

BERGAMÉ

la Bergamo Curiosa

PRIMOSEGNO EDIZIONI SRL | Numero 33 | Dicembre 21018 - Gennaio 2019 | Euro 2,00

Cinquant'anni di UniBg

Il concerto di chiusura delle celebrazioni

Acqua San Pellegrino

L'importante riorganizzazione internazionale del gruppo

Follow Bergamo

La passione per la fotografia con i social

L'originalità dei Mamuthones

Dialetto, maschere e tradizione

Festività natalizie

Corsa per i regali sotto l'albero

Giornata mondiale HIV

ATS e ospedale insieme per sconfiggere l'Aids

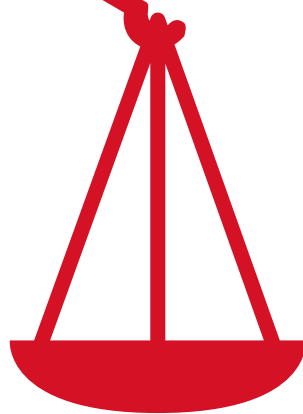


MBA

Consulting &
Services Srl



Valutare il rapporto con la banca è
generalmente molto complicato.
Come puoi tutelarti?



Sapere cosa si paga è un diritto,
verificarne la correttezza
è un tuo dovere

I NOSTRI SERVIZI



Analisi Centrale dei Rischi



Analisi derivati



Corsi di formazione



Analisi contratti bancari



Analisi conto corrente



Riduzione oneri bancari

MBA Consulting & Services S.r.l
soluzioni d'impresa per un mondo che cambia

Sede Legale e Operativa
via Teodoro Frizzoni, 22 | 24121 Bergamo
opportunity@mba.srl | www.mba.srl

“L'unico segno di superiorità
che conosco è la bontà.”

(Ludwing Van Beethoven)

L'Editoriale

La bontà, una forza silenziosa che vince sempre

Se è vero che la bontà non ha bisogno di manuali perché nasce in modo spontaneo, è anche vero che sostenere momenti di tensione e di dura prova, per mantenere il rispetto per l'altro è sicuramente un grande lavoro di educazione. Le persone che hanno bontà d'animo hanno una luce che li accende e che potenzia le loro virtù, perché hanno insita in loro la capacità di ascoltare chi ha bisogno del sostegno degli altri. Spesso, le brave persone non si rendono conto del bene che seminano intorno a loro, anche se a volte la loro estrema sensibilità li mette a dura prova nella società. Si tratta di persone che hanno molti dubbi e che a volte si tormentano chiedendosi se stanno facendo bene. Il loro modo di essere è così puro e sincero che sono ciò che vedete, senza maschere, quasi a manifestare una tenera ingenuità. Alcune persone non hanno bisogno di grandi modelli per fare del bene, il significato più autentico della bontà, perché sgorga da sola come una virtù naturale. Osservando i bambini, vediamo la loro anima pura che ha bisogno di adattarsi all'ambiente che li circonda. Il nostro carattere, la nostra biologia e il contesto in cui cresciamo, infatti, ci rende tutti diversi. Rousseau sosteneva, “L'uomo è buono per natura, è la società a corromperlo”. Anche Pitagora esordiva “Vedrai che i mali dell'uomo sono il frutto della sua scelta, e che egli cerca la fonte del bene lontano da sé, quando in realtà la porta nel cuore.” Questa bontà innata si può osservare nei bambini che possono contare su uno sviluppo positivo. Il bambino che rende partecipi i suoi compagni nel gioco, che cerca di curare un uccellino ferito e che regala a tutti abbracci e sorrisi. Alimentare il nostro senso civico e la buona educazione sono sia elementi di libertà sia di rispetto per gli altri per capire qual'è il confine che separa ognuna di queste cose. Favorire il contatto con la natura che ci offre calma e gli animali che ci offrono amore incondizionato, queste due virtù stanno alla base di ogni sviluppo umano, perché è la tranquillità a permetterci di ascoltare i punti di vista degli altri e sviluppare l'empatia. La cosa migliore che possiamo fare per trovare la bontà dentro di noi, quindi, è iniziare a prenderci cura di noi stessi e degli altri. Infine, il mio augurio più sincero di trascorrere le vostre festività natalizie tra tanto amore e affetto.

Giuseppe Politi
Direttore responsabile



In questo numero



12 Conclude le celebrazioni per i 50 anni di UniBg



20 La riorganizzazione del gruppo San Pellegrino

3 L'Editoriale



6 Le News

24 Un romanzo per riscoprire i sentimenti

44 I "Càendar Bergamasch"

38 Le feste del cioccolato e il mondo del cacao

48 Maschere e Mamuthones

Accademia Carrara: un patrimonio artistico **52**

Wine2wine: focus sul vino **58**

Il franchising in Lombardia **62**

Crisi d'impresa ai raggi x **66**

Manovra fiscale e territorio **68**

Risparmio energetico sul Serio **72**

Il nuovo Consiglio provinciale **76**

Puntare sullo sport costruendo strutture **80**

Sci, inverno e turismo **84**





86 Montagna: conoscerla meglio

90 Itinerari: il Borgo di Sussia

96 L'affascinante mondo delle miniere

100 Nuovi animatori per arte e storia

102 Insieme per combattere l'Aids

108 Premiati i poeti dal cuore d'oro

110 Benemerenze ai più meritevoli

112 Diari invisibili danno voce alla speranza

116 Design: il rapporto tra uomo e acqua



28 Follow Bergamo, condividere passioni con pagine social



32 Il Natale e la corsa ai regali: Handmade come alternativa

Le Rubriche

Arte
Cucina

57
113

La Novella
Il Numeri

121
122

Presepe subacqueo

Lunedì 24 dicembre alle ore 21.45 si terrà il 47° anniversario della deposizione del presepe subacqueo. Nella chiesa parrocchiale ci sarà una breve celebrazione e processione verso il molo principale MARINAI D'ITALIA con la benedizione delle statue e l'immersione con posa delle statue visibile in diretta da tutti su schermo gigante. Alle ore 23.00 ci sarà l'Elevazione canora della corale Santa Cecilia. Via Roma, Tavernola Bergamasca BG
Tel. 035.910900 - info@prolocosarnico.it

**Rassegna dei Presepi**

Presepi realizzati artigianalmente dai fratelli Gambarini di Colombaro con visita alla chiesa di S. Afra restaurata. Domenica 23 dicembre, Domenica 30 dicembre con orario 14.00-17.00 presso la Chiesa Parrocchiale - Via Generale dalla Chiesa, 1, Colombaro (BS)
tel. 030.984488 - ingresso libero

**Notte Nera**

Venerdì 4 gennaio torna a Selvino la "Notte Nera", l'unica notte nera invernale in Italia che chiude il periodo di festività natalizie dell'altopiano, giunta alla sua V edizione. La giornata di festa inizierà già dal primo pomeriggio sulla piazza del comune, con l'animazione di Luca, Beppe e Monica, musica, frittelle, caldarroste, the caldo e vin brulé! Alla sera, dalle 20, si entrerà nel vivo della manifestazione: in una Selvino completamente oscurata, illuminata solo dalla magica atmosfera delle candele del Corso Monte Rosa, si partirà tutti insieme in corteo alle 20,30 da piazza Europa, muniti di gadget luminosi e fluorescenti, accompagnati dalla musica e dai balli degli animatori e degli uomini neri per arrivare sulla piazza del comune per il suggestivo ed unico: "DARKNESS LIGHTS" lo spettacolo dove la luce è protagonista e vincono le tenebre! Per ricevere i gadget luminosi le iscrizioni saranno aperte, (a soli 5 euro!), giovedì 3 gennaio al pomeriggio in piazza del Comune, e venerdì 4 gennaio tutto il giorno in piazza del comune e presso belvedere Monte Purito! Durante il pomeriggio di venerdì, alle ore 16,00, verrà estratto anche il vincitore del concorso "Capanne e Presepi", divenuto oramai un immancabile appuntamento della befana per tutti i villeggianti dell'altopiano Selvino Aviatico.

Villaggio Incantato

Sabato 15 e domenica 16 dicembre 2018, dalle ore 10.00, presso lo Scacco Matto (via Sarnico, 57), si potrà ammirare il VILLAGGIO INCANTATO. Il giardino in riva al Lago dello Scacco Matto si trasforma in un punto di incontro di cultura e tradizioni, si veste di luci, suoni e colori natalizi per dar vita a un Villaggio Incantato, magico per grandi e piccini! La gioia di stare insieme, il piacere di condividere, l'atmosfera del Natale! Ci saranno prodotti tipici, associazioni benefiche, giochi, dolci e molto altro! Sarà presente anche l'animazione per grandi e piccini per farvi vivere un'esperienza unica nel suo genere. Per info: Chiara 339 2188510 info@3mendi.it



Sguardi vecchi di un secolo

Fino al 27 dicembre, presso lo spazio espositivo di Casa Panella a Iseo, mostra di cartoline d'epoca dalla collezione di Diletta Colosio dal titolo SGUARDI VECCHI DI UN SECOLO - IN VIAGGIO SUL LAGO D'ISEO CON LE PIU' ANTICHE CARTOLINE D'EPOCA 1895-1920. Un itinerario paesaggistico e storico sulla scorta delle più antiche cartoline d'epoca, a partire dalle primissime della fine dell'Ottocento fino agli anni '20 del Novecento, in compagnia dei più famosi fotografi di allora, come Negri, Pandini e Filippi. Orario apertura: 9:00-12:00 14:30-18:30. Ingresso libero, Casa Panella - Via Duomo, Iseo

Mercatini di Natale

Da venerdì 7 dicembre 2018 a domenica 6 gennaio 2019 il lungolago di Sarnico ospiterà i Mercatini di Natale. Espositori da tutta Italia con artigianato, articoli natalizi, prodotti tipici, articoli da regalo, bigiotteria fatta a mano e tessuti di qualità nelle tipiche casette di legno ma vista lago! Il mercatino sarà aperto dal venerdì alla domenica dalle 10.00 alle 20.00, durante la settimana aperture facoltative dalle 10.00 alle 18.00. Il mercatino è organizzato da Passaparola Fiere, per info espositori 320 3905319.



Spettacolo "Crystal Wings - Dame Luminose"

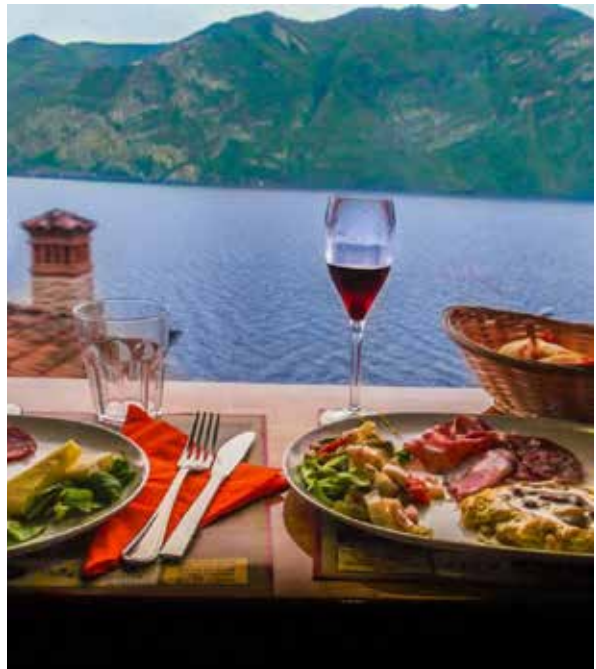
Sabato 29 dicembre 2018 vi aspettiamo a Lovere per assistere allo spettacolo "Crystal Wings/ Dame luminose" con atmosfere magiche grazie ai danzAttori-trampolieri di "Parolabianca". L'iniziativa, promossa dal Comune di Lovere, Lovere Iniziative, Nuova ProLoco Lovere e As.Ar.Co. Lovere, si terrà nella suggestiva cornice di Piazza Tredici Martiri a partire dalle ore 16:00. info@iataltosebino.it - 035 962178

**La Casa Bergamasca di Babbo Natale**

Atmosfera fatata e tante sorprese nel suggestivo borgo medievale di Gromo: una magica casa dove incontrare Babbo Natale e i suoi folletti consegnando personalmente la letterina. Quinto weekend per far visita a Babbo Natale, il 15.12 e il 16.12, dalle ore 14.00 alle ore 18.00 presso il Castello Ginami di Gromo. Per far visita a Babbo Natale non serve prenotazione. Biglietto d'ingresso prezzo unico € 8.00. Bambini fino a tre anni compiuti GRATIS. I passeggini, per questioni logistiche (presenza di scale, acciottolato... etc...), si lasciano all'ingresso del Castello in apposito "parcheggio". Utile lo zainetto o marsupio portabimbi. La manifestazione si svolgerà con qualsiasi condizione meteo, le attività si svolgono tutte al coperto. Vi aspettiamo, non mancate!

Natale con Gusto

Nel centro storico di Iseo la diciassettesima edizione del Festival dei Saperi. Concerti, mostre, spettacoli itineranti e auguri natalizi in musica, accompagnati da degustazioni e prodotti tipici. Per info@comune.iseo.bs.it - tel. 030 980161



Produzione industriale, indice in aumento su base mensile e annua

Indice della produzione industriale in aumento dello 0,1% rispetto a settembre. Nella media del trimestre agosto–ottobre 2018 il livello della produzione cresce dello 0,8% rispetto ai tre mesi precedenti. L'indice destagionalizzato mensile mostra un aumento congiunturale solo nel comparto dei beni di consumo (+1,3%); variazioni negative, invece, per l'energia (-3,0%), i beni intermedi (-0,3%) e i beni strumentali (-0,1%). Nella media dei primi dieci mesi dell'anno la produzione è cresciuta dell'1,7% rispetto al 2017.



Istat, nota mensile sull'andamento dell'economia

Economia internazionale eterogenea per la presenza di rischi dovuti all'incertezza sulle politiche commerciali e all'andamento dei mercati finanziari. Nel terzo trimestre, l'economia dell'area euro ha subito un rallentamento per la contrazione del Pil della Germania. L'Economic Sentiment Indicator (ESI) ha mostrato una flessione e l'economia italiana, ha avuto un arretramento a causa della contrazione degli investimenti e da una flessione dei consumi. La domanda estera, ha fornito un contributo positivo alla crescita del Pil. Con l'aumento del tasso di disoccupazione si è registrata una riduzione degli inattivi. L'inflazione al consumo è stata inferiore a quella della media dell'area euro.



Energia: quanti soldi abbiamo regalato nel 2018?

Nell'ultimo anno le bollette energetiche sono diventate più care. Le famiglie hanno subito un incremento dell'11,12% delle tariffe luce e del 13,67% per quelle gas. A dirlo è il Codacons che ha registrato un aumento medio per famiglia di oltre novanta euro tasse comprese per le voci energia (trenta euro per utenze luce e sessanta per quelle gas). In totale la somma regalata ai fornitori energetici dalle famiglie italiane per i rincari nell'anno solare ammonta a 1,32 miliardi di euro. L'associazione dei consumatori ora sta promuovendo il programma "stop rincari energia" che prevede la formazione di un gruppo di acquisto.



La curva dei tassi Treasury preoccupa i mercati

Desta più di una preoccupazione l'andamento della curva dei tassi dei Treasury che rappresenta l'evoluzione dei titoli di stato americani. Solitamente questa ha inclinazione positiva poiché traccia i rendimenti sulle scadenze debitorie che di norma prevedono rendimenti incrementali nel tempo, può però verificarsi che subisca un'inversione di tendenza mettendo in allarme il trading desk delle principali borse mondiali. Il monito è stato il superamento dei rendimenti dei Treasury a scadenza triennale rispetto a quelli a scadenza quinquennale; seppur di appena un centesimo l'aumento non si verificava dal 2007 ed era stato immediatamente succeduto da un periodo di grande crisi economica. La preoccupazione oggi sembra fondata considerando che il confronto tra i rendimenti biennali e quelli decennali ha una differenza di rendimento solo di una decina di centesimi.



Condizioni di vita: rischio povertà o esclusione sociale

Secondo l'indagine Eu-Silc, il reddito netto medio annuo per famiglia, è pari a 30.595 euro. Metà delle famiglie residenti in Italia percepisce un reddito netto di circa 25.091 euro l'anno. L'aliquota media del prelievo fiscale sul reddito familiare è pari al 19,4%. Il lavoro dipendente è la fonte di reddito individuale con il livello più elevato: 17.370 euro circa, contro 15.460 euro per il lavoro autonomo e 14.665 euro per i redditi di natura pensionistica. Inoltre, si stima che il 28,9% delle persone residenti in Italia sia a rischio di povertà o di esclusione sociale, dato in miglioramento rispetto al 2016 (30,0%).



Commercio al dettaglio, vendite +1,5% su anno

Vendite al dettaglio in aumento, su base annua, le vendite al dettaglio aumentano dell'1,5% in valore e dell'1,6% in volume. In crescita sia le vendite di beni alimentari (+1,8% in valore e +1,2% in volume) sia quelle di beni non alimentari (+1,3% in valore e +1,9% in volume). Si registrano variazioni positive in quasi tutto, ad eccezione di Cartoleria, libri, giornali e riviste (-0,9%), Giochi, giocattoli, sport e campeggio (-0,7%) e Prodotti farmaceutici (-0,1%). Gli aumenti maggiori riguardano Dotazioni per l'informatica, telecomunicazioni, telefonia (+5,7%), Elettrodomestici, radio, tv e registratori (+3,8%), inoltre sono in aumento (1,1%) la GDO e dello 0,5% per le imprese operanti su piccole superfici. Il commercio elettronico è in forte crescita (+24,4%).



Economia, il sostegno arriverà da Cassa Depositi e Prestiti

Il nuovo piano industriale 2019-2021 di Cassa depositi vale 203 miliardi in tre anni e servirà a supportare imprese, infrastrutture e territorio. Di questi, 110 miliardi di euro serviranno per la crescita economica e lo sviluppo sostenibile del Paese e 90 miliardi di risorse aggiuntive saranno recuperati da investitori privati e altre istituzioni territoriali, nazionali e sovranazionali.



Automotive: mercato in calo

Nuovi dati allarmanti per sul mercato dell'auto che vede un novembre con cifre in forte ribasso per quasi tutto il comparto delle quattro ruote. Il Centro Studi Promotor ha infatti trasmesso i dati relativi al mese di novembre 2018 e ha registrato un calo delle vendite del 6,3% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. La fiducia dei consumatori è calata da 116,6 punti a 114,8, questo soprattutto per la situazione economica del paese che sfiducia i consumatori nell'acquisto dell'automobile. Il rallentamento del mercato non ha colpito indistintamente tutti con Jeep che cresce di oltre il 30% mentre il marchio Fiat perde quasi il 20%. Cala anche Alfa Romeo che dimezza le vendite nel mese. Piccole difficoltà anche per i marchi tedeschi in cui eccelle Volkswagen che incrementa le vendite dell'11,8% nel mese.

Agroalimentare, Italia prima in Europa per Dop, Igp e Stg

Trend di crescita dei prodotti agroalimentari di qualità: produttori, trasformatori, superfici e numero di prodotti riconosciuti. L'Italia si conferma il primo Paese per numero di riconoscimenti Dop, Igp e Stg conferiti dall'Unione europea. I prodotti agroalimentari di qualità riconosciuti sono 299. I settori con più riconoscimenti sono: Ortofrutticoli e cereali (111 prodotti), Formaggi (53), Oli extravergine di oliva (46) e Preparazioni di carni (41); Carni fresche e Altri settori comprendono, rispettivamente, 6 e 38 specialità. Gli operatori certificati sono 85.592, tra cui, il 90,6% svolge solo attività di produzione, il 6,4% solo trasformazione e il 3% entrambe le attività. I produttori (80.189) sono numerosi nei settori Formaggi (26.491, 33% del totale), Oli extravergine di oliva (21.959, 27,4%) e Ortofrutticoli e cereali (18.746, 23,4%). Anche i trasformatori (8.050) sono presenti soprattutto nei settori Oli extravergine (2.206, 27,4% del totale), Ortofrutticoli e cereali (1.674, 20,8%) e Formaggi (1.505, 18,7%).





Inaugurato il nuovo anno accademico con il dottorato honoris causa al Premio Nobel

Si è conclusa la celebrazione per il 50° anniversario sulle note dell'inno d'Italia, Gaudeamus igitur e Va' Pensiero, con un'orchestra di 150 elementi

A conclusione dei 12 mesi di ricorrenza dei suoi 50 anni, il bilancio è per tutti noi positivo. L'Università, come auspicavamo, è stata un'ambasciata culturale a disposizione del territorio che ha risposto con un'autentica partecipazione alle occasioni di dialogo e di ascolto per ricordare la nostra storia. Con queste parole il Rettore dell'Università degli studi di Bergamo, Remo Morzenti Pellegrini, ha reso noto il programma dell'inaugurazione dell'anno ac-

cademico 2018-2019 che, forte dei suoi 22mila studenti iscritti, martedì 11 dicembre vedrà il conferimento del dottorato honoris causa al professor Jean Tirole, economista europeo, il più importante esperto internazionale di economia industriale, insignito nel 2014 del Premio Nobel per l'Economia. L'economista terrà la Lectio Magistralis in «Moral Reasoning, Markets and Organizations». L'Ateneo inaugura con un duplice programma in aula Magna, la cerimonia la mattina alle 11 e il concerto la sera a

50  anniversario

unibg

1968 > 2018

■ Dottorato e Ricerca /

BERGAMÉ

Jean Tirole

Insignito del Premio Nobel per i suoi studi sulla concorrenza e le imprese dominanti nei settori industriali, è presidente della Jean-Jacques Laffont, Fondazione della Scuola di Economia di Tolosa e direttore scientifico dell'Istituto per l'economia industriale. Collabora con il MIT di Boston, con l'Institute of France e l'Institute for Advanced Study di Tolosa che ha co-fondato nel 2011. I suoi studi si occupano di regolamentazione, finanza, macroeconomia e banche. Ha pubblicato oltre 200 articoli in riviste internazionali e 12 libri, di cui l'ultimo nel 2016, dal titolo «Economics for the Common Good». Ha creato a Tolosa una delle più importanti scuole europee di economia, capace di attrarre i migliori talenti internazionali. I suoi contributi sono tra quelli che fondano la moderna politica antitrust e i meccanismi di regolazione applicati anche in Italia dalle varie autorità dell'energia, delle comunicazioni, dei trasporti.

partire dalle 20.45, l'Anno Accademico 2018/2019 come segno conclusivo dello straordinario anno di eventi per il cinquantennale, i protagonisti dell'Università, a partire dai primi iscritti del 1968, e tanti ospiti illustri, i Rettori delle Università lombarde ma anche i rappresentanti delle relazioni internazionali dell'ateneo come il Presidente Morisako della Kyoto Institute of Technology, confermandosi un ateneo moderno e aperto al mondo. L'inaugurazione dell'anno accademico vedrà anche la

partecipazione di un'altra eminente personalità: il prof. Paolo Grossi, Presidente emerito della Corte Costituzionale, che curerà la Prolusione della cerimonia con la lectio «La Costituzione italiana: breviario giuridico e presidio del cittadino». Agli ospiti d'onore il Rettore Remo Morzenti Pellegrini consegnerà le medaglie con il sigillo dell'Università di Bergamo disegnate da Attilio Pizzigoni, architetto e professore dell'ateneo, su modello dell'antica medaglia ritrovata in uno scavo di epoca medioevale.



La medaglia, che vuol essere espressione di un ponte tra il passato il futuro, riporta alcuni elementi iconici: il melograno, simbolo dell'accademia, il mirto, espressione di bellezza e vita anche oltre la morte, l'alloro, simbolo della conoscenza, uniti ad alcune nuove raffigurazioni che ben richiamano alla città di Bergamo e all'ateneo, come la facciata dell'ex chiesa di Sant'Agostino. Sul fronte campeggia la scritta "UniversitasStudiorumBergomensis 1968 - 2018", sul retro si legge una frase di Ivano

Dionigi che celebra i 50 anni dell'ateneo guardando a un futuro carico di promesse. L'inaugurazione del nuovo anno accademico ha un duplice significato: innanzitutto di conclusione del cinquantenario. Ben 10 mila persone hanno partecipato ai 100 eventi organizzati dall'Ateneo per celebrare i suoi primi 50 anni di storia in 37 luoghi simbolo della provincia di Bergamo dalle sedi universitarie ai luoghi storici della città e della provincia. Eventi che hanno coinvolto persone di ogni età in quanto dedi-



cati alle aree tematiche più varie: arte, cinema, cultura, diritto, economia, edilizia, etica, geografia, letteratura, lingue, musica, natura, religione, società, sport, storia, teatro, tecnologia, tradizioni e finanche gioco per far partecipare anche i più piccoli. Un anno, dunque, durante il quale l'Università è uscita dai suoi spazi canonici per abbracciare la città intera. E l'interesse riscontrato, anche grazie alla partecipazione di ben 50 professori che hanno accompagnato i partecipanti durante gli incontri,

è andato oltre ogni aspettativa: alle 10.000 partecipazioni agli eventi, infatti, vanno aggiunte le 90.000 visite al sito registrate tra gennaio e novembre. In secondo luogo l'inaugurazione dell'anno accademico segnal'avvio di una nuova era in cui l'Università punta a rinnovare la sua immagine e a cambiare il suo volto in un'ottica di modernità e contemporaneità, seppur mantenendo saldi e riconoscibili i tratti identitari dell'Ateneo attraverso l'unione di tradizione e innovazione e un'immagine coordinata volta

Paolo Grossi

Nominato giudice costituzionale nel 2009, è stato docente delle Università di Siena, Macerata e Firenze - dove è stato anche Preside della facoltà di Giurisprudenza -, e all'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa di Napoli. Ha creato il Centro di Studi per la storia del pensiero giuridico moderno e ha ricevuto dal Ministero della Pubblica Istruzione la medaglia d'oro per i benemeriti della scienza, della cultura e dell'arte. È stato inoltre insignito del premio Giurista dell'anno dalla European Law Students Association, della laurea honoris causa in Giurisprudenza delle Università di Frankfurt amMain (1989), Stockholm (1990), Autónoma de Barcelona (1991), Autónoma de Madrid (1994), Sevilla (1998).



a valorizzarne la centralità come sottolineato da Paolo Buonanno, prorettore con delega alla ricerca scientifica e alla comunicazione istituzionale di ateneo nel presentare il nuovo sito, completamente rinnovato sia nella grafica sia nella fruibilità attraverso una navigazione finalizzata a valorizzare la centralità dell'utente e il nuovo video istituzionale di Ateneo. E a coronamento del 50° Anniversario, il Concerto per Coro e Orchestra del Conservatorio «Gaetano Donizetti» di Bergamo in programma martedì

11 dicembre alle 20.45 nell'aula magna di Sant'Agostino. Dirigerà l'orchestra il maestro Pieralberto Cattaneo e il coro i Maestri Cristian Gentilini ed Elisa Fumagalli. Saranno eseguiti: adagi e allegri di Wolfgang Amadeus Mozart, di cui in particolare si segnalano le parti corali della Messa di Requiem in Re minore K626, e l'Inno d'Europa di Ludwig van Beethoven. Alla conferenza stampa hanno partecipato anche i sostenitori delle celebrazioni dei 50 anni dell'Università, tra cui il Cavaliere al Lavoro Dome-



nico Bosatelli, presidente di Gewiss spa, insignito dalla laurea ad honorem dall'Università nell'anno accademico 2003-2004, che ha dichiarato: «In 50 anni l'università di Bergamo ha contribuito concretamente allo sviluppo della città. Sono quindi onorato di partecipare a questo importante traguardo, perchè mi fa piacere ricordare lo spirito che ha animato la fondazione nel 1968, ma soprattutto perchè si celebra l'università come motore dello sviluppo culturale, sociale ed economico di Bergamo. Un

ruolo che è stato costruito grazie al dialogo con la cittadinanza, con le istituzioni e con le forze economiche del territorio e che permetterà all'ateneo di continuare a crescere anche in futuro a livello internazionale».

Oltre al presidente di Gewiss presenti anche: Gianfranco Masper, membro del CdA di Uniacque spa, Emanuele Beschi, direttore dell'Istituto Superiore di Studi Musicali "G. Donizetti" di Bergamo, Pieralberto Cattaneo, vicedirettore dell'Istituto Superiore di Studi Musicali "G. Donizetti"



di Bergamo e direttore del concerto e Cira Jannaccone, funzionaria Poste Italiane che ai 50 anni dell'Università degli studi di Bergamo hanno dedicato uno speciale annullo filatelico e una cartolina in tiratura limitata di 1000 esemplari, che riproduce l'immagine dell'Università degli Studi di Bergamo - Sede di Sant'Agostino.

UNIBG in numeri

L'Università degli Studi di Bergamo negli ultimi 5 anni ha registrato un progressivo aumento degli immatricolati. Gli immatricolati delle Lauree Triennali e a ciclo unico dai 3.933 studenti dell'anno accademico 2014-2015 sono costantemente aumentati fino a quota 5.601 di quest'anno dato relativo all'a.a 2018/2019; stesso andamento positivo per gli iscritti al primo anno alle Lauree magi-

strali saliti in 5 anni da 1.231 a 1.822 dato relativo all'a.a 2018/2019 studenti per un totale di "immatricolati" alle triennali e magistrali nell'anno accademico 2018-2019 di 7.423 studenti. Per quello che riguarda gli stranieri immatricolati sono oltre il 7%. Un'Università che piace non solo ai bergamaschi. Degli oltre 20.000, l'8,3% arriva dalla città, il 49.0% dalla provincia di Bergamo, il 37.1% dalla Regione Lombardia e il 5.6% da Extra Regione Lombardia. L'aumento degli iscritti e del numero di studenti fuori sede ha spinto l'ateneo verso una riorganizzazione di tempi, spazi e servizi. Il completamento del nuovo edificio in via Pignolo risolve i problemi di spazi per il polo umanistico, e la realizzazione delle residenze studentesche alla Montelungo, luogo di aggregazione sociale, darà una risposta alla crescente domanda di alloggi. ●

A



Lui ha scelto di rinnovare la sua immagine aziendale a 360 gradi.

B

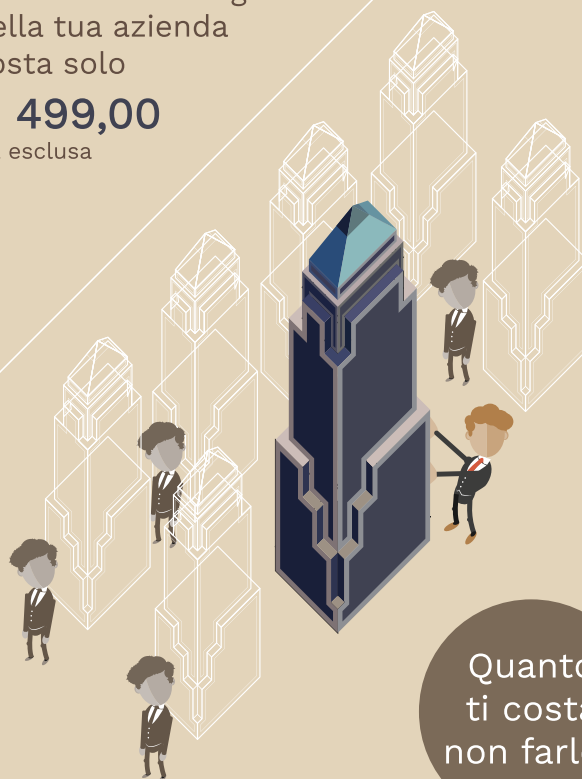


Lui non sceglie.

Rinnovare l'immagine della tua azienda costa solo

€ 499,00

iva esclusa



Quanto ti costa non farlo?

- ▶ Creazione e revisione brand
- ▶ Realizzazione brochure e illustrazioni pubblicitarie
- ▶ Copywriting



opportunity@mba.srl



L'importante riorganizzazione del gruppo Sanpellegrino

Nuove nomine a livello internazionale per il rafforzamento della struttura organizzativa

Sanpellegrino Spa annuncia tre importanti nomine a livello internazionale e italiano che rafforzano la struttura organizzativa.

A Federico Sarzi Braga, Presidente e Ad del Gruppo Sanpellegrino, l'incarico di sviluppare la regione Sud Europa. Il manager milanese manterrà le sue funzioni in Italia e assumerà anche la carica di Head Nestlé Waters South Europe, con la responsabilità del mercato spagnolo, svizzero e greco. Profondo conoscitore del

settore beverage, Sarzi Braga, applicherà le sue comprovate competenze a livello internazionale per far crescere l'azienda e creare valore in tutta l'area di riferimento.

Sarzi Braga è entrato in Sanpellegrino nel 2000 in qualità di Senior Brand Manager dove ha ricoperto ruoli di crescente responsabilità prima di trasferirsi a Parigi nel 2005, con l'incarico di Head of Marketing per Nestlé Waters Europe. Nel 2008 è tornato in Italia in qualità di Head of the Italian Business Unit per poi spostarsi in



Gran Bretagna nel 2014 ed essere nominato Managing-Director di Nestlé Waters UK, incarico che ha ricoperto per tre anni facendo crescere l'azienda a doppia cifra. Nel 2017 è rientrato nuovamente in Italia per assumere la guida del Gruppo Sanpellegrino alla quale ora affianca il nuovo incarico europeo. «È un grande onore per me in qualità di Amministratore Delegato di Sanpellegrino e di italiano – ha dichiarato Federico Sarzi Braga – essere stato scelto per guidare nel Sud Europa la crescita di un

settore come quello delle bevande e delle acque minerali, così importanti per la salute delle persone e per lo sviluppo dei territori dove sono presenti le fonti. Sono orgoglioso dell'importante ruolo ricoperto dall'Italia all'interno della Region, consolidato dalla scelta di due manager di comprovata esperienza, come Stefano Marini e Giorgio Mondovì, per lo sviluppo del mercato internazionale e di quello italiano». Stefano Marini, 45 anni, con una carriera ventennale in azienda, è il nuovo Business Executive



Officer della Business Unit Internazionale. Al manager è stato affidato il compito di rafforzare la leadership del Gruppo Sanpellegrino contribuendo alla crescita di S.Pellegrino e Acqua Panna, brand ambasciatori del Made in Italy, negli oltre 150 Paesi in cui l'azienda è presente. È entrato nel Gruppo nel 1999 come Product e Brand Manager, occupandosi, tra gli altri, di Levissima, Nestlé Vera, e delle Bibite Sanpellegrino. Ha ricoperto ruoli in area marketing e commerciale fino a diventare Direttore del

GeneratingDemand di Nestlé Waters. In questa posizione ha coordinato i team marketing e vendite di diversi paesi europei gestendo lo sviluppo di un portafoglio prodotti internazionale che comprendeva S.Pellegrino, Perrier, Vittel, Buxton, Henniez e Nestlé Pure Life. Nel 2014 è tornato in Italia per gestire il business del Gruppo nel mercato domestico. Giorgio Mondovì, classe '66, è stato nominato Business Executive Officer della divisione italiana di Sanpellegrino. È stato scelto per sviluppare



ulteriormente i brand di acqua minerale Levissima e Nestlé Vera, le bibite e gli aperitivi sul mercato nazionale che rappresenta quasi il 50% del giro d'affari del Gruppo. Mondovì ha iniziato la carriera in Nestlé nel 1991 ricoprendo ruoli di crescente responsabilità fino a divenire National Key Account per l'Italia. Nel 1997 è stato chiamato a Vevey (Svizzera) per lo sviluppo del marchio Buitoni per poi rientrare in Italia e assumere l'incarico di Direttore Vendite dell'intera Divisione Food di Nestlé Italia.

Nel 2005 è diventato Country Manager di Nestlé Malta e dal 2010 oltre a coordinare la sede maltese, ha rivestito la carica di Business Executive Manager della Divisione Beverage, seguendo lo sviluppo di alcuni brand. Nel 2013 è passato in Sanpellegrino con la carica di Direttore della Business Unit Internazionale fino al 2018.

Incarichi di grande responsabilità, in una società che nel ultimo esercizio ha fatturato 895 milioni di euro e prodotto 3,7 miliardi di bottiglie. ●



Nel romanzo si punta a riscoprire il sentimento

Ambientato a Berlino, lo scrittore si cimenta con le emozioni più profonde

La miglior scenografia per il racconto era la città di Berlino

Ci può raccontare come è venuta l'idea di questo romanzo?

Ho sempre scritto per diletto, piccoli racconti e soprattutto pezzi teatrali lasciati quasi sempre nel cassetto. Il teatro è stata una forte passione per vari anni, fin quando non ho deciso di scrivere questo romanzo. Mi sono con-

vinto un po' perché gli scritti teatrali restano difficilmente fruibili dal lettore; un po' perché il romanzo consente forme espressive maggiori. La storia di C'era una notte a Berlino trova ispirazione in due opere cinematografiche (C'era una volta in America e Last Night), e soprattutto nel desiderio di raccontare in un modo un po' sui generis il tema difficilissimo e tremendo della violenza sessuale.

Senza scoprire troppo della trama, ci delinea un po' il



contenuto della storia narrata?

C'era una notte a Berlino è il racconto di quella che inizia come una fuga della protagonista, per poi tramutarsi in un vero e proprio viaggio interiore. La ragazza, appena laureata, scappa da un passato assai vicino, racchiuso nell'abitazione del fidanzato che vive a Berlino. In quella notte Sally si dirigerà prima al pronto soccorso dell'ospedale e poi alla stazione ferroviaria per far ritorno in Italia. Nel suo peregrinare incontrerà vari personaggi casuali

(tra cui un clochard, due sorelle in sala d'attesa all'ospedale, il ginecologo, una spia), che racconteranno ognuno la propria incredibile storia. Senza svelare di più, aggiungo che nel romanzo compare un giornalista, legato anch'egli alla protagonista, sebbene ad una Sally ora già adulta, divenuta pubblico ministero al tribunale di Torino

Il libro è imperniato sulla protagonista, appunto Sally. Lo definirebbe un romanzo al femminile?



Direi che lo si può definire anche in tal senso. Vi sono in effetti personaggi maschili (il giornalista e la spia, forse tra i più importanti), però è vero che la protagonista è una figura femminile, e con lei vari altri personaggi. Certo è che il punto di vista della narrazione ruota in modo spiccato sulle idee e sulle emozioni di una donna. Se si vuole, è poi un romanzo al femminile in chiave di contenuti: uno degli argomenti centrali del libro, la violenza contro le donne, ha evidenti implicazioni di genere.

Il suo lavoro ha influito, e se sì come, nella stesura del romanzo?

La risposta è certamente positiva. Sono abituato a trattare processi, e per un certo periodo della mia vita anche processi penali. Il libro non racconta di alcun processo reale cui io abbia partecipato. Si può quindi dire che è un'influenza non diretta ma indiretta: la si vede ad esempio nella descrizione di un processo che Sally conduce come pubblico ministero, o nella discussione della tesi



di laurea che vede Sally impegnata come giovane laureanda il giorno prima della sua partenza per Berlino. Poi vi è tutto il capitolo della vita di Sally divenuta pubblico ministero, raccontata dal giornalista, e che risente della mia esperienza lavorativa.

Esiste un filo conduttore o eventualmente più di uno, del racconto?

A me piace ricordarne due. Il primo è l'idea del viaggio.

Non tanto in senso geografico, cioè per luoghi. Piuttosto un viaggio per personaggi, incredibili e casuali, trovati in una notte destinata a rimanere unica nella vita di Sally. Penso al viaggio come momento di svolta radicale nella personalità della protagonista. All'inizio è la fuga da un orribile presente, ma poi diviene pian piano il cammino verso una nuova Sally. E il libro è il tentativo di dar conto passo per passo di tale evoluzione interiore.

Il secondo punto fermo è la notte. La vita della ragazza muterà per avvenimenti tutti capitati in una sola notte. Mi piace l'idea della notte come capovolgimento dell'ordinario: si è abituati a vivere di giorno, mentre la notte rappresenta piuttosto una pausa del nostro vivere quotidiano. Per Sally è l'inverso: quanto le succederà di più importante e definitivo sarà nel corso di una fredda notte d'inverno berlinese

Dove e come si può acquistare il romanzo?

Il libro è acquistabile sia in versione cartacea sia in e-book. Lo si può avere in libreria, oppure ordinandolo direttamente dal sito della casa editrice Leucotea edizioni, da dove peraltro è scaricabile gratuitamente il primo capitolo. Infine, è acquistabile tramite operatori specializzati come Amazon o Libreriauniversitaria. ●



Follow Bergamo, la pagina che piace a molti

Esperienze e competenze diverse si uniscono tra sconosciuti in un'unica passione: la fotografia

Nasce per passione la condivisione delle foto del territorio di Bergamo e provincia. Follow Bergamo, questo il nome della pagina Facebook che conta ad oggi 4.486 utenti vuole esprimersi attraverso la passione della fotografia. Un'esperienza di fotografare angoli unici o nascosti del nostro territorio e condividerli con gli altri. Sono in molti che pubblicano le loro foto sulla pagina che si è poi estesa anche su Instagram con 2.330 followers. L'idea di circa

un anno fa è venuta a tre amici che hanno la passione per la fotografia: Giuseppe segue la parte organizzativa, eventi e uscite; Veronica altri aspetti organizzativi e le public relations e Tiziana segue Instagram e contatta le persone che vogliono partecipare a Takeover, che insieme hanno dato vita al gruppo social. Appassionati di strumenti fotografici diversi, Nikon, Canon, Sony o altro, la pagina è aperta a chiunque, anche amatori che si dilettano con il proprio smartphone per fare una bella foto.



WORKSHOP FOTOGRAFICO
CORNELLO DEI TASSO

Durante questo periodo sono state organizzate delle iniziative, degli eventi con uscite fotografiche e a volte dei veri e propri contest fotografici a premi. Particolarmente interessanti sono stati quelli organizzati al Laghetto del Pertus in Valle Imagna, l'uscita in Città Alta in notturna per le luminarie di Piazza Vecchia, la visita guidata diurna con guida turistica specializzata e aperitivo al bar della Funicolare, il party "Frontemura" per la festa del gruppo Follow Bergamo con 804 ingressi "Frontemura" e l'uscita

fotografica a Monte Isola in collaborazione con la Pro-loco del luogo. Ad oggi, sono molte le idee per il futuro, oltre agli eventi già organizzati, l'obiettivo è anche quello di organizzare workshop fotografici, realizzare brevi video per i canali social e cercare nuove collaborazioni con Pro loco e attività commerciali per promuovere iniziative comuni. Inoltre, un'idea a cui i tre appassionati di fotografia tengono particolarmente, è quello di costituire un'associazione culturale, perché è chiaro che non è pre-

L'idea

Condividere la passione per la fotografia e il territorio bergamasco è l'obiettivo di Giuseppe, Veronica e Tiziana. Giuseppe Agati, è un tecnico di assistenza di carrelli elevatori della Valle Imagna di Capizzone, nato a Torino ma originariamente siciliano, pilota di droni certificato ENAC. Veronica Bolis, ha lavorato nel campo immobiliare e poi nell'assistenza edile, originaria di Filago. Tiziana Cortesi, lavora nel suo studio di commercialista a Trescore, paese in cui ha anche le sue origini.



visto nessun ritorno economico e il gruppo è aperto a tutti dando spazio alla fotografia inteso come metodo di comunicazione.

Il metodo "Takeover"

Affidare per un periodo di 10 giorni a dei fotografi sia professionisti che amatoriali che postano le foto per un certo periodo che di solito è di 10 giorni, 2 foto al giorno per dieci giorni. Durante questo periodo si possono

pubblicare in completa gestione di questi ultimi foto con hashtag concordati con gli amministratori delle pagine.

I numeri

Follow Bergamo, il gruppo fondato a ottobre 2017, raggruppa su Facebook circa 5.000 utenti (ad oggi per l'esattezza 4.486 utenti), mentre in Instagram sono già 2.330 i followers. Diverse le tipologie di utenti tra cui in prevalenza bergamaschi e turisti. ●



Un unico
referente



Tanti
settori



Un solo
obbiettivo:
il tuo

www.accurasrl.it
Via Teodoro Frizzoni, 22 Bergamo



Il Natale e la corsa ai regali: l'handmade come alternativa

Fare la scelta giusta fra emozioni e attenzioni per i nostri affetti

Il Natale, soprattutto per i bambini, significa innanzitutto una cosa: regali da trovare sotto l'albero e da scartare il 24 sera o il 25 mattina. Un'attesa che influenza anche i più grandi, che certamente hanno impacchettato e sistemato sotto l'abete qualcosa di speciale per le persone che amano, perché del resto, la magia di un dono conquista anche i cuori che hanno qualche primavera in più.

Ma quando si tratta di stupire i propri cari con sorprese

davvero originali e gradite allora le cose cambiano; ed ecco che parte la corsa alle modifiche dell'ultimo minuto o ci si precipita al centro commerciale alla disperata ricerca di quell'ultima tendenza di cui tanto si parla ma che, inevitabilmente, sarà già sold out. Se da una parte i regali di Natale è bellissimo riceverli, dall'altra quando si tratta di farli, ci si può trovare davvero in difficoltà, facendo anche attenzione a non ripeterci e a non cadere nella trappola del regalo doppiopione. Ecco allora che arriva



in soccorso l' HANDMADE! Perché? Perché un regalo fatto a mano è unico, originale, personalizzato, sostiene la creatività e le realtà locali e perché no le tradizioni; esprime al meglio la voglia di sartorialità e di una produzione che racconti un progetto, una storia: meglio se locale, della nostra terra. Dagli abiti agli accessori, dagli oggetti ai pezzi unici di arredamento; regalare handmade scalda il cuore di chi compra e dell'artigiano creatore gratificato dalla tua attenzione, e in più, ti permette di evitare di

intasarti nei grandi centri commerciali, affollati soprattutto sotto le feste e pieni di gente che vaga senza sapere cosa acquistare. Ecco qualche idea originale e semplice da realizzare, anche coinvolgendo i più piccoli:

Composizioni di tisane, té e infusi di benessere dedicati alla cura e alla bellezza del corpo. Delle idee regalo da fare in casa con la cannella, lo zenzero, i chiodi di garofano e altre spezie o ingredienti naturali che avete a disposizione in cucina o facilmente reperibili in erbo



risteria e che potrete confezionare a vostro piacere con barattolini, ampolle, scatole o sacchetti colorati. Un dono realizzato sin da tempi antichi da mamme e nonne, che non potendo investire i pochi soldi in doni costosi, si mettevano ai fornelli e preparavano dolci infusi con le erbe spontanee del territorio. Non tisane qualunque, ma miscele pensate su misura per la persona a cui volete regalarla: All'amica, al capo o alla fidanzata troppo impegnata sul lavoro o nello studio, regalate una tisana fai

da te rilassante, per esempio ai frutti di bosco, che farà dimenticare tutti gli stress! Per realizzarla avrete bisogno di 15g di mirtilli, 15g di ribes nero, 10gr ibisco, 10gr di bacche di sambuco e 10gr di menta. Mescolate tutti gli ingredienti essiccati e metteteli all'interno di una tazzina decorata, impacchettate poi il tutto e non dimenticatevi di impreziosire il tutto con fiori secchi e nastri! Chi riceverà questo regalo, potrà rilassarsi con tutto il profumo e l'aroma tipici dei dolci della tradizione natalizia lasciando



semplicemente in infusione due cucchiaini di tisana per circa 5 minuti e addolcirla con un cucchiaino di miele.

Una Candela fai da te che racchiuda tutto il profumo e il colore del vostro giardino? Basta usare i fiori del giardino per decorare e rendere uniche le vostre candele! Creare da soli candele colorate, dalle svariate forme e dai profumi inebrianti è di certo un modo per divertirsi, mettere la prova le proprie abilità manuali dando sfogo alla fantasia. **Tazza decorata** Semplice anche questa da realizzar-

si, in quanto è necessaria una tazza neutra, quindi senza alcun decoro già presente sulla superficie, dove potrai sbizzarrirti nel creare una decorazione. Ad esempio con l'impiego di pennarelli indelebili, ma solo se hai davvero il dono del disegno. Mentre più interessante sarebbe applicare sulla superficie della tazza delle immagini, anche foto, che hai precedentemente stampato su carta adesiva. Regalo da fare ad una persona che ama il tè oppure il caffè; quindi a seconda dei gusti, meglio una tazzina piuttosto che una tazza. **Liquore** Vi sembrerà banale, ma un'ottima bottiglia di liquore fatto in casa è sempre molto apprezzato. Inutile rammentarvi la continua ricerca oggi della qualità; il liquore fatto in casa che sia il classico limoncello oppure un vero amaro dopo pasto, è molto gradito. Unica cosa da curare, la bottiglia. Se riutilizzi una bottiglia che conteneva un vino oppure un liquore, mi raccomando elimina la vecchia etichetta!

Non solo regali.. la cucina tradizionale che scalda l'anima

Natale si sa, è anche gusto, e nella Bergamasca di tipicità culinarie ce ne intendiamo parecchio! La cucina bergamasca è forse la cucina di Lombardia più trascurata dalla manualistica gastronomica e viene definita "cucina povera". In realtà è ricchissima di invenzioni e di carattere, una continua sorpresa attraverso l'utilizzo di ingredienti davvero semplici: formaggi di qualità, tipici della tradizione alpina, piatti a base di selvaggina, una ricca varietà di insaccati, primi piatti gustosi e naturalmente l'immane polenta "bergamasca", nelle sue mille varianti, accompagnata con cotechini, salsicce e cacciagione e naturalmente la celeberrima "polenta e osei", polenta con uccelletti passati in padella, definita da un poeta "il cibo degli dei". Altra specialità, protagonista del periodo invernale, è la **polenta "cunsada"**, che viene fatta a fette, coperta di Taleggio e condita con burro e salvia; e i **"casonsei"**, i famosi casoncelli bergamaschi, conosciuti e apprezzati molto e non solo da noi bergamaschi. Nato come modo per utilizzare gli avanzi delle carni, il prodotto si è poi affinato con il passare degli anni, e



nell'800 i Casoncelli o Casonsèi ottennero gli onori della tavola, sia per la qualità della sfoglia che del ripieno, che si era arricchito con l'aggiunta di amaretti, uva sultanina e pera spadona. Celebrare specialmente in Valle Brembana, è **La Büseca**: Piatto di antiche tradizioni, può essere consumato come minestra o secondo piatto e lo si può accompagnare anche con polenta secondo la classica versione bergamasca. Si tratta di trippa tagliata a pezzetti, alcuni pezzi di piedino di vitello disossato con aggiunta di fagioli bianchi e pomodoro fresco. Il tutto, bagnato con del vino bianco e brodo di verdure, deve essere cotto a fuoco lento per circa 5 ore. **La Casöla** viene fatta risalire all'antica usanza di mangiare la zuppa di maiale e verze, in occasione della festa invernale di Sant' Antonio. Anche questa preparazione è molto semplice: Prendere alcune verze, pulirle e tagliarle a pezzettini. Fare un soffritto con burro, olio ed un picco di cipolla, aggiungere un poco di

concentrato di pomodoro e lasciare cuocere bene per circa un'ora, aggiungendo un poco di sale ed anche un dado. Unire poi alle verze alcuni cotechini, delle costine di maiale e continuare a fuoco lento fino alla totale cottura. **Il Parüc con la panna e il salame** è un trionfo di sapore; Il PARÜC è uno spinacio selvatico che cresce solo in montagna, una volta cibo dei mandriani in alpeggio, ora usanza purtroppo quasi in via di estinzione. Per prepararla occorre scottare il Parüc in poca acqua e unirlo al



soffritto di Burro e Cipolla, quando lo spinacio è cotto si ricopre con la panna. Dopo 5 minuti di cottura, si toglie dal fuoco e si serve ricoperto di fette di Salame possibilmente nostrano che cambierà colore; da accompagnare rigorosamente con la polenta! Non pensate che i soli dolci tipici di Bergamo siano la classica cupola di zucchero denominata "polenta e osei" o la torta Donizetti! Le ricette più amate sono in realtà le più antiche e purtroppo, ormai sconosciute alla maggior parte dei bergamaschi.

Una di queste è senz'altro la **Torta Smaiasa**; un dolce rarissimo che si può ormai gustare solo nei piccoli borghi dell'Alta Valle Brembana. Si tratta di una torta di farina di mais, uva e fichi secchi, che un tempo si cuoceva direttamente nel paiolo della polenta o in una teglia posta poi nella brace del camino! Un altro dolce antichissimo e uno spuntino tipico lombardo è **La Rüsümada (oppure Rosümada)**, molto diffusa alcuni anni fa, oggi non si consuma quasi più ed è simile ad alcune delle classiche varianti dello zabaione. Per via del suo grande potenziale energetico, era ritenuta un ricostituente utile contro le malattie da raffreddamento oppure per riprendersi dopo una sbronza in osteria. La preparazione dura circa dieci minuti e prevede l'utilizzo di uova, zucchero, caffè o vino rosso (era consumata tradizionalmente anche questa versione); molti consigliano di gustarla con dei biscotti o di berla con il pan di mistura. ●



Golosi di tutta Bergamo riunitevi: sono tornate le feste del cioccolato!

Un'anno ricco di appuntamenti con il mondo del cacao in tutte le sue sfumature

E' tornato puntuale come sempre il protagonista indiscusso delle feste invernali: Sua Maestà il cioccolato. A Bergamo poi, è ormai una vera istituzione: fondente, al latte, bianco, gianduia, con o senza nocciole, mille varianti e mille e più aromi per soddisfare tutti i palati; in città e provincia è già sfida aperta alla creazione delle pietanze più gustose ed elaborate. Scopriamo quali sono le sagre più apprezzate di sempre, mete ambite di adulti e

piccini: La prima della stagione autunnale è stata quella di Sarnico: "La Festa del Cioccolato", organizzata da Assodolciari in occasione di un lungo weekend dedicato alla dolcezza, tenutosi dal 14 al 16 Settembre in Piazza Umberto I° Nel centro storico. Una montagna di cioccolato tra degustazioni, laboratori, Showcooking, sculture e prelibatezze realizzate attraverso la nuova formula: una nuova procedura di raccolta e tostatura dei chicchi di cacao, che promette di regalarci una cioccolata più ricca di



*“Fondente, al latte, bianco, gianduia,
le mille varianti di una passione comune”*



polifenoli, antiossidanti naturali utili a prevenire malattie cardiache e tumori. Sempre durante il weekend del 15 e 16 settembre presso il Fabric Ex- Reggiani di Bergamo, si è svolta la manifestazione “Chocolab fabbrica di cioccolato”, un esclusivo appuntamento nato dall’idea di proporre a grandi e piccoli un mondo incantato, fatto di cioccolato, magia e giochi, immersi in una location davvero unica: la Ex-Reggiani, trasformandola nella vera fabbrica di cioccolato di Willy Wonka.

L’iniziativa, che durante le scorse edizioni ha accontentato più di 10mila golosi, mira ogni anno a coinvolgere tutte le fasce d’età, proponendo intrattenimenti a tema davvero originali, come le dimostrazioni di massaggi al cioccolato! A Ottobre non si è fatta attendere “Cioccolandia”, la festa del cioccolato di Ponte San Pietro. L’ottava edizione, tenutasi sabato 20 e domenica 21 ottobre, ha registrato un boom di presenze: visitatori da ogni parte della Lombardia hanno raggiunto il centro della lo-



calità per gustarsi la magia del magico mondo di Cioccolandia, con i suoi tantissimi banchi a tema, divertimenti per le famiglie e varietà di attrazioni golose e accattivanti. Da "La filiera dea cioccolato" a cura degli allievi dell'istituto "I.S.B." e dei mastri cioccolatai, alla conferenza "Cioccolato nel mondo" - racconto del cioccolato accompagnato da piccoli assaggi - ; dalla mostra mercato per le

vie del paese, ai laboratori per bambini in piazza Moiana; e ancora, "Un panino lungo un ponte" - maximerenda offerta dall'associazione "Noi commercianti di Ponte" - e il concorso fotografico "Attimi di cioccolato". Il tutto, accompagnato dalla musica e l'allegria di Paolo Cavallone e il Conte Galé, dj di RTL 102.5. Domenica 25 Novembre è poi toccato alla rassegna gastronomica più amata dai



golosi della Valle Brembana, CioccolanDossena! Volto quest' anno alla sua quarta edizione e organizzato dall' Associazione "Revival Gruppo Giovani" di Dossena in collaborazione con l' amministrazione comunale, l' evento si è tenuto lungo le vie e i borghi della località montana e, dalle ore 10 alle ore 19, ha proposto una serie di attività e dimostrazioni in un clima natalizio e dall' atmosfere

ra sempre coinvolgente. Più di quaranta bancarelle con esposizione e vendita di prodotti tipici locali e più di dieci delle migliori cioccolaterie, pasticcerie e aziende specializzate nella lavorazione e produzione di dolci, provenienti dalla Valle e non. Spazio inoltre ai mercatini di Natale, con addobbi originali e idee regalo handmade, e all' arte da mordere, con esperti pasticceri e scultori che propor-



ranno vere e proprie opere in puro cioccolato create artigianalmente; una domenica super golosa resa ancor più coinvolgente dall' intrattenimento musicale di Radio 2.0. Dulcis in fundo – questa volta in tutti i sensi – ecco che arriva la più affollata delle sagre: La settimana edizione della Festa del Cioccolato di Bergamo. L'evento organizzato a inizio anno nuovo da Confesercenti Bergamo porterà, sul Sentierone i migliori mastri pasticciere italiani.

Un appuntamento irrinunciabile, che ormai si è ritagliato un posto di primo piano tra le rassegne «dolci» organizzate lungo lo Stivale: le scorse edizioni hanno trascinato in centro decine di migliaia di visitatori, tra cui molti turisti stranieri, a conferma che gli eventi di qualità possono dare ulteriore lustro alla città di Bergamo. Anche per questa edizione, gli stand della Festa proporranno un vastissimo assortimento di prodotti freschi e artigianali,



dalle tradizionali «stecche» alla cioccolata calda, senza dimenticare creme e dolci al cacao; ce ne sarà come sempre per tutti i gusti. Ma si annuncia anche un ricchissimo contorno di eventi nche verranno comunicati sulle pagine social ufficiali durante le prime settimane di Gennaio. Certo è che, come per le scorse edizioni, il Comune di Bergamo ha già deciso di offrire il proprio supporto chiudendo, almeno per la giornata di domenica, il traffico

veicolare nelle vie del centro, per permettere ai visitatori di apprezzare l'evento in tutta tranquillità.

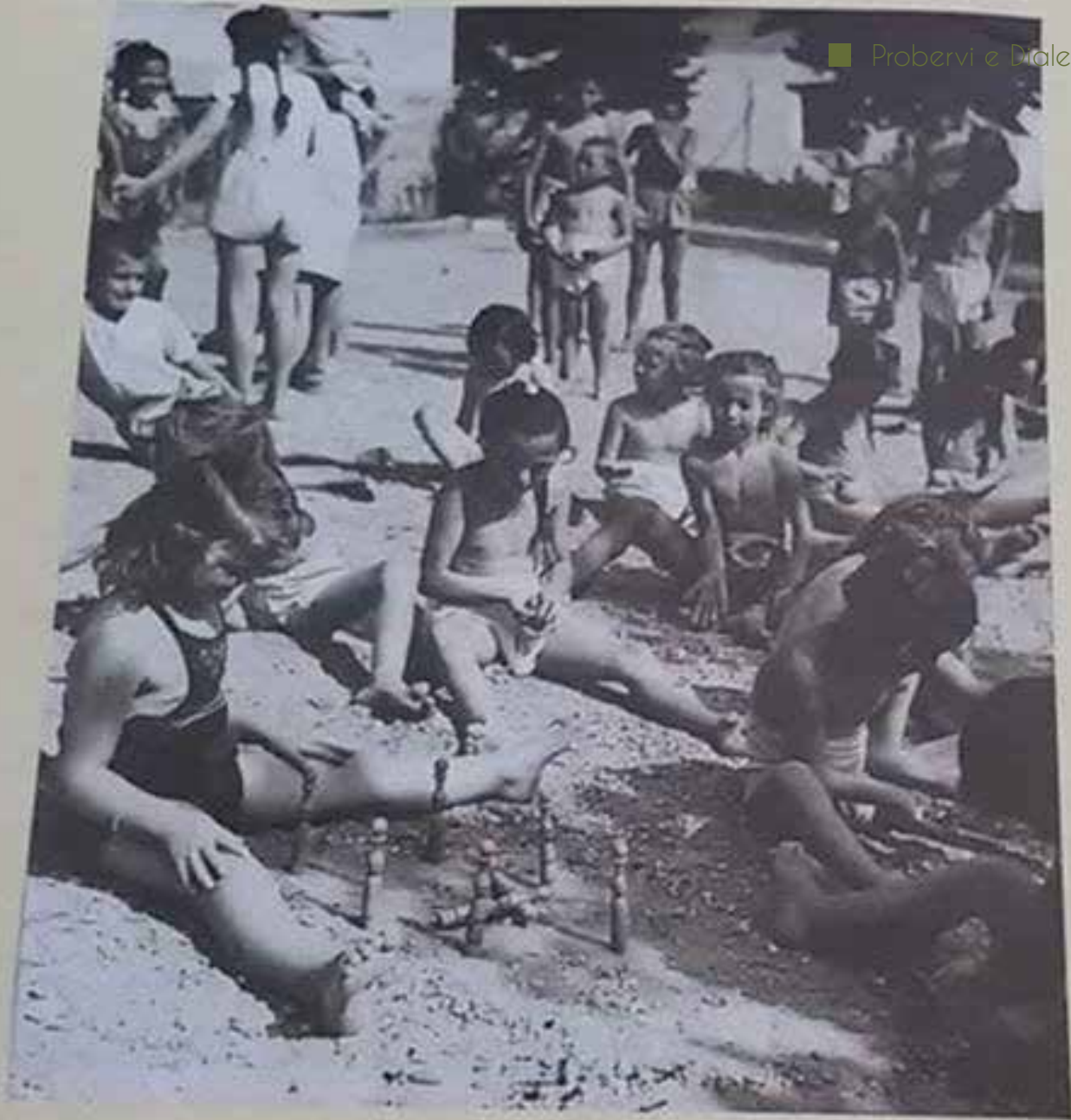
Goloso, salutare, sensuale. Con tutte queste feste c'è chi ne approfitterà per mangiarne un po' troppo, ma non rimproveratevi di non sapergli resistere. Perché, per dirlo con le parole della scrittrice Miranda Ingram: "Non pensate che il cioccolato sia un sostituto dell'amore... È l'amore un sostituto del cioccolato". ●

“I CàlendareBergamasch”: 12 mesi di storia, tradizioni e antichi proverbi

Un progetto che sa mettere
in mostra passato e presente
e gli usi e i costumi di un
tempo

A quattro anni dalla nascita, il progetto del gruppo “I CàlendareBergamasch” conta ad oggi un numero sempre più incisivo di sostenitori e collaborazioni; obiettivo comune è quello di fornire un sostegno concreto al Centro di Cure Palliative di Borgo Palazzo a Bergamo e sensibilizzare, specialmente le nuove generazioni, alla tutela del dialetto bergamasco, parlata che se non adeguatamente tutelata pare destinata alla progressiva scomparsa. Nato grazie

alla complicità di un gruppo di amici legati dalla passione comune verso il dialetto e le tradizioni, incontratisi per la prima volta tramite social, i 12 mesi del calendario in vernacolo si compongono di fotografie storiche, alcune risalenti addirittura agli inizi del 1900, volte a mettere in mostra le differenze del paese tra il passato e il presente, gli usi e i costumi di una volta, le tradizioni più antiche ed amate all'interno delle piccole comunità bergamasche. Il tutto accompagnato da tanti detti, proverbi e consigli in



AGÓST

dialetto – seguiti da traduzione in italiano - raccolti dagli abitanti più anziani; un vero e proprio patrimonio fotografico e testuale da proteggere e conservare. “Sin dalle origini del progetto abbiamo deciso di perseguire un duplice obbiettivo: far riscoprire il dialetto bergamasco e le tradizioni di una cultura rurale tipicamente bergamasca e sostenere l’operato del Centro di Cure Palliative di Bergamo, devolvendo parte del ricavato all’ associazione “cura palliative” per l’hospice e l’assistenza domiciliare,

alla quale nelle precedenti edizioni, sono stati destinati contributi per assumere personale medico qualificato” - Spiega Graziella Palazzi, membro del gruppo “I CàlendarBergamasch”. “L’ impegno nel contribuire, seppur nel nostro piccolo, al sostegno del servizio del Centro di cure è testimonianza di un profondo rispetto verso la vita, in tutte le sue fasi, soprattutto nei confronti di tutti coloro che soffrono” - Prosegue Graziella - “Auspichiamo di poter continuare a donare un po’ di sollievo alle loro sof-



ferenze e di sensibilizzare e spronare sempre più gente a fare lo stesso". Graziella spiega come l'almanacco in vernacolo sia frutto di una paziente ricerca iconografica realizzata da parte dell'intero gruppo, supportato anche da molti altri volontari che si impegnano nella distribuzione del prodotto. In seguito alla terza edizione, dedicata a "i zoch d'ona òlta" - il cui calendario è stato arricchito da

fotografie antiche di bimbi alle prese con il tiro alla fune, i cerchi e cavalli a dondolo in legno - in occasione del 2019 il gruppo dedicherà il calendario in vernacolo a "i stài d'ona òlta" (in italiano "i cortili di una volta" luoghi di gioco, lavoro e spazi di condivisione della vita familiare). Per informazioni e per prenotare il proprio calendario: teà 342 5282178 o 331 5339186. ●



Glamour Café

Via Don Luigi Palazzolo 76
BERGAMO
035 210189





Maschere e Mamuthones si incontrano in un appuntamento unico

Ricorre il 17 gennaio la festa di Sant'Antonio del Fuoco, occasione per incontrarli

Cosa hanno in comune le mascherate di Dossena e i riti del carnevale di Mamoiada? Dimenticate le classiche maschere, i carri e i travestimenti da supereoi; il Carnevale in Sardegna è fatto di riti e tradizioni antiche ricche di suggestioni, un filo invisibile fatto di usi e costumi ancestrali che si collega a quelli delle mascherate autoctone. A promuovere l'incontro tra due mondi apparentemente così diversi è un progetto che mira ad un unico obiettivo:

preservare le tradizioni locali, e in particolare, quelle delle mascherate. Tutto nasce dal progetto "Il dialetto bergamasco e le maschere del Carnevale di Dossena" lanciato dal Comune di Dossena e approvato dalla Regione Lombardia lo scorso 10 Luglio. Un'iniziativa che mira alla valorizzazione delle tradizioni locali della località e alla loro conservazione. Le maschere, specialmente a Dossena, sono da secoli considerate importante elemento identitario, un vero patrimonio immateriale del territorio ed un



“Vestiti di pelli di pecora, indossano una maschera nera di legno d’ontano o pero selvatico”



prezioso strumento di salvaguardia dell'identità culturale e della lingua lombarda. Per questo motivo, durante gli ultimi mesi, il Comune ha deciso di strutturare un progetto che potesse non solo garantire la preservazione della tradizione delle mascherate ma anche valorizzarla e diffonderla, anche promuovendo speciali incontri con altre realtà italiane da sempre celebri per la loro tradizione teatrale, sotto alcuni aspetti simile a quella vallare; prime tra tutte la Sardegna e la Basilicata. In seguito ad

una ricerca approfondita a partire dai materiali disponibili, il parziale censimento delle maschere, dei costumi di scena e dei materiali utilizzati durante le antiche rappresentazioni, il volo per Olbia non si è fatto attendere. “Le maschere tradizionali del Carnevale di Mamoiada, località della Baggia, nel cuore della Sardegna, sono principalmente i Mamuthones, vestiti di pelli di pecora, indossano una maschera nera di legno d’ontano o pero selvatico, e sulla schiena portano appunto “sa carriga”,



campanacci dal peso di circa 30 kg; e gli Issohadores, che indossano una camicia di lino, una giubba rossa, calzoncini bianchi e alcuni portano una maschera antropomorfa bianca. Queste particolari maschere fanno la loro prima apparizione il 17 gennaio di ogni anno, in occasione della festa di Sant'Antonio del Fuoco e poi continuano a danzare ed allietare i partecipanti per tutta la durata del Carnevale" - Spiega Walter Balicco, assessore al turismo

del Comune di Dossena - "In Sardegna, così come in Valle Brembana, il Carnevale è un rito suggestivo, diverso da zona a zona, ricco di rimandi al mito e alla tradizione agricola dell'isola. "La comunità di Mamoiada ci ha accolto con entusiasmo" - Prosegue Walter Balicco - "Il viaggio è stata una straordinaria e illuminante occasione per mettere in evidenza il valore del fenomeno storico di queste tradizioni e rafforzare il radicamento delle nuove gene-



razioni; abbiamo portato le nostre tradizioni e in cambio abbiamo acquisito nuove conoscenze sul Carnevale sardo; non vediamo l'ora di poter organizzare a breve nuovi scambi culturali". Alla progettazione, attiva già dal mese di Marzo, si è recentemente affiancato anche il coordinamento delle iniziative e dei soggetti e la ricerca concreta, che verrà ultimata entro Novembre. In merito al resto del progetto, Maurizio Forchini, responsabile del suo coordi-



namento, puntualizza: "Da questa iniziativa auspichiamo di ottenere un importante risultato quale la realizzazione e la pubblicazione di una prima e unica ricerca ben strutturata, volta ad approfondire il fenomeno delle maschere di Dossena; uno studio che permetterà di attirare l'attenzione di studiosi, amanti delle lingue dialettali e delle rappresentazioni in dialetto, creare e rafforzare legami esterni attraverso altri scambi tra regioni, incrementare il turismo e, infine, coinvolgere le scuole e le nuove generazioni". "Nelle scorse settimane abbiamo raggiunto Mamoiada, in Sardegna, al fine di portare avanti nuovi e importanti progetti di sviluppo territoriale che puntino a creare occupazione e studiare esempi di valorizzazione delle nostre tradizioni come le Maschere del nostro Carnevale" - Commenta il sindaco di Dossena Fabio Bonzi - "Un grazie sincero a Regione Lombardia che attraverso la D.g. Cultura ha finanziato al Comune di Dossena il progetto " Il dialetto bergamasco attraverso le maschere del carnevale di Dossena; attraverso questo finanziamento potremo valorizzare a pieno una delle nostra tradizione locale più importanti, e ora, torniamo al lavoro!". ●

L'Accademia Carrara e il suo patrimonio artistico culturale

Riportata recentemente al suo antico splendore, è una tappa fondamentale da fare in città

Dei suoi cinque musei civici - archeologico, scienze naturali con la sezione etnografica, orto botanico e le due pinacoteche - l'Accademia Carrara è sicuramente il più incredibile! Chiusa per quasi sette anni (dalla fine del 2007 all'aprile del 2015), riaperta di gran carriera in tempo per Expo e poi sempre più protagonista della vita culturale cittadina, tra nomina e rinomina del suo direttore, allestimenti e riallestimenti parziali per rinfrescare e dare vigore alle sin-

gole sale, si compone di 28 spazi espositivi divisi su due piani ed una porzione di barchessa occidentale.

Un museo che vanta un patrimonio di quasi 7000 pezzi, tra dipinti, cornici, sculture, alto e basso rilievi, arredi, suppellettili e tanto altro ancora di inimmaginabile: il tutto giunto per la conservazione, lo studio, la diffusione e la conoscenza di una parte anche della nostra storia, che si differenzia da quella di molte altre città per il fenomeno del collezionismo privato. Un vanto, questo, che



rende omaggio a tutte quelle famiglie nobili e borghesi o a quei cultori d'arte che ad un certo punto della loro esistenza hanno compreso che era meglio condividere piuttosto che disperdere. Un patrimonio privato, quindi, che a partire dalla fine del Settecento diventa pubblico e che si arricchisce sempre più, fino ad annoverare ben 200 collezionisti privati, non sempre orobici, e che fa invidia anche a grandi musei di calibro internazionale: basti solo considerare i dipinti di Giovanni Battista Moroni e di

Fra' Galgario, i due più grandi ritrattisti rispettivamente del XVI e del XVIII secolo lombardo, iniziatori e proseguitori di quella filosofia della realtà che è di matrice esclusivamente lombarda, presa a modello da molte alte realtà museali e intensamente studiata dalla critica d'arte. L'edificio neoclassico, opera dell'architetto Simone Elia (Ranica, BG 1775 ca. - 1827 ca.), riesce ad esporre quasi 700 opere, circa 1/10 del patrimonio totale, allestite sulle pareti di 28 ambienti: 13 al primo piano - dedicate alla

storia dell'arte dal XIV e XV secolo con un focus regionale al Rinascimento - e 15 al secondo piano, che in carrellata continua trasportano dal pieno Cinquecento alla fine dell'Ottocento. Entrare in questa pinacoteca dal sapore ancora quasi squisitamente privato significa partecipare a lezioni, anzi ad un vero e proprio corso completo di storia dell'arte, dato che il nuovo allestimento ha privilegiato il parametro cronologico e anche regionale, limitatamente al primo piano, ovvero si è ritenuto di offrire un percorso per secoli e scandito per scuole: da quella lombarda a quella veneta, a cui noi bergamaschi siamo debitori, fino alle scuole tosco-umbro e marchigiane, con un affondo preciso sul tardo gotico e sul Rinascimento bergamasco e veneziano, per approdare al Barocco e al Rococò europeo e concludere con il Neoclassicismo, scandito per temi e generi: ritratto, pittura di storia, paesaggio. Il testimone poi passa squisitamente alle tre collezioni GAMeC - Manzù, Spajani, Stucchi - poste dirimpetto l'edificio, dalla parte opposta della piazza dedicata al fondatore e primo collezionista della pinacoteca, il conte Giacomo Carrara (Bergamo, 1714 - 1796), quale naturale prosecuzione del percorso espositivo e invio all'utente grazie alla convenzione stipulata tra le due realtà museali.

I capolavori dichiarati sono circa un centinaio, come snocciola anche la guida cartonata, ma la pinacoteca è tutta un gioiello soprattutto perché direttamente connessa con le storie della città e delle sue famiglie: infatti, si passa dai maestri formati in laguna presso la bottega di Giovanni Bellini (Venezia, 1433 ca. - 1516), tra i vari, che rientrati si misero al servizio di nobili e mercanti bergamaschi (Previtali, Cariani) o che rimasti a Venezia fecero fortuna (Santacroce, Palma) fino all'arrivo in città del "genio inquieto del Rinascimento", Lorenzo Lotto (Venezia, 1480ca. - Loreto, AN 1577), a cui il museo tributa quasi un'intera sala e continui riferimenti nei pannelli didascalici delle sale a seguire, per poi proseguire con le connessioni storiche e artistiche veneziane che interessano tutto il corso del XVI e XVII secolo. Un'intera sala, che farebbe gola ad una Gemaldegalerie di Berlino o ad una National di Londra, è tutta dedicata ai ritratti di



Giovanni Battista Moroni (Albino, BG 1525 ca. - 1578), mentre lo stesso a Fra' Galgario (Bergamo, 1655 - 1743) e ai volti ormai unti e smunti della nobiltà bergamasca di fine Ancien Regime. Largo spazio anche ai nordici, sia al primo che al secondo piano, con la pittura fiamminga e olandese oltre che tedesca, per poi perdersi nei languori lagunari dei vedutisti Canaletto, Bellotto e Guardi, contrapposti alle forti nature morte con strumenti musicali



di Evaristo Baschenis (Bergamo, 1617-1677), l'ultimo artista della gloriosa genealogia dei frescantì della Valle d'Averara. E' poi il turno di Andrea Fantoni (Rovetta, BG 1659 - Bergamo 1734) e della sua bottega, dei maestri settecenteschi e infine degli allievi della scuola di pittura dell'Accademia Carrara, messi a confronto con il gusto romantico e neoclassico italiano. Non mancano, dunque, tutti i generi pittorici che contempla la storia dell'ar-

te - arte sacra, ritratto, veduta, paesaggio, storia, natura morta - anche se su tutti vince quello ritrattistico, dato che la nostra città, non avendo mai avuto una signoria che la guidasse, si è sempre dovuta annettere a stati vicini, più o meno spontaneamente, e questo ha comportato la creazione di una élite familiare che si è esibita nelle proprie dimore con gallerie private di ritratti, in parte confluiti nella nostra pinacoteca. ●



Via Longuelo 264,24129 Bergamo
www.aicollidibergamogolf.it
info@aicollidibergamogolf.it
Tel. 0039035250033

Percorso: 9 buche
Giorno di chiusura: lunedì non festivo
Aperto tutto l'anno



Il percorso, adagiato ai piedi dei caratteristici Colli di Bergamo, gode di una posizione favorevole in quanto è uno tra i pochissimi campi in Italia ubicati all'interno della città: dista infatti 5 minuti dal centro cittadino.

Meta ideale sia per chi si vuole avvicinare a questo bellissimo sport, sia per tutti gli appassionati che, volendo dedicare più tempo al golf, possono raggiungere facilmente il circolo durante le pause lavorative e di studio.

Il percorso, costituito da 3 par 4 e 6 par 3, è decisamente delicato in quanto disseminato da ostacoli e fuori limite posti in posizione strategica che mettono a dura prova anche il giocatore più esperto.

Il campo dista pochi minuti dall'aeroporto Milano Orio al Serio e dal casello autostradale di Bergamo.



LE STORIE DI BOTTICELLI



Dal 12 ottobre a fine gennaio 2019 sarà possibile visitare in Accademia Carrara il focus espositivo "Le storie di Botticelli", che la Fondazione dell'Accademia Carrara di Bergamo ha realizzato coinvolgendo un'equipe di storici dell'arte di calibro nazionale. Non una mostra, dunque, ma un focus ovvero la condivisione degli ultimi esiti della ricerca dedicata alla tarda maturità del maestro fiorentino ed alla sua contestuale produzione, celebrato nel mondo per le sue Primavera e Nascita di Venere.

Un'esposizione "piccola ma preziosa", citando le parole dei curatori, che pone al centro i tre dipinti della Carrara - Ritratto di Giuliano de' Medici, Viridolorum, Virginia romana - in dialogo con altre opere in prestito e provenienti da Firenze, Novara, Prato e da Boston, per un museo, il nostro, che, ricordiamolo, dopo il Poldi Pezzoli è il secondo in Lombardia che vanta un così alto numero di opere del pittore: quel "Battigello" (all'anagrafe Sandro Flipepi) figlio di un conciatore di pelli e fratello di un

orafo (da cui probabilmente il termine alla base del soprannome), che visse a Firenze tra il 1445 e il 1510 e che fu principalmente al servizio della famiglia Medici e di quella dei Vespucci, così come della corte papale, impegnato nella decorazione della Cappella Sistina prima dell'avvento vulcanico di Michelangelo. Dopo Raffaello lo scorso inverno negli spazi GAMeC, ecco per questo Botticelli e per il prossimo si spera sia il turno di Andrea Mantegna, che dovrebbe essere il protagonista di una corposa mostra allestita nella nuova barchessa di destra dell'edificio neoclassico, in occasione del recente ritrovamento di una sua opera nei depositi della nostra pinacoteca. Che dire, dunque, se non che questa nuova azione comporterà la conclusione di un'operazione importante per la nostra realtà cittadina, dato che la tripletta d'eccezione - Raffaello, Botticelli, Mantegna - è stata pensata sin dalla sua genesi proprio per valorizzare il patrimonio permanente della nostra pinacoteca, come era negli intendi della sua direzione.



Wine2wine: il focus sulla promozione del vino

La qualità delle nostre uve permette di produrre vini di eccellenza che ci invidiano in tutto il mondo

Lo spazio dell'Auditorium Verdi PalaExpo è stato sede di un confronto con il Ministro delle politiche agricole alimentari forestali e del turismo insieme ai presidenti di Federvini, FIVi e Unione Italiana Vini sulla promozione alla luce dei dati 2018 dell'Osservatorio Vinality-Nomisma Wine Monitor. "Export all'italiana: tutti per uno e nessuno per tutti - Le stime export sull'annata, i programmi e la vision su una promozione del made in Italy che deve superare

i campanili" è stato l'appuntamento istituzionale di wine2wine 2018 alla presenza del Ministro delle politiche agricole alimentari forestali e del turismo, Gian Marco Centinaio. Un confronto che vede la partecipazione dei presidenti di Federvini, FIVi e Unione Italiana Vini, partner con Federdoc dell'evento, ed è preceduto dalla presentazione delle stime dell'Osservatorio Vinality-Nomisma Wine Monitor sull'export vinicolo 2018. Giunto alla sua 5ª edizione wine2wine (Veronafiore 26/27 novembre www.wine2wine.it).



wine2wine.com), la piattaforma di Veronafiere-Vinitaly per il business, l'aggiornamento e la formazione professionale della community internazionale del vino, propone molte novità nel format dedicato in media ogni anno a 1.500 professionisti della filiera: dai seminari-sprint (30 minuti) a cui si aggiungono 15 minuti di domande e risposte, ai laboratori pratici 'wine2winelab', agli speeddating per incontri b2b fino ai networking', cioè intermezzi di 15 minuti tra le diverse sessioni per comunicazioni e scam-

bio di opinioni. Circa 60 gli incontri previsti e oltre 100 gli esperti nazionali e internazionali che intervengono al forum per dare un contributo di idee e conoscenze. Tra questi, oltre alle presenze già confermate dei principali imprenditori italiani del settore (come Carlo Franchetti, Tim Banks, direttore vendite e marketing di Ornellaia, Valentina Argiolas, Matteo Lunelli, Piero Mastroberardino, Ettore Nicoletto, Josè Rallo, Andrea Sartori, Alberto Tascia d'Almerita), anche personalità a vario titolo centrali

Gli enti e le associazioni

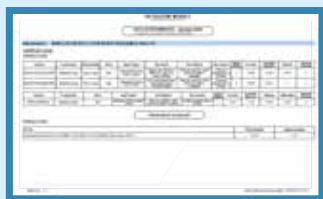
Partner istituzionali di wine2wine sono Agenzia ICE, UIV, Federvini, Federdoc, Agivi, FiVi, Movimento Turismo del Vino, Associazione nazionale Le Donne del Vino



nel mondo del vino: la Ceo di Krug Champagne e presidente degli Lvmh Estates&Wines, Margareth Henriquez; la top influencer cinese, ShenghanWhang (in arte Lady Penguin); la super-consulente globale e Master of Wine LynneSherriff, l'esperto di tecnologie applicate in ambito media e comunicazione, oltre che già country manager di Yahoo, Lorenzo Montagna e Marino Braccu general manager a Otto e Mezzo-Bombana di Hong Kong. Attesa inoltre anche la winewriter di Wine Spectator, Alison

Napjus, per svelare ai produttori i criteri di selezione dei vini della principale guida enologica al mondo. Sotto la lente anche gli inediti approfondimenti dedicati ai mercati del futuro, come i Paesi considerati emergenti in Africa, Est Europa, Sud America e i nuovi asiatici, che sull'onda del Dragone si stanno avvicinando con sempre maggior decisione al vino.

L'Italia con i suoi prodotti Dop, i Gp, Doc, Docg, sono un settore fondamentale dell'economia. ●



Ctrl Risk

Migliorare le condizioni bancarie, l'accesso al credito e tutelare i crediti concessi è importante per la tua azienda?



CTRL RISK

Il modo più semplice e veloce per ottenere un'analisi approfondita della Centrale Rischi di Banca d'Italia.

Il franchising, modello americano che funziona in Italia

La Lombardia guida il fatturato totale nazionale con 4,6 miliardi di euro e 8.523 punti vendita

Con oltre 8.500 negozi, ossia il 16,5% del totale, il franchising in Lombardia produce un quinto del fatturato totale in Italia, ossia poco più di 4,6 miliardi di euro su un totale di 24,5 miliardi. Parliamo di 38 mila addetti, con punte nella grande distribuzione food, che ne conta il 21,9%, seguita dalla ristorazione (21%), settori che da soli contano un giro d'affari di quasi 2 miliardi.

“Abbiamo lavorato e continuiamo a farlo – ha detto l’as-

sessore allo Sviluppo Economico, Alessandro Mattinzoli- per facilitare l’integrazione fra gli operatori del franchising e quelli indipendenti. Anche così infatti si crea quella rigenerazione urbana delle aree a vocazione commerciale, fondamentale per ridare vitalità e sicurezza ai nostri quartieri. Attraverso il franchising si facilita una crescita rapida di nuovi brand e delle micro e piccole-medie imprese. La Lombardia si conferma come modello anche in questo settore”.



Un settore in crescita, con la Lombardia a trainare

Secondo i dati del Rapporto Assofranchising 2018, nel 2017 le 929 insegne attive in Italia crescono in termini di punti vendita in franchising su tutto il territorio nazionale (+1,9%) arrivando a quota 51.671.

Dopo la Lombardia con 8.523 punti vendita, troviamo il Lazio con 5.915 imprese, seguita da Piemonte (4.361), Campania (3.755), Sicilia (4.455), Veneto (3.565), Puglia (3.526), Emilia Romagna (3.192), Toscana (2.741),

Calabria (1.924), Sardegna (1.727), Liguria (1.494), Marche (1.442), Abruzzo (1.278), Friuli Venezia Giulia (977), Umbria (947), Trentino Alto Adige (643), Basilicata (571), Molise (424), Valle d'Aosta (210).

Il giro d'affari si attese ad oltre 24,5 miliardi di € (+2,6%). Aprire in franchising significa inoltre aumentare anche l'occupazione. Gli addetti impiegati nel sistema sono infatti 199.260, in crescita del +2,0% rispetto alla passata rilevazione.



FRANCHISING

Altro dato interessante è quello dei Master delle insegne straniere che scelgono l'Italia per lo sviluppo della propria rete affidando il proprio business a manager, imprese e personale italiano (+16,4%). Aumentano poi in modo significativo i punti vendita di insegne italiane all'estero segnando addirittura un +28,1%. A livello regionale, la Lombardia si conferma anche l'area in cui sono presenti più insegne (256), seguita dal Lazio (104) e dalla Campania (89).

Il franchising cresce ancora

Nel primo semestre del 2018 il settore ha segnato un +0,7% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente e i settori trainanti sono food and beverage (bar, gastronomia, pasticcerie, pizzerie, gelaterie, yogurterie, birrerie, ristoranti, locali a tema ed altro); abbigliamento e accessori per uomo, donna e bambino (intimo, scarpe, borse, occhialeria, pelletteria, bigiotteria ed altro); servizi (agenzie immobiliari, viaggi e turismo, estetica, palestre,



parrucchieri ed altro).

I consumi sono in ripresa

Stando ad una ricerca del Centro studi "Salone del franchising" realizzata nel proprio canale di negozi, che si conferma uno dei prediletti degli italiani, la ripresa dei consumi delle famiglie, registrata nel 2017, potrebbe consolidarsi nel 2018, come già dimostra l'aumento della spesa alimentare emerso nei primi mesi. Le catene

in franchising sono predilette dal 36% dei consumatori, quindi da 1 consumatore su 3 soprattutto in virtù della percezione di una maggior tutela e controllo sulla qualità dei prodotti (51%); perché l'insegna conosciuta garantisce una maggiore affidabilità (26%); perché il livello di servizio e di confort ambientale è maggiore, specie per le piccole catene (23%); perché i prezzi sono fissi di default (22%). ●



Crisi d'impresa ai raggi X, l'incontro con i massimi esperti italiani

Risanamento e controllo aziendale per prevenire le crisi aziendali

In Lombardia nel 1° semestre del 2018 sono state colpite dalla crisi 325 aziende, il 7% bergamasche. A Bergamo, venerdì 23 novembre, si affronta la nuova riforma sulle crisi aziendali, gli indicatori per prevenirle e l'importanza della diagnosi precoce. Urgente un cambiamento operativo e culturale. Continuità, allerta, prevenzione. Sono queste le parole chiave che regolano la nuova normativa sulla crisi d'impresa. Durante l'incontro che si è svolto

all'Università degli studi di Bergamo, con l'A.P.R.I. – Associazione professionisti risanamento imprese – si è discusso con commercialisti e imprese in occasione del Congresso, organizzato in occasione dei 10 anni di attività. Quello delle crisi aziendali, come noto, è un tema particolarmente attuale e diffuso. I tavoli di crisi aperti presso il Mise, al 30 giugno 2018, erano 144 con il coinvolgimento di 189 mila lavoratori (fonte: il sole 24 ore) Numeri importanti ma nettamente inferiori rispetto alle



crisi realmente presenti in Italia: in Lombardia nel 1° semestre del 2018 risultano colpite dalla crisi 325 aziende con 8448 lavoratori. I territori maggiormente coinvolti nel semestre sono quelli di Milano (39,49%), Brianza (19,63%), Varese (7,62%) e Bergamo (7,03%) (fonte: Cisl Lombardia). Il legislatore, nel riformare la normativa, ha quindi ritenuto fondamentale favorire la precoce emersione delle crisi attraverso l'introduzione degli istituti d'allerta con l'adozione di indicatori che consentano di

misurare difficoltà di natura reddituale, finanziaria e patrimoniale dell'azienda in relazione alle dimensioni e alle tipologie di attività svolte. A questi saranno affiancati ulteriori indici che il Consiglio Nazionale dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili, con cadenza almeno triennale, individuerà sulla base della tipologia delle attività economiche svolte. L'incontro "Professionisti e imprese: evoluzioni e scenari, anche alla luce della riforma concorsuale", è stato patrocinato dall'ODCEC Bergamo. ● ■

Manovra fiscale: cruciale la fiducia degli investitori nel sistema paese

In parte condivisa, in altre discutibile, l'importante è contribuire al miglioramento dello Stato

I dottori commercialisti ed esperti contabili di Bergamo, riuniti in Assemblea Generale, avvertono: «È importante mantenere in equilibrio le misure per la crescita e il rispetto delle regole della finanza». E sulla fatturazione elettronica in arrivo, assicurano: «Nonostante le problematiche dello strumento, siamo pronti. Ancora una volta è fondamentale il nostro ruolo di ponte tra cittadini e fisco».

«La manovra finanziaria 2019 dovrebbe determinare,

nelle valutazioni ufficiali, uno stimolo all'economia. L'effettiva intensità degli effetti dipenderà dal disegno, dalla tempistica e dalle modalità di attuazione delle misure. L'efficacia delle politiche di bilancio nel sostenere l'economia dipenderà anche dal mantenimento della fiducia dei risparmiatori e degli investitori nei confronti del percorso di risanamento delle finanze pubbliche». Simona Bonomelli, presidente dell'**Ordine dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili** ha aperto così l'Assemblea Ge-



“L’effettiva intensità degli effetti dipenderà dal disegno, dalla tempistica e dalle modalità di attuazione delle misure”



nerale della categoria convocata per l’approvazione del bilancio preventivo per l’anno 2019. Tante le preoccupazioni espresse dalla presidente per un Paese che mostra **«segnali di ripresa più deboli»** rispetto alle altre tre grandi economie europee: Germania, Francia e Spagna. Gli investimenti crescono in misura minore, il divario nella digitalizzazione è evidente ed è lenta la crescita occupazionale. Non solo, i mercati finanziari italiani sono interessati da forti tensioni, connesse con l’incertezza degli

investitori sull’orientamento delle politiche economiche e finanziarie. Inoltre, non si può dimenticare l’allarme contenuto nell’indagine macroeconomica condotta dal Cer per Confesercenti secondo la quale, dal lato dei consumi, **la stima per il 2018 è di un aumento solo dell’1%** registrando così la minore crescita dal 2014 e risultando inferiore all’1,4% auspicato dal Documento di Economia e Finanza del Governo.

«Sul nostro Paese pesano i difetti strutturali dell’econo



■ mia, quali l'eccesso di pressione fiscale e burocrazia, le carenze logistiche e l'incertezza del diritto. Pertanto, è sempre più necessario realizzare un equilibrio tra le misure per la crescita economica e il rispetto delle regole della finanza. – ha sottolineato la **presidente dell'Ordine, Simona Bonomelli** – Ed è altresì cogente l'equilibrio nelle politiche di bilancio e una visione di medio – lungo periodo nelle manovre proposte ai cittadini, nel rispetto

del tessuto sociale del nostro Paese». In questo contesto, spiccano i nuovi adempimenti per il fisco, come la **fatturazione elettronica** tra privati. Uno strumento su cui i commercialisti hanno avanzato da subito diverse perplessità - rispetto ad esempio alla segretezza dei dati -, ma che oggi, auspicando una tempestiva risoluzione delle problematiche esistenti, sono preparati a gestire, dimostrandosi ancora una volta interlocutori attivi e pre-



parati con un ruolo centrale e fondamentale nel rapporto tra il cittadino e il Fisco. Anche per questo, l'Ordine continuerà a investire nella **formazione professionale** dando la possibilità agli iscritti di partecipare a specifici corsi di specializzazione per rispondere in maniera sempre più efficace alle esigenze delle imprese. Proseguirà quindi anche l'attività della Scuola di Alta Formazione SAF che ha organizzato corsi in Finanza Aziendale, Diritto del

lavoro e Amministrazione del Personale, Diritto, fiscalità e rapporti internazionali, Crisi d'impresa, Consulenza al Family Business – Governance e revisione legale dei conti per le PMI (I nuovi principi di revisione IAS Italia). Continua a crescere, infine, la dimensione all'Ordine che ora conta **1722 professionisti iscritti**, una realtà fondamentale per il territorio che è ricco di imprese ed economicamente importante. ●

Facciamo risparmio energetico sul "Serio"

Oggi più che mai è fondamentale ridurre il consumo di combustibili fossili per risparmiare e abbattere le emissioni nocive nell'aria

Il gioco di parole è d'obbligo per sottolineare la provenienza di un team che ha la sede operativa a Pedrengo sulle sponde del fiume orobico e per evidenziare gli straordinari risultati che ha conseguito nel settore del "Risparmio Energetico" negli impianti di riscaldamento domestici e centralizzati. È un periodo storico in cui siamo tutti più sensibili alla ricerca di soluzioni concrete per ridurre i consumi di energia e soprattutto per diminuire le emis-

sioni di sostanze dannose all'ambiente cercando di garantire un futuro sereno ai nostri figli.

Eless Nord Srl è una start up innovativa nata nel 2016 per dare corpo con un nuovo "marchio" ad un progetto iniziato nel 2010 con l'intento di ricercare "qualcosa di concreto" che potesse generare del risparmio energetico tangibile, che fosse realizzabile e accessibile alle tasche degli utenti. Purtroppo buona parte delle proposte innovative nel risparmio energetico risultano poi accantonate per la

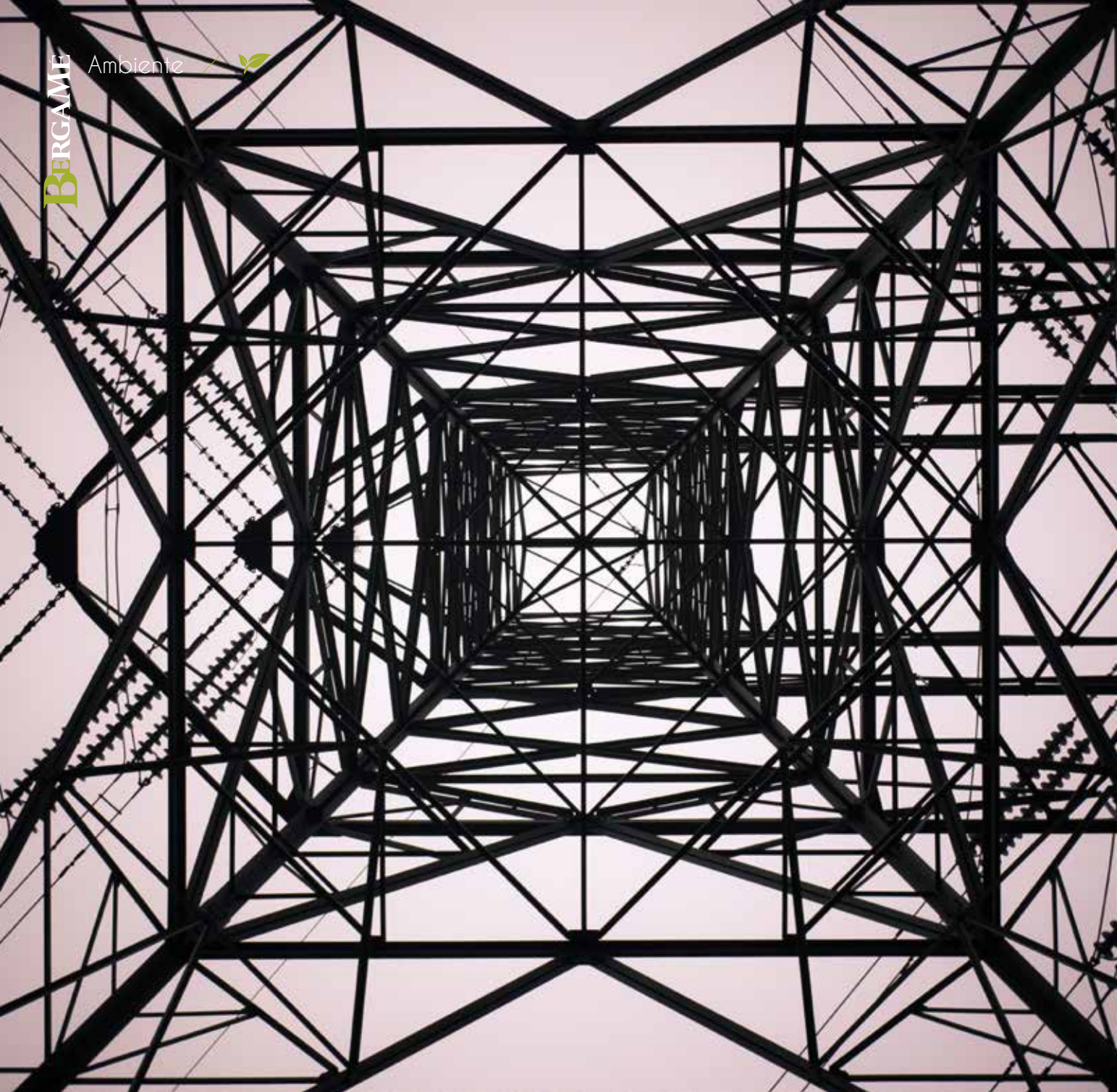


*“Una soluzione tecnologica
e innovativa che contribuisce all’ambiente
e va nella direzione giusta”*



loro difficile diffusione pratica o per l’elevato costo di realizzazione, Eless invece è stato applicato con successo su oltre 100 impianti negli ultimi 2 anni riscontrando un risultato medio che va da un minimo del 20% ad un ragguardevole 40% di risparmio con conseguenti riduzione di emissioni nell’aria. Fabrizio Minisini, amministratore e responsabile tecnico, ci spiega che Eless è un sistema di termo regolazione, o meglio di termo gestione degli impianti di riscaldamento e acqua calda sanitaria che

basa il suo funzionamento sull’applicazione pratica di alcuni fenomeni della fisica alla termo idraulica ma con una metodologia innovativa protetta da un Brevetto riconosciuto a livello internazionale di proprietà dell’azienda stessa. Di fronte a tali risultati conseguiti in un settore già tecnologicamente avanzato lo stupore è tanto ma anche un pizzico di diffidenza si affaccia. Il responsabile commerciale Norberto Marchi sorride rispondendo che è normale e che è abituato a queste reazioni ma sen-



za dilungarsi troppo ci spiega che la tecnologia viaggia talmente velocemente da permettere di ottenere risultati che sino a pochi anni fa potevano risultare impossibili e che spesso proprio la scarsa conoscenza degli argomenti trattati è la prima causa della diffidenza verso soluzioni innovative reali e tangibili. Ci spiega inoltre che le % di risparmio esposte non sono realizzate in laboratorio ma sono verificabili sugli impianti in funzione tra Lombardia e Valle d'Aosta a cui Eless è particolarmente lega-

ta perché è lì che ha potuto sperimentare e verificare al meglio le straordinarie potenzialità del "Sistema Eless". Proprio la certezza di tali risultati e la volontà di rendere Eless un prodotto fruibile a tutti ha spinto l'azienda a proporre, tra le varie soluzioni economiche, la formula della Condivisione del Risparmio che permette ai clienti (condomini, pubblica amministrazione o semplici privati) di realizzare un importante risparmio senza effettuare investimenti diretti. ●



A cura di
EMANUELE BASSO RICCI

ETF NEWS

PERIODICO TRIMESTRALE
LUGLIO - SETTEMBRE 2018

N.6



primosegno



Collegati a www.primosegno.com

Scarica gratis i nostri magazines
e segui tutti i nostri video

Il nuovo presidente, le deleghe e le linee programmatiche

Gianfranco Gafforelli alla guida del nuovo consiglio provinciale di via Tasso

Occasione di cambiamento per il territorio con il nuovo Consiglio provinciale. I lavori, aperti dal Presidente della Provincia Gianfranco Gafforelli, hanno avuto inizio con l'esame delle condizioni di eleggibilità e incompatibilità e, non essendoci motivi ostativi, con la consecutiva convalida alla carica di Presidente della Provincia di Bergamo e di Consigliere provinciale dei proclamati eletti ai sensi dei verbali dell'Ufficio elettorale del 1° novembre 2018.

Il presidente Gianfranco Gafforelli ha prestato giuramento di fronte all'aula consiliare e ha comunicato le deleghe attribuite ai seguenti Consiglieri provinciali:

1. Vice-Presidenza dell'ente a **Pasquale Gandolfi**; 2. Rapporti istituzionali, bilancio e protezione civile, a **Pasquale Gandolfi**; 3. Sviluppo, grandi opere e infrastrutture, a **Mauro Bonomelli**; 4. Politiche per la pianura, rapporti con l'università e turismo, a **Claudio Bolandrini**; 5. Giovani e sport, ambiente, parchi e riserve, a **Marco Redolfi**; 6.



Cultura, politiche sociali, pari opportunità e associazionismo, a **Romina Russo**; 7. Attività produttive, politiche attive del lavoro e marketing territoriale, a **Ezio Deligios**; 8. Edilizia e programmazione scolastica, trasporto pubblico locale, a **Claudio Cancelli**; 9. Montagna e attuazione programma, a **Stefano Savoldelli**.

Nel suo primo intervento il presidente Gafforelli ha ringraziato l'intero Consiglio per la fiducia datagli, inoltre ha illustrato le linee programmatiche relative alle azioni e ai

progetti da realizzare nel corso del mandato: *"Ho sempre affermato e ribadisco anche in questa sede che intendo esercitare la mia funzione di Presidente ascoltando e dialogando con tutti i consiglieri provinciali eletti. Voi siete rappresentanti del territorio e per questo presterò sempre attenzione alle vostre sollecitazioni, cercando di esercitare la mia funzione istituzionale con equilibrio e garantendo a tutti la partecipazione con le forme che risulteranno più adatte al ruolo di consiglieri di maggioran-*



za o di minoranza che ricopri te – ha affermato -. Sono e intendo essere il Presidente di tutti, senza per questo rinnegare, né chiedere a voi di farlo, il ruolo che ciascuna forza politica rappresentata in consiglio ha deciso di svolgere, coerentemente con le posizioni espresse durante la competizione elettorale e quelle che intenderà intraprendere per mezzo dei suoi consiglieri nell'esercizio

della funzione istituzionale che ricoprono". Le linee programmatiche sono state approvate con i voti del Presidente Gafforelli, dei 7 consiglieri della lista "Democratici e Civici per la Bergamasca" e del consigliere della "Lista civica per Gafforelli presidente". Astenuti i 5 consiglieri di "Lega - Salvini premier" e i 3 di "Civici Popolari indipendenti per Bergamo".



La curiosità

Isabel Perletti, la Consigliera di parità della Provincia di Bergamo

“In qualità di Consigliera di parità della Provincia esprimo i miei più sinceri auguri di buon lavoro al nuovo presidente della Provincia, Gianfranco Gafforelli, e a tutti i consiglieri eletti.

Invito tutti i consiglieri e consigliere a lavorare con spirito di collaborazione e senso di responsabilità affinché la Provincia possa operare al meglio per offrire positive risposte alle istanze dei cittadini e del territorio.

Un augurio particolare alla consigliera provinciale con delega alle pari opportunità, cultura, politiche sociali e associazionismo, Romina Russo, che ho già avuto modo di apprezzare in qualità di Presidente della commissione tecnica pari opportunità della Provincia, di cui sono membro, e a cui rinnovo la mia collaborazione sulle tematiche di genere”.

Infine il Consiglio ha deliberato all'unanimità la riconferma del testo degli “indirizzi per la nomina e designazione dei rappresentati della Provincia di Bergamo presso enti, aziende ed istituzioni” (delibera consiliare 86/2014 con allegato documento), dichiarando il provvedimento immediatamente eseguibile al fine di comunicare e diffondere tempestivamente i nuovi indirizzi. ●

Puntare sullo sport per aggregare la società moderna

Un investimento importante per la realizzazione di un complesso sportivo per il territorio

Ll Comune di Ponte San Pietro investe sul Palasport. E lo fa grazie alle risorse che lo scorso settembre Regione Lombardia ha deliberato come concessione ulteriore di «spazi finanziari» ai Comuni, complessivamente si tratta di circa 65 milioni di Euro che si aggiungono ai 33 milioni. Il progetto avanzato dal Comune di Ponte San Pietro sul Palasport ha ottenuto uno sblocco complessivo di 1 milione e 740 mila euro (primo in graduatoria in ber-

gamasca, nono a livello regionale): 1 milione e 600 mila Euro serviranno per la realizzazione della nuova palestra PalaPonte in località Briolo (totale 2 milioni e 200 mila Euro) e 140 mila Euro per la riqualificazione dello stadio Matteo Legler già in corso e che avrà un costo complessivo di 220 mila Euro. Si tratta di «un grande risultato» per Ponte San Pietro – così come dichiarato alla stampa dal sindaco Marzio Zirafa –. Un risultato – ha poi precisato – «ottenuto grazie al lavoro in sinergia con i dirigenti



“1 milione e 740 mila euro, primo contributo in graduatoria nella bergamasca, nono a livello regionale”



degli uffici comunali e dei rappresentanti della Regione Lombardia». Gli spazi finanziari non sono contribuiti a fondo perduto ma la possibilità di poter spendere le risorse proprie già in cassa degli Enti locali, tuttavia congelate dall'ex Patto di Stabilità. Ora queste risorse possono essere utilizzate, spese, per investimenti da parte dei Comuni. Il progetto del nuovo «PalaPonte» è stato già concordato con la Polisportiva e approvato dalla Commissione nazionale impianti sportivi del CONI; È stato redatto dagli

architetti Gualtiero Oberti, Lucia Oberti, Maurizio Ronzoni. Per quanto riguarda la struttura, questa, avrà le misure idonee per ospitare molteplici discipline, tra queste: calcetto (35x17 metri); pallacanestro (28x15 metri); pallavolo (18x9 metri). Inoltre, è prevista la realizzazione di quattro spogliatoi per gli atleti, due per gli arbitri, una tribuna da duecento posti, un impianto di illuminazione con tecnologia di ultima generazione a Led, riscaldamento a pavimento. Ad esprimere soddisfazione per quanto verrà



realizzato è anche il presidente della Polisportiva Fabio Ratti, che ha dichiarato alla stampa: «Quando si è diffusa l'intenzione di realizzare una nuova palestra sono già state numerose le richieste provenienti dal territorio per i futuri utilizzi: società sportive e cittadini. Avremo la possibilità di organizzare in maniera più diffusa tutte quelle attività che oggi non riusciamo a svolgere». Per quanto riguarda le tempistiche, la gara d'appalto per l'affidamento dei lavori si terrà entro la fine dell'anno. L'aggiudicazio-

ne dei lavori e l'avvio del cantiere è previsto in primavera. Ma gli investimenti per i giovani di Ponte San Pietro e per lo Sport proseguono. Lo ha assicurato anche il vicesindaco delegato allo Sport di Ponte San Pietro Matteo Macoli, che ha dichiarato recentemente alla stampa che: «Per quanto riguarda lo stadio Legler sono state già completate la sistemazione della facciata e l'installazione dell'irrigazione automatica. Entro fine anno, verrà riqualificata l'illuminazione con proiettori sulle torri faro». ●



R



L'immobiliare secondo noi.

Conosciuti e stimati per la competenza e la professionalità con cui lavoriamo, dal 1990 offriamo un accurato servizio di consulenza e di intermediazione nel settore degli immobili di prestigio. Sin dagli inizi, ci siamo distinti per la facilità di comunicazione con la nostra clientela, stabilendo con quest'ultima un'intesa profonda e costruttiva. Da qui nasce la nostra capacità di interpretare le esigenze del cliente, o offrendogli sempre la certezza di un investimento sicuro, in termini economici e di qualità della vita.

Sviluppare tutte le potenzialità.

La nostra filosofia di vendita e di comportamento si basa sulla concretezza e sulla trasparenza, nonché sulla ricerca della massima valorizzazione dell'investimento. Infatti, sia nel caso di capitale da investire o di un immobile da vendere, il nostro impegno si orienta sul massimizzare il potenziale di vendita o di acquisto. Consapevoli dell'esclusività dei servizi che siamo in grado di offrire, puntiamo fortemente sull'unicità e sulla particolarità delle nostre proposte, certi di saper rispondere alle richieste del cliente, anche il più esigente.

Obiettivi concreti.

Il nostro team è composto da abili professionisti che possono contare su un'efficace rete di contatti e di conoscenze, anche in altre strutture appartenenti al settore, utili a cogliere le opportunità più interessanti proposte dal mercato. Sappiamo bene che l'acquisto di un immobile non rappresenta solo un semplice investimento ma una scelta per il futuro. Per questo, ci poniamo come sicuro punto di riferimento per i nostri clienti, garantendo loro la più completa assistenza anche nelle fasi che esulano dall'acquisto -come l'assolvere le formalità burocratiche e notarili- e in quelle successive alla vendita.

Nuove frontiere.

Siamo sempre attenti alle tendenze e alle innovazioni, ecco perchè abbiamo creduto per primi all'applicazione della tecnologia QR per smartphone. Un rapido e valido servizio di supporto alla vendita.

La differenza la vedi.

RIZZETTI
I M M O B I L I A R E S . R . L .

Una stagione invernale a supporto dei numerosi turisti

Lo sci, uno sport per piccoli e grandi per divertirsi in un weekend

Buone notizie per lo sci invernale. A Piazzatorre sono partiti recentemente i lavori per la realizzazione dell'innevamento artificiale della pista del Bosco, situata nel comprensorio sciistico comunale di Torcola Vaga. Il cantiere si è concluso recentemente appena in tempo per l'avvio della prossima stagione invernale sciistica 2018-2019 ormai alle porte. L'intervento era atteso ormai da diversi anni, ed è da sempre considerato indispensabile per la stazio-

ne sciistica più vicina alla città di Bergamo. Nel dettaglio, l'intervento permetterà di innevare tra 1550 metri e 1600 metri di altitudine la pista del Bosco, considerata tra l'altro una delle più belle della provincia bergamasca. «Offriremo qualcosa in più ai nostri clienti – ha commentato il sindaco del Comune di Piazzatorre Valeriano Bianchi –». Fino alla passata stagione invernale si riusciva ad innevare la parte bassa della pista da sci grazie all'ausilio dei cannoni sparaneve perché l'impianto non era di fat-



to dotato di pompa e di un sistema elettrico adeguati. Il bacino dell'acqua si trovava in prossimità della metà della pista e si riusciva a innevare esclusivamente solo a valle. Nelle passate stagioni mentre le piste a monte della nera Gremei e la blu Panoramica erano sciabili grazie all'innevamento naturale, la pista del bosco, invece, era inutilizzabile proprio per la mancanza di neve. Ora, grazie a questo intervento, si potrà innevare tutta la pista del Bosco e anche il piazzale del rifugio Gremei. A commentare la

notizia, positiva, è stato anche Andrea Pontiggia, rappresentante della società di gestione degli impianti Monte Torcole: «Consentirà di migliorare l'offerta del comprensorio. La prossima stagione punteremo a incrementare le presenze in settimana con una politica sui prezzi: giornaliero adulti a 10 Euro, 8 Euro per i ragazzi con età fino agli undici anni». Nel 2017 il comprensorio di Piazzatorre ha totalizzato 12 mila primi ingressi, soprattutto nel weekend con afflussi medi di 600-700 sciatori al giorno. ● ■



La sinergia tra i due enti per conoscere meglio la montagna

L'obiettivo è familiarizzare con attività educative e sociali

Il Club Alpino Italiano di Bergamo e il Centro Universitario Sportivo dell'Università degli Studi di Bergamo hanno avviato una collaborazione che prevede l'organizzazione di attività ad hoc rivolte sia agli studenti, sia al personale docente e amministrativo di Unibg. Si tratta di un progetto pilota che non ha riscontri in altre realtà italiane.

L'obiettivo è di consapevolizzare alla frequentazione della montagna e delle attività correlate. Si tratta di uscite

in montagna e incontri indoor al Palamonti di Bergamo: attività da compiere in compagnia, creando aggregazione e rapporti di amicizia. Una condivisione fra pari dei valori sportivi non finalizzati all'agonismo. Paolo Valoti presidente Cai Bergamo: «In un contesto di due realtà che promuovono contenuti educativi e sociali, Cus e Cai si rendono complementari. La sinergia collaborativa permette di completare l'offerta sportiva in entrambi i posti: Cus e Palamonti. Intendiamo promuovere l'attività mo-



toria outdoor, proponiamo uscite sulla rete dei sentieri come ulteriore proposta di crescita personale, educativa e formativa: in montagna si imparano il rispetto dell'ambiente, la condivisione delle difficoltà, si saldano i rapporti di amicizia. Vogliamo incoraggiare l'attività motoria tra i giovani, puntando a farla diventare uno stile di vita e una pratica quotidiana. Mens sana in corpore sano: lo sport aumenta le capacità di studio degli studenti. Anche i docenti mentre ispirano e stimolano gli studenti, dando l'e-

sempio nella pratica dell'attività motoria possono trarne beneficio. Il Cus è infatti un generatore di proposte motorie e sportive che danno nuova energia ai docenti e agli studenti». Claudio Bertolotti presidente Cus Bergamo: «Il Cus ha l'opportunità di allargare l'offerta formativa con attività esterne realizzate sotto la sapiente e prestigiosa guida del Cai Bergamo: teniamo moltissimo a questa collaborazione fra istituzioni e ci impegneremo a farla durare nel tempo, data la valenza educativa e formativa



della montagna non solo per gli aspetti psico corporei, ma anche per quelli culturali e sociali». Prof. Francesco Lo Monaco, delegato del Rettore per lo Sport: «È partita questa sperimentazione di collaborazione con il Cai in settori che riguardano in generale l'avvicinamento alla montagna e alle pratiche sportive a essa legate come l'arrampicata in palestra e l'escursionismo avanzato. I primi risultati sono stati più che soddisfacenti, l'impor-

tante è che si continui a progettare in questa direzione con un solido appoggio offerto dall'esperienza del Cai e, nello specifico, della sezione di Bergamo. Per ultimo, si sta pensando alla possibilità di organizzare, tra professori e studenti, una vera e propria spedizione fuori dalle Alpi per incontrare mondi e culture diverse. Questa idea, lanciata da Paolo Valoti, ha raccolto interesse e consensi da parte di tutti». Prof. Alessandro Fassò: «Amando



e frequentando la montagna da sempre, ho accolto con entusiasmo la proposta di entrare a far parte del gruppo di lavoro Cus - Cai. Ho la possibilità di tramandare questa passione agli studenti e di condividere con loro momenti altamente formativi in ambiente montano». Dario Nisoli-studente e referente operativo: «Le uscite in montagna e le attività indoor presso il Palamonti stanno avendo successo. Abbiamo appena approvato le prossime 4 serate

in palestra al Palamonti, che avranno luogo nei mesi di novembre e dicembre, e gli studenti hanno già risposto con entusiasmo. In palestra svolgiamo le attività di arrampicata, rivolte sia a chi ha già esperienza, sia a chi vuole apprendere le basi. La palestra di arrampicata del Palamonti è di particolare avanguardia, come struttura ed è animata da vivaci e articolate attività. A breve, inoltre, stabiliremo il calendario per le escursioni invernali».



Itinerari naturalistici: il Borgo di Sussia

Piccoli angoli antichi,
ricchi di tesori
e storia contadina

Avete presente quei splendidi ed antichi borghi che sembrano vivere oggi in una dimensione totalmente fuori dal tempo? Paesini immersi tra le Alpi, minuscoli borghi dall'intatto sapore medievale e ricchi di tesori; luoghi dove arte, architettura e paesaggio si incontrano. Il territorio bergamasco ne è pieno, alcuni più noti ed altri spesso sconosciuti, ma non per questo meno affascinanti. Un esempio è senz'altro quello di Sussia, un' antica frazione

sopra San Pellegrino Terme raggiungibile percorrendo un'ora di comoda mulattiera, che parte dalla Vetta. Pur rispettando rigorosamente le caratteristiche del posto e le giuste istanze di chi si preoccupa del verde e dell'antichità, Sussia potrebbe benissimo avere un futuro come agriturismo e come punto di ritrovo per magnifiche e salutari escursioni, tanta è la sua immacolata e rustica bellezza; a spiccare in tutto il suo fascino è la chiesetta dedicata a S. Michele – festeggiato il 29 settembre - che



*“Luoghi isolati in cui si incontrano arte,
architettura e paesaggio”*



oggi, grazie a vari interventi di volontari, viene mantenuta in buono stato. Qui a Sussia, ogni volta che un passante sacerdote si rende disponibile, si celebra una Messa, ed ecco che lo scampanio che riecheggia rianima tutto il paesaggio, spezzando il “non tempo” che da sempre pare caratterizzare il borgo. Uno scenario fiabesco reso ancor più suggestivo dalla realizzazione, durante il periodo Natalizio, di un Presepio Vivente, amatissimo e sempre seguito dagli abitanti della Valle. A Sussia, il gruppo di

volontari “Amici di Sussia” di San Pellegrino Terme provenienti dall’Ass. Alpini, dal GESP e dal CAI., vorrebbe ricostruire la scuola, ora diroccata, che un tempo sorgeva accanto alla chiesetta per adibirla a bivacco-museo dedicato ad Antonio Baroni (1833-1912) pioniere sul Sentiero delle Orobie e guida delle vette alpine, nato e vissuto presso la località. Fu fra i primi grandi esploratori delle Prealpi Orobiche, delle Alpi Centrali e di altri massicci alpini, nonché maestro di tante altre guide alpine



del suo tempo. Le sue esplorazioni si sono spinte anche in val Masino, in val Grosina, e con il conte Francesco Lurani Cernuschi, amico da sempre, il 28 luglio del 1878 salirono il monte Disgrazia lungo un itinerario in grande parte nuovo che prenderà il nome di via Baroni. Fu questa salita che lo elesse fra le migliori guide con doti alpinistiche e un eccezionale istinto per la scelta della via più logica. Come scrisse lo stesso Francesco Lurani

Cernuschi: «Antonio Baroni ha veramente l'istinto della montagna, e in un attimo sa giudicare della praticità di un passo...». Ma in questo piccolo borgo non si ricordano solo le imprese di personaggi contemporanei come Baroni, ma anche strani ed interessanti eventi storici e bellici; per esempio il Castello della Regina, montagna che sovrasta Sussia, viene oggi ricordato non solo per la favola che lo vede protagonista – che narra dell'ipoteti-



co rifugio di Teodolinda e di un tesoro ancora nascosto - ma anche per documenti che testimoniano reali avvenimenti e conflitti tra Guelfi e Ghibellini verificatisi proprio lungo le sue pendici. In anni piu' recenti Sussia di San Pellegrino Terme e' stato un rifugio per i partigiani della Valle Brembana e tornato il tempo di pace, la frazione divenne una meta ambita non solo dagli escursionisti, speleologi o ricercatori di quarzi, ma soprattutto per cac-

ciatori. Giungere a Sussia è facile: dalla Vetta, dopo aver percorso la mulattiera da S. Pellegrino, si prosegue lungo la strada agro-silvo-pastorale per Sussia. Sul cammino si incontra la Tribulina Madrera, dedicata alla Madonna delle Grazie, da qui la strada si inoltra nel bosco fino ad arrivare ad un bivio, dove un tempo era situata la Tribulina Pappina. Proseguendo sulla destra si giunge a Sussia Bassa, con le località di Garbiöla, Brèn e Ca' Sott, dove



sorgono alcune cascine ristrutturate, adatte per trascorrervi il fine settimana immerse come sono nel verde e nel silenzio. Arrivati alla 'Pòssa' e 'Forcellina', dallo spartiacque si gode un bel panorama: verso nord scende la Valle dei Ronchi che va a congiungersi con la Valle Garbiöla e sotto, verso sud, si scorge il cascinale della Foppa di Sussia con attorno campicelli coltivati; infine, un ultimo strappo ci conduce alla Chiesetta di San Michele. Se si imbecca invece il sentiero che sale, si arriva in una pine-

ta fittissima dove, ormai ridotta a rudere, troviamo Ca' Fontà o Pecoline. Ritornati nel prato, ecco la località Cà Pagliaroli, da dove provengono i 'Paiaroi', trasferitisi poi a S. Pellegrino. Leggermente più in alto sorge anche la cascina degli Spadi - Ca' del Mogna - , abitata un tempo dai migliori uccellatori della zona, la famiglia 'Spadi'. Proseguendo si passa dal territorio del Comune di S. Pellegrino Terme a quello di Brembilla con la zona dei famosi roccoli, del Pizzo Cerro, Crosnello e Catremerio. ●

La curiosità

Uno degli ultimi contadini rimasti lassù a combattere per avere una strada e salvare la sua terra è stato Michele Baroni (Nicolèt), nipote della guida alpina, era molto conosciuto e ben voluto per la sua ospitalità, per il suo carattere esuberante, per i suoi modi rustici ma spontanei ed affettuosi, spese tutta una vita per la sua Sussia. Aveva settantatrè anni ed era ancora un uomo forte ed intraprendente, pieno di speranze quando un elicottero del pronto soccorso, chiamato da un suo amico medico, lo prelevò dai suoi pascoli e lo portò all'ospedale; dopo un periodo di degenza, visto che il male ormai era inesorabile, chiese di essere riportato sulla sua montagna di Sussia che dall'elicottero vide per l'ultima volta, ma senza quella strada che era sempre stata il suo sogno. Soffrendo si spense nella sua casa di Sussia (Dicembre 1992). Sono già passati 8 anni dalla sua scomparsa, ma non si sono ancora mantenute le promesse che a lui erano state fatte già 40 anni prima. In questi anni sua moglie Caterina, una donna affabile, schiva, silenziosa e instancabile e' sempre rimasta sola lassù, sola perché il figlio cinquantenne va e viene tutti i giorni a piedi perché lavora in un'azienda del paese. Lassù devono accudire ai loro animali, mantengono due asini che utilizzano per il trasporto di tutto quello che occorre.

GOLF

TELEVISION



GOLF TELEVISION

IL PROGRAMMA SETTIMANALE DI GOLF IN TV
VISIBILE IN TUTTA ITALIA

www.golftelevision.tv

anche on demand



Boom di ingressi nelle miniere di Dossena

Le attività minerarie dismesse si confermano di interesse turistico

Dopo un anno ricco di novità, eventi e un boom di presenze – circa 5000 ingressi da Aprile ad oggi – che riconferma le miniere di Dossena come una delle mete più amate in Valle Brembana, l'Associazione Miniere di Dossena è pronta a festeggiare la chiusura dell'anno e la Santa protettrice dei minatori: Santa Barbara.

Le solennità si sono svolte Sabato 1, Domenica 2 e Sabato 8 Dicembre: una serie di iniziative proposte dall'Asso-

ciazione Miniere di Dossena, che porranno le antiche miniere del paese al centro dell'attenzione della comunità e degli appassionati del turismo underground.

Gli eventi, tutti caratterizzati da un forte impatto emotivo e simbolico, riporteranno ancora una volta alla luce la storia, il duro lavoro e i sacrifici che molti abitanti di Dossena hanno vissuto e sperimentato per tanti anni presso il sito minerario e che si sono fortemente radicati nella memoria della comunità.



“Caratterizzate da un forte impatto emotivo e simbolico le miniere attraggono sempre di più numerose persone”



Il culto

Santa Barbara è una martire cristiana, il cui culto è attestato presso le comunità cristiane d'Oriente e Occidente sin dal VI-VII secolo. Secondo la leggenda, Santa Barbara nacque a Nicomedia nel 273 e devolse la sua vita all'impegno nello studio e per la riservatezza, qualità che le giovarono la qualifica di «barbara», cioè straniera, non romana. La conversione alla fede cristiana di Barbara provocò l'ira del padre Dioscoro che segregò la ragaz-

za in una torre e, dopo dolorose torture, la decapitò il 4 dicembre. Sempre secondo la leggenda, durante il martirio il padre fu colpito da un fulmine. Per questo motivo Barbara è particolarmente invocata contro la morte improvvisa e la sua protezione è estesa a tutte le persone esposte nel loro lavoro, al pericolo di morte istantanea; come gli artigieri, gli artiglieri, i carpentieri, i minatori e i vigili del fuoco. Della vita di questa santa esistono varie agiografie, nessuna delle quali coeva.



Gli eventi

In occasione dei festeggiamenti alla patrona e martire cristiana il programma è stato ricco: Il primo imperdibile appuntamento con l'Associazione Miniere di Dossena si è tenuto in occasione di CioccolanDossena, con lo stand, le degustazioni del formaggio di miniera "Ol Minadur" e

l'apertura dell'asta "Birra di Miniera" in cui verranno vendute al migliore offerente alcune esclusive birre maturate in miniera. Durante i festeggiamenti ufficiali si è svolta la celebrazione della Santa Messa all'interno delle antiche miniere di Paglio e Pignolino alla presenza degli ex minatori e delle taessine, a seguire, "barolada" e rinfresco a



cura di Alpini e Fanti. Successivamente, presso la chiesa arcipresbiterale di Dossena, si celebrerà la Santa Messa in onore di Santa Barbara seguita dalla processione lungo le vie del paese. Per concludere in bellezza il ciclo di eventi, sabato 8 dicembre si terrà all'interno del sito minerario lo spettacolo a tema, curato dall'Associazione

Miniere di Dossena. L'ingresso alle miniere è stato aperto a tutti ed è stato disponibile durante tutta la giornata un servizio di bus navetta da centro paese; al termine dello spettacolo, vin brulé e "barolada" per tutti.

A breve, sul sito e sulla pagina ufficiale Facebook saranno pubblicati tutti i dettagli della manifestazione. ●

Arte e storia: i nuovi animatori culturali locali

18 nuovi corsisti ricevono
l'attestato per svolgere
l'attività turistica

Sono stati consegnati nel Centro Museale di Santa Brigida gli attestati di animatore culturale locale ai 18 corsisti idonei che hanno frequentato il percorso di formazione "Arte e storia della Valle dell'Olmo", promosso dal progetto "Le Terre dei Baschenis" in collaborazione con il servizio Cultura della Provincia di Bergamo. "Le Terre dei Baschenis" è stato ideato in occasione del 400° anniversario della nascita di Evaristo Baschenis (ultimo prestigioso discen-

dente della dinastia di artisti che hanno dato lustro al territorio bergamasco), promosso dall'Associazione Altobrembo, capofila per i sei Comuni delle Valli Averara e Stabina (Averara, Cassiglio, Cusio, Ornica, Santa Brigida, Valtorta), con il contributo della Provincia di Bergamo-Settore Welfare, Turismo e Cultura e della Comunità Montana Valle Brembana, e realizzato in collaborazione con Centro Museale di Santa Brigida, Gruppo Culturale Santa Brigida, Centro Storico Culturale Valle Brembana,



Cooperativa in Cammino, Associazione Guide Giacomo Carrara. Saranno presenti: i Sindaci e l'Assessore alla Cultura e Turismo della Comunità Montana della Valle Brembana, la consigliera delegata alla Cultura e i responsabili della Provincia di Bergamo. Rivolto alla popolazione locale e ai giovani residenti in Val Brembana, la seconda edizione del corso ha approfondito aspetti sociali, artistici e storici della Valle dell'Olmo, dopo che l'anno scorso era stato dedicato alle Valli Averara e Stabina.

Obiettivo è quello di formare nuove professionalità che si possono spendere in ambito turistico e culturale locale, nella valorizzazione del territorio attraverso la divulgazione delle opere prodotte dei "frescanti" Baschenis e da altri importanti maestri brembani. Il corso è stato tenuto da esperti del Centro Storico Culturale Valle Brembana e dell'Associazione Guide "Giacomo Carrara" di Bergamo. "Già nel 2018 il gruppo di animatori formati nel primo corso è diventato operativo con iniziative organizzate. ● ■



Ats e Asst Papa Giovanni XXIII insieme contro l'HIV

La consulta degli studenti dell'ateneo bergamasco ha contribuito alla gestione della giornata contro l'Aids

Sono 2989 le persone che, in provincia di Bergamo al 31.12.2017 soffrono di HIV o AIDS, cioè di malattia conclamata. Il fenomeno, fotografato dai dati messi a disposizione dal servizio epidemiologico di Ats Bergamo, per quanto ridotto rispetto al passato, è ancora presente. Per questo Ats Bergamo e ASST Papa Giovanni XXIII hanno aderito alla giornata mondiale dell'HIV che si è svolta sabato 1 dicembre 2018. In particolare, Ats ha promosso in

collaborazione con la consulta degli studenti dell'Università degli studi di Bergamo la possibilità di sottoporsi al test salivare HIV, promosso dal personale sanitario del dipartimento di igiene e profilassi sanitaria (DIPS) di Ats Bergamo, in forma gratuita ed in anonimato presso le sedi universitarie bergamasche. "In provincia di Bergamo – rileva Livia Trezzi, responsabile dell'unità prevenzione e sorveglianza malattie infettive di Ats Bergamo - a essere affetti da HIV e AIDS sono per il 74% persone



di sesso maschile, per la maggior parte italiani. Ogni anno emergono circa 30 – 40 nuovi casi di AIDS: nel 2017 sono stati segnalati 33 nuovi casi (24 uomini e 9 donne), **il 78,9% frutto di una diagnosi tardiva.** Si tratta di persone che non hanno potuto beneficiare delle terapie antiretrovirali che rallentano la moltiplicazione del virus, prolungando la sopravvivenza e migliorando di molto la qualità della vita di chi risulta essere sieropositivo. Molto spesso, infatti, le diagnosi avvengono circa tra i 40

e i 59 anni, anche se l'infezione è stata contratta circa 10 anni prima". Per quanto riguarda le nuove diagnosi per **infezioni da HIV**, in provincia di Bergamo – come nel resto d'Italia – si registra un calo: **nel 2017 sono state diagnosticate 69 infezioni da HIV** contro le 105 dell'anno precedente. "Speriamo che continui così – **continua Livia Trezzi** - Questo starebbe a significare che c'è un segnale di rallentamento della diffusione dell'HIV con la quota maschile di persone infette sempre più numerosa rispet-



to a quella femminile. Un andamento positivo che resta comunque da confermare in quanto i dati necessitano di essere ancora monitorati nel tempo». «La scienza ha fatto importanti passi avanti ma non si può abbassare la guardia. Anche se i farmaci sono molto efficaci, ancora non sono in grado di debellare l'infezione o di sconfiggere definitivamente la malattia che nel 90% dei casi viene trasmessa tramite rapporti sessuali non protetti. Un aspetto di cui si è poco consapevoli visto che negli ultimi tempi

si è diffusa tra la popolazione una bassa percezione del rischio. È fondamentale, dunque, continuare un'intensa attività di informazione e prevenzione. Per questo, uniamo le forze con ASST Papa Giovanni XXIII e con la consulta degli studenti dell'Università degli studi di Bergamo per rinnovare la nostra azione di sensibilizzazione contro l'HIV» - sottolinea **Mara Azzi, direttore generale di Ats Bergamo**. All'ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo sono in cura 2.589 persone con HIV, il 97% delle quali in



terapia antiretrovirale (2.511 persone) e la quasi totalità con buona prognosi e a minimo rischio di trasmissione del virus. «Per quanto riguarda la situazione nella nostra provincia, ci sono motivi per essere ragionevolmente ottimisti - ha dichiarato **Marco Rizzi**, direttore delle Malattie infettive dell'ASST Papa Giovanni XXIII -. Si registra un aumento nell'accesso alle terapie e una diminuzione nella diffusione dell'epidemia. I dati sul 2018 ci dicono che a Bergamo ci sono stati progressi significativi e che siamo

per alcuni aspetti già oltre il cosiddetto "Obiettivo 90-90-90" fissato dai programmi internazionali di lotta contro l'AIDS e le infezioni da HIV. La previsione è quella di riuscire a raggiungere e superare entro il 2020 tutti e tre i target previsti: il 90% delle infezioni da HIV diagnosticate, il 90% delle persone trovate HIV-positive in trattamento e il 90% di queste ultime con carica virale soppressa. Rimane da lavorare sulla fascia residuale di soggetti che stimiamo sieropositivi, ma ancora in assenza di



diagnosi. Seppur nettamente inferiore rispetto ai valori degli scorsi decenni, il 'sommerso' è comunque motivo di preoccupazione. La diagnosi tardiva costituisce infatti un fattore di rischio per il paziente ed è fonte di potenziale trasmissione del virus". «La consulta degli studenti dell'Università di Bergamo anche quest'anno rinnova con grande piacere la collaborazione con Ats Bergamo per effettuare test salivari HIV nelle varie sedi dell'Ateneo. I test, rapidi e gratuiti, oltre ad avere un'immediata utilità

pratica, hanno la capacità di sensibilizzare gli studenti sul tema dell'HIV/AIDS e in generale sull'importanza della prevenzione, spesso sottovalutata anche dalla nostra generazione» - dichiara **Claudia Mema, presidente della consulta degli studenti dell'Università degli Studi di Bergamo**. Infine, il 1° dicembre alle 17 l'infettivologa del Papa Giovanni Serena Venturelli interverrà all'inaugurazione della mostra «HIVAIDS – Tra invisibile e visibile», promossa dall'associazione Arcigay Bergamo Cives, che



Il virus

Il virus dell'immuno deficienza umana (HIV, sigla dell'inglese Human Immunodeficiency Virus) è l'agente responsabile della sindrome da immuno deficienza acquisita (AIDS). È un retrovirus del genere lentivirus, caratterizzato cioè dal dare origine a infezioni croniche, che sono scarsamente sensibili alla risposta immunitaria ed evolvono lentamente, ma progressivamente e che, se non trattate, possono avere un esito fatale.

da diversi anni si impegna per contrastare la diffusione del virus attraverso iniziative con istituzioni territoriali. Sculture, dipinti e installazioni in mostra alla Gamec di Bergamo fino al 9 dicembre per raccontare l'HIV e l'AIDS evidenziandone gli aspetti più inediti e personali, al fine di coinvolgere la popolazione e di favorire la diffusione di informazioni corrette, a oggi ancora carenti. L'ingresso alla mostra è libero, da lunedì a domenica, tranne il martedì, dalle 10 alle 18. ●



AVIS premia i poeti dal "cuore d'oro"

Sono 6 i vincitori del 35°
concorso di poesia
dialettale di quest'anno

Sono 56 le poesie in dialetto bergamasco, di cui 40 a "Tema libero" e 16 a tema "Il dono del sangue", scritte dai poeti bergamaschi e "bergamaschi dall'estero" che hanno partecipato al 35° concorso Cuore d'oro di **Avis comunale Bergamo**. Un patrimonio di cultura, storie e tradizioni locali, che ha visto la **premiazione di 6 poeti** dal cuore d'oro, avvenuta questa mattina nella Sala Conferenza della Sede Avis di Bergamo, in via Leonardo Da Vinci 4.

Una tradizione storica di **Avis Comunale Bergamo** che quest'anno ha visto salire sul podio,rispettivamente al 1°, 2° e 3° posto per la sezione a tema libero **Carmen Fumagalli Guariglia** con "Ötörno", **Daniele Trabucco** e la sua "Olprepotèn" ed **Enrico Maffioletti** con la poesia "Oldöbe". Le rime di "Olmébörgh" del poeta **Silverio Signorelli** sono state l'elaborato segnalato dalla commissione. **Mario Rota** con la poesia "Oldé del giödésse" e **Gianpietro Biffi** con "SóstaccünAvisi" hanno conquistato

1936
2016

■ Associazioni e Poesia /

BERGAMÉ



rispettivamente il primo posto e il titolo di elaborato segnalato per la sezione dono del sangue. I primi classificati hanno ricevuto in dono il **Cuore d'Oro Avis**, secondo eterzo classificato la **Targa Avis comunale** e i poeti degli elaborati segnalati hanno ricevuto la **Targa Ducato piazza Pontida**. «Siamo affezionati a questo concorso: fu il dottor Carminati a bandirlo per la prima volta nel 1962, in occasione della XXVI Assemblea Nazionale dell'AVIS, e da allora, anche se con alcune interruzioni, è arrivato fino

a noi per volontà del responsabile della Cultura di Avis Comunale **Gianni Pisoni**, coinvolgendo sempre tantissimo la comunità bergamasca. I partecipanti, giovani e meno giovani, sono uniti da radici comuni e dal desiderio di portare avanti questa nostra identità, con un pensiero speciale proprio per il dono, da sempre valore fondante della nostra associazione» - ha dichiarato **Roberto Guerini, Presidente di Avis Comunale Bergamo**. «Prossimamente sarà pubblicata la raccolta delle poesie».



La magia del dono: premiati i più meritevoli

Per la giornata del donatore consegnate le benemerenze a 7 uomini e 1 donna

Una giornata speciale dedicata alla magia del dono. Il 23 novembre 2018, presso la sala consiliare di Palazzo Frizzoni a Bergamo, **Avis Comunale Bergamo** ha premiato i **suoi donatori più meritevoli**, coloro che hanno effettuato **più di 120 donazioni** al 31 dicembre 2017. A ricevere la benemeranza con diploma dal **sindaco Giorgio Gori e dal Presidente Roberto Guerini** di Avis Comunale Bergamo, sono stati: Cioccarelli Roberto, Grisa Annunzio,

Licini Piergiulio, Locatelli Edoardo Adamo, Locatelli Mauro, Mandelli Giacomo, Mangili Micaela e Moioli Osvaldo. Sette uomini e una donna distintisi per valore e generosità, diventando così protagonisti de **"La giornata del donatore"**, l'iniziativa che Avis Comunale Bergamo dedica ai suoi soci più attivi per ricordare l'importanza del dono, principio fondante dell'associazione.

La giornata del donatore, nata nel 1970, è un momento di valore non solo per chi dona e per chi riceve, ma an-



che per l'intera comunità che vuole essere sensibilizzata all'importanza di questo nobile gesto.

«Donare il sangue per aiutare altre persone, è un grande gesto di valore ma anche di senso civile - sottolinea **Roberto Guerin, presidente di Avis Comunale Bergamo** - anche per questo motivo da oltre 30 anni l'Amministrazione comunale ci supporta in occasione della cerimonia di consegna delle benemerenze AVIS. La giornata del donatore e questa cerimonia di consegna delle

benemerenze è un momento di alto valore simbolico, un riconoscimento a chi dona per il beneficio degli altri. "Ogni donatore è un eroe", recitava una campagna per la donazione di sangue qualche anno fa. È bello sapere che solo nella nostra città ci siano circa 3300 donatori e 460 aspiranti».

Avis è la più grande organizzazione di volontariato del sangue italiano, che riesce a garantire circa l'80% di fabbisogno nazionale di sangue. ●

“Diari invisibili” danno voce alla speranza

Attraverso racconti si avviano
spazi di riflessione e di
introspezione

Una pioggerella sottile, capricciosa, mi inumidisce i capelli mentre percorro via Suardi in direzione del duecentesco ex Convento del Galgario. Davanti all'ingresso alcuni ragazzi chiacchierano ridanciani, preludio dell'ambiente amichevole che troverò all'interno. Nel chiostro si scorgono ancora i segni della cerimonia di inaugurazione del nuovo dormitorio, tenutasi nel tardo pomeriggio; mi aggiro nel colonnato con il naso all'insù, pervasa dallo stupore di

chi ignorava che quelle mura celassero affreschi, busti di santi, decorazioni, un patrimonio artistico e culturale sopravvissuto ai secoli. Incrocio volti sconosciuti, ossimoricamente familiari, sorrisi che fanno sentire stranamente uniti da una forza più grande. Sparsi qua e là, sembrano pacifici di persone che hanno approfittato dell'occasione per ritrovarsi, magari dopo anni; mi soffermo a guardarli con proustiana curiosità: chissà, forse stanno riassumendo in una manciata di istanti gli eventi più im-



portanti della propria vita. Alle 21.00 il chiostro viene riconsegnato alla sua solitudine, mentre una processione ordinata occupa la sala dove sta per avere inizio l'evento della serata. I posti a sedere sono esauriti: qualcuno si siede sul pavimento, altri preferiscono sistemarsi lungo le pareti fresche di imbiancatura. Le luci si spengono, i riflettori illuminano il palco: l'ex operatore Pietro Bailo dà avvio all'atteso reading *Diari Invisibili*. Storie di vita, di miseria, di alcolismo, di droga, di dignità perduta, unite dal

fil rouge dell'emarginazione sociale; storie di solidarietà, di rispetto, di umanità vera e intensa: pagine di ricordi scelte tra le 312 scritte con tono ironico, volutamente canzonatorio ed irriverente, dagli operatori succedutisi nel "Grand Hotel Galgario" dal 2005 al 2008. La caldaia malfunzionante, le piccole discussioni, i letti che sembrano non bastare mai, le tazze di tè per riscaldarsi, le partite a carte, gli aneddoti degli ospiti... La voce brillante, a tratti divertita, a tratti emoziona nata di Pietro si alterna ai versi



delle canzoni dei grandi della musica riproposti dal vivo da Elio Biffi. Un paio di ospiti del dormitorio fanno capolino: si guardano intorno incerti, ascoltano, si parla di loro, chissà se la gente da oggi li guarderà con occhi diversi.

La serata si avvia alla conclusione sulle note toccanti di Nuvole senza Messico: molti sorrisi forse anche qualche lacrima, di certo la consapevolezza che molto deve e può essere ancora fatto.



SHOWROOM

Via Monte Pordoi, 8 | Baranzate (MI)

Via A. Cappellini, 20 | Milano (MI)

HIGOLD[®]
www.higoldmilano.it

AIRPORT
Designed by Nicolas Thomkins

Un'opera di design per celebrare il rapporto tra uomo e acqua

Arte, terme e relax si incontrano per vivere esperienze uniche

A San Pellegrino Terme in Valle Brembana è arrivato il Portale dell'aQCua, l'opera di design realizzata dal Gruppo QC Terme in collaborazione con il designer milanese Matteo Ragni nata per celebrare il rapporto tra uomo e acqua attraverso l'arte. L'opera posta lungo la passeggiata lungo il fiume Brembo resterà visibile fino al prossimo 1 gennaio 2019. Dal Monte Bianco alla culla delle sorgenti termali della Valle Brembana: il Portale dell'aQCua è ora ammira-

bile a San Pellegrino Terme, fino alla fine dell'anno.

Il progetto portale dell'aQCua è un'installazione di design che nasce e viene realizzata con l'obiettivo di comunicare i valori del marchio QC Terme attraverso l'arte.

«Si tratta di un'opera dedicata all'acqua in metallo specchiato e animata da vapore, suoni e luci. La sua direzione artistica è stata affidata a Matteo Ragni – artista di fama internazionale e vincitore di due Compasso d'Oro, che all'attività di designer affianca quella di docente in diver-



se università internazionali, di art director e architetto», hanno spiegato dal Gruppo QC Terme tramite una nota inviata alla stampa. «Il rapporto di simbiosi, concetto chiave attorno al quale ruota la filosofia del marchio QC Terme, è rappresentato in ogni elemento stilistico: dalle superfici riflettenti, ispirate agli specchi d'acqua, alle bollicine dell'effervescenza, fino alla magia delle illuminazioni che riportano la mente e i sensi ad uno stato di quiete, proprio come in una spa – c'è scritto nella nota stampa,

che prosegue –: Sottolineare le potenzialità del territorio integrandosi perfettamente con l'ambiente, per portare alla luce una ricchezza umana e naturale e dare inizio a un dialogo di comprensione universale», conclude la nota. Il Portale dell'aQCua di QC Terme e realizzato dal designer milanese Matteo Ragni accoglie già i passanti e i turisti a San Pellegrino Terme sulla passeggiata lungo il fiume Brembo, specchiandosi nella facciata dello storico e fastoso Grand Hotel. ●

Tradizione



Mediterranea



Candele
lunghezza cm. 52

Spaghetti
lunghezza cm. 52



Le Trafilate al Bronzo "Giganti"

Formati che hanno reso popolare la cucina italiana nel mondo, si presentano nella versione 'Gigante' per garantire un sapore pieno ed un effetto spettacolare a tavola. Realizzati con la tecnica della trafilatura al bronzo, rappresentano "la pasta di qualità superiore", ideali per rendere i primi piatti ancora più saporiti, grazie al maggior legame che essi hanno con ogni tipo di condimento.

The shapes that have helped make Italian cuisine in the world, appear in the 'Giant' version to ensure a full flavor and a spectacular effect at the table. Made with the technique of drawing to bronze, they represent the 'superior quality pasta', ideal for making pasta dishes more flavorful thanks to the bond they have with any kind of seasoning.



LA CUCINA DI OGGI

Tempi addietro cucinare era più semplice, si gustava una cucina fatta con cibi genuini naturali. Oggi, invece, si prediligono cibi elaborati, ma che sono soltanto veri e propri "pasticci" che vedo quotidianamente, frequentando luoghi di "culto culinario e non".

Riteniamo che siano "bravi cuochi" ed "esperti della materia agroalimentare" solo coloro che mescolano sapori e profumi.

Forse poche persone si sono accorte che le prelibate preparazioni servite a tavola hanno perso lo "smalto" dei sapori decisi e riconoscibili di una volta, piatti certamente belli esteticamente, ma poco apprezzabili per il palato, in quanto non si riesce nemmeno ad assaggiare un secondo boccone per la conferma del "nulla". Deve obbligatoriamente essere una pietanza di cui si resta estasiati solo al primo sguardo, accontentando solo l'occhio (che tuttavia "vuole la sua parte").

C'è anche un'altra cosa da notare: ai bei piatti dalle porzioni abbondanti (come erano un tempo) si sostituiscono piatti dalle dimensioni di un "francobollo" (come se i grandi pittori di un tempo si fossero cimentati a dipingere solo "miniature di quadri"). Infatti non c'è la via mezzo.

Oggi si tende anche a preparare piatti con ac-



costamenti di cibi diversi, in minime quantità: più o meno tre ravioli, un cucchiaino di riso, tre maccheroni, pochi gnocchi oppure un boccone di coniglio, di arrosto ecc... così non si gusta più niente! Si assaggia, ma non si riesce ad apprezzare nulla. A tal proposito, voglio aprire un percorso che confronti la cucina culinaria "storica" con quella "moderna", in quanto sono sempre convinto del parere che la tradizione "mangia come parli" è sempre attuale. Motivazione specifica per la quale non bisogna perdere la propria strada a venire. Purtroppo ormai, viaggiando su e giù per l'Italia e per il mondo intero si nota come la nostra cultura agroalimentare e gastronomica venga distrutta, cultura che fortunatamente tutto il mondo ancora ci invidia.

Per rimanere nel tema cultura centenaria o giù di lì, vi voglio proporre alcuni piatti. Il primo di questi piatti è stato realizzato nella cucina dagli chef del Ristorante "Ol Giopì e la Margi", alla presenza di Pino Ciocchetti, Presidente dei Tartufai Bergamaschi, che qui vi offriamo per cimentarvi nella realizzazione.

*(Prefetto di Lombardia, Accademia Italiana Gastronomia Storica)

ANTIPASTO RICOSTITUENTE AUTUNNALE

INGREDIENTI:

- .Una testa di porcino di cm.8 circa
- .Petali di Tartufo nero di Bracca
- .Pancetta strappata
- .Uovo in camicia
- .Foglioline di timo fresco
- .Filo olio extra vergine
- .Sale e pepe q.b.
- .Foglie di spinacino crudo lavato, mondato e asciugato per decorazione

PROCEDIMENTO:

Prendere una cappella di funghi di circa 8 cm di diametro, pulirla con uno straccio asciutto e metterla da parte. Prendere tre strisce di pancetta tesa o strappata e soffriggerle in una padella con qualche goccia di olio per farle risultare croccanti. Disporre su un piatto le foglie di spinacino crude, metterci sopra la pancetta in modo circolare (come se fosse un nido), porci sopra la cappella di funghi e sopra la cappella adagiare l'uovo in camicia precedentemente preparato.

Aggiungere un pizzico di sale e pepe sull'uovo in camicia insieme alle foglioline di timo fresco (poche, per non coprire i sapori) e per ultimo una grattata di lamelle di tartufo nero bergamasco invernale. Il piatto è finito.

Tempo di esecuzione: 10 minuti



I dettagli
della finanza
a portata
di click

www.marketsadvisor.com

Telemaco

Non sapeva perché l'avessero chiamato così. Ne aveva il sospetto. Sapeva che suo padre aveva lasciato sua madre da molti anni.

Lei all'inizio aveva sperato, innamorata, nel suo ritorno; poi il tempo aveva limato quella speranza fino a non crederci più.

D'altra parte perché doveva tornare? Partito per un alto e lucroso incarico in Africa, aveva mandato splendide e scintillanti cartoline; poi le cartoline si diradarono e l'ultima dal Kenya, con i saluti, diceva di dare un bacio a Tele, così chiamava il figlio.

Poi un silenzio durato appunto vent'anni. Un silenzio che aveva finito per fare dimenticare l'eroe e il suo possibile ritorno. Lei aveva incontrato amici e colleghi che, conoscendo la sua situazione, avevano preso a corteggiarla.

Quel letto però, di cui ogni notte misurava ogni angolo, assisteva e sosteneva la sua paziente resistenza ai richiami del corpo. E si negava a chi si faceva avanti. Ma spesso chi aveva mostrato interesse, a lungo andare diventava debole e smarrito davanti a lei, che alternava momenti di cupidigia del vivere ad abbandoni. Così le sue aspettative andavano deluse.

Lei la sua tela la teneva riposta, né che la dovesse disfare per un patto o per una promessa. C'era un'assenza; nel tempo aveva cicatrizzato i lembi di questa ferita con uscite sempre più frequenti a convegni, mostre, eventi che nella Città Alta avevano cadenze settimanali ed a cui prese gusto di partecipare. L'aria notturna delle strade e delle piazze e la visione dell'ampia pianura che si stendeva dalle mura verso la bassa ed il milanese riconciliavano il suo animo con i turbini delle sue incertezze. Erano distrazioni o inalazioni di nuovi stimoli di vita?

Negli ultimi tempi aveva recuperato persino un buonissimo rapporto con Telemaco, che agli spigolosi atteggiamenti dell'adolescenza aveva sostituito le lievi movenze della maturità. E sulle sue ferite versava lievi e dolci liquori.

Lei nonostante questa immersione culturale non si chiese di quel nome, voluto dal suo compagno con determinazione. Né la sfiorò come un nome contenga tutta la storia degli uomini. In quel nome v'era sedimentata così tanta storia dalla creazione del mito fino a noi, Lei di tutto questo che ne poteva sapere? venuta su con una conoscenza tecnico professionale aveva subito il fascino del suo compagno, gran parlatore e conoscitore dell'antico e del moderno. Non era, né si era mostrata gelosa, quando la chiamò Nausicaa, dopo avere fatto l'amore; ecco ora ricordava bene quell'espressione.

-Sei Nausicaa che appare a me naufrago!

Lei immaginò, tentò di sapere per vie traverse chi fosse questa Nausicaa, ma non lo scoprì mai, per questo non ritenne di essere gelosa. Ma doveva sapere invece che lui amava essere naufrago, amava avventurarsi per il mondo poiché il suo spirito irrequieto lo portava di continuo a non sedersi, ma ad andare, prendere il primo aereo e partire; trasformarsi in un marinaio e chiedere di essere aggiunto ad una ciurma. Lei non capì neppure questo.

E quando lui non tornò più o almeno si erano perse le tracce, né Telemaco era riuscito a trovarlo poiché sperava che almeno l'amore di figlio dovesse almeno farlo tornare; lei prese e se ne andò. Non certo per una vacanza. Sicuramente per una guerra. Almeno con se stessa.

Nella casa era rimasto Telemaco a custodire gli antichi Lari domestici. Solo. Smarrito.

Trentacinquenne. Ancora non cresciuto per affrontare un viaggio. Era anche tranquillo in quell'orizzonte, ove sapeva riconoscere le nuvole portatrici di tempesta, da quelle che erano portatrici di ventose e assolate giornate. Lui sembrava amare un eterno apprendimento delle cose, ma non aveva al fianco un Nestore o una Minerva. Ed aspettava. Aspettava che cosa? A sentire lui la sua storia non aveva niente di singolare.

Un giorno i genitori sarebbero tornati, poiché non sarebbero potuti non tornare.

Invece non tornarono più e lui invecchiato attendeva. Spesso da dietro un vetro della casa aspettava un'ombra, una sagoma, un rumore, un passo. Niente.

Nessuno tornò più e lui, Telemaco, non sapeva di essere figlio di Nessuno.

Arte, in Lombardia il 40% dei finanziamenti privati italiani

“Nella regione più di un terzo degli interventi realizzati in tutta Italia in favore di musei, monumenti, siti archeologici e fondazioni lirico sinfoniche. I dati del Rapporto Federculture”

In Lombardia è alta e cresce l'attenzione dei privati e delle aziende verso la cultura, lo dicono i 105 milioni di euro spesi in favore di musei, monumenti, siti archeologici e fondazioni lirico sinfoniche. Parliamo di oltre un terzo di quanto investito in tutta Italia, il 39% di 264,7 milioni di euro, con 8.531 mecenati (oltre 2000 solo in Lombardia) che hanno effettuato donazioni per la realizzazione di 1.703 interventi. Al secondo posto c'è il Piemonte con “solo” 38 milioni di euro. In Lombardia la crescita è stata esponenziale, ed è passata dai 39 milioni di euro del 2016 ai 105, appunto, conteggiati fino a luglio 2018.

L'81,5 PER CENTO DELLE EROGAZIONI NEL NORD

Analizzando i dati del Rapporto Federculture 2018 emerge, in particolare, come l'Art bonus sia uno strumento fondamentale di sostegno al recupero e alla valorizzazione del patrimonio culturale da parte di cittadini ed imprese, anche se la situazione cambia da regione a regione: ben l'81,5% delle erogazioni, infatti, si ferma al Nord, al Centro ne è destinato il 16,6% e appena il 1,8% arriva fino al Sud e alle Isole. Dietro la Lombardia e il Piemonte, si posizionano il Veneto (33 milioni di euro) la Toscana con quasi 30 milioni, l'Emilia-Romagna con 19,5 e il Lazio con poco più di 10 milioni. In coda, Basilicata con 2 mila euro, il Molise con 800 euro e la Valle d'Aosta con 500 euro.

PALAZZO REALE FRA I 100 SITI CULTURALI PIU' VISITATI DEL MONDO

Ma non è l'unico record della Lombardia: Palazzo Reale di Milano è diventato uno dei cento siti culturali più frequentati nel mondo, posizionandosi al 71° posto, con oltre un milione di visitatori. In Italia, ci sono anche la Reggia di Caserta, il Complesso Museale del Duomo di Siena, la Galleria degli Uffizi e quella dell'Accademia a Firenze, Castel Sant'Angelo a Roma e la Venaria Reale di Torino. In generale, guardando ai musei statali in Lombardia, sebbene l'aumento dei visitatori 2016/2017 sia stato solo dell'1,15%, quando in Liguria è stato del 24,93 per cento, l'incremento degli introiti è fra i più alti d'Italia con il 15,03%.

FRA I PRIMI POSTI ANCHE PER LA SPESA IN CULTURA DELLE FAMIGLIE

L'incidenza della spesa in cultura, posiziona Milano al quinto posto in Italia dopo Verona, Trieste, Padova e Bologna; al terzo se guardiamo alla spesa assoluta pro capite, con 86,87 euro. Quanto alla spesa media mensile delle famiglie, invece, la Lombardia vede un calo dell'8,2% dal 2016 al 2017 pur restando fra le prime posizioni in Italia. Se nel 2017 il valore annuale complessivo della spesa in cultura e ricreazione delle famiglie italiane è stato di 71,4 miliardi di euro, pari al 6,7% della spesa familiare complessiva (con una crescita del 2,6%), la parte destinata a teatro, cinema, musei, concerti è stata di poco superiore a 31 miliardi di euro. Con forti differenze tra Nord e Sud del Paese: nelle regioni settentrionali la spesa media mensile in cultura supera i 150 euro mensili, e rappresenta il 6% del budget familiare, mentre nel Meridione lo stesso dato è inferiore ai 95 euro. È il Trentino Alto-Adige è la regione in cui si spende di più in cultura, 191 euro, voce che impegna il 6,3% della spesa delle famiglie, seguito da Toscana (5,7%), Emilia-Romagna (5,6%) e, appunto, Lombardia (5,4%), mentre la Sicilia è quella in cui si spende di meno, 66 euro, e le famiglie destinano alla cultura solo il 3,4% del loro budget.

LA CRITICITÀ: UN ITALIANO SU TRE È “CULTURALMENTE INATTIVO”

Ma anche in termini di partecipazione un'analisi approfondita dei dati evidenzia delle criticità: è ancora molto alta la percentuale di italiani adulti culturalmente inattivi, 38,8%, e nei singoli ambiti l'assenza di pratica culturale raggiunge anche l'80%, è il caso del teatro, o il 90% per i concerti classici. E i dati più allarmanti si registrano nel Mezzogiorno, dove l'inattività culturale riguarda 8-9 cittadini su 10.

PRIMOSEGNO EDIZIONI SRL

Direzione, Redazione
e Amministrazione
Via Teodoro Frizzoni, 22
24121 BERGAMO
Tel. 035 199 60 538
Fax 035 50 96 938

Direttore Responsabile

GIUSEPPE POLITI
giuseppe.politi@live.it

Segreteria di Redazione

redazione@primosegno.com

Web

www.primosegno.com

Impaginazione e grafica

Andres Picardo

Stampa

Graphicscalve S.p.A
Vilminore di Scalve (BG)

Hanno collaborato

Greta Balicco, Gianpietro Filoni,
Simone Genco, Federico Marzullo,
Guido Politi, Emanuele Basso Ricci,
Tosca Rossi, Enrico Cesani,
Velda Argiolas, Luca Bai,
Claudia Rota, Norberto Marchi,

Fotografi

Stefania Saletti, Alberto Merisio

Pubblicità

commerciale@primosegno.com

Ringraziamenti

Cai Bergamo, Provincia di Bergamo,
Regione Lombardia, Adicorbetta,
Ats Bergamo, Asst Papa Giovanni XXIII,
Avis, Comune di Bergamo,
Università di Bergamo,
Accademia Carrara,
Associazione miniere di Dossena

© COPYRIGHT BERGAMÉ

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.

BERGAMÉ

PERIODICO BIMESTRALE
DI INFORMAZIONE LOCALE,
ISCRIZIONE PRESSO IL TRIBUNALE
DI BERGAMO AL N° 15
DEL 15 GIUGNO 2012

BANDO DI PARTECIPAZIONE E REGOLAMENTO

Al fine di promuovere talenti letterari emergenti, PRIMOSEGNO EDIZIONI S.r.l. indice la prima edizione del Concorso “*Note Letterarie*”, per opere inedite.

ISCRIZIONE - PREMIAZIONE

Fino al 30/04/2019. La comunicazione dei vincitori avverrà a luglio, e la premiazione a settembre 2019.

SEZIONI

- A) Romanzo inedito a tema libero, di lunghezza compresa fra 20.000 e 60.000 parole;
- B) Silloge di poesie a tema libero, composta da un minimo di 25 a un massimo di 40 componimenti;
- C) Racconto a tema libero, di lunghezza compresa fra 3.000 e 7.500 parole.

La sezione C è riservata unicamente agli Autori frequentanti una scuola secondaria di secondo grado di Bergamo o Provincia.

PREMI

1° Classificato: targa, pubblicazione gratuita dell'opera in cartaceo e digitale. L'Autore riceverà gratuitamente dieci copie dell'opera, che sarà recensita sul bimestrale *Bergamé*.

2° Classificato: targa, pubblicazione gratuita dell'opera in formato digitale; l'opera sarà recensita sul bimestrale *Bergamé*.

3° Classificato: targa.

Gli Autori iscritti alla sezione C che si classificheranno rispettivamente al primo, secondo, terzo, quarto e quinto posto, verranno premiati con una targa e con la pubblicazione del proprio racconto in un unico volume, in formato cartaceo e digitale.

PER IL **REGOLAMENTO** COMPLETO E **L'ISCRIZIONE**, CONSULTARE IL SITO

WWW.PRIMOSEGNO.COM



RIACCENDI *la passione.*



seilatv

Bergamo in tutta la Lombardia
sul **canale 216** e in streaming
su **www.seilatv.tv**

1200 ore di diretta e 5760 ore di produzione all'anno.
Il Territorio, le Persone, l'Arte, la Cultura,
la Salute, l'Economia, la Politica, lo Sport, la Musica,
l'Intrattenimento...**in un solo canale.**

seilatv 
BERGAMO

canale 216
DIGITALE TERRESTRE