

Prende via il master dell'Università di Bergamo sulla gestione della fabbrica intelligente

Prenderanno avvio venerdì 28 giugno le lezioni del percorso executive “Digital Manufacturing Transformation” (iniziativa finanziata dalla Camera di Commercio di Bergamo e realizzata da Bergamo Sviluppo nell’ambito del progetto “Bergamo Tecnologica”, 112 ore), e del Master universitario executive “Gestione della Fabbrica Intelligente” (iniziativa della School of Management dell’Università degli studi di Bergamo, realizzata in collaborazione con Confindustria Bergamo, Digital Innovation Hub Bergamo, Consorzio Intellimech e con il patrocinio di AFIL, 350 ore complessive).

I percorsi formativi sono rivolti a professionisti che intendano accrescere le proprie competenze tecnologiche, organizzative e gestionali al fine di guidare il processo di trasformazione digitale delle aziende manifatturiere e nascono in funzione delle esigenze delle imprese del territorio individuate da Confindustria Bergamo e Bergamo Sviluppo.

A riprova della stretta collaborazione tra mondo industriale e accademico, l’evento inaugurale si terrà nella sede della Gualini Lamiere International SpA a Bolgare.

L’occasione dell’avvio dei percorsi permetterà un momento di confronto che vedrà i seguenti interventi:

10.00 Saluti iniziali

Miriam Gualini, Amministratore delegato – Gualini Lamiere International Spa

10.10 Saluti istituzionali

Sergio Cavalieri, Prorettore delegato al trasferimento

tecnologico, innovazione e valorizzazione della ricerca –
Università degli Studi di Bergamo

10.15 Introduzione al Master, obiettivi, genesi e importanza
per il territorio

Cristiano Arrigoni, Direttore – Bergamo Sviluppo

Sara Pavesi, Responsabile Education – Confindustria Bergamo

Gianluca D'Urso e Roberto Pinto, Direttori – Master in
Gestione della Fabbrica Intelligente

10.35 TAVOLA ROTONDA: Interconnettere le persone, oltre alle
macchine. L'importanza del fattore umano. Modera: Sergio
Cavalieri, Università degli Studi di Bergamo

Partecipano: Edoardo Della Torre, Direttore SdM – Università
degli Studi di Bergamo

Giulio Guadalupi, Vice Presidente, Confindustria Bergamo

Norma Scandella, Membro Consiglio di Amministrazione di
Bergamo Sviluppo

Gianluigi Viscardi, Presidente Intellimech

Venerdì 28 giugno – Gualini Lamiere International SpA, via
Europa 50 – Bolgare (BG)

A Bergamo ritorna la Cena del Buonumore

Anche quest'anno in città torna la Cena del buonumore.
L'appuntamento è per venerdì 28 giugno alle 20 in Piazza
Vecchia in Città Alta. I ristoranti che aderiscono sono: Da
Mimmo, Sole, L'Alimentari, Tasso, Bar Flora, Gastronomia
Angelo Mangili, Il maialino di Giò, in Piazza Pontida. La
quota di partecipazione è di 35 euro a persona. Prenotazione
obbligatoria su www.ducatodipiazzapontida.it o presso i
singoli ristoranti.

Bergamo candidata a Città Creativa Unesco per la gastronomia

La candidatura di Bergamo a Città Creativa UNESCO incassa il sì del Consiglio Direttivo della Commissione Nazionale Italiana per l'UNESCO: nella seduta del 13 giugno scorso la Commissione ha infatti deciso all'unanimità di sostenere le candidature a Città Creative UNESCO di Bergamo per la gastronomia, Biella e Como per l'artigianato e Trieste per la letteratura.

I criteri prevalenti individuati dalla Commissione sono stati sostanzialmente due: l'adesione ampia della comunità locale e della società civile al progetto di Città Creativa e il valore della candidatura nel processo di crescita civile ed economica delle città in una prospettiva di esposizione internazionale.

E Bergamo ha centrato entrambe i parametri rispondendo anche in termini progettuali, come richiesto nello stesso bando, anche agli obiettivi della Rete e dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite per lo sviluppo sostenibile. La candidatura era stata annunciata dal Sindaco Giorgio Gori il 28 settembre scorso durante l'evento di apertura di Forme 2018, quando aveva dichiarato che Bergamo, grazie proprio ai formaggi delle Orobie, avrebbe assunto il ruolo di capofila di un ambito produttivo e territoriale ampio (le Cheese Valleys) che comprende anche le province di Lecco e Sondrio.

Attualmente in Italia le città creative sono nove: Bologna (musica), Fabriano (artigianato e arte popolare), Roma (cinema), Parma (gastronomia), Torino (design), Milano (letteratura), Pesaro (musica), Carrara (artigianato e arte popolare) e Alba (gastronomia).

“Sono molto contento e orgoglioso di questo primo traguardo raggiunto – dichiara il Sindaco di Bergamo Giorgio Gori – Il Comune di Bergamo lavora da anni perché la città sappia proporsi per quel gioiello che è in ambito nazionale e internazionale anche attraverso le produzioni agroalimentari.”

“In Italia – continua Gori – esistono 50 DOP per quello che riguarda la produzione casearia, a Bergamo ve ne sono ben 9 (Formai de Mut, Taleggio, Bitto, Grana Padano, Gorgonzola, Quartirolo Lombardo, Provolone Valpadana, Salva Cremasco, Strachitunt): nessuna provincia italiana, ma anche europea, può vantare un simile primato. Formaggi, i nostri, frutto di un sapere antico di secoli, che rappresentano l’emblema di un territorio prodigioso dove le persone hanno sia salvaguardato coraggiosamente la bellezza dei luoghi facendone un modello di sostenibilità, sia costruito la propria quotidianità, cultura, economia, rendendo quella lattiero casearia non solo una produzione, ma un vanto. A noi spetta proteggere e promuovere tutto questo valore. A noi il compito di intraprendere le migliori iniziative, come questa di cui oggi abbiamo raggiunto il primo traguardo, in grado di portare agli occhi del mondo il nostro mondo in tutta la sua bellezza e complessità. Se andrà bene, ci aspettano 180 città in 72 paesi con cui dialogare e costruire occasioni di scambio, progettualità e proposta.”

Grande soddisfazione in tutto il gruppo di lavoro, in primis Francesco Maroni, Presidente dell’Associazione San Matteo – Le Tre Signorie” di Branzi, e Giuseppe Biagini, Founder International Traditional Knowledge Institute US.

“Sono perfettamente consapevole del fatto che questo sia solo

un passo iniziale prima di dichiararci vittoriosamente parte della rete UCC – dichiara Francesco Maroni – e che anche in quell’auspicato momento il lavoro da fare potrà solo che aumentare. Tuttavia non posso negare la mia grande soddisfazione nel vedere i primi frutti di un impegno durato anni, portato avanti in sordina, ma con determinazione da un team di esperti e di imprenditori. Siamo tutti legati da un qualcosa di più della passione per il nostro lavoro e della dedizione per le nostre aziende, ovvero ci unisce l’idea che la valorizzazione delle nostre eccellenze debba necessariamente abbinarsi a quella del territorio e debba essere percepita dalla nostra gente prima ancora che dai nostri clienti e visitatori. Sentiamo la responsabilità di comunicare un’eredità storica forte per il territorio orobico e alla quale l’economia attuale deve molto. Sono fiero di aver mantenuto questo gruppo di lavoro coeso negli anni, durante i quali abbiamo sviluppato progetti importanti e superato fisiologici momenti di difficoltà. Sono altrettanto onorato, pur sentendo un forte onere, di avere ora l’appoggio e l’indispensabile fiducia delle istituzioni, di Bergamo in primis, ma anche di Lecco e Sondrio. Ora la vera sfida, che dovrà necessariamente andare a prescindere dal progetto Unesco, sarà quella di raccordare gli interi territori coordinando un progetto di sistema per poter, con efficacia, parlare al mondo del meraviglioso patrimonio che la storia ci ha regalato. Le Cheese Valleys.”

“L’International Traditional Knowledge Institute US (ITKIUS) – commenta Giuseppe Biagini – ha immediatamente riconosciuto nella relazione tra la Città di Bergamo e le proprie Valli Orobiche una relazione antica, stabile, seppur con alterne vicende, e virtuosa che corrisponde a tanti degli obiettivi che le United Nations hanno riassunto nei UN2030 Sustainable Development Goals. Ma gli uomini e le donne di Bergamo e delle Valli Orobiche già operano nella modalità raccomandata dagli UN2030, e lo fanno da anni, guidati da una saggezza secolare che scaturisce naturalmente dalla cultura locale. La

Commissione ha particolarmente apprezzato l'ampio risalto dato al ruolo centrale dell'Uomo e del suo Lavoro Creativo nello sviluppo del territorio, all'equilibrio trovato nella relazione Città-Campagna, all'attenzione alla sostenibilità e all'inclusione di tutte le comunità di Bergamo e delle sue Valli in un'unica voce orientata ad un miglioramento continuo. Auspichiamo che i valutatori internazionali della nostra candidatura vedano con gli stessi occhi dell'ITKIUS queste qualità uniche di Bergamo e delle sue Valli e ci permettano di diventare attori nello scrivere le Best Practice mondiali dello sviluppo sostenibile, che è il compito dei membri delle Città Creative della Rete UNESCO. Un grande ringraziamento a tutto il team che finora si è operato per raccontare le unicità di Bergamo e delle sue Valli Orobianche, ricordando che nei prossimi 3 mesi abbiamo davanti un compito ancora più difficile: il confronto con tutte le altre Città del mondo che hanno richiesto di far parte della rete UNESCO delle Città Creative. Come già i bergamini hanno fatto nei secoli, portiamo nel mondo il racconto dell'esperienza unica di questo territorio con un messaggio forte, preciso ed unisono."

In provincia di Bergamo il settore agroalimentare ha grandissima importanza. Vi sono infatti 889 aziende nell'industria alimentare (1.115 siti produttivi): l'agroalimentare e la sua distribuzione danno lavoro a circa 8.000 persone, di cui il 10% giovani. Vi sono 1291 allevamenti di bovini, 449 di ovini e caprini, 118 aziende nel commercio al dettaglio di latte e derivati, 60 nel commercio all'ingrosso e 68 nella produzione di derivati del latte. Bergamo Mercati muove oltre 170.000 tonnellate di frutta e verdura all'anno. La stima del fatturato complessivo delle aziende che vi operano – 87 con 450 addetti – è di € 150.000.000, con 1400 aziende acquirenti. Ci sono inoltre: 2 cantine sociali con oltre 150 aziende associate; 4 latterie sociali; 3 oleifici e frantoi; 26 birrifici artigianali e il più grande birrificio d'Italia. Il Valore Aggiunto di agricoltura e industria alimentare e bevande nell'economia

provinciale (2016) è pari a € 784mio – 2,5% del totale attività economiche, di cui industria lattiero casearia €54,7mio, agricoltura €284mio.

Ben 29 le realtà del territorio che sostengono e aderiscono alla candidatura: Comune di Bergamo, Provincia di Bergamo, Regione Lombardia, Camera di Commercio di Bergamo, Camera di Commercio di Lecco, Camera di Commercio di Sondrio, Comunità Montana Valle Brembana, Comunità Montana Valle Imagna, Comunità Montana Valle Seriana, Comunità Montana Valsassina Valvarrone Val D'Esino e Riviera, Coldiretti Bergamo, Confocooperative Bergamo, Confartigianato Bergamo, Ascom Bergamo, Visit Bergamo, Visit Brembo, GAL Valtellina Valle dei Sapori, GAL dei Colli di Bergamo e del Canto Alto, GAL Valtellina Valle dei Sapori, GAL Valle Brembana 2020, GAL Valle Seriana e dei Laghi Bergamaschi, Osservatorio Permanente per le Politiche delle Montagne Bergamasche, PromoSerio, Consorzio BIM Brembo Serio e Lago di Como, Associazione Eco Turismo Valle Imagna, Parco Regionale Grigna Settentrionale, Parco dei Colli di Bergamo, Parco delle Orobie Bergamasche, CAI sez. Bergamo.

La candidatura prosegue ora verso Parigi. Due sole, alla fine, potranno essere le Città Creative italiane. La designazione, che avverrà a fine ottobre 2019, spetta al Direttore Generale dell'Unesco a seguito di un processo di valutazione che prevede consultazioni interne ed esterne con esperti indipendenti e le città membri della rete.

A Castro ritorna la sagra gourmet Festambientelaghi

Piatti di terra, di lago e di mare. "Festambientelaghi", la rassegna di cucina di qualità di Castro dedicata ai prodotti del Lago d'Iseo e della Valcamonica, torna con un'edizione – la decima – ancora più legata al territorio.

Da mercoledì 26 a domenica 30 giugno all'area feste, con inizio alle 19, nella cornice mozzafiato del lago, si potranno gustare piatti 'buoni, belli e sani', secondo la filosofia della sagra.

Sarà l'occasione per un tuffo gastronomico nella tradizione culinaria Sebino-Camuna.

Spazio a piatti che rappresentano la cultura locale, con materie prime di grande qualità, presentate dalle mani sapienti dello chef Dario Tagliasacch. Come il coregone e le sardine alla piastra, il merluzzo aromatizzato con scaglie di tartufo. dei prodotti proposti nelle ricette, i ravioli con ricotta di capra e erbe, e poi il silter, il fatulì, le formagelle della Val Palot. L'Oro nero degli Zar, sarà uno dei protagonisti. In collaborazione con l'AGROITTICA LOMBARDA di Calvisano, verranno proposti due piatti a base di caviale e storione a un prezzo da sagra.

Anche quest'anno ci sarà una proposta dedicata alle persone vegetariane con insalata camuna, taglieri di formaggi e marmellate, ravioli alle erbe di montagna con burro di malga e salvia. Chi segue una dieta vegana potrà scegliere trifolata di zucchine alla menta, cipollata stufata, insalatona con aceto di lamponi, patate, fagioli, lenticchie e pomodoro.

Da sala e cucina, come avviene dalla prima edizione, sono banditi plastica e detersivi inquinanti, nel rispetto dell'ambiente. I tavoli sono allestiti con tovaglie e tovaglioli di cotone, i piatti sono di ceramica, le stoviglie di metallo e l'acqua è rigorosamente 'del sindaco'.

Come da diversi anni, anche questa edizione sostiene

l'Associazione Angelman onlus: parte del coperto finanziare la borsa di studio di un giovane ricercatore all'Erasmus MC di Rotterdam, uno dei centri più all'avanguardia nella ricerca di una cura per la Sindrome di Angelman.

Alla proposta gastronomica è abbinato un calendario di iniziative, laboratori ecologiche per bambini e visite guidate alla scoperta del territorio, tra cui l'imperdibile escursione notturna al Parco della Gola del Tinazzo, un'area naturale situata a Castro che fa parte delle aree protette di Legambiente Lombardia.

Info: Facebook Legambiente Alto Sebino e Festambiente Laghi.

[Il menù](#)

[Il programma](#)

“Per non mangiarsi il futuro” prima che sia troppo tardi

Il manifesto “Per non mangiarsi il futuro” lanciato dalla nostra Federazione Italiana Pubblici Esercizi e sostenuto da Ascom Confcommercio Bergamo non è una trovata pubblicitaria.

Il grido di allarme della Federazione è un appello a tutte le forze politiche perché tutelino le imprese del settore, schiacciate tra la liberalizzazione selvaggia e la concorrenza sleale di altre categorie. E' un problema serio che attanaglia bar e ristoranti in un settore che cresce nei consumi fuori casa ma che sta impoverendo tutti.

L'agenda politica deve mettere al centro il ripristino di condizioni di uguaglianza tra coloro che fanno lo stesso lavoro e si rivolgono allo stesso mercato. Settore agricolo,

circoli privati, terzo settore, home restaurant, street food ecc. ecc. Non si migliora l'economia italiana concedendo scorciatoie in assenza di regole. O meglio, non si possono concedere vantaggi a qualcuno e mantenere una caterva di adempimenti a carico di altri.

Le nostre imprese, bar ristoranti, pizzerie, trattorie, locande ma anche alberghi non vogliono privilegi. Non ne hanno mai avuti e i loro successi se li sono conquistati con la fatica e la passione. Fanno fatica a sopravvivere eppure si sentono abbandonati a loro stessi.

Vogliono però che le regole valgano per tutte. Stesso mercato stesse regole perché ci sia competizione. Con la concorrenza le imprese possono migliorare. Chi è più bravo può crescere e la qualità migliora.

Ciò che sta avvenendo mortifica chi fa qualità e il servizio la cliente.

Sono decine di migliaia i lavoratori dipendenti e i collaboratori familiari delle imprese della ristorazione e dei pubblici esercizi della nostra provincia. Persone che lavorano con professionalità e la cui tutela passa attraverso il riconoscimento del ruolo e del contratto Collettivo per essi sottoscritto. Sviare il servizio significa mettere a rischio la stabilità del loro posto di lavoro, la loro dignità e il futuro delle loro famiglie.

“Per non mangiarsi il futuro” prima che sia troppo tardi.

Si può firmare la petizione [qui](#)

Estate ricca di appuntamenti culturali in 22 comuni bergamaschi

Con una proposta ricca, variegata e di qualità arriva la dodicesima edizione di A levar l'ombra da terra, la rassegna culturale che colora le serate estive della provincia di Bergamo.

Dal 28 giugno all'11 agosto in programma 36 appuntamenti tra spettacoli, reading e film, in 22 paesi diversi della bergamasca.

La rassegna è organizzata con il sostegno di Fondazione Cariplo e Sistema Bibliotecario della Valle Seriana e con la collaborazione di BAM! Strategie culturali, Festival Danza Estate e Teatro Prova.

Quest'anno si aggiunge anche un'importante novità grazie alla nuova collaborazione con CAI Bergamo: nasce la sezione "In Vetta" con appuntamenti teatrali in alcuni rifugi delle Prealpi Orobie. In programma 3 date, tra luglio e agosto, nei rifugi Longo, Alpe Corte e Curò.

Il festival inaugura giovedì 28 giugno al Palamonti di Bergamo con Parasol Peak, progetto audio-visivo di Manu Delago, batterista e percussionista di Bjork, che insieme a 7 musicisti ha scalato le Alpi austriache per la realizzazione di un'impresa musicale unica, la registrazione di un album in alta quota usando gli strumenti musicali e gli elementi della natura circostante. Alle ore 19.30 ci sarà la proiezione del documentario che racconta la spedizione, mentre alle 21.30 l'esibizione in concerto del gruppo musicale in trio.

Il 2 luglio a Levate, si riconferma la collaborazione artistica con il Festival Danza Estate con Collapse di Francesco Sgrò, spettacolo di danza e di giocoleria.

Proseguono poi, quasi giornalmente, le sezioni collaudate negli anni passati, con la rassegna nelle biblioteche del festival, la selezione di film all'aperto e gli spettacoli.

Tanti appuntamenti, 18 per la sezione "Biblioteche del festival", 9 per quella "Spettacoli", 4 per i "Film" e 3 per gli appuntamenti "In Vetta", in altrettante location, suggestive e spesso poco conosciute, che fanno di A levar l'ombra da terra l'occasione per fruire di ottime proposte culturali e, al contempo, scoprire i paesi e luoghi della provincia bergamasca.

L'intera iniziativa è organizzata dall'associazione culturale A levar l'ombra da terra con la direzione artistica di Alberto Salvi e la direzione organizzativa di Marta Ceresoli e Davide Pansera.

Anche per quest'edizione la realizzazione dell'immagine della grafica è affidata a un artista di fama internazionale, quest'anno è Erica Ilcane, street artist, illustratore, disegnatore e scultore riconosciuto in tutto il mondo, a firmare l'illustrazione dell'evento.

Collaborano e sostengono l'iniziativa, ospitando le attività in programma, i Comuni di: Alzano Lombardo, Azzano San Paolo, Ardesio, Bergamo, Bonate Sotto, Casnigo, Cassano D'Adda, Clusone, Gandellino, Gandino, Lefte, Levate, Lurano, Mozzo, Nembro, Oltressenda, Orio al Serio, Parre, Premolo, Schilpario, Verdello, Villa di Serio.

IL PROGRAMMA:

28 giugno dalle 19.30 | Bergamo (Inaugurazione del festival)

Manu De Lago Trio

Parasol Peak

2 luglio ore 21.30 | Levate (in collaborazione con Festival Danza Estate)

Francesco Sgrò

COLLAPSE

3 luglio ore 21.30 | Verdello (Spettacoli del Festival)
AstorriTintinelli
CON TANTO AMORE MARIO
L'arte trae quella miseria alla luce del giorno.... che cresca e governi!

4 luglio ore 21.30 | Bonate Sotto (Spettacoli del Festival)
Nando & Maila
SCONCERTO D'AMORE

5 luglio ore 21.30 | Cassano d'Adda (Biblioteche del Festival)
Francesco Ferrieri
IL RACCONTO DEL VECCHIO SIGNOR ELVESHAM

6 luglio ore 21.30 | Orio al Serio (Spettacoli del Festival)
Corinna Grandi
COSA SARA' MAI

9 luglio ore 21.00 | Alzano Lombardo (Biblioteche del Festival)
Matteo Bonanni & Francesco Pasqualotto
DOV'E' LA VITA CHE ABBIAMO PERDUTO VIVENDO?

11 luglio ore 21.30 | Azzano San Paolo (Spettacoli del Festival)
Gli Omini
L'ASTA DEL SANTO

12 luglio ore 18.00 | Rifugio Fratelli Longo (In Vetta)
Alberto Salvi & Matilde Facheris
LA TAVERNA DEL DIAVOLO

13 luglio ore 21.30 | Lurano (Biblioteche del Festival)
Matilde Facheris & Alberto Salvi
L'INSOSTENIBILE LEGGEREZZA

14 luglio ore 21.30 | Azzano San Paolo (Film del Festival)
Stephen Chbosky
WONDER

17 luglio ore 21.00 | Gandino (Biblioteche del Festival)

Chiara Stoppa

LA MIA VITA CON MOZART

18 luglio ore 21.30 | Azzano San Paolo (Spettacoli del Festival)

Germano Lanzoni

GERMANO LANZONI RECITAL

19 luglio ore 21.30 | Mozzo (Spettacoli del Festival)

Il Servo Muto

PHOEBUSKARTELL

20 luglio ore 18.00 | Rifugio Alpe Corte (In Vetta)

Farneto Teatro

L'INFINITA SPERANZA DI UN RITORNO

21 luglio ore 21.30 | Azzano San Paolo (Film del Festival)

Aaron Sorkin

MOLLY'S GAME

22 luglio ore 21.00 | Nembro (Biblioteche del Festival)

Arianna Scommegna & Giulia Bertasi

...E BASTAVA UN'INUTILE CAREZZA A CAPOVOLGERE IL MONDO

23 luglio ore 21.00 | Villa di Serio (Biblioteche del Festival)

Alberto Salvi & Gino Zambelli

SCRITTI CORSARI Pier Paolo Pasolini abbraccia Giorgio Gaber

23 luglio ore 21.00 | Bonate Sotto (Biblioteche del Festival)

Matilde Facheris & Sandra Zoccolan

L'ALTRA META' DEL CIELO

24 luglio ore 21.00 | Lefte (Biblioteche del Festival)

Alan Poloni & Michele Marinini

STORIA MITOLOGICA DEL ROCK

25 luglio ore 21.30 | Azzano San Paolo (Spettacoli del Festival)

Andrea Cosentino

KOTECHINO RIFF

26 luglio ore 21.00 | Schilpario (Biblioteche del Festival)

Giorgio Personelli & Michele Dal Lago

FLANNERY O'CONNOR

27 luglio ore 21.00 | Gandellino (Biblioteche del Festival)

Matilde Facheris & Sandra Zoccolan

PER ASPERA AD ASTRA Omaggio a Mia Martini

28 luglio ore 21.30 | Azzano San Paolo (Film del Festival)

Peter Farrelly

GREENBOOK

30 luglio ore 21.00 | Parre (Biblioteche del Festival)

Alberto Salvi & Luigi Suardi

QUELLI CHE... Beppe Viola incontra Enzo Jannacci

31 luglio ore 21.00 | Casnigo (Biblioteche del Festival)

Roberta De Stefano & Roberto Cherillo

L'ATTESA

1 agosto ore 21.00 | Premolo (Biblioteche del Festival)

Alessandra Ingoglia, Michele Dal Lago e Giusi Pesenti

FREUD A NASHVILLE

2 agosto ore 21.30 | Lurano (Spettacoli del Festival)

Flavia Ripa & Giulia Angeloni

SANTI, BALORDI E POVERI CRISTI

4 agosto ore 21.30 | Azzano San Paolo (Film del Festival)

Craig Gillespie

TONYA

5 agosto ore 21.00 | Schilpario (Biblioteche del Festival)

Matilde Facheris & Sandra Zoccolan

PER ASPERA AD ASTRA Omaggio a Mia Martini

6 agosto ore 18.00 | Rifugio Curò (In Vetta)

Massimo Nicoli

DUE AMORI, STORIA DI RENATO CASAROTTO

7 agosto ore 21.00 | Gandino (Biblioteche del Festival)

Matilde Facheris & Sandra Zoccolan

L'ALTRA META' DEL CIELO

8 agosto ore 21.00 | Villa di Serio (Biblioteche del Festival)

Roberta De Stefano & Francesca Puglisi

DONNE NEL PALLONE

9 agosto ore 21.00 | Ardesio (Biblioteche del Festival)

Matilde Facheris & Sandra Zoccolan

L'ALTRA META' DEL CIELO

10 agosto ore 21.00 | Oltressenda (Biblioteche del Festival)

Alberto Salvi & Matilde Facheris

L'INSOSTENIBILE LEGGEREZZA

11 agosto ore 21.00 | Clusone (Biblioteche del Festival)

Walter Tiraboschi & Lorenzo Monguzzi

NEANCHE FOSSIMO GABER

levar

dal 28 GIUGNO

l'ombra

al 11 AGOSTO

da terra

DUEMILADICIANNOVE



INAUGURAZIONE DEL FESTIVAL

28 GIUGNO *Seppia*
 Manu Deluga Trio
Parasol Peak
 18h 18.30 PROIEZIONE DEL FILM
 19h 20.30 APERTIVO
 19h 21.30 CONCERTO DAL VIVO

2 LUGLIO *Leone*
 Francesco Agri
Collapse

3 LUGLIO *Verdini*
 AntonTrotinelli
Con tanto amore, Mario.

4 LUGLIO *Verdini*
 Nando & Mela
Sconcerto d'amore

5 LUGLIO *Canone Gladio*
 Francesco Ferriani
Il racconto del vecchio signor Elvesham

6 LUGLIO *Dire di Sora*
 Corinna Grandi
Cosa sarà mai

9 LUGLIO *Stato Lombardo*
 Matteo Bonanni & Francesco Pasquale
Doc è la vita che abbiamo perduto vivendo?

11 LUGLIO *Acqua San Paolo*
 Gil Onori
Easta del santo

12 LUGLIO *Stigio (Di Lago)*
 Matilde Fachier & Alberto Sali
La taverna del diavolo

13 LUGLIO *Leone*
 Matilde Fachier & Alberto Sali
L'insostenibile leggerezza

14 LUGLIO *Acqua San Paolo*
 Stephen Chibwey
Wonder

17 LUGLIO *Castello*
 Chiara Stappa & Maurizio Zippoli
La mia vita con Mozart

18 LUGLIO *Acqua San Paolo*
 Germano Lanzoni
Germano Lanzoni Recital

19 LUGLIO *Stigio*
 scenomutoTeatro
Phoebuskartell

20 LUGLIO *Stigio (Ape Cava)*
 Farneto Teatro
L'infinita speranza di un ritorno

21 LUGLIO *Acqua San Paolo*
 Aaron Sorkin
Molly's game

22 LUGLIO *Verdini*
 Arianna Scammegna & Giulia Bertoni
...e bastava un'inutile carezza a capovolgere il mondo

23 LUGLIO *Vila di Sora*
 Alberto Sali & Gino Zambelli
Scritti corsari
Pasolini incontra Gaber

23 LUGLIO *Verdini Sella*
 Matilde Fachier & Sandra Zaccaroni
L'altra metà del cielo

24 LUGLIO *Lillo*
 Alan Paloni & Michele Marini
Storia mitologica del rock

25 LUGLIO *Acqua San Paolo*
 Andrea Cosentino
Kotechino riff

26 LUGLIO *Stigio*
 Giorgio Personali & Michele Dal Lago
Flannery O'Connor

27 LUGLIO *Castello*
 Matilde Fachier & Sandra Zaccaroni
Per aspera ad astra
Omaggio a Mir Marini

28 LUGLIO *Acqua San Paolo*
 Peter Farnley
Greenbook

30 LUGLIO *Stigio*
 Alberto Sali & Luigi Suardi
Quelli che...
Vila incontra Zanussi

31 LUGLIO *Castello*
 Roberto De Stefano & Roberto Cherillo
Anatre
Studio in un'aspettativa

1 AGOSTO *Stigio*
 Alessandro Ingaglia,
 Michele Dal Lago & Gian Presenti
Freud a Nashville

2 AGOSTO *Leone*
 Flavia Ripa & Giulia Angeloni
Santi, balordi e poveri cristi

4 AGOSTO *Acqua San Paolo*
 Craig Gillespie
Tonya

5 AGOSTO *Stigio*
 Matilde Fachier & Sandra Zaccaroni
Per aspera ad astra
Omaggio a Mir Marini

6 AGOSTO *Stigio (Cava)*
 Massimo Nicolai
Due amori
Storia di Renato Casareto

7 AGOSTO *Castello*
 Matilde Fachier & Sandra Zaccaroni
L'altra metà del cielo

8 AGOSTO *Vila di Sora*
 Roberto De Stefano & Francesca Puglisi
Donne nel pallone

9 AGOSTO *Stigio*
 Matilde Fachier & Sandra Zaccaroni
L'altra metà del cielo

10 AGOSTO *Stigio*
 Matilde Fachier & Alberto Sali
L'insostenibile leggerezza

11 AGOSTO *Castello*
 Walter Trabucchi & Lorenzo Monguzzi
Neanche fossimo Gaber

LEGENDA

- il festival
- lo spettacolo del festival
- il film del festival
- la colla



Realizzato da Assolombarda & ESEM (Società di Servizi Multimediali) - www.assolombarda.it

Assolombarda - Via S. Felice 10 - 20121 Milano - Tel. 02 574911 - www.assolombarda.it

Assolombarda - Via S. Felice 10 - 20121 Milano - Tel. 02 574911 - www.assolombarda.it

Assolombarda - Via S. Felice 10 - 20121 Milano - Tel. 02 574911 - www.assolombarda.it

Assolombarda - Via S. Felice 10 - 20121 Milano - Tel. 02 574911 - www.assolombarda.it

Assolombarda - Via S. Felice 10 - 20121 Milano - Tel. 02 574911 - www.assolombarda.it

Assolombarda - Via S. Felice 10 - 20121 Milano - Tel. 02 574911 - www.assolombarda.it

Assolombarda - Via S. Felice 10 - 20121 Milano - Tel. 02 574911 - www.assolombarda.it

Assolombarda - Via S. Felice 10 - 20121 Milano - Tel. 02 574911 - www.assolombarda.it

Assolombarda - Via S. Felice 10 - 20121 Milano - Tel. 02 574911 - www.assolombarda.it

Assolombarda - Via S. Felice 10 - 20121 Milano - Tel. 02 574911 - www.assolombarda.it

Assolombarda - Via S. Felice 10 - 20121 Milano - Tel. 02 574911 - www.assolombarda.it

Assolombarda - Via S. Felice 10 - 20121 Milano - Tel. 02 574911 - www.assolombarda.it

Assolombarda - Via S. Felice 10 - 20121 Milano - Tel. 02 574911 - www.assolombarda.it

Assolombarda - Via S. Felice 10 - 20121 Milano - Tel. 02 574911 - www.assolombarda.it

Assolombarda - Via S. Felice 10 - 20121 Milano - Tel. 02 574911 - www.assolombarda.it

A Castro ritorna Festambiente laghi

Ritorna a Castro, nell'area feste, da mercoledì 26 a domenica 30 giugno Festambiente laghi, la sagra gourmet promossa da Legambiente Alto Sebino che porta in piazza ricette gourmet. La rassegna è insolita nel panorama delle sagre bergamasche. I piatti sono ricercati, preparati con materie prime di qualità e presentati con la cura di un ristorante stellato. Con il benefit dello scenario del lago e delle montagne. Per chi desidera fare un aperitivo o una cena veloce c'è una ricca lista con proposte di street food.



La festa da sempre è legata al concetto della tutela

dell'ambiente ed è fedele fin dalla prima edizione al motto 'no plastic': i bicchieri sono in vetri, i piatti in ceramica, le tavole sono allestite con tovaglie e tovaglioli di cotone, l'acqua è del rubinetto. Anche quest'anno la manifestazione ospita Goletta dei Laghi, la campagna di monitoraggio delle acque di balneazione per la tutela e la valorizzazione degli ecosistemi lacustri in Italia. Completa la proposta un calendario di visite naturalistiche guidate e laboratori didattici nei dintorni.

Come da diversi anni a questa parte, la sagra sostiene l'Associazione Angelman, onlus bergamasca che raccoglie fondi per sostenere la ricerca scientifica sulla Sindrome di Angelman.

Corso semifreddi creativi

Il 26 e il 27 giugno l'Accademia del Gusto propone il corso "Aggiungi un brivido ai tuoi dolci: i semifreddi creativi". Il corso nasce dall'esperienza di uno dei più rinomati pasticceri d'Italia: Fabrizio Barbato e si svolge dalle 20 alle 22.30 nella sede di Ascom Formazione (piazzetta don Gandossi 1 Osio Sotto). Per informazioni e iscrizioni: www.ascomformazione.it; info@ascomformazione.it

Libri per la scuola primaria:

Le nuove procedure

Il Comune di Bergamo ha introdotto una nuova procedura per la fornitura dei libri di testo per le scuole primarie dei residenti in città. A partire dal prossimo anno scolastico viene eliminata la cedola cartacea ed ogni operazione si esegue esclusivamente on line sul portale www.libriprimariabergamo.it. Le librerie devono presentare richiesta di iscrizione all'albo dei rivenditori autorizzati tramite il sito del Comune. Lunedì 24 giugno dalle ore 10.00 alle 12.00 nella Sala Multimediale a Palazzo Frizzoni (Piazza G. Matteotti, 27) saranno mostrate le nuove funzionalità alle librerie interessate.

Rigenerazione urbana: le pratiche

E' scaricabile dal sito di Confcommercio - www.confcommercio.it - il volume "Laboratorio nazionale per la Rigenerazione urbana 2018 - Un quaderno di buone pratiche" che raccoglie le idee e le proposte scaturite nel 2018 nel corso degli incontri coordinati dal Settore urbanistica e rigenerazione urbana di Confcommercio nazionale. Il volume presenta esperienze e progetti emersi classificati in cinque aree tematiche: tradizione e innovazione, attività commerciale al servizio della città, il turismo come driver di sviluppo, l'approccio strategico integrato e il recupero degli spazi dismessi