

La “Mai” a caccia di fondi mette in vendita libri preziosi



Mentre cresce l'attesa per la riapertura, sempre più imminente, del Salone Furietti, la biblioteca Angelo Mai apre al pubblico questa settimana con un doppio appuntamento.

Venerdì 18 settembre, dalle 17, nell'Atrio scamozziano si svolgerà l'annuale appuntamento che il Centro Studi Tassiani di Bergamo organizza per il pubblico. La "Giornata Tassiana 2015" sarà articolata, tra le altre cose, in un

incontro con il professor Marco Maria Corradini dell'Università Cattolica di Milano – che attende al commento di una nuova edizione dell'Aminta, di prossima uscita nella collana “Adi-Bur” – e nel conferimento del “Premio Tasso 2015” a Elisa Squicciarini di Livorno, per il saggio Le postille del

Tasso alla "Commedia".

L'Associazione Amici della Biblioteca Civica 'Angelo Mai', con il sostegno della Commissione culturale della Biblioteca stessa, organizza invece, per domenica 20 settembre, in occasione della Millegradini e delle Giornate europee del patrimonio, una nuova vendita di libri il cui ricavato andrà a sostenere la riapertura e le attività della Biblioteca. Questa volta, accanto alle edizioni della Biblioteca, saranno disponibili preziosi e introvabili volumi d'arte, sempre a prezzi assolutamente imbattibili. La vendita si svolgerà nella Sala dei Ritratti della biblioteca. L'operazione ha come scopo non solo di riavvicinare il pubblico alla lettura, ma anche di attirare l'attenzione di tutti sulle esigenze della biblioteca civica di Città Alta, in un momento di ristrutturazione e riallestimento che prelude alla riapertura delle sue splendide sale. Nell'occasione sarà possibile visitare la Sala giovannea che conserva preziosi volumi, cimeli e opere d'arte di Giovanni XXIII.

Ad ogni paese la sua sagra. A Peia c'è quella del cinghiale



Il cinghiale è per Peia (in Val Gandino) un vero e proprio simbolo, tanto da caratterizzare lo stemma comunale. La presenza – in epoca medievale, ma anche oggi – di suini selvatici nelle nobili riserve di caccia a monte delle contrade del paese è alla

base della sagra, che taglia il traguardo della settima edizione.

Quest'anno l'appuntamento si sviluppa su due giornate. Si apre infatti nel tardo pomeriggio di sabato 19 settembre e prosegue per tutta la giornata di domenica. Nei sette punti ristoro collocati in altrettanti esercizi sarà possibile gustare piatti a base di cinghiale, in abbinamento alla polenta del locale Mais Spinato di Gandino, ma anche primi piatti, panini, taglieri di prodotti tipici e pizze a tema.

Gli eventi e le iniziative che accompagnano la sagra sono numerosi e non manca un tocco di magia e sapore d'altri tempi. Come lo spettacolo e il laboratorio per bambini di bolle di sapone giganti, l'artista del fuoco e il lancio in cielo di lanterne alle quali affidare i propri desideri previsti sabato, oppure il paesaggio medievale con falconieri e maniscalchi, i canti della tradizione e il palo della cuccagna, in programma la domenica.

Oltre agli stand degli hobbisti, quest'anno debutto il mercato di prodotti artigianali a chilometro zero. Ci sono inoltre giochi per i bambini, musica, aperitivi e l'avvincente sfida al toro meccanico.

L'iniziativa è promossa dal Comune in collaborazione con commercianti ed associazioni.

- [IL PROGRAMMA](#)

Marchi e brevetti, gli uffici si trasferiscono

Dal primo ottobre, l'ufficio marchi e brevetti si trasferirà nella sede di Bergamo Sviluppo, azienda speciale della Camera di Commercio, in via Zilioli 2 a Bergamo (3° piano). L'ufficio riceverà l'utenza preferibilmente su appuntamento da lunedì a venerdì dalle 9 alle 12.30. La sua attività si rivolge a tutti coloro che intendono: registrare invenzioni, modelli e marchi nazionali e internazionali; consultare le banche dati brevettuali per verificare l'esistenza di brevetti e marchi; depositare marchi internazionali; depositare traduzioni di brevetti europei; depositare ricorsi, annotazioni, trascrizioni e modifiche di sede o ragione sociale, pagamenti di tasse e annualità. Il servizio offerto dall'ufficio marchi e brevetti si integra con le attività che Bergamo Sviluppo realizza da anni nell'ambito del progetto "Tutela e valorizzazione della proprietà industriale a supporto dell'innovazione e della competitività delle MPMI bergamasche". Il progetto mette a disposizione delle micro, piccole e medie imprese (MPMI) locali e di tutti gli interessati, i seguenti servizi:

1) Sportello valorizzazione della proprietà industriale (PI), che offre un servizio di orientamento e assistenza di primo livello. Lo sportello riceve gratuitamente su appuntamento, dalle 14 alle 18, nelle sedi di Bergamo (in via Zilioli 2) e al POINT di Dalmine (in via Pasubio 5/ang. via Einstein), secondo il seguente calendario: 30 settembre a Bergamo, 21 ottobre a Dalmine, 11 novembre a Bergamo, 2 dicembre a Bergamo e 16 dicembre a Dalmine. 2) Servizio di supporto tecnico personalizzato per le MPMI che hanno già fruito dello sportello valorizzazione della PI e che necessitano di

ulteriori approfondimenti. Grazie al coinvolgimento di esperti professionisti in materia di PI, le imprese richiedenti possono disporre di un monte ore di consulenza in ambito tecnico-legale, contrattuale, economico-fiscale, del marketing o, ancora, delle ricerche e sorveglianze. 3) Incontri di formazione/informazione in materia di proprietà industriale e innovazione.

Sea-Sacbo, un' integrazione con troppi punti interrogativi



Se il frutto dello studio fosse tutto nella “Relazione di sintesi in merito alle condizioni di realizzabilità del processo di

integrazione tra le società Sea e Sacbo” diffusa lunedì non si capirebbe assolutamente perché siano stati necessari più di tre mesi, sfiorando addirittura la data di scadenza prevista, per partorire quindici pagine utili a dimostrare, su dati storici, che l’unione tra Sea e Sacbo, gestori degli scali di Milano (Linate e Malpensa) e di Bergamo (Orio al Serio) è cosa

buona e giusta.

Dal punto di vista industriale, non ci voleva molto per capire che l'integrazione era una "prospettiva valida". Anche perché non poneva alternative. Dato che Sacbo ha tirato troppo a lungo sulla scelta tra alleanza a Est (con Brescia e i veneti) o a Ovest (con Milano), alla fine ha trovato gli altri che hanno scelto per lei. Dopo la rottura con Save, gli aeroporti di Venezia, non è rimasto alla Sacbo che restare da sola, con il rischio di essere stritolata tra due giganti, oppure andare con Milano. Un partner sicuramente non alla pari, dato che Sea nel 2014 (curiosamente nello studio sono stati riportati i dati del 2013 e non quelli dell'ultimo bilancio già ampiamente disponibili) ha realizzato ricavi sei volte superiori, utile dieci volte superiori ed ha trasportato il triplo di passeggeri.

Quello che infatti non si conosce ufficialmente è il lato segreto, che non si può immaginare non sia stato esaminato, nello studio, ovvero come realizzare concretamente questa integrazione. In altre parole, decidere chi comanda, quanto si conta e quanto ci si guadagna. Ufficialmente è un muro di silenzio, dal quale trapelano alcune indiscrezioni, come l'ipotesi di stampa della creazione di una nuova società dalla fusione dei due gestori dove i futuri ex soci Sacbo potrebbero avere il 35% o addirittura fino al 40%. Sono percentuali che effettivamente, se confermate, spiegherebbero le buone ragioni per tenerle segrete, perché piuttosto imbarazzanti per il Comune di Milano, azionista di controllo della Sea con il 54,8%, che dovrebbe spiegare ai suoi cittadini, chiamati a votare in primavera il nuovo sindaco, le ragioni di questa sopravvalutazione dell'aeroporto di Orio.

Ma l'offerta generosa diventa imbarazzante anche per la parte bergamasca proprio perché allettante e difficile da rifiutare. L'unione con un partner più grande di fatto farà inevitabilmente scomparire la peculiarità territoriale di Orio che diventerebbe a tutti gli effetti un aeroporto milanese,

come già viene considerato a livello internazionale, tanto bergamasco quanto Malpensa è uno scalo varesino. Questo è inevitabile, dato che non si può pretendere una fusione alla pari, e l'offerta generosa è il compenso della inevitabile rinuncia alla sovranità. Una quota che in ogni caso è destinata con ogni probabilità a cambiare in un futuro prossimo. Concedere ai soci Sacbo anche il 40% del capitale della nuova società che nascerà dalla fusione vuol dire in realtà (dato che Sacbo è partecipata al 30% da Sea) che agli azionisti bergamaschi (considerando come tali anche il veronese Banco Popolare e Ubi che da soli hanno ora quasi un quarto del capitale della Sacbo) resterebbe il 28% della Sea-Sacbo. Ma è anche dichiarata l'intenzione di procedere a una futura quotazione in Borsa, operazione già tentata in passato senza esito dalla Sea in solitaria, per portare nuove risorse. Una ricapitalizzazione di questo genere non si fa vendendo azioni già in circolazione, anche se non si esclude che qualche socio potrebbe approfittare dell'occasione, ma con emissione di nuove azioni e si può facilmente immaginare che gli enti pubblici bergamaschi (Comune, Provincia e Camera di Commercio), che insieme hanno ora circa il 40% della Sacbo, vedranno diluire ulteriormente la loro quota perché hanno problemi di bilancio che non permettono ulteriori sottoscrizioni. E' facilmente ipotizzabile, tra l'altro, che questo discorso sia già stato inserito nella parte "segreta" dello studio relativo alle modalità di integrazione.

L'operazione, comunque, se la si guarda allontanandosi dal territorio è difficilmente contestabile dal punto di vista industriale: fa nascere la seconda società italiana del settore, a poca distanza dal polo romano in termini di passeggeri, fa diminuire il rischio di impresa, permette sinergie di efficienza e migliora il ventaglio di servizi per i passeggeri. Anche quella che viene considerata una criticità, l'allentata pressione competitiva sul bacino territoriale, è tutta da dimostrare. Può essere anzi un punto di forza, se non se ne abusa, che contrasta l'attuale

strapotere delle compagnie aeree nell'imporre le condizioni. Ryanair che in pratica è il vero proprietario di Orio dato che assicura nove voli su dieci e se dovesse lasciare lo scalo gli toglierebbe l'ossigeno vitale, vede male le concentrazioni degli aeroporti proprio perché rafforzano la sua controparte. Questa, in pratica, è la traduzione del pensiero dell'amministratore delegato Michael O'Leary, quando ha dichiarato "è meglio avere aeroporti in concorrenza tra di loro, perché i monopoli non fanno bene ai consumatori e al mercato e aumentano i costi".

Ma Sea-Sacbo non potrebbe comunque tirare troppo la corda, perché un vicino concorrente ce l'ha, seppure al momento solo potenziale, ed è Montichiari, l'aeroporto bresciano attuale estrema propaggine occidentale del grande polo che si è creato tra gli aeroporti veneto. Attuale perché il suo destino è legato al ricorso presentato proprio da Sea contro la concessione assegnata alla veronese Catullo, ora nell'orbita della Save di Venezia, senza una gara europea. Non è detto che in caso di nuova gara poi Sea risulti vincitrice e riesca a completare con Montichiari il cerchio della gestione di tutti gli aeroporti lombardi. Di certo in ogni caso la logica alla quale si deve guardare non è più quella provinciale alla quale ci è abituati, ma quantomeno quella regionale, se non una ancora più grande.

Franciacorta, con il Festival eventi in 67 cantine

Fine settimana tra vigneti, degustazioni, arte e cultura

Università, prosegue il boom di iscritti. E arrivano nuovi spazi

Matricole su del 10%, già centrato anche quest'anno l'obiettivo 4mila. Dal maggio prossimo pronti gli spazi in via Pignolo e c'è l'ok alla proposta alla Provincia per l'acquisizione dell'immobile in via Fratelli Calvi

Il diabete? Si combatte anche a colpi di ricette

In occasione della Giornata Mondiale del Diabete 2015, il 14 novembre, l'Associazione Diabetici Bergamaschi Onlus e l'UOC Malattie Endocrine e Centro Regionale per il Diabete Mellito hanno indetto un concorso di ricette culinarie tra i cittadini, diabetici o non diabetici. Il concorso è stato presentato ai giovani portatori di diabete mellito tipo 1 (e loro genitori) che hanno partecipato a un incontro di educazione alimentare lo scorso 12 settembre al Ristorante San Martino di Treviglio, partner dell'iniziativa. Saranno infatti i tre fratelli Colleoni, Paolo, Vittorio e Marco, membri della giuria, a designare il piatto vincitore.

Il diabete mellito è una malattia cronica complessa che richiede continui e molteplici interventi sui livelli glicemici e sui fattori di rischio cardiovascolare,

finalizzati alla prevenzione delle complicanze acute e croniche. Gli interventi più efficaci per la cura del diabete mellito sono rappresentati da modificazioni dello stile di vita, innanzi tutto mediante un'alimentazione controllata. La terapia medica nutrizionale è parte integrante del trattamento e dell'auto-gestione del diabete ed è raccomandata per tutte le persone con diabete, come componente efficace del piano di trattamento globale della malattia.

In questo contesto, il recupero di tradizioni provinciali e la selezione di alimenti di produzione locale possono portare a scelte nutrizionali sane, controllate e adeguate alle necessità di soggetti portatori di diabete, senza rinunciare al piacere che il cibo può offrire. Per donne con diabete gestazionale e per diabetici di tipo 1 si possono così proporre occasioni di alimentazione gustosa e condivisibile, nell'ottica del miglioramento di salute di forme così peculiari del "malessere del benessere" .

La giuria che esaminerà le ricette sarà composta da Paolo, Marco e Vittorio Colleoni (Ristorante San Martino Treviglio), William Pedrini e dietisti/nutrizionisti del Servizio Dietetico dell'ospedale di Treviglio, Lorenzo Mussi – ADB Sezione Bassa Bergamasca e Antonio C. Bossi, UO Malattie Metaboliche e Diabetologia dell'ospedale di Treviglio

Il concorso è aperto a tutti e i partecipanti possono proporre una ricetta per la preparazione di un piatto considerato particolarmente adatto a soggetti portatori di diabete mellito tipo 1 oppure per donne con diabete gestazionale. Devono essere specificati gli ingredienti (con relative grammature), le modalità di preparazione e di cottura, le scelte di impiattamento e di presentazione; necessario fornire la quota calorica della porzione, con l'analisi della composizione in macronutrienti (i consulenti nutrizionisti sono comunque a disposizione dei concorrenti per eventuale aiuto e per supporto tecnico). Le ricette devono essere corredate con fotografie esplicative dei vari momenti di preparazione.

Il materiale può essere spedito entro sabato 31 ottobre 2015, per via informatica, alla segreteria organizzativa: adbgb@gmail.com ricordandosi di evidenziare i riferimenti del partecipante (nome, cognome, data di nascita, recapito telefonico e e-mail). La premiazione si terrà il 14 novembre alla Sala Verde dell' Ospedale con premi dal primo al terzo classificato.

Bergamo, Forza Italia prepara le “election day”

I commissari provinciali di Forza Italia Bergamo, l'onorevole Gregorio Fontana e il senatore Enrico Piccinelli hanno nominato la Commissione che gestirà la fase congressuale con l'obiettivo di concludere le assise locali entro il mese di novembre. La Commissione, oltre che da Fontana e Piccinelli sarà composta dall'assessore regionale Alessandro Sorte, dal consigliere provinciale nonché sindaco di Lenna, Jonathan Lobati, dal responsabile degli enti locali Paolo Franco e da Stefano Benigni rappresentante indicato dai consiglieri comunali del capoluogo orobico. Sono inoltre stati individuati tre fine settimana (11 ottobre, 25 ottobre e 15 novembre) in cui si svolgeranno dei veri e propri “election day” nei vari comuni della provincia. “Si tratta di dare l'opportuna formalizzazione alle nostre rappresentanze sul territorio che s'impegnano ogni giorno nell'attività politica sotto la bandiera di Forza Italia – sottolineano Fontana e Piccinelli - . I congressi dovranno essere un momento di crescita e dei veri e propri piccoli eventi locali, un'occasione dove rilanciare l'attività e il ruolo politico del nostro partito nei diversi comuni”. La prossima settimana inizieranno, inoltre, una serie di riunioni in cui all'ordine del giorno ci

sarà l'esame della situazione in vista delle elezioni amministrative di primavera, con l'obiettivo di arrivare al più presto all'individuazione delle relative candidature.

**Borgo Palazzo, torna la festa
che valorizza quartiere e
botteghe**



0
l
t
r
e
6
0
s
p
a
z
i
a
l
l
e
s
t
i
t
i
e
p
i
ù

di 200 tra botteghe e negozi aperti per l'occasione, concerti, djset, addirittura un jukebox umano, ma anche dimostrazioni di basket, arti marziali, tennis, scherma, tennis, pallavolo, infinite possibilità di mangiare all'aperto e svariate iniziative per i bambini. La Festa del Borgo, la manifestazione promossa dall'Associazione Le Botteghe di Borgo Palazzo con il patrocinio del Comune di Bergamo, torna domenica 27 settembre con una proposta ancora più ricca. L'obiettivo è rivitalizzare il quartiere e far riscoprire le sue botteghe, aprendoli alla comunità e ai visitatori. Dalle 10 del mattino sino alle 20 di sera tutta Borgo Palazzo si trasformerà in una lunghissima isola pedonale: un chilometro e

mezzo di iniziative e di possibilità di acquisti con ben 5 palchi per concerti, 10 aree sportive, 25 punti dove pranzare e fare degustazioni di prodotti tipici, ma anche etnici e di street food.

Tra gli appuntamenti da non perdere alle 11 – e in replica alle 16 – l'esibizione di arrampicata di Paolo Bugada che compirà l'impresa inedita di scalare il campanile della Chiesa di Sant'Anna.

Moltissime le attività pensate per i bambini che potranno divertirsi all'ospedale dei peluche, con truccabimbi, clow, giocolieri e scatenarsi nella grandissima area gonfiabili la cui attrazione maggiore sarà una carrozza a cavalli di 120 metri quadrati. Per i giovanissimi ci sarà anche l'Artilab, un progetto firmato dal Gruppo Giovani Imprenditori di Confartigianato Bergamo per avvicinare alla cultura artigiana che permetterà di stampare in 3D le proprie invenzioni nella giocattoleria virtuale, imparare l'arte del cake design, impastare un vaso e persino costruire e dipingere un muro.

Non mancherà una proposta benefica. Nel corso della manifestazione gli artigiani locali realizzeranno una casetta per bambini che verrà poi donata all'Asilo Nido comunale di Borgo Palazzo. Anche quest'anno la Festa con l'apertura straordinaria dei negozi e delle botteghe, sarà l'occasione per far riscoprire uno dei luoghi storici più antichi e di tradizione di Bergamo. La manifestazione è stata presentata questa mattina a Palazzo Frizzoni alla presenza del sindaco di Bergamo e delle associazioni organizzatrici.

“Il quartiere di Borgo Palazzo – ha detto il primo cittadino Giorgio Gori – è una realtà peculiare nella nostra città; come poche altre è riuscita a mantenere un tessuto di attività commerciali e artigianali di vicinato che hanno saputo resistere alla crisi economica, anche grazie all'associazionismo e alla cooperazione. E' davvero importante che i piccoli commercianti facciano rete e lavorino insieme. E' un'iniziativa che nasce dai giovani e questo è un ottimo segno”.

“La festa è il risultato di mesi di lavoro sinergico ed è solo

il punto più evidente di un profondo lavoro di analisi e valorizzazione del tessuto commerciale del nostro territorio – ha spiegato Roberto Marchesi presidente dell'Associazione Le Botteghe di Borgo Palazzo -. Oggi siamo in un momento di transizione. Il saldo tra aperture e chiusure è negativo. Si tratta di decidere se il commercio ha solo un valore economico o anche culturale e sociale. L'allargamento del distretto urbano del commercio voluto dal Sindaco e dalle associazioni di categoria permette di giocare bene il tema del commercio cittadino. Io sono ottimista”.

Oscar Fusini, direttore dell'Ascom, ha sottolineato l'importanza dell'impegno dei giovani imprenditori. “Veniamo da decenni in cui i figli dei commercianti proseguivano negli studi e si dedicavano alle professioni, oggi questo sta cambiando. Anche per il fatto che la sbornia per le professioni sta passando, stanno arrivando nuove leve che inaugurano un nuovo modo di fare impresa. Questa iniziativa dà un segnale positivo per il futuro. L'allargamento del Distretto urbano è stata un'intuizione vincente, la città di Bergamo non può progredire a marce diverse”. Angelo Carrara, presidente dell'Associazione Artigiani – Confartigianato di Bergamo ha infine rimarcato come “bisogna cambiare atteggiamento, superare le chiusure, le negatività e le stizze e ricostruire relazioni serie, far ripartire la voglia e la volontà di fare”.

I fioristi: “Finalmente più tutelati”



“Finalmente vi saranno strumenti più precisi ed efficaci per poter regolamentare la miriade di iniziative, con l’allestimento di banchetti e gazebo per offrire piante e fiori a sostegno delle più diverse cause, che – troppo spesso per collocazione ed eccessiva ripetitività –

di fatto influiscono negativamente sull’attività dei negozi di vicinato”: è il commento di Anna Lucia Carbognin, presidente dell’Unione regionale lombarda dettaglianti fiori e piante di Confcommercio, dopo l’approvazione odierna, da parte del Consiglio Regionale lombardo, della legge che disciplina le vendite temporanee di enti non commerciali. Con la nuova legge, i Comuni dovranno predisporre un “Piano comunale delle cessioni a fini solidaristici” con il quale saranno disciplinate le attività di raccolta fondi sulla scorta di apposite linee guida deliberate dalla Giunta Regionale: le iniziative temporanee di vendita dovranno avere un carattere occasionale e provvisorio; si dovrà favorire l’avvicendamento e la turnazione delle categorie merceologiche; andranno adottate distanze minime fra gli esercizi commerciali in sede

fissa e le iniziative di raccolta fondi con la vendita di beni della stessa merceologia. “Il calo dei consumi – rileva Anna Lucia Carbognin – ha duramente colpito, in questi anni, le imprese del commercio al dettaglio di fiori e piante. Siamo scontenti per questa nuova legge: senza nulla togliere alla grande valenza sociale di alcune vendite a fini solidaristici, il nostro obiettivo, ed in questo senso abbiamo lavorato in stretto raccordo con Confcommercio Lombardia e Federfiori con il presidente Carlo Sprocatti, è sempre stato quello di trovare una soluzione condivisa che consentisse a tutti i soggetti di poter operare con equilibrio. Gli oltre 2.000 fioristi lombardi devono poter continuare a svolgere il proprio lavoro con la dedizione e la professionalità che da sempre li contraddistinguono”.