

Il cinema si dà appuntamento a cortoLovere

Cortometraggi internazionali e produzioni realizzate sul territorio e un'edizione dedicata alla commedia italiana con omaggi a fratelli Vanzina, Neri Parenti e Massimiliano Bruno. Tra gli ospiti Barbara Bouchet "Signora del Lago 2019" e il Premio Strega Antonio Scurati. Dal 23 al 28 settembre Lovere ospita la 22/ma edizione di cortoLovere, il festival internazionale di cortometraggi presieduto dal cartoonist di fama mondiale Bruno Bozzetto e diretto dal critico e storico del cinema e rettore dell'Università IULM di Milano Gianni Canova, che ogni anno porta sulle sponde del Lago d'Iseo i migliori cortometraggi di recente produzione.

Omaggio alla commedia popolare

Fin dalla scorsa edizione, cortoLovere pone particolare attenzione ai diversi generi cinematografici, da sempre principali strumenti di originalità e rinascita del nostro cinema. Una formula che sarà riproposta, mettendo al centro sua maestà la commedia. Sarà infatti l'attrice Barbara Bouchet la "Signora del Lago" 2019, titolo assegnato negli scorsi anni a Sandra Milo ed Erika Blanc. La presenza dell'attrice, durante la serata di gala di sabato 28 settembre al Teatro Crystal di Lovere, sarà l'occasione per ripercorrere la grande stagione dei generi del nostro cinema, dalla commedia al poliziottesco, di cui è stata protagonista. Inoltre sarà proiettato Per le antiche scale di Mario Bolognini, con protagonista proprio la Bouchet che sarà presente in sala (venerdì 27 settembre ore 18.00 Cinema Teatro Crystal).

Quest'anno il festival omaggerà la grande commedia popolare con la presenza di alcuni dei grandi protagonisti che dagli anni 80 a oggi hanno raccontato vizi e virtù del nostro paese. Approfittando della loro presenza in giuria, sarà dedicato un omaggio a Neri Parenti, Massimiliano Bruno e al cinema dei

fratelli Vanzina.

Le proiezioni

Da lunedì 23 a giovedì 26, ogni giorno alle 18 al Teatro Crystal, proiezione di un film di Carlo ed Enrico Vanzina, omaggio a Neri Parenti con la proiezione di Ho vinto la lotteria di Capodanno (mercoledì 25 settembre ore 21) e a Massimiliano Bruno con Gli ultimi saranno gli ultimi (giovedì 26 settembre ore 21). Inoltre, per celebrare il prossimo premio Oscar alla carriera a Lina Wertmüller, la serata del 23 settembre, in collaborazione con Blåkläder, sarà dedicata al tema "al cinema l'abito fa sempre il monaco" con la proiezione di Mimì metallurgico ferito nell'onore introdotta da Gianni Canova e l'intervento della costumista e scenografa Daniela Ciancio, vincitrice di due David di Donatello.

Gli incontri

Spazio anche alla letteratura, sabato 28 in Piazza Tredici Martiri con cortoLoveIncontra, in partnership con Banco BPM e con la collaborazione di Libreria Mondadori Love: alle 11 presentazione del libro M. Il figlio del secolo di Antonio Scurati, Premio Strega 2019, presente a Love anche in qualità di giurato.

Nel pomeriggio, dalle 16 Rocco Moccagatta presenta Carlo & Enrico Vanzina. Artigiani del cinema popolare, Enrico Vanzina presenta Mio Fratello Carlo e Massimiliano Bruno il libro Non fate come me.



SCURATI Antonio – Date : 20110324 ©Philippe Matsas/Opale/Leemage

Le degustazioni

Da lunedì a venerdì in occasione delle proiezioni del festival (ore 20) verranno offerte agli spettatori degustazioni di gelato alla stracciatella e sarà proiettato un corto promozionale sul gelato creato a Bergamo nel 1961. Sabato la dolce crema con il cioccolato sarà il dessert offerto agli ospiti della serata di gala di mezzanotte in programma all'Accademia Tadini. Questa iniziativa rappresenta una prima risposta alla volontà di Ascom, Camera di Commercio e Turismo

Bergamo di estendere alcuni eventi importanti della città sul territorio. “La stracciatella il gelato di Bergamo” è promossa da Ascom e i Gelatieri Bergamaschi e vede dal 2017 la sinergia forte di istituzioni di territorio, gelatieri, sponsor e aziende della filiera del gelato artigianale. L’obiettivo è di valorizzare il brand goloso made in Bergamo. Inoltre da lunedì a venerdì ore 20 presso il Teatro Crystal, in occasione delle proiezioni dei cortometraggi, verranno offerte degustazioni di gelato stracciatella e sarà proiettato un corto dedicato al gelato nato a Bergamo nel 1961. L’iniziativa è promossa nell’ambito del progetto Stracciatella il gelato di Bergamo, da Ascom, Gelatieri Bergamaschi e Camera di Commercio di Bergamo.



Il concorso

Per il concorso cortometraggi cortoLoveRe propone due sezioni competitive: il concorso internazionale dedicato a cortometraggi provenienti da tutto il mondo, e Occhi sul Lago aperto a giovani registi che realizzeranno il proprio corto di genere durante il festival, potendo contare sulle suggestive

location lacustri e l'aiuto di professionisti del settore. La commissione presieduta dal Direttore Artistico Gianni Canova ha selezionato 15 cortometraggi finalisti tra i quasi trecento che si sono proposti da tutto il mondo. Saranno invece tre i soggetti che parteciperanno al concorso Occhi sul Lago.

Tra gli oltre quaranta pervenuti, saranno realizzati *Monster – Sitter* di Matteo Tarditi, *La notte su di lei* di Andrea Caiazzo, *La matta* di Fulvia Tilli e Paolo Rocco Coppola che si cimenteranno anche nell'arte del product placement, dovendo inserire la linea d'abbigliamento e accessori da lavoro *Blaåkläder*. I premi saranno suddivisi per generi e verranno assegnati nel corso della serata di gala del 28 settembre al Cinema Teatro Crystal: Luccio d'oro + 3000€ al Miglior Film. Luccio d'oro a Miglior Film Drammatico, Miglior Film Commedia/Comico, Miglior Film Fantasy/Horror, Miglior film scuole di cinema e istituti specializzati; Luccino d'oro al Miglior Film Documentario, Premio Bozzetto al Miglior Film di Animazione e Luccino d'oro al Miglior film della giuria popolare al film a cui si aggiungeranno 300€ assegnati da Assocamuna.

La Giuria

I membri della giuria sono: • concorso internazionale cortoLove: i registi Enrico Vanzina (presidente) e Neri Parenti affiancati dal critico Rocco Moccagatta; • sezione Occhi sul Lago: lo scrittore Premio Strega 2019 Antonio Scurati (presidente), il regista Massimiliano Bruno e l'attrice Euridice Axen. Tra gli altri appuntamenti Accademia Tadini di Lovere ospiterà, martedì 24 settembre ore 19.00, proiezione *Le sette probabilità* di Buster Keaton con musiche originali composte ed eseguite dal vivo al pianoforte dal Maestro Rossella Spinosa (in collaborazione con il Gran Festival del cinema muto di Milano) e giovedì 26 settembre alle 20.30 proiezione dei corti vincitori VAA Video Art Awards | Italy-South African, in collaborazione con il Centro Luigi di Sarro Roma – ARP.

Ingresso LIBERO per tutti gli eventi, comprese degustazioni gelato e proiezioni. Serata di Gala a inviti (Sabato 28 ore 21 Teatro Crystal) si può prenotare gratuitamente sul sito cortolovere.it o presso l'ufficio turistico I.A.T. in Piazza 13 Martiri a Lovere (fino ad esaurimento posti).

La storia del festival

cortoLove cortoLove ha lo scopo di promuovere la cinematografia dei giovani; dare dignità e visibilità al cortometraggio; creare un archivio di opere da conservare nel tempo; promuovere le opere di giovani autori locali. Tenne a battesimo il festival nel 1998 Maria Grazia Cucinotta, a cui seguirono Cochi e Renato, Caterina Murino, Filippa Lagerback, Maurizio Nichetti, Enzo Iacchetti, Renzo Martinelli, Anita Caprioli, Nicoletta Romanoff, Giorgio Pasotti, Enrico Lo Verso, Lina Wertmuller, Luca Lucini, Valentina Cervi, Alessio Boni, Ambra Angiolini, Neri Marcorè, Pupi Avati, Luigi Locascio, Silvio Orlando, Laura Morante, Silvio Soldini, Michele Placido, Antonio Albanese, Giorgia Würth e molti altri. Sulla passeggiata del Lungolago di Lovere è stata riprodotta, in piccolo, la celebre Walk of Fame. Dopo il successo dell'edizione 2018 e grazie al Bando SIAE, a cortoLove si affianca AiR Lovere | 30 giorni di animazione sul lago la seconda edizione della residenza espressamente dedicata a giovani appassionati di cinema d'animazione di stanza in Italia. La "residenza", della durata di un mese, accompagnerà quattro animatori vincitori nell'intero percorso creativo – analisi e editing dello script, production and character design, storyboard, montaggio in animatic, montaggio e finalizzazione – di un corto di animazione della durata minima di 30 secondi. La residenza si svolgerà in data da definirsi nella stagione 2019/2020 e saranno ospitati nel centro storico di Lovere, splendida cittadina bergamasca che si specchia nel lago di Iseo. Air Lovere è organizzato da cortoLove Ass. Fondazione Domenico Oprandi insieme all'ateneo IULM e allo Studio Bozzetto & Co. Main Sponsor cortoLove organizza, grazie alla partnership con BPM, le

presentazioni dei libri di sabato 28 settembre: M. Il figlio del secolo di Antonio Scurati (Bompiani), Premio Strega 2019, Carlo & Enrico Vanzina. Artigiani del cinema popolare di Rocco Moccagatta, Mio Fratello Carlo di Enrico Vanzina e Non fate come me di Massimiliano Bruno.

[I finalisti cortoLovere2019](#)

[Il Programma cortolovere 2019](#)

cortolovere ha come main sponsor Banco Bpm e come sponsor tecnico "La stracciatella il gelato di Bergamo" promossa da Ascom e i Gelatieri Bergamaschi.



Bruno Bozzatto e Gianni Canova



A Bra è tempo di Cheese

Dal 20 al 23 settembre a Bra va in scena la manifestazione "Cheese", organizzata da Slow Food e giunta alla XII edizione. In Piemonte non mancheranno certamente le produzioni orobiche, tenuto conto che la provincia di Bergamo vanta il maggior numero di Dop, ben 9, in Italia. Insieme a Regione Lombardia, saranno presenti a Cheese anche i produttori Arrigoni Sergio Formaggi di Taleggio, Quattro Portoni di Cologno al Serio, Casarrigoni di Peghera, Cooperativa Sant'Antonio di Vedeseta. All'iniziativa parteciperanno anche i presidi Slow Food Agri di Valtorta, Stracchino all'antica delle Valli Orobiche e il Bitto Storico Ribelle.

Una delegazione di organizzatori della manifestazione, tra cui il vicesindaco di Bra, Biagio Conterno, il presidente dell'Azienda turistica Langhe Roero Monferrato, Luigi Barbero e il responsabile eventi di Slow Food, Carla Coccolo, ha fatto tappa anche all'aeroporto di Bergamo dove è stato allestito uno spazio ad hoc.

A Bra per tutto il weekend si prevedono più di 200mila visitatori, attirati da un grande evento internazionale che prevede anche un mercato di formaggi italiani e internazionali, una via dedicata agli affinatori, una gran

sala dove verranno esposti tutti i formaggi e numerosi spazi dedicati a fare cultura e ai laboratori
Per informazioni e prenotazioni basta visitare il sito www.slowfood.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](#)







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.

Al Parco di Redona il benessere è in tavola

Ci si mette in gioco domenica 15 settembre al parco Turani di Bergamo. Anche a tavola. Per la prima edizione di E-Vento d’Oriente – novità promossa dalle scuole LaFonte Shiatsu e Arti Marziali Khawam – l’area verde cittadina si trasforma in un maxi laboratorio a cielo aperto dove provare in prima persona ben 20 attività diverse, tra discipline olistiche e arti marziali, proposte in 40 appuntamenti lungo tutta la giornata, dalle 10 alle 19.

Lo spirito dell'iniziativa è sperimentare con curiosità e leggerezza proposte per la vitalità del corpo e l'equilibrio psicofisico. Non poteva mancare l'attenzione all'alimentazione, con un servizio di ristorazione che vuole dimostrare che piacere, gusto e convivialità non si perdono scegliendo preparazioni sane e ingredienti genuini. Ad occuparsene l'associazione L'Essenza Alimentiamo il Benessere, realtà senza fini di lucro con sede a Bergamo, impegnata nel promuovere cultura alimentare e stili di vita corretti come – è ormai risaputo – risorsa di prevenzione e valido supporto in caso di disturbi e patologie, grazie alle potenzialità e alle proprietà terapeutiche degli alimenti giusti.

Il menù del pranzo va dal riso selvatico con spadellata di verdure al crostone di polente con ragù di lenticchie, fino ai panini con hummus o farinata di ceci, mentre un piatto tradizionale come gli scarpinòcc, viene alleggerito e arricchito di aromi con un condimento di olio e pomodorini e di olio, menta e lime. L'unica deroga alla presenza di alimenti di origine animale sono alcuni formaggi di qualità. Anche spuntini e merende seguono i fondamenti dell'alimentazione naturale, con le torte senza zuccheri, farine raffinate e grassi animali e le crepe con marmellate o "cioccotella". Bandite anche le bibite gassate in favore di succhi e tè biologici.

Oltre a curare la ristorazione, l'associazione è presente con due stand nei quali è possibile trovare i prodotti artigianali che realizza – torte, dolcetti, composte di frutta, dado vegetale, frutta essiccata –, assaggiare pane, pizze e focacce di farina semi-integrale a lievitazione naturale con pasta madre e ricevere informazioni sulle attività che promuove.

L'area dedicata al cibo di E-Vento d'Oriente si completa con il gelato e gli altri prodotti con latte di capra dell'azienda agricola Cascina Aurelia di Bariano, gli ortaggi dell'azienda agricola biologica rigenerativa Demetra di Bergamo e i tè, le tisane, i caffè e le specialità selezionate da Emporio 1914 di Paladina.

L'ingresso è libero.

Info: www.lafonteshiatsu.it



Nel centro storico di Rosciate in scena la Festa del Moscato di Scanzo

Dal 5 all'8 settembre Scanzorosciate ritorna la Festa del Moscato di Scanzo e dei sapori scanzesi, che quest'anno festeggia la sua 14ª edizione. Protagonista indiscusso della manifestazione come ogni anno è il pregiato Moscato di Scanzo, famoso e rinomato passito a Denominazione di Origine

Controllata e Garantita (l'unica della bergamasca e la più piccola d'Italia), che si presenta a tutti i visitatori attraverso un suggestivo percorso nell'affascinante borgo storico di Rosciate, in quattro giorni ricchi di degustazioni, laboratori, spettacoli e concerti. I produttori associati alla Strada del Moscato di Scanzo propongono in degustazione il proprio passito, oltre ad altri vini, miele, olio, formaggi, gelato e prodotti da forno, tutti provenienti dalle colline scanzesi.

Carattere distintivo della manifestazione è l'abbinamento del Moscato di Scanzo, eccellenza del territorio, ad altre importanti eccellenze provenienti dal mondo dello spettacolo e dello sport, della cultura e dell'enogastronomia.

E un'ospite speciale, Debora Villa.

Forme, anche ristoranti, gastronomi e fioristi in primo piano

Ciascuna categoria omaggerà i prodotti caseari a modo proprio, ma con lo stesso obiettivo: esaltare e promuovere per un intero mese i formaggi bergamaschi, lombardi e italiani. Tutte le attività aderenti saranno pubblicate sul sito www.progettoforme.eu e contrassegnate da una vetrofania.

Aspettando il Franciacorta al Balzer di Bergamo c'è Bolle & Sapori

Venerdì 6 settembre dalle 18, appuntamento con la seconda edizione di “Bolle e Sapori, Aspettando il Festival di Franciacorta”. Intorno allo storico locale Balzer, nella zona del Quadriportico, si avrà la possibilità di degustare i vini di una 40 di cantine franciacortine, abbinati ai piatti di importanti chef come Gustavo Vandsberg del ristorante Gu, Oscar Mazzoleni del Carroponate, Alessia Mazzola del ristorante Gigianca; Alan Foglieni e Nafije Dizdari dell'One Love; Francesca Pasinelli e Stefano Schininà del ristorante Al Castello di Cividate al Piano, Tommaso Spagnolo del N.O.I. Restaurant, Ivan Gelsomino del Ristorante Selva di Clusone, Filippo Cammarata del nuovo ristorante Bolle di Lallio, Da Cesira di Colere, La Staletta di Zogno con lo chef Claudio Rubis, Stefano Zanda del ristorante Burro di Alzano, Polisena l'altro agriturismo di Pontida con Ezio Gritti e Brosetti Trattoria di Bergamo.

Non mancherà la creatività del padrone di casa, lo chef Vittorio Fusari che nell'occasione presenterà ufficialmente il panettone Donizetti, un'evoluzione del dolce dedicato al grande Maestro.

“Siamo alla seconda edizione che registra una crescita del prestigio delle aziende e dei ristoranti – commenta lo chef Fusari -. Piazza Piave è allestita a verde in collaborazione con i Maestri del Paesaggio e abbiamo studiato percorsi sempre più coinvolgente per il territorio. Ci aspettiamo una grande festa con numerosi negozi che rimarranno aperti per l'occasione”.

Per maggiori informazioni basta visitare il

profilo <https://www.facebook.com/events//>



10+ RISTORANTI
BERGAMASCHI
40+ CANTINE
FRANCIACORTA

UNA SERATA ESCLUSIVA
DI DEGUSTAZIONE ENOGASTRONOMICA
AL QUADRIPORTICO DEL SENTIERONE

06
SETT
2019
18.00-24.00

2^a EDIZIONE
**BOLLE &
SAPORI**

ASPETTANDO IL FESTIVAL DI FRANCIACORTA A BERGAMO

