

# “Maestri del commercio”: ecco i premiati

Diciassette imprenditori sono stati premiati domenica 24 febbraio nell'ambito della cerimonia dei “Maestri del Commercio” promossa da 50 & Più di Bergamo, l'Associazione che riunisce gli anziani del commercio aderente a Confcommercio Imprese per l'Italia. Ai “veterani” del terziario è stata assegnata l'Aquila di Calimala, simbolo della più antica corporazione dei mercanti italiana e distintivo che celebra una vita dedicata al lavoro e allo sviluppo della vitalità dell'economia locale.

Questi sono i premiati:

## **Aquile di diamante – Da 50 anni**

**Oswaldo Basetti** di Bonate Sotto Agente. Nato a Bergamo ha lavorato come agente di commercio nel settore di petrolio per 55 anni, dal 1 ottobre del 1961 al 31 dicembre del 1973, presso 'Alfa Petroli spa'.

**Pierino Gastoldi** di Bariano, ha 50 anni di attività nel settore alimentari come titolare della macelleria salumeria gastronomia Gastoldi a Bariano, insignita del riconoscimento di Negozio storico. La macelleria Gastoldi nasce nel 1905 a Bariano, in via Roma. Il titolare è Antonio e insieme a lui ci sono anche i suoi tre figli: Rino, Giovanni e Cesare. Ben presto le loro strade si dividono, poiché Rino va a vivere altrove; Giovanni sposa Teresa e rileva la drogheria che la giovane aveva con sua madre sempre sulla via Roma, mentre Cesare rimane nel negozio del padre. Ma Giovanni porta nel cuore la passione per la professione del padre, così nel 1943 acquista i locali in via Roma al civico 1, dove ancora oggi ha sede l'attività, e nel 1951 acquisisce anche la licenza di macelleria. Lavora i migliori capi di bovini della zona e produce con le sue mani i prosciutti e gli insaccati che vende

alla sua clientela affezionatissima. Negli anni Settanta la macelleria Gastoldi diventa una vera e propria azienda di famiglia che vede impegnati anche tutte e cinque i figli di Giovanni; è il 1978 quando Piero, l'unico figlio maschio, rileva l'attività con la moglie Beatrice e traghetta questa storica esperienza fino ai giorni nostri. Ancora oggi la qualità dei prodotti e delle materie prime è il punto di forza della macelleria Gastoldi. Pierino ha affiancato il padre Giovanni dal 1965 fino al 1978 e dal 1978 guida la macelleria.

**Francesca Giupponi.** Nata ad Albano Sant'Alessandro, abita a Carona. Dal 1953 al 1964 ha lavorato come cameriera all'Albergo Alpino. Dal 1975 a tutt'oggi è titolare del Bar del Centro a Carona.

Agli inizi lavorava come cameriera nei ristoranti. Poi si è messa in proprio con un bar ristorante a Carona, da sola perché il marito aveva una attività in proprio. Da 26 anni è il volto e l'anima del Caffè del centro in via Angelo Bianchi. A quasi 85 anni (li compie ad aprile) è ancora lei ad aprire il locale e ad accogliere i clienti, con il solo aiuto di una collaboratrice. Il bar è stata ed è la sua vita. Il segreto di tanta longevità è la gestione familiare, il suo carattere solare e il rapporto di affetto costruito con generazioni di bambini, adulti e anziani. "Sempre andata avanti da sola", afferma.

**Maria Elisabetta Minuscoli.** Nata a Nembro, abita a Clusone. È stata coadiuvante di Luigi Minuscoli dal 1959 al 1961 in panificio, e dal 1962 al 2012 ha affiancato suo marito, Giovanni Canova, nella sua attività di cartoleria. "Vendevo il pane e quando mi sono sposata con Giovanni Canova sono andata ad aiutarlo in cartoleria", racconta la signora Minuscoli e spiega che il suo lavoro da fornai era completamente diverso. "Nel panificio era tutto molto veloce e si lavorava tanto. Mentre in cartoleria era tutto più calmo e ovviamente non ci si doveva alzare alle 5 del mattino", ricorda e aggiunge ridendo che quello che le manca di più dal suo lavoro

precedente è la possibilità di mangiare qualche biscotto o grissino appena sfornato. Nonostante ciò, il suo lavoro in cartoleria è sempre stato gratificante soprattutto quando i clienti sceglievano libri come regalo. “Gialli, di autori italiani o stranieri, di politica i libri sono stati da sempre i più venduti del negozio. Scherzando dicevo ai clienti che non c’era bisogno di andare a Milano a recuperare libri, ma che dovevano restare a Clusone perché la nostra cartoleria aveva tutto”, aggiunge anche se nota che negli ultimi anni si lavora di più coi turisti che amano viaggiare fino a Clusone per qualche giorno di villeggiatura. Non a caso articoli e libri di turismo locale sono tra i più venduti.

**Aimone Peracchi.** Nato a Gazzaniga, vive a Vertova. È stato coadiuvante commerciante dal 1967 al 1972 di un negozio di casalinghi e ferramenta. Dal 1973 è titolare. Nato e cresciuto nel negozio del papà, Aimone Peracchi non avrebbe potuto scegliere diversamente che seguire il progetto del padre: il negozio di casalinghi e ferramenta. Già dal 1959 è iscritto all’Inps come coadiuvante commerciante dell’attività e dal 1973 diventa lui il titolare. “Dopo 60 anni di continuo lavoro i clienti storici vengono da me perché sanno che troveranno quello che gli serve che magari da altre parti non riescono a recuperare”, afferma Peracchi che aggiunge che è rimasto l’unico negozio di casalinghi e ferramenta nella zona. Piccoli elettrodomestici, oggetti e tutto quello che serve per avere una casa completa lo si può trovare nel negozio Peracchi che non immagina la sua vita senza la sua attività. “I miei figli sono contenti che vado avanti con il negozio e ho qualcosa a cui pensare”, aggiunge l’imprenditore.

**Francesco Previtali.** È nato a Spinone del Lago. Dal 1967 è titolare del ristorante pizzeria L’Arlecchino a Bergamo. Era il 12 giugno del 1967 quando Franco Previtali aprì la pizzeria che ormai è diventata un locale storico per i bergamaschi. Di certo sono in pochi a non essersi mai seduti ai suoi tavoli. L’Arlecchino, in piazza Sant’Anna, è una delle pizzerie

storiche di Bergamo, aperta 50 anni fa, era il 12 giugno 1967. Franco Previtali, nativo di Bianzano, classe 1943, fu uno dei primi bergamaschi a credere nella «pizzamania», dopo che a Bergamo le prime pizzerie erano state aperte da meridionali trapiantati al nord, leggasi «Pio», «Ciro» e «Mimmo». Franco festeggia mezzo secolo di attività in piena forma, sua e del locale, alla cui conduzione collaborano le figlie Enrica e Francesca, insieme al genero Gianfranco Rotini. Esemplare «self-made man», Previtali non ha frequentato scuole alberghiere, si vanta di avere imparato tutto sul campo, lavorando al forno delle pizze, al bar, in cucina, in sala, in gelateria. A Franco tutti riconoscono grande passione per il suo lavoro, fantasia, simpatia e capacità di comunicare con i clienti. «Sì – ammette – molti dei nostri clienti vengono qui da anni, anche due-tre volte la settimana, intere famiglie che mi dicono di trovarsi come a casa”.

**Isaia Vassalli.** Nato a Bergamo, abita a Sorisole. È stato titolare commerciante ambulante dal 1965 al 2015. Ha iniziato nel 1956 nei mercati di Bergamo con i primi banchetti: “Vendevo i baby doll e sottovesti, intimo. Ora maglieria e abbigliamento”. Ha avuto banchetti a Bergamo, Cologno Monzese, San Pellegrino, Ponte san Pietro, Treviglio, Como. “Gli anni più belli dagli anni '60 agli anni '80 l'Italia era il giardino d'Europa, poi è cambiato tutto ed è diventato difficile. Mi ricordo che andavo a Como il sabato. Tutti gli svizzeri venivano a comprare. Mia moglie ha lavorato sempre con me. Mi piaceva stare con la gente”, afferma. Il mese prossimo compie 84 anni ma ‘continuo a girare i mercati con mio figlio. Non riesco a stare a casa. In quegli anni venivano tante belle signore, è sempre stato bello soprattutto il mercato di Bergamo aveva una tradizione”.

#### **Aquile d'oro – 40-49 anni**

**Claudio Breviario.** Nato a Bergamo, abita a Azzano San Paolo. È stato titolare commerciante agente di commercio dal 1974 al 2014.

**Giovanni Mauro Dolci.** Nato a Zogno. È stato aiutante del padre Mauro dal 1975 al 1982. Dal 1983 è titolare ambulante di vendita di formaggi e salumi. È presidente provinciale della Fiva, Federazione Italiana Venditori su Area pubblica, e vicepresidente vicario della Fiva. Tra pochi mesi cede l'attività alla terza generazione così la tradizione di famiglia continua. "Il tempo è volato ma piangere sul latte versato non ha senso. Anzi, si deve sempre guardare in avanti e ogni anno che passa è sempre importante", afferma Dolci e aggiunge che nel lavoro è necessario anche divertirsi perché "se si pensa solo al denaro e non anche al piacere si smette prima". Prodotti locali, tradizionali, come il branzi, il taleggio, il grana ma anche altri prodotti tipici delle valli formano un puzzle goloso di tutte le pietanze che i clienti possono trovare dall'attività di Dolci. La sua fama è tale che ha superato anche i confini arrivando anche in Ucraina, grazie alle clienti che preferiscono i suoi prodotti che di seguito inviano alle loro famiglie. "Sanno cosa vogliono, sono esigenti e guardano il rapporto qualità-prezzo. Scelgono soprattutto formaggi come il grana, il branzi, il taleggio e quasi ogni 15 giorni spediscono a casa", aggiunge Dolci che ritiene necessario adeguarsi alle esigenze dei clienti, ai nuovi gusti e alle abitudini che cambiano. Bisogna, come sostiene, avere un pensiero innovativo, pensare ai bisogni dei clienti e cercare di conquistarli, avere la loro fiducia e risolvere i loro problemi. Non è un caso che i clienti affezionati tornano sempre da lui per acquistare i prodotti di qualità.

**Marcello Ghirardi.** Nato a Bergamo. È stato dipendente dal 1972 al 2008 in una panetteria. Dall'88 è titolare della Panetteria Ghirardi Marcello. È un panificio storico che segue le tecniche di una volta per offrire il meglio alla sua clientela. Nel panificio Ghirardi si trova il pane tradizionale che difficilmente si recupera altrove, preparato nel forno di vecchi tempi con la farina 0, 00, di segale, al farro, ai cereali. Non è un caso che i clienti storici non

rinunciano all'abitudine di comprarlo dalla panetteria di via Broseta ogni giorno. "Nonostante sia un lavoro difficile perchè ci svegliamo all'una di notte per impastare, ci piace molto. È tutta la nostra vita", commenta Ghirardi Elda, moglie di Marcello.

**Riccardo Loda e Rita Raccagni.** Nato a Palosco e nata a Pantoglio. Anche se notizie inerenti al Bar Torre si trovano persino in un testamento del 1475 del condottiero Bartolomeo Colleoni, l'attività è documentata dal 1937 ed è gestita sempre dalla stessa famiglia: prima da nonna Maddalena Macetti e successivamente dalla figlia Rosina Loda che nel 1978 passa la gestione alla terza generazione, rappresentata dal figlio Riccardo, aiutato dalla moglie Rita Raccagni. Gli ampi spazi e le numerose iniziative promosse dai titolari hanno reso il bar un punto di ritrovo apprezzato da tutto il paese. In particolare, a partire dalla stagione 1982-83 il Bar Torre è sede del Club Amici dell'Atalanta Palosco, facendo da raccordo per la tifoseria, organizzando serate con i giocatori e i dirigenti della società calcistica e supportandone le campagne solidali. "Siamo cresciuti insieme ai clienti e ora c'è il cambio generazionale, per questo pensiamo sempre a nuove iniziative per restare sempre giovani", afferma con energia Rita Raccagni e aggiunge: "Tutta la nostra vita è qui e ci piace molto il nostro lavoro. C'è l'entusiasmo del primo giorno".

**Luigi Prandi.** Nato a Pontida, abita a Pontida. È stato aiutante del padre Battista dal 1974 al 1986 poi titolare dal 1987 ad oggi di una stazione di carburante per autotrazione insieme ai due fratelli.

"Nel 1974 un conoscente aveva preso una stazione e ci consigliò di farlo anche noi. Ne parlai con i miei fratelli e ci sembrò una buona opportunità. I primi anni sono stati abbastanza duri, c'erano pochi soldi ma siamo riusciti ad avviare l'attività senza bisogno di aiuto dalle banche. In quegli anni percorrevo la strada da Pontida a Bergamo e

viceversa quattro volte al giorno rischiando anche incidenti. Poi ho deciso di avvicinarmi alla città. Le cose sono andate abbastanza bene fino ai primi anni '90 poi c'è stata una ripresa e gli ultimi anni si sono fatti ultimi anni ancora. Fino a qualche anno scendevo in stazione felice, da qualche anno ho perso entusiasmo, forse perché sono in pensione da 5 anni e mezza", commenta. Prandi aggiunge che c'è stato l'affetto e la simpatia dei clienti, i riscontri della gente. "Ma -aggiunge- ci sono stati anche brutte persone che non hanno pagato. Ora siamo tre fratelli, due in pensione, quando anche il terzo andrà in pensione chiuderemo. L'attività di famiglia non ha prosperità".

**Rosanna Rota.** Nata a Carvico, abita a Calusco d'Adda. È stata assistente commerciante di Aldo Dadi dal 1969 al 1980 e dal 1980 al 2016 titolare di un negozio di abbigliamento e merceria. Nel lontano 20 gennaio 1931 con l'autorizzazione dell'allora Podestà, Emilio Dadi insieme alla moglie Teresa Regazzi fonda l'attività di vendita al dettaglio di tessuti, mercerie, grano, cascami e pasta nell'edificio, che comprendeva abitazione e negozio, di Via Vittorio Emanuele 10 a Calusco D'Adda. Lì infatti venne apposta l'insegna di tessuti e merceria. Nel 1951, l'allora sindaco Airoidi sostituì la vecchia licenza autorizzando Emilio a vendere anche prodotti di cancelleria e profumi. Nel 1954 si aggiunse anche l'autorizzazione per la vendita di cappellerie da uomo, terraglie e porcellane. Il 15 febbraio, i figli Aldo, Angelo e Maria subentrarono nella gestione dell'attività aggiungendo alla vecchia licenza la vendita di ombrelli e giocattoli. L'attività viene svolta dai tre figli fino al 1970, quando la sorella Maria cede la sua parte ai due fratelli Aldo e Angelo che continuarono l'attività insieme fino al 11 giugno 1979 quando è Aldo a continuare l'attività di vendita al dettaglio di merceria, ombrelli, profumi, giocattoli, carrozzelle per bambini, carta e cancelleria. A lui succede la moglie Rosanna Rota che ristrutturata e rimoderna completamente il negozio, eliminando la zona adibita a magazzino. Dal 1993

ad oggi, l'attività continua ad essere svolta da Rosanna Rota con l'aiuto del figlio Omar, sempre nell'edificio costruito dal nonno, completamente sistemato. "Nonostante l'età ci so fare ancora con i clienti. Mi chiedono consigli su come vestirsi ma anche sulla vita. Ormai siamo diventati amici. L'importante è che hanno fiducia di noi. Si può comprare tutto, ma non la fiducia e questo è fondamentale e ci ha fatto affrontare anche la crisi", racconta la signora Rota. Suo figlio Omar Dadi, continua con la stessa passione da 25 anni a servire le clienti e ad assecondare ogni loro esigenza stilistica, anche se nota che ultimamente sono tutte molto informate sulle tendenze della moda.

#### **Aquile d'argento – Da 25 anni a 39 anni**

**Maria Teresa Besana.** Nata a Bonate Sotto. Dal 1991 è coadiuvante di Giuseppe Ravasio nel negozio di salumeria e gastronomia.

**Alba Rosa Pezzotta.** Nata a Berzo San Fermo e abita a Ranica. È stata titolare di una salumeria gastronomia dal 1985 al 2016.

**Pietro Rossetti.** Nato a Caravaggio, abita a Calvenzano. Dal 1989 affianca il padre Carlo nella salumeria di famiglia in Largo Cavernaghi che da pochi anni ha aggiunto alla sua bacheca di riconoscimenti anche l'Aquila di diamante della Confcommercio. Dopo 52 anni nella sua salumeria di Largo Cavenaghi, dove è ancora attivo insieme al figlio Pietro, Carlo Rossetti aveva accettato con soddisfazione la benemerita di Maestri del commercio, il premio alla carriera assegnato da 50&Più, l'associazione per la rappresentanza e la tutela degli over 50 dei settori commercio, turismo e servizi di Confcommercio Imprese per l'Italia. Il punto di forza sono i salumi e gli insaccati freschi, ma anche il perfetto equilibrio della salsiccia al formaggio, la specialità più amata della salumeria. L'artigianalità dei Rossetti è una preziosa eccezione e non stupisce che chi è andato ad abitare lontano da Caravaggio richieda ai parenti qualche loro salame o salamella come souvenir. «Il segreto? È la freschezza –



afferma Carlo -. Prepariamo gli insaccati ogni martedì e se serve anche il venerdì. La salsiccia al formaggio, per esempio, va mangiata subito, altrimenti prende acidità. Poi, ovviamente, contano la selezione della carne e dei tagli, che non siano nervosi, l'uso di spezie e aromi di buona qualità, la cura nella lavorazione», tutti elementi sapientemente affinati in tanti anni di lavoro.



Giovanni Mauro Dolci



Francesco Previtali



Aimone Peracchi



Luigi Prandi



Marcello Ghirardi



Maria Elisabetta Minuscoli



Maria Rosa Pezzotta



Maria Teresa Besana



Oswaldo Basetti



Pietro Rossetti



Riccardo Loda e Rita Raccagni





# Torna l'iniziativa "M'illumino di meno"

Torna "M'illumino di meno", l'iniziativa ideata nel 2005 da Caterpillar e Rai Radio 2 a cui il Comune di Bergamo aderisce anche quest'anno spegnendo le luci di Città Alta, dalle 22.00 alle 23.00 di venerdì 1 marzo 2019, e accendendo mille candele di cera riciclata per creare un'atmosfera di grande suggestione.

La presentazione dell'edizione 2019 è stata effettuata nella sala Cavalli di Palazzo Frizzoni e sono intervenuti il direttore di Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini, Leila Ciagà, Assessore all'Ambiente del Comune di Bergamo, Diego Amaddeo, Presidente Fiepet Confesercenti Bergamo, Alessandro Redondi, Presidente ATB, e altri attori coinvolti nella realizzazione nell'iniziativa.

M'illumino di meno è la più grande campagna radiofonica di sensibilizzazione sui consumi energetici e la mobilità sostenibile che quest'anno è particolarmente dedicata a all'economia circolare: Ri-uso, Ri-creo, Ri-vedo, Ri-penso, Ri-spetto, Ri-spenso le luci...qualsiasi azione che si propone l'imperativo di riutilizzare i materiali, ridurre gli sprechi, allontanare "il fine vita" delle cose.

Il programma di iniziative, promosse da Comune di Bergamo, Atb Azienda Trasporti Bergamo, Confesercenti, Ascom, Distretto Urbano del Commercio, Comunità delle Botteghe di Bergamo Alta, VisitBergamo, in collaborazione con Museo delle Storie di Bergamo, Fondazione MIA, Biblioteca Civica Angelo Mai e

Bergamo – Pro Loco Città dei Mille, prevede, oltre lo spegnimento delle luci di Città Alta in concomitanza con i rintocchi del Campanone alle 22.00, l'apertura straordinaria della Basilica di Santa Maria Maggiore, del Campanone (al costo di 3€ a biglietto) fino alle ore 23.00, della mostra Bergomum – Un colle che diventa città al Palazzo della Ragione dalle 20 alle 22 e dell'Area archeologica di vicolo Aquila Nera, sempre dalle 20 alle 22.

Inoltre, altra novità 2019, Vente à la bougie: libri in penombra nella Biblioteca Civica Angelo Mai dove, dalle 20 alle 22, verranno offerte al pubblico confezioni di libri "a sorpresa" con un contributo a sostegno dell'Associazione Amici della Biblioteca.

I ristoranti aderenti offriranno menù ispirati al tema del contrasto allo spreco alimentare e la possibilità di portare a casa ciò che rimane in tavola nelle confezioni "Rimpiattino".

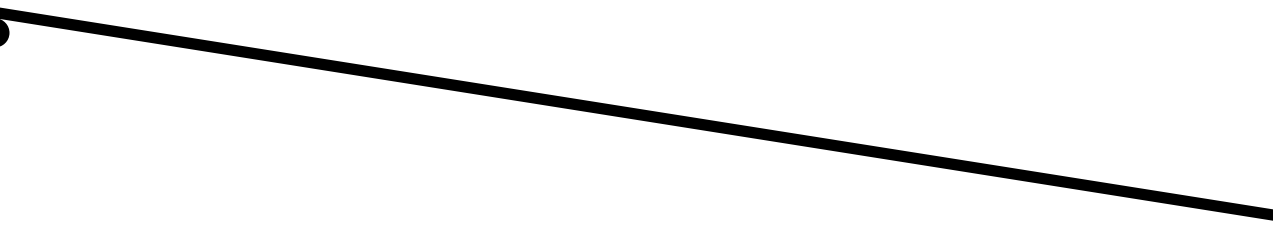
E per le strade, la compagnia Ambaradan proporrà spettacoli di giocoleria e performance divertenti; mentre Acrovertical esibizioni itineranti di trampolieri alati e maschere.

Dalle 20:00 a mezzanotte sarà in vigore la tradizionale Zona Traffico Limitato di Bergamo Alta: un incentivo alla mobilità sostenibile e al trasporto pubblico, un modo per sensibilizzare a un consumo più responsabile anche per quanto riguarda gli spostamenti in città. Il servizio della Linea 1 per Largo Colle Aperto sarà quindi intensificato dalle 19:30 fino alle 00:30. I ristoranti e i locali aderenti all'iniziativa omaggeranno i clienti di un biglietto Atb valido per il ritorno, presentando quello utilizzato per l'andata.

Tutte le informazioni, gli orari, la newsletter e l'ultimo minuto Atb sono disponibili sul sito [www.atb.bergamo.it](http://www.atb.bergamo.it).

Infine, uno speciale contest fotografico accompagnerà la serata premiando la foto con più like realizzata durante

l'iniziativa e postata su Instagram con  
#MilluminoDimenoBergamo2019. Info e regolamento su  
[www.visitbergamo.net](http://www.visitbergamo.net).



# m'illumino di meno a Bergamo

1 marzo 2019

dalle 22.00 alle 23.00

si spengono le luci in Città Alta

Mille candele illuminano i cento rintocchi del Campanone tra piazza Vecchia, piazza Mascheroni, piazza Mercato delle Scarpe e Corsarola

## Ri-storo

I ristoranti di Città Alta propongono un menù a lume di candela ispirato al tema del contrasto allo spreco alimentare

## Sipa-Ri-o

Spettacoli di luce e performance di artisti di strada a cura delle compagnie Ambaradan e AcroVertical

## Ri-scopro

Apertura straordinaria della Basilica di Santa Maria Maggiore e del Campanone con ingresso ridotto

Vente *à la bougie*: libri in penombra nella Biblioteca Civica Angelo Mai. Dalle 20 alle 22, offerta al pubblico di confezioni di libri "a sorpresa" con contributo a sostegno dell'Associazione Amici della Biblioteca

Apertura straordinaria della mostra *Bergomum, un colle che diventa città* Palazzo della Ragione dalle 20 alle 22

Area archeologica di vicolo Aquila Nera dalle 20 alle 22

## Ri-scatto

Contest fotografico che premia la foto di Città Alta al buio con più like postata su Instagram con [#MilluminoDiMenoBergamo2019](#)

Info e regolamento su [visitbergamo.net](http://visitbergamo.net)

## Andata e Ri-torno in bus

Città Alta è chiusa al traffico dalle 20.00 alle 24.00. Il servizio della linea 1 è potenziato fino alle 00.30.

I ristoranti e i locali aderenti all'iniziativa omaggiano i clienti di un biglietto ATB valido per il ritorno presentando quello utilizzato in andata.

Info e orari [atb.bergamo.it](http://atb.bergamo.it)

## CittàAlta a lume di candela

M'illumino di Meno è un'iniziativa Caterpillar e Rai Radio2 dedicata, quest'anno, all'economia circolare.

Ri-uso, Ri-creo, Ri-vedo, Ri-penso, Ri-spetto, Ri-spengo le luci... e M'illumino di Meno.

[#MilluminoDiMenoBergamo](#)

Ideato



Promosso



Grazie a



In Collaborazione con

---

# Partito il corso Fimaa per Mediatori Immobiliari

Partito il corso per Mediatori Immobiliari, ideato da Fimaa Bergamo in collaborazione con l'Università degli Studi di Bergamo e SdM-School Management. I docenti Stefano Tomelleri e Salvatore Orlando durante i cinque incontri del corso prepareranno i partecipanti sulle principali dinamiche della negoziazione e la comunicazione. Al Kilometro Rosso presso il padiglione dell'Università degli Studi di Bergamo.









---

## Premiazione “Maestri del Commercio”

Diciassette imprenditori sono stati premiati domenica 24 febbraio nell'ambito della cerimonia dei “Maestri del Commercio” promossa da 50 & Più di Bergamo, l'Associazione che riunisce gli anziani del commercio aderente a Confcommercio Imprese per l'Italia.

Ai “veterani” del terziario è stata assegnata l'Aquila di Calimala, simbolo della più antica corporazione dei mercanti



italiana e distintivo che celebra una vita dedicata al lavoro e allo sviluppo della vitalità dell'economia locale.

“Premiamo con il titolo di ‘Maestri del commercio’ 17 imprenditori e lavoratori bergamaschi che si sono distinti nella propria attività professionale, per aver espresso valori positivi come l’impegno, la capacità professionale, la passione e la tenacia di resistere di fronte agli inevitabili momenti di difficoltà”, spiega Giuseppe Capurro, presidente di 50 & Più Bergamo.

Sono tre le “Aquile” assegnate, in base al numero di anni di attività: per i 25-39 anni l’aquila d’argento, per i 40-49 l’aquila d’oro e oltre i 50 l’aquila di diamante.

«È un’onorificenza che mi sta molto a cuore perché premia una vita di lavoro e la capacità di guidare con successo la propria attività, di radicarla sul territorio, in alcuni casi di tramandarla a figli e nipoti», aggiunge Capurro.

L’Aquila d’Argento (25-39 anni) va a tre imprenditori, l’Aquila d’Oro (40-49 anni) a sette, come anche l’Aquila di Diamante (oltre 50 anni).

La cerimonia di consegna delle onorificenze si è svolta in sala conferenze di Ascom Confcommercio Bergamo, in via Borgo Palazzo 137 con i saluti di benvenuto da parte del presidente Ascom Confcommercio Bergamo, Giovanni Zambonelli, del direttore Ascom Confcommercio, Oscar Fusini, del presidente 50& Più Bergamo, Giuseppe Capurro, del presidente 50&Più, Renato Borghi, del referente regionale 50& Più, Domenico Copreni, del sindaco di Bergamo, Giorgio Gori e del consigliere di provincia di Bergamo, Ezio Deligios.

### **I ‘Maestri del commercio’ premiati**

Aquile di diamante – Da 50 anni

Oswaldo Basetti, Agente di commercio nel settore del petrolio

Bonate Sotto

Pierino Gastoldi, Macelleria Salumeria Gastronomia Bariano

Francesca Giupponi, Bar del centro Carona

Maria Elisabetta Minuscoli, Cartoleria Clusone

Aimone Peracchi, Casalinghi ferramente Gazzaniga

Francesco Previtali, Ristorante Arlecchino Bergamo

Isaia Vassalli, Ambulante abbigliamento Sorisole

Aquile d'oro – dai 40 ai 49 anni

Claudio Breviario, Agente di commercio Azzano San Paolo

Giovanni Mauro Dolci, Ambulante vendita formaggi e salumi  
Zogno

Marcello Ghirardi, Panetteria Ghirardi Bergamo

Riccardo Loda e Rita Raccagni, Bar Torre Palosco

Luigi Prandi, Benzinaio Bergamo

Rosanna Rota, Negozio di abbigliamento Calusco d'Adda

Aquile d'argento – Da 25 anni a 39 anni

Maria Teresa Besana, Salumeria gastronomia Bergamo

Alba Rosa Pezzotta, Salumeria gastronomia Bergamo

Pietro Rossetti, Salumeria Calvenzano





---

# **«La stella ti invita!...Incontra la missione»: 64mila euro dal cuore dei bergamaschi alle missioni**

La campagna di Natale 2018 promossa dal Centro Missionario Diocesano «La stella ti invita!...Incontra la missione» in collaborazione con Ascom Bergamo, Il Telaio della Missione-Onlus e Websolidale ha avuto un largo consenso e ampio coinvolgimento da parte dei bergamaschi che ormai da quindici anni, durante il periodo natalizio, cercano di aiutare le realtà che vivono situazioni difficili in diverse parti nel mondo. Tante e diverse sono state le iniziative proposte durante l'intero svolgimento della Campagna.

64.000,00 euro sono stati destinati alla solidarietà! 55mila euro a favore dei tre progetti sostenuti: alla storica struttura della Ciudad de los Niños nella città di Cochabamba in Bolivia (20mila euro) per consentire agli adolescenti un accompagnamento nella società una volta usciti dalla casa famiglia, al Patriarcato di Gerusalemme in Terra Santa (15mila) per il sostegno, la formazione e l'educazione dei giovani cristiani e infine alle Suore delle Poverelle (20mila euro) per attrezzare con macchinari più adeguati, la sala parto del piccolo ospedale della città di Kinshangani nella Repubblica Domenicana del Congo.

I restanti 9mila euro sono stati devoluti a tre missionari riconosciuti con il Premio Papa Giovanni XXIII: Suor Vera Ravasio delle Suore Orsoline di Somasca, missionaria nelle

Filippine che sta spendendo la sua vita per la cura delle giovani generazioni, Padre Benigno Franceschetti, missionario Saveriano in Camerun che accompagna e sostiene il cammino vocazionale dei giovani che gli sono affidati, Mario Mazzoleni, missionario laico in Bolivia, impegnato nella gestione di alcune opere sociali in favore della rieducazione di giovanissimi che hanno commesso reati.

L'unione fa la forza e grazie a molti volontari (circa 150) che hanno offerto il loro preziosissimo apporto, è stato possibile ottenere anche quest'anno un ottimo risultato. Oltre alle classiche e tradizionali iniziative come il Concerto di Natale, la vendita dei Panettoni della Solidarietà, la vendita a Oriocenter dei presepi che provengono dal mondo, la Capanna di Natale in centro città, il servizio di confezionamento regali all'Iper di Seriate, la promozione della campagna sui mezzi ATB e TEB, si sono aggiunte nuove proposte come le bustine della Tisana della solidarietà realizzate in collaborazione con l'Istituto comprensivo Caroli di Stezzano e la We Run, una staffetta solidale di 24ore che ha coinvolto 1.000 atleti in tutto il territorio provinciale a cui si è aggiunto un gran numero di volontari per l'assistenza nelle tappe che ha permesso di raccogliere 12.534 euro.

Una sottolineatura particolare va posta sulle cartoline della solidarietà, rese possibili grazie al concorso artistico al quale hanno aderito molte scuole di ogni ordine e grado: anche quest'anno è stato raggiunto un ottimo risultato. 16071 cartoline sono state spedite dal sito di Websolidale, permettendo di raccogliere 16.071euro.

«Dopo quindici anni possiamo ancora dare prova della grande generosità che caratterizza la terra bergamasca alla quale non possiamo che dire un grande grazie per il contributo che hanno dimostrato anche questa volta. L'intera campagna di solidarietà si conferma uno strumento prezioso di dialogo e sensibilizzazione del territorio, coinvolgendo non solo le parrocchie ma anche il mondo del commercio, delle istituzioni

e della scuola. Questo è il segno di una Chiesa che, dialogando con il territorio, cerca di promuovere processi di solidarietà e fratellanza.» – dichiara don Andrea Mazzoleni, direttore del Centro Missionario.

Si ringraziano per il sostegno all'iniziativa: i numerosissimi volontari, le parrocchie e gruppi missionari della Città e Diocesi, il Conservatorio di Bergamo, il Teatro Donizetti, l'Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo, gli insegnanti e gli alunni che hanno partecipato al concorso al concorso artistico, ADASM FISM, l'ufficio diocesano di IRC, la Comunità Ruah, la Federazione Italiana Venditori Ambulanti, ATB-TEB, il Gruppo Alpini Petosino, SACBO Aeroporto di Orio, ASPAN, Fondazione Banca Popolare di Bergamo, Fondazione Cav. Lav. Carlo Pesenti, Fondazione Credito Bergamasco, SIAD, Seriopalst, Zanetti spa, FRAMAR, Montello spa, Ubibanca (filiale via Camozzi), Riverplast, Vaep, Martinelli Ginetto, Garden Center, Scuolaufficio, Qualcosa in più – buona stampa, L'Eco di Bergamo e Bergamo TV, SESAAB, la Comunità del Mais spinato di Gandino, la Parrocchia Sant'Alessandro in Colonna, Oriocenter, Iper di Seriate, il Comune di Bergamo, la Provincia di Bergamo, il Museo Diocesano Bernareggi, il Museo Africano della Basella di Urgnano, la Torre del Sole, il parco Avventura di Selvino, l'Associazione WeRun, gli esercizi commerciali che hanno messo in vendita presso le loro sedi i presepi solidali.

---

# Pà&Salàm al Balzer sul Sentierone

Venerdì 22 febbraio, a partire dalle 16, si terrà a Bergamo la prima edizione del festival BALZER | PÀ&SALÀM nello storico e scenografico Quadriportico del Sentierone che farà da cornice ad una raffinata serata con tema legato all'antica arte della norcineria bergamasca e franciacortina con piatti d'autore di osti e ristoratori abbinati al Franciacorta ed ai vini rossi della bergamasca. Si avrà la possibilità di esplorare gli abbinamenti dei panificatori con lievito madre e grani antichi oltre ai piatti del "Gusto della Memoria", ritorni di antichi sapori legati alla qualità della materia prima ed alla sapienza della trasformazione e lavorazione delle pregiate carni con le spezie ed i sapori genuini.

Il percorso di degustazione sarà accompagnato dal docufilm "Albero, nostro" di Federica Ravera, girato in questi mesi nei luoghi che hanno visto la nascita del film l'"Albero degli Zoccoli", scritto e diretto dal regista Ermanno Olmi ormai oltre 40 anni fa nelle terre bergamasche e già vincitore della Palma d'Oro a Cannes nel 1978.

Saranno presenti i seguenti ristoratori con i piatti della tradizione:

LE GOUT RISTOPIZZERIA, OSTERIA AL GIGIANCA, OSTERIA AL VAPORE, OSTERIA ALL'ALBA CHIARA, OSTERIA MILLE STORIE & SAPORI, RISTORANTE 3 NOCI, TRATTORIA VISCONTI, BALZER BISTROT

I norcini, antichi maestri della civiltà contadina:

GHERARDI MASSIMO (Zogno), MAGRI FABIO (Chiuduno), MANGILI FRANCESCO (Sombreno), PODERE MONTIZZOLO (Caravaggio), BALZER CON VITTORIO FUSARI

I panificatori, custodi dei segreti del lievito madre e dei



grani antichi:

IL FORNO DELLA BONTA' (Palazzago), KRUIH (Bergamo)

4 Condotte Slow Food: Bergamo, Valli Orobiche, Bassa Bergamasca, Iseo Oglio e Franciacorta che presenteranno il nuovo progetto presidio RET, il salume della Franciacorta

Una ventina le aziende vitivinicole presenti tra Bergamo e il Franciacorta

La partecipazione prevede un costo di 15 euro per tre degustazioni a scelta, di 25 euro per 5 degustazioni e di 50 euro per 12 degustazioni.

La prenotazione della serata potrà essere effettuata presso la pasticceria Balzer, on line su [shop.balzer.it](http://shop.balzer.it) o [www.balzer.it](http://www.balzer.it) oppure in alternativa direttamente la sera stessa presso le casse posizionate al Quadriportico del Sentierone fino ad esaurimento biglietti.

---

## **Ritorna Caccia in cucina: un mese dedicato ai piatti di selvaggina**

Ritorna a Bergamo dal 25 febbraio al 24 marzo 2019 'Caccia in cucina' la rassegna gastronomica dedicata alle carni selvatiche. La manifestazione è promossa da Ascom Bergamo Gruppo Ristoratori in collaborazione con Anuum e ha l'obiettivo di recuperare la tradizione gastronomica venatoria. Per un mese 15 tra ristoranti, osterie e trattorie sparsi tra la città e la provincia caratterizzeranno la loro proposta in carta con piatti di selvaggina.

Questa è la XVII<sup>a</sup> edizione, un traguardo che fa capire come l'evento sia ormai un appuntamento consolidato e apprezzato sia dai ristoratori che dal pubblico. In Bergamasca la tradizione venatoria è radicata e i piatti di cacciagione continuano ad essere apprezzati, anche dai giovani.

I ristoranti aderenti:

In Città

Il Pianone

via al Pianone 21 – Bergamo

tel. 035 216016

info@ilpianone.it

chiuso mercoledì e giovedì a pranzo

- Tortelli di capriolo in crema di taleggio di grotta con mandorle sfogliate e gocce del suo fondo
- Filetto di cervo in panatura di frutti secchi

In provincia

Albergo Ristorante della Torre

piazza C. Cavour 26/28 – Trescore Balneario

tel. 035 941365

diego.pavesi@albergotorre.it

chiuso lunedì e domenica sera

- Tortelloni con la fagianella ai profumi del bosco
- Costoletta di cervo al ginepro con mousse di castagne

Albergo Ristorante Quadrifoglio

via D. Alighieri 780

Urgnano – Fraz. Basella

tel. 035 894696

info@hotelquadrifoglio.it

- Tagliatelle all'uovo (pasta fresca) al salmì di lepre
- Polpa scelta di cinghiale con funghi porcini e polenta

Corona

via San Rocco 8 – Branzi

tel. 0345 71042

hotelcorona@valbrembanaweb.com

chiuso martedì e mercoledì

- Tortelli di selvaggina e mirtilli al burro e salvia
- Cervo alle erbe aromatiche e castagne con polenta taragna

Da Pacio

via Giuseppe Verdi 21 – Spinone al Lago

tel. 035 810037

info@ristorantedapacio.it

chiuso le sere di martedì e mercoledì

- Bis o tris di selvaggina con polenta taragna e /o funghi porcini
- Pasta fresca fatta in casa con ragù di selvaggina

Da Tandy

via 8 marzo 15 – Ponteranica

tel. 3331744516

tandyristorante@gmail.com

chiuso mercoledì

- Straccetti di pasta fresca al timo con ragù di fagianella
- Bocconcini di cinghiale alle olive

Trattoria del Moro

via Castello 42 – Ponteranica

tel. 035 573383

info@trattoriadelmoro.com

chiuso lunedì

- Foiade al ragù di lepre
- Cinghiale con verdure e polenta

Hotel Ristorante Ambra

via L. Querena 22 – Clusone

tel. 0346 21314

info@hotelambracclusone.com

sempre aperti

- Bocconcini di capriolo in umido profumati ai porcini con polenta di rostrato rosso

- Tortelli di cinghiale al Valcalepio con scaglie di formaggio di monte

Isola Zio Bruno

via Serio 24 – Albino

tel. 035 751687

info@ristoranteisolaziobruno.com

chiuso lunedì

- Risotto mantecato, con pernice rossa al profumo di tartufo
- Cinghiale stufato al vino bianco con polenta e trifolata di funghi

La trattoria del Brugo

località Burro snc – Alzano Lombardo

tel. 327 1503032

info@trattoriadelbrugo.it

chiuso lunedì, martedì e mercoledì

- Bocconcini di cervo in salmì
- Pappardelle al ragù di cinghiale

Locanda della Corte

via G. Mazzini 72 – Alzano Lombardo

tel. 035 513007

info@locandadellacorte.it

aperto da martedì a sabato la sera

domenica a pranzo – lunedì chiuso

- Foiade al ragù d'anatra e funghi porcini
- Bocconcini di cervo in salmì con polenta rustica

Osteria Ol Pustesi

via Giovanni Scotti 1

Viadanica

tel. 035 928515

osteria.olpustesi@gmail.com

- Tagliatelle al ragù di cinghiale
- Brasato di cinghiale con polenta

Ristorante da Gianni

via Tiolo 37 – Zogno

tel. 0345 91093

hotel@albergodagianni.com

chiuso lunedì

- Tagliatella saracena al ragù di lepre
- Bocconcini di cervo in salmì con polenta taragna

Ristorante Gromo

via Papa Giovanni XXIII – Gromo

tel. 0346 41119

hotel.gromo@alice.it

chiuso mercoledì

- Ravioli al sugo di capriolo/fettuccine sugo selvaggina
- Bocconcini di capriolo/lepre in salmì

Trattoria Bolognini

via Divisione Alpina Tridentina 11 – Mapello

tel. 035 908173

info@trattoriabolognini.it

chiuso martedì

- Tagliatelle al ragù di cinghiale
- Bocconcini di cervo in salmì con sformato di mais

---

**Lombardia: approvata la legge  
che punta sulla  
valorizzazione delle attività**

# storiche di tradizione

E' stata approvata dal Consiglio Regionale la nuova Legge sulle Attività Storiche e di Tradizione. La nuova legge abbassa a 40 anni la soglia per potere richiedere il riconoscimento regionale e attiva una norma finanziaria ad hoc con lo stanziamento di 2,8 milioni di euro per l'inserimento lavorativo di giovani in attività storiche e di tradizione, fiscalità di vantaggio, premialità nei bandi regionali.

“Giusto e doveroso difendere la nostra tradizione. Ringrazio dunque il Consiglio per aver approvato un provvedimento mirato a salvaguardare la passione, l'impegno e la grande energia con cui alcuni commercianti, artigiani e piccoli imprenditori lavorano ogni giorno per tutelare e valorizzare il grande grande patrimonio delle attività storiche. La Lombardia ha un grande merito: quello di saper coniugare l'importanza della tradizione all'innovazione restando sempre al passo con i tempi”. Così il presidente della Regione Lombardia, Attilio Fontana, ha commentato l'approvazione all'unanimità della legge regionale sulla 'Valorizzazione delle attività storiche di tradizione'. Si conclude in questo modo l'iter del progetto di legge approvato in Giunta lo scorso 26 novembre, su proposta del presidente Fontana di concerto con l'assessore allo Sviluppo Economico, Alessandro Mattinzoli.

## LA LEGGE

Una legge nata per riconoscere, valorizzare e sostenere le imprese storiche commerciali e per la prima volta quelle artigiane. Il provvedimento introduce misure di sostegno come incentivi, agevolazioni e possibili sgravi fiscali. Fra gli obiettivi anche il ricambio generazionale finalizzato ad assicurare la continuità di impresa storica in un'ottica di innovazione. La dotazione finanziaria della legge ammonta a 3 milioni e 400 mila euro sul triennio 2019-2021.

“Oggi con grande senso di responsabilità – ha detto

l'assessore Alessandro Mattinzoli – raggiungiamo un traguardo importante nella storia del nostro commercio e artigianato. Vogliamo proseguire in modo più incisivo nella valorizzazione delle botteghe storiche commerciali e artigiane che, nonostante le grandi difficoltà di questi anni, hanno vinto le sfide più complesse, riuscendo a rimanere sul mercato. Se da una parte hanno una funzione economica, dall'altra non dimentichiamo la loro funzione sociale: sono un punto di riferimento fondamentale per la nostra vita quotidiana contro l'abbandono e la desertificazione".

Lara Magoni, assessore regionale al Turismo, Marketing Territoriale e Moda, ha aggiunto: "Un provvedimento fondamentale che attraverso la valorizzazione delle attività e dei luoghi storici del commercio, incluse le botteghe artigiane, contribuisce a rafforzare la competitività e l'attrattiva turistica di Regione Lombardia. È questo un percorso che riconosce a livello legislativo il sostegno alle tradizioni e al 'saper fare' tipico della nostra regione".

Soddisfazione di Confcommercio Lombardia per l'approvazione, da parte del Consiglio Regionale, della nuova legge sulle attività storiche di tradizione. Con la legge, sottolinea in particolare Confcommercio Lombardia, si potrà realizzare un bando a sostegno degli esercizi storici: dall'innovazione, al passaggio generazionale, agli interventi di valorizzazione dei negozi e dei locali. Bene, inoltre, la premialità sui bandi e la possibilità di individuare forme di agevolazione sui tributi locali e per l'accesso al credito.

"La legge per la valorizzazione delle attività storiche e di tradizione – afferma Carlo Massoletti, vicepresidente di Confcommercio Lombardia – dimostra l'impegno di Regione Lombardia. Per la prima volta, infatti, si riconosce in Italia il ruolo dei negozi storici per l'economia di una regione e per la comunità locale. In particolare, si guarda al futuro

sostenendo imprese che sono riuscite a fare della tradizione e dell'innovazione due punti di forza. Imprese che generano valore economico, rendono identificabili brand a livello internazionale e diventano luoghi di incontro per turisti e cittadini”.

“Il fascino delle imprese storiche – aggiunge Alfredo Zini, coordinatore del Club Imprese Storiche di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza – è parte integrante dell'attrattività di tutte le nostre città. Gli esercizi storici sono imprese vive che esprimono e restituiscono al territorio in cui operano un grande valore non solo economico”.

---

## **Il Birrificio Otus di Seriate premiato al concorso Beer Attraction**

Il Birrificio Otus di Seriate è stato premiato al concorso Beer Attraction di Rimini, organizzato da Unionbirrai e dedicato alle birre artigianali e speciali.

Otus è salito sul podio, classificandosi terzo con la PILS2 nella categoria 1 riservata alle birre chiare, di bassa fermentazione, basso grado alcolico e di ispirazione tedesca e ceca.

La 14<sup>a</sup> edizione del Concorso Birra dell'Anno 2019 è organizzata da Unionbirrai e premia le migliori Birre Artigianali Italiane, con cerimonia di premiazione che si è tenuta presso la fiera Beer Attraction a Rimini. Per ogni categoria sono state premiate le migliori 5 birre italiane



artigianali.

Altro importante riconoscimento per la RED & GO, che entra nelle migliori 5 birre ambrate, alta fermentazione, basso e medio grado alcolico, di ispirazione britannica (categoria 8). Quest'anno al concorso erano presenti 1.994 birre da 324 birrifici artigianali.

Al primo posto si classifica Hammer con BUNDES e la secondo Birrificio Lariano con LA GRIGNA.

# BIRRA DELL'ANNO 2019

**UB**  
UNION  
BIRRAI  
PICCOLI BIRRAICI INDIPENDENTI



## CLASSIFICATO

### CATEGORIA 1

BIRRE CHIARE BASSA FERMENTAZIONE  
BASSO GRADO ALCOLICO, DI ISPIRAZIONE  
TEDESCA E CECA  
(GERMAN E BOHEMIAN PILSNER).



## BIRRIFICIO OTUS

### Pils2

# IL TAR Lazio ha respinto il ricorso di Airbnb

Il Tribunale Amministrativo del Lazio ha respinto le richieste di Airbnb, che si rifiutava di applicare la legge sugli affitti brevi.

“Non ci sono più alibi per chi, da quasi due anni, si prende gioco delle istituzioni: Airbnb deve riscuotere la cedolare secca sulle locazioni brevi e comunicare all’Agenzia delle Entrate i nomi dei locatari e i relativi redditi.

D’altro canto, non si vede quali motivi impediscano la riscossione, considerato che il portale già svolge, sia in Italia (per conto di alcuni comuni) sia all’estero, attività simili a quelle che vengono contestate, e che addirittura informa pubblicamente gli host italiani del fatto che potrebbe essere chiamata a riscuotere imposte e raccogliere dati”.

Secondo quanto dichiarato in giudizio dallo stesso Airbnb, le somme da versare annualmente in Italia, rapportate ai ricavi del 2016, sarebbero state pari a circa 130 milioni di euro. Considerando che nel frattempo il numero di annunci pubblicato sul portale è cresciuto a dismisura (222.787 ad agosto 2016, 397.314 ad agosto 2018), si può stimare che nei primi diciotto mesi di (mancata) applicazione dell’imposta Airbnb abbia omesso il versamento di più di 250 milioni di euro.

Il TAR, nel dichiarare infondate le doglianze di Airbnb, ha rammentato che gli intermediari sono “sanzionabili per le omesse o incomplete ritenute da effettuare a partire dal 12 settembre 2017 e da versare entro il 16 ottobre 2017”.

“Ci auguriamo che la decisione del TAR faccia riflettere le amministrazioni locali che troppo spesso si genuflettono dinanzi ad evasori conclamati e stringono con loro accordi privi di trasparenza, che consentono agli abusivi di

continuare a prosperare sotto lo scudo dell'anonimato.”

“L'opera di bonifica del mercato è appena agli inizi e confidiamo che il Ministro del Turismo dia seguito in tempi brevi alle misure annunciate durante l'incontro con gli organi direttivi di Federalberghi, che prevedono l'istituzione di un registro nazionale degli alloggi turistici, assegnando ad ognuno di essi un codice identificativo e vietando ai portali di mettere in vendita le strutture che siano prive del codice.”