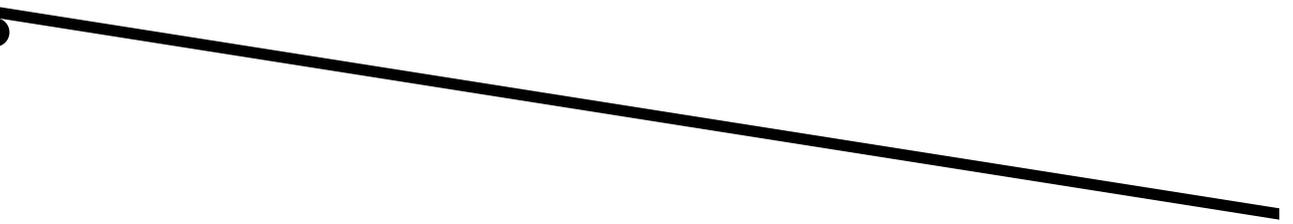


**Vini rossi dal mondo, fa  
centro la seconda serata  
dell'Ais**





## **di Alberto Santini**

Se ci chiedessimo quali sono le più grandi nazioni produttrici di vino al mondo, verrebbe naturale rispondere Italia e Francia. E forse lo sono. Ma se ci spostiamo fuori dal continente europeo, un po' a ovest, un po' a est, allungando lo sguardo verso sud, scopriamo che al centro del mondo enologico non ci sono solo i vini di casa nostra e dei cugini d'oltralpe, ma esistono altre realtà molto quotate a livello internazionale, che, storicamente o di recente, producono vini

con risultati stupefacenti. A confermare tutto ciò, la serata organizzata dall'Ais di Bergamo presso il ristorante Villa Patrizia a Sorisole del patron Antonio Lecchi, perfettamente riuscita grazie alla consolidata esperienza della delegata orobica Roberta Agnelli, che ha selezionato rigorosamente tutti i vini degustati e che continua a viziare i tecnici e simpatizzanti del vino con percorsi esplorativi di grande interesse e successo. A presentare queste nuove, o meglio meno conosciute realtà vinicole, il Degustatore del Mondo per eccellenza, Guido Invernizzi, gran conoscitore dei vini del mondo, per una "...serata di curiosità...per migliorare la nostra educazione al vino..." come lo stesso relatore dice orgoglioso alla platea presente numerosa anche in questa occasione. Infatti al centro del mondo non c'è solo Castiglione Falletto, patria del nebbiolo, o Castellina in Chianti, patria del sangiovese in purezza, ma anche la Valle della Bekaa in Libano o Valle Casablanca in Cile. Ed eccole le nazioni del "nuovo mondo": Australia, Georgia, Cile, Israele, Spagna e Libano in rigoroso ordine di degustazione. Si comincia quindi con il paese dei canguri e il suo Coonawarra Shiraz Bin 128, del 2013, di Penfolds, casa vinicola fondata nel 1844 ed una delle più rinomate del continente australiano, già produttrice del Grange considerato uno dei più grandi vini Shiraz al mondo. Qui un terreno unico di terra rossa argillosa ricca di ossido di ferro, ottimamente esposto al sole ed influenzato dal clima marino, dona a questo vino in purezza, con possibilità di invecchiamento importante, un giusto equilibrio acido zuccherino ed una buona struttura (14,5%). La cena inizia con l'apertura d'Uovo alle terme al Parmigiano Reggiano su polentina e coste, riportandoci con i piedi ben saldi in terra nazionale, ma subito pronti per aprire le porte al secondo calice internazionale: il Kakheti Saperavi 2013 di Our Wine Anfora, prodotto in Georgia, culla storica del vino, le cui origini risalgono a ben 5.000 anni fa. Vinificato in Anfora (14,4%) dal gusto morbido, le cui viti poggiano su terreni fertili e terrosi, questo vino biodinamico si può ben definire spettacolare, grazie a 6 mesi di contatto con i raspi, ed una

vinificazione a cappello. Il sapore ti prende, quasi secco alla fine denotando un gusto di olive nere in salamoia. Il colore violaceo denota un vino strutturato che, come dice Invernizzi , “..se per sbaglio ti finisce un po’ sulla camicia, la devi buttare perché le macchie non le togli più ..” .

Volgendo lo sguardo a sud raggiungiamo il Cile, nazione che insieme all’Argentina, esprime il meglio del potenziale enologico sudamericano. Finita la dittatura degli anni ’90 energie nuove e iniziative imprenditoriali, finalmente libere, danno vita a una notevole produzione vinicola. Degustiamo un Cabernet Sauvignon di casa Lapostolle: il Cuvee Alexandre del 2012 ci viene servito con un delizioso e fenomenale Risotto Carnaroli con stracchino, radicchio rosso e arancia. Il terreno di questa regione a nord del Cile, la Colchagua Valley, calcareo, sassoso e vulcanico, risente della brezza montana delle Ande e del clima marino dell’oceano pacifico che uniti alla costante quantità di acqua piovana, contribuiscono a sviluppare un vitigno caratterizzato da un ciclo di maturazione delle uve straordinario. Ne scaturisce un vino dalle note erbacee, dal tono aspro ma con tannini equilibrati. Quanti sanno che si produce vino in Alta Galilea ? E quanti sanno che qui viene prodotto uno dei migliori vini del mondo ? La storia del vino in Israele è antica ed importante, con origini risalenti fino a 2000 anni fa. Se prima la produzione vinicola era più o meno legata a motivi religiosi, da qualche decennio si è data importanza anche alla qualità.

Yarden, cantina fondata nel 1983 ha saputo dare un’impronta importante in questo senso dando vita ad uno dei migliori vini bordolesi al mondo prodotto fuori dalla Borgogna, il Kela Merlot 2011. Un vino spettacolare con i suoi 15 gradi % vol., che nasce a ca. 1.000 m. slm sulle alture del Golan, in terreni di quarzo e tufo, in un territorio dalle forti escursioni termiche, con presenza di neve, ma influenzato

anche dal clima del Mar Mediterraneo. Ne nasce un vino magnifico al naso, di una freschezza e pulizia impressionante. Nel ricordare il grande lavoro svolto dai sommelier di sala che hanno servito i vini ad una temperatura di servizio ottimale, rendendo questa degustazione davvero unica, la cena raggiunge l'apice con il piatto di carne: faraona su salsa di fegatini e coniglio, con cioccolato, mousse di carote e ...pop corn. Una prelibatezza che ci riporta nel vecchio continente per scoprire in Spagna un vitigno molto importante: il Tempranillo, le cui uve hanno la tendenza a maturare precocemente. "Temprano" in spagnolo, vuol dire presto. Degustiamo il Tinto Pesquera 2012 e, diciamo, questo vino ha tutto: colore, corpo, grado alcolico, acidità e grandi potenzialità d'invecchiamento. Prodotto nella regione della Ribera del Duero, caratterizzata da forti escursioni termiche notte/giorno e stagionali, ai confini con i Pirenei, il vino all'assaggio denota subito la sua finezza, con un tannino ben gestito, delicato ma di grande struttura: "...un bel vino !" sottolinea Invernizzi. Eccoci giunti al gran finale: Signore e signori ... entra in scena il Libano con il suo Chateau Musar del 2000. Sì, avete letto bene, dell'inizio del nuovo millennio! Già i Fenici furono grandi viticoltori e soprattutto grandi commercianti di vino in questo territorio montuoso vicino alla Siria. Tuttavia la consacrazione di questo territorio alla vite, si deve ai francesi ca. 100 anni fa. Questo rosso, 13,5%, alla vista, denota un colore meno carico rispetto ai vini degustati in precedenza, ma con una tonalità stupenda. All'assaggio si notano sentori di spezie e frutta sotto spirito. Un vino freschissimo che può dare soddisfazioni notevoli anche tra qualche anno, come disse Serge Hochar proprietario di Chateau Musar, tragicamente scomparso nel 2015: "Date maggior tempo al mio vino e il mio vino vi darà gioia !" Chiude la serata e così il nostro giro del mondo nei vini rossi, una torta al cacao fondente e gelato alla mandorla.

Infine due citazioni.

La prima di **Guido Invernizzi**: “Beviamo strano, famolo strano, non beviamo sempre le stesse cose, solo così potremo aumentare le nostre conoscenze e migliorare il nostro bere ...”.

La seconda di **Roberta Agnelli**: “Non esiste un vino buono o cattivo, ma semplicemente ogni vino è diverso...”.

In Vino Veritas!

---

## **Lego, a Bergamo la città che fa giocare le generazioni**

Per l'estate è annunciato apertura in Italia del primo store monomarca. In via Pignolo c'è però già un negozio interamente dedicato ai famosi mattoncini. Il titolare: «L'interesse cresce». E per la festa del papà sfida a squadre genitore-figlio

---

## **Confcommercio, il grido d'allarme dei laboratori di**

# orologeria

Dopo la riuscita manifestazione del 13 novembre 2015 davanti al Ministero dello Sviluppo Economico, l'Associazione Orafa Lombarda (aderente a Federpreziosi–Confcommercio) che ospita al suo interno la categoria nazionale degli Orologiai Riparatori, ha raccolto le Dichiarazioni dello stato di disagio economico di laboratori e magazzini di fornitura di orologeria a causa delle restrizioni distributive delle parti di ricambio messe in atto dalle case produttrici. Ben 267 (e si tratta di un numero in continua e costante crescita) tra laboratori e magazzini hanno dichiarato il loro attuale stato di collasso, preludio di prossime, se non imminenti, chiusure. E ciò, è strano a dirsi, in un contesto di forte domanda di lavoro e di assistenza orologiera. Negli ultimi mesi, poi, la morsa dei divieti e delle restrizioni delle case orologiere svizzere si è accentuata ancora di più. L'Europa, invece di stare dalla parte degli artigiani orologiai europei, ha mostrato indifferenza e per ben due volte, nel 2008 e nel 2014, la Commissione Europea ha voltato la faccia dall'altra parte. Tuttora pende un secondo ricorso presso la Corte di Giustizia Europea. La posizione assunta dall'Europa e i tempi troppo lunghi della sua giustizia rischiano di cedere il campo al monopolio di fatto delle grandi multinazionali dell'orologeria svizzera che porta alla definitiva scomparsa dei laboratori orologiai indipendenti. Il ministero dello Sviluppo Economico, il governo italiano rappresentano per gli orologiai italiani l'ultima spiaggia di "resistenza" per



non morire.

L'Associazione Orafa Lombarda si appella alla più volte proclamata volontà del nostro governo di salvaguardare il lavoro, e in particolare quello artigiano, per scongiurare la scomparsa di un mestiere storico molto diffuso. La nostra convocazione, insieme con Confcommercio e Confartigianato, presso il ministero dello Sviluppo Economico il 15 marzo 2016 sia il primo passo per una soluzione equa e concertata del problema delle forniture che garantisca presente e futuro agli orologiai italiani. Si uniscono a questo appello le migliaia di orologerie distribuite sul territorio che pure subiscono, direttamente o indirettamente, il danno economico delle mancate assistenze e, ne siamo certi, dei consumatori italiani.

---

**Prodotti agroalimentari,  
l'export bergamasco cresce  
del 26%**



Prodotti agroalimentari e bevande: è di oltre 10 mila euro al minuto l'export di cibo lombardo nel mondo nel 2015, pari a circa 7 tonnellate di prodotti esportati ogni 60 secondi, tutti i giorni, tutto l'anno. L'export parte

soprattutto da Milano (oltre un quarto), Bergamo e Mantova (oltre un decimo). Aumentano di più in un anno Bergamo (+26%), Sondrio (+18,5%) e Como (+7,3%). In generale le esportazioni sono stabili rispetto all'anno scorso (+0,2%) ma sono in forte crescita vini e bevande (+14,2%) e pesci, crostacei e molluschi lavorati e conservati (+12,7%). Come destinazioni: la carne, la frutta, i formaggi e i prodotti farinacei lombardi vanno sulle tavole francesi, il pesce in Grecia, gli oli e i vini negli Stati Uniti, le granaglie e gli amidi in Germania, i prodotti per l'alimentazione degli animali nei Paesi Bassi. Regno Unito in crescita, soprattutto per pane e prodotti da forno (+22%) e per vini e bevande (+11%) così come gli Stati Uniti (+14%), il Giappone per gli oli (+29,5%) e la Svizzera per le carni (+9,8%) e i pesci (+7,6%).

## **Le destinazioni**

La Lombardia ha come primo partner per l'export di prodotti alimentari la Francia, così come Bergamo, Sondrio, Pavia e Lodi. Varese preferisce il Regno Unito, Como la Svizzera, Mantova e Lecco la Germania, Cremona e Monza e Brianza i Paesi Bassi, Milano gli Stati Uniti.

## **I prodotti esportati**

Brescia, Cremona, Mantova e Lodi esportano di più latte e formaggi, Varese pesce lavorato e conservato, Sondrio e Lecco carni, Pavia granaglie e prodotti amidacei, Milano bevande e pane e prodotti da forno, Bergamo vino e bevande, Varese e Monza altri prodotti alimentari (che comprendono zucchero,

caffè, tè, cioccolato, caramelle, condimenti, piatti pronti e omogeneizzati).

---

## **Parco della Trucca, aperto il bando per l'assegnazione dello spazio estivo**

E' stato aperto il bando per l'assegnazione dello spazio estivo del Parco della Trucca: c'è tempo fino alle ore 12.30 del 31 marzo prossimo per consegnare la documentazione richiesta e partecipare alla selezione dell'operatore che animerà a partire da 1° maggio al 30 settembre uno degli spazi più frequentanti dell'estate a Bergamo. Le proposte saranno valutate da una commissione tecnica del Comune di Bergamo che terrà conto della qualità del progetto presentato, della qualità dell'offerta enogastronomica e delle strutture che verranno collocate nello spazio del Parco. Un'area che si prospetta molto vasta, ubicata, come lo scorso anno, nei pressi del secondo laghetto del parco. Confermata l'apertura del parco e la pulizia dell'erba a carico dell'assegnatario: nei cinque mesi d'attività estiva il parco rimarrà quindi ininterrottamente aperto dalle 7 del mattino all'una di notte.

---

# Lotta ai tumori, in campo l'Accademia dello Sport per la Solidarietà



“Prevenzione tra falsi miti e realtà” è il tema che ha animato la serata, alla Fiera di Bergamo, organizzata dall'Accademia dello Sport per la Solidarietà. Si vive di più, ma si può vivere meglio? Lo scopo della prevenzione è proprio questo: schivare e sconfiggere un intruso nemico dell'organismo, il

tumore. Tutto sembra partire dalla vita quotidiana: niente fumo, alimentazione sana, no obesità, movimento, screening e soprattutto confidarsi con il proprio medico. Ad aprire i lavori Mara Azzi, direttore Generale dell'ATS Bergamo, il direttore sanitario Giuseppe Barbaglio e Francesco Locati, direttore generale dell'ASST Bergamo EST. A rappresentare i medici di famiglia, Mario Sorlini, presidente dell'Iniziativa Medica Lombarda, cooperativa che ha permesso, in collaborazione con l'Asl, la partenza del "Progetto CreG", finalizzato alla gestione del paziente cronico attraverso un Piano Assistenziale Individuale predisposto dal medico di Medicina Generale. Tra gli interventi, anche quelli di Domenico Gerbasi, responsabile dell'SSD. di Senologia, dell'urologo Antonio Ranieri, del radiologo Gianluigi Patelli dell'Ospedale di Alzano, e del cardiologo Maurizio Tespili dell'Ospedale di Seriate. La medicina è quindi in costante evoluzione, fa passi da gigante e l'Accademia dello Sport per la Solidarietà, che ha in Giovanni Licini il suo fulcro, mostra una particolare sensibilità anche in tale ambito. Il protagonista indiscusso? La vita, dono prezioso da custodire.

---

## **Finanza innovativa per le Pmi, incontro di Punto Finanziario**

Mercoledì 16 marzo, alle 16.30, nella Sala Giunta di Confindustria Bergamo, Punto Finanziario, in collaborazione con il Gruppo Giovani Imprenditori, organizza l'ultimo appuntamento del ciclo di incontri dedicato alla finanza innovativa per le piccole e medie imprese con l'obiettivo di esplorare tutte le opportunità del finanziamento di progetti

attraverso il Crowdfunding, raccogliendo con piattaforme online il capitale da investitori privati. Dopo una prima parte dedicata alla presentazione di tipologie, meccanismi ed esperienze, il convegno proseguirà con un confronto sulle novità normative, le tendenze, i numeri e le opportunità (anche di investimento) che questo strumento innovativo può fornire al mondo dei privati e delle imprese. I lavori saranno aperti da Marco Manzoni, presidente del Gruppo Giovani Imprenditori di Confindustria Bergamo. Seguirà gli interventi di Domenico Genovese, investment management di Siamosoci Srl e di Giorgio Ferrari, Business Designer di Quo-D Srl su "Crowdfunding: modelli, tipologie ed esperienze". Alle 17.30 si terrà la Tavola rotonda su "Novità normative, numeri e tendenze nel mondo, opportunità di finanziamento e investimento" moderata da Alessandro Arioldi, del Gruppo Giovani Imprenditori. Del tema parleranno Giovanpaolo Arioldi, direttore commerciale di Opstart Srl e Carlo Allevi, Founder & Operations Manager di WeAreStarting Srl.

---

**Povero dialetto, ora ci si mettono di mezzo anche le mamme**



Qualche giorno fa, durante una passeggiata in un parco della città, non ho potuto fare a meno di notare una scena, che mi ha divertito molto: due bambini, di sicuro fratelli, mentre giocavano tra di loro, hanno cominciato a bisticciare e il più grande, esasperato dalla situazione, a un certo punto ha esclamato “*alura? mochela!* “. La loro mamma, intenta a leggere un quotidiano, ha

interrotto immediatamente il suo rilassante passatempo e, inorridita da quello che aveva appena ascoltato, ha strillato “*Ma come parlate? Anche il dialetto adesso...*”. Mi è venuto da ridere, soprattutto per il tono mesto e drammatico delle sue ultime parole, che avevano il sapore di una terribile sventura piombata improvvisamente sulla sua famiglia. Avrei voluto tranquillizzarla e dirle che non era successo niente di così grave e che nella maggior parte dei casi il dialetto non rappresenta una minaccia per l’apprendimento corretto della lingua italiana, (figuriamoci una o due parole) ma considerato che “un bel tacer, non fu mai scritto”, ho preferito continuare la mia passeggiata. Di sicuro però sono ancora in molti a credere il contrario. In realtà, quando si è bambini, si possiede tutto un ventaglio di risorse in grado di sviluppare un perfetto bilinguismo italiano-dialetto al pari di un completo bilinguismo italiano-inglese. Questo per tranquillizzare le madri convinte che parlare il dialetto porti sempre e solo sulla strada dell’analfabetismo lessicale. Anzi se proprio vogliamo dirla tutta, studi recenti hanno dimostrato che chi fin da piccolo è abituato a parlare due lingue, è più veloce nel “cambiare registro” e quindi vanta una maggior facilità nell’apprendere altre lingue. Quindi almeno per il momento, emergenza rientrata.

Caso mai il problema si pone se in casa il bambino non ha

ricevuto sufficienti stimoli a parlare un italiano corretto, soprattutto in caso di genitori che sono abituati a parlare in dialetto e che tentano di parlare in italiano con i loro figli, commettendo spesso una serie di errori grammaticali difficili da sradicare. Ciò ovviamente genera confusione e per ogni bambino diventa difficile distinguere le strutture dialettali da quelle italiane. E lo sarebbe anche per un adulto. Ma in tutti gli altri casi è giusto ri-conoscere che i dialetti sono un patrimonio che accomuna milioni di persone e che piaccia o meno, fanno parte della cultura del paese e rappresentano una viva e spontanea espressione linguistica socio-culturale, che si può decidere di non praticare o di ignorare, ma non disprezzare. E continuare a credere che il dialetto sia un brutto ricordo di quando si era poveri o di quando l'Italiano era la lingua delle persone istruite, non significa solo pensare in maniera classista, ma anche e soprattutto commettere un imperdonabile errore. Insegnare ai propri figli qualche parola in dialetto è un gioco, che genera curiosità e divertimento e rappresenta un viaggio divertente alla scoperta di parole e dei loro significati, che si stanno inevitabilmente perdendo. Ma soprattutto non è un ostacolo per imparare l'italiano.

Quindi se oggi ascoltiamo qualche bimbo o qualche ragazzino utilizzare espressioni in dialetto, non diamo avvio ad una crociata personale contro il bergamasco, al massimo preoccupiamoci di spiegare la differenza tra l'italiano e il dialetto. Se io ripenso alla mia infanzia, mi ricordo un periodo della mia vita dove utilizzavo qualche parola in dialetto bergamasco. Avrò avuto 9 o 10 anni e mi piaceva zittire i compagni di classe con l'esclamazione "*fa sito!*" o interromperli di sovente con l'espressione "*delbù?*". Non so dove le avessi sentite, ma di una cosa sono certo: nessuno mi ha mai redarguito o fatto sentire in colpa. I bambini sono esploratori nati, curiosi e vivaci, devono scoprire, conoscere e sperimentare e se sulla loro strada incontrano il bergamasco, non demonizziamolo, ma raccontiamogli che era la

lingua dei loro nonni e bisnonni.

---

## **Manutenzioni ultimate, riaprono le due funicolari cittadine**

Lunedì 14 e venerdì 18 marzo riaprono rispettivamente al pubblico le Funicolari di San Vigilio e di Città Alta. Il servizio era stato sospeso il 18 gennaio scorso per lavori di manutenzione straordinaria, conclusi in anticipo di quindici giorni rispetto alle previsioni. Gli interventi agli impianti sono stati effettuati nella galleria della Funicolare di Città, sostituendo i binari di entrambe le linee, e alla Funicolare di San Vigilio con controlli di revisione speciale sulle parti meccaniche, elettriche ed elettroniche dell'impianto, previsti ogni 5 anni dalla normativa nazionale. I lavori sono stati eseguiti dal personale di ATB Mobilità e dalle imprese Cenedese Spa di Treviso, Montimpianti Snc di Barzio, EEI – Equipaggiamenti Elettrici Industriali di Vicenza e Tec.pro Srl di Bergamo.

---

## **Camera di Commercio, seminario Mud per le imprese**

La Camera di Commercio di Bergamo, nell'ambito dell'attività di supporto alle imprese, organizza una giornata formativa sul

modello unico di dichiarazione ambientale 2016 contenente i dati 2015. Il seminario è rivolto a imprese, enti, associazioni di categoria e professionisti interessati all'adempimento e avrà luogo nella Sala del mosaico della Camera di commercio (via Petrarca, 10) martedì 22 marzo, dalle 15 alle 18. La relazione è a cura di Paolo Pipere, responsabile del Servizio adempimenti ambientali della Camera di commercio di Milano. La partecipazione all'evento, realizzato con il coordinamento di Unioncamere Lombardia e il contributo della Banca Popolare di Bergamo, è gratuita e aperta a tutti, previa iscrizione tramite il modulo in linea.

Info: [www.bg.camcom.gov.it](http://www.bg.camcom.gov.it)