

# “Parco Vivo 2015”, in scena anche arte e sapori



M  
o  
n  
t  
e  
A  
r  
r  
e  
p  
a  
e  
s  
a  
g  
g  
i  
s

calvini, lepidotteri e Donne di Montagna. Sarà un luglio ricco con la rassegna Parco Vivo 2015, pensata dal Parco delle Orobie bergamasche per riscoprire le bellezze del territorio orobico. Sabato 18 luglio si farà tappa a Schilpario con la manifestazione “Arte e Sapori” che metterà in primo piano tutta la genuinità della gastronomia locale con assaggi di polenta taragna, di formaggi e una dimostrazione “in diretta” della lavorazione del latte a cura della Latteria Montana di Scalve. Il giorno successivo, invece, sarà Ornica, l’antico borgo montano a 50 km da Bergamo, a schiudere le sue bellezze di fronte a viaggiatori e curiosi del verde che in compagnia delle Donne di Montagna potranno toccare con mano

l'autenticità degli antichi mestieri artigiani, mettendo alla prova le proprie abilità con coinvolgenti laboratori dedicati alla pittura, alla lavorazione del ferro, del rame e del legno. Il tutto, camminando verso la tappa più attesa, quella che sabato 1° e domenica 2 agosto, porterà all'incontro con il suggestivo Monte Arera, uno dei più importanti santuari della biodiversità dell'arco alpino. Accompagnati dai naturalisti del Museo di Scienze Naturali "E. Caffi" di Bergamo, gli escursionisti, dopo il ritrovo al Rifugio Capanna 2000 con cena a base di prodotti tipici, trascorreranno una serata speciale alla scoperta delle farfalle notturne, illuminati solo dal chiarore della luna.

La mattina successiva, invece, percorreranno gli incontaminati Sentieri dei Fiori e delle Farfalle, che a quota 2000 metri, si insinuano tra i ghiaioni della Val d'Arera e del Mandrone, offrendo un panorama montano ricco di piante rare e lepidotteri diurni. «Scoprire le Orobie, tra natura, arte e tradizioni centenarie. Il programma pensato per luglio è ricco di emozioni che, siamo certi, riusciranno ancora una volta a sorprendervi. Per questo, speriamo che vogliate partecipare numerosi ai percorsi che abbiamo pensato per voi, per mostrarvi tutte le suggestive bellezze dei nostri territori in modo che possiate a vostro modo farvene promotori» – ha commentato Yvan Caccia, presidente del Parco delle Orobie Bergamasche.

Info: [www.parcorobie.it](http://www.parcorobie.it)

---

**Multa annullata a**

# **Tripadvisor. Federalberghi: «Ma è la conferma che ci sono false recensioni»**

Il Tar del Lazio ha annullato la sanzione di 500mila euro: «Il sito non ha mai asserito che tutte le recensioni sono vere»

---

# **Expo, così Bergamo strizza l'occhio ai visitatori**

Presentati immagine e contenuti dello spazio espositivo che il territorio avrà a disposizione dal 25 settembre al primo ottobre. All'interno una trilogia dell'artista Andrea Mastrovito

---

# **Regione, da ottobre parte il “Reddito di autonomia”**

Partirà con l'inizio del prossimo autunno il “reddito di autonomia”. Lo ha confermato l'assessore regionale all'Istruzione, Formazione e Lavoro Valentina Aprea, intervenendo alla trasmissione televisiva Orario Continuato. “Stiamo studiando – ha detto Aprea – come garantire un assegno di emergenza che consenta ai nuovi poveri, dei quali abbiamo deciso di farci carico, di avere un aiuto. Non sarà comunque

un assegno per stare a casa a far niente". Per quanto riguarda l'importo dell'assegno, l'assessore ha spiegato che, dopo l'assestamento di bilancio, "sarà più chiara la disponibilità di fondi da destinare a questo intervento", ma, tenuto conto che oggi servono circa 700 euro per vivere, la cifra sarà "indicativamente quella". Il primo passo per poter accedere a questo nuovo sussidio sarà quello della verifica dei requisiti tramite la presentazione del modello Isee. Rispondendo a una domanda circa la cumulabilità con altri aiuti (comunale e/o altro), Aprea ha spiegato che "l'aiuto pubblico massimo sarà di 700 euro". Quindi, ad esempio, chi già ne percepisce 400, potrà riceverne al massimo 300 e così via. Da Aprea un appello anche al Governo "affinché faccia qualcosa". "Noi stiamo facendo tanto con la Dote unica lavoro – ha sottolineato -, ad oggi ne abbiamo attivate 66.224 e avviato al lavoro 450149 persone. Le 'Doti' sono strumenti che funzionano e da Roma che fanno? La vogliono cancellare. Anziché sostenere le Regioni virtuose, preferiscono distruggere un sistema che funziona".

---

## **“Estate Vegana”, il semifreddo tutto vegetale dei pasticciери bergamaschi**

Tredici le attività che hanno aderito al progetto di Capab e Lav per introdurre nell'offerta creazioni "cruelty free". Simbolo dell'iniziativa un nuovo dolce

---

# Credaro, al via l'Agri baby campus



G  
i  
o  
c  
h  
i  
,  
o  
r  
t  
o  
c  
u  
l  
t  
u  
r  
a  
,

yoga, danza creativa, cucina, in mezzo alla natura e agli animali. A Credaro, dal 20 luglio al 7 agosto, debutta "Agri Baby Campus", un minicampus rivolto ai bambini dai 3 ai 6 anni, organizzato da Sportelgat a.s.d, l'associazione che da cinque anni organizza a Telgate l'apprezzato Campus Sportivo per ragazzi da 6 ai 14 anni.

L' Agri Baby Campus si terrà all'azienda agricola-fattoria didattica Cascina dei Prati e sarà tenuto da uno staff di educatrici preparate ed esperte. Tantissime le attività proposte: la mattina, all'arrivo in fattoria, i bambini saranno avvicinati ai segreti dell'orto, la semina, la cura e la raccolta; poi conosceranno e accudiranno gli animali della

stalla; in tarda mattinata e nel corso dei pomeriggio, dopo il pranzo a base di prodotti a chilometro zero, si svolgeranno giochi con l'acqua, laboratori di argilla e di cucina, momenti di lettura espressiva, passeggiate a dorso del pony, giochi di squadra, giochi liberi, sonnellini in tenda, e persino yoga e danza creativa per esplorare il corpo e sviluppare il coordinamento e l'armonia motoria.

Il campus si svolgerà in mezzo al verde, lontano dal traffico del centro paese, in un ambiente protetto e sicuro, dal lunedì al venerdì dalle ore 8-9 sino alle 16-16.30. Ci si potrà iscrivere a tutte e tre le settimane, a due o anche a una sola. I posti sono limitati. Per iscrizioni contattare: Roberto al numero 035.4421191

---

**No al formaggio col latte in polvere. Slow Food lancia la petizione**



“  
I  
l  
f  
o  
r  
m  
a  
g  
g  
i  
o  
s  
i  
f

a con il latte! Firma entro luglio per dire NO all'uso del latte in polvere”: è questa la petizione lanciata da Slow Food su Change.org a sostegno della legge italiana 138 dell'11 aprile 1974, che vieta l'uso di latte in polvere, latte concentrato e latte ricostituito per fare yogurt, caciotte, robiolo e mozzarelle. Questa norma, che fino a oggi ha permesso all'Italia di tutelare la sua biodiversità casearia, secondo Bruxelles dovrebbe essere abrogata in quanto rappresenterebbe una restrizione alla libera circolazione delle merci.

L'intento della petizione lanciata da Slow Food è mobilitare l'opinione pubblica italiana – consumatori e pastori, contadini e casari, artigiani e chef – sull'ultimo attacco della burocrazia europea alla produzione agroalimentare di qualità del nostro paese. “Abbiamo tempo fino alla fine di luglio per sostenere il ministro Martina alle Politiche agricole alimentari e forestali, che ha già affermato di voler difendere la legge italiana, e con essa centinaia di piccole produzioni e il patrimonio di lattici, mestieri, tecniche, tradizioni e comunità che custodiscono” – asserisce Slow Food.

“I prodotti lattiero-caseari con il latte in polvere sono solo l’ultimo tentativo di livellare verso il basso la qualità dei cibi che portiamo sulle nostre tavole, a favore delle grandi aziende interessate più al profitto che non alla biodiversità – continua Slow Food -. Vogliamo davvero assistere all’ennesimo attacco diretto alle vere ricchezze dell’Italia, come il vino con il wine kit e il cioccolato senza burro di cacao? Ogni firma in più ci permetterà di allargare il fronte e far sentire all’Unione europea la voce degli italiani che difendono la loro agricoltura.

La petizione è infatti diretta anche alle istituzioni comunitarie (Commissione, Parlamento e Consiglio europei e Direzione Generale Agricoltura e sviluppo rurale) e con essa Slow Food auspica che anche gli altri paesi europei scelgano la strada della qualità e della sostenibilità, sposando la legge italiana.

Dopo 15 anni Slow Food si impegna nuovamente con una raccolta di firme a favore del settore lattiero-caseario di qualità. Era infatti il 2000 quando partì la mobilitazione a difesa dei formaggi a latte crudo, all’epoca guardati con sospetto e a rischio divieto. Quella petizione aveva portato centinaia di migliaia di firme, consegnate al Commissario Europeo per l’Agricoltura. Da allora l’associazione della Chiocciola ha continuato a impegnarsi, con i tanti Presìdi Slow Food che tutelano produzioni casearie e razze bovine, ovine e caprine e con Cheese, la manifestazione che si tiene ogni due anni a Bra. Anche quest’anno Cheese – dal 18 al 21 settembre 2015, ormai giunta alla decima edizione – vedrà centinaia di casari e pastori italiani ed europei riuniti per presentare i loro prodotti, discutere vecchie e nuove sfide del mestiere e confrontarsi su normative e prospettive offerte dal mercato. Un’occasione in più per ribadire che Il formaggio si fa con il latte!



---

# Fluorun fa tappa a Bergamo. Appuntamento alla Trucca



Terzo anno per la FLUORUN, la marcia serale di 45 minuti che accende la città di luci e colori fluorescenti e “fa correre la nuova generazione di runners”. Oltre 5mila hanno partecipato all’edizione milanese del 10 luglio, trionfale apertura delle quattro date che si susseguono fino a settembre. Il 17 luglio è il turno di Bergamo, con appuntamento dalle 19 al Parco della Trucca dove ci sarà un punto iscrizioni e verranno distribuite a tutti i partecipanti le maglie ufficiali FLUO Run e i gadgets luminosi. In seguito, tappe a Prato l’11 settembre e a Lugano 26 settembre.

A Bergamo, il ritrovo è fissato nell’area attrezzata e attorno al palco con animazione con costumi luminosi, laser show dal palco con corpi di ballo sincronizzato, musica e dj set a cura di Radio VivaFM con la frizzante conduzione di Monia Braga con il supporto al microfono del Patron di Italia Runners e organizzatore della Fluorun Sergio Palazzo. Dopo il riscaldamento, alle 21.15 inizierà la corsa, all’interno del Parco della Trucca al ritmo che si preferisce, dove una scia luminosa illuminerà il parco per 45 minuti. Si procederà poi con dj set party e Fluo show.

---

# **Albino, il cinema all'aperto prende anche per la gola**

Dal 13 luglio al 22 agosto la rassegna Immagini di Notte, che prevede proiezioni con buffer finale, convenzioni "Cena & Cine" e premi fedeltà in buoni consumazione e gelato

---

## **Enrico, il giovane ragioniere che ha scelto di fare il calzolaio**



Enrico Carrara

Enrico Carrara ha 31 anni e qualche anno fa ha deciso di diventare calzolaio. Nel 2012 ha rilevato una piccola bottega in un angolo nascosto del centro storico di Lovere, che se non sai che c'è, non la vedi. L'abbiamo incontrato giorni fa. Un'amica doveva ritirare un paio di sandali e abbiamo visto questo giovane alle prese con scarpe, tacchi, tomaie e spazzole. Ci ha colti di sorpresa. Per la sua giovane età,

soprattutto, ma anche per l'allegria con cui ci ha accolte.

«Dopo il diploma di ragioniere, ho lavorato per sette anni e mezzo come operaio in un'importante azienda chimica della zona – racconta -. Il mondo delle calzature mi è sempre interessato. Così mi sono iscritto a un corso triennale degli Artigiani e ho imparato il mestiere con la guida di un calzolaio della città, Rino Schinelli. Perché a fare il calzolaio si impara solo così, non c'è una scuola riconosciuta come accade per tanti altri mestieri artigiani».

«Di giorno lavoravo in azienda e la sera andavo a Bergamo per seguire il corso – ricorda Enrico -. La cosa mi interessava e volevo mettermi in gioco con un'attività mia, anche se i tempi non erano felici. Due anni e mezzo fa ho avuto la possibilità di ritirare questo negozio a Lovere e l'ho colta». È stata una decisione un po' azzardata – riconosce -. Le tasse sono alte e la bottega non ha parcheggi ed è in una posizione nascosta, ma fino ad ora sono contento. Devono venire a cercarmi per trovarmi, per fortuna lo fanno»

Oggi, quando molti suoi coetanei non trovano o non hanno lavoro, lui è titolare di una bottega frequentata e molto apprezzata, in una località tra le più belle e turistiche della bergamasca. «Pian piano sto creando il mio giro di clienti: per ora faccio riparazioni ma non voglio fermarmi qui: il mio desiderio, un giorno, è di fare scarpe e borse su misura. Un passetto per volta, però perché la scarpa su misura è un settore quasi del lusso e voglio fare le cose bene».

«Con la crisi forse qualcuno decide di riparare le scarpe – spiega – ma la mentalità è ancora legata all'usa e getta, soprattutto negli ultimi anni con i negozi cinesi e con la grande distribuzione dove si trovano scarpe di bassa qualità a venti-trenta euro. Con prezzi così bassi non conviene ripararle».

Il lavoro non manca, ed è una gran cosa di questi tempi, ma la soddisfazione più grande di Enrico è un'altra: «La cosa che mi è sempre piaciuta delle botteghe è il rapporto che si crea con i clienti, si fanno due chiacchiere, ci si conosce e si instaura un bel rapporto di fiducia. La bottega accontenta il

cliente, la grande distribuzione non è in grado di farlo. Andrebbero riconosciuti e valorizzati di più il coraggio, lo sforzo e la professionalità dei piccoli commercianti».