

# Bergamo Wine 2015, il fuori Expo orobico si presenta al Vinitaly



Lunedì, al Vinitaly, nello stand del Consorzio Tutela Valcalepio, verrà alzato il sipario su Bergamo Wine 2015. La kermesse che promette di mettere in scena, nel cuore della città, il meglio dell'enogastronomia italiana, sarà presentata dal presidente dell'associazione Signum, Raoul Tiraboschi, alla presenza del ministro delle Politiche Agricole e Forestali, Maurizio Martina,

del Sindaco di Bergamo, Giorgio Gori e del presidente del Consorzio Tutela Valcalepio, Emanuele Medolago Albani. Ospitata tra le braccia della Domus Bergamo, nella centralissima piazza Dante, Bergamo Wine 2015 offrirà a turisti e cittadini la possibilità di scoprire gusti, culture e tradizioni, in primis del territorio bergamasco, grazie ad una selezione rappresentativa del panorama enologico delle Doc orobiche (Valcalepio e Terre del Colleoni), della Docg Moscato di Scanzo e della sua Igt Bergamasca. Domus Bergamo sarà anche palcoscenico per la presentazione al pubblico di alcune tradizioni enologiche internazionali, grazie alla collaborazione stabilita con il Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme". Ampio spazio verrà inoltre dato al mondo enologico italiano passeggiando tra 100 vini da vitigni autoctoni in degustazione permanente.

---

# “Palma il Vecchio”, l'inaugurazione coi finger food di Trentacinqueuro.it



Nei giorni scorsi, nella sala dei Giuristi del palazzo della Ragione, in Città Alta, l'Amministrazione comunale ha organizzato un rinfresco in collaborazione con il gruppo di ristoratori Trentacinqueuro.it per inaugurare la mostra “Palma

il Vecchio, lo sguardo della bellezza”. E' stato predisposto un ricco buffet di finger food studiati apposti per valorizzare i prodotti tipici del territorio orobico, soprattutto quelli dei luoghi del Palma. Per fare qualche esempio sono state proposte: Praline di formaggio Branzi, timo e pane, Agrì di Valtorta con cuore di mirtillo e sfogliatine di mais croccante, Savarin di Strachitunt al profumo di miele ed ancora Stracchino all'antica servito in carrozza. Le aziende Latteria di Branzi e l'Azienda agricola Caminella hanno contribuito alla riuscita della serata proponendo i loro prodotti. In questi ultimi tempi si stanno creando delle interessanti sinergie per il gruppo Trentacinqueuro.it. Oltre alla consolidata collaborazione con l'Ascom di Bergamo, l'iniziativa con l'Amministrazione comunale contribuisce ad implementare le relazioni del gruppo di ristoratori al fine di migliorare la propria visibilità all'interno delle istituzioni.

---

# Lulliput, torna il Villaggio Creativo



Dal 19 al 22 marzo alla Fiera di Bergamo la dodicesima edizione del Salone educativo di Promoberg dedicato al mondo dell'infanzia. Come da tradizione, le prime due giornate del villaggio lillipuziano sono riservate alle scuole per un'uscita formativa unica nel suo genere, mentre durante il week end porte aperte a tutti per la consueta gioiosa invasione in particolare da parte

delle famiglie. Tra mille attività ludico-sportive, laboratori e didattica, concorsi, spettacoli e intrattenimenti vari, il villaggio lillipuziano è davvero "tanta roba".

L'appuntamento realizzato da Promoberg ha coinvolto sinora oltre 500mila persone e può contare sulla collaborazione con l'Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo e l'Ufficio per la Pastorale Scolastica di Bergamo, che consente alle scolaresche di vivere da protagoniste un'uscita didattico-formativa sul territorio.

In totale sono oltre 500 i professionisti dell'educazione e dello spettacolo all'opera a Lilliput. La partecipazione delle più significative realtà del settore provenienti da gran parte del Paese – come ad esempio musei, enti, associazioni, federazioni sportive e aziende leader del settore – consente alle tante migliaia di bambini che ogni anno invadono con tanta passione il Villaggio creativo di apprendere e

divertirsi in modo intelligente, innovativo, e sicuro.

Il Villaggio Creativo si estende su ben 20mila metri quadrati, che comprendono i tre padiglioni e la Galleria centrale al coperto del polo fieristico, e un'ampia area esterna. Oltre 100 gli spazi ludico-educativi allestiti che danno la possibilità ai bambini e alle loro famiglie di giocare, apprendere, scoprire, praticare sport, recitare, cantare, ballare e suonare. I due padiglioni principali sono dedicati all'area ludico-sportiva e alle attività laboratoriali, alla didattica, e ai due palchi

pronti a ospitare spettacoli e intrattenimenti vari. Il padiglione C anche

quest'anno vedrà protagonista l'Adasm-Fism (Associazione delle scuole dell'infanzia paritarie della provincia di Bergamo) con il progetto "Anche il sacro gioca con i bambini 2015. Nutriti dal Cielo. Il sapore della terra. Il profumo degli amici". L'iniziativa può contare sul sostegno dell'Aspan, l'associazione Panificatori.

---

## **Littizzetto a Bergamo parla di affido**



Dopo due anni di lavoro, si è concluso nel mese di febbraio 2015 il progetto “Mi accolgo, ti accolgo” che il Comune di Bergamo – in partnership con l’Ambito territoriale 1, l’Asl di Bergamo, il Consorzio Sol.Co Città aperta, l’Istituto Palazzolo – ha realizzato grazie al finanziamento della Fondazione Cariplo di Milano.

Martedì 31 marzo l’Auditorium di piazza della Libertà sarà scenario dell’evento di chiusura del progetto: madrina della giornata sarà la celebre Luciana Littizzetto che, intervistata da Max Pavan, narrerà la sua esperienza d’affido. Sarà il culmine del lavoro di sensibilizzazione all’affido e all’accoglienza che il Comune di Bergamo ha avviato in modo integrato negli ultimi due anni proprio grazie al progetto Mi accolgo, ti accolgo.

Il progetto si è occupato dell’istituto giuridico dell’affido familiare in modo originale ed innovativo, promuovendone la conoscenza e la diffusione e stimolando la riflessione sulle possibilità e sulle potenzialità di accoglienza che le famiglie e le comunità possiedono. Grazie al progetto, il Comune di Bergamo ha potuto inoltre raccogliere la disponibilità all’accoglienza leggera di 37 nuove famiglie, essere contattato per informazioni da 58 famiglie e coinvolgere 43 nuove famiglie in percorsi di carattere informativo, costituire due gruppi di famiglie affidatarie che si sono incontrate regolarmente – 10 incontri all’anno per ciascun gruppo – durante tutta la durata del progetto e avviare un Servizio Affidi e Accoglienze Familiari di Ambito comprendendo oltre al Comune di Bergamo, i comuni di Orio al Serio, Ponteranica, Torre Boldone, Sorisole, Gorle. Questi obiettivi sono stati raggiunti grazie al lavoro di rete tra le

diverse realtà coinvolte, pubbliche e del privato sociale. La collaborazione e la sinergia tra i diversi attori, la sensibilizzazione ai territori, il sostegno alla genitorialità, la formazione degli operatori, il sostegno dato all'emergere delle risorse di cui le famiglie sono portatrici, sono stati i fattori che hanno garantito i positivi esiti del progetto.

---

## **Palma il Vecchio, una prima mondiale**



*Lo sguardo della bellezza* si posa su nobili dame, commoventi Madonne, ma anche sul fascino ambiguo di soggetti iconografici ricorrenti d'ispirazione biblica come quello di Giuditta che tiene stretta a sè la testa di Oloferne e dell'Adultera additata da Cristo. Si è inaugurata ufficialmente alla GAMeC l'attesa mostra di Palma il Vecchio, aperta al pubblico e ai turisti di Expo dal 13 marzo al 21 giugno. E' una prima mondiale, resa possibile dalla collaborazione dei più grandi musei d'Europa per restituire a Bergamo uno dei più grandi artisti cui abbia dato i natali, e fortemente voluta e promossa dalla Fondazione Creberg, dall'Università di Bergamo e dal Comune e sponsorizzata da Sacbo. Per la prima volta la

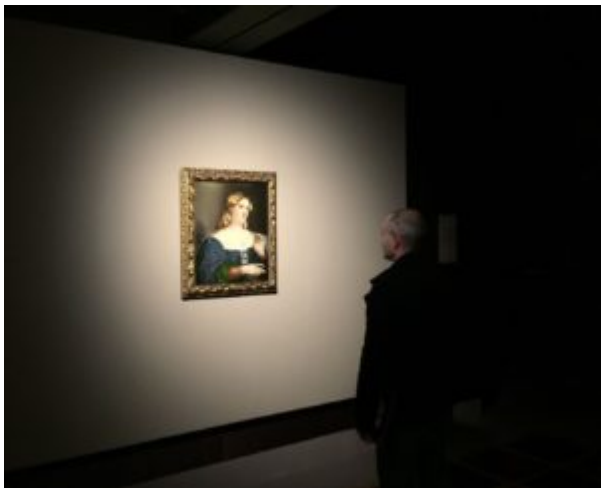
Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea riunisce in una grande retrospettiva più di trenta capolavori di Palma il Vecchio provenienti dalle maggiori collezioni pubbliche e private italiane e internazionali: dalla National Gallery di Londra alla Gemaldegalerie di Dresda e di Berlino, dal Kunsthistorisches Museum di Vienna all'Ermitage di San Pietroburgo al Louvre di Parigi. E ancora, dagli Uffizi di Firenze alle Gallerie dell'Accademia di Venezia, da Galleria Borghese a Roma al Museo Thyssen-Bornemisza di Madrid, fino alle collezioni inglesi della Regina Elisabetta. Per la prima volta il famoso *Polittico di Santa Barbara* lascia la sua sede naturale di Santa Maria in Formosa a Venezia e le sei tavole centrali della *Presentazione della Vergine* della Parrocchia Prepositurale Santa Maria Annunciata di Serina, paese natale dell'artista bergamasco, si uniscono ai capolavori con soggetti sacri, sullo sfondo di paesaggi di grande bellezza e grazia agreste come nell'*Incontro di Giacobbe e Rachele*, in prestito da Dresda.



L'artista, amatissimo dalla committenza privata, restituisce con le sue opere ritratti femminili pronti ad incarnare gli ideali del Rinascimento maturo: con la *Dama in blu* di Vienna e la *Bella* del Thyssen-Bornemisza di Madrid – un tempo opera della collezione di Ippolito d'Este- si fissano i canoni di bellezza cinquecenteschi, con donne dalle forme morbide, vesti ricche dalle ampie gonne pronte a dettare, assieme alle prime camicie plissettate, la moda italiana nelle corti europee. Non a caso ad accogliere i visitatori vi sono due grandi abiti ispirati alle dame del Palma e tessuti di grande pregio, restituiti in tutti i riflessi e le complesse trame dal pennello dell'artista. Oltre ai giochi di sguardi, sorprendenti ne il *Cristo* e *l'Adultera* concesso in prestito dall'Ermitage e ancora nell'*Incontro di Giobbe* e



*Rachele*, la ricerca dei colori e della tridimensionalità rappresentano le cifre distintive dell'arte di Jacopo Negretti, consacrato alla storia come Palma il Vecchio. Il visitatore ha una vera e propria ricostruzione della tecnica pittorica del Palma, ripercorsa in una sala in tutti i suoi passaggi dalla tela, trattata dall'artista a più mani con colla di coniglio, al disegno preparatorio, dalle piramidi di colori estratti dalla natura e ridotti in polvere con arte da alchimista, ad un'illustrazione di alcune fasi del restauro di grandi opere riportate all'antico splendore. Nelle montagne e nelle distese verdi coronate di romite chiesette, si può rivedere una nostalgica e autentica ricostruzione dell'artista, consacrato a Venezia, delle vallate bergamasche e di alcuni angoli della sua terra d'origine.



La mostra che celebra Expo 2015 a suon di cultura – e vanta il patrocinio del Mibact e del Ministero delle Politiche Agricole- riporta il territorio al centro di un percorso virtuoso e, grazie alla Fondazione Creberg, restituisce splendore ad opere di grande valore come le tavole del

Polittico di Serina e la tela dell'Adorazione dei pastori di Zogno. La retrospettiva di Palma rappresenta l'occasione per tutte le realtà del territorio: i Maestri del Paesaggio colorano e punteggiano di fiori e piante lo spazio esterno della GAMEC, le iniziative collaterali raggiungono il visitatore in ogni dove, dai negozi ai ristoranti, celebrando l'artista, da sempre annoverato tra i grandi della pittura veneta, con grande orgoglio bergamasco.

La mostra, ospitata nelle sale della GAMEC in Via San Tomaso, 53 a Bergamo, è aperta dal lunedì alla domenica con i seguenti orari: lunedì-giovedì: 9.00-19.00; venerdì, sabato, domenica e festivi: 9.00-20.00. La biglietteria chiude un'ora prima.

035.0930166

[www.palmailvecchio.it](http://www.palmailvecchio.it)

---

# Vinitaly, fuorisalone nelle piazze di Verona



Nuova formula e nuove date per Vinitaly and the City, il FuoriSalone serale di Vinitaly dedicato al popolo dei wine lover, quest'anno realizzato in collaborazione con il Comune di Verona. L'evento si svolgerà per la prima volta all'aperto nelle piazze storiche della città, a

partire dal 20 fino al 23 marzo 2015, dalle 18 alle 23. Quattro giorni per vivere un'esperienza di gusto a tutto tondo in una cornice medioevale mozzafiato: Piazza dei Signori, Cortile del Mercato Vecchio e Cortile del Tribunale, il cuore pulsante della Verona Scaligera.

In Piazza dei Signori L'Enoteca di Vinitaly and the City proporrà una ricca carta di oltre 200 etichette di vini in arrivo dalle regioni italiane più vocate: Puglia, Sicilia, Marche, Toscana, Emilia Romagna, Lombardia, Calabria, Veneto. Numerose le tipicità in abbinamento, dai salumi di montagna dei Fratelli Corrà, ai filetti di alici Rizzoli Emanuelli, agli aceti balsamici affinati oltre 40 anni di Acetaia Gibertini. I Parchi del Ducato proporranno vini, prosciutti e formaggi di Parma e Piacenza.

Nel Cortile del Mercato Vecchio la Vinitaly and the City Music

Lounge ospiterà Radio Number One con Franciacorta Village, un sottofondo di musica d'ambiente ideale per accompagnare il perlage degli spumanti Durello del Consorzio Tutela Vino Lessini. Sarà un vero tripudio dei sapori quello offerto dall'Antica Corte Pallavicina dei fratelli Spigaroli, un'esperienza unica tra le diverse stagionature del Parmigiano Reggiano e l'unicità del Culatello di razza nera parmigiana.

Nel Cortile del Tribunale arriva da Montepulciano Prodotti d'Eccellenza di Bastregghi che offrirà una palette di specialità gastronomiche italiane, dalla Bresaola della Valtellina alla Mozzarella di Bufala Campana, davvero inimitabili.

Un tocco internazionale è garantito dall'Ente del Turismo Spagnolo e dall'Andalusia, che proporranno la magia e il folclore del loro territorio con un percorso di sapori e di vini proposti in maniera spettacolare dal "Venenciador", caratteristica figura della tradizione locale.

---

**InGruppo fa centro. In fiera serviti oltre 9mila piatti**



Tutti in... INGRUPPO! Un grande successo è stata la serata organizzata martedì dai 16 chef stellati della nostra provincia nei saloni della Fiera di Bergamo. 9 mila piatti golosi sono stati serviti nelle 16 postazioni predisposte da tutti i ristoratori presenti con i loro collaboratori. Ben 820 i bicchieri utilizzati per degustare le 500 bottiglie offerte dall'associazione dei produttori Sette Terre. Oltre 800 i partecipanti, che hanno potuto degustare le deliziose proposte gastronomiche, dagli antipasti ai dessert. Un evento dove non è certo mancata la solidarietà. Il ricavato, infatti, al netto dei costi, che sarà ufficializzato nei prossimi giorni, andrà a supportare il progetto promosso dal Rotary Club Bergamo per

sostenere la realizzazione della Casa del bambino della “Paolo Belli”. Durante la festa non è mancato l'intrattenimento musicale con il concerto live della Bb-band. Con questa iniziativa i ristoratori di INGRUPPO hanno dato il via alla promozione che durerà durante per tutto il periodo dell'EXPO. (foto Ciak Sposi)

---

## L'Expo scatena le energie. C'è fermento tra le pmi



Dopo oltre un semestre di attività è tempo di bilanci per lo sportello informativo Expo di Ascom Bergamo, progetto che ha fatto registrare un notevole interesse da parte dei destinatari. Sono state infatti oltre 80 le imprese, appartenenti a diverse categorie, che hanno colto le opportunità offerte dal Progetto

“Prepariamoci all'Expo”, ricevendo informazioni e assistenza in riferimento ad Expo 2015, con consulenze mirate in base ai differenti settori di interesse.

L'idea, lo ricordiamo, era nata dalla diretta osservazione del tessuto imprenditoriale del territorio bergamasco, popolato da un gran numero di piccole e medie imprese pronte ad accogliere le novità e le prospettive di sviluppo legate all'imminente Esposizione Universale.

Tra le categorie coinvolte è emersa in maniera netta la

presenza di albergatori e ristoratori, panificatori e pasticceri, particolarmente attratti dalle prospettive aperte dall'Expo in chiave turistica e dall'attenzione che questa rivolge ai temi dell'alimentazione e delle produzioni agricole di qualità. In particolare, i ristoratori che hanno aderito al progetto sono risultati animati dalla volontà di migliorare la propria offerta sia aggiungendo cultura ai piatti proposti alla clientela, sia inserendo nei propri menù le tipicità del territorio. Del resto, non dimentichiamo che nel nostro territorio provinciale e regionale, grazie ad una rete di decine di prodotti Dop e Igp a qualità regolamentata, certificati dall'Unione europea, e ad una ancor più numerosa serie di prodotti agroalimentari tradizionali, garantiti da Ministero e Regione, possiamo contare su un patrimonio agroalimentare di primaria importanza da valorizzare attraverso le imprese dedite alla ristorazione e all'accoglienza. Sotto questo profilo l'appuntamento di Expo costituisce un'occasione unica affinché tale patrimonio bergamasco e lombardo sia sempre più riconosciuto a livello internazionale.

Rilevante è stata anche l'affluenza allo sportello da parte dei grossisti dell'agroalimentare, fermamente determinati a dare valore ai propri prodotti e ad approfondire temi di Expo di grande portata, quali quelli della sicurezza alimentare e della ricerca della qualità. Evidente è risultata la volontà dei grossisti di creare progettualità che, attraverso prodotti provenienti da tutto il mondo, potessero evidenziare come attraverso il cibo ogni giorno sia possibile dialogare con la cultura e la tradizione di diversi Paesi.

L'illustrazione delle caratteristiche del sito espositivo e delle opportunità che esso offre per le diverse categorie aziendali ha rappresentato uno dei filoni di consulenza più apprezzati durante l'attività di sportello svoltasi da giugno a dicembre 2014.

Numerosi imprenditori hanno richiesto inoltre dettagliate

indicazioni sulle procedure da seguire per l'iscrizione al catalogo Fornitori della Camera di Commercio di Bergamo e della stessa Expo, dimostrando una concreta volontà di partecipazione.

Un capitolo altrettanto significativo dell'attività svolta nell'ambito del progetto è dato dalle consulenze erogate alle imprese in materia di promozione e comunicazione, con particolare riferimento alle strategie da implementare per migliorare e potenziare la propria immagine commerciale attraverso il web e la comunicazione 'social'. Peraltro, il ripensamento dell'immagine aziendale in chiave Expo ha messo ancora una volta in evidenza come i temi della grande manifestazione siano trasversali a diverse categorie di imprese.

Tra i filoni di promozione dell'immagine aziendale sui quali sono state fornite consulenze puntuali rientra indubbiamente quello ambientale. Al di là dell'ottenimento o meno di determinati finanziamenti pubblici legati ad alcuni programmi intersettoriali di rilevanza ecologica, emerge la consapevolezza che essere imprenditori attenti all'ambiente e allo sviluppo sostenibile può portare anche evidenti vantaggi di mercato, soprattutto per coloro che puntano ad avere un rapporto diretto con i clienti e i consumatori finali.

Un importante valore aggiunto emerso nel corso dello svolgimento del progetto è altresì identificabile nelle logiche collaborative che si sono potute innescare facendo entrare in contatto tra loro piccole e medie imprese desiderose di raggiungere traguardi di più alto profilo mediante meccanismi cooperativi e attraverso la partecipazione a reti di imprese, per lo più informali. Alcune delle iniziative nate in un'ottica di collaborazione sono sorte perfino in modo spontaneo mediante incontri e confronti più o meno occasionali tra imprenditori che si rivolgevano contemporaneamente allo sportello, ma ciascuno con singole istanze e specifiche esigenze, animati semplicemente

dall'intenzione di concretizzare la propria idea imprenditoriale. Altre aggregazioni, invece, sono nate a seguito degli stimoli e degli incentivi legati a specifici bandi o ad eventi promozionali.

Ad ogni modo, tutto ciò potrebbe favorire nel prossimo futuro la nascita di reti di imprese aperte, partecipate e costruite dal basso, che consentano a imprenditori e professionisti di mettere in comune le proprie esperienze e di progredire tutti insieme. Sotto questo profilo, non è da escludere che dai lavori dello sportello Expo possano derivare i prodromi di circuiti organizzati di imprese disponibili ad operare, ad esempio, secondo una logica "distrettuale", in linea con le prerogative della collaborazione e della cooperazione. Queste ultime possono identificare senza dubbio un vero e proprio lascito dell'Esposizione Universale a beneficio del territorio e delle comunità locali.

Nel corso del semestre di attività si è manifestata la propensione di un nutrito numero di PMI di intraprendere percorsi imprenditoriali legati all'innovazione, alla creatività e alla diversificazione.

Questa tendenza è da giudicare assai positivamente, soprattutto se si considera che, generalmente, in situazioni di incertezza come quella attuale, la maggior parte delle aziende risulta restia ad esplorare sistematicamente ambiti produttivi, commerciali e di servizio diversi dal proprio. Nel corso degli oltre sei mesi di attività dello sportello Expo, al contrario, si è fatto leva con successo sulla prospettiva dell'Esposizione e degli eventi ad essa collegati quali occasione per avviare una seria riflessione sui vantaggi della diversificazione e dell'innovazione.

Nel complesso è emersa la volontà di molti imprenditori e operatori di reagire alla situazione di generale difficoltà che investe da tempo la quasi totalità dei comparti economici. Ne è risultato uno scenario incoraggiante, caratterizzato



dalla presenza di qualificate energie imprenditoriali e professionali. L'auspicio è che i risultati sin qui ottenuti possano a loro volta rappresentare un nuovo punto di partenza per elaborare progetti e soluzioni sempre più rispondenti alle esigenze delle aziende, mettendo a frutto, anche dopo Expo, quanto emerso nel lungo e variegato percorso di avvicinamento e preparazione all'Esposizione universale.

---

## Strastezzano, 4mila euro in beneficenza



La seconda edizione della Strastezzano ha registrato quest'anno numeri da record. Quasi 3mila le persone che, con partenza e arrivo a Le Due Torri shopping center si sono cimentate nei tre percorsi da 7,5 (adatto anche per portatori di handicap), 12 e 17,5 km che si sono snodati tra la campagna e l'antica dimora di Villa Zanchi per proseguire poi nel parco del Kilometro Rosso. Grazie alla massiccia partecipazione all'evento gli organizzatori della manifestazione Vladimir Maffeo e Davide Licari dell'atletica Stezzano – Polisportiva Oratorio Stezzano hanno così potuto destinare in beneficenza una somma importante. Il frutto del ricavato della manifestazione è stato consegnato a tre associazioni: a Paola Gatti, rappresentante del Comitato Genitori di Stezzano, sono stati consegnati 2.000 euro; a Claudio Locatelli di Duchenne Parent Projec, lotta alla distrofia muscolare, sono stati consegnati 1.200 euro,

mentre a Giannina Brambilla dell'Istituto Mario Negri di Bergamo sono stati devoluti 800 euro. La Strastezzano si è svolta sotto il patrocinio del Comune di Stezzano – Assessorato allo Sport.

---

## Arriva l'Expo, non facciamo i soliti bergamaschi



Ora tocca a voi, cari bergamaschi. Voi così eternamente scettici, voi così pragmatici da non voler mai credere in nulla finché non si tocca con mano, voi così diffidenti nei confronti di tutto ciò che viene dal di fuori

delle Mura. Expo Milano è lì, anzi qui, che vi aspetta. Non l'avete ancora capito che è un'occasione imperdibile per saltare su un Frecciarossa lanciato a velocità folle? Stanno arrivando milioni di persone (chi dice 10, chi dice 20, di sicuro non saran quattro gatti) da tutto il mondo. La loro meta è a poche decine di chilometri dal vostro giardino. Avete mai provato a chiedervi se non c'è l'opportunità di provare ad invitarne qualcuno a casa vostra? Ancora pochi mesi fa, è toccato a chi scrive essere testimone di un dialogo fra alcuni patron di ristoranti stellati della nostra provincia. Del tutto incuranti, quando non ignari, che il tema dell'Esposizione universale che aprirà i battenti il 1° maggio è proprio l'alimentazione, coprivano con sbuffi e risolini di compatimento chi invano cercava di far comprendere la portata della manifestazione che sta per andare in scena. "Ma che sarà mai? Sarà una replica del raduno degli alpini del 2010?",

questo il tenore delle domande. Sempre così, voi bergamaschi. Sta scritto nel Dna (e stavolta non ci son di mezzo omicidi). Finirà che capirete alla quarta portata che quello che vi è passato sotto il naso era un pranzo di gala. E dire che, tacendo di tutto il resto, avrete a disposizione due calamite straordinarie per catturare ospiti. Nel giro di poco più di un mese si alzerà il velo su due eventi eccezionali: il 13 marzo debutta, negli spazi della Galleria d'arte moderna e contemporanea la grande mostra dedicata alle opere di Palma il Vecchio; il 23 aprile, giusto lì di fronte, dopo 8 anni di attesa, riapre l'Accademia Carrara, scrigno ripieno di inestimabili tesori. Se solo proviamo a ricordare il successo che coronò le mostre dedicate al Lotto o al Caravaggio in anni non troppo lontani, si può ben comprendere come sia fondamentale "sfruttare" le due occasioni per richiamare a Bergamo anche solo un rivolo (ma che rivolo!) del fiume di visitatori di Expo. Naturalmente, nulla succede per caso. Chi ha lavorato e sta lavorando sulla mostra di Palma il Vecchio e sulla riapertura della Carrara ha messo in campo iniziative di promozione e comunicazione. Ma adesso tocca un po' anche a voi, cari bergamaschi, darvi da fare. Come? Su tutti i fronti, nessuno escluso. Nell'era della rete, bisogna scatenare la guerra termonucleare su Facebook e Twitter, mettere in circolo quante più informazioni possibili, agganciare mondi lontani, rinfrescare le idee agli amici sparsi nei continenti. Fare, insomma, una sana e consapevole operazione di lobbyng per il territorio. Diventando protagonisti e non lasciando solo agli enti pubblici, che non hanno molte risorse e spesso sono ingessati da pigrizie burocratiche e mentali, il compito di far conoscere quanto di buono e di bello offre il territorio. E poi, diciamocelo senza che nessuno s'offenda, cercate di imparare ad essere accoglienti, a mostrare un caldo e solare sorriso a chi viene da voi, a parlare una lingua (soprattutto l'inglese) che permetta di tradurre, oltre che mangiare, la polenta taragna. Non si tratta di cambiare i connotati, né di immolarsi sull'altare di una globalizzazione che non distingue più le singole peculiarità. E' molto più semplice. Dovete far

fruttare il tesoro su cui siete seduti senza che ve rendiate ben conto. Ricordate la parabola evangelica. La riconoscenza va a chi cerca di mettere a profitto i talenti, non a chi li tiene gelosamente per sé.