

# **Bergamo, Alba e Parma al centro del Distretto della Gastronomia italiana**

*Sabato 22, alle 14.30 nell'ambito di Forme, un convegno presenta l'alleanza delle tre città creative Unesco per la Gastronomia*

“Il Distretto della Gastronomia Italiana: un progetto di alleanza aperto all'Italia” è il titolo del convegno – in programma alle 14.30 In Piazza Vecchia, a Palazzo Podestà nella Sala dei Giuristi, nell'ambito di “Forme infinite”- che presenta le opportunità di sviluppo turistico ed enogastronomico offerta dalle tre città creative Unesco per la Gastronomia: Bergamo, Alba e Parma. Il riconoscimento delle tre città diventata per il sistema Confcommercio l'occasione per uno straordinario progetto di alleanza tra associazioni di categoria e territori. Tre regioni- Lombardia, Piemonte ed Emilia Romagna- che spiccano per un eccezionale bouquet di prodotti tipici, tradizioni profondamente radicate nella cultura dei luoghi e nel saper fare dei produttori, una biodiversità che è specchio dell'Italia. Il valore delle differenze dei tre territori diventa così la base di un modello innovativo di turismo enogastronomico per creare un'unica destinazione turistica. Un ideale fil rouge che scorre da Alba a Bergamo a Parma. Il convegno vede la partecipazione di illustri relatori: Magda Antonioli, professore di Economia e politiche del Turismo, vice presidente ETC, presidente dell' Osservatorio Nazionale del Turismo; Mauro Carbone, direttore del Centro Nazionale Studi del Tartufo; Massimo Spigaroli, chef e presidente della Fondazione Parma Città Creativa della Gastronomia Unesco. L'incontro è moderato da Alberto Gottardi, presidente Associazione Italiana Turismo Enogastronomico.

# A spizzichi e bocconi: il menù che fa tendenza

*Accanto alla gestione del servizio a portate classico, stanno nascendo nuove formule per il pasto al ristorante. Proposte innovative e curiose che attirano l'attenzione dei clienti più esigenti*

Il menù degustazione: c'è chi lo ama e chi lo odia. Questo tra i clienti e i commensali, ma anche tra brigate di cucina e ristoratori. Questo tipo di formula possiede indiscutibilmente dei vantaggi, ma anche degli svantaggi. Ma laddove è proposto come valida alternativa e come percorso tematico tutti gli ospiti vengono sicuramente accontentati. Il menù degustazione può essere un'opportunità per l'ospite più curioso, che avrà così la possibilità di assaggiare buona parte della proposta e avere un quadro di quello che il ristorante serve ai propri clienti. Ma forse la ristorazione si sta spingendo un poco più in là? Non sono infatti ormai così rari i locali in cui viene fatta una proposta composta da un numero di portate a scelta. Ovvio che è necessaria una buona dose di coraggio, perché sicuramente le persone meno curiose non apprezzeranno facilmente la scelta. Sono comunque possibilità da tenere in considerazione, che possono aprire le porte a diverse tipologie di clientela, anche per quei ristoranti che propongono una cucina più classica, ma che vogliono differenziarsi e accogliere anche l'appassionato curioso, che potrebbe aver la voglia di assaggiare più piatti, ma senza

l'onere di dover mangiare porzioni normali. In questo senso, sono altrettante le strutture che propongono i propri piatti in mezza porzione. Infine, forse **la soluzione più innovativa e contemporanea è quella di proporre tanti piccoli assaggi golosi, senza abbandonare tecnica e lavorazioni complesse**, da poter gustare a scelta oppure organizzati in cucina in menù degustazione da più portate. L'approccio alla ristorazione, soprattutto a quella di alta qualità e ricerca, sta cambiando. Si avvicinano sempre più persone molto giovani, che non vanno alla ricerca dell'abbondanza, ma dell'esperienza. Disposti a spendere anche cifre consistenti. Se le generazioni con un'età più alta apprezzano meno questa direzione, non è altrettanto vero per le persone più giovani. Forse questa potrebbe essere un'opportunità per ripensare alcune parti della propria proposta anche per la ristorazione più classica e tradizionale? C'è chi l'ha già fatto, e con soddisfazione!

### **Bites, a Milano un menu a piccoli morsi**

Un piccolo locale, una piccola cucina e tanta soddisfazione. Bites si trova nel cuore di Milano, a pochi passi da Porta Venezia. Un luogo contemporaneo sia per l'ambiente che per la proposta. Andrea Baita e Pietro Zamuner hanno osato, senza fare sconto alcuno, optando per una scelta coraggiosa: quella di stravolgere la consuetudine, soprattutto nella formula. In cucina i due giovani si divertono tra marinature, lavorazioni e cotture alla brace. La carta si compone di tanti piccoli assaggi, che poi così piccoli non sono, almeno nella complessità concettuale con cui ogni piccola portata è pensata e preparata. Tecniche differenti, materie prime tra le più disparate, usi e culture che provengono da ogni parte del mondo. I piatti sono composti al momento e, se la scelta ricade su un menu da sei o dieci portate, vengono serviti con un ritmo ben preciso, anch'esso parte del gioco. Tra le proposte ostriche al burro acido, nori arrosto e olio d'oliva; anguilla alla brace; pollo ripieno con zabaione di miso, fegato grasso; sgombro in saòr. Al Bites puoi assaggiare

tutto, in poco tempo, senza appesantirti. Piccoli morsi dalla grande cultura.

### **“Fa mia ol fighet”, la tradizione in degustazione**

Proporre un menù degustazione della tradizione non è cosa affatto semplice, ma Claudio Rubis alla Staletta di Zogno ci ha provato con “Fa mia ol fighet”: una proposta per chi non sa mai cosa scegliere. Vengono infatti serviti assaggi di alcuni degli antipasti, a seguire alcuni primi, poi i secondi e infine i dolci. Salumi locali (con il salame intero da tagliare a fette: ne mangi quanto ne vuoi!), polpettine, formaggi, le paste fresche e ripiene, e lunghe cotture. Per i più curiosi e goduriosi: un menu da non lasciarsi sfuggire, per assaporare la cucina locale bergamasca a tutto tondo.

### **Momento Clu e i suoi cluetti**

Lo chef Edo Codalli non è nuovo nel panorama della ristorazione bergamasca, ma con Momento Clu si è messo personalmente in gioco (insieme a due soci, tra cui in sala Marco Cavadini) e ha aperto un ristorantino in un luogo meraviglioso, il Castello di Clanezzo, con una proposta particolare. Il menù si compone di tanti “Cluetti”, tanti assaggi che possono essere gustati nel menu degustazione “Cluettata” dove si può scegliere, per esempio, tra Kebab di pecora gigante bergamasca, fungo porcino, ravioli di melanzana, cervo marinato, insalata di baccalà. Una cucina essenziale, che in parte pone le basi su una selezione di materie prime agricole locali e non, interpretate magistralmente dallo chef. Non c'è un menu a portate: ti siedi e assaggi un piatto dopo l'altro. Un'esperienza di gusto e cultura.

---

# Giorgio Locatelli: “Si criticano i giovani ma credo sia un’idiozia”

*Il giudice di Masterchef e Home Restaurant fa il punto sul futuro della ristorazione in un’intervista a tutto campo*

Entriamo in scivolata a freddo, nel mezzo di un soleggiato pomeriggio londinese. In Inghilterra, come in Italia, tanti ristoranti sono chiusi il lunedì, ed è il giorno di “corta” anche per Giorgio Locatelli che, tra un set televisivo e l’altro, ci risponde dalla sua Locanda – primo ristorante italiano stellato all’estero – dove ha appena provato a convincere l’addetto alla spesa di un albergo di lusso, cui lui fa consulenza, che se un Parmigiano Reggiano invecchiato 36 mesi costa il doppio di un 12 mesi, è del tutto normale. «La qualità dei prodotti italiani è altissima – dice – ma bisogna ancora insegnare alla gente come riconoscerli, purtroppo anche agli addetti ai lavori». Il take, però, è in agguato e arriva subito alla prima domanda sul successo della trasmissione “Home restaurant” condotta dallo chef su TV8.

**Lo sa quanti nemici si è fatto, in Italia, tra i suoi colleghi, sponsorizzando gli home restaurant in televisione?**

Dice davvero? No, non penso: stiamo parlando di due esperienze completamente diverse, quasi agli opposti. L’home restaurant è andare a trovare qualcuno, volerlo conoscere, vedere cosa succede in casa; non c’è una carta, o una proposta internazionale, ma un menù già deciso, che è l’espressione della persona che vive in quella casa.

**L’atmosfera è diversa, su questo siamo d’accordo. Resta però**

## **un'alternativa al ristorante.**

Non credo che l'home restaurant possa cannibalizzare i clienti dei locali. Dopotutto, sono talmente poche le persone che si possono trovare a cena in un appartamento, che il problema non esiste. L'idea è quella di passare una serata diversa e di esplorare un modo nuovo di stare insieme. E per chi cucina non può essere un business: di soldi ne circolano pochi.

## **Un hobby, più che una nuova occupazione?**

Sì. Io per esempio ho incontrato persone che sapevano tutto di whisky, o che andavano matte per un ingrediente, o una ricetta. Il contesto è molto personale, familiare, anche nel servizio.

## **Lo sviluppo degli home restaurant può essere legato alla riscoperta della cucina che tutti noi abbiamo vissuto durante il lockdown?**

Sì, sicuramente il Covid ci ha cambiato tantissimo, anche nella maniera con cui facciamo la spesa. Ha avuto un impatto sulla nostra vita che forse capiremo bene solo tra qualche anno. Un tempo a Londra gli home restaurant venivano organizzati perlopiù dai giovani che, non avendo tanti soldi, facevano una colletta, andavano a fare la spesa e tornavano a cucinare quello che avevano comprato. Adesso si sono evoluti e ce ne sono di più. Ma non possiamo parlare di vere e proprie aziende.

## **Ha mai mangiato male nelle case che ha visitato per la sua trasmissione?**

Ne ho provate 25 in giro per l'Italia e devo dire che lo standard è molto buono. Il programma è nato da una cosa che accomuna tutti gli chef: nessuno li invita mai a cena, per paura delle critiche. Questo però è sbagliato perché quando i cuochi vanno a cena da qualcuno, piuttosto che fare una lamentela, si mettono qualcosa in tasca, se proprio non è

buona da mangiare. A me l'idea è piaciuta subito: entrare nelle case degli italiani è un po' come prendere il polso della cucina familiare tradizionale, e raccontare uno spaccato della cultura del mangiare in Italia, che ci contraddistingue nel mondo. Nessuno cucina meglio della mamma, e questo è un valore grande che noi italiani abbiamo ancora. Altrove la gente non fa più da mangiare, mentre da noi questa passione per la cucina fa parte della nostra identità. E devo dire che sono rimasto lusingato e a volte straordinariamente colpito da pranzi o cene molto piacevoli. Qualcuno ha preparato piatti che potrebbero essere serviti in un ristorante stellato.

**La cucina familiare resta la spina dorsale della ristorazione italiana che però in questi anni ha sofferto tanto.**

Chi ha subito di più gli effetti della crisi sono i ristoratori in affitto. Le attività storiche, quelle a conduzione familiare, i cui titolari sono proprietari anche dei locali, hanno sofferto meno e in percentuale sono quelli che sono sopravvissuti di più.

**Ci siamo risvegliati dalla pandemia con il problema del personale. Oggi sembra che più nessuno voglia lavorare nei ristoranti.**

È un problema che abbiamo anche noi: la Brexit ha fermato il flusso di talento europeo, e specialmente italiano, di persone che venivano anche per imparare l'inglese. Oggi è più difficile che i ragazzi arrivino solo per lavorare.

**Anche in Italia i ristoratori fanno fatica ad assumere. Com'è possibile?**

Oggi si criticano tanto i giovani, ma credo che questa sia un'idiozia: **i ragazzi di oggi sono molto più intelligenti, maturi, onesti e aperti al mondo. Arrivano a lavorare dopo aver studiato e la qualità è altissima. Dobbiamo solo invogliarli; c'è chi dice che non vogliono lavorare il sabato e la domenica, ma non credo che sia così. Chi nasce con la**

passione della cucina, sa che il fine settimana si lavora: se io non lavoro a Natale mi sento male.

### **E allora, dov'è il problema?**

Serve motivare il proprio personale e fargli intravedere una carriera. Io, per esempio, non ho problemi in cucina, ma nel servizio. Dobbiamo entrare nell'ottica che il nostro non dev'essere un lavoro da matti. Oggi è un po' così: si parte alle 9 del mattino e si rientra alle 2 di notte. **Se vogliamo farla diventare una professione seria, dobbiamo accettare il fatto che la gente sia pagata bene per lavorare il giusto. Dobbiamo vendere ai giovani questo mestiere come una carriera.**

### **Senza alzare i prezzi, come si fa?**

Bisogna far pagare ai clienti per il servizio che riusciamo a dare. Il mondo è cambiato e oggi la vita media di un ristorante a Londra è molto più breve che in passato: il 40% fallisce entro un anno e gli altri chiudono quasi tutti prima dei 5 anni di attività. Chi riesce ad andare avanti è spesso finanziato da qualcuno.

### **I giovani che entrano in cucina sono meno improvvisati di un tempo?**

Sicuramente. Gli improvvisati sono di più in sala: si inizia un po' così, poi si scopre che si può fare carriera e si prosegue. Noi cuochi e maître d'hotel dobbiamo lavorare proprio su questo: far diventare questo mestiere una professione.

### **Manca la formazione per il personale di sala?**

No, manca la gente che vuole diventare cameriere, perché in tanti lo vedono come un lavoro che non dà un futuro. Non a caso gli istituti alberghieri hanno diminuito le classi di sala e aumentato quelle di cucina.



## **Questo grazie anche a voi di Masterchef.**

Grazie a noi, forse, ma anche al “sistema Italia” che in 20 anni è cambiato molto. Siamo in un momento molto positivo per quanto riguarda, per esempio, i prodotti di qualità e dobbiamo cercare di cavalcarlo, questo momento. Le copie, l’Italian sounding, purtroppo ci saranno sempre. Noi però dobbiamo cercare di far capire alle persone qual è la differenza, e ciò può arrivare con la serietà nel trattare il prodotto e con l’insegnamento. Dopodiché, quando fai da mangiare bene, la gente se ne accorge e se lo ricorda. Sappiamo tutti riconoscere qualcosa di buono.

## **E qui torniamo ai prezzi, che secondo alcuni ristoratori andrebbero alzati.**

Non lo so, dipende dai locali e dalle proposte: io pago mezzo milione di sterline all’anno di affitto, faccio 50 mila coperti e so che ogni cliente mi costa 10 sterline solo d’affitto. Poi c’è chi è proprietario del suo locale e chi riesce a mantenere un prezzo competitivo perché è più bravo degli altri. Certo, invece di proporre una carta con 30 piatti, ne bastano 5 fatti bene, e questo è un trend che ho notato molto in questi anni. Oppure ci sono ristoranti che propongono dei menù degustazione, magari anche di 15-16 portate, o altri che si specializzano in qualcosa. Così si possono tagliare costi di personale e di approvvigionamento.

## **La soluzione sta nei menù più corti?**

Sì, magari focalizzati sul prodotto stagionale, per risparmiare ed evitare gli sprechi. Ognuno, poi, deve trovare il suo parametro e bisogna tenere conto anche della tipologia di ristorante: il mio è in centro a Londra e quando un mese fa ho tolto il pollo dalla carta – perché il nostro fornitore, che li alleva solo per il mio ristorante, non riusciva a starmi dietro – ho dovuto discutere con mia moglie, perché giustamente mi diceva che in un posto internazionale come il

nostro, non possiamo obbligare la gente a mangiare solo carne rossa. Altrimenti, ripeto, bisogna specializzarsi ed è quello che stanno facendo tanti nuovi ristoranti stellati italiani.

### **E i clienti come reagiscono?**

Sinceramente non so se la gente è pronta a capire questo passaggio; certo sarebbe molto più semplice se tutti i ristoratori si orientassero in questo senso.

---

# **Il mondo del formaggio illumina Bergamo: ecco Forme Infinite**

*La settima edizione della manifestazione dedicata al settore lattiero-caseario è stata presentata giovedì 13 ottobre, nella Sala Galmozzi di Bergamo*

**Forme Infinite è la settima edizione di Forme**, la manifestazione in programma a Bergamo dal 21 al 23 ottobre 2022 che è ormai diventata un riferimento del settore lattiero-caseario. Ricchissimo il programma, con il terzo summit delle Città Creative Unesco, i concorsi caseari e gastronomici, le masterclass con abbinamenti unici, i convegni, la mostra museale con i prodotti tipici di Bergamo, Parma e Alba e la spettacolare mostra-mercato di formaggi DOP e delle Cheese Valleys, allestita in una delle piazze più belle del mondo. Il tutto a Bergamo, capitale europea dei formaggi per le sue 9 DOP e Città Creativa Unesco per la Gastronomia con le Cheese Valleys Orobianche.

“Forme Infinite è un nome molto evocativo – ha spiegato nella

conferenza stampa di presentazione **Alberto Gottardi**, a capo della macchina organizzativa della manifestazione – perché contiene in sé due significati: il collegamento col formaggio alla sua storia e al suo passato, pensando comunque anche al futuro; e il suo ruolo di dare e ricevere con i territori. *Forme* non vuole essere solo Bergamo, ma l'Italia, un movimento intero”.

Il sindaco di Bergamo **Giorgio Gori** ha invece voluto sottolineare la presenza, accanto ai formaggi delle Cheese Valleys, “di selezionate produzioni di eccellenza provenienti da Parma e Alba, Città Creative Unesco della Gastronomia come Bergamo. Perché questa manifestazione è il modo migliore per fare rete”.

Alla presentazione di giovedì 13 ottobre c'era anche **Lara Magoni**, assessore regionale al Turismo: “Questo – ha commentato – è un evento che riguarda strettamente Bergamo, il suo territorio e le sue valli. Regione Lombardia è vicina a questa iniziativa perché riconosce il grande valore di una manifestazione simile e la sua ricaduta sul turismo: essere qui da politica bergamasca mi dà un orgoglio speciale. Un grazie particolare va dato anche alla città che ha messo in campo le location più belle: questo è collaborare per un unico grande scopo”.

“I territori devono avere la capacità di puntare in modo sistemico sui fattori distintivi – ha invece spiegato **Fabio Rolfi**, assessore regionale all'Agricoltura, alimentazione e sistemi verdi -. Se vogliamo che i nostri territori siano vincenti rispetto alla sfida globale dell'attrattività fare rete fa la differenza. *Forme* ha avuto la capacità di capire che l'elemento lattiero-caseario è il punto su cui scommettere per rendere un territorio affascinante e coinvolgente, da scoprire”.

**Fabio Ferrari**, assessore alla Montagna, agricoltura e agroalimentare della Provincia di Bergamo, ha invece voluto

portare l'attenzione alle tante difficoltà che agricoltori e produttori stanno vivendo in quest'ultimo periodo: "Il settore sta attraversando un momento di difficoltà enorme tra guerra, caro-prezzi e siccità – ha sottolineato -. Forme, oltre a essere una vetrina importante per il territorio bergamasco, è un'opportunità in più di rilancio per tutti i componenti della filiera. La mia proposta, è di mantenere attivo un tavolo istituzionale, anche post Forme, per far fronte a tutti i problemi che questo settore vive troppo spesso".

Proposta, quella del tavolo semi-permanente, che ha trovato il pieno appoggio di **Alberto Brivio**, presidente di Coldiretti Bergamo: "La Camera di Commercio ha creduto sin dal primo giorno a questo movimento di persone e di scambi culturali, scientifici ed economici. Momenti come questi – ha commentato – diano la piena consapevolezza di quello che stanno facendo produttori e agricoltori in questo particolare periodo storico".

"Abbiamo la convinzione che l'enogastronomia è l'elemento trasversale che rende tutto il territorio unico – è stato il commento di **Giovanni Zambonelli**, presidente Ascom Bergamo -. Forme è il primo evento che mette in moto concretamente la collaborazione delle tre città creative UNESCO, unite da una mostra che darà rilievo ai prodotti più identitari, quelli più legati ai territori che rappresentano. Questo è un evento che ha una grossa ricaduta sul territorio".

Alla cerimonia di presentazione di Forme Infinite erano presenti anche il presidente di Ascom Parma **Vittorio Dall'Aglio** ("Sono convinto che oggi il turismo possa rappresentare uno dei volani della ripresa economica, un aspetto da non sottovalutare e su cui spingere. Forme, in questo senso, è un'importantissima opportunità") e la presidentessa di Ascovilo **Giovanna Prandini** ("È fondamentale la proposta educativa che c'è in ogni proposta che è stata messa in calendario anche in questa edizione di Forme").

La chiosa finale è stata affidata al presidente di Forme, **Francesco Maroni**: “Mi piace identificare questo evento con la parola ‘movimento’ – ha spiegato – perché è il frutto del lavoro che in questi anni abbiamo fatto per collegare, attraverso il mondo lattiero-caseario, Bergamo al territorio nazionale e non solo. Questo è l’anno della prova del nove per noi: Forme con questa edizione ha l’ambizione di rinfrancare il proprio posizionamento nel panorama nazionale e internazionale, contaminando anche altri settori”.

---

## **Emergenza energia. No ai crediti d’imposta, servono aiuti veri**

Basta con i crediti di imposta.

Per pagare le bollette ci servono soldi veri e non carta e carta con crediti che calcoleremo solo a dicembre per non pagare tasse forse da gennaio.

Quali tasse poi visto che stiamo perdendo soldi.

Bisogna far scendere i costi di energia e gas oppure promuovere una nuova moratoria sui debiti perché se paghiamo le bollette non riusciamo a pagare altro.

Altrimenti moriremo tutti e non sarà di freddo!

Un ristoratore esasperato

---

# Sicurezza vera, i pubblici esercizi diventano presidi antiviolenza

*Il progetto ideato da Fipe, in sinergia con la Polizia di Stato, vede Bergamo e i suoi locali impegnati a supportare qualsiasi donna in difficoltà*



Oscar Fusini e  
Valentina Picca  
Bianchi

Il mondo dei bar, dei ristoranti e dei locali notturni è pronto a fare la sua parte nel contrasto alla violenza di genere. Anche a Bergamo è infatti pronto ad entrare nel vivo il progetto #sicurezzaVera, ideato dal Gruppo Imprenditrici di Fipe Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, in sinergia con la Polizia di Stato, lanciato in via sperimentale in 20 città a fine 2021 e rinnovato a Milano il 21 maggio 2022. Bergamo entra nel nuovo circuito che coinvolge 23 città, con tanto di presentazioni e road map, di Sicurezza Vera. Si tratta di un progetto di diffusione della cultura della legalità e di formazione del personale dei pubblici esercizi, ma soprattutto di uno strumento concreto ed efficace

per combattere il fenomeno della violenza che, in Italia, vede il 31,5% delle donne subire una o più aggressioni nel corso della vita. Nel 2021 si sono rivolte ai Centri Antiviolenza del territorio 927 donne (763 nel 2020). Quest'anno il bilancio provvisorio (al 30 settembre) è di 544 richieste di aiuto (dati Rete antiviolenza).

Il progetto #sicurezzaVera si inserisce all'interno della campagna di comunicazione "Questo non è amore", lanciata nel 2016 dalla Polizia di Stato e mette al centro i Pubblici esercizi, sia come luogo da rendere sicuro per chi ci lavora e chi li frequenta, sia come presidio territoriale per qualunque donna in difficoltà.

Per farlo è stato attivato un doppio binario. Da un lato Fipe-Confcommercio, nelle prossime settimane, avvierà la formazione dedicata al personale dei locali che si iscriveranno alla piattaforma – [www.sicurezzavera.it](http://www.sicurezzavera.it) – per approfondire le tematiche afferenti alla violenza di genere e gli strumenti di tutela delle vittime. Dall'altro i locali avranno a disposizione un canale preferenziale all'interno della app YouPol (scaricabile gratuitamente da tutti su iOS e Android), per segnalare alla centrale di polizia eventuali casi sospetti, utilizzando l'hashtag FIPE nel messaggio e attivando così una procedura di intervento rapido. "Quella per il rispetto e la libertà delle donne è la madre di tutte le battaglie che come comunità abbiamo il dovere di portare avanti – spiega Valentina Picca Bianchi, presidente del Gruppo Donne Imprenditrici di Fipe Confcommercio e principale promotrice dell'iniziativa -. Per vincerla dobbiamo sfruttare tutte le risorse a nostra disposizione e una di queste sono senza dubbio i locali che animano le nostre città: in Italia esiste un bar ogni 400 abitanti e 1 Pubblico esercizio ogni 250. È da questo dato che siamo partiti per costruire una vera e propria rete di protezione e tutela diffusa. Una rete che opera quotidianamente nelle aree centrali come in quelle periferiche delle città". Il presidente Ascom Confcommercio Bergamo Giovanni Zambonelli ha sottolineato l'impegno dei locali del territorio: "Oggi Bergamo diventa città vera e si

impegna per la sicurezza vera. Abbiamo aderito senza esitazione a un progetto che mette al centro il tema della prevenzione, fortemente sentito dall'associazione negli ultimi anni. I locali possono diventare uno strumento per combattere la violenza di genere". La presenza femminile tra imprenditrici e addetti nei pubblici esercizi è molto forte, come sottolineato dal direttore Ascom Confcommercio Bergamo Oscar Fusini: "La ripartenza in un momento di grande difficoltà, dalla pandemia all'emergenza energetica, dovrà avvenire con propositi alti e iniziative come questa, di grande valenza sociale, vanno proprio in questa direzione". L'assessore regionale Claudia Maria Terzi delegata del presidente Attilio Fontana, ha ricordato l'importante ruolo svolto in Lombardia per accompagnare le donne in un contesto protetto, lontano dalla violenza domestica. "La Lombardia è al terzo posto nazionale per casi di violenza femminile ed è la prima per il numero di chiamate al numero verde di assistenza. Non bisogna abbassare mai la guardia anche nei confronti di molestie, anche verbali, che banali non lo sono mai, e fermare sul nascere comportamenti aggressivi o repressivi. Contiamo su una rete di centri anti violenza capillare, con 7 centri attivi sul territorio. Ogni anno la Regione mette a disposizione per l'assistenza femminile 10 milioni di euro per supportare l'uscita da circuiti di violenza che in larga misura sono familiari". Nell'82% dei casi- in base ai dati della Polizia di Stato- chi commette violenza ha le chiavi di casa. Per supportare le donne vittime di violenza anche fuori casa, il ruolo dei pubblici esercizi si fa centrale sottolinea Sergio Gandi, vicesindaco di Bergamo: "Bar e ristoranti sono i luoghi dove trascorriamo gran parte del nostro tempo libero e credo sia fondamentale partire dai luoghi di vita reale e vissuta e da una categoria che continua ad assumere un ruolo centrale nei centri urbani. Il Comune di Bergamo è capofila della rete





intraterritoriale a contrasto della violenza di genere dall'ascolto all'uscita in contesto protetto dalla famiglia. Il contributo che arriva dai locali e dalla loro presenza diffusa può essere importante in questa sfida". Andrea Sandroni, primo dirigente della Polizia Locale, ha posto l'accento sull'importanza della prevenzione e di una vera e propria cultura fondata sul rispetto dell'altro: "Bergamo sarà capitale della cultura nel 2023, ma se la cultura salverà il mondo come scriveva Dostoevskij, la cultura della sicurezza salverà vite. La disseminazione di questo importante messaggio aumenterà il livello culturale favorendo la prevenzione, grazie al presidio di legalità diffuso dei pubblici esercizi.

Grazie alla Direzione centrale anti crimine abbiamo strumenti efficaci e immediati, a partire dall'ammonimento. A volte è sufficiente che l'autore di violenza – ahimè quasi sempre un uomo – si presenti alle forze dell' per una prima presa di consapevolezza per ridurre il rischio di recidive, grazie anche al Protocollo Zeus che indirizza i maltrattanti a centri specializzati. Vi è poi l'ammonimento per atti persecutori : dalle chiamate insistenti ai messaggi ai social, ai pedinamenti . Grazie alla tecnologia e all'app YouPol il sistema è sempre più efficace. Purtroppo reprimere rappresenta di per sé una sconfitta, prevenire è la priorità".



Anche il colonnello Alessandro Nervi, comandante provinciale dei Carabinieri ha evidenziato l'importanza di creare consapevolezza e diffondere la cultura del rispetto: "Una sfida in primis culturale: qualsiasi limitazione della libertà o volontà individuo deve diventare reato. Non si possono accettare come normali apprezzamenti o insulti. La sicurezza vera è quella condivisa e partecipata, dai 50 presidi territoriali dell'Arma alla collaborazione da oggi con la rete capillare dei pubblici esercizi". Cecilia Gipponi , coordinatrice della Rete "Non sei sola" di Treviglio e Romano

di Lombardia, tra le prime ad aprire in tutta la Regione ha evidenziato l'importanza di agire il prima possibile: "Come rete accogliamo e prendiamo in carico donne maltrattate, soprattutto a casa, ma c'è un grande lavoro da fare sul fronte della prevenzione, che ha ispirato questo importante progetto. Ogni volta che la donna subisce violenza c'è un uomo che maltratta, di qui l'importanza di vedere in rete attraverso il Protocollo Zeus anche gli uomini violenti". Come sottolinea Valentina Picca Bianchi anche un semplice caffè può rappresentare un momento di salvezza e aiuto concreto, anche per cogliere attraverso taciti segnali richieste di aiuto: "Fino ad oggi sono 27 i casi segnalati alle forze dell'ordine grazie a sicurezza vera e al ruolo attivo dei pubblici esercizi. Sono stati inoltre portati all'attenzione 3 casi di ragazze straniere che sono state minacciate dai rispettivi padri di "fare la stessa fine di Saman" (il riferimento è a Saman Abbas, la ragazza pakistana scomparsa lo scorso anno senza lasciare traccia) per la loro unica colpa di avere un fidanzato italiano. Ascoltando osservando e accogliendo abbiamo avuto grandi risultati. Ne avremo di ancora più grandi quando il progetto arriverà nelle scuole attraverso la rete dei servizi alberghieri. Dobbiamo essere tutti occhi e orecchie e vigilare per diffondere una sicurezza vera. Non c'è barista o cameriera che non racconti di aver subito apprezzamenti indesiderati, strusci o carezze". Nella Carta dei valori della ristorazione italiana, ha evidenziato Picca Bianchi, si pone l'accento sul valore per la comunità dei pubblici esercizi: "I luoghi di ristoro e dell'ospitalità hanno una fondamentale funzione sociale, dando il loro contributo alla vigilanza e al rammendo del tessuto collettivo". Il progetto è stato accolto con interesse dagli studenti dell'Istituto Galli di Bergamo che, come altri istituti, attraverso Re.Na.Ia- la Rete Nazionale Istituti Alberghieri, discuteranno e studieranno per una "Sicurezza vera" nelle ore dedicate all'educazione civica. "La scuola ha un ruolo importante sul fronte della prevenzione attraverso l'educazione e non possiamo che essere orgogliosi di

impegnarci in un progetto di grande valore come questo” ha sottolineato il professore Luigi Brizio Campanelli, dirigente Istituto superiore Galli di Bergamo. Non torneranno sui banchi di scuola ma seguiranno un importante percorso formativo tutti gli esercenti che aderiranno a partire dai prossimi giorni al progetto: “I nostri locali con loro insegne accese nonostante il caro energia sostengono la sicurezza e vogliono fare la loro parte anche a contrasto della violenza di genere, facendo sentire tutte le donne, da chi sta dietro a chi sta davanti al bancone, più sicure- commenta Vincenza Carissimi, consigliere del Gruppo Caffè e Bar Ascom Confcommercio Bergamo, titolare con le sorelle del Bar Commercio di Osio Sotto, locale a gestione esclusivamente femminile-. I nostri locali possono davvero assumere il ruolo di sentinelle del territorio e dare un contributo anche importante al miglioramento della sicurezza nei nostri centri”.

---

## **Le vie del Serio, il nuovo distretto punta al rilancio con un progetto da 443mila euro**

*Scanzorosciate, Albano Sant’Alessandro, Gorle, Pedrengo e Villa di Serio insieme per rivitalizzare l’area*

Il Distretto del Commercio “Le Vie del Serio”, nato a marzo 2022 e composto dai Comuni di Scanzorosciate (capofila), Albano Sant’Alessandro, Gorle, Pedrengo e Villa di Serio, nonché dalle Associazioni di categoria di Bergamo Ascom e

Confesercenti, ha presentato il progetto "Vicini al Commercio" per partecipare al bando "Sviluppo dei Distretti del Commercio 2022-2024" di Regione Lombardia.

L'obiettivo del Comitato d'Indirizzo del Distretto, che riunisce i rappresentanti e i tecnici dei partner del Distretto, è stato fin da subito quello di sostenere e stimolare le attività di commercio e di servizi locali, in quanto ritenute elementi cardine per la vivibilità e vitalità dei paesi.

Per ascoltare le esigenze e le potenzialità dei commercianti, e con l'obiettivo di sviluppare una strategia efficace nella partecipazione al bando, è stato sottoposto loro un questionario nel periodo di inizio giugno.

Da questo è emersa una certa preoccupazione per la contrazione della domanda dovuta principalmente alla concorrenza esercitata da centri commerciali ed e-commerce, a cui si aggiungono i timori per gli aumenti del costo dell'energia, che superano di gran lunga ogni altra criticità economica. Inoltre, è emersa una richiesta al Distretto, nonché ai Comuni, per un maggior impegno volto a migliorare l'attrattività e la vitalità del territorio, ad esempio con l'organizzazione di più eventi tra le vie dei paesi. In ultimo, i commercianti richiedono al DID il supporto per la formazione nei sempre più utilizzati social media, soprattutto a fini promozionali, e l'assistenza per raccogliere nuove risorse, ad esempio attraverso bandi a loro rivolti.

Vista questa analisi, il progetto presentato a Regione Lombardia individua due tipologie di interventi: i primi che possono essere direttamente inseriti in una delle fasi dell'attività dell'impresa (ne sono esempi la formazione per l'uso dei social e il miglioramento del contesto urbano per incentivare la frequenza della clientela nelle vie del commercio); i secondi sono interventi più generali per favorire la competitività delle aziende e la promozione di interventi virtuosi per il risparmio energetico, oltre al sostegno nella formazione di associazioni di commercianti, oggi assenti in ogni Comune partner, per favorire la maggiore

collaborazione tra le attività stesse.

Per realizzare questi interventi il Distretto ha presentato un progetto con una previsione di spesa complessiva di 443 mila euro, di cui una parte, 75 mila euro, andrebbero erogati sotto forma di bando rivolto alle imprese, per stimolare il loro rinnovamento e andare incontro alle esigenze strutturali proprie di ciascuna attività.

L'assegnazione del bando non è l'unico obiettivo del Distretto, ma uno strumento che aiuterebbe a promuovere i commercianti di tutti i Comuni partner.

Nell'attesa dell'esito, che è previsto nei primi giorni di dicembre 2022, il lavoro del Comitato di Indirizzo prosegue puntando a nuove progettualità condivise.

Si è partiti dalla realizzazione del nuovo logo che verrà utilizzato per la promozione del Distretto. Il logo, segue i principi di riconoscibilità, usabilità e identità. Esso si caratterizza di tre figure poligonali che costituiscono lo "skyline" a raffigurare l'elemento urbano che rappresenta la vita, il centro, la comunità.

L'elemento centrale prende la forma di borsa "shopper", simbolo per antonomasia del commercio locale. Le figure sono adagiate sulle increspature dell'acqua, a rappresentare l'elemento naturale di collegamento tra tutti i comuni partner, ovvero il fiume Serio. Infine, il logotipo mostra in evidenza la scritta a caratteri moderni del nome "Le Vie del Serio", anticipata dalla dicitura "Distretto del commercio". I colori utilizzati sono l'azzurro per richiamare il fiume, a cui si aggiungono l'arancione e il verde, per trasmettere la serenità che si respira nel territorio del Distretto, oltre al grigio canna di fucile per la scritta, scelto per la sua sobrietà.

---

# A Bergamo e Brescia il riconoscimento “Presidio culturale italiano”

*Cultura Italiae, due giorni di incontri all'ex monastero di Sant'Agostino, presenti tra gli altri Di Maio, Descalzi, del Brocco. Nel fine settimana il riconoscimento alle città Capitali Cultura 2023*

Parte da Milano a bordo del treno storico Centoposte la tre giorni di cultura Italiae a Bergamo e Brescia che vedrà protagonisti autorevoli esponenti del mondo della cultura dell'economia e dello sport. Nelle due città lombarde, da venerdì 7 fino a domenica 9, si svolgerà l'evento annuale S.E.M.I – Storie di Eccellenza, Merito e Innovazione-organizzato dall'Associazione cultura Italiae.

Ogni anno l'associazione identifica una città dove consegnare il conferimento del titolo «Presidio Culturale Italiano», che rappresenta un riconoscimento al territorio e alle persone che ne fanno parte. Quest'anno, durante la tre giorni, alla presenza del ministro degli Esteri Luigi Di Maio, verrà conferito il titolo di «Presidio Culturale Italiano» a Giorgio Gori, sindaco di Bergamo ed Emilio Del Bono, sindaco di Brescia. Lo stesso titolo riceverà l'azienda Calvisius, impresa bresciana che produce caviale. Il premio «Presidio Culturale Italiano», infine, andrà alla signora Franca Coin.

Durante la due giorni verranno raccontate storie di eccellenza e di merito del Paese. Tra gli ospiti autorevoli che interverranno ci saranno Claudio Descalzi, amministratore delegato di Eni; l'imprenditore Tommaso Trussardi; l'imprenditrice Elisabetta Caltagirone; l'amministratore delegato di Rai Cinema Paolo del Brocco; l'amministratrice delegata di Nokia Italia Giuseppina Di Foggia e

l'amministratore Delegato Lega Serie A Luigi De Siervo. Non solo imprenditori, ci saranno anche fuoriclasse di altri settori come lo scultore Jago, lo chef stellato Davide Oldani, gli architetti Stefano Beori e Italo Rota, la stilista Hicham Benbarek. Esponenti del cinema come l'attrice Monica Guerritore, l'art director Luca Tommassini e l'attore Massimiliano Finazzer Flory. Per il mondo dello sport saranno presenti Silvia Salis, Vice Presidente CONI, Antonio La Torre, Direttore tecnico nazionale di atletica leggera e il campione olimpico Filippo Tortu. Concluderà i lavori il Premier albanese Edi Rama. «Ogni anno il tema di SEMI, su cui la comunità di cultura Italiae è chiamata a dibattere, ha come claim un riferimento all'attualità. L'anno scorso a Ravenna, durante la drammatica crisi covid, abbiamo scelto il tema "Italia, dolente bellezza". Quest'anno poniamo al centro dell'attenzione quanto accade nel mondo, usando come titolo dell'evento la parafrasi della famosa frase tratta dall'"Idiota" di Dostoevskij: "La cultura salverà il mondo". Una frase riferita alla bellezza e citata infinite volte tanto da essere divenuta un banale refrain. Proveremo a darle nuovo vigore perché siamo convinti, davvero, che la cultura salverà il mondo e viceversa», ha dichiarato il presidente di cultura Italiae Angelo Argento.

[Per iscrizioni](#)

---

## **Bergamo-Brescia, parte il countdown per il 2023**

*100 grandi progetti per cambiare il territorio. Fusini: "Un grande volano per consolidare la crescita dei flussi turistici"* Cambiare un territorio attraverso la cultura:

Bergamo e Brescia, terre di promesse mantenute, si raccontano in un anno che vuole essere l'inizio consapevole di un grande progetto sociale, industriale, urbano. Un progetto civile, nato dalle comunità, che ha la cultura al centro: arti, scienze, monumenti e archeologie, palazzi, paesaggi, percorsi, degustazioni, ma anche servizi, progetti sociali ed educativi, rimedi alla vulnerabilità e alla marginalità sociale.

Sono state presentate ieri a Milano, al MEET | Digital Culture Center, le novità principali della Capitale Italiana della Cultura 2023, un'occasione generosamente offerta dal Paese intero, nel suo percorso verso la straordinaria manifestazione che si svolgerà a Bergamo e Brescia a partire dal prossimo gennaio.



Capitale Italiana della Cultura 2023 si declinerà in un denso programma di 100 grandi progetti cui faranno corona e riverbero altre 500 iniziative che prenderanno corpo nel corso dell'anno grazie all'iniziativa di tante realtà sul territorio di Bergamo e Brescia che hanno fatto rete e progettato insieme: fondazioni, associazioni, enti pubblici, imprese, università.

Tra questi, oltre 90 progetti finanziati per 3,5 milioni di euro da Fondazione Cariplo insieme alle Fondazioni di Comunità di Bergamo e Brescia per la promozione culturale delle realtà locali.

Il calendario degli eventi prenderà avvio con una grandiosa cerimonia inaugurale il 20, 21 e 22 gennaio 2023 articolata sulle due città. A breve distanza, sempre su entrambe le città, la Festa delle Luci, organizzata da A2A: Brescia tra il 10 e 19 febbraio e Bergamo tra il 17 e il 26 febbraio diventeranno gallerie d'arte a cielo aperto, grazie anche alla



presenza di prestigiosi artisti nazionali e internazionali. La Festa delle Luci consentirà di valorizzare alcuni tra i luoghi simbolo della Capitale della Cultura: a Brescia il Castello e l'area archeologica, a Bergamo un articolato percorso tra la parte alta e la parte bassa della città.

A partire dai primi mesi dell'anno GAMEC, Accademia Carrara e il Museo delle Storie di Bergamo, così come i prestigiosi luoghi gestiti da Fondazione Brescia Musei e Palazzo Martinengo a Brescia, accoglieranno i visitatori con mostre di eccezione nel palinsesto 2023. Inoltre, il 29 gennaio sarà inaugurato il Nuovo Museo del Risorgimento nel Castello di Brescia.

Bergamo e Brescia hanno lavorato insieme per valorizzare e condividere con il grande pubblico le esperienze sulle manifestazioni storiche che hanno registrato un successo crescente e che nel 2023 presenteranno edizioni speciali. Da Brescia la Mille Miglia, la Festa dell'Opera del Teatro Grande e la Festa della Musica. Da Bergamo il Donizetti Opera Festival, la Donizetti Night e il Bergamo Film Meeting.

Altri eventi importanti coinvolgeranno entrambe le città: il Festival Pianistico Internazionale di Brescia e Bergamo che da 60 anni unisce le due realtà; il progetto Città del Jazz, a cura di Fondazione Teatro Donizetti e Fondazione Teatro Grande, che racchiude Bergamo Jazz e La Grande Notte del Jazz di Brescia; gli ensemble Take Off di Brescia e Panorchestra di Bergamo che vedranno il coinvolgimento di giovani musicisti jazz bresciani e bergamaschi in collaborazione con solisti di calibro nazionale e internazionale.

Il mondo della musica e del teatro, storicamente al centro delle proposte culturali delle due città, produrrà straordinarie stagioni concertistiche e teatrali nei principali teatri di Bergamo (Teatro Donizetti e TTB – Teatro Tascabile Bergamo) e Brescia (Teatro Grande e CTB – Centro Teatrale Bresciano), con nuovi allestimenti operistici di

grandi compositori come Gaetano Donizetti e Giacomo Puccini, e produzioni teatrali dedicate a Italo Calvino. Gli eventi usciranno dai luoghi chiusi dei teatri per raggiungere in modo itinerante gli spazi cittadini della vita sociale: piazze, stazioni, quartieri e periferie.

I sindaci di Bergamo e Brescia, le titolari degli assessorati alla Cultura dei due Comuni – la vicesindaca di Brescia **Laura Castelletti** e l'assessora alla Cultura di Bergamo **Nadia Ghisalberti** – hanno presentato le novità insieme agli enti che hanno scelto di accompagnare e sostenere il percorso di Bergamo Brescia Capitale della Cultura 2023: Fondazione Cariplo con le Fondazioni di Comunità delle due Città, i Main Partner Intesa Sanpaolo e A2A, il Partner di Sistema Brembo.

“Capitale della Cultura per la città di Bergamo innesca un processo di realizzazione di iniziative e progetti culturali, ma è anche occasione per incidere fisicamente nel tessuto urbano e i territori con la cultura, la sostenibilità, la bellezza a fare da elementi fondamentali di un impegno che prevede grandi investimenti economici da parte dell'Amministrazione- ha sottolineato **Giorgio Gori**, Sindaco di Bergamo- . A Bergamo ferve il lavoro che consentirà di completare o aprire molti interventi significativi durante il 2023, che vanno dalla rigenerazione urbana alla valorizzazione di un patrimonio storico e culturale di straordinaria importanza. La Capitale della Cultura 2023 è per la nostra città una miccia, una scintilla che dà vita e slancio a un grande processo di cambiamento e arricchimento, un processo che proseguirà oltre il 2023 con i grandi interventi infrastrutturali e di collegamento della città previsti anche grazie al PNRR. E questo avviene in alleanza con Brescia in un'ottica di crescita comune che può generare benefici a medio e lungo termine per questa parte della Lombardia così ben collegata al resto del Paese e dell'Europa. **Emilio Del Bono**, sindaco di Brescia ha posto l'accento su come la difficile stagione della pandemia abbia fatto sentire Brescia e Bergamo

città sorelle nel momento più duro: “Quel sentimento conta ancora oggi: è stato questo a unirci davvero. Avevamo già l’idea di candidare Brescia a Capitale italiana della cultura, il sindaco Gori ha accettato di farlo insieme. E le altre città in corsa ci hanno ceduto il passo ritirandosi dalla competizione, a dimostrazione del forte sentimento che attraversava il Paese in quel momento. Da qui è partita la nostra avventura, la cui prima sfida è stata quella di imparare a lavorare insieme: siamo città simili, specchi che si riflettono, ma non c’era una storia di collaborazione fra noi. Sono convinto che sarà questa l’eredità più bella che lasceremo perché quanto abbiamo costruito continuerà ad esistere anche dopo. Le nostre eredità saranno anche gli investimenti che già ora stiamo operando sulla città: avremo un nuovo stile di mobilità e di arredo del centro storico, dove le grandi piazze saranno totalmente pedonalizzate entro l’anno, così come via Musei, cuore archeologico di Brescia. E poi la valorizzazione del Castello, potenzialità inespressa per tanti anni: stiamo intervenendo sul Piccolo e Grande Miglio, abbiamo riaperto la Strada del soccorso e a gennaio inaugureremo il nuovo museo del Risorgimento. Abbiamo voluto non chiuderci nelle città e uscire sui territori: il Cammino delle due sorelle e la Ciclovia sono due dei progetti emblematici di questa volontà. Siamo due città e due territori che sapranno stupire”.

Un percorso che ha generato progetti non solo nell’area strettamente culturale ma anche in quella della cura, dell’innovazione, della sostenibilità, della valorizzazione del patrimonio artistico. Un’occasione unica per i territori e per le loro imprese: “Per Bergamo la manifestazione può rappresentare la consacrazione di una vocazione, come quella turistica e culturale, riscoperta e affinata in tempi recenti, in particolare nell’ultimo decennio- sottolinea **Oscar Fusini**, direttore Ascom Confcommercio Bergamo-. Se saremo bravi a interpretare la manifestazione mettendo a frutto gli investimenti fatti, avremo in prospettiva un grande volano per

consolidare la crescita di flussi turistici”.

Per il triennio 2021-2023 i due Comuni hanno programmato investimenti in conto capitale per complessivi 158 milioni di euro, a vantaggio di interventi infrastrutturali nella direzione di città più accoglienti, coinvolgenti e sostenibili. Sono stati avviati percorsi di collegamento tra Bergamo e Brescia per nuovi modelli di turismo sostenibile e per la valorizzazione del patrimonio storico e artistico, tra cui un percorso pedonale – la “Via delle due sorelle” – e una ciclovia di 75 km che collegherà i percorsi Unesco presenti nelle due città, 800 beni di interesse storico-culturale, 3 parchi regionali.

Sono stati avviati progetti con il mondo delle istituzioni culturali, delle associazioni e degli istituti di cura per nuove soluzioni di welfare, nella direzione di modelli inclusivi per la fruizione culturale; partnership tra mondo delle imprese, università e Confindustria di Bergamo e Brescia per progetti funzionali allo sviluppo della socialità, delle opportunità di vita per i giovani e di nuove forme di lavoro.

Intesa Sanpaolo sostiene la Manifestazione anche attraverso Progetto Cultura, il piano pluriennale programmatico delle attività culturali della Banca, apportando contributi scientifici volti a favorire iniziative di grande valore storico-artistico su entrambi i territori.

Nel corso dell’incontro con la stampa è stata presentata anche la campagna di comunicazione, ideata per coinvolgere il pubblico nazionale e internazionale nella scoperta di un volto inaspettato dell’Italia. Grazie all’opportunità di essere state nominate Capitale italiana della Cultura, Bergamo e Brescia aiuteranno il pubblico a uscire dalla “bolla informativa” in cui siamo immersi per esplorare ciò che fino ad ora non si era mai visto o guardato con attenzione. Le due città sono esse stesse fuori dalla bolla delle solite mete turistiche, ma non per questo meno attraenti: qui convivono

tradizioni millenarie e realtà innovative, paesaggi naturali maestosi e monumenti storici, enogastronomia e mondanità e tanto altro. Tutto da scoprire.

---

## **Nel distretto di Seriate prende il via la settimana del benessere**

*Iniziative, conferenze e incontri finalizzati al benessere del corpo mettono in rete i negozi*

Dal 10 al 16 ottobre 2022 l'Associazione Botteghe di Seriate, in collaborazione con il Distretto Urbano del Commercio (DUC) e l'Amministrazione Comunale di Seriate, organizza la seconda edizione della «Settimana del Benessere»: iniziative, conferenze e incontri finalizzati al benessere del corpo e dello spirito.

«La Settimana del Benessere – dichiara l'Assessore al Commercio Gila Cremonini – è un'iniziativa promozionale che ha il vantaggio di poter unire in un unico evento molte attività commerciali: si va dai negozi di vicinato che vendono prodotti utili per il benessere della persona agli alimenti sani, dai prodotti da forno dei panifici ai prodotti naturali delle erboristerie, dagli occhiali degli ottici alle cure di bellezza. Sono presenti anche attività legate ai servizi alla persona, gli esercizi di somministrazione e i centri medici. Ma non solo, anche le associazioni come i gruppi di cammino illustreranno le proprie iniziative. Tutti sono uniti nel promuovere l'attenzione alla cura della persona e della

salute, abbinando promozioni e incontri informativi. Si pensa di rendere la Settimana del benessere un appuntamento annuale che mostri in quanti modi sia possibile prendersi cura di se stessi e allo stesso tempo valorizzare le realtà territoriali che rendono Seriate una città viva e a misura d'uomo».

### **La settimana del benessere: armonia tra salute, corpo e mente**

Dal 10 al 14 ottobre, il tema del benessere è al centro del programma della settimana che coinvolge i negozi di vicinato come registi consapevoli di tutte le attività quotidiane che concorrono al suo raggiungimento. Grazie alla loro professionalità e competenza, i commercianti accompagnano la persona attraverso servizi, consigli ed esempi pratici, partecipando così a questo percorso virtuoso di benessere. All'evento parteciperanno le realtà di vicinato che ci sostengono nei gesti quotidiani e che concorrono alla conquista del nostro stare bene. Le attività, coinvolte a vario titolo, saranno negozi di alimentari, ristoranti, parrucchieri, ma anche attività come fisioterapisti, osteopati, ottici e assicuratori. Si parte dall'alimentazione per arrivare allo sport e alla meditazione, passando attraverso la cura della persona e del corpo nella sua totalità.

### **Il programma**

Circa una decina di negozi di vicinato di Seriate aderenti all'iniziativa organizzeranno eventi promozionali nei loro spazi e valorizzeranno prodotti e servizi dedicati al benessere. Ci saranno offerte speciali che stimoleranno alla conoscenza e all'approfondimento di tutti quegli elementi utili al raggiungimento dell'equilibrio e del benessere.

Nell'auditorium della biblioteca civica Gambirasio saranno organizzate tre serate, l'11, il 13 e il 14 ottobre, alle 20.30, dedicate ad approfondimenti e incontri a ingresso libero e a cura di alcuni negozianti. Nello specifico **martedì**

**11 ottobre** si terrà l'**incontro dedicato al benessere visivo**, dal titolo «La progressione della miopia in bambini e ragazzi. Cosa possiamo fare per contrastarla», che coinvolgerà due specialisti: l'oculista dott. Vincenzo Vittici e la medical relation specialist dott.ssa Elisa Gozzini.

**Giovedì 13 ottobre** è in programma un incontro dal titolo «La riflessologia plantare per il nostro benessere. Conoscere la riflessologia per poterla applicare nei disequilibri del nostro organismo», a cura del relatore dott. Roberto Signoretto, riflessologo, erborista e naturopata. Nel corso della serata si approfondirà la **tecnica della riflessologia**, la sua applicabilità e benefici anche attraverso esempi pratici.

Ultimo appuntamento serale **venerdì 14 ottobre** sul tema «**La menopausa e i cambiamenti fisici e psicologici**». Verranno trattati i problemi che le donne affrontano in questa particolare fase della vita e come gli integratori possano essere un sostegno in un momento così delicato. Alla serata parteciperanno una psicoterapeuta e un'ostetrica che porteranno la propria esperienza e saranno a disposizione per rispondere a dubbi e domande.

Nelle giornate conclusive di **sabato 15 e domenica 16** dalle 15 alle 19, nella tensostruttura della biblioteca, sarà allestita **un'esposizione a cura di alcuni commercianti che presenteranno servizi e prodotti, oltre che attività e laboratori**. Le esperienze saranno rivolte a un pubblico di tutte le età: adulti, bambini, giovani e anziani. Per ognuno ci sarà la possibilità di trovare servizi e prodotti adatti alle proprie esigenze, come laboratori di pasticceria per bambini e ragazzi per la serie «mani in pasta», laboratori di cucina per adulti, incontri con professionisti, lezioni di danza e attività sportive e tanto altro. Sarà presente anche il Gruppo di cammino di Seriate che, oltre a illustrare la propria attività, terrà delle visite guidate al museo mons. Carozzi in tre turni, alle 15.30, alle 16.15 e alle 17.

*«La conclusione della settimana sarà il 16 ottobre, la giornata mondiale dell'alimentazione, e non è un caso: la buona qualità della vita non può prescindere da un'alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutti – termina l'Assessore al Commercio Gila Cremonini -. Il benessere sarà messo al centro di ogni iniziativa e declinato in ogni sua forma. Le attività proposte concorreranno ad elevare la qualità della vita anche attraverso piccoli cambiamenti che, se attuati con regolarità, ci aiuteranno in un percorso virtuoso di crescita e benessere».*