

La delegata Ascom: «Per il dettaglio la via della ripresa è ancora impervia»

«Annaspano i negozi di abbigliamento e calzature, mentre resistono alimentari, rosticcerie». È questo il trend commerciale ad Albino secondo la **delegata Ascom di zona, Stefania Gritti** che nel suo ufficio di via Aldo Moro offre aiuto e suggerimenti a chi ha già un'attività avviata o a chi vorrebbe mettersi in proprio. «Chi va avanti a testa alta, nonostante la crisi – spiega – sono le ditte più grandi e i supermercati che fanno capolino nella periferia di Albino. Ma per i commercianti al dettaglio la via della ripresa è ancora impervia».

Qual è il segreto per sopravvivere in tempi di crisi?

«Il commerciante si deve continuamente rinnovare e partecipare a eventi che creano movimento nel centro del paese e, di conseguenza, attirano clienti».

Albino ha un centro vivo?

«I commercianti, soprattutto quelli più giovani, hanno parecchie idee, fanno molte proposte per vivacizzare il centro con iniziative e manifestazioni. Bisogna però fare i conti anche con i negozianti vecchio stampo che magari sono più restii ai cambiamenti».

Il turismo in Valle Seriana è calato negli ultimi anni?

«Il turismo dipende da molti settori in Valle Seriana, in primis la presenza della neve. Poi è anche vero che con la crisi è calata anche la richiesta di seconde case tra le nuove

generazioni. E così oggi i proprietari di seconde case hanno ormai una certa età. Ma gli anziani purtroppo spendono meno rispetto a un giovane che magari esce la sera per frequentare i locali, quindi non fanno girare l'economia».

Qual è, a suo avviso, l'iniziativa che ha riscosso più consensi tra i commercianti di Albino?

«Ogni negoziante ha acquistato una cornice di legno a mo' di casetta da esporre all'esterno del proprio negozio. A seconda della stagione questo quadro viene addobbato con fiori e decorazioni. È un modo originale per vivacizzare e colorare la via dello shopping».

Albino, «il centro preda di sporcizia e maleducazione»

Mentre il Comune vuole introdurre in via Mazzini la "zona 30", residenti e commercianti chiedono attenzione anche su pulizia, sicurezza e riqualificazione.

Processo al tifo violento, dietro al Bocia una città “complice”



Claudio Galimerti (Il
“Bocia”) con il suo legale,
l’avvocato Andrea Pezzotta

Titoli e foto sono tutti per lui, il Bocia, il leader indiscusso degli ultrà dell’Atalanta. Normale, visto che è il principale imputato del maxiprocesso al tifo violento che lo vede alla sbarra con altri 142 tifosi (bergamaschi e 56 catanesi) per i quali il pubblico ministero Carmen Pugliese ha chiesto complessivamente 165 anni di carcere. Ma sarebbe sbagliato focalizzare tutte le attenzioni su di lui. Perché le indagini prima, e gli interrogatori di imputati e testimoni in aula poi, hanno portato alla luce in tutta la sua drammatica evidenza qualcosa di molto più grave delle pur esecrabili responsabilità penali del capo. Ed è il contesto, o forse sarebbe più giusto parlare di brodo di coltura, in cui sono prosperate le gesta dei violenti da stadio. Una parte della società, incurante talvolta del ruolo istituzionale rivestito, si è resa complice moralmente. A processo sono risuonate sinistre le parole di un sindaco, usato come vedetta prima di lanciare attacchi alle forze dell’ordine, di un catechista,

che ha attribuito al Boccia un carisma da discepolo, di un manager, che al leader ultrà ha attribuito doti da stratega che, in altri tempi, "avrebbero evitato all'Italia la disfatta di Caporetto". E poi, per non farsi mancare nulla, che dire delle visite ai tifosi diffidati da parte dei giocatori dell'Atalanta e dell'allora presidente? E il messaggio telefonico di solidarietà dell'allenatore per una diffida inflitta al medesimo Boccia? E il politico che, anziché condannare senza se e senza ma le violenze, si pone come mediatore, come se gli atti di teppismo fossero una variabile indipendente ineluttabile? E' saltato fuori di tutto, fino ad arrivare, giusto per raggiungere l'acme, a quel direttore di giornale, autoinvestitosi del ruolo di gran regista dello scacchiere politico-economico-sociale locale, che mercanteggia con il capo hooligan spazi in prima pagina e che si reca in visita, in compagnia di un servile e imbecille caporedattore, alla casa della famiglia del presidente malato per consigliarla caldamente a vendere la società in mani amiche (del suddetto direttore, naturalmente). Si capisce meglio, di fronte ad un quadro del genere, perché la mala pianta abbia potuto prosperare e dare i frutti rigogliosi che hanno regalato a Bergamo la bella nomea che tutti sappiamo. Non è una scoperta per chi invano da anni denuncia le complicità morali dei tanti che, in nome di un supposto amore per l'Atalanta, chiudono gli occhi o, peggio, danno copertura (magari sull'altare di qualche iniziativa benefica) ai teppisti. Ma grazie al processo testardamente voluto da Carmen Pugliese e dalla Questura ora la vergogna risulta ancora più evidente. Solo che servirà a poco. Perché il finale è già scritto. Pagherà, come è giusto e sacrosanto, il Boccia e con lui tutti i compagni di brigata. La responsabilità penale è personale, si dice. Ma qui ci vorrebbe, a costo di scatenare le ire dei benpensanti che griderebbero allo Stato etico, anche una responsabilità morale. E allora, le aule del Tribunale non sarebbero sufficienti ad accogliere i tanti che, a vario titolo, hanno sulla coscienza gli assalti, le risse, le aggressioni che da troppi anni infangano il nome di una

città intera.

Porta Osio, protagonista il Cabernet



Il 26 marzo, a Porta Osio, l'enoteca ristorante di via san Moroni, a Bergamo, è in programma, dalle 20, la "Serata dei Cabernet". Il menù prevede: Focaccia soffice con stracchino fresco e "Jamon Iberico de

Bellota 36 mesi", Scamone di manzo in confit all'olio extra vergine d'oliva con pan brioche e salsa alla senape antica, Crema di patate e barbabietola con salsiccia arrostita e mais soffiato, Risotto carnaroli "Riserva S. Massimo" mantecato al taleggio della Valsassina con pere disidratate e carciofi croccanti alla vaniglia, Fesone di manzo americano brasato al cabernet sauvignon, caffè e zucchero di canna servito con polenta. Per finire il tiramisù dello chef ai lamponi. In abbinamento verranno serviti cinque vini: Lis Neris 2012, "Turano 2011" di Sant'Egidio, Maestro Raro 2011 di Felsina, Burdese 2009 di Planeta ed Elogio 2009 di Eligio Magri.

Costo della serata: 60 euro a persona

Per prenotazioni: info@portaosio.net, tel 035 219297

Le edicole potranno vendere bevande e alimenti



“La contrazione della domanda interna e la crisi dell’editoria sono una sfida all’evoluzione del ruolo dell’edicole. Integrandone le funzioni, Regione Lombardia raccoglie la sfida di accompagnare i gestori in questo cambiamento. Gli obiettivi principali sono quelli di tutelare gli operatori e di offrire nuove occasioni di sviluppo, valorizzando anche la funzione pubblica e il ruolo

tradizionale che queste attività commerciali rivestono”. Lo ha detto Mauro Parolini, assessore al Commercio, Turismo e Terziario di Regione Lombardia, commentando l’approvazione della Giunta, su sua proposta, della delibera che contiene gli ‘indirizzi regionali per il riordino del sistema di diffusione della stampa quotidiana e periodica.

Tra le novità più importanti che introduce questo provvedimento, che sarà trasmesso al Consiglio regionale per il voto definitivo, c’è la possibilità per le edicole di vendere anche prodotti diversi da quelli editoriali, come ad esempio, bevande e alimentari confezionati che non necessitino di particolari trattamenti di conservazione, ma anche prodotti del settore non alimentare, purché l’attività prevalente rimanga quella della vendita di quotidiani e periodici. Anche in chiave di Expo, e soprattutto in virtù della diffusione capillare delle edicole e per l’ampiezza del target a cui si rivolgono, è stata introdotta inoltre la possibilità di destinare una parte della superficie di vendita all’erogazione di ulteriori servizi, tra cui quelli inerenti all’informazione

turistica. “L’edicola rappresenta sul territorio un presidio di tutela della libertà di informazione – ha precisato Parolini – ed è pertanto necessario sostenere questa funzione specifica e il dovere degli operatori di assicurare pluralità e parità di trattamento alle diverse testate, aiutandone la sostenibilità economica”. La delibera dispone inoltre che l’apertura di punti esclusivi di vendita sia prevista nelle zone vincolate, depresse o non sufficientemente servite dalla rete distributiva esistente, individuati dai Comuni attraverso i Piani di localizzazione, mediante il confronto con le associazioni degli editori e dei distributori, nonché le organizzazioni sindacali dei rivenditori maggiormente rappresentative a livello provinciale e regionale. Il provvedimento di indirizzo, che tiene conto anche delle richieste del settore e delle indicazioni espresse dal Consiglio regionale, rimarca infine che la Giunta regionale, in collaborazione con i Comuni e con il coinvolgimento delle Camere di Commercio e delle Associazioni di rappresentanza del comparto, può concedere contributi ed agevolazioni ai soggetti interessati. È prevista inoltre la possibilità di realizzare progetti e accordi per favorire il mantenimento della rete distributiva sul territorio anche nelle aree svantaggiate, promuovere l’innovazione e la competitività delle imprese del settore, sostenere la formazione e l’aggiornamento professionale, favorire l’accesso al credito.

Alta Val Seriana, raccolta punti e concorso diventano

digitali

<https://www.youtube.com/watch?v=L-aHlKLgSok>

I commercianti del Distretto del commercio di Alta Valle Seriana – e quindi di Castione della Presolana, Cerete, Clusone, Fino del Monte, Onore, Parre, Piario, Ponte Nossa, Rovetta e Songavazzo – lanciano “Le carte vincenti”, un concorso a premi che permette di vincere fino a mille euro in buoni spesa.

Fino al 31 maggio i clienti possessori della Valle Seriana Card (su smartphone, cellulare o in formato cartaceo), che effettuano acquisti nei negozi e nei locali aderenti all’iniziativa riceveranno un punto per ogni euro speso che verrà caricato automaticamente sulla tessera. Al termine del periodo di validità della raccolta punti, per ogni 50 punti accumulati, verrà consegnata ad ogni cliente una cartolina virtuale. Tutte le cartoline assegnate parteciperanno quindi all’estrazione finale, che si terrà entro il 30 giugno 2015, alla Camera di Commercio di Bergamo.

In premio il Distretto dell’Alta Valle Seriana mette buoni spesa per un valore di 2.100 euro. Per il primo estratto è previsto un buono da 1.000 euro, per il secondo di 500 euro, per il terzo da 250 euro; dal 4° al 10° estratto i buoni saranno di 50 euro. L’estrazione avverrà attraverso un software di gestione che assicurerà la casualità delle estrazione e la correttezza nell’assegnazione di un numero di cartoline virtuali strettamente proporzionale al numero di punti accumulati, nella misura indicata in precedenza.

I buoni spesa potranno essere utilizzati indistintamente in tutti i punti vendita aderenti al sistema della Val Seriana Card, entro e non oltre il 31 ottobre 2015, e dovranno essere spesi ciascuno in un’unica soluzione. I premi eventualmente non ritirati dai vincitori né dalle riserve entro il 31

ottobre 2015 saranno devoluti alla Onlus Fondazione Sant'Andrea di Clusone.

I negozi aderenti all'iniziativa sono 41: a Castione della Presolana, Eredi di Migliorati, Albergo Prealpi, Albergo Aurora, Albergo Spampatti, Iato srl, Hotel Pineta, Albergo Sole, Ottica Alex, Maflan; a Cerete, Tradizioni&Delizie; a Clusone, Balduzzi Lorenzo, So.ris.Co Ristorazione collettiva, Balduzzi Giuseppe, Bar Mantegazza, Mairen, Grassi Giovan Maria, Pellegrini Alessandro, Fornoni Roberto & c, Feeport, Freeport Baby, Hotel Ambra, Kinesis Video & Film, La Linea Casa, LeRoi, Musica Ribelle, Ottica Giudici, Samantha Calzature; a Onore, Albergo Betulla, Bar Pineta, Agriturismo Fattoria della Felicità, Knock Out; a Fino del Monte, Poloni Venanzio, Rossi Angiolino Passio; a Ponte Nossa, Artigianbeer, Bosio Impianti Elettrici e Orafo Leo; a Parre, Albergo Ristorante Belvedere e Speedy; a Piario, Spiga d'Oro; a Rovetta, La Cantina di Bacco e Ristorante Pizzeria Hotel Vecchio Mulino.

**Il cortile della GAMeC
"firmato" dai Maestri del
Paesaggio**



A introdurre la prima grande retrospettiva dedicata interamente a Jacopo Negretti, in arte Palma il Vecchio, pittore protagonista del rinascimento veneto originario di Serina sono i I Maestri del Paesaggio, la manifestazione che da ben quattro anni riunisce a Bergamo i più importanti maestri paesaggisti al mondo.

Ispirati dai capolavori del pittore esposti alla GAMeC, i maestri paesaggisti si sono cimentati in un esercizio di *landscaping* con colori, emozioni e sensazioni che fluiscono dalle tele per raggiungere lo spazio antistante alla galleria, ricreando una corte ricca di colore, sedute contornate da

alberi, pannelli con macro dettagli delle opere e moltissime altre sorprese. A firmare il progetto, sono stati i maestri Peter Fink (art director), Lucia Nusiner (garden designer) e Maurizio Quargnale (light designer), già noti a Bergamo per aver ridisegnato la storica Piazza Vecchia trasformandola in uno splendido giardino a cielo aperto, con fascinose cromature verdi e rosa.

Assalto a Curnis, l'Ascom: "La sicurezza è una priorità"



L'assalto con un'auto ariete alla gioielleria Curnis, avvenuta nella notte tra domenica e lunedì, riaccende sia l'allarme sicurezza in città sia la preoccupazione dei commercianti: «Siamo vicini ai titolari della gioielleria e

capiamo benissimo il senso di impotenza che stanno vivendo, che è simile a quella di tutti coloro che subiscono un'azione così violenta» afferma Oscar Fusini, vicedirettore di Ascom Bergamo. «Questa è la seconda spaccata che si è verificata nel centro città e nella zona del Quadriportico nel giro di pochi mesi» continua Fusini.

Da questa preoccupazione nasce l'invito da parte di Ascom Confcommercio Bergamo alla Pubblica Amministrazione perché affronti con tempestività e efficacia la questione. «Bisogna favorire quegli strumenti in grado di tutelare le attività commerciali nei centri storici, per questo chiediamo al Comune che vengano rivisti i regolamenti per il

posizionamento dei pilomat antisfondamento su suolo pubblico, in modo da poter proteggere le vie e le attività durante le ore notturne. La sicurezza è una priorità sulla quale è necessario agire» spiega Fusini.

Birra dell'anno, quattro le bergamasche sul podio

Sfilano tutte insieme le quattro birre bergamasche premiate al concorso "Birra dell'anno", prestigioso riconoscimento promosso da Unionbirrai andato in scena nel corso di Beer Attraction alla Fiera di Rimini. L'idea di festeggiare le performance del movimento artigianale orobico si deve alla Compagnia del Luppolo che giovedì 26 marzo organizza a "The Dome" di Nembro una serata dedicata. Si potranno degustare, quindi, la SunFlower del Birrificio Valcavallina di Endine Gaiano, primo premio nella categoria «Chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, "Golden Ale"», che la conferma birra bergamasca tra le più vincenti, se non la più titolata, nel corso degli anni, e la nuova Darkside dello stesso produttore, terza classificata nella sezione «Affumicate, alta e bassa fermentazione». E ancora la Caliban dell'Endorama di Grassobbio, terzo posto tra le «Chiare, alta fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione belga» e la Camoz del Birrificio Via Priula di San Pellegrino terza tra le «Scure, alta e bassa fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione angloamericana». Il titolo di Birrificio dell'anno è andato a Birra del Borgo di Borgorose nel reatino, che ha visto premiate cinque delle sette birre presentate al concorso.

Alla serata saranno presenti i birrai Renato Carro

(Valcavallina), Simone Casiraghi (Endorama) e Giovanni Fumagalli (Via Priula). Al costo di 15 euro sarà possibile degustare tutte le birre fino ad esaurimento delle scorte. Compreso nel prezzo sarà offerto un assaggio di Barleyfùs, il Barleywine (birra ad alta fermentazione di origine britannica, chiamata così perché si può paragonare ad un vino per i sapori e l'elevato tasso alcolico) realizzato dal Birrificio Endorama per la Compagnia del Luppolo, ormai giunto a piena maturazione, che ha ottenuto la menzione d'onore nella sua categoria sempre a "Birra dell'anno 2015".



Ecco la scheda delle quattro birre vincenti

Sun Flower – Golden Ale

Birra di colore oro carico, schiuma a bolle fini, con buona compattezza, aderenza e persistenza. Al naso ha un bouquet molto gradevole che denota, accostato ad un miele leggerissimo, una buona componente agrumata, di frutta tropicale, mango e pesca. In bocca è di corpo leggero, amara e aromatica da luppolo che porta ancora note agrumate, di frutta tropicale di luppolo in fiore ed erbacee con finale secco

Dark Side – Smoked Porter

Birra ispirata alle Smoked Porter britanniche. Si presenta di colore bruno scuro con riflessi rubini. Schiuma abbondante con bolle fini, compatta e cremosa con buona aderenza e persistenza. Al naso è intensa con buona complessità caratterizzata da una nota affumicata e tostata, seguita da note di caffè e cioccolato. In bocca ha la giusta frizzantezza, corpo rotondo, ritroviamo note affumicate, di caffè e cioccolato/cacao. Il finale è piuttosto secco e

pulito.

Caliban

Ispirata alle belghe Tripel. 8,5% vol, caratterizzata dagli aromi fruttati e speziati dal lavoro del lievito. Insidiosa nonostante il suo aspetto innocente.

Disponibile a novembre-dicembre e maggio-giugno. Prodotta in collaborazione con la libreria SpazioTerzoMondo.

Càmoz

Birra scura forte, complessa: al gusto rivela generosamente aromi di caffè e cioccolato dati dai malti e intense note agrumate dovute a uno speciale luppolo americano, il Cascade. Prodotta ad alta fermentazione, non pastorizzata, non filtrata. Non rifermentata. Imperial Stout – scura – alc. 8,5% – 19,2 plato – IBU 95

Per le modalità di partecipazione alla serata www.lacompagniadelluppolo.org

**Piazza Mascheroni, Zenoni:
“Spazio anche a promozioni
commerciali”**



“Con la pedonalizzazione di Piazza Mascheroni, in Città Alta, la perdita di circa 35 posti auto dedicati ai residenti è stata compensata dalla creazione di un pari numero di posti sul viale delle Mura, sul lato Seminario. Al riguardo, è stato richiesto un controllo intenso da parte della polizia locale sui nuovi posti riservati, in modo da garantire la loro disponibilità effettiva ai residenti”. La

puntualizzazione arriva dall'assessore alla Mobilità del Comune di Bergamo, Stefano Zenoni, in risposta all'interrogazione scritta presentata da Andrea Tremaglia. Il consigliere comunale di Fratelli d'Italia chiedeva un bilancio dell'intervento di pedonalizzazione e, soprattutto, delucidazioni sulla destinazione della piazza che “non deve avere solo uno scopo estetico, ma anche funzionale e di senso”.

Zenoni ha affermato che “la scelta di spostare in Piazza Mascheroni il mercato del venerdì mattina è derivata proprio dalla necessità di ridurre ancor di più i disagi per i residenti, costretti fino a pochi mesi fa a ricordarsi di liberare Piazza Cittadella il giovedì notte e il venerdì mattina per il suddetto mercato”. “Non capisco fino in fondo invece il Suo esplicito riferimento ai disagi arrecati ai commercianti – aggiunge Zenoni rispondendo a Tremaglia – visto e considerato che su quella piazza affacciano solo pubblici esercizi (bar, ristoranti, gelaterie) e che non sono stati ridotti i posti a rotazione (bianchi o blu che siano), in quanto non presenti, ma solo posti per i residenti, i quali, per ragioni di vicinanza, possono tranquillamente servirsi di quegli stessi esercizi comodamente a piedi”.

Quanto alla destinazione della piazza, Zenoni nel rimarcare che “bellezza artistica e monumentale siano ragioni

sufficienti per giustificare la sua pedonalizzazione” non esclude affatto che “da oggi in poi la piazza possa essere utilizzata per altri scopi, quali eventi culturali e musicali, installazioni artistiche, nonché iniziative di promozione commerciale di qualità. Sono sicuro che la città saprà imparare ad “usare” questa piazza nel modo migliore possibile”.