

BERGAME

BERGAME

La Bergamo Curiosa

La rivista bimestrale della Bergamo che...



Del Missier decorazioni

Numero Quattro | Febbraio - Marzo Duemilatredici





Way of Life!



Ragazzi,
chi passa
per primo?

io!

io!

io!

GAMMA 4X4

Sentiti Sicuro. Sentiti Suzuki.

La gamma Suzuki 4x4 è pronta a tutto e a tutti. A tutto, perché non conosce confini, non si ferma davanti a nulla e ti garantisce massima **sicurezza, affidabilità e controllo** in ogni situazione. A tutti, perché c'è un 4x4 per ogni esigenza, sempre con equipaggiamenti completi e la garanzia dell'esperienza Suzuki, il marchio giapponese maestro nella tecnologia 4x4. **Sentiti Sicuro. Sentiti Suzuki.**

TUTTO
di serie
SENZA
sorprese

3
anni
ROAD
ASSISTANCE
SUZUKI

3
anni
GARANZIA
SUZUKI

Suzuki raccomanda
Mobil 1

www.suzuki.it
800-452625

Gamma Suzuki 4x4: consumo ciclo combinato da 5,5 l/100 km a 9,6 l/100 km. Emissioni CO₂ ciclo combinato da 126 g/km a 221 g/km. La foto è inserita a titolo indicativo di riferimento.

www.subaru.it

NUOVA SUBARU FORESTER. INSIEME, NON IMPORTA DOVE.



SUBARU

Confidence in Motion

La Nuova Subaru Forester nasce per essere tutt'uno con te. È la tua forza, grazie all'inconfondibile spinta del motore Subaru Boxer. Il tuo equilibrio, grazie alla trazione permanente Symmetrical AWD che da 40 anni fa la storia del 4x4. La tua prontezza, grazie a "X-Mode" il sistema che ti dà il massimo controllo nelle condizioni più estreme. La tua razionalità, grazie ai consumi estremamente ridotti per le sue prestazioni. La tua sicurezza, grazie al fatto che è una Subaru. Nuova Subaru Forester. L'auto che c'è in te.

Gamma FORESTER ciclo combirato: consumi da 5,7 a 8,5 (l/100Km); emissioni CO₂ da 150 a 197 (g/Km).

A partire da € 29.990*

* Prezzo di listino riferito a Forester 2.0i Comfort (IVA inclusa, IPT esclusa). Allestimento raffigurato Forester 2.0XT.

SUBARU CONSIGLIA **MOTUL**

Concessionaria per Bergamo e provincia AUTOROTA®

BERGAMO • Via Campagnola, 40 • Tel. 035.5098042 • www.autorota.it



Concessionaria unica per Bergamo e provincia
AUTOROTA®

BERGAMO • Via Campagnola, 40 • Tel. 035.5098042 • www.autorota.it



LA CASA, LA TUA CASA

È bella la strada per chi cammina,
è bella la strada per chi va,
è bella la strada che porta a casa e dove ti aspettano già.

(C. Chieffo)

Solo se appartieni ad una storia puoi introdurti con solide certezze nel mondo, per intraprendere la tua strada.

Tradizione: mi volto e traggo da ciò che mi precede la fecondità per affrontare il presente.

Proprio come i bambini: trasportati da emozioni, a volte abbagliati da colori e scorciatoie, ma certi dell'esistenza di una casa, la loro casa.

Ciò che ci precede ha la solidità di una casa che dobbiamo difendere e tornare ad abitare: ci piace nutrire la certezza che questa casa c'è, luogo accogliente e sicuro.

La casa è il luogo delle ripartenze e dei ritorni, un luogo dove si è liberi di approdare e di salpare.

L'augurio per questo nuovo anno è che gli ostacoli non ci abbattano, perché i pilastri su cui abbiamo edificato e stiamo edificando non sono fatti di sabbia: siamo smarriti solo se non sappiamo più da dove veniamo e la nostra terra bergamasca ha saputo sostenere gambe, braccia e cuori possenti: nessuna crisi potrà mai abbattere e far dimenticare tutto questo.

DR

Editore

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
PRESSERVICE 80 srl
via Fonderia Rumi, 7
Seriata (BG)

Hanno collaborato:
Matteo Alborghetti, Stefania Barcella, Gloria Bertocchi, Franca Calzavacca, Graziella Carbone, Federico Errante, M.Susanna Miniero, Stefania Raffaelli

Fotografi: Claudio Bulla, Roberto Magli

© 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 SARÀ 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... DI BERGAMÉ	pag. 4
□	LA BERGAMO... CHE SCRIVE	pag. 8
□	LA BERGAMO... CHE RICERCA	pag. 12
□	LA BERGAMO... DEI MOTORI RUGGENTI	pag. 16
□	LA BERGAMO... DEL POETARE DIALETTALE	pag. 20
□	LA BERGAMO... DELLA "PAOLO BELLI"	pag. 24
□	LA BERGAMO... MOBILE	pag. 28
□	LA BERGAMO... DEI FRAMMENTI	pag. 32
□	LA BERGAMO... CHE PROGETTA	pag. 36
□	LA BERGAMO... DA OSCAR DEL WEB	pag. 40
□	LA BERGAMO... DEL CLOWN	pag. 44
□	LA BERGAMO... DELLA PALLAVOLO	pag. 48
□	LA BERGAMO... DELLA TENACIA	pag. 52
□	LA BERGAMO... DELLA POLENTA	pag. 58
□	LA BERGAMO... LEGISLATIVA	pag. 62
□	LA BERGAMO... DEI COLORI E DELLA LUCE	pag. 64
□	LA BERGAMO... CHE VOLA	pag. 68
□	LA BERGAMO... DELLO SPORT	pag. 72
□	LA BERGAMO... DEL SEARCH AND RESCUE	pag. 74
□	LA BERGAMO... DI ARIANNA	pag. 78
□	LA BERGAMO... DELL'ENDURO	pag. 82
□	LA BERGAMO... DELLE CASTAGNE	pag. 88
□	LA BERGAMO... IN CUCINA	pag. 92

BUON CAMBIAMENTO A TUTTI!

Con fiducia, per essere concreti

“Affida il tuo cammello alla provvidenza di Dio, ma legalo prima ad un albero”. Questo proverbio arabo è inquietante, perché ci fa intuire che spesso la fiducia viene tradita. Infatti, sebbene la nostra società liberista esalti l’idea del “vivere in una società affidabile”, in realtà noi viviamo nella “società della sfiducia”, in un mondo dove la paura vince e il sospetto dilaga. Da più parti percepiamo che la fiducia ha perso il suo autentico significato etimologico, di affidamento gratuito a qualcosa o qualcuno (“confidare”, da “cum” e “fidere”). Così, la fiducia non è più un investimento a fondo perduto.

Ma come si fa a non avere fiducia? Credere negli altri non solo è opportuno, ma è necessario.

E’ così che si dovrebbe vivere, con fiducia. In se stessi, perché aiuta a comunicare meglio. Non si sprecano energie a controllarsi, a fare attenzione a non sbagliare. Si è naturali, sciolti, sereni, ci si esprime in termini positivi e si possono convogliare tutte le energie nel confronto, nelle argomentazioni. Avere fiducia in se stessi, poi, porta a raggiungere grandi risultati, dà la forza di perseverare verso i propri obiettivi, nonostante le battute di arresto, i piccoli insuccessi.

Mai mollare. Se si ha fiducia, si ha la forza di insistere.

Ogni insuccesso sarà valorizzato come esperienza per andare verso la giusta via. La fiducia aiuta a superare limiti e ostacoli, infondendo un atteggiamento mentale positivo, necessario per realizzare i propri sogni. La fiducia dà la forza per lavorare sodo e alleviare le fatiche.

La fiducia dona la disciplina necessaria per ottenere ciò che si desidera. Ma fiducia è anche negli altri, nei collaboratori, in azienda, negli affari. Fiducia e sicurezza. Con fiducia si è capaci di performance superiori. Bisogna, dunque, incoraggiare i pensieri positivi e potenzianti, cercando di estirpare quelli negativi e limitanti. Sono questi tipi di pensieri che motivano e alimentano la fiducia.

Suvvia, guardiamo avanti con coraggio, siamo credibili, così saremo concreti.

Tiziano Piazza

BERGAMÉ, STORIE DI CUORE

E' nata ufficialmente il 19 novembre 2012 la rivista BergaMè: dopo tre numeri "civetta" per testare temi e territorio e per farsi conoscere a destinatari qualificati, ecco la presentazione ufficiale, nella prestigiosa cornice della Sala Alabastro, presso il Centro Congressi di Bergamo.

Tra i numerosi e graditi ospiti, tanti imprenditori del territorio ed "eccellenze", come l'on. Giovanni Sanga, il consigliere regionale Mario Barboni, il presidente dell'Associazione Artigiani di Bergamo Angelo Carrara, il sindaco di Pedrengo Gabriele Gabbiadini, il primo cittadino di Boltiere Osvaldo Palladini e quello di Entratico Fabio Brignoli; il presidente degli Alpini di Bergamo Carlo Macalli, il presidente dell'Ente Bergamaschi nel Mondo Massimo Fabretti, il presidente dell'UNCI di Bergamo Marcello Annoni, il presidente della casa di riposo di Albino

Tiziano Vedovati e il presidente della "Torre del Sole" di Brembate Davide dal Prato.

Una serata frizzante ed entusiasmante, presentata dal noto Francesco Brighenti, con la partecipazione straordinaria dell'Angèlion Gospel Choir, magistralmente diretto dal dott. Antonio Barcella. Sul palco, allestito a "piacevole salottino", tre brillanti donne hanno affiancato il direttore della rivista Tiziano Piazza.

«Forza d'animo, fiducia, interesse, curiosità, iniziativa, passione e amore per il proprio lavoro, intuizione, percezione della bellezza, confidence, creatività... In sintesi: cuore - ha così esordito la dott.ssa Manuela Cervi, consulente educativa di istituti scolastici, specializzata in Linguistica Generale e Linguistica Cognitiva - Tutto questo emerge nelle vite raccontate da BergaMè, dove l'eccellenza non è un fatto estempo-



ranee, casuale o improvviso, ma frutto di un tessuto umano e sociale in cui la differenza qualitativa viene fatta da chi mette in campo una ragione del cuore a 360° e mai amputata della sua forza propulsiva».

Continua l'ing. Marialuisa Cordone, esperta in Comunicazione e Relazioni con la Stampa: «L'Italia guarda Bergamo come una cittadina graziosa, dove si parla uno strano dialetto e si pronuncia l'italiano con un accento un po' buffo. Vivendo la quotidianità di Bergamo e dei suoi dintorni, invece, ci si rende conto delle potenzialità di un territorio costituito da innumerevoli persone, professionisti, artigiani, sportivi e artisti, non sempre adeguatamente valorizzati. Diamo dentro, allora, con una comunicazione positiva».

E, per concludere, il lancio di un'idea che potrebbe essere geniale, fornito da Graziella Carbone, consulente per la promozione, che si occupa in particolar modo della creazione e della realizzazione di giochi per aziende di primaria importanza, quali "Mullino Bianco": «Ci sono molti Caffè a Bergamo, dove le persone entrano non solo per bere un caffè, ma per passare un po' di tempo a chiacchierare o a consultare quotidiani e periodici. Quindi, perché non creare una rete di Caffè dove magari potersi incontrare e segnalare qualche appuntamento speciale? Il nome... Eccolo: Caffè BergaMè».

Stefania Barcella



BERGAME', LA RIVISTA "POSITIVA"

Una rivista che vuole essere unica.
Una rivista che parla di Bergamo e dei bergamaschi, del loro lavoro, delle loro esperienze, delle loro conquiste.

Una rivista "positiva", che non cerca scandali, che non vuol navigare nel mare magnum del generalismo.

Ma una rivista, che vuol far conoscere le eccellenze di Bergamo, le figure di spicco e di spessore, coloro che portano in alto il nome di Bergamo, in tutti i settori: economia, storia, medicina, arte, architettura, sport, cucina, volontariato,...

Certo, sulla piazza bergamasca ci sono diverse riviste, che già svolgono un prezioso servizio di informazione e di formazione. La Rivista di Bergamo (arte, cultura, letteratura), Qui Bergamo, BG24cento, Bergamo Economia, 12mesi, BergamoUp, UPBergamo, BGmag, Bergamo SOS tenibile, BG Sport magazine, Sofia. Spesso sono riviste tematiche, specializzate in settori particolari, di nicchia.

Alcune sono mensili, altre trimestrali; altre ancora sono emanazione di un quotidiano, di un network, di un'associazione; alcune sono presenti da anni, altre sono spuntate negli ultimi mesi.

Piuttosto che stilare una classifica di meriti e demeriti delle riviste in circolazione, poco credibile in quanto di parte, cercherò di spiegare perché Bergamè si distingue dalle altre. Per fare questo, occorre considerare alcuni parametri di valutazione.

L'impostazione

Anche Bergamè, come ogni altra rivista, ha una sua precisa impostazione editoriale, in forza della quale presta maggiore importanza ad alcuni argomenti e meno ad altri. A noi interessa davvero tutto il "positivo" che esce dalla comunità bergamasca. Tutti i settori sono oggetto di approfondimento, basta che offrano esempi positivi. Una rivista multidisciplinare, quindi.

Una rivista bimestrale, poi, per dare il giusto tempo ai lettori di leggere gli articoli, i





suoi temi di riflessione e formazione.

Questa è una scelta coraggiosa, che vede in cabina di regia Edizioni Erbia di Albino, emanazione della società di arti grafiche Presservice80 di Seriate.

Il target economico

Target è un termine abusato in pubblicità, per identificare il tipo di utenza al quale il prodotto, in questo caso la rivista, si propone.

Volutamente, non abbiamo pensato di restringere il nostro campo d'osservazione su un tipo particolare di pubblico.

La rivista si rivolge a tutti, stuzzica tutte le età e le categorie sociali, perché ha un fondo formativo, vuole essere strumento di riflessione. Si avvicina un po' alla maggioranza delle riviste inglesi.

Lo stile

Lo stile di una rivista è forse l'aspetto che più di altri la contraddistingue. Nel complesso, questo è dettato dal Direttore, ma alcune volte sono gli stessi redattori e la direzione editoriale a elevare e qualificare la rivista, grazie alla qualità e personalità dei loro contributi.

Certamente, è una rivista dalla linea chiara, che fa capire bene la sua posizione, il suo traguardo: se un personaggio, una storia, un evento appare sulla rivista, allora è buono.

Lo stile è quello della "rivista-vetrina": le persone, il loro vissuto, i loro successi passano sulle pagine come nella vetrina di un negozio.

La maggior parte dei soggetti è frutto di una scelta ponderata, risultato di valutazioni condivise fra il Comitato Editoriale e il Comitato di Redazione, ma non mancano (cominciano già ad arrivare numerosi), coloro che vogliono "andare in vetrina", sulla rivista, promuovendo la loro attività. Ben vengano, perché è anche grazie a loro che la rivista si sostiene, ma la selezione è d'obbligo, perché anche gli intersezionisti devono essere "eccellenze".

Tiziano Piazza

LA BERGAMO... CHE SCRIVE

COME IL GRANDE INDRO MONTANELLI, SIEDE NEL PALAZZO DI VIA NEGRI, A MILANO, SEDE DE "IL GIORNALE". DA LÀ, SUPERANDO LE CIME DEI GRATTACIELI, LO SGUARDO E IL PENSIERO VANNO ALLA SUA BERGAMO, E DISPENSA COMMENTI E RIFLESSIONI CHE, COME SEMPRE, SONO CAUSTICI E TAGLIENTI.

VITTORIO FELTRI, A RUOTA LIBERA SU BERGAMO

Schietto, pungente, sincero e soprattutto mai banale. Il "Feltri-pensiero" fa breccia, come da tradizione, anche quando la patata bollente di turno non è trattata dalle colonne de "Il Giornale", tramite la sua penna velenosa. Il direttore della storica testata milanese ci apre le porte del suo ufficio di via Negri per soffermarsi sull'amata città natia con un punto di vista, per sua stessa ammissione, un po' più distaccato, complice il mix di scelte ed esigenze che l'hanno portato a trascorrere gran parte del suo tempo in terra meneghina. Ma nei pensieri di Vittorio, e soprattutto nel cuore, la sua Bergamo ha sempre un posto speciale.



Dovesse scattare un'istantanea? Partiamo da Citta Bassa...

Un orrore, costruita malissimo e con degli edifici orrendi. Tra i tanti che meriterebbero di essere abbattuti "spicca" il Triangolo, e sia detto senza offesa per chi l'ha progettato e ci ha lavorato. Edifici a parte, tuttavia, regna il caos e il verde non mi pare sia stato curato a dovere. Poi, c'è un problema che riguarda molte città, ovvero le caserme: la Montelungo, purtroppo, è diventata il regno dei topi e sta cadendo a pezzi. Poi, c'è un altro aspetto preoccupante...

Prego...

Sembra quasi ci sia una sorta di sindrome: ogni tre giorni ci sono delle bancarelle. Il Sentierone era un salotto, non mi sembra che Bergamo abbia bisogno di queste cose, anche perchè danneggiano i commercianti, trasformando altresì la zona del Quadripotico in una specie di mercato delle mucche. Buona idea, invece, quel minimo di isola pedonale in via XX Settembre. Inoltre, c'è da dire che non siamo stati capaci di "sistemare" gli extra-comunicatori, se non in un centro storico che si sta degradando. A livello architettonico, inoltre, emerge una grave mancanza di regolamenti: non si può lasciare totale libertà a chiunque, per costruire qualsiasi cosa venga in mente. Ci dovrebbe essere una commissione che impone delle direttive che siano uguali per tutti, come succede in Austria o anche solo in Alto Adige. Bergamo ha tutte le potenzialità per tornare quella di una volta, ma serve una virata più che mai decisa.

E Città Alta?

Riconosco che è stata conservata bene, nonostante sia diventata meta di quel turismo "straccione" domenicale. Io lo vedo come un qualcosa di avvilente, perchè non sei invogliato a fare quattro passi nella tua città invasa da quel turismo che, invece di esaltarla, la fa sembrare sempre più simile



ad un mercato del bestiame. E poi trovo assurdo l'utilizzo di quei pullman enormi per raggiungere Città Alta, anche perchè sono sempre semivuoti. Abbiamo la funicolare e allora è giusto che la gente che vuole scoprire Bergamo impari ad usufruire di un mezzo così unico. Insomma, meno intervento umano si fa, in una zona così suggestiva, e meglio è.

Capitolo infrastrutture: ospedale...

Siamo al cospetto di un vero e proprio fenomeno di follia che sta facendo spendere cifre mostruose. Lasciare un ospedale bellissimo, per costruirne uno inagibile è qualcosa che oltrepassa la soglia della comica. E, sulla stessa linea, affidare il tutto ad un'impresa pugliese, quando nella nostra zona di imprese ne stanno saltando una dopo l'altra. Ristrutturare il vecchio ospedale era un'idea così fuori dagli schemi? La differenza è che prima si usava la testa, ora evidentemente non più.

Lo stadio...

Andava lasciato come era, visto che si trattava di un vero e proprio gioiello architettonico degli anni '50. Siamo riusciti a rovinare uno dei quartieri cittadini più belli (il "Finardi", ndr), visto che ora l'impianto, a forza di adattamenti, è diventato quello che è. Io mi domando il motivo per cui non si sia mai pensato prima di farlo altrove, anche per un maggiore rispetto nei confronti nei residenti.

Con lo "spostamento" in un'altra zona che ne sarebbe del caro vecchio Comunale?

Dovrebbe essere riportato alle origini, anche esteticamente, così come era stato copiato dal modello inglese, quando lo si era progettato.

Con la pista di atletica, eventualmente come location di altri eventi sportivi, o anche per concerti e occasioni simili, riducendo la capienza con l'abbattimento delle due curve e il mantenimento delle due tribune.

Perché è giusto avere un po' di vita nella

zona, ma con le gare dell'Atalanta la "vita" si trasforma in "caos".

E il Palazzetto dello Sport?

Non so se sia sufficiente o meno. Ricordo solo spogliatoi maleodoranti, complice il Morla, e poi ci vorrebbe una manutenzione all'altezza.

Così, vecchio e imbrattato, sarebbe da abbattere, costruirlo altrove e in quella zona pensare ad un parcheggio. Ma questo non è nulla rispetto ad un'altra "grana" sportiva.

Ovvero?

E' inconcepibile che, a scadenza ormai regolare, il centro sia teatro di gare ciclistiche, maratone o altro.

Si cambino i percorsi, non è necessario transitare nel cuore della città, bloccando di conseguenza tutto e tutti, sia la circolazione stradale che tutti coloro che poi devono rientrare a casa e sono costretti ad un'Odissea.

Una o due volte all'anno ci sta, ma non con una frequenza così alta.



Come giudica l'operato dell'amministrazione comunale?

Non vivendo Bergamo nel quotidiano, fatico a dare un giudizio; tuttavia mi sembra ci sia una continuità nel peggio.

Non ci sono più i sindaci alla Pezzotta, Simoncini o Clauser; poi, con Zaccarelli è iniziata la fase dei "portaborse", mentre, negli ultimi tempi, posso dire che il migliore è stato Veneziani, che infatti più che un classico "primo cittadino" era un manager.

Ahimè, ci sono tantissimi problemi tuttora irrisolti, e poi ribadisco che non si sarebbero mai dovute fare quelle "iniezioni di commercio", per cercare di rendere più viva la città.

Dulcis (ma forse neanche poi tanto) in fundo, dal Feltri cittadino al Feltri giornalista: quali i consigli a chi vuole entrare in questo mondo?

Cari ragazzi, cambiate mestiere. Al giorno d'oggi, per tutte le ragioni che sappiamo, non si può più pensare di vivere con il solo stipendio da giornalista, ammesso che arrivi una paga. Ricordo, ad esempio, che nel 1974 il mio stipendio a "La Notte" era di 430 mila lire al mese, sono passato al Corriere per un milione e, giusto per dare una dimensione, all'epoca con 900 mila lire si poteva comprare una signora automobile, come il Maggiolino. Oggi, tra tutti coloro che esercitano questa professione, chi si può dire che guadagni "bene", a mio avviso, si conta forse sulle dita di due mani.

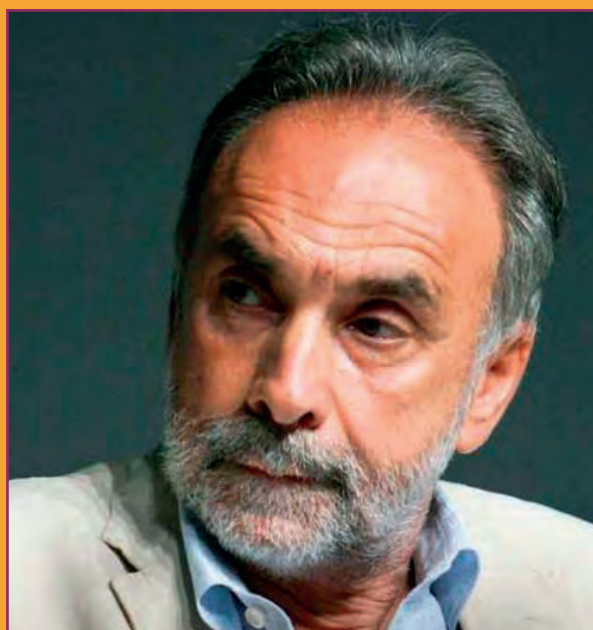
Federico Errante



LA BERGAMO... CHE RICERCA

COORDINATORE DELLE RICERCHE DELLE DUE SEDI BERGAMASCHE DELL'ISTITUTO MARIO NEGRI E DIRETTORE DELL'UNITÀ DI NEFROLOGIA DEGLI OSPEDALI RIUNITI DI BERGAMO, L'ILLUSTRE NEFROLOGO È AUTORE DI OLTRE 1400 PUBBLICAZIONI

GIUSEPPE REMUZZI, UN BERGAMASCO ALLA PRESIDENZA DELLA INTERNATIONAL SOCIETY OF NEPHROLOGY



Giuseppe Remuzzi è uno dei più importanti nefrologi esistenti, ma lui non ama essere definito "eccellenza". Nominato presidente dell'International Society of Nephrology per il biennio 2013-2015 e premiato a Vancouver, in Canada, con l'Amgen International Prize for Therapeutic Advancement in Nephrology, il massimo riconoscimento mondiale per un nefrologo, dice di essere, semplicemente, una persona che si impegna e cerca di fare bene il proprio lavoro. Cerchiamo di carpire la "ricetta" di una carriera tanto brillante, riconosciuta a livello mondiale.

Dottor Remuzzi, come si è avvicinato alla nefrologia?

Ho studiato medicina per dedicarmi dapprima alla psicanalisi, che però mi ha deluso. Allora, sono passato alla scienza vera e mi sono specializzato in ematologia. Mi sono laureato a 24 anni, l'anno dopo mi sono sposato e avevo bisogno di lavorare. Ho saputo che c'era una possibilità alla Nefrologia dell'ospedale e ho cominciato con il dottor Mecca, il mio maestro. Dopodiché, ho fatto alcuni studi sulle relazioni tra piastrine e coagulazione, che sono stati pubblicati dalla rivista Lancet, la "Bibbia" delle ricerche scientifiche. Si è aperta una carriera importante, ed è stata la fortuna l'elemento principale che mi ha permesso di incontrare persone giuste, in momenti cruciali della vita. Bisogna lavorare tanto, il resto viene da solo. Il trucco, per quanto mi riguarda, è stato incominciare a frequentare l'ambiente internazionale molto presto.

Quanto è stata importante l'Italia per l'avvio della sua carriera?

Ritengo che la mia carriera sia dovuta proprio alla mia permanenza in Italia, nonostante la ricerca nel nostro Paese sia fortemente penalizzata. Se dopo la laurea fossi andato negli Stati Uniti o a Londra, e fossi rimasto là, oggi avrei pubblicato tanti lavori, avrei guadagnato di più, avrei una bel-

la casa, ma per il mio Paese non sarebbe cambiato niente. La ricerca è internazionale, con un clic sei in contatto col mondo intero. Anche oggi va fatto uno sforzo perché i giovani abbiano ragione di restare in Italia e, perché no, a Bergamo, oggi punto di riferimento importante per l'Europa in campo medico e della salute.

Com'è la situazione, oggi, in ambito sanitario?

Oggi, è difficile tutto, anche in ospedale iniziamo ad avere problemi. Abbiamo sentito dire dal primo ministro Mario Monti che non bisogna pensare che il servizio sanitario sia per tutti, in realtà noi facciamo un servizio pubblico ed è questa la cosa più importante che abbiamo. Bisognerà cominciare a pensare che non sia davvero per tutti, quando avremo tagliato tutte le cose inutili; certo bisogna spendere bene le risorse, ma a ben guardare siamo già quelli che spendiamo meno in tutta Europa. A mio avviso dovrebbe esistere una netta distinzione tra pubblico e privato: possiamo avere tutto il privato che vogliamo, purché sostenuto dal privato stesso. Oggi, invece, molte strutture private sono sostenute economicamente dal pubblico.



Come si potrà tornare a crescere in Italia?

Senza le materie prime e con un costo del lavoro che non competerà mai con i paesi del Brics, c'è una strada sola: più ricerca scientifica. L'attenzione ai giovani è l'unico modo per avere domani un parco scientifico che possa competere con i migliori. Bisogna essere ambiziosi, i direttori, certo, ma anche i medici e gli infermieri e tutti gli altri. Dovremmo avere l'ambizione di tornare ad essere un Ospedale all'altezza dei migliori d'Europa, come era cinquant'anni fa.

Istituto Mario Negri

L'Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri è una fondazione senza scopo di lucro, privata e indipendente, che si occupa di ricerca in tutte le principali aree della biologia e della medicina, allo scopo di contribuire alla difesa della salute e della vita umana.

Il "Mario Negri" è presente a Bergamo dal 1984 e attualmente opera in due sedi: il Centro "Anna Maria Astori", presso il Parco Scientifico Tecnologico Kilometro Rosso, e il Centro di Ricerche Cliniche per le Malattie Rare "Aldo e Cele Daccò", presso Villa Camozzi, a Ranica.

In queste sedi lavorano oltre 200 persone.

Nato in collaborazione tra i ricercatori del "Mario Negri" di Milano e i clinici degli Ospedali Riuniti della città sotto la guida dello stesso Giuseppe Remuzzi, il "Mario Negri" di Bergamo, sin dalla sua fondazione, ha avuto l'obiettivo di coniugare ricerca sperimentale e clinica. Le linee di ricerca riguardano le malattie renali, il diabete, l'immunologia dei trapianti d'organo, la farmacologia clinica, la medicina molecolare e rigenerativa, la bioingegneria e alcuni aspetti delle malattie tumorali. Dall'inizio della loro attività, i ricercatori del "Mario Negri" di Bergamo hanno pubblicato oltre 1.800 lavori su riviste scientifiche internazionali e presentato circa 2.000 comunicazioni a convegni nazionali e internazionali. I programmi di formazione proposti dal "Mario Negri" di Bergamo hanno coinvolto più di 600 giovani tra diplomati, laureati, infermieri professionali e studenti in dottorato di ricerca.

Ci sarà posto per la ricerca nel nuovo ospedale di Bergamo?

La ricerca è al Kilometro Rosso, dove c'è il Mario Negri: sono stati fatti 1.800 lavori per le più importanti riviste di medicina. L'obiettivo è attirare a Bergamo tanti giovani di valore da tutta Europa, per far crescere la ricerca biomedica e dare ai nostri ammalati ancora più garanzie. Andrebbero coinvolti tutti: persone illuminate, istituti di credito, associazioni di categoria e chi, nonostante la crisi, può fare ancora molto per Bergamo.

Quante persone nella nostra città soffrono per problemi ai reni? Cosa si può fare per risolverli?

Circa il 10% della popolazione. Purtroppo, ci si accorge solo quando la funzionalità del rene è ridotta all'80% ed è purtroppo tardi per intervenire con i farmaci che eviterebbero la dialisi. Bisognerebbe, dopo i 50 anni, fare un esame delle urine almeno ogni due anni; inoltre occorre misurare spesso la pressione del sangue.

Quali sono gli obiettivi per il suo nuovo incarico?

Come presidente della International Society of Nephrology (ISN), il mio obiettivo sarà aumentare la consapevolezza sull'importanza della diagnosi precoce e del trattamento delle malattie renali, attraverso numerose iniziative, come la Giornata Mondiale del Rene. Con la mia équipe ho trovato una terapia importante per rallentare la progressione delle malattie renali croniche, utilizzando un farmaco contro l'ipertensione, ma c'è ancora molto da fare per evitare la dialisi, una terapia che complica la vita dei pazienti e costa miliardi alla Sanità, o i trapianti.

Punterò, inoltre, su programmi educativi rivolti ai medici dei Paesi in via di sviluppo, con particolare riguardo alla formazione di medici del posto, che meglio conoscono i bisogni del proprio Paese. Dobbiamo mettere le basi perché nel 2025 non ci siano più persone che muoiono di insufficienza renale acuta nel mondo, soprattutto in Africa e in America Latina, a causa di traumi, complicazioni post-parto, disidratazione o morsi di serpente.

Qual è il suo "sogno", da scienziato?

Le scoperte non sono mai definitive, fanno sempre intravedere che c'è dell'altro da scoprire. Il mio sogno è che fra un po' di tempo non ci sia più bisogno di sostituire la funzione degli organi, quando si ammalano gravemente: dobbiamo insegnare ad essi a ripararsi da soli. Bisogna lavorare perché sia possibile, un giorno, costruire organi in laboratorio, per ovviare al problema della mancanza degli organi per il trapianto. Siamo sulla buona strada, ci crediamo e ci stiamo provando.

Stefania Barcella



I "numeri" del "Mario Negri" di Bergamo

- 1.800 pubblicazioni scientifiche
- 985 convegni organizzati
- 1.980 relazioni presentate a congressi internazionali
- 258 studi sperimentali
- 130 farmaci studiati
- 300 progetti di ricerca internazionali
- 4.000 studi di geni
- 57.713 citazioni dei lavori
- 163 istituzioni italiane ed estere con cui collabora
- 224 collaboratori (erano 25 nel 1984)
- 1.000 ricercatori che vi hanno collaborato
- 244 medici e scienziati provenienti da 60 nazioni che hanno studiato nei suoi laboratori
- 556 laureati e diplomati che si sono specializzati, frequentando i suoi laboratori
- 27 ricercatori che hanno svolto o stanno svolgendo nei suoi laboratori un programma di PhD (dottorato di ricerca) riconosciuto dall'università italiana o in collaborazione con le Università di Londra, Maastricht e Groningen

Cos'è la nefrologia?

La nefrologia, dal greco "nephros", rene, e "logos", studio, è un ramo specialistico della medicina, che si occupa delle vie urinarie e, in particolare, dei reni. Quando i reni sono gravemente malati, a causa della pressione alta o del diabete, si ricorre alla dialisi o, in casi estremi, al trapianto.

LA BERGAMO... DEI MOTORI RUGGENTI

PAGANESSI: DA 40 ANNI LEADER NELLE VENDITE DEL SETTORE AUTOMOBILISTICO BERGAMASCO

La passione per qualcosa conduce a traguardi importanti, desiderati, ma pur sempre sorprendenti.

Per Paganessi Auto il 2013 è l'anno di un obiettivo raggiunto, ambito e prestigioso: quarant'anni di ininterrotta attività nel settore automobilistico di qualità.

Il clima economico è frammentario, ma

sappiamo che la storia è generata da uomini e donne e da episodi che incidono sul loro percorso personale e non solo: animati da questa certezza abbiamo voluto raccogliere la testimonianza di chi ha dato vita a Paganessi Auto, facendola crescere nel tempo e raccogliendone oneri e onori.



Paolo, Daniela e Carlo Paganessi



Il titolare, Carlo Paganessi ci ha accompagnato, con garbo, in questo tour, guidandoci con eleganza.

Quando e come nasce l'idea di Paganessi Auto?

Tutto nasce nel garage di casa nel 1973, quando mio fratello Lorenzo cominciò a riparare le prime automobili: da allora non ci siamo più fermati.

A quel tempo, i miei interessi non erano strettamente legati al settore automobilistico: ero impegnato a tempo pieno come pilota professionista di moto enduro.

Dopo qualche anno, però, ho deciso di affiancare mio fratello nell'attività che stava nascendo e piano piano siamo cresciuti, lavorando sodo e cercando di cogliere le occasioni migliori sul nostro percorso: nel 1978 acquisiamo i prestigiosi marchi, che tutt'ora rappresentiamo, VOLKSWAGEN e AUDI.

E' la svolta sia dal punto di vista personale sia da quello commerciale: a Bergamo, e non solo, cominciano a vederci come un chiaro riferimento nell'ambito dell'acquisto e della gestione di auto di prestigio.

Le conoscenze acquisite durante la mia carriera agonistica mi hanno aiutato nel comprendere che solo la condivisione con professionisti e l'accelerazione sui servizi di qualità può garantire un futuro: è di quegli





anni l'accordo con la ditta BONALDI MOTORI, concessionaria unica per il gruppo di Bergamo e Provincia.

Ricchezza delle origini e passi compiuti?

Beh, negli anni ne sono cambiate di cose... Il primo garage in affitto, poi la prima sede della "F.lli Paganessi", a Colzate, e poi, nel 1993, la realizzazione della nostra attuale sede di via Serio, a Casnigo, dove, grazie alla collaborazione con i dipendenti, riusciamo ad offrire tutti i servizi richiesti da una moderna struttura auto-motive, secondo i più rigidi standard qualitativi che i nostri marchi impongono.

Condividere una passione e un'impresa di famiglia che cosa comporta? Vantaggi e ostacoli sono propri di qualsiasi attività che si sviluppa nel tempo; per voi come è stato? La divisione dei compiti ci è sembrata subito semplice e naturale: io alle vendite e mio fratello alle riparazioni, viste le sue notevoli competenze tecniche in quest'ambito. Circa cinque anni fa l'ingresso in azienda dei miei figli Daniela e Paolo, rispettivamente per gestire la parte amministrativa e commerciale; recentissima poi, dopo la decisione di Lorenzo di andare in pensione, l'assunzione da parte della mia famiglia del completo controllo della società, scrivendo così un nuovo capitolo della storia dell'azienda.

Qual è la forza dei Paganessi?

Indubbiamente i prestigiosi marchi che rappresentiamo, la cui qualità è riconosciuta a livello mondiale e la nostra organizzazione



dinamica ed energica che induce a guardare ad ogni cliente come al "Cliente unico", con esigenze e desideri assolutamente personali.

Da dove nasce la mentalità sportiva dei Paganessi?

Carlo Paganessi nasce a Vertova il 6 ottobre 1948, e subito si trova immerso nel vi-



Carlo Paganessi in una gara di enduro

vaio di futuri campioni che il piccolo paese regalerà al mondo dell'Enduro. Nomi come Gritti, Rottigni, Gualdi, Signorelli restano indelebilmente nella memoria di ogni appassionato di questo sport. Carlo è stato nella squadra nazionale italiana, correndo con prestigiose case motociclistiche come Moto Morini, Gilera, Puch, Ktm...

La carriera termina dopo un paio di infortuni piuttosto seri, in conseguenza dei quali Carlo decide di immergersi completamente nell'attività lavorativa. I "vecchi" compagni di squadra sono ancora oggi gli amici, con i quali condivide e riassapora tanti ricordi.



Carlo e Paolo Paganessi



Daniela e Carlo Paganessi

E Paolo Paganessi ?

Entra in azienda nel 2006, in breve tempo diventa responsabile per il marchio VOLKSWAGEN. Condivide con il padre la passione per il "motociclistico": Paolo ha gareggiato per una decina d'anni nei più importanti campionati nazionali ed internazionali di enduro. Giovane e vivace, rappresenta insieme alla sorella Daniela, il futuro di Paganessi Auto.

Daniela Paganessi invece?

Dopo il percorso di studi culminato con la laurea in Economia e Commercio, si forma al di fuori dell'azienda di famiglia; prima come impiegata alla Banca Popolare di Bergamo, poi con la stessa mansione presso l'ufficio acquisti di una nota azienda bergamasca. Ad un certo punto il grande passo: decide di entrare alla Paganessi Auto per colmare una carenza nell'ufficio amministrativo e ne diventa la responsabile.

Al termine di questo percorso ci sentiamo liberi di affermare che la congiuntura economica che stiamo attraversando rappresenta un banco di prova per tutti, ma la resa dei conti darà ragione della competenza e della professionalità generati da passioni autentiche.

Stefania Barcella

LA BERGAMO... DEL POETARE DIALETTALE

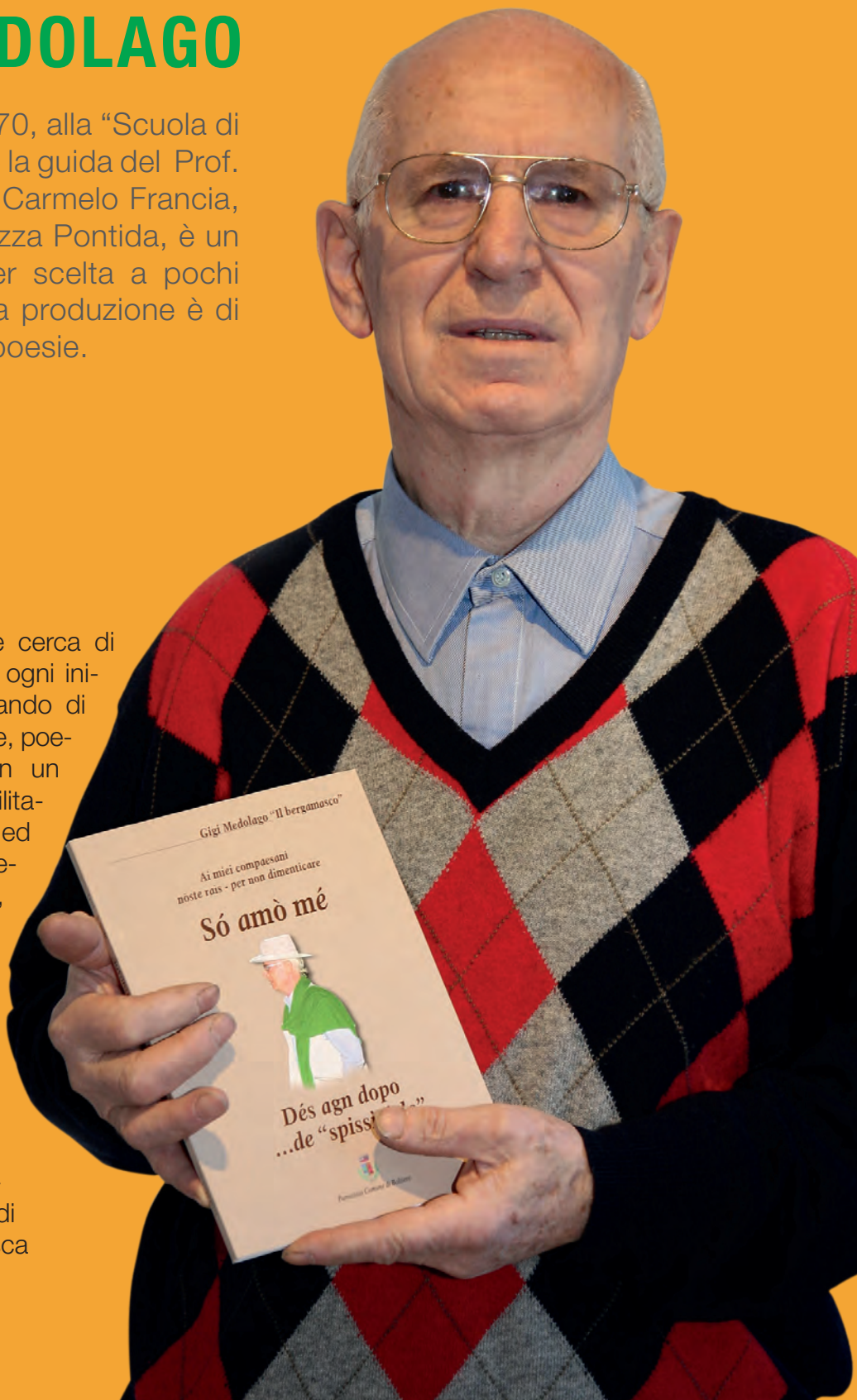
NELL'AMBIENTE LOCALE È CONOSCIUTO COME "IL BERGAMASCO", UNO DEI POETI DIALETTALI PIÙ SOTTILI E CAUSTICI DEL VERNACOLO OROBICO.

IL MONDO "PERDUTO" RACCONTATO DA GIGI MEDOLAGO

Formatosi, già negli anni '70, alla "Scuola di lingua bergamasca", sotto la guida del Prof. Vittorio Mora e del poeta Carmelo Francia, membri del Ducato di Piazza Pontida, è un autodidatta, partecipa per scelta a pochi concorsi, ma ormai la sua produzione è di circa 900 "spissigade" o poesie.

Una personalità poliedrica che cerca di ottenere sempre il massimo in ogni iniziativa intrapresa. Stiamo parlando di Luigi (Gigi) Medolago, di Boltiere, poeta bergamasco dialettale, con un passato di ex-calciatore (ha militato per dieci anni nella Tritium) ed esperto di mobili d'arte, che recentemente, nella sua Boltiere, davanti sempre ad un pubblico plaudente di aficionados, ha presentato il suo decimo libro "Sò amò mé - des agn de spissigade: uno stimolo per andare ancora avanti".

E' la sua ultima fatica, lui che venne "scoperto" per caso una dozzina d'anni fa e poi apprezzato da alcuni personaggi di rilievo della cultura bergamasca



e lombarda, che lo hanno lanciato in una serie di concorsi nazionali e internazionali, dove si è aggiudicato subito ambiti premi, pur mantenendo sempre un certo riserbo e rifuggendo le luci dei riflettori.

Una sequenza fantastica di premi, collezionati nelle varie città d'Italia, che hanno evidenziato un personaggio fine e attento, vero cultore della storia minore e scopritore delle tradizioni popolari.

Signor Medolago, come nasce la sua passione per la poesia?

La mia passione per la poesia nasce a scuola, quando "osservavo" meglio di altri la natura e la trascrivevo.

La mia formazione arriva fino alle scuole dell'obbligo.

L'italiano era il mio pane, ho letto sempre molto... Gli insegnanti suggerivano ai genitori di farmi proseguire gli studi, ma ciò era impossibile per le loro tasche: avevo altre tre sorelle e la mia famiglia era di condizioni modeste. Le scuole superiori le ho fatte quindi più tardi, da privatista.

Come ha iniziato la sua attività di scrittore?

Osservando tutto quello che mi circondava, la campagna, il lavoro dei campi, le fe-

ste, i giochi, un mondo speciale... l'unica eredità che i miei mi avevano lasciato. Pian piano ho iniziato a descriverla.

L'entusiasmo poi è cresciuto strada facendo, perché ogni cosa ha il suo tassello in un mosaico che vorrei non finisse mai.

Ha incontrato qualche difficoltà nel suo percorso?

Nessuna difficoltà, nemmeno quella oggettiva dello scrivere in dialetto, poiché tra l'altro ho frequentato la Scuola di dialetto bergamasco, presso il Ducato di Piazza Pontida.

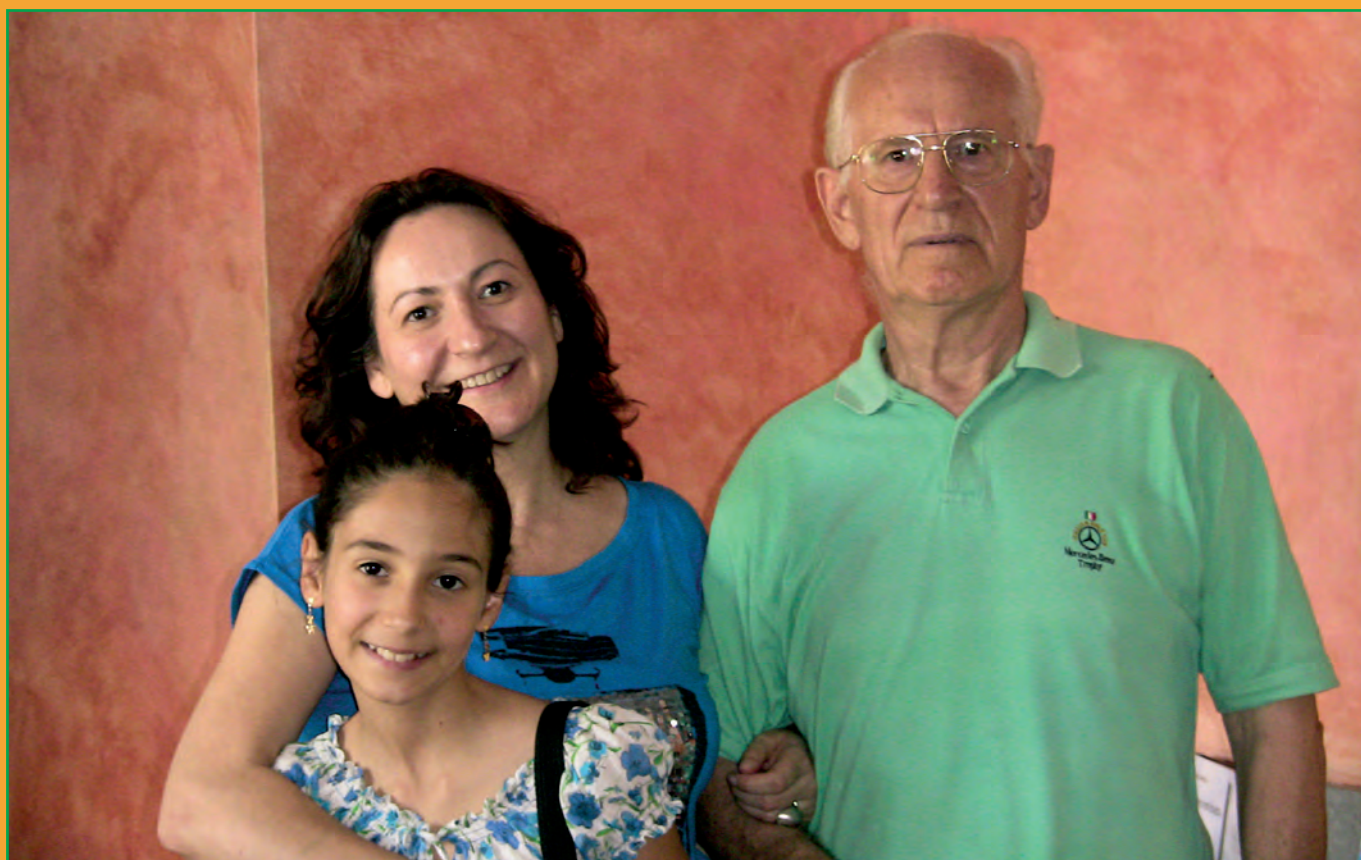
Una sorta di "certificato di garanzia", dunque. Ma perché proprio in dialetto?

Ho scelto di scrivere le mie composizioni in dialetto, innanzitutto perché è la mia "lingua madre", e ritengo che sia un valore aggiunto; poi, perché oggi è considerato una "lingua minoritaria", quindi indubbiamente da conservare e salvaguardare.

Quali i temi che ha più a cuore?

Tutti i temi mi sono cari, ma l'attenzione la rivolgo soprattutto a ciò che gli anziani ci hanno lasciato (i mestieri di un tempo, il lavoro, le canzoni, i personaggi, ma anche





Gigi Medolago con la figlia Roberta e la nipote Zoe

i valori) e che noi oggi, purtroppo, stiamo distruggendo. La mia poesia preferita, invece, è “Per te donna padana”: descrive la vita della compagna di ognuno di noi, da prima della sua nascita, segnata da un destino comune, fino alla sua tarda età.

Lei ha presentato, l'8 dicembre scorso, presso il “Telaio dell'Angelo”, a Boltiere, il suo decimo libro. Perché proprio in questa “location”?

Beh, semplice. Faccio parte del direttivo del “Telaio”. Si tratta di un'associazione giovane, nata solo due anni fa, ed è frequentata da giovani: qui, è bello confrontarsi e poter dare loro notizie di un mondo che non esiste più, ma che è ben chiaro nella mia mente e nel mio cuore, il mondo delle nostre radici. È un'associazione senza fini di lucro, ma soprattutto un luogo di aggregazione, che riunisce persone che lavorano e fanno cultura in molti modi diversi. Uno spazio aperto a collaborazioni di diverso genere, dove si è liberi di esprimere la propria arte e confrontarsi reciprocamente. E per crescere e migliorarsi ci sono tante occasioni di richiamo, che approfondiscono diverse tematiche: per esempio, abbiamo tenuto



un corso di formazione con il regista di “Cento Vetrine”, Carlo Timpanaro; abbiamo ospitato la mostra di Andrea Merli sui territori palestinesi; nella nostra sede, poi, ospitiamo e sosteniamo i GAS (Gruppi di Acquisto Solidali). C’è anche uno spazio benessere aperto ai tesserati, dove lavorano operatori con diplomi universitari. Abbiamo a disposizione riflessologia plantare, iridologia, aromaterapia, fiori di Bach e molto altro. www.iltelaiodellangelo.it

Quali sono i progetti per il futuro?

Mi piacerebbe trovare qualcuno che mi proponesse di fare una raccolta delle mie oltre 900 poesie! Uno sforzo enorme, ma che mi ha dato tante soddisfazioni.

Stefania Barcella



Gigi Medolago e i “Contadini Canterini” di Pognano



I SUOI LIBRI...

Dieci anni di poesia, dieci libri. Curioso il motto che si trova nella copertina interna di ogni suo libro: “Parlèm mia de la zèt che la grégna mia, lè mia zèt seria”. E’ tutto dire...

Il primo libro, quello del 2002, era “Sigoline”: gli valse il prestigioso premio “Giuseppe Tirinnanzi” e ha una coincidenza curiosa, in quanto è stato presentato lo stesso giorno della nascita prematura della nipotina Zoe. A seguire, “L’andaròla”, “‘N de stala al culdì”, “Scalù de preda”, “Oregì pendetì”, e altri ancora, che la dicono lunga sulla bontà espressiva di Gigi Medolago, riconosciuta in varie “piazze” italiane con premi e attestati. L’ultimo libro “So amò mè”, presentato quest’anno, è dedicato a sua moglie Rosaria, così come era dedicato a lei anche quello del 2005 (“‘N de stala al culdì”).

Gigi Medolago "Il bergamasco" 2008 - 2012
Nòste raìs

Gigi Medolago "Il bergamasco"

GIGI MEDOLAGO
"Il Bergamasco"

Grazie al contributo di:
AUTOTRASPORTI COLOMBI GUIDO GIUSEPPE
Vendello (Bg) - Cell. 339.3385033 - 335.5225911

Catzenin di vental
Zet e mostèr... de Bolzè
Va ole be
Gandase e bocu magiastre e fregi
Des agn de "Spissigade"

LA BERGAMO... DELLA "PAOLO BELLI"

HA SPENTO 20 CANDELINE L'ASSOCIAZIONE "PAOLO BELLI", CHE DAL 1992 SOSTIENE I PAZIENTI AFFETTI DA LEUCEMIA E DA ALTRE PATOLOGIE ONCOEMATOLOGICHE. PER LORO ASSISTENZA PSICOLOGICA, AIUTO LOGISTICO E CURE SEMPRE PIÙ EFFICACI.

PERCHE' LA LEUCEMIA NON UCCIDA PIU'

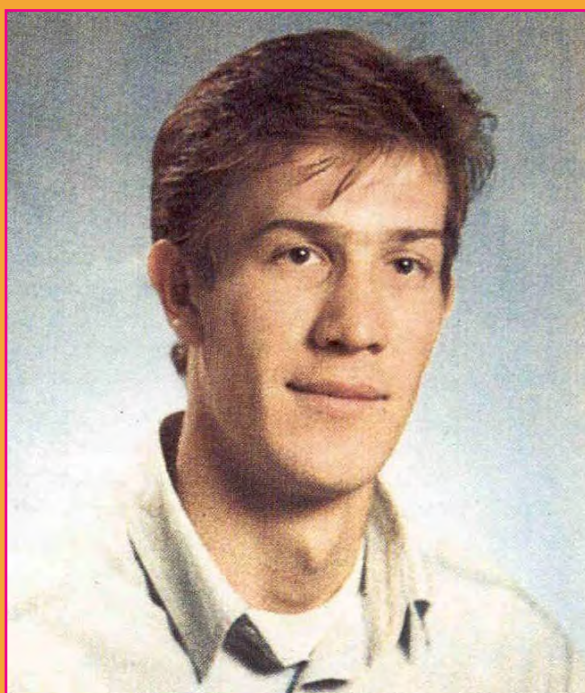
In questi due decenni è cambiata la realtà dell'ematologia bergamasca e, mediante la ricerca, l'aspettativa di molti malati. Infatti, sono stati realizzati importanti progetti: il centro trapianti, la Casa del Sole, il Centro di Terapia Cellulare "Gilberto Lanzani".

Finché la malattia non ci sfiora, ci sentiamo invincibili e rimaniamo convinti che nulla potrà accaderci di male. Rinviando sempre al domani la ricerca dell'essenziale e troppo spesso rischiamo di vedere la nostra esistenza scorrerci via tra le dita senza mai neppure averla assaporata. Per l'associazione "Paolo Belli", fondata nel febbraio di vent'anni fa da Silvano Manzoni, tutto ciò è stato già compreso appieno.

Signor Manzoni, come nasce l'idea di fondare questa onlus?

"L'associazione porta il nome di un caro amico: Paolo Belli era un ragazzo originario di Almè, giocava a pallacanestro nell'Excelsior di Borgo Santa Caterina, io ero il suo allenatore, a 24 anni è stato strappato alla vita dalla leucemia. Abbiamo visto il suo percorso nella malattia, l'altalenarsi di speranza e delusione, la difficoltà anche della famiglia nell'affrontare la malattia. Paolo





Paolo Belli

colpiva per la sua gioia di vivere: è lui il filo che ci unisce e ci sprona a dare continuità alla nostra lunga e dura marcia... d'altronde, anche la più lunga delle marce comincia pur sempre con un passo.

Nel 1991, ho organizzato un torneo di pallacanestro con la finalità di raccogliere fondi per le famiglie bisognose. Era un progetto piccolo, realizzato nella palestra di Borgo Santa Caterina, ma che ha riscosso un grande successo: abbiamo raccolto 16 milioni di offerte. Ho capito, dunque, che era il caso di mettere le cose a posto, ho dato l'incarico a un notaio e l'11 febbraio 1992 (che coincide tra l'altro con la giornata mondiale dell'ammalato e con l'apparizione della Madonna di Lourdes) è nata uf-



Squadra di basket Excelsior

ficialmente la nostra associazione. Da qui, un insieme di progetti, in collaborazione con l'ospedale, per capire le effettive necessità dei malati e poter offrire un servizio veramente utile. Il logo della "Paolo Belli" è l'emblema di ciò che siamo e facciamo: al centro c'è un sole che rappresenta luce, speranza, calore, con attorno tante gocce di solidarietà. La nostra associazione è al di fuori di ogni schema: non abbiamo nessun cappello sopra, né politico né religioso, la nostra missione è seguire gli ammalati. La nostra forza deriva dalla credibilità acquisita con l'utilità dei progetti che facciamo, documentando aspetti importanti".

Quale aiuto offrite agli ammalati?

"Parliamo di progetti concreti, nel massimo della trasparenza, per far capire alla gente dove finiscono i soldi che raccogliamo con le varie iniziative promosse con l'AIL (Associazione Italiana contro le Leucemie) di Bergamo, sottolineando che ogni servizio offerto dall'associazione "Paolo Belli" è gratuito. Nel 1997, abbiamo realizzato il Centro Trapianti di Midollo Osseo, con il progetto "Insieme per la Vita". Dal giorno della sua inaugurazione nessun malato è dovuto migrare in altri centri per effettuare il trapianto di midollo osseo: in un momento tanto difficile per la malattia, queste famiglie non hanno dovuto abbandonare la propria città e i propri affetti.

Del 2005, invece, è il nuovo Day Hospital emato-oncologico, realizzato in collaborazione con l'Associazione Oncologica Bergamasca. Il progetto ha permesso di migliorare sia il livello di cure prestate sia le condizioni di vita dei pazienti.

Sempre con i nostri fondi, poi, finanziamo il Laboratorio di Biologia Molecolare "Paolo Belli", il cui prestigio riconosciuto nel mondo troverà continuità nel nuovo ospedale. E anche il Laboratorio di Terapia Cellulare "Gilberto Lanzani", realizzato nel 2003 nel presidio ospedaliero Matteo Rota, continuerà con tutta la sua carica innovativa e di ricerca".



L'assistenza più importante credo sia la "Casa del Sole"...

"L'attuale "Casa del Sole" è dotata di undici appartamenti ed è situata di fronte all'entrata pedonale degli Ospedali Riuniti di Bergamo. Ospitiamo gli ammalati, con precedenza a quelli provenienti dalla divisione di Ematologia e gli accompagnatori con ammalati in reparto. Con il progetto "Gocce di Sole", inoltre, effettuiamo accompagnamenti presso gli Ospedali Riuniti di Bergamo dalla residenza degli stessi ammalati. Viene fatto anche un orientamento nel percorso della malattia, con interventi mirati al sostegno della famiglia nei momenti di particolare difficoltà, unitamente al servizio-sportello gestito dal Patronato, per coloro che necessitano di informazioni ed assistenza per lo svolgimento di pratiche previdenziali ed assicurative".

Cosa succederà con il trasferimento nel nuovo Ospedale?

"Abbiamo provveduto nel marzo 2011 alla firma del preliminare di acquisto del terreno - mappale 14354 Strada alla Trucca - su cui realizzeremo la nuova "Casa del Sole". Sorgerà nelle immediate vicinanze dell'entrata (Via Martin Luther King) del nuovo Ospedale "Beato Giovanni XXIII" di Bergamo. I lavori iniziano proprio a gennaio 2013 e termineranno nell'ottobre 2014.

Il progetto, purtroppo, ha incontrato alcuni inaspettati contrattempi. Ci è stato chiesto dal Comune di Bergamo di allargare l'attuale strada per l'accesso alla futura "Casa del Sole". Abbiamo quindi dovuto contattare i proprietari (la strada non è nostra), chiedendo loro la disponibilità e l'au-

torizzazione a concederci quanto richiesto. Solo nel settembre scorso siamo riusciti a trovare un accordo. Nel frattempo, sono state effettuate le gare d'appalto per l'aggiudicazione dei lavori. I problemi sono fatti per essere risolti, e noi li stiamo risolvendo, tenendo presente che i problemi veri sono quelli degli ammalati.

Nella nuova "Casa del Sole" è prevista la realizzazione di 20 bilocali, oltre ad una sala-conferenze, destinata ad incontri di formazione sia per volontari che per medici ed infermieri, e agli uffici associativi per l'esercizio delle attività istituzionali e socio-assistenziali. Avremo un miglioramento sia qualitativo, in merito al soggiorno degli ammalati, sia numerico, in termini di ospitalità, in quanto potremo evadere un maggior numero di richieste. Bisogna, infatti, considerare che nell'anno 2010 non abbiamo potuto evadere oltre 100 richieste".

Quali benefici comporterà la nuova "Casa del Sole"?

"Sono stimate circa 7.000 giornate di ospitalità all'anno, che consentiranno, in considerazione della gratuità dell'accoglienza, un risparmio collettivo delle famiglie ospitate di circa 600.000 euro. Si prevedono accoglienze per circa 100/120 famiglie all'anno. Vi saranno, poi, benefici per l'Ospedale, con la possibilità di liberare dei posti-letto, favorendo l'ingresso di nuovi pazienti, avendo l'opportunità di poterli ospitare in un centro nelle immediate vicinanze della struttura ospedaliera.

I benefici più significativi, comunque, saranno per gli ammalati e i loro famigliari: la vicinanza della nuova "Casa del Sole" all'ingresso dell'Ospedale permette agli ammalati di raggiungere i reparti per le visite di controllo e le sedute di terapia senza dover ricorrere a mezzi pubblici, poco indicati in quanto affollati e quindi sconsigliati per la possibilità di contrarre virus.

Ci sarà la possibilità di poter autonomamente cucinare, seguendo un protocollo alimentare adatto alle esigenze dell'ammalato. Senza contare, infine, che lasciare la camera d'ospedale e poter accedere ad un appartamento spesso coincide con un miglior recupero".

Di che cosa si occupa il progetto “Esperienza e Solidarietà”?

“Alcune persone hanno dovuto affrontare la prova della leucemia senza che nessuno li avesse avvisati o preparati. In un battibaleno la malattia ha spazzato via in loro quel velo che spesso abbiamo davanti agli occhi, restituendo alla vita tutto il suo sapore, pur con la percezione della sua limitatezza. Hanno dovuto lottare ogni minuto, ogni giorno, chemioterapia dopo chemioterapia, esame dopo esame, per difendere la propria vita e con essa tutto il bene che avevano nel tempo costruito. Ora si sentono persone nuove, la guarigione li ha cambiati e li ha resi sicuramente più sensibili e altruisti. Questo progetto riunisce un gruppo di ex-pazienti che si ritrovano e danno indicazioni in base alle esperienze. Organizziamo incontri mensili, si parla di sensazioni, emozioni e vissuti in un clima di fiducia, accoglienza e condivisione. Ogni volta ci diamo un obiettivo ben preciso da raggiungere, ci sono tante idee e proposte per migliorare l’assistenza e diffondere la cultura della solidarietà: sono voci che reclamano miglior cura, maggiore attenzione ai dettagli e ai bisogni. Sono storie di lacrime o di felicità,

che vanno tutte valorizzate, perché al primo posto mettiamo le persone”.

Quali i progetti futuri?

“Mantenere e incrementare tutto ciò che facciamo. Siamo consapevoli che il domani sarà molto più duro di oggi, però vediamo anche che quando ci sono delle difficoltà la gente si sa stringere attorno e si ricostituiscono quei valori di solidarietà che spesso la falsa ricchezza ci porta a dimenticare. Spesso non ci si accorge di quello che si ha, ci si accorge di quello che ci viene tolto o che non abbiamo. Qui abbiamo l’eccellenza”.

Stefania Barcella



La “Casa del Sole”

LA BERGAMO... MOBILE

Mobili Fucili è una azienda storica di mobili e complementi di arredo che ha inaugurato un grande spazio nello showroom di Gorlago, con sei aree di gusto pensate per tutti gli stili di vita.

“SIAMO GIOVANI E MOBILI”

Un nuovo piano espositivo, al terzo livello dello showroom, che propone diverse tipologie di ambienti per poter scegliere la casa su misura adatta alle proprie esigenze di vita.

Quindi non solo la scelta di mobili ma “Spazi per nuovi stili di vita perché oggi si ha un rapporto diverso con l’arredamento, molto più estetico e pratico, ma non per questo necessariamente costoso.” Questa è la nuova filosofia dell’azienda che interpreta a tutto tondo, chiavi in mano, un nuovo “modus vivendi” dei giovani bergamaschi attenti alla qualità anche in spazi ridotti ma sempre ben organizzati e strutturati.

Il nuovo piano espositivo prevede la realizzazione di sei ambienti che rispecchiano stili di vita per ogni esigenza dell’abitare moderno.



GREEN

E' dedicato a chi rispetta la natura e il mondo che lo circonda con scelte ecosostenibili di materiali riciclati, coniugati con colori non invasivi, profumi per la casa e una cucina dove il mangiare diventa un'armonia del naturale.

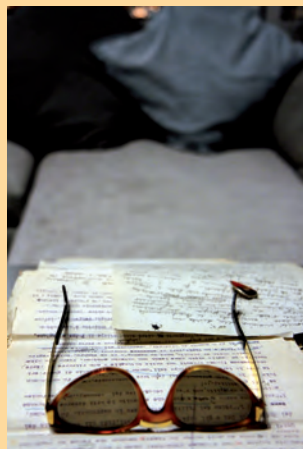
METROPOLITAN

E' lo stile minimalista ideale per una vita attiva con esigenze di grande praticità. Colori freddi (bianco/grigio/nero) che richiamano l'impronta newyorkese ma al tempo stesso confortati da accessori di design.



GENTLEMAN

Pensato per un uomo che si ispira ai suoi modelli familiari. Ama i colori caldi che danno vita ad una casa grande e accogliente per tanti amici e amore, dove sigari e cognac scaldano l'atmosfera.



YOUNG

Pensato per i giovani, liberi professionisti che utilizzano lo spazio-casa anche come studio per attrezzare nel soggiorno una parte di ufficio. Si ispira nei colori rosso, bianco e blu molto attuali per il modo di vivere contemporaneo.



KINDER

Tutto è per loro, i piccoli abitanti della casa che hanno grandi esigenze per vivere bene negli spazi chiusi. Colori stimolanti per le giovani menti ma anche allegri in involucri di design.



Class

E' la casa di "famiglia" dove la memoria troneggia con mobili tradizionali ricco di ricordi ma rivisitato con tendenza Country come vuole il vivere fra sapori di altri tempi.



LA BERGAMO... DEI FRAMMENTI

“OGNI MIA OPERA, DISEGNO, DIPINTO, CULTURA, MEDAGLIA; OGNI SEGNO DI MATITA, OGNI PENNELLATA, OGNI VOLTA CHE LA MATERIA PRENDE FORMA SOTTO LE MIE MANI, OGNI VOLTA CHE UN DISCO DI METALLO SI DEFORMA, DIVENENDO UNA MEDAGLIA D’ARTE. OGNI VOLTA... OGNI VOLTA... OGNI VOLTA SONO FRAMMENTI DELLA MIA VITA”.

LUIGI OLDANI

E I “BRONZI” DI PAPA GIOVANNI XXIII

Non poteva che essere un’eccellenza bergamasca, quella selezionata dalla Diocesi di Bergamo per la realizzazione della medaglia da dedicare a Papa Giovanni XXIII, in occasione del cinquantesimo anniversario del Concilio Vaticano II. È Luigi Oldani, bergamasco classe 1963, lo scultore prescelto: tormento ed estasi come fonti di ispirazione, cerca di comunicare nelle sue opere gli stati d’animo.



Una dei "bronzi" realizzato da Oldani, dedicato a Giovanni XXIII



Signor Oldani, qual è la sua formazione?

Dopo le scuole dell'obbligo, ho studiato alla scuola professionale disegno meccanico, apparentemente con poca affinità con l'arte, ma di fatto la meticolosità di esecuzione, le proporzioni e l'equilibrio delle composizioni, derivano anche da lì. Autodidatta, da sempre appassionato d'arte, ho proseguito gli studi alla scuola di pittura di Dalmine e sono stato per diversi anni allievo del maestro Antonio Paris (1938-1998).

Quando le prime mostre?

Ho iniziato ad esporre in "collettive" nel 1984, la prima "personale" è del 1989. Nel 1993, con un gruppo di amici artisti ho fondato l'Associazione Culturale "ArteDalmine", che per alcuni anni è stata punto di riferimento per l'attività artistica locale. L'Accademia internazionale dei Dioscuri nel 1994 mi ha assegnato il premio "Roma Capitale", sempre nel 1994 l'Accademia internazionale Greci Marino Accademia del Verbano mi ha nominato Accademico associato, mentre nel 1998 mi è stato conferito il titolo di Cavaliere Accademico.

Come riusciva a mantenersi?

Nel contempo, ho intrapreso e proseguito il lavoro di incisore nel laboratorio di mio papà Angelo, divenendone successivamente il titolare. Ho avviato la collaborazione con la LORIOLI (Azienda leader in campo internazionale nella produzione di medaglie d'arte e placchette di alta qualità), in particolare con il Dott. Vittorio Lorioi, scomparso nel gennaio del 2012, vero luminaire del settore. Grazie a lui mi sono avvicinato anche alla modellazione e alla scultura, ora mia attività artistica preminente, nonché alla coniazione di medaglie. Dal



La fonderia



Il metallo fuso



Luigi Oldani e famiglia in visita da papa Giovanni Paolo II

2003 sono membro del consiglio direttivo del Circolo Artistico Bergamasco. Sono iscritto all'ANPES, Albo Nazionale Pittori e Scultori; all'AIAM, Associazione Italiana Arte della Medaglia; e alla FIDEM, International Medal Federation. In particolare, con AIAM e FIDEM partecipo regolarmente alle mostre nazionali ed internazionali dedicate alla medaglia d'arte.

Quali le esperienze più significative della sua carriera?

Indimenticabile il giorno in cui, nel dicembre 1999, sono stato ricevuto con i famigliari nel Palazzo Apostolico, in Vaticano, da Sua Santità Giovanni Paolo II. Altra grande soddisfazione il 2 giugno 2008, quando con un decreto del Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano sono stato insignito dell'onorificenza di Cavaliere onore al merito della Repubblica Italiana.

Un climax ascendente che porta alla medaglia della Diocesi di Bergamo...

Quando la Fondazione Papa Giovanni XXIII mi ha contattato, affidandomi l'incarico della realizzazione della nuova medaglia della Diocesi di Bergamo da dedicare al "nostro"

Papa Buono, devo ammettere che, oltre a un'immensa gioia, ho provato anche un po' di timore. Timore dovuto al fatto che Papa Giovanni è stato ritratto da tutti i più importanti scultori del mondo e, secondo me, dal più grande di tutti i Maestri del '900: il "nostro" Manzù. Con loro mi dovevo in qualche modo confrontare. Il timore iniziale ha lasciato presto spazio alla fase di



Luigi Oldani con il vescovo di Bergamo mons. Francesco Beschi



Il "trittico"

ideazione e progettazione della medaglia, il momento più importante del lavoro, fissare l'idea. Quel che viene dopo è un avvicinarsi ad essa, magari aggiungendo dettagli, ma fondamentale è l'idea, il pensiero iniziale. Ho iniziato così ad elaborare i primi due bozzetti che non mi soddisfacevano pienamente: avevano, per così dire, un'impostazione troppo tradizionale, volevo qualcosa di nuovo. Ho pensato allora di portare avanti con decisione e senza indugio la mia nuova ricerca artistica.

Ricerca basata in particolare sul ritratto, con un primo piano molto spinto, direi abbastanza inusuale, specialmente in medaglia.

Anche la postura di $\frac{3}{4}$ che ho voluto dare risulta così non "canonica" rispetto al classico profilo, senza i paramenti da Pontefice, a sottolineare l'umanità di Papa Roncalli, solo con un accenno di zucchetto, la testa reclinata, come se ci guardasse e intercedesse per noi dal Cielo. Sul colletto, la firma autografa di Giovanni XXIII, il Papa del Concilio. La medaglia, del diametro di 35 mm, è realizzata in bronzo dorato e bronzo argentato, nonché in argento 925/000 e oro 750/000.

Anche le semplici linee hanno un significato?

Sì, ogni particolare in medaglia è importante, la linea sollevata sulla destra, che divide la medaglia a metà, oltre a dare il giusto senso direzionale alla stessa, vuole rappresentare il cambiamento che c'è stato dal Concilio in poi, come un voltare pagina. Al rovescio, poi, ho modellato, la cupola del Duomo di Bergamo, con il patrono Sant'Alessandro.

Anche qui una linea orizzontale sollevata divide in due la medaglia: nella parte bassa vi è una leggera modellazione che per me rappresenta i fedeli, ed il rialzo dà l'idea di due ali che fanno volare la Diocesi.

Il semicerchio appena tracciato rappresenta un sole che sorge a dare nuova linfa alla fede. Completa la composizione la scritta semicircolare in alto: Diocesi di Bergamo.

Una buona opera, disegno o dipinto, scultura o medaglia deve dare emozioni, l'opera nasce da ciò che l'artista ha di più profondo: la passione.

Stefania Barcella

LA BERGAMO... CHE PROGETTA

ARCHITETTO, DESIGNER E CREATIVO DI SUCCESSO

ANDREA DEL BOSCO

Incontriamo Andrea Del Bosco, trevigliese di nascita e co-fondatore della "Piquattropunto".



PIQUATTROPUNTO



"Panta rei" scriveva il Filosofo: *"Tutto scorre"*, intendendo che la vita non si può fermare, proprio come un fiume che inesorabilmente scorre verso il mare, rendendo a chiunque impossibile immergersi due volte nella stessa acqua, poiché quella che ora scorre qui, tra un attimo se ne è già andata. E' questo il primo pensiero che mi si affaccia alla mente incontrando il giovane architetto bergamasco **Andrea Del Bosco**.

Non me voglia, dunque, il Filosofo (tale Eraclito) se mi approprio un po' indegnamente della sua filosofia per descrivere qualcuno che in ogni caso degno lo è.

Il fiume Andrea Del Bosco nasce a Treviglio nel 1971. La sua sorgente è ancestralmente creativa: un falegname, "Tecton" direbbero gli antichi Greci, e dal Tecton nasce un Archi-tecton. L'eredità lasciata è che l'idea per prendere vita ha bisogno di tecnica, conoscenza e tanta voglia di sporcarsi le mani per sperimentare, recuperando l'artigianalità del luogo e dei vecchi mestieri.

Dapprima timido torrente, si accontenta di osservare e di lasciarsi plasmare dalle esperienze più classiche dell'interior design a lui molto congeniale, visto il

RIFLESSIONE *personale* **TECNICA** CURIOSITÀ PROFESSIONALE
 AMORE PER LE SFIDE
 architettura
CONCEPT FUNZIONE
attento alle esigenze dell'uomo
 dell'ambiente e del territorio in cui si inserisce
 PROG
 ETTAZ
 IONE. **design** **TECNICHE APPLICATE**
 PER RAGGIUNGERE
L'OBIETTIVO **ABITARE**

ANDREA DEL BOSCO
architetto
BIO



back ground familiare da cui arriva. Già dopo pochi mesi dal conseguimento della laurea in architettura presso il Politecnico di Milano e il successivo superamento dell'esame di Stato, il piccolo torrente si affaccia al mondo con maggior determina-

zione. La sua collaborazione con il "Laboratorio di architettura" dell'architetto Edoardo Conte non solo gli permette di esprimere la propria creatività in campo edilizio, ma di spingersi perfino all'"arredo sacro", progettando la cappella dell'Oratorio San Pietro in





Gli architetti Pierpaolo Filipponi e Andrea Del Bosco

Treviglio e i confessionali della stessa Parrocchia. Presso il medesimo studio scopre il piacere di lavorare all'interno di un team dove l'idea deve essere prima presentata, poi discussa ed infine condivisa. Insegnamenti, questi, che saranno bagaglio prezioso per le successive esperienze di lavoro e di vita.

Ma ogni fiume che si rispetti non può rimanere rivolo o torrente a vita e anche il Nostro viene in seguito travolto da nuove correnti che accelerano e scuotono il movimento delle sue acque. E' l'incontro con la cartotecnica, Un incontro tanto improvviso quanto importante per l'architetto Del Bosco che si appassiona alla conoscenza e all'utilizzo di materiali nuovi e semplici al tempo stesso, quanto rivoluzionari e all'avanguardia se usati con la creatività di cui lui è capace.



La corrente non si placa e nel 2009 ecco l'incontro e l'affluenza con altri giovani menti: gli architetti marchigiani Sergio Bovara e Pierpaolo Filipponi con i quali collabora per il progetto "Fold" al Salone satellite. E ancora avanti tra mulinelli, rapide e cascate che fanno crescere ancora il fiume e lo portano addirittura alla creazione del gruppo di lavoro "Piquattropunto" (pensato e fondato con l'architetto Pierpaolo Filipponi).

Atteggiamento comune di ogni processo creativo del gruppo è la sintesi tra sostenibilità ambientale e ricerca, sia essa formale che tecnologica, tra innovazione e tradizione. Ne nascono diversi oggetti, quali per

esempio: **Stars Remake**, riproposizione in chiave ironica e divertente di quattro celebri sedute e

Pausa, chaise-longue in cartone e feltro dove il tema predominante è la leggerezza e

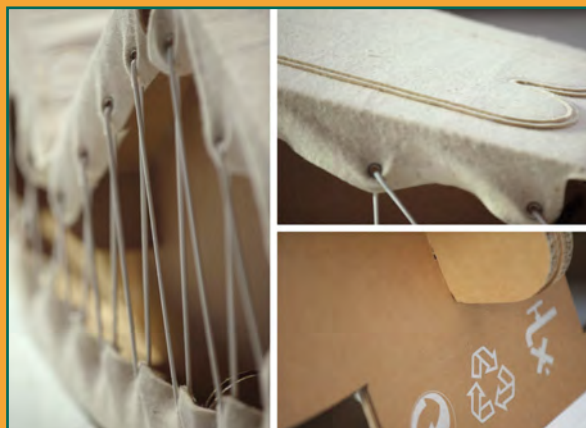
la contaminazione dei materiali.



Stars Remake



Pausa





Case Volanti

Nel 2011 “Piquattropunto” si affaccia anche al mondo dell’allestimento di eventi o fiere, partecipando ad eventi speciali, quali la mostra “Lucid Dreams” dell’artista Cristiano Pintaldi, evento collaterale della Biennale d’Arte di Venezia, il Festival del Cinema di Venezia Circuito Off, area cortometraggio, l’allestimento della mostra NEEDS organizzata dall’ordine degli architetti di Bergamo sulle architetture in Paesi in via di sviluppo, il Klimahouse ed il Madeexpo per aziende importanti quali Isolmant e Laterlite-Leca. Il fiume procede inesorabile la sua via verso il mare. La sua tenacia, la sua voglia di fare, con ogni probabilità lo porteranno lontano. Talvolta sarà costretto a deviare il proprio corso, ma ogni tratto sinuoso certo si rivelerà un tratto creativo.

E solo ora, alla fine di questa manciata di righe, mi accorgo che l’accostare un antico filosofo con un giovane architetto non è forse poi così azzardato perché, in fin dei conti, anche nell’architettura c’è un pensiero (un “Logos”), anche in essa c’è filosofia.

M. Susanna Miniero

www.andreadelbosco.it • www.piquattropunto.it

LA BERGAMO... DA OSCAR DEL WEB

L'AWWARDS È UN PRESTIGIOSO RICONOSCIMENTO INTERNAZIONALE DEDICATO AI MIGLIORI SITI PER DESIGN, SVILUPPO E NAVIGABILITÀ.

QUANDO LA COMUNICAZIONE DIVENTA ADOK

Il premio viene assegnato da una giuria composta da esperti provenienti da tutto il mondo, chiamati a giudicare tanto gli aspetti di innovazione tecnologica quanto quelli relativi alla creatività.

Quando si ha a che fare con il mondo della pubblicità è sempre arduo definire l'essenza e le competenze delle singole agenzie. Se pur è plausibile che il grado di soddisfazione dei clienti sia in stretta relazione con esigenze e gusti personali, è altrettanto vero che, così come i film migliori ven-

gono premiati con l'Oscar, i siti web creati in tutto il mondo ogni giorno vengono accuratamente selezionati ed eventualmente premiati dal prestigioso concorso internazionale Awwwards. Ebbene, il bergamasco ADOK Studio, una realtà creativa della Valle Seriana, il 2 giugno dello scorso anno



ha vinto questo ambito premio e da quel momento per tutto il resto del 2012 sono piovuti a cascata una serie di altri premi e riconoscimenti. Abbiamo quindi deciso di incontrare i soci fondatori, **Basilio Moioli** e **Simone Serughetti**, per farci raccontare di questo importante evento.

Che cosa è questo "Oscar del Web" e come siete riusciti a vincerlo?

Nella primavera 2012 abbiamo vinto un concorso organizzato da un'agenzia che opera a livello mondiale: Awwwards. Un'agenzia nata con l'obiettivo dichiarato di scoprire, riconoscere e promuovere il talento e l'impegno di web designer e agenzie che creano esperienze digitali uniche in quanto utili, innovative e belle. Il tutto per creare un punto d'incontro dove i professionisti del web, provenienti da tutti gli angoli della Terra, possano incontrarsi e trovare l'ispirazione, uno spazio di dibattito e condivisione.

Per chi lavora nel web vincere l'Awwwards è indubbiamente come vincere l'Oscar. C'è una giuria internazionale che seleziona, vota e premia a livello mondiale ogni giorno il miglior sito internet e i rispettivi creatori. All'inizio dell'anno successivo, poi, viene pubblicato un libro con le 365 migliori agenzie web del mondo.

Questo nostro premio nasce da una storia tutta bergamasca, frutto di una serie di coincidenze curiose. Il lavoro per cui siamo stati premiati ci è stato commissionato dal fotografo free-lance Matteo Zanga, bergamasco, che è il nostro fotografo ufficiale. Voleva rinnovare completamente il suo sito internet e ce l'ha commissionato proprio mentre dall'altra parte del mondo stava documentando la spedizione del noto sciatore Simone Moro, pure lui bergamasco,



Il sito awwwards



Il sito vincitore realizzato da ADOK studio - www.matteozanga.it

e il suo tentativo di ascesa invernale al Nanga Parbat. Il sito www.matteozanga.it è risultato brillante al punto da permetterci di figurare tra le prime trenta in tutta Italia ad aver vinto l'Awwwards. A questo già notevole traguardo, aggiungiamo anche la soddisfazione di esser stati inclusi in diverse raccolte rivolte ai professionisti.

Un traguardo prestigioso che presuppone notevole talento e un team ben affiatato...

Abbiamo inaugurato lo studio il 1° aprile 2010, una data un po' particolare, lo ammettiamo, ma ci piaceva l'idea di mischiare, fin da subito, il gioco con la serietà dell'avventura che stavamo intraprendendo e volevamo trasmettere anche un po' del nostro spirito scanzonato ad amici e conoscenti che, fino all'ultimo momento, hanno pensato veramente all'apertura dello studio come ad un...un "pesce d'aprile"! In realtà il "gioco", ad oggi, ci ha portato molta fortuna.

Qui lavoro io, Simone Serughetti, di Grumello del Monte, e il mio socio, Basilio Moioli, di Clusone; con noi ci sono Alessandra Canali di Cazzano Sant'Andrea e Michele Trapletti di Grone, più Matteo Zanga, il fotografo di Villa d'Ogna, che consideriamo ormai parte effettiva del nostro team.

Come vi siete trovati?

Siamo persone con una forte passione per tutto ciò che riguarda il mondo della pubblicità e, più in generale, della comunicazione. Ognuno di noi, per il suo percorso di studi e di vita, si è trovato ad approfondire diversi aspetti di questo settore: è assai arduo, infatti, trovare un buon grafico o un illustratore che sappia anche scrivere il codice necessario a trasporre la sua idea sul web e viceversa. Ancor più arduo è inserire un buon "visual" o uno slogan azzeccato in una strategia ben calibrata che nasce da un'attenta osservazione del mercato. Consapevoli di ciò, abbiamo deciso di unire le



nostre forze alle specifiche competenze di chi, di volta in volta, abbiamo incontrato negli anni precedenti e ha mostrato complementarità rispetto alle nostre caratteristiche, professionalmente parlando, ma anche in termini di personalità.

Come descrivere ciò che fate?

ADOK Studio è prima di tutto un laboratorio per la comunicazione, che vuol dare risposte dinamiche ai quesiti fondamentali: cosa dire, a chi dirlo e come fare a dirlo bene. Sembra semplice all'apparenza, ma il nostro progetto ha l'ambizione di far dialogare fra di loro la razionalità dell'analisi e l'irrazionalità dell'atto creativo, la ragione e il sentimento. Perché la comunicazione, secondo noi, è "roba di testa e cuore"! Quello che ci identifica è il *modus operandi*: lavoriamo sempre in squadra, perché è difficile smembrare le varie componenti; per ogni richiesta, come dicevamo all'inizio, è inevitabile spaziare tantissimo a livello di idee, conoscenze, competenze... e bisogna garantire sempre e comunque un'elevata qualità del prodotto finito.

Siete giovani e date attenzione ai giovanissimi...

Nella primavera del 2012, subito dopo il nostro secondo compleanno, eravamo in una di quelle fasi in cui...ci si vuole confrontare... Abbiamo quindi deciso di fare una sorta di concorso per stagisti: volevamo dare a qualcuno la possibilità di usufruire delle nostre conoscenze e, contemporaneamente, avere noi stessi l'opportunità di imparare qualcosa, restando agganciati col mondo dei più giovani. Nasce così l'inserzione su Facebook del concorso "Cercasi Nativo Digitale Creativo", per ragazzi di età compresa tra i 17 e i 23 anni. Ne abbiamo selezionati cinque, a questi abbiamo fornito un iPad con software di ritocco fotografico, disegno vettoriale e artistico. Avevano un compito da realizzare in una settimana: la grafica per il lancio sul mercato di una ipotetica bevanda estiva. Abbiamo poi giudicato i vari lavori e premiato il più creativo (ha vinto Alice, una ragazza di Cinisello Balsamo) con uno stage di due mesi da noi. È andato molto bene, e probabilmente lo rifaremo.

Altri progetti per il 2013?

Tanti, in realtà, ma più che entrare nello specifico dei singoli progetti, ci piace definire la direzione che vorremmo seguire, nella filosofia del nostro lavoro, che è quella del continuo ampliamento delle nostre competenze tecniche ed estetiche verso progetti sempre più grandi e ambiziosi.



Avete un motto per dare sempre il meglio di voi stessi?

“Anche se sei sulla strada giusta, verrai investito se resti seduto”, di Will Rogers. Chi si ferma è perduto; se pensi di aver trovato un tuo stile, un tuo gusto, una soluzione adatta a tutto, sei perduto. La differenza la fa chi si mantiene curioso, chi non smette mai di guardarsi intorno con occhio critico, chi analizza anche ciò che non gli piace, ma riconosce avere in qualche modo successo seguendo tutti gli sviluppi possibili immaginabili... anche se hai trovato la tua strada, ti è vietato stare fermo sugli allori: devi cercare di stare sempre un passo avanti.

Una curiosità, cosa significa il nome “ADOK”?

“ADOK” nasce con una duplice accezione. Lo si può intendere, con diversa grafia, come “ad hoc”, fatto su misura, oppure come “advertising ok”, la pubblicità ok. ADOK è, dunque, in sintesi, la pubblicità ok fatta su misura. www.adokstudio.it

Se doveste parlare un po' di voi...

Potremmo tranquillamente definirvi un “pout-pourri” di cose ed esperienze... Io, Simone, sono un tipo molto irrequieto e curioso. Tendo a fare tante cose contemporaneamente, ragion per cui nella mia vita ho attraversato un sacco di passioni e lavori. Mi viene spesso riconosciuta una grande capacità di analisi e di problem solving, credo proprio sia per questo che, in ADOK Studio, mi occupo del marketing e di strategia aziendali. Sono un ottimista convinto. Convinto che la fortuna nella maggior parte dei casi dev'esser prima di tutto voluta e poi costruita giorno per giorno.

Basilio, mio socio ed amico da un'eternità, rappresenta il lato “artistico” dello studio. Nasce con una grande predisposizione per il disegno a mano libera ed interessi che spaziano dal cinema alla lettura di fumetti e alla musica. Passa attraverso la laurea in

Architettura e innumerevoli corsi di illustrazione pubblicitaria e grafica. Il suo estremo eclettismo, che a lui è parso inizialmente un gran limite (nonché la causa di un continuo disorientamento) ha poi trovato compimento in un lavoro: la pubblicità, che gli permette oggi, finalmente, di sintetizzare tutte le sue passioni e le sue competenze. Ovviamente...si occupa dell'estetica dei prodotti ADOK Studio.

Alessandra, nostra collaboratrice fin dall'inizio, ha una formazione di grafica pubblicitaria e una passione contagiosa per le novità. È il nostro lato femminile, ha una spiccata predisposizione ad imparare cose nuove ed essendo multi-tasking, come buona parte delle donne, riesce ad occuparsi sia dei lavori creativi che di quelli più tecnici.

Michele è il vero nativo digitale del gruppo: a 10 anni riceve come regalo di compleanno il suo primo computer con un monitor a due colori: nero e verde. Un computer molto lontano da quelli odierni, poco più di un gioco, ma è da lì che nasce una passione, quella per l'informatica, da cui non riesce più a liberarsi. I successivi anni passati a studiare materie informatiche ne sono la naturale conseguenza, così come lo è stato diventare un web developer.

Per quanto riguarda Matteo, beh... basta guardare il portfolio delle sue fotografie e si rimane affascinati dall'uso che fa della luce, una tecnica che ricorda quella del pittore Caravaggio, e scusate se è poco.

In sintesi... molte strade che a un certo punto non sono riuscite ad evitarsi!

Adesso, per concludere e salutarci, una frase davvero ADOK...

Ci permettiamo di prendere in prestito una frase di John Keynes che ci piace moltissimo, praticamente il nostro mantra n°2: *“La difficoltà non sta nel credere alle nuove idee, ma nel fuggire dalle vecchie”. :-)*

Stefania Barcella



LA BERGAMO... DEL CLOWN

ENTUSIASMO E ISTINTIVITÀ, MA ANCHE PROFESSIONALITÀ E CONTINUO PERFEZIONAMENTO: COSÌ NASCE UN PAGLIACCIO.

CLOWN MARGHERITO E L'AMORE PER I BAMBINI

Dalle recite in collegio al Teatro Prova di Bergamo, fino alla RAI, con partecipazioni a Bim Bum Bam e Albero Azzurro: tanti anni a girovagare per le strade d'Italia e del mondo.



Dicono che i clown siano cittadini del mondo senza età. Generazioni di bambini sono cresciute con le risate, per gli spettacoli del bergamasco Clown Margherito. L'abbiamo incontrato per conoscere meglio la sua storia e capire qual è il segreto per restare sempre un po' bambini.

Quando nascono la passione e la volontà di fare il Clown?

Mi è sempre piaciuto. Da bambino ricordo che, quando venivano i comici, mio padre era spalla di avanspettacolo al Teatro Duse di Bergamo; poi purtroppo è morto quando io ero ancora molto giovane e non ho altri ricordi. Forse, da lì nasce questa mia passione. Il mutismo e l'isolamento furono la mia reazione alla morte del papà, tuttavia mi accorsi subito che, se potevo far qualcosa in prima persona, sbloccavo questa situazione: se c'era qualcuno che stava peggio di me, allora mi trasformavo e facevo "lo stupido" per farlo divertire. Quando ero in collegio, per salvarmi dai castighi, mi buttavo in tutte le recite. Crescendo,

poi, sono entrato nella Compagnia Faro di Elia Frazza e nella Enal Magrini di Ilario Fornoni.

Cosa le hanno insegnato queste prime compagnie?

La professionalità. Pur essendo all'epoca compagnie di dilettanti, c'era molta serietà. Oltre i trucchi del mestiere, ho imparato l'educazione del dietro le quinte: qualcosa che oggi è difficile trovare. Avevo inoltre la volontà di continuare a perfezionarmi. Per questo motivo sono approdato al Teatro Prova di Bergamo, erano i primi anni '70. Marcellini era il responsabile dell'epoca, ricordo che lì per la prima volta mi è stato detto: "questo è uno che esce di sicuro".

Quando nasce il Clown Margherito?

È una storia lontana... Tutto nasce da un'intuizione del Teatro Prova che bei primi anni '70 mi manda a fare una serie di spettacoli per il Carnevale con Valter Marcheselli: erano gestiti dalla Rai, ma senza le riprese televisive. Dovevo andare al Teatro Sociale di Mantova: ricordo che, quando sono arrivato, subito ho visto il manifesto





della serata che riportava la scritta: “Con la partecipazione del Clown Margherito”. All’epoca non avevo ancora un nome definito, non sapevo di essere io. Entrato nel teatro, passo per i corridoi dietro le quinte, vedo un camerino col nome “Clown Margherito” e passo oltre, cerco un angolo e mi cambio per lo spettacolo. Gli organizzatori iniziavano a innervosirsi, perché del Clown Margherito sembrava non esservi traccia. Poi, ricordo solo un gran calcio nel sedere e le parole: “Ma non hai capito che sei tu Margherito?”. Da qui, il mio nome, grazie a Marcheselli.

Chi c’è dietro Margherito?

Margherito è Margherito, e basta, nasce così. Un po’ come santa Lucia... bisogna crederci, non c’è una persona. Margherito è un pagliaccio, che per me non è assolutamente un’offesa, anzi, mi offendo quando si usa il termine “pagliaccio” per definire persone spregevoli.

Se proprio vogliamo andare a fondo della mia identità, comunque, mi chiamo Gianluigi Pezzotta, sono nato nel 1952 e sono un bergamasco “purosangue”: le mie origini sono di Borgo Palazzo. Sono stato calciatore nelle giovanili dell’Atalanta, poi mi sono dedicato a lavoretti saltuari e per più di dieci anni ho lavorato alla casa di riposo

di Bergamo, l’allora “Clementina”.

Nell’82, il colpo di fortuna che mi ha permesso di abbandonare il lavoro per diventare professionista: era il periodo in cui lavoravo in un locale emiliano dove spesso facevano registrazioni di vari programmi televisivi. Mi hanno notato e hanno deciso di inserirmi in una puntata di Fantastico 3: la seconda puntata è stata invece registrata negli studi Rai di Milano, da lì altri programmi: passaggi a Bim Bum Bam, all’Albero Azzurro... si sono così aperte mille altre porte. Prima di quella data facevo spettacoli qui, in zona, poi mi hanno chiamato dappertutto, in tutta Italia, in Svizzera, in Germania. Ho girato gli hotel, le discoteche, i casinò, gli american bar più prestigiosi del nostro Paese.

Cosa le hanno insegnato gli anni passati a girovagare per le strade del mondo?

C’è una regola morale tra clown professionisti, me l’ha insegnata Pietrino Rossi, papà dei fratelli Rossi, i famosi clown internazionali: quando vai in una città a lavorare, hai l’obbligo morale di far visita in ospedale. Ho scoperto che la clown-terapia è nata in Italia, e non in America, nei primi anni del Novecento.

Così, ho fondato un’associazione di volontariato, con la quale oggi collaborano



1.500 clown in tutta Italia: insieme al personale certificato, abbiamo realizzato 300 trasporti casa-ospedale e ospedale-casa per i bambini malati di leucemia o di tumore, che non possono permettersi le spese dell'autoambulanza, rendendo il loro viaggio più allegro e spensierato.

Nonostante le esperienze televisive e il girovagare, anche a Bergamo, Margherito è "Il Clown" per eccellenza...

Nonostante la Rai, Bergamo mi conosce bene tramite Bergamo Tv che mi ha fatto rientrare nel giro dopo quasi 10 anni in giro per l'Italia e per il mondo. Gli anni più belli dell'attività mi avevano portato lontano dai bambini e proprio loro mi mancavano tanto. Nelle discoteche facevo "micro-magia" in mezzo alla gente: giravo con un mazzo di carte che diventavano soldi, mi divertivo a far sparire le sigarette, quando ancora si poteva fumare nei locali.

Tuttavia, a me piace tornare nelle piazze e nei teatri dove c'è il sipario che a un certo punto si apre, dieci secondi di blocco e poi parti. Questo tendone rosso davanti agli occhi, che all'improvviso ti spalanca davanti un pubblico che, già lo sai, ti vuole bene.

È andato sempre tutto bene?

Tutto bene fino a 10 anni fa, quando ho dovuto dare uno stop. Ricordo che era l'ultimo dell'anno, dentro di me il pensiero: "stappo la bottiglia davanti a tutti, faccio gli auguri, ma rallento perché comincio a essere stanco". Purtroppo, quell'anno mi sono proprio dovuto fermare perché stavo



Il Clown Margherito incontra Papa Giovanni Paolo II

male. Diversi problemi di salute, ... non voglio entrare nel merito, non ho tanta fede, ... ma mi sento un miracolato. Penso sempre al contatto con papa Giovanni Paolo II durante la mia malattia... sono andato dai lui due volte: la prima per chiedere di far diventare don Bosco protettore dei Clown, la seconda ho portato invece un camice e il naso rosso, lì il contatto con la Sua mano. Per quell'occasione, tra l'altro, avevo organizzato di portare i clown in piazza San Pietro, avevo garantito che eravamo persone serie e, vestiti da clown, abbiamo girato per un'ora anche all'interno di San Pietro, a porte chiuse.

E adesso cosa fa il Clown Margherito?

Dopo il periodo in cui stavo veramente male, mi si sono riaccesi gli occhi. Però, quando ho ricominciato a star bene, ecco che è arrivata la crisi. Nel mio piccolo ho una grande soddisfazione: spesso le persone che mi incontrano mi mettono il figlio in braccio e dicono "quando io ero bambino...", mi fanno sentir vecchio, ma è sempre un immenso piacere.

Con il 2013 riparto. Ci sono nei teatri, nelle piazze, negli oratori, nelle feste di paese... ovunque mi chiamino, pronto a far volare ancora i guanti bianchi e regalare un milione di sorrisi. Mia madre diceva sempre che ci sono due cose che fanno tornare bambino una persona adulta: la neve e i pagliacci...e io ne sono convinto, perché i bambini non hanno età.

Stefania Barcella

www.margherito.com • www.unnasorosso.org

LA BERGAMO... DELLA PALLAVOLO

LA FOPPAPEDRETTI È IL FIORE ALL'OCCHIELLO DELLA PALLAVOLO ITALIANA: DIETRO I SUOI SUCCESSI C'È UN IMPRENDITORE-TIFOSO, CHE UNISCE PASSIONE E PROGRAMMAZIONE.

LUCIANO BONETTI, IL “PATRON” DELLA FOPPAPEDRETTI

Nella storia del Volley Bergamo, la Foppapedretti ha segnato le tappe più importanti, ha messo in bacheca i trofei più prestigiosi, ha lanciato le atlete più famose.



Luciano Bonetti, da nove anni al timone della Foppapedretti, si racconta. Un ingegnere che, nonostante un momento storico così complesso, non ha voluto abbassare la testa, continuando a credere nello sport, per proseguire un percorso ricco di trionfi. E in questa intervista, ancora una volta, emerge più pulsante che mai il suo cuore rosso, blu e... rosa.

Presidente, in una fase del genere, cosa spinge ad investire ancora nello sport?

E' la passione quella che ci ha legato, e il fatto di voler mantenere una continuità con un qualcosa che abbiamo fatto per 20 anni.

Una passione che nasce quando? Gradualmente, con una piccola sponsorizzazione ai tempi della B1 con il Volley Bergamo, momento in cui la gran parte della nostra famiglia si è sentita sempre più coinvolta. Se a questo aggiungiamo la “sfortuna” (sorridente, ndr) di avere i



risultati, si comprende perchè l'entusiasmo è andato via via crescendo.

Quella dolce "sfortuna"...

Il giusto mix che si è fondato sulle capacità: la nostra, di demandare, e da parte di chi abbiamo scelto l'abilità di costruire squadre vincenti

C'è stato un momento in cui ha pensato di mollare?

C'è stato, e in questa situazione economica c'è sempre, visto che viviamo tutti alla giornata, come è normale che sia.

Dove o da chi ha trovato la forza per restare in sella, anche dopo un'estate in cui le certezze stavano per crollare?

C'è stata la nostra "pre-veggenza" di puntare già da qualche anno su giocatrici giovani e, dunque, dovendo gestire budget meno pesanti, abbiamo avuto una spinta determinante da parte dei tifosi e da quegli sponsor che hanno fatto quei tanti sacrifici che, nonostante due defezioni di rilievo (Norda e Kia, ndr), ci hanno permesso di poter contare ancora su contratti importanti.



Molte società chiudono, altre si fondono e c'è invece chi riparte e si rilancia con un progetto giovane...

E vincente, si spera. Però, poi, ogni tanto resti un po' deluso, quando esci dal palazzetto: a fronte di 12 euro di biglietto, trovi 80 euro di multa, complice il problema dei parcheggi. Un tifoso, magari entusiasta per un successo, rimane male se si trova la contravvenzione.

Della serie, i problemi sono fuori dal palasport...

I parcheggi mancanti non sono colpa della Foppapedretti, ma della struttura, e bisogna trovare un'idea intelligente che non ci costringa a perdere i tifosi e, a loro volta, non li obblighi a rimetterci sempre ulteriori soldi per le multe. Come per l'Atalanta si è trovata una soluzione, qui bisogna attivarsi per cercare una strada percorribile, poiché i parcheggi attuali non bastano per accogliere 2.500 spettatori. Col sindaco ne abbiamo parlato, vedremo cosa succederà.

Il pensiero del trasloco a Montichiari, il nodo della tribunetta, poi la schiarita con il Comune: voi, cosa vi aspettate?

L'occasione "vera" si è persa 7-8 anni fa, quando la situazione non era questa ed il progetto di un nuovo impianto sarebbe stato più che finanziabile e avrebbe avuto il suo corso regolare. Da parte di tutte le amministrazioni, però, si è voluta inserire l'Atalanta che capisco sia importantissima per Bergamo, ma forse non c'è la possibilità di convivenza nella stessa zona. Il palasport in città può restare, non essendo invasivo, al contrario dello stadio che lo è e, oltretutto, fa arrabbiare tutti coloro che abitano in zona, in quanto visto non come un "plus", bensì come una negatività. Eppure il palasport è nella situazione che sappiamo, pur avendo spesso, quanto a spettatori, un numero maggiore di tante squadre di calcio di serie B. Un'affluenza che potrebbe essere ancora maggiore senza multe e con un impianto più decoroso. Questo, ahimè, purtroppo ora non è attuabile. Il Comune ha già speso parecchio per apportare le modifiche minime, pur con i pochi mezzi a disposizione, ragion per cui ha tutta la mia comprensione. Il palazzetto può essere gestibile intervenendo su quelle piccole cose già fatte e su quelle che si stanno programmando, per le quali ho notato collaborazione da chi di dovere.

E la posizione?

Meglio pensare ad un'altra soluzione, ma oggi mancano i fondi; dunque, se il denaro non c'è perchè, giustamente, va destina-

to alle questioni davvero urgenti, bisogna prendere coscienza di ciò che abbiamo a disposizione, cercando di migliorarlo.

C'è qualcosa che non rifarebbe da presidente?

A posteriori, alcune scelte in fatto di giocatrici le abbiamo sbagliate, così come abbiamo talvolta sbagliato la scelta di certi allenatori. Tornassi indietro non riprenderei in panchina Caprara, per questioni "di pelle" e di stima reciproca, tanto è vero che neanche lui, penso, tornerebbe da un presidente come me. Per il resto ho sofferto tutte le volte in cui una giocatrice ha lasciato la nostra squadra: non ci si fa mai il callo, perchè è come vedere che si allontana una figlia: io mi lego, anche se poi la logica consiglierebbe sempre di non affezionarsi. Allo stesso tempo, però, va detto che quando alle ragazze vengono proposte cifre importanti è doveroso lasciarle andare: la carriera sportiva non è lunghissima ed è legittimo che si guadagni quanto si merita. E io sono felice per loro: felice d'averle ingaggiate, d'averci creduto, d'averle portate a vincere con noi e d'aver consentito loro di realizzare un sogno in termini monetari.

Nel breve periodo sarà possibile rivedere una Foppa ai vertici della pallavolo europea?

Non solo difficile per la Foppa, ma oggi anche per tutte le altre squadre italiane. Le ultime Coppe dei Campioni sono state alzate al cielo da noi; per altre realtà mi farebbe piacere, ma la strada è in salita. E Bergamo peraltro si è sempre fatta la "bocca buona" nel corso degli anni: non penso solo all'epopea con Phipps, Cacciatori e compagne, ma anche a quella squadra, ad esempio, che con Caprara tecnico, avrebbe quasi potuto vincere le Olimpiadi (da Gruen, Paggi, Barazza a Poljak, Sokolova, Zhukova e Croce). O alla stagione con le cubane (Costa, Mireya e Fernandez) o a tante altre "versioni".

Dovesse immortalare la sua presidenza in un'istantanea?

L'immagine del nostro ottavo scudetto, sta-



gione 2010-2011, in gara 5 contro Villa Cortese, in un Forum di Assago stracolmo, un pubblico trasversale, nonostante giocassimo fuori casa e un vero spettacolo fuori e dentro il campo. Un'altra, invece, sono io seduto di fronte allo Stretto di Messina, a Reggio Calabria, mentre chiamo mio fratello al telefono, in occasione della gara decisiva per il quarto scudetto, contro la Medinex, perchè non riuscivo a stare all'interno del palazzetto per la tensione.

Nella pallavolo di oggi cosa cambierebbe?

In ambito femminile, è tutto perfetto. Il rally-point system "asciuga" la durata delle gare e l'introduzione del libero ha consentito anche alle più piccole di avere un ruolo da protagoniste. Nel settore maschile, invece, viene data troppa importanza al servizio e non mi piace la formula della finale scudetto in gara unica.

Chiudiamo con quel colore rosa, a lei tanto caro. Che da questa stagione è entrato anche nel lotto di divise della Foppa...

Indossavo una maglia di quel colore il giorno della vittoria con Novara; sono juventino; in famiglia sono attorniato da donne (a breve saranno 10); non ho nè figli, nè nipoti maschi; ed in azienda abbiamo più donne che uomini.

Tutti validi motivi, no?

Federico Errante



LA BERGAMO... DELLA TENACIA

UNA FORZA D'ANIMO INCREDIBILE, UNA TENACIA CHE HA PERMESSO DI SUPERARE OSTACOLI ALL'APPARENZA INSORMONTABILI, UN AMORE PER LA VITA COSÌ GRANDE, CAPACE DI TRASMETTERE FIDUCIA E SPERANZA.

MAURO BERNARDI, DISABILE E MAESTRO DI SCI PER DISABILI

Pur essendo paraplegico, Mauro Bernardi è diventato maestro di sci per disabili, l'unico in Italia. E' l'esempio lampante che l'entusiasmo e la motivazione permettono di raggiungere risultati straordinari.



Non è un problema essere disabile. Lo dice Mauro Bernardi, 35 anni, di Abbazia di Albino, camionista della ditta "Nicoli Trasporti" di Albino fino alla mattina del 31 agosto 2005, quando un incidente stradale gli ha cambiato la vita, e ora primo maestro di sci alpino diversamente abile in Italia, che insegna a sciare agli stessi disabili.

"Tutto è cominciato allora – spiega Mauro – Quel giorno ero diretto con il mio camion a Padova per una consegna. Viaggiavo tranquillo, come sempre, sulla mia cor-

sia. Ero all'altezza dell'autogrill di Dalmine. All'improvviso, mi sono trovato davanti un tir, che mi ha centrato in pieno. L'impatto è stato violentissimo: non sentivo più niente dalla vita in giù. La colonna vertebrale era stata schiacciata. Però, ero vivo. Sono andato per tanti mesi a fare riabilitazione all'Unità Spinale della "Casa degli Angeli" di Mozzo. All'inizio riuscivo a stare in piedi da solo, aiutandomi con un bastone, ma poi la situazione è peggiorata e ora sono seduto su una carrozzina. I primi tempi, dopo

il ritorno alla “normalità”, sono stati duri, non riuscivo a trovare lavoro, ero demoralizzato. Fortunatamente, ho al mio fianco una persona stupenda, mia moglie Claudia, peraltro sposata solo due mesi prima dell’incidente, che mi ha dato la forza di reagire e guardare avanti tutti i giorni con una speranza nuova. E sorrido a vedere zampettare in casa mio figlio Pietro, di due anni e mezzo. Sembra facile dirlo, ma è dura. Poi, nel 2008 ho aperto, a Solza, un punto-vendita di allestimenti e materiali per l’autonomia dei diversamente abili”.

Per Mauro Bernardi sembra proprio che la disabilità non sia un problema, bensì una risorsa. “Oltre al tennis e al nuoto, mi è sempre piaciuto lo sci – continua Bernardi – Già da piccolo andavo sugli sci, e non rinunciavo a sciare al Passo della Presolana con mio cognato Alex. Dopo l’incidente, ecco la sorpresa: mi sono avvicinato al monosci, grazie alla Scuola Sci Colere Polzone e all’istruttore di sci alpino Stefano Belingheri, di Rogno. Così, ho deciso di fare il grande salto: essere io un maestro di sci e insegnare a sciare ai disabili, io che sono disabile. Nel 2011, a giugno, ho superato la selezione per accedere al primo corso di formazione professionale per maestri di sci disabili, promosso dalla “Snowsports Academy”, nella Repubblica di San Marino (infatti, questo diploma non è riconosciuto in Italia). A settembre, ho iniziato il corso insieme ai normodotati, ben 400 ore teoriche e tre prove pratiche, finché a marzo del 2012 ho conseguito il patentino di 1° livello, che permette di insegnare lo sci ai disabili, affiancato da un maestro specializzato”.

Dunque, il sogno ha iniziato ad avverarsi. Infatti, poi, Mauro Bernardi è salito ancora più in alto. Nel settembre scorso ha con-





Bernardi con l'istruttore Stefano Belingeri

seguito, sempre presso la "Snowsports Academy", la qualifica di "Ski Instructor II°", diventando il primo maestro di sci disabile per l'insegnamento alle persone disabili categoria "sitting" (seduti, quindi paraplegici e tetraplegici, amputati totali, spine bifide e affetti da patologie invalidanti, quali sclerosi multipla, ecc.).

E a dicembre ha chiuso il cerchio, diventando "Special Ski Instructor III°", cioè maestro di sci disabile che insegna ai disabili principianti e a quelli più esperti.

Intanto, collabora con l'ADB (Associazione Disabili Bergamaschi), nella quale ricopre il ruolo di consigliere, e con l'Associazione Italiana Familiari Vittime della Strada (AIFVS), tenendo incontri per la prevenzione degli incidenti stradali negli istituti scolastici.

Ma eccoci alla grande novità, ormai una delle tante. Mauro Bernardi è membro del comitato scientifico di "Scie di Passione", un'associazione di maestri di sci specializzati



nell'insegnamento a persone disabili e non, che ha il suo centro a Passo Còde di Folgaria, in provincia di Trento.

Qui, i maestri danno la possibilità a tutti, indistintamente dalla nazionalità e dalle possibilità psico-fisico e motorie, di vivere la montagna e gli sport di scivolamento in maniera autonoma, promuovendo l'interazione e l'integrazione tra disabili e normodotati. Proprio con il sostegno tecnico di "Scie di Passione" Mauro Bernardi ha iniziato a dicembre una grande avventura: andare sui campi di sci, fino a marzo, ad insegnare a sciare ai soggetti disabili: dal Tonale alla Val Senales, da Courmayeur a Folgaria, dove lo chiameranno.

"Farò formazione "on the job" e "on site" – prosegue Mauro Bernardi - Quindi, operando sul territorio e con il territorio. Così, potrò comunicare cultura, quella conoscenza della disabilità e del recupero che consente di avviare entusiasmo contagioso, dimostrando che spesso con poche risorse, ma molta motivazione, si raggiungono risultati incredibili.

Questa iniziativa, poi, mi permetterà di tornare nel mondo del lavoro, realizzando ciò



Mauro Bernardi e Pasqualino Nicoli, titolare della Nicolù Trasporti di Albino



Il camper offerto dalla Nicolù Trasporti



Bernardi con il figlioletto



Bernardi insegna ad un ragazzo sulle piste da sci



che sognavo anche da normodotato, cioè insegnare lo sci. Il paradosso, o la cosa più entusiasmante, è che nella disabilità riuscirò a fare ciò che non riuscivo a fare nella precedente condizione: ritengo che questo sia il migliore esempio di “cadere e rialzarsi, correndo più veloci di prima...” e, detto da me che sono in carrozzina, è sicuramente un segnale che contiene molti significati. Rivolgendomi ai disabili, poi, trasmetterò in primis la mia esperienza, non in maniera presuntuosa, ma avvicinandomi al disabile, affiancandomi a lui, entrando in una sfera intima di dialogo e confronto, che consente di “parlare ed agire empaticamente”, quindi sulla stessa lunghezza d’onda, con tutte le attenzioni, e senza quelle sterili ipocrisie, che devono caratterizzare il migliore rapporto tra chi da e chi riceve, comprendendo che questo è un rapporto virtuoso, sempre a due vie”.

Per poter insegnare a principianti e sciatori “avanzati”, Mauro Bernardi avrà bisogno di

un assistente, cioè un maestro di sci che deve sostituire le sue gambe e le sue braccia. Tutto questo è stato possibile grazie ad una donazione, erogata dalla stessa ditta “Nicoli Trasporti” di Albino che lo aveva come dipendente fino al 2005.

Con una somma di circa 10.000 euro, è stato noleggiato un motorhome completamente attrezzato, grazie al quale Mauro gestirà il progetto itinerante, assieme al suo assistente (fisso o variabile), muovendosi sia “su chiamata” (quindi, rispondendo alle esigenze che potrebbero nascere nelle varie località sciistiche) sia in forma autonoma, cioè fissando la sua “dimora” in varie località dell’arco alpino in forma itinerante, appoggiandosi alle strutture sociali e sportive preventivamente contattate.

La lezione di sci costerà come una normale lezione di sci per normodotati e contribuirà alla copertura delle spese vive, nonché a comporre la sua retribuzione per l’attività svolta.

L’attività si svolgerà 365 giorni all’anno:



d'inverno, sulle piste da sci, e nelle altre stagioni dell'anno in ghiacciaio e soprattutto nell'impianto di sci "sintetico" di San Marino.

"Nel mio caso – sottolinea Bernardi - chi l'avrebbe detto che il mio ex-datore di lavoro si è rivelato alla fine un aiuto fondamentale nella realizzazione di tale progetto? Mi piace vedere la cosa sotto quest'ottica: grazie alla ditta "Nicoli Trasporti" ora posso riprendere a ripercorrere la strada che otto anni fa si era interrotta bruscamente, realizzando il sogno di diventare maestro di sci, e per giunta con un valore aggiunto".

Mauro Bernardi, però, pratica anche altri sport. Grazie alla Polisportiva Disabili Valcamonica, può andare in "handbike", cioè sulla speciale bicicletta per paraplegici. E al suo attivo ha già diverse traversate in Italia. "L'obiettivo di tutte queste mie iniziative – conclude Mauro Bernardi - è regalare un segno di speranza a chi nella vita inciampa



Impianto di sci sintetico di San Marino



Mauro in Handbike

come me in un destino inaspettato, trasmettendo fiducia nel prossimo e dicendo di non arrendersi mai, perché guardando ogni situazione dall'alto si può vedere che le cose belle sono sempre maggiori delle cose brutte".

Gloria Bertocchi

LA BERGAMO... DELLA POLENTA

LA NUOVA FRONTIERA DEL FAST-FOOD SI CHIAMA "POLENTA DA ASPORTO"

IL "POLENT-ONE", DOVE LA POLENTA E' PASSIONE

Il primo "take away" di polenta in Italia non poteva che essere bergamasco. Il primo locale del genere è stato aperto in Borgo S. Caterina, poi il business del franchising.

Capita spesso che una nazione venga identificata in base ad alcuni cibi o piatti particolari. Nel caso di noi italiani si parla ovviamente di pasta (spaghetti, soprattutto) e pizza. In realtà, questo binomio merita di essere arricchito con un altro piatto, di caratura regionale, ma ugualmente tipico, che ha sfamato intere generazioni, in tempi difficili: la polenta. Un alimento tanto semplice e umile quanto nutriente e appetitoso. Soprattutto per noi bergamaschi, la polenta non è solo un alimento, è un architrave della nostra cultura, è il legame con la nostra storia e le nostre origini. Essa arrivò a diventare il nostro piatto principale, spesso l'unico durante la giornata, vero incubo dei nostri nonni,



ai quali, in tempo di guerra, non veniva servito altro.

Ma pian piano la polenta si è ritagliata uno spazio importante nella cucina italiana, si è sdoganata dal binomio polenta e povertà, guadagnando i gradi di prima della classe in termini di ricette e menù.

In questi ultimi decenni, un merito enorme al rilancio della polenta va attribuito proprio ai ristoratori ed agli chef bergamaschi che l'hanno riproposta nei loro menù sia con ricette tradizionali che con loro personali elaborazioni. E così quella che una volta era l'alimento principale dei contadini, dato che altro da mangiare non c'era o era poco, oggi è una prelibatezza che si va a collocare a pieno diritto, fra le pietanze migliori che la "Terra di Bergamo" può garantire.

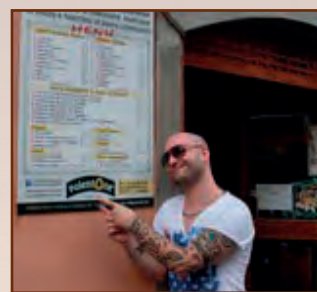
Insomma, passano le mode, le abitudini, ma il culto della polenta in molte zone della provincia di Bergamo, è ancora vivo, tanto da essere diventato il piatto domenicale per eccellenza, da accompagnare con gli arrostiti e la cacciagione, armonizzandosi ottimamente con le salse e gli intingoli, e sposandosi perfettamente con i salumi, i funghi e i formaggi.

Persino sulla bandiera della città è richiamato il colore della polenta, La bandiera, infatti, è gialla e rossa. Il primo è il colore appunto della polenta, il secondo del vino, binomio perfetto per i pranzi più gustosi!

Verde e gialla è invece la scritta del "Polent-One", una "polenteria", dove si gusta la polenta quando e come si vuole, con la possibilità di portarla anche a casa, in comode vaschette. Tantissimi i turisti e i bergamaschi che giungono da tutta la provincia per gustare le varietà di polenta "alla spina", dalla classica alla taragna, accom-



pagnata da ragù di cinghiale, alla boscaiola, alla contadina, con formaggi misti, alla griglia, abbrustolita, a spiedino con tocchetti di salumi.



Ideatore di questa nuova frontiera del fast-food è **Marco Pirovano**, 30enne imprenditore bergamasco, istruttore di arti marziali, tifoso dell'Atalanta, che l'ha lanciata per la prima volta nel febbraio del 2011, in Borgo S.Caterina. E, subito dopo, in Città Alta. Un "take-away" di polenta, che in nemmeno due anni sta riscuotendo un enorme successo!

Un'idea veramente azzeccata, quella di aprire una polenteria, ma da dove nasce esattamente?

A Bergamo, come in moltissime tante altre città, siamo invasi da kebab. Una sera mentre ero con amici in città, avevo fame e, a parte i kebab e le piadineria, non c'era nient'altro.

Ho pensato: ma perché non poter mangiar un piatto tipico bergamasco anche all'una di notte? Magari con polenta?

Chi ti ha incoraggiato di più in questa tua avventura?

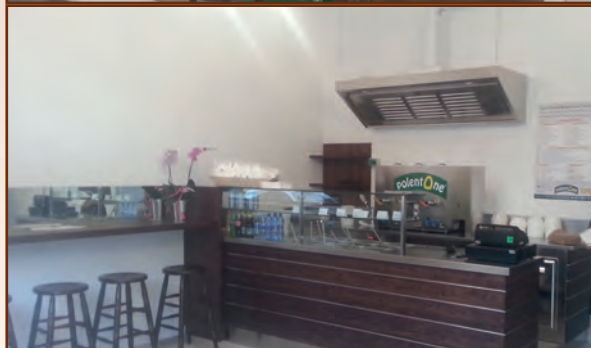
Sicuramente mio padre, che mi ha sempre appoggiato nelle mie scelte e mi ha aiutato tantissimo.

Gli amici mi hanno supportato, anche se la maggior parte erano piuttosto scettici, viste le mille difficoltà che si incontrano quando si apre un'attività.

Un bilancio di questi primi due anni?

Dire positivo è dire poco. All'inizio credevo di aprirne soltanto uno e, invece, mi ritrovo con sei polenterie aperte in meno di due anni: Bergamo, Bergamo Città Alta, Treviglio, Brescia, Lecco e Milano.

Ricordo che, dopo solo un mese dall'apertura in Borgo Santa Caterina, se chiedevi per strada: "Scusi, sa dove si trova il Polent-One?", tutti conoscevano il mio locale, bergamaschi e stranieri.



Sapevo che era un'idea nuova, innovativa, ma mai mi sarei aspettato interviste e interessamento da parte di telegiornali a livello nazionale.

Qual è il target di chi frequenta il tuo locale? Non esiste una fascia specifica di età. Arrivano i bambini con le famiglie, i giovani, gli anziani. Il 70% di loro viene per poi man-

giarla a casa, mentre molti giovani, il venerdì e il sabato sera soprattutto, si fermano a gustarla in compagnia.

Cos'è per te la polenta?

È storia, tradizione, cultura bergamasca. E, con la nascita di tutti questi "Polent-One", anche business!

È arrivato qualche vip a degustare la polenta nel tuo locale?

Ne sono arrivati veramente tanti: Francesca Piccinini, Ciccio Valenti, l'assessore al territorio e urbanistica della Regione Lombardia Daniele Belotti, persino i Ricchi e Poveri.

Hai ancora qualche sogno da realizzare?

Il sogno è quello di portare la polenta all'estero, aprendo altri punti vendita in giro per il mondo. New York, prima di tutto, ma anche in Australia, dove ho vissuto e dove vorrei tornare. Intanto, mi concentro sull'Italia, dove ho appena aperto due nuovi "Polent-One", a Lecco e in Città Studi a Milano. Infatti, prossimamente partirò "in missione" proprio nel capoluogo lombardo, per monitorare da vicino l'andamento del locale.

TANTI TIPI DI POLENTA

Tutti sappiamo come si cucina la polenta: farina bramata, sale e cottura in un tipico paiolo in rame. Esistono però molteplici tipologie di polenta:

- Taragna: il cui nome deriva dal "tarell", un lungo bastone usato per mescolarla all'interno del paiolo di rame; è preparata con una miscela contenente farina di grano saraceno, che le conferisce il tipico colore scuro, e con l'aggiunta, durante la cottura, di formaggio d'alpeggio

- Concia: i suoi ingredienti sono quelli tipici della cucina popolare di montagna: farina di mais e formaggio. La polenta concia non ha una ricetta rigida, ma viene quasi sempre preparata fondendo nella polenta, a fine cottura, cubetti di fontina o toma e burro fuso.

- Cròpa: fatta con farina scura e cotta nella panna, con aggiunta di formaggio.

- Uncia: dopo aver preparato la polenta con farina di mais e l'aggiunta di farina di grano saraceno nel paiolo, la si mischia ad un soffritto di abbondante burro, aglio e salvia con del formaggio semi-grasso d'alpeggio, fino ad ottenere un composto omogeneo.



Cosa ti sentiresti di dire ai giovani che, come te, vogliono aprire un'attività in questi tempi difficili?

Inutile negare che sia veramente difficile di questi tempi chiedere un mutuo in banca. E, magari, quando riesci ad aprire l'attività, le tasse da pagare ti fanno venir voglia di chiudere subito.

Ma non bisogna arrendersi, nè scoraggiarsi. Se tu sei convinto, e vuoi realizzare il tuo sogno, devi crederci fino alla fine. Io l'ho fatto e...guardate cosa ho costruito e cosa, spero in futuro, riuscirò ancora a fare! In un'epoca in cui i colossi come McDonald's, Burger King o semplicemente i pic-

coli kebab, hanno invaso le nostre città offrendo cibi non proprio genuini, è motivo di orgoglio per Bergamo e i bergamaschi riscoprire le vecchie tradizioni culinarie. Certo, le tecniche e i macchinari sono più moderni e tecnologici rispetto al classico paiolo di rame della tradizione orobica, ma gli ingredienti sono tutti rigorosamente originali: farina bramata e di grano saraceno, macinate su pietra a mulino, in modo tale da garantire alla polenta la stessa qualità finale.

Gloria Bertocchi



LA FESTA DELLA TARAGNA, A STABELLO

Tante le feste popolari che presentano nei loro menu la polenta. Anzi, in Bergamasca ci sono anche feste tematiche a base di polenta. E' il caso della "Festa della Taragna" di Stabello", una piccola frazione di Zogno, in Val Brembana. Qui, fra la terza e la quarta settimana di settembre, è tutto un via vai di gente, che partecipa, ormai da vent'anni, alla "Festa della Taragna", una delle sagre più rinomate della Valle Brembana e ormai conosciutissima fra gli addetti ai lavori. Una vera e propria maratona gastronomica, che attira ogni anno migliaia di buongustai da tutta la provincia, dal Milanese alla Brianza, e persino dall'estero: tedeschi, giovani dell'est Europa, e anche studenti Erasmus dell'Università di Bergamo.

Per far funzionare i fornelli e l'accoglienza sono in pista circa 70 volontari, con Massimo Pesenti in testa, che si mettono all'opera già alcuni mesi prima della sagra, per giungere preparati all'evento, ormai divenuto tappa fissa delle manifestazioni estive in Valle Brembana.

Il segreto del suo successo sono i tanti piatti a base di taragna, ma anche i formaggi, che danno forza alla taragna stessa.

Ovviamente, formaggi di Valle Brembana, la cosiddetta "valle dei formaggi".

ATTENZIONE AI CONCORDATI PREVENTIVI E AGLI ACCORDI DI RISTRUTTURAZIONE DEI DEBITI.

LA REVISIONE DELLA LEGGE FALLIMENTARE

I decreti correttivi introducono nuove misure per gestire meglio e in modo efficace le situazioni di crisi d'impresa.

Le disposizioni che, nel Decreto Sviluppo (D.L. 83/2012) e nel Decreto Sviluppo bis (D.L. 179/2012), riguardano la delicata fase della crisi d'impresa (e, nel secondo provvedimento, della composizione della crisi per soggetti non fallibili) hanno sollevato da subito interessanti questioni interpretative.

Le modifiche

In primo luogo, l'articolo 33 del D.L. 83/2012 modifica la legge fallimentare sul punto del piano di risanamento (articolo 67), e comporta cambiamenti al concordato preventivo, all'accordo per la ristrutturazione del debito e ai limiti di responsabilità e indipendenza dell'attestatore.

Circa il piano di risanamento, sono modificati gli articoli 161 e 182-bis e seguenti della legge fallimentare, in un'ottica volta a facilitare il funzionamento pratico del sistema: si noti, ad esempio, il punto già citato dell'indipendenza dell'attestatore del piano oppure ipotesi ulteriori di esenzione dalla revocatoria fallimentare di alcuni tipi di pagamenti effettuati, atti compiuti e garanzie concesse in fase di esecuzione di un piano di risanamento e legal-

mente eseguiti dopo l'avvenuto deposito di un ricorso per ammissione alla procedura di concordato preventivo (questo termine, legalmente, sta già sollevando un dibattito che cerca di definirne i limiti e di comprendere, anche, la relazione di questo "nuovo" quadro con operazioni, invece, di amministrazione straordinaria, necessariamente autorizzate dal giudice delegato e i margini di libertà, dall'altro canto, del debitore per poter operare senza detta autorizzazione). Da citare anche una nuova forma di "pubblicità" del piano di risanamento, che sarà possibile pubblicare nel registro delle imprese su richiesta del debitore.

Anche l'istituto del concordato preventivo viene sensibilmente toccato da questa riforma normativa. In estrema sintesi, sono aggiunti punti all'articolo 161 della legge fallimentare, riguardanti tempi e modi di presentazione della domanda di ammissione alla procedura di concordato (affinché contenga anche i tempi e le modalità di attuazione della proposta concordataria stessa), circa modifiche in itinere alla proposta di concordato (e obbligo di integrazione documentale volta a valutare la reale fattibilità), circa l'obbligo da parte del Cancelliere del Tribunale di pubblicare, entro un giorno dal deposito, la domanda di ammissione

nel registro delle imprese. Interessanti sono due modifiche che riguardano il debitore e che aggiungono due nuovi commi all'articolo 161 della legge fallimentare: il comma 6, che riguarda la rivoluzionaria possibilità di presentare prima la domanda di ammissione alla procedura e poi, entro 120 giorni, di integrarla con il piano e l'offerta ai creditori, e il comma 7 che riguarda gli atti di straordinaria amministrazione e di ordinaria gestione che può compiere il debitore e i relativi limiti.

Una modifica interessante riguarda anche il comma 3, rinnovato, dell'articolo 168 della legge fallimentare, in tema di inefficacia, rispetto ai creditori, delle iscrizioni ipotecarie che intervengano nei 90 giorni antecedenti l'iscrizione nel registro delle imprese della domanda (si parla in questa sede, si noti, di inefficacia vera e propria di tali iscrizioni ipotecarie).

Di particolare rilevanza è poi l'introduzione dell'articolo 169-bis in tema di disciplina dei contratti in corso di esecuzione durante le procedure di concordato (si leggano, molto innovative, le previsioni che ora disciplinano la possibilità, per il debitore, di scioglimento dalle obbligazioni contrattuali assunte o di sospensione dell'esecuzione dei contratti per un determinato periodo).

L'articolo 186-bis, anch'esso introdotto per l'occasione, disciplina le modalità più corrette per procedere all'esecuzione del piano concordatario mantenendo la continuità dell'attività dell'impresa in crisi (i punti più importanti da indicare, probabilmente, saranno la prevista redditività dell'attività e le modalità di copertura dei debiti/recupero dei crediti).

Attestatore e consumatore

Oltre alle modifiche in tema di ristrutturazione del debito, si accennava ad alcuni "ritocchi" alla figura dell'attestatore. A parte la possibilità di prededucibilità del suo compenso, appare rilevante la previsione di una definizione di indipendenza dello stesso, ossia che vi sia l'assenza di rapporti di natura personale o professionale non solo con il debitore, ma anche con tutti coloro che abbiano interesse nell'operazione di risanamento: ciò al fine di non compromettere l'indipendenza e libertà di giudizio di questo soggetto. Il nuovo arti-

colo 236-bis, infine, proprio con riferimento all'attestatore, prevede l'ipotesi di falso in attestazioni e relazioni, con pene della reclusione da 2 a 5 anni e multe da 50.000 a 100.000 euro per il professionista che esponga informazioni false o ometta di riferire informazioni rilevanti.

Il Decreto Sviluppo bis, invece, si è occupato della figura del consumatore, estendendo allo stesso alcune garanzie già previste per soggetti non fallibili: in particolare, le disposizioni prevedono piani di composizione della situazione della crisi basati anche sulla condotta del debitore e sulla sua mancanza di colpa nella determinazione del sovraindebitamento. Si prevede, poi, una procedura alternativa di liquidazione di tutti i beni del debitore consumatore. Le modifiche hanno riguardato la legge n.3 del 27 gennaio 2012 e interessano piccole imprese, società artigiane, consumatori e quei soggetti in difficoltà economica che sono intenzionati a cancellare la propria situazione debitoria e riprendere un'attività commerciale.

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.



LA BERGAMO... DEI COLORI E DELLA LUCE

LE ECCELLENZE ARTISTICHE DELLA TERRA BERGAMASCA.

INCONTRO CON IL PITTORE ROBERTO RAMPINELLI

Ammiriamo le opere di pittura e di incisione di Roberto Rampinelli nella mostra **“Andare, un viaggio oltre la realtà”** a cura di Franca Calzavacca presso la Fondazione Morselli Pinacoteca Repossi di Chiari (BS).



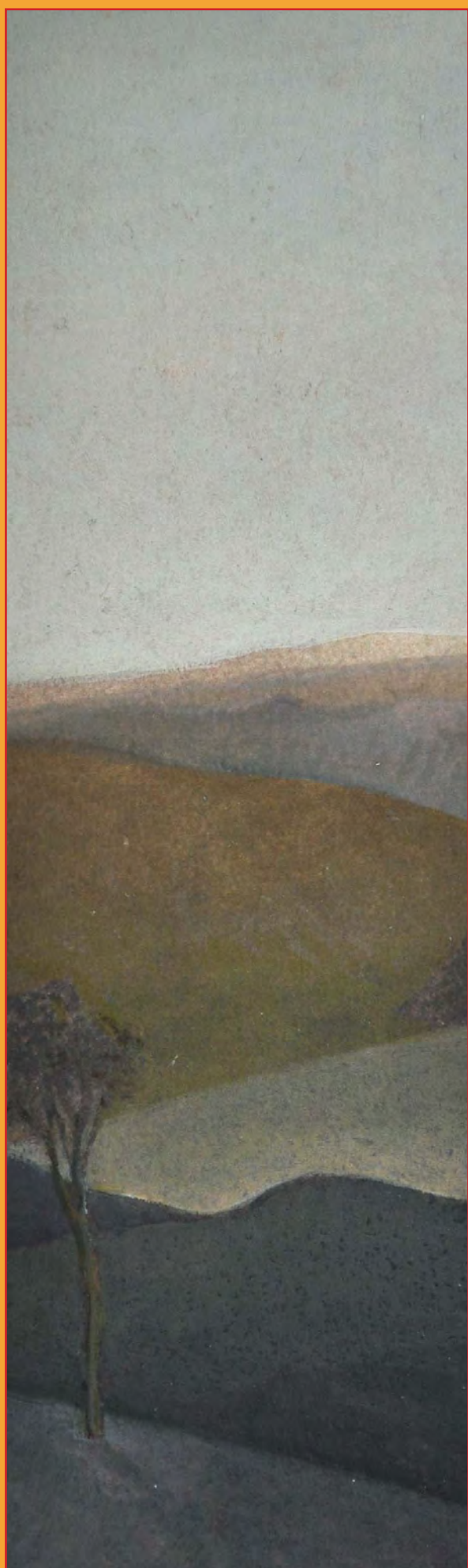
Un percorso tra le eccellenze artistiche della bergamasca non può non imbattersi in Roberto Rampinelli.

Nato a Bergamo, ha frequentato la Scuola Superiore d'Arte del Castello Sforzesco di Milano e i Corsi Internazionali di Tecnica dell'Incisione ad Urbino, sotto la guida di Carlo Ceci per la litografia e di Renato Brusaglia per l'incisione.

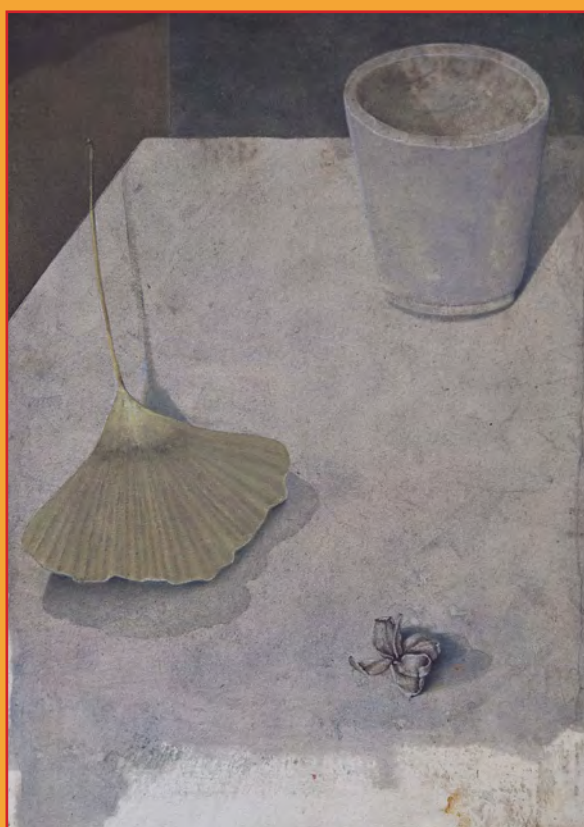
Dal 2001 le sue opere sono state ospitate in diverse città d'Italia e in numerose capitali europee e americane.

Lo abbiamo incontrato presso la Fondazione Morselli - Pinacoteca Repossi di Chiari, in provincia di Brescia, in occasione della sua Mostra **“Andare, un viaggio oltre la realtà”**, percorso ricco di fascino e delicatezza tra forme e colori.

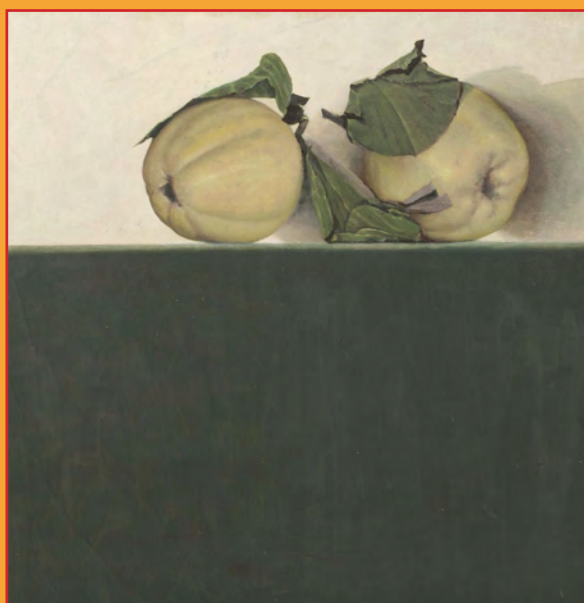
Colori notturni e autunnali su piccoli frammenti di carta: conchiglie, barattoli, foglie, fiori, frutti, immagini arcane, bellezze classiche che mischiano realismo e mistero. Su tutto la maestria delle incisioni, frutto della sua lunga



1



2



3

1. PAESAGGIO STRETTO
Olio su carta - 7,5x24cm - 2009

2. FOGLIA DI GINKGO
Olio su carta - 22,5x33cm - 2011

3. MELOCOTON IN POSA I
T.M. a olio su carta - 34,5x34cm - 2012



4. GRANDE FIORE Olio su carta - 32x37cm - 2009

esperienza: presenti in questa mostra una ventina di pezzi di rara bellezza.

Roberto Rampinelli dipinge e incide con maestria perché è un maestro: non pago di risposte banali e scontate, mira ad approfondire un percorso artistico e umano.

I suoi quadri non rispondono direttamente, ma provocano degli spunti a cui devono rispondere l'intelligenza e il cuore di chi li ammira: sanno regalare sapore a chi li sa gustare. Rampinelli accompagna il visitatore della mostra nel senso reale: conduce in un percorso, che non teme domande e osservazioni; rara virtù per un artista.

La luce disegna le forme e Rampinelli l'afferra, ma non la cattura: la lascia libera di accarezzare gli oggetti e di farli emergere nella loro essenza.

Per chi lo desiderasse il catalogo di questa mostra è edito da Bolis Edizioni.

Stefania Raffaelli



.....Il suo contributo al dibattito di idee intorno all'arte ed alla complessità della vita, in cui ciascuno di noi si identifica, si propone in ogni suo lavoro frutto di lunga elaborazione verso un contenuto identitario. Lo stato d'animo e la disposizione dell'artista a contatto con la realtà lo inducono al rispetto della tradizione figurativa ma si notano già le modificazioni del contenuto nella sua interiorità. L'indirizzo estetico è evidente nella composizione dei dipinti ed emerge una coscienza nuova nella ricerca dei significati intimi di ogni proposta. Negli ambiti in cui si posano i suoi "oggetti" la dimensione del racconto cambia secondo gli aspetti temporali percepiti di volta in volta, ai limiti dell'immagine. Costante comune delle rappresentazioni è la presenza della forma come luogo di verifica dell'esperienza. I termini di natura e spazio individuano punti di riferimento radicali nella ricerca che egli compie, caratterizzata dalla prevalenza di elementi figurali che possono però caricarsi di una più esplicita componente simbolica o fantastica.

La singolare concordanza fra la suggestione romantica dei temi trattati dal pittore e la sorvegliata pazienza dell'esecuzione suscita ulteriore interesse nell'esame della sua produzione. E' come se il pensiero sull'impiego delle icone naturalistiche fosse accompagnato da un grande slancio intuitivo per raggiungere il segreto, spesso oscuro, della coscienza. Dunque, fra il vero e l'oltre, fra la consistenza della natura e la sua sconfinata mobilità e fuggevolezza.....

Franca Calzavacca



LA BERGAMO... CHE VOLA

DA LOVERE ALL'UNIVERSITÀ DEL MICHIGAN, NEGLI STATI UNITI, PER TROVARE SPAZIO E FIDUCIA.

PAOLO BIANCHI, UN CERVELLO SU MARTE

Passione e genialità stanno accompagnando il "super nerd" del Sebino in importanti conquista scientifiche, fra i camici bianchi della NASA.



Fuga di cervelli da un Paese che non offre più prospettive ai giovani che studiano e che devono cercare altrove un nuovo traguardo.

Se ne parla spesso in televisione e sui giornali, una denuncia figlia dell'inesistenza nel nostro paese della meritocrazia, fatto che porta ormai molti ragazzi a cercare futuro altrove, nei Paesi europei, ma anche oltre oceano. Giovani che si diplomano e si laureano in Italia, ma che non potranno offrire i frutti del loro lavoro e del loro sapere al nostro Paese, perché qui non trovano spazio e fiducia. Questa che vogliamo raccontare è la storia di uno di questi ragazzi che è dovuto "fuggire" all'estero, per avere quel riconoscimento e quelle soddisfazioni che merita, grazie alla sua bravura.

Paolo Bianchi, studente loverese cresciuto nell'Alto Sebino; ha studiato al liceo scientifico "Decio Celeri" di Lovere e poi al Politecnico di Milano.

Nato il 19 marzo del 1982, si definisce un "super nerd", insomma un "secchione" sempre dedito allo studio e guidato da una passione per la scienza che oggi, dopo anni di sacrifici, lo sta finalmente premiando.

Dopo il diploma e la laurea in Ingegneria Aerospaziale e la laurea specialistica in Ingegneria Spaziale, arriva la grande occasione: studiare negli Stati Uniti, precisamente iscriversi alla facoltà di "Intelligenza Artificiale" all'University del Michigan.

"Nel 2010, sono stato all'University of Michigan per sei mesi sviluppando la mia tesi di laurea specialistica - spiega Paolo Bianchi - e lì ho avuto modo di conoscere tante persone e di innamorarmi degli Stati Uniti".

Ma perchè proprio l'ingegneria aerospaziale?

"Ho sempre avuto la passione per gli aerei e per tutto ciò che riguardava lo spazio extraterrestre. Da piccolo, osservavo con curiosità e ammirazione le foto dello zio di mio padre, Trento Bianchi, pilota dell'Aeronautica Militare Italiana negli anni '30, e sicuramente questo ha contribuito fortemente alla mia scelta universitaria".



E lo studio negli Stati Uniti ha subito dato ottimi frutti...

"Ho ideato un aereo personale (per due persone) a decollo verticale con tecnologia "tilt wing": con questo sistema, l'ala e il sistema propulsivo ruotano insieme, orientandosi opportunamente nelle fasi di decollo, atterraggio o crociera; e anche un innovativo sistema di atterraggio. Inoltre, ho ideato una missione spaziale su Marte, in cui un team di "droni", aerei senza pilota, si coordina autonomamente per esplorare una particolare zona dell'atmosfera marziana con l'obiettivo di misurare la concentrazione di metano e individuare i punti dove questo gas viene rilasciato. L'interesse principale nella caratterizzazione di metano su Marte risiede nel fatto che le cause più probabili della formazione di questo gas vanno ricercate nella presenza di batteri o di processi geologici legati probabilmente alla presenza di acqua. Il problema non banale della coordinazione tra agenti autonomi è stato risolto con una combinazione di Teoria dei Giochi e algoritmi classici di ricerca".

Come ha avuto l'idea dell'aereo e quanti anni di lavoro ha comportato?

"Ho ideato l'aereo due anni fa, quando Perry DiClemente, un amico nonché ingegnere progettista dell'aereo Jet Eclipse, mi ha



NASA - Cap Canaveral

chiesto di partecipare ad una competizione di “progetto di aerei innovativi”, proposta dalla Detroit Aircraft Company (DAC), nell’ambito della NextGen (una nuova serie di normative statunitensi per l’aviazione, allo scopo di ridurre consumi e aumentare il livello di autonomia nel traffico aereo). Ho così iniziato a pensare a qualcosa di innovativo, funzionale e al tempo stesso esteticamente accattivante.

L’idea è piaciuta alla giuria della competizione, tanto che ho vinto il primo premio. Attualmente, con Perry e un team della DAC, sto lavorando ad una versione in scala e senza pilota, per provare la tecnologia e cercare investitori”.

Come è arrivato al “drone” per Marte?

“L’idea è nata nel 2010, quando ero alla University of Michigan e stavo pensando ad un argomento valido per la mia tesi di laurea specialistica. Parlando con la mia relatrice, la Prof.ssa Ella Atkins, e con i Prof. ri Nilton Renno e Sushil Atreya (uno degli scopritori di metano su Marte), siamo arrivati alla conclusione che il miglior modo per studiare il metano su Marte fosse attraverso sensori accurati, posti all’interno dell’atmosfera marziana; fino ad ora, infatti,

ci si è avvalsi esclusivamente di misure da telescopi o da satelliti.

Considerazioni successive sulle caratteristiche delle misurazioni e sulla tecnologia disponibile hanno portato alla scelta di un team di “droni” autonomi elettrici, in grado di atterrare periodicamente su stazioni al suolo per ricaricare le batterie. Nel maggio 2012, questa idea è risultata finalista in una competizione per nuove missioni spaziali indetta dal NASA JPL”.

Spera che vada davvero su Marte?

“Ovviamente sì. Si spera sempre che qualcosa che si progetta venga poi effettivamente impiegato.

Non so quante probabilità ci siano che si concretizzi in una vera missione su Marte; però, l’interesse degli scienziati del centro NASA JPL di Pasadena, in California, verso il mio progetto mi ha sicuramente dato la carica e quest’anno presenterò una versione modificata”.

Quali sono le sue prospettive negli Stati Uniti?

“Le prospettive sono molto ampie. Se si ha voglia di fare e mettersi in gioco, là c’è la possibilità di farlo.

Attualmente, con alcuni partner sto cercando di far partire una “start up” nel campo dei “droni”. Vedremo se la cosa avrà successo”.

Tornerà in Italia?

“Non lo so. In Italia, le prospettive sono comunque buone. Contrariamente a quanto si potrebbe pensare, l’Italia è vista come un grande Paese, pieno di creatività e prodotti d’eccellenza. Oltre ad essere il sogno vacanziero di molti, per via delle sue bellezze artistiche e naturali. Ovviamente, io non posso che essere d’accordo con questa visione.

Le differenze tra Italia e Stati Uniti sono altre: ho l’impressione che negli USA ci sia un maggior patriottismo, inteso come la consapevolezza e l’orgoglio di essere una nazione, nonché una maggiore fiducia nelle proprie capacità e nel proprio futuro”.



Paolo Bianchi e un amico aeromodelista

Quali sono le differenze sociali tra i due paesi?

“La classe media americana è ancora molto forte e rappresenta ancora il classico “sogno americano”.

La tassazione più bassa e i livelli salariali più alti fanno sì che il tenore di vita sia più alto negli “States”. Tuttavia, in Italia la sanità è gratuita (o quasi) per tutti e l'università costa molto meno per i singoli studenti.

Due diversi modelli di vita, che hanno entrambi vantaggi e svantaggi”.

Cosa suggerisce ad un giovane bergamasco?

“Il suggerimento principale che vorrei dare è quello di trovare le proprie aspirazioni e

cercare con tutte le forze di raggiungerle. Sembrerà banale, però, spesso ci si trova ad essere frenati dalla paura di non farcela o di non essere in grado di fare una cosa. Un'esperienza di studio negli USA sicuramente può essere importante.

Se fossi stato in Italia non avrei pranzato col direttore della NASA o conosciuto un astronauta dell'Apollo 15, cose che ho potuto fare invece negli “States”.

Però, l'importante è focalizzarsi sui propri interessi e cercare di dare il meglio in ogni sfida che la vita propone”.

Matteo Alborghetti

LA BERGAMO... DELLO SPORT

È UN'AGENZIA LEADER NELLA GESTIONE DELL'IMMAGINE DEGLI ATLETI. IN PARTICOLARE, NEL MONDO DEL CICLISMO PROFESSIONISTICO, DOVE CURA L'IMMAGINE DI MOLTI CORRIDORI ITALIANI E STRANIERI.

A&J SPORT AS IMAGE, AL TOP NELLO SPORT MANAGEMENT



Tanti altri sono i settori sportivi in cui opera, quali nuoto, tennis, sci, atletica e motociclismo, con l'obiettivo di portare in questi ambienti le idee, il know-how e la professionalità che da anni la distinguono.

Se il binomio tra donne e motori viene spesso associato a gioie e dolori, allora quello tra il gentil sesso e la bicicletta dev'essere obbligatoriamente ristretto a quanto di meglio le accezioni possano offrire. Perchè, a giudicare dalla splendida serata organizzata, al "Qi Clubbing" di Erbusco (Brescia), dalla A&J Sport as Image, una delle agenzie di sport management più quotate dell'intero panorama, gli ingredienti portavano in un'unica direzione.

I fratelli Alex e Johnny Carera hanno fatto, ancora una volta, le cose per bene per i 350 invitati al loro tradizionale party, da tempo ormai uno degli eventi glamour irrinunciabili del mondo delle due ruote.

Campioni del passato e del presente, bellezze a volontà (e non solo in passerella...), uniti a musica e spettacolo di livello assoluto con l'hip-

hop a farla da padrone e con la coppia Tiziana Musarra-Alessandro Brambilla sul palcoscenico a tenere le redini. Quelle redini che poi si sono sciolte, per lasciare spazio al fascino allo stato puro, quando le luci si sono spente per dare la giusta ribalta alla finalissima di "Miss Ciclismo 2012", votata da una giuria d'eccezione: insieme alla madrina Elena Morali, bergamasca vincitrice dell'edizione 2008 e oggi volto noto delle reti Mediaset, un presidente del calibro del campione olimpico di Londra, Alexandre Vinokourov (ora general manager dell'Astana), oltre a Vincenzo Nibali, Damiano Cunego, Alessandro Vanotti, Dario Cataldo, Filippo Pozzato, Moreno Moser, Diego Ulissi e Fabio Aru. Un vero e proprio "parterre de roi", che ha decretato la vittoria della 22enne piacentina Alessia Franchi, capace di sbaragliare la concorrenza di altre 11 ragazze (al via erano in



150, provenienti da tutta Italia), mettendo tutti d'accordo con il "tris letale" tra abito casual, elegante ed intimo.

Alessia ha ottenuto, dai 33 giurati, 886 punti, precedendo di ben 55 lunghezze la seconda classificata, la varesina Barbara Roso, ferma a 731; sul terzo gradino del podio, con 730 punti, la veneziana di Chioggia Elisa Perini; giù dal podio, ma comunque premiate con una fascia, restano invece Desiree Busetto e Desiree Ponchiardi. A completare il tutto, la consegna di due riconoscimenti speciali, il Premio Sprint, da parte del fotografo de "La Gazzetta dello Sport" Roberto Bettini, a quelli che sono stati due gregari di lusso, ovvero Alessandro Spezialetti e Marco Marzano; quest'ultimo, peraltro, ha ufficializzato la sua decisione di scendere dal sellino, pur restando nel Team Lampre con un incarico dirigenziale.

Soddisfatto per la serata anche il presidente di Miss Ciclismo, e ideatore del concorso, Matteo Romano: "Quando nel 2005 abbiamo ideato il tutto, mai avremmo pensato che si sarebbe arrivati fin qui. Di anno in

anno il livello del concorso migliora sempre, non è retorica dire che le bellezze in gara questa sera erano tutte degnissime di vincere; un concorso è un po' come una gara ciclistica, in tante partono, ma solo una può vincere. Il ringraziamento va a tutto lo staff che ha reso possibile non solo questa finale, ma tante selezioni territoriali; il duro lavoro di un anno è stato dunque ripagato da una serata perfettamente riuscita".

Dulcis in fundo, uno dei padroni di casa, Alex Carera, vicepresidente di Miss Ciclismo e titolare di A&J, così ha commentato: "E' stata una bellissima serata, riuscita grazie alla calorosa partecipazione dei nostri atleti; il merito va suddiviso in parti uguali con tutto lo staff dell'agenzia e i collaboratori del concorso".

Quale è il bello del ciclismo? Difficile dirne uno, ma senza timore di smentita possiamo affermare che al "Qi" i presenti ne hanno vissuta un'essenza.

Federico Errante

LA BERGAMO... DEL SEARCH AND RESCUE

RICERCA E SOCCORSO (IN INGLESE SEARCH AND RESCUE) SONO GLI IMPERATIVI PER LA SCUOLA ITALIANA CANI DA SALVATAGGIO (SICS) DI SERIATE.

FERRUCCIO PILENGA E I SUOI CANI DA SALVATAGGIO

Nella sua scuola si punta a rafforzare il ruolo cane-padrone, essenziale per creare efficaci unità cinofile.

A volte, la semplice lettura di un libro, preso magari in mano per caso, può cambiare una vita e cambiarla decisamente in meglio. Questo è quanto accaduto a Ferruccio Pilenga che, grazie ad un libro e a delle raffigurazioni, è diventato oggi la guida della principale Associazione di cani da salvataggio in acqua esistente al mondo, la Scuola Italiana Cani da Salvataggio (SICS), con sede a Seriate. Il libro che ha segnato la vita di Ferruccio Pilenga racconta quanto avveniva un tempo sulle navi che solcavano gli oceani, navi sulle quali c'era un passeggero particolare.

“Mi ricordo della lettura di questo libro che narrava di un antico veliero che solcava i flutti trascinato dal vento. Ad un certo punto del libro un'on-





da anomala scaraventa un uomo in mare. A quel punto sulla nave regna lo sgomento, la sensazione di impotenza offusca le menti dell'equipaggio, ma non la sua, quella di chi, impavido e lucido, si getta alla ricerca dello sventurato, sfidando l'altezza del salto, il freddo dell'acqua e il turbinio delle onde. La visibilità è bassa e lo sforzo per vincere le correnti grande, ma alla fine il suo intervento strappa al mare l'ennesima vita umana. L'eroe è "a quattro zampe", nero, col pelo lungo e folto, insomma un cane Terranova, i cani che da secoli vengono usati proprio per il soccorso in mare. Rimasi affascinato da questa storia e, quando decisi di prendere un cane proprio per addestrarlo al soccorso in mare, presi un Terranova, salvo poi scoprire che nessuno era in grado di addestrare i cani per questo tipo di soccorso. Da qui inizia la mia avventura, con la fondazione di un'associazione apposita".

Da qui la voglia di iniziare ad addestrare cani e di istituire proprio una scuola indirizzata a questo tipo di soccorso.

"L'idea di creare una scuola di addestramento cani per il salvataggio nautico e di far riconoscere legalmente l'efficacia delle unità cinofile mi è balenata sulla fine degli anni '80. Di comune accordo, io e i miei indispensabili collaboratori, abbiamo deciso di anteporre a ogni passo successivo un'indagine preventiva, sia delle moderne tecniche di recupero adottate dalla Guardia Costiera, sia delle possibili miglio-



Dal basso verso l'alto: Cani a bordo della Vespucci; cani in esercitazione a Lovere; cani da salvataggio in tuffo; prova di salvataggio

apportabili mediante l'ausilio dei cani. Così progredendo, abbiamo in primo luogo appurato ciò che l'uomo con i suoi mezzi era in grado di fare, prendendo noi stessi confidenza con gommoni, elicotteri, strumenti di navigazione e di volo. Solo dopo ci siamo concentrati sul cane e sulle



La squadra e i suoi cani di salvataggio

sue tecniche di addestramento, avviando la fase più creativa del nostro progetto, quella che ci ha portato a mettere in discussione i precetti della scuola francese, per inaugurarne una nuova, più attenta a rafforzare il rapporto cane-padrone, e, quindi, più efficace nel creare unità cinofile degne di essere così chiamate”.

Da allora, da quell’iniziale idea di un volontario della Protezione Civile molto legato alla sua fedele Mas, femmina di Teranova, tanta strada è stata percorsa.

“Il centro addestramento è nato e si è accresciuto, ponendo prima la sua base a Sarnico, sul lago d’Iseo, ed estendendosi poi al resto della penisola con un’altra dozzina di sedi. L’impegno non ha fatto mancare i risultati e con essi i sostenitori del progetto, tanto è vero che attualmente sui 52 fine settimana presenti in un anno, la scuola ne sfrutta ben 48 per rispondere alle esigenze didattiche di chi vuole conseguire il brevetto per la prima volta e di chi lo vuole rinnovare terminato l’anno di validità. Formazione e aggiornamento, quindi, sono le due attività portate avanti dai soli trenta istruttori nazionali, che con la loro opera spingono il livello di professionalità delle unità cinofile sugli standard dei tradizionali corpi di salvataggio”.

Dagli anni '80 ad oggi la scuola si è notevolmente evoluta, divenendo il principale riferimento per i cani da soccorso in acqua. “La Scuola Italiana Cani da Salvataggio è la più grande organizzazione nazionale dedicata alla preparazione dei cani e dei loro conduttori, le cosiddette Unità Cinofile, il cui obiettivo principale è l’addestra-



La squadra prima di salire a bordo della Vespucci

mento al salvataggio nautico dei cani di tutte le razze, purché abbiano spiccate doti di acquaticità e un peso superiore ai trenta chili. Per comprendere appieno la loro importanza, si pensi che solo l’Unità Cinofila è in grado di effettuare la rianimazione in acqua, impossibile senza l’aiuto del cane. I cani da salvataggio raggiungono performance notevolissime di potenza e resistenza: un unico cane è capace di trainare un battello con a bordo fino a 30 persone e di effettuare prove di resistenza di nuoto su distanze comprese tra i 300 metri e i 4 chilometri, in cui cane e conduttore nuotano insieme fianco a fianco per abituarsi alla perfetta sinergia nel lavoro di salvataggio in acqua”.

La scuola, poi, sforna ogni anno nuove coppie, capaci di prestare il loro servizio sui laghi e sulle spiagge italiane.

“La scuola organizza, unica in Italia, corsi per istruttori, al fine di trasmettere ad altri le esperienze e la professionalità raggiunta in tutti questi anni di lavoro insieme ai cani, rilasciando ogni anno, su esame, il Brevetto di Salvataggio S.I.C.S., riconosciuto dal Ministero Trasporti e Navigazione, al fine del servizio di salvataggio, in accordo con il comando Generale delle Capitanerie di Porto - MARICOGECAP. Nel 1997, il brevetto rilasciato dalla Scuola Italiana Cani da Salvataggio è stato aggiornato sulla base dell’esperienza congiunta di Ferruccio Pilenga, presidente nazionale della SICS, nonché Comandante Unità Soccorso, e di Donatella Pasquale, vice-presidente nazionale SICS ed Ufficiale Commissario SICS. La Scuola Italiana Cani da Salvataggio è inoltre l’uni-

ca struttura a livello europeo ad organizzare annualmente corsi di elisoccorso per Cani da Salvataggio e collaborare regolarmente nel corso di svariate esercitazioni con tutti i nuclei elicotteristi italiani (Soccorso Aereo Aeronautica Militare Italiana, Guardia di Finanza, Protezione Civile, Carabinieri, Vigili del Fuoco Polizia, Eliwork, ecc.).”

E l'opera di questi volontari è sempre gratuita.

“Il normale bagnino fa parte di una categoria pagata e, in quanto tale, utilizzabile solo in quelle spiagge dove il livello di business permette di investire sulla sicurezza. Le unità cinofile, al contrario, sono branche di un corpo volontario e sono libere di prestare ovunque il loro servizio. È per questa ragione che rappresentano un valido complemento per la Guardia Costiera, con la quale rimangono sempre in contatto, segnalando alla locale Capitaneria di Porto il loro raggio d'azione”.

Ed ora la nuova frontiera è la Germania, dove Ferruccio Pilenga spera di aprire una succursale della scuola.

“Di recente, sono stato in Germania per dare man forte alla locale Protezione Civile. La strumentazione e la mentalità delle squadre tedesche sono di certo invidiabili e rappresentano un modello da seguire. Tuttavia, tra le loro fila mancano unità ci-



nofile. Per questo, io e i miei collaboratori stiamo organizzando una seduta dimostrativa nel Mare del Nord, con una rappresentanza dei nostri esemplari migliori”.

Ma l'attività prosegue anche in Italia, dove la scuola tiene periodicamente corsi per creare nuovi volontari, per formare i cani e per testare e riconfermare il brevetto a chi già opera.

“Noi facciamo sempre dei test per chi già opera come volontario, oltre a dare brevetti nuovi. La nostra è un'attività in continuo divenire e deve verificare che le coppie uomo-cane siano sempre capaci di operare in qualsiasi contesto. A volte, il nostro intervento è particolare, con test fatti con quella che chiamo “la macchina della tempesta”. L'uomo e il cane si ritrovano a dover saltare da un elicottero e, quindi, serve un grande affiatamento tra i due: soprattutto il cane non deve aver paura dell'elicottero, del trambusto e del rumore del motore. Una volta in acqua il cane e l'uomo vanno a salvare il naufrago”.

Oggi l'associazione comprende 12 scuole su tutto il territorio nazionale con circa 300 persone impegnate, delle quali un centinaio nella provincia di Bergamo.

“Non ci sono particolari limiti per diventare un volontario SICS. Possono far parte della Squadra Italiana Cani da Salvataggio tutte le Unità Cinofile, appartenenti a qualsiasi associazione, che abbiano conseguito un brevetto che le abiliti ad operare sulle spiagge italiane. Queste Unità Cinofile si dovranno sottoporre ad un test di ammissione teorico e pratico. Il test vuole verificare l'effettiva preparazione dei cani e dei conduttori, al fine di evidenziare le zone dove si dovrà lavorare per aumentare l'operatività e la professionalità”.

Per il resto, servono solo due ingredienti, la passione per i cani (meglio Labrador, Terranova, Goldee Retriever) e la voglia di adoperarsi per gli altri, senza chiedere niente in cambio.

Matteo Alborghetti

Granny and the Thief di Arianna debutta in anteprima al VIGAMUS The Video Game Museum of Rome

Il nuovissimo videogame Granny and the Thief sviluppato dalla software house Arianna presentato il 9 dicembre 2012 al VIGAMUS, il Museo del Videogioco di Roma.



Il nuovissimo videogame Granny and the Thief sviluppato dalla software house Arianna, presentato il 9 dicembre 2012 al VIGAMUS, il Museo del Videogioco di Roma

Granny and the Thief è un divertente gioco per dispositivi iOS sviluppato dalla società Arianna. Lo scopo del gioco consiste nell'aiutare una simpatica e coraggiosa nonnina nel recuperare tre monete sparse all'interno del livello, facendo attenzione ai ladri che furtivamente cercano di raggiungere il suo appartamento per derubarla di tutti i risparmi di una vita.

La forza di questo gioco risiede nella semplicità e immediatezza del suo gameplay, che lo rendono accattivante e coinvolgente. Granny and the Thief ha come obiettivo quello di regalare momenti di estrema serenità al giocatore. Il gameplay è immediato e decisamente intuitivo. Basterà infatti, muovendo la nonnina, colpire il ladro o recuperare le monete attraverso il lancio dei vasi a disposizione. Proseguendo nel gioco, si scopriranno poi nuovi elementi che renderanno



l'impresa più varia e dinamica: fiori sputa api, ragni dispettosi, condomini arrabbiati, solo per citarne alcuni.

Eliminare tutti i ladri e raccogliere tutte le monete, facendo leva anche sugli elementi di disturbo, metterà alla prova le capacità del giocatore. Sarà, infatti, a volte soltanto l'utilizzo di un movimento o di un lancio specifico a far raggiungere una moneta, altre volte una combo rapidissima di rimbalzi.

Il videogame si potrà giocare su tre gradi di difficoltà. La prima permetterà al giocatore di visitare il mondo di Granny and the Thief senza preoccuparsi del punteggio o di accumulare monete. La seconda è stata pen-

sata per chi vuole impegnarsi nell'accumulare tutte e tre le monete sparse nel livello, mentre la terza è dedicata a chi è desideroso di essere il numero uno e quindi, non solo accumulare le monete, ma trovare le combo giuste per raggiungere il punteggio massimo per livello e magari condividerlo con gli amici su Facebook.

Il VIGAMUS - The Video Game Museum of Rome ha ospitato la presentazione del videogioco nell'EPSON Multimedia Conference Center domenica 9 dicembre alle ore 15.30, con la presenza di Salvatore Carlucci, Founder di Arianna.

“L'abbiamo detto fin dal primo giorno: il VIGAMUS è la Casa del Videogioco, aperta a chi ama i videogiochi, e ovviamente a chi ha fatto di questa passione una carriera” ha dichiarato Marco Accordi Rickards, Direttore del VIGAMUS, “Speriamo di ospitare sempre più realtà dinamiche e all'avanguardia come Arianna, che dimostrano come il videogioco sia un territorio ricco di sfide e grandi opportunità per i giovani talenti del nostro Paese”.

A proposito di Arianna

Software house certificata Apple e Android e partner Microsoft, Arianna realizza applicazioni innovative per terminali e dispositivi mobili. Nata poco più di un anno fa dall'unione di giovani creativi che condividono la passione per le nuove tecnologie e che si costituiscono in società di capitali - con sede a Rieti - sviluppa prodotti finalizzati alla comunicazione, all'economia e alle attività ludiche. Tra questi alcune App

Gnanny T and the Thief





comunicative, un software per la gestione della sicurezza sul lavoro e un portale rivolto all'incontro tra soggetti economici e i propri clienti che sarà presto on-line.

Per ulteriori informazioni
e richieste di materiali:

Salvatore Carlucci, Chief Operating Officer
Arianna
Mob. 366-7871854
salvatore.carlucci@ariannanet.it
www.ariannanet.it

LA BERGAMO... DELL' ENDURO

È LA GARA "TOP" DELL' ENDURO "MADE DI BERGAMO", CHE COINVOLGE I MIGLIORI PILOTI DEL CAMPIONATO DEL MONDO. INVENTATA DAL MOTO CLUB BERGAMO NEL 1948, È LA PIÙ AMBITA DEL CIRCUITO IRIDATO: CHI SCRIVE IL SUO NOME SULL'ALBO D'ORO ENTRA NELLA STORIA DEL MOTOCICLISMO.

ANDREA GATTI E LA... "VALLI BERGAMASCHE"



Valli Bergamasche anni Ottanta



Andrea Gatti

Ad un passo dalle Nozze d'Argento, sempre ovviamente sulle due ruote. **Andrea Gatti**, presidente del Moto Club Bergamo, nel 2013 in caso d'elezione potrebbe tagliare un prestigioso traguardo. Apre l'album dei ricordi e quello dei progetti legati ad un pezzo di storia dell'Enduro, quale la mitica "Valli Bergamasche".

Quanto è cambiata negli anni la gloriosa competizione?

Prima, la "Valli" e il Moto Club Bergamo coinvolgevano un po' tutto il tessuto sociale orobico, anche perché, quando è nata nel 1948, non esistevano grandi alternative. Si era al cospetto di un evento eccezionale e vi era una partecipazione anche per questioni di prestigio. Oggi, invece, il discorso è diventato più strettamente sportivo e fa leva su un amore verso la moto che, come sempre, tra Bergamo, Brescia e Milano è qualcosa di eccezionale.



Merriman alla Valli Bergamasche del 2005 a Schilpario

Il richiamo dettato dal fascino della tradizione è impressionante...

È assolutamente enorme, soprattutto negli appassionati e nei nostri soci. Per un evento perfetto, abbiamo sempre bisogno di 300-350 persone, e ammetto che a molti bisogna negare la partecipazione: il che dimostra solamente che la passione per le due ruote è qualcosa di intramontabile.

L'ultimo appuntamento nel 2010, a Lovere l'edizione numero 41...

Adesso, possiamo pensare alla "Valli" solo quando la Federazione assegna una gara del Mondiale. Tutti gli anni in calendario viene inserita una prova iridata in Italia, ma non si può pensare di farla svolgere sempre nella Bergamasca. Purtroppo, ora si fa fatica ad inserirsi nei meandri dei programmi dell'enduro, però noi abbiamo deciso lo stesso di fare domanda tutti gli anni. Nel 2010, è stata fatta proprio perché si era organizzata contestualmente una rassegna iridata. Nel 2014, c'è la Sei Giorni in Sardegna, quindi potrebbe esserci una chance importante anche per noi. Per ora Lovere e Clusone hanno dato la loro disponibilità, vedremo...

Prima però c'è un 2013 da affrontare...

Io sono giunto al termine dei quattro anni del mio mandato, ai primi di marzo ci sono le elezioni, io pensavo che fosse giunta per me l'ora della "rottamazione", invece vedo che da più parti si sta spingendo per una mia permanenza. A questo punto penso di rimanere, ovviamente ammesso che l'assemblea elettiva sia dello stesso parere...

Per lei 16 anni da presidente e 8 da vice, fermandoci al 2012. Il tutto premiato con un prestigioso riconoscimento...

Il presidente del Coni Petrucci mi ha assegnato la medaglia di bronzo. Una notizia che senza dubbio fa piacere e mi gratifica ulteriormente. Anche se la vera forza del Moto Club non sono io.

E quale sarebbe?

I soci, senza alcun dubbio. Noi organizziamo ogni anno una trentina di gare sociali e sei giorni in pista con la Polini, oltre a vantare oltre 2.000 iscritti, per i quali, naturalmente, diventa basilare il lavoro di segreteria. A dirla tutta, non mi aspettavo un numero così elevato di tesserati, ma sono felice di apprendere che possiamo funge-

re da potenziale faro, visto che i club della Bergamasca hanno molta fiducia e si appoggiano parecchio a noi, il che gratifica una volta di più il nostro lavoro.

Dunque la crisi si sente in modo relativo?

La crisi ci ha penalizzato, ma devo dire che almeno non abbiamo debiti. E questo è sempre stato un mio "pallino", in quanto provengo dal mondo bancario. Ed è lo stesso discorso della Cavalcata delle Valli Orobiche": ci sono le risorse, allora si procede, se queste non ci sono meglio rinunciare un anno, piuttosto che poi dover mettere le pezze ad eventuali ripercussioni.



Andrea Gatti e Franco Acerbis



Cavalcata stradale 2009

Che esborsi comporta la "Valli"?

Una manifestazione del genere costa parecchio, l'ultima circa 300 mila euro.

Ciò nonostante abbiamo coperto tutto, curando allo stesso tempo ogni minimo dettaglio, tanto è vero che si è vinto il premio quale miglior prova dell'anno, grazie, come al solito, alla collaborazione totale e incondizionata di tutte le componenti in gioco.

Ovvero?

Abbiamo parlato chiaro con gli atleti, spiegando che stavolta non si avevano risorse per l'alloggio, ma nessuno ha battuto ciglio: tutti a casa a dormire e il giorno successivo, la mattina presto, puntuali al via. Il tutto perchè? Per merito di quello straordinario motore che si chiama passione. A coronare il tutto, un servizio medico eccellente e un volontariato impagabile, aspetto che se non ci fosse farebbe mancare sempre il resto.

Dunque, onore al merito a tutti, nessuno escluso

I suoi ricordi più belli?

Tanti, tantissimi, perchè abbiamo fatto edizioni strepitose. Penso all'edizione di Castione del 1994, la prima che ho curato insieme al presidente di allora Franco Acerbis, con la premessa che io, che provengo dall'ambiente dei cronometristi, la vivo ancora come tale e non come numero uno del Moto Club.

In quella circostanza, nello specifico, si era formato un gruppo bellissimo, incurante anche di quella parte dell'ambiente esterno che era pronta ad attendere il nostro primo passo falso, che non c'è stato.

C'è stata invece la classica "ciliegina sulla torta", con l'arrivo della Fanfara dell'Esercito che ha suonato l'Inno di Mameli: uno spettacolo indimenticabile.



Una premiazione alla Valli di Lovere 2010



Gatti Andrea alla Valli Bergamasche del 2005



Knight alla Valli Bergamasche di Rovetta del 2006



Valli Bergamasche Clusone 2002

Anche se l'ultima è sempre la più "fresca" ... Le sento tutte mie, fatico a sceglierne una. Ammetto che siamo sempre stati fortunati con il meteo, che contribuisce per un buon 50% alla riuscita dell'evento. Quanto alla prova del 2010, però, ricordo che a Lovere, al sabato, non è stato allestito il mercato ed è stata perfino chiusa la statale per permettere il nostro passaggio. Poi, un pubblico impressionante, quanto a presenza e calore, soprattutto durante la speciale a Bossico.

E la preparazione?

Si parte con un anno d'anticipo. Il grosso nodo sono sempre i permessi, quanto al percorso chi lo traccia lo ha già in mente molto tempo prima. A tal proposito, un "grazie" lo devo rivolgere a Walter Manera,

senza il quale io non potrei fare nulla, uno di quelli che già 15-20 giorni prima va sul percorso, per curarlo meticolosamente in ogni dettaglio.

Per ciò che concerne la "Cavalcata delle Valli Orobiche", invece, è solo su asfalto?

Al momento, stiamo mettendo a punto un percorso che, sulla cartina, abbiamo già chiuso e definito. Ora, però, comincia la parte amministrativa e tutto l'iter che coinvolgerà anche la Regione Lombardia. La zona è quella di Costa Volpino, del Lago d'Iseo e dell'alta Valle, per un anello di oltre 60 km che, se venisse autorizzato, potrebbe anche farci ripensare ad una "Cavalcata" vecchio stile.

Federico Errante



Il gruppo degli enduristi della Cavalcata 2004 pronti al via nel greto del torrente Valeggia

Renzo D'Adda direttore di gara

L'ULTIMA "VALLI", A LOVERE

L'ultima "Valli Bergamasche" organizzata in Bergamasca è stata a Lovere, nel 2010. Per gli appassionati di enduro, ma anche della statistica, è stata l'edizione numero 41, giunta quattro anni dopo l'edizione di Rovetta. Una competizione leggendaria, firmata dal Moto Club Bergamo, che esordì nel 1948 e che, oltre a Lovere, ha avuto come punti nevralgici Costa Volpino, Bossico, Rogno, Songavazzo e Cerete. Un evento per gli amanti delle ruote "artigiate", che purtroppo non si svolge più ogni stagione (altri motoclub italiani del settore si alternano nell'organizzare il Gran Premio d'Italia del fuoristrada), ma forse per questo conserva sempre un fascino incredibile. Si pensi che sulle rive del Lago d'Iseo, per la regia del direttore di gara Renzo D'Adda, si presentarono 149 piloti, record degli ultimi anni per il torneo. Alla fine, nella classifica assoluta ebbe la meglio il finlandese Mika Ahola.

Anche in quell'occasione, come nelle precedenti di Rovetta (2006), Schilpario (2005), Clusone (2002), Rovetta (1999), la blasonata competizione non smentì la sua fama di evento d'eccezione, e anche allora il Moto Club Bergamo centrò l'ennesimo bersaglio organizzativo. Fu una gara impegnativa, dura e selettiva, come quelle di una volta, ostica lungo tutto il tracciato: insomma, una gara da mondiale, e la "Valli", come da contratto, è stata al top.

CAVALCATA DELLE VALLI OROBICHE

La sua storia prende il via nel 1961, esattamente il 12 novembre, quando Fulvio Maffettini, brillante tecnico del Moto Club Bergamo, inaugurò la prima edizione. Una gara di regolarità “sui generis”, una “non competitiva” creata ad hoc come “premio” per tutti gli “uomini ombra”, cioè coloro che lavoravano dietro le quinte nelle diverse gare e manifestazioni organizzate all’epoca, mentre i campioni correvano e vincevano sui sentieri e sulle mulattiere delle famose “Valli Bergamasche”. Cronometristi, addetti ai controlli, responsabili dei percorsi, segnalatori, meccanici, direttori sportivi e soci del Moto Club Bergamo che, per un giorno, avevano la possibilità di vestire i panni dei protagonisti. Inizialmente aperta ai soli enduristi, la partecipazione fu presto allargata a tutte le categorie di motociclisti (crossisti, enduristi, trialisti, stradisti,...) con percorsi differenziati.

La competizione autunnale scelse la seconda domenica di novembre come sua data di svolgimento: nonostante il maltempo, fu accolta con favore da tutti. E ormai fa parte del calendario delle manifestazioni sportive del Moto Club Bergamo, chiudendo l’annata sportiva.

“Dalla prima edizione – come afferma il giornalista Danilo Sechi - sono passati più di 50 anni, ma lo spirito è rimasto lo stesso: trascorrere una giornata di sport in compagnia (si corre a coppie) e in allegria, attraversando alcuni dei luoghi più suggestivi delle Valli Bergamasche.

Dal 2005, la manifestazione viene riproposta nella versione “solo asfalto”, a causa di problemi legati alla difficoltà di ottenere i permessi per il suo svolgimento su percorsi non stradali.



A sinistra, Alcuni partecipanti alla Cavalcata enduro - Sopra a destra, Premiazione Assemblea Mc BG - Sotto a destra, Cavalcata 2006 ritrovo in via Carducci.

LA BERGAMO... DELLE CASTAGNE

CONTRADA DI ELEZIONI DELLA CASTAGNA, È DEPOSITARIA DI UNA TRADIZIONE ANTICA: LA LAVORAZIONE DELLE CASTAGNE SECCHE AFFUMICATE (E POI LESSATE).

CASALE, LA TERRA DEI “BILIGÒCC”

Una frazione abbarbicata su uno sperone roccioso, un pugno di case perfettamente conservate nella loro architettura rustica, un lembo di paese suddiviso in varie corti, piazzette e slarghi, un dedalo di vicoli e viuzze. Questi gli ingredienti architettonici naturali che il borgo montano di Casale offre ai visitatori che salgono in Valle dei Lujo. Qui, una sagra tematica esalta i morbidi e profumati “biligòcc”.

La Valle del Lujo è una valle laterale della Media Val Seriana, raggiungibile da Albino, dove si stacca, sulla destra al primo semaforo, la provinciale 39 “Albino-Gaverina-Casazza”. Così chiamata per il torrentello che la percorre, la vallata offre un paesaggio distensivo di prati e boschi dove, ad ogni stagione, si nasconde ancora il sapore fresco del piccolo mondo contadino e alpestre. Una “piccola Svizzera” alle porte di Bergamo.

La valle, infatti, non è stata ancora toccata dal turismo di massa, non presenta centri di villeggiatura alla moda con i consueti affollamenti del fine settimana. E' ancora un'area poco nota, fuori dalle rotte più battute dei gitanti domenicali. E' un ambiente discreto, dove si sentono ancora i passi di una storia lenta e antica, dove si incontrano ancora le testimonianze della vita di una volta. Immergersi anche per una sola giornata in questo ambiente magico è un'esperienza unica, che molti rinnovano ad ogni stagione, soprattutto in occasione della famosa “Sagra dei Biligòcc”, che vede in cabina di regia il Gruppo Culturale Amici di Casale.

Del resto, posto a 667 metri di altezza, a poche centinaia di metri dal Passo del Colle Gallo, Casale è conosciuto in tutta la Bergamasca per i suoi boschi di castagni, ancora ben tenuti e costantemente innestati, e per le sue oltre venti specie di castagne, dai nomi e dalle forme particolari: “ostane” (le primizie di settembre), “careane” (le più grosse), “balestrere” (le più comuni), “beline”, “regine”, “nicoline”, “marroni”. Qui, la fantasia culinaria ha raggiunto alti livelli, tanto che sulle tavole casalesi la “regina dei bosco”, la castagna appunto, arriva in varie versioni: lessata con le foglie d'alloro, bollita con le patate, farinata nel



mondine



biligòcc sulla grata ad affumicare

classico castagnaccio, arrostita in padella ("borole"). Casale, dunque, come sinonimo di castagne, anzi è la capitale seriana delle castagne.

Ma c'è una tradizione, ripresa e mantenuta in vita dal Gruppo Culturale Amici di Casale, che ha reso famoso Casale in tutta la provincia: la lavorazione dei "biligòcc" o, per meglio dire, delle castagne secche affumicate, che si festeggia ormai da oltre vent'anni nella prima domenica di febbraio (quest'anno è il 3 febbraio).

Come si fanno i "biligòcc"

Soltanto pochi addetti ai lavori conoscono le operazioni che permettono di trasformare le castagne in "biligòcc". Fra questi il "re dei biligòcc", alias Battista Nicoli. "Dapprima si scelgono le castagne - spiega l'esperto contadino - Non tutte, infatti, si prestano alla mutazione. Le migliori sono le "nicoline" e le "duaòle", dolci e di buona pezzatura. Dopo la selezione, a ottobre e novembre, vengono poste sull'affumicatoio, un locale dove, all'altezza di tre metri, è collocata una graticola ("grat"), in legno di "nes" (ontano), su cui vengono distese le castagne. Sotto il graticcio si apre la "stanza del fumo", un secondo locale dove si espande un fumo denso e profumato, proveniente da un fuoco che brucia nella sottostante "stanza del



caldaroste

camino", di solito posta al pian terreno. Le castagne vengono rimestate due volte al giorno, per 40 giorni".

"Dopo l'affumicatura - continua Battista Nicoli - le castagne hanno la scorza raggrinzita e vengono riposte in sacchi di juta, in attesa di essere messe in ebollizione. Questa operazione si verifica soltanto qualche giorno prima della sagra. Su una "foghèra" (fuoco all'aperto) viene sistemato un pentolone ("caldaia"), dove in 150 litri di acqua si fanno bollire dagli 80 ai 100 chili di castagne. Alla fine di ogni cottura, si gettano nella caldaia alcuni secchi di acqua fredda, che conferiscono alle castagne la caratteristica "grinzosità". Tolate dall'acqua, ecco pronti i veri "biligòcc", castagne morbide e farinose: un dolce prelibato, dal gradevole sapore di affumicato.

Battista Nicoli, il "re dei biligòcc"

Un grande tabarro nero, di lana doppia, pesante oltre 15 chili, fatto tagliare a Gandino, nel cuore della valle dei "pannillana".

Un cappello, anch'esso nero, a larga tesa, elegante e signorile, come si addice a una persona importante, anzi a un re. Sì, perchè Battista Nicoli, 69 anni, pensio-

Battista Nicoli

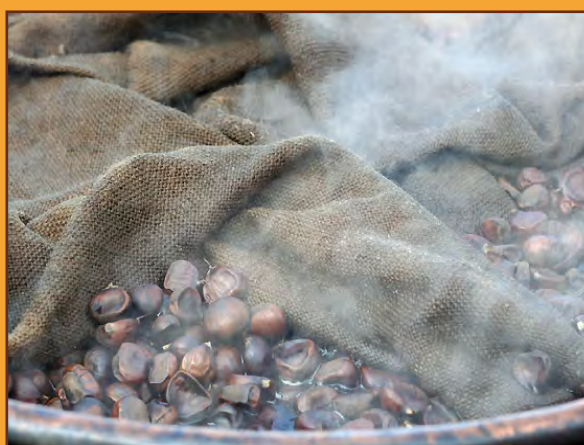


Cernita del 2009

nato, di Casale di Albino, è un re in piena regola. Non certo per il lignaggio o il sangue blu che scorre nelle sue vene, ma per l'alta considerazione che gli abitanti della Valle del Lujo attribuiscono al più grande esperto di castagne, al più attento conoscitore della cultura castanicola.

Un re importante, con tanto di corona, fatta non tanta da zaffiri o rubini, ma da "filse" (= corone) di "biligòcc", che scendono dalle sue spalle, andando a confondersi sulle bancarelle con altri mucchi di castagne. Un personaggio carismatico, da tutti ricercato per la sua vasta esperienza nel settore, tanto da essere considerato il più grande "borolèr" (caldarrostaio), a ottobre, e l'unico "biligotèr" (= chi produce e vende "biligòcc"), a febbraio. Quindi, "re dei biligòcc", delle castagne secche e affumicate (e poi lessate), una delle "mutazioni" più difficili a cui è sottoposta la castagna, la "regina" del bosco. E lui è il suo più fedele paladino.

Uomo schietto e genuino, all'apparenza burbero sotto i suoi folti baffi neri, Battista Nicoli è il "testimonial" della Valle del Lujo, quella piccola "Svizzera della Valle Seriana", dove ancora si nasconde il sapore fresco del mondo contadino e alpestre. Qui è nato 69 anni fa, nella valletta del "Cerreto", che da Casale scende fino a "Ponte Lujo". I genitori, Paolo e Maria, erano contadini, con qualche bestia da carne e da latte, e alcuni terreni, dove fitti crescevano i castagni. Ha frequentato le scuole elementari



Pentola con biligòcc

fino alla quinta classe, a Casale (allora, la frazione contava più di 200 persone). Poi, la partenza per la Svizzera, come "frontaliere" settimanale. Tanti anni da muratore, nei cantieri dei Grigioni e del Canton Ticino, con una parentesi, a 27 anni, per sposarsi con Loredana, che gli ha dato tre figli: Barbara, Giuliano e Massimo.

Negli anni '80, il ritorno a casa, e un nuovo lavoro da operaio presso gli Ospedali Riuniti di Bergamo, fino al '96, quando è andato in pensione.

"La passione per le castagne è nata tanto tempo fa - spiega il "re dei biligòcc" - Nei fine settimana lontani dalla Svizzera coltivavo le mie piante, facevo innesti e cercavo di migliorare la qualità dei castagni. Un lavoro gratificante, che mi ha permesso di rintracciare in valle circa 20 qualità di castagne: le "ostane", le "regine, le "beline di settembre", le "duaòle", le "nicoline", le "careàne", le "balestrere", e i "marroni della Valle del Lujo", un'autentica bontà. Ma i "biligòcc" sono un'altra cosa, sono il mio sangue, la mia vita. La loro scoperta è coincisa con la conoscenza della signora Rita Nicoli, la "regina dei biligòcc", che da sempre a Casale coltivava questa tradizione, vuoi per lavoro vuoi per passione. E' lei che mi ha trasmesso i segreti di questa lavorazione, le tecniche e i "ritmi" giusti per trasformare le castagne in "caramelle" (questo, uno dei tanti appellativi dei "biligòcc"). Purtroppo lei se ne è andata, e mi spiace che non possa vedere la "festa" che ora si fa ai "suoi" amati "biligòcc", nella piazzetta di Casale, proprio davanti a casa sua".

Gloria Bertocchi e T.P.

La “Sagra dei biligòcc”

La “Sagra dei biligòcc” è sempre una grande festa.

Quest’anno, a Casale siamo ormai alla 24^a edizione. Ormai, solo qui, si custodisce questa vecchia tradizione contadina e boscaiola. Oltre al mitico e inossidabile “re dei biligòcc”, al secolo Battista Nicoli, sono solo i volontari del Gruppo Culturale Amici di Casale gli ultimi depositari di questa gustosa e dolcissima “mutazione”.

Qui, presso il centro sociale, i “biligòcc” vengono venduti in speciali sacchetti “marchiati”, per non confonderli con altri prodotti simili, ma di dubbia provenienza, spesso infilati fra loro (“filse”), esposti sui banchi degli ambulanti.

Questi, infatti, più che “biligòcc” sembrano castagne secche, ben lontane dai morbidi “biligòcc”, quelli di Casale, autentici, originali, a denominazione di origine controllata. Durante l’inverno, prima della sagra, “biligòcc” vengono spacciati per tali sulle bancarelle di tante feste patronali (San Mauro, Sant’Antonio), ma non sono altro che castagne affumicate. I veri “biligòcc”, invece, sono “confezionati” soltanto pochi giorni prima della sagra, e il gusto, la morbidezza, la loro umidità di fondo sono la garanzia della loro qualità.

Durante la sagra, insieme ai “biligòcc”, anche farina di castagne, “mondine”, castagne secche, torte di castagne,... tutto a base di castagne. Inoltre, una mostra estemporanea della castagna, con la presentazione



dei tanti modi di utilizzo delle castagne: la “caldèra” per la bollitura dei “biligòcc”, la stufa per le castagne “bollite” e i bracieri per le caldarroste. Inoltre, un’esposizione di attrezzi e arnesi necessari per la raccolta e il trasporto delle castagne, la divisione delle diverse pezzature e la conservazione. Il tutto, con una serie di pannelli informativi.

Una sagra importante, che dallo scorso anno ha acquisito anche i gradi di “sagra autentica”, cioè evento di promozione di prodotti territoriali e gastronomici tipici, inserito nel “Manifesto delle Sagre Autentiche”, così come stilato nel 2010 da FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi)-Confcommercio e UNPLI (Unione Nazionale delle Pro Loco Italiane). La qualifica di “sagra autentica” è una patente di garanzia. Si riconosce che i “biligòcc” sono un connubio perfetto tra l’autenticità gastronomica e le tradizioni del territorio da cui le castagne provengono.





CARNEVALE GOLOSO

Arlecchino è una delle maschere più famose ed importanti della tradizione Carnevalesca Italiana.

Di origine Bergamasca, Arlecchino è celebre per il suo vestito multicolore realizzato con gli avanzi di stoffa che i suoi amici gli hanno regalato in occasione del Carnevale.

La tradizione dipinge Arlecchino come una figura stravagante e senza dubbio scapestrata che, grazie ad una grande astuzia, riesce sempre a cavarsi dai guai.

Pare che la più antica maschera di Carnevale sia Arlecchino.

Le sue origini sono remote, da ricercare nelle leggende medioevali.

"Il servitore di due padroni", nota anche come "Arlecchino, servitore di due padroni" è una delle più celebri commedie di Carlo Goldoni, scritta dall'autore veneto nel 1745.

Le Ricette della Tradizione

Quando penso a ricette gustose e golose uno dei miei primi suggerimenti è la ricetta della Torta Donizetti.

È buonissima e si presta ad infiniti momenti di consumo: una merenda, una festa di compleanno per bambini e non solo, un'ottima e sostanziosa prima colazione.

A seconda della decorazione può diventare la protagonista della festa: per Carnevale la decoreremo con pastiglie di zucchero e confetti di cioccolato dai tanti colori.

Una mascherina - ritagliata e colorata - in cartoncino e messa vicino alla torta, potrà completare la presentazione per la gioia di grandi e bambini.

In accompagnamento si può preparare una fonduta di cioccolato nella quale intingere i gustosi pezzetti di torta.

Turta Del Donizèt (o Torta Del Donizetti)

Ingredienti:

260 gr di burro	:	80 gr di farina
150 gr di zucchero	:	8 tuorli
100 gr di fecola	:	4 albumi
100 gr di albicocche candite a cubetti	:	maraschino
130 gr di ananas candito a cubetti	:	1 stecca di vaniglia
	:	zucchero a velo

Preparazione:

- Montate il burro e 120 gr di zucchero, aggiungete i tuorli uno alla volta amalgamandoli bene.
- Montate a neve i gli albumi con il resto dello zucchero, incorporandoli lentamente al composto precedente.
- Aggiungete gradatamente farina e fecola (precedentemente setacciate), i canditi di albicocche e ananas, il maraschino e i semi della bacca di vaniglia.
- Imburrate uno stampo per ciambella (meglio se con i bordi lavorati) dal diametro di 24 centimetri.
- Versate il composto e cuocete in forno a 180° per circa 40 minuti.
- Lasciate raffreddare, togliete dallo stampo e spolverate con zucchero a velo.

Cenni storici:

Dedicata al grande musicista bergamasco Gaetano Donizetti, questa torta è stata ideata da Alessandro Balzer nel 1948 in onore del centenario della morte del grande musicista bergamasco (1797-1848). È preparata con farina, fecola, burro, zucchero, uova, ananas e albicocche candite, con maraschino e vaniglia. Ha la forma a ciambella ed è spolverata con dello zucchero a velo.

E, sempre parlando di tradizione, non potevano mancare i gustosissimi biscotti Zaletì. Ecco la ricetta, quella originale.

Zaletì

Ingredienti

<i>Farina di mais, 250g</i>	<i>:</i>	<i>Uvetta, 100g</i>
<i>Farina 00, 250g</i>	<i>:</i>	<i>Limone (scorza), 1</i>
<i>Zucchero, 150g</i>	<i>:</i>	<i>Vaniglia</i>
<i>Uova, 4</i>	<i>:</i>	<i>Sale, 1 pizzico</i>
<i>Burro, 200g</i>	<i>:</i>	<i>Zucchero a velo</i>

Preparazione

- Montate le uova con lo zucchero e intanto ammorbidite l'uvetta in acqua tiepida.*
- In una terrina a parte mischiate le due farine con un pizzico di sale, il burro morbido, la vaniglia, l'uvetta ben strizzata e la scorza di limone grattugiata. Lavorate con energia fino ad ottenere un composto liscio.*
- Mescolate i due composti e lavorate il tutto fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico.*
- Lasciate riposare l'impasto, avvolto in una pellicola trasparente, in frigo per una mezz'oretta.*
- Riducetelo a pezzetti di circa 3-4cm utilizzando uno stampino a forma di rombo. Sistemate i biscotti su una placca da forno..*
- Cuocete a 180° per circa 20 minuti.*

Presentazione

Sfornate i biscotti e spolverizzateli di zucchero a velo

.....

Cenni storici:

Sono un rustico biscotto dalle umili origini preparato con un mix di farina di mais (prodotto in possesso di tutte le famiglie bergamasche di quel periodo) e farina di grano, con piccoli chicchi d'uvetta sultanina e profumato con scorza di limone. Biscottini di eredità veneta, sono preparati in molti paesi della bergamasca nei giorni di Carnevale. Esistono in due varianti, con e senza fiori di sambuco.

stileitaliano®

THE ITALIAN MADE MAGAZINE

MAGAZINE ON E OFF LINE PER LA PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY

N. 6 – ANNO 2013



#6

2nd YEAR



BERGAMO - Panorama da Porta Nuova



ABBONAMENTO

www.bergame.it

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 a pagamento ricevuto. Acconsento a che i miei dati personali siano trattati nel rispetto della legge n.1.165, per l'invio dell'abbonamento e relative comunicazioni