

Prezzi, a crescere di più (2,5%) sono bevande alcoliche e tabacchi

Divisioni di spesa	Variaz. % rispetto al mese precedente	Variaz. % rispetto al corrispondente mese dell'anno precedente
Prodotti alimentari e bevande analcoliche	0,8	0,6
Bevande alcoliche, tabacchi	2,5	1,0
Abbigliamento e calzature	-0,2	-1,9
Abitazione, acqua, energia elettrica, gas e combustibili	0,1	-1,9
Mobili, articoli e servizi per la casa	-0,7	-0,3
Servizi sanitari e spese per la salute	-0,1	0,7
Trasporti	0,3	-3,1
Comunicazioni	0,0	-1,9
Ricreazione, spettacoli e cultura	0,4	-0,1
Istruzione	0,0	1,6
Servizi ricettivi e di ristorazione	0,0	1,7
Altri beni e servizi	0,3	0,7
Complessivo	0,3	-0,4

Fonte: Comune di Bergamo - Ufficio Statistica e Beni

Bergamo nel mese di febbraio ha registrato una variazione del +0,3% l'indice

dei prezzi al consumo per l'intera collettività (NIC), in aumento rispetto al mese precedente (-0,6%). Il tasso tendenziale (la variazione percentuale rispetto allo stesso mese dell'anno precedente) si attesta a -0,4%, in aumento rispetto al mese scorso (-0,7%).

La variazione più marcata in aumento si registra nella divisione di spesa "Bevande alcoliche e tabacchi" dove ad incidere sono i rincari per aperitivi alcolici, tabacchi e birre analcoliche, controbilanciati dalle birre Lager.

Segue la divisione "Prodotti alimentari e bevande analcoliche" con aumenti per frutta e verdura, alimenti per bambini, pasta, burro e olio, frutti di mare, carne ovina e caprina, confettura e cioccolato (in controtendenza pesce fresco, carne suina e zucchero).

In aumento anche la divisione di spesa "Trasporti" con la crescita dei prezzi per i voli nazionali ed esteri, trasporto passeggeri marittimo e ferroviario, affitto garage e i costi per la manutenzione mezzi di trasporto privati.

In lieve aumento anche le divisioni: “Ricreazione, spettacoli e cultura” trainate da pacchetti vacanze nazionali, riviste, fiori e hobby, servizi sportivi, apparecchi per il trattamento dell’immagine e dell’informazione, mentre sono in calo i prezzi per servizi di rilegatura e download, libri di narrativa e gli apparecchi per il trattamento del suono;

“Altri beni e servizi” con rincari per gli articoli da viaggio, rasoi e taglia capelli controbilanciati dai servizi funebri e dagli apparecchi per la messa in piega dei capelli.

“Abitazione, acqua, energia elettrica, gas e altri combustibili” con aumenti per il gasolio da riscaldamento, manutenzione caldaie e servizio idraulico, elettricista e prodotti per la manutenzione della casa.

In diminuzione “Mobili, articoli e servizi per la casa” con ribassi dei prezzi per i mobili del soggiorno, frigoriferi e freezer, nonché i ferri da stiro; in aumento i prezzi per la riparazione degli apparecchi e beni non durevoli per la casa. Registrano infine una lieve diminuzione le divisioni: “Abbigliamento e calzature” con calo dei prezzi per gli indumenti per l’infanzia; “Servizi sanitari e spese per la salute” per i prodotti generici medicali. Invariate nel complesso le divisioni “Comunicazioni”, “Istruzione” e “Servizi ricettivi e di ristorazione”.

I dati, anticipati dal Comune di Bergamo, devono essere considerati provvisori in attesa della loro convalida da parte dell’Istat. L’Istat comunicherà i dati definitivi il prossimo 13 marzo.

Attrarre le imprese in città?

«E' una svolta»



Per il presidente della Camera di Commercio e dell'Ascom di Bergamo, Paolo Malvestiti, il piano di incentivi per attrarre imprese innovative varato dal Comune di Bergamo rappresenta una svolta per la quale ormai «i tempi sono maturi». «L'iniziativa dell'Amministrazione, che dà il la e sostiene una nuova prospettiva per lo sviluppo

della città, è in sintonia con il lavoro di ricognizione e reindirizzo che l'ente camerale ha promosso commissionando il nuovo rapporto Ocse, che presenteremo a breve – dichiara –. È indubbio che oggi serve correggere il tiro sulle esigenze e le opportunità del territorio e l'impegno messo in campo dal Comune di Bergamo con questo progetto è significativo, visti gli sgravi importanti previsti per i nuovi insediamenti innovativi. Ma nel piano c'è anche un sensibile alleggerimento della burocrazia – fa notare – e questo va a vantaggio di tutte le imprese, di tutti i settori, che già operano in città». Valorizzare l'attrattività di Bergamo in questo momento significa anche potersi inserire in quel moltiplicatore di opportunità che è l'Expo milanese «sulla quale – rimarca Malvestiti – crediamo molto». «Un po' come è avvenuto con i distretti del commercio, che hanno portato alla luce l'importanza di un'azione di sostegno a negozi ed esercizi – rileva – ora si pensa al settore industriale: è un passo avanti nel supporto e nella valorizzazione del ruolo delle imprese».

Vetrine creative, dal 4 marzo le domande di finanziamento

Si aprono alle ore 12 di mercoledì 4 marzo i termini per le domande di partecipazione al bando regionale "Creatività e commercio: spazi espositivi per l'attrattività territoriale"

Torna la Giovani Card, sconti e promozioni per 51mila ragazzi

Torna la Giovani Card, la carta sconti di durata annuale che 51mila ragazzi dai 18 ai 28 anni residenti a Bergamo e in 39 comuni della provincia ricevono direttamente a casa e che dà accesso a sconti ed agevolazioni nei negozi nelle attività convenzionate, oltre a garantire tariffe speciali presso le strutture pubbliche e private aderenti all'iniziativa. info: www.giovanicard.it

Immobili, ora i bergamaschi

“fuggono” a Londra

Non sono solo le aziende a volgere lo sguardo all'estero in cerca di nuove opportunità. Lo fa anche chi vuole mettere a frutto i propri capitali e, vista l'italica propensione per il mattone, la ricerca è verso un mercato immobiliare capace di offrire rendimenti interessanti e sicuri. Un'autentica cassaforte è considerata Londra, dove i prezzi sono in costante ascesa e la tassazione è decisamente più benevola di quella nostrana. L'ulteriore plus è rappresentato dal fatto che si trova fuori dall'area euro, al riparo cioè dalle incertezze che oggi dominano sulla moneta unica, tra difficoltà della Grecia e bassa crescita. Proprio quest'ultimo timore sembra avere dato la spinta decisiva, facendo incrementare l'interesse verso gli investimenti all'ombra del Big Ben.

Anche tra i bergamaschi la lampadina si è accesa e dall'aeroporto di Orio al Serio sono cominciati i viaggi in giornata per visionare i siti e prendere accordi. Questo grazie anche ad agenti immobiliari che, leggendo la tendenza, hanno messo a punto un servizio di accompagnamento ad hoc. Come Luciano Patelli, titolare della Patelli Immobiliare nonché presidente provinciale della Fimaa Ascom. «Le richieste sono in aumento – spiega -. Il mercato immobiliare londinese si presenta come una grande opportunità perché offre una resa garantita e tasse più basse, ma soprattutto la tutela dei propri investimenti trovandosi fuori dall'Eurozona, oggi al centro di troppi timori. Non è un caso, perciò, che Londra sia diventata il porto sicuro dove approdano i capitali di tutta Europa. L'Italia segue il trend, tanto che le stime parlano di due o tre visite informative a settimana fino a una al giorno in ogni agenzia immobiliare della città da parte di italiani. Da alcuni mesi anche da Bergamo e dalla province vicine abbiamo cominciato ad assistere potenziali acquirenti».

Oltre al rendimento, che parte dal 4,5% e può arrivare al 7%,

e al fisco più leggero (per le persone fisiche non ci sono tasse fino a 10mila sterline, sopra tale cifra sono del 20%), i punti di forza dell'investimento sono la snellezza nella gestione dell'affitto, seguita interamente dalle agenzie, la facilità nel trovare inquilini – e, se necessario, di procedere allo sfratto – l'alta richiesta di immobili (per via anche della maggiore propensione degli inglesi a cambiare casa cercando ogni volta una sistemazione migliore) e quindi la possibilità di vendere in tempi brevi. «Per assicurare ai nostri clienti prodotti con un mercato sicuro – evidenzia Nicola Arrigoni, esperto del real estate londinese che collabora con Patelli – abbiamo fatto una precisa scelta degli immobili da proporre. Parliamo di “apartment”, ossia abitazioni ricavate in palazzi e ville, o “flat”, in stabili condominiali, in una fascia di prezzo da 300mila sterline a 700mila, non oltre, in quartieri di pregio come Kensington, Chelsea e Knightsbridge e a meno di dieci minuti a piedi dalla metropolitana. Sono immobili appetibili non solo per la posizione ma anche per il valore storico e architettonico e non manchiamo di far valere il gusto italiano, non scegliamo infatti mai soluzioni al piano terra o interrate e se gli ambienti sono da ristrutturare sono pronti partire da Bergamo architetti con i quali collaboriamo».

«Se da un lato colpiscono i tempi rapidi e la snellezza delle procedure, altri aspetti del diritto britannico in tema di immobili possono anche lasciare un po' spiazzati gli acquirenti italiani – rileva Patelli -. Non c'è il notaio né il catasto, per questo è molto importante la fase della verifica ed è bene affidarsi a dei professionisti, e non c'è nemmeno l'accordo preliminare: significa che se anche un'ora prima di firmare il contratto il venditore riceve un'offerta superiore il proprio acquisto salta». «È proprio questa estrema dinamicità del mercato il maggiore scoglio mentale per gli italiani, e i bergamaschi in particolare – fa notare Arrigoni -. A Londra un immobile viene venduto nel giro di due settimane, non c'è perciò tempo per pensarci troppo su».

Quanto alla possibilità di accedere ad un mutuo, per un italiano non residente è costoso, ma non impossibile e il rendimento dell'investimento dà di certo una mano nel sostenere il finanziamento.

Ma chi sono i clienti interessati a comprare casa a Londra? «Soprattutto imprenditori e qualche libero professionista, bergamaschi come detto, ma anche milanesi – dice Arrigoni -. Noi li accompagniamo in tutte le fasi e li portiamo a vedere gli immobili e a conoscere gli agenti con cui collaboriamo. Al progetto stiamo lavorando da circa sei mesi e presto dovrebbero concludersi le prime compravendite». Anche per gli agenti immobiliari Londra è quindi diventata un'opportunità. «Ormai le visite sono frequenti – rivela -. Siamo sempre pronti a salire sul volo delle 6.30 da Orio al Serio e a fare ritorno con quello delle 15.30».

**Federottica Bergamo,
Benedetti confermato alla
presidenza**



Nei giorni scorsi, Federottica Bergamo ha tenuta l'assemblea dei soci per il rinnovo delle cariche. Il Consiglio Direttivo eletto, che resterà in carica per il triennio 2015 - 2017 risulta così composto: presidente Marco Benedetti (riconfermato), vicepresidente Luca Gotti, segretario Luca Elzi. I consiglieri sono: Gianmario Bonacina, Cristina Belotti, Bruno Cimardi, Paolo Zirafa ed Enrico Pirotta.

Probiviri: Cesare Ravasio, Stefano Luiselli e Diana Neviani

Cracco, Feltri e Casati Modignani alla Fiera del libro dell'Isola

E' la passione il tema della 9° edizione della Fiera del Libro dell'Isola Bergamasca, che quest'anno torna ad essere ospitata dal Comune di Calusco d'Adda, nel Centro Civico di San Fedele (Chiesa Vecchia) dal 7 al 15 marzo. La manifestazione, promossa dal Comune di Calusco d'Adda, da ProimoIsola e dal Sistema Bibliotecario Area Nord Ovest della Provincia di Bergamo e con la collaborazione di Ascom e Turismo Bergamo, si divide in due proposte: quella riservata alle scuole e quella dedicata a tutti gli amanti della lettura declinata secondo il titolo dell'edizione 2015 "Il libro e/è la tua passione: arte, vita e cultura".

Per la sezione riservata alle scuole sono in calendario 18

incontro, tra laboratori, spettacoli e incontri con gli autori, tra i quali Emanuela Nava, Stefano Bordiglioni, Guido Quarzo, Anna Vivarelli.

Mentre tra gli appuntamenti da non perdere, aperti al grande pubblico, oltre agli aperitivi musicali e alle iniziative dedicate ai più piccoli, come gli spettacoli di burattini e i laboratori con Oreste Castagna, si evidenziano gli incontri con Carlo Cracco, Sveva Casati Modignani, Vittorio Feltri, Xavier Jacobelli.

Tra le iniziative in programma la IV edizione del “Premio in Memoria di Francesco Arrigoni” e la Premiazione del 2° Concorso letterario per giovani scrittori “Una storia breve” ideato e promosso dal Comune di Calusco d’Adda.

Per informazioni sul programma: www.fieradellibroisola.it

Negozi storici, tre nuovi riconoscimenti

La storia del terziario bergamasco si arricchisce di tre nuovi riconoscimenti da parte della Regione. Nell’ambito del recente decreto che ha premiato complessivamente 27 insegne in Lombardia, hanno ricevuto il titolo di “storica attività” la macelleria “Cazzaniga Elio – Quando la carne è... Doc” di Canonica d’Adda, l’“Hosteria del Vapore” di Carobbio degli Angeli e il bar trattoria “Ca’ Sabì” di Palazzago. Con questi tre nuovi ingressi, salgono a 93 i locali, negozi e ristoranti che fanno rivivere le tradizioni del commercio e con esse l’identità dei nostri luoghi e della città: tre insegne storiche di tradizione; 27 tra locali e negozi storici (16 in città e 11 in provincia) e 63 storiche attività (11 in città e

52 in provincia).

Macelleria Cazzaniga – Canonica d'Adda

La proposta si rinnova con i salumi fatti in casa



Elio Cazzaniga

La storia della Macelleria Cazzaniga ha inizio 120 anni fa, nel 1895, quando per la prima volta si aprono a Canonica d'Adda le porte del negozio di famiglia sotto la guida di Luigi che vendeva salumi e generi alimentari. Da allora l'attività non si è mai fermata ed è così che nel 1918 è Domenico a dirigere il negozio, concentrandosi soprattutto sulla salumeria, ancora oggi specialità della casa. Con le difficoltà delle due guerre mondiali, la direzione passa a Roberto, padre dell'attuale titolare Elio. Con Roberto il negozio acquisisce la licenza di "posteria" – il precursore degli odierni supermercati – e ne deriva il nomignolo dei membri della famiglia, "puster". Nel 1996 le redini passano nelle mani di Elio che, con tanto impegno e passione, mantiene alta la qualità dei prodotti rispettando le antiche tradizioni di famiglia, ma con un occhio attento all'alimentazione e ai gusti moderni. La macelleria porta il suo nome e nella denominazione compare la scritta "Quando la carne è... Doc": la

filiera corta garantisce un prodotto eccellente, con bovini allevati dal fratello Mario a cereali, orzo e granturco e suini provenienti da piccoli allevamenti della Bassa a conduzione familiare. Macellazione e lavorazione avvengono nel laboratorio, certificato CE che adotta il sistema di etichettatura e tracciabilità della carne. Per accompagnare al meglio grandi piatti di carne non manca un'enoteca all'interno del negozio, con una scelta tra 120 etichette, selezionate dallo stesso patron che è anche sommelier. La proposta di salumi fatti in casa è sempre in fermento. Elio, che ha in tasca anche un diploma di maestro assaggiatore Onas – Organizzazione nazionale assaggiatore di salumi, celebra il maiale con nuove preparazioni e crea nuovi "ibridi", come il mosaico: salame cotto, lingua, prosciutto cotto, pancetta e lardo cotto a bassa temperatura per nove ore. I cotechini sotto Natale si impreziosiscono nelle versioni allo Champagne e con tartufo e pistacchi e la prossima sfida è rappresentata da una versione artigianale di wurstel. L'attività, che si appresta a festeggiare in grande il traguardo dei 120 anni, è sempre al servizio dei propri clienti e pronta a cambiare pelle e ad evolversi, senza dimenticare tradizione, genuinità, sicurezza e familiarità che solo in un negozio al dettaglio si possono trovare.

Hosteria del Vapore – Carobbio degli Angeli

Osti da cinque generazioni



Stefano Berzi con mamma
Monica e papà Giampaolo

La storia dell'Hosteria del Vapore affonda le proprie radici nel Risorgimento, ancora prima che l'Italia si facesse unita. Dal 1860 la famiglia Berzi gestisce il locale nella frazione Cicola, a due passi da Carobbio degli Angeli. La posizione strategica, sulla vecchia strada che congiungeva Bergamo a Brescia, ne ha fatto per un secolo la meta preferita di mercanti e viandanti. Il locale, ricavato nel corpo centrale del "Castello dei Conti Suardo", un edificio che risale al 1100, per molti anni è stato adibito oltre che ad osteria anche a biglietteria e sosta intermedia del primo tram a vapore che collegava Bergamo con Sarnico. L'odierna osteria è denominata "Del vapore" in omaggio all'antico mezzo di trasporto che sbuffò nel 1902 per la prima volta sulla linea ferroviaria Bergamo-Sarnico che la affianca con il suo selciaio. All'osteria il treno si fermava a caricare il carbone e l'acqua per la caldaia, restituendo una nuvola di vapore che avvolgeva come un manto i locali. All'esterno è tuttora apposta l'antica insegna del tram 1902-1907. L'Hosteria è sempre rimasta di proprietà della famiglia Berzi che con Stefano, sommelier degustatore e pasticciere, oltre che appassionato di birre e distillati, è giunta alla quinta generazione di osti, con l'importante supporto di papà Giampaolo e mamma Monica. Giampaolo, sommelier, chef e maestro assaggiatore di formaggi, si divide tra cucina e sala, dove affianca Monica, maitre di sala e chef. Il locale, completamente ristrutturato nel 2000, è composto da quattro sale, una cigar room, una ghiacciaia e due cantine. La cucina è ancorata alla migliore tradizione bergamasca, non senza una più moderna reinterpretazione: casoncelli, ravioli allo strachitunt e brasato al Valcalepio trionfano in carta. Il locale aperto a pranzo e cena fino a tardi, ospita e si fa spesso promotore di incontri e serate di degustazione di grandi distillati, birre e vini. Non manca un'area relax che affianca la cigar room, ribattezzata "il fumo lento", dove

prolungare il piacere della cena in compagnia di un distillato d'annata o di un vino da meditazione.

Ristorante Trattoria Ca' Sabi – Palazzago

Ritrovo del volo libero. E la passione contagia anche la chef



Elisabetta Airoidi e
Stefania Carozza



La Trattoria Ca' Sabi nasce più di cent'anni fa a Palazzago,

nel 1913, ed è gestita da allora sempre dalla famiglia Carozza. Nella casa di campagna l'attività si divide tra quella di osteria e di carrettieri: sono due infatti le licenze registrate prima dello scoppio della Grande Guerra. La nonna Angela Bettazzoli abbandona l'insegnamento dell'arte del ricamo e della filatura dopo essersi sposata con Costantino Carozza per mandare avanti l'attività di ristoro per viandanti della famiglia del marito, occupandosi della cucina, mentre gli uomini di casa fanno la spola con carri e carretti carichi di farina e carbone per servire tutta la zona. Rimasta vedova con tre figli, Angela Bettazzoli sposa il cognato Antonio, che le dà altri tre figli e ritira nel 1934 la licenza dell'osteria di famiglia. La gestione della cucina e del locale passa nel 1967 alla mamma Lina Ripamonti che gestisce l'attività con il marito Pasquale Carozza. Dal 1992 la storica insegna passa alla figlia Stefania che si può dire sia cresciuta in osteria, avendo cominciato a dare una mano a mamma e papà sin da bambina, appena iniziate le scuole elementari. È con la sua gestione che il locale diventa sede ufficiale della Volo Libero Bergamo, associazione di deltaplano e parapendio che dalla fine degli anni Ottanta ha fatto dell'area alle pendici della Roncola e a due passi dall'Albenza il suo quartiere generale. Il gruppo di appassionati, eletto il locale come ritrovo oltre che ristorante di fiducia, l'ha scelto in fretta come luogo di deposito dei deltaplano, alleggerendo così le trasferte e le uscite sportive. Una passione contagiosa e travolgente quella del club, tanto da rapire la stessa chef Stefania che non appena ha un momento libero spicca il volo e si libra nel cielo che sovrasta il suo locale. Il club ha allevato veri e propri campioni, a partire da Graziano Maffi, tra i pionieri del deltaplano, e Noemi Ghezzi. L'osteria continua ad essere, come nella migliore tradizione italiana, un vero e proprio ritrovo per tutti, in particolare dalla seconda alla terza età, per un pranzo o cena in compagnia, una partita a carte o semplicemente un "cicchetto". Il locale, gestito assieme alla nipote Elisabetta Airoidi, aperto sette giorni su sette, da

mattino a sera, è un indirizzo da non perdere per gli amanti di selvaggina e cacciagione, cucinati davvero a regola d'arte, e di piatti della tradizione bergamasca. Il locale storico si divide in due sale, la principale con 50 posti, e un'area fumatori per 15 persone. Ca' Sabì è sia bar che ristorante, a mezzogiorno ha una proposta a prezzo fisso a dieci euro, mentre alla sera – con prenotazione – il conto si aggira attorno ai 20 euro.

Viaggio nel gusto al Vicook Bistrot



Dal 2 al 7 marzo va in scena il quarto viaggio nel gusto di Vicook Bistrot, all'aeroporto di Orio al Serio. Una settimana gourmet dedicata ai sapori del

mare, per assaggiare le migliori ricette a base di pesce: sei creazioni speciali – pensate dallo chef tristellato Chicco Cerea – che sarà possibile gustare ogni giorno, a 16€, sia pranzo che a cena. Si inizia con la bontà della tradizione, gli Spaghetti allo scoglio, e si termina con la sfiziosa innovazione, il Crudo d'amare, passando anche per il Gran fritto misto e la zuppa di pesce alla marsigliese. Per info e prenotazioni: 035 330109.

“Qui sembra di vivere in un plastico”

Mi permetto di manifestare il mio pensiero, avendo collaborato in passato, proprio con Michele e Tullio Garufi, nonché con Giuseppe Zilli, al fine di ravvivare un centro che fondamentalmente a Bergamo non esiste, in quanto non esiste nella nostra mente di cittadini. Diversi anni fa, ormai, misi volentieri gratuitamente a disposizione dell'associazione dei negozianti del centro “Bergamo centro anch'io”, qualche competenza maturata nell'ambito dell'organizzazione eventi, qualche contatto e, soprattutto, il sano desiderio che qualcosa potesse cambiare proprio là dove le persone dovrebbero incontrarsi e condividere uno spazio sociale. Facemmo, con un ottimo riscontro, degli eventi di qualità, “fuori dal comune”, cioè davanti a Palazzo Frizzoni (cito il concerto di Flaco Biondini e Antonio Marangolo, tra gli altri). Questo durante le serate di apertura degli esercizi commerciali; mettemmo, inoltre, formazioni di giovani jazzisti da Piazza Pontida fino a Piazzetta Santo Spirito, regalando per qualche ora al centro città un'atmosfera dal sapore internazionale. Ebbene, persino la pazienza di Giobbe avrebbe perso qualche colpo, credo, tra la resistenza di alcuni negozianti e le eccessive difficoltà organizzative/burocratiche. Eppure funzionava...Ho continuato ad organizzare eventi (dai jazz club ai teatri) in altre città, cosa comunque complicata a livello italiano. Ora, si può discutere in eterno sulle strategie possibili per infondere un soffio vitale in questo nostro territorio urbano. Si trovano molte soluzioni plausibili, basta curiosare altrove e prendere spunto, per esempio. Ma la domanda è: “ C'è davvero la volontà di cambiare? C'è il coraggio di incentivare cultura e turismo?” Io sento a parole mille progetti e lamentele, ma nei fatti, tolta qualche importante eccezione, è latente ancora una forte diffidenza, una chiusura a qualsiasi novità che

obblighi a rivedere una mentalità troppo pesantemente radicata. Oltre a ciò, la folle, nonché anacronistica idea che la cultura sia un orpello inutile e non porti soldi. Niente di più falso: nelle città – penso a molte realtà europee – dove alla base si mette l'educazione, la cultura ed il pensiero, si costruisce civiltà e, dunque, anche servizi funzionanti. L'economia non gira da sola, non si riduce alla questione del comprare e del vendere. Ci vogliono idee, preparazione, innovazione e, persino, anticipazione dei tempi. Nessun miracolo, basterebbe puntare lo sguardo un po' oltre le mura difensive che conserviamo troppo salde nella mente...A ben guardare e a dimostrare questo, in città alta qualcosa si è mosso, sta cambiando lentamente: si ampliano le proposte, gli orari, le manifestazioni artistiche intrecciate al commercio, a vantaggio dei bergamaschi, così come degli stranieri, che si ritrovano ancora quasi per caso ad ammirare le meraviglie locali. Al di là di qualsiasi credo politico (espressione tra l'altro, totalmente inutile, ormai) le persone ci sono, se le si lascia lavorare; altrimenti la fuga all'estero sarà difficilmente contrastabile. Auspico che lo stesso impegno venga assunto per provare ad innalzare anche la parte "bassa" della città, dove tra una banca ed un locale sfitto, sembra di vivere in un plastico. Bergamo è una perla rara in quanto a bellezza, ma è una principessa ancora troppo distaccata; lavoriamo, dunque, su quella cultura dell'accoglienza citata da Fontana; in fondo, amare una città significa anche osare, per volerla migliorare.

Chiara Garufi