

Cuore di donna, premio 2024 a Giulia D'Ambrosio, Trattoria "Da Giuliana"

Zambonelli: "Un'istituzione, oltre che una donna dal cuore e dal coraggio straordinari"

Cuore, coraggio e passione: la spinta per fare impresa e districarsi tra vari impegni richiesti da famiglia e lavoro. Per premiare le donne imprenditrici, multitasking per natura, Confcommercio Bergamo dedica il riconoscimento "Cuore di donna" a una figura femminile del nostro territorio che si sia distinta per coraggio e passione nella sua impresa. Il premio Terziario Donna Confcommercio Bergamo, ideato l'anno scorso nel 2023, gode del patrocinio di Confcommercio Imprese per l'Italia, Fipe-Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Federalberghi. La targa, con l'immagine di un cuore stilizzato, marchio del premio, è stata consegnata quest'anno a **Giulia D'Ambrosio, titolare di "Da Giuliana- Trattoria D'Ambrosio Giuochi e Bocce"**, storica attività di famiglia in Via Broseta, aperta nel 1943 dai genitori Antonio e Anna.

"Rappresenta un'istituzione nell'accoglienza e nella ristorazione- commenta **Giovanni Zambonelli**, presidente Confcommercio Bergamo-. Una donna speciale, esempio unico per l'imprenditoria femminile, dal carattere e dal cuore straordinari. Oltre all'impegno nel lavoro nell'attività di famiglia, si è sempre distinta per attività benefiche in prima linea e a fianco di associazioni importanti, oltre che per la promozione del territorio". Il premio è stato consegnato oggi, 8 marzo, in occasione della Giornata internazionale della Donna, nella sede cittadina dell'associazione dal presidente **Giovanni Zambonelli**, dal vicepresidente vicario **Luciano Patelli** e dal direttore **Oscar Fusini**. Alla cerimonia erano presenti anche Giampietro Rota (presidente Grossisti vino e bevande) e **Lorenzo Cereda**.

Giulia D'Ambrosio, "Da Giuliana" Trattoria D'Ambrosio

Giulia D'Ambrosio, per tutti "la Giuliana", più che chef-patronne della trattoria che porta il suo nome in Via Broseta è un'istituzione. Il suo modo unico di fare accoglienza, con modi schietti e diretti come la sua cucina, è un marchio di fabbrica. Tanto che nei momenti difficili che hanno segnato la sua vita negli ultimi anni, la saracinesca senza la sua irrinunciabile regia si è abbassata anche per mesi. Il tempo di rimettersi in pista con il suo solito piglio e la sua forza e riprendere a rimboccarsi le maniche e a correre avanti e indietro per il suo locale, dove si divide tra sala e cucina, telefono, accoglienza e magazzino. Quando ha riaperto, 400 ultra-tifosi atalantini sono scesi in strada con lo striscione "Bentornata Giuliana". Nella storica trattoria con giuochi e bocce, come ricorda l'insegna datata 1943, tutti si sentono come a casa. È il luogo d'incontro e mondanità bergamasco per antonomasia: ai suoi tavoli si sentono a proprio agio calciatori e operai, avvocati e muratori, poeti e imprenditori, attori e commesse. Dell'Atalanta è una super tifosa, sempre presente in tribuna: tutte le maglie che ci sono nel locale, da Super Pippo a Zappacosta fino a Grassi, passando per Carrera, Conti, Freuler, Djimsiti, Hateboer e moltissimi altri, raccontano questo insostituibile legame. Come le foto di celebrità, sportivi, cantanti, politici e imprenditori: tutti ai tavoli in un posto semplice eppure raro, che mantiene inalterata nel tempo la sua magia, senza cambi di menù e rivoluzioni particolari, se non quello di restare sempre fedele a se stesso. Tutti ritrovano in questa insegna un'atmosfera conviviale e spensierata e una cucina semplice e genuina, con ricette tradizionali della tradizione lombarda, mediata nei gusti da divagazioni mediterranee che sono nel dna di famiglia, nelle origini pugliesi di papà Antonio (originario di Bisceglie) e mamma Anna, presenza che è stata sempre insostituibile- e altrettanto compianta – nel ristorante come in famiglia, madre di tre figli, Mimmo, Pinuccia , oltre

a Giuliana, che l'ha sempre affiancata in trattoria. Oltre al modo unico di fare accoglienza, Giuliana è stata da ragazza campionessa italiana di bocce e tiro al volo, finalista di Miss Italia 1977 (Selezione Fotografica), impegnata in gare automobilistiche e di sci. Non è da meno il suo impegno nella beneficenza e nell'attivismo in associazione, a partire dall'Aob- Associazione Oncologica Bergamasca di cui è vicepresidente. Appassionata di moda e grandi griffe, bambolotti e peluche, porta ad ogni viaggio e tour per mercatini un dettaglio unico pronto a fare la differenza nel suo locale.

Il premio

Il riconoscimento Terziario Donna è alla seconda edizione. L'anno scorso venne assegnato alla famiglia Amaddeo, in ricordo di Angelina Scopelliti, per tutti Lina, scomparsa a ottobre 2022, che ha portato avanti per più di 65 anni assieme a Mimmo, mancato nel 2017, il ristorante nel cuore del borgo storico di Bergamo Alta.

Ristorante Bell'Adda a Medolago, passione e tradizione con uno sguardo al futuro

Il locale di Giuseppina Rota, che quest'anno spegne 32 candeline, oggi vede in campo anche il figlio e il nipote della titolare.

Passione e tradizione, ma anche futuro. Potrebbe essere riassunta così la storia recente del **Ristorante Bell'Adda** di Medolago.

Passione e tradizione sono i capisaldi che hanno trasportato il locale di **Giuseppina Rota** dagli inizi degli anni '90 ad oggi: "Quando ho aperto nel 1991 ero un'autodidatta che, dopo aver lavorato come dipendente, si è convinta che poteva farcela da sola. Mi sono buttata con coraggio, con mia sorella Giovanna, e ho avuto ragione – racconta la titolare -. Ai tempi avevo fatto solo dei corsi, ma nessuna scuola alberghiera. Mia sorella ha creduto sin da subito nel progetto Bell'Adda e oggi eccomi qua, con un ristorante ben avviato che continua a dare soddisfazioni".

Nel 2008, al diciassettesimo anno di attività, il grande cambio: "Dal vecchio locale ci siamo spostati nel pieno centro di Medolago, vicini alla chiesa del paese. Abbiamo fatto questo passo perché, sia io che mia sorella, quando abbiamo fiutato l'opportunità abbiamo capito subito che era un'occasione da non farci sfuggire. Era il posto ideale – sottolinea Giuseppina Rota -. Così ci siamo decise: ci siamo trasferite mantenendo la stessa offerta. Io sono molto legata a Medolago, trovo che sia un paese bellissimo, vivo, che abbia tanto da regalarci".

"Oggi è molto più dura rispetto agli anni '90 – spiega ancora la titolare del Bell'Adda -. Gastronomicamente parlando ci sono molte più proposte, molte influenze che arrivano dall'estero. La gente gira e vuole provare anche qualcosa di nuovo, così pure noi, negli anni, ci siamo adattate alle nuove esigenze della clientela, pur mantenendo ben salde le nostre radici bergamasche".



Oggi il Ristorante Bell'Adda è un ottimo locale che vive ancora di passione e tradizione. L'entusiasmo di chi ci lavora è rimasto immutato nonostante qualche periodo non semplice: "La pandemia è stata un vero disastro, ma ci ha piegati senza

spezzarci. Infatti siamo ancora qua. Trent'anni di attività mi hanno fatto sacrificare tantissimo della mia vita – continua Giuseppina Rota -, non ho praticamente mai avuto una mia libertà, la possibilità di evadere. Però se tornassi indietro rifarei tutto quello che ho fatto: sono troppo legata al mio ristorante e alla sua storia".

Storia che ora lascia spazio al futuro, l'altra grande componente della narrazione del Ristorante Bell'Adda. Il locale, infatti, proseguirà il suo cammino anche quando Giuseppina Rota deciderà di godersi, un giorno, la meritata pensione: "Sì, perché oggi mio figlio e mio nipote stanno collaborando all'attività di famiglia, con l'ambizione di portare avanti la storia di questo ristorante – spiega la titolare -. Io ovviamente non posso che essere felice di tutto questo".

Villa Sant'Antonio, 50 anni di ospitalità e buona cucina a Lonno

Nasce negli anni Sessanta come colonia, nel 1972 rinasce come bar, albergo e ristorante con la gestione della famiglia

Pelliccioli



Villa Sant'Antonio festeggia i 50 anni di attività con la famiglia Pelliccioli. Il bar, albergo, ristorante e pizzeria di Lonno, frazione di Nembro, nasce in realtà prima, negli anni Sessanta, quando il parroco del paese don Giovanni Camozzi fonda una colonia per ragazzi. Nel giro di qualche anno il centro estivo diventa un locale Acli, con bar e trattoria, affidato in gestione. Nel 1972 il nuovo parroco don Giovanni Mologni propone ad Aurelio

Pelliccioli, che in quegli anni faceva l'imbianchino, ma che era stato addetto al bar durante il servizio militare, la gestione della struttura, con affitto alla parrocchia. Nasce così la storia di un'impresa familiare gestita con passione, tramandata di generazione in generazione, che ha saputo innovarsi e trasformarsi, cogliendo le esigenze del momento. Ad affiancare nell'avvio dell'attività Aurelio la sorella Romana e la mamma Teresina Carrara che, da casalinga viene catapultata in cucina, con ritmi e servizi cui non fatica poi ad abituarsi, tanto da tenere alta la ristorazione del locale, rinomato per le paste fresche, casoncelli e polenta taragna, fino al 1993. "Con le prime 5mila lire incassate con le caparre degli alberghi papà acquistò i cestini del pane del ristorante" ricorda il figlio del fondatore Matteo, che con la sorella Melania in sala e la mamma Agnese Pesenti in cucina gestisce la struttura, dove è cresciuto sin dalla culla, come i fratelli William e Vania. Villa Sant'Antonio con la gestione Pelliccioli prende quota subito e negli anni Settanta lavora molto come albergo per lunghe estati di villeggiatura,

favorita dalla posizione ed ai 700 metri di altitudine, ideali per sfuggire il caldo senza i problemi dell'alta montagna. Ma il turismo cambia e con esso anche la struttura, per cui ormai l'albergo dalla fine degli anni Novanta assume ormai un ruolo più marginale, con 9 camere. E da altre esperienze lavorative tutti sentono prima o dopo il richiamo dell'attività di famiglia. Agnese Pesenti, dopo anni divisi tra lavoro in lavanderia e gestione di quattro figli, si trova a prendere il posto della suocera Teresina in cucina. Matteo, dopo aver lavorato per anni come operaio in un rotolificio, riparte da zero: impara a fare le pizze in Città Alta e nel 2009 decide di affiancare alla ristorazione tipica la pizzeria, una scelta che si rivela subito vincente. Come l'atmosfera familiare e accogliente che si continua a respirare tra i tavoli. È un ambiente molto semplice, dove però ci si sente a proprio agio – spiega Matteo Pelliccioli-. Puntiamo molto sulla qualità delle materie prime e della cucina, che alla fine premiano sempre". In tanti hanno voluto festeggiare questo importante traguardo del primo mezzo secolo di Villa Sant'Antonio, dal sindaco di Nembro Claudio Cancelli ai numerosi parenti, amici e fornitori, ai clienti di sempre. In tanti, da tutta Italia, hanno voluto festeggiare l'attività di un amico di sempre e della sua famiglia, come il fondatore Aurelio Pelliccioli, scomparso nel 2013, per anni presidente diocesano e nazionale dell'associazione sacristi.



Al Vittorio Emanuele II una targa e un'aula in ricordo del professor Pietro Nava

Venerdì la cerimonia di commemorazione del docente scomparso. Il direttore Ascom, Fusini: "Lui era la scuola e qui ha lasciato il segno"

Ci sono insegnanti che più di altri lasciano il segno. E il professor Pietro Nava, scomparso all'età di 81 anni il 3 febbraio scorso, è uno di quelli. All'Istituto Vittorio Emanuele II di Bergamo, dove il professore Nava ha insegnato per oltre 40 anni, venerdì pomeriggio si è tenuta una cerimonia di commemorazione davanti una platea di ex studenti e colleghi. "A ricordo di Pietro Nava, professore di matematica (25 ottobre 1941 – 3 febbraio 2022). Sempre grati per l'impegno profuso con passione e competenza per la crescita delle giovani generazioni" è il messaggio inciso sulla targa consegnata alla moglie Sandra e alla figlia Sonja, che hanno ringraziato commosse, da parte di Patrizia Giaveri, Dirigente scolastico del Vittorio Emanuele II di Bergamo, e Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo nonché ex alunno di Nava, da tutti ricordato e riconosciuto come una punta di diamante del corpo docenti dell'Istituto e un insegnante di matematica dal grande valore formativo e umano.

«Oggi questa celebrazione assume un significato particolare perché in questa scuola il professor Nava ha lasciato il segno – ha detto Fusini, tra i promotori dell'iniziativa che ha visto anche la presenza del vicepresidente Mauro Arizzi -. Il mio è anche il pensiero dei tanti ex alunni e compagni di classe che hanno avuto la fortuna di incontrare il professor Nava lungo il loro percorso di studi. Come studente lo ricordo come un docente oggettivo che dava voti sulla base solo del

merito. Nel mio percorso il professore Nava è stato come un padre, capace di sgridare ma anche di rassicurare e, soprattutto, di aiutare nei momenti di difficoltà. È grazie anche a lui se sono diventato la persona che sono oggi”. “Nava era un insegnante di quelli veri che lasciano un ricordo indelebile – aggiunge Fusini -. Il nostro ringraziamento va quindi a un uomo che ha contribuito a fare la scuola. Per gli imprenditori, i giovani di oggi sono senza valori e credono che la colpa sia della scuola. Non è vero e con questo approccio non si risolve il problema: credo, infatti, che sia il mondo delle imprese che deve capire che il mondo del lavoro è cambiato e che la scuola deve continuare a fare la scuola: l’ambiente giusto per acquisire le competenze legate alle soft skills”.

Tra i promotori dell’iniziativa anche Antonio Criscuolo presidente Mathesis Bergamo, associazione cresciuta insieme a Nava, consigliere della sezione sin dagli anni '80 che ha dato un rilevante contributo alla ideazione e alla realizzazione delle iniziative di Mathesis Bergamo nell’arco di quarant’anni. “Socio, collega e amico da sempre, il suo impegno per Mathesis è durato oltre 40 anni – ha ricordato il presidente Criscuolo -. Pietro ha donato all’associazione un carattere rigoroso nel segno della professionalità, pur senza rinunciare a momenti di convivialità e al sorriso. I suoi interventi erano acuti e puntuali e la sua grande esperienza nell’insegnamento della matematica e gli attestati di riconoscimento dei suoi ex alunni sono la testimonianza che se ne è andato un maestro, ma soprattutto un amico”.



La cerimonia è stata anticipata dal ricordo di docenti che con Nava hanno condiviso momenti di scuola e non solo. “Il suo modo di fare e intendere la scuola proiettava nel futuro gli studenti più capaci non i più fortunati, raccomandati o furbi – ha sottolineato Mario Pelliccioli – Da questo derivava la sua severità, quasi assoluta e radicata nella severità con sè stesso. Da membro del consiglio di istituto ricordo che cassava ogni attività che non avesse un senso con il mondo della scuola. Non era rigidità mentale, anzi: la sua era una ferma volontà di preservare l’integrità della scuola”.

“Ognuno ha un suo Pietro da ricordare – ha aggiunto Claudio Cremaschi -. Ricordo quando portava i ragazzi in montagna per favorire la socializzazione. Partiva da Gromo, dove abitava, per portarli al Rifugio Calvo e poi scendere dalla Valle Brembana. Gli piaceva esagerare”. Nava, che adorava la montagna e la musica classica – la Barcarola di Offenbach era il suo brano preferito – è stato anche attento alla storia del

nostro Paese, in particolare quella degli anni Trenta e Quaranta, raccogliendo e donando documenti e riviste sulla Resistenza. Ma non solo: “Nava ha contribuito a far riscoprire la figura di Ernesto Carletti, esponente chiave dell’antifascismo bergamasco in ambito scolastico, uno dei pochi docenti che rifiutarono di aderire ai dettami del fascismo” conclude Cremaschi.

Durante la cerimonia è stato anticipato che presto verrà intitolata un’aula al professor Nava, che ha lasciato un grande vuoto, dopo aver lavorato per decenni al Vittorio Emanuele II. Anche una volta andato in pensione, ha continuato a coltivare la passione per i numeri e la statistica, collaborando con diverse organizzazioni, associazioni e l’università.

Addio al ristoratore Gian Battista Bolognini, una vita dedicata ai sapori autentici della terra

Fusini, direttore Ascom Confommercio Bergamo: “Fu il primo insieme ai figli a capire come il prodotto tipico potesse fare la differenza a tavola”

Anche Ascom Confommercio Bergamo si stringe al cordoglio della famiglia Bolognini e di tutti coloro – amanti della cucina bergamasca – che in questi giorni hanno compianto la scomparsa del ristoratore Gian Battista Bolognini, 72 anni di Mapello. Una morte improvvisa, che ha destato profondo dolore nei tanti

che lo conoscevano e non solo nella moglie Grazia e nei figli Cristian e Romina (e i quattro nipoti) con cui Bolognini portava avanti la storica trattoria omonimia, a due passi da Sotto il Monte, da oltre 70 anni punto di riferimento per la cucina bergamasca dell'Isola, non a caso insignita nel 2017 del riconoscimento di Attività storica della Regione Lombardia.

Deceduto dopo un breve ricovero in ospedale a causa di complicazioni legate a un dolore allo stomaco, Bolognini era molto conosciuto e stimato proprio per la sua attività di ristoratore: abituato a guardare al futuro senza perdere di vista le tradizioni del territorio, Bolognini insieme alla famiglia ha portato avanti un locale dove i protagonisti in cucina erano i prodotti tipici, a cominciare da quei salumi della casa, formaggi, carni e vini provenienti dalla Fattoria Allevamento Bolognini gestita insieme al figlio Cristian. Ristoratore e agricoltore con il pallino per la politica locale: Bolognini era stato infatti anche amministratore comunale di Mapello per una decina d'anni.



La premiazione della Trattoria Bolognini di Mapello

“Battista era un uomo semplice e perbene, schietto, sempre sincero, attento e rispettoso delle istituzioni. Si faceva voler bene dappertutto, anche in Ascom – ricorda **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Era una persona semplice ma intelligente e, a suo modo, geniale. Fu il primo con i figli Cristian e Romina a capire come il prodotto tipico potesse fare la differenza a tavola, facendo il percorso inverso dell’agriturismo, cioè da ristoratore ad agricoltore, per fornire i propri prodotti a km 0 in cucina e coronando con questo anche quella sua grande passione per la terra che lo portava ancora oggi a lavorare nella sua vigna. Alla sua amata famiglia rivolgiamo un grande abbraccio da tutta la nostra Associazione”.

Costernata dal dolore la famiglia come racconta la **figlia Romina**: “Aveva compiuto 72 anni il giorno dell’Epifania e insieme alla mamma aveva trascorso una vacanza a Ischia. Poi a maggio avrebbero festeggiato il loro cinquantesimo di matrimonio. Adesso preghiamo che questo dolore si trasformi in un pensiero gioioso: quello di aver avuto un papà e un maestro nella vita e nel lavoro. Oggi, infatti, papà non c’è più ma ci ha lasciato tanti insegnamenti”.

Il Distretto del Commercio Morus Alba premia le scuole

Sabato 11 dicembre a Stezzano la cerimonia di consegna dei premi alle scuole raccolti grazie all’iniziativa #TAG SOCIALE nei negozi del territorio

Il Distretto del Commercio Morus Alba, che unisce nel sostegno dei negozi di vicinato e nella valorizzazione del territorio i Comuni di Azzano San Paolo, Grassobbio, Levate, Orio al Serio, Stezzano e Zanica, le associazioni di categoria Ascom e Confesercenti e le tre associazioni sindacali Cgil, Cisl e Uil, chiude l'anno con le premiazioni dedicate all'iniziativa #TAG SOCIALE.

Per ribadire il valore e il ruolo economico e sociale che i negozi svolgono, il Distretto ha infatti dato vita nel corso del 2020-2021 a un'iniziativa nuova che premiava il commercio "sotto casa": comprare nei negozi di vicinato ha così permesso di generare un salvadanaio i cui proventi sono serviti ad acquistare attrezzature didattiche per le scuole, una per paese, del Distretto. Un forte investimento per migliorare la didattica e le opportunità formative dei bambini.

Sabato 11 dicembre, alle ore 10.30 presso il Centro socio-culturale "Il Cascinetto" di Stezzano (via Mascagni 13) si terrà la cerimonia di consegna dei premi alla presenza dei referenti scolastici territoriali e dei responsabili dei Comitati Genitori che hanno aiutato e sostenuto il Distretto in questa iniziativa. "Vogliamo ringraziare in modo particolare i commercianti che nonostante il periodo difficile hanno scelto di sostenere e aiutare concretamente il territorio e le loro comunità – sottolinea Angelo Dossena del Distretto del Commercio Morus Alba -. Tanto ancora bolle in pentola e per rimanere aggiornati sulle nostre iniziative basta visitare il sito internet www.distrettomorusalba.it e iscriversi alla newsletter".

Nasce la “Pizza Donizetti”: l’omaggio al compositore firmato da un ristoratore napoletano

Con provola di bufala, friarielli e polpettine fritte di manzo. La specialità lanciata da Gianpaolo Tewfiki in occasione del Donizetti Christmas Day

Gaetano Donizetti amava Napoli tanto da esserci vissuto per 16 anni, dal 1822 al 1838. L’ultimo omaggio culinario non poteva, dunque, prescindere dai sapori partenopei. A creare la Pizza Donizetti è Gianpaolo Tewfik, napoletano, titolare del ristorante pizzeria Antica Fiera, sul Sentierone. Gli ingredienti sono provola di bufala, friarielli e polpettine fritte di manzo. La specialità, che resterà nel menù del locale fino all’Epifania, al costo di 15 euro, è stata lanciata in occasione della presentazione del Donizetti Christmas Day, la nuova iniziativa della Fondazione Teatro Donizetti, realizzata in collaborazione con Immobiliare della Fiera, in programma sabato 4 dicembre, dalle 10 in poi, con concerti e performance artistiche ospitati dalle attività commerciali.

Ma la pizza non è l’unico tributo al compositore di Borgo Canale. Il bartender Tony Foini aveva ideato il Donizetti Spriss, cocktail con L’elisir d’amore bitter 24 delle Distillerie di Sarnico, mentre il Balzer ha sfornato il panettone Donizetti e preparato speciali cioccolatini. In passato per la “Donizetti Night” i ristoranti di Città Alta hanno

dedicato a Donizetti menù e piatti, come il dessert "Al dolce guidami" ispirato a un verso di Anna Bolena del baretto di San Vigilio; "Una furtiva lagrima", titolo della celebre aria dell'Elisir d'amore è, invece, il pluripremiato erborinato del Caseificio Defendi di Caravaggio, che nasce dall'unione di un gorgonzola selezionato dalla consistenza molto cremosa e particolari ingredienti che vanno dalle confetture a granelle di cereali. Esiste, inoltre, da tradizione, la Torta Donizetti, una ciambella, *simile alla Margherita ma arricchita da tanta frutta candita e dall'inconfondibile aroma del Maraschino.*

Prima di gustare la pizza per la giornata evento, dalle 10, si potrà partecipare alle visite guidate teatralizzate "Donizetti on live" (durata 40 minuti, biglietto 12-10 euro). Al termine del tour, il pubblico potrà ascoltare un concerto in Sala coro o in Sala musica. Il Balzer, Legami Sushi & More, la nuova galleria Art Events Mazzoleni Neroli32 ospiteranno gli allievi del conservatorio; la boutique di Tiziana Fausti offrirà spazio alla compagnia Artemis Danza, mentre "L'elisir d'amore" del Donizetti Opera sarà proiettato sugli schermi della vetrina della farmacia Terni.

Sotto i portici passerà la banda Venti d'opera, mentre all'ora dell'aperitivo ci saranno due angoli deejay: quello nella zona di via Monte San Michele, tra il Bu Cheese Bar e il T-Bakery, con Jodi Pedrali, l'altro al Balzer con NicoNote. I brevi concerti in programma saranno ripetuti più volte per permettere l'ascolto al più alto numero di passanti. Dalle 12 alle 17 si potrà esplorare gratis la città a bordo dei quattro Tuk tuk elettrici, un progetto promosso dal Consorzio turistico di Bergamo con Visit Bergamo: una passeggiata verso Città Alta e

ritorno con una guida che illustrerà i luoghi legati al musicista.

Vetrofanie nelle librerie per dire no alla violenza sulle donne tutto l'anno

Presentata ieri l'iniziativa che vede Comune e associazioni dei commercianti in prima linea per contrastare in modo sempre più capillare il fenomeno

Oggi, 25 novembre, è la Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne, una ricorrenza che riporta all'attenzione di tutti un fenomeno che l'emergenza sanitaria ha ulteriormente esasperato. Anche Ascom Confcommercio Bergamo aderisce all'iniziativa che vede il Comune di Bergamo in prima linea per contrastare in modo sempre più capillare il fenomeno. Dopo aver dato seguito all'ordine del giorno, presentato dalla Consigliera Viviana Milesi e approvato all'unanimità dal Consiglio comunale l'11 maggio scorso, riguardante la diffusione ampia in città del numero di pubblica utilità contro la violenza e lo stalking quale primo indispensabile strumento di aiuto, Palazzo Frizzoni si è fatto promotore della realizzazione di una targa e di una vetrofania in più lingue con il numero 1522.

Le targhe sono destinate alle panchine rosse presenti nei diversi quartieri (sabato 27 alle 10.30 inaugurazione della panchina rossa alla Villaggio sposi in via Promessi sposi) e le vetrofanie alle sedi comunali, ai CTE, ai CSC, alle

Biblioteche agli altri luoghi di aggregazione e non solo legati all'Amministrazione, come il Drop In alla stazione delle autolinee, un presidio socio sanitario dedicato alla prima accoglienza di coloro che vivono in condizioni di marginalità.

La vetrofania sulle librerie

La vetrofania, grazie ad un accordo con Confesercenti e Ascom Confcommercio, sarà anche esposta sulle vetrine delle librerie loro aderenti. "Le donne rappresentano da sempre la spina dorsale del terziario bergamasco e la loro tutela è un fatto di civiltà e di educazione – **sottolinea Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo**-. Non è un caso quindi che siano state scelte le librerie che sono luoghi di cultura, perché è sulla cultura che dobbiamo puntare per combattere la violenza contro le donne. Credo che non sia sufficiente ricordarsi del problema della violenza solo il 25 novembre. E il contrasto alla violenza non si traduce solo con la repressione ma anche nell'educazione: in questo è fondamentale la valorizzazione del ruolo delle donne nel loro ambiente lavorativo e Ascom è impegnata da anni in questo senso. Non è casuale che negli ultimi 5 anni si sono susseguite due importanti iniziative sul tema come la mostra "Sguardi di donne. Storie di commercio" e il cortometraggio "Madre e Figlia. L'impresa donna tra le generazioni".



Il report sugli “Omicidi volontari”

I numeri parlano chiaro: il report sugli “Omicidi volontari” fornito dalla Direzione centrale della polizia criminale del Ministero degli Interni, ci dice che tra 1° gennaio e 14 novembre 2021 sono stati registrati 252 omicidi, con 103 vittime donne di cui 87 uccise in ambito familiare/affettivo. Di queste, 60 hanno trovato la morte per mano del partner/ex partner. Rispetto allo stesso periodo del 2020, le vittime di genere femminile segnano un nuovo aumento passando da 100, di cui 83 in ambito familiare, a 103 (+3%). Per quanto riguarda le chiamate al 1522, il numero di pubblica utilità contro la violenza e lo stalking, nel 2020 (dati ISTAT) queste sono aumentate del 79,5% rispetto al 2019, sia per telefono, sia via chat (+71%). Il boom si è avuto a partire da fine marzo, con picchi ad aprile (+176,9% rispetto allo stesso mese del 2019) e a maggio (+182,2 rispetto a maggio 2019).

La violenza segnalata è soprattutto fisica (47,9% dei casi), anche se quasi tutte le donne hanno subito più di una forma di violenza e tra queste, in primis, quella psicologica (50,5%). Rispetto agli anni precedenti, sono aumentate le richieste di aiuto delle giovanissime fino a 24 anni di età (11,8% nel 2020 contro il 9,8% nel 2019) e delle donne con più di 55 anni (23,2% nel 2020; 18,9% nel 2019). Riguardo agli autori, aumentano le violenze da parte dei familiari (18,5% nel 2020 contro il 12,6% nel 2019) mentre sono stabili le violenze dai partner attuali (57,1% nel 2020).

A Bergamo

La Rete Interistituzionale Antiviolenza degli Ambiti territoriali di Bergamo e Dalmine, è il punto di riferimento territoriale di Regione Lombardia delle politiche di prevenzione e contrasto alla violenza di genere e domestica. Un presidio che rappresenta l'esito di una sensibilità politica/istituzionale che si è generata in questi anni in un territorio dove, già da tempo, era attivo il Centro Antiviolenza Aiutodonna (nato nel 1999, cui si è aggiunto lo Spazio Donna di Dalmine nel 2019) nodo essenziale e necessario di ogni Rete insieme a tutti gli operatori e operatrici dell'emergenza. Da gennaio al 31 ottobre 2021 nei due Ambiti, Bergamo e Dalmine, il Centro Antiviolenza Aiutodonna e lo Spazio Donna di Dalmine hanno ricevuto 310 contatti di donne. A livello provinciale, nelle 5 Reti Antiviolenza territoriali, il numero di contatti totale è di 829 donne, in continuità con le rilevazioni degli anni precedenti.

Il 23 ottobre scatta il primo

“Think Local Day” : gli esercizi di vicinato protagonisti della vita di quartiere

Anche Ascom Bergamo Confcommercio aderisce alla Giornata Nazionale della Prossimità Locale in programma domani in tutta Italia per festeggiare il valore di quello che ci circonda

Anche Ascom Bergamo Confcommercio aderisce al Think Local Day – Giornata Nazionale della Prossimità Locale – iniziativa in programma domani in tutta Italia per festeggiare il valore di quello che ci circonda, il proprio quartiere, la propria città. Alla sua prima edizione e con il patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri, la Giornata Nazionale della Prossimità Locale nasce dalla spinta di un gruppo di cittadini, imprenditori, impiegati, professionisti uniti in una “action tank” con l’associazione eroiNORMALI per promuovere iniziative di sensibilizzazione anche verso l’importanza del commercio di vicinato.

In occasione del Think Local Day, Ascom Confcommercio Bergamo ha pubblicato sui propri canali social sei video con brevi interviste ad attività associate di Bergamo e provincia che, in modalità diverse, mantengono vivo il tessuto sociale ed economico: l’albergo ristorante Il Sole in Città Alta, il Panificio Marchesi e il ristorante-pizzeria Gennaro e Pia Maria in Borgo Palazzo, l’Hotel Best Western Cappello d’Oro e lo Spaccio del Parmigiano in centro città e Ortofrutta Vaglietti di Zanica. L’intento è di mettere in “vetrina” realtà storiche del quartiere e di valorizzare i rapporti umani che creano senso di comunità e appartenenza.

“La filosofia di Think Local è quella riscoprire il luogo dove

si vive sotto tutti gli aspetti – dalla bottega storica al sito culturale – connettersi con le realtà del proprio quartiere, vivere la cultura di prossimità, valorizzare e rilanciare l'economia limitrofa – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Erroneamente abbiamo inteso l'utilizzo del digitale al fine di creare un mondo parallelo, attratti dal fascino della non distanza, perdendo il significato originario di qualsiasi innovazione tecnologica. Ecco questo è il nostro messaggio: vivere consapevolmente di prossimità locale utilizzando il digitale come mezzo abilitante per semplificare l'accesso al valore che ci circonda: il nostro quartiere, la nostra città".

[Scarica il "dodecalogo" di ThinkLocal](#)

Best Western Hotel Cappello d'Oro

ALBERGO RISTORANTE IL SOLE

PANIFICIO MARCHESI

RISTORANTE GENNARO E PIA

LO SPACCIO DEL PARMIGIANO

Bosco della Memoria al Parco della Trucca: raccolti 23 mila euro per non dimenticare

Chiusa la campagna di raccolta fondi a cui hanno partecipato Fondazione della Comunità Bergamasca, Ascom e Aspan con l'obiettivo di ricordare le vittime della pandemia

Ammonta a 23 mila euro il totale delle donazioni raccolte per il progetto del Bosco della memoria, promosso dall'Associazione dei Comuni virtuosi e dal Comune di Bergamo, in corso di realizzazione al Parco della Trucca di Bergamo. Sono 13 mila euro quelle raccolte da privati e aziende sui Fondi Ascom Confcommercio Bergamo e Aspan Panificatori Bergamaschi, cui si aggiungono 10 mila euro di contributo di Fondazione Comunità Bergamasca. Le due associazioni hanno infatti istituito presso la Fondazione due fondi, Ascom nel 2007 e Aspan nel 2003, con l'obiettivo di raccogliere donazioni per sostenere progetti di solidarietà sociale e per esprimere l'attenzione alla comunità da parte di tutti coloro che lavorano nel commercio, nel turismo e nei servizi.

Il Bosco della memoria, che sorge nei pressi dell'ospedale "Papa Giovanni XXIII" di Bergamo, simbolo della lotta alla pandemia, ricorda le vittime del Covid-19 e la sua realizzazione, con la piantumazione dei primi alberi, è iniziata il 18 marzo 2020, prima Giornata nazionale per le vittime della pandemia. Entro il 18 marzo 2022 il progetto sarà ultimato.

“Con le donazioni raccolte verranno piantumati nuovi alberi. Ad oggi ne sono stati piantati 100, quindi mancano circa 650 tra alberi e arbusti. Una parte di questi sarà di piante da frutto, anche di quelle specie dimenticate, che un tempo si coltivavano sulle colline bergamasche”, spiega **Marco Boschini, coordinatore dell’Associazione Comuni Virtuosi e ideatore del progetto**. “Alberi ed arbusti sorgeranno all’interno di 5 o 6 isole, recintate con staccionate e delimitate da camminamenti interni con punti di sosta e panchine, pensati come luoghi di contemplazione per i parenti delle persone che non ci sono più. La nostra intenzione però è che il Bosco non viva solo nella memoria, ma anche nel futuro. Sarà un luogo in cui potranno essere organizzati degli eventi sportivi e ricreativi”.



Osvaldo Ranica, Presidente della Fondazione Comunità Bergamasca: “Siamo onorati di aver contribuito alla realizzazione di questo importante monumento naturale a memoria di tutte le vittime della pandemia. Siamo convinti che

gli alberi simboleggino pienamente il nostro sentire: le radici del ricordo di chi se n'è andato e il cielo sopra di noi, a ricordarci che dobbiamo sempre essere protesi verso il futuro e la rinascita. Aderendo a questo progetto, Fondazione si è impegnata a raddoppiare le donazioni raccolte. Questa scelta è espressione concreta del ruolo di Fondazione, che non è mero erogatore di contributi, ma è ed intende continuare ad essere moltiplicatore delle risorse e delle opportunità per le nostre comunità, capace di generare un impatto sul territorio di gran lunga maggiore rispetto alle risorse messe a disposizione. Oggi più che mai, siamo felici di essere amplificatori di speranza”.

Giovanni Zambonelli, Presidente Ascom Confcommercio Bergamo: “Ascom ha subito raccolto l’invito a sostenere l’iniziativa del Bosco della Memoria, un luogo ideale da condividere con tutta la comunità bergamasca, e al di là della raccolta fondi l’obiettivo era quello di coinvolgere la base sociale e associativa della nostra associazione, ovvero i commercianti che hanno dato un forte contributo durante l’emergenza sanitaria. Penso a tutti coloro che sono scomparsi perché esposti in prima linea, alle categorie come il dettaglio alimentare rimaste aperte per esigenze primarie e nel nome del contrasto alla pandemia e a tutti gli esercenti che hanno subito restrizioni e chiusure in tempi di lockdown. Per questo desideriamo che il Bosco della memoria diventi per noi il luogo simbolo della nostra terra e della nostra tenacia: un luogo in cui potersi ritrovare e fare memoria di quanto abbiamo vissuto”.

Massimo Ferrandi, Presidente di Aspan Bergamo: “A nome di Aspan e dei panificatori che rappresenta, esprimo soddisfazione per aver contribuito alla realizzazione del Bosco della Memoria attraverso lo strumento concreto che è il nostro Fondo Panificatori presso la Fondazione della Comunità Bergamasca. Il Bosco della Memoria è un luogo di ricordo, da mantenere sempre vivo, dei momenti difficili vissuti dalla

nostra comunità e dell'impegno dei panificatori e commercianti durante il periodo più duro della pandemia".

Marzia Marchesi, Assessora Verde Pubblico del Comune di Bergamo: "Sono molto grata ad Ascom Bergamo, Aspan e Fondazione della Comunità Bergamasca per aver attivato quest'iniziativa di raccolta fondi dedicata alla realizzazione del Bosco della Memoria e per l'importante contributo raggiunto. La donazione andrà ad incrementare in modo significativo gli oltre 126 mila euro raccolti tramite la piattaforma di crowdfunding dove circa 600 tra istituzioni, associazioni, soggetti pubblici e privati, singoli cittadini hanno scelto di aderire con grande generosità. Abbiamo voluto definire il Bosco della Memoria come un "monumento che respira" per rappresentare non solo la sofferenza delle vittime del Covid-19, ma in qualche modo anche la tensione vitale di quanti hanno voluto condividere l'ispirazione del progetto e partecipare alla sua concreta realizzazione. Sarà un luogo della memoria ma anche di vita nella città e per i cittadini. Colgo quest'occasione per annunciare l'imminente ripresa dei lavori di piantumazione che avevamo previsto per l'autunno; interventi che andranno a popolare i 6mila metri quadri dell'area e che contiamo possano concludersi nei primi mesi del 2022".