

Erbe del casaro, sei giorni tra i sapori locali dell'Altobrembo

E' giunta ormai alla sua sesta edizione la rassegna gastronomica e culturale *Erbe del Casaro* che ravviva gli undici paesi di Altobrembo: Averara, Cassiglio, Cusio, Mezzoldo, Olmo al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzatorre, Piazzolo, Santa Brigida e Valtorta. Sei giorni – sabato 23 e domenica 24 maggio e da sabato 30 maggio a martedì 2 giugno – saranno dedicati ai prodotti e alle tradizioni gastronomiche della Valle Brembana con un programma di iniziative e appuntamenti che valorizzeranno le erbe spontanee, i formaggi brembani e i vini della bergamasca. Ristoranti, aziende agricole e operatori di Altobrembo metteranno in mostra le ricchezze non solo gastronomiche della Valle, la cultura, i saperi e le tradizioni del territorio e delle sue genti.

Sabato 23 e domenica 24 maggio

L'apertura della rassegna presenta uno degli eventi di punta di Erbe del Casaro: il 23 maggio ad Averara, "Formaggi di...vini": un percorso enogastronomico di altissima qualità che permetterà ai visitatori di scoprire e degustare le eccellenze casearie della Valle Brembana in abbinamento ai vini della bergamasca, con la presenza di aziende agricole e consorzi di produzione, il tutto in una location di grande fascino: la via Mercatorum. Farà inoltre da cornice "L'Antica Via dei Formaggi", lungo la suggestiva via porticata ci sarà infatti

l'esposizione e la vendita delle eccellenze casearie della Valle Brembana, con la presenza delle aziende agricole.

Domenica 24 maggio

Un'intera giornata dedicata ai più piccoli alla scoperta del passato e della natura con "C'era una volta...". I bambini saranno impegnati a Cassiglio in un laboratorio sulla lana per scoprire l'antico mestiere e in una passeggiata nel bosco per conoscere le bellezze che ci circondano e, dopo il pic-nic con prodotti tipici, potranno scoprire in compagnia degli asinelli l'Ecomuseo di Valtorta con le sue strutture (i mulini, il maglio e la segheria) e infine fare una merenda genuina con prodotti a base di latte d'asina.

Sabato 30 e domenica 31 maggio

Sabato un'intera giornata dedicata alle erbe: la mattina un'interessante visita all'Orto Botanico di Carona, struttura comunale finalizzata a una valorizzazione ambientale, culturale e storica della realtà dei paesi di montagna, e nel corso del pomeriggio le Donne di Montagna di Ornica e Slow Food Valli Orobiche vi accompagneranno in un'escursione alla scoperta delle erbe spontanee alla quale seguirà la conferenza "Le erbe Spontanee delle nostre Valli" e la cena itinerante con gustosi piatti a base di erbe. Domenica 31 maggio potrete invece farvi accompagnare dagli accompagnatori-informatori del Parco delle Orobie Bergamasche o partecipare, ai Piani dell'Avaro di Cusio, a "4 passi tra Erbe e Formaggi": pranzo a tappe tra le baite d'alpeggio alla scoperta dei gusti e sapori delle erbe spontanee abbinati ai prodotti locali dell'Alta Valle Brembana. L'intero pomeriggio invece lo potrete trascorrere a Olmo al Brembo dove, presso l'Info-point, vi aspetta "Intrecciamo la Natura", appuntamento durante il quale potrete scoprire come tessere con piante e erbe, seguirà "Erbe in Padella", una dimostrazione di cucina con erbe del territorio e infine "Happy Casaro", serata di aperitivo a base di prodotti locali accompagnati da musica di sottofondo dal

vivo.

Lunedì 1 e martedì 2 giugno

Gli ultimi due giorni della rassegna prevedono ancora numerosi appuntamenti per tutti i gusti. Lunedì 1 giugno, una serie di attività dedicati al benessere con le erbe a contatto con la natura. A Piazzolo, "Shiatsu in natura", presentazione della disciplina e possibilità di trattamenti short con gli operatori Shiatsu della Scuola Internazionale di Shiatsu sede di Milano, "Yoga all'aria aperta" per respirare in modo consapevole nella Natura, attraverso la pratica dello Yoga e "Cullati dalla Natura", attività di movimento dolce nella Natura, dedicato alle persone della terza età e a tutti coloro che amano muoversi ed ascoltare il proprio corpo. Nel pomeriggio, invece a Olmo al Brembo "Tarassaco che delizia!", dimostrazione e preparazione di marmellata al tarassaco. La sera, Serata Slow , proiezione cinematografica e degustazione di prodotti legati al film, a cura di Slow Food Valli Orobiche.

Martedì 2 giugno

La giornata di chiusura di questa ricca edizione a Piazza Brembana, a partire dall'ora di pranzo con il percorso gastronomico "Alla scoperta degli Antichi Sapori", una serie di tappe vi aspettano per scoprire e degustare gli antichi sapori della tradizione. E nel corso del pomeriggio il laboratorio per bambini "Trasformazione dal latte al formaggio" a cura delle Donne di Montagna di Ornica e infine "Danze Popolari di gruppo con Folkinvalle". Faranno da cornice all'intera giornata i mercatini di artigianato e hobbistica. I ristoranti di Altobrembo proporranno menu a tema a base di erbe spontanee e formaggi per esaltare i gusti e i sapori protagonisti di questa rassegna, presso i bar potrete gustare ottimi aperitivi a base di prodotti locali e la merenda della nonna, dal sapore genuino con un bicchiere di latte accompagnato da torte e biscotti fatti in casa al Burro di

Malga e, infine, grazie ad alcune attività commerciali potrete provare gelati e pane alle erbe.

“EconomiaScuola”, al Mascheroni studenti a lezione di cittadinanza economica



Il liceo Mascheroni

Scommesse, sale gioco, lotterie: secondo il Libro Blu pubblicato dall’Agenzia delle dogane e dei monopoli (Aams) sono 85 i miliardi di euro movimentati con il gioco d’azzardo nel 2013, oltre il 400% in più rispetto a 10 anni fa. Secondo la Relazione del DPA (Dipartimento Politiche Antidroga), citata nell’“Atlante delle dipendenze” (Edizioni Gruppo Abele, 2014), il 7,2% dei giovani tra i 15 e i 19 anni ha un rapporto problematico con il gioco, mentre il 3,2% ne è dipendente.

Sulla base di questi dati e per svelare ai ragazzi le regole e i rischi che stanno dietro al gioco d’azzardo ed illustrare i principi dell’economia sostenibile, la Fondazione per

l'Educazione Finanziaria e al Risparmio, Banca Popolare di Bergamo e Ufficio Scolastico Territoriale organizzano l'iniziativa "EconomiAscuola – A lezione di cittadinanza economica". L'obiettivo principale di questa giornata, che grazie alla collaborazione tra enti pubblici e privati offre ai giovani studenti bergamaschi e ai loro insegnanti un'opportunità unica di crescita a costo zero per la comunità, è quello di dare strumenti concreti per avvicinarsi ai temi dell'economia sostenibile, all'utilizzo consapevole del denaro e alla prevenzione del gioco d'azzardo.

L'appuntamento è per il prossimo 12 maggio all'Auditorium Borgo Santa Caterina dove, a partire dalle ore 9, le classi delle scuole secondarie di primo e secondo grado assisteranno ad una lezione plenaria.

La prima parte sarà dedicata al tema "Diventare cittadini sostenibili", che stimola i ragazzi a riflettere sulla necessità di ridurre gli sprechi e adottare comportamenti responsabili, modelli alimentari sostenibili, stili di vita sani. La seconda parte prevede la conferenza – spettacolo "Fate il nostro gioco" a cura dei divulgatori scientifici di Taxi1729 che illustrerà ai ragazzi le regole matematiche applicate alle varie forme di scommesse e al gioco d'azzardo, svelandone i lati nascosti, le scarse possibilità di successo e gli alti rischi, con l'obiettivo di prevenire la diffusione di questo pericoloso fenomeno tra i giovani. La mattinata si concluderà con un appuntamento dedicato ai più piccoli che parteciperanno al laboratorio didattico "Fiabe e Denaro" basato sull'omonimo libro, pensato sia per un uso didattico nelle scuole dell'infanzia e primarie, che in famiglia, con l'obiettivo di aiutare i genitori ad educare i bambini più piccoli al rapporto responsabile con il denaro.

Cartello Bergamo, via stemmi e benvenuto. Resta la scritta “Bèrghem”

Niente più stemma del Comune, né effigie di Garibaldi. Mentre restano, sotto la scritta “Bergamo”, l’appellativo “Città dei Mille” e il nome in dialetto “Bèrghem”, che si fa più discreto rispetto al passato, quando occupava un pannello apposito che dava anche il benvenuto in italiano e inglese e indicava le origini del toponimo dal germanico e dal latino.

Si presenta così la nuova segnaletica posta agli ingressi della città, che completa entro oggi – con gli interventi in via Autostrada e via per Curnasco – la sostituzione della precedente.

Con la giunta Gori il biglietto da visita di Bergamo si fa quindi più lineare e minimal, ma conserva il dialetto, vessillo della Lega Nord. Le ultime quattro amministrazioni cittadine hanno sempre modificato i cartelli marroni e anche quest’ultima iniziativa è stata oggetto di scontro politico. La scelta attuale è il frutto della mediazione tra le posizioni. Sarà la volta buona?

Il vecchio cartello



Tra web, acquisti e clienti l'impresa cambia passo

Bergamo Sviluppo, in collaborazione con le Organizzazioni di categoria del territorio, promuove l'iniziativa "Progetti Territoriali", finalizzata a sostenere lo sviluppo del sistema produttivo ed economico provinciale, in particolare della pianura e dei laghi bergamaschi e delle valli Seriana, Brembana e Imagna.

Il progetto, che coprirà tutto il 2015, prevede sia l'erogazione di consulenze personalizzate gratuite a un campione di imprese attive nei territori coinvolti (90 imprese selezionate in aprile dopo l'organizzazione di 7 seminari di animazione sui diversi territori), sia la realizzazione di iniziative di tipo seminariale destinate a informare/formare gli imprenditori.

In particolare tra maggio e giugno verranno realizzati i seguenti incontri:

- L'importanza della gestione degli acquisti – mercoledì 13 maggio (18-21), a Treviglio nella sede della BCC via C. Carcano 6
- La comunicazione d'impresa – martedì 26 maggio

(19.30-22.30) a Lovere nella sede della Comunità Montana via del Cantiere 4

- Ricerca di mercato e identificazione dei clienti – giovedì 11 giugno (19.30-22.30) a Leffe nella sede del Comune via Papa Giovanni XXIII 8
- Le potenzialità del web e dei social media – giovedì 18 giugno (19.30-22.30), a Sant’Omobono Terme nella sede dell’Azienda Speciale Valle Imagna via Valer 2

La partecipazione agli incontri è gratuita, previa iscrizione sul sito www.bergamosviluppo.it sul quale si possono consultare i programmi dei singoli eventi.

Turismo, intesa sulle buone pratiche d’accoglienza

Anche l’Ascom tra i firmatari del protocollo. Obiettivo dell’intesa: promuovere la migliore fruibilità dei servizi forniti dagli operatori della ristorazione e della ricettività, a riscontro delle esigenze del turista Expo.

Elettroforniture Barcella, la crescita continua

La storia della Barcella Elettroforniture inizia negli anni del boom economico, quando Oreste Barcella decide di aprire in via Camozzi a Bergamo un negozio specializzato nella vendita

di materiale elettrico ed elettrodomestici. Con la corsa a frigoriferi, lavatrici e dei primissimi televisori degli anni Sessanta, quando gli elettrodomestici rappresentano l'inconfondibile segno di un benessere economico mai raggiunto prima, l'attività si trasferisce in via Don Luigi Palazzolo, all'angolo con via Calvi.

Negli anni Ottanta, in un mercato completamente cambiato, Barcella decide di abbandonare la vendita di elettrodomestici per concentrarsi sulla fornitura di materiale elettrico, assecondando un settore sempre in fermento e vitale come l'edilizia, oltre ad imprese artigiane e installatori.

Guido Barcella entra nell'azienda fondata dal padre nel 1990, imprimendo presto una vera e propria svolta, dalla logistica alla distribuzione. Barcella diventa un marchio di riferimento per il settore, pronto ad aprire punti vendita non solo in provincia – il primo a Gazzaniga – ma in tutta la Lombardia. Oggi Barcella Elettroforniture è una realtà



affermata in tutto il Nord Italia, con ben 23 punti vendita in Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna, dove con le due imminenti aperture a Bologna e Reggio Emilia – con un investimento di un milione e mezzo di euro – l'azienda arriva a coprire l'intera regione.

Nonostante la crisi dell'edilizia, l'impresa non ha mai smesso di investire e i bilanci positivi confermano la lungimiranza dell'aver colto in anticipo le nuove opportunità del mercato elettrico: «I settori emergenti sono senza dubbio quelli delle fonti rinnovabili, dal fotovoltaico all'eolico, e in generale il risparmio energetico, con lampade a led che ormai stanno soppiantando quelle tradizionali – spiega Guido Barcella -. La

domotica prende sempre più piede e senz'altro in futuro la mobilità sarà sempre più elettrica, motivo per cui siamo pronti a supportare l'installazione di nuove colonnine per ricaricare le batterie delle auto ibride nel territorio».

Anche il mercato per rendere più sicure imprese, negozi e case non conosce crisi: «L'installazione di dispositivi antintrusione e videocontrollo è sempre più richiesta». In oltre sessant'anni di storia la Barcella Elettroforniture ha superato a testa alta crolli di mercato e crisi di settore, a partire dall'edilizia residenziale, tanto da riuscire a segnare in un periodo congiunturale difficile una crescita del 7% del fatturato nei primi quattro mesi di quest'anno. La società, che oggi conta 200 dipendenti, deve il suo successo anche alla gestione della logistica, con consegne in tempi record: «Il quartiere generale di Azzano San Paolo conta su una superficie di 11mila metri quadri con 14 magazzini verticali con un transelevatore e macchine per il taglio rapido dei cavi – continua Barcella -. Se riceviamo un ordine alle 19, siamo in grado di garantire la consegna in qualsiasi nostro punto vendita alle 8 del mattino successivo, in poco più di 12 ore, grazie ai continui investimenti in informatizzazione e all'organizzazione del lavoro su due turni per la preparazione notturna dei materiali». Tra gli obiettivi futuri dell'azienda, l'apertura di nuovi punti vendita per consolidare la presenza di Barcella Elettroforniture soprattutto in Lombardia e in Veneto.

Lanzagomma: una famiglia di specialisti, dalla

distribuzione alla produzione



Mario Lameri, con la moglie Ida Bassanelli e il figlio Fabio

Lanzagomma nasce nel 1962 per un accordo tra Antonio Lanza che da Predore voleva creare un punto di vendita a Bergamo, affidato a Gianfranco Carinelli che, dopo aver lavorato per anni alla Pirelli, aveva deciso di mettersi in proprio, inaugurando l'attività in via Verdi, per poi trasferirla di lì a qualche anno in via Suardi.

Alla scomparsa di Carinelli, nel 1976, Mario Lameri, all'epoca capo ufficio acquisti alla Magrini, decide di abbandonare il suo lavoro di sempre per entrare a far parte della società con gli eredi del fondatore. Nel 1980 Lameri inizia ad essere affiancato dal figlio Fabio, perito industriale chimico alimentare, suo braccio destro nella gestione dell'attività. La moglie Ida Bassanelli è alla guida con l'altro figlio, Gianfranco, perito industriale elettrotecnico, della società

L.G.- Lavorazione Gomma.

Grazie alla lunga esperienza acquisita e ai crescenti investimenti effettuati, l'azienda continua a potenziare i servizi rivolti alla clientela. Nel 2002 l'azienda si trasferisce nella sede attuale in via Serassi per migliorare la logistica ed ampliare la gamma di articoli a disposizione della clientela, che spazia dall'industria meccanica a quella tessile, dal settore chimico all'auto-motive. Negli anni l'attività dell'azienda – da sempre specializzata nella distribuzione di articoli tecnici in gomma e materie plastiche destinati a svariati settori produttivi con attenzione alla manutenzione industriale – si è continuamente evoluta: «La crisi nella distribuzione ci ha portato a cercare nuove vie per rimanere sul mercato – spiega Mario Lameri -. Così nel 2008 abbiamo deciso di ampliare il business, curando la produzione in conto terzi di materiale plastico. Abbiamo investito in macchinari, dalla fresa a controllo numerico alla fresa per tecnologia waterjet, per rispondere ad ogni esigenza del committente. Grazie ad un'accurata programmazione software siamo in grado di lavorare su disegno tutti i materiali plastici, dal teflon al pvc , del policarbonato all'acrilico».

La scelta continua a rivelarsi vincente: «Oggi la lavorazione conto terzi vale il 60-70% del fatturato. In futuro cercheremo di allargare ulteriormente la produzione, con l'acquisto, previsto a breve, di nuovi macchinari, per incrementare ulteriormente le possibili trasformazioni dei semilavorati secondo le sempre maggiori esigenze della clientela».

Salvi, «così ho portato i piatti di gastronomia sulle tavole bergamasche»



Il nuovo volto dei negozi di alimentari e le abitudini in tavola del boom economico sono passate dai suoi furgoni. Quelli che all'inizio degli Anni 60 hanno cominciato a distribuire in Bergamasca pasta fresca e ripiena e le prime specialità di gastronomia – a cominciare dall'insalata russa –, portando nel quotidiano piatti un tempo riservati ai giorni di festa. Lui è **Piergiorgio Salvi**, fondatore della Fratelli

Salvi di Gorle, da più di cinquant'anni un punto di riferimento per le forniture alimentari, e non è azzardato definirlo un fine precursore dei tempi, capace com'è stato di cogliere l'evoluzione dei consumi e aprire un nuovo mercato.

Salvi oggi ha 83 anni. Quando ne aveva 28 ha deciso di mettersi in proprio, lasciando la Knorr, nella quale aveva fatto carriera. «Per la multinazionale ero stato un po' in tutto il mondo – ricorda – ed avevo voglia di tornare a stare a casa mia. I mercati li avevo studiati, così sono partito, con l'aiuto di mia moglie Elena, che si è sempre occupata dell'amministrazione e alla quale devo gran parte del successo dell'azienda. Gli esordi sono stati in un appartamento in zona Loreto, con una stanzetta per il freddo e sei furgoncini. Nel giro di sei mesi avevo già una mia piccola rete di venditori. Abbiamo cominciato con i tortellini Fioravanti e l'insalata russa Vogliazzi, nel bicchiere da 100 grammi, che era il formato più vendibile. I negozi prima vendevano soprattutto prodotti secchi e confezionati, come pasta e riso, la nostra azienda ha impresso una svolta».

Lo sviluppo è stato continuo, in società sono entrati i tre fratelli e la sede si è trasferita e ingrandita, fino all'attuale spazio in via Roma di 3mila metri quadrati. A caratterizzare sempre l'attività è, accanto alla gestione tradizionale degli ordini, la formula della "tentata vendita". Sul furgone sono cioè disponibili prodotti freschi in pronta consegna in modo che il venditore durante la visita a cadenza fissa al cliente può effettuare direttamente la fornitura. Un modello che resta vincente anche dopo tanti anni, che velocizza e snellisce la gestione da parte del negoziante e rappresenta un servizio su misura. Altre cose invece sono cambiate. A cominciare dalla geografia del commercio, con l'avvento della grande distribuzione: «Quelli che un tempo erano i titolari dei negozi che servivamo sono andati a lavorare nei supermercati», sintetizza Salvi. L'azienda è stata però in grado di mantenere le posizioni, restando tra la poche del settore. E se da un lato lavora con la distribuzione organizzata dall'altro continua ad assicurare un servizio capillare e completo ai negozi specializzati, che siano in cima alle Valli o nei paesini della Bassa. «I prodotti sono migliorati tantissimo – evidenzia Salvi – ed oggi la gamma è vasta, antipasti, primi piatti, secondi e dolci».

Dall'assetto societario, nel frattempo, sono usciti alla fine degli anni Novanta i fratelli ed è entrato il genero Dante Alborghetti che porta



avanti l'attività insieme alla moglie Manuela Salvi. Oggi la Fratelli Salvi serve tutta la Bergamasca, parte di Milano Ovest e attraverso la filiale di Marnate il nord Milano e la zona di Varese e Novara, selezionando partner che assicurano la qualità dei propri prodotti.

La seconda generazione è addirittura passata sul versante della produzione, confermando l'inclinazione del fondatore a

stare sul mercato da protagonisti. Nel 2003 è nata infatti Al.ma, azienda che produce pasticceria fresca, secca e salata, dolci tradizionali e stagionali alla quale si è affiancata nel 2010 la bella pasticceria caffetteria Almadolce, sempre nell'area della sede aziendale, in via Roma, che offre l'indiscutibile plus dei prodotti di produzione propria, dalla ricca colazione allo snack veloce, all'aperitivo. E anche la terza generazione è già parte integrante delle imprese, con i nipoti Fabio, impegnato nella società di distribuzione, e Giorgia che segue il locale.

Commercio, l'Ascom premia tre benemeriti

Nel corso dell'assemblea del 70esimo saranno consegnati riconoscimenti a Elettrofoniture Barcella, Fratelli Salvi e Lanzagomma. Targa anche ai tre negozi storici entrati nell'elenco regionale nel 2014

Perché qui la febbre dell'Expo non è salita



Ci sarà cibo, design e cultura. La stampa inglese non ha dato spazio all'apertura dell'Expo 2015, forse troppo preoccupata dell'arrivo della principessa Charlotte e a fare pronostici sui nomi della bambina. Come al solito le cattive notizie viaggiano veloci e i disordini di alcuni giorni fa, hanno

risvegliato l'attenzione dei corrispondenti dei giornali inglesi dall'Italia, che non hanno risparmiato righe di inchiostro per descrivere i disordini dei no Expo, che stentano a comprendere. Non tanto che ci siano i manifestanti, quanto che le autorità cittadine autorizzino una manifestazione in un momento come questo.

Oltre a cibo e vino, gli inglesi visualizzano l'Expo come un Salone del Mobile al quadrato, arricchito dal bel canto di Andrea Bocelli e della musica sublime del pianista Lang Lang. Se poi a questo si aggiunge la mostra dei disegni di Leonardo da Vinci a Palazzo Reale, e i musei-fondazioni aperti dalle case di moda italiane, e le memorie del Salone ancora fresche nella mente, Milano si presenta come il luogo dove, in questo momento ed in Europa, accadono cose, e sono interessanti.

Nelle ultime settimane, dopo lo choc provocato dalla sparatoria al tribunale, abbiamo visto non soltanto l'apertura dell'Expo, con le alte cariche a ripararsi dalla pioggia con i poncho usa e getta, ma soprattutto il maestro Giorgio Armani che festeggia i 40 anni di onoratissima carriera e apre Armani/Silos. La famiglia Prada ha fatto lo stesso, portando a nuova vita un'ex area industriale grazie al lavoro di Rem Koolhaas. La Fondazione Prada ospiterà mostre e darà una nuova casa alla loro estesa collezione d'arte. Stampa e amici della famiglia Prada-Bertelli hanno già curiosato e messo foto e video sui social media, per il piacere e gli occhi di noi

curiosi, chi ha reso omaggio a re Giorgio lo abbiamo visto su tutte le gallerie fotografiche dei giornali. Io guardavo e dicevo tra me – I wish I was there!

Ma torniamo all'Expo e ai motivi per cui è passato in sordina. L'assenza di pubblicità e di comunicazione è il primo che mi viene in mente. Mi sarebbe piaciuto vedere qualche pubblicità in giro per Londra, nei luoghi frequentati dagli italiani a Londra e negli aeroporti, magari sulle tratte che collegano Londra a Milano e Bergamo. Mi viene inevitabile pensare al clamore mediatico suscitato cinque anni fa dall'Expo di Shanghai, con tanto di visite ufficiali del primo ministro David Cameron e delegazioni delle grandi multinazionali, in prima linea quella per cui lavoravo io.

L'edizione precedente dell'Expo era stata interpretata dall'Inghilterra come un'occasione per rinforzare gli accordi commerciali con la grande Cina. Se poi ci mettiamo che svariate archistar inglesi quali Thomas Heatherwick e Norman Foster ne avevano disegnato gli spettacolari padiglioni, si capisce che la stampa e l'opinione pubblica, avevano dei motivi di larga scala per interessarsi. Non dimentichiamoci anche che l'Expo in Cina era costato oltre 15 Miliardi, mentre quello di Milano non supera i 3. Stiamo a vedere che succede, per me Milano ha tutte le carte in regola per stupirci.

Alessandra Canavesi

www.italiangirlinlondon.com