

Albino, la sagra degli gnocchi ripieni firmata dalla trattoria

Dal 14 al 17 luglio in località Perola la festa che celebra il piatto cult del "Moro" e le altre ricette tradizionali

Edicole, «apro perché credo ancora nella lettura su carta»

Zeno Locatelli, 44 anni, a settembre riaprirà il chiosco, chiuso da un anno, al 137 di via Borgo Palazzo, sotto l'Ascom

Cinque comuni al voto per unirsi. Ecco le denominazioni alternative

Via libera, all'unanimità, da parte del Consiglio regionale, all'indizione di due referendum consultivi per la fusione di Comuni in provincia di Como e in provincia di Bergamo. Nella Bergamasca il referendum consultivo si terrà a Cerete, Fino del Monte, Onore, Rovetta e Songavazzo. Ai circa 8mila

cittadini dei cinque Comuni verrà chiesto se vogliono essere unificati e di scegliere tra queste denominazioni per il nuovo Ente: “Borghi Borlezza”, “Borghi Presolana”, “Larna”, “San Narno”, “Verbolezza” oppure “Valleggia”. I cinque comuni fanno parte di un contesto territoriale già omogeneo. Di essi Rovetta è il più popolato (con il 48% della popolazione complessiva), mentre il più “piccolo” è Onore, con soli 867 abitanti, sulle rive del torrente Gera. L’interesse per le fusioni nasce, per i piccoli Comuni, dal bisogno di una rappresentanza politico-amministrativa più incisiva e dalla necessità di realizzare obbligatoriamente la gestione associata di tutte le funzioni fondamentali nel medio periodo.

Regione, sale a due milioni il fondo per la sicurezza dei negozi

Grazie al contributo delle Camere di commercio ampliato lo stanziamento ed esteso alle attività artigianali. A disposizione finanziamenti a fondo perduto fino a 5mila euro per l’installazione di sistemi innovativi

Miss Seriate, anche le

Botteghe in campo per la "Fashion Night"



Se la prossima reginetta di Miss Italia venisse da Seriate? La domanda è lecita vista l'imminente tappa seriatese del concorso nazionale di bellezza femminile. Giovedì 14 luglio, Galleria Italia si trasformerà in un salotto per ospitare «Miss Seriate Fashion Night»: tappa provinciale del tour «rosa» delle selezioni che proseguono con quelle regionali e le prefinali nazionali prima della

finalissima di Miss Italia in diretta su La7. Promossa dall'Associazione delle Botteghe di Seriate, con il contributo dell'Assessorato al Commercio, la serata sarà all'insegna di moda e fascino tra sfilate, happy hour, cast fotografici, musica e premiazioni. E si accenderanno le luci della ribalta sull'elezione di Miss Seriate. «Seriate si fa bella con una notte in rosa, trampolino di lancio per le giovani che sognano di aspirare alla finale di Miss Italia. Questa manifestazione si inserisce tra gli eventi di risonanza locale, provinciale e anche nazionale, la cui finalità è rendere attrattiva Seriate sia per i suoi cittadini sia per chi abita nei comuni limitrofi – afferma l'assessore al Commercio Paola Raimondi -. Per i negozianti è poi un'ulteriore vetrina per valorizzare i propri prodotti di qualità, con un occhio di riguardo verso le ultime tendenze di moda».

Per chi ha i 17 e i 30 anni, voglia di divertirsi e sogna di diventare reginette di bellezza, sono aperte le iscrizioni al casting, che si terrà giovedì alle 16. Per partecipare basta chiamare il 331.5291611. Le ragazze selezionate alle 17.30 faranno le prove per prepararsi alla serata, mentre alle 19

saranno tra le protagoniste dell'aperitivo e del cast fotografico. Prima dello spettacolo finale, alle 20.45 undici modelli, tra donne e uomini, sfileranno sulla passerella mostrando le nuove collezioni proposte dalle boutique cittadine. Al termine, rombanti Harley Davidson porteranno in giro per il centro città le aspiranti reginette. Lo show per eleggere Miss Seriate inizierà alle 21.45. Ogni candidata si presenterà in modo simpatico, cantando o esibendosi in performance di danza o raccontando una barzelletta, l'importante è sapere comunicare bellezza e simpatia alla giuria, composta anche da due ospiti d'eccezione: il sindaco Cristian Vezzoli e il vice-sindaco Gabriele Cortesi. Ai giurati il compito di assegnare le sei fasce: la prima a Miss Seriate, con la speranza di vederla tra le finaliste reginette d'Italia.

Allarme pneumatici, a Bergamo un'auto su 10 gira con gomme lisce



Nell'ambito del progetto "Vacanze Sicure", che dal 2003 fornisce una panoramica sullo stato delle gomme in circolazione nelle nostre strade – tra le regioni indagate anche la Lombardia dove il 20% delle vetture controllate presenta non conformità – stamane è stato

illustrato un quadro preoccupante da direttore del Servizio Polizia Stradale, Giuseppe Bisogno e dal Direttore di

Assogomma, Fabio Bertolotti. Gli italiani circolano con gomme sempre più lisce: dall'ultimo controllo a quello odierno, sono più che raddoppiate le gomme con le scolpiture usurate in circolazione, e la situazione è ancora più grave se ci si riferisce ai mezzi per il trasporto leggero, che a loro volta hanno una percentuale media di gomme lisce molto più elevata. Infatti, se nei controlli degli anni precedenti la percentuale di gomme lisce si aggirava intorno al 2,5-3%, oggi questa percentuale è salita a quasi il 7% per le autovetture e all'8,5% per il trasporto leggero.

Oltre al liscio, il 6% delle vetture controllate aveva pneumatici non omogenei, con un picco del 15% per i mezzi di trasporto leggero. Solo l'anno scorso le vetture che presentavano questa non conformità erano il 3,4%, circa la metà. Per equipaggiamento non omogeneo si intende pneumatici diversi sullo stesse asse per marca, e/o modello oppure per diverso tipo (estivo e invernale) sui due assi. Sostanzialmente costante o in leggero calo il numero dei veicoli controllati che, nonostante il periodo ormai estivo, montava ancora pneumatici di tipo invernale, cioè marcati M+S, con o senza pittogramma alpino: una quantità sempre rilevante, pari a circa il 12% ed il 14% rispettivamente delle vetture e dei mezzi per il trasporto leggero controllati. Una pratica sconsigliata sia dal Ministero dei Trasporti che dai Costruttori di pneumatici con effetti potenzialmente negativi sulla sicurezza stradale e sui consumi di pneumatici e di carburante. Decisamente preoccupante appare il dato complessivo delle non conformità specifiche sui pneumatici che si riscontrano mediamente nel 16% delle vetture controllate ed addirittura in quasi il 28% dei furgoni/van. Queste percentuali salgono rispettivamente al 20,3% e al 32,4% se si considerano anche i mezzi non revisionati. Sono quindi 1 su 5 le vetture ed 1 su 3 i mezzi di trasporto non in regola. "Questi dati sono da considerare con estrema attenzione nel loro insieme" – chiosa Fabio Bertolotti, Direttore di Assogomma – "Gomme lisce, danneggiate, non

omologate, equipaggiamenti non omogenei e non conformi, pneumatici invernali in estate, sono la cartina tornasole di una mancanza cronica di manutenzione che, per viaggiare sicuri, dovrebbe aumentare al crescere dell'età delle vetture, invece, al contrario peggiora”.

In Lombardia

“Lo scenario in Lombardia si presenta, purtroppo, in linea con quello Nazionale” ha commentato il Dirigente del Compartimento Polizia Stradale per la Lombardia Massimo Piampiani “Il 20% delle vetture indagate è risultata non conforme, o per una mancanza di revisione o per una non conformità sugli pneumatici. La percentuale sale al 30% e oltre nelle singole province di Como, Lecco e Milano. Un dato allarmante che dimostra come anche nelle grandi città l'attenzione alla manutenzione delle proprie vetture sia in calo.” Alle non conformità si affiancano il 7,8% di vetture con pneumatici lisci, quasi il 20% nella sola provincia di Lecco, l'8% di vetture che montano pneumatici non omogenei e un 14% di vetture che montano ancora pneumatici invernali. Quanto alla provincia di Bergamo, i veicoli con equipaggiamento invernale, nonostante il periodo estivo, sono risultati il 15,34%, i veicoli con pneumatici non omogenei il 6,82%, i veicoli con danneggiamenti visibili il 2,27%, i veicoli con battistrada tra 0 e 1,6mm il 10, 23% e i veicoli che presentano una non conformità il 23,30%.

**Masec, rinnovato il Cda.
Malvestiti: «Più attenzione a**

prevenzione e cure a lungo termine»

Pedrali e Betti nuovi ingressi nel Consiglio di Amministrazione della mutua dell'Ascom di Bergamo per l'assistenza sanitaria integrativa. Maggiore prevenzione e assistenza di lungo termine per la non autosufficienza sono i bisogni emergenti su cui lavorare, di pari passo c'è il progetto di creazione di un ente mutuo regionale

Cascade del Serio, apertura notturna con soste golose

Sabato 16 luglio un percorso tra i sapori locali in attesa del triplice salto illuminato, dalle 22 alle 22.30

A Lovere ritorna la Mangi 'n piazza

Venerdì 15 e sabato 16 luglio in piazza Tredici Martiri e V. Emanuele il ristorante a cielo aperto imbandito dagli esercenti, accompagnato da musica e negozi aperti

La sfida di “Francesco”, imprenditore a 22 anni



Francesco e Stefano
Rampolla

Si chiama “Francesco” la Gelateria Artigianale Italiana appena aperta a Torre Boldone, in via Donizetti, davanti alla scuola media. È una start up che vede in campo un giovane imprenditore bergamasco di soli 22 anni, Francesco Rampolla. Il quale, con l’aiuto del fratello gemello Stefano, ha deciso di investire sul proprio territorio di residenza. Sì, perché Francesco, oltre ad aver denominato la sua nuova impresa con il proprio nome, ricordando anche quello del nonno, ha voluto – con l’apertura dell’attività – rimarcare il senso di appartenenza al proprio ambito e, in qualche modo, fare da traino per i giovani che, come lui, hanno un sogno nel cassetto. Studi alberghieri a Nembro, tappe nelle cucine stellate dei fratelli Cerea, Da Vittorio (dove impara il rispetto per le materie prime), di Patrick Guilbaud, a Dublino (dove comprende ancor di più il valore dei prodotti italiani) e di Alain Ducasse al Louis XV presso l’Hotel de Paris di Monte Carlo (dove affina il metodo), Francesco, tornato in Italia, decide di focalizzare la sua attenzione sul gelato

artigianale, il suo sogno, appunto. E dopo una breve esperienza alla “Romana”, in centro a Bergamo, e in altre gelaterie della provincia, compie il grande passo. Ed ecco “Francesco”.



Una sfida non certo facile, a soli 22 anni e, soprattutto, senza una tradizione di famiglia alle spalle. «Ci voleva coraggio – commenta Rampolla -. Non mi è mancato, grazie al supporto della mia famiglia, ma anche di Fogalco e dei Lions della Valseriana». «La gelateria è “Artigianale” – sottolinea Francesco – perché facciamo tutto in casa, con tanta passione e con prodotti selezionati e di prima qualità. Non a caso, scegliamo noi gli ingredienti al mercato della frutta o dai nostri migliori contadini, cercando di instaurare rapporti solidi che durino nel tempo. È “Italiana” perché voglio valorizzare il nostro territorio e la nostra agricoltura. Per questo abbiamo sposato l’idea del “meno è meglio”, avvalendoci di aziende in sinergia con la nostra filosofia e con le nostre esigenze, come Agrimontana e Domori». Pochi i gusti in offerta – tra questi gli immancabili pistacchi di Bronte Dop e la nocciola Igp del Piemonte – ma tutti all’insegna della qualità, con particolare attenzione anche al mondo vegano e alle intolleranze alimentari. «Produciamo anche torte gelato, semifreddi, ghiaccioli alla frutta e stecchi gelato – evidenzia Francesco -, oltre a ottime cremolate di frutta fresca di stagione. La stagionalità, in effetti, è

importantissima per poter offrire la migliore qualità dei prodotti». Provare per credere.

chiccogel.torreboldone@gmail.com