

# **Mercato immobiliare: la ripresa si avverte, ripartono i prezzi in un contesto profondamente cambiato**

Mercato immobiliare in ripresa e prezzi in aumento. Da oggi in edicola il nuovo Listino dei prezzi degli immobili di Bergamo e provincia realizzato da Fimaa Bergamo

---

## **Torna la campagna di Natale "La stella ti invita!... Incontra la missione" del Centro Missionario Diocesano**

Bergamo si conferma in prima fila per sostenere le missioni nel mondo: La stella ti invita!..Incontra la missione è il titolo della quindicesima edizione della campagna di Natale 2018 del Centro Missionario Diocesano in collaborazione con Ascom Bergamo, Associazione Il Telaio della Missione-onlus e Websolidale grazie al sostegno di più di 100 volontari e alla partecipazione del mondo della scuola e di moltissime realtà territoriali, anche del mondo privato. Accogliendo l'invito di Papa Francesco di rivolgere maggiore attenzione verso i giovani, quest'anno i progetti missionari puntano il loro sguardo in particolare alle giovani generazioni per portare aiuti ai bambini del Congo, gli adolescenti della Bolivia e i giovani che risiedono in Terra Santa.

Moltissime le possibilità per partecipare alla campagna: utilizzare le cartoline solidali per fare gli auguri online attraverso il sito [www.websolidale.org](http://www.websolidale.org); assistere al "Concerto di Natale" sabato 15 dicembre presso la Basilica di Sant'Alessandro in Colonna con la presenza del Vescovo Francesco Beschi e delle autorità civili, religiose e militari della città e della provincia con la consegna del premio "Papa Giovanni XXIII" a tre missionari bergamaschi; correre alla staffetta di beneficenza di sabato 15 e domenica 16 dicembre organizzata da We Run for Christmas lungo la provincia di Bergamo. Al costo di 13,00€ c'è la possibilità di acquistare il "Panettone della solidarietà" e, per questo 2018, la novità è la Tisana della Solidarietà di infuso all'ibisco (Karkadè) prodotta in confezioni da 10 pezzi in sacchetti trasparenti distribuite a 1,5€. Fanno parte della campagna anche la Capanna Natalizia allestita dal 1 dicembre 2018 al 6 gennaio 2019 sul Sentierone di Bergamo, i presepi in esposizione e vendita presso l'Oriocenter e "Qualcosa in più-Libreria Buona Stampa" in via Paleocapa e il servizio di confezionamento presso l'Iper di Seriate dal 24 novembre al 24 dicembre.

Anche molte scuole e oratori della città e della provincia sostengono i progetti partecipando al concorso grafico-pittorico, in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Territoriale, per realizzare un elaborato che sia in grado di esprimere al meglio il vero valore del Natale.

L'intero ricavato della campagna sarà devoluto ai tre progetti sostenuti dal Centro Missionario Diocesano con particolare attenzione rivolta ai giovani e ai bambini in: Bolivia, Terra Santa e Repubblica Democratica del Congo.







Con un pizzico di fantasia prepara un  
segnaposto per i tuoi invitati mensale per  
rendere la tua tavola accogliente; puoi  
rendere unica la tua tavola anche con un  
sottopiatto o un sottopiatto.

Prepara un centrata prendendo da  
un disco di cartone per la stessa  
parte con un goccio di colla a caldo una o  
due candele, circonda il disco fissandovi una  
foglia di carta.

SCUOLA PRIMARIA CAROLI - STEZZANO

# **Piacentiniano X-mas edition: Una caccia al tesoro per grandi e piccini**

Torna l'appuntamento di accensione dell'albero di Natale nel Centro Piacentiniano, che segna l'inizio del periodo festivo e del consueto shopping natalizio.

Sabato 24 novembre dalle 14.30 il Centro Piacentiniano darà il via al meraviglioso periodo natalizio accendendo le luci di PiacenPino, l'albero di Natale simbolo delle festività del Salotto della città di Bergamo.

Giochi, luci, enigmi, caccia al tesoro, fotografie con i Photobooth, lettere a Babbo Natale, gadget personalizzati, danza e ottimo cibo... tutto ci sarà nella festa della Piazzetta Piave accanto al Quadriportico del Sentierone di Bergamo, organizzata dall'Immobiliare della Fiera.

La grande novità di quest'anno è la divertente Caccia al Tesoro, in programma dalle 14.30 alle 16.00, durante la quale i bambini potranno giocare insieme risolvendo enigmi a tema Centro Piacentiniano con l'obiettivo di trovare il tesoro e aggiudicarsi dei fantastici premi.

Non mancano neanche i canti classici natalizi che i bambini del Minicoro Monterosso di Bergamo e della scuola primaria i-School Circle eseguiranno sotto l'albero, con guest star Maurizio Amigoni De Stefani.

Ma i festeggiamenti non finiscono qui. Grandi e piccoli potranno scattare le loro foto con i nuovi Photobooth raffiguranti i personaggi di Piacentinopoli: Pia, Ace, Tino e Poli che per l'occasione si vestiranno da pirati.

Inoltre i bambini potranno lasciare la loro letterina a Babbo

Natale e fare una foto con lui, mentre nel pomeriggio si potrà gustare una ricchissima merenda offerta dalle eccellenze food del Centro Piacentiniano: Balzer e Ristorante Pizzeria Antica Fiera.

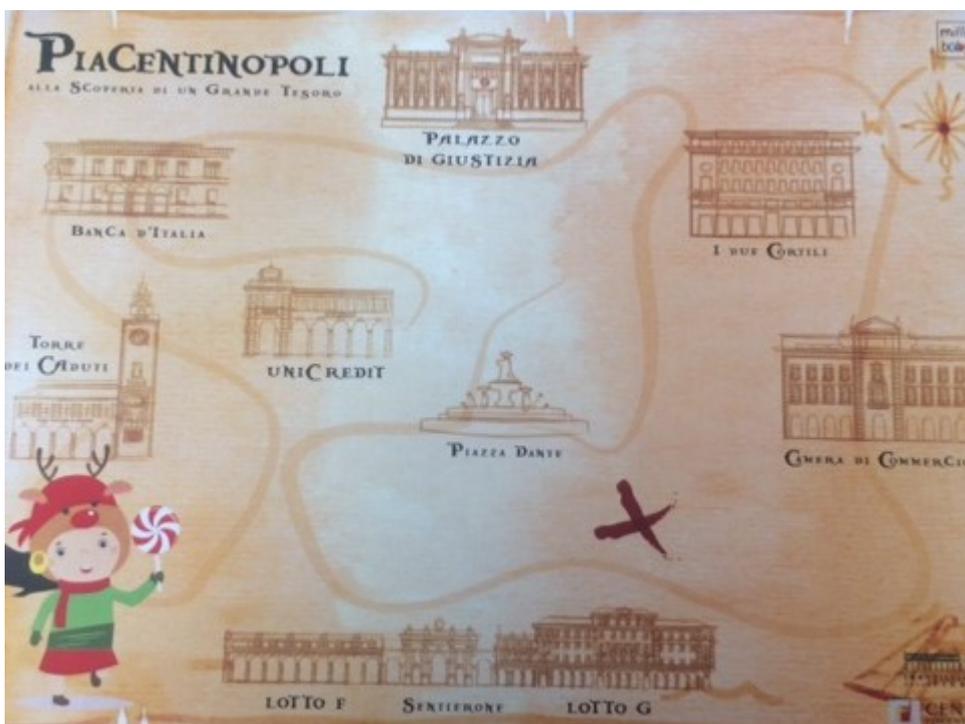
A chi piace scattare fotografie e poi caricarle su Instagram, c'è il concorso adatto: con il hashtag #piacentinvibe chi posta una foto vivace, cool, calorosa o creativa dall'interno del Centro Piacentiniano sulla pagina Instagram @immobiliaredellafiera scrivendo una frase relativa, potrà partecipare al contest e vincere una magica sorpresa (fino al 07/01/19).

Da un progetto come questo non può mancare uno spazio speciale dedicato alla solidarietà: Quest'anno coinvolta sarà l'Onlus "L'arca di Leonardo" che da un anno dalla sua nascita regala sorrisi e leggerezza per chi ne ha bisogno.

Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo ha dichiarato sull'iniziativa: *"Il progetto dell'Immobiliare della Fiera S.p.A. ha una caratteristica importante: è una proposta molto particolare fatta da proprietà immobiliari che non solo finanziano l'abbellimento natalizio ma fanno da attivatore per le imprese del commercio. E' necessario che la proprietà immobiliare diventi parte attiva delle proposte di valorizzazione per il commercio perché ha tutto l'interesse economico. Se il commercio si sviluppa, le proprietà immobiliari aumentano il proprio valore. Più aumenta la capacità attrattiva di un luogo più la proprietà immobiliare acquista valore. La proprietà immobiliare deve entrare in campo con progetti di valorizzazione commerciale e l'Immobiliare della Fiera lo sta facendo nel Sentierone che è il punto centrale della città, simbolo sia del cuore di Bergamo che del commercio".*

Il consigliere delegato dell'Immobiliare della Fiera, Francesco Perolari, nota che l'iniziativa, che è alla sua quarta edizione, rientra nel progetto di riqualifica del centro città.

“Ritengo che la società dirigendo una parte di immobiliare del Sentierone debba partecipare a delle iniziative che attraggono la gente. Una volta il Sentierone era accusato di essere deserto e questo ci ha spinto ad andare avanti con eventi come questo, in collaborazione con il Comune di Bergamo, Ascom, DUC, che servono a far vivere la città. L'accensione dell'albero di Natale l'abbiamo legata ad altri piccoli eventi, tra cui la Caccia al Tesoro: Parteciperanno circa 60 bambini con un adulto e dopo un briefing in cui si racconterà la storia del Piacentiniano, cercheranno di trovare i biglietti e risolvere gli enigmi. Un altro progetto molto importante è quello del tour del Centro Piacentiniano a cui stiamo lavorando da un anno e abbiamo un feedback molto positivo, con più di 400 visite già realizzate. L'obiettivo è valorizzare la zona e coinvolgere il turista ma anche il Bergamasco che forse non conosce bene la città”, dichiara Perolari.



# Vie della Luce. Il Natale è nell'aria: Il progetto dei commercianti che scalda il cuore

Chi addobba l'albero natalizio e accende le lucine in anticipo è più felice. Questo sostengono i psicologi e notano che decorare la casa e portare un'aria di Natale molto prima delle feste, mette di buon umore.

Questo lo sa bene il DUC Distretto Urbano del Commercio che provvede a far migliorare l'umore dei bergamaschi con un'iniziativa all'insegna delle luci strabilianti.

Il progetto "Vie della Luce. Il Natale è nell'aria" dal 25 novembre al 6 gennaio 2019 illuminerà il centro della città, i borghi e Città Alta spargendo un tocco di magia e allegria festiva.

La luce di Natale brillerà grazie ai commercianti che contribuiranno a illuminare la città: oltre 700 negozi, tra cui 387 nel cuore del centro con 30 vie coinvolte, 67 in Borgo Santa Caterina, 100 in Borgo Palazzo, 65 per le via di Città Alta e molti ancora.

A contraddistinguere l'iniziativa e valorizzare la partecipazione dei negozianti che hanno aderito al progetto, il brand "Natale a Bergamo", rappresentato dal luccichio di una stella come simbolo del Natale in città e visibile sulle vetrine dei negozianti aderenti, sulle etichette dei pacchi regalo, come card augurale o simpatica spilla da indossare.

Volete scoprire quali vie e quali negozi si "vestiranno" di luce? Basta visitare il sito [www.ducbergamo.com](http://www.ducbergamo.com) cliccare sulla sezione Natale a Bergamo e si farà subito festa!

Una mappa interattiva consentirà infatti di visualizzare i negozi delle vie illuminate, scegliere la categoria commerciale di interesse e individuare quello più adatto all'acquisto del regalo di Natale.

Natale senza spettacolo però non può esistere, quindi ad inaugurare il progetto ci sarà l'evento speciale "Luce al Natale. Lo spettacolo" con l'emozionante accensione del grande Albero di Natale che avverrà domenica 25 novembre alle 17:30 in Piazza Matteotti: un vero e proprio spettacolo di luci scintillanti, suggestivi canti natalizi, trampolieri luminosi e l'imperdibile sorpresa finale ispirata alle magiche Boules de neige (palle di vetro con neve), che incanterà grandi e piccini portando l'atmosfera natalizia in tutta la città.

L'evento "Luce al Natale. Lo spettacolo" è curato da MYM Group, organizzato dal Distretto Urbano del Commercio in collaborazione con il Comune di Bergamo e realizzato grazie al contributo di ATB Azienda Trasporti Bergamo che favorirà l'accessibilità al centro con un biglietto promozionale nella zona urbana per l'intero giorno di convalida su autobus, funicolari e tram al costo di 2,50 anziché 3,50, acquistabile e utilizzabile da venerdì 23 novembre in occasione di Black Friday a domenica 6 gennaio 2019.

Nicola Viscardi, presidente del DUC Distretto Urbano del Commercio nota: «In un contesto generale molto difficile per le attività commerciali su scala nazionale e non solo, Bergamo si conferma anche questa volta una città straordinaria. Quest'anno saranno oltre 700 gli esercenti ad aver aderito al progetto Natale, di certo merito anche di una visione chiara e unita che vuole promuovere il tessuto commerciale della città mettendo in luce la ricca e variegata offerta commerciale dei negozianti del centro città, dei borghi e di Città Alta».

Il direttore artistico, Giuseppe Acquaroli, che ha disegnato le luci e ha curato l'installazione in collaborazione con il Distretto Urbano e tutti i responsabili di ogni via e borgo, dichiara che l'evento dell'accensione lo ha fortemente voluto

il sindaco, Giorgio Gori, “che è un uomo di gusto ha desiderato portare un’aria di New York a Bergamo, come l’accensione dell’albero che da l’inizio al periodo natalizio”. Acquaroli aggiunge l’importanza del coinvolgimento dei commercianti in questo progetto perché “sono stati loro a coprire i costi dell’impianto delle illuminazioni, con l’aiuto della Camera di Commercio e del Comune di Bergamo”.

L’obiettivo principale del progetto è rendere la città ancora più bella con eleganza e sobrietà, perché come sottolinea il direttore artistico “a volte con le luci di colore diverso non si ottiene un buon risultato. Noi, invece, abbiamo scelto un’illuminazione pop. Inoltre, abbiamo preso in prestito dal servizio verde del Comune di Bergamo 14 alberi che verranno illuminati e dopo la fine dell’evento troveranno dimora nei giardini bergamaschi”.

Il progetto “Vie della Luce. Il Natale è nell’aria” è promosso da Duc Bergamo con il patrocinio del Comune di Bergamo, Camera di Commercio di Bergamo e la partecipazione delle associazioni dei commercianti del Distretto del Commercio, Ascom Confcommercio Bergamo e Confesercenti Bergamo.

---

## **A Bergamo sarà ‘Black Week’ non solo ‘Black Friday’**

Il mondo del commercio e i fashion addicted sono in fermento. Anche i Bergamaschi si stanno preparando all’appuntamento con

il Black Friday, il 'venerdì nero' in cui si possono acquistare a prezzi scontati numerosi generi di prodotti, nei negozi fisici e in quelli on line. Ma in realtà è più corretto parlare di 'Black Week' perché le occasioni in molti negozi si estenderanno da venerdì a domenica, e in alcuni casi si potranno trovare già da oggi.

Secondo le stime di Ascom Bergamo il giro d'affari complessivo potrebbe andare dai 43 ai 50 milioni di euro, solo per abbigliamento e calzature e coinvolgere il 60% dei negozi tradizionali, oltre ovviamente agli store on line. I commercianti sono divisi tra chi fa resistenza a una tradizione che 'non c'entra nulla con il nostro Paese e danneggia le vendite dei piccoli negozi' e chi 'cavalca l'onda' e la coglie come una opportunità per stimolare le vendite e vedere entrare dalla porta qualche cliente nuovo. È il caso di Marco Sartori di Landisport a Bergamo: *"La gente se lo aspetta e noi ci adeguiamo – dice -. Faremo gli sconti da venerdì a domenica e ci aspettiamo un buon riscontro, soprattutto se nel weekend ci sarà bel tempo e quindi molto passaggio in centro. Ogni occasione di vendita va assolutamente colta. Il problema sarà dopo, quando i prezzi torneranno pieni, a poca distanza dai saldi"*.

Il comparto degli elettrodomestici, salvo rare eccezioni, è di diverso avviso. Con la concorrenza della grande distribuzione e dei grandi marchi, fare sconti in condizioni in cui i margini sono già bassissimi significherebbe perdere ulteriormente guadagno. *"Se vendiamo a un prezzo più basso un articolo, vendiamo in perdita"*, sintetizza Antonio Campana del negozio C&D elettronica di Bergamo.

Ad ascoltare i dati, a Bergamo i commercianti scelgono di aderire a questa iniziativa, applicando sconti su tutti i prodotti, o solo su alcuni, per conquistare nuovi clienti e cercare di mantenerli nel tempo.

---

# A Bergamo la presentazione della Guida Oro I Vini di Veronelli 2019

Dopo l'anteprima nazionale svoltasi a Venezia, sulla splendida Isola di San Giorgio Maggiore, sede di Fondazione Giorgio Cini e dell'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli, il Seminario Permanente Luigi Veronelli ha presentato a Bergamo la Guida Oro I Vini di Veronelli 2019. Qui, infatti, è nata nel 1986 l'Associazione dedicata al massimo degustatore del Novecento e a Bergamo, ancora oggi, il Seminario Veronelli organizza molte delle sue attività come corsi e incontri di formazione per tecnici, professionisti e appassionati.

La Guida Oro, pietra miliare della cultura gastronomica italiana, è stata raccontata dai curatori presso il prestigioso Ristorante Ezio Gritti con un approfondimento dedicato alle produzioni di Lombardia. Nelle sue 1.154 pagine, con 2.038 produttori recensiti per un totale di 16.256 vini selezionati, la provincia di Bergamo è presente con 8 aziende, delle quali 3 sono new entry, con vini giudicati discreti (una stella, 80-85/100), buoni (due stelle, 86-89/100) e ottimi (tre stelle, 90-93/100). Sulla base della proposta di cantina e della cura riservata al servizio vini il volume segnala, inoltre, 11 "Luoghi del Buon Bere" orobici, ristoranti in cui il vino è protagonista.

Le Super Tre Stelle sono state assegnate a 338 vini italiani giudicati con valutazione uguale o superiore a 94/100. Tale premio è andato, però, a 13 vini di Lombardia, benché regione fuoriclasse dell'edizione 2019 sia la Toscana, depositaria di ben 116 "super stellati", seguita dal Piemonte con 58

eccellenze.

Sono due, poi, i vini lombardi che, recensiti per la prima volta, hanno raggiunto o superato la soglia dei 94/100, conquistando il titolo di Grande Esordi. Tra i cinque, come da tradizione, Migliori Assaggi, ovvero i vini che, nella rispettiva tipologia, hanno conseguito il più elevato giudizio in centesimi, la Lombardia enologica ha piazzato un vero e proprio vertice: Miglior Vino Spumante dell'edizione 2019 è stato, infatti, riconosciuto nel Franciacorta Extra Brut Rosé Riserva Annamaria Clementi 2008 di Ca' del Bosco (Erbusco, Brescia), valutato con lo straordinario punteggio di 98/100. Infine, con il Cuvée Maria Vittoria Rosé Nature 2012 di Rainoldi (Chiuro, SO), la Lombardia figura anche tra gli ambiti "Sole", i premi speciali assegnati dalla Redazione alle dieci etichette che più rappresentano l'intelligenza, la creatività e la dedizione dei vignaioli italiani.

«Bergamo è stata a lungo la città in cui Luigi Veronelli, milanese, ha vissuto e lavorato e, dal 1986, anno di costituzione, ospita il Seminario Permanente a lui dedicato. Ogni anno dalla sua sede sulle mura veneziane patrimonio UNESCO ha inizio il viaggio dei curatori della Guida Oro I Vini di Veronelli alla ricerca delle migliori produzioni enologiche del Paese. Dopo le presentazioni di Venezia e Milano abbiamo, perciò, dedicato alla città e ai suoi operatori della gastronomia una presentazione che ha compreso una degustazione guidata dei dieci premi speciali» – ha dichiarato Andrea Bonini, Direttore del Seminario Veronelli.

L'occasione è stata utile, inoltre, per ricordare che nel maggio prossimo avrà inizio «Camminare le vigne: luoghi, persone e cultura del vino italiano», primo corso dell'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli, nata dalla partnership tra l'associazione bergamasca e Fondazione Giorgio Cini. Questa nuova iniziativa proporrà a professionisti e futuri operatori incontri formativi sulla splendida Isola di San Giorgio Maggiore a Venezia, mettendo in luce le

connessioni tra vini d'eccellenza e il più ampio sistema agroalimentare italiano, ma anche i loro rimandi con il mondo della cultura, dell'arte e del design. Il corso è dedicato ai titolari e al personale di aziende vitivinicole, in primo luogo a coloro che si occupano di marketing, comunicazione e del settore commerciale, agli operatori del commercio vitivinicolo e alimentare di qualità, ai patron e al personale di ristoranti, enoteche e wine bar, ai professionisti della comunicazione e del turismo e ai futuri operatori del settore (maggiori informazioni sono disponibili sul sito [altascuolaveronelli.it](http://altascuolaveronelli.it)).

La presentazione, condotta da Andrea Bonini, Direttore del Seminario Veronelli, ha visto la partecipazione di Andrea Alpi, Responsabile della didattica del Seminario Veronelli, e di Gigi Brozzoni, Marco Magnoli e Alessandra Piubello, Curatori della Guida Oro I Vini di Veronelli 2019. Gli stessi curatori hanno guidato la degustazione dei "Sole", dieci "racconti in forma di vino", a cui sono seguite le specialità create dallo chef Ezio Gritti, proposte grazie alla collaborazione di Acqua Bracca, fonte bergamasca di acque minerali, partner, fornitore ufficiale e "acqua da degustazione" del Seminario Permanente Luigi Veronelli.



---

# Guida Michelin 2019: “Super star” la Lombardia con più stelle in tutta Italia

E' stata presentata oggi a Parma la Guida Michelin 2019 e Lombardia risulta la “super star” della “bibbia rossa” con 60 ristoranti stellati!

Nove i protagonisti stellati nella bergamasca, tra cui Da Vittorio a Brusaporto che conferma le tre stelle, Frosio ad Almè, Il Saraceno a Cavernago, Casual a Bergamo, A'anteprema a Chiuduno, Florian Maison a San Paolo d'Argon, LoRo a Trescore Balneario, San Martino a Treviglio e Osteria della Brughiera a Villa d'Almè che conquistano o confermano una stella.

La 64a edizione della Guida Michelin Italia sarà disponibile a partire da lunedì 19 novembre in libreria e sull'app Michelin Ristoranti che è scaricabile gratuitamente per iOS e Android. Nell'anno in cui l'omino Michelin festeggia il suo 120° compleanno, la nuova Guida Michelin Italia festeggia i ristoranti tre stelle con un voto pieno: 10. Nel linguaggio della Guida, le 3 stelle sono un'indicazione per gli appassionati gourmet di tutto il mondo, che, quest'anno, li orienta verso 10 destinazioni di viaggio in Italia.

Nella 64a edizione della Guida, oltre alle nuovissime 3 stelle Michelin che brillano sulla cucina dello chef Mauro Uliassi, dell'omonimo ristorante di Senigallia, confermano di avere una cucina che “vale il viaggio”, e quindi le 3 stelle Michelin, i ristoranti dell'edizione 2018: Piazza Duomo ad Alba (CN), Da Vittorio a Brusaporto (BG), St. Hubertus, a San Cassiano (BZ), Le Calandre a Rubano (PD), Dal Pescatore a Canneto Sull'Oglio

(MN), Osteria Franciscana a Modena, Enoteca Pinchiorri a Firenze, La Pergola a Roma, Reale a Castel di Sangro (AQ).

Come nota il direttore internazionale Guide Michelin, Gwendal Poullennec: *“Anche quest’anno, le stelle che i nostri team di ispettori hanno attribuito a 367 ristoranti sono un indubbio riconoscimento della ricchezza e diversità regionale della gastronomia italiana, fatta di prodotti, territorio e genuinità. Ed è sempre appassionante vedere come gli chef e tutte le persone alla guida di questi ristoranti diano vita e linfa alla scena culinaria italiana, armonizzando rispetto delle tradizioni e innovazione”*.



LA GUIDA  
**MICHELIN**

**ITALIA**



**MICHELIN**



## Dalla pasticceria alla salumeria: Sei attività bergamasche storiche premiate dalla Regione

Sono sei le realtà bergamasche che sono state premiate oggi, 13 novembre 2018, nell'Auditorium Testori di Palazzo Lombardia a Milano, nell'ambito della cerimonia annuale dedicata ai Negozi Storici Lombardi e promossa da Regione Lombardia.

La **salumeria Rossetti** di Carlo Rossetti nata nel 1926 a Caravaggio, **Fustinoni Sport** di Mario Fustinoni dal 1965 a Curno, la **pasticceria Gamba** di Francesca Gamba e Rinaldo Di

Merisi dal 1958 a Martinengo, l'**orologeria Ceroni** di Gian Mario Ceroni nata nel 1953 a Nembro, il **bar Torre** di Riccardo Loda dal 1937 a Palosco e l'**azienda Sonzogni** di Donatella Maria Sonzogni dal 1937 a Zogno, sono i sei negozi bergamaschi che hanno ricevuto il riconoscimento di "Attività storica".

Il direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini, commentando il riconoscimento delle attività storiche e del distretto ha sottolineato: *"Da dieci anni dalla nascita dei distretti il riconoscimento del valore storico vuol dire il consolidamento di questa figura come luogo storico di commercio, quindi l'aggregazione che è l'essenza del distretto. Abbiamo notato che c'è un turnover altissimo, una fortissima rapidità di apertura e chiusura di negozi e quindi è giusto valorizzare le attività che da molti anni o decenni mantengono in vita le vie e le nostre piazze. E' un segnale doveroso per le attività che esercitano da tanti anni"*.

Ad aprire le premiazioni l'assessore regionale allo Sviluppo Economico, Alessandro Mattinzoli, che ha voluto sottolineare come il commercio sia una grande *"famiglia che ha saputo affrontare il momento di incertezza che stiamo attraversando. Oggi viviamo una grande festa di tante persone che sono state protagoniste, invece, di un Cinquantennio assolutamente brillante e che ha dato tante soddisfazioni al nostro paese. Ringrazio i commercianti che sono i veri protagonisti di questa giornata: con il loro lavoro quotidiano, la dedizione e l'impegno nelle loro attività trasmettono i valori che gli stranieri apprezzano, come quello dell'unità nazionale"*.

Il presidente della Regione Lombardia, Attilio Fontana, ha sottolineato che i negozi storici *"vanno assolutamente tutelati per rafforzare le identità locali"*.

L'assessore Lara Magoni ha spiegato che i negozi storici *"continueranno ad essere i protagonisti di Regione Lombardia. Grazie a loro c'è continuità tra tradizione e innovazione. Per noi è un momento importante, vogliamo tutelarli, sono il vero"*

*valore aggiunto delle nostre comunità".*

## **Le sei attività storiche bergamasche**

La **salumeria Rossetti** ha sede a Caravaggio in Largo Luigi Cavenaghi 19 ed è nata nel 1926. Carlo Rossetti continua a fare il mestiere di famiglia, imparato da ragazzo e portato avanti con passione per tutta la vita, quello del salumiere. L'insegna "Salumeria" a caratteri rossi su fondo bianco si distingue tra i negozi della zona, mentre il bancone è sempre ben fornito con salumi selezionati con attenzione e incassati freschi e gli scaffali sono pieni di prodotti come una classica bottega di qualità che rispetta il cliente.

La storia di **Fustinoni Sport** a Curno risale al 1965. Con sede in Via Treno 2/4/6 a Curno è stato uno dei primissimi operatori specializzati del settore Plen Air per l'area di Bergamo e provincia, nel mondo Caravan, Autocaravan e Motorhome. Fustinoni Sport diviene un punto di riferimento per tutti i campeggiatori Bergamaschi e Lombardi. Storicamente accompagnato per un trentennio dal marchio Elnagh, Fustinoni Sport vanta un invidiabile bagaglio di esperienza nel settore. Il centro vendite di Curno di oltre 1200 mq ospita anche accessori e tende da campeggio , offrendo tutto quello che un campeggiatore possa desiderare per la vita all'aria aperta.

La **pasticceria Gamba** a Martinengo nasce nel 1958. Fondata da Luigi Gamba e della moglie Colomba in un piccolo laboratorio dove sacrificio e passione hanno fatto sì che la pasticceria crescesse e si affermasse nella zona. Luigi Gamba dopo anni di lavoro ha tramandato passione e tradizione alla figlia Gigliola e al genero Rinaldo che tutt'ora portano avanti con successo la pasticceria. Dopo più di 40 anni di attività, Luigi Gamba passa il testimone alla figlia Gigliola e al genero Rinaldo, che nel frattempo hanno affinato l'arte della continua ricerca delle materie prime e la passione per l'artigianalità dei prodotti. È così che rimane vivo il sapore della tradizione che si può gustare sotto i portici della

Piazza Maggiore di Martinengo. Le ricette di Luigi Gamba sono ancora custodite gelosamente dai suoi eredi, che con il passare del tempo le hanno adattate a gusti che cambiano e alle occasioni che si rinnovano.

L'**orologeria Ceroni** a Nembro nasce nel 1953 quando Luigi Ceroni, decide di lasciare un lavoro sicuro come caporeparto all'Honegger, per aprire con la moglie Maria un negozio specializzato nella riparazione di orologi, pendole e altri macchinari di precisione. In un piccolo negozio in affitto in Via Mazzini, al civico 9, a Nembro qualche metro più in là dalla sede attuale (che oggi ha sede nella stessa via, al civico 11), inizia l'attività di riparazione di orologi, una passione, tramandatagli dal padre GianMario. L'attività in poco tempo si sviluppa e cresce rapidamente. Nel 1981 la gestione passa al figlio Mario che investe in formazione e ottiene la qualifica di Gemmologo presso il Gemmological Institute of America (G.I.A). Nel 2011 l'attività raddoppia, con l'apertura di un nuovo negozio ad Albino, in Via Mazzini. Negli ultimi anni la storica attività ha colto le opportunità offerte dalla vendita su siti market-place, in particolare di orologi e altri pezzi da collezione. I risultati non mancano e dal piccolo paese della valle bergamasca sono partiti pacchi con destinazione Nuova Zelanda, Stati Uniti e Nord Europa. Il negozio continua inoltre ad essere un punto di riferimento per la valutazione di preziosi, oltre che per la loro "seconda vita", dal cambio montatura alla messa sul mercato dell'usato, anche da collezione.

Il **bar Torre** a Palosco nasce nel 1937 e ha sede in via Torre Passere 82 a Palosco. Anche se notizie inerenti al locale si trovano persino in un testamento del 1475 del condottiero Bartolomeo Colleoni, l'attività è documentata dal 1937 ed è gestita sempre dalla stessa famiglia: prima da nonna Maddalena Macetti e successivamente dalla figlia Rosina Loda che nel 1978 passa la gestione alla terza generazione, rappresentata dal figlio Riccardo, aiutato dalla moglie Rita Raccagni. Gli

ampi spazi e le numerose iniziative promosse dai titolari hanno reso il bar un punto di ritrovo apprezzato da tutto il paese. In particolare, a partire dalla stagione 1982-83 il Bar Torre è sede del Club Amici dell'Atalanta Palosco, facendo da raccordo per la tifoseria, organizzando serate con i giocatori e i dirigenti della società calcistica e supportandone le campagne solidali.

Gli inizi di **Sonzogni** sono tuttora vivi nella mente degli zognesi attraverso i racconti di coloro che li hanno vissuti e grazie anche al fatto che l'attività stessa non ha mai avuto soluzione di continuità. È il 1910 quando Maria Giupponi, conosciuta da tutti come "Mariani" e nonna dell'attuale proprietaria, ha l'intuizione di dar vita al primo negozio di maglieria, intimo e filati nel centro cittadino di Zogno. Nel 1958 la gestione passa alla figlia Eugenia che con bravura e passione incrementa la vendita dei prodotti già esistenti, allargando il campionario con giocattoli, profumi ed altro ancora. Nel 1984 l'attività passa a Donatella, nipote di Eugenia, che porta una ventata di freschezza sia nei diversi modi di proporsi sia nella presentazione dei vari articoli, sempre sotto l'occhio vigile della zia che con una miscela di simpatia e autorevolezza la affianca. Oggi Donatella, dopo la morte di Eugenia, porta avanti l'attività da sola con la stessa competenza e dedizione della zia, e della nonna prima di lei, permettendo a questa storica insegna di svolgere ancora un'importante funzione nella vita di Zogno.





---

# **My Cooking Box: La start up bergamasca vincitrice del Premio Nazionale per l'Innovazione di Confcommercio**

Cucinare come uno chef non è mai stato così semplice! Basta ordinare My Cooking Box, aprire il cofanetto, seguire le

istruzioni, unire tutti gli ingredienti dosati al punto giusto e creare un piatto unico e gustoso.

L'altissima qualità è il segreto della start up bergamasca My Cooking Box, ideata da Chiara Rota, che ha sbancato al crowdfunding e ha avuto grandissimo successo tra gli amanti della cucina italiana.

Dalla polenta con i funghi porcini, alla pizza gourmet con acciughe e tartufo, la scelta è molto varia e si allarga a più di 10 piatti, tra cui anche due speciali per il Natale, che abbracciano il meglio della cucina regionale italiana. Con ricette d'autore, firmate dagli chef dell'Accademia del Gusto, la scuola di cucina di Ascom Confcommercio Bergamo che forma i divi dei fornelli di domani ed è partner di My Cooking Box.

L'Accademia del Gusto con i suoi chef certifica e approva la qualità, mentre le ricette vengono testate prima di essere inserite nel menu dei "magic box".

Inoltre, ogni scatola contiene la ricetta e il QR Code con il video della preparazione come supporto.

Il duro lavoro del team di My Cooking Box non poteva non essere riconosciuto a livello nazionale e così la società bergamasca ha vinto il Premio Nazionale per l'Innovazione nei Servizi di Confcommercio nei settori del Commercio, Turismo, ICT e Service Design.

Il Premio Nazionale per l'Innovazione nei Servizi, organizzato annualmente da Confcommercio, seleziona le migliori esperienze di innovazione nel commercio, turismo, trasporti, servizi alle imprese ed alle persone. Si inserisce all'interno della cornice del "Premio Nazionale per l'Innovazione", istituito su concessione del Presidente della Repubblica Italiana e consegnato nell'ambito della Giornata Nazionale dell'Innovazione.

My Cooking Box è stato selezionato e premiato per "aver

sviluppato una offerta di 'meal kit' proponendo, in un unico box, ingredienti nelle giuste dosi, ricette firmate da chef e video guide per la preparazione di piatti tipici regionali in grado di promuovere, grazie anche ad ingredienti di nuova ideazione che ampliano il periodo di conservazione, la bontà della cultura gastronomica italiana nel mondo”.

Il premio hanno ritirato la fondatrice e CEO, Chiara Rota, e la Sales Manager, Francesca Pezzotta, durante la cerimonia organizzata a Roma.



Francesca Pezzotta e Chiara Rota



Francesca Pezzotta e Chiara Rota e i vincitori delle altre categorie

---

## **Arredamento e design: Torna il Salone del Mobile alla Fiera di Bergamo**

Design, arredamento, qualità: Il Salone del Mobile torna alla Fiera di Bergamo con nuove proposte e molti eventi per gli appassionati dello stile Made in Italy. Dal 10 al 12 e dal 16 al 18 novembre prossimo va in scena la 16a edizione della manifestazione firmata Promoberg.

Alta qualità delle ambientazioni proposte, innovazione continua ed eventi collaterali, sono le caratteristiche

vincenti del Salone dedicato all'arredamento e al design.

Eventi che entrano in scena già all'apertura della kermesse (sabato 10 novembre: 10.30-20, inaugurazione ufficiale ore 11), con un'importante novità (6.000 euro in buoni spesa) e un big del panorama enogastronomico italiano, Davide Oldani.

Tra i primi del settore a introdurre eventi ad integrazione della ricca ed elegante parte espositiva, gli appuntamenti proseguono domenica 11 novembre (sfilata di moda) e nel secondo week end (aperitivo extra large e incontro con la top blogger Camilla Bellini).

Tolto l'omonimo fuori quota meneghino, il Salone orobico è tra i più significativi nel panorama nazionale e il più importante del Nord Italia tra quelli che si rivolgono al grande pubblico. Nato sedici anni fa da una costola della Campionaria (la "fiera delle fiere" di Promoberg), il Salone del Mobile trasforma per sei giorni il polo fieristico nel più importante ed elegante show room del settore, per quello che è un consolidato riferimento per tutti i player dell'importante comparto: produttori, distributori, artigiani, designers e arredatori, che, dopo la kermesse milanese dedicata agli operatori, scelgono Bergamo per presentare le ultime tendenze e novità (tra cui molte in anteprima assoluta) al grande pubblico.

I tanti appassionati alla ricerca dello stile Made in Italy hanno la grande opportunità di poter confrontare, in un unico show room di 13mila metri quadrati di superficie allestito con eleganza e nei minimi dettagli, 125 brand rappresentativi del meglio del settore per arredare la propria abitazione in modo personale ed esclusivo.

"Il Salone del Mobile – evidenzia Luigi Trigona, Segretario Generale Ente Fiera Promoberg – è un'autorevole e prestigiosa vetrina del settore per un pubblico selezionato e competente. In questi sedici anni abbiamo visto affermarsi una tendenza

sensoriale: la casa si riempie di cose da toccare, colori che creano emozioni, armonie che ciascuno vede con un'ottica diversa, esperienze e memorie che richiedono i loro spazi.”

Lorenzo Cereda, il presidente del Gruppo Mobili e Arredamento Ascom Confcommercio Bergamo sottolinea: “Anche quest’anno il Salone del Mobile si presenta in maniera ottimale. Sono presenti le grandi firme, soprattutto di cucine, con stand molto impegnativi: basta solo pensare al lavoro svolto per montare le cucine che dopo quattro giorni verranno smontate. Il Salone del Mobile continua a essere uno dei pochi eventi del mobile di un certo livello”. Sulla situazione del mercato, Cereda spiega che “a livello nazionale c’è stata una ripresa rispetto all’anno precedente, in funzione del bonus mobili del quale la nostra categoria è molto soddisfatta, perché è un volano per l’economia sia per i piccoli artigiani commercianti sia per gli immobiliari. A livello regionale – conclude Cereda – il trend è abbastanza positivo, soprattutto per cucine e bagni, con un incremento rispetto all’anno scorso del 5%-7%. Importante il cambio generazionale in atto, che sta abbassando l’età media della nostra categoria”.

Promoberg per il Salone del Mobile ha il sostegno dei Main sponsor Ubi Banca e Credito Bergamasco Banco Bpm e della Camera di Commercio di Bergamo, storica partner dell’ente fieristico.

Per il programma completo e maggiori informazioni:  
[www.fieradelmobile-bergamo.it](http://www.fieradelmobile-bergamo.it)





