

Festa regionale della Taragna a Stabello di Zogno

Dal 13 al 15 settembre, con il bis dal 20 al 22 settembre, torna la “Festa regionale della Taragna a Stabello”, uno degli appuntamenti culinari più attesi da migliaia di buongustai. Dalle 18 alla mezzanotte, il profumo di cinghiale, capriolo e soprattutto polenta taragna insaporirà tutta la Valle Brembana. La festa si terrà sotto la tensostruttura allestita al campo sportivo.

L’iniziativa ha sempre riscosso un grande successo e ogni anno cresce il numero delle persone che, amanti della buona cucina bergamasca, percorrono anche decine di chilometri, partendo dalla città o dalla pianura, per sedersi alle lunghe tavolate e gustare un buon piatto di polenta taragna fumante, accompagnata da carni di cinghiale e capriolo, ma anche ormai il famoso spiedino «El Pincia», ideato dai pensionati del paese che ormai è il secondo piatto più richiesto dopo la Taragna.

A correre su e giù dalla cucina ai tavoli ci sarà anche un nutrito gruppo di giovani e bambini che, con il loro impegno, intendono continuare questa gustosa tradizione del paese, che ha reso celebre la frazione.

In Città Alta un percorso alla scoperta del legno e

della sua sostenibilità

Prosegue fino al 22 settembre in Città Alta “Mettere radici, il legno principio di un’economia sostenibile” la mostra organizzata da “Il Legno dalla Natura alle Cose”, manifestazione che riunisce le principali aziende del territorio con l’intento di diffondere la cultura della materia raccontando il legno anche nell’ambito de I Maestri del Paesaggio.

La filiera del legno bergamasca torna quindi ad animare Piazza Vecchia con un progetto che racconta, grazie alle 40 aziende della manifestazione, la sostenibilità, versatilità e unicità di una materia prima rinnovabile ed ecosostenibile come il legno con un atteggiamento ecologico che metta in dialogo edifici e ambiente partendo dall’elemento che è maggiormente vicino ad ognuno di noi: la casa. La mostra è aperta al pubblico fino al 22 settembre in Sala della Capriate, Palazzo Podestà, in Città Alta.

“La stilizzazione iconica della forma della casa, diventa “Manifesto”, un messaggio forte per affermare che occuparsi di architettura sia fondamentale per fronteggiare le profonde trasformazioni che stanno avvenendo nelle nostre città – afferma Alberto Basaglia, architetto progettista dell’allestimento – L’allestimento si snoda lungo un percorso cadenzato da “piazzette” dove è possibile sostare ed ammirare l’esposizione. Un susseguirsi di 40 “casette” stilizzate che ospitano gli oggetti in legno e si aggregano creando una città surreale che invade lo spazio espositivo. Il legno è il protagonista. I pezzi esposti rappresentano le aziende e il loro ruolo nella filiera e dimostrano che il legno è perfetto tecnicamente, qualitativamente ed esteticamente. Un’opportunità importante per i progettisti che si trovano ad affrontare nuove sfide nel segno della sostenibilità”.

Promuovere dunque la cultura del legno, materia rinnovabile ed ecosostenibile e il suo uso è il principio che guida Il Legno dalla Natura alle Cose, così come valorizzare il territorio e le sue eccellenze produttive. Per questa nuova edizione, Palazzo della Ragione, sarà anche la cornice per la presentazione del documentario realizzato per fotografare la realtà del settore per stimolare le nuove generazioni nelle loro scelte professionali e gli architetti per i propri progetti. Una storia e una cultura che ha radici nella nascita della Terra e che ancora oggi trova nel legno la materia prima più viva e capace di dare energia ad ogni oggetto. Un percorso che indaga la filiera del legno, le tradizioni, le innovazioni tecnologiche e la sostenibilità di una materia prima che oggi viene lavorata da molte aziende del nostro territorio.

In Città Alta, inoltre, torna l' "ovoteca" de Il Legno dalla Natura alle Cose che, arrivata alla sua quarta edizione, ha scelto 6 nuove essenze da aggiungere alla collezione. Un'ovoteca che racconta i legni esotici che si distinguono per i colori e i profumi della materia prima proveniente dall'area tropicale. "Ovoteca 4" contiene: Pau Violetto, Wengè, Zebrano, Bubinga, Paduka e Mogano.

"Mettere radici, il legno principio di un'economia sostenibile" segue il progetto "Dalle Radici alle Ali", realizzato in collaborazione con l'Ordine degli Architetti di Bergamo. Otto cassette in legno colorate, dislocate in quattro diversi punti tra Via XX Settembre e Via T. Tasso, che riportano al proprio interno messaggi differenti legati al mondo dell'architettura e della sostenibilità. Una sezione di questa installazione, curata dall'Ordine degli Architetti PPC della Provincia di Bergamo, è dedicata all'Evento CIAM2019 organizzato in una doppia sessione a Luglio e Ottobre 2019 con cui l'Ordine che rappresento intende nel 2019 affrontare strategie di sviluppo per innescare un grande processo di riqualificazione urbana.

Alla scoperta dei formaggi Arrigoni Battista per i 105 anni del caseificio di Pagazzano

Sabato 14 settembre, dalle ore 10 alle ore 13, lo storico caseificio Arrigoni Battista di Pagazzano invita adulti e bambini all'evento «Alla scoperta dei formaggi Arrigoni Battista» presso la propria sede in via Treviglio 940, nello spazio antistante lo spaccio aziendale.

La giornata sarà l'occasione per festeggiare insieme al pubblico i 105 anni dell'azienda e per scoprire il percorso di filiera completa dei pluripremiati formaggi Arrigoni Battista, dai lombardi Dop tra cui Quartirolo, Taleggio e Gorgonzola – fiore all'occhiello della produzione aziendale – a tutti gli altri prodotti del caseificio.

Il programma è ricco di attività e per tutte le età, a cominciare dalle degustazioni guidate a cura dei maestri casari dell'azienda e di alcuni sommelier professionisti che accompagneranno il pubblico nel mondo dei formaggi Arrigoni e dei vini della «Cantina Sociale Bergamasca». Non mancherà l'assaggio del BerghemBlu, l'erborinato che ha vinto la Super Gold Medal ai World Cheese Awards 2018: un avvicinamento per il pubblico alla grande manifestazione che si terrà dal 17 al 20 ottobre proprio a Bergamo.

Gli appassionati caseari potranno seguire «Dal latte al formaggio», percorso guidato alla scoperta della filiera integrata, dalla mungitura alla caseificazione, mentre per i più piccoli non mancheranno laboratori creativi.

Tutte le attività sono gratuite.

Tassa rifiuti, Bergamo tra le città più virtuose. Ma le criticità non mancano

La tassa rifiuti TARI continua a rappresentare un peso insostenibile e spesso ingiustificato, se si considerano le iniquità che lo caratterizzano, per le imprese del territorio. Ma Bergamo può sorridere: dai dati raccolti dal portale Confcommercio www.osservatoriotasselocali.it – strumento permanente dedicato alla raccolta e all'analisi di dati e informazioni sull'intero territorio relative alla tassa rifiuti (TARI) pagata dalle imprese del terziario – Bergamo e il suo territorio si pongono ai primi posti in Italia per efficienza dei servizi e percentuale di differenziata e il trend 2017-2018 consente infatti di mantenere il costo a carico dei cittadini tra i più bassi in Italia.

La città di Bergamo si colloca, quindi, in una posizione buona con riferimento allo scostamento tra spesa e fabbisogno standard. In base ai dati dello studio, è una città virtuosa e tra le più efficienti in Lombardia e in Italia; ciò abbassa il carico della TARI su residenti e imprese. Applicando il criterio dei costi standard la città, con la popolazione di quasi 120.000 abitanti, ha una spesa complessiva di oltre 18 milioni, a fronte di un fabbisogno stimato di quasi 20 milioni (19.988.377). Il risultato raggiunto in termini di efficienza è frutto della buona gestione delle nostre Pubbliche amministrazioni, dell'azione delle associazioni di categoria e delle imprese nel richiedere trasparenza nelle scelte operate dagli enti locali come, ad esempio, lo scomputo di spazi e

aree scoperte.

Dati del capoluogo Bergamo

Il gettito TARI generato dalla città è di circa 18.134.100 euro, con una crescita dell'1,05% dal 2017 al 2018. Il valore medio pro capite Tari è di 150 euro ed è il valore minimo regionale dopo Cremona, nettamente sotto il dato regionale della Tari Pro capite (pari a 198,57) e nazionale (223,96). In una scala da 1 a 10, inoltre, il livello qualitativo dei servizi è 9, appena sotto Como e Mantova, mentre la percentuale di differenziata è del 66%, al terzo posto regionale dopo Mantova (78%) e Como (67%). Vendendo all'incidenza sulle imprese commerciali. Bergamo si pone tra le città meno costose (bar 11,73 per mq contro 18,60 del dato nazionale, ortofrutta e fioristi 12,86 contro i 32,71, ristoranti 11,73 contro i 26,37, edicole tabaccai ecc. 3,28 contro i 7,45).

Fusini: "La Tari resta un tributo molto pesante da sostenere"

"Sebbene siamo molto contenti dei risultati del nostro territorio, la Tari resta un tributo molto pesante da sostenere per la maggior parte delle piccole imprese commerciali – sottolinea Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo -. Continuiamo a chiedere rivedere la struttura del sistema di prelievo secondo il principio comunitario di "Chi inquina paga" e non su principi presuntivi che oggi sembrano sempre più iniqui. In questo contesto occorre promuovere l'incentivazione dei comportamenti virtuosi per generare maggiore efficacia nel recupero e nel riciclaggio. Anche con l'attuale legge, infatti, c'è ancora molto da fare nel promuovere campagne di pesatura e passiamo da tariffe presuntive per categorie a tariffe puntuali. Serve una nuova allocazione dei costi, che parta da una ripartizione oggettiva tra utenza domestica e non domestica, perché non è pensabile che un albergo che produce pochissimo rifiuto paghi decine di migliaia di euro all'anno di Tari". "Per sollecitare una nuova allocazione dei costi occorre rivedere le categorie

creando sottogruppi – conclude Fusini -. È evidente che un fiorista, con poco scarto organico dei fiori non possa essere equiparato ad una pescheria e ancora di meno ad una pizzeria al taglio. Infine è fondamentale promuovere criteri premiali e incentivanti per le piccole imprese virtuose che fanno servizi ai cittadini e presidio del territorio”.

Il quadro nazionale

Se Bergamo è virtuosa, il quadro nazionale sulla TARI resta sconcertante: dall'analisi dei dati dell'Osservatorio si registrano incrementi generalizzati della Tari sulla totalità dei capoluoghi di provincia, un trend che porta a stimare l'ammontare complessivo della Tari per il 2018 a 9,5 miliardi di euro. Negli ultimi otto anni, la tassa sui rifiuti è di fatto cresciuta del 76% corrispondente a un incremento complessivo di 4,1 miliardi di euro. Il costo che grava su cittadini e imprese non solo è troppo alto perché paga l'inefficienza dei servizi e la maleducazione civica ma perché è nettamente diverso tra Comune e Comune, con evidenti distorsioni nella concorrenza tra imprese.

Cordoglio per la scomparsa dell'ex sindaco Roberto Bruni

Ascom Bergamo Confcommercio esprime profondo cordoglio per la scomparsa dell'avvocato Roberto Bruni, presidente di Sacbo, consigliere regionale e sindaco di Bergamo dal 2004 al 2009, una persona capace, leale e buona, esempio di impegno civile e politico.

Il presidente Giovanni Zambonelli e il direttore Oscar Fusini, a nome dell'intera organizzazione, esprimono vicinanza alla

famiglia.

“Con Bruni si sono poste le basi per la costruzione del Distretto del commercio di Bergamo – ricorda il presidente Zambonelli – Sono stati anni di un confronto intenso e produttivo che ha dato il via alla riqualificazione della nostra città”.

Le spese obbligate mortificano i consumi di beni. Disinneschiamo la bomba dell'IVA

I consumi di beni e servizi delle famiglie italiane tornano a crescere sia pur in un quadro di grande debolezza. È questa la sintesi della nota di aggiornamento sui consumi delle famiglie e le spese obbligate, diffusa qualche giorno fa dall'Ufficio Studi di Confcommercio, che evidenzia un recupero della quota di spesa nei beni e nei servizi.

Ogni italiano spende in media 18.089 euro all'anno, per i quali, però, non ha potere di scelta per circa 7.377 euro, quasi la metà!

Questo punto è basilare. Le spese obbligate, quelle costituite dall'abitazione, sanità, assicurazioni, carburanti, ecc. hanno di fatto preso il sopravvento nel bilancio delle famiglie. Rappresentano il 40,8% del totale della spesa e sono diminuite di circa un punto percentuale (-1,1% dal 2013 ad oggi, grazie soprattutto al contenimento del costo dei carburanti, ma cresciute del 4,3% dal 1995. Si tratta per lo più di oneri per beni e servizi a cui i consumatori rinuncerebbero volentieri,

ma che devono sopportare senza possibilità di scelta. Per giunta, quindi, sono spese poco democratiche.

Queste uscite incidono sulla difficoltà delle famiglie di ritornare ai livelli di consumo precedenti la recessione.

Nel 2019, nonostante la modesta ripresa degli ultimi anni, la spesa per abitante, ai prezzi dell'anno in corso, dovrebbe risultare inferiore di oltre 830 euro rispetto al 2007. Solo in tre ambiti – il tempo libero, i viaggi e le vacanze comprese uscite per alberghi, bar e ristoranti – i consumi sono in crescita. Al di là di questioni demografiche e sociali, si consuma più fuori casa e meno in casa per una diversa allocazione del tempo tra lavoro domestico, lavoro retribuito e svago.

L'altro elemento importante è la terziarizzazione dei consumi: si spende più per servizi che per beni. I servizi incidono sulla qualità della vita (alberghi ristorante benessere ecc.) e mostrano una costante e significativa espansione, dal 17,4% della spesa nel 1995 al 21,5% del 2019 con + 4,1%.

Comunque, anche il consumo di beni torna a crescere, soprattutto per il peso dell'acquisto dei beni durevoli, in particolare autovetture. L'acquisto di prodotti incide per il 37,7% del bilancio familiare e mette a segno + 0,4% rispetto al 2013, ma una contrazione decisa (- 8,3%) rispetto al 1995. La perdita di peso in quasi 25 anni è soprattutto sui prodotti non alimentari, segnale del cambiamento epocale negli stili di consumo (meno abbigliamento e calzature per capirci), contro la riduzione -2,9% per i beni alimentari (per i maggiori consumi fuori casa). Il moderato recupero dei beni realizzato negli ultimi anni è stato sostenuto principalmente dai durevoli, soprattutto autovetture, i cui acquisti erano stati fortemente compressi nei periodi precedenti.

Tornando alle spese obbligate, almeno per molte di esse, i relativi prezzi si formano in regimi regolamentati e,

comunque, in mercati scarsamente liberalizzati. Nel ventennio si è molto detto e fatto (male!) in tema di liberalizzazione del commercio, mentre si sono fatti pochi passi in avanti per rendere taluni mercati dei servizi realmente concorrenziali. Lì la spesa degli italiani è letteralmente esplosa.

Cosa dire. In un quadro come l'attuale l'aumento dell'IVA potrebbe essere il "colpo di grazia" al commercio. L'aumento dell'IVA sulle spese obbligate, del resto in un territorio dove le case sono per lo più di proprietà, sottrarrebbe risorse pesanti, ben oltre la sua incidenza percentuale con un reale collasso dei consumi. L'appello è quindi al nuovo Governo: fermiamo la bomba, disinnesciamo l'aumento dell'IVA.

Al Parco di Redona il benessere è in tavola

Ci si mette in gioco domenica 15 settembre al parco Turani di Bergamo. Anche a tavola. Per la prima edizione di E-Vento d'Oriente – novità promossa dalle scuole LaFonte Shiatsu e Arti Marziali Khawam – l'area verde cittadina si trasforma in un maxi laboratorio a cielo aperto dove provare in prima persona ben 20 attività diverse, tra discipline olistiche e arti marziali, proposte in 40 appuntamenti lungo tutta la giornata, dalle 10 alle 19.

Lo spirito dell'iniziativa è sperimentare con curiosità e leggerezza proposte per la vitalità del corpo e l'equilibrio psicofisico. Non poteva mancare l'attenzione all'alimentazione, con un servizio di ristorazione che vuole dimostrare che piacere, gusto e convivialità non si perdono scegliendo preparazioni sane e ingredienti genuini. Ad

occuparsene l'associazione L'Essenza Alimentiamo il Benessere, realtà senza fini di lucro con sede a Bergamo, impegnata nel promuovere cultura alimentare e stili di vita corretti come – è ormai risaputo – risorsa di prevenzione e valido supporto in caso di disturbi e patologie, grazie alle potenzialità e alle proprietà terapeutiche degli alimenti giusti.

Il menù del pranzo va dal riso selvatico con spadellata di verdure al crostone di polente con ragù di lenticchie, fino ai panini con hummus o farinata di ceci, mentre un piatto tradizionale come gli scarpinòcc, viene alleggerito e arricchito di aromi con un condimento di olio e pomodorini e di olio, menta e lime. L'unica deroga alla presenza di alimenti di origine animale sono alcuni formaggi di qualità. Anche spuntini e merende seguono i fondamenti dell'alimentazione naturale, con le torte senza zuccheri, farine raffinate e grassi animali e le crepe con marmellate o "cioccotella". Bandite anche le bibite gassate in favore di succhi e tè biologici.

Oltre a curare la ristorazione, l'associazione è presente con due stand nei quali è possibile trovare i prodotti artigianali che realizza – torte, dolcetti, composte di frutta, dado vegetale, frutta essiccata –, assaggiare pane, pizze e focacce di farina semi-integrale a lievitazione naturale con pasta madre e ricevere informazioni sulle attività che promuove.

L'area dedicata al cibo di E-Vento d'Oriente si completa con il gelato e gli altri prodotti con latte di capra dell'azienda agricola Cascina Aurelia di Bariano, gli ortaggi dell'azienda agricola biologica rigenerativa Demetra di Bergamo e i tè, le tisane, i caffè e le specialità selezionate da Emporio 1914 di Paladina.

L'ingresso è libero.

Info: www.lafonteshiatsu.it



Nel centro storico di Rosciate in scena la Festa del Moscato di Scanzo

Dal 5 all'8 settembre Scanzorosciate ritorna la Festa del Moscato di Scanzo e dei sapori scanzesi, che quest'anno festeggia la sua 14^a edizione. Protagonista indiscusso della manifestazione come ogni anno è il pregiato Moscato di Scanzo, famoso e rinomato passito a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (l'unica della bergamasca e la più piccola d'Italia), che si presenta a tutti i visitatori

attraverso un suggestivo percorso nell'affascinante borgo storico di Rosciate, in quattro giorni ricchi di degustazioni, laboratori, spettacoli e concerti. I produttori associati alla Strada del Moscato di Scanzo propongono in degustazione il proprio passito, oltre ad altri vini, miele, olio, formaggi, gelato e prodotti da forno, tutti provenienti dalle colline scanzesi.

Carattere distintivo della manifestazione è l'abbinamento del Moscato di Scanzo, eccellenza del territorio, ad altre importanti eccellenze provenienti dal mondo dello spettacolo e dello sport, della cultura e dell'enogastronomia.

E un'ospite speciale, Debora Villa.

Forme, anche ristoranti, gastronomi e fioristi in primo piano

Ciascuna categoria omaggerà i prodotti caseari a modo proprio, ma con lo stesso obiettivo: esaltare e promuovere per un intero mese i formaggi bergamaschi, lombardi e italiani. Tutte le attività aderenti saranno pubblicate sul sito www.progettoforme.eu e contrassegnate da una vetrofania.

A Osio Sotto la "Notte del

Commercio”

Sabato 7 settembre a Osio Sotto è di scena la “Notte del Commercio” tra shopping, concerti, spettacoli e intrattenimento per le vie del paese dalle 18.30 all’1.30.

Promossa dall’associazione dei commercianti Acea di Osio Sotto con il patrocinio e la collaborazione del Comune di Osio Sotto, Ascom Confcommercio Bergamo, Osio Shopping e Camera di Commercio, l’iniziativa vedrà gli esercenti del paese e del Distretto del Commercio dell’area di Zingonia scendere per le vie del centro con i propri stand e gli appassionati di shopping potranno contare su una ricca esposizione di prodotti e articoli di diverse categorie merceologiche.

Ad animare la Notte del Commercio ci saranno spettacoli e intrattenimenti per tutte le età, a cominciare dal concerto dei Temporale (ore 21 in corso Vittorio Veneto), cover band di musica italiana. In piazza Agliardi, invece, spazio al giovane talento bergamasco Andrea Berté, semifinalista dell’ultima edizione di The Voice, mentre alle 22 in piazza Papa Giovanni si esibiranno gli Stereotipi: in scaletta hit di tutti i tempi di artisti stranieri e italiani.

“Non sarà la solita Notte bianca – spiega Cesare Ravasio, presidente dell’associazione dei commercianti di Osio Sotto fondata oltre 25 anni fa da Paolo Malvestiti -. Non ci saranno infatti ambulanti e bancarelle ma i protagonisti dell’evento saranno le attività del paese e del vicino Distretto che per una sera allestiranno il loro negozio in strada: in totale ci saranno una quarantina di stand dove si potrà trovare di tutto e anche il ristoro sarà a cura dei bar e dei locali osiensi. Ovviamente i negozi fuori dalle vie del centro rimarranno aperti tutta la sera che per l’occasione ospiterà tre concerti da non perdere”.

In caso di maltempo la manifestazione sarà rinviata a data da

destinarsi.