

Restauro della Torre dei Caduti / Zanetti: “Ecco perché è importante avere una banca con sede a Bergamo”



Lo scorso 24 maggio, nel giorno del centenario dell'ingresso dell'Italia nella Grande Guerra, la Torre dei Caduti, monumento simbolo del centro di Bergamo Bassa, ha riaperto per la prima volta al pubblico, dopo un restauro conservativo e la

realizzazione all'interno di un percorso di storia, cultura e paesaggio che, incrociando immagini, suoni, oggetti, memoria e attualità, trasforma la Torre in un "osservatorio" permanente sulla storia, la socialità, l'evoluzione urbana della città.

Oltre 2mila i bergamaschi che si sono messi in coda per entrare nel monumento, salire i 6 piani e i 188 gradini fino alla terrazza panoramica per godere di un'inedita e affascinante veduta di Bergamo.

Il progetto, promosso e realizzato da Comune di Bergamo e Fondazione Bergamo nella storia onlus, con il sostegno della Fondazione Banca Popolare di Bergamo onlus e dalla Banca Popolare di Bergamo, ha previsto in primo luogo un intervento conservativo globale del monumento, che ha riguardato gli ambienti interni, il terrazzo panoramico, l'antico meccanismo dell'orologio, la valorizzazione del sacrario dei caduti e la realizzazione di un nuovo impianto di illuminazione a Led, che in parte resterà acceso anche di notte, a sottolineare come la Torre sia segno visibile del cuore vivo e pulsante della città.

"Vorrei sottolineare – dichiara Emilio Zanetti, presidente della Fondazione Banca Popolare di Bergamo Onlus – quanto sia importante avere una banca con sede a Bergamo e che da statuto vincoli una quota dell'utile netto per finalità sociali, culturali, artistiche, umanitarie, nonché una Fondazione, istituita nel 1991, che è diventata il braccio operativo della Banca stessa. Le finalità che la Fondazione BPB Onlus persegue sono la salvaguardia, la promozione e la valorizzazione della cultura, dell'arte e della storia locale nonché per tutti gli interventi con finalità benefiche e sociali e l'iniziativa del restauro della Torre dei Caduti ben si colloca in questo contesto".

Per Giorgio Frigeri, che della Popolare è presidente, "la restituzione alla cittadinanza della Torre dei Caduti restaurata e valorizzata rientra nelle iniziative coraggiose e

di grande respiro che si inseriscono nella volontà ricorrente e costante del nostro Istituto di raccogliere le istanze delle Istituzioni e delle Amministrazioni del territorio. Ne sono esempi concreti e recenti, il determinante sostegno all'opera di ristrutturazione e ammodernamento del Teatro Donizetti e l'evento Expogelato 2015, che rappresenta una ventata di novità ed innovazione a sostegno della filiera produttiva bergamasca del gelato, mettendo a disposizione il Chiostro di Santa Marta, autentico gioiello di architettura rinascimentale”.

Il monumento è stato restaurato su progetto di Studio Architecno, l'allestimento interno è pensato da Trussardi design, mentre il percorso espositivo è curato dallo staff della Fondazione Bergamo nella storia (Adriana Bortolotti con Silvana Agazzi, Lia Corna e Luna Riva), con la consulenza scientifica di Paolo Mazzariol, Lorenzo Pezzica, Monica Resmini. La Torre, da sempre elemento di riconoscimento del centro cittadino, nel progetto originale di Marcello Piacentini aveva solo funzione decorativa, ma durante i lavori di realizzazione del nuovo centro vive una radicale risignificazione: nel 1921, in relazione al conflitto appena concluso – che aveva fortemente segnato la città dal punto di vista delle risorse economiche e industriali, dell'uso di edifici pubblici e privati, della mobilitazione per l'assistenza e dei lutti familiari – diviene monumento commemorativo ai caduti. Sin dalla inaugurazione, avvenuta il 27 ottobre 1924, nella percezione collettiva la Torre dei caduti è stata luogo di commemorazione, punto di riferimento per cerimonie e manifestazioni, elemento saliente di un'area vitale e moderna, in sostanza un protagonista e un testimone delle vicende politiche e sociali della città nel Novecento.

Oggi la Torre è visitabile e si arricchisce di nuovi significati, diventando “osservatorio” privilegiato per riflettere e interrogarsi sul presente e futuro della città, oltre ad essere un punto esclusivo per ammirare il paesaggio

urbano. La Torre dei Caduti non è più dunque monumento silenzioso e inaccessibile, ma accoglie il pubblico per avvolgerlo di suggestioni.

L'itinerario prende il via dalla sala del Sacrario, con lapidi in marmo nero sulle quali sono incisi in oro i nomi di quasi mille caduti della città nella prima guerra mondiale. Il secondo piano rilegge le vicende de "La costruzione della Torre e la città nella Grande guerra": lo spostamento del centro politico, amministrativo, finanziario e sociale di Bergamo dal colle all'abitato al piano, la vittoria del progetto "Panorama" di Marcello Piacentini e Giuseppe Quaroni al concorso indetto nel 1907 dal Comune per la «sistemazione edilizia dell'edificio della Fiera», le emergenze imposte dal conflitto negli anni 1915-1918, le modifiche di fisionomia e funzioni della Torre con la dedicazione alla memoria dei caduti e l'inaugurazione del 1924. Il terzo piano della Torre racconta "L'uso pubblico degli spazi del nuovo centro cittadino", da subito proposto e percepito come emblema di modernità e attrattiva turistica, scelto dalle autorità del Fascismo per raduni e cerimonie in cui la Torre dei caduti era luogo sacro della memoria bellica e balcone da cui arringare la folla. Al quarto piano della Torre vengono esplorate, attraverso oggetti, fotografie e video, le "Forme di socialità nel nuovo centro cittadino", palcoscenico di un' intensa vita sociale: giovani e adulti, bergamaschi e turisti vi trascorrono le ore del tempo libero, passeggiando tra cinema, teatri, bar, ristoranti e chiacchiere all'aperto.

Si arriva al quinto piano, dove si può ammirare il grande e antico meccanismo dell'Orologio della Torre (192 cm di altezza, 155 cm di larghezza, 40 cm. di profondità), una "macchina del tempo" che – oggi superata dalla regolazione elettronica – torna a funzionare a fini didattici, consentendo ai visitatori di capire come operavano i suoi ingegnosi meccanismi, tra i quali la carica dei pesi automatica e gli alberi del movimento montati su cuscinetti a sfere. Il

percorso sfocia infine sulla terrazza panoramica della Torre.

Carrara, dj-set con “Frodo” e negozi aperti fino a mezzanotte

Il 4 giugno, dalle 19 alle 23 in piazza Carrara il duo formato dall'attore americano Elijah Wood e da Zach Cowie. Per l'occasione negozi aperti fino a tardi e con lo stesso biglietto si ha accesso a pinacoteca

Bar e ristoranti, a Bergamo crescono del 6% le imprese straniere



Crescono dell' 1,5% in Lombardia le imprese impiegate nei servizi di ristorazione. Arrivano a quota 17mila a Milano (+ 3%) e 50mila in Lombardia. Sono 7.300 a Brescia, 5.359 a Bergamo, circa 4mila a Varese e 3mila a Monza, Pavia e Como. E' quanto evidenzia un'elaborazione della Camera di commercio di Milano su dati Infocamere del primo trimestre 2015 e 2014 relativi alle sedi di impresa.

Dall'analisi emerge che in Lombardia, nel 2015, sono oltre 9mila le imprese non italiane nei servizi di ristorazione, in crescita del 7% in un anno. A Milano e nella sua provincia un'impresa su quattro è straniera (26,2% sul totale), con un'offerta di oltre 4mila attività straniere, circa l'8% in più rispetto al 2014. Infatti, la sola provincia di Milano concentra da sola quasi la metà della ristorazione "etnica" regionale, con un peso di circa il 48% sul totale. A seguire Brescia (12%), Bergamo (circa 9% per un totale di 792 imprese), Monza e Brianza e Varese (6%). Per tasso di crescita, le imprese straniere aumentano soprattutto a Varese (+12% in un anno), Cremona (+9%), Sondrio e Monza e Brianza (oltre 8% l'una). Bergamo fa segnare un + 5,9%, a fronte di un calo dello 0,1% delle imprese italiane. Nella nostra regione, tra le circa 50mila sedi di impresa dei servizi di ristorazione, il settore più numeroso è quello dei bar, che ha un peso del 51% sul totale (con oltre 25mila esercizi attivi), senza particolari variazioni rispetto al 2014. Secondi per importanza numerica in regione i ristoranti (47% sul totale del settore) che passano a 713 attività in più in un anno, con una crescita del 3%.

Tennis Vip, la carica dei 120



Accademia dello Sport per la Solidarietà; sono stati 120 coloro che hanno impugnato la racchetta per non mancare nel giorno del debutto al centro Mongodi di Cividino . In campo 16 compagini, ognuna “dedicata” ad un campione del passato, capace con le sue imprese di scrivere pagine indelebili nella storia del tennis mondiale. Eccole, nel dettaglio. La squadra

“Lendl” (capitano Antonio Viscardi) con Valter Bonacina; la “McEnroe” (capitano Mario Previtali) con Oliviero Garlini; la “Connors” (capitano Cristian Schillaci) con Gigi Sacchetti; la “Sampras” (capitano Marco Morotti) con Riccardo Maspero; la “Agassi” guidata da Ermanno Viscardi; la “Nastase” (capitano Olivia Angelucci) con il “tridente” Luca Ariatti, Giorgio Mastropasqua e Matteo Nana; la “Becker” (capitano Luca Chiesa) con Luca Facchetti; la “Ashe” (capitano Ciro Bresciani) con Lele Messina; la “Panatta” (capitano Diego Locatelli) con Marco Serpellini; la “Rosewall” (capitano Oscar Magoni) con Beppe Savoldi; la “Wilander” (capitano Adriano Latini) con Bibiana Perez; la “Vilas” (capitano Gianluigi Galimberti) con Mario Ielpo; la “Pietrangeli” (capitano Alessandro Maserà) con Marino Magrin; la “Santana” (capitano Aldo Ghislandi) con Paolo Occhipinti; la “Smith” (capitano Graziano Innocenti) con Carlo Perrone; la “Laver” (capitano Andrea Guizzetti) con Bortolo Mutti. Avviata dunque la lunga rincorsa alla “Coppa Fondazione Credito Bergamasco”, con il Tennis Vip a pieno regime.

**Fondazione Credito
Bergamasco, assegnate le
Borse di studio in memoria di
Tarantini**



Nella sede del Credito Bergamasco sono state consegnate le 3 borse di studio alla memoria del professor Giovanni Tantini, già presidente del Collegio Sindacale del Credito Bergamasco, insigne giurista e

valente docente presso l'Università degli Studi di Verona. La cerimonia è stata aperta dal Segretario Generale della Fondazione Angelo Piazzoli. E' stata poi Camilla Tantini, figlia del professore – intervenuta alla cerimonia insieme alle sorelle Giovanna e Anna e alla madre Cristina Tantini – a premiare, insieme al rettore Stefano Paleari, i tre studenti presenti: Gianluca Ravanelli, Vittorio Zanetti e Nicola Zana. I contributi, erogati dalla Fondazione Credito Bergamasco, sono destinati a studenti dei corsi magistrali per il progetto in essere tra l'Università degli Studi di Bergamo e la Harvard Graduate School of Design, che prevede lo scambio di studenti e ricercatori all'interno di un programma di formazione e di ricerca di eccellenza connesso al tema delle Smart[er] Citizens and Communities, con l'obiettivo di progettare la città del futuro. "Crediamo molto nell'offrire un'esperienza all'estero ai nostri studenti prima della laurea – ha spiegato Paleari -. Tra queste, la più importante è quella siglata con Harvard, che mira a studiare con gli occhi di giovani creativi e brillanti le città del futuro. Quest'anno l'Ateneo americano ha riconosciuto in oltre l'alto profilo della formazione che i nostri studenti ricevono in Italia". Alla cerimonia sono intervenuti anche Mario Ratti, il responsabile della Divisione Credito Bergamasco Bruno Pezzoni e la professoressa Claudia Rossi del consiglio d'amministrazione dell'Ateneo a Bergamo.

Nella foto:

Da sinistra: le figlie del professor Tantini, Giovanna, Camilla e Anna, il professor Cavalieri, il dottor Bruno

Pezzoni, Mario Ratti, gli studenti Gianluca Ravanelli, Vittorio Zanetti, Nicola Zana, la moglie del professor Tantini, Cristina, il rettore Stefano Paleari, il segretario generale della Fondazione Creberg Angelo Piazzoli e la professoressa Claudia Rossi.

Stekko, il gelato salutare certificato da Veronesi



SONO SOSTENIBILE/ I PREMIATI

Safarà Soft – che presto si presenterà con il nuovo marchio Stekko, nome della società alla quale fanno capo i due punti vendita di Città alta (aperto nel 2008) e all’Oriocenter (dal 2011) e il laboratorio – è una gelateria che produce artigianalmente gelati su stecco, ricoperti, fruttini, bicchierini. «Una scelta che ha permesso portare anche in questi prodotti, da sempre simbolo del settore industriale, materie prime fresche e di alta qualità – evidenzia la titolare **Marta Airoidi** -, segnando una svolta rispetto a quanto presente sul mercato. Per i nostri gelati e sorbetti utilizziamo latte, panna e frutta fresca, dove è possibile a chilometro zero, ad esempio frutti di bosco e fragole».

Il risultato sono prodotti genuini, oltre che buoni, come è stato riconosciuto dall'Istituto Oncologico Europeo (la prestigiosa struttura di ricerca e cura fondata dal professor Umberto Veronesi), che assegnato alla gelateria la prima certificazione "Smart Food" per le qualità nutrizionali e salutari delle sue proposte.

Non solo gli ingredienti sono all'insegna della sostenibilità, lo è anche la produzione. «Quando nel 2012 abbiamo realizzato il nuovo laboratorio a Redona – prosegue la titolare -, abbiamo messo in campo tutte le soluzioni utili a migliorare l'efficienza energetica e a salvaguardare le risorse. La più significativa è stata l'adozione di un chiller, un serbatoio che recupera l'acqua necessaria per il raffreddamento dei macchinari e la riutilizza. In precedenza la bolletta dell'acqua era altissima, oggi, per la funzione raffreddamento, il consumo è in pratica azzerato».

La scelta stessa della sede del nuovo laboratorio ha tenuto conto della distanza dai punti vendita, per ridurre l'impatto e i tempi delle consegne. «Abbiamo trovato una collocazione comoda sia per raggiungere Città alta sia Oricenter», sottolinea Marta Airoidi. L'attenzione all'ambiente si estende alle coppette, in carta riciclata, ai prodotti per la pulizia e «a tutti quegli accorgimenti che possono migliorare la sostenibilità. «Abbiamo intrapreso questa strada perché ci crediamo – rimarca -, ma è indubbio che abbiamo realizzato interventi che ci offrono significativi risparmi sui costi di produzione».

Bianconiglio, il riciclo comincia dai più piccoli



SONO SOSTENIBILE/ I
PREMIATI

A soli 18 anni **Clara Regonesi** ha aperto un negozio di abiti e attrezzature rigorosamente di seconda mano per bambini fino a 10 anni. Si chiama Il Bianconiglio Bergamo, è in via Don Luigi Palazzolo 32 ed ha ormai più di tre anni di vita. «In famiglia avevamo l'abitudine di passarci i vestiti tra sorelle e cugine, così mi è sembrato naturale aprire un'attività di questo tipo, in più avevo già una certa conoscenza del mondo del bambino, essendomi diplomata ad una scuola per servizi sociali», spiega la giovane titolare.

Il punto vendita rappresenta una risorsa per le famiglie su due versanti. Per chi vuole liberare armadi e cantine da vestiti, accessori e attrezzature che i piccoli che crescono non usano più, ricavandone un compenso, e per chi è alla ricerca di articoli di qualità ma a prezzi ben più bassi del nuovo. «Saranno la necessità di risparmiare, l'attenzione al riciclo e al riuso o il fatto che l'usato va di moda – riflette Clara –, tant'è che posso dire che la proposta ha gradualmente incontrato l'interesse dei clienti, che non considerano il mercato di seconda mano come un ripiego, ma come un modo intelligente per dare nuova vita alle cose e fare acquisti».

Il funzionamento è semplice. Mamme e nonne portano abiti,

scarpe, coordinati letto, giochi, passeggini, fasciatoi e seggiolini auto, ma anche sterilizzatori, radioline e set per la pappa, in negozio. Silvia ne valuta qualità, stato e “vendibilità” e li espone. A fine stagione restituisce ai proprietari la merce che non è stata acquistata, mentre riconosce il 50% del prezzo su quanto è stato venduto. L’attenzione al riciclo è tale che per riconsegnare gli articoli invenduti riutilizza le borse e i contenitori nei quali sono stati consegnati. Anche la struttura e la gestione del negozio seguono principi di sostenibilità: i mobili sono fatti con legno di riciclo, le poltrone sono in cartone riciclato pressato, le luci sono a led o a risparmio energetico.

Il punto vendita è diventato recentemente anche una vetrina per prodotti fatti a mano da hobbisti e di piccole aziende che producono capi in cashmere, pura lana e cotone biologico.

Par.co Denim, l’ascesa dei jeans bio made in Bergamo



SONO SOSTENIBILE/ I PREMIATI

Tutto è cominciato con la produzione di jeans sostenibili realizzati con cotone biologico italiano e giapponese, avviata nel 2012 con il marchio Par.co Demin. Dopo di che è stato naturale per **Laura Rabotti** e **Giada Maffeis**, e i loro compagni con cui sono in società, dotarsi anche di una vetrina in città. Lo scorso anno ha così aperto in via Borgo Santa Caterina, al numero 11/a, il negozio di abbigliamento Par.co nel Borgo, dove ai jeans “della casa” si affiancano altri capi selezionati, realizzati con tessuti bio e in maniera artigianale, il tutto in un allestimento solidale ed eco-friendly.



«L’iniziativa nasce dallo sviluppo di una nostra personale propensione alla sostenibilità – raccontano -. Abbiamo cominciato con jeans da uomo, selezionando materie prime biologiche e con trattamenti naturali ed affidando la confezione ad artigiani bergamaschi con più di

cinquant’anni di esperienza. Anche per bottoni e accessori abbiamo puntato su aziende locali, vista la lunga tradizione presente sul territorio». Le risposte non si sono fatte attendere, soprattutto dai paesi del Nord Europa dove la sensibilità sui temi green è più alta. «Il nostro valore aggiunto è lo stile – evidenziano Laura e Giada -. La moda sostenibile è per lo più associata a capi poco accattivanti, “tipo sacco di iuta”, mentre il nostro marchio porta in questo settore il gusto italiano così apprezzato nel mondo». È così che quello che continuano a chiamare progetto assume via via una forma sempre più ampia e concreta. Dopo la fiera di Amsterdam è stata introdotta la collezione donna, che dal jeans si è estesa alla camiceria e alla maglieria, con l’introduzione di cotone riciclati, lino e canapa. E in

programma ci sono nuovi appuntamenti internazionali.

E se il negozio «è già un punto di riferimento per chi è alla ricerca di capi rispettosi dell'ambiente e della salute», l'ambizione della linea di abbigliamento è quella di uscire dalla nicchia ed entrare nei punti vendita "convenzionali", non per forza specializzati cioè nella moda a basso impatto. «I prezzi sono in linea o di poco superiori a quelli di capi del medesimo livello – spiegano a Par. co nel Borgo -. Un paio di jeans parte da 90 euro, per la maglieria bio siamo sui 40-50. È la dimostrazione che è possibile dare una svolta sostenibile alla produzione. Anzi è necessario se si pensa al futuro del pianeta». La filiera tessile convenzionale ha infatti un forte impatto sulle risorse e sull'inquinamento e spesso nasconde lo sfruttamento dei lavoratori, mentre la scelta di materie prime naturali e biologiche, unita ad importanti cambiamenti nei passaggi della produzione, consente di ridurre sensibilmente gli effetti negativi.

**Al bar “Il Cerchio nel Grano”
i fondi del caffè diventano
fertilizzante**

SONO SOSTENIBILE/ I PREMIATI



Soci in affari e compagni nella vita, nonché coetanei (classe 1976), **Fabrizio Albergoni** e la moglie **Chiara Limonta** hanno deciso di dare alla loro nuova iniziativa imprenditoriale una svolta nel segno della sostenibilità. Entrambi con esperienza in pubblici esercizi “convenzionali”, al bar caffetteria “Il Cerchio nel Grano”, aperto nel settembre 2013 a Ponte San Pietro (via Garibaldi, 62), hanno portato non solo attenzione al risparmio energetico, all’utilizzo di prodotti biodegradabili per le pulizie e alla raccolta differenziata, ma hanno puntato su prodotti del commercio equo e solidale. «Caffè, tè, cacao, cioccolato sono gli ingredienti principali del nostro lavoro – spiega Fabrizio Albergoni -, ma sono anche materie prime tra le più soggette a fenomeni come lo sfruttamento ambientale e dei lavoratori. Negli anni sono maturate in noi la consapevolezza e l’esigenza di tenere conto di questi aspetti».

La scelta per le forniture è andata cooperativa Amandla. «Qualche cliente vede sul bancone i prodotti Altromercato e riconosce l’attenzione al commercio equo – evidenzia -, ma per il resto non abbiamo voluto sottolineare in maniera particolare la nostra impostazione. Siamo sensibili a questo tema ma non vogliamo fare la predica a nessuno o imporci come una sorta di modello etico. Capita piuttosto il contrario, cioè che qualcuno, magari perché favorevolmente colpito dal gusto del caffè o del tè, ci chieda da dove provenga, facendo scattare l’occasione per raccontare le nostre scelte».

Un dialogo che ha portato anche a una singolare collaborazione. «Abbiamo cominciato con un amico che ha un orto e oggi sono tre le persone alle quali diamo i fondi del caffè da utilizzare come fertilizzante – dice -, una soluzione antispreco e naturale, perché da coltivazione biologica».

E non è che l'uso di materie prime fair trade certificate significhi prezzi più alti. «Siamo nella media – afferma Albergoni -. Il caffè da noi costa un euro, come la brioche, il cappuccino 1,40». La dimostrazione che anche un'abitudine quotidiana come l'espresso al bar può diventare più green. «Dal canto nostro non ci sentiamo mai arrivati – conclude -. È un percorso e ogni giorno vediamo cose nuove che possono completare la gamma e migliorare la sostenibilità».

Negozi sostenibili, a Bergamo 67 campioni

Consegnati i marchi della Camera di commercio a chi adotta buone prassi per il risparmio energetico e la riduzione dell'impatto ambientale. Coinvolti commercio di vicinato, artigianato e pubblici esercizi. Fino al 30 giugno aperte le adesioni alla nuova edizione