

# **Benzinai, «il nostro futuro è sempre più incerto»**

Dal 2003 la Bergamasca ha perso il 16,3% delle imprese (la città il 31%). Fusini (Ascom): «Alto anche il turn over nelle gestioni». Gli operatori tradizionali messi in crisi da self service e pompe no logo. E tra calo dei consumi e nuovi rincari delle accise le prospettive non sono affatto incoraggianti

---

# **Si è spento Lucio Parenzan. «Con lui Bergamo ai vertici mondiali della cardiochirurgia»**

È morto nella tarda mattinata di martedì 28 gennaio il professor Lucio Parenzan, che da una decina di giorni era ricoverato nella Terapia intensiva del Papa Giovanni XXIII in condizioni gravissime, dopo un malore in casa. Il pioniere della moderna cardiochirurgia pediatrica italiana avrebbe compiuto 90 anni a giugno

---

# Gelato, la Giornata europea dedicata alla stracciatella di Panattoni

La seconda Giornata europea del gelato artigianale avrà un sapore ben noto ai bergamaschi. Sarà infatti contraddistinta dal gusto "Stracciatella d'Europa", in ricordo di Enrico Panattoni, patron della Marianna in Città alta, scomparso nell'ottobre scorso, ritenuto l'ideatore del gusto. La Giornata è stata istituita nel luglio 2012 dal Parlamento di Strasburgo per promuovere il prodotto artigianale e ricordare ai consumatori le sue qualità. È fissata il 24 marzo di ogni anno e coinvolge le gelaterie di almeno 12 Paesi, europei e non solo, ossia quelli riuniti in Artglace, la Confederazione delle associazioni europee di gelatieri artigiani, promotrice dell'evento.

L'annuncio ufficiale del tema per il 2014 è stato dato al Sigep di Rimini, sottolineando come la stracciatella, creata nel 1961, sia ancora uno dei gusti più richiesti nelle gelaterie di tutto il mondo. È stata indicata anche la composizione corretta: gelato fior di latte, cioccolato e succo d'arancia. Così come lo scorso anno, quando si tenne la prima edizione della Giornata, in ogni stato dell'Unione Europea sarà possibile gustare la ricetta celebrativa. Ogni nazione e territorio aggiungerà proprie iniziative promozionali che saranno consultabili sul sito [www.artglace.com](http://www.artglace.com).

---

# Parrucchieri, arriva la poltrona in affitto

Diffusa soprattutto nei paesi anglosassoni, sta muovendo i primi passi anche in Italia la soluzione che consente a saloni e centri estetici di mettere a disposizione di un collega una postazione di lavoro. L'obiettivo? Favorire l'avvio di un'attività e far emergere l'abusivismo. Locatelli (Confartigianato Bergamo): «Ma ci sono troppi vincoli»

---

## RistorExpo scalda i motori, stage con i grandi chef

*nella foto: Davide Scabin*

Conto alla rovescia per RistorExpo, l'evento fieristico dedicato alla ristorazione professionale in programma a Lariofiere (Erba) dal 16 al 19 febbraio. Attesi tra i 20 e i 25mila ingressi. Buona la presenza bergamasca, che nelle scorse edizioni ha fatto registrare una percentuale, sul totale dei visitatori, che si aggira intorno al 20%.

“La manifestazione – ha detto nel corso di una conferenza stampa a Bergamo il presidente di Lariofiere, Giovanni Ciceri – è il palcoscenico giusto per chi si occupa di ristorazione. Grazie a incontri, stage di cucina, workshop, convegni, cene, concorsi e seminari siamo in grado di offrire agli operatori l'opportunità di approfondire i temi del cibo e dell'alimentazione”.

Il tema dell'edizione 2014, “In cibo veritas”, è più che mai legato ai contenuti di Expo 2015 ed ha come obiettivo quello di assicurare a chi si occupa di ristorazione una

significativa crescita professionale, grazie al contributo di numerosi personaggi che racconteranno le loro esperienze ed i loro progetti con i quali sono stati in grado di far emergere i valori del cibo e della cultura enogastronomica.

“In cibo veritas – ha rimarcato il direttore di Lariofiere, Silvio Oldani – è una vera e propria anteprima di Expo 2015, trattando i temi della prossima esposizione universale, come la qualità e la sicurezza alimentare, l'alimentazione sana e corretta ed il cibo, diventato l'elemento centrale della cultura di un territorio”.

Gli chef dell'edizione 2014. Il tema verrà affrontato con forum, interviste, stage di cucina ed incontri con il contributo di diverse figure importanti, volti noti della scena gastronomica italiana. Sono già confermati gli stage di cucina con gli chef Davide Scabin, Viviana Varese e Sandra Ciciriello, Christian e Manuel Costardi, Norbert Niederkofler, Pier Giorgio Parini e Paolo Lopriore.

I vini della Valtellina. Si rinnova anche per questa edizione la collaborazione con i vini valtellinesi. Per tutta la durata di RistorExpo, lo stand del Consorzio di Tutela presenterà al pubblico un'ampia selezione di prodotti delle aziende vitivinicole della Valtellina. Sarà l'occasione non solo di degustare ottimi prodotti, ma anche per provare interessanti abbinamenti enogastronomici.

---

## **Il Rotary Club Bergamo Ovest premia il restauratore Blumer**

*nella foto: Franco Blumer (a sinistra) riceve il premio da Alessandro Masera*

Il 13 gennaio scorso, nel corso della riunione conviviale del

Rotary Club Bergamo Ovest, il presidente Alessandro Maserà ha conferito a Franco Blumer il Premio Professionalità 2014 per la sua attività di artista orafo e restauratore. Blumer, oltre a svolgere la sua opera di orafo e restauratore con la moglie Anna, nella bottega di via Aquila Nera, ha restaurato il patrimonio del Tesoro del Duomo di Milano per conto della veneranda fabbrica del Duomo. Un esempio di creatività ed innovazione per l'utilizzo di tecniche avanzate nel restauro, ma anche di dedizione al lavoro in condizioni difficili (il ripristino della doratura della Madonnina del duomo a 110 metri di altezza).

---

## **“Dolci sogni liberi”, il laboratorio di pasticceria varca la soglia del carcere**

Si chiama «Dolci sogni liberi» ed è molto di più di un laboratorio di pasticceria per i detenuti del carcere di Bergamo. La cooperativa Calimero ha infatti messo in pista un progetto sociale allargato finalizzato al reinserimento lavorativo per far sì che i detenuti possano essere gli attori protagonisti del loro destino prima dentro e poi fuori dal carcere. «Cosa c'è di più dignitoso di creare un'attività lavorativa che garantisca un minimo di autonomia e soprattutto occupi in modo concreto una buona parte della giornata del detenuto, che così non la passa in uno spazio tre metri per tre?» spiega Rosa Lucia Tramontano. La direttore della Calimero nei mesi scorsi ha dato il via al laboratorio grazie all'ultimo finanziamento dell'Asl di Bergamo «in merito agli interventi a favore delle persone sottoposte a provvedimenti dell'autorità giudiziaria e delle loro famiglie» (ex dgr

4333/2012) che prevedeva un'area specifica sull'«Implementazione dei corsi di formazione professionale da realizzare durante il periodo della carcerazione, così da consentire l'acquisizione di abilità specifiche che favoriscano, anche attraverso un contributo di sostentamento, il reinserimento lavorativo e sociale», e poter poi dare il via a una nuova attività imprenditoriale.

«Con una parte di questo finanziamento la cooperativa ha acquistato dall'Aspan, l'Associazione panificatori artigiani della provincia di Bergamo, le macchine che erano già installate nel laboratorio, un forno industriale, impastatrici e spezzatrici e ha ingaggiato un maestro d'arte bianca che desse ai ragazzi le basi per la produzione – spiega Tramontano -. Sono poi intervenuti anche i formatori del consorzio Coesi di Bergamo per la sicurezza e l'Hccp e tutto quello che la legge chiede sulla manipolazione e la conservazione degli alimenti. Stiamo costruendo una piccola squadra di pasticceri e panificatori che possa “sforare” dei prodotti nuovi ed equi sotto ogni profilo».

Dalla parole ai fatti e la cooperativa Calimero ha messo in mostra le «golosità» del laboratorio alla fiera Creattiva di Bergamo dove per l'occasione sono stati presentati anche i prodotti di coltivazione biologica sperimentata all'interno della casa circondariale di via Gleno e gestita dalla coop Aretè. Il tutto cercando di seguire una logica equosolidale: «Stiamo collaborando con la cooperativa Equomercato di Cantù che fornisce i negozi equosolidali sul territorio, acquistando da loro lo zucchero di canna, i frutti e le marmellate che provengono dai paesi Africani e Messicani – spiega Tramontano -. A questo si aggiunge l'utilizzo della farina bergamasca dei mulini del territorio per la produzione di biscotti e crostatine a “km 0”».

Il progetto, che ha già riscosso molti apprezzamenti, potrebbe essere oggetto di un secondo finanziamento necessario proprio a potenziare la struttura e a avere più risorse da spendere per il suo miglioramento. L'obiettivo è infatti quello di renderlo un laboratorio permanente di produzione specifica per

il suo mantenimento e di formazione: «Si apriranno altre opportunità per altri detenuti, poiché naturalmente il detenuto per fortuna prima o poi esce dal carcere, ma il laboratorio deve sempre avere forze nuove che sono in grado di mandarlo avanti – conclude Tramontano -. Non è escluso che negli anni questo laboratorio possa dar vita ad una cooperativa autonoma gestita anche da soggetti svantaggiati, cioè i detenuti, che faranno di questa esperienza il loro trampolino di lancio verso una libertà dignitosa».

---

## **Impatto acustico, meno burocrazia per i pubblici esercizi**

Semplificazione sì, ma mirata. Così è stata aggiornata la disciplina regionale (DGR n. 8313 del 2002) sulla documentazione di previsione di impatto acustico di cui i pubblici esercizi sono tenuti a dotarsi per l'avvio dell'attività, approvata dalla Giunta della Lombardia (deliberazione X/1217 pubblicata sul Burl serie ordinaria n. 3 del 15 gennaio 2014) accogliendo le richieste di Confcommercio Lombardia e Fipe di minori oneri amministrativi a carico delle imprese. Il provvedimento individua tre casi in cui è prevista una dichiarazione sostitutiva del gestore invece della certificazione di un tecnico abilitato e fornisce indicazioni per facilitare la predisposizione della documentazione nei casi in cui resta necessario rivolgersi al tecnico.

«La precedente normativa regionale in materia è del 2002», ricorda il vicedirettore dell'Ascom di Bergamo Oscar Fusini, che ha preso parte al confronto sulle proposte di semplificazione. «La nuova disciplina si è resa necessaria

anche per rispondere ai mutamenti che nel frattempo sono intervenuti nel settore. C'è stata, di fatto, la liberalizzazione delle licenze oltre a quella degli orari e con il Decreto Monti sono state introdotte semplificazioni sul piano della dichiarazione dell'impatto acustico, ma nel contempo è cresciuta la conflittualità tra cittadini e pubblici esercizi, molto presente in un capoluogo come Milano, ma anche a Bergamo. «L'aggiornamento – rileva – rappresenta un punto di equilibrio tra l'attenzione alla libertà d'impresa e il rispetto delle esigenze di residenti e cittadini, evitando soprattutto di appesantire con costi e adempimenti quelle attività che non presentano significative criticità dal punto di vista dell'impatto acustico».

Senza dimenticare che al di là dei paletti posti dalle normative conta più di tutto la capacità di instaurare buoni rapporti di vicinato. «Oltre ad adempiere agli obblighi – sottolinea Fusini –, il gestore deve sapere sempre e comunque che l'attività è inserita in un contesto, tener conto delle condizioni particolari ed essere in grado anche di prevenire eventuali problemi legati al disturbo della quiete. Ma anche da parte dei residenti servirebbe una maggiore tolleranza: oggi è minima e si intavolano azioni anche per piccoli o sporadici episodi».

Se il provvedimento regionale semplifica gli adempimenti, le soglie di rumorosità restano quelle fissate dalla normativa nazionale ed è su queste che Fusini riflette e lancia una provocazione: «Il limite alle emissioni per la fascia dalle 22 alle 6 è davvero molto basso ed è inutile nascondere che penalizza gli esercenti. Non mi sembra uno sproposito pensare a fasce orarie differenziate a seconda del giorno della settimana, ad esempio facendo scattare i limiti alle 24 il venerdì e il sabato, offrendo così qualche possibilità in più alle attività».

### **Ecco quando basta la dichiarazione del gestore**

La documentazione di previsione di impatto acustico è resa in

forma di dichiarazione sostitutiva da parte del titolare/gestore se il pubblico esercizio o il circolo privato rientra in uno dei seguenti casi.

**Caso 1:** apertura dopo le 6; chiusura non oltre le 22; non viene effettuato dj set; non viene effettuata musica live; non vengono svolti intrattenimenti danzanti; assenza di impianti di diffusione sonora in esterno.

**Caso 2:** strutturalmente non connesso con edifici con destinazione d'uso residenziale; situato a più di 50 m da edifici ad uso residenziale; non viene effettuato dj set; non viene effettuata musica live; non vengono svolti intrattenimenti danzanti; assenza di impianti di diffusione sonora in esterno.

**Caso 3:** assenza di impianti di diffusione sonora con potenza complessiva superiore a 50 watt e assenza di subwoofer; assenza di impianti di diffusione sonora in esterno; non viene effettuato dj set; non viene effettuata musica live; non vengono svolti intrattenimenti danzanti; assenza di impianti di trattamento dell'aria installati in ambiente esterno oppure presenza di un unico impianto di trattamento dell'aria installato in ambiente esterno, dotato di certificazione di emissione massima ad 1 metro di distanza non superiore a 50 dB(A); assenza di plateatico esterno o presenza di plateatico esterno con capienza massima di 12 persone e fruibile non oltre le ore 24.

---

## **Il concorso letterario che regala pane e libri**

Una fornitura di dieci chili e volumi per 75 euro il premio dell'iniziativa con tema "Il Pane", varata dal Centro di formazione professionale di Treviglio. Collabora anche l'Aspan

---

# **Rilancio della compravendita immobiliare, accordo tra Fimaa Bergamo e MLS REplat**

La partnership avrà durata quadriennale. Patelli: «Una nuova filosofia di collaborazione si sta imponendo nel nostro settore, con uno strumento B2B innovativo e concreto»