Week end di concerti alla casa natale di Donizetti

La soprano Veronika Kralova

La rassegna “Donizetti Pride for Expo”, organizzata dalla Fondazione Donizetti per accompagnare con attività nuove il periodo di Expo Milano 2015, prosegue con “A casa di Gaetano”, una serie di concerti cameristici – con cadenza fissa il sabato e la domenica – in cui si esibiscono i migliori allievi del Conservatorio di Bergamo. Sabato 25 luglio, alle 16, recital del pianista Filippo Gorini, allievo ventenne del Conservatorio di Bergamo nella classe di Maria Grazia Bellocchio, che ha già conquistato importanti premi come il “Neuhaus” di Mosca. In programma, celebri pagine delle “due B della musica tedesca”: il Preludio e Fuga in Si bemolle minore dal Primo Libro del “Clavicembalo ben temperato” di Johann Sebastian Bach, seguito poi dalla Sonata op. 110 e dalle Bagatelle op. 126 di Ludwig van Beethoven. Domenica 26 luglio, sempre alle 16, concerto vocale con due affermati esecutori: il soprano ceco Veronika Kralova e il pianista Davide Perniceni, già sul podio lo scorso giugno per “Elisir Off” al Teatro Sociale.

Il pianista Filippo Gorini

Il programma comprende un’alternanza di pagine liederistiche e opere per pianoforte solo. Nell’ordine: la raccolta Frauenliebe und Leben op. 42 per voce e pianoforte di Robert Schumann, lo Scherzo n. 4 op. 39 di Fryderik Chopin, la raccolta di canti In tono nazionale op. 73 di Antonín Dvorák, Warum dai Fantasiestücke op.12 per pianoforte e tre pagine vocali del compositore francese Gabriel Faurè (Les roses d’Ispahan – Automne – Nell). L’ingresso è libero sino a esaurimento dei posti disponibili.

Borgo San Leonardo, la serata del gusto fa il bis

Secondo evento, questa sera, del mappamondo gastronomico Borgo San Leonardo’s Kitchens

---

Orio al Serio, i destini di

un aeroporto di “confine”

Apparentemente un aeroporto, soprattutto in Italia dove realizzare una nuova infrastruttura è quanto meno “complicato”, ha una formidabile barriera all’ingresso nel mercato data dalla sua collocazione. Perdere i clienti naturali del proprio bacino d’utenza è sempre possibile, soprattutto se si è particolarmente inefficienti, ma in generale se un passeggero vuole arrivare in un determinato posto tenderà ad andare nell’aeroporto più vicino o quasi. In altre parole, se la destinazione finale è Milano, Bergamo è più concorrenziale di Verona e molto più concorrenziale di Treviso.

Su questo vantaggio competitivo Orio al Serio ha costruito la sua fortuna e ha utilizzato buona parte degli utili ricavati per potenziarla. Ma nelle politiche delle alleanze la strategia degli ultimi anni sembra essere stata più quella di cercare di evitare di indebolire questo punto di forza che di trovare un partner per renderlo ancora più decisivo.

Il continuo rinvio della scelta tra Linate e Montichiari in fondo ha giovato a Orio al Serio perché ha evitato che la mancata prescelta diventasse pericolosa. Adesso però questo precario equilibrio della non decisione si è rotto. Si è perso il vantaggio della prima mossa: non appena Montichiari è stata presa dall’alleanza veronese-veneziana immediatamente dopo Orio ha avviato le pratiche per l’alleanza con Linate. Restare sola, del resto, avrebbe voluto dire essere schiacciata su due fronti.

Fatte le scelte, è ancora prematuro capire come andrà a finire. Quello che è certo è che negli aeroporti è terminata l’era del campanile, così come nelle banche, nelle università

o nelle multiutilities. Le aggregazioni e le alleanze sono diventate una necessità per potersi confrontare con gli altri operatori che stanno diventando più grandi o stanno creando poli regionali (si pensi alla Toscana, ma anche al Veneto) anche per evitare l'arrivo di concorrenti che possano scalfire il vantaggio dello "scalo di vicinato".

Orio al Serio, che ha il limite insuperabile dell'unica pista e per crescere nei passeggeri deve trovare una nuova collocazione nelle merci, questa situazione adesso la dovrà affrontare. Se l'obiettivo è il traffico da e per Milano, ormai Bergamo, con la Brebemi, vale più o meno Montichiari e la forza degli accordi rinnovati con grandi operatori come Ryanair e Dhl vale per la loro durata oltre ad essere un vincolo di dipendenza che si può anche rivelare una debolezza. Lo studio affidato da Sea (gestore di Malpensa e Linate) e Sacbo (gestore di Orio) all'Università di Bergamo per valutare la possibile creazione di un polo unico aeroportuale lombardo vedrà alla fine in ogni caso Orio come scalo di "confine". Con l'alleanza a Milano sarà il confine orientale, con l'alleanza con i veneti sarebbe stato il confine occidentale. In ogni caso quello più esposto sul fronte della concorrenza con il polo "avversario", nella speranza di aver scelto il versante giusto

---

Supermercati, la spesa diventa meno faticosa

Quando il frigorifero piange e procurarsi del cibo nell'assolata giungla d'asfalto sembra un'impresa, ecco in soccorso i negozianti di fiducia – da sempre impegnati nelle consegne a domicilio – e i supermercati, che continuano a proporre nuove formule per alleggerire il rituale della spesa. Tra le novità, il supermercato Conad di via Garibaldi offre da qualche giorno la consegna della spesa in bici a casa o in ufficio, tutti i giorni da lunedì a venerdì e ogni sabato mattina. Non resta che scegliere i prodotti desiderati tra gli scaffali e in corsia – magari godendosi un'oretta di refrigerio al banco dei freschi – e affidare al market le buste per il trasporto. Il servizio viene effettuato da OroBici con la sua flotta di biciclette pronte a sfidare a suon di pedalate traffico e solleone. Lo scontrino minimo per aver accesso al servizio è di 35 euro: la consegna in bici per gli anziani over 65 e i disabili è sempre gratuita, diversamente il costo è di 3 euro, ma per le spese superiori ai 70 euro è assicurata la gratuità. E, dato che in via Garibaldi, le auto in doppia fila con le frecce non mancano, chi vuol fare spesa con i propri mezzi può parcheggiare gratuitamente l'auto per un'ora nel parcheggio convenzionato di via Sant'Antonino.

Alla Coop in via Autostrada è attivo il servizio "Drive": la spesa i fa con un click, on-line e poi non resta che ritirarla a tempi da pit-stop in auto, nella fascia oraria che più ci fa comodo. Non vi sono acquisti minimi ed il servizio è gratuito per i clienti che possono fare a meno di scendere dall'auto: basta passare il codice a barre sul lettore per vedersi caricare la spesa in auto, fosse anche solo una mozzarella, un litro di latte e un chilo di farina. Se non si è fatto il pagamento on-line, l'unica fatica richiesta sarà quella di strisciare bancomat o carta di credito, abbandonando per

qualche minuto il comfort del proprio abitacolo.

Anche Carrefour ha attivato da poco più di un mese il servizio “Clicca e ritira” che sta riscuotendo un buon successo: si infilano i prodotti desiderati nel carrello virtuale e si ritirano gratuitamente in negozio, con l’assicurazione di trovare le buste belle e pronte in massimo un’ora. C’è anche l’opzione di consegna a domicilio, gratuita solo per spese che superano i 70 euro.

E’ attivo ormai da anni il servizio “Esselunga a casa, La spesa comoda”: acquistando on line tra oltre 10 mila referenze si può contare sulla preparazione della spesa (a fronte di acquisti minimi per 40 euro), il trasporto in furgoni a temperatura differenziata e la consegna al piano nella fascia oraria richiesta. Il prezzo per ogni consegna è di 7,90 euro, cifra che scende a 6,90 euro per gli ordini con importo superiore a 110 euro. Non mancano agevolazioni, dalla consegna gratis per disabili al prezzo ridotto per anziani over 70 e per gli ordini in consegna dal lunedì al venerdì fino alle 18.
Non mancano di contro grandi catene come Auchan che, in via Carducci, ha abbandonato il servizio di spesa on-line attivo da oltre un anno: i tempi forse non erano ancora maturi per la nostra piazza, dove ora invece fare la spesa con il mouse sembra essere diventato un must. Il servizio presso il primo grande centro commerciale cittadino è stato infatti interrotto da qualche mese. Però, diciamoci la verità, perdersi tra scaffali e corsie, godendosi la frescura artificiale da aria condizionata, non è poi così una cattiva idea, nel cuore dell’estate.

PolentOne, a Trieste la polenta alla spina sposa i piatti colombiani

L’idea bergamasca adottata da un locale sudamericano per ampliare e diversificare l’offerta

---

Tassa anche sui condizionatori. I consumatori: “Attenti alle speculazioni”

Anche l’aria condizionata ha una sua tassa. Prevista da una direttiva europea sulle emissioni di anidride carbonica. Le associazioni dei consumatori annunciano l’aggravio in 200 euro a famiglia: “Sono arrivati a tassare anche l’aria”. La direttiva obbliga i proprietari ad avere un libretto di impianto e a introdurre controlli sui condizionatori ogni quattro anni. Multe salate per i trasgressori: dai 500 ai 3 mila euro. “In questi giorni – sottolineano Umberto Dolci Federconsumatori , Eddy Locati (Adiconsum) e Maurizio Regazzoni (Adoc) – fa notizia che non soltanto gli impianti che producono calore devono essere revisionati, anche quelli che “rinfrescano” sono soggetti a verifiche. Ad evitare speculazioni di ogni genere da parte di

chi intendesse “giocare” sull’aria fresca ricordiamo che, comunque, sono esclusi dall’obbligo di revisione gli impianti per la climatizzazione estiva composti da una o più macchine frigorifere la cui somma delle potenze termiche utili sia inferiore a 12 kW”.

Intanto le tre organizzazioni ricordano che “all’inizio dell’autunno si ripresenterà il problema delle revisioni di legge agli impianti termici. Problema irrisolto per quanto riguarda i costi richiesti dai manutentori abituali. Restiamo al tema riguardante il prezzo richiesto per fare la manutenzione delle caldaie di potenza inferiore ai 35 KW: ossia la maggioranza degli impianti che forniscono calore agli appartamenti con riscaldamento autonomo. Nell’occasione – aggiungono i consumatori – sottolineiamo il comportamento delle maggiori associazioni di rappresentanza dei manutentori che, nonostante i tentativi fatti dal Comune di Bergamo e dalla Provincia perché si procedesse alla stesura di un accordo in tutela dei Consumatori, si sottraggono al confronto e approfittano dell’obbligo legislativo di fare controllare gli impianti per imporre prezzi senza alcun verifica sulla congruità tra lavoro fatto e costi. Per “calmierare” il mercato dei controlli sugli impianti termici segnaliamo che vi sono diverse possibilità per risparmiare sui costi di revisione. Ad esempio approfittando delle offerte presenti su alcuni siti che gestiscono offerte promozionali. Con la garanzia che gli operatori incaricati di effettuare tali manutenzioni devono essere “patentati” e autorizzati a intervenire con relazione diretta al CURIT della Regione Lombardia”.

Maestri del Paesaggio, piatto green sarà la “Tartara di zucchine”

Non era una sfida facile. E lo hanno ammesso anche gli stessi chef in gara per la finalissima della terza edizione di “Green food e gli Chef del paesaggio”. Trovare i giusti equilibri nel piatto con un frutto come la mora (Rubus ulmifolius), ingrediente vincolante dal gusto spesso acidulo, è impresa tutt’altro che agevole. Comunque sia, la selezione gastronomica ideata dall’associazione culturale Arketipos – in collaborazione con il Gruppo Editoriale l’Espresso e Le Tavole di Bergamo Alta – ha raggiunto il suo obiettivo, ovvero eleggere il piatto “green” che meglio rappresenterà il valore del territorio, con originalità e gusto, durante i sedici giorni della manifestazione “I Maestri del Paesaggio” in programma dal 5 al 20 settembre in Città Alta.

La ricetta che verrà inserita nei menù dei ristoranti partner è la “Tartara di zucchine e gelatina di more” proposta dal Baretto di San Vigilio. È il piatto, tra i cinque in concorso, che più ha convinto le due giurie, quella tecnica e quella popolare, chiamate a dare il proprio responso nel corso della fase finale che s’è disputata mercoledì 22 luglio al ristorante Il Gourmet di Città Alta. A preparalo è stato Luca

Uria, cuoco amatoriale che ha scoperto la passione per la cucina grazie alla sua bambina, diventata celiaca all'età di tre anni. «Ho cominciato a cucinare e sperimentare alimenti, sapori e ricette che potessero andare bene per la sua intolleranza e che non le facessero perdere il desiderio di mettersi a tavola – racconta Luca -. Così, da quel momento ho dato libero sfogo alla passione per i fornelli, prendendo possesso della cucina in casa mia e creando il sito internet www.lasostadeiceliamici.it e la pagina Facebook La Sosta dei Celiamici dedicata, dove centinaia di persone, prevalentemente celiache, mi seguono per condividere esperienze e consigli per i loro menu gluten free».

Al secondo posto s'è piazzata "L'insalata era nell'orto" del ristorante La Tana e al terzo Il "filetto… e le quattro more" di Daniela Mammano preparata dal ristorante Lalimentari. In gara c'erano anche il "Cupcake salati con mandorle, formaggio e more" del ristorante Il Gourmet e Le "Farfalle nel rovo" elaborato a più mani da Baretto, Gourmet e Lalimentari. Le cinque ricette, proposte da appassionati di cucina e cuochi amatoriali, sono state selezionate – tra quelle caricate sul sito di D Repubblica – da una giuria qualificata, composta dai ristoratori delle Tavole di Bergamo Alta, ad accezione del "Filetto… e le quattro more" scelta direttamente dai lettori con 620 voti/mi piace. Durante la cena i piatti sono stati accompagnati da una selezione di vini delle cantine Bisol, in particolare i prosecchi superiori Molera e Crede e dal moscato Fior d'Arancio Maeli.

Agenti immobiliari,

compravendite più sicure con la collaborazione di geometri e notai

La Fimaa Ascom stringe sinergie con i professionisti. Patelli: «Allo studio convenzioni sui servizi»

Bergamo ha già il marchio Unesco. Per Notti di Luce

Il 2015 è l’Anno Internazionale della Luce per la Nazioni Unite e il festival bergamasco, che da 16 edizioni promuove la cultura illuminotecnica, è nel calendario delle celebrazioni. Progetti speciali per la facciata della Camera di Commercio, piazza Dante e il Belvedere di Astino

---

Cattedrale vegetale, scatta la solidarietà per il Nepal

La Cattedrale Vegetale

Da Oltre il Colle al Nepal, la natura si unisce all’arte e alla solidarietà, trasportata dall’energia cosmopolita di Expo 2015. Il Parco delle Orobie bergamasche ha presentato ieri, nella cornice del progetto La Cattedrale Vegetale di Oltre il Colle, l’iniziativa umanitaria a favore del Nepal, Paese duramente colpito dal devastante sisma dello scorso aprile. Di fianco al Parco nell’iniziativa di solidarietà, il Comune di Oltre il Colle, Caritas Bergamo, l’associazione EvK2CNR.

Il sito artistico, nato tra le braccia di Bergamo Experience 2015, sarà valorizzato attraverso eventi e iniziative a sfondo benefico rivolte al territorio bisognoso di aiuto. Dopotutto, la Cattedrale Vegetale http://cattedralevegetale.info, monumento evocativo costruito interamente da materiale vegetale autoctono e pensato dalla genialità artistica di Giuliano Mauri per esaltare la ricchezza e l’unicità delle specie vegetali alpine che crescono sui crinali delle Orobie Bergamasche, è da sempre metafora di incontro tra culture e popoli, per riflessioni legate al rapporto tra natura e uomini.

La Cattedrale riscopre così la sua identità più profonda che fin dalle origini del progetto guidato dal Parco delle Orobie Bergamasche e sostenuto dai Comuni del territorio, in primis dall’amministrazione comunale di Oltre il Colle, la accomuna a quella del territorio nepalese. In particolare, a rendere le due realtà tanto vicine, è la stretta connessione tra la spiccata spiritualità della Cattedrale e la fortissima congiunzione tra terra e cielo, corpo e anima che da sempre

caratterizza le cime del Nepal. Un vero e proprio gemellaggio culturale, artistico e ambientale che vede protagonisti due territori di grande fascino e che culminerà, a settembre, nella presentazione della Cattedrale Vegetale al padiglione Nepal di EXPO 2015 con una mostra fotografica dedicata alla straordinaria struttura, corredata dalla proiezione di un video promozionale realizzato specificatamente per l'appuntamento milanese.

La Cattedrale vegetale contribuirà attiverà la raccolta fondi di aiuti attraverso numerose azioni di sensibilizzazione della cittadinanza: dallo spettacolo teatrale "Come Angeli dal Cielo" – a opera della compagnia Silence del teatro di Lovere che sarà ospitato il prossimo 9 agosto, alle 11:30, sotto i suggestivi intrecci della Cattedrale Vegetale – ai momenti di incontro e discussione organizzati presso lo spazio dedicato nel padiglione Nepal, fino ai contest fotografici in collaborazione con Montagna.tv ed altre iniziative di pubblico interesse.

Non solo, Cattedrale Vegetale sostiene anche ufficialmente il progetto "The Thame Rebound / Ricostruiamo Thame" , campagna umanitaria lanciata dall'associazione EvK2CNR e dal Cesvi www.montagna.tv/cms/thame) per ricostruire uno dei tanti villaggi Nepalesi messi in ginocchio dalle ripetute scosse di terremoto: Thame, un villaggio della valle del Khumbu, poco distante da Namche Bazar, capitale del popolo sherpa, in cui abitano circa 500 persone che, con gli ultimi tragici eventi, hanno visto le proprie abitazioni essere per il 90% rase al suolo.