

Castello di Malpaga, banchetto medievale sotto le stelle



Sabato 25 e domenica 26 aprile, il Castello di Malpaga farà spazio a cultura, natura ed enogastronomia.

Sabato la scoperta dell'antico Borgo si sublimerà al calar della luce con un banchetto sotto le stelle. Sarà molto più che una cena: un viaggio nel gusto dell'epoca, attraverso pietanze, arredi e stoviglie del tempo. Saranno serviti (al prezzo di 60 euro a persona) Frutta fresca de stagione et amandole; Crostolo con lardo aromatico e Pastisio de fasoli con ovo. Quindi Ravioli alle herbette, Maialino in crosta con herbette profumate e, per finire, Rosse autunnale, panpepato e croccantino del castello. Ogni piatto, servito da camerieri in costume, sarà introdotto dal Gran Siniscalco che spiegherà la sua origine e storia, allietando i commensali con curiosità sugli antichi usi e costumi. Al termine della cena, i commensali potranno immergersi nella penombra dell'antico Castello e perlustrare il fossato alla ricerca di spiriti, fantasmi e streghe. Ma niente paura, anche se suspense è la parola d'ordine, la magia di questa dimora mette le cose a posto, avvolgendo gli ospiti tra le sue protettive mura di cinta.

Nelle giornate di sabato e domenica, l'appuntamento imperdibile dal sapore medievale con la sfida all'ultima freccia. I gloriosi fasti del Borgo di Malpaga rivivono grazie alle esibizioni degli arcieri che, per tutto il giorno,

illustreranno la vita del campo e spiegheranno le fondamenta di questa disciplina. Nell'antica Piazza d'Armi, grandi e piccini potranno poi testare in prima persona le proprie abilità con arco e frecce con una prova pratica sul posto. Un'occasione unica per scoprire i segreti, la storia e le curiosità di un affascinante sport dalle tradizioni millenarie.

Per l'intero fine settimana, durante le visite guidate programmate dalle 10 alle 18, il Castello svelerà agli ospiti i bellissimi affreschi presenti nelle antiche sale arredate con mobili d'epoca.

Riapertura del Casinò, il sindaco convoca i parlamentari

“Valutare quali iniziative possano essere condivise e attuate per ottenere l’inserimento della riapertura del Casinò di San Pellegrino Terme nel decreto sul gioco che darà attuazione all’articolo 14 della legge delega al governo in materia fiscale”. E questo lo scopo dell’incontro che si terrà domani, a partire dalle 10, al Comune di San Pellegrino Terme a cui sono stati inviati parlamentari e consiglieri regionali bergamaschi, nonché l’assessore regionale Claudia Terzi e la Comunità montana. Come sottolinea il sindaco Vittorio Milesi “vale la pena di ribadire come l’apertura del Casinò costituirebbe un ulteriore

decisivo elemento per rafforzare e dare piena e completa attuazione alle previsioni contenute nell'Accordo di Programma promosso dalla Regione Lombardia nel 2007 per il rilancio turistico-occupazionale di San Pellegrino Terme e della Valle Brembana e che hanno trovato nei mesi e nei giorni scorsi un nuovo fondamentale impulso grazie all'apertura del centro termale e al consistente finanziamento assegnato dal Governo per il recupero del complesso monumentale del Grand Hotel".

Milesi ricorda l'ampio consenso e la condivisione che la richiesta di riapertura del Casinò ha raccolto negli ultimi tempi sul territorio e che è rintracciabile nei seguenti atti: mozione approvata dal Consiglio della Regione Lombardia il 13 gennaio 2015 per chiedere al Governo l'istituzione di una Casa da Gioco nel comune di San Pellegrino Terme; il protocollo 7760 del 29 gennaio 2015 del presidente della Provincia di Bergamo indirizzata al presidente del Consiglio e ai presidenti di Senato e Camera per richiedere l'istituzione di una Casa da Gioco in San Pellegrino Terme; delibera del 14 gennaio 2015 della Giunta Esecutiva della Comunità Montana della Valle Brembana con la quale viene chiesta la riapertura della Casa da Gioco nel Comune di San Pellegrino Terme; deliberazioni delle Giunte e dei Consigli Comunali di numerosi Comuni della Valle Brembana con le quali è stato approvato un ordine del giorno avente ad oggetto la richiesta di riapertura della Casa da Gioco nel Comune di San Pellegrino Terme.

"Il sostegno ampio e convinto registrato in sede locale, provinciale e regionale, su un tema indubbiamente delicato come quello delle Case da Gioco – continua Milesi – evidenzia e testimonia che lo spirito e le ragioni per le quali il Comune di San Pellegrino sollecita la riapertura del Casinò, sono stati riconosciuti e condivisi nella loro valenza e significato più vero e cioè nel tentativo di rafforzare una prospettiva di sviluppo e di futuro per un territorio sempre più emarginato e in difficoltà come quello della Valle Brembana. L'auspicio che mi permetto di formulare è che tali

importanti prese di posizione portino ad un riconoscimento anche in ambito nazionale, delle motivazioni poste alla base della richiesta di questo Comune e al conseguente rilascio del provvedimento autorizzativo alla riapertura del Casinò di San Pellegrino Terme". L'incontro arriva a pochi giorni dall'assegnazione a San Pellegrino Terme di 18 milioni, da parte del Cipe, per il restauro e risanamento del Grand Hotel.

Federazione cuochi, Bergamo protagonista

La Lombardia e Bergamo hanno un ruolo di primo piano all'interno della Fic, la Federazione italiana cuochi, che il 20 aprile a Roma ha rinnovato il direttivo nazionale eleggendo alla presidenza **Rocco Pozzulo**, chef e docente dell'istituto alberghiero di Potenza, già project manager della Federazione.



Andrea Tiziani e Francesco Gotti

Vicepresidente vicario eletto per acclamazione è stato **Carlo Bresciani**, presidente della Fic di Brescia, mentre tesoriere è stato confermato il cosentino **Carmelo Fabbricatore**. Nel

Consiglio siede invece **Fabrizio Camer**, vicepresidente e segretario dell'Associazione cuochi bergamaschi, nonché vicepresidente dell'Unione dei cuochi regione Lombardia. Nel corso dei lavori è arrivata anche la notizia della nomina di **Francesco Gotti**, già portacolori della Nazionale italiana cuochi, a manager del team Junior, del quale è entrato recentemente a far parte un altro bergamasco, il 21enne **Andrea Tiziani**. In tema di competizioni, da registrare inoltre il successo del bresciano **Cristian Spagnoli** al Global Chef Sud Europa appena concluso.



Il nuovo presidente nazionale della Fic, Rocco Pozzulo

«Il programma non può che muovere dalla valorizzazione ulteriore della figura del cuoco professionista, nonché del ricco patrimonio enogastronomico che l'Italia vanta – ha annunciato il neopresidente Pozzulo, che succede a Paolo Caldana e resterà in carica per quattro anni -. Ma, premesso ciò, non posso non avviare la mia azione da una duplice consapevolezza: la straordinaria eccezionalità della situazione di crisi economica in cui versa la nostra amata Italia e, al tempo stesso, le grandi potenzialità che la Federazione Italiana Cuochi conserva, per progettare un futuro diverso. Di fronte al rischio incombente dell'omologazione, occorre molto di più di un'accorta e attenta gestione del quotidiano. Ritengo che si dovrà realizzare una profonda riorganizzazione e innovazione del tessuto gestionale e associativo, implementando adeguate strategie, anche a medio e lungo termine. La Federazione ha costruito in tutti questi

anni un ruolo di primaria associazione professionale di categoria grazie al lavoro silenzioso di tanti uomini e donne che con una straordinaria disponibilità hanno messo al servizio del bene comune tempo e professionalità. Oggi, a mio parere, occorre osare di più, bisogna unire al tempo e alle competenze di base, requisito indispensabile, la capacità e la voglia di cogliere le sfide dell'innovazione e del cambiamento».

Anche a livello locale non manca la voglia di potenziare le iniziative e la collaborazione. È infatti in fase di realizzazione un nuovo sito (www.cuochibergamo.it) che conterrà anche una sezione cerco/offro lavoro ed è cominciato l'aggiornamento tramite newsletter. Proseguono inoltre gli appuntamenti formativi. Lunedì 4 maggio all'Enaip di Como si svolgerà il primo corso artistico con l'utilizzo della pasta frolla, mentre martedì 26 maggio presso Love Kitchen di Casirate (via dell'industria, 16) è in programma un corso base sulla lavorazione del cioccolato, a cura dell'Accademia Italiana del dessert con lo chef Andrea Marin (gratuito per i soci Fic, al costo di 40 euro per i non associati, info: 328 2767257).

Per quanto riguarda le cene, invece, martedì 12 maggio c'è l'appuntamento ormai classico "Il sentiero delle erbe" all'hotel ristorante San Marco di Schilpario, con un menù a base di erbe spontanee e fiori e la presentazione e degustazione di prodotti tipici della Valle di Scalve (il costo è di 30 euro, prenotazioni Hotel San Marco tel. 0346 55024).

Scontrini, ecco come cambia il fisco



Il fisco punta sulla svolta digitale. La fattura elettronica, ora obbligatoria per chi tratta con la Pubblica Amministrazione, diventerà una scelta possibile anche nelle transazioni tra privati. L'avvio, opzionale, è previsto dal gennaio 2017 e gli effetti potrebbero essere dirompenti. In pratica chi aderisce invia al fisco, in modo telematico, le fatture e anche gli incassi di giornata, cancellando molti strumenti burocratici. Per le imprese ci sono anche altri incentivi: i principali riguardano l'accorciamento dei tempi per i controlli e la priorità sui rimborsi Iva. Per il fisco, ovviamente, è una rivoluzione sul fronte dei controlli. Saranno fatti "da remoto", senza necessità di disturbare l'impresa durante la sua attività. Ovvio, poi, che la selezione di controllare sarà decisamente più mirata. Ecco che l'impatto concreto per i cittadini è quello della possibile sparizione dello scontrino fiscale. Il tagliando cartaceo non scomparirà del tutto e potrà essere richiesto per certificare un acquisto, anche ai fini della garanzia. Ma non avrà valore fiscale, cancellando anche tutto l'armamentario di multe che l'accompagna. In alcuni casi, poi, la trasmissione telematica permetterà di 'contabilizzare' la spesa direttamente sul 730 precompilato. L'opzione della fattura telematica ha effetto per cinque anni e si estende di quinquennio in quinquennio. Per i gestori dei distributori automatici la memorizzazione elettronica e la trasmissione telematica dei dati è obbligatoria.

Orio vola. E forse è il caso di guardare anche a Ovest



E dire che a Milano, dopo vertici e polemiche a perdifiato, hanno pure partorito un "Decreto Linate", ad opera di quel genio del già dimenticato ministro dei Trasporti Maurizio Lupi, per cercare di mettere carburante nei serbatoi dello scalo milanese... Cinque mesi dopo, i numeri fanno strame di tante velleità regolatorie. Malpensa, penalizzata dallo spostamento di una serie di

collegamenti, perde più traffico passeggeri di quanto ne guadagni Linate, a riprova che la gestione dell'attività aerea non si può fare a tavolino. E la conferma l'abbiamo in casa nostra. Orio al Serio da ottobre scorso (guarda caso, ma è solo una coincidenza, quando venne firmato il decreto), ma ancor più nei primi tre mesi di quest'anno, ha messo letteralmente il turbo. Tant'è che il sorpasso su Linate, più volte inutilmente tentato in passato, è avvenuto. Lo scalo bergamasco, a furia di crescere con tassi a doppia cifra (+21% a gennaio, +18% a febbraio, +16% a marzo), è arrivato sul podio ed ora è a pieno merito il terzo aeroporto italiano per traffico passeggeri. A scapito proprio di Linate che nel medesimo periodo è cresciuto di un misero 2%.

C'è già chi obietta che nei prossimi mesi assisteremo ad un controsorpasso, visto che dal 1° maggio Milano diventerà caput mundi grazie alle mirabilie di Expo. Sarebbe grave se così non fosse perché significherebbe un clamoroso flop dell'evento a

cui sono state dedicate risorse e attenzioni fuori del comune. Ma se andiamo al di là del contingente, l'analisi dei trend di traffico offrono spunti di riflessione con cui bisognerà misurarsi.

Anzitutto, quanto è successo negli ultimi mesi sancisce una verità che è banale per gli addetti ai lavori ma non per i tanti, politici in testa, che affrontano questi temi con superficialità. E cioè che sono le compagnie che fanno la fortuna degli aeroporti e non viceversa. La "fortuna" di Orio è stata di aver saputo assecondare le irrefrenabili mire espansionistiche di Michael O'Leary e della sua Ryanair (che poi ha tracciato la rotta per altri). E quello che un tempo era considerato un traffico di serie B, per saccopelisti o poco più, dopo la pesantissima crisi economica, si è rivelato essere un filone d'oro. Perché il viaggio "no frills" (senza fronzoli) è diventato la modalità normale. Altro che "business class" o vizi vari. Volare low cost oggi è una necessità, se non un elemento di competitività per chi è costretto a ridurre sempre di più i margini. E allora le compagnie tradizionali, Alitalia come Air France e tutto il resto, fanno sempre più fatica a competere. Perché hanno modelli organizzativi (e quindi costi e prezzi) rigidi che non consentono la flessibilità che è invece l'atout dei vettori più giovani e intraprendenti. Linate e Orio sono l'emblema dei due modelli. Il primo galleggia, il secondo cresce come nessun altro in Italia e, anzi, non passa settimana senza che non venga annunciato qualche nuovo collegamento.

E qui veniamo ad una seconda osservazione tutta bergamasca. Questi tassi di sviluppo, di gran lunga superiori alle più ottimistiche previsioni degli stessi addetti ai lavori, ripropongono con forza il tema della vocazione futura dello scalo orobico e delle conseguenti scelte da adottare dal punto di vista strategico. Il 2015 potrebbe segnare un altro traguardo storico perché le possibilità che venga superato l'incredibile tetto dei 10 milioni di passeggeri sono molto

elevate. Finora, e giustamente, si è sempre cercato di mantenere sia il traffico passeggeri che quello merci (che garantisce margini più ampi). Ma, a fronte di una struttura che ha innegabili, e sempre più faticosamente sopportati, limiti ambientali, la coesistenza è destinata a farsi complicata. Fino ad imporre, magari non domani ma certo in un futuro non lontanissimo, una scelta.

E' noto quale è la risposta che si sta cercando di perseguire. Gli occhi sono puntati su Montichiari. Poche settimane fa, a sorpresa, è arrivata la doccia fredda della rottura delle relazioni con i possibili partner di Verona-Venezia. Nulla è perduto, e anzi c'è chi è convinto che, per reciproco interesse, dopo la tempesta tornerà il sereno. Ma è bene, con i numeri che abbiamo visto, non precludersi nessuna strada. Se la via dell'Est si rivelerà impervia, c'è pur sempre una strada dell'Ovest che può rivelarsi non meno redditizia. Quando ci sono di mezzo gli affari i discorsi territoriali (meglio Brescia o Milano?) o politici lasciano il tempo che trovano. Il pragmatismo prima di tutto, quindi. E visto che dalle parti di Sea non si naviga a vele spiegate forse val la pena provare a fare due ragionamenti.

Mosler: «I nostri leader? Promuovono la privatizzazione»



Imprese & Territorio ha ospitato il grande economista americano Warren Mosler, autore di numerose pubblicazioni, visiting professor di Economia Monetaria all'Università di Bergamo, già

relatore del convegno organizzato da Ascom e Federmoda lo scorso anno presso la sede dell'Ateneo bergamasco. L'incontro, svoltosi lunedì 20 aprile presso l'Auditorium di Confartigianato Bergamo in Via Torretta, in collaborazione con l'Università di Bergamo ha avuto come tema l'evoluzione dell'economia mondiale in relazione all'attuale contesto geopolitico ed economico. Il principale oppositore mondiale dell'Austerità ha fatto il punto sull'attuale situazione economica: «La nostra economia non sta soffrendo per una carenza di risorse reali: la crisi non è dovuta all'esaurimento di risorse naturali, alla scarsità di persone da mettere al lavoro o da limiti nelle tecniche produttive. La nostra economia sta soffrendo di una crisi della domanda di beni e servizi, "mancano i soldi da spendere". Una crisi dovuta all'Austerità». Le politiche di Austerità cercano di diminuire il deficit pubblico riducendo i risparmi ed i redditi di famiglie ed imprese attraverso l'aumento delle tasse e/o la diminuzione della spesa pubblica.«Ciò riduce la spesa totale nell'economia, in primis i consumi e dunque i ricavi delle aziende- ha affermato il professore americano- . Non vi è alcuna giustificazione nè scientifica nè empirica per le politiche di Austerità oggi in vigore. Vi sono più risorse reali ora che in qualsiasi altro momento della storia dell'umanità; non abbiamo mai avuto una capacità produttiva inutilizzata così grande. In mezzo a grande abbondanza i nostri leader promuovono la privazione. Senza l'artificiosa asfissia dell'Austerità che restringe l'impiego delle risorse materiali, umane e tecnologiche gli standard di vita delle persone e la salute dell'economia sarebbero enormemente migliori». La spesa a deficit è la politica economica che tramite riduzione delle tasse ed aumento della spesa pubblica incrementa reddito e risparmio di famiglie ed imprese. La spesa a deficit lascia che la spesa totale nell'economia, dunque le vendite, aumenti attivando più processi produttivi e creando lavoro.«Non vi è alcuna legge naturale che impedisca allo stato di spendere a deficit. I soli limiti possibili alla spesa a deficit sono di natura politica ed istituzionale. Il

deficit pubblico, quello realizzato dal settore governativo, corrisponde al surplus del settore non governativo (famiglie ed imprese). È la situazione in cui famiglie ed imprese guadagnano più delle tasse da pagare il che è sinonimo di un aumento di risparmio privato, e dunque, di potere d'acquisto. Per questo un aumento di deficit pubblico rimuove le restrizioni per consumi ed investimenti, ergo per la crescita del settore privato. A maggior ragione in un momento di contrazione dei consumi a fronte della quale le banche diffidano dall'erogare credito, specialmente alle imprese. Il deficit pubblico è la risposta appropriata per uno scenario caratterizzato da calo dei consumi e restrizione del credito. Per esempio uno Stato che spende 100 e tassa 90, cioè immette nel settore di famiglie e aziende 100 e preleva solo 90, realizza un deficit pubblico di 10 e questo 10 rimane nell'economia come di risparmio». In questo momento l'economia è cattiva: le persone non spendono abbastanza e le vendite sono basse: «Consumi ai minimi significano pochi posti di lavoro e quindi redditi inferiori al necessario- ha sottolineato senza troppi giri di parole Mosler-. Il livello di spesa dell'economia è molto basso e la disoccupazione è oltre il 12%. Qualsiasi sia la valuta utilizzata la realizzazione di un deficit pubblico sufficientemente grande consente l'espansione dell'economia fino al livello di piena occupazione. Dall'altro lato l'Austerità ha gli stessi effetti sia se attuata con l'Euro sia con un'ipotetica nuova Lira. Meno tasse corrispondono a maggiore potere d'acquisto e una maggiore spesa pubblica a più soldi in tasca. Tutti gli economisti lo sanno. Quindi qual è il problema?».

Le cinque proposte per uscire dall'Impasse

1. Dare un ultimatum all'Unione Europea affinché aumenti il limite sul deficit pubblico dal 3% all'8% .
Se l'UE rifiuta di aumentare il vincolo sul deficit allora si può scegliere di rimanere comunque nella zona Euro e continuare a vedere le cose peggiorare.

In alternativa:

2. Cominciare a spendere e tassare nella nuova Lira realizzando il deficit pubblico necessario per la piena occupazione.

3. Non realizzare la conversione forzata dei depositi bancari da Euro a Nuova Lira.

4. Il Governo Italiano tramite la sua Banca Centrale garantisce il 100% dei depositi.

5. Il Governo Italiano finanzia un "Piano di Lavoro Transitorio" per chiunque possa e voglia lavorare.

Tracce-guida di un possibile piano di spesa a deficit potrebbero essere l'abolizione dell'Iva, delle tasse sul lavoro e sugli investimenti combinata ad un aumento della spesa pubblica in settori strategici. Questi ultimi, oltre a porre le basi di un percorso di sviluppo economico, inducono direttamente – tramite il loro indotto – la crescita dell'economia privata.

Dove e come diminuire le tasse ed aumentare la spesa pubblica dovrebbero essere le questioni al centro del confronto politico.

La delegazione Ascom resta un punto di riferimento

A Osio Sotto, i pubblici esercizi tengono testa alla crisi. Bar, ristoranti, pizzerie classiche e d'asporto si difendono, mentre sono un po' più in difficoltà i negozi di abbigliamento, calzature e pelletteria. Tra le cause anche i centri commerciali presenti nelle vicinanze.

Anche il piccolo dettaglio alimentare è in sofferenza. "Funziona solamente se deve servire il pensionato con il quale

si è instaurato un rapporto di fiducia oppure chi non possiede l'automobile per spostarsi – spiega Carla Guerra, responsabile della delegazione locale dell'Ascom -. L'unica eccezione è data dai “frutta e verdura”, con nuove aperture, conseguenza di una mentalità diffusa che crede nella disponibilità del prodotto fresco solo dal negoziante specializzato”.

Si affidano agli esperti e ai funzionari della delegazione molte attività locali, comprese quelle presenti a Dalmine, Filago, Osio Sopra, Madone, Verdello, Verdellino, Ciserano, Boltiere, Canonica d'Adda, Brembate, Capriate, Levate, Bottanuco, Spirano. Gli uffici Ascom offrono assistenza ai propri associati per tutte le pratiche amministrative relative alle iscrizioni per avvio attività o cancellazioni oltre al servizio completo di assistenza fiscale, dichiarazioni redditi e modelli 730. Negli ultimi tre anni, il calo delle attività si è assestato tra il 15 e il 20%. Anche a Osio Sotto sono molti gli improvvisati del commercio, lavoratori che perdono il posto da dipendente e investono in un'attività in proprio senza aver maturato le specifiche competenze. “Aprono con facilità, ma chiudono anche a tempo record, dopo un anno e mezzo”, spiega Guerra. Ad avere il polso della situazione è Vincenza Carissimi, titolare del “Bar commercio” e vicepresidente del Gruppo bar e pubblici esercizi dell'Ascom e consigliere in Acea (Associazione commercianti, esercenti e artigiani) che raggruppa settanta attività. “I locali li vediamo affollati, ma dobbiamo fare i conti con le tasse in continuo aumento e con una spesa procapite sempre più limitata – dice Carissimi -. Un tempo le famiglie si sedevano per gustare una coppa di gelato, oggi prendono un cono e se ne vanno”.

Comincia ad incassare frutti chi apre alle nuove tecnologie. “Molti propongono la loro merce, come elettrodomestici o bomboniere, esponendola sulla propria vetrina on line, offrendo prezzi vantaggiosi – spiega la barista -. Un canale sempre più seguito e che permette di raggiungere una clientela

più giovane”.

Osio Sotto, il commercio soffre e chiede incentivi per i giovani

**Fabio Corna ed Erika Teoldi –
Tabaccheria Corna**

Come va il comparto delle tabaccherie?



Fabio Corna e Erika Teoldi

“Tengono le vendite legate al fumo, dove c’è stato solo un lieve calo”

E cosa non funziona, invece?

“Noi vendiamo anche quotidiani e riviste. Ma la carta stampata va male. I giovani non leggono e i giornali stanno sparendo”.

Come sopperate?

“Offrendo articoli vari, tentando di esporre prodotti originali e con le lotterie, ma anche i gratta e vinci rendono meno rispetto al boom di qualche anno fa”.

C'è una concorrenza forte in questo genere di esercizio?

“Quando mio papà ha avviato l'attività era il 1960 e c'erano solo due tabaccherie. Oggi siamo in sei. Riduciamo le spese con gestioni familiari. Ma a pesare, anche nel nostro caso, sono i centri commerciali”.

Giampietro Paris – Gioielleria Paris

Il settore del lusso è in buona salute?



Giampietro Paris

“A Milano, in via Della Spiga va certamente bene. Nei piccoli comuni si lavora a fatica, proponendo sconti e oggetti che possano soddisfare chi ha minori entrate economiche. Apparteniamo al settore del superfluo e dell'inutile, penalizzato dal mutamento nelle abitudini di acquisto”.

I consumi sono ripartiti?

“Sì, l’anno scorso. I momenti peggiori si sono vissuti nel 2013. Ma è difficile fare bilanci perché bastano tre vendite importanti per portare a casa un ottimo guadagno”.

Come potrebbe intervenire l’Amministrazione comunale?

“Riducendo la moltitudine di balzelli: tasi, tares e tasse varie. E, in generale, limitando l’avvio di nuovi agglomerati commerciali, ne siamo circondati”.

I parcheggi sono sufficienti?

“Sono problemi che esistono ovunque, ma non si può fare un parcheggio in aperta campagna né buttare giù il paese per costruirne uno in centro storico. I miracoli non li fa nessuno”.

Francesca Sciola – cartoleria “Lo scarabocchio”



Francesca Sciola

Le cartolerie sono sempre meno numerose, perchè?

“A Osio Sotto ce ne sono tre, io non ho mai sentito la crisi, forse anche perché sono una delle ultime ad aver aperto. I bilanci li fa chi ha attività da almeno dieci anni, ma credo sia stata la grande distribuzione a mettere in difficoltà le imprese”.

Qual è la sua strategia?

“Offro merce particolare, ricercata e pratico sconti su articoli di uso comune: per esempio i quaderni da me costano meno che al supermercato. Chi bada ai prezzi lo sa. Questi sono i miei punti di forza”.

Cosa dovrebbe fare l'amministrazione comunale per favorire i negozianti?

“E' necessario incentivare i giovani, offrendo loro i contributi per aprire nuove attività oppure sgravi fiscali”.

Luisella Rossetti – Macelleria e rosticceria Rossetti



I piccoli negozi come il suo, aperto nel 1954, quale servizio aggiuntivo possono dare?

“Offriamo prodotti di qualità a un buon prezzo e instauriamo un rapporto di fiducia e duraturo con il cliente”.

Ci sono anche giovani che comprano da lei?

“Sono pochi. Da me entrano soprattutto persone di una certa età. Di giovani ben pochi”.

Il Comune cosa dovrebbe fare?

“Concedere meno permessi per i supermercati. Anche loro soffrono la crisi e sono costretti a ridurre il personale. Ma i piccoli negozi ne risentono di più. E anche loro sono vitali, animano i quartieri. Senza il salumiere o il piccolo esercente di alimentari un paese è destinato a morire. Purtroppo la gente se ne accorge quando è troppo tardi”.

Daniilo Chignoli – Tutto a 20 euro



Come vanno gli affari?

“Non ci possiamo lamentare – risponde la commessa Fabiola Foschetti -. Le signore e le ragazze vengono a trovarci. Sono entrati in negozio anche uomini, vorrebbero che vendessimo anche capi per loro. La richiesta è tanta”.

Il vostro è un franchising?

“No. E' una modalità di vendita che in questo momento va per la maggiore. Il proprietario possiede cinque negozi di questo tipo”.

I clienti sono invogliati dal prezzo basso e fisso, tuttavia non fate sconti?

“A volte sì. Il prezzo attira molto anche se la realtà non è facile, ma noi ci consideriamo una buona eccezione. Anche se per guadagnare dobbiamo basarci sulla quantità”.

Laura Gaspani – La bottega dell’arte”

Le bomboniere offrono più possibilità per conquistare il cliente attraverso prodotti originali e confezionati a mano?

“Eccome, dobbiamo essere al passo con i tempi. Spesso mi occupo personalmente delle decorazioni oppure vendo oggetti handmade unici e dal costo contenuto”.

Come si è modificata la capacità di spesa dei cittadini?

“E’ molto varia, c’è chi non bada a spendere per un anniversario o un regalo, ma capita che entri anche il cassaintegrato e ti dice che più di una certa cifra non può sborsare. Cerchi di accontentare tutte le tasche con il miglior servizio possibile”.

Il sindaco cosa fa per agevolare il commercio?

“Poco. Le manifestazioni sono di scarso appeal, rispetto a quelle dei paesi limitrofi. In compenso l’amministrazione non fornisce servizi, come le luminarie nel periodo natalizio. Da un paio d’anni dobbiamo provvedere a spese nostre, sborsando 50 euro, in un momento in cui avremmo avuto bisogno di sostegno”.

Riaperta la Carrara, ingresso e navette gratuiti fino a domenica

«Prendi l'auto e mettila da parte». È così che il Comune di Bergamo invita a fare visita all'Accademia Carrara nei quattro giorni che vanno dall'inaugurazione del 23 aprile a domenica 26, quando, per festeggiare la riapertura del museo, l'ingresso è gratuito.

L'Amministrazione e l'Atb propongono una navetta gratuita da piazza della Libertà al piazzale dello stadio la sera dalle 20 alle 00.15, visto che la pinacoteca e la prospiciente mostra di Palma il Vecchio alla Gamec (a pagamento) saranno aperte fino a tardi e che saranno organizzate diverse iniziative, compresa la notte bianca in Borgo Santa Caterina sabato 25.

Le corse effettueranno il seguente percorso di andata e ritorno: piazza della Libertà (fermata lungo via Petrarca in corrispondenza dell'uscita pedonale del parcheggio) – via Verdi (fermata in prossimità del parcheggio via Verdi) – piazzale Oberdan/Accademia Carrara (fermata in prossimità dell'edicola) – Stadio (fermata al parcheggio della curva sud).

Il collegamento sarà attivo dalle 20 alle 00.15 con autobus in transito ogni 20 minuti.

L'Amministrazione comunale consiglia di avvalersi dei parcheggi gratuiti del piazzale dello stadio e di piazzale

Goisis (davanti al Lazzaretto) e di raggiungere piazza Carrara, che sarà chiusa al traffico, a piedi. Ricorda inoltre che tutti gli stalli davanti al PalaNorda sono riservati ai residenti della zona: rimangono aperti i parcheggi a pagamento del Preda Parking e del Parking Palasport in via Pitentino, per un totale di più di 300 posti auto. Nelle vicinanze vi sono altri parcheggi in struttura in grado di ospitare qualche centinaio di automobili, ad esempio quello di via Verdi 23/27, e altri gratuiti, come quello di via Buttarò, accanto al parco Goisis e poco distante dallo stadio Atleti Azzurri d'Italia.

Grazie al servizio navetta saranno serviti anche i parcheggi in struttura del centro di Bergamo, come quello di piazza della Libertà, di piazza Repubblica (a poche decine di metri dalle fermate del servizio), quello di via Piccinini e di via Borfuro (a poca distanza dalla fermata di Piazza della Libertà).

«La riapertura dell'Accademia Carrara sarà una grande festa per la città di Bergamo – spiega l'Assessore alla mobilità del Comune di Bergamo Stefano Zenoni –. Il Comune di Bergamo e l'Atb hanno messo a disposizione per l'occasione un servizio prezioso per garantire un sereno svolgimento delle manifestazioni per la riapertura, con un percorso studiato per servire diverse migliaia di posti auto: sarebbe un peccato rovinare tutto cercando parcheggio davanti alla Carrara».

La Grecia che si... magna

Il panorama dei ristoranti etnici della Bergamasca si è arricchito recentemente di nuove presenze e nuovi sapori. Ai locali cinesi, giapponesi, indiani, thailandesi, brasiliani, messicani, solo per citare i più conosciuti presenti da tempo

sul territorio, si infatti aggiunta una proposta greca, che oggi si può trovare in città al Cafe Egeo in via Masone e al fast food Odissea in via Previtali.

Per sperimentare una pausa pranzo diversa dal solito abbiamo fatto tappa in quest'ultimo. È aperto dalla fine di luglio e si definisce fast food, anche se l'ambiente e il servizio sono "da ristorante", con due sobrie salette da 45/50 posti ciascuna, una delle quali, che nella bella stagione costituisce il dehors, è stata recentemente ristrutturata ed abbellita.



L'iniziativa è di **Kola Arben**, 46 anni, di origini greche, in Italia da 23 anni e proveniente da un settore diverso rispetto alla ristorazione. «Sapevo che a Bergamo non c'era un ristorante greco – racconta il titolare del locale –, conoscevo un cuoco del

mio paese e siamo partiti per questa avventura che per il momento ci sta dando delle buone soddisfazioni al punto che presto introdurremo altre novità, come la consegna a domicilio, la pasta greca, il riso greco e il pesce fritto».

Le materie prime sono strettamente di origine greca (esiste un centro di distribuzione a Bologna), mentre la clientela è molto variegata. Si va dai membri della comunità greca residenti a Bergamo alle persone che hanno trascorso vacanze in Grecia per arrivare agli studenti del vicino polo universitario e del Liceo Aeronautico. In effetti molti piatti si prestano anche al consumo tipo street food e quindi vanno bene per gli studenti, ma anche per chi non ha molto tempo e deve tenere d'occhio la spesa o semplicemente per chi vuole variare la pausa pranzo o trascorrere una serata diversa. La lista è molto ampia e ben illustrata con la fotografia e l'indicazione degli ingredienti per ciascun piatto, oltre naturalmente al prezzo, che nella media si può considerare

contenuto.

Impossibile qui fare l'elenco di tutte le pietanze, che sono molte. Ci limitiamo quindi a ricordare quello che abbiamo assaggiato e alcuni dei riferimenti fondamentali. Si parte dalla pita che è il pane greco di forma circolare, tipo piadina, se vogliamo, ma leggermente più spesso e morbido. Arrotolata a cono, la pita accoglie i gyros, una sorta di kebab ma fatti con un solo tipo di carne, a scelta tra il maiale e il pollo, ai quali si aggiungono pomodoro fresco, patatine, cipolla e salsa tzatziki che è a base di yogurt, cetrioli e aglio. Poi ci sono gli spiedini – souvlaki – che possono essere di maiale, pollo e agnello, e quindi una lunghissima serie di piccoli piatti, dal costo medio di 3 euro circa ciascuno, costituiti da crocchette, polpette, dolci e chi più ne ha più ne metta. Nella lista ci sono poi insalate (quella greca con pomodoro, cetrioli, peperoni, cipolle, olive e feta, ma anche di pollo o di tonno) e piatti vegetariani.

Tra tanta scelta, abbiamo tenuto fede al nostro ruolo di clienti del prezzo fisso di mezzogiorno e non abbiamo avuto difficoltà ad orientarci. Abbiamo scelto infatti il piatto unico con carne di pollo proposto a 10 euro a testa se l'ordine è per



due persone e a 11.90 se per una. Ci siamo trovati di fronte a una abbondante portata con pita, spiedini souvlaky, gyros, crocchette, feta (l'unico ingrediente che forse non necessita di eccessive presentazioni), pomodori, insalata, olive kalamata (nere, greche) e patatine fritte con formaggio. Tutto in dose non certo parsimoniosa ed in grado senz'altro di saziarci. La spesa è stata di 13 euro, dei quali 1,10 per l'acqua minerale.

E il gusto della cucina greca? Beh, questa è una bella domanda e dovrebbero essere gli autentici esperti a dare una risposta.

Innanzitutto abbiamo assaggiato solo una piccolissima parte del vasto repertorio e non possiamo dare perciò un giudizio globale. Di certo ci ha soddisfatti, questo è vero, e se vogliamo tentare degli accostamenti pensiamo ad una cucina mediterranea estesa, con qualche sapore e aroma in più rispetto al nostro meridione ma senza trovarci di fronte a degli eccessivi sbalzi di gusto. Si può provare tranquillamente senza restare delusi.

«L'idea sta funzionando – ha concluso Kola Arben –, ci stiamo facendo conoscere sia col take away che con il servizio al ristorante. Vogliamo mantenere la nostra caratteristica e per questo abbiamo, oltre ad una buona selezione di vini italiani, sei vini greci e la birra greca Mythos. Siamo pronti ad ampliare anche l'offerta di piatti vista la buona accoglienza di questo tipo di proposta».

Odissea fast food greco

via Previtali, 43

Bergamo

tel. 035 400374

sempre aperto

www.odissea-fastfood.com