

Social network, martedì 24 settembre il corso del gruppo Giovani Imprenditori

Martedì 24 settembre all'Ascom di Bergamo si tiene il seminario "Social 2019: quali scegliere e come agire per ottenere risultati". L'incontro è promosso dai Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo, inizia alle 15.30 ed è gratuito. Per iscriversi: www.ascombg.it

Osterie d'Italia Slow Food: "Miglior carta dei vini" alla Trattoria Visconti di Ambivere

La Trattoria Visconti di Ambivere, presente nella guida Osterie d'Italia Slow Food dal 2003 e uno dei pochi locali a livello nazionale a potersi fregiare anche nell'edizione 2020 del triplice premio chiocciola-bottiglia-formaggio, è l'unica trattoria in assoluto a vedere riconosciuta la propria cantina come la più significativa tra tutte. Inoltre, è una dei sette locali della provincia di Bergamo recensiti in una guida che ne conta 1656 in tutta Italia.

"È motivo di straordinaria gioia meritare una segnalazione di questo calibro che dà senso al lavoro appassionato che quotidianamente svolgiamo insieme ai nostri collaboratori, ai nostri produttori di fiducia e che già trova riscontro

nell'entusiasmo dei tanti clienti curiosi di esplorare la nostra carta dei vini in continua evoluzione ma con tante etichette frutto di ricerca personale esplorando di persona cantine in tutta Italia, Europa e addirittura oltreoceano – dice il titolare Daniele Caccia . Una cantina che abbiamo costruito nel tempo con la convinzione che ogni piatto riesca esaltato da un calice con il vino capace di incontrare il gusto dei nostri ospiti e di valorizzare ingredienti e ricetta. Circa 900 le etichette presenti, suddivise in 200 bollicine, 100 vini bianchi, 500 vini rossi, 50 vini da dessert e 50 formati speciali”.

Punti forti della carta vini sono sicuramente i vini del territorio bergamasco, con predilezione per i produttori che rispettano la naturalità delle colture. Punte d'eccellenza in lista nella produzione di nicchia del Moscato di Scanzo Docg, dei Nebbioli della vicina Valtellina, bollicine di Franciacorta e vini da tutto il panorama nazionale con focus su piccole cantine di langa e toscana. Circa 120 gli Champagne in carta di cui più della metà importati direttamente e proposti in carta a meno di 50€ a bottiglia, inoltre è presente un'accurata selezione di Riesling della Mosella, bianchi e rossi francesi.



TRATTORIA VISCONTI: LA STORIA

La presenza di un locale con mescita di vino e giochi di bocce risale agli ultimi anni dell'Ottocento. I primi documenti in nostro possesso che attestano l'esistenza della trattoria risalgono al 1932. Leone Visconti, nato nel 1893 nella frazione Genestraro di Ambivere, sposato e padre di 5 figli, viene a conoscenza della messa in vendita dello stabile in via Umberto I, in centro al paese: lo acquista con il terreno annesso con il "diritto a subingredire nella licenza di trattoria, per il prezzo di lire trentottomila" (come da trascrizione del Regio ufficio delle ipoteche di Bergamo in data 25 aprile 1932 X).

Leone Visconti e la moglie Adelina Locatelli gestiscono la trattoria fino al 1969: Leone si occupa della cantina oltre che della coltivazione dei vigneti e dei terreni circostanti; Adelina cucina gli animali da cortile allevati personalmente e le tante altre pietanze proposte agli avventori di ogni giorno così come pranzi più elaborati in occasione delle feste di paese.

Nel 1969 Leone lascia in eredità casa, terreni e licenza di trattoria ad uno dei figli, Alfredo. Dal 1992 la licenza viene trasferita a Maria Fiorella che opta per una ristrutturazione completa dei locali pur mantenendo inalterato l'aspetto esterno.

LA TRATTORIA VISCONTI OGGI

La Trattoria Visconti è una dimora dall'atmosfera raccolta e familiare, nel centro storico di Ambivere, un piccolo paese a pochi chilometri da Bergamo. La famiglia Visconti ne segue direttamente la gestione da quattro generazioni, attenta alle evoluzioni del gusto e alle esigenze di una clientela di cui cerca di stimolare la curiosità con iniziative speciali come serate a tema, incontri con produttori, osti, amici e vignaioli. La famiglia tutta impegnata nella gestione è composta da mamma Fiorella in sala con qualche salto in cucina, papà Giorgio che si occupa di orto, giardino e accoglienza, Daniele in sala e in cantina, Roberto ai fornelli.

Punti di forza della cucina sono l'utilizzo delle materie prime di territorio unite al rispetto delle preparazioni di tradizione bergamasca, accompagnate da scelte ben precise nell'utilizzo di farine non raffinate, lievito madre per la preparazione del pane fatto in casa, uova e carni del pollaio o di agricoltura biologica al fine di portar in tavola agli avventori preparazioni fresche e salutari.



LA GUIDA OSTERIE D'ITALIA 2020

La buona cucina mantiene giovani. Il 17 settembre arriva in libreria Osterie d'Italia 2020, l'iconica guida dello star bene a tavola firmata Slow Food Editore che quest'anno entra nella quarta decade di vita ed è in forma come non mai: più ricca, più comoda, più di servizio. Per celebrare l'importante anniversario, Osterie d'Italia 2020 si presenta con una rinnovata veste grafica e un formato leggermente ridotto, ideale da portare in valigia, in borsa oppure nel portaoggetti dell'auto.

Anche nei contenuti ci sono delle novità: sempre nell'ottica di rendere Osterie d'Italia una perfetta compagna di viaggio, oltre alla tradizionale "chiocciolina" che segnala le eccellenze e alla "bottiglia" che premia le selezioni dei vini più interessanti e rappresentative del territorio, i curatori Marco Bolasco ed Eugenio Signoroni hanno pensato a nuove icone di servizio e a indicazioni per identificare le osterie vicine ai caselli autostradali e alle stazioni ferroviarie. Sono 1656

le osterie recensite dall'edizione 2020, con un incremento di 184 rispetto all'anno scorso e un ricambio del 20% circa. L'ambita Chiocciola è stata assegnata a 268 locali, mentre sono 399 quelli che si sono meritati la Bottiglia per l'offerta enoica. Per garantire l'attualità del giudizio e delle informazioni, ogni locale recensito è stato visitato – in forma rigorosamente anonima – negli scorsi 10 mesi. Sono state quasi 400 le potenziali nuove osterie provate, per un totale che supera i 2000 locali visitati dagli oltre 300 collaboratori della guida.

La regione più rappresentata è il Piemonte con 143 osterie, mentre quella con il maggior numero di nuovi ingressi è la Campania con 37.

Da trent'anni Osterie d'Italia racchiude meglio di ogni altra pubblicazione i valori fondanti di Slow Food ed è non a caso una delle guide più vendute d'Europa. Osterie d'Italia non è soltanto una guida gastronomica ma piuttosto il racconto di un'Italia che a tavola coltiva le proprie tradizioni sapendole però declinare in chiave contemporanea. Proprio come le sue osterie che dopo il declino degli anni Novanta sono oggi – anche grazie all'opera di tutela e promozione di Slow Food – luoghi dell'innovazione e non della nostalgia, della qualità appassionata e non della "cucina alla buona".

Le osterie selezionate da Slow Food sono in tutto e per tutto luoghi moderni, capaci di proporre un nuovo modello di ristorazione contrapposto alla moda dei consumi globali e fondato prima di tutto sul fattore umano: sul piacere di stare bene a tavola, scoprendo i sapori della tradizione locale più genuina senza rinunciare alla qualità del servizio e dell'ambiente. Ogni locale è una finestra su un microcosmo economico, sociale e culturale dove si pratica quella cultura del territorio che proprio Slow Food da sempre applica e diffonde. Una cultura nella quale il giusto valore torna a prevalere sul prezzo imposto, anche nel listino. Osterie d'Italia 2020 è stata presentata il 16 settembre al Piccolo

Teatro di Milano. Nel corso dell'evento sono stati presentati gli osti che si sono meritati la Chiocciola e sono stati attribuiti sei premi speciali: miglior novità, miglior giovane, miglior carta dei vini, miglior interpretazione della cucina regionale, miglior dispensa, miglior oste.

“Formati e Occupati”: al via il progetto formativo con stage immediato per diventare cuochi, barman, addetti sala e reception

Creare un ponte tra la scuola e il mondo del lavoro e, al tempo stesso, fare sistema tra imprese e sindacati per riqualificare i settori della ristorazione e dell'ospitalità: è legato da un doppio filo il percorso formativo gratuito “Formati e Occupati” che ha preso il via questa mattina presso la sede di Ascom Formazione a Osio Sotto rivolto a formare aspiranti cuochi, barman, addetti sala e ricevimento alberghiero. Obiettivo promuovere la formazione professionalizzante ma non solo: coinvolgendo una ventina di iscritti e altrettante aziende, il progetto è infatti finalizzato ad agevolare il matching tra domanda e offerta locale, in risposta al grido di allarme lanciato dai ristoratori sulla carenza di personale qualificato.



Un progetto pilota

«Siamo di fronte al paradosso di un settore che cresce per numeri, imprese e volumi di vendite ma che fatica a trovare personale all'altezza – ha ricordato il presidente di Ascom Confcommercio Bergamo, Giovanni Zambonelli -. La scuola di oggi, infatti, non ha un collegamento diretto con il mondo del lavoro e questo percorso è stato pensato proprio per colmare le lacune dei percorsi ministeriali. È un percorso gratuito e per Ascom è stato uno sforzo economico importante ma si tratta di un progetto pilota che siamo sicuri avrà un seguito e conterà sempre più iscritti».

Ventitre gli iscritti al percorso

Scenari futuri a parte, la prima edizione ha già fatto il pieno con 150 candidature come conferma Daniela Nezosì, Responsabile area formazione e sviluppo Ascom Bergamo: «Abbiamo selezionato 23 corsisti, di cui 9 per il corso "addetti sala e bar", 5 per "addetti al ricevimento" e 9 per il corso "cuoco". Il percorso si concluderà il 4 ottobre: le attività prevedono diversi laboratori pratici e una formazione

specialistica tecnica per un totale di 120 ore e, successivamente, l'inserimento in azienda con un contratto di tirocinio retribuito di quattro mesi, da metà ottobre 2019 a metà febbraio 2020».



L'accesso gratuito

Contenitore di formazione specialistica accelerata, Formati e Occupati è stato ideato e strutturato proprio per offrire una possibilità concreta di rimettersi in gioco a chi è in cerca di lavoro, dai giovanissimi agli over 50. In quest'ottica, a sostenere il progetto è anche l'Ente Bilaterale del Turismo di Bergamo che ha stanziato fondi al fine di rendere gratuito l'accesso al progetto: «Siamo partiti con numeri contenuti volutamente perché vogliamo garantire un'opportunità di lavoro concreta per tutti i corsisti che dopo la formazione avranno un regolare contratto di stage» ha confermato Enrico Betti, presidente dell'Ente Bilaterale Alberghiero e dei Pubblici Esercizi di Bergamo. «Qui non si tratta di fare formazione fine a se stessa – gli fa eco il vicepresidente dell'Ente Maurizio Regazzoni -. La formazione è il fiore all'occhiello di un settore dove anche i piccoli dettagli fanno una

professione e anche il mondo del lavoro ne trarrà vantaggio: da questo contenitore usciranno infatti addetti motivati e preparati».

Alla presentazione del progetto erano presenti anche Oscar Fusini, direttore Ascom Bergamo, Giorgio Beltrami, vicepresidente Ascom Bergamo e presidente Gruppo Bar Caffè, Petronilla Frosio, presidente Gruppo Ristoratori, ed esponenti delle organizzazioni sindacali.

La festa del Borgo compie undici anni

Domenica 22 settembre dalle ore 10:30 alle 21:00 torna la Festa del Borgo, l'annuale appuntamento settembrino patrocinato dal Comune di Bergamo e promosso dall'associazione "Le Botteghe di Borgo Palazzo", che trasforma via Borgo Palazzo in una straordinaria passeggiata pedonale di un chilometro e mezzo in cui immergersi tra street food, concerti e spettacoli all'aria aperta.

Anche quest'anno l'offerta sarà vastissima: l'XI edizione della Festa del Borgo porta in scena musica dal vivo nelle 5 aree musicali, spettacoli di magia e acrobazie nelle 3 aree busker e 4 busker off, gonfiabili e laboratori per bambini nelle 4 aree baby, esibizioni e prove libere nelle 4 aree sport per un totale di 20 postazioni disseminate lungo la via.

Un appuntamento annuale atteso e partecipato, come dimostrano i numeri crescenti della manifestazione che quest'anno conta oltre 200 botteghe aperte con proposte street food e street market, oltre 20 spettacoli e ben 10 ore di concerti all'aria aperta.

Street Art, Street Music, Street Food e non solo. Al centro dell'attenzione di questa undicesima edizione c'è il benessere della persona grazie alla presenza sempre più numerosa delle tantissime realtà sportive che partecipano alla festa con esibizioni e lezioni gratuite per ogni età e gusto. Dallo yoga alla scherma, dalle arti marziali alla capoeira, dal basket al rugby fino al pattinaggio e al volovelismo, potete mettervi alla prova per trovare lo sport che fa per voi.

E a impreziosire il palinsesto 2019, non potevano mancare Special Guest d'eccezione: anche quest'anno, infatti, artisti di fama internazionale del Bergamo Buskers Festival diretto da Marco Pesce saranno ospiti della Festa del Borgo e dalle 14:00 animeranno la via con spettacoli di magia e clowneria, acrobazie su corda e trampoli ed esibizioni itineranti da far girar la testa.

“La Festa – specifica il Presidente Domenico Giordano – è di fatto un evento con più eventi che riporta in luce l'anima storica di un quartiere di oltre 800 anni che sin dal Medioevo si è contraddistinto, e vuole continuare ad esserlo, quale punto nevralgico del commercio e luogo di incontro tra arte, botteghe e cittadini.

“È proprio tenendo fede a questo connubio tra arte di strada e commercio, due mondi che da sempre si spartiscono piazze e pubblico, -continua il Dir. Artistico Marco Pesce- che siamo felici di poter ospitare grandi artisti di strada internazionali all'interno della Festa del Borgo, convinti del valore aggiunto che l'intrattenimento porti alla città e al commercio”.

“Il nostro obiettivo -prosegue il Presidente Giordano- è quello di far emergere sempre più il valore unico di questo borgo, organizzando iniziative e fornendo servizi che facciano di Borgo Palazzo un centro nel centro cittadino. Un impegno, questo, reso possibile dalla collaborazione con tante persone ed enti, a partire dal Comune di Bergamo, Camera di Commercio,

ASCOM, Confartigianato e Distretto Urbano del Commercio”.

Le novità 2019 non finiscono qui: per avere tutti gli appuntamenti a portata di smartphone, quest'anno La Festa del Borgo sbarca su app grazie alla partnership con Baloo-Be a Local, la app Made in Italy che inaugurerà la sua presenza su App Store proprio in concomitanza con la manifestazione settembrina. Nata da un'idea di Alessandro e Jacopo Como e Francesco Tacente, Baloo guida i turisti (e non solo) alla scoperta di eventi ed esperienze che iniziano a breve nei dintorni, permettendo così a tutti di vivere il meglio della città in cui ci si trova “come” o “con” una persona del posto.

Una festa, insomma, in continua crescita e che parte dal borgo per estendersi alla città intera coinvolgendo sempre più persone e realtà, come dimostra anche la partnership di quest'anno tra la Festa del Borgo e la Strabergamo, che dà diritto ai 10.000 partecipanti della storica corsa di usufruire di sconti speciali dal 15/09 al 15/10/2019 in alcuni negozi di via Borgo Palazzo presentando il flyer consegnato ieri ai corridori all'interno del pacco gara.

Afferma a questo proposito Nicola Viscardi, Presidente del Distretto Urbano del Commercio: “La Festa del Borgo è una manifestazione cui sono molto legato perché negli anni – prima da commerciante, poi da Presidente dell'Associazione e oggi da Presidente del DUC – ne ho potuto vedere la crescita che si riflette poi sull'intera via in termini di attrattività”.

Il nostro obiettivo, come Distretto Urbano del Commercio, è quello di valorizzare la città e le sue aree urbane, ampliandone l'offerta 365 giorni l'anno. Per questo eventi come La Festa del Borgo e Le Notti Bianche di quartiere, si rivelano appuntamenti preziosi per la città intera.”

Ad aprire l'XI edizione della Festa del Borgo in Piazza S. Anna saranno le note di CharmEEventS Pop&Soul che dalle 10:30 trasporteranno il pubblico in un itinerario musicale dei più

grandi successi rivisitati in chiave pop e soul da Claudia Marchetti alla voce, Michele Gentilini alla chitarra e Luca Battini al cajon. Un trio che nasce proprio in Borgo Palazzo dalla titolare di CharmEEventS Academy, Claudia Marchetti, che per l'occasione proporrà lungo la via anche esibizioni della sua scuola con Allievi in live.

Dalle 10:30 in Piazza Rossa sarà Viaggio Musicale ad aprire le danze: sax e voce animeranno la mattinata con brani dal respiro pop, leggero, classico interpretando un repertorio italiano e internazionale dagli anni '50 in poi.

E nel pomeriggio dalle 16:30 il viaggio musicale si fa sempre più divertente e movimentato in Piazza Rossa con Riki Cellini in concerto: un vulcano umano che propone una performance all'insegna del buon umore tra teatralità e leggerezza. Dopo "Meravigliosa Mattinata" (Duck Records), "Trallallero Live" (D'Altro Canto) e "Rettoriano" il personalissimo omaggio di Cellini a Donatella Rettore, Riki Cellini si prepara a stupire il pubblico con "Niente di nuovo", l'album in uscita nei prossimi mesi anticipato dal singolo "La Tigre e il Samurai".

Ma la musica alla Festa del Borgo non finisce qui! Per tutta la giornata lungo la via ci sarà da cantare ed emozionarsi con le cover acustiche di Hi!Fi Acoustic Vibes e con i brani rock/blues del trio bergamasco Mosaiko.

Dalle 18:30 via Borgo Palazzo si trasformerà in una dance floor con Dj set in Piazza S. Anna e animazione di latino americano in Piazza Rossa con Latin Space.

Street Food

Come ogni anno la Festa del Borgo ospiterà oltre 60 punti street-food dove i commercianti della via (ristoranti, bar, negozi di specialità alimentari, ecc...) proporranno le loro specialità in chiave "pret a manger".

Aree Sport

Non solo musica e spettacolo: la Festa del Borgo è anche l'occasione per mettersi alla prova in prima persona nelle tantissime aree dedicate allo sport.

Dalla zumba di Enjoy Dance, alle arti marziali di Coral Centri Fitness, dalla pallavolo di Olimpia Bergamo, al tennis e ping pong con Tennis Archa e con US Olimpia ASD sez. tennis tavolo, con il basket di Bergamo Basket 2014 e con il rugby di Bergamo Rugby. E per i più audaci, prove di capoeira con Academia Capoeira, yoga, pilates e pole dance con Body & Mind, prove di pattinaggio con A Ruota Libera ASD e di scherma con Bergamasca Scherma – la più antica Sala d'Armi della provincia, nata nel 1862, i cui atleti brillano nel panorama italiano e

IL PROGRAMMA

Street Music. 10 ore di concerti in via Borgo Palazzo!

Ad aprire l'XI edizione della Festa del Borgo in Piazza S. Anna saranno le note di CharmEEventS Pop&Soul che dalle 10:30 trasporteranno il pubblico in un itinerario musicale dei più grandi successi rivisitati in chiave pop e soul da Claudia Marchetti alla voce, Michele Gentilini alla chitarra e Luca Battini al cajon. Un trio che nasce proprio in Borgo Palazzo dalla titolare di CharmEEventS Academy, Claudia Marchetti, che per l'occasione proporrà lungo la via anche esibizioni della sua scuola con Allievi in live.

Dalle 10:30 in Piazza Rossa sarà Viaggio Musicale ad aprire le danze: sax e voce animeranno la mattinata con brani dal respiro pop, leggero, classico interpretando un repertorio italiano e internazionale dagli anni '50 in poi.

E nel pomeriggio dalle 16:30 il viaggio musicale si fa sempre più divertente e movimentato in Piazza Rossa con Riki Cellini in concerto: un vulcano umano che propone una performance all'insegna del buon umore tra teatralità e leggerezza. Dopo "Meravigliosa Mattinata" (Duck Records), "Trallallero Live" (D'Altro Canto) e "Rettoriano" il personalissimo omaggio di

Cellini a Donatella Rettore, Riki Cellini si prepara a stupire il pubblico con "Niente di nuovo", l'album in uscita nei prossimi mesi anticipato dal singolo "La Tigre e il Samurai". Ma la musica alla Festa del Borgo non finisce qui! Per tutta la giornata lungo la via ci sarà da cantare ed emozionarsi con le cover acustiche di Hi!Fi Acoustic Vibes e con i brani rock/blues del trio bergamasco Mosaiko.

Dalle 18:30 via Borgo Palazzo si trasformerà in una dance floor con Dj set in Piazza S. Anna e animazione di latino americano in Piazza Rossa con Latin Space.

Street Food

Come ogni anno la Festa del Borgo ospiterà oltre 60 punti street-food dove i commercianti della via (ristoranti, bar, negozi di specialità alimentari, ecc...) proporranno le loro specialità in chiave "pret a manger".

Aree Sport

Non solo musica e spettacolo: la Festa del Borgo è anche l'occasione per mettersi alla prova in prima persona nelle tantissime aree dedicate allo sport.

Dalla zumba di Enjoy Dance, alle arti marziali di Coral Centri Fitness, dalla pallavolo di Olimpia Bergamo, al tennis e ping pong con Tennis Archa e con US Olimpia ASD sez. tennis tavolo, con il basket di Bergamo Basket 2014 e con il rugby di Bergamo Rugby. E per i più audaci, prove di capoeira con Academia Capoeira, yoga, pilates e pole dance con Body & Mind, prove di pattinaggio con A Ruota Libera ASD e di scherma con Bergamasca Scherma – la più antica Sala d'Armi della provincia, nata nel 1862, i cui atleti brillano nel panorama italiano e internazionale avendo conquistato, tra gli altri, due volte l'oro nella Coppa del Mondo di Spada Under20 (2014 e 2015).

Dulcis in fundo, quest'anno alla Festa del Borgo si può (quasi) volare: potrete provare l'emozione di salire su un aliante per scoprire l'affascinante mondo del volovelismo con

AVA – Aeroclub Volovelistico Alpino di Valbrembo che sarà presente all'altezza della TEB di via Borgo Palazzo con uno dei suoi alianti.

Aree Baby

Anche quest'anno la Festa del Borgo dà spazio alla creatività dei più piccoli grazie a Confa, il villaggio dei mestieri artigiani animato dal Movimento Giovani Imprenditori di Confartigianato Imprese Bergamo nello Spazio ArtiLAB di via Borgo Palazzo 93 dove i bambini potranno mettersi alla prova con laboratori di maglieria, falegnameria, autoriparazione, creazioni artistiche, acconciature, oreficeria, pasticceria e con l'arte della pizza.

Lungo la via i bambini potranno poi sbizzarrirsi nelle tante aree baby con le ultime novità in tema di giochi gonfiabili, attività ludiche, artisti di strada, trucca-bimbi e molto altro.

Special Guest 2019: Gli Artisti di strada del Bergamo Buskers Festival alla Festa del Borgo

Nel pomeriggio la grande arte di strada va in scena in via Borgo Palazzo nelle tre postazioni busker e nelle tante postazioni busker off.

Anche quest'anno la Festa del Borgo ospita artisti internazionali selezionati direttamente da Marco Pesce, il direttore artistico del Bergamo Buskers Festival.

“Quest'anno – dichiara il Dir. artistico Marco Pesce – ho voluto dedicare spazio alla magia delle grandi illusioni. Il programma permette di scoprire varie declinazioni della comicità nell'arte di strada, con artisti specializzati in differenti tipologie di questo filone. Fra questi, ho voluto fortemente due straordinarie protagoniste femminili, perché le donne sanno colorare le performance con sfumature diverse da quelle maschili. Non mancheranno, poi, trampolieri itineranti che faranno da ponte alle postazioni del buskers. Lungo tutta

la via, infine, ci saranno anche attività quali truccabimbi artistico, nanoteatro, tattoo all'henné, caricature e magia close-up”

Ecco il programma nelle tre postazioni Busker:

Postazione A, via Borgo Palazzo 18

Alle 14:00 e alle 16:00 Jordi Beltramo si esibirà in Solex, uno spettacolo rappresentato in tutta Europa arrivando fino a Dubai. Utilizzando le tecniche del clown, del mimo e dell'improvvisazione porterà il suo pubblico ad essere partecipe delle sue follie come della sua poesia.

Alle 15:00 e alle 17:00 Silvia Scanta si esibirà in Rock the Boat, 30 minuti di immersione in un One Woman Show tra una corda molle e assurde danze acrobatiche su oggetti e persone in un turbinio di canti e corti circuiti.

Postazione B, Piazza S. Anna

Alle 14:00 e alle 16:00 preparatevi all'incredibile: Mago Giorgi vi trasporterà in un'atmosfera unica, misteriosa ed evocativa degna dei migliori film di Tim Burton. Con lo spettacolo The Alchemist, la magia incontra l'alchimia.

Alle 15:00 e alle 17:00 ci sarà da ridere con Payaso Loco, artista cileno nei panni di un clown bizzarro e un po' grottesco che, adattandosi alla strada, improvvisa. Palline, fuoco, verticali e tanta improvvisazione fan di "Payaso ma mica stupido" uno spettacolo unico.

Postazione C, via Borgo Palazzo 90

Alle 14:00 e alle 16:00 Gaia Ma si esibirà in Boero, uno spettacolo clownesco, frizzante e coinvolgente tra improbabili danze e ballerini.

Alle 15:00 e alle 17:00 Con i suoi baffoni alla D'Annunzio, cilindro da prestigiatore e stivaletto anni '30, Ottopanzer è

un clown “pirotecnico” che fa scintille nel mondo. Vestito da direttore di un improbabile e misterioso circo, cattura il pubblico con le sue divertentissime esibizioni in Ottopanzer Show: vedere per credere.

[Il programma](#)







CiboVicino, a Nembro la spesa senza imballaggi di plastica

Torna la nuova edizione di CiboVicino, la manifestazione dedicata al consumo consapevole. Appuntamento a Nembro sabato 14 settembre per una giornata finalizzata a creare consapevolezza nel consumatore, facendo incontrare la passione e il lavoro dei piccoli produttori delle valli e della pianura bergamasca, nonché dei fornitori storici dei gruppi Gas del nostro territorio, e il bisogno dei consumatori di essere nella condizione di scegliere i prodotti che ritengono più compatibili con il proprio stile di vita e con l'ambiente. Nata all'interno del Gruppo di Acquisto Solidale (GAS) di Nembro e ora promossa dalla Cooperativa Gherim che, con la

collaborazione del Comune di Nembro, dopo l'esito straordinario delle precedenti edizioni, la manifestazione approda alla nona edizione.

Il tema conduttore dell'edizione 2019 sarà Plastic-Free, ovvero la spesa senza imballaggi di plastica. Per tutto il giorno in Piazza della Libertà spazio fieristico e bancarella del riciclo per lo scambio o il dono di oggetti ancora utili e in buone condizioni d'uso.

Al mattino dimostrazioni di autoproduzioni casalinghe (detersivi e detersivi) con Linda Maggiori, giornalista e scrittrice, mentre al pomeriggio- laboratorio "Pizza" con sig. Giordano della pizzeria Marechiaro di Bergamo, laboratori del Gusto, in collaborazione con Slow Food – Valli Orobiche, laboratorio interattivo per bambini " Che festa?" a cura di GAS Nembro e animazione per bambini con gioco a tema a cura di Greenpeace.

Nella stessa giornata una tenda in piazza sarà adibita a spazio di approfondimento, nel quale affronteremo il tema della Plastic-free = la spesa senza imballaggi di plastica. Inoltre durante la Fiera saranno proposte degustazioni promozionali dei prodotti esposti, di cui è ammessa la vendita, e pranzo solidale presso la Bottega Cooperativa Gherim.

Festa regionale della Taragna

a Stabello di Zogno

Dal 13 al 15 settembre, con il bis dal 20 al 22 settembre, torna la “Festa regionale della Taragna a Stabello”, uno degli appuntamenti culinari più attesi da migliaia di buongustai. Dalle 18 alla mezzanotte, il profumo di cinghiale, capriolo e soprattutto polenta taragna insaporirà tutta la Valle Brembana. La festa si terrà sotto la tensostruttura allestita al campo sportivo.

L’iniziativa ha sempre riscosso un grande successo e ogni anno cresce il numero delle persone che, amanti della buona cucina bergamasca, percorrono anche decine di chilometri, partendo dalla città o dalla pianura, per sedersi alle lunghe tavolate e gustare un buon piatto di polenta taragna fumante, accompagnata da carni di cinghiale e capriolo, ma anche ormai il famoso spiedino «El Pincia», ideato dai pensionati del paese che ormai è il secondo piatto più richiesto dopo la Taragna.

A correre su e giù dalla cucina ai tavoli ci sarà anche un nutrito gruppo di giovani e bambini che, con il loro impegno, intendono continuare questa gustosa tradizione del paese, che ha reso celebre la frazione.

In Città Alta un percorso alla scoperta del legno e della sua sostenibilità

Prosegue fino al 22 settembre in Città Alta “Mettere radici, il legno principio di un’economia sostenibile” la mostra

organizzata da “Il Legno dalla Natura alle Cose”, manifestazione che riunisce le principali aziende del territorio con l'intento di diffondere la cultura della materia raccontando il legno anche nell'ambito de I Maestri del Paesaggio.

La filiera del legno bergamasca torna quindi ad animare Piazza Vecchia con un progetto che racconta, grazie alle 40 aziende della manifestazione, la sostenibilità, versatilità e unicità di una materia prima rinnovabile ed ecosostenibile come il legno con un atteggiamento ecologico che metta in dialogo edifici e ambiente partendo dall'elemento che è maggiormente vicino ad ognuno di noi: la casa. La mostra è aperta al pubblico fino al 22 settembre in Sala della Capriate, Palazzo Podestà, in Città Alta.

“La stilizzazione iconica della forma della casa, diventa “Manifesto”, un messaggio forte per affermare che occuparsi di architettura sia fondamentale per fronteggiare le profonde trasformazioni che stanno avvenendo nelle nostre città – afferma Alberto Basaglia, architetto progettista dell'allestimento – L'allestimento si snoda lungo un percorso cadenzato da “piazzette” dove è possibile sostare ed ammirare l'esposizione. Un susseguirsi di 40 “casette” stilizzate che ospitano gli oggetti in legno e si aggregano creando una città surreale che invade lo spazio espositivo. Il legno è il protagonista. I pezzi esposti rappresentano le aziende e il loro ruolo nella filiera e dimostrano che il legno è perfetto tecnicamente, qualitativamente ed esteticamente. Un'opportunità importante per i progettisti che si trovano ad affrontare nuove sfide nel segno della sostenibilità”.

Promuovere dunque la cultura del legno, materia rinnovabile ed ecosostenibile e il suo uso è il principio che guida Il Legno dalla Natura alle Cose, così come valorizzare il territorio e le sue eccellenze produttive. Per questa nuova edizione, Palazzo della Ragione, sarà anche la cornice per la

presentazione del documentario realizzato per fotografare la realtà del settore per stimolare le nuove generazioni nelle loro scelte professionali e gli architetti per i propri progetti. Una storia e una cultura che ha radici nella nascita della Terra e che ancora oggi trova nel legno la materia prima più viva e capace di dare energia ad ogni oggetto. Un percorso che indaga la filiera del legno, le tradizioni, le innovazioni tecnologiche e la sostenibilità di una materia prima che oggi viene lavorata da molte aziende del nostro territorio.

In Città Alta, inoltre, torna l' "ovoteca" de Il Legno dalla Natura alle Cose che, arrivata alla sua quarta edizione, ha scelto 6 nuove essenze da aggiungere alla collezione. Un'ovoteca che racconta i legni esotici che si distinguono per i colori e i profumi della materia prima proveniente dall'area tropicale. "Ovoteca 4" contiene: Pau Violetto, Wengè, Zebrano, Bubinga, Paduka e Mogano.

"Mettere radici, il legno principio di un'economia sostenibile" segue il progetto "Dalle Radici alle Ali", realizzato in collaborazione con l'Ordine degli Architetti di Bergamo. Otto cassette in legno colorate, dislocate in quattro diversi punti tra Via XX Settembre e Via T. Tasso, che riportano al proprio interno messaggi differenti legati al mondo dell'architettura e della sostenibilità. Una sezione di questa installazione, curata dall'Ordine degli Architetti PPC della Provincia di Bergamo, è dedicata all'Evento CIAM2019 organizzato in una doppia sessione a Luglio e Ottobre 2019 con cui l'Ordine che rappresento intende nel 2019 affrontare strategie di sviluppo per innescare un grande processo di riqualificazione urbana.

Alla scoperta dei formaggi Arrigoni Battista per i 105 anni del caseificio di Pagazzano

Sabato 14 settembre, dalle ore 10 alle ore 13, lo storico caseificio Arrigoni Battista di Pagazzano invita adulti e bambini all'evento «Alla scoperta dei formaggi Arrigoni Battista» presso la propria sede in via Treviglio 940, nello spazio antistante lo spaccio aziendale.

La giornata sarà l'occasione per festeggiare insieme al pubblico i 105 anni dell'azienda e per scoprire il percorso di filiera completa dei pluripremiati formaggi Arrigoni Battista, dai lombardi Dop tra cui Quartirolo, Taleggio e Gorgonzola – fiore all'occhiello della produzione aziendale – a tutti gli altri prodotti del caseificio.

Il programma è ricco di attività e per tutte le età, a cominciare dalle degustazioni guidate a cura dei maestri casari dell'azienda e di alcuni sommelier professionisti che accompagneranno il pubblico nel mondo dei formaggi Arrigoni e dei vini della «Cantina Sociale Bergamasca». Non mancherà l'assaggio del BerghemBlu, l'erborinato che ha vinto la Super Gold Medal ai World Cheese Awards 2018: un avvicinamento per il pubblico alla grande manifestazione che si terrà dal 17 al 20 ottobre proprio a Bergamo.

Gli appassionati caseari potranno seguire «Dal latte al formaggio», percorso guidato alla scoperta della filiera integrata, dalla mungitura alla caseificazione, mentre per i più piccoli non mancheranno laboratori creativi.

Tutte le attività sono gratuite.

Tassa rifiuti, Bergamo tra le città più virtuose. Ma le criticità non mancano

La tassa rifiuti TARI continua a rappresentare un peso insostenibile e spesso ingiustificato, se si considerano le iniquità che lo caratterizzano, per le imprese del territorio. Ma Bergamo può sorridere: dai dati raccolti dal portale Confcommercio www.osservatoriotasselocali.it – strumento permanente dedicato alla raccolta e all'analisi di dati e informazioni sull'intero territorio relative alla tassa rifiuti (TARI) pagata dalle imprese del terziario – Bergamo e il suo territorio si pongono ai primi posti in Italia per efficienza dei servizi e percentuale di differenziata e il trend 2017-2018 consente infatti di mantenere il costo a carico dei cittadini tra i più bassi in Italia.

La città di Bergamo si colloca, quindi, in una posizione buona con riferimento allo scostamento tra spesa e fabbisogno standard. In base ai dati dello studio, è una città virtuosa e tra le più efficienti in Lombardia e in Italia; ciò abbassa il carico della TARI su residenti e imprese. Applicando il criterio dei costi standard la città, con la popolazione di quasi 120.000 abitanti, ha una spesa complessiva di oltre 18 milioni, a fronte di un fabbisogno stimato di quasi 20 milioni (19.988.377). Il risultato raggiunto in termini di efficienza è frutto della buona gestione delle nostre Pubbliche amministrazioni, dell'azione delle associazioni di categoria e delle imprese nel richiedere trasparenza nelle scelte operate dagli enti locali come, ad esempio, lo scomputo di spazi e aree scoperte.

Dati del capoluogo Bergamo

Il gettito TARI generato dalla città è di circa 18.134.100 euro, con una crescita dell'1,05% dal 2017 al 2018. Il valore medio pro capite Tari è di 150 euro ed è il valore minimo regionale dopo Cremona, nettamente sotto il dato regionale della Tari Pro capite (pari a 198,57) e nazionale (223,96). In una scala da 1 a 10, inoltre, il livello qualitativo dei servizi è 9, appena sotto Como e Mantova, mentre la percentuale di differenziata è del 66%, al terzo posto regionale dopo Mantova (78%) e Como (67%). Vendendo all'incidenza sulle imprese commerciali. Bergamo si pone tra le città meno costose (bar 11,73 per mq contro 18,60 del dato nazionale, ortofrutta e fioristi 12,86 contro i 32,71, ristoranti 11,73 contro i 26,37, edicole tabaccai ecc. 3,28 contro i 7,45).

Fusini: “La Tari resta un tributo molto pesante da sostenere”

“Sebbene siamo molto contenti dei risultati del nostro territorio, la Tari resta un tributo molto pesante da sostenere per la maggior parte delle piccole imprese commerciali – sottolinea Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo -. Continuiamo a chiedere rivedere la struttura del sistema di prelievo secondo il principio comunitario di “Chi inquina paga” e non su principi presuntivi che oggi sembrano sempre più iniqui. In questo contesto occorre promuovere l'incentivazione dei comportamenti virtuosi per generare maggiore efficacia nel recupero e nel riciclaggio. Anche con l'attuale legge, infatti, c'è ancora molto da fare nel promuovere campagne di pesatura e passiamo da tariffe presuntive per categorie a tariffe puntuali. Serve una nuova allocazione dei costi, che parta da una ripartizione oggettiva tra utenza domestica e non domestica, perché non è pensabile che un albergo che produce pochissimo rifiuto paghi decine di migliaia di euro all'anno di Tari”. “Per sollecitare una nuova allocazione dei costi occorre rivedere le categorie creando sottogruppi – conclude Fusini -. È evidente che un fiorista, con poco scarto organico dei fiori non possa essere equiparato ad una pescheria e ancora di meno ad una pizzeria

al taglio. Infine è fondamentale promuovere criteri premiali e incentivanti per le piccole imprese virtuose che fanno servizi ai cittadini e presidio del territorio”.

Il quadro nazionale

Se Bergamo è virtuosa, il quadro nazionale sulla TARI resta sconcertante: dall'analisi dei dati dell'Osservatorio si registrano incrementi generalizzati della Tari sulla totalità dei capoluoghi di provincia, un trend che porta a stimare l'ammontare complessivo della Tari per il 2018 a 9,5 miliardi di euro. Negli ultimi otto anni, la tassa sui rifiuti è di fatto cresciuta del 76% corrispondente a un incremento complessivo di 4,1 miliardi di euro. Il costo che grava su cittadini e imprese non solo è troppo alto perché paga l'inefficienza dei servizi e la maleducazione civica ma perché è nettamente diverso tra Comune e Comune, con evidenti distorsioni nella concorrenza tra imprese.

Cordoglio per la scomparsa dell'ex sindaco Roberto Bruni

Ascom Bergamo Confcommercio esprime profondo cordoglio per la scomparsa dell'avvocato Roberto Bruni, presidente di Sacbo, consigliere regionale e sindaco di Bergamo dal 2004 al 2009, una persona capace, leale e buona, esempio di impegno civile e politico.

Il presidente Giovanni Zambonelli e il direttore Oscar Fusini, a nome dell'intera organizzazione, esprimono vicinanza alla famiglia.

“Con Bruni si sono poste le basi per la costruzione del Distretto del commercio di Bergamo – ricorda il presidente

Zambonelli – Sono stati anni di un confronto intenso e produttivo che ha dato il via alla riqualificazione della nostra città”.