

Riscaldamento, il freddo di questi giorni costa a Bergamo 8 milioni in più

Poco più di due gradi sotto la temperatura media dello scorso anno (2,3 per l'esattezza) stanno costando 8 milioni di euro in più ai bergamaschi per il riscaldamento rispetto alle prime due settimane del 2016. La nostra provincia è la seconda in Lombardia per spesa da gelo e anche per numero di imprese nel settore riscaldamento (1.847)

A Medjugorje l'hotel che parla e cucina bergamasco



Venanzio Poloni

A Medjugorje, in una zona tranquilla immersa nel verde, c'è da qualche mese un hotel in cui si parla bergamasco. Si chiama Stella Maris e a gestirlo c'è un seriano che in fatto di

ristorazione la sa lunga. Classe 1956, Venanzio Poloni è albergatore da oltre 30 anni ed è titolare dell'albergo Centrale di Fino del Monte. Negli ultimi 20 anni ha accompagnato tantissimi pullman di pellegrini come capogruppo in vari santuari mariani. Di qui l'idea di lasciare la Valle Seriana per la Bosnia Erzegovina, per stare più vicino alla Madonna e trasmettere agli altri, anche attraverso il lavoro di ristoratore, la sua testimonianza cristiana.

È alla guida dell'hotel Stella Maris a Medjugorje dallo scorso primo aprile e sta già riscuotendo parecchi consensi tra i clienti, non solo per la qualità delle camere ma anche per l'ottimo servizio di ristorazione. Qui Poloni offre infatti molti piatti tipici della tradizione orobica, dai Casoncelli fatti in casa al capù con carne trita e verza. C'è poi la trippa bergamasca, che all'albergo Centrale di Fino del Monte è un classico da gustare in ogni periodo dell'anno e così a Poloni è venuta naturale l'idea di proporla anche a Medjugorje. «È stata una bella sfida ma i clienti apprezzano – rileva -. Nel menù ho tante specialità della mia terra d'origine capaci di dare conforto non solo agli italiani ma anche a inglesi, tedeschi, francesi, spagnoli, portoghesi».

Quella di Venanzio è una storia di fede, viaggi e cucina che parte da lontano. La sua è una famiglia di albergatori e fin da bambino è cresciuto respirando il profumo confortante dei sughi, degli intingoli e dei ripieni preparati tra le mura domestiche. Ancora adolescente, ha iniziato ad accumulare esperienze in giro per il mondo. Dopo aver studiato l'inglese a Cambridge, è diventato prima cameriere di bordo a Montecarlo e poi caposala sulle navi da crociera americane con destinazione Polinesia, Alaska, Caraibi. Tornato a casa, è diventato titolare dell'albergo



storico di famiglia nel cuore di Fino del Monte ma la devozione alla Vergine Maria è da sempre il suo primo pensiero. Così è nato il progetto di aprire un luogo di sosta e ristoro per i pellegrini di Medjugorje. Nell'ampia sala da pranzo dell'hotel, si vedono ogni giorno gruppi di fedeli che pranzano spensierati, condividendo lunghi tavoloni imbanditi di specialità.



L'atmosfera è calda, accogliente. Spesso qualcuno prende la chitarra e intona una canzone per rendere omaggio a Gesù, trasformando un momento conviviale in una vera e propria festa. «A Medjugorje senti

proprio la presenza soprannaturale della Madonna che poi ti dà la forza di andare avanti nella tua quotidianità», spiega Poloni. La conversione di fede di quest'uomo semplice e spontaneo ha colpito anche la scrittrice clusonese Angela Grignani Scainelli che nel 2013 ha raccolto la testimonianza di Venanzio e l'ha trasformata in un libro dal titolo "A Medjugorje Dio ha Parlato al Mio Cuore" (Edizioni Paoline). In questo testo vivido e profondo trapela tutta la devozione di Poloni che ogni giorno, attraverso il suo lavoro e la sua fede, ama donare tempo e risorse al prossimo.

Più competitive e internazionali, il corso di

alta formazione “diploma” 30 pmi

Conclusa l'annualità 2016 del percorso di alta formazione Go In', finanziato dalla Camera di Commercio. Ecco chi ha partecipato

Agricoltura di nuova generazione, il racconto di cinque imprenditori

Domani all'ex Borsa Merci tavola rotonda sulla rinascita del settore, tra ritorno alla terra e innovazione

Incubatore d'Impresa, le 27 idee “coltivate” quest'anno



Dall'efficienza energetica ai droni, dalla soletta sensorizzata per le scarpe dei runner ai prodotti di cartoleria, passando per orologi artigianali di alta gamma, servizi per feste spettacolari, sport per i più giovani, marketing territoriale, gestione dei rifiuti e delle risorse

idriche.

Sono 27 i progetti, tra start up e idee, presenti nell'edizione 2016 dell'Incubatore d'Impresa, l'iniziativa finanziata dalla Camera di Commercio di Bergamo e realizzata dalla sua azienda speciale, Bergamo Sviluppo, che al Polo per l'innovazione tecnologica di Dalmine mette a disposizione spazi attrezzati e un sistema di servizi (formazione, accompagnamento, assistenza e consulenza personalizzate) per supportare la progettazione e la realizzazione della propria idea imprenditoriale.

Di queste, 18 appartengono alla sezione servizi, 9 a quella sperimentale del manifatturiero. Tra loro ci sono anche quattro start up innovative iscritte nell'apposita sezione del Registro delle Imprese.

• [Ecco tutti i progetti](#)

Cavaliere del Lavoro, consegnata l'onorificenza a Pierino Persico

Oggi al Quirinale l'imprenditore bergamasco ha ricevuto le insegne dal presidente Mattarella

Ascom, rimandato il convegno sull'internazionalizzazione

Era in programma giovedì 27 ottobre nella sede di Bergamo

Diventare imprenditore e fare impresa. Ti riconosci in questi sei "stili"?

Oggi all'ex Borsa Merci una tavola rotonda con storie professionali diverse per raccontare come si combinano tra loro capacità personali, organizzative e modelli di ispirazione e di riferimento

Effetto passerella, gli alberghi sorridono ma il commercio non vola

Sulla sponda bergamasca non c'è il boom, ma è record di stranieri. Gli operatori concordi: «L'opera di Christo è un grande spot per il lago, lavoriamo per il futuro»

I casi virtuosi / «Su Facebook c'è anche la cliente che non ti aspetteresti mai»

Le testimonianze delle aziende innovative all'assemblea dell'Ascom