

# Scattano le limitazioni regionali anti-smog

Scatta oggi 1° ottobre 2019 – e rimarrà in vigore fino al 31 marzo 2020 – lo stop ai mezzi inquinanti per contenere le polveri sottili. Il divieto vale anche per i diesel Euro 3 che dovranno restare fermi dalle 7.30 alle 19.30 dal lunedì al venerdì. Lo stop non terminerà il 31 marzo ma resterà in vigore per sempre, così come lo è già per le auto a benzina Euro 0 e per le diesel Euro 0,1 e 2. Nella Bergamasca si stima siano interessati dalle limitazioni regionali oltre 100mila mezzi.

Per andare incontro alle necessità delle famiglie la Regione ha messo in campo il progetto MoVe-In (Monitoraggio Veicoli Inquinanti), che permette di monitorare le percorrenze dei veicoli tramite l'installazione a bordo di un dispositivo (c.d. "scatola nera") in grado di fornire a Regione Lombardia i dati di percorrenza reale, al fine di introdurre nuove modalità di controllo per limitare le effettive emissioni prodotte dai veicoli stessi (maggiori info su [www.movein.regione.lombardia.it](http://www.movein.regione.lombardia.it)); e incentivi alla rottamazione (bando rinnova veicoli) per un valore di 26.5 milioni di euro per chi sostituirà i veicoli più inquinanti. A seconda del valore emissivo del nuovo veicolo si potranno avere finanziamenti da 2 mila fino ad 8 mila euro.

È stimabile che nella Bergamasca arriveranno circa 2,6 milioni di finanziamenti. Il bando, con scadenza prevista il 10 ottobre 2019, verrà prolungato al 2020 con l'aggiornamento dei criteri per l'accesso ai contributi. A ottobre sarà pubblicato un nuovo bando rinnova veicoli dedicato ai privati cittadini.

---

# A Petosino e Sorisole è tempo di Fiera d'autunno

Petosino rinnova il suo speciale benvenuto alla nuova stagione con una grande festa per tutti e un pomeriggio speciale alla scoperta delle bellezze autunnali e del territorio. Domenica 6 ottobre dalle ore 9 alle 19 in via Martiri della Libertà e lungo via Aldo Moro Artigianato le strade di Petosino e Sorisole ospitano ambulanti, commercianti, hobbisti e artigiani creativi e momenti di intrattenimento per grandi e piccini. L'appuntamento è dalle 9 del mattino fino alle 19 con tanti eventi in programma.

Tanti anche i momenti dedicati ai più piccoli in quella che è stata pensata come una giornata da vivere proprio con la famiglia grazie alle attività organizzate per bambini e genitori, tra cui gli immancabili gonfiabili.

Giunta alla 14esima edizione, la storica Fiera d'autunno, organizzata dal Comune di Sorisole con l'obiettivo di valorizzare e far conoscere il territorio e creare un punto d'incontro per tutti, è un appuntamento ormai imperdibile per il territorio.

Quest'anno si presenta con un programma sempre più in linea con le nuove tendenze e con il valore aggiunto di una serie di proposte dedicate alla "Cultura dell'Autunno", protagonista del pomeriggio che si aprirà alle ore 15 all'insegna della musica con il concerto del gruppo "The Old Cadillac".

A seguire, il presentatore Beppe Locatelli accompagnerà l'intero pomeriggio con una serie di manifestazioni intervallate da poesie e reading a tema autunnale, dove saranno tanti i riferimenti a grandi autori/artisti del presente e del passato che hanno reso omaggio all'autunno con le loro opere.

I commercianti locali cureranno una speciale sfilata autunnale all'insegna della vivacità. L'obiettivo è quello di evidenziare la bellezza culturale dell'autunno in ogni momento della giornata coinvolgendo numerose categorie merceologiche, dai libri allo sport, dall'abbigliamento all'oggettistica, dalla cura della persona al design, per condurre il pubblico in un viaggio che renderà magica la quotidianità.

E come ogni Fiera d'Autunno che si rispetti, non mancherà un tributo ai sapori con piatti preparati per l'occasione e con le tante delizie di stagione tra cui le immancabili caldarroste. L'iniziativa è curata dalla Pro Loco di Sorisole e segue l'intento tipico delle Pro Loco di promuovere il patrimonio immateriale delle nostre tradizioni attraverso alcuni momenti di intrattenimento che favoriscano anche aggregazione.

"I negozi di vicinato da sempre rappresentano il fiore all'occhiello del commercio locale, non solo per l'alta qualità dei prodotti che propongono ma anche per la relazione e l'incontro diretto che favoriscono con il loro lavoro quotidiano. E oggi più che mai questa ricchezza si manifesta con un evento davvero unico dove tutti potranno ammirare la grande creatività e l'estro dei commercianti di Sorisole" dice Ramona Mussetti, Assessore alle Attività Commerciali del Comune di Sorisole.

"Siamo molto felici di collaborare a questa manifestazione – dice Manuel Quarti, Presidente della Pro Loco di Sorisole – perché eventi come questi rispecchiano esattamente gli intenti che le Pro Loco si prefiggono con il loro costante lavoro, basati sulla creazione di momenti di socialità in cui dare risalto alle tradizioni e alla cultura del territorio, con la musica, l'arte e lo stare insieme in una piazza, incontrandosi e condividendo le passioni, come in questo caso, quella della musica, che noi della Pro Loco di Sorisole abbiamo voluto favorire con questa band davvero vivace che ci stupirà con le sue note vintage e rock'n'roll".

---

# Nonni vi presento Astino

In occasione della Festa nazionale dei Nonni, istituita nel 2005 “quale momento per celebrare l’importanza del ruolo svolto dai nonni all’interno delle famiglie e della società in generale”, l’Officina dello storico di Bergamo e la Fondazione MIA, in collaborazione con la Presidenza del Consiglio comunale di Bergamo, l’Assessorato all’Educazione alla cittadinanza e l’Assessorato alle Politiche sociali organizzano mercoledì 2 ottobre 2019 l’iniziativa “Nonni vi presento Astino”: una visita della Chiesa del Santo Sepolcro e del monastero a cura dei bambini delle classi quinte A, B, C della scuola primaria Giovanni Pascoli di Redona, Istituto Comprensivo Giuliano Donati Petteni, della classe quinta A della Scuola primaria Cavezzali di Longuelo, Istituto Comprensivo I Mille, con l’aiuto degli studenti della classe quinta E dell’I.T.C.T. Vittorio Emanuele II.

L’importanza dell’Educazione al patrimonio e alla cittadinanza attiva, in cui rientra a pieno titolo anche il dialogo tra le diverse generazioni, è certamente una dichiarazione presente nei documenti ministeriali, ma soprattutto una pratica diffusa nelle scuole dell’autonomia, scuole cioè aperte alla dimensione di appartenenza alla comunità locale e nazionale.

In quest’ottica, la valorizzazione dei beni culturali e le esperienze di sensibilizzazione rispetto al valore del patrimonio culturale locale, della storia ed del paesaggio – com’è “Nonni vi presento Astino” – rappresentano un’importante

occasione per allargare le conoscenze e far crescere l'attenzione di tutti rispetto all'importanza della tutela, salvaguardia e valorizzazione dei beni artistici, architettonici e naturali del territorio in cui si vive.

Per gli studenti, circa 50, a cui il 2 ottobre spetterà il compito di animare l'iniziativa facendo da guida ai quasi 70 nonni partecipanti, questa rappresenta la tappa conclusiva di un percorso formativo.

I bambini della primaria, che saranno accompagnati dalla maestra Susanna Pendesini della scuola Giovanni Pascoli di Redona e dalla maestra Paola Calegari per la Cavezzali di Longuelo, hanno infatti frequentato lo scorso anno scolastico i laboratori dell'Officina dello Storico (Laboratorio di didattica della storia e di educazione al patrimonio) e, nell'occasione, hanno visitato il monastero di Astino partecipando alle attività laboratoriali sulla storia dell'abbazia.

I ragazzi della classe quinta E dell'Istituto Tecnico Commerciale e Turistico Vittorio Emanuele II di Bergamo, che affiancheranno gli alunni della primaria, hanno invece svolto, sempre presso il monastero nell'anno scolastico 2018/2019, un'esperienza di Alternanza Scuola – Lavoro.

Il programma del 2 ottobre, presentato oggi in conferenza stampa da Cesare Fenili dell'Officina dello Storico e Fondazione MIA alla presenza del Presidente del Consiglio comunale Ferruccio Rota, dell'Assessore all'Educazione alla Cittadinanza Marzia Marchesi, dell'Assessore alle Politiche Sociali Marcella Messina, dell'Assessore all'Istruzione Loredana Poli e con la partecipazione di Donatella Piccirilli, Dirigente dell'Istituto Comprensivo "I Mille" prevede:

- Ore 9.30 – Sala Refettorio del Monastero: saluti istituzionali e presentazione della iniziativa
- Ore 9.45 – 10.00 Proiezione del filmato Il piacere di essere

nonni realizzato dalla OKI DOKI FILM per conto dell'Assessorato alle Politiche sociali del Comune di Bergamo

– Ore 10.00 – 10.45: I bambini della primaria Cavezzali di Longuelo, accompagnati dalla proiezione di slides con i loro disegni, raccontano alcuni episodi sulla storia del Monastero tratti da fonti storiche: Le Ricordanze degli abati secoli XVI e XVII, Il Compendio dell'abate Ignazio Guiducci 1646, La Istoria della badia di Astino, 1704 di Gerolamo Mazzoleni.

– Ore 11.00 – 12.15: Visita alla Chiesa del Santo Sepolcro e al Monastero con la guida degli alunni della primaria Pascoli di Redona e degli alunni della primaria di secondo grado Pascoli di Curno-Mozzo seguendo itinerari tematici che verranno opportunamente segnalati.

– Ore 12.30 conclusione manifestazione. Sempre in occasione della Festa dei Nonni 2019, la Presidenza del Consiglio comunale ha organizzato per sabato 5 ottobre 2019 alle ore 16.30 nel cortile di Palazzo Frizzoni il concerto del "Gli Harmonici", coro di voci bianche e coro giovanile. In caso di pioggia il concerto sarà annullato.

---

**Grande successo per il  
concorso Straccia&Vinci: la**

# Gelateria Cherubino è la più buona

15.000 cartoline distribuite, oltre 50 esercizi commerciali, quasi 1.200 clienti e un quintale di gelato in palio. Sono i numeri della settimana dedicata a La Stracciatella il Gelato di Bergamo promossa da Ascom e i Gelatieri Bergamaschi dal 2 all'8 settembre scorsi. Le gelaterie di Bergamo e provincia sono state protagoniste della valorizzazione del brand "made in Bergamo" – nato nel 1961 ad opera di Enrico Panattoni della gelateria La Marianna – attraverso il concorso a premi Straccia&Vinci.

Ogni persona che si è recata nelle gelaterie aderenti e ha consumato il gusto stracciatella ha ricevuto una cartolina del concorso. Grattando il riquadro argentato è stato possibile vincere subito uno dei gustosissimi premi (in palio ben 100 kg di gelato che, per scelta del Comitato scientifico, se non riscossi interamente entro il 15/10 verranno devoluti all'Associazione Cure Palliative Onlus) e partecipare all'estrazione di una gelatiera De Longhi, una Polaroid e un Fit Bit.

Tramite il «gioco» i clienti che hanno assaggiato la stracciatella hanno potuto valutare la propria gelateria di fiducia attraverso un contest che ha visto premiata "La più buona". Ad aggiudicarsi la targa la Gelateria Cherubino di Bergamo, premiata – insieme ai vincitori dei 3 premi ad estrazione – dal direttore Ascom Bergamo, Oscar Fusini.

"La Stracciatella il gelato di Bergamo è sempre più un progetto di filiera, di valorizzazione del territorio non soltanto per le eccellenze che lo caratterizzano, ma per il lavoro di squadra che sa esprimere. In questo senso – ha spiegato Fusini – ringrazio CCIAA e il Comune di Bergamo, partner dell'iniziativa, oltre agli Sponsor, il Comitato Gelatieri e le gelaterie tutte: attori con i quali abbiamo

implementato massima sinergia e che ci consentono di guardare con entusiasmo ai prossimi step di progetto”.

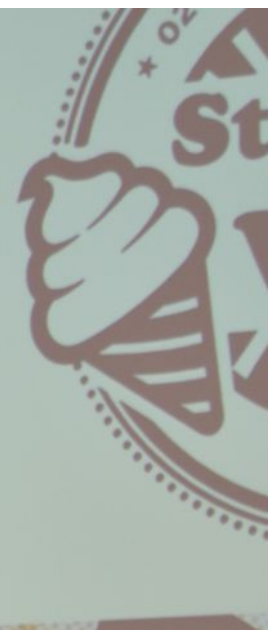
“Un’azione di promozione eccezionale – ha sottolineato con soddisfazione Giorgia Mogni, presidente del Comitato Gelatieri – che con uno strumento semplice ma di grande impatto ci ha permesso di far conoscere La Stracciatella il Gelato di Bergamo a chi ancora non aveva consapevolezza del brand, e della forza della sua storia. Basti pensare che abbiamo distribuito 15.000 cartoline, coinvolto oltre 50 esercizi commerciali e profilato quasi 1.200 utenti unici sul sito internet attraverso i partecipanti al concorso on line”.



Oscar Fusini e Giorgia Mogni premiano i titolari della Gelateria Cherubino



LA SETTIMANA DELLA  
STRACCIATELLA E IL  
CONCORSO  
STRACCIA&VINCI



M  
CIO  
IA



---

# **Festa dei nonni. Le gelaterie festeggiano gli anziani nelle case di riposo**

Mercoledì 2 ottobre, giornata dedicata ai nonni, ritorna l'iniziativa dei Gelatieri bergamaschi di Ascom Confcommercio Bergamo. Per festeggiare la ricorrenza 23 gelaterie della provincia offriranno vaschette e coni gelato agli ospiti di alcune case di riposo e dei centri anziani locali.

---

# **A Nembro un centro per la tecnologia d'avanguardia**

Inaugura ATC, l'Additive Technology Center, il centro all'avanguardia per la tecnologia additiva. DMG MORI, GFM e ITEM sono le tre aziende promotrici di ATC, un progetto presentato a Nembro il 27 settembre scorso, al servizio delle imprese nel segno di innovazione, competitività e sviluppo.

Un concentrato di tecnologia e di progettazioni all'avanguardia in grado di stimolare un intero territorio con la sua economia avanzata. Un centro di livello internazionale dove sperimentare le tecnologie e le macchine più innovative in fatto di manifattura additiva e verificarne concrete applicazioni per l'industria. Un hub di sperimentazione e applicazione al servizio dell'industria manifatturiera dove esplorare nuovi percorsi di conoscenza e formazione. Un unico incubatore di idee e di imprese per la crescita del comparto

meccanico nell'ottica della sperimentazione, prototipazione, formazione, sviluppo di processo e innovazione.

DMG MORI è leader mondiale nella produzione di macchine utensili ad asportazione truciolo, con soluzioni tecnologiche complete; GFM è l'azienda che con oltre 40 anni di esperienza progetta, produce e assembla componenti meccanici di precisione per tutti i settori industriali avanzati; e ITEMA è l'azienda tra i leader mondiali nella produzione di telai per la tessitura tecnologicamente avanzati che ogni anno vengono installati in più di 50 Paesi nel mondo.

L'Additive Technology Center nasce come un progetto ambizioso: il primo centro in Italia con la mission di potenziare la conoscenza e l'utilizzo delle tecnologie di additive manufacturing, tra cui l'hybrid technology. L'obiettivo è fornire alle aziende il necessario supporto tecnologico per la riprogettazione dei processi di produzione attraverso l'ideazione di soluzioni avanzate e l'expertise unica nel settore, grazie ad un team ingegneristico altamente specializzato.





---

# Ian Spampatti premiato dal Gambero Rosso

Ian Spampatti della Lanterna a Dorga di Castione della Presolana è stato premiato dal Gambero Rosso come 'pizzaiolo emergente' nell'edizione 2020 (la settima) della guida alle pizzerie d'Italia. La premiazione è avvenuta lunedì 23 settembre a Napoli Lunedì durante la presentazione della guida svoltasi al Circolo dei Canottieri.

Per Spampatti, giovane e talentuoso pizzaiolo (classe 98), è un'ulteriore conferma. Il pizzaiolo bergamasco ha infatti già nel palmares la vittoria nel 2016 a Pizza MasterChef, talent show dedicato all'arte bianca nel 2016.

---

# A Bergamo debutta il Pizza Festival

All'area parcheggio del Parco Goisis di Monterosso a Bergamo venerdì 27 settembre dalle 18 a mezzanotte e sabato 28 e domenica 29 da mezzogiorno a mezzanotte si tiene Pizza Festival, evento itinerante con tante postazioni di street food, tutte dedicate all'amato piatto partenopeo. Protagonisti della tre giorni culinaria sono 30 tra i migliori pizzaioli italiani. Grazie a 10 forni sempre accesi sforneranno tutte le versioni di pizza esistenti, dalla classica napoletana, alla pugliese, alla più sottile toscana, alla focaccia ligure, a ricette insolite e innovative frutto della fantasia dei pizzaioli. Ma anche alcuni prodotti analoghi "amici della pizza" come farinata, pizza fritta, sfogliatelle e panzerotti. Spazio anche alla birra tedesca e al divertimento con musica e spettacoli, street band, artisti di strada e dj set. La manifestazione si svolgerà nell'area parcheggio del parco Goisis.

La manifestazione è organizzata da Level Up Event.

---

## A Bergamo è tempo di "Agricoltura e diritto al cibo"

Torna a Bergamo, tra il 27 e il 30 settembre, la terza edizione di «Agricoltura e diritto al cibo», manifestazione dedicata ai temi dell'alimentazione di qualità e di un'agricoltura sostenibile, espressione della Food Policy del

Comune di Bergamo. L'iniziativa è nata nel 2017 per meglio accompagnare l'appuntamento mondiale del G7 dell'Agricoltura che si tenne in città e trasformò Bergamo nella capitale mondiale del diritto al cibo e dell'agricoltura sostenibile: quella del 2019 rappresenta la prima edizione della manifestazione da quando è stato siglato il Bergamo Urban Food Policy Pact, adesione della città al patto dei Sindaci di molte città del mondo sulle politiche alimentari urbane.

Il prossimo sarà quindi un'intera settimana dedicata alle filiere di produzione del cibo, ad un'agricoltura rispettosa dell'ambiente: moltissime le attività, i mercati, i convegni e laboratori che animeranno il centro città, la Valle D'Astino e alcuni luoghi significativi della città di Bergamo tra spettacoli di burattini, musica, l'adesione alla giornata Fridays for Future, giochi per bambini, vendite di libri e molto altro ancora.

Tra i punti di forza della manifestazione c'è il grande mercato dei produttori, che vedrà presenti molti produttori del territorio e che si svilupperà lungo tutto il Sentierone sia sabato che domenica: oltre cento piccoli produttori a filiera corta testimonieranno come, attraverso la semplice spesa settimanale, l'agricoltura possa davvero cambiare e sia possibile realizzare un'economia più equa e vicina ai territori. Convegni, incontri, iniziative e laboratori di approfondimento, tra i quali un'illustrazione del portale BergamoGreen, completeranno il ricco calendario della manifestazione: si parlerà di turismo gastronomico, ma anche dell'insegnamento dell'enciclica Laudato sì di Papa Francesco, di filiera corta, di sicurezza alimentare, di cambiamento climatico e tanto altro.

“I temi dell'agricoltura sostenibile, della valorizzazione della filiera agroalimentare locale, della relazione tra produzione agricola e tutela del paesaggio sono esattamente quelli di cui ci siamo occupati in questi anni, grazie anche alla spinta di Expo 2015 e all'esperienza del G7 di un anno fa

– spiega il sindaco di Bergamo Giorgio Gori -. Le esperienze si sono intrecciate: il lavoro del tavolo permanente sull'agricoltura, insediato in Comune, il moltiplicarsi dei mercati dei produttori e il crescere delle forme di consumo alimentare consapevole, l'avventura della Valle della Biodiversità, la nascita del Biodistretto, la collaborazione con l'Università e con la Camera di Commercio, i progetti sulle mense scolastiche, il contributo costante di BergamoScienza e di istituzioni importanti come il Cesvi. Tutte queste energie si sono coordinate in occasione del G7 dell'agricoltura dando vita ad Agricoltura, un evento a cui la manifestazione 2019 non solo dà continuità, segno dell'affermazione dell'agricoltura sostenibile come leva di sviluppo economico, di qualificazione dei costumi alimentari e di valorizzazione del nostro territorio, ma addirittura rilancia la sfida, coinvolgendo nuovi soggetti del territorio e affrontando nuovi fondamentali temi per il futuro del mondo in cui viviamo”.

L'iniziativa è organizzata dal Biodistretto dell'agricoltura sociale di Bergamo in collaborazione con VisitBergamo, patrocinata dal Comune, dalla Provincia e dalla Camera di Commercio di Bergamo. Aderiscono quest'anno tantissime realtà del territorio.

Il programma completo della manifestazione è consultabile al sito: [www.agriculturabg.it](http://www.agriculturabg.it)

---

## **Il Comune di Bergamo bandisce**



# la plastica nei negozi e nei locali e allarga il Daspo urbano

L'amministrazione comunale di Bergamo ha approvato una modifica al regolamento di convivenza civile tra le funzioni residenziali e le attività degli esercizi commerciali. La delibera, firmata lunedì 23 settembre, introduce due novità. La prima è che i titolari di attività di somministrazione dovranno utilizzare stoviglie biodegradabili e compostabili.

“L'amministrazione ha accolto la richiesta della nostra associazione di lasciare agli esercenti 12 mesi di tempo per adeguarsi. Ci sarà quindi il tempo tecnico per preparare gli operatori e sensibilizzare i fornitori perché applichino prezzi più contenuti”.

La seconda novità, approvata da tutto il consiglio con una sola astensione, prevede la libera scelta degli orari di apertura e chiusura di tutti gli esercizi – come prevede la legge – e la possibilità per il sindaco di limitare in alcune ore del giorno la vendita di alcolici nelle zone e nei locali dove si creano problemi di disordine e potenzialmente di pericolo.

La modifica del regolamento è di fatto il suo adeguamento al decreto sicurezza del dicembre 2018 – spiega Fusini -. Questo decreto era nato soprattutto per contrastare la vendita di alcol ad ogni ora del giorno e della notte. In linea con la posizione della nostra federazione nazionale Fipe, non ne facciamo una questione di etnia, ma di merito. Non si può consentire di creare gruppi che consumino bevande alcoliche per strada e, da questo punto di vista, il giudizio non può che essere positivo. Resta la preoccupazione che le misure di contrasto agli abusi penalizzino gli esercenti che svolgono con serietà il proprio lavoro. Purtroppo negli ultimi anni il

concetto di responsabilità oggettiva è stato esteso e molto spesso l'esercente si trova suo malgrado a gestire fatti di ordine pubblico come risse e schiamazzi che avvengono fuori dal locale e dei quali spesso non è nemmeno responsabile, a rischio anche della propria incolumità”.



Oscar Fusini

“Bisognerà fare molta attenzione nell'applicazione di questo regolamento – avverte Francesco Pappi, vicepresidente del Gruppo Bar, Caffè Pasticcerie Ascom e titolare del “Canadian Pub di Via Sant’Orsola” a Bergamo – È una normativa mirata sui negozi etnici che però non esclude un'applicazione anche a tutti gli altri locali serali. In questo modo c'è il rischio che un provvedimento nato per una cosa specifica vada a colpire altri esercenti. Inoltre se per le zone periferiche è facile attribuire eventuali episodi di schiamazzi, risse o furti a un determinato locale, nel centro paese e in città questi fatti potrebbero essere dovuti al passaggio casuale o ad altre situazioni”.