

Via Quarenghi, chiudono i cinesi e tornano ad aprire gli italiani



Il commercio cinese arretra proprio là dove ha iniziato la sua espansione a Bergamo all'inizio degli anni Novanta, in Via Quarenghi, ridisegnando insegna dopo insegna il quartiere. Negli ultimi due anni

si sono abbassate per sempre le saracinesche di diverse attività cinesi. La chiusura più recente è stata quella del supermercato asiatico Hong Kong – a due passi dalla Farmacia Frizzi- che ha gettato la spugna a pochi mesi dall'apertura. Nei locali un tempo sede della Profumeria Dipra ha chiuso da circa sei mesi un negozio di abbigliamento cinese. Anche il negozio a fianco è desolatamente vuoto da quando ha abbandonato il mercato il servizio di Money Transfer. Procedendo lungo la via, verso l'incrocio con Via San Giorgio, non mancano altri locali chiusi e sfitti, un tempo sede di attività italiane, molte storiche come la Goielleria Colombelli, chiusa nel 2012, il negozio di arredamento Rampinelli, il timbrificio...

Al civico 52 ha chiuso un mini market cinese e il negozio d'abbigliamento – sempre con gli occhi a mandorla- di fronte all'angolo con Via San Giorgio, al civico 39, ha deciso di trasferirvi la sua attività, riducendo probabilmente anche l'affitto oltre che la metratura.



Andrea Magrini di Bugar
Coffee Lab



Monica Morzenti della
libreria "Incrocio
Quarenghi"



Non mancano, di contro, i bergamaschi pronti ad investire nella via e a cogliere la sfida della convivenza con quasi 40 etnie diverse residenti. Davanti ad un espresso e ad un libro nascono occasioni di incontro e confronto, si sfidano pregiudizi e si procede a piccoli passi verso l'integrazione. Con orgoglio la micro-torrefazione e caffetteria Bugar Coffee Lab- inaugurata dal campione dell'espresso **Maurizio Valli** – e la libreria Incrocio Quarenghi, entrambi locali freschi di apertura nel nuovo palazzo al civico 32, sono più che soddisfatti della scelta di vivere in un quartiere aperto al mondo. «Non abbiamo il bancone proprio per non mettere una barriera architettonica tra barista e clienti- spiega **Andrea Magrini** tra un'arabica Etiopia e una El Salvador tostate nel laboratorio a vista-. Le occasioni di incontro e confronto non mancano: i cinesi chiedono un cappuccino d'asporto perché non

staccano mai dal lavoro, e il caffè che arriva dall'altro mondo crea nuovi argomenti di conversazione, dagli africani ad altri stranieri. Noi cerchiamo di promuovere una cultura dell'espresso: non tutti apprezzano, ma per molti è uno stimolo a conoscere meglio il lavoro che sta dietro ad una tazzina. Spesso però sono gli stranieri a sembrare più empatici e aperti».



La libreria Incrocio Quarenghi è un crogiolo di proposte, idee e culture, dai corsi di lingue orientali- dall'hindi all'arabo, dal cinese al giapponese- ai laboratori di origami, agli scaffali organizzati per zone geografiche per farsi a colpo d'occhio un viaggio in giro per il mondo. Si entra in negozio addirittura con la bici e la si parcheggia nella rastrelliera, i bambini si possono spiaggiare sul tatami, si può leggere il giornale, curiosare tra volumi, concedersi un caffè o un pasticcino e persino lavorare sfruttando il wi-fi. «Ho scelto Via Quarenghi perché, oltre ad essere una via di passaggio, rappresenta una via di accesso ad una Bergamo meno paludata e chiusa. Questa strada non è affatto un Bronx e sarebbe bello vederla frequentare di più, vedere i bergamaschi apprezzare una via più colorata. La libreria è nata con l'obiettivo di creare un punto di aggregazione, un luogo dove ospitare attività diverse e anche un gruppo di lettura» spiega **Monica Morzenti**, che ha

trasformato in realtà il sogno di aprire una libreria indipendente. «La libreria è frequentata sia da italiani che da stranieri, oltre che da molti bambini. E spiace dirlo ma i bimbi stranieri sono spesso più educati e gentili dei nostri. Sarebbe meraviglioso integrare le attività commerciali italiane con quelle etniche» continua la titolare della libreria. L'apertura al mondo e alle diverse etnie che popolano la via passa anche attraverso l'arte, alimentata dai continui stimoli dal confronto con altre culture. A dicembre l'artista **Giovanni Bianchini**, originario di Viareggio, ha inaugurato il suo "aTelier" al 42/c: « L'idea di aprire in Via Quarenghi è nata a Parigi a Belleville, un quartiere alternativo pieno di vita. Ho scelto questa via perché è l'unico angolo davvero multietnico della città. Il mio studio si affaccia su un cortile colorato, con abiti appesi di diverse fogge e colori, provenienti da tutto il mondo. E' una via stimolante: basta uscire a fare due passi per incontrare in pochi metri il mondo, diversi sapori e odori, colori e culture. La via è senz'altro una fonte d'ispirazione, come lo è anche il mercato del lunedì, una vera istituzione». A Bergamo per amore, con un passato da grafico a Milano, Bianchini ha deciso di costruire il suo futuro d'artista a suon di sacrifici, dividendosi tra l'impiego come operaio metalmeccanico alla Dalmine e il lavoro a sculture, installazioni e progetti. «I miei turni di lavoro sono essi stessi una fonte di arricchimento e ispirazione, perché è proprio in fabbrica, un'altra realtà multiculturale, che ho deciso di dedicarmi all'arte». Il suo è uno sguardo al viaggio da una prospettiva nuova e diversa. «Il nomadismo per me è un vero stato d'animo. Ho sempre lavorato sul tema della migrazione, sulle opere e sull'arte che viaggia, arrivando ad impaccare una Matiz con il progetto "Autodesiderante" e di lanciarla in tour per tutta la Germania.



Le stesse sculture "Open.aperture" esposte presso la Basilica di Santa Maria Maggiore aprono al mondo fino alle serre dove gli stranieri raccolgono pomodori». Le occasioni di incontro e confronto culturale non mancano e dove non ci sono si creano: «La Galleria d'arte africana, che purtroppo ha chiuso da poco, ha esposto le mie opere, al ristorante pakistano mangio a tutte le ore e faccio la spesa nei market cinesi. Come del resto vado al macrobiotico, bevo il caffè alla microtorrefazione e vado in libreria. E' una via che amo moltissimo e che non cambierei per nulla, senza contare che siamo in pieno centro e a due passi dalla stazione». Diverse sono le nuove aperture nel primo tratto di Via Quarenghi, partendo dall'incrocio con Via Zambonate. Ha aperto da qualche mese Mitzi, l'atelier di **Mitzi Micallef**, artista affermata nella moda, con lavori per importanti stilisti, da Ferrè a Gattinoni, da Rocco Barocco a Renato Balestra, che dipinge a mano tessuti e crea nuove fantasie, dalla seta a tessuti hi-tech. Fresca di apertura, la boutique di intimo "Milena" che cattura l'attenzione con slip confezionati come cup-cake e un allestimento originale, inaugurata a novembre da **Milena Monorchio**. «Sono soddisfatta della scelta fatta e dell'inaugurazione di botteghe e negozi di qualità. Credo che Via Quarenghi vada incentivata e promossa. Il passaggio, grazie anche ai negozi di alimentari, non manca ma la via

potrebbe essere decisamente più animata. E si potrebbero molto migliorare illuminazione e arredo urbano». Negli ultimi anni hanno aperto anche altre attività. Un anno fa **Chiara Presciani** ha inaugurato, al civico 9, con l'ormai inseparabile macchina da cucire, il suo negozio. "Chiara P." è una bottega di creatività e oggettistica che trasforma idee e pensieri in disegni, vestiti, complementi d'arredo, dagli abitini per bebè a complementi d'arredo.



Andrea Pedroni
di Spaccio
Carni

Da due anni esatti la via è la sede di **Spaccio Carni**, storico negozio di Piazza Pontida che ha scelto di trasferire qui l'attività di famiglia. «Siamo più che soddisfatti del nuovo negozio che lavora molto grazie anche all'orario continuato dalle 8 alle 20 e l'apertura domenicale dichiara **Andrea Pedroni** – . Certo trovare parcheggio è davvero un'impresa e purtroppo i vigili non sono mai clementi».

Slow Food, sette aziende orobiche in fiera a Stoccarda

Dal 9 al 12 aprile salumi, formaggi, ma anche riso, pasta e birra si faranno conoscere dai consumatori tedeschi. L'iniziativa nel solco della collaborazione di Bergamo con la Regione del Baden-Württemberg

Metalmeccanici, rallentano i licenziamenti in Bergamasca

Non si arresta l'ondata di licenziamenti nel settore metalmeccanico. Sono quasi 1700 i licenziamenti nei primi due mesi dell'anno tra le medie e grandi imprese metalmeccaniche lombarde. Nello stesso periodo del 2014 furono 1378.

Nel solo mese di febbraio in Lombardia ci sono stati 585 esuberi fra le tute blu (nel mese di febbraio 2014 a perdere il lavoro furono in 851, fra operai e impiegati del settore metallurgico). "Con 1689 licenziati nel settore metalmeccanico non si può parlare assolutamente di ripresa" – afferma Mirco Rota, segretario generale della FIOM Cgil Lombardia". Facendo una carrellata, soffermandosi sulle singole province, a fare la parte del leone è sempre il distretto industriale di Milano con 215 esuberi nel mese scorso (in flessione comunque rispetto al periodo analogo del 2014), seguono i territori di Brescia (78 licenziati, in linea con i dati dell'anno scorso), della Brianza (71), e del comprensorio bergamasco (dove c'è stata una sensibile diminuzione dei licenziamenti, benché il dato si presenti ancora consistente, alla luce dei 59 esuberi). A Varese la quota dei licenziati si dimezza,

attestandosi sulle 40 unità complessive. Cifre con scostamenti minimi, indicativamente identiche quindi nel raffronto annuale per quanto riguarda i territori di Como (35) e Mantova (31). I licenziamenti aumentano invece a Lecco (32), ma calano a Lodi (1) e Pavia (16).

Al Carroponte si va “A tutto champagne”



Mercoledì 15 aprile, dalle 20.30, al Carroponte di Bergamo si terrà una cena degustazione “A tutto champagne...”. Il menu – studiato da dallo chef Alan Foglieni e dal patron Oscar

Mazzoleni, esalterà al meglio le grandi produzioni vitivinicole francesi – prevede *Philipponnat Royale Réserve Non Dosé* in abbinata alla Degustazione di ostriche bretoni Fine de Claire al naturale, con granita di cetriolo, con jus de canard e quinoa croccante, fritta con crème fraîche all'erba cipollina; *Charton Taillet Brut 2008* con Anguilla Fumè, salsa vichysoisse, sedano rapa e riso soffiato allo zafferano; *Gaston Chiquet Brut 2004 1er Cru* abbinato al Riso mantecato al polpo con la sua salsa; *Ulysse Collin Blanc de Blancs Extra Brut Les Pierrières* servito con Cochinillo de Segovia, maialino da latte iberico al forno con cipollotti brasati, e XX arrondissement, mela confit, crème brûlée, crumble al cardamomo.

Il prezzo a persona è 75. Al Carroponte Eno-Bistrò – via Edmondo de Amicis 4, Bergamo. Tel. 035 2652180 – www.alcarroponte.it

Sapori bergamaschi, il Formaggio Nero della Nona strega le food blogger



foto di The Lovely Girl
Blog

Cosa ne pensano le blogger dei vini e dei prodotti dell'agroalimentare bergamasco? Lo si può leggere nei report e nelle fotografie scattate e postate per #ValcalepioBloggerTasting, iniziativa organizzata dal Consorzio di Tutela Valcalepio nel corso di Vinitaly, che ha proiettato per il secondo anno i cibi e i vini del territorio nel mondo della comunicazione social, creando, nella giornata di lunedì 23 marzo, un momento di incontro e confronto tra wine e food blogger, produttori e ristoratori, in collaborazione con l'Associazione Italiana Food Blogger.

In Piazza Valcalepio sono sfilati davanti alle appassionate gourmet Formaggio Branzi accompagnato dal pane Garibalda dell'Aspan, casoncelli alle pere piröle, pancetta croccante, formai de mut 2012 e coniglio di cascina, in un boccone senz'osso, stufato nel Valcalepio rosso Doc di Diego Pavesi

del ristorante Della Torre di Trescore Balneario, per dolce polenta è osèi, praline e biscotti, il tutto accompagnato dai vini bergamaschi più adatti ai piatti.

A conquistare la curiosità delle invitate è stato il Formaggio Nero della Nona, prodotto da Attilio Perego, milanese trasferito per amore in Val di Scalve, che ha deciso di riportare in vita una ricetta trovata su un taccuino durante i lavori di ristrutturazione della baita di famiglia. «Crosta nera ricoperta di spezie che con la stagionatura penetrano nella pasta e la rendono aromatica e particolarmente saporita», scrive Isabella Radaelli su *The Lovely Girl*, mentre di «formaggio dal sapore deciso e dall'aroma d'incenso» parla Maria Grazia Maineri su *“Gli esperimenti di Mary Grace”*.



Per leggere i blog

[Gli esperimenti di Mary Grace](#)

[The Lovely Girl](#)

Avis, al via la collaborazione con la Protezione civile



Oscar Bianchi,
presidente
dell'Avis

Sabato 28 marzo, alla Fiera di Bergamo, dalle 9 alle 16 si terrà l'assemblea provinciale di Avis. Presente il presidente della Provincia Matteo Rossi, verrà siglato il nuovo accordo biennale per sviluppare nuove forme di collaborazioni tra Avis e le Associazioni di protezione civile della Bergamasca.

A seguire il bilancio 2014 e le prospettive future dell'associazione illustrate dal Presidente di Avis provinciale di Bergamo, Oscar Bianchi; il riconoscimento ai donatori emeriti e l'elezione dei delegati alle assemblee regionali e nazionali.

Anche per il 2014 si confermano i dati positivi dell'associazione, articolata in 158 sezioni comunali, con oltre 35mila donatori attivi e 70mila donazioni di sangue e plasma.

Dall'1 aprile 2015 il progetto che prevede la prenotazione su appuntamento per la donazione, avviato con successo dallo scorso autunno al Centro del Monterosso, si completerà con l'estensione a tutte e nove le articolazioni organizzative periferiche (Aop) di Avis che si trovano presso gli ospedali dei seguenti paesi: Calcinate, Gazzaniga, Piario, Ponte San Pietro, Romano di Lombardia, Sarnico, San Giovanni Bianco, Trescore e Zingonia.

“Si è trattato di un vero e proprio cambiamento culturale e organizzativo finalizzato a rispondere con sempre maggior efficacia ai bisogni dei malati – sottolinea il presidente Oscar Bianchi – e desidero ringraziare per lo straordinario lavoro e l'instancabile generosità i presidenti comunali con i loro dirigenti e tutti gli amici avisini”.

Tra i progetti realizzati lo scorso anno anche l'accreditamento di tutte le 10 sedi di raccolta dislocate sul territorio provinciale. L'Avis provinciale di Bergamo è stata tra le prime realtà italiane a conseguirlo, ponendosi in termini qualitativi ai vertici del sistema sanitario lombardo, con particolare riferimento alle attività sanitarie del comparto di medicina trasfusionale. Grazie agli accordi raggiunti con le Aziende ospedaliere della provincia, tutte le sedi sono state negli ultimi due anni sottoposte a lavori di ristrutturazione, che le hanno rese ancor più accoglienti, funzionali e capillarmente dislocate per essere facilmente raggiungibili dai donatori. “Si è trattato di un grande sforzo economico – conclude il presidente Bianchi – che andrà a vantaggio di tutta la comunità bergamasca. L'accreditamento è infatti una garanzia di piena tutela per donatori e riceventi”.

Distretti di attrattività turistica, Rossi e Gori: “No a progetti isolati”



I rappresentanti dei Dat, i Distretti di attrattività turistica, che nelle scorse settimane hanno ottenuto dalla Regione un finanziamento complessivo di 2 milioni e 880 mila euro per la realizzazione di progetti di promozione

turistica, si sono incontrati con i vertici della Provincia.

Obiettivo della riunione un confronto sul lavoro svolto finora ma soprattutto l'individuazione di un modello organizzativo per coordinare i vari progetti in modo da valorizzarli, evitando sovrapposizioni e ottimizzando le risorse.

Un esempio di coordinamento è rappresentato dall'individuazione di temi trasversali (dallo sport ai luoghi religiosi, dall'arte all'enogastronomia) che consentono di mettere in comunicazione i vari Distretti sulla base di alcuni tratti salienti. Un primo schema di questo tipo è stato elaborato dal settore Turismo della Provincia.

“Avete dimostrato grande capacità di lavorare insieme e di portare risultati – ha detto il presidente della Provincia Matteo Rossi – credo che i Dat e i prossimi mesi dell'Expo saranno una palestra per sperimentare un nuovo modello di governance, un nuovo metodo di lavoro per continuare a fare progetti insieme”. Il presidente ha anche annunciato

l'intenzione di organizzare, entro la fine di maggio, gli "Stati generali" per condividere i rischi e le opportunità che il territorio deve prepararsi ad affrontare.

"I distretti hanno dimostrato di sapersi dare da fare e cogliere una preziosa opportunità – ha affermato Giorgio Gori, consigliere delegato al Turismo – ma guai se ciascun progetto restasse un'isola. Occorre ottimizzare i progetti costruendo intrecci e raccordi, e in questo la Provincia può fare molto, ma le sue risorse sono e saranno sempre più risicate e la mobilitazione del territorio è fondamentale".

All'incontro hanno partecipato anche Roberto Ghidotti, responsabile dei distretti Ascom, il direttore di Confesercenti Giacomo Salvi e il presidente di Turismo Bergamo Luigi Trigona e il professor Luca Zanderighi di Trade Lab, la società di consulenza che ha steso i progetti dei Dat.

I rappresentanti dei Dat intervenuti hanno concordato sulla necessità di individuare una prospettiva di lavoro che sia la più condivisa possibile; l'idea è quella di costituire un gruppo di lavoro che si incontrerà a cadenza regolare per passare alla fase operativa.

**Germogli di bambù, a
Treviglio parte la**

coltivazione

In partenza l'iniziativa delle sorelle Cinzia (26 anni) e Marianna Ziliati (23) nell'area del Roccolo. «C'è richiesta di prodotti freschi e biologici»

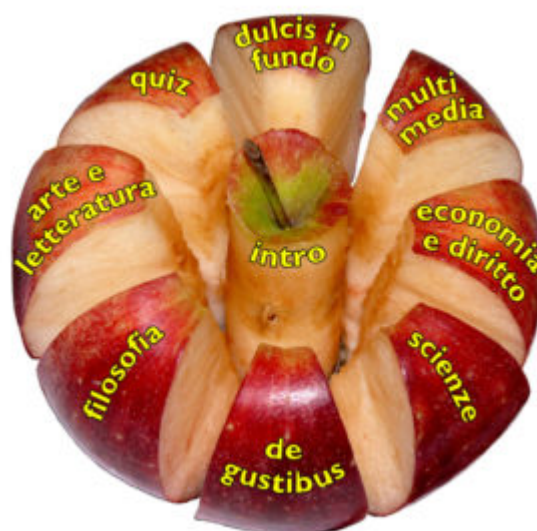
Expo, l'Einaudi di Dalmine vince il concorso regionale



“Exponimela” è il titolo del progetto realizzato dall'Istituto superiore “Luigi Einaudi” di Dalmine, primo fra le cento scuole vincitrici, otto le bergamasche, del concorso regionale “Le scuole della Lombardia per Expo Milano 2015”

bandito dall'Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia in collaborazione con la Società EXPO 2015 e Padiglione Italia. Le altre scuole bergamasche selezionate sono il Polo tecnologico “Oreste Mozzali” di Treviglio con il progetto “Patata bollente”, l'Istituto comprensivo “Santa Lucia” di Bergamo con “Il diario dell'orto degli alunni”, l'Istituto superiore “Mario Rigoni Stern” di Bergamo con “Cibo: scienza e tecnologia per la sicurezza e la qualità”, l'Istituto comprensivo di Cologno al Serio con “Dalla terra alla Terra”, l'Istituto comprensivo di Gandino con “Adottiamo il Melgotto”, l'Istituto superiore “Rubini” di Romano di Lombardia con “Dalla scuola al territorio per Expo 2015”, l'Istituto comprensivo “Aldo Moro” di Seriate con “Una rete per il Serio

e il territorio. Passaggio nel Paes



“Esprimo le mie più vive congratulazioni agli studenti, ai docenti, al dirigente dell’Istituto superiore Einaudi di Dalmine, primo in graduatoria, ed a tutte le altre scuole bergamasche selezionate, che avranno la possibilità di vivere da protagoniste l’Esposizione Universale, presentando i propri progetti d’eccellenza, per un’alimentazione sana, sicura, equilibrata e sostenibile – dichiara Patrizia Graziani, dirigente dell’Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo -. La soddisfazione è grande per l’elevata qualità delle nostre scuole, per la loro innovativa carica progettuale e creativa, in grado di mettere al centro gli studenti: primi promotori di una società che guarda sempre più all’internazionalizzazione e alla modernizzazione”.



Davvero una grande soddisfazione per l’Istituto superiore “Einaudi” di Dalmine, primo con il progetto “Exponimela”. “Sono orgogliosa della professionalità e della creatività di quanti, studenti, docenti e personale non docente, hanno reso possibile questa vittoria, mettendoci grande passione e impegno”: esordisce Stefania Maestrini, dirigente scolastico dell’Istituto superiore “Einaudi” di Dalmine.

“Exponimela” ruota intorno alla curiosità, nata all’interno

della ex classe seconda A Liceo, di capire l'importanza e i significati assunti dalla mela nel corso dei secoli. La docente Francesca Zambrini (italiano e latino) ha quindi raccolto l'iniziativa e coordinato le varie fasi progettuali, coinvolgendo le altre classi dell'istituto. "La differenza di indirizzi presenti nella nostra scuola ha rappresentato una risorsa vitale – aggiunge la dirigente Stefania Maestrini -. Gli approfondimenti disciplinari hanno risposto alla curiosità e soprattutto migliorato uno stile e dato vita a relazioni e collaborazioni pregevoli".

"Il progetto comprende lavori di ricerca singola o a gruppi in molte discipline, un laboratorio multiculturale di torte, un viaggio speciale vicino a Gubbio, un esperimento di fisica, l'allestimento di un musical teatrale che si terrà a fine anno – spiega la professoressa Francesca Zambrini – E ancora, abbiamo realizzato un audio-libro per i bambini della scuola dell'infanzia, un video filosofico, un allegro e simpatico contributo dei nostri alunni disabili, un test di conoscenze, una collana di semi di mela, un logo e tanto altro".

Le 100 scuole vincitrici avranno la possibilità di presentare il proprio progetto all'Esposizione Universale. I primi 50 progetti riceveranno anche un contributo economico, mentre i secondi 50 usufruiranno di ingressi gratuiti.

“Ex Enel”, la piazzetta fa cadere tre anziani. In arrivo le barriere

Per colori e dimensioni la gradinata “non convenzionale” all'angolo tra via Mazzini e Nullo trae in inganno. A

rimetterci i cittadini con difficoltà motorie o visive, finiti
al pronto soccorso