

Vetrine e balconi fioriti fanno più bella Zogno. Domenica festa e premiazioni

Il 22 maggio il finale della nuova manifestazione organizzata dal Comune e dall'associazione Punto Amico. In gara per il migliore allestimento 16 negozi e 17 residenti. Per tutta la giornata mercatino, giochi, laboratori. Si potrà anche mangiare in piazza e la merenda è offerta

Passerella di Christo, le visite saranno a numero chiuso

La decisione del prefetto di Brescia per garantire la sicurezza. Ipotizzato un limite di 10mila persone alla volta. Dubbi anche sull'accesso notturno

In bici alla scoperta del tessuto agricolo-ecologico di

Bergamo



Tutti in bicicletta per conoscere gli ecosistemi naturali, urbani e agricoli che popolano la cintura verde a Sud-Est di Bergamo. È questo lo stile con cui Coclea, cooperativa sociale che promuove

lo sviluppo sostenibile, presenta gli esiti del progetto Osservatorio Natura, cofinanziato dal Comune di Bergamo, con la direzione scientifica dell'Orto Botanico di Bergamo "Lorenzo Rota", e della sua ricerca sulla biodiversità urbana. Obiettivo del progetto è proporre alla cittadinanza una lettura del territorio attenta alle emergenze di carattere naturalistico e al valore dei servizi eco-sistemici urbani. Un primo passo in questa direzione era già stato intrapreso con il seminario dedicato alle tecniche innovative di agricoltura sostenibile in pieno campo per il recupero della fertilità del suolo, organizzato a fine gennaio 2016.

Ora, con l'arrivo della bella stagione, una bicicletta risulta il mezzo più adeguato per portare avanti questa proposta. Perciò Coclea organizza l'evento in collaborazione con A.ri.bi., associazione che promuove l'uso della bicicletta in città, e con l'Orto Botanico di Bergamo, Confagricoltura Bergamo, Coldiretti Bergamo, OrobieBio e Tavolo dell'Agricoltura del Comune di Bergamo. Sono, quindi, tutti invitati, dai 12 anni in su, ciascuno con il proprio mezzo. Partenza il 22 maggio dal parcheggio della chiesa di Colognola alle 9.30, per un percorso a tappe che passerà attraverso il Parco Agricolo Ecologico e il Parco della Trucca, fino a raggiungere la Valle della Biodiversità ad Astino, e terminerà attorno alle 12.30. Gabriele Rinaldi, direttore dell'Orto Botanico, Gianluca Agazzi, naturalista, e Alessandro Mazzoleni, biologo, guideranno il gruppo di ciclisti alla

scoperta di alcuni dei luoghi più significativi dal punto di vista botanico e naturalistico e di alcune aziende agricole, così che si possa sentire la testimonianza di chi la terra la coltiva direttamente. Il costo è di 2 € a partecipante per copertura assicurativa RC e a tutti saranno regalate schede di campo per il riconoscimento delle specie vegetali, redatte dalla Rete degli Orti Botanici della Lombardia.

In caso di maltempo l'evento verrà annullato. Iscrizione entro sabato 21 maggio a: educazione@coclea.org.

Bergamo e la sfida dell'istruzione. Studenti stranieri al 14% nelle scuole



Erano 1792 dieci anni fa, oggi quasi 4000. Ma soprattutto è la percentuale che impressiona maggiormente: dal 12% del 2005 al 23,71 del 2015. Stiamo parlando della popolazione immigrata residente in città, nella fascia fino ai 14 anni. Un raddoppio della presenza che si confronta con il modesto e lento crescere della popolazione giovane "autoctona". Sono dati elaborati dall'Ufficio Studi CISL di Bergamo e si proiettano sul mondo della scuola, attuale e futura. Secondo i dati del MIUR, invece, nell'anno scolastico 2014/2015, nelle scuole di Bergamo città erano iscritti 4.621 ragazzi stranieri o di origini straniere. In tutta la provincia sono oltre 28.000 il 14 % della popolazione scolastica, con punte del 16 nella scuola dell'infanzia e del

17 in quella primaria. In Italia la media è del 10%. “Il nostro sistema scolastico è pronto, dal punto di vista didattico che formativo ad accogliere e valorizzare questa nuova presenza? Tutto il nostro tessuto sociale, il mondo della cultura e l’intera nostra società saprà veramente trasformare e vedere questo inevitabile cambiamento demografico come una risorsa e non come un problema? Come un’opportunità per tutti noi e non come un ostacolo?” Domande che Gabriella Tancredi pone all’interno e all’esterno del sindacato, cercando, soprattutto tra gli addetti ai lavori, risposte che faticano a arrivare. “Non possiamo girare lo sguardo altrove: il cambiamento non è più alle porte, ma è a pieno titolo dentro di noi e questo ce lo dicono in modo veramente inequivocabile questi dati. Vanno sempre più crescendo e rafforzano la loro presenza i giovani, anche molto giovani. Lo confermano i dati dell’ultimo censimento, dove si riscontra che su 960 nati a fine 2011 a Bergamo, 257 erano immigrati e a fine 2014 su 899 nati, 290 erano immigrati. Si evidenzia così un importante fenomeno che con il diminuire delle nascite complessive vanno aumentando le nascite della popolazione immigrata. Dovrebbe bastare questo dato per far nascere alcune importanti riflessioni in ognuno di noi. E’ una grande sfida, importante e soprattutto inevitabile, che né muri e né barriere potranno bloccare o deviare. Allora la nostra visione del futuro più prossimo e degli interventi da realizzare non potrà non tener conto di questi dati, non potrà far finta che nulla stia succedendo, ma dovranno sempre più mettere al centro della loro azione fenomeni come questo per fare in modo che l’immigrazione diventi sempre più un’opportunità per tutti e sempre meno un ostacolo”.

Bergamo Wifi arriva in piazza Sant'Anna. «Botteghe pronte a sviluppare sinergie»

Viscardi: «Un servizio ma anche uno strumento per migliorare le strategie commerciali»

Ottant'anni dell'Avis, anche l'Ascom sostiene la festa

L'associazione commercianti partner dell'evento in Città alta il 29 maggio, che avrà gli allestimenti floreali del campione Amadei

Bollo auto, sconto del 10% a chi sceglie la domiciliazione bancaria



Via libera dal parlamento lombardo alla legge di Semplificazione 2016. Respinta la questione pregiudiziale presentata dal Movimento 5 Stelle e sostenuta anche da PD e Patto civico, il Consiglio regionale, presieduto da

Raffaele Cattaneo, ha esaminato l'articolato e i venti emendamenti prima di arrivare alla votazione finale. La legge è stata approvata in tarda mattinata con 42 voti a favore e 30 contrari. "E' un provvedimento – ha detto il relatore, Stefano Bruno Galli (Lista Maroni) – che fa chiarezza in ordine a provvedimenti già vigenti e uniforma una serie di discipline in ambito istituzionale, economico, sanitario e territoriale. Tra le novità le modalità agevolate e vantaggiose per pagare bollo auto e canoni Aler ma anche la spinta alla digitalizzazione e de materializzazione". Durante il dibattito sono intervenuti Roberto Bruni (Patto Civico), Raffaele Straniero (PD), Luca Gaffuri (PD), Riccardo De Corato (Fratelli d'Italia), Giuseppe Villani (PD), Mario Barboni (PD), l'assessore all'Economia Massimo Garavaglia. "Si tratta – ha commentato il Presidente Cattaneo – di diversi contenuti ma con un unico denominatore comune: sfrondare un po' la complessità delle norme e rendere più semplice la vita di tutti. Tra i provvedimenti dall'impatto più immediato segnalo l'introduzione della domiciliazione bancaria del bollo auto, che consente un risparmio al cittadino, e l'articolo che semplifica le procedure per la fusione dei Comuni, che in Lombardia si stanno affermando tra i piccoli Comuni, per consentire servizi, costi minori e maggiore efficienza". In fase di dichiarazione di voto il Consigliere Segretario Eugenio Casalino (M5S) ha precisato il sostegno ad alcune parti della legge (bollo auto ed ecotassa) ma la contrarietà ad alcune misure come quelle relative ai canoni Aler o sui centri massaggi ritenute non coerenti con lo spirito della legge e da destinare ad altri iter legislativi. Il capogruppo

del PD, Enrico Brambilla, ha motivato il voto contrario, dopo un voto diversificato sui singoli articoli dettato dalla natura composita del provvedimento, evidenziando in particolare i rischi di impugnativa in particolare per quanto riguarda la “forzatura” sull’articolo relativo ai centri massaggi. Evidenziato, dal consigliere Brambilla, anche il rischio di una mancata copertura finanziaria relativamente ad alcune parti del provvedimento, come per esempio quella sul bollo auto.

Le principali novità

Numerose le novità introdotte. Nel sistema di riscossione della tassa automobilistica (bollo auto), ad esempio, i cittadini lombardi che sceglieranno la domiciliazione bancaria, godranno dello sconto del 10%. Quanto al pagamento del canone di locazione ALER è stato introdotto il criterio della mensilità gratis agli inquilini che effettueranno il pagamento mediante banca (con un emendamento condiviso dall’assessore Massimo Garavaglia e dal Consigliere PD Onorio Rosati sono state introdotte modalità agevolate di riscossione dei debiti pregressi per i cosiddetti “morosi incolpevoli”). Sul fronte dell’istruzione, la legge modifica l’utilizzo delle cosiddette cedole librarie garantendo, ora, la libertà di scelta del fornitore da parte delle famiglie, che potranno prenotare i libri di testo presso le librerie o cartolerie di fiducia. Cade l’obbligo di versamento per agenzie di viaggio e turismo della cauzione di 30.000 euro a favore del Comune territorialmente competente.

In assenza di una normativa nazionale, la legge dà indicazioni precise sull’apertura e sulla gestione dei centri massaggi “di esclusivo benessere”: d’ora in avanti sarà obbligatoria la presenza di personale qualificato (direttore tecnico e attestati riconosciuti dalla Regione) e dovranno naturalmente essere garantiti il rispetto delle norme igienico-sanitarie e

di sicurezza sul lavoro. I cittadini non europei e dell'Unione europea, un certificato di conoscenza della lingua italiana (Celi) da allegare alla Scia o, in alternativa, un titolo di studio conseguito presso una scuola italiana legalmente riconosciuta. Confermato per il 2016 il servizio "Angeli antiburocrazia" quale sostegno e supporto alle imprese lombarde: saranno trenta i giovani laureati a disposizione sul territorio (2 per ogni provincia, 1 a Sondrio e 9 a Milano). Procedure più snelle anche per il "click day", per consentire il più ampio accesso possibile ai bandi regionali. In ambito territoriale vengono semplificate le modalità per l'individuazione e l'autorizzazione delle aree sciabili attrezzate. Infine, per quanto riguarda l'ambiente, l'ecotassa, tributo per il conferimento dei rifiuti in discarica, sarà riscosso dalla Regione e verrà completamente destinato a finalità ambientali. In merito è stato approvato anche un ordine del giorno del relatore, Stefano Bruno Galli. Razionalizzate anche le tempistiche nell'iter legislativo che porta alla fusione dei Comuni.

Accademia del Gusto, le agenzie di viaggio scoprono la Thailandia



L'Accademia del Gusto incontra la Thailandia. Giovedì 19 maggio, a partire dalle ore 19, la Scuola di cucina di Ascom ospita trenta agenzie di viaggio che si sfidano nella preparazione di un menù thailandese. Conoscenza e gusto dello stile thai diventano così veicolo di un territorio meta di molti italiani e bergamaschi. All'evento sono presenti rappresentanti dell'Ente del Turismo Tailandese e delle compagnie aeree Thai Airways e Bangkok Airways. L'iniziativa è promossa dal tour operator Amo il Mondo, divisione di Settemari spa, operatore attivo da oltre 30 anni nell'outbound turistico, che ha lanciato COOKING LAB, un format di incontri con le agenzie di viaggio, che si rifà alle proposte esclusive di turismo esperienziale, caratteristiche della propria programmazione.

Il concept originale è stato pensato per far vivere ai partecipanti una serata divertente e mirata a conoscere uno degli aspetti più autentici della cultura di un territorio, la sua gastronomia, prendendo parte attivamente, in una vera scuola di cucina, alla realizzazione di un menù tipico, seguito da una degustazione dei piatti preparati. "Abbiamo accettato con molto entusiasmo la sfida di Amo il Mondo nel proporre una serata a tema con un percorso didattico esperienziale che risultasse al contempo ludico – dichiara Daniela Nezosì, direttore di Accademia del Gusto –. Insieme alla chef Francesca Marsetti, che vanta molte esperienze curricolari fusion, abbiamo studiato un menù tipico thailandese, calandoci nell'atmosfera thai e curando ogni dettaglio: le materie prime provengono direttamente dalla Thailandia e la serata inizierà sorseggiando il tè Chan-Yen e terminerà offrendo agli ospiti un Fortune Thai Cookie. Non mancherà un allestimento floreale di orchidee, studiato con il presidente del Gruppo Fioristi Ascom, Adriano Vacchelli, ed un ricco buffet realizzato direttamente dai partecipanti al format". Il format prevede un cocktail di benvenuto, seguito

da un briefing di presentazione della Thailandia alla presenza dei rappresentanti dell'Ente del Turismo Tailandese e delle compagnie aeree Thai Airways e Bangkok Airways. Al termine della prima parte della serata, gli agenti di viaggio si trasferiranno in cucina e s'impegneranno nella creazione di piatti guidati dalla chef Francesca Marsetti. A conclusione dell'evento, una degustazione delle pietanze preparate, decreterà il gruppo vincitore, quello che meglio avrà rappresentato lo stile thai nel gusto e nell'impiattamento.

“Il principio ispiratore delle proposte di viaggio di Amo il Mondo – commenta Roberto Servetti, Direttore Prodotto Amo il Mondo – è quello di far vivere autenticamente le destinazioni. Per i nostri momenti di formazione dedicati alle agenzie abbiamo voluto creare un'esperienza analoga, qualcosa di nuovo, capace di trasmettere lo spirito più vero di un territorio. Abbiamo dato una valenza esplorativa a un classico del team building, la cooking session, trasformandola in un modo simpatico ma creativo e fortemente interattivo per conoscere un paese.”

Nel menù

Kaeng ka ri kung – Zuppa di gamberi al curry giallo

Cucumber relish – Insalata di cetrioli

Nuea tot sa mun prai – Manzo fritto

Moo sateh – Maiale in salsa Satay

Paw pia thawt – Spring rolls

Poo jaa – Crocchette di granchio e maiale

Pat thai – piatto tradizionale con gamberi

Coconut rise – Riso basmati al cocco

Per ulteriori informazioni:

Accademia del Gusto – info@ascomformazione.it

Italia in Rosa, sul Garda è tempo di chiaretto e rosé



Un appuntamento ormai fisso per gli appassionati del “bere rosa”. Italia in Rosa, la prima manifestazione italiana completamente dedicata al mondo del rosé, torna in scena dal 10 al 12 giugno con una nona edizione ricca di novità. Dopo

il boom di presenze del 2015, la rassegna organizzata dal Consorzio Valtènesi si terrà nel castello trecentesco di Moniga del Garda, conosciuta come la Città del Chiaretto, in una location vista lago di grande suggestione inaugurata lo scorso anno con grande successo. Anche quest’anno si prevede la presenza di circa 100 cantine con il meglio della produzione in rosa. In primo piano le zone storicamente vocate di tutta Italia come ovviamente il Garda, il Salento, l’Abruzzo, passando per le eccellenze di numerose altre zone nazionali oltre che per una rappresentanza di rosé francesi. L’area espositiva nel parco del castello verrà ulteriormente ampliata, aumenteranno le degustazioni guidate (gratuite su prenotazione) e nella serata di sabato si terrà una grande Cena in Rosa, dove tutti i partecipanti, vestiti ovviamente in

rosa, potranno portare il proprio cibo (in rosa anche quello) e cenare in un'area riservata nel giardino del castello ovviamente con i vini di Italia in Rosa, ottenendo uno sconto sull'ingresso. Di particolare rilevanza il convegno "Il futuro del rosé: numeri e dimensioni di un mercato in forte espansione", in programma sabato 10 alle 10.30 a Villa Galnica di Puegnago, sede del Consorzio Valtènesi: ospite d'onore Michel Couderc, Responsabile del Centro Studi ed Economia del Conseil Interprofessionel Vins de Provence, che presenterà i dati dell'Osservatorio 2016 sui Rosè con le ultime tendenze mondiali. Alla tavola rotonda parteciperà anche Tiziana Sarnari, analista di mercato Ismea specializzata nel comparto vino: una presenza estremamente significativa ed indicativa del ruolo emergente ricoperto dai vini rosa anche sul mercato nazionale.

Info ed aggiornamenti sul sito www.italiainrosa.it.

I negozi del centro regalano un sabato di sorprese

Almeno 140 le insegne che il 21 maggio offriranno iniziative e promozioni. Una grande festa dello shopping coordinata dall'associazione Bergamo Vive. Recalati: «Un evento per mettersi in vetrina tutti insieme». E il biglietto dell'Atb sarà valido tutto il giorno