

# Treviglio, il Distretto prepara nuovi eventi

*Enogastronomia e turismo al centro delle prossime iniziative. Positivo il bilancio delle aperture serali dei negozi. Il presidente Ghidotti: «Un esperimento gradito dai consumatori e utile per i negozianti». A ottobre l'ingresso degli esercizi nell'ex Upim*

Il Distretto del commercio di Treviglio punta per l'autunno a eventi legati a Expo che valorizzano l'enogastronomia e il turismo. Le nuove iniziative coinvolgono l'associazione "Pianura da scoprire", che ogni anno organizza il Festival Bike. L'obiettivo è creare pacchetti appetibili per chi viene da fuori. Possono comprendere itinerari da percorrere in bicicletta sfruttando le piste ciclabili della Bassa bergamasca; la possibilità di soggiornare nei paesi a un costo agevolato, grazie a convenzioni con hotel, bed & breakfast o agenzie immobiliari; percorsi culinari basati sulle eccellenze del territorio. "Vogliamo proseguire sulla scia degli eventi estivi per valorizzare Treviglio. Nonostante il tempo sia stato spesso inclemente, i cittadini hanno gradito l'alternativa agli acquisti negli orari consueti – afferma Roberto Ghidotti, presidente del Distretto -. Ora dobbiamo continuare a mantenere viva la città, trovare modalità per renderla interessante anche nei mesi più freddi". Il bilancio delle aperture serali dei negozi è stato, infatti, positivo. L'associazione, che riunisce Botteghe del centro, Comune, Pro Loco e Ente Fiera, aveva realizzato un'indagine sulle necessità dei consumatori, in gran parte pendolari verso Milano. Era emersa l'importanza di tenere le attività e i locali aperti almeno fino alle 21. Da qui, l'idea dello shopping al chiaro di luna il mercoledì sera, accompagnato da concerti e manifestazioni. Gli eventi, quest'anno, hanno toccato, oltre alla centrale via Roma, via Sangalli, via

Galliari e via Verga. Ci sono state anche le notti bianche in occasione di Sant'Anna e dell'avvio dei saldi. Accanto ai momenti di svago, è stato possibile usufruire dei servizi comunali, con uffici e biblioteca aperti. Allo studio c'è anche la partecipazione al bando regionale per l'attrattività. In palio ci sono 360mila euro. La scadenza è fissata al 30 ottobre. "Si tratta di fondi regionali per iniziative che coinvolgano almeno sette comuni – svela Ghidotti -. Stiamo progettando accordi con i paesi vicini che si svilupperanno nei prossimi mesi. Treviglio possiede una sua centralità, anche grazie a Brebemi, e ha tutte le carte in regola per fare da traino alla Bassa Bergamasca". Positiva anche l'adesione alle iniziative promosse dal Distretto con un bando che prevede un contributo regionale fino al 50 per cento delle spese sostenute. In 80 hanno aderito a "Vetrine pro": l'attivazione di spazi promozionali online, integrati nel portale del Distretto [www.treviglioincentro.it](http://www.treviglioincentro.it) e pubblicizzati su quotidiani online a diffusione sovralocale. Ogni commerciante può aggiornare le informazioni in tempo reale, inserendo novità e coupon, oltre a avviare un'attività di e-commerce. Il costo del servizio è 140 euro più iva l'anno. Non decolla, invece, il servizio wifi, pensato per potenziare su un più ampio raggio la rete gratuita del Comune. "La promozione delle vetrine sul web ha avuto un ottimo riscontro perché ha un impatto diretto – è l'opinione di Max Vavassori, presidente delle Botteghe del centro -. Il wifi, al contrario, è considerato un servizio dedicato a qualcuno che non sai se diventerà cliente".

Intanto, sono conclusi i lavori per il complesso che sorgerà dalle ceneri dell'ex Upim. Mancano solo le finiture dei nuovi negozi, ma a provvedere saranno i commercianti. Ogni locale è stato assegnato ( ad eccezione del supermercato, su cui punta molto l'amministrazione). Nel complesso entreranno il "Bar Da Mamy" di Fiammetta Facchetti, che passerà da vicolo del Municipio a uno degli spazi più suggestivi, 324 metri quadri al primo piano che dà sulla piazza. L'attività sarà accanto al ristorante e punterà su happy hour e aperitivi con buffet. C'è

poi la gelateria "Ippococco" di Claudio Rossi e Michele Ranzenigo che, dopo dieci anni in via Verga, avranno a disposizione 150 metri quadri al pian terreno con ampie vetrate su piazza Garibaldi. In arrivo anche "Gioielli & co." di Davide Traversa e Nadia Brentana si appresta a lasciare, invece, via fratelli Galliari. Le attività apriranno in ottobre, quando saranno ultimati i lavori per il rifacimento della piazza.

Il costo complessivo dell'opera, tra i 3 milioni dell'acquisto nel 1993 e i 6 per la ristrutturazione iniziata nel 2011, è lievitato a 9 milioni di euro. Una cifra enorme, ma per difetto: non tiene conto di interessi bancari, manutenzioni al vecchio edificio e progettazioni succedute nel tempo, fattori che costerebbero altri 2,2 milioni. Si stima che ognuno dei 2.200 metri quadrati ricavati dal cantiere sarà costato tra i 4.100 e i 5.100 euro. Per sistemarne gli accessi e la piazza, il Comune ha messo in preventivo di spendere un ulteriore mezzo milione di euro.

---

## **Le associazioni imprenditoriali: «Stagione difficile, ma reagire è possibile»**

I rappresentanti di Confindustria Bergamo, Ascom e Confartigianato fanno il quadro della situazione e invitano le aziende a mettere in campo ulteriori dosi di professionalità, idee e innovazione per affrontare il settimo anno di crisi. Ecco il loro pensiero

---

## **Distretti del commercio, in fiera gli “Stati Generali”**

Il 22 settembre il momento di confronto e approfondimento sulle Isole dello Shopping. L'obiettivo è far interagire le diverse realtà sul territorio anche in vista dell'Expo

---

## **Supporto alle imprese, a Zanica apre lo Sportello di Ascom e Confartigianato**

Il servizio gratuito permetterà alle aziende del paese di avere informazioni e consulenze su temi come innovazione, formazione, accesso al credito, bandi regionali e nazionali

---

## **“Passeggiar Gustando” fa tappa a Treviglio**

La festa del commercio e dei prodotti tipici promossa da Ascom e Aspan, dopo otto edizioni sul Sentierone, arriva a Treviglio domenica 5 ottobre. Malvestiti: «Una bella esperienza che ora vogliamo condividere con il territorio». Più di 50

dettaglianti alimentari al lavoro per offrire le degustazioni

---

## **Badanti e baby sitter condivise, così il condomino ritrova la serenità**

Da contenitore di malumori e litigi la palazzina può trasformarsi in un'organizzazione vantaggiosa per chi vi abita. Zanni (Confabitare) a Condominio Expo: «Gruppi di acquisto, servizi alla persona e spazi in comune possono rivoluzionare la convivenza»

---

## **Solidarietà, la sfida vinta di due ex commercianti**

Giovanni Enrico Bresciani e Lino Ronchi, negozianti trevigliesi in pensione, sono riusciti a regalare due nuove ambulanze alla Croce Rossa locale raccogliendo fondi per più di un anno. Il traguardo dei 73mila euro è vicino e i mezzi sono già operativi. Anche i proventi di Passeggiar Gustando andranno all'iniziativa. «È l'anima concreta del commerciante che ci ha fatto riuscire in un'impresa più grande di noi»

---

# Due fratelli lanciano la ristorazione itinerante

I Progetti Territoriali aiutano anche a fare riaffiorare antiche tradizioni di famiglia. E' accaduto ad Andrea Angelo Gavazzeni, trentenne perito informatico di Chiuduno che, dopo aver lavorato come dipendente di una società del settore edile fino ad agosto, ha deciso di aprire un'attività nel settore alimentare e della ristorazione.

---

# Tiatiò Onlus, cena solidale per supportare la "Paolo Belli"

*Appuntamento il 20 settembre all'oratorio di Borgo Santa Caterina. In carta piatti d'altri tempi come rognone, cervella fritte, nervetti alla cipolla e stinco al barolo*

Sta diventando un'abitudine, per la Parrocchia di Santa Caterina, borgo più vivace della città, la cena solidale organizzata da Tiatiò, Onlus fondata in memoria di Gianluca Scarpellini. L'evento, in programma negli spazi dell'oratorio il prossimo 20 settembre, a partire dalle 19.45 (la cucina chiuderà alle 23) ha nobili finalità, dal momento che il ricavato sarà destinato alla ricerca contro il cancro che la Associazione Paolo Belli conduce da anni nella nostra città. La differenza tra questa e altre sagre – sottolineano gli

organizzatori – è nella sostanza, perché l'obbiettivo non è proporre piatti poveri per pochi soldi, intento nobilissimo intendiamoci, ma recuperare piatti dispersi della tradizione bergamasca e proporli rinnovati a un prezzo ragionevole.

Il presupposto è quindi la materia prima della massima qualità disponibile sul mercato, offerta ad un prezzo accettabile così da provocare una spesa quale irrinunciabile pretesto per condividere i nobili fini di Tiatìò Onlus, godendo assieme dei piaceri della gola. Ed allora si potranno gustare, per citare alcune proposte, il rognone che già l'anno scorso ha deliziato i palati andando esaurito in brevissimo tempo, così come le frittelle di cervella, entrambi rivisitati in nuova veste, preparati con materie prime della Macelleria Cazzamali.

Niente trippa quest'anno, ma nervetti proposti con una nuance mai proposta prima, e che non sarà possibile provare successivamente, perché il cuciniere cucina jazz, come suo dire, non ripete i propri piatti.

Ci saranno anche pietanze che sono punto fermo nel ricordo dell'infanzia, ovvero i cannelloni soffici come burro, che non mangiate magari da decenni, ed un rivoluzionario stinco.

E siccome la boca l'è mia straca se la sa mia de aca, l'orologio dei formaggi di capra e vacca vi incanterà la gola, prima che un caffè dell'Art vi avvicini ad una grappa come mai l'avete bevuta.

E mentre berrete un vino fresco e leggero senza troppe pretese, o sceglierete un bicchiere del migliore Piemonte, potrete seguire la lectio magistralis di Franco Cazzamali, il quale vi sedurrà con le tartare di quinto quarto, ventricolo, cuore, fegato, eseguite avanti a voi.

Nel contempo, potrete informarvi sulle nuove specie di caffè raccolte, importate e torrefatte dai ricercatori di Art Caffè. Un ricordo della serata, se lo vorrete, potrete averlo a giusto prezzo, per quando proverete a rifare i piatti assaggiati, riuscendo certamente a superarli con la vostra abilità, per il plauso della brigata di cucina più volenterosa che ci sia.

---

# **Cooperative agricole, annata difficile. Gusmini: «Expo occasione da sfruttare»**

*nella foto: Ernestino Gusmini*

Tra crisi e maltempo, la stagione non è stata certo delle migliori. Il coordinatore di Fedagri Bergamo: «Chiesta un'urgente definizione del nuovo regime degli aiuti comunitari»

È un 2014 di luci e ombre per le cooperative agricole bergamasche: se da un lato l'avvicinarsi di Expo 2015 e le misure della nuova Pac (Politica agricola europea) aprono nuovi scenari di sviluppo e rilancio del settore, in questi ultimi mesi la crisi tra Russia e Ucraina e il maltempo estivo hanno frenato l'entusiasmo tra gli operatori del settore. «La crisi della frutta estiva, che già soffre di quotazioni all'origine ai minimi storici, da qualche settimana deve fare i conti con l'embargo della Russia, importante mercato di sbocco dove il blocco delle importazioni di prodotti ortofrutticoli colpisce anche altri prodotti agroalimentari – ha sottolineato il coordinatore di Fedagri Bergamo, Ernestino Gusmini -. La Commissione europea deve far sentire la sua voce tenendo conto anche delle ripercussioni che la crisi comporta. La situazione è diventata talmente pesante da mettere a rischio la vita delle imprese e cooperative agricole, centinaia di migliaia di posti di lavoro e la coesione sociale di molte regioni».

In quest'ottica, le risorse messe a disposizione dalla Commissione per il settore ortofrutticolo, circa 125 milioni di euro, costituiscono uno stanziamento insufficiente per far



fronte alle difficoltà del settore che vede esclusi dalle misure prodotti quali meloni, angurie, cipolle e agrumi. Ma non solo: «Anche le modalità sono sbagliate – continua Gusmini – perché sono tali da causare una vera e propria corsa al sostegno (i primi produttori a fare domanda ricevono il contributo), con il rischio poi di lasciare senza risorse produzioni autunnali e invernali per cui la crisi è già ora prevedibile, quali mele, pere e kiwi, che sono tra l'altro le prime voci in volumi dell'export ortofrutticolo verso la Russia».

A questo si aggiungo gli effetti della crisi che si fanno sempre più evidenti e a luglio i produttori ortofrutticoli delle aziende e cooperative delle organizzazioni che fanno capo ad Agrinsieme sono scesi in piazza per far sentire la loro voce e ribadire le qualità del prodotto «made in Italy» e l'importanza del settore ortofrutticolo, che con oltre 12 miliardi di euro incide per circa un quarto sul valore complessivo realizzato dal settore primario, rappresentando la prima voce dell'export agroalimentare con una quota pari al 22%. «A peggiorare la situazione ci è mancato pure il maltempo con le abbondanti piogge che hanno compromesso i raccolti e le strutture delle imprese agricole – spiega Gusmini -. Ad eccezione del mais e del foraggero, infatti, tutto il comparto ortofrutticolo è in ginocchio e quelle colture, come il melone, a pieno campo e sensibili all'umidità e agli sbalzi di temperatura hanno subito danni enormi».

Dall'Expo alla Pac – Un'occasione importante per rilanciare l'agroalimentare bergamasco è rappresentata dall'Expo il cui slogan «Nutrire il pianeta» strizza l'occhio al mondo agricolo: «Il 60% della produzione agroalimentare regionale arriva dal mondo cooperativo che deve cogliere questa occasione per far conoscere la produzione locale e promuovere la tipicità agroalimentare nel segno della qualità e della trasparenza – afferma Gusmini, che ha anche un occhio di riguardo sulla Pac 2014-2020 -. Oltre al budget delle risorse a disposizione siamo preoccupati sulla loro modalità di

distribuzione – afferma -. Come Fedagri abbiamo chiesto un'urgente definizione del nuovo regime degli aiuti comunitari perché allo stato attuale c'è troppa incertezza: centinaia di aziende agricole attendono che siano risolte delle questioni fondamentali, come la definizione degli effettivi beneficiari degli aiuti e le modalità di erogazione dei contributi. Chiediamo una Pac in cui gli aiuti vadano agli agricoltori orientati al mercato, che producono ricchezza, salvaguardano il paesaggio e il territorio e che riservano attenzione ai giovani».

E proprio le nuove generazioni rappresentano quella marcia in più per le aziende agricole, tanto che lo stesso ministro dell'Agricoltura, Maurizio Martina ha annunciato che il ministero metterà in campo un pacchetto di dieci azioni a favore dei giovani e del ricambio generazionale. Ricambio che non sembra però preoccupare i cooperatori: «I giovani stanno manifestando sempre più interesse per l'agricoltura e la conferma arriva dalle richieste di stage nelle imprese cooperative da parte degli studenti degli istituti tecnici agrari del territorio, soprattutto da Treviglio – conferma Gusmini -. Il legame scuola/lavoro consente infatti agli studenti di applicare sul campo gli studi scolastici e di avvicinarsi alle aziende e a noi imprenditori dà la certezza di poter contare, un domani, su personale qualificato e giovane».