

Commercio e servizi, inversione di tendenza. Crescono giri di affari e occupazione

Tiene il commercio, meglio i servizi, e buoni segnali per l'occupazione. Dopo tre segni negativi in altrettanti trimestri consecutivi, l'indagine congiunturale sul secondo trimestre del 2019 registra una variazione positiva per il fatturato delle imprese del commercio con almeno tre addetti: la variazione su base annua è pari al +0,8%. L'indice destagionalizzato del fatturato, che si attesta a una quota inferiore di circa mezzo punto al valore del terzo trimestre 2017, sembra aver interrotto la fase discendente, pur essendo ancora molto lontano dai livelli pre-crisi. Anche la Lombardia registra la stessa crescita di fatturato per le imprese del commercio (+0,8% su base annua).

“Il miglioramento che leggiamo nei numeri era stato anticipato dalle aspettative degli imprenditori – commenta il presidente Paolo Malvestiti -. La crescita risente tuttavia anche dell'effetto della Pasqua, dato che nel 2019 le vendite legate a questa festività si sono concentrate nel mese di aprile, mentre lo scorso anno si erano realizzate soprattutto in marzo. Non dimentichiamo che rispetto al 2007 l'indice del fatturato è ancora sotto di oltre 25 punti.”

Commercio: crescita trasversale a tutti i comparti

L'analisi settoriale evidenzia come lo sviluppo registrato nel trimestre sia condiviso dai principali comparti oggetto dell'indagine sul commercio al dettaglio. Anche le vendite di ipermercati e supermercati confermano il miglioramento registrato dall'indagine congiunturale con una crescita su base annua significativa sia in valore che in quantità. Tali incrementi rappresentano una svolta positiva rispetto ai

trimestri precedenti e confermano il miglioramento evidenziato nel trimestre scorso.

L'occupazione delle imprese del commercio al dettaglio evidenzia un saldo positivo dell'1%, confermando la tendenza in corso dal 2016. L'andamento delle aspettative degli imprenditori nei trimestri scorsi aveva evidenziato una tendenza al miglioramento, poi effettivamente rivelatasi. Queste previsioni sembrano però arrestarsi nel secondo trimestre, con saldi che, analizzati in media mobile, mostrano un lieve ripiegamento per tutte le variabili (volume d'affari, ordini ai fornitori, occupazione), fotografando una situazione di incertezza riguardo all'evoluzione attesa per la seconda parte dell'anno.

Bene il settore dei servizi

Il settore dei servizi nel secondo trimestre del 2019 archivia un risultato decisamente positivo: la crescita su base annua del fatturato per le imprese con almeno tre addetti è pari al +3,4%, in accelerazione rispetto sia al trimestre precedente che alla media del 2018. In Lombardia i servizi proseguono la fase di crescita ma a un ritmo rallentato rispetto alla velocità del 2018, situazione che per il momento non si è manifestata a Bergamo. Anche i prezzi proseguono la tendenza al rialzo con un +1,1%.

“Anche in questo trimestre le imprese bergamasche continuano a registrare un risultato significativamente migliore rispetto alla media lombarda – commenta Malvestiti -. Ma dato che la Lombardia che ha iniziato prima la fase di ripresa esiste ancora un divario tra Bergamo e la regione, seppure esso sia in fase di riduzione.”

Per comparti, aumentano il fatturato i servizi alle imprese, le attività di alloggio e ristorazione e il commercio all'ingrosso, che a livello regionale inizia a evidenziare delle difficoltà mentre in provincia continua a crescere. Anche dal punto di vista occupazionale il secondo trimestre 2019 ottiene un risultato significativo: la variazione del numero di addetti tra inizio e fine trimestre è pari a +2,5.

Tale incremento conferma la fase positiva degli ultimi tre anni, che ha consentito il sostanziale recupero dei livelli occupazionali del 2010.

A Sotto il Monte “Il Sentiero dei Gusti”

Domenica 22 settembre, a Sotto il Monte Giovanni XXIII, si terrà la prima edizione de “Il Sentiero dei Gusti”, evento enogastronomico e culturale che porterà alla scoperta dei luoghi vissuti da Papa Giovanni XXIII e delle eccellenze del territorio. L’evento è organizzato dal Comune di Sotto il Monte, Comune di Cisano Bergamasco e Comune di Torre de’ Busi, con la collaborazione di tutti i comuni dell’Accordo di Partnernariato.

PROGRAMMA

Dalle ore 10:00 alle ore 18:00

Visita al Santuario S. Giovanni XXIII e alla casa natale Papa Giovanni XXIII

Camminata da Torre San Giovanni all’abbazia di Fontanella (orario libero)

Dalle ore 10:00

Mercatini di produttori locali in P.zza S. Maria

Dalle ore 12:00

Assaggi di polenta e salame, a Torre S. Giovanni presso Ristoro degli Alpini con l’Ordine dei Cavalieri della Polenta

L’evento “Il Sentiero dei Gusti” è organizzato dal Comune di Sotto il Monte, Comune di Cisano Bergamasco e Comune di Torre de’ Busi, con la collaborazione di tutti i comuni dell’Accordo

di Parternariato.

Festa di compleanno per il Carroponte

L'Eno Bistrò Al Carroponte di via De Amicis a Bergamo ha festeggiato i suoi primi 5 anni con una grande festa che ha coinvolto amici e clienti.

Da settembre 2014 gli spazi di una vecchia officina ospitano un locale che garantisce alta gastronomia, sposata allo spirito del bistrò. Il carroponte che sovrasta il bancone del wine bar (da cui prende il nome il locale) è il simbolo della filosofia dei proprietari: coniugare tradizione e innovazione. Il patron Oscar Mazzoleni, impeccabile padrone di casa, insieme alla moglie Silvia Mazzoni, hanno accolto i suoi ospiti con un'offerta di finger food e una degustazione di decine di etichette provenienti da Italia e Francia. Dopo l'aperitivo si è dato il là al taglio della torta e al brindisi finale per altri cento di questi giorni.

Segnaliamo la prossima serata degustazione in programma martedì 24 settembre con gli Champagne Laurent-Perrier, abbinati ad un menù studiato dagli chef del ristorante.

Al Carroponte si trova a Bergamo, in via Edmondo de Amicis al civico n. 4. Per informazioni e prenotazioni basta contattare lo 035.2652180 o scrivere a info@alcarroponte.it

Il locale rimane chiuso la domenica.

foto di Riccardo Melillo

Agenti immobiliari: il 28 settembre un seminario ad Albino

Alla sala consiliare di Albino sabato 28 settembre ore 10 si tiene "Perché affidarsi a un agente immobiliare Fimaa Bergamo". L'incontro informativo è organizzato da Fimaa Bergamo e aperto ad agenti, consumatori, privati e imprese.. Per informazioni: alessandro.rota@ascombg.it

A Bra è tempo di Cheese

Dal 20 al 23 settembre a Bra va in scena la manifestazione "Cheese", organizzata da Slow Food e giunta alla XII edizione. In Piemonte non mancheranno certamente le produzioni orobiche, tenuto conto che la provincia di Bergamo vanta il maggior numero di Dop, ben 9, in Italia. Insieme a Regione Lombardia, saranno presenti a Cheese anche i produttori Arrigoni Sergio Formaggi di Taleggio, Quattro Portoni di Cologno al Serio, Casarrigoni di Peghera, Cooperativa Sant'Antonio di Vedeseta. All'iniziativa parteciperanno anche i presidi Slow Food Agrì di Valtorta, Stracchino all'antica delle Valli Orobiche e il Bitto Storico Ribelle.

Una delegazione di organizzatori della manifestazione, tra cui il vicesindaco di Bra, Biagio Conterno, il presidente dell'Azienda turistica Langhe Roero Monferrato, Luigi Barbero e il responsabile eventi di Slow Food, Carla Coccolo, ha fatto tappa anche all'aeroporto di Bergamo dove è stato allestito uno spazio ad hoc.

A Bra per tutto il weekend si prevedono più di 200mila visitatori, attirati da un grande evento internazionale che prevede anche un mercato di formaggi italiani e internazionali, una via dedicata agli affinatori, una gran

sala dove verranno esposti tutti i formaggi e numerosi spazi dedicati a fare cultura e ai laboratori
Per informazioni e prenotazioni basta visitare il sito www.slowfood.it.



Social network, martedì 24 settembre il corso del gruppo Giovani Imprenditori

Martedì 24 settembre all'Ascom di Bergamo si tiene il seminario "Social 2019: quali scegliere e come agire per ottenere risultati". L'incontro è promosso dai Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo, inizia alle 15.30 ed è gratuito. Per iscriversi: www.ascombg.it

Osterie d'Italia Slow Food: "Miglior carta dei vini" alla Trattoria Visconti di Ambivere

La Trattoria Visconti di Ambivere, presente nella guida Osterie d'Italia Slow Food dal 2003 e uno dei pochi locali a livello nazionale a potersi fregiare anche nell'edizione 2020 del triplice premio chiocciola-bottiglia-formaggio, è l'unica

trattoria in assoluto a vedere riconosciuta la propria cantina come la più significativa tra tutte. Inoltre, è una dei sette locali della provincia di Bergamo recensiti in una guida che ne conta 1656 in tutta Italia.

“È motivo di straordinaria gioia meritare una segnalazione di questo calibro che dà senso al lavoro appassionato che quotidianamente svolgiamo insieme ai nostri collaboratori, ai nostri produttori di fiducia e che già trova riscontro nell’entusiasmo dei tanti clienti curiosi di esplorare la nostra carta dei vini in continua evoluzione ma con tante etichette frutto di ricerca personale esplorando di persona cantine in tutta Italia, Europa e addirittura oltreoceano – dice il titolare Daniele Caccia . Una cantina che abbiamo costruito nel tempo con la convinzione che ogni piatto riesca esaltato da un calice con il vino capace di incontrare il gusto dei nostri ospiti e di valorizzare ingredienti e ricetta. Circa 900 le etichette presenti, suddivise in 200 bollicine, 100 vini bianchi, 500 vini rossi, 50 vini da dessert e 50 formati speciali”.

Punti forti della carta vini sono sicuramente i vini del territorio bergamasco, con predilezione per i produttori che rispettano la naturalità delle colture. Punto d’eccellenza in lista nella produzione di nicchia del Moscato di Scanzo Docg, dei Nebbioli della vicina Valtellina, bollicine di Franciacorta e vini da tutto il panorama nazionale con focus su piccole cantine di langa e toscana. Circa 120 gli Champagne in carta di cui più della metà importati direttamente e proposti in carta a meno di 50€ a bottiglia, inoltre è presente un’accurata selezione di Riesling della Mosella, bianchi e rossi francesi.



TRATTORIA VISCONTI: LA STORIA

La presenza di un locale con mescita di vino e giochi di bocce risale agli ultimi anni dell'Ottocento. I primi documenti in nostro possesso che attestano l'esistenza della trattoria risalgono al 1932. Leone Visconti, nato nel 1893 nella frazione Genestraro di Ambivere, sposato e padre di 5 figli, viene a conoscenza della messa in vendita dello stabile in via Umberto I, in centro al paese: lo acquista con il terreno annesso con il "diritto a subingredire nella licenza di trattoria, per il prezzo di lire trentottomila" (come da trascrizione del Regio ufficio delle ipoteche di Bergamo in data 25 aprile 1932 X).

Leone Visconti e la moglie Adelina Locatelli gestiscono la trattoria fino al 1969: Leone si occupa della cantina oltre che della coltivazione dei vigneti e dei terreni circostanti; Adelina cucina gli animali da cortile allevati personalmente e le tante altre pietanze proposte agli avventori di ogni giorno così come pranzi più elaborati in occasione delle feste di paese.

Nel 1969 Leone lascia in eredità casa, terreni e licenza di trattoria ad uno dei figli, Alfredo. Dal 1992 la licenza viene trasferita a Maria Fiorella che opta per una ristrutturazione completa dei locali pur mantenendo inalterato l'aspetto esterno.

LA TRATTORIA VISCONTI OGGI

La Trattoria Visconti è una dimora dall'atmosfera raccolta e familiare, nel centro storico di Ambivere, un piccolo paese a pochi chilometri da Bergamo. La famiglia Visconti ne segue direttamente la gestione da quattro generazioni, attenta alle evoluzioni del gusto e alle esigenze di una clientela di cui cerca di stimolare la curiosità con iniziative speciali come serate a tema, incontri con produttori, osti, amici e vignaioli. La famiglia tutta impegnata nella gestione è composta da mamma Fiorella in sala con qualche salto in cucina, papà Giorgio che si occupa di orto, giardino e accoglienza, Daniele in sala e in cantina, Roberto ai fornelli.

Punti di forza della cucina sono l'utilizzo delle materie prime di territorio unite al rispetto delle preparazioni di tradizione bergamasca, accompagnate da scelte ben precise nell'utilizzo di farine non raffinate, lievito madre per la preparazione del pane fatto in casa, uova e carni del pollaio o di agricoltura biologica al fine di portar in tavola agli avventori preparazioni fresche e salutari.



LA GUIDA OSTERIE D'ITALIA 2020

La buona cucina mantiene giovani. Il 17 settembre arriva in libreria Osterie d'Italia 2020, l'iconica guida dello star bene a tavola firmata Slow Food Editore che quest'anno entra nella quarta decade di vita ed è in forma come non mai: più ricca, più comoda, più di servizio. Per celebrare l'importante anniversario, Osterie d'Italia 2020 si presenta con una rinnovata veste grafica e un formato leggermente ridotto, ideale da portare in valigia, in borsa oppure nel portaoggetti dell'auto.

Anche nei contenuti ci sono delle novità: sempre nell'ottica di rendere Osterie d'Italia una perfetta compagna di viaggio, oltre alla tradizionale "chiocciolina" che segnala le eccellenze e alla "bottiglia" che premia le selezioni dei vini più interessanti e rappresentative del territorio, i curatori Marco Bolasco ed Eugenio Signoroni hanno pensato a nuove icone di servizio e a indicazioni per identificare le osterie vicine ai caselli autostradali e alle stazioni ferroviarie. Sono 1656

le osterie recensite dall'edizione 2020, con un incremento di 184 rispetto all'anno scorso e un ricambio del 20% circa. L'ambita Chiocciola è stata assegnata a 268 locali, mentre sono 399 quelli che si sono meritati la Bottiglia per l'offerta enoica. Per garantire l'attualità del giudizio e delle informazioni, ogni locale recensito è stato visitato – in forma rigorosamente anonima – negli scorsi 10 mesi. Sono state quasi 400 le potenziali nuove osterie provate, per un totale che supera i 2000 locali visitati dagli oltre 300 collaboratori della guida.

La regione più rappresentata è il Piemonte con 143 osterie, mentre quella con il maggior numero di nuovi ingressi è la Campania con 37.

Da trent'anni Osterie d'Italia racchiude meglio di ogni altra pubblicazione i valori fondanti di Slow Food ed è non a caso una delle guide più vendute d'Europa. Osterie d'Italia non è soltanto una guida gastronomica ma piuttosto il racconto di un'Italia che a tavola coltiva le proprie tradizioni sapendole però declinare in chiave contemporanea. Proprio come le sue osterie che dopo il declino degli anni Novanta sono oggi – anche grazie all'opera di tutela e promozione di Slow Food – luoghi dell'innovazione e non della nostalgia, della qualità appassionata e non della "cucina alla buona".

Le osterie selezionate da Slow Food sono in tutto e per tutto luoghi moderni, capaci di proporre un nuovo modello di ristorazione contrapposto alla moda dei consumi globali e fondato prima di tutto sul fattore umano: sul piacere di stare bene a tavola, scoprendo i sapori della tradizione locale più genuina senza rinunciare alla qualità del servizio e dell'ambiente. Ogni locale è una finestra su un microcosmo economico, sociale e culturale dove si pratica quella cultura del territorio che proprio Slow Food da sempre applica e diffonde. Una cultura nella quale il giusto valore torna a prevalere sul prezzo imposto, anche nel listino. Osterie d'Italia 2020 è stata presentata il 16 settembre al Piccolo

Teatro di Milano. Nel corso dell'evento sono stati presentati gli osti che si sono meritati la Chiocciola e sono stati attribuiti sei premi speciali: miglior novità, miglior giovane, miglior carta dei vini, miglior interpretazione della cucina regionale, miglior dispensa, miglior oste.

“Formati e Occupati”: al via il progetto formativo con stage immediato per diventare cuochi, barman, addetti sala e reception

Creare un ponte tra la scuola e il mondo del lavoro e, al tempo stesso, fare sistema tra imprese e sindacati per riqualificare i settori della ristorazione e dell'ospitalità: è legato da un doppio filo il percorso formativo gratuito “Formati e Occupati” che ha preso il via questa mattina presso la sede di Ascom Formazione a Osio Sotto rivolto a formare aspiranti cuochi, barman, addetti sala e ricevimento alberghiero. Obiettivo promuovere la formazione professionalizzante ma non solo: coinvolgendo una ventina di iscritti e altrettante aziende, il progetto è infatti finalizzato ad agevolare il matching tra domanda e offerta locale, in risposta al grido di allarme lanciato dai ristoratori sulla carenza di personale qualificato.



Un progetto pilota

«Siamo di fronte al paradosso di un settore che cresce per numeri, imprese e volumi di vendite ma che fatica a trovare personale all'altezza – ha ricordato il presidente di Ascom Confcommercio Bergamo, Giovanni Zambonelli -. La scuola di oggi, infatti, non ha un collegamento diretto con il mondo del lavoro e questo percorso è stato pensato proprio per colmare le lacune dei percorsi ministeriali. È un percorso gratuito e per Ascom è stato uno sforzo economico importante ma si tratta di un progetto pilota che siamo sicuri avrà un seguito e conterà sempre più iscritti».

Ventitre gli iscritti al percorso

Scenari futuri a parte, la prima edizione ha già fatto il pieno con 150 candidature come conferma Daniela Nezosì, Responsabile area formazione e sviluppo Ascom Bergamo: «Abbiamo selezionato 23 corsisti, di cui 9 per il corso "addetti sala e bar", 5 per "addetti al ricevimento" e 9 per il corso "cuoco". Il percorso si concluderà il 4 ottobre: le attività prevedono diversi laboratori pratici e una formazione

specialistica tecnica per un totale di 120 ore e, successivamente, l'inserimento in azienda con un contratto di tirocinio retribuito di quattro mesi, da metà ottobre 2019 a metà febbraio 2020».



L'accesso gratuito

Contenitore di formazione specialistica accelerata, **Formati e Occupati** è stato ideato e strutturato proprio per offrire una possibilità concreta di rimettersi in gioco a chi è in cerca di lavoro, dai giovanissimi agli over 50. In quest'ottica, a sostenere il progetto è anche l'Ente Bilaterale del Turismo di Bergamo che ha stanziato fondi al fine di rendere gratuito l'accesso al progetto: «Siamo partiti con numeri contenuti volutamente perché vogliamo garantire un'opportunità di lavoro concreta per tutti i corsisti che dopo la formazione avranno un regolare contratto di stage» ha confermato Enrico Betti, presidente dell'Ente Bilaterale Alberghiero e dei Pubblici Esercizi di Bergamo. «Qui non si tratta di fare formazione fine a se stessa – gli fa eco il vicepresidente dell'Ente Maurizio Regazzoni -. La formazione è il fiore all'occhiello di un settore dove anche i piccoli dettagli fanno una

professione e anche il mondo del lavoro ne trarrà vantaggio: da questo contenitore usciranno infatti addetti motivati e preparati».

Alla presentazione del progetto erano presenti anche Oscar Fusini, direttore Ascom Bergamo, Giorgio Beltrami, vicepresidente Ascom Bergamo e presidente Gruppo Bar Caffè, Petronilla Frosio, presidente Gruppo Ristoratori, ed esponenti delle organizzazioni sindacali.

La festa del Borgo compie undici anni

Domenica 22 settembre dalle ore 10:30 alle 21:00 torna la Festa del Borgo, l'annuale appuntamento settembrino patrocinato dal Comune di Bergamo e promosso dall'associazione "Le Botteghe di Borgo Palazzo", che trasforma via Borgo Palazzo in una straordinaria passeggiata pedonale di un chilometro e mezzo in cui immergersi tra street food, concerti e spettacoli all'aria aperta.

Anche quest'anno l'offerta sarà vastissima: l'XI edizione della Festa del Borgo porta in scena musica dal vivo nelle 5 aree musicali, spettacoli di magia e acrobazie nelle 3 aree busker e 4 busker off, gonfiabili e laboratori per bambini nelle 4 aree baby, esibizioni e prove libere nelle 4 aree sport per un totale di 20 postazioni disseminate lungo la via.

Un appuntamento annuale atteso e partecipato, come dimostrano i numeri crescenti della manifestazione che quest'anno conta oltre 200 botteghe aperte con proposte street food e street market, oltre 20 spettacoli e ben 10 ore di concerti all'aria aperta.

Street Art, Street Music, Street Food e non solo. Al centro dell'attenzione di questa undicesima edizione c'è il benessere della persona grazie alla presenza sempre più numerosa delle tantissime realtà sportive che partecipano alla festa con esibizioni e lezioni gratuite per ogni età e gusto. Dallo yoga alla scherma, dalle arti marziali alla capoeira, dal basket al rugby fino al pattinaggio e al volovelismo, potete mettervi alla prova per trovare lo sport che fa per voi.

E a impreziosire il palinsesto 2019, non potevano mancare Special Guest d'eccezione: anche quest'anno, infatti, artisti di fama internazionale del Bergamo Buskers Festival diretto da Marco Pesce saranno ospiti della Festa del Borgo e dalle 14:00 animeranno la via con spettacoli di magia e clowneria, acrobazie su corda e trampoli ed esibizioni itineranti da far girar la testa.

“La Festa – specifica il Presidente Domenico Giordano – è di fatto un evento con più eventi che riporta in luce l'anima storica di un quartiere di oltre 800 anni che sin dal Medioevo si è contraddistinto, e vuole continuare ad esserlo, quale punto nevralgico del commercio e luogo di incontro tra arte, botteghe e cittadini.

“È proprio tenendo fede a questo connubio tra arte di strada e commercio, due mondi che da sempre si spartiscono piazze e pubblico, -continua il Dir. Artistico Marco Pesce- che siamo felici di poter ospitare grandi artisti di strada internazionali all'interno della Festa del Borgo, convinti del valore aggiunto che l'intrattenimento porti alla città e al commercio”.

“Il nostro obiettivo -prosegue il Presidente Giordano- è quello di far emergere sempre più il valore unico di questo borgo, organizzando iniziative e fornendo servizi che facciano di Borgo Palazzo un centro nel centro cittadino. Un impegno, questo, reso possibile dalla collaborazione con tante persone ed enti, a partire dal Comune di Bergamo, Camera di Commercio,

ASCOM, Confartigianato e Distretto Urbano del Commercio”.

Le novità 2019 non finiscono qui: per avere tutti gli appuntamenti a portata di smartphone, quest'anno La Festa del Borgo sbarca su app grazie alla partnership con Baloo-Be a Local, la app Made in Italy che inaugurerà la sua presenza su App Store proprio in concomitanza con la manifestazione settembrina. Nata da un'idea di Alessandro e Jacopo Como e Francesco Tacente, Baloo guida i turisti (e non solo) alla scoperta di eventi ed esperienze che iniziano a breve nei dintorni, permettendo così a tutti di vivere il meglio della città in cui ci si trova “come” o “con” una persona del posto.

Una festa, insomma, in continua crescita e che parte dal borgo per estendersi alla città intera coinvolgendo sempre più persone e realtà, come dimostra anche la partnership di quest'anno tra la Festa del Borgo e la Strabergamo, che dà diritto ai 10.000 partecipanti della storica corsa di usufruire di sconti speciali dal 15/09 al 15/10/2019 in alcuni negozi di via Borgo Palazzo presentando il flyer consegnato ieri ai corridori all'interno del pacco gara.

Afferma a questo proposito Nicola Viscardi, Presidente del Distretto Urbano del Commercio: “La Festa del Borgo è una manifestazione cui sono molto legato perché negli anni – prima da commerciante, poi da Presidente dell'Associazione e oggi da Presidente del DUC – ne ho potuto vedere la crescita che si riflette poi sull'intera via in termini di attrattività”.

Il nostro obiettivo, come Distretto Urbano del Commercio, è quello di valorizzare la città e le sue aree urbane, ampliandone l'offerta 365 giorni l'anno. Per questo eventi come La Festa del Borgo e Le Notti Bianche di quartiere, si rivelano appuntamenti preziosi per la città intera.”

Ad aprire l'XI edizione della Festa del Borgo in Piazza S. Anna saranno le note di CharmEEventS Pop&Soul che dalle 10:30 trasporteranno il pubblico in un itinerario musicale dei più

grandi successi rivisitati in chiave pop e soul da Claudia Marchetti alla voce, Michele Gentilini alla chitarra e Luca Battini al cajon. Un trio che nasce proprio in Borgo Palazzo dalla titolare di CharmEEventS Academy, Claudia Marchetti, che per l'occasione proporrà lungo la via anche esibizioni della sua scuola con Allievi in live.

Dalle 10:30 in Piazza Rossa sarà Viaggio Musicale ad aprire le danze: sax e voce animeranno la mattinata con brani dal respiro pop, leggero, classico interpretando un repertorio italiano e internazionale dagli anni '50 in poi.

E nel pomeriggio dalle 16:30 il viaggio musicale si fa sempre più divertente e movimentato in Piazza Rossa con Riki Cellini in concerto: un vulcano umano che propone una performance all'insegna del buon umore tra teatralità e leggerezza. Dopo "Meravigliosa Mattinata" (Duck Records), "Trallallero Live" (D'Altro Canto) e "Rettoriano" il personalissimo omaggio di Cellini a Donatella Rettore, Riki Cellini si prepara a stupire il pubblico con "Niente di nuovo", l'album in uscita nei prossimi mesi anticipato dal singolo "La Tigre e il Samurai".

Ma la musica alla Festa del Borgo non finisce qui! Per tutta la giornata lungo la via ci sarà da cantare ed emozionarsi con le cover acustiche di Hi!Fi Acoustic Vibes e con i brani rock/blues del trio bergamasco Mosaiko.

Dalle 18:30 via Borgo Palazzo si trasformerà in una dance floor con Dj set in Piazza S. Anna e animazione di latino americano in Piazza Rossa con Latin Space.

Street Food

Come ogni anno la Festa del Borgo ospiterà oltre 60 punti street-food dove i commercianti della via (ristoranti, bar, negozi di specialità alimentari, ecc...) proporranno le loro specialità in chiave "pret a manger".

Aree Sport

Non solo musica e spettacolo: la Festa del Borgo è anche l'occasione per mettersi alla prova in prima persona nelle tantissime aree dedicate allo sport.

Dalla zumba di Enjoy Dance, alle arti marziali di Coral Centri Fitness, dalla pallavolo di Olimpia Bergamo, al tennis e ping pong con Tennis Archa e con US Olimpia ASD sez. tennis tavolo, con il basket di Bergamo Basket 2014 e con il rugby di Bergamo Rugby. E per i più audaci, prove di capoeira con Academia Capoeira, yoga, pilates e pole dance con Body & Mind, prove di pattinaggio con A Ruota Libera ASD e di scherma con Bergamasca Scherma – la più antica Sala d'Armi della provincia, nata nel 1862, i cui atleti brillano nel panorama italiano e

IL PROGRAMMA

Street Music. 10 ore di concerti in via Borgo Palazzo!

Ad aprire l'XI edizione della Festa del Borgo in Piazza S. Anna saranno le note di CharmEEventS Pop&Soul che dalle 10:30 trasporteranno il pubblico in un itinerario musicale dei più grandi successi rivisitati in chiave pop e soul da Claudia Marchetti alla voce, Michele Gentilini alla chitarra e Luca Battini al cajon. Un trio che nasce proprio in Borgo Palazzo dalla titolare di CharmEEventS Academy, Claudia Marchetti, che per l'occasione proporrà lungo la via anche esibizioni della sua scuola con Allievi in live.

Dalle 10:30 in Piazza Rossa sarà Viaggio Musicale ad aprire le danze: sax e voce animeranno la mattinata con brani dal respiro pop, leggero, classico interpretando un repertorio italiano e internazionale dagli anni '50 in poi.

E nel pomeriggio dalle 16:30 il viaggio musicale si fa sempre più divertente e movimentato in Piazza Rossa con Riki Cellini in concerto: un vulcano umano che propone una performance all'insegna del buon umore tra teatralità e leggerezza. Dopo "Meravigliosa Mattinata" (Duck Records), "Trallallero Live" (D'Altro Canto) e "Rettoriano" il personalissimo omaggio di

Cellini a Donatella Rettore, Riki Cellini si prepara a stupire il pubblico con "Niente di nuovo", l'album in uscita nei prossimi mesi anticipato dal singolo "La Tigre e il Samurai". Ma la musica alla Festa del Borgo non finisce qui! Per tutta la giornata lungo la via ci sarà da cantare ed emozionarsi con le cover acustiche di Hi!Fi Acoustic Vibes e con i brani rock/blues del trio bergamasco Mosaiko.

Dalle 18:30 via Borgo Palazzo si trasformerà in una dance floor con Dj set in Piazza S. Anna e animazione di latino americano in Piazza Rossa con Latin Space.

Street Food

Come ogni anno la Festa del Borgo ospiterà oltre 60 punti street-food dove i commercianti della via (ristoranti, bar, negozi di specialità alimentari, ecc...) proporranno le loro specialità in chiave "pret a manger".

Aree Sport

Non solo musica e spettacolo: la Festa del Borgo è anche l'occasione per mettersi alla prova in prima persona nelle tantissime aree dedicate allo sport.

Dalla zumba di Enjoy Dance, alle arti marziali di Coral Centri Fitness, dalla pallavolo di Olimpia Bergamo, al tennis e ping pong con Tennis Archa e con US Olimpia ASD sez. tennis tavolo, con il basket di Bergamo Basket 2014 e con il rugby di Bergamo Rugby. E per i più audaci, prove di capoeira con Academia Capoeira, yoga, pilates e pole dance con Body & Mind, prove di pattinaggio con A Ruota Libera ASD e di scherma con Bergamasca Scherma – la più antica Sala d'Armi della provincia, nata nel 1862, i cui atleti brillano nel panorama italiano e internazionale avendo conquistato, tra gli altri, due volte l'oro nella Coppa del Mondo di Spada Under20 (2014 e 2015).

Dulcis in fundo, quest'anno alla Festa del Borgo si può (quasi) volare: potrete provare l'emozione di salire su un aliante per scoprire l'affascinante mondo del volovelismo con

AVA – Aeroclub Volovelistico Alpino di Valbrembo che sarà presente all'altezza della TEB di via Borgo Palazzo con uno dei suoi alianti.

Aree Baby

Anche quest'anno la Festa del Borgo dà spazio alla creatività dei più piccoli grazie a Confa, il villaggio dei mestieri artigiani animato dal Movimento Giovani Imprenditori di Confartigianato Imprese Bergamo nello Spazio ArtiLAB di via Borgo Palazzo 93 dove i bambini potranno mettersi alla prova con laboratori di maglieria, falegnameria, autoriparazione, creazioni artistiche, acconciature, oreficeria, pasticceria e con l'arte della pizza.

Lungo la via i bambini potranno poi sbizzarrirsi nelle tante aree baby con le ultime novità in tema di giochi gonfiabili, attività ludiche, artisti di strada, trucca-bimbi e molto altro.

Special Guest 2019: Gli Artisti di strada del Bergamo Buskers Festival alla Festa del Borgo

Nel pomeriggio la grande arte di strada va in scena in via Borgo Palazzo nelle tre postazioni busker e nelle tante postazioni busker off.

Anche quest'anno la Festa del Borgo ospita artisti internazionali selezionati direttamente da Marco Pesce, il direttore artistico del Bergamo Buskers Festival.

“Quest'anno – dichiara il Dir. artistico Marco Pesce – ho voluto dedicare spazio alla magia delle grandi illusioni. Il programma permette di scoprire varie declinazioni della comicità nell'arte di strada, con artisti specializzati in differenti tipologie di questo filone. Fra questi, ho voluto fortemente due straordinarie protagoniste femminili, perché le donne sanno colorare le performance con sfumature diverse da quelle maschili. Non mancheranno, poi, trampolieri itineranti che faranno da ponte alle postazioni del buskers. Lungo tutta

la via, infine, ci saranno anche attività quali truccabimbi artistico, nanoteatro, tattoo all'henné, caricature e magia close-up”

Ecco il programma nelle tre postazioni Busker:

Postazione A, via Borgo Palazzo 18

Alle 14:00 e alle 16:00 Jordi Beltramo si esibirà in Solex, uno spettacolo rappresentato in tutta Europa arrivando fino a Dubai. Utilizzando le tecniche del clown, del mimo e dell'improvvisazione porterà il suo pubblico ad essere partecipe delle sue follie come della sua poesia.

Alle 15:00 e alle 17:00 Silvia Scanta si esibirà in Rock the Boat, 30 minuti di immersione in un One Woman Show tra una corda molle e assurde danze acrobatiche su oggetti e persone in un turbinio di canti e corti circuiti.

Postazione B, Piazza S. Anna

Alle 14:00 e alle 16:00 preparatevi all'incredibile: Mago Giorgi vi trasporterà in un'atmosfera unica, misteriosa ed evocativa degna dei migliori film di Tim Burton. Con lo spettacolo The Alchemist, la magia incontra l'alchimia.

Alle 15:00 e alle 17:00 ci sarà da ridere con Payaso Loco, artista cileno nei panni di un clown bizzarro e un po' grottesco che, adattandosi alla strada, improvvisa. Palline, fuoco, verticali e tanta improvvisazione fan di "Payaso ma mica stupido" uno spettacolo unico.

Postazione C, via Borgo Palazzo 90

Alle 14:00 e alle 16:00 Gaia Ma si esibirà in Boero, uno spettacolo clownesco, frizzante e coinvolgente tra improbabili danze e ballerini.

Alle 15:00 e alle 17:00 Con i suoi baffoni alla D'Annunzio, cilindro da prestigiatore e stivaletto anni '30, Ottopanzer è

un clown “pirotecnico” che fa scintille nel mondo. Vestito da direttore di un improbabile e misterioso circo, cattura il pubblico con le sue divertentissime esibizioni in Ottopanzer Show: vedere per credere.

[Il programma](#)







CiboVicino, a Nembro la spesa senza imballaggi di plastica

Torna la nuova edizione di CiboVicino, la manifestazione dedicata al consumo consapevole. Appuntamento a Nembro sabato 14 settembre per una giornata finalizzata a creare consapevolezza nel consumatore, facendo incontrare la passione e il lavoro dei piccoli produttori delle valli e della pianura bergamasca, nonché dei fornitori storici dei gruppi Gas del nostro territorio, e il bisogno dei consumatori di essere nella condizione di scegliere i prodotti che ritengono più compatibili con il proprio stile di vita e con l'ambiente. Nata all'interno del Gruppo di Acquisto Solidale (GAS) di Nembro e ora promossa dalla Cooperativa Gherim che, con la

collaborazione del Comune di Nembro, dopo l'esito straordinario delle precedenti edizioni, la manifestazione approda alla nona edizione.

Il tema conduttore dell'edizione 2019 sarà Plastic-Free, ovvero la spesa senza imballaggi di plastica. Per tutto il giorno in Piazza della Libertà spazio fieristico e bancarella del riciclo per lo scambio o il dono di oggetti ancora utili e in buone condizioni d'uso.

Al mattino dimostrazioni di autoproduzioni casalinghe (detersivi e detersivi) con Linda Maggiori, giornalista e scrittrice, mentre al pomeriggio- laboratorio "Pizza" con sig. Giordano della pizzeria Marechiaro di Bergamo, laboratori del Gusto, in collaborazione con Slow Food – Valli Orobiche, laboratorio interattivo per bambini " Che festa?" a cura di GAS Nembro e animazione per bambini con gioco a tema a cura di Greenpeace.

Nella stessa giornata una tenda in piazza sarà adibita a spazio di approfondimento, nel quale affronteremo il tema della Plastic-free = la spesa senza imballaggi di plastica. Inoltre durante la Fiera saranno proposte degustazioni promozionali dei prodotti esposti, di cui è ammessa la vendita, e pranzo solidale presso la Bottega Cooperativa Gherim.