

«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 Dominicana 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 o 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^a 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”.

Cake Star: la sfida tra pasticceri arriva a Bergamo

Katia Follesa e Damiano Carrara, la nuova star dell'arte pasticceria, intraprendono un dolce viaggio tra le pasticcerie italiane con “Cake star – Pasticcerie in sfida”. Obiettivo finale trovare la “cake star” di ogni città: 3 pasticceri esperti e determinati, 2 soli posti per la golosa sfida finale e un unico vincitore nel firmamento delle pasticcerie d'Italia.

Venerdì 22 febbraio alle 21.10 su Real Time la squadra più dolce d'Italia arriva a Bergamo e la sfida è tra: “[Pasticceria Bonati](#)”, “[Mg2](#)” e “[Cortinovis](#)”.

In ogni puntata ai tre pasticceri verrà assegnato un punteggio da 0 a 5 stelle. Ogni contendente verrà giudicato per la pasticceria, il cabaret di paste e il “pezzo forte”. Solo chi avrà ricevuto più stelle accederà al duello finale e si batterà, in una sfida ad armi pari fuori dal proprio laboratorio, per aggiudicarsi il trofeo di Cake Star, il titolo di miglior pasticceria della città e un premio di 2.000 euro.

Chi riuscirà a conquistare il palato degli esperti in questa puntata? Andrea, Matteo o Giancarlo? Si scoprirà Venerdì prossimo.

Per la prima volta una donna presidente del gruppo gelatieri Ascom

Il Gruppo Gelatieri Ascom rinnova il consiglio direttivo e sceglie un nuovo presidente. È Giorgia Mogni, 25 anni, figlia d'arte nel mondo del gelato artigianale, da sette anni a fianco del padre Giuseppe nella gelateria di famiglia L'Oasi di Villongo.

Mogni subentra a Massimo Bosio, classe 1966, titolare della Gelateria Selz Cafè di Clusone che ha guidato il gruppo per quattro mandati.

Vicepresidente è stato eletto Matteo Corna di Gelatiamo a Treviolo (prende il posto di Giuseppe Mogni di L'Oasi di Villongo).

In consiglio sono stati confermati Paolo Bignardi della gelateria Fiordipanna di Almenno San Bartolomeo, Vincenza Carissimi del Bar Commercio di Osio Sotto, Enrica Giovanna Amboni della gelateria Cherubino a Bergamo. Il direttivo gelatieri Ascom si completa con tre nuove entrate: Vito Giammello della gelateria Lo chef del gelato di Trescore Balneario, Edoardo Ceroni della gelateria Il Dolce Freddo di Albano Sant'Alessandro e Nicolò Panattoni de La Marianna di Bergamo.

Il nuovo Consiglio direttivo rimarrà in carica fino al 2021.

“Essere presidente è una grande opportunità professionale e personale perché aiuta chi ha questo incarico a migliorare sia come persona che come imprenditore. Sono molto contento di

averlo fatto per tanti anni- si è congedato il presidente uscente Massimo Bosio -. La scelta di lasciare il passo a terzi è perché da alcuni anni mi occupo anche di altro e ritengo fondamentale per un presidente di riuscire a vivere e sentire quello che sta succedendo nel suo settore. Per me questo è diventato un po' più difficile perché sono scollegato rispetto a questo settore. Inoltre, c'è bisogno che ci sia il massimo della partecipazione e dell'impegno. Per cui la mia speranza è che ci siano persone nuove, fresche con idee innovative. Tutti questi anni c'è stata un'evoluzione di professionalità: una volta era più facile acquisire una competenza restando in bottega e mai rinnovando, oggi questo è più difficile ed è molto più complesso il mercato. Il cliente è più sofisticato, più nomade, più difficile legarlo a se. Una volta bastava fare il gelato buono, oggi bisogna farlo buono ma anche presentarlo bene, avere un bel ambiente, evidentemente tutto è molto più complesso. Negli ultimi anni c'è stato anche l'inserimento del concetto delle catene che hanno creato delle situazioni di innovazione e di rottura di determinati equilibri. Auguro al nuovo presidente e al gruppo dei gelatieri di fare con passione questo mestiere leggermente diverso che è quello della rappresentanza sindacale che è un po' spogliarsi dei propri interessi per avere uno sguardo più ampio e collettivo. Auguro che ci sia la possibilità di essere onestamente al servizio dell'associazione".

"Raccolgo con emozione il testimone di Massimo Bosio e l'esperienza in associazione di mio padre - commenta la neopresidente Mologni -. Insieme al gruppo continueremo a lavorare per far conoscere il nostro lavoro di artigiani del gelato basato su tecnica, prodotti di qualità e passione. Riproporremo le campagne di solidarietà nei ricoveri della provincia per la Festa del nonno e l'iniziativa per i bambini 'La merenda non si paga'. E svilupperemo nuove iniziative dedicate alla Stracciatella che rappresenta un brand di eccellenza per le nostre gelaterie. La comunicazione è un aspetto importante: un buon artigiano deve saper raccontare il

proprio lavoro”.

GELATO ARTIGIANALE, IL PIÙ AMATO DAGLI ITALIANI: I NUOVI DATI FIPE

- Oltre il 94% degli intervistati lungo lo Stivale dichiara di consumare abitualmente gelato artigianale, secondo la nuova indagine di Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi a Sigep 2019.
- Nella diatriba tra cono e coppetta vince il primo, con ben 7 consumatori su 10. Più del 65% dei consumatori acquista il gelato anche in formato vaschetta.
- I gusti di crema trionfano su quelli alla frutta (44,1% delle preferenze contro il 14,1%). In pole position cioccolato, nocciola e pistacchio.
- Italiani, popolo di abitudinari: quasi 7 consumatori su 10 tendono a scegliere sempre gli stessi gusti di gelato.
- Il 34,2% del campione presta particolare attenzione agli ingredienti tenendo conto di allergie e intolleranze.





“Rimpiattino”: Ascom Bergamo presenta la “doggy bag” italiana

Ha un nome italiano, è colorato, allegro, ecologico e ha un... “cuore” delizioso: E’ nato il “Rimpiattino”, la versione italiana della Doggy Bag, realizzata da Fipe e Comieco, che hanno unito le loro forze contro lo spreco alimentare. Lunedì 4 febbraio alle 16.00 alla Sala Conferenze-Ascom Confcommercio Bergamo in via Borgo Palazzo 137 a Bergamo verrà presentata la nuova campagna contro lo spreco alimentare “Rimpiattino, la

doggy bag all'italiana". I boxes in cartoncino, decorati da designer affermati e illustratori, permettono al cliente di portarsi a casa cibo e vino non consumati in ristorante.

Ascom accoglie così l'iniziativa lanciata da Comieco (Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica) e Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) che promuovono una campagna di sensibilizzazione per coinvolgere i ristoratori bergamaschi sul tema dello spreco alimentare e diffondere nei locali l'uso del "rimpiattino".

L'incontro del 4 febbraio è aperto a tutti i ristoratori e gestori di pubblici esercizi. Per iscriversi è sufficiente compilare [questo modulo:](https://goo.gl/forms/spfLs8cDP2oqaHaq2)
<https://goo.gl/forms/spfLs8cDP2oqaHaq2>

Ai primi 50 ristoratori che aderiranno all'iniziativa scrivendo [a questo link](https://goo.gl/forms/Ie4TuIqVmwq9Z7nx2)
<https://goo.gl/forms/Ie4TuIqVmwq9Z7nx2>, Ascom regalerà nel corso dell'incontro una dotazione di rimpiazzini.

Prevenzione di incidenti stradali e bere responsabile: Parte il progetto "Safe Driver"

Dopo il successo delle precedenti edizioni parte anche quest'anno il progetto "Safe Driver" che mira a prevenire gli incidenti stradali alcol-correlati con l'obiettivo di favorire la diminuzione del numero di guidatori con tasso alcolemico superiore allo zero. La campagna del Progetto Safe Driver

rientra nelle iniziative Notti in Sicurezza, coordinato dal SerD di Bergamo e formato da ASST PG23, ATS Bergamo, Polizia Stradale di Bergamo, Croce Rossa Italiana Delegazione di Bergamo, Rotary Club Dalmine Centenario, Bolgia, Dj's from World, Associazioni Genitori Atena e con la collaborazione dell'ACI di Bergamo, della Polizia Locale Bergamo, del Comune di Bergamo Assessorato alle Politiche Giovanili, dall'ASCOM di Bergamo.

Il Progetto "Safe Driver" si basa sulla costante presenza di numerosi volontari e operatori del SERD appositamente formati, che nei pub, discoteche e bar del nostro territorio, distribuiscono a tutti i frequentatori, materiale informativo per sensibilizzare all'uso responsabile delle sostanze alcoliche, dei gadget ed etilometri monouso. Per chi si accinge alla guida, poi, i volontari danno la possibilità di misurare il proprio tasso alcolemico: qualora risultasse zero, verrà consegnato un buono valido per un ingresso omaggio nella stessa discoteca o per una consumazione analcolica.

"Anche quest'anno, dopo quattro edizioni di grande successo, riparte il progetto "Safe driver", al quale parteciperanno più di 30 locali e discoteche della città. Cerchiamo locali di alta frequentazione di giovani perché il progetto è legato alla riduzione del consumo di alcol soprattutto per chi si deve mettere in guida. Inoltre, nel ambito dell'iniziativa c'è la possibilità di fidelizzazione al locale per chi ha tasso alcolemico pari a 0 all'uscita e quindi può usufruire di un alcol free o dell'entrata gratuita alle discoteche. Circa 3.000 misurazioni fatte nei locali della città e 400 "safe drivers": si stima che circa 8.000 persone abbiano usufruito dei guidatori sicuri. Oltre alla misurazione del tasso alcolico, abbiamo a disposizione delle maschere che simulano l'alcolemia per poi spiegare gli effetti del consumo di bevande alcoliche e chiediamo che ci sia almeno un guidatore sobrio. In più, diamo visibilità ai volontari, e diamo un servizio per chi ha perso la patente per l'articolo 186/87 di

svolgere le ore socialmente utili in questo progetto, che i consumatori accolgono molto volentieri", spiega il coordinatore del progetto "Safe Driver", Andrea Noventa.

"Prosegue anche questo il progetto "Safe driver" che negli anni scorsi ha visto la partecipazione di numerosi locali con un obiettivo nobile: prevenzione di incidenti stradali e bere in maniera responsabile. Ascom è della partita e numerosi locali anche quest'anno parteciperanno e quindi ci saranno delle novità che ci terranno compagnia da qui all'autunno", afferma il responsabile marketing di Ascom Confcommercio Bergamo, Giorgio Lazzari.

Le prossime uscite del Progetto Safe Driver sono le seguenti:
Bergamo Sex – Bolgia 1 febbraio dalle 20 alle 3.00
Edonè Merio – Hip-Hop, dalle 21 alle 2.00
Druso – Ranica Hot Shot 90 in da House (party anno '90) il 2 febbraio dalle 21.00 alle 2.00
Setai, Mamacita DJs , 8 febbraio dalle 23.00 alle 4.00
Bolgia, Happy Birthday Franchino at Bolgia, Franchino Zorro , dalle 22.30 alle 6.00
Druso, 80's revival night





Foto dall'incontro che si è tenuto lunedì 28 gennaio in Ascom Confcommercio Bergamo l'incontro tra l'Ats e i locali che aderiscono all'iniziativa

“Libri per sognare”: Torna per il terzo anno l'iniziativa dei librai Ascom

Sono 1200 i ragazzi tra i 10 e gli 11 anni che partecipano quest'anno alla terza edizione di “Libri per sognare”, la manifestazione ideata e promossa dal Gruppo Librai e Cartolai di Ascom Confcommercio Bergamo con l'obiettivo di diffondere il gusto e il piacere della lettura.

“In un momento in cui si legge poco – afferma Cristian Botti, presidente del Gruppo Librai e Cartolai di Ascom Confcommercio

Bergamo – vogliamo far crescere lettori attenti, curiosi e interessati. Se avvicinati alla lettura in modo corretto e con fantasia i bambini possono diventare grandi lettori. Con grande entusiasmo abbiamo deciso di raccogliere questa sfida e di creare iniziative che facciano crescere il piacere di leggere un buon libro”.

I librai bergamaschi di Ascom sono sulla buona strada, dato che nelle tre edizioni hanno coinvolto circa 2500 ragazzi, oltre 100 classi e 70 istituti scolastici statali e paritari del territorio della provincia.

“Siamo partiti un paio di anni fa in modo ridotto con un solo weekend in Città Alta dove avevamo proposto alcuni laboratori sempre legati alla letteratura e alcuni interventi di importanti scrittori italiani- spiega Botti -. Dopo il successo della prima edizione, abbiamo ampliato la seconda inserendo oltre ad un weekend anche un concorso letterario e creando un nostro sito internet e un meccanismo di votazione online. Abbiamo voluto da un lato cercare di aumentare nei bambini l’interesse della lettura e dall’altro farli partecipi: non solo leggere in classe il libro ma anche renderli protagonisti nella votazione del miglior autore. Il riscontro da parte delle scuole è molto buono; riceviamo complimenti dagli insegnanti , che ci incentivano ad andare avanti”. “La manifestazione continua a crescere – afferma Giorgio Lazzari, segretario del Gruppo Librai e Cartolai di Ascom Confcommercio Bergamo – E quest’anno abbiamo deciso di svolgere la premiazione al Palacreberg in modo da contenere tutti i partecipanti. Siamo soddisfatti di aver colto con questo progetto un interesse nei ragazzi e nei loro insegnanti”.

L’edizione 2019 coinvolge i ragazzi di 60 classi di 5 elementare e 1 media, invitati alla lettura di cinque titoli di autori contemporanei, che devono essere recensiti e votati. La premiazione del titolo vincitore, del suo autore e delle recensioni migliori avverrà lunedì 8 aprile al Palacreberg di

Bergamo dalle ore 10 alle ore 12.30.

I cinque titoli in finale, scelti ad ottobre dalla commissione organizzatrice, sono: "Cento passi per volare" di Giuseppe Festa (Ed Salani), "Pinna morsicata" di Cristiano Cavina (ed. Marcos Y Marcos), "Abbiamo toccato le stelle. Storie di campioni che hanno cambiato il mondo" di Riccardo Cazzaniga (ed. Rizzoli), "Mitico!" di Annalisa Strada (ed. Il Castoro) e "Io e Mercurio" di Emanuela Nava (Ed. Piemme).

Ciascuna delle 60 classi partecipanti a dicembre ha ricevuto la cinquina di libri. Ora, i ragazzi hanno tempo fino a marzo per leggerli e commentarli, nei modi che ogni insegnante ritiene più opportuno: lettura individuale, collettiva in classe, discussione tra studenti. Dal 1 al 24 marzo si aprono le votazioni che devono avvenire solo per via telematica sul sito dedicato al premio www.libripersognare.it, dove si devono caricare anche le recensioni. La novità di quest'anno è l'introduzione di una nuova modalità di recensione che dà l'opportunità di presentare anche lavori pratici e creativi che dovranno essere consegnati entro il 25 marzo alla sede di Ascom Bergamo. "Lo scorso anno sono giunte 400 recensioni alcune acute e molto sensibili, altre simpatiche e ironiche - afferma Botti -. Non è stato semplice sceglierle. I bambini ci hanno stupito per il loro entusiasmo e la spigliatezza delle loro analisi. Siamo curiosi di quanto scriveranno su questi cinque titoli ".

Vengono premiate le tre recensioni migliori, la recensione più divertente, il giudizio più in solito e la recensione più professionale. La giornata conclusiva vede la partecipazione dei cinque autori che si racconteranno e parleranno della loro opera e ai quali i ragazzi potranno rivolgere domande. Al termine della premiazione ci sarà il classico "firma copie".

"Vorremmo che i ragazzi si sentissero i veri protagonisti di questa iniziativa, cominciando dalla lettura dei libri, continuando con la possibilità di poter esprimere, in tutta

libertà, il loro giudizio, terminando con l'incontro con gli autori vero momento clou di tutta l'iniziativa, nel quale si dà forma all'immaginario – conclude Botti- Speriamo vivamente che tutti i 1200 ragazzi iscritti possano essere presenti alla giornata conclusiva, per non privare i giovani lettori di questa importante esperienza”.

Per informazioni www.libripersognare.it

Libri per sognare 2019

Scopri i cinque libri selezionati



Premio Excellent 2019 a Enrico Cerea

Cerea: un nome sinonimo di eccellenza. Lo stile culinario inconfondibile della famiglia Cerea delizia da anni i palati più esigenti, comunicando la cultura gastronomica con prodotti di altissimo livello qualitativo, integrando la tradizione con le tecniche più moderne.

A Enrico Cerea, lo chef stellato di Ristorante Da Vittorio di Bergamo e dimora Relais & Chateaux, viene assegnato il Premio Excellent 2019 per la sua passione incondizionata e il suo contributo alla valorizzazione e alla promozione del brand Italia nel mondo.

«Un nome: Vittorio, ma soprattutto una famiglia, simbolo di eccellenza nel mondo della ristorazione e dell'accoglienza. Da oltre 50 anni Da Vittorio è un luogo speciale, nel quale si respira tutta l'armonia e la professionale sintonia che unisce la famiglia Cerea e i suoi collaboratori. Un modello ristorativo familiare simbolo del miglior made in Italy, la cui cucina si caratterizza per una "raffinata opulenza" che abbraccia l'innovazione e privilegia i migliori prodotti nazionali», spiegano del premio.

Il premio, ideato da Mario Mancini (Master Meeting) e dalla senatrice Ombretta Fumagalli Carulli, che presiede la giuria, è riservato a imprenditori e manager del turismo e dell'ospitalità, vero asset strategico dell'economia italiana, ma anche a personalità di primissimo piano del mondo della politica, dell'economia, della cultura, dello sport e della solidarietà che si distinguono per il loro contributo alla valorizzazione e alla promozione del brand Italia nel mondo.

La premiazione si terrà a Milano, lunedì 11 febbraio 2019.