

# Sagra del casoncello a Castro: serata dedicata ai bambini

La Sagra del Casoncello, giunta alla 19a edizione, è una delle sagre più partecipate dell'alto lago d'Iseo.

Come dice il nome stesso, il piatto principale è proprio il casoncello bergamasco, piatto ricco di tradizione e di gusti legati al territorio.

In occasione dell'evento, che quest'anno si tiene fino a domenica 23 giugno, si prevede che saranno serviti dai volontari della Pro Loco Castro circa 1.300 kg di casoncelli, accompagnati da altri piatti della tradizione e da ottimi vini locali da degustare in una location mozzafiato con splendida vista sul lago d'Iseo. Presso l'area feste sul lungolago di Castro, ci saranno 400 mq di stand adibiti a ristorante dove poter assaggiare i rinomati casoncelli anche nella formula "take away" che permetterà a chiunque, anche nelle serate più affollate, di ordinare un piatto di casoncelli ed assaggiarlo seduto in riva al lago, nel prato o a casa propria.

Oltre alla qualità del cibo, la sagra è sempre più "eco-friendly": il servizio, infatti, viene effettuato con stoviglie da ristorazione in ceramica e acciaio, l'acqua viene servita in contenitori in vetro e la plastica utilizzata è biodegradabile e compostabile.

Per tutte le serate della manifestazione ci saranno intrattenimenti musicali per tutti e spettacoli per bambini.

Stasera, mercoledì 19 giugno dalle 21.00 in poi si terrà lo spettacolo per bambini "Magic Bunny Show".





---

**Ottimismo per la ripresa del**

# mercato immobiliare a Bergamo

Si respira aria di ottimismo nel mercato immobiliare di Bergamo considerando la relazione dell'Osservatorio del mercato immobiliare dell'Agenzia delle entrate (Omi). I dati per il 2018 segnano una ripresa delle compravendite, prezzi stabili e appartamenti più grandi, intorno ai 100 mq. Secondo i dati Omi, Bergamo nel 2018 ha registrato un incremento degli scambi del 7,7% rispetto al 2017.

L'incremento dei volumi si nota in tutte le macroaree in cui è suddiviso il territorio bergamasco, ad eccezione di Val Brembana (+0.1%) dove i valori rimangono pressoché invariati. Si evidenzia che l'incremento maggiore si ha in Valle Imagna con un +22,1%. Nel resto della provincia da segnalare le variazioni positive delle macroaree Val Seriana (+16,5%)", Isola Lario Orientale" (+10,8%), Collinare Val Calepio (+10,2%); invece le macroaree Bassa e Cintura Città, che costituiscono quote importanti del mercato, registrano variazioni lievi, rispettivamente il +3,4% e il +4,3%.

Le compravendite crescono soprattutto nel capoluogo, dove il loro numero nel 2018 è di poco superiore a quelle riscontrate nel 2011.

Circa il 20% delle compravendite è concentrato lungo la direttrice di via Borgo Palazzo, con 185 transazioni nella zona Borgo Palazzo-Cimitero e con 130 nella zona della Celadina. Diminuiscono invece le compravendite in alcune zone di pregio della città, come quella del centro cittadino, di Città Alta, San Vigilio e Colli.

*"Aumenta il numero delle transazioni con dei piccoli scostamenti per le abitazioni di pregio che hanno avuto una leggera diminuzione, mentre sono salite le zone attigue centrali semicentrali. Ci sono delle variazioni minime che denotano come il mercato sia stabile. Sono scesi i Colli, soprattutto le case molto impegnative che avevano un appeal*

*minore sul mercato per i costi di gestione e acquisto importanti. Un ulteriore dato importante che emerge da questa relazione è l'aumento dei metri quadrati. Oggi l'acquirente può acquistare qualche metro quadrato in più, quindi si passa dal bilocale al trilocale o al quadrilocale, come richiesta media. Si nota un leggero calo di prezzi e le banche sono tornate a dare fiducia all'acquirente, quindi quasi tutte le compravendite sono assistite da mutui. Inoltre, chi acquista oggi con i prezzi attuali di mercato ha grandi probabilità di fare un buon investimento",* nota il consigliere Fimaa Bergamo, Enzo Pizzigalli.

---

## **Ristorazione, centinaia di firme «per non mangiarsi il futuro»**

“Per non mangiarsi il futuro” è l'appello che Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, lancia alle istituzioni per garantire concorrenza leale sul mercato. L'invito dell'Associazione leader nel settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, sta raccogliendo grande consenso: sono centinaia le firme di ristoratori e pubblici esercenti raccolte. Tra i firmatari, ci sono gli chef di fama internazionale, ristoratori grandi e piccoli, gruppi della ristorazione commerciale.

Si chiede una sola cosa: il rispetto delle regole uguali per tutti per garantire una concorrenza leale tra imprese e per il rispetto del consumatore.

“Ora il settore sta vivendo una popolarità senza precedenti – si legge nel Manifesto- con gli Chef famosi come attori e

contesi come influencer, a dimostrazione che la cucina, da sempre strumento di comunicazione, è appetibile anche come strumento di consenso". Sembrerebbe tutto bene, ma, "questi risultati sono la punta di un iceberg fatto del lavoro di centinaia di migliaia di imprese che, con la loro professionalità, creatività e quotidianità, fanno la forza di questo settore, che riceve a parole grandi pacche sulle spalle, ma nei fatti rischia oggi un impoverimento senza precedenti. Ogni giorno nelle scelte politiche si incentivano settori che effettuano di fatto somministrazione, senza essere sottoposti alle stesse regole che si applicano alla ristorazione e ai pubblici esercizi in generale". Questa disparità di condizioni finisce per impoverire il mercato stesso e di fronte a queste situazioni Fipe non chiede "meno regole ma che vengano applicate le stesse regole per la stessa professione, anche a tutela e a salvaguardia dei 10 milioni di clienti che ogni giorno frequentano i Pubblici Esercizi. Non chiediamo meno concorrenza: auspichiamo, anzi, che ce ne sia sempre di più, ma per migliorare il mercato, non per renderlo più fragile. Non chiediamo privilegi o corsie preferenziali: chiediamo alle Istituzioni più attenzione e un tavolo, promosso dai ministeri competenti, con la partecipazione dei diversi attori della filiera, che apparecchi una visione strategica complessiva e consapevole per il settore".

Si può firmare la petizione [qui](#)

---

**Avvio d'impresa: corso di formazione gratuito dalla**

# Camera di Commercio

Al via la nuova edizione del corso per la creazione d'impresa, rivolto agli aspiranti imprenditori che desiderano acquisire conoscenze e strumenti utili a definire la propria idea imprenditoriale e a progettare la fase di startup. Il percorso serale, con incontri dalle 18 alle 22 si terrà nelle aule formative di Bergamo Sviluppo e avrà un taglio pratico e interattivo.

In moduli della durata di otto ore verranno affrontati i seguenti argomenti:

- competenze per diventare imprenditori: analisi delle competenze per intraprendere correttamente la strada dell'autoimprenditorialità (es. risoluzione di problemi, capacità organizzative e relazionali, di comunicazione, ecc.);
- validazione dell'idea e del modello d'impresa: presentazione di metodi e strumenti innovativi per studiare e definire la tipologia di clientela, validare il modello d'impresa individuato e raggiungere poi il mercato;
- pianificazione economico-finanziaria: approfondimenti relativi a piano degli investimenti, fonti di finanziamento e conto economico previsionale;
- strategie di marketing: analisi del contesto di mercato e delle esigenze della clientela, valutazione del proprio posizionamento e definizione delle leve operative di marketing.

Al termine del corso i partecipanti potranno usufruire anche di un percorso di assistenza individuale per la stesura del proprio progetto d'impresa. Il corso si svolgerà al Point di Dalmine nei giorni 27 giugno, 1, 3, 8, 9, 10, 15, 16, 17 luglio.

L'iniziativa è finanziata dalla Camera di commercio di Bergamo e realizzata da Bergamo Sviluppo nell'ambito del progetto

LOGICA – Linea di Orientamento per Giovani e aspiranti Imprenditori per Creare Autoimprenditorialità.

Il corso è a partecipazione gratuita previa iscrizione, da effettuarsi entro giovedì 27 giugno su [www.bergamosviluppo.it](http://www.bergamosviluppo.it). Le candidature verranno raccolte in ordine cronologico sino ad esaurimento dei 25 posti disponibili.

Informazioni sull'iniziativa e sui requisiti per l'iscrizione presso Bergamo Sviluppo (Francesca Raso, tel. 035.38.88.011, [raso@bg.camcom.it](mailto:raso@bg.camcom.it)).

---

## **Economia circolare: 2 milioni di euro per nuove idee riuso e utilizzo materiali riciclati**

La Giunta di Regione Lombardia, su proposta dell'assessore allo Sviluppo economico e di concerto con l'assessore all'Ambiente e Clima, ha approvato una delibera che stanZIA, insieme a Unioncamere Lombardia, una cifra pari a 2.000.000 di euro a sostegno di progetti che promuovano il riuso e l'utilizzo di materiali riciclati e di prodotti derivanti dai cicli produttivi. L'importo è così suddiviso: 1.000.000 di euro a carico di Regione e 1.000.000 di euro a carico delle Camere di Commercio, attraverso Unioncamere.

L'iniziativa è finalizzata a promuovere e riqualificare le filiere lombarde, la loro innovazione e il rispetto ai mercati in ottica di economia circolare attraverso il sostegno a progetti che promuovano il riuso e l'utilizzo di materiali

riciclati e di prodotti derivanti dai cicli produttivi in alternativa alle materie prime vergini e all'Eco-design ovvero a progetti che tengano conto dell'intero ciclo di vita del prodotto.

Al Bando potranno partecipare le micro, piccole e medie imprese (MPMI) in forma singola o in aggregazione composta da almeno 3 imprese rappresentanti la filiera; all'aggregazione può prendere parte anche una grande impresa, che non può essere beneficiaria del contributo.

Gli ambiti di intervento vanno dall'innovazione di prodotto e processo in tema di utilizzo efficiente delle risorse, utilizzo di sottoprodotti in cicli produttivi, riduzione produzione rifiuti e riuso dei materiali; alla progettazione e sperimentazione di modelli tecnologici integrati finalizzati al rafforzamento della filiera produttiva. Sostegno anche alla sperimentazione e applicazione di strumenti per l'incremento della durata di vita dei prodotti e il miglioramento della loro riciclabilità e all'implementazione di strumenti e metodologie per l'uso razionale delle risorse naturali.

Tre saranno le fasi progettuali. La 'fase uno', da svolgersi nel 2019, prevede la presentazione delle candidature delle idee progettuali, che dovranno essere presentate dalle ore 10 del 18 giugno alle ore 12 del 2 agosto 2019. La 'fase due', sempre per il 2019, consiste nell'indirizzo e nel supporto alla presentazione dei progetti definiti. La 'fase tre', prevista per il 2020, vedrà l'attuazione degli interventi. La 'fase tre' sarà aperta anche a soggetti che non hanno partecipato al Bando 2019 entro il 6 dicembre. Per la 'fase due' ci saranno a disposizione 400.000, mentre per la 'fase tre' 1.600.000 euro e i progetti ammessi beneficeranno di un contributo fisso di 20.000 euro per la fase 2 e un contributo massimo di 80.000 euro per la fase 3.

Per avere informazioni e assistenza nella presentazione delle domande contattare Matteo Milesi – Sportello del Credito

## **Serata benefica dei Giovani Ascom “Per un sorriso in più”**

Una serata all'insegna dell'allegria, del buon cibo, dell'ottimo vino e della solidarietà: l'evento promosso dal Gruppo Giovani imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo, “Per un sorriso in più”, alla sua tredicesima edizione ha avuto grande successo unendo musica, convivialità e divertimento alla beneficenza. La manifestazione si è svolta nella magnifica Abbazia Benedettina di San Paolo d'Argon, un luogo ricco di storia e cultura, un gioiello di architettura a arte.

Durante i saluti ufficiali il presidente Ascom, Giovanni Zambonelli, ha notato che “dobbiamo prendere esempio dai giovani per le idee innovative e fresche”, mentre ha evidenziato l'attenzione che il Gruppo Giovani imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo ha verso i bambini che affrontano delle problematiche di salute.

In questa edizione a beneficiare dell'iniziativa è stata l'Associazione Angelman, onlus con sede a Credaro nata con lo scopo di aiutare i bambini e i ragazzi affetti dalla sindrome di Angelman, una malattia genetica rara molto seria che comporta assenza di linguaggio, difficoltà cognitive e motorie, epilessia e disturbi del sonno. Si stima che nella nostra provincia i malati possano essere fino a 50.

Lucia Patelli dell'Associazione Angelman e il Dott. Pierluigi Carriero, responsabile From-Fondazione per la ricerca

dell'Ospedale di Bergamo, hanno presentato l'associazione e il progetto "Registro italiano Sindrome di Angelman".

L'Associazione Angelman onlus è nata da una famiglia di Credaro nel 2012 per aiutare la ricerca sulla sindrome di Angelman. Il sodalizio coinvolge oltre 100 volontari, nessuno dei quali percepisce compenso. Oltre al Registro Italiano Angelman realizzato con From all'Ospedale di Bergamo, negli ultimi anni ha finanziato la borsa di studio di una ricercatrice bergamasca all'Erasmus MC di Rotterdam in Olanda, uno dei centri di ricerca più importanti sulla sindrome di Angelman, e diversi progetti di inclusione. Per maggiori info: [pagina Facebook Associazione Angelman](#), [www.associazioneangelman.it](http://www.associazioneangelman.it).

Alessandro Capozzi, il presidente del Gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo ha sottolineato che l'evento come da tradizione è legato alla solidarietà verso i bambini che dimostrano un coraggio da leoni nell'affrontare gravi difficoltà insieme alle loro famiglie. Inoltre, ha ringraziato il segretario del Gruppo Giovani, Alessandro Rota, per il suo impegno e Massimo Paloschi di 3bservice per il suo contributo importante all'organizzazione dell'evento.

Il Gruppo Giovani di Ascom è nato nel 2005 con l'apporto della maggior parte dei settori merceologici dell'Associazione e con la volontà di creare un osservatorio sui cambiamenti del settore e un laboratorio di idee per affrontare i nuovi bisogni, soprattutto dei neo imprenditori. Negli anni il gruppo è cresciuto e oggi rappresenta un incubatore di nuovi dirigenti, una palestra che prepara gli imprenditori di domani in ambito associativo. Il Gruppo propone diverse attività formative, alcune delle quali nate grazie al coinvolgimento di altre realtà associative sui temi del fare impresa, del lavoro e della formazione. Fanno parte del Gruppo Giovani imprenditori, come da Statuto nazionale, gli imprenditori con meno di 42 anni.

La squisita cena a buffet nei due chiostri dell'Abbazia, curata da Vicook, è stata accompagnata da musica dal vivo di Max Cappellini, con la voce stupenda di Barbara Ravasio, mentre a ravvivare di più la serata c'è stato lo spettacolo di cabaret da "Zelig Lab on the road" con Beppe Altissimi, comico e cabarettista.

L'evento, presentato dalla giornalista Donatella Tiraboschi si è concluso con l'estrazione della lotteria, e la consegna delle targhe agli sponsor da parte del direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini.

Hanno aderito e sostenuto l'iniziativa: Enti Bilaterali del Commercio e del Turismo; Fogalco soc. coop. cooperativa di garanzia dell'Ascom.

L'evento ha goduto del contributo di: BMW Lario Bergauto; Dif spa Grassobbio; Ros forniture alberghiere di Zanica; Lupia pavimenti di Ponte San Pietro; Infac serramenti di Cavernago; Dolce dormire di Raimondi di Pedrengo; Fioreria Amadei Azzano san Paolo.

Hanno contribuito per la lotteria: Hotel cappello d'oro di Bergamo; Ristorante al Gigianca di Bergamo; Ottica Skandia di Bergamo; Palestra Reborn di Almè.

Un ringraziamento a: 3b Service per l'organizzazione della serata; Agenzia Diesis di Guerini Gabriele di Vertova per l'organizzazione della musica; Agenzia Voltaire per l'organizzazione dello spettacolo di Cabaret; Alla VI .CO. OK ristorazione per il buffet.

































---

# Nuova legge regionale sugli agriturismi: riflessioni e perplessità

Innovativa o autarchica? Qual è la vera natura della nuova legge approvata (Pdl 67) dal Consiglio regionale lombardo che riguarda le attività degli agriturismi? Come nota Regione Lombardia il nuovo testo prevede il riconoscimento della multifunzionalità dell'impresa agrituristica lombarda, una maggiore connessione con il territorio grazie all'innalzamento della soglia minima di prodotti locali e una sburocratizzazione del sistema. Ma saranno d'accordo tutti i professionisti del settore con la nuova norma approvata che aumenta dal 30 al 35% la soglia minima di prodotti aziendali utilizzati nella somministrazione dei pasti, solo il 20% di prodotti acquistati dalla grande distribuzione e il 100% di vini lombardi e pesce lombardo?

Alcuni professionisti hanno pareri discordanti, mentre il consiglio regionale che ha presentato le modifiche parla di opportunità per rendere gli agriturismi "vetrina del Made in Lombardia".

Il consigliere segretario dell'Ufficio di presidenza, Giovanni Malanchini, ha affermato: "E' una legge innovativa. L'agriturismo è un'attività complementare di un'attività agricola, non è un'attività di ristorazione fine a se stessa. Ci sono diversi motivi per cui c'era la necessità di proseguire con questa nuova legge. Per primo sono cambiate le esigenze dei consumatori, bisognava alzare l'asticella dal punto di vista qualitativo: parliamo di qualità in termini di beni, servizi, di produzione territoriale. Quindi si parte da qui alzando le percentuali minime di acquisto di prodotti del

territorio, prima gli agriturismi potevano acquistare il 50% di alimenti e bevande dalla grande distribuzione, oggi deve acquistare l'80% dei prodotti del territorio lombardo. Diventano una vetrina di Made in Lombardia, che è la prima regione agricola dell'Italia, la seconda in Europa in termini di fatturato ma la prima in assoluto in termini di marchi di eccellenza e di produzione agroalimentari di qualità. Dà anche l'opportunità all'acquisto di prodotti della regione confinante. La vera novità, della quale qualcuno ha parlato di sovranismo, è quella di spingere molto l'etichetta di vini con il 100% di vino lombardo e il 100% del pesce lombardo per valorizzare il pesce di lago. Inoltre, si dà una chiara linea di demarcazione tra i veri agriturismi, gli agricoltori che fanno attività agrituristiche, e ristoranti mascherati da agriturismo per trarre dei vantaggi fiscali”.

La presidente del Gruppo ristoratori di Ascom Confcommercio Bergamo, Petronilla Frosio, commenta: “La regione Lombardia ha cercato di regolamentare e restringere il campo d'azione degli agriturismi. L'aumento delle percentuali riguardo i prodotti sono nella direzione giusta ed è un importante veicolo per la promozione del territorio, anche se potrebbe ancora non essere sufficiente. La ristorazione segue altre regole, mentre gli agriturismi hanno dei vantaggi fiscali. È necessario che ci non ci sia una concorrenza sleale e che ci siano i controlli che mancano, altrimenti ognuno fa quello che ha voglia e siamo in una totale anarchia”.

La norma prevede, inoltre, la facoltà di aumentare i posti letto da 60 a 100 valorizzando e sviluppando l'ospitalità offerta dalle strutture agricole. Su questo cambiamento Alessandro Capozzi, presidente dei Giovani Imprenditori Ascom Confcommercio Bergamo e vicepresidente del consiglio Gruppo Albergatori di Ascom Confcommercio Bergamo, nota: “Punto centrale è il concetto che chi offre lo stesso servizio va regolamentato nello stesso modo. E' corretto declinare le regole in base alle tipologie di offerta, magari per aiutare

le zone meno fortunate oppure per aiutare la famiglia, permettendo un'integrazione del reddito. In questo caso invece, ci troviamo dinanzi ad un'offerta paragonabile a quella di un albergo di medie dimensioni ma con tassazioni ed obblighi diversi. Gli alberghi possono continuare a competere nel mercato dell'ospitalità se i competitors vengono costantemente agevolati?"

Gianfranco Drigo, direttore di Coldiretti Bergamo commenta: "Questa legge valorizza ancora di più il legame che c'è tra agricoltura e agriturismo. L'aumento dal 30 al 35% della percentuale di prodotti aziendale va a valorizzare ancora di più la multifunzionalità dell'impresa agricola. Inoltre, il fatto che si raggiunge l'80% dei prodotti lombardi porta alla loro valorizzazione. In più, il fatto stesso che aumentano i posti letti dà un senso del tentativo di aumento dell'ospitalità agricola. Incentiva la multifunzionalità aziendale e in un certo senso permette di sviluppare l'ospitalità per fare conoscere i territori e i prodotti di gastronomia. Il punto che potrebbe essere critico ha a che fare con le percentuali in zona montana, dove è più difficile fare attività agricola e non sempre si riesce a produrre nel modo e nella quantità che è necessaria. Inoltre, la legge valorizza la produzione enologica lombarda e si promuovono i prodotti locali come è giusto che avvenga in ambito agricolo e agriturismo".

Nonostante i pareri diversi, la legge della Regione Lombardia va nella direzione giusta, ma il tema è delicato e va affrontato nell'agenda della politica nazionale.

---

# **Fipe lancia l'appello "Per non mangiarsi il futuro"**

Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, lancia un appello alle istituzioni Italiane, chiedendo che venga garantita una competizione leale nel mercato. Di seguito il testo del Manifesto per la petizione, tra i firmatari oltre 80 chef, tra cui Claudio Sadler, Carlo Cracco e Filippo Giordano.

La cucina italiana: orgoglio degli italiani, ispirazione per gli stranieri, ali e radici per chi viene e torna nel nostro Paese. In numeri, la nostra ristorazione vale 300mila imprese, 85 miliardi di fatturato e 43 miliardi di valore aggiunto all'anno per 1 milione di occupati. Meno puntuale, ma non meno strategico, il valore intangibile del settore in termini sociali, storici, culturali, antropologici e come volano dell'attrattività turistica e dell'intera filiera dell'agroalimentare del Paese. Ora, poi, il settore sta vivendo una popolarità senza precedenti, con gli Chef famosi come attori e contesi come influencer, a dimostrazione che la cucina – da sempre strumento di comunicazione – è appetibile anche come strumento di consenso.

Bene, insomma, ma non benissimo. Questi risultati sono la punta di un iceberg fatto del lavoro di centinaia di migliaia di imprese che, con la loro professionalità, creatività e quotidianità, fanno la forza di questo settore, che riceve a parole grandi pacche sulle spalle, ma nei fatti rischia oggi un impoverimento senza precedenti.

Ogni giorno nelle scelte politiche si incentivano settori che effettuano di fatto somministrazione, senza essere sottoposti alle stesse regole che si applicano alla ristorazione e ai pubblici esercizi in generale.

Ci riferiamo agli operatori del settore agricolo, ai circoli

privati, al terzo settore, ai negozi di vicinato, agli home restaurant, allo street food etc. Perché se non ti chiami “pubblico esercizio”, non importano i servizi igienici, la presenza di spazi per il personale, gli ambienti di lavorazione idonei, la maggiorazione sulla Tari e il rispetto delle normative di Pubblica Sicurezza.

La disparità di condizioni non genera nel mercato soltanto concorrenza sleale, ma finisce per impoverire il mercato stesso nel momento in cui le attività di ristorazione chiudono, magari per reinventarsi in esercizi più semplici, dove tagliare i costi del servizio e di preparazione, con effetti immaginabili sulla qualità del prodotto, sui rischi alimentari dei consumatori, sull’occupazione del settore e l’attrattività delle nostre città.

Non chiediamo meno regole: chiediamo che vengano applicate le stesse regole per la stessa professione, anche a tutela e a salvaguardia dei 10 milioni di clienti che ogni giorno frequentano i Pubblici Esercizi.

Non chiediamo meno concorrenza: auspichiamo, anzi, che ce ne sia sempre di più, ma per migliorare il mercato, non per renderlo più fragile.

Non chiediamo privilegi o corsie preferenziali: chiediamo alle Istituzioni più attenzione e un tavolo, promosso dai ministeri competenti, con la partecipazione dei diversi attori della filiera – che apparecchi una visione strategica complessiva e consapevole per il settore.

I sottoscrittori di questo appello hanno fatto degli investimenti qualitativi e del rispetto delle regole, un punto di merito e uno stimolo per migliorare la qualità del settore, tutelando le scelte di milioni di consumatori.

È così che vogliamo difendere la categoria, quella delle imprese della ristorazione: salvaguardando il contributo che offre all’economia italiana, un contributo di varietà e,

soprattutto, di qualità, tratto distintivo del Food in Italy che tutti conosciamo. E amiamo.

Per firmare la petizione [cliccare qui](#)

---

## **Note d'estate 2019: musica, artigianato, cibo e divertimento a Curno**

Giunge ormai alla settima edizione Note d'Estate, l'evento che anima l'estate di Curno e che ogni anno si arricchisce di vivacità. Organizzata dall'Associazione Botteghe di Curno e dal Comune di Curno, in collaborazione con il DID, Distretto del Commercio dei Colli e del Brembo, è un'occasione unica per trascorrere una serata all'insegna del divertimento e del buon cibo.

E così anche quest'anno torna Note d'estate, in programma il 15 giugno per le strade di Curno, dalle 18 alle 24 circa, con una serata carica di energia e di proposte per tutte le età.

Come sempre, obiettivo del progetto, è quello di accontentare un pubblico sempre più numeroso e attratto da eventi che coinvolgono non solo l'intrattenimento ma anche la ricchezza del tessuto commerciale, in grado di soddisfare tutte le richieste e appassionare diverse tipologie di pubblico. Saranno infatti numerosi gli espositori presenti che rappresenteranno diverse categorie merceologiche per accontentare tutti i gusti e tutti gli interessi. E in tutto questo, non mancherà come di consueto, il buon cibo, presentato attraverso postazioni espositive con prodotti tipici enogastronomici e aree di ristoro che accompagnano i

diversi luoghi della manifestazione.

L'edizione 2019 ha ulteriormente ampliato gli spazi dedicati all'intrattenimento, raggiungendo il numero di ben 4 postazioni distribuite tra Piazza Papa Giovanni XXIII e Largo Vittoria. Qui si susseguiranno musica country, concerti, danze popolari e zumba. Il tutto accompagnato da postazioni enogastronomiche diffuse in grado di soddisfare tutti i gusti. Nello specifico, il ballo sarà ancora una volta protagonista con il gruppo "AdD Aria di Danze" che si esibirà in piazza Papa Giovanni XXIII in una lunga serie di danze popolari tradizionali provenienti da diversi paesi d'Europa e con l'ormai noto e coinvolgente MONSTER COUNTRY GROUP che animerà via Sant'Agata con una no stop dedicata a balli e musica country. Mentre in Largo Vittoria gli atleti della palestra WOW FITNESS HOUSE si esibiranno in dimostrazioni di Zumba, BODYCOMBAT e SH'BAM.

E a proposito di musica, special guest della serata sarà il gruppo ATOMI che si esibirà alle 20:30 in Piazza Giovanni XXIII.

Ma ecco un'altra grande novità dell'edizione 2019: quest'anno NOTE D'ESTATE raddoppia e si unisce alla manifestazione SOLIDARIETA' IN PIAZZA, che sarà presente in piazza Papa Giovanni XXIII già dalle 15 e che, in occasione di NOTE D'ESTATE presenterà laboratori di origami e truccabimbi. Mentre, intorno alle 19, un momento speciale con la cerimonia intitolata "Nel domani cittadini", con la consegna della Costituzione ai diciottenni accompagnata dall'intrattenimento musicale a cura di DanzArea.

Durante tutta la durata della manifestazione, lungo le strade che attraversano Curno e le 4 postazioni dedicate all'intrattenimento saranno quindi presenti numerosi stand espositivi a cura dei commercianti della zona che presenteranno al pubblico alcuni prodotti inediti e offriranno promozioni e scontistiche riservate all'evento. Infine

artigiani e hobbisti mostreranno la loro creatività con oggetti innovativi di tipologia varia e realtà rappresentative di servizi attivi nel territorio coinvolgeranno il pubblico presente.

A tal proposito sarà presente anche ERSAF – Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste con uno spazio espositivo dedicato alla scoperta delle bellezze naturali del territorio lombardo e della ricchezza della biodiversità delle nostre foreste.

Per informazioni:

Segreteria Manager DID 035/252090

[distrettocommercio.collibrembo@comune.curno.bg.it](mailto:distrettocommercio.collibrembo@comune.curno.bg.it)

[www.facebook.com/distrettodeicolliedelbrembo](http://www.facebook.com/distrettodeicolliedelbrembo)



**NOTE**

**15 GIUGNO**

dalle 18.00

**D'ESTATE**

**Curno**

Largo Vittoria

P.zza Papa Giovanni XXIII

Via Terzi S. Agata

musica\*buon cibo\*spettacolo\*artigianato\*divertimento

### **I NOSTRI MOMENTI MUSICALI**

CONCERTO CON ATOMI...THE BAND

MUSICA COUNTRY CON MONSTER COUNTRY GROUP

DANZE POPOLARI CON ADD ARIA DI DANZE

ZUMBA CON WOW FITNESS HOUSE

DALLE 15.00

"SOLIDARIETÀ IN PIAZZA" CON LA COMPAGNIA LA PULCE

LABORATORI DI ORIGAMI E TRUCCABIMBI

INTRATTENIMENTO MUSICALE CON DANZAREA

CERIMONIA DI CONSEGNA DELLA COSTITUZIONE AI 18ENNI

\*IN CASO DI PIOGGIA LA MANIFESTAZIONE SARÀ RIMANDATA

---

# **La Famiglia Rossi all'Happening delle Cooperative sociali**

Dopo tre anni lontano dalle scene, La Famiglia Rossi torna per un solo e indimenticabile concerto. L'occasione è unica per ammirare degli autentici «dinosauri» della musica indipendente italiana nel loro habitat naturale e cioè il palco dell'Happening delle Cooperative Sociali, storica kermesse cittadina organizzata al Lazzaretto di Bergamo dai consorzi del territorio (Coesi, Solco Città Aperta, Cum Sortis, Il Solco del Serio e Ribes) con la collaborazione di Federsolidarietà-Confcooperative Bergamo.

Tanti gli spunti della serata: il concerto sarà infatti l'occasione per il chitarrista e cantante Carlo «Skizzo» Biglioli di presentare anche il suo disco da solista «La scomparsa dell'Uomo Invisibile». Ma non solo Skizzo celebra quest'anno 33 anni di onorata carriera e il concerto al Lazzaretto è il sesto ed ultimo evento della rassegna «Skizzo 3punto3» andata in scena in 6 diverse location e in collaborazione con artisti di diversi generi e generazioni.

Per il resto, ai numerosi fan del quintetto bergamasco la formula dell'evento è confermata: due ore di spettacolo in cui ballare, cantare e ridere (senza rinunciare a pensare, come da tradizione), al suono delle irriverenti ballate di sempre e di qualche nuova canzone «invisibile». Sul palco faranno capolino anche alcuni vecchi amici di Famiglia. Tra gli ospiti anche Valerio Baggio, pianista, compositore e produttore.

**Questa sera la danza di Simona Atzori**

Intanto questa sera grande attesa per lo spettacolo di Simona Atzori, un grande esempio di come le passioni, nel suo caso la danza, il disegno e la scrittura, possano elevarci oltre gli ostacoli. La ballerina, pittrice e coach, nata il 18 giugno 1974 a Milano senza braccia, porterà in scena uno spettacolo unico ed emozionante. Già direttrice della Simonarte Dance Company e autrice di diversi libri, Atzori ha danzato in occasioni prestigiose: tra le più significative, ricordiamo il Roberto Bolle and Friends, il Grande Giubileo del 2000, la cerimonia di apertura delle Paralimpiadi di Torino 2006 e il Festival di Sanremo 2012. Dopo anni come testimonial del Pescara Dance Festival, oggi firma tre spettacoli che porta in scena con la sua compagnia, della quale fanno parte danzatori e solisti del Teatro alla Scala di Milano. Oltre ai concerti serali (con inizio ore 21 e a ingresso gratuito) e al servizio bar, ristoro, pizzeria, cocktaileria, non mancheranno attività parallele pomeridiane per tutte le età.

## **LE SERATE IN PROGRAMMA**

Mercoledì 12 giugno (Danza)

Simona Atzori

Giovedì 13 giugno (Musica)

Carlo «Skizzo» Biglioli con la Famiglia Rossi e Valerio Baggio

Venerdì 14 giugno (Musica)

La Bandabardò + La Malaleche

Sabato 15 giugno (Musica, danza, teatro, video)

Open Orchestra

Domenica 16 giugno (Musica)

Ottocento – Tributo ai 20 anni di De André