

“Libri per sognare”: Parte l’iniziativa dei librai Ascom

Un bambino che ha perso la vista e fa fatica a ricordare le forme delle cose, le storie di atleti che hanno combattuto contro avversari invisibili e subdoli come la discriminazione razziale, i miti greci più famosi raccontati con parole e musica, un delfino con la Pinna Morsicata, e una ragazza che cerca di capire da dove sia spuntato un ospite inaspettato...

Questi sono gli eroi letterari della terza edizione dell’iniziativa “Libri per sognare”, organizzata dal Gruppo Librai Ascom. Oltre ai libri, però, protagonisti sono anche i 1.200 ragazzi tra i 10 e gli 11 anni che sono pronti a scrivere la loro recensione sui cinque titoli in gara: “Cento passi per volare” di Giuseppe Festa (ed. Salani), “Pinna morsicata” di Cristiano Cavina (ed. Marcos Y Marcos), “Abbiamo toccato le stelle. Storie di campioni che hanno cambiato il mondo” di Riccardo Cazzaniga (ed. Rizzoli), “Mitico!” di Annalisa Strada (ed. Il Castoro) e “Io e Mercurio” di Emanuela Nava (ed. Piemme). Scendono... in campo 60 classi di quinta elementare e prima media e saranno premiate le recensioni migliori.

Dal 1 al 24 marzo si aprono le votazioni che devono avvenire solo per via telematica sul sito dedicato al premio www.libripersognare.it, dove si devono caricare anche le recensioni. La novità di quest’anno è l’introduzione di una nuova modalità che dà l’opportunità di presentare anche lavori pratici e creativi che dovranno essere consegnati entro il 25 marzo alla sede di Ascom Bergamo. Il libro vincitore e il suo autore verranno premiati lunedì 8 aprile al Palacreberg di Bergamo dalle ore 10 alle ore 12.30. La manifestazione ideata e promossa dal Gruppo Librai e Cartolai di Ascom Confcommercio Bergamo ha come obiettivo diffondere il gusto e il piacere della lettura.

“Siamo alla terza edizione di questo concorso letterario. Abbiamo iniziato un paio di anni fa in modo ridotto con un solo weekend in Città Alta. Allora avevamo proposto alcuni laboratori legati alla letteratura e alcuni interventi di importanti scrittori italiani. Fin dalla prima edizione ha avuto molto successo così nella seconda abbiamo ampliato inserendo oltre a un weekend anche un concorso letterario. Per migliorare l'interazione con i lettori abbiamo creato un nostro sito internet dove è possibile votare online. L'obiettivo è duplice: aumentare l'interesse dei bambini nei confronti della lettura e dall'altro renderli partecipi tramite la votazione del loro libro preferito”, afferma il presidente del gruppo Librai e Cartolai Ascom Confcommercio, Cristian Botti.

“L'anno scorso hanno aderito 700 bambini; quest'anno 1.200, perciò serviva una location adeguata come il Palaccreberg. La chiusura di questo evento sarà l'8 aprile. Oltre ad avere aumentato il numero delle adesioni, abbiamo anche introdotto delle novità per i ragazzi e le classi: l'anno scorso accettavamo solo recensioni online, quest'anno anno accettiamo anche dei lavori legati ai cinque libri che abbiamo scelto. Ogni anno cerchiamo di migliorare. Abbiamo un buon riscontro dalle scuole, gli insegnanti ci hanno fatto i complimenti e ci incentivano ad andare avanti”, aggiunge Botti.

Ma come sono stati scelti i cinque titoli? Il presidente del gruppo spiega che il primo elemento di valutazione era lo scrittore italiano e il secondo che fossero dei libri di un certo spessore e contenuto.

Il concorso sembra una scelta molto coraggiosa considerata la bassa percentuale di persone che leggono. Lo stesso, a quanto pare, vale anche per i piccoli lettori anche se, come spiega Botti, tutto dipende da come vengono abituati dai genitori. “La tecnologia, lo smartphone, il tablet invadono la nostra vita, quella degli adulti e dei bambini. E' importante come l'adulto approccia il bambino alla lettura. Inutile che io

dica a mio figlio non stare sempre attaccato al cellulare quando sono io primo a farlo. Se mi vedono i bambini sempre leggere li invoglio a coltivare questa passione”.

Nonostante il basso tasso di lettura ci sono sempre nuovi titoli, soprattutto per ragazzi. Ma qual è il segreto per il successo dei libri? “La storia e l’illustrazione -risponde Botti- che colpisce e imprime meglio il racconto, che dalla quarta elementare in su è molto importante. Il fatto di avere una storia veloce, senza troppi dettagli, che si ricollegano all’attualità”.

Attuale, però, vuol dire moderno e anche digitale. L’e-book è entrato nelle nostre vite negli ultimi anni, ma secondo il presidente del gruppo non ha minacciato, come si pensava, la libreria tradizionale. “Quando è nato -spiega- si temeva un calo delle vendite cartacee. Questo non è successo perché alla gente piace sfogliare, sottolineare, mettere una piega per ricordarsi dove si è arrivati a leggere. Il problema delle librerie indipendenti è la concorrenza di Amazon e delle grandi catene distributive che propongono gli stessi libri a costi inferiori. Possono sopravvivere se danno servizio, se creano l’evento in libreria. Ad esempio la vicepresidente del Gruppo Librai e Cartolai di Ascom Confcommercio, Laura Togni, che ha la ‘Libreria Fantasia’ organizza spesso degli incontri con letture animate, creando un contesto che la gente ama”.

Per maggiori informazioni www.libripersognare.it

Libri per sognare 2019

Scopri i cinque libri selezionati



I libri finalisti



Il presidente del gruppo Librai e Cartolai Ascom Confcommercio, Cristian Botti

“Maestri del commercio”: ecco i premiati

Diciassette imprenditori sono stati premiati domenica 24 febbraio nell’ambito della cerimonia dei “Maestri del

Commercio" promossa da 50 & Più di Bergamo, l'Associazione che riunisce gli anziani del commercio aderente a Confcommercio Imprese per l'Italia. Ai "veterani" del terziario è stata assegnata l'Aquila di Calimala, simbolo della più antica corporazione dei mercanti italiana e distintivo che celebra una vita dedicata al lavoro e allo sviluppo della vitalità dell'economia locale.

Questi sono i premiati:

Aquile di diamante – Da 50 anni

Oswaldo Basetti di Bonate Sotto Agente. Nato a Bergamo ha lavorato come agente di commercio nel settore di petrolio per 55 anni, dal 1 ottobre del 1961 al 31 dicembre del 1973, presso 'Alfa Petroli spa'.

Pierino Gastoldi di Bariano, ha 50 anni di attività nel settore alimentari come titolare della macelleria salumeria gastronomia Gastoldi a Bariano, insignita del riconoscimento di Negozio storico. La macelleria Gastoldi nasce nel 1905 a Bariano, in via Roma. Il titolare è Antonio e insieme a lui ci sono anche i suoi tre figli: Rino, Giovanni e Cesare. Ben presto le loro strade si dividono, poiché Rino va a vivere altrove; Giovanni sposa Teresa e rileva la drogheria che la giovane aveva con sua madre sempre sulla via Roma, mentre Cesare rimane nel negozio del padre. Ma Giovanni porta nel cuore la passione per la professione del padre, così nel 1943 acquista i locali in via Roma al civico 1, dove ancora oggi ha sede l'attività, e nel 1951 acquisisce anche la licenza di macelleria. Lavora i migliori capi di bovini della zona e produce con le sue mani i prosciutti e gli insaccati che vende alla sua clientela affezionatissima. Negli anni Settanta la macelleria Gastoldi diventa una vera e propria azienda di famiglia che vede impegnati anche tutte e cinque i figli di Giovanni; è il 1978 quando Piero, l'unico figlio maschio, rileva l'attività con la moglie Beatrice e traghetta questa storica esperienza fino ai giorni nostri. Ancora oggi la qualità dei prodotti e delle materie prime è il punto di forza

della macelleria Gastoldi. Pierino ha affiancato il padre Giovanni dal 1965 fino al 1978 e dal 1978 guida la macelleria.

Francesca Giupponi. Nata ad Albano Sant'Alessandro, abita a Carona. Dal 1953 al 1964 ha lavorato come cameriera all'Albergo Alpino. Dal 1975 a tutt'oggi è titolare del Bar del Centro a Carona.

Agli inizi lavorava come cameriera nei ristoranti. Poi si è messa in proprio con un bar ristorante a Carona, da sola perché il marito aveva una attività in proprio. Da 26 anni è il volto e l'anima del Caffè del centro in via Angelo Bianchi. A quasi 85 anni (li compie ad aprile) è ancora lei ad aprire il locale e ad accogliere i clienti, con il solo aiuto di una collaboratrice. Il bar è stata ed è la sua vita. Il segreto di tanta longevità è la gestione familiare, il suo carattere solare e il rapporto di affetto costruito con generazioni di bambini, adulti e anziani. "Sempre andata avanti da sola", afferma.

Maria Elisabetta Minuscoli. Nata a Nembro, abita a Clusone. È stata coadiuvante di Luigi Minuscoli dal 1959 al 1961 in panificio, e dal 1962 al 2012 ha affiancato suo marito, Giovanni Canova, nella sua attività di cartoleria. "Vendevo il pane e quando mi sono sposata con Giovanni Canova sono andata ad aiutarlo in cartoleria", racconta la signora Minuscoli e spiega che il suo lavoro da fornaia era completamente diverso. "Nel panificio era tutto molto veloce e si lavorava tanto. Mentre in cartoleria era tutto più calmo e ovviamente non ci si doveva alzare alle 5 del mattino", ricorda e aggiunge ridendo che quello che le manca di più dal suo lavoro precedente è la possibilità di mangiare qualche biscotto o grissino appena sfornato. Nonostante ciò, il suo lavoro in cartoleria è sempre stato gratificante soprattutto quando i clienti sceglievano libri come regalo. "Gialli, di autori italiani o stranieri, di politica i libri sono stati da sempre i più venduti del negozio. Scherzando dicevo ai clienti che non c'era bisogno di andare a Milano a recuperare libri, ma che

dovevano restare a Clusone perché la nostra cartoleria aveva tutto”, aggiunge anche se nota che negli ultimi anni si lavora di più coi turisti che amano viaggiare fino a Clusone per qualche giorno di vileggiatura. Non a caso articoli e libri di turismo locale sono tra i più venduti.

Aimone Peracchi. Nato a Gazzaniga, vive a Vertova. È stato coadiuvante commerciante dal 1967 al 1972 di un negozio di casalinghi e ferramenta. Dal 1973 è titolare. Nato e cresciuto nel negozio del papà, Aimone Peracchi non avrebbe potuto scegliere diversamente che seguire il progetto del padre: il negozio di casalinghi e ferramenta. Già dal 1959 è iscritto all’Inps come coadiuvante commerciante dell’attività e dal 1973 diventa lui il titolare. “Dopo 60 anni di continuo lavoro i clienti storici vengono da me perché sanno che troveranno quello che gli serve che magari da altre parti non riescono a recuperare”, afferma Peracchi che aggiunge che è rimasto l’unico negozio di casalinghi e ferramenta nella zona. Piccoli elettrodomestici, oggetti e tutto quello che serve per avere una casa completa lo si può trovare nel negozio Peracchi che non immagina la sua vita senza la sua attività. “I miei figli sono contenti che vado avanti con il negozio e ho qualcosa a cui pensare”, aggiunge l’imprenditore.

Francesco Previtali. È nato a Spinone del Lago. Dal 1967 è titolare del ristorante pizzeria L’Arlecchino a Bergamo. Era il 12 giugno del 1967 quando Franco Previtali aprì la pizzeria che ormai è diventata un locale storico per i bergamaschi. Di certo sono in pochi a non essersi mai seduti ai suoi tavoli. L’Arlecchino, in piazza Sant’Anna, è una delle pizzerie storiche di Bergamo, aperta 50 anni fa, era il 12 giugno 1967. Franco Previtali, nativo di Bianzano, classe 1943, fu uno dei primi bergamaschi a credere nella «pizzamania», dopo che a Bergamo le prime pizzerie erano state aperte da meridionali trapiantati al nord, leggasi «Pio», «Ciro» e «Mimmo». Franco festeggia mezzo secolo di attività in piena forma, sua e del locale, alla cui conduzione collaborano le figlie Enrica e

Francesca, insieme al genero Gianfranco Rotini. Esemplare «self-made man», Previtali non ha frequentato scuole alberghiere, si vanta di avere imparato tutto sul campo, lavorando al forno delle pizze, al bar, in cucina, in sala, in gelateria. A Franco tutti riconoscono grande passione per il suo lavoro, fantasia, simpatia e capacità di comunicare con i clienti. «Sì – ammette – molti dei nostri clienti vengono qui da anni, anche due-tre volte la settimana, intere famiglie che mi dicono di trovarsi come a casa”.

Isaia Vassalli. Nato a Bergamo, abita a Sorisole. È stato titolare commerciante ambulante dal 1965 al 2015. Ha iniziato nel 1956 nei mercati di Bergamo con i primi banchetti: “Vendevo i baby doll e sottovesti, intimo. Ora maglieria e abbigliamento”. Ha avuto banchetti a Bergamo, Cologno Monzese, San Pellegrino, Ponte san Pietro, Treviglio, Como. “Gli anni più belli dagli anni '60 agli anni '80 l'Italia era il giardino d'Europa, poi è cambiato tutto ed è diventato difficile. Mi ricordo che andavo a Como il sabato. Tutti gli svizzeri venivano a comprare. Mia moglie ha lavorato sempre con me. Mi piaceva stare con la gente”, afferma. Il mese prossimo compie 84 anni ma ‘continuo a girare i mercati con mio figlio. Non riesco a stare a casa. In quegli anni venivano tante belle signore, è sempre stato bello soprattutto il mercato di Bergamo aveva una tradizione”.

Aquile d'oro – 40-49 anni

Claudio Breviario. Nato a Bergamo, abita a Azzano San Paolo. È stato titolare commerciante agente di commercio dal 1974 al 2014.

Giovanni Mauro Dolci. Nato a Zogno. È stato aiutante del padre Mauro dal 1975 al 1982. Dal 1983 è titolare ambulante di vendita di formaggi e salumi. È presidente provinciale della Fiva, Federazione Italiana Venditori su Area pubblica, e vicepresidente vicario della Fiva. Tra pochi mesi cede l'attività alla terza generazione così la tradizione di famiglia continua. “Il tempo è volato ma piangere sul latte

versato non ha senso. Anzi, si deve sempre guardare in avanti e ogni anno che passa è sempre importante”, afferma Dolci e aggiunge che nel lavoro è necessario anche divertirsi perché “se si pensa solo al denaro e non anche al piacere si smette prima”. Prodotti locali, tradizionali, come il branzi, il taleggio, il grana ma anche altri prodotti tipici delle valli formano un puzzle goloso di tutte le pietanze che i clienti possono trovare dall’attività di Dolci. La sua fama è tale che ha superato anche i confini arrivando anche in Ucraina, grazie alle clienti che preferiscono i suoi prodotti che di seguito inviano alle loro famiglie. “Sanno cosa vogliono, sono esigenti e guardano il rapporto qualità-prezzo. Scelgono soprattutto formaggi come il grana, il branzi, il taleggio e quasi ogni 15 giorni spediscono a casa”, aggiunge Dolci che ritiene necessario adeguarsi alle esigenze dei clienti, ai nuovi gusti e alle abitudini che cambiano. Bisogna, come sostiene, avere un pensiero innovativo, pensare ai bisogni dei clienti e cercare di conquistarli, avere la loro fiducia e risolvere i loro problemi. Non è un caso che i clienti affezionati tornano sempre da lui per acquistare i prodotti di qualità.

Marcello Ghirardi. Nato a Bergamo. È stato dipendente dal 1972 al 2008 in una panetteria. Dall’88 è titolare della Panetteria Ghirardi Marcello. È un panificio storico che segue le tecniche di una volta per offrire il meglio alla sua clientela. Nel panificio Ghirardi si trova il pane tradizionale che difficilmente si recupera altrove, preparato nel forno di vecchi tempi con la farina 0, 00, di segale, al farro, ai cereali. Non è un caso che i clienti storici non rinunciano all’abitudine di comprarlo dalla panetteria di via Broseta ogni giorno. “Nonostante sia un lavoro difficile perchè ci svegliamo all’una di notte per impastare, ci piace molto. È tutta la nostra vita”, commenta Ghirardi Elda, moglie di Marcello.

Riccardo Loda e Rita Raccagni. Nato a Palosco e nata a

Pantoglio. Anche se notizie inerenti al Bar Torre si trovano persino in un testamento del 1475 del condottiero Bartolomeo Colleoni, l'attività è documentata dal 1937 ed è gestita sempre dalla stessa famiglia: prima da nonna Maddalena Macetti e successivamente dalla figlia Rosina Loda che nel 1978 passa la gestione alla terza generazione, rappresentata dal figlio Riccardo, aiutato dalla moglie Rita Raccagni. Gli ampi spazi e le numerose iniziative promosse dai titolari hanno reso il bar un punto di ritrovo apprezzato da tutto il paese. In particolare, a partire dalla stagione 1982-83 il Bar Torre è sede del Club Amici dell'Atalanta Palosco, facendo da raccordo per la tifoseria, organizzando serate con i giocatori e i dirigenti della società calcistica e supportandone le campagne solidali. "Siamo cresciuti insieme ai clienti e ora c'è il cambio generazionale, per questo pensiamo sempre a nuove iniziative per restare sempre giovani", afferma con energia Rita Raccagni e aggiunge: "Tutta la nostra vita è qui e ci piace molto il nostro lavoro. C'è l'entusiasmo del primo giorno".

Luigi Prandi. Nato a Pontida, abita a Pontida. È stato aiutante del padre Battista dal 1974 al 1986 poi titolare dal 1987 ad oggi di una stazione di carburante per autotrazione insieme ai due fratelli.

"Nel 1974 un conoscente aveva preso una stazione e ci consigliò di farlo anche noi. Ne parlai con i miei fratelli e ci sembrò una buona opportunità. I primi anni sono stati abbastanza duri, c'erano pochi soldi ma siamo riusciti ad avviare l'attività senza bisogno di aiuto dalle banche. In quegli anni percorrevo la strada da Pontida a Bergamo e viceversa quattro volte al giorno rischiando anche incidenti. Poi ho deciso di avvicinarmi alla città. Le cose sono andate abbastanza bene fino ai primi anni '90 poi c'è stata una ripresa e gli ultimi anni si sono fatti ultimi anni ancora. Fino a qualche anno scendevo in stazione felice, da qualche anno ho perso entusiasmo, forse perché sono in pensione da 5 anni e mezza", commenta. Prandi aggiunge che c'è stato

l'affetto e la simpatia dei clienti, i riscontri della gente. "Ma -aggiunge- ci sono stati anche brutte persone che non hanno pagato. Ora siamo tre fratelli, due in pensione, quando anche il terzo andrà in pensione chiuderemo. L'attività di famiglia non ha prosperità".

Rosanna Rota. Nata a Carvico, abita a Calusco d'Adda. È stata assistente commerciante di Aldo Dadi dal 1969 al 1980 e dal 1980 al 2016 titolare di un negozio di abbigliamento e merceria. Nel lontano 20 gennaio 1931 con l'autorizzazione dell'allora Podestà, Emilio Dadi insieme alla moglie Teresa Regazzi fonda l'attività di vendita al dettaglio di tessuti, mercerie, grano, cascami e pasta nell'edificio, che comprendeva abitazione e negozio, di Via Vittorio Emanuele 10 a Calusco D'Adda. Lì infatti venne apposta l'insegna di tessuti e merceria. Nel 1951, l'allora sindaco Airoidi sostituì la vecchia licenza autorizzando Emilio a vendere anche prodotti di cancelleria e profumi. Nel 1954 si aggiunse anche l'autorizzazione per la vendita di cappellerie da uomo, terraglie e porcellane. Il 15 febbraio, i figli Aldo, Angelo e Maria subentrarono nella gestione dell'attività aggiungendo alla vecchia licenza la vendita di ombrelli e giocattoli. L'attività viene svolta dai tre figli fino al 1970, quando la sorella Maria cede la sua parte ai due fratelli Aldo e Angelo che continuarono l'attività insieme fino al 11 giugno 1979 quando è Aldo a continuare l'attività di vendita al dettaglio di merceria, ombrelli, profumi, giocattoli, carrozzelle per bambini, carta e cancelleria. A lui succede la moglie Rosanna Rota che ristrutturata e rimoderna completamente il negozio, eliminando la zona adibita a magazzino. Dal 1993 ad oggi, l'attività continua ad essere svolta da Rosanna Rota con l'aiuto del figlio Omar, sempre nell'edificio costruito dal nonno, completamente sistemato. "Nonostante l'età ci so fare ancora con i clienti. Mi chiedono consigli su come vestirsi ma anche sulla vita. Ormai siamo diventati amici. L'importante è che hanno fiducia di noi. Si può comprare tutto, ma non la fiducia e questo è fondamentale e ci ha fatto

affrontare anche la crisi", racconta la signora Rota. Suo figlio Omar Dadi, continua con la stessa passione da 25 anni a servire le clienti e ad assecondare ogni loro esigenza stilistica, anche se nota che ultimamente sono tutte molto informate sulle tendenze della moda.

Aquile d'argento – Da 25 anni a 39 anni

Maria Teresa Besana. Nata a Bonate Sotto. Dal 1991 è coadiuvante di Giuseppe Ravasio nel negozio di salumeria e gastronomia.

Alba Rosa Pezzotta. Nata a Berzo San Fermo e abita a Ranica. È stata titolare di una salumeria gastronomia dal 1985 al 2016.

Pietro Rossetti. Nato a Caravaggio, abita a Calvenzano. Dal 1989 affianca il padre Carlo nella salumeria di famiglia in Largo Cavernaghi che da pochi anni ha aggiunto alla sua bacheca di riconoscimenti anche l'Aquila di diamante della Confcommercio. Dopo 52 anni nella sua salumeria di Largo Cavenaghi, dove è ancora attivo insieme al figlio Pietro, Carlo Rossetti aveva accettato con soddisfazione la benemerita di Maestri del commercio, il premio alla carriera assegnato da 50&Più, l'associazione per la rappresentanza e la tutela degli over 50 dei settori commercio, turismo e servizi di Confcommercio Imprese per l'Italia. Il punto di forza sono i salumi e gli insaccati freschi, ma anche il perfetto equilibrio della salsiccia al formaggio, la specialità più amata della salumeria. L'artigianalità dei Rossetti è una preziosa eccezione e non stupisce che chi è andato ad abitare lontano da Caravaggio richieda ai parenti qualche loro salame o salamella come souvenir. «Il segreto? È la freschezza – afferma Carlo -. Prepariamo gli insaccati ogni martedì e se serve anche il venerdì. La salsiccia al formaggio, per esempio, va mangiata subito, altrimenti prende acidità. Poi, ovviamente, contano la selezione della carne e dei tagli, che non siano nervosi, l'uso di spezie e aromi di buona qualità, la cura nella lavorazione», tutti elementi sapientemente affinati in tanti anni di lavoro.



Giovanni Mauro Dolci



Francesco Previtali



Aimone Peracchi



Luigi Prandi



Marcello Ghirardi



Maria Elisabetta Minuscoli



Maria Rosa Pezzotta



Maria Teresa Besana



Osvaldo Basetti



Pietro Rossetti



Riccardo Loda e Rita Raccagni



Rosanna Rota

A Lovere incontri di vino e libri al bistrot

Al Ricci Eno Bistrot in piazza Gramsci a Lovere si apre “Un libro al bistrot”, quattro incontri di libri e vino, proposti in collaborazione con la Libreria Mondadori di Lovere. Il primo appuntamento è martedì 26 febbraio con l'autore Marco Cesati Cassin. Martedì 12 marzo sarà la volta di Maria Chiara Gritti, quindi di Giovanna Garbuio (26 marzo) e Dario Canil (9 aprile). L'ingresso è libero.

Festival

UN LIBRO AL BISTROT



**MARTEDÌ
26 FEBBRAIO**
**MARCO CESATI
CASSIN**

Ci sono persone che sembrano attirare spontaneamente le coincidenze. L'autore insegna a distinguere quelle significative dalle semplici casualità attraverso decine di storie e testimonianze raccolte negli anni.

**MARTEDÌ
12 MARZO**
**MARIA CHIARA
GRITTI**

Belle, buone, brave e obbedienti: quante donne hanno imparato fin dall'infanzia che questo è l'unico modo per essere amate? La favola di Arabella insegna che l'unico modo di nutrire il vero amore è imparare a nutrire noi stesse.

**MARTEDÌ
26 MARZO**
**GIOVANNA
GARBUIO**

14 potenti strumenti di conoscenza, conosciuti come gli "specchi esseni" permettono di interpretare la realtà, grazie a quello che riflettiamo negli altri, permettendoci di riscoprire chi siamo e perché accade ciò che accade.

**MARTEDÌ
9 APRILE**
**DARIO
CANIL**

Che ci si creda o meno, che lo si voglia o no, le nostre parole, i nostri pensieri, creano davvero la realtà in cui viviamo. Alcune tecniche e strumenti aiutano a riportare alla luce il potere creativo che ognuno di noi ha nell'inconscio.

ORE 20.30
RICCIENOBISTROT
VIA GRAMSCI 2
LOVERE (BG)

INFO:
MARTA 3483581364
RICCIENO 035962100

ingresso libero



con il patrocinio di



Torna l'iniziativa "M'illumino di meno"

Torna "M'illumino di meno", l'iniziativa ideata nel 2005 da Caterpillar e Rai Radio 2 a cui il Comune di Bergamo aderisce anche quest'anno spegnendo le luci di Città Alta, dalle 22.00 alle 23.00 di venerdì 1 marzo 2019, e accendendo mille candele di cera riciclata per creare un'atmosfera di grande

suggerimento.

La presentazione dell'edizione 2019 è stata effettuata nella sala Cavalli di Palazzo Frizzoni e sono intervenuti il direttore di Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini, Leila Ciagà, Assessore all'Ambiente del Comune di Bergamo, Diego Amadeo, Presidente Fiepet Confesercenti Bergamo, Alessandro Redondi, Presidente ATB, e altri attori coinvolti nella realizzazione nell'iniziativa.

M'illumino di meno è la più grande campagna radiofonica di sensibilizzazione sui consumi energetici e la mobilità sostenibile che quest'anno è particolarmente dedicata a all'economia circolare: Ri-uso, Ri-creo, Ri-vedo, Ri-penso, Ri-spetto, Ri-spengo le luci...qualsiasi azione che si propone l'imperativo di riutilizzare i materiali, ridurre gli sprechi, allontanare "il fine vita" delle cose.

Il programma di iniziative, promosse da Comune di Bergamo, Atb Azienda Trasporti Bergamo, Confesercenti, Ascom, Distretto Urbano del Commercio, Comunità delle Botteghe di Bergamo Alta, VisitBergamo, in collaborazione con Museo delle Storie di Bergamo, Fondazione MIA, Biblioteca Civica Angelo Mai e Bergamo – Pro Loco Città dei Mille, prevede, oltre lo spegnimento delle luci di Città Alta in concomitanza con i rintocchi del Campanone alle 22.00, l'apertura straordinaria della Basilica di Santa Maria Maggiore, del Campanone (al costo di 3€ a biglietto) fino alle ore 23.00, della mostra Bergomum – Un colle che diventa città al Palazzo della Ragione dalle 20 alle 22 e dell'Area archeologica di vicolo Aquila Nera, sempre dalle 20 alle 22.

Inoltre, altra novità 2019, Vente à la bougie: libri in penombra nella Biblioteca Civica Angelo Mai dove, dalle 20 alle 22, verranno offerte al pubblico confezioni di libri "a sorpresa" con un contributo a sostegno dell'Associazione Amici della Biblioteca.

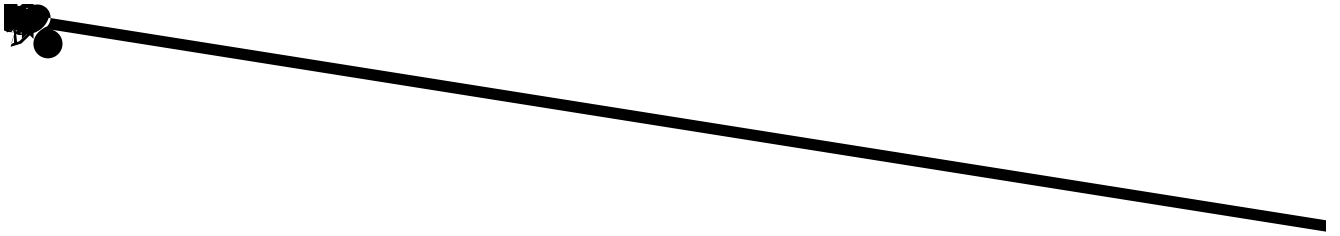
I ristoranti aderenti offriranno menù ispirati al tema del contrasto allo spreco alimentare e la possibilità di portare a casa ciò che rimane in tavola nelle confezioni "Rimpiattino".

E per le strade, la compagnia Ambaradan proporrà spettacoli di giocoleria e performance divertenti; mentre Acrovertical esibizioni itineranti di trampolieri alati e maschere.

Dalle 20:00 a mezzanotte sarà in vigore la tradizionale Zona Traffico Limitato di Bergamo Alta: un incentivo alla mobilità sostenibile e al trasporto pubblico, un modo per sensibilizzare a un consumo più responsabile anche per quanto riguarda gli spostamenti in città. Il servizio della Linea 1 per Largo Colle Aperto sarà quindi intensificato dalle 19:30 fino alle 00:30. I ristoranti e i locali aderenti all'iniziativa omaggeranno i clienti di un biglietto Atb valido per il ritorno, presentando quello utilizzato per l'andata.

Tutte le informazioni, gli orari, la newsletter e l'ultimo minuto Atb sono disponibili sul sito www.atb.bergamo.it.

Infine, uno speciale contest fotografico accompagnerà la serata premiando la foto con più like realizzata durante l'iniziativa e postata su Instagram con #MilluminoDimenoBergamo2019. Info e regolamento su www.visitbergamo.net.



m'illumino di meno a Bergamo

1 marzo 2019

dalle 22.00 alle 23.00

si spengono le luci in Città Alta

Mille candele illuminano i cento rintocchi del Campanone tra piazza Vecchia, piazza Mascheroni, piazza Mercato delle Scarpe e Corsarola

Ri-storo

I ristoranti di Città Alta propongono un menù a lume di candela ispirato al tema del contrasto allo spreco alimentare

Sipa-Ri-o

Spettacoli di luce e performance di artisti di strada a cura delle compagnie Ambaradan e AcroVertical

Ri-scopro

Apertura straordinaria della Basilica di Santa Maria Maggiore e del Campanone con ingresso ridotto

Vente *à la bougie*: libri in penombra nella Biblioteca Civica Angelo Mai. Dalle 20 alle 22, offerta al pubblico di confezioni di libri "a sorpresa" con contributo a sostegno dell'Associazione Amici della Biblioteca

Apertura straordinaria della mostra *Bergomum, un colle che diventa città* Palazzo della Ragione dalle 20 alle 22

Area archeologica di vicolo Aquila Nera dalle 20 alle 22

Ri-scatto

Contest fotografico che premia la foto di Città Alta al buio con più like postata su Instagram con [#MilluminoDiMenoBergamo2019](#)

Info e regolamento su visitbergamo.net

Andata e Ri-orno in bus

Città Alta è chiusa al traffico dalle 20.00 alle 24.00. Il servizio della linea 1 è potenziato fino alle 00.30.

I ristoranti e i locali aderenti all'iniziativa omaggiano i clienti di un biglietto ATB valido per il ritorno presentando quello utilizzato in andata.

Info e orari atb.bergamo.it

CittàAlta a lume di candela

M'illumino di Meno è un'iniziativa Caterpillar e Rai Radio2 dedicata, quest'anno, all'economia circolare.

Ri-uso, Ri-creo, Ri-vedo, Ri-penso, Ri-spetto, Ri-spengo le luci... e M'illumino di Meno.

[#MilluminoDiMenoBergamo](#)

Ideato



Promosso



Grazie a



In Collaborazione con

Partito il corso Fimaa per Mediatori Immobiliari

Partito il corso per Mediatori Immobiliari, ideato da Fimaa Bergamo in collaborazione con l'Università degli Studi di Bergamo e SdM-School Management. I docenti Stefano Tomelleri e Salvatore Orlando durante i cinque incontri del corso prepareranno i partecipanti sulle principali dinamiche della negoziazione e la comunicazione. Al Kilometro Rosso presso il padiglione dell'Università degli Studi di Bergamo.









A Brescia gli chef si trasferiscono al museo

Il Museo di Santa Giulia di Brescia ospita sei grandi chef per incontri ravvicinati tra arte e cibo. L'iniziativa è promossa da Fondazione Brescia Musei e Comune, nell'ambito di East Lombardy. Il primo incontro è martedì 26 febbraio con Vittorio Fusari, chef del Balzer di Bergamo e si intitola «Tramandare ricette di felicità»: cultura nomade e cultura stanziale saranno il tema della conversazione, partendo dall'idea del

monastero come luogo storico della stanzialità e della preservazione del sapere. Si viaggerà assieme a popolazioni nomadi contemporanee, seguendo la transumanza in tre regioni estreme della terra raccontate dagli splendidi scatti di Enrica Senini raccolti nel progetto wAnders. L'aperitivo-degustazione sarà a cura di Strada del Franciacorta.

Il 5 marzo toccherà a Roberto Abbadati, chef freelance; il 12 marzo sarà protagonista Philippe Léveillé del Miramonti l'altro; il 19 marzo Michele Valotti; il 26 Roberto Camanini di Lido 84; il 2 aprile Laura Mascherpa di Nonna Dori.

Al termine, sarà offerto l'aperitivo grazie a Strada del Vino Colli Longobardi, Strada del vino dei sapori del Garda, Strada del Franciacorta.

Tutti gli appuntamenti si svolgeranno presso la White room del Museo di Santa Giulia alle ore 18 con ingresso gratuito con prenotazione obbligatoria (tel. 0302977833-834; santagiulia@bresciamusei.com) fino a esaurimento posti disponibili.

Solo in occasione dell'incontro del 5 marzo con lo chef Roberto Abbadati si richiede, oltre alla prenotazione obbligatoria, un contributo di 10 € a persona.

Gli incontri di marzo e aprile

martedì 5 marzo

Professionista dell'ospitalità sartoriale

Roberto Abbadati, *chef freelance*

aperitivo-degustazione a cura di Strada del Vino "Colli dei Longobardi"

martedì 12 marzo

Ambasciatore della *grande cuisine sans frontieres*

Philippe Léveillé, *chef* del Miramonti l'Altro di Concesio

aperitivo-degustazione a cura di Strada del Vino "Colli dei Longobardi"

martedì 19 marzo

Il tesoro dietro l'angolo

Michele Valotti, *chef* de *La Madia* di Brione
aperitivo-degustazione a cura di Strada del Franciacorta

martedì 26 marzo

Erudito poeta del gusto

Riccardo Camanini, *chef* di Lido 84 di Gardone Riviera
aperitivo-degustazione a cura di Strada dei Vini e dei Sapori
del Garda

martedì 2 aprile

Tradizione trasgressione

Laura Mascherpa, *chef* di Nonna Dori di Capriano del Colle
aperitivo-degustazione a cura di Strada dei Vini e dei Sapori
del Garda

Premiazione “Maestri del Commercio”

Diciassette imprenditori sono stati premiati domenica 24 febbraio nell'ambito della cerimonia dei “Maestri del Commercio” promossa da 50 & Più di Bergamo, l'Associazione che riunisce gli anziani del commercio aderente a Confcommercio Imprese per l'Italia.

Ai “veterani” del terziario è stata assegnata l'Aquila di Calimala, simbolo della più antica corporazione dei mercanti italiana e distintivo che celebra una vita dedicata al lavoro e allo sviluppo della vitalità dell'economia locale.

“Premiamo con il titolo di ‘Maestri del commercio’ 17 imprenditori e lavoratori bergamaschi che si sono distinti nella propria attività professionale, per aver espresso valori

positivi come l'impegno, la capacità professionale, la passione e la tenacia di resistere di fronte agli inevitabili momenti di difficoltà", spiega Giuseppe Capurro, presidente di 50 & Più Bergamo.

Sono tre le "Aquile" assegnate, in base al numero di anni di attività: per i 25-39 anni l'aquila d'argento, per i 40-49 l'aquila d'oro e oltre i 50 l'aquila di diamante.

«È un'onorificenza che mi sta molto a cuore perché premia una vita di lavoro e la capacità di guidare con successo la propria attività, di radicarla sul territorio, in alcuni casi di tramandarla a figli e nipoti», aggiunge Capurro.

L'Aquila d'Argento (25-39 anni) va a tre imprenditori, l'Aquila d'Oro (40-49 anni) a sette, come anche l'Aquila di Diamante (oltre 50 anni).

La cerimonia di consegna delle onorificenze si è svolta in sala conferenze di Ascom Confcommercio Bergamo, in via Borgo Palazzo 137 con i saluti di benvenuto da parte del presidente Ascom Confcommercio Bergamo, Giovanni Zambonelli, del direttore Ascom Confcommercio, Oscar Fusini, del presidente 50& Più Bergamo, Giuseppe Capurro, del presidente 50&Più, Renato Borghi, del referente regionale 50& Più, Domenico Copreni, del sindaco di Bergamo, Giorgio Gori e del consigliere di provincia di Bergamo, Ezio Deligios.

I 'Maestri del commercio' premiati

Aquile di diamante – Da 50 anni

Osvaldo Basetti, Agente di commercio nel settore del petrolio
Bonate Sotto

Pierino Gastoldi, Macelleria Salumeria Gastronomia Bariano

Francesca Giupponi, Bar del centro Carona

Maria Elisabetta Minuscoli, Cartoleria Clusone

Aimone Peracchi, Casalinghi ferramente Gazzaniga

Francesco Previtali, Ristorante Arlecchino Bergamo

Isaia Vassalli, Ambulante abbigliamento Sorisole

Aquile d'oro – dai 40 ai 49 anni

Claudio Breviario, Agente di commercio Azzano San Paolo

Giovanni Mauro Dolci, Ambulante vendita formaggi e salumi
Zogno

Marcello Ghirardi, Panetteria Ghirardi Bergamo

Riccardo Loda e Rita Raccagni, Bar Torre Palosco

Luigi Prandi, Benzinaio Bergamo

Rosanna Rota, Negozio di abbigliamento Calusco d'Adda

Aquile d'argento – Da 25 anni a 39 anni

Maria Teresa Besana, Salumeria gastronomia Bergamo

Alba Rosa Pezzotta, Salumeria gastronomia Bergamo

Pietro Rossetti, Salumeria Calvenzano





Convivium. Trasferta alla pizzeria I tigli di Simone Padoan

Lunedì 1 aprile l'Accademia del Gusto organizza una trasferta alla pizzeria I Tigli di San Bonifacio, nel veronese, alla scoperta delle creazioni di alta cucina del maestro Simone Padoan: il branzino al sapore di Sakè con fior di latte, l'insalatina con daikon, alga nori e sesamo tostato, la capasanta abbrustolita con lardo, maionese di corallo, spinacino selvatico e il pane al caffè. Per informazioni e iscrizioni, tel. 035 41.85.706/707/715 o info@ascomformazione.it.

Corso Fimaa per Mediatori Immobiliari

Fimaa Bergamo, in collaborazione con l'Università degli Studi di Bergamo e SdM-School Management, ha ideato un corso per Mediatori Immobiliari dedicato a tutti gli associati. I cinque incontri inizieranno il 25 febbraio al Kilometro Rosso presso il padiglione dell'Università degli Studi di Bergamo. Per informazioni contattare il segretario del gruppo, Alessandro Rota, allo 035.4120135 o per mail: alessandro.rota@ascombg.it

La Mutua di Confcommercio è sbarcata in Ascom

La Mutua di Confcommercio è sbarcata in Ascom. Dal 1° gennaio 2019 è operativa nella sede di via Borgo Palazzo l'Assistenza sanitaria erogata dalla Società di Mutuo Soccorso di Confcommercio. La rete di strutture sanitarie convenzionate ad oggi conta oltre 700 tra medici, poliambulatori e ospedali di eccellenza clinica. Per info su preventivi e scontistica per gli associati: 035 4120303; entemutuo@ascombg.it, www.entemutuo.com.