

Boccaleone, nuova passerella ferroviaria e pista ciclabile fino a Seriate



Novità in vista per quello che riguarda il futuro del quartiere di Boccaleone: l'Amministrazione comunale è infatti al lavoro per realizzare il prossimo anno due importanti infrastrutture per la connessione del quartiere, ovvero la nuova passerella di collegamento tra via Rovelli e via Rosa e la pista ciclopedonale che conetterà il

quartiere a Seriate. Un'accelerazione importante per la zona: nell'ultimo piano delle Opere Pubbliche approvato dalla precedente Amministrazione, nel 2014, dei lavori alla passerella, richiesti dai residenti da molto tempo, non vi era alcuna traccia; nel 2015 furono inclusi nel primo documento di indirizzo firmato dal nuovo Assessore ai Lavori Pubblici, Marco Brembilla, nel cosiddetto "allegato A", ovvero nella lista delle opere che per essere realizzate avrebbero richiesto il reperimento di risorse aggiuntive. Ora il Comune di Bergamo ha deciso di anticipare i tempi, considerando l'opera, dice l'Assessore Brembilla – "una priorità per l'Amministrazione comunale, importante per tutti i ragazzi che quotidianamente la percorrono per recarsi a scuola, ma anche per tutti quei residenti che si spostano all'interno del quartiere. Per questo motivo abbiamo deciso di inserirla dapprima nel Bando delle Periferie, istruito dal Governo e a cui il Comune di Bergamo ha risposto nelle scorse settimane. Ma anche se il finanziamento non dovesse provenire dal bando, realizzeremo egualmente la manutenzione straordinaria della

passerella". I lavori, che prevedono demolizione e ricostruzione delle rampe di accesso e il rifacimento dell'impalcato che sormonta la ferrovia (non potrà essere realizzato uno scivolo perché, tenendo conto della pendenza da superare non vi sarebbe spazio a sufficienza per la sua costruzione), richiederanno circa un milione di euro. E' previsto che l'intervento, per il quale sono in corso le procedure di richiesta di autorizzazione a procedere nei confronti di RFI e il lavoro di progettazione esecutiva, venga approvato dalla Giunta comunale entro la fine del 2016. Non solo la passerella: il Comune di Bergamo sta lavorando anche su una nuova pista ciclabile che permetterà di collegare Boccaleone a Seriate, un altro intervento che sarà realizzato, come il sovrappasso della ferrovia, nel 2017. Anche per quello che riguarda la ciclabile una richiesta di finanziamento è stata inclusa nel Bando Periferie, ma anche in questo caso il Comune di Bergamo ha deciso di concludere la progettazione esecutiva entro la fine dell'anno, per partire con i lavori entro il prossimo anno. La ciclabile proveniente da Seriate costeggerà via Lunga collegando la Fiera di Bergamo, proseguirà verso il quartiere di Boccaleone, passando nell'area del viadotto in zona ex convento delle Clarisse: di qui proseguirà verso viale Europa fino al sottopasso della stazione di via Gavazzeni. Un'opera dal costo di circa 500mila euro, che consentirà così ai ciclisti di raggiungere Seriate da piazzale Marconi in tutta sicurezza.

Tiberio Tesi nuovo dg di

Confindustria Bergamo



Tiberio Tesi

Su proposta del presidente Ercole Galizzi, il Consiglio di presidenza ha nominato Tiberio Tesi nuovo direttore generale di Confindustria Bergamo a decorrere dal prossimo novembre. Tesi, 52 anni, di Varese, laurea in Scienze politiche e attualmente Chief Operation Officer CEE alla SAS Institute Italia, dopo esperienze in HP, Compaq e SAP, succede a Guido Venturini, che ha svolto questo incarico dal 2008 e che manterrà rapporti di collaborazione con la presidenza di Confindustria Bergamo seguendo in particolare la nuova sede progetta al Kilometro Rosso. A nome della Presidenza e di tutti gli associati, il Presidente ha ribadito il più sentito ringraziamento per quello che in questi anni Guido Venturini ha fatto e per quello che continuerà a fare per le imprese bergamasche e ha rivolto a Tiberio Tesi gli auguri di un pieno successo per il suo nuovo incarico.

Torna la Settimana della

Mobilità Sostenibile. E l'Atb presenta gli autobus lunghi 18 metri

Anche nel 2016 Bergamo aderisce alla Settimana Europea della Mobilità Sostenibile, la tradizionale sette giorni voluta dall'Unione Europea per sensibilizzare e spingere sui temi della mobilità sostenibile. Un fitto calendario di iniziative e appuntamenti scandirà la settimana dal 16 al 22 settembre prossimi a Bergamo, tra convegni, inaugurazioni, appuntamenti, presentazioni e tanto altro. Primo appuntamento il 16 settembre alle 10.30 con l'inaugurazione della nuova area taxi e moto di piazzale Marconi: nelle scorse settimane si sono svolti i lavori di sistemazione dell'area adiacente al parcheggio Metropark e l'Amministrazione può ora presentare le novità sul completamento del polo intermodale dell'area, con oltre 50 stalli moto in più, una nuova area per il parcheggio dei disabili e una nuova soluzione per quello che riguarda il kiss&ride. A partire dal 16 settembre, e per tutta la settimana della mobilità sostenibile, sindaco e assessori guideranno i piedibus che si snodano nei quartieri cittadini lungo i tradizionali percorsi casa-scuola. Infine, alle 15.30, a Palazzo Frizzoni, ATB presenta i risultati del primo anno del progetto "Fuoriscuola", iniziativa che ha favorito l'uso dei mezzi pubblici per le uscite di alunni e insegnanti delle scuole cittadine.



Il 18 settembre è in programma la Millegradini, una corsa agonistica e amatoriale nei luoghi della cultura e della storia di Bergamo. Alle 7.30 la partenza della corsa agonistica, alle ore 9 quella dei cosiddetti "Altri percorsi". Triplo appuntamento il 19 settembre, con il rilevamento dei ciclisti in quattro punti strategici della città di Bergamo da parte dell'Associazione ARIBI, a partire dalle 7.30 del mattino, e con la presentazione, alle 11 in via Gleno, da parte di ATB dei nuovi strumenti di comunicazione e fruizione del servizio, ovvero sito internet e applicazione per smartphone e tablet. A completare l'agenda della giornata, l'inaugurazione degli interventi di messa in sicurezza di pedoni e ciclisti lungo via Borgo Palazzo, in particolare alle 15 nei pressi dell'area del viadotto che divide la via in due. Tre appuntamenti anche il 20 settembre, con la presentazione di 11 nuovi autobus ATB lunghi 18 metri, più grandi per migliorare spazio e fruizione su alcune linee di trasporto pubblico; con un sopralluogo al cantiere della Zona30 del Villaggio degli Sposi, e alle 18 con l'inaugurazione della nuova sede della ciclostazione di piazzale Marconi.

La mattina del 21 settembre sarà dedicata al convegno promosso da ATB su "Cittadini digitali, smart mobility e trasporto pubblico", un appuntamento dedicato ad approfondire il tema della digitalizzazione nell'ottica di miglioramento della fruizione del trasporto pubblico. Alle 11 del 22 settembre, a Palazzo Frizzoni, saranno presentati i dati di traffico della città di Bergamo, uno spaccato interessante su come ci si muove e su come si usufruisce delle aree di sosta in città. Il 23 settembre, alle 10, la presentazione del progetto di segnaletica previsto dal biciplan del Comune di Bergamo, un

modo intelligente per rendere più semplice e chiara la fruizione della rete ciclabile che dal quartiere di Monterosso collega il centro di Bergamo. Il giorno 24 settembre la presentazione delle mappe tattili per non vedenti installate sperimentalmente in Piazza Sant'Anna e viale Pirovano, a cura dell'Associazione Commercianti e Artigiani le Botteghe di Borgo Palazzo, Unione Italiana dei Ciechi e degli Ipovedenti, ArtiLab, CFP Trescore Balneario, con la collaborazione dell'Assessorato Mobilità e ATB. Si realizza anche la riproposizione a Redona del cosiddetto Trittico di Munster: nel 1991 un fotografo del dipartimento di urbanistica di Munster realizzò fotografie per mostrare lo spazio necessario per spostare 60 persone in automobile, in autobus o in bicicletta dimostrando lo spreco di spazio urbano causato dall'auto privata. Lo stesso scenario verrà riproposto in via Leone XIII a Redona in mattinata. Doppio appuntamento il 25 settembre, con la mezza maratona di Bergamo con partenza dalla Fara in Città Alta, e con l'Openday a sorpresa nella sede di ATB, in compagnia con il più illustre compositore di Bergamo, Gaetano Donizetti. Infine, un appuntamento fuori dalla settimana vera e propria: il prossimo 4 ottobre il convegno "Door to door, future of the vehicle, future of the city" a cura dell'Associazione InNova Bergamo nella sala Galmozzi di via Tasso.

Parolini: “Speriamo seguano i

fatti”

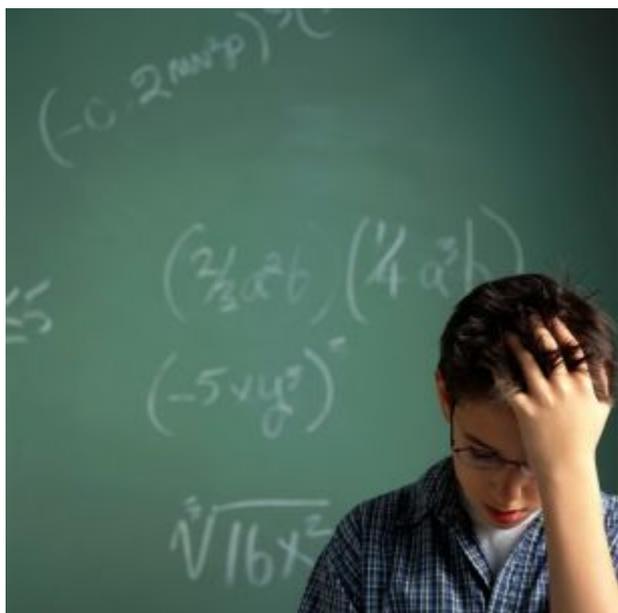


Mauro Parolini

“Un ipotetico super ammortamento potrebbe contribuire in maniera significativa a supportare la crescita in atto del turismo nella nostra regione, per questo auspico che dalle parole si passi presto ai fatti”. Così Mauro Parolini, assessore allo Sviluppo economico di Regione Lombardia, commentando la proposta dal premier Matteo Renzi di uno sconto fiscale su chi investe nella ristrutturazione e all’ammodernamento delle strutture alberghiere. “Le Regioni in questi ultimi anni sono cresciute in capacità di spesa e abilità nell’attrarre turisti: in Lombardia, ad esempio, – ha sottolineato Parolini – nel 2015 il turismo è cresciuto più che nel resto del Paese, con arrivi e presenze hanno fatto registrare un aumento complessivo dell’11%. Da regione notoriamente conosciuta in Italia e all’estero per il ruolo di leadership economica nei settori della moda, del design, della metalmeccanica, dell’agroalimentare, oggi, anche grazie agli oltre 60 milioni di euro che stiamo investendo in questo ambito, siamo riusciti ad esaltare la sua grande vocazione turistica, riuscendo ad attrarre oltre il 15% del turismo straniero che arriva in Italia”. “Al nostro impegno, a quello delle istituzioni locali e a quello della filiera del turismo

– ha concluso l'assessore – spero si possa affiancare presto anche quello del Governo attraverso un contesto fiscale favorevole, che attragga investimenti e capitali, in modo da qualificare sempre più la nostra offerta di accoglienza ed affermare il turismo come uno dei principali asset di sviluppo”.

Troppe bischerate sulla scuola, ci vorrebbe un antisessantotto



Cola sciropposa la melassa mediatica: c'è l'autunno che incombe, con le nebbie e le castagne genge, e c'è il primo giorno di scuola, con i primi batticuore e le speranze negli occhi stellanti di citti e cittelle. Questi sono gli indefettibili temi della retorica settembrina. Ogni settembre che Dio manda in terra, ci sono le interviste

alle mamme, tutte fiere dei loro Nicholas e delle loro Jessiche che si accingono ad imparare a sillabare ba-ba e bu-bu, immortalate davanti a qualche istituto comprensivo di Vattelapesca. Del pari, indefettibilmente, ci giungono le alate parole di provveditori e ministri, piene di motti augurali e di garanzie istituzionali: noi ci tocchiamo apotropaicamente sugli auguri e sorridiamo, con diabolica ironia, delle garanzie. Infine, dopo le fanfare e gli

zuccherini, comincia la mazurka: e lì, è il caso di dirlo, cade l'asino. Perché, lungi dall'essere quel meraviglioso mondo di Oz che si evince da circolari e telegiornali, l'inizio dell'anno scolastico assomiglia piuttosto al cerchio degli ignavi, che corrono a perdifiato dietro ad un'insegna che, beffardamente, muta colore ad ogni piè sospinto. E il piè sospinto dipende dai governi, dai ministri, dalle furbe trovate di qualche docimologo demente. La triste verità è che non ci si capisce niente: mancano docenti, cattedre si volatilizzano ed altre si materializzano, come in un vecchio film di Star Trek, i programmi non si capiscono, gli obiettivi, obiettivamente, sono alquanto vaghi e le competenze...beh, le competenze!

Insomma, è un maledettissimo imbroglio, questo accidente di inizio anno scolastico. E la buona scuola sembra sempre meno buona e, soprattutto, sempre meno scuola: sembra il parcheggio di un supermercato, un ufficio collocamento, una giostra di paese, un centro sociale, una clinica neuropsichiatrica, ma non sembra punto una scuola come ce la immaginiamo. Intendiamoci, alla fine le classi si formano, gli orari si incastrano, i supplenti suppliscono ed i docenti docentano (quest'ultimo verbo a pera l'ho inserito per permettere a qualche professoressa di lettere di conquistare il suo momento di gloria, segnalando al direttore che il verbo docentare, sia pure frequentativo, non esiste proprio): questo, per esclusivo merito di quei poveri disperati che si rovinano la salute cercando di mettere una pezza alle sesquipedali bischerate della burocrazia scolastica. Perché, vorrei che lo sapeste, la scuola, buona o cattiva che sia, sopravvive grazie alla pazienza e allo spirito di sacrificio di un manipolo di insegnanti e di dirigenti che, non del tutto immemori dei tempi antichi, in cui si era usi lavorare e far silenzio, si danno per riparare i danni che un'impostazione criminale della pubblica istruzione infligge al buon senso e all'educazione dei nostri ragazzi.

La scuola, badalì, non è messa come dite voi, quando ne parlate maluccio, magari davanti al cappuccino, perché l'erede non ha capito una mazza di Eraclito e ha preso tre in filosofia: è molto peggio, è drammaticamente peggio. Questo Paese sta andando in malora per un'infinità di motivi e, tra questi, la scuola è il più grave, il più strategico, il più grottesco: la scuola dovrebbe essere il nostro futuro e, invece, è decisamente un trapassato. Nel senso più cadaverico del termine. Io mi sono un tantino stancato di fare diagnosi e suggerire medicine, però un ultimo tentativo lo voglio fare: siccome le cose vanno sempre peggio e, ai piani alti, cinguettano felici con imbarazzante incoscienza, voi che amate la scuola e che desiderate che i nostri figli ne escano, non si dice pronti alla vita, ché la prontezza uno se la deve sudare, ma quantomeno alfabetizzati, cercate di fare sentire la vostra voce.

E' inutile raccontarci tra noi, davanti al solito cappuccino, che la scuola fa schifo e, poi, non dire nulla e non fare nulla, quando chi la riduce così si inventa artagotiche scempiaggini ad ogni chiaro di luna. Sapete cosa ci vorrebbe? Un antisessantotto: una rivoluzione alla rovescia, che la facesse finita col cumulo di bischerate che si è andato ammassando sulla scuola, tra sperimentazioni e feticismi didattici, negli ultimi cinquant'anni. Capisco che sia un filo utopistico immaginare degli studenti che vanno in piazza a chiedere di studiare, a domandare ordine, selezione, meritocrazia: però, se le riforme, anziché riformare, demoliscono, al popolo non rimangono che le picche e le torce. Altrimenti, scioppatevi le amarene ministeriali e i baci di dama provveditorali: beccatevi la buona scuola e mettetela in cornice, con le castagne e le foglie morte. Però, a questo punto, lasciatemi almeno bere il cappuccino in pace, senza piangermi sulla spalla perché Nicholas è ignorante come una rapa e Jessica scambia Garibaldi con Pippo Baudo.

Il governo lancia il “bonus” per gli albergatori



Nella Legge di Stabilità troverà spazio anche un “bonus albergatori”. È l’anticipazione, da Bari, del premier Matteo Renzi il quale, pur senza entrare nel dettaglio della nuova misura, accenna al meccanismo premiale che sarà previsto dal governo. “Daremo a chi ha un albergo, forse anche un ristorante, ma vediamo le coperture, una sorta di super sconto, chiamatelo bonus

o come volete. A chi interviene spendendo sull’azienda noi saremo in grado di dare uno sconto fiscale. La competizione – spiega Renzi – è globale e noi dobbiamo avere strutture adeguate nell’accoglienza”. L’idea sembra essere quella di un super ammortamento sulla scia di quello messo in campo per il 2016 per chi investe in beni materiali strumentali. Uno sconto fiscale del 140% sul quale il governo aveva già manifestato l’intenzione non solo di un rinnovo ma anche di una sua estensione ad altri settori. Di certo il ‘bonus hotel’ si va ad inserire in un più ampio piano messo in campo per dare una spinta corposa all’innovazione. E, non a caso, investimenti su innovazione e sconti fiscali sulla digitalizzazione, sono tra gli elementi che potrebbero segnare il piano Industria 4.0 che

il governo ha da tempo in serbo e che Renzi lancerà il 21 settembre prossimo a Milano con il ministro dello Sviluppo Economico Carlo Calenda.

“Staremo a vedere in cosa consisterà il super sconto per gli alberghi annunciato dal presidente del Consiglio: potendo chiedere qualcosa in particolare, vorremo suggerire la defiscalizzazione degli investimenti o il superammortamento” commenta Bernabò Bocca, presidente di Federalberghi, Bocca non nasconde di aver accolto con “grande entusiasmo” la proposta del premier che, aggiunge, “dimostra attenzione a un settore che anche quest’anno ha mostrato di dare un buon apporto all’economia italiana, sia in termini di Pil che di crescita di posti”. “Nel 2015 e nel 2016 il nostro settore ha mostrato numeri positivi. Ma – aggiunge Bocca – sicuramente abbiamo ancora dei problemi, a iniziare dalla promozione: la competenza esclusiva alle Regioni ha portato a una promozione frammentata sui mercati esteri. Ci auguriamo che torni al governo centrale”. Il sostegno agli investimenti, sottolinea il presidente di Federalberghi, è comunque cruciale: “La concorrenza internazionale è sempre più serrata ma la domanda mondiale cresce e il parco alberghiero italiano deve essere pronto a raccoglierla. Ma per farlo occorrono investimenti, bisognerà puntare sulle ristrutturazioni, premiando quegli alberghi che raggiungono gli standard di qualità”. “Nei colloqui avuti con il presidente del Consiglio – ricorda Bocca – si è sempre parlato di aumentare la qualità delle nostre strutture perché è proprio il turismo di qualità, e non quello ‘pendolare’, quello sul quale l’Italia deve puntare”. E “se conosco Renzi – conclude – credo che questa sortita sia anche legata al recente viaggio al G20 di Hangzhou, in cui si è reso conto dell’interesse dei turisti cinesi verso il nostro Paese, all’incontro con il fondatore di Alibaba Jack Ma, uno che può portare in Italia milioni di turisti cinesi”.

Gran festa Al Carroponte per il secondo compleanno



Oscar Mazzoleni e Silvia Mazzoni

Giovedì 15 settembre, il ristorante Al Carroponte di Bergamo spegne la seconda candelina e celebra il traguardo con una festa aperta a tutti i cultori del gusto. Sono infatti trascorsi già due anni dall'apertura dell'attività di Oscar Mazzoleni e Silvia Mazzoni, che con Al Carroponte di via De Amicis propongono un locale versatile, allo stesso tempo enoteca informale, wine bar, eno bistrò e ristorante. L'evento sarà anche l'occasione per presentare gli spazi rinnovati a inizio estate. Completamente rivisto il dehors, con un pergolato esterno, ombreggiato da viti e gelsomini, appoggiato su un accogliente deck in legno e ferro. Sulla sala interna, curata in ogni particolare, si affaccia la cucina, ora ampliata e rivista. I festeggiamenti si apriranno alle 19, con la degustazione di vini di grandi produttori, presenti alla serata e disponibili a raccontare le importanti realtà che rappresentano. Non mancherà la birra di qualità, a cura dello storico birrifico Angelo Poretti. Per deliziare il palato degli ospiti, Al Carroponte offrirà i rinomati patanegra

importati da La Fenice di Grassobbio e una selezione degli ormai celebri finger food, divenuti simbolo dell'anima bistrò di Al Carroponte. Alle 21.30 la seconda candelina, accompagnata dal taglio della torta, realizzata in collaborazione con la pasticceria Manzanilla di Bergamo. Seguirà il brindisi finale, che chiuderà la serata e i festeggiamenti di questo compleanno speciale, aperto a tutti gli appassionati di enogastronomia.

Las Vegas, lo chef bergamasco ora spopola con il gelato



Quando lavorava come executive chef al ristorante "Valentino", nel lussuoso casinò hotel "Venetian" di Las Vegas, sapeva allettare i palati con specialità sopraffine, dal ragù di cinghiale al risotto bianco al tartufo, passando attraverso succulenti ravioli di agnello.

Oggi i sapori rotondi e gli intingoli strutturati della cucina di Luciano Pellegrini hanno ceduto il passo al gusto più morbido dei dessert. Da circa tre anni, infatti, questo chef 52enne originario di Capizzone ha deciso di tuffarsi nel variegato universo dei semifreddi. Insieme all'amico di lunga data Salvatore Cesareo, nel 2013 ha aperto in Nevada "Dolce Vita", un laboratorio di produzione di gelato artigianale per vendita all'ingrosso.

Pellegrini, che da ormai trent'anni ha lasciato la Valle Imagna alla volta degli Stati Uniti, ha iniziato a muovere i primi passi dietro i fornelli quando era molto giovane: «Abitavo vicino alla scuola alberghiera di San Pellegrino – ricorda – così, terminate le Medie, vista la mia inclinazione ad aiutare mia mamma in cucina quando c'era occasione, l'opzione più logica fu quella di intraprendere una carriera da cuoco. Nel 1980 ho fatto un tirocinio alla Locanda Dell'Angelo in Borgo Santa Caterina con Pierangelo Cornaro. Dopo il servizio militare ho lavorato in alcune località turistiche: prima al mare vicino a Milano Marittima, poi a Lugana di Sirmione».

Ma il 15 marzo 1985 fu la data della svolta: «Piero Selvaggio, titolare del Valentino Santa Monica – racconta -, mi diede l'occasione di far carriera all'estero. Ero un ventenne in erba, alla fine abbiamo collaborato per 28 anni. Ho trascorso i miei primi sette anni negli Usa come chef a Primi in un ristorante vicino al 20th Century Fox studio ed a pranzo era normale vedere attori, registi, produttori. Ma il mio periodo d'oro è stato a Las Vegas, dove per 14 anni sono stato l'executive chef del ristorante Valentino».



Luciano Pellegrini e il socio
Salvatore Cesareo

Nel 2004, mentre spadellava nel Venetian Resort, Pellegrini ha vinto addirittura l'ambito premio "James Beard Award" sbaragliando la concorrenza dei più rinomati chef di Arizona, Colorado, New Mexico, Nevada, Oklahoma, Texas e Utah. Non a caso ancora oggi è molto rispettato tra colleghi, giornalisti e ospiti che lo considerano uno dei migliori cuochi di Las Vegas. Eppure Luciano non ha mai dimenticato le sue origini orobiche: «In qualsiasi cucina abbia lavorato e dove avevo pieno controllo del menù, ho fatto il possibile per inserire un'influenza bergamasca, dai casonsei alla polenta e osei, nonché innumerevoli altri piatti ispirati dalla nostra tradizione».

L'idea di realizzare gelato artigianale, invece, è nata quasi per caso nel 2010 quando l'allora pasticciere del Valentino, Alessandro Stoppa, annoiato dei soliti dessert, propose di inserire il gelato nel menù. Fu un successo e nel giro di poco tempo Pellegrini e soci si ritrovarono a rifornire anche altri locali della zona. Ecco perché quando a novembre 2013 il ristorante Valentino chiuse i battenti, Luciano riuscì a crearsi un nuovo business nel giro di cinque giorni. Staccò la spina delle sue macchine, le caricò su un furgone e le riattaccò in un laboratorio adibito alla produzione all'ingrosso di gelato. Ma niente paura, Pellegrini non ha attaccato definitivamente il mestolo al chiodo: per mantenersi

in esercizio culinario, oltre a gestire il suo laboratorio di gelati offre consulenza per un paio di ristoranti della zona e organizza deliziosi servizi di catering.

I locali Veg+ ripartono dall'aperitivo

Il 20 settembre al Relais San Lorenzo, in Città alta, un appuntamento tutto vegetale nell'ambito del progetto di cucina certificata di Ascom e Lav che coinvolge 19 locali bergamaschi

Ricomincia la scuola, i fornai omaggiano gli studenti

Per tutta la settimana nell'ambito del progetto Stagioni di Pane dell'Aspan i ragazzi troveranno una tovaglietta con giochi sul pane, la "panlavagna" e una sorpresa per accompagnare il ritorno sui banchi. Sono 15 i panifici aderenti