

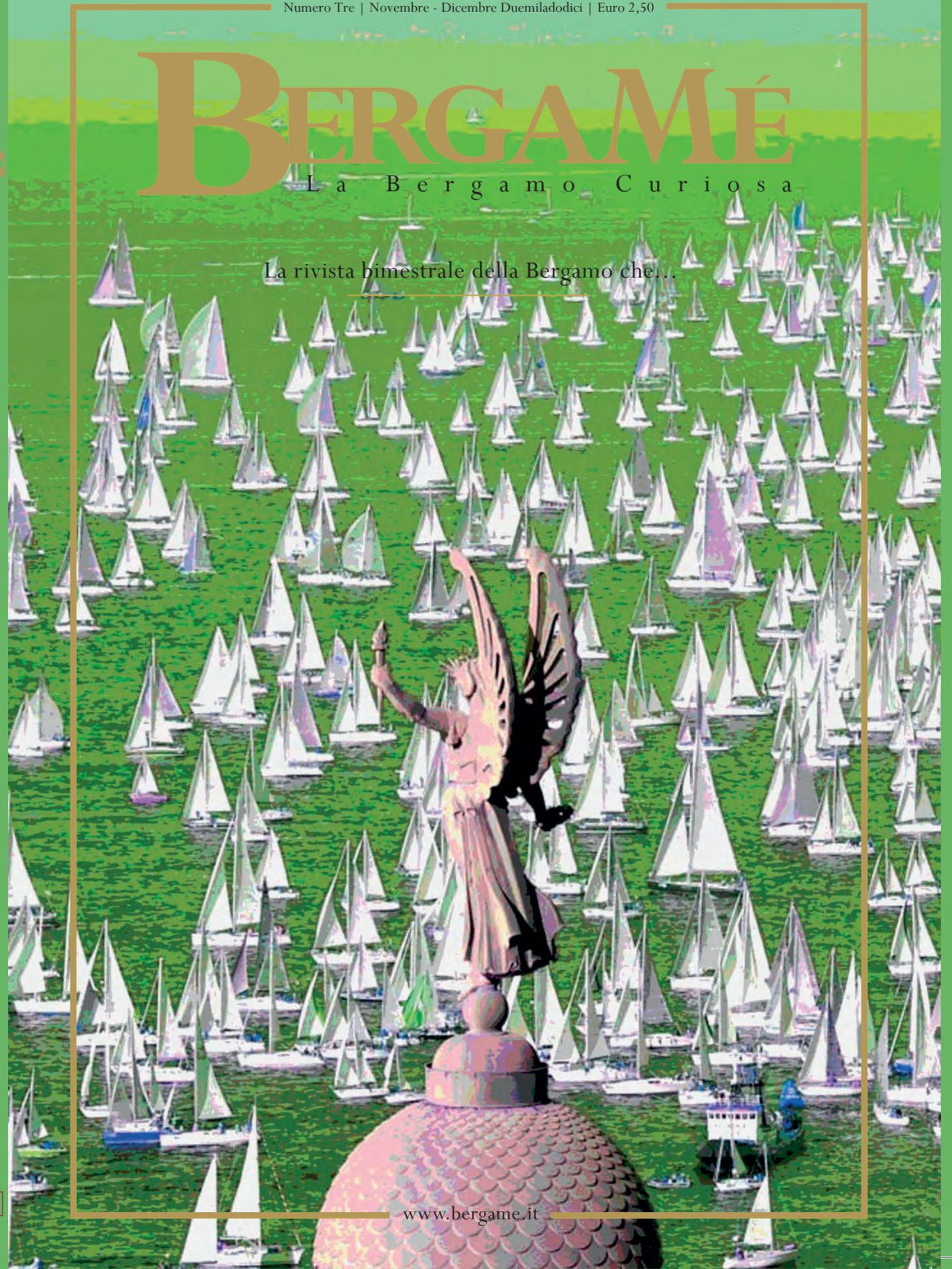
# BERGAME

La Bergamo Curiosa

La rivista bimestrale della Bergamo che...

*"Sii sempre come il mare che infrangendosi contro gli scogli,  
trova sempre la forza di riprovarci"*

*Jim Morrison*



## IL FERMAGLIO DELLA SCOTTA

“Ma come dal fermaglio della scotta  
Più veemente vela al vento fugge,  
Vorrei così che l’anima spaziasse  
Dall’urto incatenato del cemento.”

*“ Frammenti Lirici V” Clemente Rebora*

Siamo come marinai su una barca a vela e accade un paradosso: più il fermaglio tiene tirata la scotta più la vela si gonfia d’aria e fa correre l’imbarcazione.

Desideriamo che accada anche per noi tutto ciò: il fermaglio rappresenta la fatica, la scotta è il cavo di manovra della parte inferiore della vela, che serve a tenerla distesa al vento, il cemento è la prova ardua.

No, noi non ci arrendiamo!

Quanto più la morsa delle “cose” stringe, tanto più la nostra energia deve riemergere: i limiti non possono essere un’obiezione, ma al contrario devono divenire il vento che gonfia la vela della nostra creatività, delle risorse che credevamo essere già state spese e che invece devono reinventare la quotidianità.

La crisi è una sfida, soprattutto per chi ogni giorno deve scegliere per sé e per altre persone che dipendono dalle sue scelte, si tratta di una lotta quotidiana rischiosa e faticosa.

Dal 1969 a Barcola, nel golfo di Trieste, la seconda domenica di ottobre si svolge la storica regata velica denominata La Barcolana; ogni anno quasi duemila vele si riuniscono nel punto più a nord del Mar Adriatico e barche a vela di ogni dimensione, forma e livello competitivo si ritrovano a gareggiare. Barche di 30 metri, progettate da grandi architetti e barche di 6 metri di puri amatori rinnovano lo spettacolo della ripartenza: solo insieme possono garantire la Barcolana, tutti animati da passioni simili, anche se con mezzi e aspettative differenti.

Così ci piace descrivere lo stato d’animo con cui auguriamo a tutti una serena fine anno e un entusiasmante inizio del 2013!

DR



# Editore

## EDIZIONI ERBIA SRL

via Serio, 2/A Albino (BG)

Direttore Responsabile

TIZIANO PIAZZA

[tizianopiazza@edizionierbia.it](mailto:tizianopiazza@edizionierbia.it)

Segreteria

[info@edizionierbia.it](mailto:info@edizionierbia.it)

Tel. +39 035 0385254

Stampa  
PRESSERVICE 80 srl  
via Fonderia Rumi, 7  
Seriate (BG)

Hanno collaborato:  
Alborghetti Matteo, Stefania Barcella, Gloria Bertocchi, Angelica Carrara, Sara De Vecchi, Federico Errante

Fotografi: Claudio Bulla

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

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

Crediti fotografici: Per le immagini senza crediti, l'Edizioni Erbia ha cercato di rintracciare i titolari dei diritti fotografici, senza riuscire a reperirli. Ovviamente, è a disposizione per l'assolvimento di quanto occorre nei loro confronti.

# SOMMARIO

□	LA BERGAMO... STELLARE	pag. 4
□	LA BERGAMO... CHE ARREDA	pag. 8
□	LA BERGAMO... ENOLOGICA	pag. 10
□	LA BERGAMO... CHE FA COLPO	pag. 16
□	LA BERGAMO... GENEROSA	pag. 20
□	LA BERGAMO... CHE SCRIVE	pag. 24
□	LA BERGAMO... DEL CIRCO BIANCO	pag. 28
□	LA BERGAMO CHE... INTERNAZIONALIZZA LA CITTÀ	pag. 32
□	LA BERGAMO... CHE INCONTRA	pag. 36
□	LA BERGAMO... DELLA FORMULA UNO	pag. 40
□	LA BERGAMO... DELLA CHRISTIAN MUSIC	pag. 44
□	LA BERGAMO... OLEARIA	pag. 48
□	LA BERGAMO... GOSPEL	pag. 52
□	LA BERGAMO... CHE SALE IL COLLE	pag. 56
□	LA BERGAMO... CHE CONTA	pag. 60
□	LA BERGAMO... DEL BEPI	pag. 64
□	LA BERGAMO... THE BLANK	pag. 66
□	LA BERGAMO... DEL LIUTO	pag. 70
□	LA BERGAMO... CHE CUCINA	pag. 74
□	LA BERGAMO... CHE COLTIVA	pag. 76
□	LA BERGAMO... DEL RETTORE	pag. 80
□	LA BERGAMO... DEL MULINO	pag. 84
□	LA BERGAMO... IN CUCINA	pag. 87

# BUON CAMBIAMENTO A TUTTI!

Mai desistere, mai mollare. Occorre dimostrare sempre tanto coraggio e osare, senza mai tirarsi indietro. Andare avanti, rilanciarsi sempre.

Perché c'è sempre lo spazio per lasciare il proprio segno nella storia. Magari soltanto quella personale, ma non importa. Anche i piccoli segni contribuiscono a realizzare grandi opere.

Chiunque può dare il suo buon contributo.

D'altra parte, è pur vero che, se la società è in crisi, lo è perché i singoli individui non hanno più la volontà e la tenacia nell'imprimere quella forza necessaria per dare una svolta a se stessi, senza aspettarla dall'esterno. Se il Paese va a rilento, e continua a manifestare sfiducia nei propri mezzi, è nell'azione individuale che si può fare la differenza.

Basta puntare su due elementi essenziali: il coraggio e la libertà, due aspetti che costituiscono la vera anima propulsiva della storia.

Contro questo stato di "impasse" economico in cui ci siamo maldestramente impantanati, ci vuole più coraggio, senza dubbio; e forse a mancare è proprio questo coraggio di osare, questa voglia di accettare le sfide e mettersi in gioco, senza pensare ad altro che al proprio star bene, indipendentemente da ciò che la società, con i suoi condizionamenti, ci impone. Come diceva Henry Ford, "Solo chi non osa non sbaglia".

Per crescere è importante osare.

Dai, coraggio. Basta nascondersi, usciamo fuori. E basta lamentarsi.

Uno dei freni più frequenti è rappresentato proprio dalla tendenza diffusa a lamentarsi.

Bypassiamo questa endemica abitudine a "lagnarsi" di qualsiasi cosa: troppo freddo, troppo caldo, le tasse, il governo, il traffico, i prezzi, i vicini di casa, i colleghi,...

Chi si lamenta, disperde energie personali e permea di negatività l'ambiente circostante: i famiglia, nel condominio, negli uffici, nelle "sale professori", nelle aule delle scuole, in fila alla cassa del supermercato,...

Sarà anche per questo che siamo fermi. Smettiamola di lagnarci, alziamo gli occhi al cielo più spesso.

Molliamo i freni, diamoci dentro, con volontà, coraggio e libertà.

Questo è un passo importante, un cambiamento.

Buon cambiamento a tutti!

*Tiziano Piazza*

# LA BERGAMO... STELLARE

UN "PARCO ASTRONOMICO", DOVE I RAGAZZI HANNO UN RISCONTRO PRATICO DI QUELLO CHE STUDIANO SUI LIBRI

## SULLA "TORRE DEL SOLE" AD OSSERVARE IL COSMO

A quattro anni dalla sua inaugurazione, avvenuta il 29 marzo 2008, l'osservatorio astronomico di Brembate Sopra sta riscuotendo un sempre maggior successo.

Sarà per la sua assoluta originalità, sarà per il grande successo che questo centro dedicato alla comunicazione scientifica sta raccogliendo, o forse perché le sue lucenti torri, alte più di 30 metri, sono diventate il simbolo del paese..., ormai quando si parla di Brembate Sopra, è inevitabile associare il nome del paese alla sua "Torre del Sole": uno dei parchi astronomici tra i meglio attrezzati e gestiti in tutta Europa. Tante le domande e le curiosità sul mondo celeste. Siamo arrivati o no sulla Luna? Esistono altre forme di vita nello spazio? E i buchi neri? Ci lasciamo condurre alla magia del firmamento da Davide Dal Prato, direttore dell'osservatorio astronomico "Torre del Sole".



## Un centro specializzato, sempre più apprezzato dal grande pubblico...

Ormai sono 50.000 le persone che ogni anno usufruiscono dell'ampia panoramica di servizi culturali offerti dalla "Torre del Sole".

Il segreto di questa popolarità credo stia nella sua capacità di offrire strumenti di conoscenza diversificati, per soddisfare qualsiasi necessità: dallo studio del Sole a quello del cielo notturno, dalla magia del planetario digitale ai laboratori, per offrire a tutti l'occasione di affacciarsi alle meraviglie dell'universo.

## Un lavoro di emozioni...

Sì, un lavoro che consiste nel regalare emozioni, facendo partecipi i nostri visitatori della selvaggia bellezza del cosmo, seminando interesse, curiosità, educando all'osservazione della natura.

È sbagliato pensare che l'astronomia sia una scienza difficile e riservata solo a un pubblico specializzato; al contrario, ci si può accostare alla bellezza del cielo con semplicità e gradualità, scoprendo che è in grado di affascinare chiunque vi rivolga lo sguardo.

## Come nasce l'idea di edificare un osservatorio astronomico, la "Torre del Sole", proprio a Brembate?

È una storia inizialmente incerta e tortuosa, ma che un pugno di coraggiosi ha saputo sospingere fino al palpitar delle stelle... Tutto nacque nel 2003, quando venne deciso il destino del vecchio serbatoio d'acqua municipale, risalente agli ultimi anni '50 e da tempo in disuso.

A vederlo così, con quei suoi possenti tralicci e col grosso condotto verticale, alcuni appassionati di astronomia l'avevano istintivamente associato a una torre solare. Un bel giorno questa voce arrivò allo storico sindaco Giacomo Rota, che immaginò per quel colosso di cemento un nuovo splendente futuro.

## Un progetto lungimirante...

Proprio così. Una vera e proprio "cittadella per l'astronomia", con un osservatorio notturno dotato di un grande telescopio astro-



nomico, un planetario, diversi laboratori, una terrazza di osservazione e una sala conferenze con 120 posti a sedere. In due anni, (l'inaugurazione al pubblico è avvenuta il 29 marzo 2008), e con un investimento di un milione e mezzo di euro, quel progetto, frutto di un eccezionale sincronismo, si è concretizzato.

### Quali sono i punti di forza della “Torre del Sole”?

Logisticamente la vicinanza e la facilità di accesso: è a un passo dall'autostrada A4. Il primo anno sono arrivate scuole da Bergamo: si è puntato sull'osservazione del Sole e si è arrivati a circa 25.000 visitatori.

Già il secondo anno, complice la coincidenza con l'Anno Internazionale dell'Astronomia, i visitatori hanno toccato le 35.000 unità, giungendo un po' da tutta la Lombardia. Un anno stupendo, con la nostra partecipazione a Bergamo Scienza.

Nel 2010, anno dedicato a Galileo Galilei, nel 400° anniversario da quel 7 gennaio 1610 quando puntò il cannocchiale su Giove, le visite sono arrivate da tutto il Nord Italia, superando le 40.000 unità.

E lo scorso anno siamo diventati “nazionali”, con gruppi provenienti da tutta Italia. La soddisfazione più grande è sentire i ragazzi che alla fine della visita ti dicono entusiasti: «È stata la gita più bella che abbia mai fatto!». Un altro punto di forza, poi, è indubbiamente la caratura delle installazioni: il nostro telescopio solare è terzo in Italia come potenza, e inoltre abbiamo il primo planetario digitale in Italia.

Altro “plus” è l'uso di un linguaggio facile e

accessibile a tutti nell'impostazione didattica.

Qui, lavorano persone che sono appassionati e questo è il carburante fondamentale.

Da ultimo, i prezzi d'accesso sono i più bassi d'Italia, per dare la possibilità a tutti di accedere a queste meraviglie.

### E i corpi più belli da ammirare in questo periodo?

Sicuramente Giove e la Luna, sempre splendida e selvaggia.

E poi la nostra stella, il Sole, sempre piena di sorprese e di spettacolari fenomeni energetici, grandi eruzioni dette “protuberanze”, che si

levano dal lembo solare in direzione dello spazio.

In queste serate d'autunno, verso mezzanotte, altissima nel cielo è visibile la galassia di Andromeda, la galassia più vicina alla Terra: è di dimensioni doppie rispetto alla nostra via Lattea e la si può già vedere con un semplice binocolo;

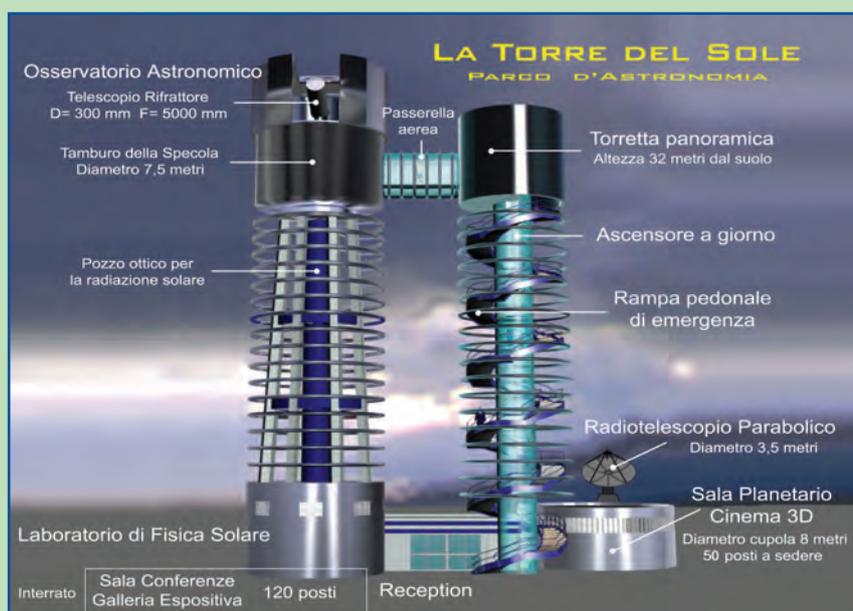
nelle riprese fotografiche svela una bellezza incomparabile.

### Appena tre anni di vita e già la “Torre del Sole” ha ricevuto riconoscimenti...

E' vero, l'osservatorio astronomico di Brembate Sopra è “Meraviglia italiana”, riconoscimento attribuito due anni fa dal Forum nazionale dei giovani.

Un apprezzabile riconoscimento, che premia il grande impegno che la struttura investe nelle proprie attività, ma soprattutto l'entusiasmo del suo staff.

*Stefania Barcella*





## IL DIRETTORE

Davide Dal Prato, direttore dell'osservatorio astronomico "Torre del Sole" di Brembate Sopra, ha realizzato il suo sogno attraverso piccoli passi e conquiste. Il primo incontro con l'astronomia all'età di sei anni: alla televisione, un documentario sulle stelle nel quale si vedeva un ragazzino che dall'esterno dell'osservatorio di Monte Palomar guardava la cupola mentre si apriva al tramonto, lasciando intravedere un telescopio da 5 metri. Fu folgorazione istantanea, e lo sbarco sulla Luna dell'anno dopo fece il resto. Ha iniziato così a leggere, studiare ed appassionarsi sempre di più.

Nella seconda metà degli anni Ottanta è stato eletto presidente del Circolo Astrofili Bergamaschi, carica mantenuta ininterrottamente per 25 anni. E, mentre progettava telescopi di sempre maggiori prestazioni, ha iniziato ad occuparsi di divulgazione, promuovendo incontri e proiezioni di diapositive, organizzando serate di osservazione del cielo al telescopio e veri e propri corsi di introduzione all'astronomia.

Negli anni 2000 è riuscito a far diventare lavoro la sua più grande passione e oggi si ritiene una persona eccezionalmente fortunata: "Passo la mia giornata a insegnare astronomia, a mostrare le bellezze del cielo e a giocare con i telescopi. Cosa potrei chiedere di meglio".



# LA BERGAMO... CHE ARREDA

VI RACCONTIAMO LA STORIA DI UNA FAMIGLIA FORTEMENTE RADICATA NEL TERRITORIO BERGAMASCO CHE A PARTIRE DAGLI ANNI '60 HA INIZIATO, DI PADRE IN FIGLIO, A COSTRUIRE UN MARCHIO NEL SETTORE DEI MOBILI E DEL COMPLEMENTO D'ARREDO. CON DETERMINAZIONE SI È RINNOVATA DI ANNO IN ANNO FINO A GIUNGERE AI GIORNI NOSTRI AVENDO INTERPRETATO I GUSTI E GLI STILI DI VITA DELLE PASSATE E DELLE ATTUALI GENERAZIONI.

## UN SUCCESSO DI FAMIGLIA

Che da tre generazioni si tramanda la passione per l'arredamento



L'Italia da pochi anni uscita dalla crisi del dopoguerra, i ragazzini di una volta, cresciuti correndo a pieni nudi nei campi, sono ormai giovanotti che abbandonano le ripetute storie popolari per dimenarsi al ritmo di "guarda come dondolo" nelle balere accompagnati da ragazze frenetiche che sempre più accorciano le lunghe gonne delle mamme.

È in questo clima di trasformazione che la nuova generazione dei Fucili, rappresentata da Franco, aspira ad un forte cambiamento che andrà poi a modificare inevitabilmente il destino lavorativo delle generazioni a seguire. Franco "Betel" infatti, dalla personalità originale e imprevedibile, decide di abbandonare la tradizione familiare che lo avrebbe inevitabilmente portato al commercio di maiali, e sfruttando l'anima commerciale che caratterizzava da sempre la famiglia decide di gettarsi nel mondo dei mobili.

E così nel suo paese natale, Carobbio Degli Angeli, con un piccolo magazzino di lampadari e armadi inizia a farsi strada sino a diventare un punto di riferimento locale.

Emblematica è la sponsorizzazione della squadra ciclistica "gruppo sportivo Mobili Fucili" che con Franco parteciperà alla "sei giorni ciclistica" di Milano.

Di lì a poco l'area d'azione di Mobili Fucili si estende fortemente coprendo l'intera Lombardia vendendo pezzi funzionali, eleganti e poco costosi.

I punti di forza della struttura si radicano nell'elasticità del prezzo e nella capacità di fornire non solo mobili di "legno vero" ma anche il loro necessario corredo così ricercato dalle nuove coppie che dovranno ricostruire l'Italia a ritmo di "twist".

Il giovane dalla spiccata indole commerciale è anche un pioniere nella scoperta del mercato estero; infatti esistono documentazioni che attestano l'importazione di pre-



Franco Fucili detto "Betel" e Maria Brignoli

ziosi suppellettili dall'area asiatica.

Nel 1986, a seguito della prematura morte di Franco Fucili, la pesante e storica eredità commerciale passa al figlio Diego che a soli 19 anni, caricato da una fortissima energia, è pronto ad intraprendere la sua carriera.

È proprio con Diego e la moglie Maria Teresa infatti che la struttura viene ampliata e trasferita a Gorlago, paese nel quale tuttora si trova.

Diego segue brillantemente le orme del padre, aggiornandosi alle nuove tecnologie come l'utilizzo di sistemi operativi e specifici programmi di disegno al fine di seguire attentamente la vendita in ogni passo, aumentando gli standard qualitativi.

Così come faceva il padre ritiene fonda-



mentale farsi conoscere, attraverso la partecipazione assidua a fiere del settore caratterizzate da un'atmosfera festosa e spumeggiante.

È proprio il passaparola e il servizio ai clienti la miglior forma di pubblicità.

I grandi risultati di Diego gli consentono quindi di aggiornare costantemente l'esposizione e di offrire ai propri clienti una vasta gamma di prodotti in grado di coprire tutte le fasce di mercato.

L'opera di consolidamento e di crescita del negozio viene portata avanti da Diego fino a pochi anni fa quando nel 2009, a fronte della forte crisi economica, la direzione viene affidata ai giovani figli Marzia e Daniele. Questi ultimi, trovatisi in un contesto di forte recessione, combattono la stagnazione del mercato con la creatività e l'inventiva peculiare delle menti giovani e fresche, facendo di un momento di congiuntura e criticità un'opportunità di crescita.

Grandi e nuove strategie commerciali sono alla base di una nuova azienda.

Marzia e Daniele infatti hanno creato un team dinamico e innovativo costituito da giovani architetti e progettisti che fanno del continuo confronto un elemento di evoluzione.

Hanno inoltre dato origine ad una rivoluzione dell'approccio al mobile: "non si vedono mobili, bensì "si arredano case" progettate e cucite sulle esigenze della committenza.

La realtà di oggi è caratterizzata da una struttura solida e ben organizzata nella quale ogni persona caricata di forti



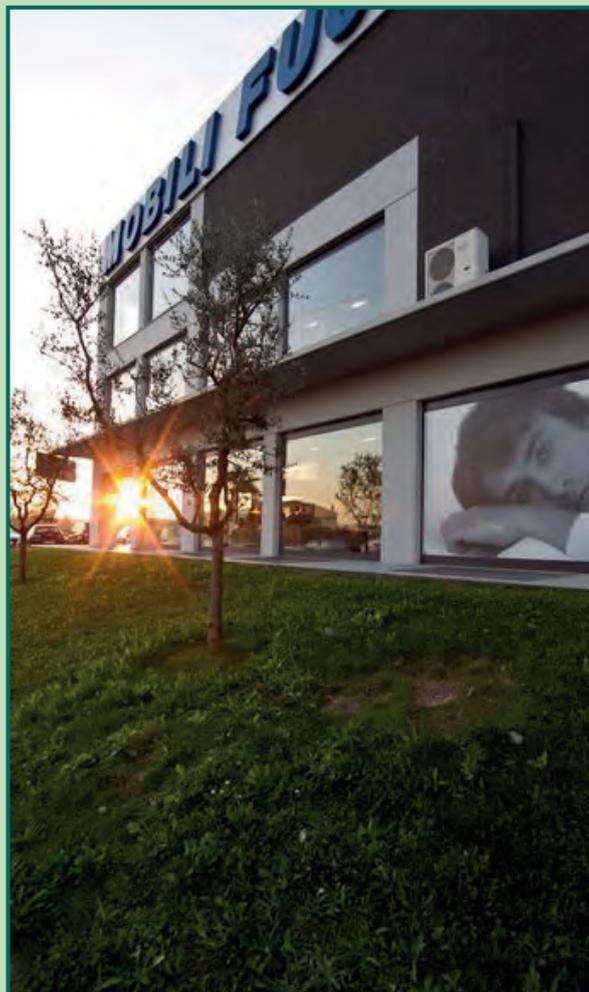
responsabilità e con un ruolo ben definito si muove nella direzione della soddisfazione del cliente.

È quest'ultimo infatti il centro di attenzione di tutto lo staff che con vivacità e zelo pianifica ogni aspetto dell'abitare.

La nuova direzione ha predisposto nel 2010 importanti interventi alla struttura espositiva, frutti della collaborazione fra il team di progettisti d'interni e lo studio di design Iriam Bettera, portando alla realizzazione di un "open space" dove le prospettive di due piani interagiscono fra loro creando lo spazio ideale dell'abitare.

A distanza di due anni emerge per Mobili Fucili l'esigenza di ristrutturare il terzo e ultimo piano realizzando al suo interno sei ambienti determinati in ogni elemento emozionale da un'atmosfera e da uno stile peculiare che aderisce singolarmente sul modus vivendi del cliente.

Mobili Fucili quindi, mosso dalla sempre presente passione per il mobile, è una realtà che da tre generazioni è presente nelle nostre case facendo di esse "una macchina per abitare".





## LA BERGAMO... ENOLOGICA

BOLLICINE DELLA FRANCIACORTA "GENERATE" DA UN GRANDE PROFESSIONISTA DELLA VALCALEPIO

### DIEGO ZIGNESI, PROFESSIONE CANTINIERE

Cantiniere, enologo appassionato conoscitore di vini e metodi di produzione e lavorazione.



Professione cantiniere, questo riporta stampigliato la carta d'identità di Diego Zignesi, 31enne nato a Calcinate e residente a Viadanica, paesino posto a pochi passi da quei vigneti terrazzati e da quelle cantine profumate che lo hanno conquistato. Diego, oggi, è un esperto cantiniere, che lavora in una delle zone vitivinicole più rinomate in Italia e al mondo, la Franciacorta, nel Bresciano, al di là del Lago d'Iseo, dove si aprono i vigneti delle famose "bollicine", che hanno trovato successo ovunque. E lui è tra quei cantinieri che curano e fanno nascere queste "bollicine". In altre parole, un tecnico specializzato in tutti i processi di vinificazione e nella gestione dei vini. Una scelta quella di diventare cantiniere, e poi enologo, in Franciacorta che è nata da

giovane, in Valcalepio, altra zona rinomata e dedicata al buon vino, passione che è stata coltivata negli anni con un percorso scolastico appropriato.

"La scelta di diventare cantiniere-enologo direi che si può considerare figlia degli eventi e delle scelte scolastiche effettuate in gioventù, ma soprattutto del mio primo lavoro che ho intrapreso dopo il diploma, ossia l'operaio presso un'azienda vitivinicola della Valcalepio. Da qui, dopo tre anni di esperienza, la scelta di approfondire meglio questo settore e la successiva iscrizione all'università per addentrarmi con serietà e professionalità in questo vasto mondo. Il percorso scolastico è stato semplice, in verità: infatti, per diventare enologo basta frequentare una qualsivoglia scuola secondaria superiore, il cui diploma consenta l'accesso all'università, dopo di che bisogna iscriversi ad un corso di laurea in agraria, con indirizzo in viticoltura ed enologia, della durata di 3 o 5 anni a scelta".

**Così Diego Zinesi diventa enologo, una professione sicuramente affascinante, che richiede però delle caratteristiche ben precise.**

"Le peculiarità principali di un enologo credo siano molteplici, tra cui le più importanti sono: saper riconoscere quando e se un vino presenta un difetto, capire di che cosa



si tratta e stabilire le giuste contromosse per poter correggere tale difetto; essere in grado di stabilire correttamente, a livello di tempistiche, quando effettuare tutte le varie movimentazioni sui vini, come, ad esempio, nei casi di travasi, chiarifiche, filtrazioni, aggiunta di antiossidanti, solforazioni, zuccheraggi ecc...; saper “creare” dei vini non soltanto in base al gusto personale, ma guardando quello che vuole il mercato e quello che richiede il consumatore; collaborare con l’agronomo per stabilire la giusta epoca di vendemmia, in base al prodotto che si vuole ottenere; essere in grado d’interagire e collaborare con la proprietà, tenendo conto degli obiettivi enologici, ma anche di quelli economici, dell’azienda”.

**Oggi, Diego Zinesi lavora presso la società agricola “Riva di Franciacorta srl”, dei fratelli Riva, situata a Fantecolo di Provaglio d’Iseo, in provincia di Brescia, dove fa appunto il cantiniere.**

“Il cantiniere è di fatto la vera e propria “spalla” dell’enologo, cioè colui che esegue materialmente tutte le operazioni sul vino, a partire dalla vendemmia fino alla messa in bottiglia. Cantiniere ed enologo collaborano e si confrontano costantemente per adottare la giusta e conveniente strategia

di ottenimento del miglior risultato”.

**E da esperto del settore del vino, Diego fa un’analisi dell’attuale situazione dei due consorzi vicini tra loro, quello bergamasco della Valcalepio e quello bresciano della Franciacorta, con difficoltà che sembrano emergere in entrambe i due settori.**

“Per quanto riguarda la Valcalepio non posso pronunciarmi riguardo all’andamento del settore, in quanto sono fuori da questa realtà da tempo, ma per quello che è stata la mia esperienza lavorativa passata credo che la Valcalepio sia una realtà difficile da far emergere e far sviluppare. Questo perchè, sempre a mio modesto parere ed impressione, ha alle spalle un consorzio di tutela che non interagisce nella maniera ottimale per far conoscere questo territorio vitivinicolo al di fuori dei propri confini, sia attraverso pubblicazioni che a livello di eventi mondani. Credo che questo sia dovuto in parte alla mentalità un po’ individualistica che serpeggia in molte delle realtà aziendali di questo territorio. Manca quell’unione di intenti che potrebbe portare a far conoscere un intero territorio, anzichè una singola azienda. Di contro, la Franciacorta si compone di numerose aziende le

quali fanno capo ad un consorzio decisamente più dinamico e propositivo in termini di iniziative e proposte, agevolate anche dal fatto che le aziende private stesse investono numerose risorse in termini di marketing e pubblicità.

Va detto, comunque, che anche in questo territorio, che ha subito un notevole sviluppo e una forte crescita dagli anni '60 al 2000, si sta andando incontro ad una netta regressione di mercato con notevoli ridimensionamenti a livello di budget aziendale e di bottiglie prodotte.

La Franciacorta rimane un esempio da seguire soprattutto per l'enorme capacità da parte di aziende e consorzi di essere stati in grado di dare una forte idea di territorialità, abbinata ad un prodotto di indubbia qualità, che probabilmente è secondo solo allo champagne. Rimane un esempio da seguire anche per essere stata tra le prime realtà ad aprirsi al mercato estero a 360°, anticipando i tempi, cosa che probabilmente le sta permettendo di restare più "a galla" di altri in questi anni di crisi".

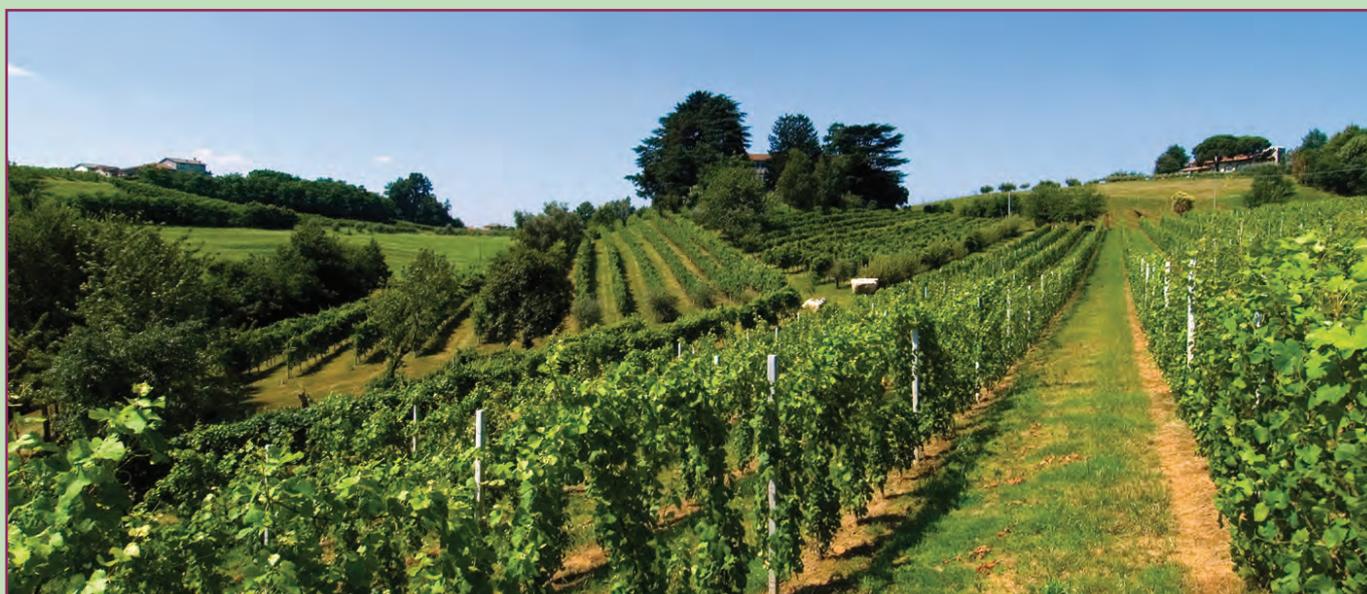
**Diego Zinesi, comunque, riconosce alla Valcalepio ampi margini di crescita nel mercato dei vini di alta qualità, grazie proprio alla capacità di saper produrre ottimi prodotti che per ora sono stati considerati solo "di nicchia" e che invece potrebbero trovare grande successo anche all'estero: basti pensare al Moscato di Scanzo.**

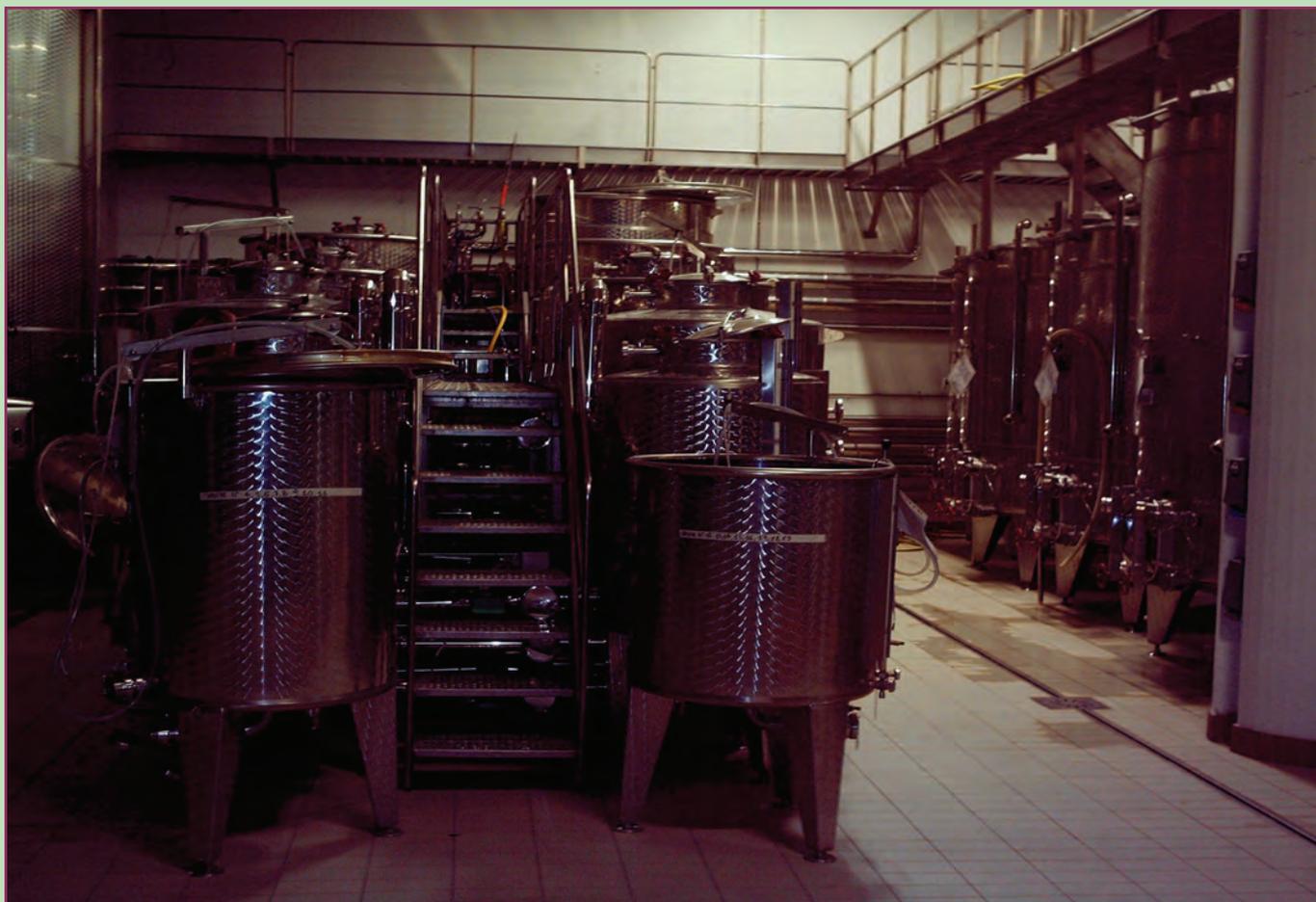
"La Valcalepio grazie alla particolare conformazione del suo territorio, nonché alla esperienza pluriennale nel settore, è in grado di produrre vini di ottima qualità, soprattutto, a mio personale giudizio, nell'ambito dei vini rossi, dove possiamo trovare una vasta gamma con prezzi ancora accessibili. Reputo che il prodotto di maggior spicco per il nostro territorio, il nostro fiore all'occhiello per così dire, sia il Moscato di Scanzo.

Questo prodotto, se opportunamente reclamizzato e sponsorizzato, potrebbe essere quello che più di ogni altro potrebbe dare una linea di diversificazione alla nostra area vitivinicola, facendola emergere, sia per la particolarità del prodotto che per la sua alta qualità".

**Ma, a parte i giudizi sui vini della Franciacorta e della Valcalepio, come si fa a capire quando un vino è davvero buono?**

"Penso che per riconoscere un vino buono da uno meno buono si debba avere prima di tutto una vasta "panoramica" di degustazioni alle spalle, un qualcosa su cui poter fare riferimento o comunque almeno un confronto. Quando si apre una bottiglia, la persona deve già avere un'idea su che cosa lo attende, su cosa andrà a bere. Se una persona ha già una discreta esperienza sui vini, avvertirà con occhi, naso e bocca se il prodotto che sta bevendo rientra negli standard qualitativi oppure presenta ano-





malie. Per un consumatore inesperto è utile quindi affiancarsi, sia all'atto dell'acquisto che a quello dell'assaggio, ad una persona più esperta che lo possa consigliare, guidare e istruire”.

**E, sicuramente, tra i vini eccellenti ci sono quelli della Franciacorta, riconosciuta ormai da anni come una delle zone di prestigio nel mondo del vino; ma anche quelli della vicina Valcalepio, anche se ancora poco conosciuti.**

“Sia a livello conoscitivo che qualitativo è innegabile che i vini della Franciacorta si trovino e si collochino a giudizio unanime tra i primissimi posti a livello europeo, se non mondiale, e credo sia una cosa riconosciuta da tutti gli addetti del settore.

Per i vini della Valcalepio, invece, il discorso è più complesso, in relazione al fatto che, a fronte di taluni prodotti che potrebbero egregiamente competere con vini importanti europei e non, si contrappone la scarsa, se non nulla, conoscenza di questi stessi prodotti appena al di fuori del loro territorio di origine”.

*Matteo Alborghetti*



# IL CANTINIERE

## ***Chi è e cosa fa?***

Il cantiniere si occupa della lavorazione dell'uva e della preparazione e dell'imbottigliamento del vino. L'attività è svolta come dipendente di imprese vinicole.

## ***Quali sono le mansioni più frequenti?***

Questa professione può comprendere diverse mansioni: preparare presse, filtri, pompe, barili di fermentazione e stoccaggio; raccogliere ed immagazzinare grappoli trasportati dalle vigne; lavorare i grappoli con le presse; seguire la fermentazione del mosto; aggiungere quando necessario additivi ed altri prodotti chimici; filtrare e comporre partite di vino, prelevare campioni di mosto e vino per le analisi di laboratorio; assaggiare il vino; immagazzinare e imbottigliare il vino; effettuare spedizioni.

## ***Dove sono svolte queste mansioni e in quali condizioni?***

L'attività si svolge prevalentemente nelle cantine, dove si è esposti a basse temperature, a umidità e a sostanze chimiche.

## ***Quali strumenti o apparecchiature utilizza?***

Il cantiniere della sua attività utilizza presse, pompe, distillatrici, imbottigliatrici, etichettatrici, centrifughe, tinozze, etc.

## ***Quali sono i requisiti necessari per svolgere questa professione?***

E' necessario un diploma in una scuola media superiore a indirizzo enologico o un corso di formazione specifica. Sono inoltre necessari un ottimo senso del gusto e dell'olfatto, buona manualità, attenzione, buona forma fisica.





## IL CANTINIERE “FREE-LANCE”

I tempi cambiano, le richieste delle aziende si diversificano e, allora, i cantinieri si inventano anche consulenti.

Certamente, è fondamentale una buona esperienza, frutto di confronti fra diverse cantine.

Nasce così il cantiniere “free-lance”, un tecnico specializzato che si mette a disposizione delle aziende che lo richiedono, offrendo la sua professionalità nei processi di vinificazione e nella gestione dei vini.

Le sue prestazioni vengono richieste solitamente nei momenti forti della produzione (per la vendemmia, la svinatura, l’imbottigliamento) o per interventi mirati (igiene di cantina, travasi, filtrazioni, trattamenti pre-imbottigliamento).

Per l’azienda è un vantaggio economico: non ha un dipendente fisso, ma un servizio di professionalità “a chiamata”, senza dover effettuare investimenti prolungati nel tempo. Un servizio “chiavi in mano”, con vantaggi in termini di snellezza, tempismo e qualità.

## LA BERGAMO... CHE FA COLPO

LA PESCA AL COLPO È FRA LE DISCIPLINE "PIÙ TECNICHE" DELLA PESCA SPORTIVA E STA CATTURANDO MOLTI APPASSIONATI

# GIANPIETRO BARBETTA, IL C.T. DELLA NAZIONALE FEMMINILE

Come atleta, ha un palmares invidiabile. Ora, è allenatore della nazionale femminile di pesca al colpo. Ma ha un sogno: aprire una scuola di pesca

Fra le tante specialità, ecco la pesca al colpo, per essere a contatto con la natura e vivere in un ambiente sano. Nello sport più popolare del mondo, il calcio, per trovare un allenatore bergamasco alla guida della Nazionale bisogna tornare indietro di quattro anni con Roberto Donadoni, tecnico azzurro dal 2006 al 2008. Nella pesca al colpo, invece, sport raramente sotto i riflettori, c'è chi prosegue anche da tecnico quella striscia

gloriosa iniziata sul campo: Gianpietro Barbetta, 56enne di Seriate, ironia della sorte, proprio mentre il collega di Cisano Bergamasco ereditava l'Italia iridata da Lippi, assaporava in prima persona la gioia di salire sul tetto del mondo alla guida della nazionale femminile di pesca al colpo.



I punti-cardine della pesca al colpo...

“Si pesca con una canna sola, molto lunga, un solo galleggiante, un solo amo, e si lancia con un singolo movimento. Anche l'attrezzatura è unica. Il tutto, soprattutto, in acqua dolce.”

Come si svolgono le gare?

“Solitamente, si svolge tutto in tre ore. In Italia, sono più frequenti le gare a squadre con quattro pescatori, ognuno dei quali ha una zona di

competenza, e la graduatoria finale viene stilata sulla base dei singoli piazzamenti: vince chi ottiene più punti complessivi. Determinante è la pasturazione, il lancio, la ripresa della lenza. E, una volta pescato, soprattutto il peso del pesce. Questo viene mantenuto in una nassa dalla misura mini-



ma di tre metri, che viene portata in acqua prima dell'inizio della competizione, i pesci presi vengono messi all'interno senza che vengano danneggiati. Al termine, la nassa stessa viene tolta dall'acqua, il pescato viene posto in un apposito contenitore, nel giro di una ventina di secondi si svolgono le operazioni di peso per poi procedere al rilascio immediato. Non ci sono tipologie specifiche e nel 99% dei casi vale tutto, eccezion fatta per alcune gare internazionali in cui le regole sono un po' più rigide."

#### La situazione in Italia?

"Nel nostro paese abbiamo almeno una quindicina di "campi gara" di rilievo, soprattutto in Emilia Romagna, mentre in Lombardia essi si concentrano prevalentemente nella zona del mantovano."

#### Un pregio e un difetto di questo sport...

"Senza dubbio il poter essere a contatto con la natura e il vivere un ambiente sano, sotto tanti punti di vista rappresentano i punti di forza. Del resto chi sceglie la pesca difficilmente ha grilli per la testa; dunque, per i giovani, e soprattutto per i loro genitori, non può che essere un bene anche nel percorso di crescita. Tuttavia, non si può nascondere il fatto che se si cerca l'ecce-

lenza, il sacrificio è notevole, sia in termini di tempo che dal punto di vista economico, visto che la pesca al colpo richiede un'attrezzatura molto particolare e costosa. Le gare non sono per tutti, ma in Bergamasca si può ovviare a tale problematica, partecipando a quelle sociali (dedicate a carpe o a trote, ndr) in cui l'esborso si può ulteriormente contenere in non più di 400 euro, affidandosi altresì al mercato dell'usato, con tutti i pro e i contro del caso. Ai massimi livelli, infatti, tutto ciò non è possibile, in quanto sono proprio i materiali a fare la differenza."

#### I suoi ricordi più belli legati alla carriera agonistica?

"I risultati internazionali, soprattutto la prima vittoria di un campionato del mondo a squadre, 22 anni fa, in Irlanda. Dopo tanti piazzamenti negli anni addietro, ci mancava quell'acuto, arrivato finalmente nel 1990, e quando si vince gareggiando con la nazionale azzurra il sapore è sempre unico."

#### E il passaggio da atleta a commissario tecnico della nazionale?

"In tutta onestà, avevo accettato l'incarico con un po' di superficialità; poi, invece, vivendo da dentro un certo tipo di realtà,



sono entrato in contatto con tante persone che mi hanno fatto amare questo ruolo. Tanto è vero che la prima vittoria assoluta, il campionato del mondo, a Toledo, in Spagna, nel 2006, mi ha emozionato anche più dei miei successi da atleta, per tutta una serie di ragioni: l'emozione del gruppo, l'aver dato le indicazioni giuste nel momento giusto, l'aver letto alla perfezione la gara. Un trionfo, figlio della forza del collettivo.”

**Possiamo dire che l'apparenza quasi inganna?**

“Decisamente, poichè la pesca al colpo sembra uno sport quasi banale ed invece è molto difficile. Ci sono infatti tanti piccoli aspetti da valutare ed intuire per giungere al risultato pieno, come la conoscenza del pesce da pescare, la capacità di adeguarsi ad un posto nuovo oppure, quando il pesce non mangia più, il trovare rapidamente una soluzione alternativa.”

**E le gare?**

“Si svolgono da aprile ad ottobre, escluso il mese di agosto. Poi, ovviamente, alla luce dell'esperienza pregressa, si sceglie la location in base al periodo dell'anno e alla facilità di far abboccare il pesce. Questo,

infatti, è un piccolo escamotage che funge da incentivo, in quanto difficilmente ci si diverte se si pesca poco, dunque si cerca di unire l'utile al dilettevole.”

**Il rapporto tra i ragazzi e la pesca?**

“Ci sono diversi giovani molto bravi, ma il numero, rispetto a qualche anno fa, è in calo, purtroppo.

In tale ottica, bisognerebbe creare, insieme alle società, le opportunità giuste, affinché anche i ragazzi possano conoscere questo sport, capirlo, provarlo e magari appassionarvi.”

**Magari proprio a Telgate...**

“Sì, perchè nella tenuta “I laghetti”, ci sono tre laghi adibiti alla pesca sportiva, in cui ovviamente si cattura e si rilascia immediatamente: uno per le carpe, uno per il pesce bianco e uno per la “caccia grossa” e per il puro divertimento del pescatore. In tutto ciò si paga solo il permesso di usufruire del lago, ma tutto il resto è gratuito.

Va inoltre detto che c'è anche la possibilità di seguire dei corsi specifici, proprio con l'obiettivo d'incentivare le persone ad avvicinarsi a questo mondo.”

*Federico Errante*

ADV 1

## LA BERGAMO... GENEROSA

CON IL GRUPPO VOLONTARI "NOI PER LORO" LA SOLIDARIETÀ NON VA MAI IN VACANZA

# VOLONTARIATO AD ALTA QUOTA

In 14 anni di attività, hanno raccolto oltre 600.000 euro, sostenendo 192 progetti di assistenza e solidarietà

Dai programmi alle opere, dalle parole ai fatti. Il volontariato è una dimensione concreta della vita, una spinta interiore a fare il bene dell'altro, con amore, gratuità, disinteresse.

Ben lo sanno i volontari dell'associazione "Noi per Loro", un gruppo di volontariato sociale, operante ormai da 14 anni sull'Altopiano di Selvino e Aviatico, per promuovere obiettivi di solidarietà e progetti di assistenza nazionale e internazionale.

Un'associazione "sui generis", fiore all'occhiello del volontariato "made in Bergamo", che punta molto sulla semplicità operativa e l'immediatezza del messaggio solidale. Destinatari soprattutto i turisti e i villeggianti che, ad ogni estate salgono a migliaia

sui pianori dell'Altopiano. Per loro vengono proposte diverse iniziative di intrattenimento e di festa, dalle forti valenze solidali, necessarie per la raccolta di fondi, da destinare poi al sostegno dei progetti che animano i volontari stessi.

A spiegarci l'attività del Gruppo Volontari "Noi per Loro" è proprio il suo presidente Giancarlo Acerbis, un vulcanico pensionato, abitante a Torre Boldone, ma da sempre in villeggiatura a Selvino.

"Sul volontariato molto si è detto e molto si è scritto. Ma per fortuna molto si è fatto". Questo lo slogan che campeggia sui nostri manifesti e volantini che ad ogni stagione, ormai da 14 anni affiggiamo e distribuiamo



durante i mesi estivi. La ristrutturazione del Reparto di Pediatria degli Ospedali Riuniti di Bergamo, per esempio, le missioni in Malawi, Etiopia, Kenia e Filippine, l'aiuto economico a famiglie con bambini gravemente malati, il sostegno a progetti di altre associazioni di volontariato bergamasche. Grandi iniziative che hanno bisogno di grossi contributi, nell'ordine di decine di migliaia di euro.

Ecco, allora, l'allestimento, durante l'estate, di tante iniziative, aventi per titolo "La solidarietà non va mai in vacanza": dalle "gnoccate" ai "nutella party", dal mercatino dei libri usati alle mostre di pittura, dalle anguriate alle mostre dell'artigianato artistico. Tutto, per raccogliere fondi da destinare poi ai progetti umanitari che di volta in volta, ogni anno, decidiamo di sostenere".

### Quando siete nati?

"E' dal dicembre 1998 che esistiamo. L'occasione fu data da una festicciola davanti al Municipio di Selvino. Subito abbiamo coniato il nostro slogan "Aiutateci ad aiutare", con il quale abbiamo iniziato a farci conoscere al grande pubblico dei turisti e dei vacanzieri estivi, protagonisti delle nostre attività di intrattenimento e, quindi, generosi "donatori di bontà".

All'inizio eravamo soltanto in cinque. Ma la carica era già tanta. Le continue donazioni a progetti e persone disagiate ci hanno aiutato moltissimo a continuare nella nostra impresa: vedevano la realizzazione dei nostri sogni.

Ora siamo in 15, una bella squadra, sostenuta anche da altre persone che, all'occorrenza, ci danno una mano. Tutte di Selvino, con tre membri di Aviatico. E anche alcuni villeggianti come sostenitori.

Dal 2007 siamo diventati "onlus", con determina della Regione Lombardia, e abbiamo una sede d'incontro, presso "La Bottega", in via Monte Bianco, a Selvino Purtroppo, qualcuno ci ha lasciato, come Giovanni Carrara, fondatore del gruppo, e Mario Carrara, "amico dell'Africa", dove era andato dodici volte, per verificare la realizzazione dei progetti che noi sostenevamo."



**GRUPPO VOLONTARI "NOI x LORO" ONLUS - SELVINO**  
[www.selvino.info/noiperloro](http://www.selvino.info/noiperloro)  
 e-mail: [noiperloro@selvino.info](mailto:noiperloro@selvino.info)

con la collaborazione degli  
 ASSESSORATI alla CULTURA al TURISMO e TEMPO LIBERO  
 dei COMUNI di AVIATICO e di SELVINO

**LA SOLIDARIETÀ  
 NON VA MAI  
 IN VACANZA**

**Estate 2012**

Se basta una parola non fare discorsi  
 Se basta un gesto non dire parole  
 Se basta uno sguardo non fare gesti  
 Se basta il silenzio evita gli sguardi  
 (Anonimo)

**Bar  
 Paninoteca  
 CENTRALE**  
 TAVOLA CALDA  
 SALA FUMIGLIU  
 TACACCI - TUTTI  
 Aviatico (BG)  
 Via Cantù, 1  
 Tel/Fax 035.779085



### Quanti progetti avete sostenuto in questi anni?

“Tante le azioni di volontariato promosse in questi anni: spaziano dalle missioni agli ospedali, dai centri di recupero per tossicodipendenti ai progetti di aiuto ai bambini malati.

Ogni anno, a gennaio, si prepara la “lista della spesa”, cioè l’elenco dei progetti da promuovere e sostenere. E, a dicembre, durante la “Serata della solidarietà”, in calendario sempre il 7 dicembre, vigilia della Festa della Madonna Immacolata, la distribuzione dei contributi. Progetti mirati, somme ben giustificate. Gli aiuti riguardano enti religiosi, missionari, associazioni di volontariato, ma anche bambini che devono eseguire operazioni costose o persone disagiate. Solitamente riusciamo a sostenere una ventina di progetti all’anno.”

### Chi vi aiuta nella vostra attività?

“Come detto, sono i villeggianti i “donatori di bontà”; sono loro che, partecipando alle tante iniziative che proponiamo, contribuiscono con le loro offerte a rimpinguare le “casse della solidarietà”, che poi svuotiamo a fine anno per destinare i fondi ai tanti progetti che sosteniamo. Ma in nostro aiuto

corrono anche commercianti, artigiani, enti privati e pubblici.

Noi siamo pochi, come associazione, tanti quanti le dita di una mano, ma proprio come le dita di una mano riusciamo a stringere tante amicizie, ad attivare tanti contatti, che poi ci portano aiuti e contributi.”

### Quanto avete raccolto in questi anni?

“I numeri sono da capogiro. In 14 anni di impegno solidale, i volontari hanno raccolto 615.783 euro, pari a un miliardo e 200 milioni di vecchie lire, che hanno sostenuto 192 progetti di solidarietà, in Italia e all’estero (31% per progetti di associazioni bergamasche, 26% per iniziative di sussidiarietà sull’Altopiano di Selvino e Aviatico, 30% in Africa, 4% nelle Americhe, 3,5% in Asia,...).

Per la cronaca, lo scorso anno si sono raccolti 62.118 euro, che sono andati a sostenere 20 progetti: l’Oratorio di Selvino, la diocesi di Asmara (Eritrea), il CDD di Nembro e Sedrina, l’Anvolt e la UILDM di Bergamo, l’associazione Paolo Belli, la Cooperativa San Martino di Fiorano al Serio, e una decina di missioni in Africa e Oceania, dove operano religiose e missionari bergamaschi.”

## Cos'è la "Serata della solidarietà"?

"Sono i numeri che fanno grande una storia. E la "Serata della solidarietà", che da 14 anni si ripete a Selvino, nella Sala Congressi, è l'evento che ci ripaga dei nostri sforzi. Qui, noi volontari raduniamo amici, sostenitori e sponsor per chiudere in bellezza il progetto "La solidarietà non va mai in vacanza", durante la quale vengono consegnati a enti, associazioni no profit, religiose e missionari bergamaschi, impegnati in progetti di assistenza e di sostegno umanitario, i fondi raccolti in un anno di manifestazioni benefiche.

L'appuntamento è per il prossimo 7 dicembre, sul palco del Centro Congressi di Selvino, alle 21, per...fare i conti. Andre-mo, infatti, a distribuire i contributi raccolti durante l'anno 2012, in tante lotterie, tombole, gnocciate e anguriate. Circa 50.000 euro, che andranno a sostenere 25 progetti di solidarietà."

*Sara Nicoli e Tiziano Piazza*



## "SERVIZIO AUTO" PER BISOGNOSI

Oltre ad iniziative di intrattenimento per sostenere progetti umanitari, il Gruppo Volontari "Noi per Loro" è attivo da nove anni con un servizio di trasporto per persone bisognose: anziani, ammalati, infermi, che presentano problemi di natura economica. Destinazione: ospedali e cliniche, per esami, cure, prelievi e visite di controllo; laboratori di analisi; centri medici e palestre, per riabilitazione; uffici dell'Asl, per terapie, pratiche e visite per indennità di infortunio o invalidità. Un servizio gratuito che, iniziato in sordina, è ora letteralmente esplosivo. Al 30 settembre 2012, sono stati effettuati 5.273 servizi di trasporto. In tutto, i tre mezzi a nostra disposizione hanno percorso oltre 150.000 chilometri, coinvolgendo mediamente 12 autisti volontari. Il nostro è un servizio "completo". Non si limita a depositare gli anziani davanti agli ospedali o agli ambulatori. Al contrario, questi vengono accompagnati e accuditi in tutto il servizio, in modo da aiutare e sostenere i "clienti" in maniera corretta. L'iniziativa, che avviene in collaborazione con i Comuni di Selvino e Aviatico, è stata resa possibile dalla generosità di numerosi sponsor, fra aziende, cittadini e banche.

# LA CONGIURA DELLE TORRI

Francesco Fadigati: professore, bergamasco di adozione, ligure di nascita, appassionato di storia e autore di un romanzo dal titolo “La congiura delle torri” giunto alla sua seconda edizione.

**Professor Fadigati, che tipo di lavoro è “La congiura delle torri”?**

“Si tratta di un romanzo storico ambientato nella Bergamo del XII secolo, più precisamente nell’arco di tempo fra il 1133 e il 1146”.

**Da dove nasce un romanzo storico, che contiene tante citazioni e riferimenti alla realtà medievale?**

“È il frutto di oltre cinque anni di intensissimo e meticoloso lavoro, condotto fianco



a fianco con la professoressa Maria Teresa Brolis, la storica del Medio Evo bergamasco che mi ha offerto la sua consulenza per tutto il lavoro di ideazione e ricostruzione storica, oltre alla possibilità di interloquire con grandissimi specialisti di settore (Attilio Bartoli Langeli per l’aspetto giudiziario, Paolo Bianchi per quello militare per citarne alcuni)”.

**Ma come è nata questa storia e perché un romanzo storico a Bergamo?**

“Io sono insegnante: quando sette anni fa ho iniziato a insegnare mi chiedevo sinceramente che destino avrebbe avuto quella nota così dominante nella mia persona che è l’esperienza dello scrivere: scrivo da sempre, mi sono pagato il primo anno di università grazie ad un racconto e la mia aspirazione principale era proprio scrivere. La domanda: “mi è chiesto ancora di scrivere?” era motivata dall’impegno totale che mi chiedeva l’insegnamento: a dispetto di ciò che io stesso credevo, insegnare significa lavorare moltissimo, fino a tardi, preparar lezioni, correggere, ma soprattutto, rispondere davanti alla vita di decine di ragazzi che ci sono affidati.

Proprio in quel periodo, in cui mi domandavo se la vita mi stesse chiedendo di mettere da parte questo dono, è accaduto il fatto che ha dato inizio a tutto: una sera vengo





invitato a cena da Maria Teresa, che aveva appena letto un mio racconto su Matilde di Canossa. In quella cena lei mi racconta della vita del monaco Gregorio.

Una storia per me molto affascinante: quell'uomo, che avrebbe potuto trascorrere una vita pacifica in monastero, ha accettato la chiamata ad un compito grave e pericoloso, diventare il vescovo di una città in lotta e col suo sacrificio ha contribuito alla sua gente e alla storia attraverso la costruzione di una grande basilica e con le molte fondazioni di cui è stato protagonista.

È questo che ha immediatamente interpellato il mio presente di insegnante: mi sembrava di essere nel mezzo della stessa sfida, affacciato sul medesimo rischio a cui Gregorio ha detto sì.

Inoltre ad un certo punto della cena Maria Teresa mi ha invitato a salire in macchina e mi ha portato a sorpresa a vedere il monastero di Astino, il luogo dove Gregorio era vissuto, oggi in ristrutturazione grazie alla fondazione della Misericordia maggiore di Bergamo. Mi hanno così affascinato quelle pietre avvolte dal crepuscolo, un segno irrimovibile del sì di Gregorio e di altri uomini reali, che tornato nella mansarda dove vivevo, ho scritto di getto sette pagine di una storia che ancora non conoscevo, ambientate nei chiostri che avevo appena incontrato.

Oggi quelle sette pagine sono le prime del romanzo *La Congiura Delle torri*.”

“La vita, il cuore della vita risponde, a volte in modo molto esplicito, anche alle nostre domande implicite.”

Ma questo romanzo nasce dunque da un metodo, il metodo di lavoro storico e letterario?

“E’ dall’impatto con le pietre, le voci, le testimonianze di quegli uomini, che hanno saputo interpellare la mia persona il mio presente, il mio oggi, che sorgono la vicenda e le parole di queste pagine.

Da quella sera infatti è iniziata la lunga marcia della redazione del libro, che mi ha chiesto oltre cinque anni di lavoro molto serio, molto duro. Io non avevo idea di cosa significasse costruire un romanzo storico: avevo, da sempre, scritto solo racconti brevi: ho dovuto imparare e in parte fabbricare un metodo, una sorta di cantiere che cresceva contemporaneamente alle scoperte storiche e a ciò che sollecitava via via la mia persona. Se c’era qualcosa che mi colpiva, un documento dell’epoca o un tramonto dietro le montagne, io scrivevo due, tre pagine che poi inserivo in cartelle in attesa di scoprire come avrebbero fatto parte della storia che mi si stava delineando fra le dita.

Provo a restituirvi tre fotogrammi di questo lavoro, per farvi capire di che si è trattato:

Un pomeriggio d’estate, il sole che picchia furioso, io che giro Bergamo alta col telefono in mano: in contatto con me c’è Maria Teresa Brolis, che mi teleguida da casa sua consultando le carte storiche del XII secolo. Io giro, salgo sulle torri, prendo appunti, fotografo, traccio piccole mappe. Era il primo disegno, la prima mappatura di un contesto in cui dovevo entrare, sentendone l’odore, gli echi sulle pareti di pietra. Una tensione continua di approssimazione, di avvicinamento a quei luoghi reali, ma visibili ora solo in frammenti.



Oppure uno degli innumerevoli pomeriggi a casa di Maria Teresa, seduti davanti alla sua biblioteca: io con un notes a intervistarla, fare le domande che avrei sempre voluto porre: che cosa avrei visto per le strade in quell'epoca, che profumi avrei sentito, come arredava la propria stanza un uomo ricco, cosa poteva pensare della morte una donna? Lei ascoltava, mi raccontava dei suoi studi, appuntava a sua volta, poi correva a studiare e mi forniva materiale di studio. Per cinque anni abbiamo alimentato l'uno il lavoro dell'altro, in un dialogo che segna a mio avviso un metodo letterario e storico straordinario.”

### Qual è la radice dello stile del romanzo?

“Durante una pausa pranzo ho fatto una passeggiata fino all'Adda, vicino a dove abito. Lì mi sono accorto che c'era, in un parco trascurato, una torre imponente a custodia di un antico ponte. Ho dovuto farmi prestare carta e penna in un bar, per-



ché non volevo perdere quella luce in cui la vista della torre mi aveva trafitto. Ho scoperto poi che si trattava di una delle torri più decisive nelle dinamiche fra Milano e Bergamo nel XXI secolo, così in quel sito è nato uno dei capitoli più vivi del romanzo.”

“Insomma: tutto il libro è nato e si è sviluppato come metodo in un dialogo, con le pietre e le testimonianze degli uomini del XII secolo, con la sensibilità storica di Maria Teresa, con i grandi studiosi di questo periodo o, semplicemente, con le cose che vedevo.”

“Per me scrivere è mettermi davanti a ciò che mi ha toccato, piegarci ad esso, vivere il desiderio lancinante che un po' di quel bello, di quel vero, trascorra nelle mie parole. In questo senso devo dire che nella mia esperienza si è scompaginata quella alternativa che aveva delineato Pirandello quando diceva che la vita o si vive o si scrive: a me è accaduta una cosa ben diversa: più vivo la vita e più sento il bisogno di scriverla, di rivolgermi ad essa con una parola in cui risuoni il suo impatto.”

“Intendo dire in sintesi che l'esperienza dello scrivere è parte integrante, operativa e personale di quel rapporto con ciò che ci fa essere e ci fa vibrare nel canto di una bellissima ragazza, nel ricamo baluginante del riflesso del sole su un fiume, in un imponente bastione di pietra, in una cattedrale o in un tramonto.

Per me insomma, scrivere è una corsia privilegiata di quel rapporto con l'infinito, con quel fattore misterioso, con quell'uomo affascinante che sfida e sommuove quotidianamente il mio oggi.

È per questo che mi auguro di non smettere mai.”





## FEDERICO FADIGATI

È nato a San Remo nel 1981 dove ha frequentato il liceo classico G.D. Cassini. È laureato in lettere moderne all'Università Cattolica di Milano. In seguito all'incontro con l'attività del professor Franco Nembrini, che da anni diffonde l'interesse per la Divina Commedia in letture pubbliche, ha fondato l'associazione Centocanti insieme ad alcuni amici universitari, che ha come scopo lo studio e la condivisione dell'opera di Dante Alighieri. Dal 2005 insegna lettere alla scuola secondaria di primo grado La Traccia di Calcinate. Dal 2006 ha lavorato a *La congiura delle torri* (Bolis, 2011), il suo primo romanzo.

## LA BERGAMO... DEL CIRCO BIANCO

UNA GRANDE CAMPIONESSA DI SCI. UN ESEMPIO "MADE IN BG" DI TENACIA E COSTANZA

# LARA MAGONI, ECCO COME SI CONQUISTA IL SUCCESSO

La medaglia d'argento ai mondiali del Sestriere '97 è stata un "mix" di passione e applicazione. Una lunga carriera nel "circo bianco", prima come atleta, poi come dirigente.

L'adorata e indimenticabile mamma Antonia che segue trepidante la sua prova fino a sovrapporsi a Bruno Gattai, il telecronista di TMC, e quelle lacrime in diretta Rai, al microfono di Stefano Bizzotto. Il tutto, nella magica notte mondiale di Sestriere '97, l'apice della carriera di una campionessa con la "c" maiuscola. Perché Lara Magoni, atleta "made in Bg", è stata una di quelle capaci di rimettersi sugli sci e tornare grande anche quando sembrava che tutto fosse finito.

**Lara Magoni, oggi... Quando si spengono i riflettori torni nella normalità, non sei più protagonista e di conseguenza scompaiono tanti amici opportunisti che optano per altre onde da cavalcare.**

"Personalmente sono stata fortunata, perchè sono cresciuta nell'albergo dei miei genitori, a Selvino (l'Hotel Marcellino, ndr) e ho sempre colla-



borato con loro; quindi, non mi sono mai posta il problema del “cosa farò da grande”, perchè, nella nostra struttura, sapevo già che il posto ci sarebbe sempre stato anche per me. Inoltre, sono felice della mia attività di dirigente nazionale del Comitato Olimpico. E lavoro con passione come allenatrice dello Sci Club Goggi.”

### Soffermiamoci sull'ambito-Coni...

“Mi sono ritirata dalle competizioni nel 1999 e dal 2001 sono entrata a far parte del consiglio federale della FIS (Federazione Italiana Sport Invernali). Sono ormai al terzo mandato, nella veste di consigliere tecnico, e rappresento gli allenatori di tutte le discipline, occupandomi altresì di organizzare ogni attività che contribuisca a migliorare il ruolo nello specifico.

Essere un punto di riferimento è un qualcosa di cui vado particolarmente orgogliosa, anche se la carica più prestigiosa l'ho ricoperta nel secondo mandato, dal 2005 al 2009, quando ero presidente della Commissione nazionale degli atleti del CONI di tutta Italia.”

### Quante volte ti hanno affibbiato la parentela, peraltro inesistente, con il compaesano ed ex-calciatore Oscar Magoni?

“Tante. Mi ricordo che nel '97 Oscar realiz-

zò un gol importante con la maglia del Bologna, io arrivo seconda in Coppa del Mondo e in conferenza stampa alcuni giornalisti austriaci mi bombardarono di domande: alla fine, per semplificare il tutto, ho preferito rispondere che eravamo fratelli.

Il giorno dopo mi chiama Oscar e mi dice, ovviamente come battuta, che dopo quella dichiarazione i suoi compagni di squadra mi avrebbero voluto conoscere.”

### Quanto è cambiato il mondo dello sci?

“Il mio allenatore Toni Morandi, scomparso 11 anni fa, mi ha sempre insegnato che vince chi ha fame: non di soldi, bensì di passione, di voglia d'emergere.

Oggi, invece, è tutto improntato sul “Dio denaro”, sebbene lo sci riesca ancora un po' ad esulare da questo meccanismo. Con internet e con la globalizzazione guardo le ragazze di oggi, ma non percepisco più il gruppo che eravamo noi, con le varie Compagnoni, Kostner, Perez, Gallizio, Panzanini ovvero una squadra bellissima, tutte competitive: in pista si gareggiava e in seggiovia si tornava amiche, e questo è un bellissimo ricordo di uno sport individuale, ma fortemente di squadra, dove il campione faceva da traino.”





### E quante volte ripensi a quell'argento ai Mondiali di Sestriere '97, alle spalle della Compagnoni?

“Io non sono stata un leader, ma mi ritengo una brava atleta. Sono arrivata a quel traguardo dopo dodici anni, ma soprattutto dopo otto infortuni; dunque, quando la mia carriera avrebbe potuto essere alla fine, perchè a 28 anni non c'era più nessuno disposto ad investire su di me. Ma è stato tutto meraviglioso, perchè nell'estate del '96 il numero uno della Rossignol, Gaetano Coppi, successivamente presidente della Fisi, quasi per pietà mi ha fornito i loro sci, quelli che preparavano per mostri sacri come Alberto Tomba e Pernilla Wiberg. Il resto l'ha fatto Toni Morandi che mi ha stimolata a dare il meglio di me: la persona giusta, gli sci giusti, un'azienda che all'improvviso decide di sponsorizzarmi (la Linea Di Fiorano ndr). Da quel momento ho conquistato cinque podi in Coppa del Mondo e l'argento iridato.”

### Hai qualche rimpianto? Forse i tanti infortuni che ti hanno frenata?

“A dirla tutta, ammetto che, se non avessi avuto gli incidenti, non mi sarei mai rialzata così forte. Il carattere aveva bisogno di queste prove per farmi riemergere e credo sia così per la gran parte degli atleti, perchè,





Nella foto dello sci Goggi il credito è bergamosportnews

nella fase di riabilitazione, cresce dentro una voglia incredibile di tornare più forte di prima. Dunque, ben vengano gli stop, anche se mi hanno portato a vincere tardi, ma per fortuna qualcosa d'importante.

### Nel circo bianco di oggi invece chi apprezzate?

“Ho una stima immensa per Denise Karbon, perchè nel 2000, quando io ero al termine della mia carriera, lei era l'astro nascente. Da allora ha vinto tanto, ma ha anche subito diversi interventi e per questo la considero la dimostrazione più autentica che chi vuole ce la fa, si rialza e torna a primeggiare. Lei è un grande riferimento per la nostra nazionale e deve esserlo per tutti gli sportivi.”

### Cosa manca oggi all'Italia per mettere le mani sulla Coppa del Mondo assoluta, che manca dal 1995, quando la vinse un certo Alberto Tomba?

“Credo che sia un insieme di cose. Abbiamo degli ottimi atleti che però non hanno continuità e non disputano tutte le discipline. Per la classifica generale sono avvantaggiati i polivalenti che fanno della regolarità il loro punto-cardine, magari senza eccellere in una specialità piuttosto che in un'altra. Anch'io mi sono avvicinata alla coppa, quella di specialità, lo slalom, ma quando ti trovi davanti una Pernilla Wiberg, superinvincibile, puoi solo cedere il passo.”

### E a livello locale?

“Ho assistito dal vivo alla vittoria di Michela Azzola, a Courmayeur, nell'ultimo slalom



di Coppa Europa della scorsa stagione, e vedendola mi sono anche commossa, ripensando a quando ho vinto (unica italiana nella storia, nel 1992) grazie a due successi in speciale, a St Moritz. Io ho impiegato altri cinque anni per ripetermi in Coppa del Mondo, perciò non posso che augurare a lei, a Marta Benzoni e a Sofia Goggia (infortunatasi proprio quando era al comando della graduatoria generale, ndr) le migliori soddisfazioni. Sono ragazze che conosco, che stimo e che meritano di vedere ripagati i loro sacrifici.”

### Il sacrificio, prerogativa fondamentale...

“Certamente. Nello sport per raggiungere i traguardi devi lavorare tanto. A maggior ragione, lo sci richiede forte abnegazione, visto che la stagione si snoda in contemporanea all'anno scolastico; dunque bisogna sudare il doppio per dare il meglio su entrambi i fronti.”

### E Bergamo?

“Avrei voluto dare un grande contributo. Mi sono candidata alle ultime elezioni. Purtroppo, il mio sogno si è interrotto (non è stata eletta, ndr). Certo, se la città sfruttasse a dovere i suoi campioni...”

Federico Errante

# LA BERGAMO CHE... INTERNAZIONALIZZA LA CITTÀ

IN UN MONDO SEMPRE PIÙ GLOBALE, L'ENTE BERGAMASCHI NEL MONDO SI OCCUPA DI SOSTENERE GLI EMIGRATI BERGAMASCHI, AIUTANDOLI A MANTENERE I LEGAMI CON LA LORO TERRA NATIA

## NEL MONDO, MA SEMPRE “TARGATI” BERGAMO

Da 45 anni, l'associazione è un prezioso canale di solidarietà, che fa stringere legami fra i bergamaschi all'estero e riscoprire le proprie origini, in un grande abbraccio nel segno dell'affetto per Bergamo. Tanti i bergamaschi che si sono costruiti un prestigio sociale e civile all'estero.

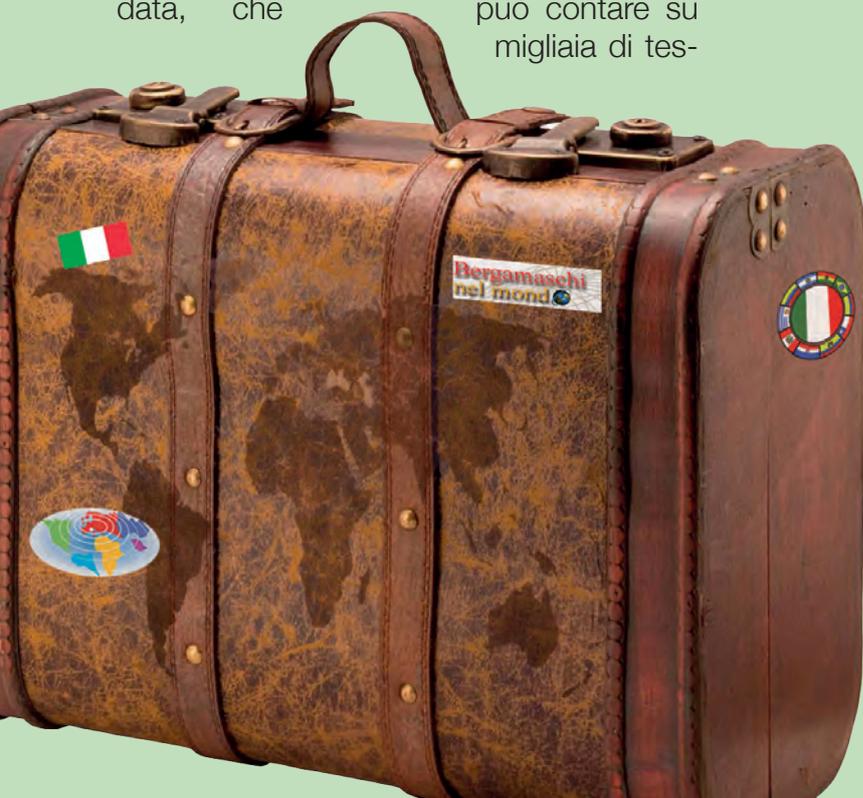
L'etichetta è sempre quella dal 1967, anno di fondazione, quando venne posta sulla porta della sede di via Bianzana, a Bergamo. “E da allora è rimasta sempre così, storta come era stata messa nel 1967; ormai, fa parte della tradizione”, spiega Massimo Fabretti, direttore dell'Ente Bergamaschi nel mondo, che guida ormai da parecchi anni assieme al presidente Santo Locatelli.

L'ente è oggi una realtà consolidata, che può contare su migliaia di tes-

serati e su ben 54 tra circoli e delegazioni sparse nel mondo, una rete capillare che fa della bergamaschità il suo collante, che scavalca oceani, frontiere e montagne, per unire ancora i bergamaschi all'estero, alla nostra provincia.

Un compito quello dell'Ente Bergamaschi nel mondo che però non è relegato solo alla storia recente del nostro paese, ma continua ancora oggi a svolgere una funzione importante, soprattutto in questi anni di crisi, aiutando spesso i nostri ragazzi ad emigrare per cercare fortuna all'estero.

“La nostra è lunga storia, partita nel 1967 – spiega il presidente Santo Locatelli – Allora, la Camera di Commercio di Bergamo decise di formare questo ente per tenere i contatti con i bergamaschi all'estero, aiutarli ed assisterli ed anche per promuovere Bergamo all'estero, proprio grazie all'aiuto di chi aveva fatto fortuna altrove. Oggi, possiamo contare su oltre 50.000 bergamaschi sparsi in ogni continente, dall'Australia all'Argentina, dalla Germania al Brasile e al Canada. Spesso, poi, i nostri conterranei hanno saputo farsi valere, proprio grazie alla tempra e alla capacità di saper lavorare tipica dei bergamaschi, e in alcuni casi hanno fatto





anche fortuna in questi Paesi stranieri”. Un’associazione importante, che quest’anno taglia un traguardo altrettanto importante, il 45° anno di vita. “Proprio quest’anno festeggiamo il 45° anno di fondazione – spiega sempre Santo Locatelli – dal primo circolo, aperto nella cittadina di La Louviere, in Belgio, fino ad oggi, ci siamo ampliati in tutto il mondo, da Berna a Buenos Aires, da Toronto a Sidney, dove oggi abbiamo la presidentessa più giovane, la dottoressa Silvia Pianelli; oggi, contiamo su una vasta rete di associati e di sedi, che sono il nostro fiore all’occhiello”.

Una sorta di ponte, ma non solo, l’Ente Bergamaschi nel mondo continua oggi a svolgere un’attività frenetica, che spazia principalmente in tre campi distinti, il primo dei quali rimane quello dedicato a chi ha abbandonato la provincia orobica per cercare fortuna altrove.

“Noi promuoviamo nei nostri circoli corsi di bergamasco, di poesia e di cultura, legati al nostro territorio – continua sempre Santo Locatelli - Tutte attività rivolte alla valorizzazione delle nostre tradizioni, perché anche le persone che se ne sono andate decine di anni fa non vogliono dimenticare le loro

radici e le coltivano proprio grazie ai nostri circoli sparsi per il mondo. Il legame con Bergamo viene poi mantenuto anche grazie alle feste alle quali il nostro Ente partecipa, con la finalità anche di promuovere la laboriosità orobica. Siamo reduci, ad esempio, dalla Festa in Vallonia, che si è tenuta a settembre: lì, eravamo a Seraing, nella provincia di Liegi, e con l’Ente Bergamaschi nel Mondo hanno partecipato parecchie ditte e artigiani bergamaschi che trovano così un modo per farsi conoscere e promuovere il proprio territorio. Per gli emigranti, in questo caso in Belgio, è un momento di ritrovo e di riappropriazione di una tradizione e di una cultura che non hanno mai dimenticato”.

**C’è poi l’aspetto della solidarietà, coltivato sempre dall’Ente.** “L’altro aspetto è la solidarietà alla quale teniamo moltissimo – prosegue Locatelli - Noi abbiamo in vari angoli del pianeta, e in questo caso nelle zone più povere, molti missionari ai quali cerchiamo di dare sostegno economico ed aiuto. Per questo motivo i circoli e l’ente danno un aiuto a queste missioni portate avanti da religiosi bergamaschi. All’entrata della nostra sede, ad esempio, sono acca-

tastati dei cartoni con materiale pronto per essere inviato in qualche missione. Molti circoli, poi, sono stati addirittura fondati grazie all'impegno di religiosi, come ad esempio il circolo di Buenos Aires, fondato da padre Giacomo Mora, o il circolo di San Paolo in Brasile, fondato da padre Giuseppe Radici, o quello ancora di Neuchatel in Svizzera, fondato da don Pietro Natali".

L'Ente Bergamaschi nel Mondo ha poi coltivato nel tempo un ottimo rapporto con gli enti pubblici, con le amministrazioni comunali, con la Provincia di Bergamo e la Regione Lombardia. In questi anni, ad esempio, la Provincia e il Comune di Bergamo hanno sempre appoggiato con grande entusiasmo le nostre iniziative. Inoltre, molti Comuni della Bergamasca hanno appoggiato la nostra richiesta di equiparare la casa degli italiani all'estero alla prima abitazione, abbassando così l'Imu su questi immobili: ben il 70% dei Comuni della Bergamasca ha seguito questa indicazione.

Bergamaschi nel mondo, ma anche bergamaschi che nel mondo si vogliono buttare a capofitto, complice una crisi che non lascia molte speranze ai giovani che rimangono in Italia. Infatti, sono sempre di più i ragazzi che negli ultimi anni si sono affacciati davanti alla sede di via Bianzana, per chiedere un aiuto e lasciare l'Italia.

"Un'emigrazione che non è fatta con la valigia di cartone e con viaggi in nave che duravano anche molte settimane – sottolinea Massimo Fabretti, direttore dell'Ente Bergamaschi nel mondo da ben 25 anni – Oggi, i giovani se ne vanno con il trolley, prendono l'aereo da Orio al Serio e con 50 euro sono già all'estero. Un'emigrazione che non riguarda più le fasce più povere della nostra provincia in cerca di fortuna; qui, nei nostri uffici si presentano giovani laureati che conoscono anche più di una lingua, ma che in Italia non riescono a trovare un impiego adeguato e quindi cercano di giocare la carta dell'estero e spesso ci riescono con successo".

E i ragazzi bergamaschi che seguono la via dell'estero sono sempre più numerosi. "Nel 2011 – continua Fabretti - dall'Italia sono partiti 600-700 giovani dai 25 ai 40 anni e la metà circa di questi ragazzi si sono ri-



## L'ORGANIGRAMMA

Presidente: Santo Locatelli

Direttore: Massimo Fabretti

Membri della Giunta:

Giuseppe Banfi, Angelo Pagliarin,  
Carlo Personeni, Sergio Beretta



volti ai nostri uffici, per chiedere informazioni sull'espatrio, sul tipo di lavoro richiesto nei vari Paesi, sulle pratiche da svolgere e soprattutto sui contatti all'estero. Il nostro ente offre tutto questo e dà un concreto aiuto a questi ragazzi. Le mete più richieste sono il Canada, l'Australia, il Brasile e Londra, che rimane sempre uno dei punti di riferimento per gli italiani all'estero. Oggi, sei in tutto il mondo in poche ore, vai dove vuoi con gli aerei e spesso spendi anche poco. Londra si raggiunge con 50 euro e un'ora o poco più di viaggio, tutto è cambiato in questi anni. Se un tempo erano le navi a portarti dopo settimane di viaggio in America o in Australia, oggi l'aereo ti porta in poco tempo ovunque.

Quindi, anche i giovani devono smettere di pensare al posto fisso, al lavoro fuori casa, sono tutti concetti ormai superati, oggi bisogna pensare a Londra, a Parigi, a Buenos Aires o a Sidney, come città vicine, nelle quali cercare un'occupazione. I confini sono venuti meno e con internet sei ovunque e puoi farti conoscere dappertutto, e questo molti giovani lo hanno compreso. Si fa avanti una nuova generazione che ha imparato a ragionare in questo modo, ad aprirsi al mondo e a non pensare solo all'Italia; si può proprio dire che ormai tutto il mondo è paese e tutto il mondo può offrire opportunità.

E noi siamo qui per dare a questi giovani tutto l'aiuto possibile, frutto di una decennale esperienza e di una rete capillare che può lanciare nel mondo i giovani bergamaschi di oggi".

*Matteo Alborghetti*

## I CIRCOLI

### SVIZZERA

Oltre 6.000 emigranti  
 Presidente della Federazione dei Circoli della Svizzera: Cav. Valeria Generoso  
 Aarau, Pres. sig. Zaccaria Pescali  
 Bellinzona, Pres. arch. Emilio Cadei  
 Berna, Pres. sig. Franco Sorini  
 Ginevra, Pres. sig. Stefano Lazzaroni  
 Losanna, Pres. rag. Gianni Turelli  
 Lucerna, Pres. cav. Giulio Rossi  
 Neuchatel, Pres. Cav. Valeria Generoso  
 San Gallo, Pres. sig. Valerio Bigoni  
 Zurigo, Pres. sig. Bernardo Bonadei

### GRAN BRETAGNA

Oltre 1.000 emigranti  
 Londra, Pres. Dott. Radames Bonaccorsi Ravelli

### BELGIO

Oltre 4.000 emigranti  
 Bruxelles, Pres. sig. Mauro Rota  
 La Louviere, Pres. cav. Giovanni Bacis  
 Liegi, Pres. cav. Paride Fusarri

### FRANCIA

Oltre 5.000 emigranti  
 Seloncourt, Pres. cav. Virgilio Mazzoleni  
 Grenoble, Pres. cav. Luigi Milesi  
 Parigi, Pres. sig.ra Fernanda Masserini  
 Digione, Pres. sig. Luigi Maggioni

### CANADA

Oltre 1.000 emigranti  
 Toronto, Pres. sig. Egidio Cortinovis

### ARGENTINA

Oltre 6.000 emigranti  
 Bahia Blanca, Pres. ing. Pietro Casagrande  
 Buenos Aires, Pres. sig.ra Giulia Guerini  
 Campana, Pres. Ing. Giuseppe Bolis  
 Cordoba, Pres. sig.ra Maria Pia Binaghi  
 Mendoza, Pres. sig.ra Anna Maria Selva Roverses

### BRASILE

Oltre 3.000 emigranti  
 San Paolo, Pres. Padre Alessandro Zanchi  
 Botuverà, Pres. Moacir Merisio  
 Criciuma, Pres. sig.ra Solange Scotti  
 Fortaleza, Pres. sig. Massimo Ravanelli  
 Florianopolis, Pres. avv. Natale Belotti

### URUGUAY

Punta del Este, Pres. sig. Angelo Barcella

### VENEZUELA

Caracas, Pres. sig. Armando Polini

### AUSTRALIA

Perth, Pres. sig. Saverio Madaschi  
 Sidney, dott. Silvia Pianelli

### CILE

Santiago, Pres. cav. Giovanni Gelfi

### SUDAFRICA

Johannesburg, Pres. sig. Tullio Ferro

GRANDE PARTECIPAZIONE DI PUBBLICO ALLA 5ª EDIZIONE DI "BERGAMOINCONTRA"

## LA GIOIA DELLA RIFLESSIONE E DELLE NUOVE SFIDE

“Un uomo colto, un europeo dei nostri giorni, può credere, credere proprio, alla divinità del figlio di Dio, Gesù Cristo?” (*F.M. Dostoevskij*). Questa la citazione, certamente provocatoria, che è stata la chiave di lettura della manifestazione.

Una rassegna di testimonianze, di riflessioni e di dialoghi con la gente. Ecco, “BergamoIncontra” una serie di incontri, dibattiti, mostre e spettacoli, organizzata dalle associazioni “BergamoIncontra” e Sant’Agostino, per riflettere sui temi dell’educazione, della politica, dell’economia, della scienza. Un’iniziativa, giunta alla sua 5ª edizione, svoltasi nel Piazzale degli Alpini, a fine settembre, che ha catturato ancora una volta l’attenzione e i consensi di numerosi cittadini bergamaschi. Circa 40 i relatori, suddivisi in una ventina di incontri, e poi tre mostre e sempre tantissime persone.

Cinque intensi giorni per “testimoniare la gioia della fede”, come ha detto il vescovo di Bergamo mons. Francesco Beschi, ospite



del-  
la manife-  
stazione. Incontri, persone e mostre per rischiare il proprio desiderio di verità e la propria fede che, come ha ricordato Padre Pierbatista Pizzaballa, custode di Terra Santa, “deve nascere dall’esperienza, altrimenti rischia di sconfinare nell’ideologia”; e che, come hanno testimonia-

to don Stefano Alberto, don Vincent Nagle e padre Romano Scafì, “è risposta quotidiana alla domanda di verità, di felicità, di desiderio di scoperta Dio che ciascuno ha”.

“I cinque giorni della manifestazione sono stati una proposta rivolta alla singola persona – ha affermato Edoardo Maladosa, presidente dell’associazione “BergamoIncontra”, promotrice dell’evento - Ciascuno di noi è stato costretto a riguardare con semplicità la propria vita e scoprire che alla domanda di Dostoevskij si risponde solo attraverso fatti, come un fatto è stata

la manifestazione stessa, o come un fatto è la storia di Giulia Gabrieli che ha portato a “BergamoIncontra” tantissime persone. La fede risponde attraverso fatti, così uno riesce a godere di più di tutto e trova dentro ogni incontro una traccia di verità».

Una domanda di felicità, di bene, di compimento, che deve essere messa in gioco, così come è successo nel percorso proposto dalla mostra “Cristo: una sfida per l’uomo d’oggi”, che ha permesso di dialogare con tutti sul titolo della manifestazione.

Un percorso definito da tanti visitatori “coraggioso”.

Emblematico il lavoro fatto sulla mostra inedita “Che cos’è l’uomo, perché te ne curi? Alla nascita degli ospedali di Bergamo”, punto nuovo di conoscenza per chi l’ha fatta e allo stesso tempo un bene e una novità per tutta la città.

“Chi ha seguito la mostra – spiega il presidente Maladosa – si è appassionato alla scoperta di come sono andate le cose, in particolare a Bergamo, attraverso protagonisti di vicende illuminanti. Molti medici e infermieri, ma anche semplici visitatori, sono rimasti colpiti dalla domanda finale, ripresa da un episodio accaduto a Madre Teresa di Calcutta:



abbiamo un amore come questo, oggi?”.

L’originalità della posizione di Giorgio Vitadini, presidente della Fondazione per la Sussidiarietà, ha stravolto il modo di parlare di giovani e di lavoro, affermando che “per accorgersi di un bisogno occorre sempre un’ideale”, perché solo così l’uomo può ripartire e diventare propositivo e creativo.

Interessante anche il coinvolgimento con l’amministrazione comunale:

“BergamoIncontra” è stata sede di un confronto tra maggioranza e minoranza sulle grandi opere e i grandi contenitori della città.

L’appuntamento più “popolare”, nel senso più buono e ampio del termine, è stato indubbiamente quello della chiacchierata con Roby Facchinetti, leader bergamasco dei Pooh, felice di essere nella sua città, felice di incontrare i suoi “amici veri”, che sono arrivati anche da molto lontano per condividere un pomeriggio in sua compagnia.

Con il suo sorriso elettrizzante, ha ripercorso la sua infanzia al monastero di Astino, dove ha incontrato per la prima volta la musica, un periodo straordinario col nonno contadino, il papà

falegname e sagrestano, che lavorava alla Dalmine, e una mam-

ma sempre presente, una casa sempre aperta a tutti, come racconta nelle sue canzoni “acquerello di quei tempi”, in cui le gioie e i dolori erano sempre condivisi dall’intera comunità. Una radice popolare, molto semplice, unita alla cura maniacale per i dettagli, è ciò che è rimasto nonostante il passare degli anni e dei successi.

“Ho ancora tantissima voglia di fare – ha detto Facchinetti – La fantasia è il motore del nostro vivere e la canzone più bella la devo ancora scrivere.

Dalla musica e dall’incredibile esperienza di condivisione con i Pooh arrivano gli insegnamenti per la vita quotidiana di ciascuno di noi: bisogna imparare ad ascoltare chi ci è accanto, smussare gli angoli e credere sempre in un obiettivo comune.

Questo credo sia arrivato al cuore della gente”.

*Stefania Barcella*

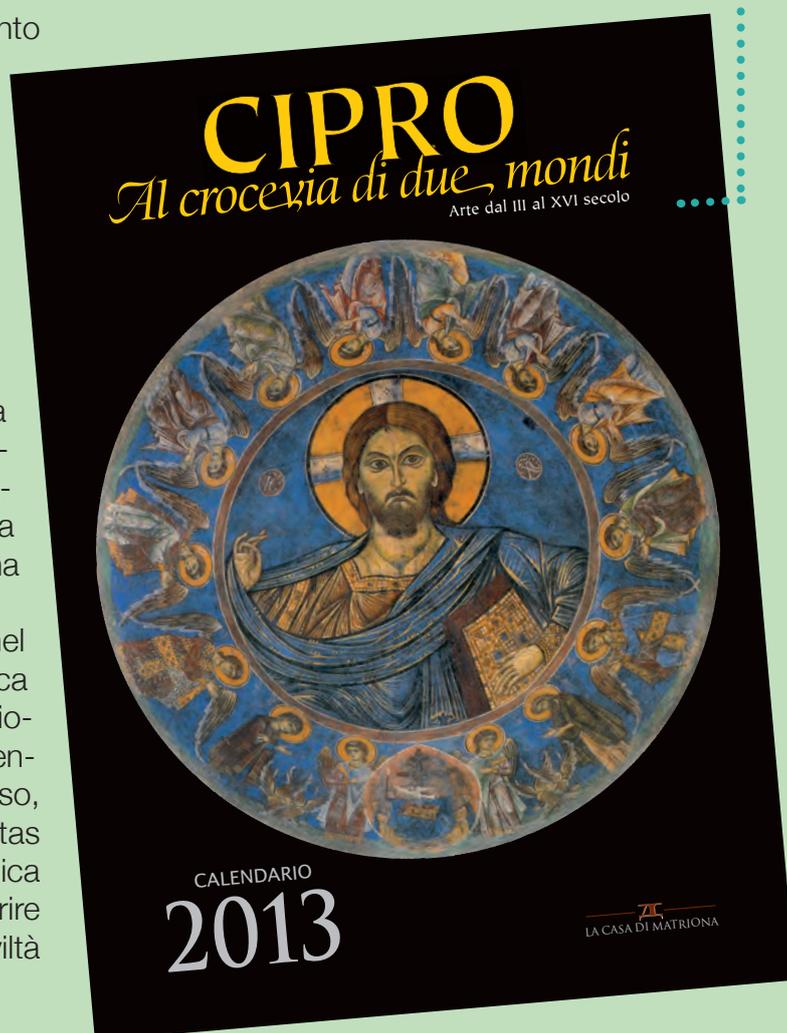




Padre Romano Scalfi è nato a Tione di Trento il 12 ottobre 1923.

È Presidente della Fondazione Russia Cristiana e Direttore responsabile della Rivista bimestrale "LA NUOVA EUROPA". La sede della Fondazione Russia Cristiana, è a Seriate ed è una realtà molto dinamica, che organizza corsi di lingua e cultura russa, di iconografia, viaggi in Russia e in vari paesi del Nord Europa.

Padre Scalfi ha ottenuto dalla Pontificia Congregazione Orientale la facoltà di celebrare in rito bizantino e ciò avviene a Seriate, presso Villa Ambiveri e in giro per l'Italia quando viene richiesta la presenza di una celebrazione con la presenza del coro. Padre Scalfi ha inoltre fondato a Mosca, nel 1993, la "Duchovnaja Biblioteka" (Biblioteca dello Spirito), centro editoriale e di distribuzione libraria, che nel novembre 2003 è diventato un Centro Culturale cattolico-ortodosso, co-fondato da Russia Cristiana, dalla caritas diocesana di Mosca e dalla Facoltà Teologica ortodossa di Minsk, con lo scopo di riscoprire le comuni radici cristiane e costruire la civiltà della pace.

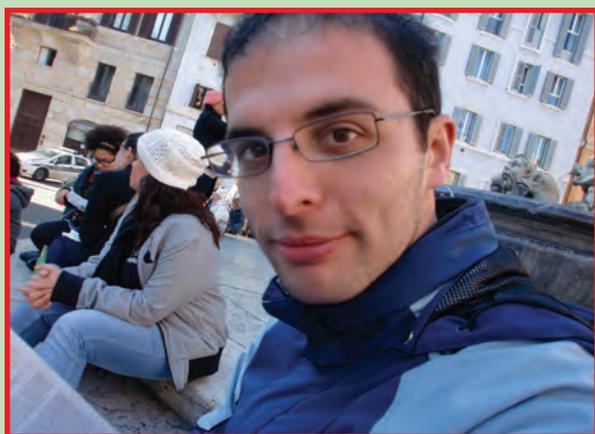


## LA BERGAMO... DELLA FORMULA UNO

IL SOGNO DI BAMBINO SI AVVERA: LAVORARE NEL CIRCUITO IRIDATO DI PATRON ECCLESTONE, SVILUPPANDO PROGETTI DI AEREODINAMICA

# MARCELLO PELIS, L'INGEGNERE DELLA FORMULA UNO

Fresco di laurea, lascia Pedrengo per Faenza, chiamato nel mondo dei bolidi dalla scuderia Toro Rosso.



**“Tutto e subito” oppure “una vita a tutta”?**

“Cambia la forma, ma non la sostanza, se si ricercano definizioni che calzino a pennello per Marcello Pelis, 27enne ingegnere, che da due anni fa la spola tra Pedrengo e Faenza, ovvero da casa al cuore pulsante della Scuderia Toro Rosso. Fresco di laurea, ecco il colloquio e, a distanza di soli due mesi, il contratto biennale che, prima della scadenza, viene trasformato in indeterminato: il sogno di tanti, soprattutto giovani, per i quali una condizione del genere attualmente sembrerebbe più simile ad un miraggio. Ma ingegno, talento, sudore, fatica, quel pizzico di fortuna unito ad una grande passione sono stati ingredienti indispensabili per entrare nel magico mondo della Formula Uno.”

**Laurea triennale in ingegneria aerospaziale e due di specialistica in aerodinamica. Gli inizi del sogno “Toro Rosso”?**

“Una settimana prima della discussione della tesi il mio relatore Maurizio Quadrio mi ha detto che la scuderia emiliana era alla ricerca di personale da inserire in organico; ho mandato il mio curriculum ed esattamente il giorno precedente la laurea sono stato chiamato per fissare un colloquio per la settimana successiva. Tempo tre giorni e ho avuto una risposta positiva: laureato a luglio e assunto a settembre. Meglio di così...”

**E il primo giorno di lavoro?**

“L’emozione ovviamente era tanta, stavo molto sulle mie, mostrandomi immediatamente rispettoso e chiamando tutti “ingegnere”.

Al mio fianco, per “guidarmi”, si è seduto immediatamente Emanuele Brandimarti, che per prima cosa mi ha intimato di abolire il termine “ingegnere”, visto che all’interno di quell’ufficio lo si era tutti e, quindi, sarebbe stato inutile. Poi la giornata è proseguita talmente bene che al termine avevo la mascella dolorante, a causa delle risate: questo mi ha fatto immediatamente capire la semplicità di un ambiente in cui, non a caso, mi trovo a meraviglia.”



### La struttura della Toro Rosso?

“Siamo circa 300 persone e con me c’è un altro bergamasco, Roberto Casati, che lavora all’ufficio tecnico. Il mio dipartimento, quello dell’aerodinamica, ha due divisioni: il CFD (Computational Fluid Dynamics, ovvero la tecnica che permette lo studio dei problemi di fluidodinamica, mediante l’utilizzo del computer), a Faenza, e la galleria del vento, a Bicester, in Inghilterra, a 30 minuti da Oxford.”

### E gli input?

“Il tutto nasce dall’head of aerodynamics, ma è un rapporto che possiamo definire molto democratico, in quanto c’è uno scambio di idee, talvolta più rigido

quando ci sono alcune direttive da seguire, mentre in altri casi si ha proprio “carta bianca” per proporre nuove soluzioni. La fortuna è proprio questa: essere all’interno di un team formato da persone ragionevoli ed intelligenti che lasciano spazio all’iniziativa personale e ad un lavoro che, così facendo, può essere doppiamente redditizio oltre che costruttivo. Le restrizioni maggiori, naturalmente, riguardano la tempistica, poichè lo sviluppo deve essere velocissimo, al fine di guadagnare il maggior vantaggio rispetto alle scuderie rivali.”

### Da dove nasce la scintilla per entrare in questo mondo?

“La competizione mi è sempre piaciuta e non c’è soddisfazione migliore che poter applicare quanto si è studiato, unendo lavoro e passione.

E il poter crescere in un mondo nel quale vedi realizzate le tue idee nell’arco di 15-30 giorni è qualcosa d’incredibilmente stimolante, che non esiste in nessun altro contesto, per quanto rapido possa essere. Fin da piccolo seguivo Formula 1 e campionato del mondo di motociclismo, ma sinceramente era il periodo in cui nelle quattro ruote, a causa di certe soluzioni tecniche, non c’erano sorpassi ed il tutto era piuttosto monotono.

Infatti, prediligevo le due ruote e sono diventato un grande tifoso di Troy Bayliss, seguendone quella che è stata una vera e propria epopea. Se invece devo indicare un idolo in F1 scelgo Nigel Mansell, per il suo essere “ruspante”, spettacolare e l’aver saputo gettare sempre il cuore oltre l’ostacolo, anche quando magari la ragione avrebbe consigliato il contrario.”

### Se poi arriva subito anche il contratto...

“Iniziare con un contratto biennale e passare ad un contratto indeterminato ancor prima della scadenza del precedente accordo...mi rendo conto che è una grandissima fortuna.”

### Quanti sacrifici per arrivare a tutto ciò?

“Tanti, anche per il solo fatto d’essere cinque giorni su sette lontano da casa, dalla



famiglia e dalla mia fidanzata Dalila.

Dall’altra parte, però, ho una sicurezza economica che mi consente anche di fare determinati progetti anche con lei e i weekend liberi per staccare un po’ la spina, oltre ai 15 giorni di ferie da contratto in agosto, quando si ferma anche il “circus” della Formula 1.”

### Marcello, Manuel, Melissa: tutti nomi scelti da mamma Miriam...

“I miei fratelli ed io, tutti con la stessa iniziale, visto che lei ha detto a papà Gianluigi: “Tu dai il cognome, allora io scelgo i nomi”.

### La più grande soddisfazione in Toro Rosso, ad oggi?

“Entrambi i piloti nella “top ten”, a Monza, nel 2011, con Jaime Alguersuari, giunto settimo, e Sébastien Buemi che è arrivato decimo. Sia per il fatto che ero stato mandato a seguire la gara, cosa che non succede praticamente mai, ma perchè si trattava del Gran Premio di casa. E poi perchè su quelle vetture c’era anche molto del mio lavoro.”

### I tuoi sogni?

“Dal punto di vista lavorativo un podio con la Toro Rosso, sul piano personale la salute di mia nipote Vittoria.”

*Federico Errante*

ADV 2

## LA BERGAMO... DELLA CHRISTIAN MUSIC

PROFESSORESSA DI LINGUE STRANIERE, CANTANTE E MAMMA, MA SOPRATTUTTO “LA VOCE” DEI CATTOLICI BERGAMASCHI

# TIZIANA MANENTI, QUANDO LA FEDE DIVENTA MUSICA

Massima espressione della “christian music”, ormai ha un pubblico stabile e attento, con molti album alle spalle. I concerti ne decretano il successo.

Un amore viscerale per la musica che viene coltivato di pari passo con una forte fede. Così, Tiziana Manenti, giovane cantante di Gorlago, è riuscita ad unire le due passioni, buttandosi nella “christian music”, corrente musicale molto in voga in America e che ora Tiziana sta cercando di far crescere anche in Italia, dove ormai è una delle principali protagoniste.

Insegnante di giorno (lingue straniere) e cantante di sera, questa la “doppia vita” di Tiziana Manenti, la giovane voce che ha accompagnato il compianto vescovo mons. Roberto Amadei nel DVD che ha raccontato gli anni della sua presenza a Bergamo. La professoressa di Gorlago è ormai ufficialmente la voce dei cattolici orobici, e ormai alle sue spalle ci sono già molti album che hanno avuto un grande successo sia di pubblico che di critica.

Tiziana ha deciso di percorrere una strada che possiamo definire “alternativa”, scegliendo la musica cristiana come percorso primario. Lei ha puntato tutto su quella che oggi viene definita la “christian music”, che ha successo in America e che cerca di trovare spazio anche in Italia, attraverso la diffusione negli oratori.



Un amore quello per la musica sbocciato a soli 7 anni, quasi per caso.

“Ho iniziato a cantare a 7 anni – spiega Tiziana Manenti - in realtà non è stata una scelta. Ho sempre cantato sin da piccolissima e, quando a 7 anni ho letto all’oratorio l’annuncio del concorso canoro “Il Gorgaghino d’oro”, ho voluto iscrivermi a tutti i costi, senza sapere bene che cosa fosse un concorso di canto. Da quel momento è iniziato il mio viaggio con la musica. Crescendo nella musica, poi, sono arrivata a conoscere la musica cristiana; anche in questo caso direi che non sono stata io a scegliere, ma piuttosto è stata la musica cristiana a scegliere me. All’età di 11 anni sono entrata nel coro giovanile della mia parrocchia e per dieci anni ne sono stata la voce solista. Nel frattempo, negli anni successivi, le mie esperienze musicali si sono orientate verso il genere pop, finché un giorno la vita mi ha offerto di nuovo occasioni che mi hanno ricondotto alla musica cristiana. Il mio non è stato un esordio vero e proprio in questo ambito musicale, è stato un susseguirsi di esperienze che hanno trovato il culmine nell’incarico affidatomi dal vicariato Villa d’Almè – Almenno di comporre l’inno per la Missione Giovani 2006. Lì è nata la canzone “Sguardo d’amore”, che a tutt’oggi è la mia preferita. Credo che la musica cristiana non sia una nicchia musicale riservata solo a persone di fede; sono canzoni per tutti, per giovani e meno giovani, proprio perché nascono da diverse esperienze,

sia di vita che di fede.

Nelle mie canzoni  
cerco di comu-  
ni-



care la fede partendo sempre da messaggi che nascono da un vissuto e non da un ideale o una teoria; infatti quando le compongo mi chiedo sempre se i ragazzi ai quali insegno le potranno capire”.

Per Tiziana, però, la musica cristiana in sé non può portare al successo, inteso come esordio al “Festival di Sanremo” o ad altre esperienze simili.

“Se per successo si intende vincere il Festival di Sanremo, no, non credo di poterci arrivare con la musica cristiana. Se per successo si intende soddisfazioni, allora sì, personali e musicali; io stessa ne ho vissute e ne sto vivendo tante”.

Un tempo non si potevano cantare canzoni con la chitarra in chiesa, oggi invece la chiesa dà più spazio a queste forme di preghiera. Oggi, si può pregare anche cantando canzoni con testi e melodie che si avvicinano ai più giovani.

“Ritengo che non sia una questione di chitarra o meno, ma sia una questione di buon senso, di rispettare il rito e il momento liturgico che si sta vivendo, accompagnato dal canto. Per me pregare significa “dare del tu” a Dio”.

Tiziana Manenti si ritrova sempre a contatto con i giovani, con i ragazzi che animano oggi gli oratori della nostra provincia e secondo Tiziana i giovani sono ancora attaccati ai valori della fede.

“Penso che i giovani siano ancora molto vicini ai temi della religione e ai valori della fede cattolica, anche perché vedo con soddisfazione ai miei concerti la presenza di un pubblico giovane. Per me l'importante è valorizzarli e motivarli con le mie canzoni. Facendo anche l'insegnante conosco bene i ragazzi, sono un ricco potenziale. Occorre però ascoltarli molto: questo lo vivo ogni giorno a contatto con i miei alunni. Nei testi, poi, cerco di trasmettere le esperienze che vivo, soprattutto i sentimenti che ho provato nei pellegrinaggi. Sono stata a Roma, Assisi, Lourdes, Fatima, Terra Santa e Loreto, tutti luoghi che mi hanno fatto sentire da vicino una “presenza superiore”, che ho cercato poi di tradurre in musica. Cantare in luoghi della cristianità così importanti mi ha fatto molto riflettere sul valore dell'esperienza. Così, sono nate le canzoni di Azzurra: semplici messaggi, traduzioni in canzoni delle esperienze che ho vissuto. In questo percorso è come se avessi preso più consapevolezza di me e del dono della voce. Prima interpretavo le canzoni, ora non solo: l'emozione che nasce dal cuore mi ha dato coraggio nello scrivere i miei testi”.

Nel 2003 Tiziana Manenti entra definitivamente nell'orbita della diocesi di Bergamo con un'amicizia stretta con l'allora vescovo



mons. Roberto Amadei.

“Con la diocesi di Bergamo nasce un rapporto nel 2003, quando mi vien chiesto di cantare canzoni del CRE. Con il vescovo Roberto è stata una conoscenza maturata nei pellegrinaggi diocesani guidati da lui stesso”.

Ogni cantante però sogna il successo e i grandi traguardi, Tiziana è partita dal palco dell'oratorio di Gorlago e come tutte le artiste sogna di sbarcare prima o poi nel palcoscenico più fiorito d'Italia, quello di Sanremo.

“Il sogno di tutti i cantanti è il palcoscenico di Sanremo. Mi piacerebbe anche cantare in America, dove c'è più spazio e attenzione verso il cosiddetto genere della “christian music”.

Per Tiziana oggi la musica non lascia spazio ai talenti di crescere, spremuti dall'esigenza dei discografici di vendere subito.

“La musica di oggi, a mio giudizio, è spesso carente di ispirazione e viene spesso creata per arrivare subito al facile successo popolare, per ragioni prettamente commerciali. Anche nella musica ora impera il



consumismo, pertanto non si dà tempo ai buoni autori e artisti di crescere.

Io non ho un modello vero e proprio, non l'ho mai avuto, perché ogni cantante esprime la propria personalità e creatività; quindi, ho sempre ascoltato tanta musica e di vario genere.

Comunque, una cantante che mi emoziona sempre molto è Celine Dion".

Azzurra, il suo primo album incentrato sulla musica cristiana.

Come un fotografo scatta fotografie su un evento che ritiene fondamentale o come un pittore dipinge un quadro su un soggetto che lo ha colpito, io ho dato via ad "Azzurra". Tra le sedici tracce contenute nel cd, ben dieci hanno testi scritti da me.

Di due ho composto anche la musica: "Azzurra" e "Come mia sposa".

E ci sono quattro cover: l'Ave Maria di Schubert, una bella versione di "Stand by me", la parte del musical Jesus Christ Superstar dedicata a Maria Maddalena e una sentita rilettura di "Fratello Sole, Sorella Luna", scritta negli anni '70 da Claudio Baglioni e divenuta colonna sonora del film di Franco Zeffirelli, che porta lo stesso nome".

Poi, nel 2009 il cd "La Mia Stella".

"È un album di canti natalizi che mescola tradizione (Astro del ciel, Holy Night, White Christmas) e novità (Merry Merry Christmas, Heaven's Way, Ninna nanna delle stelle), in un gioco che pone l'afflato devozionale in primo piano. L'idea di questo disco l'avevo in testa da tempo, ci pensavo ancor prima di realizzare "Azzurra".

All'inizio avevo in mente di orientarmi verso il genere pop, poi ho cercato di mettere insieme le cose: "La mia stella" è un disco di canti natalizi che tenta la carta del viraggio pop. La tradizione degli album natalizi è antica e ben consolidata.

Soprattutto negli Stati Uniti, dove non esiste artista importante che non abbia inciso almeno un disco dedicato ai canti del Natale, da Frank Sinatra a Bing Crosby, passando per Barbra Streisand a Celine Dion. Ecco, poi, nel 2010 "Gocce", per poi prendersi una pausa per Azzurra, la sua primogenita, nata lo scorso anno.

E così Tiziana Manenti, oltre ad essere professoressa e cantante, è diventata anche mamma.

*Matteo Alborghetti*

## LA BERGAMO... OLEARIA

DA SEMPRE SI COLTIVA L'OLIO D'OLIVA NELLA NOSTRA PROVINCIA, SOPRATTUTTO SUL LAGO D'ISEO: ORMAI, DIVENTATO UN PRODOTTO DI QUALITÀ

# MARCO ANTONUCCI, ASSAGGIATORE D'OLIO

Punto di riferimento dell'olivicoltura bergamasca, Antonucci è un esperto a livello internazionale e divulgatore della cultura olearia



Massimo esponente bergamasco “Capo Panel Internazionale”, una dicitura che svela poco o nulla della passione di Marco Antonucci, architetto che da anni coltiva l'amore per l'olio d'oliva e per gli ulivi. Una passione coltivata nel tempo, che lo ha portato oggi ad essere uno dei pochi esperti assaggiatori di olio esistenti in Italia e riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole.

“Capo Panel Internazionale”, appunto, che è un po' come dire grande sommelier, per quanto riguarda i vini: Marco Antonucci è esponente dell'Onao (Organizzazione nazionale assaggiatori olio di oliva) e da anni è uno dei punti di riferimento per l'olivicoltura in Bergamasca. Vive e lavora a Lovere, paese che, come molti altri nell'Alto Sebino possiede parecchie piantagioni di ulivi, che



peraltro danno anche un ottimo olio, che si contraddistingue per le sue qualità organolettiche.

Ed è proprio con Marco Antonucci che proviamo a fare un viaggio nel mondo dell'olivicoltura bergamasca, per fare un bilancio della stagione e per capire qual'è lo stato di salute di questo settore di grande qualità, riconosciuto non solo a livello nazionale. Abbiamo incontrato Marco proprio a Love-re, e ci siamo fatti raccontare le ultime novità in campo oleico, con particolare riguardo alla nostra provincia.

#### **Innanzitutto: come sta andando la campagna olearia che si sta svolgendo in questi giorni nell'Alto Sebino?**

“La stagione sembrava regalare grandi soddisfazioni agli agricoltori della Bergamasca, ma purtroppo non è filato tutto bene. Una primavera anticipata con una buona fioritura faceva pensare ad un magnifico raccolto: purtroppo, lo stress idrico estivo (troppi mesi senza pioggia, a cui è seguita acqua in abbondanza) hanno compromesso in parte la stagione, riducendo le quantità ed in alcuni casi la qualità. Essendo, però, un prodotto di nicchia, molti produttori limiteranno i danni, facendo una accurata scelta delle olive ed anticipando la frangitura.”

#### **Di nicchia? Quante piante ci sono in provincia di Bergamo?**

“Ne sono state censite poco meno di 70.000 (in Italia ce ne sono circa 250 milioni), distribuite su una superficie di circa 200 ettari, per una produzione di circa 360/380 tonnellate di olive. Tenendo presente che la resa media non supera il 12%, otteniamo



all'incirca 48.000 litri di olio all'anno, che corrispondono al 10% dell'olio prodotto in Lombardia, allo 0,01% dell'olio prodotto in Italia, allo 0,0015% dell'olio di oliva prodotto nel mondo.”

#### **Questo perché è una coltivazione recente?**

“No, nella nostra provincia da sempre si coltiva l'olivo ed è diventato un prodotto di alta qualità negli anni. Le piante più antiche risalgono ai Romani e si trovano nella zona di Predore, sul Lago d'Iseo. E' che nei secoli l'olio è stato utilizzato sostanzialmente per scopi religiosi: solamente negli ultimi anni, quando l'olio ha acquisito la funzione culinaria, seppure marginale (i grassi tipici sono burro e strutto), si è assistito ad un aumento del numero di piante messe a dimora.”

#### **Quindi c'è una rinata attenzione all'olivicoltura. Esiste un olivo “autoctono”?**

“Sì, fortunatamente c'è attenzione, anche da parte delle istituzioni. La Provincia di Bergamo, per esempio, ha curato diverse pubblicazioni sulla materia ed organizza con frequenza incontri tecnici a cadenza annuale; inoltre, l'Associazione Olivicoltori del Sebino Bergamasco ogni anno organizza convegni e incontri di confronto tra produttori; e la condotta Slow Food di Bergamo ha una attenzione particolare per l'olio e la sua produzione.... Insomma, c'è davvero una bella attenzione per questo prodotto.

In particolare, poi, a seguito di uno studio che ho avuto il piacere di condurre, è stata identificata una pianta di olive (cultivar) tipica



della nostra provincia, la Sbresa o Sbressa, che da due anni, grazie al lungo lavoro di preparazione, analisi e sperimentazione di Umberto Lussana, titolare dell'azienda agricola "Il Castelletto", di Scanzorosciate (con più di 30 varietà di ulivi, produce dai 12 ai 13 quintali do olio, di cui il 50% Dop), sede dell'unico frantoio della provincia di Bergamo, è stata inserita ufficialmente nel catalogo dei mono-varietali italiani e quindi riconosciuta ufficialmente a livello nazionale come pianta tipica della provincia."

### **E' l'unico frantoio in provincia di Bergamo?**

"Tra l'Ottocento e il Novecento erano censiti nella Bergamasca 27 piccoli frantoi che estraevano prevalentemente olio dai semi o dalle vinacce.

Di questi, uno estraeva olio di lino, oliva e vinacce a Carobbio e tre (Riva di Solto, Tavernola e Caravaggio) erano destinati unicamente alla lavorazione delle olive. Il più grosso e importante era quello di Riva, che lavorava – difficile da credere, ma storicamente dimostrato - anche olive provenienti dall'estero.

I frantoi hanno finito di lavorare negli anni Sessanta e si è dovuto attendere il nuovo secolo per vedere nuovamente un frantoio in azione nella nostra provincia.

Proprio il frantoio di Scanzorosciate."

### **In due parole ci descrive l'olio bergamasco?**

"Al naso i sentori sono legati al profumo delle olive fresche e della mandorla

(gli oli che provengono dalla zona lacustre contengono molto leccino) che si accompagnano a note di mela verde e buccia di banana; all'assaggio, la piccantezza è ridotta, spesso accompagnata da note di mandorla fresca o cardo, e l'amaro è quasi assente (viene infatti definito olio dolce)."

### **Lei è "Capo Panel Internazionale": cos'è e come lo si diventa?**

"Per classificare un olio proveniente dalle olive (extravergine, vergine, lampante) si devono utilizzare due diversi tipi di analisi: l'analisi chimica e l'analisi organolettica.

L'analisi organolettica viene fatta da un "Panel", cioè da un insieme di persone che hanno ottenuto (dopo un lungo percorso che può durare due/tre anni e che prevede prove selettive ed esami) l'iscrizione all'elenco dei tecnici e degli esperti tecnici degli oli di oliva tenuto dal Ministero delle Politiche Agricole.

Queste persone devono stabilire sostanzialmente se un olio ha dei difetti, qual è l'intensità di questi difetti, oltre ad una serie di altri parametri.

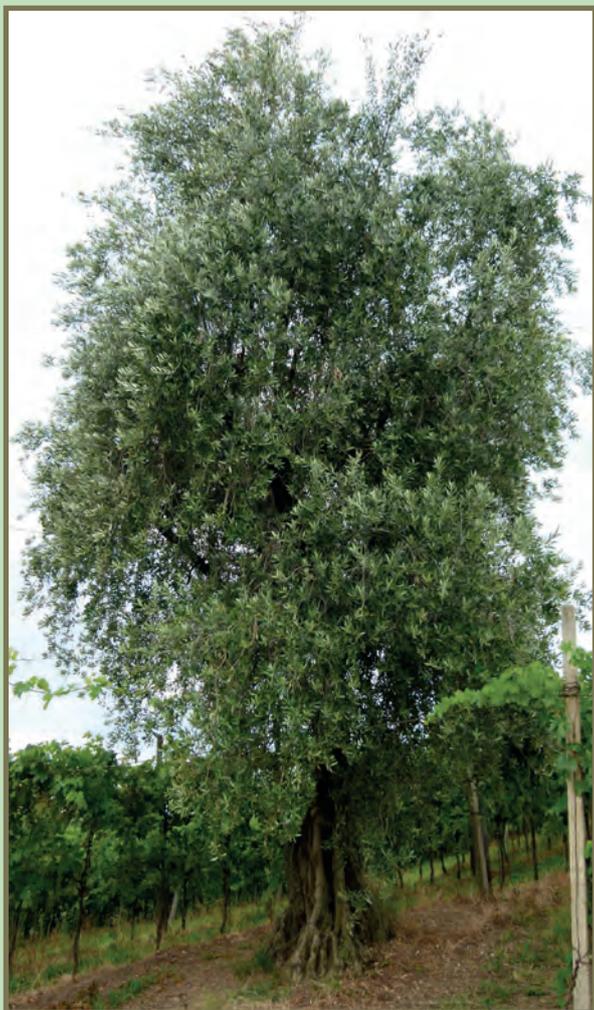
Questi assaggiatori sono coordinati da un "Capo Panel" che in sostanza è un assaggiatore che, dopo anni di lavoro in un "Panel", consegue il titolo di "Capo Panel" attraverso corsi ed esami.

Diventare "Capo Panel" è un percorso impegnativo e lungo che viene intrapreso da chi ha una vera passione per l'olio."

### **Il "panelista" può essere considerato un "sommelier dell'olio"?**

"Assolutamente no, perché, a differenza del sommelier, il tecnico non si limita a degustare gli oli tracciandone un profilo organolettico, ma ne stabilisce anche la classificazione merceologica o la rispondenza al disciplinare di una Dop (se esiste), facoltà a lui e solo a lui attribuita dalla normativa comunitaria."





### Cosa direbbe al consumatore in merito all'olio?

“Mi piacerebbe far capire che l'olio è una semplice spremuta di olive, che ogni olio extravergine d'oliva è di prima spremitura perché non ne esiste una seconda, in quanto la parte che rimane dalla spremitura si chiama “sansa” e da questa si ricava l'olio di sansa, non di oliva extravergine; che la spremitura a freddo avviene comunque a 27° e garantisce il mantenimento della temperatura solo in un determinato punto della lavorazione; che è solo un parametro pubblicitario specificare la bassa acidità, perché tutti gli oli extravergini sono a bassa acidità per legge (sotto lo 0,8%); che è meglio filtrare l'olio perché il mosto (e cioè il non filtrato) irrancidisce ad una velocità estrema; che l'olio è un grasso come



il burro e quindi va conservato al fresco, al buio, possibilmente in bottiglia di vetro ermeticamente chiusa e soprattutto pulita.”

### Sono tanti i suoi riconoscimenti...

“Sabato 6 ottobre, a Roma, presso la Sala Convegni dell'Unicef, in via Palestro 68, ho avuto l'onore e il piacere di presentare, in qualità di coordinatore nazionale, l'“International Olive Oil Experts”, un progetto realizzato con IRVEA e l'Istituto de la Grassa, di Siviglia, finalizzato alla creazione di un gruppo interprofessionale di persone che hanno maturato (o che stanno maturando o vogliono maturare) conoscenze in campo oleario.

Una realtà che permette a tutti gli iscritti, mediante incontri di perfezionamento e aggiornamento, di certificare le proprie competenze in campo oleario. Un gruppo di addetti ai lavori che può costituire delegazioni locali, che possano operare in autonomia, coordinando a livello territoriale iniziative specifiche e mettendo a disposizione esperti in campo oleico a enti, associazioni e privati.

Chissà che un giorno non si possa costituire una sede anche in provincia di Bergamo (per informazioni: [www.oliveoilexperts.org](http://www.oliveoilexperts.org).”

*Matteo Alborghetti*



## LA BERGAMO... GOSPEL

ANCHE A BERGAMO LA MUSICA RELIGIOSA AFRO-AMERICANA DEI GRANDI CORI DI CHIESA

# L'ANGHÈLION DI NEMBRO È NELLA "NAZIONALE" DEL GOSPEL

I coristi bergamaschi hanno alle spalle una fitta attività concertistica e un ricco repertorio di brani. Fanno parte dell'Italian Gospel Choir, una vera e propria "nazionale" dei cori gospel, che recentemente si è esibita a Montecarlo con la grande Katia Ricciarelli

Una notevole esperienza per il bergamasco "Anghèlion Gospel Choir". Il coro, con sede a Nembro, da 26 anni sotto la guida del dottor Antonio Barcella, presta servizio all'interno della comunità del paese e da una quindicina d'anni si sta specializzando nel genere Gospel & Spiritual. Due anni fa, poi, l'invito ad entrare a far parte della formazione nazionale, presieduta da Francesco Zarbano: l'Italian Gospel Choir.

Lo scorso 5 ottobre una significativa rappresentanza dell'Anghèlion, unita alla carica del coro gospel nazionale, ha conquistato il Principato di Monaco, nella sua prima data internazionale, partecipando all'apertura della 2<sup>a</sup> edizione del "Mese della cultura e della lingua italiana"





Il pubblico ha applaudito a lungo la performance canora dei 200 “Azzurri” provenienti dai cori gospel di tutte le parti d’Italia, che sapientemente guidati dalle mani dell’incontenibile direttore Alessandro Pozzetto, sono riusciti a strappare ben dieci “standing ovation” all’Auditorium Rainier III. Ospite d’onore e d’eccezione la celeberrima soprano Katia Ricciarelli, raffinata ed emozionata nell’eseguire “Caruso” di Lucio Dalla, omaggio alla musica italiana. L’Evento di Stato, officiato dall’Ambasciatore S.E. Antonio Morabito, con il sostegno del nostro Ministero degli Affari Esteri, per rinsaldare e valorizzare la già forte presenza culturale e sociale italiana nel Principato di Monaco, ha segnato una pagina importante nella storia del piccolo principato della Costa Azzurra dove, tra le tante iniziative che lo popolano, una così non si era mai vista.

Un concerto ricco di emozioni, “la giusta armonia tra musica e fede”, come ha ricordato il presidente dell’Italian Gospel Choir Francesco Zarbano, “questa era la nostra prima data estera e sono onorato di poter annunciare che il coro che rappresenta tutti gli italiani nella musica Gospel ora è internazionale”. In effetti tra le autorità presenti vi erano ministri del Principato, segretari particolari di Stephanie e Carolina di Monaco che, trascinati ed entusiasti dell’energia sprigionata dai 200 “Leoni”, hanno messo

da parte il protocollo per scatenarsi in balli e applausi.

Ventitré i coristi della formazione nembrese. “Cantare nella “nazionale” è per noi un impegno e una gioia” - dice Antonio Barcellona, direttore dell’Anghèlion Gospel Choir - “Avere l’opportunità di lavorare al fianco di grandi maestri e professionisti della musica, condividendo umilmente profonde esperienze di fede, ci rende orgogliosi di rappresentare la provincia di Bergamo in un contesto di più ampio respiro”.

Complimenti e ringraziamenti arrivano anche dal mondo istituzionale: “Non avevo mai visto il popolo monegasco alzarsi e ballare durante un concerto” - spiega l’Ambasciatore d’Italia nel Principato di Monaco Antonio Morabito - “In questo meraviglioso luogo vi sono delle formalità e consuetudini molto ligie, in particolare durante feste di stato e rappresentanza, e solo la bravura e l’energia di questi ragazzi poteva cambiarle. Per una sera ci sono riusciti e sono entrati, senza dubbio, nella storia di questo Paese”.

Uno spettacolo che ha raggiunto tempi quasi operistici e che non ne ha fatto sentire il peso; brani eseguiti con passione come Brighter Day, Again I Say Rejoice, fino ad arrivare alla celebre Oh Happy Day ed ancora tante altre. Incantevole la cantante americana Sherrita Duran, indiscutibile “lead vocal”, che ha dimostrato anco-



ra una volta la sua potenza vocale e i suoi virtuosismi in brani storici come *Amazing Grace*, *Awesome God* e la sua *You Are*. Impeccabile anche l'esecuzione strumentale dell'*Italian Big Orchestra*, capitanata dal maestro Max Repetti, che ha saputo dare il giusto ritmo alla serata dimostrando, senza sbavature, le grandi doti eclettiche dei propri componenti, quali: Max Pieri (batteria), Jordi Tagliaferri (percussioni), Giulio Baravelli (basso), Marcello Salcuni (chitarra), Rudy Fantin (piano), Mario Cavallaro e Piero Caico (tromba), Beppe Di Benedetto (trombone) e Sandro Bertozzi (sax). Quasi cinque minuti di applausi in "standing

ovation" hanno, invece, salutato l'unica e sublime interpretazione della soprano Katia Ricciarelli di "*Caruso*", straordinaria romanza d'amore dello scomparso Lucio Dalla che, nel contesto, è stata preparata come omaggio a tutta la musica italiana.

"Desidero complimentarmi con il coro" - ha detto sinceramente commossa la Ricciarelli - "Ha regalato tante emozioni a tutti e mi ha davvero stupita". Poi la "regina" della lirica non ha dimenticato di ricordare anche personalmente l'amico Dalla: "Ciao Lucio, questa è per te che ci guardi dal Paradiso".

*Stefania Barcella*





## Anghèlion Gospel Choir

Fondato nel 1970 da E. Ludrini e G. Fornoni per solennizzare la liturgia della vicinia di Viana, a Nembro, il coro ha mantenuto questa caratteristica per molti anni. Nel 1986 la direzione artistica passa al dottor Antonio Barcella, che ancora oggi è alla

guida del gruppo. Nel 1994 il coro prende il nome di “Coro Anghelion”, si dà uno statuto, si iscrive all’U.S.C.I. e nomina don Vinicio Corti come guida spirituale. Il nome del coro deriva dal vocabolo greco “Anghèlos”, che nel linguaggio biblico significa Angelo, cioè “colui che porta l’annuncio della Buona Novella, della Parola di Dio”.

Da circa quindici anni si sta specializzando nell’interpretazione di canti Spirituals e Gospels, collaborando con cantanti professionisti americani come Robin Brown & The Triumphant Delegation, K. Foster Jackson, Eddie Hawkins, Friendly Travelers, La Verne Jackson, Cheryl Nickerson, Stevenson Clark, i F.O.C.U.S. Sound of Victory e Sherrita Duran. L’esperienza maturata con questi cantanti ha portato il coro a diventare testimone e messaggero di questa musica, rielaborando il proprio nome in “Anghelion Gospel Choir” e ha altresì favorito la nascita, al suo interno, di una sezione giovanile denominata “Green”. Dal 2011 fa parte della formazione nazionale “Italian Gospel Choir”. Il coro, che comprende una cinquantina di persone provenienti da tutta la Bergamasca, ha sede a Nembro, in via Carso, 3. Le prove sono aperte a chiunque voglia provare e si svolgono il lunedì e il giovedì, dalle 21 alle 22.30.

## Cos’è l’Italian Gospel Choir?

Fondato dalla Federazione Italiana Ricerca di Musica e Arte (F.i.r.m.a.), struttura no-profit che valorizza la Musica e l’Arte in tutte le forme attraverso la diffusione della Cultura, l’Italian Gospel Choir ha come principale obiettivo quello di raggruppare ed essere punto di riferimento per le “formazioni” (corali, ensemble o gruppi) che trattano e operano nella musica Gospel, vicini al mondo “black” anche nei generi Soul, Blues, R&B e Jazz, in Italia.

L’iter seguito per la nascita di Italian Gospel Choir, fino a farlo diventare il “Coro Gospel Nazionale”, è iniziato, con serietà ed impegno, in occasione della “Presentazione Formale” del progetto corale, avvenuta il 21 dicembre 2010, a Roma, presso la Camera dei Deputati: una solenne cerimonia tenutasi alla presenza di numerosi Deputati e Senatori della Repubblica Italiana. Successivamente, la “Presentazione Artistica” è avvenuta il 10 settembre 2011, a Milano, sul prestigioso Sagrato del Duomo, con un concerto senza precedenti, che ha coinvolto 450 coristi, provenienti da tutta Italia, in rappresentanza dei cori aderenti alla “Nazionale”. Uno spettacolo suggestivo che ha intrattenuto e incantato un pubblico di oltre 40.000 persone di diverse nazionalità.

L’Italian Gospel Choir, grazie a questo meticoloso percorso istituzionale, ha ricevuto come premio e riconoscimento, la Medaglia di Rappresentanza dal Presidente della Repubblica on. Giorgio Napolitano. Inoltre, il coro ha ottenuto il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri, del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali, del Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca, del Ministero della Gioventù, del Ministero del Turismo e di numerose altre istituzioni italiane.

# LA BERGAMO... CHE SALE IL COLLE

È UNO DEI SIMBOLI DI BERGAMO, IL COLORE ROSSO DELLE SUE VETTURE APPARTIENE ALLA STORIA DEI COLLI

## UN SECOLO DI VITA PER LA FUNICOLARE DI SAN VIGILIO

Un piccolo gioiello del passato, diventato importante attrazione turistica: permette una suggestiva risalita al Colle da dove si può ammirare un emozionante panorama della città vecchia

Era il 1912 quando venne inaugurata la funicolare di San Vigilio. Era il secondo impianto funicolare della città di Bergamo e garantiva il collegamento tra Città Alta, il Colle di San Vigilio e il suo Castello. E' giusto ricordare questo anniversario. Una ricorrenza importante, che dà lustro alla città di Bergamo e all'azienda ATB, da sempre impegnata nella valorizzazione dei trasporti pubblici. Ce ne parla Gianni Scarfone, Direttore Generale ATB Mobilità S.p.A. e Amministratore Delegato ATB Servizi S.p.A.

### Un duplice ruolo

Oggi, la Funicolare di San Vigilio continua a svolgere un duplice ruolo: da un lato, quello di infrastruttura integrata con il territorio, a corredo della rete di servizi che ATB offre ogni giorno per spostarsi in città; dall'altro, quello di attrazione turistica, permettendo una suggestiva risalita al Colle, per ammirare l'emozionante panorama della città vecchia, di quella nuova e della vasta pianura che, nelle giornate di sole, regala un orizzonte mozzafiato, che si perde fino agli Appennini. Un piccolo gioiello del passato, che raccoglie la sfida della modernità, anche grazie agli investimenti che ATB ha adottato attraverso soluzioni tecnologiche innovative al servizio di una mobilità sempre più sostenibile. È infatti in corso di sperimentazione un nuovo sistema di compen-

sazione per il recupero di energia elettrica in fase di frenatura, che è stato presentato alla Settimana Europea della Mobilità.

### Come nasce l'idea della funicolare?

“La funicolare di San Vigilio fu concepita quando ancora si lavorava alla costruzione della funicolare di Bergamo Alta, ma venne realizzata oltre vent'anni dopo per scarsità di risorse finanziarie più che per difficoltà tecniche. L'obiettivo era di realizzare sul Colle il quartiere ispirato all'ideale della “città giardino”, al quale mirarono tra la fine dell'Ottocento e i primi del Novecento diverse amministrazioni lombarde. Ci si aspettava che lo sviluppo residenziale e turistico dei Colli avesse benefici sull'economia di Città Alta.

Fu l'ingegnere Alessandro Ferretti, emiliano di origine, a proporre la realizzazione di una funicolare. Autentico pioniere di questo sistema di trasporto, convinse i bergamaschi dei vantaggi del suo progetto, costituendo una società per portarlo a termine.”

### L'entrata in funzione e le prime trasformazioni

“La funicolare entrò in funzione il 27 agosto 1912. La parte meccanica venne costruita dalla “Société des Usines L. de Roll” di Berna, mentre le due carrozze, della portata di 32 persone ciascuna, furono realizzate



dalla bergamasca “Fervet”. Dopo aver funzionato per oltre mezzo secolo, nel 1976 il servizio venne sospeso per la scadenza della concessione governativa e la mancanza dei requisiti di sicurezza. Nel 1984, la Commissione amministratrice dell’azienda decise di predisporre un progetto di radicale trasformazione.

I lavori di rinnovo della linea furono avviati nel 1987 e la costruzione dell’impianto fu affidata alla ditta “Ceretti Tanfani” di Milano. Il servizio riprese nel 1991. A tutt’oggi la funicolare è il sistema più rispettoso dell’ambiente per raggiungere Città Alta e valorizzare i Colli nel rispetto della natura e del paesaggio.”

### Importanti visitatori... Herman Hesse

“Nel 1913, lo scrittore e futuro premio Nobel per la Letteratura, Herman Hesse, visitò Bergamo, durante il suo terzo viaggio in Italia, e per coincidenza conobbe e fu ospite del prof. Giuseppe Alberti, presidente della società della funicolare e tra i principali fautori del progetto.

Nell’occasione, salendo al Colle di San Vigilio, scoprì con la funicolare “i paesaggi dipinti da Thurner, e così fin da bambino io mi sono immaginato l’Italia: una terra che,

da monti innevati e da scoscesi pendii rocciosi, degrada ricca, fertile e varia in ridenti terrazze coperte da ville e giardini, fino alla sterminata distesa fiabesca della pianura verde e azzurra. Ma era la prima volta che quello spettacolo si parava davanti ai miei occhi (...), mi si dischiuse un panorama stupendo e del tutto diverso: sospeso al di sopra della città sulla piattaforma della funicolare, vidi profilarsi, tra me e la verde pianura che la lontananza sfumava, la silhouette compatta e altezzosa di Bergamo vecchia, con le sue torri e le sue cupole, le sue mura e i suoi tetti”.

### E oggi?

“Oggi, la funicolare di San Vigilio è apprezzata dai cittadini bergamaschi, ma anche dai turisti, che via via la scoprono, anche grazie alle guide ai percorsi che si possono fare una volta raggiunto San Vigilio, redatte in quattro lingue.

A testimonianza del fascino della funicolare, i dati ci dicono che nelle domeniche estive, nonostante i frequenti autobus che mettiamo a disposizione, la gente preferisce fare la fila per salire in funicolare e si contano circa 800 passeggeri all’ora per direzione di marcia.”

## GIANNI SCARFONE

Esperto in Programmazione e Gestione di sistemi di trasporto, dopo una prima fase di attività di consulenza e collaborazione con centri di ricerche e studi, Gianni Scarfone è approdato agli inizi degli anni ‘90 al gruppo FNM Milano (gruppo operante in Lombardia nel trasporto ferroviario locale), dove ha ricoperto diversi incarichi fino al ruolo di responsabile del servizio commerciale e dei sistemi di tariffazione e coordinatore di numerosi progetti di innovazione. Nominato Presidente di ATB nel 1995, ne ha guidato inizialmente la trasformazione da municipalizzata in società per azioni e lo sviluppo negli anni successivi. Dal 2002 è Direttore Generale di ATB Mobilità S.p.A. (gruppo che opera nel campo del trasporto urbano e dei servizi per la mobilità nel territorio di Bergamo) e, dal 2004, è anche Amministratore Delegato di TEB S.p.A. (Tramvie elettriche bergamasche), la società che ha progettato, realizzato e messo in servizio la nuova linea tranviaria “Bergamo–Albino” (2009), meglio conosciuta come “metropolitana della Val Seriana”. Nel 2011 il Gruppo ATB ha ottenuto il riconoscimento PTx2 Award nella categoria Service Improvement durante il 59° World Congress UITP.



Presso la sede dell'ATB, al civico 13 di via Gleno, si può visitare un interessante museo, in cui si respirano e si possono scoprire i 100 anni di storia del mondo dei trasporti, attraverso suggestive carrozze d'epoca, filmati, percorsi e laboratori.

Stefania Barcella



## I NUMERI DELLA FUNICOLARE

### CARATTERISTICHE TECNICHE:

lunghezza della linea: 630 m.  
stazioni: 1  
vie di corsa: 1  
durata corsa: 2 minuti e 40 secondi  
dislivello: m. 90 (da m. 369 a m. 459)  
pendenza: minima 10%, massima 22%  
vetture: una carrozza da 55 posti

### N° MEDIO CORSE/GIORNO SETTIMANALE TIPO

(COMPRESA INFLUENZA DEL SABATO E DELLA DOMENICA)

Estate: 120

Inverno: 75

### N° MEDIO PASSEGGERI TRASPORTATI/GIORNO

Estate

Feriale -> 450

Festivo -> 750

Inverno

Feriale -> 80

Festivo -> 250

**N.B.** I valori sopra sono da intendersi per direzione di marcia se si vuole considerare anche il ritorno gli stessi devono essere moltiplicati per 1,8 (stima).

### Quindi:

Estate

Feriale -> 800

Festivo -> 1350

Inverno

Feriale -> 140

Festivo -> 450

## INTERVENTI RILEVANTI SULL'IMPIANTO

Dal 2 novembre 2010 al 15 aprile 2011 si è realizzata un'importante revisione generale.

Componente elettrica ed elettronica: sostituzione ed ammodernamento degli azionamenti, dei circuiti di potenza, dei circuiti di controllo e circuiti di sicurezza

Componente meccanica: controlli non distruttivi sugli organi strutturali del sistema di rinvio delle funi, revisione e sostituzione parziale del sistema frenante in vettura, sostituzione delle ruote della vettura

Componente idraulica: revisione centraline e organi di comando idraulico sia in stazione che in vettura

Carrozzeria vettura: rifacimento integrale degli interni e ripristino della carrozzeria esterna

Il tutto, comprese le attività di coordinamento e direzione lavori, è costato circa 400.000 euro.

IL FISCO PROVA A STRINGERE IL CERCHIO ATTORNO AGLI EVASORI

# ARRIVA IL NUOVO REDDITOMETRO

Strumento di controllo, ma soprattutto di “compliance” (avvertimento). Sotto la lente dell’Agenzia delle Entrate oltre 100 voci di spesa applicate a gruppi omogenei di famiglie, differenziati per aree geografiche.

Che l’aria fosse cambiata se ne erano accorti un po’ tutti, da maggio 2010, quando il D.L. n. 78/2010 annunciava l’utilizzo del nuovo redditometro per verificare, sulla base del tenore di vita di un contribuente, se il suo reddito dichiarato fosse congruo. Le eclatanti vicende “stile Cortina”, con il controllo sulle auto di grossa cilindrata, hanno evidenziato una determinazione, da parte dell’Agenzia delle Entrate, senza precedenti, finalizzata alla ricerca dei “falsi poveri”.

Oggi, possedere un Suv non è certamente un reato, ma contemporaneamente presentare al Fisco un reddito lordo di 24.000 euro, rappresenta un segnale distortivo e di necessaria verifica, appunto per il tramite del nuovo redditometro, sulla congruità delle dichiarazioni personali presentate.

Che cos’è il redditometro e come si calcola  
Il redditometro è uno strumento di accertamento del reddito che si basa sul confronto tra i beni posseduti, auto, immobili, barche o altri beni, con il reddito dichiarato della persona fisica; ovvero il redditometro è lo strumento con il quale la capacità contributiva di ciascun soggetto viene rico-



struita sulla base di specifici indicatori individuati appositamente dal Ministero delle Finanze. Il nuovo strumento verrà utilizzato per gli anni d’imposta a partire dal 2009, mentre per gli anni precedenti viene utilizzata la “vecchia versione” del redditometro, che da una prima analisi sembrerebbe più favorevole al contribuente anche se, tuttavia, presenta alcuni limiti sin troppo evidenti.

Il vecchio strumento individuava dei “beni indice” rilevatori di capacità contributiva, il possesso di aeromobili, navi e imbarcazioni da diporto, autoveicoli e altri mezzi di trasporto a motore (quali motocicli e camper, per esempio), residenze principali e secon-

darie, cavalli da corsa e da equitazione, ecc. Con riferimento a tali beni, venivano applicati coefficienti e valori aggiornati ogni anno, consentendo di determinare il reddito presunto, comunque indipendentemente dalla condizione del nucleo familiare e dalla residenza anagrafica.

È subito evidente il limite di tale conteggio e soprattutto rilevanti erano gli effetti distortivi, innanzitutto del costo della vita differente da regione a regione e talvolta, all'interno della stessa regione, da città a città. Inoltre, ancora più rilevante, nel vecchio redditometro, è la mancanza di ogni riferimento alla composizione del nucleo familiare: sicuramente, a parità di reddito un single è in grado di sostenere un tenore di vita più alto, ovvero di acquistare beni più costosi, rispetto a un padre con moglie e figli a carico.

Ciò detto, l'Agenzia delle Entrate, considerando quanto segnalato, ha provveduto a perfezionarlo e ha elaborato il nuovo strumento, partendo dalla definizione di cinque aree geografiche: Nord-Ovest, Nord-Est, Centro, Sud, Isole; successivamente, è stata data maggiore enfasi alla formazione del nucleo familiare e, pertanto, sono state individuate undici diverse tipologie di nuclei familiari, dal giovane single alla coppia con tre o più figli.

Quindi, per individuare gli indici di capacità contributiva sono state fissate sette categorie di riferimento, declinate in oltre 100 voci di spesa (sia di lusso che di ordinaria vita quotidiana).

Le sette categorie sono: abitazione; mezzi di trasporto; assicurazione e contributi; istruzione; attività sportive e ricreative; investimenti immobiliari e mobiliari netti.

Per quanto riguarda l'acquisizione dei dati, l'Agenzia delle Entrate ha chiarito che trattasi di:

- dati che ordinariamente affluiscono nel sistema informativo dell'anagrafe tributaria (tra i quali, a breve, quelli inerenti lo "spesometro");
- dati acquisiti tramite scambi di informazione con altre autorità fiscali e pubbliche (Inps, Inail, Pra, Siae, Comuni);
- dati acquisiti tramite campagne di raccolta sul territorio in collaborazione con la

Guardia di Finanza.

Tra le spese, quali indicatori significativi, si segnalano anche le spese per la pay-tv, gli abbonamenti teatrali, le iscrizioni alle palestre e ai circoli ricreativi, i viaggi e i soggiorni studio all'estero, nonché i mobili e arredi.

### Step operativi

L'Agenzia delle Entrate ha predisposto un software denominato Redditest, (è scaricabile dal sito [www.agenziaentrate.gov.it](http://www.agenziaentrate.gov.it)), il quale però non produce ancora un risultato attendibile.

Tuttavia, il software dovrebbe essere operativo a brevissimo termine, recependo le osservazioni successive alla sua presentazione, avvenuta nel mese di novembre 2011, permettendo al contribuente di elaborare il proprio redditometro contemporaneamente all'elaborazione della propria dichiarazione dei redditi, valutando autonomamente la congruità del reddito dichiarato.

Particolarmente significativo è che la congruità con il reddito dichiarato e presunto si ha qualora quest'ultimo sia non superiore del 20% rispetto al primo. Quindi, al contribuente verrà data la possibilità di scegliere se adeguarsi oppure meno al redditometro (un po' come succede per gli studi di settore).

Se il contribuente non volesse adeguarsi, il sistema del Fisco intercetterà l'anomalia (ovvero la differenza tra reddito minimo e reddito dichiarato) e attribuirà al contribuente un indice di "pericolosità" e, in funzione dell'indicatore di rischio, l'Agenzia delle Entrate deciderà il tipo di controllo da effettuare.

Il contribuente comunque dovrà essere invitato al contraddittorio per fornire i necessari chiarimenti e, in assenza di argomentazioni giustificative e convincenti da parte del contribuente, l'Agenzia delle Entrate procederà con l'accertamento fiscale.

Infine, interessante è il potenziale collegamento tra questo strumento e quelli che sono gli studi di settore e le norme sulla tracciabilità. Si ricorda, infatti, che mediante il redditometro si determina in modo sintetico il reddito complessivo del soggetto, ma non è con il redditometro che si determina

la “correttezza” del reddito professionale o di impresa, ed è facile dire che questo avviene mediante gli studi di settore.

Senza andare in dettaglio voglio anche evidenziare che tra studi di settore e redditometro esiste un collegamento logico importante. Nella “manovra Monti” appare chiaro che il soggetto “congruo e coerente” ha un vantaggio nel momento in cui l’ufficio dovesse riscontrare una anomalia (scostamento) del reddito complessivo rispetto a quanto dovrebbe essere in ragione della dichiarazione presentata. Resta da dire che questa posizione di vantaggio deve risultare ovviamente non inficiata da inspiegati movimenti sui conti bancari, movimenti che consentono alla Agenzia delle Entrate la formulazione di considerazioni fondate su presunzioni che potrebbe essere complesso vincere in sede di contenzioso fiscale.

#### Le possibili evoluzioni

Non ci sono dubbi che il nuovo strumento abbia già avuto un primo significativo impatto a livello mediatico; tuttavia, l’azione accertatrice da parte delle Finanze sarà più mirata e proficua non appena il software con i calcoli passerà dall’attuale fase sperimentale a quella operativa vera e propria. L’obiettivo è senza dubbio quello di “stanare”



i falsi poveri”, costringendo gli Italiani ad adeguare i redditi dichiarati al proprio stile di vita. Se volessimo fare una semplice considerazione sui primi calcoli prodotti solo dall’Agenzia delle Entrate, il nuovo redditometro porterà sicuramente a una presunzione di reddito di circa il 30% in più rispetto al calcolo effettuato con il vecchio redditometro. Tuttavia, la considerazione che deve essere fatta è legata non tanto ai risultati dello strumento, bensì alla sua applicazione, prima quale mezzo di “persuasione” nei confronti dei contribuenti a dichiarazioni fiscali più “congrue” e successivamente quale efficace strumento di accertamento fiscale. Non c’è dubbio che l’efficacia del primo sia subordinato in buona parte ai risultati del secondo, ma è altrettanto vero che quantomeno i redditi presentati in un recente passato mostrano uno spaccato dell’Italia forse non completamente veritiero, soprattutto se riferito alle situazioni più clamorose.

#### Gritti Dr. Marco

[grittimarco@domiciliolegale.it](mailto:grittimarco@domiciliolegale.it)

**Studio Magni e Gritti**

**Dottori Commercialisti**

**e Revisori Legali**

**Consulenti Tecnici Tribunale  
di Bergamo**

**Commissari Liquidatori**

**del Ministero per lo Sviluppo**

**Economico**



ADV 3

## LA BERGAMO... DEL BEPI

TIZIANO INCANI RACCONTA, LONTANO DAL PALCO, IL CAMBIAMENTO DELLA SUA PROPOSTA ARTISTICA

# IL BEPI, FRA PERSONA E PERSONAGGIO

Una figura significativa della cultura bergamasca, dalla grande capacità comunicativa, che è riuscita a ritrarre lo spirito della gente comune

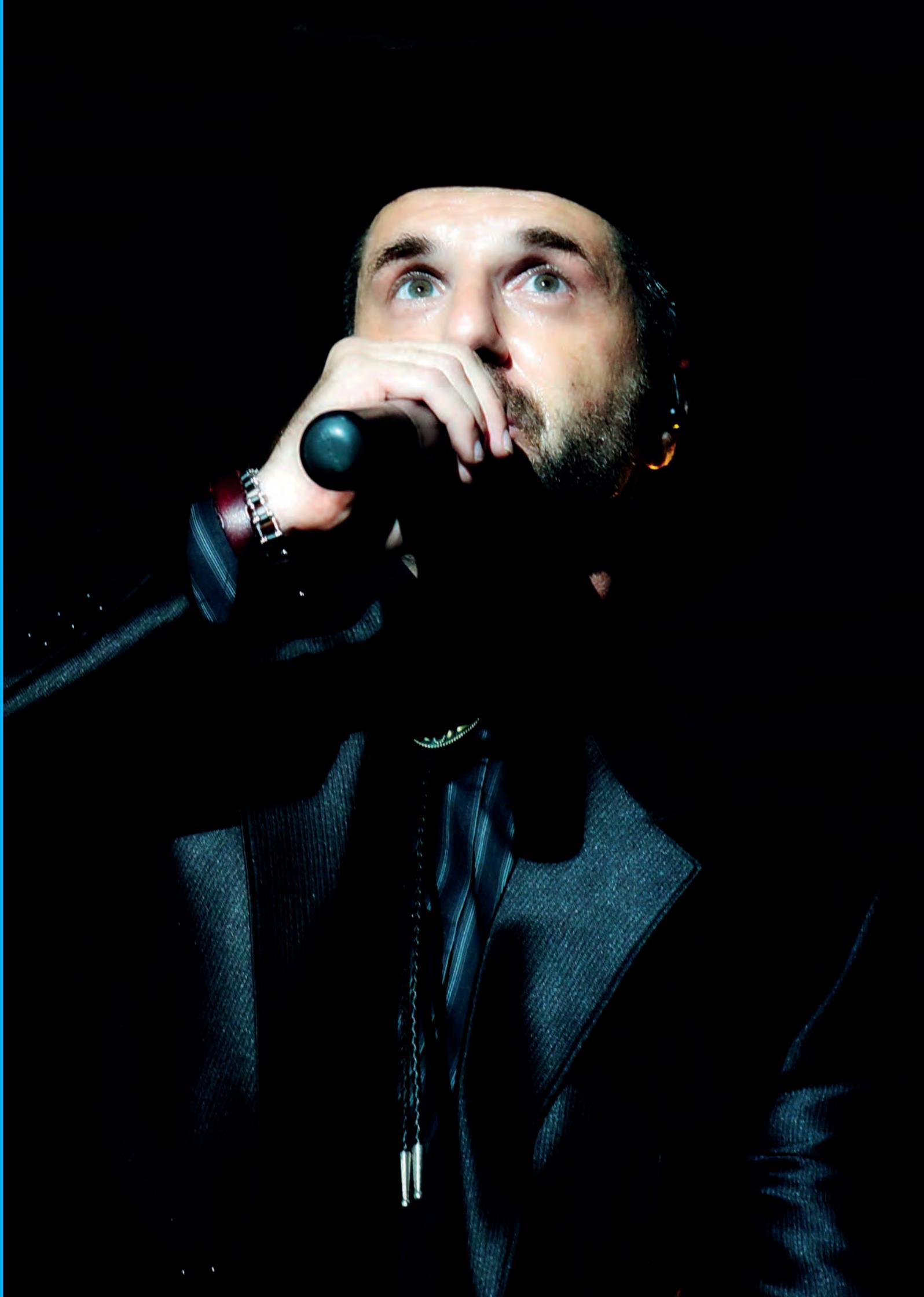
Calca per la prima volta il palcoscenico nel 2004, con un obiettivo che si è via via modificato nel corso degli anni.

Un personaggio nato per gioco, come ritratto satirico dell'ultras atalantino, e che poi col tempo ha iniziato a cambiare e a diventare sempre più lo specchio del suo ideatore. Stiamo parlando del Bepi, al secolo Tiziano Incani.

Tiziano, perché hai iniziato a modificare alcuni tratti del tuo personaggio?

Ho intuito che Bergamo aveva un gran bisogno di sentirsi rappresentata, perché non aveva mai riconosciuto in nessuno qualcuno che potesse essere portatore delle caratteristiche e dei bisogni di questo popolo. Così mi son dato un obiettivo, più alto ma più stimolante: non essere più solo il perso-





naggio cabarettistico che si limitava a fare la macchietta, ma qualcuno che sempre attraverso la comicità (il vero passe-partout per farsi ascoltare e passare messaggi) sapeva parlare alla gente della sua città, e non solo.

### Un successo clamoroso, come ci sei riuscito?

Raccontando i bergamaschi ai bergamaschi, in modo che anche quando la canzone era pungente non si sentivano offesi, perché essa era credibile e per l'appunto arrivava da uno di loro e non da uno che ragiona per luoghi comuni, tracciando ritratti piuttosto grossolani. Dopo anni questo obiettivo è stato centrato.

### Come è cambiato il tuo pubblico?

Come prevedibile, è finito nel giro di un paio d'anni il boom della polvere alzata dal "fenomeno del momento", la "mia" gente non è più la stessa.

Tuttavia, se sotto c'è un progetto, una qualità di fondo, qualcosa da dire..., allora riesci a conquistarti un pubblico nel vero senso della parola, non qualcuno che ti si accosta casualmente.

Negli anni successivi, è stato un continuo

spostare l'obiettivo, andando a coinvolgere dei destinatari sempre più ampi, anche se purtroppo si combatte quotidianamente contro il pregiudizio di chi ti ha visto una volta di sfuggita o in maniera superficiale.

### Quando la gente ha iniziato veramente ad ascoltarti e a capire quello che canti?

"Pasezo" è forse la canzone più esplicita, quella che è servita a fare aprire le orecchie e gli occhi a qualcuno.

Oggi, alcuni messaggi sono meno cosparsi di zucchero a velo, ma nonostante questo non è vero che "Il Bepi" non fa più ridere, semplicemente ci sono pillole amare che sono amare per davvero. Nel momento in cui alzi il tiro per forza di cose perdi consensi, però arriva il momento in cui devi scegliere se vuoi fare l'artista o il cialtrone, ricordando che il giudice da cui non scapperai mai sei te stesso.

### Quali i bivi più significativi?

Ci sono stati bivi in cui ho dovuto scegliere se prendere la strada più remunerativa e conveniente oppure l'altra che mi permetteva di apparire per ciò che sono.

Il caso più lampante è senza dubbio quello dell'Atalanta: non ho voluto cavalcare l'on-



da ultras a scapito della libertà di dire ciò che penso nelle diverse situazioni. Ancora oggi su di me sento bestialità infinite e mi chiedo quali meccanismi perversi le abbiano generate. Credo sia una questione di "etichetta" ed evidentemente io ho osato staccarmi dallo stereotipo che si voleva.

#### Già, ma per far comodo a chi?

L'equilibrio è delicato, non devi mai andare a fingere quello che non sei.

Una grossa fetta di pubblico così se n'è andata, ma grazie al "Bepi Quiss", con una mia idea semplicissima (nata tre anni fa e rimasta in stand by per un anno), son tornato ad accalappiare il favore popolare e mi fanno un piacere immenso le persone che mi incontrano per strada e mi dicono che hanno passato anche solo un buon giovedì sera in mia compagnia, che si sono divertite e sono state bene. Non è facile infilarsi sotto la pelle di un popolo.

#### E l'ambizione più grande?

Vorrei potermi ingrandire in modo tale da avere la soddisfazione di vedere la qualità apprezzata da un numero maggiore di persone. Ci stiamo comunque muovendo in un periodo difficile, bisogna cercare di starci dentro e di starci bene. L'obiettivo è sempre quello di far cantare, ballare, emozionare e divertire. Sanremo è una di quelle cose su cui nessuno sputerebbe, ma ci si va quando si hanno delle signore chiavi che aprono delle signore porte.

#### Un'ultima domanda. Come s'intrecciano vita da artista e vita privata?

Oggi come oggi la vita privata è completamente fagocitata dal mio essere personaggio pubblico, il mio modo di avvicinarmi al mondo è stato fortemente condizionato da chi sono e cosa faccio.

L'impatto a livello sociale, cerebrale, ti condiziona tanto, ti porta allo sballo dei valori e devi avere una grande intelligenza ed una grande forza per decidere.

Alla fine sei prigioniero della tua celebrità: da un lato è bello, ma dall'altro devi stare molto attento.

*Stefania Barcella*



# LA BERGAMO... THE BLANK

COME UNIRE GLI OPERATORI DELL'ARTE "MADI IN BG" E AVVICINARE LE PERSONE COMUNI ALL'ARTE CONTEMPORANEA

## “THE BLANK”, L'ARTE SI METTE IN RETE

Date uno spazio bianco a un giovane appassionato all'arte contemporanea e legato alla città di Bergamo e questo creerà un “network” unico nel suo genere.

Ecco, è Stefano Raimondi, bergamasco, nato a Cologno al Serio, una trentina d'anni fa. È lui il fondatore dell'associazione “THE BLANK BERGAMO CONTEMPORARY ART”: il grande “network” che unisce operatori dell'arte sia pubblici che privati, attivi sul territorio bergamasco, promuovendo manifestazioni ed eventi culturali per diffondere la passione per l'arte contemporanea.

**Stefano, qual è la tua formazione?**

Ho studiato al liceo scientifico, poi ho conseguito una prima laurea triennale in Marketing e Comunicazione, in seguito alla quale ho fatto un master nello stesso ambito. Parallelamente, la vocazione e l'interesse per l'arte e la società contemporanea stavano convogliando sentimenti sempre più urgenti e inevitabili: la laurea in Storia e



Performance di Alterazioni Video svoltasi al ristorante A MODO in occasione della giornata del Contemporaneo 2011- organizzata da The Blank

Critica dell'Arte è stata il naturale sviluppo del mio percorso formativo.

Quando hai iniziato ad occuparti del mondo dell'Arte?

Penso che la passione per l'arte, e per tutti gli altri lavori, sbocci da un'attitudine innata che, se ha spazio per crescere, si sviluppa nel tempo. Nel mio caso a 15 anni sono andato per la prima volta a Torino, dove con un amico mio coetaneo ho fondato la prima associazione culturale; a 22 anni mi sono trasferito a Londra, vicino alla Whitechapel Gallery, per divorare mostre e musei. In questo periodo è maturata l'opportunità di sviluppare un primo progetto istituzionale a Bergamo, nella "mia" città: tornato da Londra ho curato nella ex-chiesa di Sant'Agostino la mostra "La città che sale". Un'esperienza densa di episodi che mi ha fatto capire la vastità dei comportamenti umani. Al progetto lavoravamo in dieci persone, tutti studenti universitari o neo-laureati; vedere migliaia di persone che partecipavano alla



Visita allo studio di Andrea Mastrovito durante Artdate 2011- organizzata da The Blank

mostra fu la nostra ricompensa più grande. Questo l'inizio della mia avventura.

Un inizio ben augurante...

Un inizio intrapreso senza calcoli, senza "maestri" e senza nemmeno la giusta conoscenza del "sistema dell'arte", quindi assolutamente spontaneo, genuino e privo di calcoli, ma anche dispersivo e ricco di sbagli, tanto da farmi redigere un vero e proprio diario degli errori che funziona tutt'oggi come prontuario inconscio per non ripeterli. Dopo anni come curatore indipendente sentivo il bisogno di confrontarmi con un'istituzione museale. Grazie a Sara Fumagalli, curatrice e ora mia collega, iniziai come volontario, lasciando tutti gli altri lavori, presso la GA-MeC e dopo un anno di "pausa" il Direttore Giacinto Di Pietrantonio mi richiamò appunto come curatore del museo.

Cosa hai fatto nel periodo di "pausa"?

In quell'anno, era il 2010, ho deciso di par-



Visita allo studio di Davide Casari durante Artdate 2012- organizzata da The Blank

tire per New York, dove ho approfittato della generosità e dell'ospitalità di Annie-Paule Quinsac, un'amica prima ancora che un'autorevole critica e insegnante. Anche a New York, come anni prima a Londra, ho sentito l'urgenza di creare un progetto per la città, al quale mi sentivo indissolubilmente legato. Ho sempre visto Bergamo come una città attraversata dalla contemporaneità, ricchissima dal punto di vista artistico, si pensi alla Basilica di Santa Maria Maggio-

re, ai capolavori dell'Accademia Carrara, al Museo Bernareggi, alla GAMeC, alle gallerie e agli spazi di progettazione, per non dire dei numerosi artisti che, allora come oggi, portavano e portano a Bergamo il loro essere contemporanei.

Mancava, pensavo, qualcosa che unisse questo tessuto e lo sviluppasse, rendendo l'arte ancora più integrata nel vivere quotidiano. Qui è nata l'idea di "The Blank" che poi si è sviluppata coinvolgendo la grande energia e capacità di persone come Elisabetta Brignoli, Paola Tognon, Maria Zanchi, Cristina Rota, Olga Vanoncini, Alice Panti, Paolo Faccini e numerosissime altre persone che sono maturate e hanno fatto maturare l'associazione.

### Qual è l'obiettivo di The Blank?

Non mi piace la parola obiettivo, perché oltre a misurarsi con una finalità nasconde anche una fine.

Direi piuttosto che "The Blank" utilizza la moltitudine dei processi artistici come idiomi, nel senso greco di proprietà, capaci di trasmettere sia all'interno, ossia ai cittadini di Bergamo, sia all'esterno, ossia al panorama culturale nazionale e internazionale, le potenzialità reali di una città che pensa di poter mettere in pratica un'idea inedita e innovativa di linguaggio culturale.

Dopo soli due anni direi che qualcosa di significativo è stato fatto, e vedere, per esempio, artisti e gallerie di Bergamo partecipare a importanti manifestazioni o riviste internazionali interessarsi alla realtà locale ci incoraggia a continuare e migliorare la direzione intrapresa.

In questo senso, ci auguriamo di poter condividere le nostre idee per arricchire il programma di Bergamo come città candidata a Capitale Europea alla Cultura 2019.

Ampia la rete di gallerie, spazi pubblici e privati che hanno aderito al progetto "Art Date"...

Durante "Artdate", una maratona di tre giorni organizzata da "The Blank" e dedicata all'arte contemporanea, si



Performance di Filippo Berta durante Artdate 2012 organizzata da The Blank

sono susseguiti oltre trenta eventi di arte contemporanea tra visite di studi d'artista, importanti collezioni private, luoghi inediti, inaugurazioni in gallerie, conferenze, performance, visite guidate e una grande festa finale.

E' stata aperta una residenza che in un solo anno è già stata un approdo per oltre venti artisti e operatori culturali sia italiani che stranieri.

Sono convinto che ora sia fondamentale e decisiva un'interazione e una discussione aperta con le principali istituzioni cittadine, per strutturare e analizzare il potenziale che pensiamo si sia creato per promuovere la città di Bergamo.

## Perché il nome “The Blank”?

Letteralmente perché “The Blank” significa “uno spazio da riempire” e in questo spazio vuoto affrontiamo la paura di fallire e il desiderio di scoprire, abbracciamo quei sentimenti che ci fanno sentire vivi, costruiamo volumi che hanno la forma di idee e idee che hanno il peso delle cose.



Un momento sosta negli studi di via Pignolo a Bergamo durante Artdate 2011 - organizzata da The Blank

## LA BERGAMO... DEL LIUTO

A SOVERE, UN LABORATORIO ARTIGIANALE PER IL RESTAURO E LA COSTRUZIONE DI STRUMENTI A CORDA, AD ARCO O A PIZZICO.

# PAOLO ZANNI, LIUTAIO OLTRE LA CRISI

Anche nel settore musicale la crisi economica si fa sentire, ma la passione fa superare tutte le difficoltà.



La passione per la musica e un padre falegname dal quale ha imparato il mestiere. Inevitabile che, unendo le due passioni, si arrivi ad un unico risultato, la creazione con le proprie mani di strumenti musicali, passione che Paolo Zanni ha trasformato in un vero e proprio lavoro. Così, da alcuni anni Paolo ha puntato tutto su se stesso, aprendo un negozio di liuteria. “Con particolare attenzione agli strumenti a corda – spiega il maestro – in particolare, alle chitarre, ai mandolini, insomma a tutti quegli strumenti a corda”.

Il negozio-laboratorio si trova a Sovere, precisamente in via Trieste, via che si affaccia sul fiume Borlezza e guarda al ponte che divide le due frazioni di San Martino e San Gregorio. Per anni operaio, Paolo Zanni è cresciuto con il padre Attilio, falegname provetto, che ogni tanto coinvolgeva i figli nel suo lavoro.

“Io vedevo spesso mio padre lavorare

nel suo laboratorio – continua Paolo Zanni - Sia io che mio fratello Sandro siamo sempre stati attratti al suo lavoro e con il tempo abbiamo iniziato ad addentrarci in questo lavoro manuale, partecipando anche noi alle sue giornate. Con il tempo, si può dire che abbiamo imparato il mestiere; io, in particolare, ho unito a questa attività la mia passione per la musica e per le chitarre.

Anno dopo anno ho anche iniziato a costruire le prime chitarre, i primi strumenti a corda e pian piano gli amici hanno iniziato anche a portarmi gli strumenti da aggiustare, così qualche anno fa ho deciso di fare il salto definitivo, di lasciarmi alle spalle il posto fisso e di buttarmi anima e corpo in questo lavoro, aprendo una bottega di liutaio”.

E così in via Trieste, a Sovere, è spuntato



un negozio di liuteria tra chitarre, mandolini e tanta fatica. “Il mio lavoro si divide principalmente in due settori – spiega sempre Paolo Zanni – quello più consistente riguarda la riparazione di strumenti musicali, prevalentemente chitarre, che arrivano qui nel mio negozio. Arrivano giovani di band locali, dalla vicina Valle Camonica, dalla Valle Seriana, ma anche da tutto il Bresciano.

La voce si è sparsa e quindi i gruppi di giovani fanno il passaparola. Ma capitano anche signori che ritrovano magari in garage o in soffitta la vecchia chitarra che usavano da giovani e la vogliono far



riparare anche solo per passarla ai figli; oppure vecchi strumenti dei nonni che necessitano di una riparazione o di una pulizia. Mi sono capitati anche mandolini o altri strumenti a corda: ne ricordo uno dedicato alla regina Margherita, che riportava l’effigie stilizzata della regina con un filo argentato. Un lavoro lungo, che mi ha divertito eseguire con il proprietario che se ne era andato felice del risultato ottenuto”.

La seconda parte del lavoro di liutaio riguarda invece la costruzione vera e propria degli strumenti, in particolare delle chitarre. “Questo tipo di lavoro è quello che forse mi dà più soddisfazioni – aggiunge Paolo Zanni – Purtroppo, è un settore che ho trascurato un po’ negli ultimi anni.

Colpa del lavoro di riparazione, che mi ha sempre rubato la gran parte del tempo a disposizione, lasciandomi poco spazio per la realizzazione di strumenti ex-novo. Ovviamente, in questo caso si ha la possibilità di dare spazio a tutta la propria fantasia, partendo da zero.

Mi piace realizzare nuovi strumenti, e magari riuscire anche a venderli.

Un lavoro di passione, ma che richiede molta attenzione e soprattutto una grande esperienza.

Del resto, aggiustare una chitarra o un altro strumento a corda non è certamente facile; prima di tutto bisogna capire che



strumento ti capita fra le mani, poi devi capire che tipo di legno utilizzare per la riparazione, infine si passa alla scelta delle vernici, delle corde da usare, e bisogna saper calibrare attentamente tutti questi dettagli per arrivare ad ottenere un buon prodotto finito”.

Oggi, il laboratorio si compone di due stanze, una dove Paolo lavora gli strumenti da riparare e l'altra che, a breve, verrà dedicata esclusivamente alla produzione di nuovi modelli e alla loro esposizione. Nel laboratorio c'è un po' di tutto: pialle, colle e scalpelli, ci sono tavoli con chitarre scomposte da riassemble e strumenti che attendono di essere riparati.

Un bel lavoro, ma con la crisi economica in atto non è facile nemmeno fare il liutaio. “All'inizio il lavoro andava bene – sottolinea Paolo - Si lavorava, come ho detto prima, e il passaparola

funzionava, tanto che ho anche stretto delle collaborazioni con alcuni festival di musica, con band e con tanti giovani che arrivavano qui al negozio.

Anche le prime difficoltà economiche hanno in un certo senso aiutato il mio lavoro, che punta al recupero dello strumento: prima di buttare via una chitarra per ricomprarne una nuova, un ragazzo ci pensa due volte, e poi la va a fare riparare per spendere meno. In questo c'è anche un aspetto musicale: ogni strumento, infatti, emette delle note uniche e una persona che si abitua a suonare con uno strumento difficilmente lo cambia. Ebbene, il lavoro è andato bene all'inizio della mia esperienza, ma ultimamente sta calando. Oggi, una famiglia ed i ragazzi



sono costretti a risparmiare su tutto e, quindi, rimandano anche la riparazione degli strumenti.

A questo, poi, si somma un altro aspetto importante, che sta pesando anche sulla sopravvivenza stessa dei piccoli gruppi musicali.

Prima si andava in giro per locali a suonare e i proprietari ti davano sempre qualche rimborso per la tua esibizione.

Oggi, invece, i locali non hanno più soldi da spendere e se vuoi suonare in un locale lo fai gratis altrimenti nessuno più ti chiama.

E, se i ragazzi non hanno nemmeno il rimborso della benzina, figuriamoci se possono andare a spendere soldi per acquistare gli strumenti. Così, si inizia a

notare che molti giovani rinunciano anche alla passione della musica, perché non hanno soldi per spostarsi, per affittare un garage, per ritrovarsi a suonare”.

Ma Paolo Zanni prova a guardare oltre la crisi e le difficoltà di questi mesi.

“Proverò a continuare con questo lavoro – conclude il liutaio - Anche se le spese sono tante, le soddisfazioni si hanno quando si aggiusta uno strumento che ha tanti anni alle spalle, che ha delle caratteristiche particolari; i soldi sono solo un aspetto secondario, anche se purtroppo servono per poter continuare a tenere aperta la bottega e il sogno di fare il liutaio”.

*Matteo Alborghetti*



## LA BERGAMO... CHE CUCINA

BERGAMO HA SEMPRE ESPORTATO GRANDI CUOCHI ALL'ESTERO, MOLTI DEI QUALI HANNO FATTO FORTUNA

### LO CHEF DONATO SCOTTI TRIONFA NEGLI U.S.A.

La sua cucina tutta italiana, arricchita dalle specialità orobiche, spopola in California

Da Villa d'Almè agli stati Uniti: un sogno diventato realtà. A Redwood, cittadina ad un'ora di auto da San Francisco, c'è un cuoco bergamasco che ad ogni stagione riempie le pagine dei giornali locali, perché capace di catturare con i suoi manicaretti e le sue proposte vinicole "made in Italy" i vip della West Coast. Lui è Donato Scotti, chef 44enne, diventato un vero e proprio punto di riferimento per gli americani che vogliono uscire al ristorante, che siano attrici (Michelle Pfeiffer), politici (Colin Powell e Condoleeza Rice) o gente comune. In un crescendo di esperienze e aperture di nuovi locali, l'ultimo dei quali l'enoteca "Donato",

Donato Scotti ha iniziato la sua avventura "a stelle e strisce" nel 1989: ha navigato a vista in lungo e in largo, iniziando come la gran parte dei cuochi "emigranti" come cameriere, fino a diventare un manager della ristorazione e un imprenditore. Una scalata (ebbene sì, negli Usa è davvero possibile) fatta di tanti sacrifici, passione, voglia d'investire e un talento che si è dolcemente forgiato strada facendo.

Contestualmente alla vita lavorativa, Donato ha costruito anche una vita privata: sposato da 17 anni con Lucia (coreana di nascita, ma ormai di Los Angeles a tutti gli effetti) dalla quale ha avuto tre figli, Stefano, Cristian ed Isabella.

**Era il 1989: un aereo e via all'avventura...**

Lavoravo al "Dell'Angelo", in Borgo Santa Caterina, noto ristorante di quegli anni, gestito da Pierangelo Cornaro. Un giorno, però, Tino Fontana dell'Hotel San Marco mi dice che c'era la possibilità di volare a New York, per un'esperienza lavorativa. Così non ci ho pensato due volte, e sono partito. Eppure nella Grande Mela non mi sono trovato a mio agio, complice un ambiente lavorativo che non ho mai digerito, in un locale



gestito male che infatti dopo un anno ha chiuso i battenti.

### Ma il non aver mollato di fronte alle prime difficoltà si rivela la scelta giusta...

Pierangelo Cornaro mi fa sapere che a Los Angeles c'è un italiano, Piero Selvaggio (un siciliano diventato una vera celebrità a L.A. ndr) che cerca personale per far crescere i suoi ristoranti. Io non chiedo nemmeno il compenso, colgo la palla al balzo e mi trasferisco senza pensarci un attimo. Con lui mi trovo immediatamente a meraviglia sia dal punto di vista umano, in quanto molto simile proprio allo stesso Cornaro, che sul piano professionale, poichè anche lui è sempre stato un promotore della cucina italiana senza alcuna variazione sul tema. Tanto è vero che oggi "Valentino", uno dei suoi ristoranti, è tra i più famosi e frequentati della zona.

### In seguito inizia il percorso imprenditoriale...

Esatto, ho iniziato un vero e proprio tour per aprire e avviare una serie di ristoranti, da Fresno a Palo Alto, da Denver a Sacramento.

In breve, la mia attività è molto cambiata ed è stato un qualcosa di particolarmente costruttivo, anche in virtù del fatto che sono entrato in una "corporation", dove dovevo gioco forza assimilare le varie leggi di settore e le normative del lavoro. Per cinque anni ho aperto locali per conto di una società (la catena "Il Fornaio", ndr), con il ruolo di chef-partner. Finchè mi sono stabilito a Redwood.

### Dove quattro anni fa apre l'enoteca "Donato"...

Attualmente, ho una quarantina di dipendenti e il locale si allarga su tre sale. La prima è più "casual", con tavoli in legno e adatta alle famiglie; la seconda è più formale ed elegante; mentre la terza è una vera e propria enoteca che vanta pregiati vini, whisky e una selezione di amari.

### Tre sale, ma sempre e solo cucina italiana...

Assolutamente sì, cambiano le location, ma non la cucina. Peraltro, attraverso un vero e proprio "giro d'Italia": dagli agnolotti alla

pizza nel forno a legna, fino alle specialità bergamasche, come casoncelli, polenta taragna e polenta e osei. Nessuna variazione, nemmeno per le fettuccine "Alfredo", che gli americani additano erroneamente come specialità tricolore. Loro sono noti per esasperare spesso i sapori, io invece mi limito in questo caso a tagliatelle con la panna. I nostri piatti forti? Antipasti, pasta e pizza su tutti, ma con un concetto di ristorante tra pizzeria e trattoria.

### E i prodotti? Sempre del Belpaese?

Certamente, anche se ormai si trova quasi tutto anche negli States: in questo caso, mi limito a carne e verdura fresca. Per tutto il resto ho degli accordi con aziende importatrici che mi forniscono prodotti italiani. E tra l'altro, tra di esse ce n'è una che ha una denominazione particolare, "Atalanta Imports".

### Che per un tifoso nerazzurro "doc" non può passare inosservata...

Io sono atalantino fino al midollo, ho una bandiera esposta nel mio locale, in bella vista. E ne sono orgoglioso. Non so da dove derivi il nome di quella azienda, sono grandi importatori di formaggi con i quali mi trovo bene da tempo.

Che le questioni di cuore (o meglio, di calcio) abbiano influenzato anche il palato e facilitato gli accordi commerciali? Con Donato, uno che appena torna a Bergamo non perde l'occasione di andare allo stadio per tifare l'amata Dea, nulla è da escludere.

*Federico Errante*



## LA BERGAMO... CHE COLTIVA

L'ORTO BOTANICO DI CITTÀ ALTA FESTEGGIA I 40 ANNI DI ISTITUZIONE

# UN "GIOIELLO" INCASTRATO FRA LE MURA

Le attività con le scuole coinvolgono ogni anno oltre 4.000 studenti, di ogni ordine e grado, con circa 300 interventi fra visite guidate e laboratori pratici.

Se vi capita di vedere il fior di loto, il papiro, la drosera carnivora in compagnia della palma del Madagascar, della sanguisorba orobica, della canna da zucchero, dei cactus a candelabro, probabilmente siete nell'Orto Botanico di Bergamo. Un piccolo feudo del Regno delle Piante dove sono raccolti i rappresentanti delle principali categorie di comodo utilizzate dai botanici per suddividere le oltre 250.000 specie del nostro pianeta. Le radici di questo ricco patrimonio affondano nell'Ottocento e si intrecciano con le vicende delle scuole superiori dell'epoca e dell'antico Orto Botanico dell'Ospedale San Marco, del Museo di Scienze Naturali e di studiosi illustri che hanno lasciato tracce botaniche di spessore. Scopriamo questa ricchezza di Bergamo con il direttore dell'Orto Botanico, Gabriele Rinaldi.

### L'inizio "ufficiale"

L'Orto Botanico è un'istituzione municipale inaugurata nel 1972, dovuta all'opera meritoria dei due principali promotori, l'ingegnere capo del Servizio Giardini Luciano Malanchini e Guido Isnenghi, agrotecnico, attento conoscitore della flora locale e dotato di una spiccata sensibilità estetica; entrambi contribuirono alla promozione dell'Associazione Internazionale Giardini Botanici Alpini (A.I.G.B.A.), che ebbe sede per diversi anni presso l'Orto Botanico di Bergamo.



L'impostazione originaria seguiva idee innovative, poiché mirava a ricostruire ambienti naturali autoctoni locali, intento sottolineato dalla denominazione originaria, Giardino Botanico Bergomense e dalla intitolazione a Lorenzo Rota (1855-1918), il primo descrittore della flora della provincia di Bergamo. Una particolare attenzione era dedicata alle specie alpine sia calcofile che acidofile, tanto che l'Orto Botanico per diversi anni è stato considerato quasi esclusivamente come un giardino botanico alpino.

Dopo un periodo di crisi gestionale coincisa con l'assenza di personale avente competenze botaniche e con la chiusura al pubblico tra il 1983 ed il 1987, è iniziata nel 1989 la collaborazione con il Museo Civico di Scienze Naturali che, con il proprio conservatore botanico, ha permesso il recupero di rigore espositivo e coerenza scientifica; per un decennio l'Orto è stato parte integrante del Museo stesso.

La rivitalizzazione è avvenuta grazie al riadeguamento dell'esposizione, all'organizzazione di manifestazioni temporanee, al coordinamento di attività di promozione e delle visite guidate, all'avvio di studi scientifici e di programmi di reintroduzione di specie vegetali minacciate e al coinvolgimento dei mass media.

Dal 1999 l'Orto Botanico è diventato un'entità museale municipale autonoma, riconosciuta dalla Regione Lombardia nel 2004 (D.g.r. 5 novembre 2004 n. 7/19262).

### Le conquiste e i numeri

Novità recente è la scala dell'evoluzione delle piante, 10 pannelli tattili in italiano e inglese e rispettivi caratteri in Braille, realizzati in collaborazione con l'Unione Italiana Ciechi di Bergamo. Grazie a questo progetto l'inizio della visita all'Orto è oggi alla base della Scaletta di Colle Aperto.

C'è anche il percorso sonoro: rocce in resina che emettono suoni, musiche o parole, e che si attivano quando il visitatore si avvicina.

È un progetto aperto che attende di essere completato e sostenuto da finanziamenti esterni.

Una grande conquista è stato lo spazio espositivo al coperto, in Piazza Cittadella, che subito abbiamo battezzato Sala Viscontea, visto il contesto. Qui, noi abbiamo avuto modo di offrire mostre e laboratori, incontri musicali e performance, oltre che un'alternativa ai visitatori dell'Orto nei giorni di pioggia. E il pubblico ci ha dato ragione. Ai numeri dei visitatori all'aperto (nel 2011: 18.770 presenze) possiamo oggi aggiun-



## IL DIRETTORE

Gabriele Rinaldi, dopo esserne stato conservatore, da 13 anni è ora il Direttore dell'Orto Botanico di Bergamo. È stato colui che ha saputo dare una svolta molto importante alla struttura, dedicando la sua vita all'Orto, grazie alla sua grande qualità di saper riuscire a coniugare tanti elementi

di interesse: dall'aspetto estetico e poetico della natura alla bellezza del giardino, dal piacere di vivere in mezzo alle piante all'offrire possibilità di svago e di crescita culturale, nonché una formazione di tipo scientifico botanico naturalistico legata all'aspetto e alla natura intima delle piante, per quanto riguarda la loro ecologia, fisiologia e biologia.

gere quelli della Sala Viscontea, 12.000 l'anno scorso, ma siamo arrivati anche a 20.000, grazie a mostre particolarmente riuscite, come quelle sull'Uomo venuto dai Ghiacci, il famoso Oetzi.

Inoltre, le attività con le scuole ogni anno coinvolgono circa 200 classi di Bergamo e provincia, per un totale di 4.000 studenti, dalla scuola per l'infanzia fino alla scuola secondaria di II grado, con 291 interventi fra visite guidate e laboratori pratici, anche nell'ambito di Bergamo Scienza, evento annuale a cui l'Orto aderisce in modo stabile. Infine, prosegue l'attività di terapia orticolturale, con il coinvolgimento di persone diversamente abili, seguite dai rispettivi educatori, cui l'Orto ha messo a disposizione i propri spazi per attività di inserimento lavorativo.

Un progetto importante, in corso da vari anni, coinvolge lo Spazio Autismo, i cui ragazzi collaborano sia alla cura delle aiuole, sia alle fasi di cura preventiva degli erbari (refrigerazione dei plichi), oltre alla distribuzione di materiale informativo dell'Orto Botanico in occasione di eventi specifici.



### Un autentico “paradiso terrestre”

Un luogo che si può raggiungere solamente a piedi: è d'obbligo lasciare traffico, rumori e ansie alla base della Scaletta di Colle Aperto, in prossimità della polveriera seicentesca. Una volta arrivati, si è ripagati da un bel panorama che spazia sui tetti, sui monumenti di Città Alta e sulle prime propaggini delle Prealpi Bergamasche. L'Orto Botanico di Bergamo, per il suo carattere dimostrativo e suggestivo, contribuisce ad avvicinare il pubblico al mondo delle piante e a destare rispetto per la natura. Svolge attività di conservazione delle piante minacciate e porta avanti progetti di reintroduzione in natura di specie a rischio. L'Orto Botanico di Bergamo scambia inoltre con altri Orti Botanici semi, frutti e spore, raccolti dentro i suoi spazi o in natura, essendo un nodo della Rete degli Orti Botanici della Lombardia, che aderisce al BGCI (Botanic Garden Conservation International).

### Il futuro dell'Orto

In virtù di alcuni lavori, verrà sostituita la rete storica con una balconata, che permetterà di percepire l'Orto come “finestra sul paesaggio”. Con un progetto di restyling vorremmo recuperare la polveriera veneta oppure, per riqualificare quelle parti che sono nate nell'arco di 40 anni, mi piacerebbe avere una sorta di “aula nel verde”, una pergola vetrata che permetta di fare attività didattica, rimanendo nell'orto anche quando piove. Un'altra grande prospettiva nell'ambito dell'agricoltura è far conoscere i boschi di Astino, con le piante orticole ornamentali che verranno coltivate. Potrebbe essere una grande possibilità di educazione e conservazione.

*Stefania Barcella*



## L'Associazione Amici dell'Orto

Un bel regalo per i 40 anni dell'Orto Botanico di Bergamo. Il 20 febbraio scorso, per iniziativa di Silvia Tropea, Fabio Dovigo, Alberto Magri, Franco Capelli e Massimo Ranghetti, si è costituita l'Associazione Amici dell'Orto Botanico di

Bergamo "Lorenzo Rota", allo scopo di promuovere e favorire l'attività dell'Orto Botanico, inteso come ente museale, assumendo in accordo con questo tutte le iniziative dirette a tal fine e svolgendo ogni attività di interesse per far conoscere e valorizzarne il patrimonio. In pratica, un contenitore di risorse umane, vitale per captare i segnali che arrivano dalla società. Una trentina di soci appassionati che dedicano il loro tempo per far scoprire la biodiversità esistente in natura e permettere la sua conservazione per le generazioni future; per organizzare, promuovere e patrocinare conferenze, mostre, convegni e pubblicazioni; per promuovere e favorire attività educative nell'ambito delle discipline che coinvolgono l'Orto Botanico; per organizzare occasioni conviviali, viaggi-studio e visite alle località e ai luoghi di interesse botanico italiani ed esteri; per acquisire materiali, anche attraverso donazioni, lasciti, prestiti e comodati.

Nei prossimi mesi, saranno organizzati corsi sulle bulbose, sugli alberi da frutto, sulla coltivazione a livello familiare, sull'orto e sul giardino sostenibile. Un'importante iniziativa da segnalare è il calendario 2013, con le incantevoli fotografie di Marco Mazzoleni.

L'ORTO BOTANICO DI CITTÀ ALTA FESTEGGIA I 40 ANNI DI ISTITUZIONE

# SUNTRADING & SUNSAVING: L'ENERGIA AL SERVIZIO DELL'IMPRESA

Due società nate lo scorso anno dalla volontà di due soci bergamaschi, Nicola Scandella e Alessandro Petrò, leader nel coniugare Energia ed Efficienza, con l'obiettivo di fornire elettricità col massimo risparmio energetico. Suntrading e Sunsaving agiscono nel presente, proiettandosi nel futuro, grazie a nuove ed interessanti potenzialità.

### I soci

Imprenditori attivi nel settore energetico sin dalla sua liberalizzazione, Nicola Scandella e Alessandro Petrò decidono nel 2011 di fondare una loro società di trading di energia, insieme ad altri soci importanti sul territorio bergamasco.

Nicola Scandella è un imprenditore di Bergamo nato nel settore del commercio, che si è poi dedicato al settore dei servizi alle imprese nel '98, con servizi di consulenza sulle "comodity". Sposato con tre figli, ama socializzare con le persone e creare un gruppo compatto tanto nei momenti di svago quanto in ambito lavorativo. La sua passione più grande è per i trattati di storia, economia e politica del Novecento.

Alessandro Petrò, invece, arriva in azienda nel 2003. È amico d'infanzia di Nicola, suo compagno di scuola per tutta la formazione, ed ora è anche suo affiatatissimo socio nel lavoro. Originario di Bergamo, oggi vive a Sarnico, sposato con una bimba. La sua principale passione è sono le auto e le moto d'epoca, che restaura personalmente.

### L'idea

«L'idea scatenante – così spiega Nicola Scandella – è stato il desiderio di creare qualcosa di nostro senza più rappresentare qualcun altro. Nel 2007, abbiamo fondato Solarfast s.p.a., realizzando impianti fotovoltaici su più di un centinaio di medie e grandi imprese bergamasche e non. Le stesse aziende si sono poi rivolte a noi chiedendoci una consulenza più ampia sui consumi e i risparmi energetici.

Abbiamo ottenuto la fiducia e la promessa del loro appoggio: da lì la volontà di fare una nuova società che li servisse e li seguisse. Inoltre, il gestore dei servizi elettrici oggi incentiva il risparmio energetico, aprendo a nuove opportunità: il mercato dell'erogazione di energia elettrica».

È una cultura, quella del risparmio energetico, che oggi non è ancora radicata nella nostra società. In ogni azione che comporta un impegno energetico, ognuno di noi dovrebbe chiedersi da dove arriva l'energia, senza dare la "comodity" per scontata. Dando valore alla fonte, si dà importanza



SUNTRADING



SUNSAVING

anche al risparmio della stessa.

Oggi, non c'è più il problema di fornire energia, ma di ottimizzarne l'utilizzo, ad esempio attraverso il risparmio.

Non si parla solo di energia elettrica, ma anche di calore: gran parte dei processi produttivi smaltiscono calore, il recupero di questo calore crea di nuovo energia elettrica.

Dal 2008 in poi le più grosse case mondiali di componenti elettrici hanno creato motori a efficienza 1, oppure turbine per recupero calore che, guarda caso, è anche il simbolo del logo di Suntrading e Sunsaving.

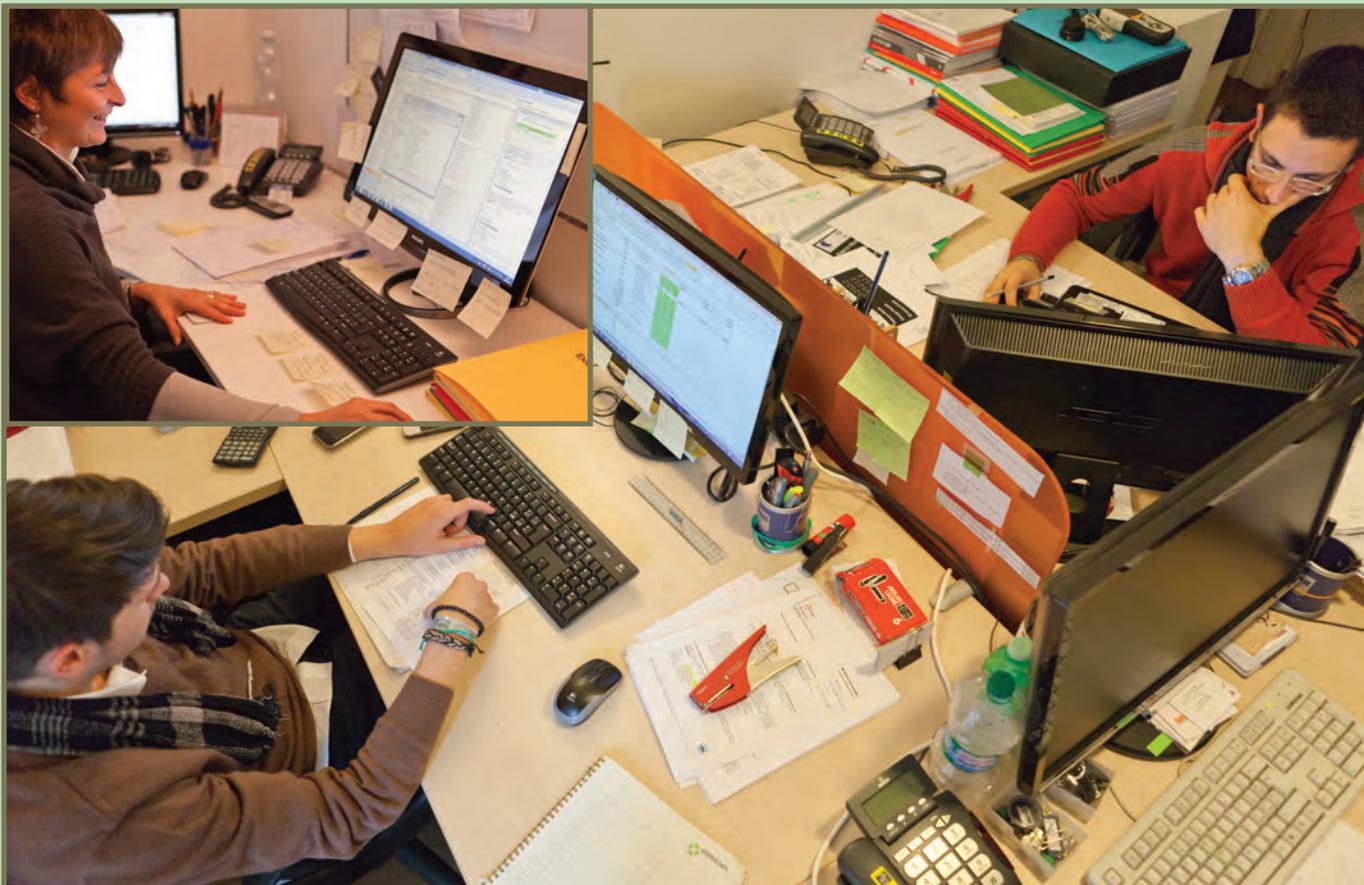


### L'obiettivo

Suntrading e Sunsaving nascono dalla volontà di rispondere e soddisfare le esigenze dell'impresa, offrendo ai propri clienti prodotti mirati all'ottenimento del massimo risparmio energetico. Si tratta di un obiettivo estremamente ambizioso, perché il risparmio energetico non è facile in ambito industriale, bisogna studiare i processi industriali. Le soluzioni proposte si adattano ad ogni specifica situazione, adeguandosi per esempio ai cicli produttivi e ad eventuali auto-produzioni.

La partnership con importanti produttori italiani ed esteri, unitamente ad





uno staff di professionisti attento all'evoluzione dei mercati energetici, permette di coniugare la validità economica dell'offerta con una flessibilità contrattuale, in funzione delle specifiche esigenze di ogni cliente.

### **Suntrading**

Suntrading nella massima flessibilità è in grado di adattare i servizi alle esigenze specifiche, cogliendo le opportunità di un mercato in continua evoluzione.

Offre la libertà di scelta della tipologia di contratto, offrendo prezzi fissi o con indicizzazioni, chiari e facilmente comprensibili. Da anni impegnata nella realizzazione di impianti di produzione elettrica da fonte rinnovabile, Suntrading è sensibile alla sostenibilità del proprio business.

Per questo, nella scelta dei propri partner predilige produttori con elevata produzione da fonte rinnovabile, per poter offrire al cliente anche l'opzione di Energia Verde.

### **Sunsaving**

Sunsaving è la società del gruppo che offre alle aziende un'analisi approfondita dello "stato di salute" a livello energetico. Tale analisi ha l'obiettivo di individuare i flussi energetici, gli assorbimenti ed il consumo di energia in un arco temporale specificatamente significativo, per individuare gli sprechi e/o elaborare soluzioni per l'ottimizzazione.

La diagnosi energetica fornisce modelli di ripartizione dei consumi energetici, un quadro preliminare degli interventi possibili e dei possibili incentivi. Per tutte queste attività vengono messe a disposizione le competenze multidisciplinari di Sunsaving società E.S.Co. (Energy Service Company) di Suntrading SpA.

## LA BERGAMO... DEL RETTORE

IN UNA SOCIETÀ IN CRISI E PIENA DI INCERTEZZE, IL MONDO DELLA FORMAZIONE SI METTE IN DISCUSSIONE, CERCANDO POSSIBILI SOLUZIONI

# LA CHIAREZZA DEL RETTORE STEFANO PALEARI

Un uomo che si rende credibile attraverso le parole e l'esempio. E' Stefano Paleari, Rettore dell'Università degli Studi di Bergamo. Un professore che, quando si è candidato al rettorato, non ha detto "abbasserò le tasse, più posti per tutti", bensì "ci aspettano anni complicati in cui dobbiamo garantire il merito e creare innovazione".



**Magnifico Rettore, in quale situazione si trova oggi l'Università degli Studi di Bergamo?**

Il sistema universitario è molto vicino a una svolta rispetto agli ultimi decenni, per un motivo molto semplice e cioè che l'intera società si trova a un punto di svolta.



L'università è un'istituzione sociale, oltre che culturale, perché vive grazie a studenti che rappresentano la società. È normale, dunque, che in un momento storico in cui tutti riconoscono elementi di cambiamenti strutturali il sistema universitario non si possa sottrarre a certe dinamiche.

Ne ho avuto la riprova proprio in questi giorni, in un incontro con diversi rettori italiani ed europei: l'hanno testimoniato tanto il rettore di Maastricht, quanto il dato di fatto del crollo delle iscrizioni in alcuni famosi MBA internazionali.

### Com'è questo cambiamento?

Il cambiamento è silenzioso e a piccoli passi. Dobbiamo avere sani principi e nello stesso tempo pensare che il cambiamento è la goccia che scava la roccia, non il martello che la frantuma, perché quando hai frantumato i pezzi vanno da tutte le parti. Il cambiamento è molto più paziente e lento.

### In quale direzione stiamo andando?

Dipenderà da noi, dovremo darci delle risposte ad altrettante domande.

Nei momenti di rottura, nel quadro degli assetti consolidati, bisogna sempre prescindere dai fatti contingenti ed imparare a contestualizzare i problemi.

### Qual è il sistema di riferimento?

Indubbiamente, l'università "antica", delle origini. Questa aveva alcuni tratti distintivi molto precisi e validi ancora oggi. Innanzitutto, l'offerta non era contingentata temporalmente.

Oggi, infatti, il sistema universitario ha nella maggior parte dei casi una porta d'ingresso, una galleria che gli studenti percorrono tra i 18 e i 25 anni, e poi il mare aperto. L'idea, che ci arriva dall'università medievale, è quella di rivolgersi a uno scenario più ampio, a un arco della vita non più limitato. Ciò sarebbe possibile, ad esempio, con i *doubledegree*, le seconde lauree che una persona decide di conseguire per approfondire argomenti utili alla sua professione. Certamente, perché tale idea si possa concretizzare, è necessario rivedere la fruibilità del sistema, ripensando ad orari di lezioni, modalità e obblighi di frequenza più flessibili ed "easy" (nel senso di semplici opportunità, non facili scorciatoie).

In secondo luogo, le università medievali erano ambasciate culturali: l'internazionalizzazione era un fenomeno caratterizzante. In questo senso stiamo andando in una direzione che è un *déjà vu*, proprio perché le università non possono più permettersi di ridursi a semplici presidi locali.

L'apertura internazionale non vuole essere una privazione della propria identità, ma esattamente il contrario: chi ha una forte identità non ha paura di aprirsi, sfida l'aper-



tura dell'aspetto locale in una operatività globale.

Ciò si può attuare in molti modi, rivisitando tutta l'università: a partire dal progetto Erasmus, alle doppie lauree, agli studenti e professori stranieri ospiti in Italia, ai professori e studenti italiani fuori, incrementando scambi di ricerca congiunti. Sotto questo aspetto il nostro ateneo è cresciuto notevolmente negli ultimi anni.

Da ultimo, sottolineerei il lato dei contenuti: una volta (e sto parlando solo di qualche anno fa), l'innovazione nell'offerta formativa era l'apertura di nuovi corsi, ciò ha determinato costi della complessità notevoli; oggi, l'innovazione si fa anche a parità di offerta formativa, rinnovando i contenuti e rendendoli più facilmente adatti al sistema economico e alla società.

### Sembra dunque un problema di responsabilità sociale dell'Università

Esattamente, dobbiamo rispondere alle domande su come vogliamo che sia l'università. Per esempio, ha ancora una vocazione popolare? Personalmente, considero una grandissima conquista di questo Paese il fatto che la percentuale di ragazzi con laurea sia fortemente aumentata.

Una seconda domanda s'impone poi a chi avvalora questa idea: chi sostiene i costi? Ci sono diversi modelli nel mondo e anche all'interno di uno stesso Paese. Bisogna trovare un punto di equilibrio, dando un limite alle tasse se l'università è statale,



prestando attenzione soprattutto a chi non può permettersi gli studi.

Spesso sono la società e il territorio che fanno trovare questo equilibrio.

La nostra università è innovativa rispetto a queste tendenze: la tassazione è tra le più basse nel nord Italia e non ha alcuna intenzione di inasprirla, abbiamo fatto di necessità virtù, offrendo una struttura di costo leggera con ottimo rapporto qualità-prezzo.

### Come collegare l'Università con la società?

L'università è uno straordinario luogo in cui si ritrovano tanti giovani, da loro parte la riflessione su quello che sarà la società del futuro. Noi abbiamo la responsabilità di discutere, per dire come potranno essere riposte le loro aspettative, il loro desiderio

di avere delle possibilità, delle prospettive, di non sentirsi ai margini della società. Non dimentichiamo in ogni caso che l'università non è un ingranaggio della macchina adibita alla creazione dei posti di lavoro, anche se non può prescindere.

Bisogna puntare sui saperi abilitanti: le lingue, l'uso di tecnologie, la predisposizione al cambiamento, l'accettazione del rischio, la convivenza col paradosso. Bisogna stare attenti quando si parla di sbocchi occupazionali, e lo dice il Rettore di un'università che nonostante tutto non teme la prova degli sbocchi occupazionali, essendo ai primi posti in tutta Italia.

### Attenzione ai numeri...

I numeri dicono alcune cose, sono la sintesi grezza delle forze della natura. Ci dicono, ad esempio, che non basta la buona volontà.

Abbiamo accumulato, purtroppo, tante aspettative per degli spazi che non è detto che si aprano proprio per la forza dei numeri. Il prezzo da pagare all'incertezza che è enorme. Viviamo in un Paese che a volte deve avere il coraggio di non essere ipocrita. Meglio essere chiari, nel bene e nel male, e farsene una ragione. Bisogna battersi per avere più opportunità (che non





sempre sono quantitative), piuttosto che forzare la mano su leggi di natura.

La mia generazione non vuole più ipocrisia, vuole le cose dette.

Se ci sarà maturità uno sceglierà una persona che dice le cose chiare piuttosto che una persona che illude e poi disillude, perché la disillusione la vive sulla sua pelle chi la subisce.

### Quale consiglio dare ai giovani laureati?

Oggi, ci sono maggiore varietà e maggiore incertezza, però consiglio vivamente e sinceramente di continuare a credere che nel perseguimento della propria attitudine si trovi alla fine una via per la propria realizzazione.

Invito i giovani a non percorrere facili scorciatoie, quali promesse e illusioni, perché prima o poi vengono svelate e si pagano prezzi altissimi. Bisogna essere pazienti, anche se questo non vuol dire non essere decisi e risoluti. La meritocrazia è entrare nel merito delle cose, ed è faticoso perché devi capire, fare autocritica, saper tornare indietro e riguadagnare posizione. Noi viviamo nelle contraddizioni, servono chiarezza e collaborazione.

*Stefania Barcella*



## Chi è il Rettore

Nato a Milano il 24 gennaio 1965, Stefano Paleari si laurea con Lode in Ingegneria Nucleare, presso il Politecnico di Milano nel 1990. Nel 1996, diviene Ricercatore in Ingegneria Gestionale, presso l'Università degli Studi di Bergamo; nel 1998, è Professore Associato in Economia ed Organizzazione Aziendale, presso il Politecnico di Milano. Dal 2001 Stefano Paleari è Professore Ordinario di Analisi dei Sistemi Finanziari, presso la Facoltà di Ingegneria dell'Università degli Studi di Bergamo. Dall'ottobre 2009 è Rettore dell'Università degli Studi di Bergamo.

Dal marzo 2006, Stefano Paleari è inoltre direttore scientifico dell'ICCSAI (International Center for Competitiveness Studies in the Aviation Industry). Nel 2006 è fondatore di Universoft, spin-off dell'Università degli Studi di Bergamo, operante nel campo dell'analisi finanziaria e dello studio dei mercati borsistici, mediante la creazione e l'uso di data-base proprietari. Dal gennaio 2009 al dicembre 2011 è "external examiner" nel Master of Science in Air Transport Management al Department of Air Transport della Cranfield University (Gran Bretagna). Dal giugno 2009, Airneth Academic Fellow and member of the Airneth Scientific Board, gruppo internazionale degli accademici più rappresentativi nel campo del trasporto aereo. Dall'aprile 2011 è membro della Giunta e Segretario Generale delle Conferenza dei Rettori delle Università Italiane (CRUI). Numerosissime le pubblicazioni di Stefano Paleari sia in Italia che a livello internazionale.

### LA VITA IN GIOCO

Ho cominciato a inventarmi nuovi giochi che ancora non arrivavo all'altezza del tavolo del "labureri" dei miei zii di Milano. Quando la mia nonna mi diceva: "Domani andiamo a Milano", per me iniziava una festa vera.

La mia nonna si vestiva elegante, con quel suo bel vestito di lana nera con i risvolti in raso e la spilla d'oro. Prima della morte del nonno ne aveva anche uno bellissimo marrone cioccolato, col collo a risvolto bianco. Mi prendeva per mano e insieme andavamo in stazione. Salivamo sul treno Bergamo-Milano in uno scompartimento di prima classe, con le poltroncine rivestite in velluto rosso. Mi sedevo vicino al finestrino e – durante tutto il viaggio – guardavo fuori: la campagna, i paesi e la gente che saliva alle stazioni. (Quasi tutti salivano in seconda e terza classe, che spesso aveva le panche in legno). Mi piaceva molto la stazione di Verdello, mentre quella di Treviglio mi dava inquietudine, mi faceva sentire lontana da casa. Anche oggi continua a darmi la stessa sensazione...

A Milano prendevamo il tram che, anche se probabilmente era molto simile a quello col quale con la mia nonna qui a Bergamo andavo al Cimitero, mi sembrava un tram di lusso. Scendevamo in piazza Bandiera e, girato l'angolo verso la Gustavo Modena, ecco apparire la zia Linda. Mi sono sempre chiesta – anche negli anni a seguire, quando dagli zii andavo con la mamma e mia sorella – come facesse a sapere sempre il momento esatto del nostro arrivo, visto che i celli ancora non esistevano...

Arrivati a casa degli zii andavo subito dallo zio Arnaldo, nel "labureri" (laboratorio, per i non milanesi). Preparava delle meravigliose scatole per i cioccolatini per la Perugia.



Scatole di cartone, o rotonde o ovali, ricoperte in raso. Erano di tanti colori: rosso cupo, rosa antico, blu, giallino, verde di tante sfumature... la zia lo aiutava a ricoprire la base che lui completava con dei bellissimi tondi o ovali dipinti a olio, con paesaggi e fiori. A me piacevano le scatole verdi, di quel verde salvia che diventava quasi cangiante sotto la luce e decorate con i paesaggi del lago.

La zia aveva un armadio alto, a cassetti, tutto suo. In tempi trascorsi aveva avuto una fabbrica di bambole (di porcellana) ed aveva ancora un sacco di piccole bambole, sia finite che di loro componenti. Quindi i cassetti erano pieni di perline di ogni tipo e colore, di nastri e di fili colorati e luccicanti. Insomma, credo che nessun altro bambino al mondo abbia avuto a disposizione quello che ho avuto io! La zia era ben felice che io aprissi tutti i cassetti e mettessi sul tavolone tutto quello che desideravo e mi raccontava la loro storia e il loro uso.

Mi piaceva molto prendere una scatola con una serie di bambole (erano piccoline, saranno state 5 cm circa) e metterle sedute in cerchio di fronte a me. Poi prendevo dei ritagli di fogli, stoffe, bottoni e colori e inventavo ogni volta per loro un nuovo gioco da fare tutti insieme. Mi divertivo tantissimo e tornavo a casa sempre con una scorta di ogni tipo di materiale che poi mi sarebbe servito per inventare nuovi giochi.

Con lo zio avevamo costruito insieme un

gioco per la corsa dei cavalli. Lui aveva preparato i cavalli e la base della pista in carta vellutina e io i dadi. Mi era sembrato carino mettere, invece dei numeri, il ferro di cavallo per indicare i vari punteggi.

Ecco, questo racconto è l'inizio della mia storia col mondo del gioco e della fantasia. Da allora ho continuato a giocare, facendo della mia passione una professione.

Siamo alla fine degli anni 70 e dall'America arriva un nuovo segnale e spinta immediata per incrementare le vendite: si chiama "Promozione". E Mulino Bianco è tra le prime Aziende a raccogliarlo.

### Il Coccio delle Meraviglie.

La prima promozione Mulino Bianco fu il mitico Coccio del 1978. Un'umile scodella in terracotta per la prima colazione, dello stesso colore del packaging e con un piccolo disegno naif del mulino, che ricordava le tazze dove i nostri nonni facevano la zuppa di pane e latte (fu progettata in base ad un esemplare del 1919).

La promozione del Coccio del Mulino ebbe

un successo travolgente: oltre venti milioni di italiani collezionarono 600 milioni di "spighe" per ricevere la prima promozione della storia di Mulino Bianco.

Perché non accontentare anche i bambini? Sul fronte delle promozioni, il 1983 segna una novità importante: ai regali per la famiglia, si affianca la lunga serie delle Sorprese Mulino Bianco, quei piccoli oggetti nella scatola a forma di fiammifero che appassioneranno tanti mini-consumatori in tutt'Italia.

La mamma di queste Sorprese, colei che le ideò e le seguì, passo dopo passo, nella loro evoluzione, si chiama Graziella Carbone ed è un'esperta di promozioni e giochi per bambini... (da *Archivio Storico Barilla* e sito [www.mulinobianco.it](http://www.mulinobianco.it) - *La storia*)

E così inizia la seconda parte della mia vita col gioco.

La collaborazione con l'Azienda (e con molte altre italiane e straniere) in questo senso si è sviluppata negli anni, con promozioni ed oggetti sempre più accattivanti e... giocosi.

Ultimamente ho ideato e brevettato un nuovo gioco che verrà prossimamente messo sul mercato col marchio "Gira Giocando, Gioca Girando".

Si tratta di un gioco da tavolo, a percorso - tipo giro dell'oca per intenderci - che ha per scopo quello di far giocare i bambini insieme agli adulti, con quiz di storia, arte, tradizioni, natura ed enogastronomia inerenti il territorio coinvolto.

Il primo ad essere realizzato è "Alla scoperta della Val Cavallina" (in onore a questa bellissima valle che mi ospita). Presentato sia alla Fiera di Sant'Alessandro che alla Fiera Campionaria di Bergamo è stato apprezzato sia da autorità che da pubblico di grandi e piccini, che hanno giocato e si sono divertiti con noi.

Da parecchi anni mio marito ed io, con la nostra Pet Band, abitiamo a Trescore Balneario dove da quest'anno abbiamo aperto il B&B L'Acero Rosso ([www.acerorosso-trescore.it](http://www.acerorosso-trescore.it)).



Questa del B&B è stata un'idea per sfruttare al meglio la nostra casa, che ha riferimenti storici in quanto è adiacente alla Fonte della Calvarola dove Giuseppe Garibaldi veniva a trascorrere del tempo a Trescore durante la sua visita nel 1862.

Cominciata quasi per gioco, questa avventura si è rivelata estremamente interessante, soprattutto per l'incontro con le persone che vengono come ospiti da noi. La settimana scorsa abbiamo avuto una coppia di francesi di Parigi. Vengono una paio di volte l'anno in Italia e visitano o una grande città o una parte di territorio. Quest'autunno è stata la volta della Val Cavallina e di Bergamo.

A Trescore hanno visitato gli Affreschi del Lotto e ne sono rimasti entusiasti *(a dire il vero, sono rimasti entusiasti anche di un primo a base di funghi, mangiato in famoso ristorante qui in piazza)*. Torneranno coi figli *(il maggiore è uno dei direttori del Museo Picasso a Parigi)*.

Una nuova opportunità si sta rivelando L'Acero Goloso, corsi e percorsi di gusto.

Incontri a tema:

La Cucina dei Semplici, per scoprire come e perché cucinare con erbe aromatiche.

La cucina dei Due Mondi: con Anita e Giuseppe Garibaldi.

E La Cucina del Territorio, per scoprire antichi sapori ed ingredienti, da interpretare e reinterpretare.

E ancora, in vari contesti, Cioccolato e... Cioccolato che Passione!

Credo fortemente nel valore delle tradizioni e quale migliore occasione se non il ritrovarsi tutti insieme intorno allo stesso tavolo, a condividere una cosa buona e un sorriso?

Ecco, vi ho raccontato una parte di storia della mia vita, sempre in gioco!

Perché, come ha detto Pablo Picasso,

*“Ci vogliono molti anni per diventare giovani”.*

Graziella Carbone



**L'ACERO ROSSO**

**Bed & Breakfast**

Cell. +39 348 7038198 Graziella  
Cell. +39 348 7038200 Giulio

Via Calvarola, 10  
24069 **TRESCORE BALNEARIO** (BG)

[www.acerorosso-trescore.it](http://www.acerorosso-trescore.it)  
[info@acerorosso-trescore.it](mailto:info@acerorosso-trescore.it)

*L'Acero Rosso è adiacente alla Fonte della Calvarola dove Garibaldi venne nel 1862*

# LA BERGAMO... IN CUCINA



*E per le prossime Feste ecco la ricetta di biscotti della tradizione che potrete preparare, da appendere all'albero o da regalare agli amici, magari anche in occasione delle cene di lavoro prima delle feste. È un pensiero gentile e... gustoso.*

## *Ingredienti per la " Pasta speziata "*

*500 gr. di farina 0  
200 gr. di burro morbido  
200 gr. di zucchero di canna  
200 gr. di miele molto liquido, tipo millefiori  
1 uovo  
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio  
2 cucchiaini di cannella in polvere  
1 cucchiaino abbondante di zenzero  
(sostituibile con buccia di limone non trattato)  
1 pizzico di pepe  
1 grattatina di noce moscata  
1/2 cucchiaino di sale*

*Impastare bene tutti gli ingredienti e lavorare velocemente fino a ottenere la consistenza di una normale frolla. Avvolgere la palla in pellicola e farla riposare in frigorifero per almeno un'ora.*

*Stendere una sfoglia spessa 1/2 cm, ricavarne biscotti della forma desiderata (albero, stella, cuore, omino Pan di Zenzero, scarponcino, le iniziali dei nomi degli amici ai quali regalarli o pensare alla forma dei biscotti come segnaposto), mettere su una teglia da forno coperta da carta forno e far cuocere in forno già caldo a 180° per 10 minuti.*

*Potete sbizzarrirvi a decorarli con glassa (1 albume montato a neve, al quale aggiungere 100 g di zucchero al velo e qualche goccia di limone)*

*Potete anche appenderli all'albero. Infatti, appena sfornati, potreste fare un buco a un cm dal bordo con un bastoncino.*

*Far raffreddare; infilare un nastrino nel buco e appendere.*

*Oppure confezionateli in sacchetti trasparenti, con un bigliettino d'auguri, il tutto chiuso da un nastrino rosso o verde.*

*Con un impasto simile a questo si preparavano i Mostasi (mostaccini), simpatici biscotti tondi della tradizione bergamasca, a forma di viso sorridente (il termine significa letteralmente visino sfacciato, furbetto), preparati un tempo per il giorno della Befana. Nel 1779 erano venduti anche dallo speciale fornitore dei conti Calepio (La Cucina Bergamasca - Dizionario Enciclopedico).*



BERGAMO - Panorama da Porta Nuova



## ABBONAMENTO

[www.bergame.it](http://www.bergame.it)

Sottoscrivo un abbonamento alla rivista **BERGAME**

Abbonamento annuo (6 numeri) € 15,00

Nome \_\_\_\_\_ Cognome \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_ Comune e Prov. \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

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

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

L'abbonamento entrerà in corso a pagamento ricevuto. Acconsento a che i miei dati personali siano trattati nel rispetto della legge n.165, per l'invio dell'abbonamento e relative comunicazioni