avanti a loro, la mattina della Resurrezione), si capisce dove vuole arrivare la mostra. I due apostoli correvano a vedere un fatto che era stato loro





raccontato dalle donne, un fatto che una volta confermato dall'esperienza diretta avrebbe svelato loro il senso di tutto il percorso che avevano compiuto: vedere e credertero.

Il titolo stesso della mostra rappresenta una sfida, una sfida a guardare, perché guardare è la condizione indispensabile per poter credere.

È una mostra sul tema dello sguardo, non un'esposizione di riproduzioni di quadri sacri. La fede non è cieca: ci chiede di aprire gli occhi, non di chiuderli. Un invito che sembra ricalcare le parole pronunciate da Papa Francesco in occasione dell'ostensione della Sacra Sindone: "Lasciamoci raggiungere da questo sguardo che non cerca i nostri occhi, ma il nostro cuore".

"Lo scorso anno ci siamo impegnati con la mostra sull'Eucaristia - aggiunge don Bolis - E' stata una grande esperienza. Innanzitutto, perché ha visto la partecipazione di numerosi visitatori, poi per la qualità degli incontri personali che sono accaduti. Avere avuto nel luogo tra i più belli della città di Bergamo uno strumento come la mostra sull'evento che ha reso "bello" il mondo è stato un'occasione unica per fare esperienza di quella Bellezza di cui tanto ha bisogno il nostro mondo e che tanto anela in modi diversi".

> Stefania Barcella

La testimonianza delle guide

"Aver avuto l'opportunità di prestare il servizio di guida ai visitatori - bambini, adolescenti, giovani o anziani - eventualmente interessati ad essere accompagnati lungo l'allestimento itinerante, che intende mettere in luce il realismo e la ragionevolezza della fede cristiana come esperienza capace di rispondere alle esigenze del cuore di ogni uomo, ha rappresentato di certo una bella sfida. Se dovessi riassumere in una parola l'esperienza che ho fatto non esiterei a parlare di gratitudine: quella che, al termine di ogni giro, ho letto negli occhi della maggior parte dei visitatori che ho avuto la possibilità di accompagnare, ma anche quella che ho sperimentato su di me (quasi fossi il primo e unico destinatario della mostra), in occasione di ogni visita, delle quali nessuna era uguale alle altre, come accade quando non si segue il filo di un discorso, ma i gesti di Uno presente".

Leonardo Locatelli

"Avevo invitato alla mostra i miei colleghi e due avevano accettato l'invito: ciò che mi ha colpito moltissimo è che una delle due era proprio la collaboratrice con cui avevo avuto diversi diverbi lavorativi nelle ultime settimane. Avevamo sempre cercato di mantenere il rispetto reciproco, ma alla fine le diverse modalità di affrontare il lavoro avevano finito per appesantire notevolmente anche il rapporto. Presentarle la mostra e poi parlarne con lei è stato riconoscere fra noi un'origine comune che ci permetteva di guardare in modo diverso le differenze e anche i nostri limiti. I problemi non si sono risolti magicamente, ma ora lavorare insieme ha l'orizzonte della sfida lanciata dalla mostra: scoprire la pertinenza della fede alla vita quotidiana, per noi, concretamente capire cosa c'entra Cristo col nostro lavoro e col nostro rapporto".

Giovanna Bolis



Dalla Sicilia a Bergamo, passando per Siena: un artista originale, da ascoltare e vedere.

ALBERTO NACCI, DAL JAZZ AL VIDEOARTE

Alla ricerca continua di soluzioni tecnologiche avanzate, dove il linguaggio filmico riserva una grande cura alle... "cinque dimensioni": oltre alle tre dimensioni geometriche, ci sono anche il tempo e il suono.

Artista poliedrico con una lunga esperienza nell'ambito del jazz, per circa trent'anni ha svolto un'intensa attività sia concertistica che didattica, con in mano il suo sax. Dalla "solo-performance" alla direzione d'orchestra collaborando con molti fra i più importanti musicisti italiani e non. Dalla metà degli anni '90 si dedica alla realizzazione di opere di videoarte e documentari di arte e cultura in cui è sempre significativo il ruolo del suono, realizzando importanti lavori presentati con successo a New York, Los Angeles, Chicago, Philadelphia, San

Francisco, San Pietroburgo, Strassburgo, Bruxelles, Londra, Parigi, Cannes, Teheran, Roma, Milano, Venezia... un artista tutto da ascoltare.

Innanzitutto, gli esordi. Come nasce la passione per la musica jazz? Come arrivano le prime collaborazioni? Quali i ricordi più cari?

Ho iniziato a suonare il sax a Siena, a 18 anni, durante il periodo degli studi universitari. In quegli anni nascevano i "gloriosi Seminari Senesi di Musica Jazz" con i più importanti musicisti italiani. Claudio Fasoli è stato il mio primo maestro. Successivamente, ho studiato con David Liebman e poi con Gerry Bergonzi, eccezionali eredi della scuola di John Coltrane!

In pochi anni, avevo già suonato in numerosi jazz-club in Italia; ma fu Bergamo la città in cui ho creato il mio primo quartetto, con il quale nel 1990 ho pubblicato il cd "Isola Lontana" per l'etichetta discografica Splash Records. Quasi tutte le notti ero a Milano, per partecipare alle "jam session" al Capolinea, alle Scimmie, al Tan-

gram... Era un periodo di grande fermento e ogni due anni pubblicavo un nuovo cd con formazioni diverse e composizioni sempre originali.

Ho partecipato a numerosi Festival Jazz. Più volte anche a Clusone Jazz, prima con l'Alma Jazz Quartet, poi in duo con Arup Kantidas (eccezionale suonatore indiano di tabla) e poi con l'orchestra Ensemble Mobile. Tante collaborazioni eccellenti (Giorgio Gaslini, Paolo Fresu, Enrico Rava, Franco D'Andrea, Pierre Favre, Roberta Garrison...) e una ricca attività concertistica e discografica che ho deciso di interrompere nel 2009, per dedicarmi a tempo pieno alla "ricerca del dialogo fra immagini e suono".

Negli anni Novanta l'attenzione si sposta più sui "video arte": come mai questo passaggio?

Fin dai primi anni '90 ho collaborato con registi, coreografi, artisti, fotografi, realizzando musiche per spettacoli di teatro-musica (La Via dell'Acqua con Albino Bignamini e Pandemonium Teatro, Travolti con Walter Tiraboschi e la





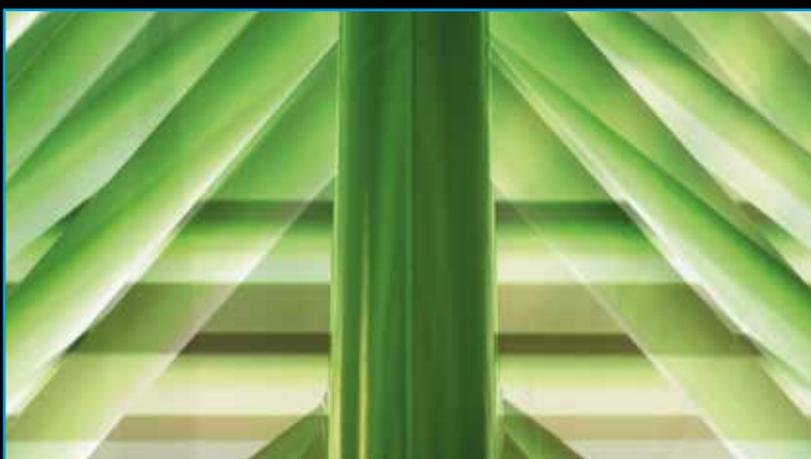
regia di Ivan Boffi), di danza contemporanea (The Moving Sound con il danzatore e coreografo Eugenio De Mello, Huis-Clois con la coreografa Martine Bucci). Ogni volta era una "scommessa", alla ricerca delle soluzioni possibili fra il suono e ciò che accadeva sul palcoscenico.

Una collaborazione importante è stata con il fotografo Dario Guerini, con cui ho realizzato *Fording* (Volti della Memoria), cinque racconti per immagini e suoni: è stato il primo progetto di "video arte" che ho presentato, nel gennaio 1999, nell'Aula Magna dell'Università Bocconi, a Milano. Da quell'esperienza ho capito che si aprivano strade nuove per creare progetti artistici con strumenti nuovi: invece dei sax (tenore e contralto), sofisticati sistemi di ripresa di immagini e suoni e computer, ma il rigore e la creatività del jazzista non mi hanno mai abbandonato!

Il progetto più importante: Fireworks. Quale significato ha avuto per Lei?

Con *Fireworks* è arrivata la "svolta definitiva"! L'opera-video è stata realizzata all'interno dello stabilimento metallurgico Tenaris-Dalmine. Quando proposi alla direzione dell'azienda di "trasformare l'acciaieria in una grande orchestra" mi guardarono con stupore, ma accettarono la sfida creando le migliori condizioni affinché io potessi girare le riprese (in sicurezza) anche nei reparti più pericolosi.

In una ricognizione preliminare avevo rilevato le tonalità dominanti dei paesaggi sonori di questo grande complesso industriale. Ad esempio, l'altoforno produce un suono dominante in LA bemolle, il laminatoio storico del 1936, chiamato "Passo di Pellegrino" (perché procede come i pellegrini che andavano a Santiago de Compostela: due passi avanti e uno indietro), produce un suono dominante in MI bemolle. In queste (e altre) tonalità ho composto la colonna sonora, affidando il ritmo ai suoni concreti prodotti dagli stessi impianti industriali e ai miei sax il ruolo di voce solista.



È nata così un'opera-video (pubblicata su dvd), in quattro movimenti (Acqua, Aria, Terra, Fuoco), della durata di 42 minuti, esattamente il tempo che intercorre fra una colata di acciaio e la successiva nel ciclo continuo di lavorazione.

Oltre due anni di lavoro, ma anche la soddisfazione di presentarlo in forma di "Concerto per impianti industriali e sassofono solista" nella cerimonia dei "100 anni di vita della Tenaris-Dalmine" (nel 2006). Successivamente, Fireworks ha vinto premi in Italia e all'estero ed è stato presentato in rappresentanza dell'Italia nell'ambito di un evento internazionale di "video-arte" promosso dall'Istituto Italiano di Cultura, a Toronto, con la partecipazione di un artista per ogni nazione della UE. Per Bergamo, invece, ho realizzato The Moving Town (opera di "video-arte" realizzata all'interno dell'aeroporto internazionale Il Caravaggio), che ha costituito la conferma di una strada ormai consolidata con la sua selezione al 61° Festival del Cinema di Locarno (nel 2008) e numerosi premi in Europa, USA, Asia.

Quali le soddisfazioni più grandi?

La soddisfazione maggiore c'è stata quando ho ricevuto la comunicazione che la mia opera Quippe Dance (dove le macchine da stampa Heidelberg "danzano" al ritmo della Danza delle Spade di Aram Khachaturian) era stata selezionata (sei opere in tutto il mondo!) per l'evento "THE BEST SHORTS OF THE WORLD" – Los Cortometrajes Más Premiadados del Circuito Internacional de Festivales 2010 – al 25° Festival Internacional de Cine de Mar del Plata, in Argentina.

Quest'anno, poi, è stata molto importante per me la presentazione del mio film "L'Arte della Calcografia" al museo di Chiasso (Svizzera) nell'ambito di un evento di grande prestigio come la mostra "Maestri della grafica dal XVI al XX secolo".

Cosa bolle in pentola oggi?

In questi anni, sono stato invitato a realizzare numerosi filmati in-



dustriali per importanti aziende, in ambito nazionale e internazionale (Tenaris, Sacbo, Ferretti, Cosberg, Lazzari, ATM, CDC), e ogni volta è stata una sfida, alla ricerca continua di soluzioni tecnologiche avanzate in un linguaggio filmico che riserva una grande cura per il dettaglio e il suono, la quinta dimensione della realtà (dopo le tre dimensioni geometriche e... il tempo!).

Poi, la realizzazione di un'opera video per un nuovo progetto di design, presentato quest'anno alla Triennale Design Week 2013 (MILANO Project by SERIO) è stata molto interessante, sia per il prestigio del contesto sia per gli sviluppi successivi, che preludono ad importanti nuove iniziative internazionali.

Sul piano sperimentale, ho perfezionato un sistema digitale interattivo per la visione di opere d'arte al computer (www.ajp.it/360/samples.html), che porrò in contesti espositivi come strumento informativo "evoluto", che permette di interagire con le opere d'arte muovendole a 360 gradi con il mouse.

Nei mesi scorsi, inoltre, ho creato un sistema di controllo del funzionamento di macchinari e impianti industriali con monitoraggio a distanza di processi produttivi affidato all'analisi spettrografica dell'immagine sonora. Spero di trovare un'azienda interessata ad investire su questo nuovo progetto! Nei prossimi mesi, infine, realiz-

zerò anche un docu-film dal titolo "Una Luce Bianca": un'opera che racconterà una storia vera e un messaggio di speranza e di fiducia.

Da ultimo, una curiosità. Cosa l'ha spinto nel 1982 a partire dalla Sicilia per approdare nella nostra Bergamo?

Sono arrivato a Bergamo dopo il periodo degli studi universitari a Siena, dove ho vissuto dal 1975 al 1980. Dopo essermi laureato in Scienze Economiche e Statistiche (mentre studiavo il sax e preparavo gli esami al Conservatorio di Musica), mi sono posto una scelta fra due realtà che mi offrivano le opportunità che cercavo: fare il



musicista. La scelta era fra Roma e Milano. Ho scelto Milano, e sono approdato a Bergamo, che mi offriva una realtà per certi aspetti simile a ciò che avevo vissuto in Toscana. Grazie al jazz non ho avuto alcun problema ad entrare in contatto con i musicisti bergamaschi.

Per un periodo ho pensato di andare a vivere a Parigi, ma è andata bene così: oggi mi trovo molto bene qui e credo di essere stato fortunato nell'incontrare persone con cui è sempre stato stimolante il confronto.

> Stefania Barcella

E' lunga la fila dei giovani bergamaschi che varcano l'Oceano per trovare opportunità di lavoro.

MICHELA BARCELLA... SULLA RUOTA DI BOSTON

Consulente aziendale, ma non solo. Anche scrittrice, per giunta brava. Dopo il primo libro, ecco in macchina il secondo. Un esempio di creatività liberata, che ha trovato successo.



Esperta di finanza di giorno e scrittrice di sera e, come capita ormai sempre più spesso per i giovani orobici, emigrata per trovare un lavoro che si addiceva alle sue capacità. Michela Barcella vive questa doppia vita tra il lavoro e la passione per la scrittura da Boston, città nella quale lavora. Nata il 15 novembre 1985 e laureata all'Università Bocconi di Milano in Discipline Economiche e Sociali, Michela è cresciuta a Carobbio degli Angeli ed ha studiato per lunghi periodi all'estero, ed oggi lavora come consulente aziendale per un gruppo internazionale che si chiama CMC Consulting Group, trascorrendo lunghi periodi in quel di Boston, nel Massachusetts, dove la società ha uno dei suoi uffici. Nei primi mesi del 2013 ha pubblicato il libro, "La neve di marzo" e forse è anche un po' colpa sua se a marzo la neve sembrava proprio non volere finire di scendere, prolungando così l'inverno. Scherzi a parte, il libro ha avuto un grande successo, scalando il quinto posto nella classifica "Bestseller del-



la settimana", con 2.800 visite on-line e centinaia di elogi dai lettori e dagli esperti del settore.

Ma conosciamo un po' meglio Michela Barcella, la sua vita e la sua passione per la letteratura.

Michela, che studi hai fatto?

Ho studiato presso l'istituto superiore "Vittorio Emanuele II", a Bergamo, poi ho frequentato la facoltà di Discipline Economiche e Sociali, presso l'Università "Luigi Bocconi" di Milano (sia la laurea triennale che quella specialistica). Durante i miei studi, sono riuscita a frequentare alcune università all'estero, tra cui la "Duke University" (North Carolina, USA) per un corso di matematica nel 2007, e la "London School of Economics", per un corso di finanza nel 2009. Nel 2008, invece, ho trascorso un semestre presso l'Universiteit Van Amsterdam, per il programma Erasmus.

Perché hai scelto questa strada?

La scrittrice, se così posso definirmi, è un po' un secondo lavoro. Io mi occupo di fusione e acquisizione di azienda, per una società internazionale con base tedesca, perciò il tempo per scrivere riesco a ritagliarmelo solo alla sera o al mattino molto presto. La letteratura per me è una passione: leggo moltissimo, ma solo tre anni fa ho cominciato a scrivere. Le parole mi piacciono così tanto che ci ho riempito casa! Sul tavolo in sala, per esempio, ho ricopiato l'introduzione del libro "Non si muore tutte le mattine" di Vinicio Capossela; sul muro, invece, ho fatto scrivere una parte del libro "Novecento" di Baricco che trovo molto ispirante.

Come sei finita a Boston?

E' stato grazie al mio lavoro. Il mio direttore ha deciso di aprire una filiale negli Stati Uniti, così dal 2010, anno della sua fondazione, trascorro parte dell'anno negli Stati Uniti.

Di cosa ti occupi esattamente?

Sono project manager per "CMC Consulting Group"; spesso lavoro per clienti italiani che vogliono internazionalizzarsi o al contrario per clienti internazionali che vorrebbero vendere i loro prodotti in Italia.

Come ti trovi negli USA?

Negli Stati Uniti, almeno nelle città che frequento io, cioè Boston e New York, si vive molto bene e mi sento parecchio sicura. L'efficienza americana è evidente, ma il calore dell'Italia e degli italiani è impareggiabile; per questo motivo non mi sono mai trasferita! Ultimamente, però, la situazione politica ed economica non mi fa ben sperare; molti miei amici emigrano dall'Italia nella speranza di trovare un lavoro... Del resto, da noi la domanda è sempre più scarsa! Per me, invece, è diverso; non sono un "cervello in fuga", semmai ho l'elastico lungo: mi piace andarmene per un po', ma poi ritorno sempre volentieri a casa. Finché avrò la possi-

bilità di lavorare sia in Italia che negli USA, manterrò "il sistema dell'elastico".

Come sta andando, invece, questa tua esperienza da scrittrice all'esordio?

"Benissimo. Presentare il romanzo mi dà la possibilità di conoscere persone splendide e nell'ultimo periodo di parlare con i ragazzi delle scuole superiori. Nello scorso mese di aprile, per esempio, sono stata ospitata all'istituto superiore "Lorenzo Lotto" di Trescore Balneario e poi al "Vittorio Emanuele II" di Bergamo. Parlare di letteratura e ascoltare le idee dei ragazzi mi ha riempito e mi riempie tuttora di gioia.

A quali scrittori fai riferimento e qual è il tuo libro preferito?

"Leggo almeno uno o due libri alla settimana. Si tratta sempre di diversi tipi di letteratura: da Gadda a Antoine de Saint Exupery, da D'Annunzio a Fabio Volo, da Terzani a Osho. L'unico libro, invece, che ho riletto è di Fernando Pessoa: "Il libro dell'inquietudine". Lo consiglierei a tutti. Non ho autori feticcio, ma vado matta per Erri De Luca e Baricco. Il mio libro preferito è "Novecento".

Pensi di proseguire prossimamente con altri libri?

"Ora sto scrivendo il secondo romanzo. Il titolo è "Trentasette Vibrazioni". Si tratta di una donna che decide di comportarsi per trenta giorni come se fosse già ciò che desidera diventare. Un viaggio inaspettato le renderà tutto più

interessante, regalándole esperienze indimenticabili".

Tornando al lavoro, oggi per lavorare bisogna davvero emigrare?

Da ciò che vedo tra i miei amici, chi ha il coraggio e la possibilità di emigrare lo fa. Non credo sia buono farlo per chi lo ritiene necessario e si sente costretto nella scelta, ma sono convinta che l'emigrazione sia buona per chi invece la ritiene un'opportunità. Molti partono con l'idea di ritornare, ma starà all'Italia riuscire a tenerci i cervelli che rimpatrieranno.

Che consigli dai ai giovani?

Ai giovani direi di non perdere l'entusiasmo nei loro sogni. In un periodo economicamente sfavorevole come questo è facile scoraggiarsi e lasciarsi andare, ma lottare per ciò che si vuole porta sempre i suoi frutti. Un mio caro amico che insegna presso la prestigiosa università dell'MIT (Massachusetts Institute of Technology), a Boston, dice che per uscire dalla crisi dobbiamo "liberare la creatività"; secondo lui i nuovi impieghi saranno quelli che ci inventeremo. Credo che abbia ragione...Di necessità, virtù.

> Matteo Alborghetti



Dal 21 aprile 2013 in vigore il nuovo Regolamento.

AL DEBUTTO LA SOCIETÀ TRA PROFESSIONISTI

La nuova forma di aggregazione tra professionisti non sostituirà quelle già esistenti, ma le affiancherà. I professionisti, dunque, potranno valutare la convenienza di una STP.

Società tra professionisti (STP)

Via libera al nuovo Regolamento in materia di società tra professionisti, così come previsto dal Decreto Ministero della Giustizia 8 febbraio 2013, n. 34, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 81 dello scorso 6 aprile, come indicato dall'articolo 10 della legge 12 novembre 2011, n. 183 (Legge di Stabilità). Ciò nonostante, rimangono ancora aperte delle criticità, come la qualificazione fiscale del reddito societario, la contribuzione alle casse di categoria e la contribuzione soggettiva. Altro limite, poi, è l'impossibilità per i professionisti di operare in diverse società. Da ultimo, rimane specificato che lo svolgimento di pubbliche funzioni, come quella notarile, non costituisce attività in forma societaria.

Tipologie di società

Come anticipato, per "società tra professionisti" o "società professionale" si intende la "società avente ad oggetto l'esercizio di una o più attività professionali per le quali sia prevista l'iscrizione in appositi albi o elenchi regolamentati nel sistema ordinistico". È consentita la costituzione di tali società sotto forma di società di persone, società di capitali e cooperative.

La costituzione della STP

Per la sua costituzione servono alcuni adempimenti: la denominazione deve contenere l'indicazione di STP; la società deve essere iscritta nella sezione speciale presso il Registro delle Imprese, come pure in una sezione speciale degli albi/registri professionali; l'oggetto sociale deve contemplare come esclusiva attività l'esercizio dell'attività professionale da parte dei soci; l'atto costitutivo deve prevedere la stipula di polizza assicurativa; i soci della STP non possono partecipare a più di una STP; la stessa STP deve informare il cliente sul diritto di chiedere chi è il professionista che fa la prestazione e quali sono i titoli e le qualifiche dei singoli soci.

Le caratteristiche dei soci della STP

Sono richiesti particolari requisiti ai soci della STP: soci obbligatori: sono professionisti iscritti a ordini albi

e collegi; soci eventuali: soggetti non professionisti soltanto per prestazioni tecniche (soci d'opera) o per finalità di investimento (soci di capitale).

In ogni caso il numero dei soci professionisti e la partecipazione al capitale sociale dei professionisti deve essere tale da determinare la maggioranza di 2/3 nelle deliberazioni o decisioni dei soci. Se ciò non avviene si scioglie la STP. Altra caratteristica dei soci è che possono partecipare ad una sola STP.

Il regime disciplinare

Per trasparenza, il codice deontologico in vigore nell'Ordine di appartenenza del socio viene esteso alla STP. Quindi, l'atto costitutivo deve obbligatoriamente prevedere i motivi di esclusione di un socio, qualora cancellato dal suo Ordine.

L'incarico professionale

Nell'atto costitutivo si deve leggere che l'esecuzione dell'incarico professionale conferito alla società sia eseguito solo dai soci in possesso dei requisiti per l'esercizio della prestazione professionale richiesta. Inoltre, la STP, nel momento del primo contatto col nuovo cliente, deve fornire alcune informazioni: sul diritto del cliente di chiedere che l'esecuzione dell'incarico conferito alla società sia eseguito dal socio o dai soci fiduciarmente scelti dal cliente; sulla possibilità che l'incarico professionale conferito alla società sia eseguito da ciascun socio in possesso dei requisiti professionali; sull'esistenza di situazioni di conflitto d'interesse tra cliente e società, che siano anche determinate dalla presenza di soci con finalità d'investimento.

Infine per poter consentire la scelta, la STP dovrà consegnare al cliente l'elenco scritto dei singoli soci professionisti, con l'indicazione dei titoli e delle qualifiche professionali di ciascuno di essi, nonché l'elenco dei soci con finalità d'investimento.

L'iscrizione all'Albo professionale della STP

Detto che la STP deve essere iscritta presso l'ordine di appartenenza dei soci professionisti, se la stessa ricopre attività multidisciplinari verrà iscritta nell'ordine pro-

fessionale dell'attività individuata come prevalente. Le modalità operative per poter procedere all'iscrizione in parola sono: domanda al consiglio dell'ordine o del collegio professionale nella cui circoscrizione è posta la sede legale della società; alla domanda va allegato lo statuto in vigore e l'atto costitutivo, un certificato di iscrizione nel competente Registro delle Imprese, un certificato di iscrizione all'Albo, l'elenco o il registro dei soci professionisti che non siano iscritti presso l'Ordine od il Collegio cui è rivolta la domanda.

Presentata la documentazione, il consiglio dell'ordine o del collegio professionale iscrive la STP nella sezione speciale del Registro delle Imprese, su richiesta di chi ha la rappresentanza della società.

Ovviamente, il consiglio dell'ordine o del collegio professionale competente può opporre diniego all'iscrizione. Se così è, va data comunicazione immediata al legale rappresentante della STP, il quale, entro 10 giorni dal ricevimento del diniego, può presentare le proprie osservazioni. La lettera di diniego è impugnabile secondo le disposizioni dei singoli ordinamenti professionali o, estrema ratio, davanti all'autorità giudiziaria.



Gritti Dr. Marco

grittimarco@domiciliolegale.it

Studio Magni e Gritti - Dottori Commercialisti e Revisori Legali - Consulenti Tecnici Tribunale di Bergamo - Commissari Liquidatori del Ministero per lo Sviluppo Economico.

CONFERIMENTO DELLO STUDIO IN STP

Il Decreto Ministeriale dell'8 febbraio scorso offre ai professionisti una nuova possibilità societaria e agli studi associati esistenti l'opportunità di cambiare assetto. Quindi, anche i professionisti diversi da avvocati e ingegneri, che già da tempo possono esercitare in società, possono aderire a diverse tipologie societarie: dalla società semplice, alla società di persone, di capitali o cooperative. Giovani professionisti che desiderano limitare la propria responsabilità al capitale apportato potrebbero fruire delle nuove Srl semplificate con capitale sociale minimo pari a un euro, mentre gli studi associati ora potrebbero modificare la veste giuridica attraverso una cessione onerosa, una trasformazione o un conferimento dello studio associato. L'operazione più appropriata e conveniente, nonché già disciplinata in passato, risulta essere il conferimento. Nello specifico, il conferimento dello studio implica un trasferimento della proprietà del bene del cedente che, in cambio, riceve la partecipazione nella società costituenda.

Onde evitare che il conferimento generi una plusvalenza tassabile, è necessario che al momento del conferimento non si abbia remunerazione in denaro e che nello statuto sia previsto, al momento del recesso di colui che aveva conferito lo studio, che questi non riceva alcuna liquidazione del valore di tale bene. Tuttavia, quest'ultima condizione appare inutile, poiché i soci, all'unanimità, in qualsiasi momento, potrebbero eliminarla o modificarla. In questo modo il conferimento dello studio, analogamente a quanto previsto per un'azienda, si configurerebbe come un'operazione neutrale e irrilevante dal punto di vista fiscale. Si ricorda che il passaggio da studio individuale a studio associato era già stato esaminato con la risoluzione n. 177/E del 9.07.2009, riguardante quattro professionisti che dichiaravano l'intenzione di costituire un'associazione professionale per esercitare in forma associata la libera professione e con la circolare n. 8/E del 13.03.2009, ove un professionista individuale manifestava la volontà di associare alcuni collaboratori creando un'associazione professionale. Attualmente, invece, il passaggio potrebbe essere anche da studio individuale o associato a STP, con le seguenti conseguenze e passaggi:

- i professionisti conferenti diventano soci della STP conferitaria;
- è necessaria la relazione di stima giurata che attesti il valore dei beni conferiti;
- se nella società partecipano anche soci investitori (non professionisti), essi devono possedere i requisiti di onorabilità, richiesti dall'albo presso cui iscrivere la società, non aver subito condanne o esser stati cancellati da un albo per motivi disciplinari; inoltre, è necessario che le decisioni siano assunte da un numero di professionisti che rappresentino la maggioranza dei 2/3;
- l'oggetto sociale deve essere esclusivamente l'esercizio di una o più attività professionali che richiedono l'iscrizione a un albo o elenchi regolamentati;
- la società deve essere iscritta in una sezione speciale del Registro delle Imprese e in una sezione speciale dell'Albo;
- la società professionale e il socio rispondono disciplinarmente delle violazioni alle norme deontologiche che il loro ordine prevede;
- i clienti possono scegliere il professionista di cui avvalersi e devono essere informati sui titoli/qualifiche professionali dei soci;
- soci professionisti non possono partecipare a più STP.

Una tradizione antica, che rimanda alle feste popolari e alle sagre di paese.

IL PALO DELLA CUCCAGNA HA I SUOI PROFESSIONISTI

Da gioco "d'antan" a disciplina sportiva, con tanto di regolamenti e di campionato nazionale. Il palo della cuccagna si presenta in una versione nuova, più dinamica, più moderna, che lo fa sembrare uno sport.

La salita al palo della cuccagna è una manifestazione squisitamente folkloristica, che attira sempre nelle piazze molta folla, ma ha anche risvolti sportivi, perché non si sale fin lassù se non si è atleticamente preparati a sostenere uno sforzo non indifferente. È un gioco antico, che per anni è stato il simbolo delle feste popolari e delle sagre paesane d'Italia, e che oggi sembra stia scomparendo; ma a Bergamo abbiamo i "professionisti del palo della cuccagna", che si riconoscono nel team "Fonti Prealpi": sono i campioni italiani in carica, capitanati da Walter Milesi, che nei gloriosi anni '90 hanno partecipato anche a diverse trasmissioni televisive Rai e Mediaset, e che ora hanno come più grande desiderio quello di tener vivo quell'alto "palo", a loro tanto caro.

Come nasce la vostra squadra?

La nascita della squadra "Fonti Prealpi" nasce con me. Sono Walter Milesi, il caposquadra, uno che la voglia di arrampicarsi fino in cima ad un palo ce l'ha dentro da sempre. Fin da piccolo, infatti, ero incuriosito da quel palo unto di grasso, che si piantava in piazza, simbolo, allora, di tutte le sagre paesane. E, così, già all'età di 15 anni, ho deciso con altri amici di formare una squadra e di iniziare a gareggiare: volevo entrare "dentro" questa disciplina, che col tempo mi ha permesso di diventare un vero "professionista".

Da chi è composta la "mitica squadra"?

Oltre a me, che sono il caposquadra, nonché "il folletto in tuta rossa" di Bruntino, la squadra è composta da Ezio Pagani di Civate al Piano, Giovanni Liborio di Palosco, e dai tre fratelli Tironi...Piero, Giovanni e Luca,

che abitano all'Albenza (Almenno San Bartolomeo). Sei "grimpeur" di razza, che riescono a salire il palo in meno di 40 secondi.

Questa squadra, unica nel suo genere, nasce nel 1980 con il nome di "Bruntino", una piccola località collinare del Comune di Villa D'Alme. Nel 1986, poi, viene sponsorizzata dalla discoteca "Cristal Club" di Zogno dalla quale prende il nome. Nel 1991, cambia ancora sponsor, passando da "Cristal Club" all'attuale "Fonti Prealpi" di Almè.

Quali sono state le vostre "arrampicate" di maggior successo?

Nel 1989, abbiamo partecipato al primo campionato italiano, a Verona, e ci siamo classificati al secondo posto.

L'anno successivo, non contenti, abbiamo lottato con tutte le nostre forze, gettando nella mischia tenacia e agilità e... con notevole merito, ci siamo aggiudicati il primo titolo italiano!

Da vent'anni a questa parte la

squadra, sempre capitanata dal sottoscritto, è andata via via perfezionandosi, raggiungendo traguardi di alto livello e partecipando anche a varie trasmissioni televisive sulle reti Rai e Mediaset.

Quali le trasmissioni televisive più belle nei vostri ricordi?

Beh, nel dicembre del 1993 siamo stati ospiti, a Canale 5, della trasmissione "La Grande Sfida", condotta da Gerry Scotti: ci siamo confrontati in una sfida mozzafiato con un'altra squadra bergamasca professionistica e, alla fine, abbiamo vinto la sfida! Nel 1994, poi, abbiamo conquistato il secondo titolo italiano! Una grandissima soddisfazione... E a novembre dello stesso anno siamo





stati nuovamente richiesti come ospiti da Gerry Scotti nella trasmissione "Buona Domenica". Ci siamo incontrati con nuovi avversari, ma il risultato non è cambiato! La "Fonti Prealpi" è uscita ancora imbattuta dalla sfida, vincendo pure un viaggio in Sardegna. Nel 1995, siamo passati alle reti Rai, e più precisamente siamo stati ospitati nel programma "Scommettiamo Che?" (su Rai1) di Fabrizio Frizzi: abbiamo scommesso di scalare consecutivamente tre pali alti 14 metri ciascuno nel tempo massimo di due minuti! Una scommessa a dir poco ardua, che ha tenuto tutti con il fiato sospeso, ma che è stata brillantemente superata con il tempo di 1 minuto e 48 secondi. Infine, nel 1997, abbiamo vinto (ultimo anno in cui veniva organizzato il campionato nazionale) il terzo titolo italiano, che deteniamo tuttora. Nel 2001, la nota compagnia telefonica "WIND" ci ha voluti come protagonisti di una sua pubblicità, che è stata poi trasmessa su tutti i canali televisivi nazionali. Nell'estate del 2006 siamo stati nuovamente invitati da Rai1, all'interno della trasmissione "E la chiamano estate", con riprese all'interno di una manifestazione a Monasterolo del Castello (quindi, nella nostra bella provincia di Bergamo), per raccontare la nostra storia e per dare suggerimenti su come organizzare una manifestazione di questo tipo.

E siete andati oltre le sfide televisive e i campionati nazionali...

Sì, in realtà anche se le sfide a livello nazionale non vengono più organizzate e i riflettori della televisione prediligono oggi altre forme di intrattenimento, il mondo del palo della cuccagna è ancora vivo. Questa attività, negli anni, ci ha regalato moltissime soddisfazioni: siamo vincitori di tre titoli italiani e, per giunta, siamo campioni italiani in carica; abbiamo partecipato a numerose trasmissioni televisive ed eventi che ci hanno fatto conoscere personaggi importanti del mondo dello spettacolo. Certo, ci vuole tenacia. È facile essere motivati, quando sei sotto gli occhi di tutta l'Italia, eppure la gioia che si prova ad ogni manifestazione – anche lontana dai maxischermi – è ancora intensa dopo tutti questi anni. Ad oggi, il nostro gruppo organizza attualmente circa sessanta manifestazioni all'anno, in Italia e all'estero. Ciò che ci tiene uniti e ci fa organizzare così tanti eventi è la passione che abbiamo per questa antica tradizione che, nonostante i tempi che cambiano, vogliamo tenere viva.

www.palodellacuccagna.it
Facebook:
Acrobati della Cuccagna Fonti Prealpi

Quali sono le qualità indispensabili per arrivare in cima all'agognato palo?

Per gareggiare ad alti livelli in questo sport ci vogliono forza, tenacia e soprattutto agilità...e non soffrire di vertigini, altrimenti non si sale in cima a 16 metri su di un palo cosparso di grasso. Negli ultimi anni, comunque, anche questa disciplina si è dovuta adeguare alle norme sulla sicurezza: per questo, sotto il palo ora viene tesa una rete di sicurezza.

Possiamo trovarvi in qualche festa, evento o manifestazione durante l'estate?

Certamente. Alcune tra le manifestazioni più importanti si svolgono proprio nella nostra provincia: per esempio, nell'incantevole Piazza Vecchia di Città Alta, a Bergamo; ad agosto, invece, saremo a Palosco; mentre a settembre è la volta di Trescore Balneario, dove siamo stati invitati per la Festa dell'Uva e dell'Agricoltura Bergamasca; e ad ottobre, per chiudere in bellezza, saremo a Bracca.

Alcune note organizzative...

Per chi fosse interessato, il nostro gruppo dispone di tutto l'occorrente necessario per poter organizzare questo tipo di manifestazione: il palo, la rete antinfortunistica di sicurezza e i vari tiranti di ancoraggio, con assicurazione e certificato di idoneità. Quindi, chi vuol proporre questo tipo di evento nella sagra o nella festa del suo paese, non deve far altro che contattarci. Arriveranno dei professionisti.

> Stefania Barcella



L'hostess, una professione affascinante, che arricchisce culturalmente. Un'idea di lavoro per i giovani.

...STEFANIA AUGURA BUON VIAGGIO...

In volo, da una compagnia aerea all'altra, Stefania Serravalle ha trovato la sua dimensione come membro dell'equipaggio di cabina. Ma le fatiche ci sono.

Alla scoperta dell'assistente di volo, quel dolce e sempre sorridente personale addetto ai servizi complementari di bordo. Stefania Serravalle, vera e propria bergamasca volante, ci svela pregi e difetti di una professione tanto affascinante quanto complessa. Gli inizi, i progetti cambiati in corsa, i sacrifici e le soddisfazioni di una giovane orobica, ormai autentica cittadina del mondo.

Come è nata la passione?

Ho sempre avuto il desiderio di viaggiare, conoscere, fare esperienze lavorative all'estero. Ho scelto un indirizzo universitario improntato sulle lingue, ma la professione di assistente di volo non l'avevo presa in considerazione, poiché il mio orientamento era diretto più verso strutture fisiche, come gli hotel o gli alberghi. Un giorno, invece, incontrai un compagno d'università che mi accese la classica lampadina, così nel 2004 ho iniziato a guardarmi in giro, alla ricerca di compagnie aeree con base Bergamo.

Il debutto è con Volare...

Mi è stata fatta un'intervista telefonica in inglese, l'ho passata e sono stata ammessa all'addestramento con prove attitudinali, test scritto e orale in inglese; purtroppo, però, la compagnia fallisce, io temporeggio e, intanto, predispongo la mia tesi di laurea. Nel frattempo, Air Europe, che si era fusa proprio con Volare, mi chiama per un corso, il quale prevedeva l'addestramento in volo per sei mesi sul lungo raggio, qualcosa totalmente fuori dai miei programmi, ma assolutamente gradito, tanto da costringermi a cambiare i piani.





Il primo volo non si scorda mai...

Alle Mauritius, e appena vi ho messo piede ho trovato tutti i colleghi più esperti che si lamentavano di ciò che per me invece era un paradiso. Il volo in sé mi piace tantissimo, perché sei a contatto con tante persone ed è una soddisfazione vederle contente per il servizio ricevuto, dunque, di conseguenza, per il lavoro che hai svolto. Per il lungo raggio, peraltro, è necessario restare a destinazione per un tempo che è doppio rispetto a quello di percorrenza; però, in quel caso, essendoci solamente un volo alla settimana, si resta in quel posto almeno sette giorni: Zanzibar, Mauritius, le classiche destinazioni da viaggio di nozze, che però mi hanno aperto un mondo tutto nuovo, fantastico. All'inizio è normale vedere solo il lato positivo di questa occupazione, e questo fa sì che tu perda molto il contatto con la realtà.

Ovvero?

Realmente, non c'è un posto nel quale stai abbastanza a lungo per sentirti a casa. Io avevo l'appoggio a Gallarate e facevo la spola con Bergamo, poiché ci sono dei giorni in cui sei disponibile per la reperibilità; dunque, si è costretti a restare operativi, qualora dovesse essercene la necessità.

Le mansioni?

A terra ci si occupa di tutto ciò che concerne i controlli di sicurezza, gli allestimenti della cabina, il catering e che gli equipaggiamenti di emergenza siano al loro posto, aspetto fondamentale sul quale si pone l'accento già dalla formazione. Non a caso, infatti, viene rilasciato anche un attestato di pronto intervento in caso d'emergenza, poiché in fase d'addestramento ci si prepara anche per ammaraggi, primo soccorso o crash landing.

E in volo?

In primis, la dimostrazione di sicurezza, il controllo delle porte e il servizio di bordo. Tra l'altro, sugli aerei 330 Airbus c'è un equipaggio di nove persone per gestire 280 passeggeri: se tutto è tranquillo, nessun problema; se invece c'è qualche piccolo inconveniente devi avere la capacità di gestire singole situazioni legate alle necessità del passeggero. Da qui si capisce anche quanto sia basilare, fin dall'inizio, quel test psicologico che viene effettuato al momento della selezione, e chiaramente la predisposizione caratteriale.

Il volo più bello?

Il primo alle Mauritius, poi dico New York, ma anche Mombasa. A Zanzibar, invece, ho potuto ammirare il

mare più bello della mia vita, anche se ogni tanto ho qualche piccolo problema fisico, quello che viene comunemente definito il "mal d'Africa".

Eppure i suoi obiettivi iniziali erano ben diversi...

Io puntavo al corto raggio, ma ora ammetto di essere più legata al lungo raggio anche perché mi permette di sfruttare maggiormente la conoscenza delle lingue straniere.

Non solo, sostando nelle destinazioni per almeno 20 ore e tornando poi spesso nelle stesse località, hai la possibilità di visitare ogni volta parti diverse del posto. Ad ogni modo, è un lavoro in cui conosci nuove persone e perciò l'arricchimento personale e culturale è notevole.

E la sua carriera come si è dipanata?

Volare, Air Europe, nove mesi in Neos, ovvero la compagnia dell'Alpitour, per approdare in Eurofly, ossia l'attuale Meridiana Fly, dove sono tuttora.

E, per chi vuole intraprendere questa strada, cosa può dire?

Purtroppo, non è un buon momento per l'aviazione civile, quindi non me la sento certamente di consigliarlo. Forse, ci sono più chance all'estero, basta bussare Oltralpe.

La passione quando c'è, però, diventa quasi una droga...

Absolutamente sì, visto che ci si abitua ad uno strano e innaturale stile di vita, pieno di cose da vedere e da fare.

Normale che in tutto ciò ne risenta la sfera privata, con le difficoltà nel gestire una famiglia e i rapporti personali, ma se si vuole si può tutto.

E i ritmi?

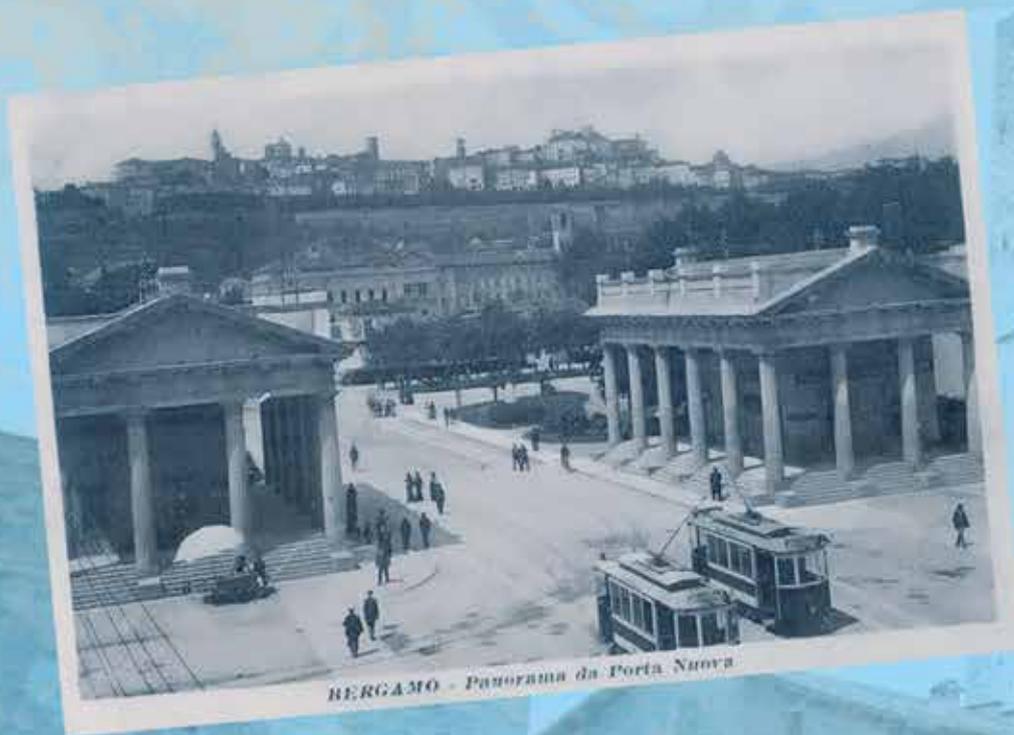
Il bioritmo è inesistente, in virtù del fatto che mangi e dormi quando puoi e non certo quando vuoi o quando lo richiede il tuo corpo. Alla luce di ciò, questa non è affatto un'attività salutare. E' chiaro che contribuisce senza dubbio ad aumentare il bagaglio personale, ma va ad incidere sulla vita sana proprio per i ritmi non naturali. Ecco, perché non è facile fare l'assistente di volo per tutta la vita. Arrivati ad un certo punto, c'è chi lascia, anche se è complicato trovare un'alternativa che dia pari soddisfazioni economiche.

Dunque, impossibile anche fare un planning?

Lo si può programmare solamente mese per mese, perché solo a fine mese vieni a conoscenza del piano per i trenta giorni successivi.

Il tutto avviene mediante un sistema computerizzato, coordinato da un ufficio che, quando può, cerca d'incastare turni e singole esigenze entro limiti di servizio legali, orari e riposi; senza contare poi che, da contratto collettivo, ci spettano dagli otto ai dieci giorni di stacco mensili.

> Federico Errante



BERGAMO - Panorama da Porta Nuova



Per ricevere i numeri precedenti della rivista **Bergamé** potete richiederla al numero di telefono 035 0385259, al costo di 3 euro.



www.bergame.it

ABBONAMENTO

Sottoscrivo un abbonamento alla rivista **BERGAME**

Abbonamento annuo (6 numeri) € 15,00

Nome _____

Cognome _____

Via _____

CAP _____

Comune e Prov. _____

Telefono _____

Fax _____

E-mail _____

Pagamento tramite Bonifico Bancario

UBI BANCA POPOLARE DI BG FILIALE DI BERNAREGGIO IBAN: IT 34 L 05428 32500 0000 0000 0315

Data _____

Firma _____

L'abbonamento entrerà in corso al pagamento ricevuto. Accetto/a che i miei dati personali siano trattati nel rispetto della legge n. 166, per l'invio dell'abbonamento e relative comunicazioni.