

# Ma qui sopravvivono botteghe artigiane e negozi storici



Forse non sarà più la cittadina ridente che, negli anni Settanta, pullulava di turisti milanesi e si godeva i frutti di un redditizio mercato di seconde case. Eppure oggi Clusone resta un piccolo gioiello nel cuore della Valle Seriana dove le idee creative dei più giovani si

mischiano all'esperienza di commercianti storici ormai alla soglia della pensione. In piazza dell'Orologio c'è qualche saracinesca abbassata di troppo, ma il gusto per la tradizione e le arti manuali non si è mai spento. Farina, uova e mattarello, il **raviolificio Sanga** continua a produrre la sua pasta fresca seguendo le genuine ricette di una volta. E pochi passi più in là, c'è una piccola bottega artigiana dove acquerelli, tele e vasi di terracotta regnano incontrastati. Tutte le opere provengono dall'intuizione di **Angelo Balduzzi** che dal 1983, in questa officina d'altri tempi denominata Alleria, dà forma alla sua passione per l'arte. In centro, invece, a farla da padrone sono soprattutto bar, caffetterie e gelaterie, dove tra le specialità non può certo mancare la tipica crema di Clusone.

**Claudio Balosetti – Artigiana Gelati**

Claudio Balosetti è uno dei gelatai più noti in città. Lui in tasca ha un diploma di geometra ma, a un certo punto della sua vita, ha deciso di iscriversi alla scuola per gelatiere e seguire corsi professionali tenuti da maestri come Sergio Colalucci e Donata Pancera. E così oggi i suoi progetti non sono più sulla carta, ma prendono vita dietro il bancone di Artigiana gelati, in piazza Uccelli: «Per attirare tanti clienti ho sempre puntato sulla qualità del mio prodotto. Oltre ai gelati tradizionali offro anche gelati senza glutine, senza zucchero e per intolleranti al lattosio. Anche i semifreddi e le torte hanno ingredienti naturali e di stagione, frutta biologica, non ci sono grassi idrogenati, scegliamo prodotti certificati come il latte a chilometro zero dell'agriturismo Fattoria della felicità di Onore. Inoltre riforniamo bar e ristoranti. Per fidelizzare la clientela facciamo parecchie promozioni e abbiamo anche creato una tessera punti: ogni 10 regaliamo una torta oppure un chilo di gelato».



## **Sergio Rinetti – bar Paradiso 18**



Più pessimista è invece Sergio Rinetti, titolare del bar Paradiso 18: «I centri storici sono poco vivi in questo periodo – dice -, ma non è un problema solo di Clusone. La situazione è la stessa anche a Bergamo, Milano, in Italia e in Europa in generale. La crisi la stanno subendo tutti, purtroppo non è un bel periodo. Tante aziende hanno chiuso, molti hanno perso il posto di lavoro e quindi la gente non spende più come un tempo».

In mezzo ai grandi marchi in franchising e qualche negozio di nuova apertura, a Clusone sopravvivono ancora cartolerie un po' vetuste dagli scaffali impolverati e negozi di giocattoli ormai demodé in un'epoca in cui bambole di porcellana e tricicli hanno ceduto il passo a marchingegni elettronici.

## **Riccardo Serturini – Musica Ribelle**

Riccardo Serturini, titolare dello storico negozio di dischi "Musica ribelle" di via Carpinoni, continua a reggere nonostante la crisi. Nella rivoluzione digitale degli mp3, del peer to peer e del download, Ricky, come tutti i suoi fedeli clienti lo chiamano, ha puntato sulle rarità e sulla musica live. Serturini riesce infatti a scovare tutto quello che i comuni negozi non hanno, da vecchissimi Lp in vinile ai cd di importazione, fino a biglietti per partite, teatri e concerti, magari esauriti da mesi.

## **Grazia Girola – Le sorelle abbigliamento**

In via San Vincenzo de Paoli, in una zona meno centrale, incontriamo infine Grazia Girola che insieme al marito gestisce Le sorelle abbigliamento. Indifferente alle più moderne strategie di marketing che spingono il commerciante a reinventarsi aprendo la propria attività anche in orari festivi, la titolare ammette: «Per me la domenica



è sacra, non voglio diventare schiava del lavoro. Il mio negozio è fuori dal centro, quindi non aderisco mai alle aperture festive. Ho provato a tenere aperto ma non mi conviene perché qui non passa molta gente. Io e mio marito lavoriamo in questo negozio dal 1989. Ormai i muri sono nostri, quindi a differenza di altri commercianti, non dobbiamo fare i conti con le spese dell'affitto, altrimenti,

cari come sono i prezzi degli immobili avremmo già chiuso».

---

## Clusone, «Che errore spostare i servizi in periferia»

La presidente delle Botteghe, Franca Canova, denuncia: «Il borgo storico ha perso molti clienti da quando l'amministrazione ha deciso di decentrare le Poste, l'Inps e l'ospedale»

---

## Bergamo, il totem che aiuta a trovare i defunti



Un nuovo terminale interattivo all'ingresso del Cimitero Monumentale di Bergamo, che consente l'accesso al database dei servizi cimiteriali del Comune di Bergamo: più funzioni, una tastiera autonoma, una migliore tenuta alle intemperie e la possibilità di stampare la

mappa del cimitero e i risultati delle ricerche dei defunto.

“La messa online dell'intero database dei servizi cimiteriali lo scorso 2 novembre – spiega l'assessore Giacomo Angeloni – è stato solo il primo passo verso un miglioramento dei servizi

all'interno del Cimitero Monumentale di Bergamo. L'aver messo finalmente a regime il terminale all'ingresso, dotato anche della possibilità di stampare le informazioni richieste, rappresenta un servizio importante viste le numerose richieste in questo senso da parte di coloro che vengono a far visita agli oltre 65.000 defunti del Cimitero Monumentale".

Il Cimitero Monumentale nacque dalla decisione del Consiglio Comunale, presa nel 1886, di sopprimere i tre campisanti già esistenti per accorparli in un'unica struttura. Fu Ernesto Pirovano, architetto milanese, a scegliere una riqualificazione in senso monumentale a partire dalla conclusione del viale di accesso dalla città, grazie all'imponenza della soluzione del corpo d'ingresso sovrastato dal Famedio e allo stile solenne e originale.

---

## **InGruppo, la cena benefica è già a quota 500**



Oltre 500 adesioni sono già pervenute alla sede del comitato organizzatore dell'evento promosso dai 16 chef stellati aderenti a InGruppo, che si svolgerà martedì 10 marzo, dalle 19.30, all'interno della Fiera di Bergamo.

Una manifestazione all'insegna della solidarietà, che si avvia a superare il successo della prima edizione e che quest'anno si avvale della collaborazione con il Rotary Club Bergamo.

Il ricavato della serata, che prevede anche una lotteria con tanti e prestigiosi premi in palio,

andrà a sostegno di un progetto che darà vita alla Casa del Bambino, una nuova struttura del Centro d'Ospitalità e Formazione Paolo Belli – La Nuova Casa del Sole.

Il costo di partecipazione alla serata è di 55 euro. Per le ulteriori informazioni e prenotazioni: [www.ingruppo-casadelbambino.it](http://www.ingruppo-casadelbambino.it), cell. 331/9538130. I biglietti d'ingresso sono disponibili nella serata stessa e acquistabili anche alla cassa della Fiera.

Questi i ristoranti che partecipano a InGruppo e i patti che cucineranno in diretta nella speciale serata: A' Anteprima (Maccheroncini alla carbonara, verza e tartufo nero), Al Vigneto (Cannolo siciliano 2015), Antica Osteria dei Cameli (Ravioli di polenta e cotechino, spinaci e grana), Colleoni & Dell'Angelo (Insalata di rombo ai semi di senape e limone candito), Collina (Lachburger), Da Vittorio (Spinato di Gandino con baccalà mantecato, meringa al lime e ajo bianco), Devero Ristorante (Patata soffice uovo e uova), Frosio (crocchette di lingue di merluzzo), Il Saraceno (Ricci-ola), La Caprese (Catalana di pesce azzurro), Lio Pellegrini (Lasagne), LoRo (Manzo nel giardino), Osteria della Brughiera (Sacher-torte 2015), Posta (Spuma di zabaione al Marsala, briciole di torta sbrisolona e gelato al marzapane), Roof Garden Restaurant (Bavarese al cioccolato bianco ivoire e cocco, cuore di lamponi, cialda croccante all'arancia), Villa Patrizia Ristorante (Calamaretti su spuma verde e pane nero tostato).

---

## **Gelatieri, dal Co.gel corso**

# gratuito sulla gestione del punto vendita



Il Comitato gelatieri bergamaschi dell'Ascom offre ai propri associati un corso di aggiornamento dedicato alla gestione del punto vendita. Realizzato in collaborazione con Mec 3, si terrà lunedì 16 marzo

alle 13.30 nella sede di Iceberg, concessionario Carpigiani in via Pandini 6 a Bergamo. L'incontro punta i riflettori sul rapporto con i clienti con un programma che partendo da una panoramica sui prodotti e i bisogni, affronterà la gestione del magazzino, le iniziative di fidelizzazione e le promozioni e come coltivare le relazioni fino alla simulazione della gestione del reclamo. Per gli iscritti al Comitato il corso è gratuito, per i non associati il costo di partecipazione è di 50 euro. I posti disponibili sono 30, le iscrizioni si chiuderanno al raggiungimento del numero massimo. Per confermare la presenza occorre inviare un'e-mail all'indirizzo [cogel@ascombg.it](mailto:cogel@ascombg.it) o telefonare al numero 035 213030.

---

## Strastezzano, 4mila euro in beneficenza



La seconda edizione della Strastezzano ha registrato quest'anno numeri da record. Quasi 3mila le persone che, con partenza e arrivo a Le Due Torri shopping center si sono cimentate nei tre percorsi da

7,5 (adatto anche per portatori di handicap), 12 e 17,5 km che si sono snodati tra la campagna e l'antica dimora di Villa Zanchi per proseguire poi nel parco del Kilometro Rosso. Grazie alla massiccia partecipazione all'evento gli organizzatori della manifestazione Vladimir Maffeo e Davide Licari dell'atletica Stezzano – Polisportiva Oratorio Stezzano hanno così potuto destinare in beneficenza una somma importante. Il frutto del ricavato della manifestazione è stato consegnato a tre associazioni: a Paola Gatti, rappresentante del Comitato Genitori di Stezzano, sono stati consegnati 2.000 euro; a Claudio Locatelli di Duchenne Parent Projec, lotta alla distrofia muscolare, sono stati consegnati 1.200 euro, mentre a Giannina Brambilla dell'Istituto Mario Negri di Bergamo sono stati devoluti 800 euro. La Strastezzano si è svolta sotto il patrocinio del Comune di Stezzano – Assessorato allo Sport.

---

## **Isola bergamasca, la cucina tiene banco alla fiera del libro**



Si è aperta all'insegna della cucina la nona edizione della Fiera del Libro dell'Isola Bergamasca, promossa da PromoIsola, in collaborazione con il Comune di Calusco d'Adda, il Sistema Bibliotecario Area Nord-Ovest, la Provincia di Bergamo, Ascom e Turismo Bergamo.

Il via alla manifestazione – che ha come tema “Il libro e/è la tua passione: arte, vita e cultura” – è stato dato nel pomeriggio di sabato 7 marzo da **Silvano Ravasio**, presidente PromoIsola, **Roberto Colleoni**, sindaco di Calusco d'Adda, **Massimo Cocchi**, assessore alla cultura di Calusco d'Adda e **Luigi Trigona**, direttore dell'Ascom e presidente Turismo

Bergamo.

È seguita la consegna del Premio in Memoria di Francesco Arrigoni, giunto alla sua IV edizione e promosso da PromoIsola in collaborazione con Ascom e Camera Commercio di Bergamo. Il premio, nato per rendere omaggio a Francesco Arrigoni, noto giornalista bergamasco del settore enogastronomico scomparso nel 2011, è stato attribuito quest'anno a **Camillo Rota** e **Loredana Vescovi** dell'Antica Osteria dei Cameli di Ambivere, eccellenza del territorio dell'Isola bergamasca. Il riconoscimento è stato consegnato dalla moglie di Arrigoni, Antonella.

A chiudere lo chef **Carlo Cracco**, intervistato da **Max Pavan**, giornalista di Bergamo Tv, ha presentato il suo ultimo libro "Dire fare brasare", edito da Rizzoli.

La Fiera, ospitata dal Comune di Calusco d'Adda, nel Centro Civico San Fedele (Chiesa Vecchia) prosegue fino al 15 marzo 2015.

---

**Gori: "Lega e destra tra i primi a mettere in difficoltà il territorio"**



*Il sindaco di Bergamo, Giorgio Gori,*

*è intervenuto all'evento "Comuni fra tagli, riforme e ripresa" promosso dall'Anci a Bergamo.*

*A seguire il testo integrale*

"Di questi tempi, ammettiamolo, il governo non è particolarmente popolare tra i sindaci. Che il bonus degli 80 euro sia stato in parte finanziato a spese dei Comuni – 9,6 milioni di euro il calcolo per quelli bergamaschi – non è stato apprezzato, per usare un eufemismo. E l'opposizione – segnatamente la Lega – su questo prova a costruire una vera e propria campagna di "rivolta dei sindaci" contro il Governo Renzi. Personalmente ritengo non ne abbia alcun titolo.

Per quanto riguarda i comuni, i numeri sono infatti inequivocabili.

Le manovre dal 2008 in avanti valgono, cumulate, 13,8 miliardi nel 2015. Di questi, la gran parte (8,7 miliardi, pari al 62% del totale) sono ascrivibili alle manovre del governo Berlusconi sostenuto dalla Lega Nord; altri 4,1 miliardi al governo Monti; 275 milioni al governo Letta; 863 milioni al

governo Renzi, che però – va detto – ha attribuito ai comuni risorse significative per l'edilizia scolastica (sotto forma di contributi e/o di allentamenti del patto) e ha rifinanziato e stabilizzato molti fondi sociali destinati agli enti locali, a partire dal fondo nazionale politiche sociali.

Non credo quindi che i nostri amici della Lega e della destra possano intestarsi una battaglia per la difesa del territorio, quando sono stati i primi che l'hanno messo in fortissima difficoltà.

E' vero che il governo Renzi ha ridotto le risorse locali con il DL 66 e con il taglio del fondo di solidarietà della Legge di stabilità 2015, ma ha anche allentato come mai era avvenuto prima il patto di stabilità.

Il problema, semmai, è COME questo allentamento viene declinato.

Attenzione amici dell'Anci!

La riforma del Patto di stabilità sfociata nell'intesa del 19 febbraio scorso in Conferenza Stato-Città e autonomie locali introduce nuovi criteri per il calcolo del patto di stabilità, del tutto sconnessi dagli elementi di virtuosità fino ad oggi sperimentati.

Già nella versione definitiva della legge di stabilità il promesso sollievo del 70% sul patto di stabilità per i comuni è stato abbassato (con l'accordo dell'ANCI) al fine di non penalizzare i comuni che presentavano residui attivi di dubbia o nulla esigibilità in misura notevole (e questo per un comune virtuoso che non ha in bilancio residui attivi "fasulli" ha significato una penalizzazione).

Nella nuova intesa la capacità di riscuotere i crediti e le entrate con puntualità viene ridotta nel peso nella determinazione dell'obiettivo (conta per il 40%), mentre viene introdotta una correzione a favore degli enti che nel periodo

2009-2013 (o 2012, a seconda della disponibilità del dato) hanno ridotto la spesa corrente.

Ora, è chiaro a tutti che livello di spesa è collegato ai servizi a favore dei cittadini e alla capacità di finanziarli. Ridurre la spesa corrente non è dunque un criterio di merito, in assoluto. Accade così che un comune attento a riscuotere le proprie entrate e con buone capacità di fornire servizi si trovi ulteriormente penalizzato.

Per il Comune di Bergamo, questo si traduce in un peggioramento dell'obiettivo di patto da 3,5 a circa 7 milioni di euro: il doppio.

...anche qui, purtroppo, col placet dell'ANCI.

Ma andiamo avanti. Perché oggi, più che dei Comuni, vorrei che si parlasse delle Province.

Come credo tutti sappiate il quadro in questo caso è drammatico.

Le manovre dal 2008 in avanti valgono, cumulate, 5,5 miliardi nel 2015. Di questi, 2,3 miliardi (42% del totale) derivano dal governo Berlusconi; 1,7 miliardi dal governo Monti; 69 milioni dal governo Letta; 1,5 miliardi (che salgono a 2,5 miliardi nel 2016 e 3,5 miliardi nel 2017) al governo Renzi.

A fronte di questi tagli, l'ultimo, quello introdotto dall'ultima legge di Stabilità, le Province sono tutte condannate al dissesto – se non quest'anno certamente nel 2016 o l'anno successivo.

Lo dico senza giri di parole: la manovra sulle province e città metropolitane è senz'ombra di dubbio il punto più critico della Legge di stabilità 2015 e rischia di compromettere l'attuazione della riforma Delrio, con pesantissime conseguenze sui servizi essenziali rivolti ai cittadini.

C'è un problema Lombardia, in particolare.

Se in altri casi si è scelta la strada della restituzione alle Regioni di tutte le precedenti deleghe – al netto delle funzioni fondamentali fissate dalla legge -, per poi contrattare con le Regioni i nuovi affidamenti, in modo che a ciascuna delega corrisponda adeguata copertura finanziaria, in Lombardia scontiamo la melina della Giunta Maroni, che nel suo lasciare tutto “com’era” si sta assumendo la responsabilità di portare dritte al default le province lombarde.

I tagli della legge di stabilità non sono infatti conciliabili con il lasciare “tutto com’era”. E' una scelta cinica e opportunistica, che saranno i cittadini a pagare.

Io credo che i Comuni lombardi non possano assistere a tutto questo senza farsi sentire.

Intanto perché sono loro gli azionisti dei nuovi organismi di Area Vasta. E poi perché dividere il destino di comuni e province è impossibile. I cittadini che rischiano la vita per colpa delle buche che la provincia non ripara sono i nostri cittadini, sono nostre le famiglie degli studenti disabili e nostri i lavoratori che rischiano di vedersi tagliato il trasporto pubblico per mancanza di fondi. Per fare solo qualche esempio.

Con le province ad un passo dal dissesto chi rischia di pagare un conto altissimo è il territorio, che tra tagli ai comuni e alle province, riforme delle camere di commercio e delle banche locali rischia di vedersi privato di asset e risorse fondamentali.

E' fuori discussione che le scelte promosse dal Governo, dalla Delrio alle riforme delle istituzioni territoriali, sono figlie della cattiva amministrazione di molti territori (non questo) e della miopia di classi dirigenti locali che troppo spesso si sono arroccate in difesa rifiutandosi di promuovere e governare a tempo debito processi seri di autoriforma. Vale

per le province, così come per le camere di commercio o i piccoli comuni o le banche popolari: tutti nodi su cui stiamo pagando gli eccessi di conservatorismo del passato.

Ma l'idea di un cambiamento che indebolisce i territori non ci convince.

Se leadership nazionale e leadership locali agissero di concerto potrebbero cambiare davvero, in profondità, il nostro Paese. Temo al contrario che l'indebolimento del territorio possa in qualche misura minare il processo di riforma che a livello nazionale abbiamo ambiziosamente intrapreso.

Se tutto questo è vero, il punto è come ciascuno di noi si pone, ognuno per il suo ruolo, di fronte al dissesto quasi inevitabile dei nuovi enti di Area vasta e le relative conseguenze per i cittadini.

Io non ho la risposta, ma credo che una risposta vada rapidamente trovata, se non vogliamo che questa cosa ci caschi addosso come una slavina.

Non è più, per capirci, un problema dell'UPI: è un problema dell'ANCI, anzi, IL PROBLEMA principale che l'ANCI ha davanti a sé.

E non solo dell'ANCI. Tra gli enti locali e governo c'è il Parlamento.

La rappresentanza lombarda alla Camera può contare su quasi 50 deputati e questo potrebbe essere uno dei momenti più opportuni per far valere congiuntamente e trasversalmente il loro peso.

Sanzioni per lo sfornamento del patto, personale, risorse: c'è bisogno di misure urgenti che arginino il tracollo dei bilanci delle Province.

C'è bisogno di indirizzi generali, che sottraggano ai governi regionali la discrezionalità che consente loro di applicare la

nuova normativa a proprio esclusivo vantaggio.

E' c'è bisogno di un orizzonte, che per quanto riguarda questo territorio, esattamente come quello di Brescia, non consente di immaginare la scomparsa di un livello di governance intermedio, tra la sterminata frammentazione dei nostri Comuni e gli uffici di Palazzo Lombardia.

Per me, per molti di noi, questo livello – NECESSARIO – si chiama area omogenea, a condizione che si tratti di un livello istituzionale vero, con funzioni, risorse e adeguati meccanismi di governance – con la Provincia in ogni caso investita del compito di coordinamento delle aree omogenee e delle essenziali, inevitabili, funzioni di area vasta.

L'alternativa è il caos.

Queste cose nella Delrio non ci sono, o meglio ci sono per le sole province montane, il che rende l'omissione ancora più inspiegabile e paradossale. Ma si tratta di mancanze che la politica, se vuole, può correggere.

So che non è facile, ma chiedo all'ANCI e alle nostre rappresentanze parlamentari di non dare per persa la partita, di non alzare bandiera bianca. Il fallimento delle province è una minaccia GRAVE per i comuni e per i cittadini, soprattutto per quelli lombardi.

Mi auguro che se ne prenda adeguata consapevolezza e si agisca di conseguenza.”

Giorgio Gori, sindaco di Bergamo

---

# Terziario Donna, idee e progetti in vista dell'Expo



Si parlerà di progetti e idee per l'Expo martedì 10 marzo a Nembro. L'occasione è l'incontro promosso dal Gruppo Terziario Donna di Ascom, a partire dalle 17, alla Tenuta Piajo.

Nel corso del pomeriggio verranno illustrati i risultati dei progetti proposti nell'ambito dello sportello Ascom "Prepariamoci all'Expo", un servizio di consulenza che ha indirizzato numerose attività verso le opportunità di Expo2015.

«La condivisione degli intenti e il fare rete – dice Stefania Pendezza, referente dello sportello – sono stati punti focali per individuare le strategie più idonee per avvicinarsi alla grande manifestazione, insieme alla promozione di nuovi modelli imprenditoriali basati su innovazione e creatività».

Questi temi saranno presentati e discussi con alcune imprenditrici di Terziario Donna di Ascom che porteranno le loro esperienze e parleranno dei progetti messi in campo per l'appuntamento mondiale: **Patrizia Rota Biasetti**, titolare del Panificio Rota Biasetti, interverrà sull'importanza di della valorizzazione delle reti territoriali e **Maria Teresa Lodi**, fondatrice di Geakoinè, società di interpretariato e comunicazione strettamente legati all'accoglienza dell'interlocutore straniero, illustrerà come l'analisi dei patrimoni culturali, con le loro usanze e tradizioni possa essere un'imprescindibile base per la migliore ospitalità atta

ad accogliere il turista straniero.

L'iniziativa si svolgerà nell'ambito di 'Food for Expo', vetrina dedicata alle imprese dell'alimentare, promossa alla Tenuta Colle Piajo dall'azienda CI.DI.A lunedì 9 e martedì 10 marzo .

L'intento della due giorni è di far conoscere e incontrare alcune importanti aziende dell'alimentare e di promuovere uno scambio di esperienze e di idee sul cibo e l'alimentazione, in vista dell'appuntamento milanese.

---

## **Cracco: “Sono uno chef ammirato. Eppure a scuola non ero tra i più bravi”**



Intervenuto alla Fiera del libro a Calusco d'Adda per presentare il suo volume “Dire, fare, brasare”, edito da Rizzoli, Carlo Cracco, chef televisivo giudice a Masterchef ha offerto la sua ricetta per vivere bene

la tavola: “Dobbiamo mangiare meglio, formare i ragazzi già nelle scuole, spiegando loro cosa ci sia dietro a un piatto. Tutti sanno che una melanzana è più buona se gustata nella sua stagione, ma bisogna considerare anche di chi lavora nelle serre. Sono tanti, insomma, gli aspetti legati all'alimentazione”.

“La cucina – ha aggiunto – è come il calcio, appassiona. Ognuno sceglie il suo giocatore, tifa e si va anche oltre”. Gli ingredienti per diventare un grande chef ? “Forza di volontà, umiltà e capacità di sacrificio. A scuola non ero certo uno dei più bravi, mi sono iscritto all’istituto alberghiero senza provenire da una famiglia di ristoratori né conoscere la differenza tra fare il pasticciere, il panettiere o il barman. L’ho capita a 15 anni, stando ai fornelli, che la pratica conta molto di più dello studio”.