

La cantina di Veronelli? Gori pensa di trasferirla ad Astino

Le oltre 70mila bottiglie e l'omonima Fondazione potrebbero trovare posto nell'ex monastero che il candidato sindaco del centrosinistra vorrebbe trasformare in un polo di alta formazione sulla cultura agroalimentare. I dubbi di Forza Italia

Le circa 70mila bottiglie che compongono la rinomata cantina di Luigi Veronelli e l'omonima Fondazione potrebbero trovare ospitalità nell'ex monastero di Astino, una volta restaurato. Si tratta solo di una tessera dell'articolato puzzle con cui Giorgio Gori, candidato Sindaco del centrosinistra, intende portare a soluzione definitiva il dibattito che da anni si sta sviluppando intorno al futuro dello storico complesso monumentale.

Il vero elemento qualificante del progetto che Gori e la coalizione di centrosinistra intendono perseguire è l'insediamento ad Astino di un polo di alta formazione sulla cultura agroalimentare. Stiamo parlando di un Master internazionale di cucina e ospitalità, studenti e docenti da tutto il mondo, in grado di offrire corsi di diversa durata e diverse fasce di prezzo. Un esempio simile in Italia è Alma, la scuola di cucina italiana con sede alla Reggia di Colorno (Parma), frequentata da oltre un migliaio di studenti e patrocinata da Gualtiero Marchesi, rispetto alla quale il progetto di Astino ha però un profilo più internazionale e contemporaneo.

“Un'idea innovativa, che mettiamo a disposizione della Fondazione Mia (proprietaria dell'immobile, ndr). Un'idea – ha detto Gori – che poggia su un modello formativo e su un piano economico-finanziario la cui sostenibilità è già stata verificata. A fronte di un canone d'affitto annuo (400mila

euro annui) che l'Ente proprietario dell'immobile potrebbe incassare dalla società che si dovrà occupare della gestione dell'attività, e i cui soci dovranno essere individuati tra soggetti pubblici e privati, la Mia potrebbe avviare un mutuo per completare il piano di ristrutturazione del complesso, per il quale servono ancora diversi milioni".

"In questo modo la città otterrebbe tre benefici: la restituzione ad uso "pubblico" di un grande edificio storico; l'insediamento di un'attività di alta formazione in grado di auto-sostenersi; il reperimento dei fondi necessari a completare il restauro dell'immobile".

Ma come verrebbero usati gli spazi del monastero che offre più di 3.000 mq di superficie di pavimento? "Nel rispetto dei vincoli architettonici esistenti – spiega Gori – il progetto di massima a cui ha lavorato l'associazione InNova Bergamo, e che abbiamo condiviso, prevede di insediare nella Cascina Convento, un edificio oggi semi-distretto, di fronte all'ex-convento, tutte le cucine, le attrezzature e le aule di esercitazione che richiedono impianti tecnologici specifici, mentre al piano terra del monastero vero e proprio troverebbero spazio tutte le attività più "leggere" – la biblioteca, le sale di lettura, alcune aule per le lezioni tradizionali – proprio in virtù del necessario rispetto del luogo monumentale . Al primo piano dell'edificio, caratterizzato dalle antiche celle dei frati, verrebbe poi ricavato uno spazio ricettivo con una quindicina di stanze circa, destinate sia ai docenti della scuola che al pubblico e gestite con il coinvolgimento degli allievi del Master di ospitalità. Le cantine, un luogo dal fascino straordinario, ospiterebbero attività di ristorazione, modulate su diverse tipologie di offerta e fasce di prezzo (dalla degustazione al ristorante vero e proprio), anche qui affidate alla gestione degli stessi studenti, nonché la già citata Fondazione Veronelli e un luogo di promozione delle eccellenze enogastronomiche del territorio e in particolare della piana di Astino. Il chiostro e gli spazi aperti dentro e fuori il monastero li immaginiamo aperti, fruibili, permeabili,

disponibili per iniziative ed eventi culturali". Perplesso sulla proposta di Gori è Forza Italia, che attraverso la candidata Alessandra Gallone afferma: "Sulla destinazione del complesso di Astino al centrodestra non mancano certo idee, sono anni che vengono pensate e avanzate proposte, ma è la fattibilità dei progetti che deve essere attentamente valutata. La proposta del team di Giorgio Gori è una bella idea, bellissima come tutte le altre ma, se fino ad oggi ancora nulla si è potuto concretizzare è stato solo per una questione di impraticabilità e fattibilità dal punto di vista della sostenibilità economico finanziaria".

Turismo, Bergamo vuole conquistare bambini e famiglie

Il Comune migliora la comunicazione e i servizi per chi viaggia con i più piccoli. Albergatori e ristoratori possono aderire al club di prodotto

Bergamo si attiva per andare incontro alle esigenze dei "baby turisti", che rappresentano non solo i viaggiatori di domani, ma anche il cuore di famiglie dinamiche e desiderose di trovare comfort e servizi che incentivino soggiorni con visite culturali. Una fascia strategica e consistente, (l'Osservatorio nazionale sul turismo giovanile stima che ogni anno vanno in vacanza 7 milioni e 800mila ragazzi sotto i 18 anni) alla quale la città si propone ora con innovativi strumenti capaci di far sentire mamme e papà a loro agio e invogliare i più piccoli a scoprire le attrattive principali divertendosi.

«I dati a disposizione ci indicano una presenza ancora limitata nella città di Bergamo di questa tipologia di turista – ha spiegato la delegata al Turismo del Comune Roberta Garibaldi -. Con la costruzione di una offerta dedicata vogliamo aprirci a questo mercato che ha già dimostrato segnali di interesse. Il progetto, denominato Bergamo Kids, è partito dallo studio delle risorse a disposizione dei bambini in viaggio in città e dall'identificazione delle esperienze e delle migliori proposte di soggiorno. È emersa una proposta ricca, ma non adeguatamente conosciuta, si è pianificato e quindi realizzato un processo di valorizzazione attraverso principalmente una più mirata comunicazione e molti strumenti»

Il Comune di Bergamo ha studiato una mascotte, Zig Zag il cane di Arlecchino, che possa caratterizzare l'offerta e realizzato una App dedicata, "Bergamo Kids" (disponibile su Apple Store), per accompagnare i bambini alla scoperta della città, lungo i tre itinerari tracciati per gli adulti. È una App pensata interamente per loro, nei contenuti, nella grafica e nella fruizione. I bimbi, guidati passo a passo tra Bergamo Alta, Bassa e i Colli dal fido cane Zig Zag, andranno alla ricerca di indizi per ritrovare Arlecchino, tra enigmi e giochi. La App sarà utile ai turisti ma anche ai bimbi bergamaschi che vorranno dedicare qualche ora a riscoprire la città coi loro genitori. È stato realizzato anche un book cartaceo per i bimbi che non utilizzeranno la App. «Sono strumenti in più per imparare a conoscere la storia, l'arte e la cultura bergamasche divertendosi», afferma Roberta Garibaldi.

Chi frequenta la città con figli e nipoti deve poter percepire anche e soprattutto negli spazi pubblici una maggiore attenzione nei loro confronti, dunque, sempre a cura del Comune, è stato allestito un corner per l'intrattenimento dei bambini presso l'Urban Center e i bagni pubblici cittadini sono stati dotati di fasciatoi.

Ad hotel e ristoranti aderenti al progetto verranno inoltre omaggiate le tovagliette da colorare, raffiguranti i principali punti d'interesse delle città, che i piccoli ospiti potranno portarsi a casa come ricordo della vacanza. Nel nuovo

“Diario di viaggio” disponibile a breve per tutti i turisti vi saranno pagine e contenuti curati per i bambini.

Turismo Bergamo ha collaborato al progetto dando spazio sul suo sito a pagine dedicate, che ospitano tutte le proposte turistiche elaborate. Grazie alla collaborazione con la Camera di Commercio, le Associazioni di categoria e Turismo Bergamo, alberghi e ristoranti possono aderire a un nuovo progetto di promo commercializzazione, in linea con le nuove tendenze del marketing turistico, che promuove strutture ricettive e ristorative che offrono servizi dedicati e garantiscono speciali accorgimenti per bambini e famiglie. Nasce quindi il club di prodotto “Bergamo Kids Club”. Partner tecnico del progetto la Brevi, azienda bergamasca che offre prodotti per la prima infanzia.

Il 3 maggio si alza il sipario sul nuovo Gleno

nella foto: da sinistra Francesco Currò, Miro Radici, Enrico Baleri e Fabrizio Lazzarini

Sabato 3 maggio l'inaugurazione della casa di riposo. Investiti 50 milioni, a disposizione 360 posti letto. La Fondazione rinnova anche nome e logo, si chiamerà “Carisma”

Il 12 aprile del 2011 veniva posata la prima pietra delle nuove residenze per anziani della Fondazione Casa di Ricovero Santa Maria Ausiliatrice in via Gleno. Dopo tre anni, il prossimo sabato 3 maggio, gli ambienti saranno ufficialmente presentati alla città, mostrando le nuove soluzioni realizzate per l'accoglienza e l'assistenza degli ospiti. La struttura ha richiesto un investimento di circa 50 milioni, due terzi dei

quali finanziati dalla Fondazione CA.RI.S.M.A. (il nuovo acronimo – Casa di ricovero Santa Maria ausiliatrice – che, insieme al nuovo logo, identifica ora la storica istituzione cittadina), mentre un terzo è stato donato da Italcementi SpA e dalla Fondazione Azzanelli Cedrelli Celati e per la Salute dei Fanciulli, che si sono così fatte carico della realizzazione di una delle nuove residenze denominata “Polo geriatrico riabilitativo della città di Bergamo”.

Il progetto ha puntato al perfezionamento degli spazi comuni, così da ottimizzare le interazioni tra gli ospiti e i visitatori della struttura, migliorando le condizioni di vita dei primi e favorendo al contempo l'accoglienza di parenti e conoscenti in visita. Grande attenzione è stata posta anche nelle camere di degenza, tutte dotate di sistemi per le manovre assistenziali, impianti di ossigenoterapia e impianti vuoti per uso medico. I 360 posti letto della nuova struttura, distribuiti in tre residenze in classe energetica A da 120 posti letto ciascuna, sono così suddivisi: 60 stanze singole e 150 stanze doppie per un volume complessivo dell'edificazione di 100.000 metri cubi. Curati anche gli spazi verdi, con la realizzazione di percorsi dedicati all'interno del giardino principale per consentire agli ospiti di vivere l'aria aperta in tutta sicurezza. I lavori sono stati eseguiti mantenendo la piena operatività della casa di ricovero, riducendo al minimo i disagi dei pazienti che, nel frattempo, hanno continuato a vivere nelle strutture preesistenti, dove rimarranno ancora per i prossimi due mesi in attesa dell'espletamento delle procedure di accreditamento e di agibilità da parte degli organi competenti. «Per noi il 3 maggio sarà una data importante – ha dichiarato il presidente della Fondazione CA.RI.S.M.A Onlus Miro Radici – in cui si completerà un percorso rilevante iniziato tre anni fa. Vista l'importante ricorrenza abbiamo pensato anche di darci una veste grafica diversa attraverso il nuovo logo, rimanendo però ancorati alla tradizione e al significato del nostro nome, che poggia su valori cardine legati al Divino e alla Vergine Maria». Il nuovo logo – creato così come il nuovo nome

dall'art director Enrico Baleri – deriva dalla lettura attenta dell'iconografia della Madonna, a cui l'istituzione cittadina è dedicata. Dodici stelle a sei punte sono raccolte in una corona circolare di colore blu, un colore che rimanda al cielo, tonalità di riferimento anche per la segnaletica e parte degli arredi che caratterizzano le nuove residenze.

In occasione dell'apertura della nuova struttura sono stati realizzati anche due libri che ripercorrono la storia della Fondazione. Il primo, firmato da Juanita Schiavini Trezzi, professoressa presso il dipartimento di Lettere e Filosofia dell'Università degli Studi di Bergamo, s'intitola "Archivi per la storia dell'assistenza a Bergamo. Casa di Ricovero – Casa d'industria – ricovero di Mendicità Inventario 1811-1959". È un libro-inventario di tutti i fascicoli, volumi e registri di cui si compone l'archivio storico della Casa di Ricovero Santa Maria Ausiliatrice, della Casa d'Industria e del Ricovero di Mendicità, le tre istituzioni che tra 800 e 900 hanno costituito l'asse portante dell'assistenza pubblica bergamasca alle categorie degli anziani e degli invalidi.

Il secondo libro, dal titolo "Tendere la mano ai bisognosi – Luoghi, vicende, personaggi della Casa di Ricovero dal XIX al XX secolo" è invece frutto del lavoro dell'Ateneo Scienze Lettere e Arti di Bergamo, rappresentato dal presidente Maria Mencaroni Zoppetti. Il volume ripercorre la storia della casa di cura cittadina e ricostruisce le dinamiche che diedero origine alla nascita dell'istituto assistenziale in epoca moderna, in modo da comprendere i legami con la società che l'aveva generato.

Mercati esteri, la sfida si

prepara anche in aula

Il primo short master di Bergamo Sviluppo dedicato all'internazionalizzazione ha coinvolto 30 imprese. Arrigoni: «Aziende chiamate ad innovarsi continuamente». Aperto il bando che finanzia servizi di assistenza e consulenza

Albino vuole diventare “città delle passioni”

È il filo conduttore di una serie di eventi che per più di un mese animeranno vie e piazze, ma anche la chiave di volta per ripensare l'approccio al lavoro e al fare impresa. Gli organizzatori: «Mettendo al centro la passione si può ripartire». I commercianti racconteranno con dei cartelli l'amore per la propria attività

Confcooperative e Creberg, intesa per facilitare l'accesso al credito

Dalla banca un plafond di 5 milioni di euro destinati al supporto degli associati. Guerini: «Crescente la propensione delle coop ad investire in servizi e progetti innovativi che richiedono finanziamenti più orientati allo sviluppo»

Aziende familiari, attenti alle “trappole”

Incontro in Confindustria Bergamo con Daniela Montemerlo, docente alla SDA Bocconi. «Fra i nodi più diffusi c'è l'indisciplina, la tendenza a dare per scontati coesione e fiducia tra soci e il limitato confronto con altre società»

«Difficile farsi pagare», il lamento dei commercialisti

All'assemblea dell'Ordine di Bergamo emerge un quadro difficoltoso per la categoria. Vigani: «Da sfatare il mito che questa professione fa guadagnare». Viscardi: «La normativa cambia costantemente e richiede un aggiornamento continuo». Donadoni: «Clienti sempre più esigenti e dobbiamo fare i salti mortali». Il futuro? L'aggregazione fra colleghi

Confidi, «banche e leggi non valorizzano il sistema»

Il settore è in evoluzione ma non mancano le criticità. Il direttore della Fogalco Arrigoni: «Nonostante la maggiore

efficacia dell'intervento dei Confidi, gli istituti di credito stanno privilegiando l'accesso diretto al Fondo Centrale di Garanzia». «Dopo la riforma del Testo unico è giunto il momento di verificare se c'è la reale volontà di riconoscere un modello diverso rispetto agli altri intermediari finanziari»

Formaggi da cent'anni, su Affari di Gola la storia di successo di Arrigoni

Formaggi per passione. Da cent'anni. È una storia di dedizione al lavoro, tradizione e qualità quella del caseificio Arrigoni di Palazzago, leader in Italia nella produzione di Taleggio e Quartirolo Lombardo. Giunta alla quarta generazione, l'azienda esporta in tutto il mondo, non conosce crisi e si avvale delle più moderne tecnologie. Tra i nuovi progetti, "I Piccoli di Arrigoni", confezioni da 60 grammi che piacciono anche sui mercati di Svezia, Inghilterra, Belgio e Giappone.

Al prestigioso traguardo è dedicata la copertina del numero di aprile di Affari di Gola, la rivista dell'enogastronomia bergamasca edita dalla Rassegna. Temi di stagione sono la spesa di frutta effettuata direttamente sul campo, il cosiddetto "pick your own", una modalità che sta guadagnando spazi sul territorio, le antiche tradizioni pasquali e la riscoperta della carne di pecora bergamasca, da portare in tavola magari già in questi giorni di festa.

Sul fronte del vino, il Vinitaly è stato l'occasione per sondare aspettative e strategie dei produttori lombardi in vista dell'Expo, mentre la rubrica Facecook, dedicata agli chef bergamaschi nel mondo e alle loro vetrine sui social

network, incontra Nello Gioia, che da 29 anni gestisce nel South Carolina il "Ristorante Bergamo".

Di rete si occupa pure la "Penna all'arrabbiata" di Pier Carlo Capozzi, scoprendo una nuova "follia" nel campo delle recensioni on line.

Non resta che gustarsi le pagine del mensile, in edicola e on line.