

# In Città Alta un percorso alla scoperta del legno e della sua sostenibilità

Prosegue fino al 22 settembre in Città Alta “Mettere radici, il legno principio di un’economia sostenibile” la mostra organizzata da “Il Legno dalla Natura alle Cose”, manifestazione che riunisce le principali aziende del territorio con l’intento di diffondere la cultura della materia raccontando il legno anche nell’ambito de I Maestri del Paesaggio.

La filiera del legno bergamasca torna quindi ad animare Piazza Vecchia con un progetto che racconta, grazie alle 40 aziende della manifestazione, la sostenibilità, versatilità e unicità di una materia prima rinnovabile ed ecosostenibile come il legno con un atteggiamento ecologico che metta in dialogo edifici e ambiente partendo dall’elemento che è maggiormente vicino ad ognuno di noi: la casa. La mostra è aperta al pubblico fino al 22 settembre in Sala della Capriate, Palazzo Podestà, in Città Alta.

“La stilizzazione iconica della forma della casa, diventa “Manifesto”, un messaggio forte per affermare che occuparsi di architettura sia fondamentale per fronteggiare le profonde trasformazioni che stanno avvenendo nelle nostre città – afferma Alberto Basaglia, architetto progettista dell’allestimento – L’allestimento si snoda lungo un percorso cadenzato da “piazzette” dove è possibile sostare ed ammirare l’esposizione. Un susseguirsi di 40 “casette” stilizzate che ospitano gli oggetti in legno e si aggregano creando una città surreale che invade lo spazio espositivo. Il legno è il protagonista. I pezzi esposti rappresentano le aziende e il loro ruolo nella filiera e dimostrano che il legno è perfetto

tecnicamente, qualitativamente ed esteticamente. Un'opportunità importante per i progettisti che si trovano ad affrontare nuove sfide nel segno della sostenibilità".

Promuovere dunque la cultura del legno, materia rinnovabile ed ecosostenibile e il suo uso è il principio che guida Il Legno dalla Natura alle Cose, così come valorizzare il territorio e le sue eccellenze produttive. Per questa nuova edizione, Palazzo della Ragione, sarà anche la cornice per la presentazione del documentario realizzato per fotografare la realtà del settore per stimolare le nuove generazioni nelle loro scelte professionali e gli architetti per i propri progetti. Una storia e una cultura che ha radici nella nascita della Terra e che ancora oggi trova nel legno la materia prima più viva e capace di dare energia ad ogni oggetto. Un percorso che indaga la filiera del legno, le tradizioni, le innovazioni tecnologiche e la sostenibilità di una materia prima che oggi viene lavorata da molte aziende del nostro territorio.

In Città Alta, inoltre, torna l'"ovoteca" de Il Legno dalla Natura alle Cose che, arrivata alla sua quarta edizione, ha scelto 6 nuove essenze da aggiungere alla collezione. Un'ovoteca che racconta i legni esotici che si distinguono per i colori e i profumi della materia prima proveniente dall'area tropicale. "Ovoteca 4" contiene: Pau Violetto, Wengè, Zebrano, Bubinga, Paduka e Mogano.

"Mettere radici, il legno principio di un'economia sostenibile" segue il progetto "Dalle Radici alle Ali", realizzato in collaborazione con l'Ordine degli Architetti di Bergamo. Otto cassette in legno colorate, dislocate in quattro diversi punti tra Via XX Settembre e Via T. Tasso, che riportano al proprio interno messaggi differenti legati al mondo dell'architettura e della sostenibilità. Una sezione di questa installazione, curata dall'Ordine degli Architetti PPC della Provincia di Bergamo, è dedicata all'Evento CIAM2019 organizzato in una doppia sessione a Luglio e Ottobre 2019 con cui l'Ordine che rappresento intende nel 2019 affrontare

strategie di sviluppo per innescare un grande processo di riqualificazione urbana.

---

## **Aspettando il Franciacorta al Balzer di Bergamo c'è Bolle & Sapori**

Venerdì 6 settembre dalle 18, appuntamento con la seconda edizione di “Bolle e Sapori, Aspettando il Festival di Franciacorta”. Intorno allo storico locale Balzer, nella zona del Quadriportico, si avrà la possibilità di degustare i vini di una 40 di cantine franciacortine, abbinati ai piatti di importanti chef come Gustavo Vandsberg del ristorante Gu, Oscar Mazzoleni del Carroponte, Alessia Mazzola del ristorante Gigianca; Alan Foglieni e Nafije Dizdari dell'One Love; Francesca Pasinelli e Stefano Schininà del ristorante Al Castello di Cividate al Piano, Tommaso Spagnolo del N.O.I. Restaurant, Ivan Gelsomino del Ristorante Selva di Clusone, Filippo Cammarata del nuovo ristorante Bolle di Lallio, Da Cesira di Colere, La Staletta di Zogno con lo chef Claudio Rubis, Stefano Zanda del ristorante Burro di Alzano, Polisena l'altro agriturismo di Pontida con Ezio Gritti e Brosetti Trattoria di Bergamo.

Non mancherà la creatività del padrone di casa, lo chef Vittorio Fusari che nell'occasione presenterà ufficialmente il panettone Donizetti, un'evoluzione del dolce dedicato al grande Maestro.

“Siamo alla seconda edizione che registra una crescita del prestigio delle aziende e dei ristoranti – commenta lo chef Fusari -. Piazza Piave è allestita a verde in collaborazione con i Maestri del Paesaggio e abbiamo studiato percorsi sempre più coinvolgente per il territorio. Ci aspettiamo una grande festa con numerosi negozi che rimarranno aperti per l’occasione”.

Per maggiori informazioni basta visitare il profilo <https://www.facebook.com/events//>

**balzer**  
1850

**10+ RISTORANTI**  
BERGAMASCHI

**40+ CANTINE**  
FRANCIACORTA

**06**  
**SETT**  
**2019**

18.00-24.00

**BOLLE & SAPORI**

2<sup>a</sup> EDIZIONE

ASPETTANDO IL FESTIVAL DI FRANCIACORTA A BERGAMO

Franciacorta

---

## Artisti sull'erba: cena in bianco a Sarnico

Dal 5 al 7 luglio, nella suggestiva cornice di Sarnico presso le piazze Umberto I e Besenconi, torna il festival “Artisti sull’Erba” giunto ormai alla sua 5a edizione, con musica, buon cibo e divertimento.

L’impatto visivo è del format è molto importante, con le vie e

piazze del centro storico completamente ricoperte di erba sintetica, con luci di contorno, un ambientazione adeguata e una o più zone palco dove si esibiscono gli artisti. Questo permetterà di trasformare il centro storico e le piazze in un immenso giardino che susciterà grandissima curiosità tra i visitatori, creando un ambiente davvero unico.

La creazione dell'ambiente , nello specifico è composta da: copertura in erba sintetica (metratura variabile in base alle esigenze ), luci di contorno con colorazione verde e bianca che illuminano le vie e le piazze coinvolte, lanterne e altri accorgimenti per rendere ancora più elegante l'ambiente circostante, acqua con piccole piscine e sfere luminose galleggianti colorate a dare un tocco di magia.

L'intrattenimento proposto dal format Artisti sull'erba è scelto con cura, cercando di coinvolgere tutte le fasce d'età, dai più piccoli ai più grandi.

I temi proposti sono quelli del cabaret e della musica, scegliendo artisti di livello nazionale, molto noti, abbinandoli ad una madrina/presentatrice della manifestazione.

La terza serata, domenica 7 luglio, sarà dedicata alla Cena in Bianco.

Per prenotazioni: [cenainbiancoh2o@gmail.com](mailto:cenainbiancoh2o@gmail.com).

---

## **Nasce l'Aperi-life, l'aperitivo plastic free**

Stanchi del solito aperitivo? Per la campagna Plastic Free e

per aiutare gli animali in via d'estinzione, nasce Aperi-life, un lungo aperitivo pensato per far riflettere, informare e allo stesso tempo divertirsi in un modo alternativo mai visto prima.

Per un "divertimento sostenibile" e un aperitivo plastic free: domenica 30 giugno all'Estivo Goisis dalle 17 alle 22.

Con la partecipazione e la presenza dei volontari del WWF di Bergamo – Brescia che raccoglierà fondi per gli animali in via d'estinzione.

---

## **Tre giorni di pesce fritto a Sarnico**

Venerdì 28 giugno, sabato 29 e domenica 30 giugno, presso Piazza XX Settembre a Sarnico si terrà la «Sagra del pesce fritto», organizzata dall'Associazione Avis Basso Sebino.

Il pesce fritto rappresenta uno dei piatti tipici di questa stagione ed è molto apprezzato in questa stagione, non sorprende infatti che questa festa abbia un'affluenza e un consenso così elevati, è prevista infatti la presenza di circa cinque mila persone.

Questa festa sarà occasione, oltre che per gustare i sapori del lago, di sensibilizzare la comunità nella donazione del sangue.

Il presidente dell'Avis Sarnico spiega un po' il motivo di questo grande successo dicendo che il segreto sta soprattutto nella genuinità e prelibatezza dei prodotti che vengono proposti sulle tavole di questa sagra, aggiunge poi che un

ruolo fondamentale è svolto anche dai volontari che quest'anno saranno circa una sessantina. Conclude dicendo che la sagra non è limitata al pesce, e che infatti si potranno gustare anche lo stracchino del monte Bronzone e il gorgonzola, rigorosamente serviti con polenta.

Gli orari della sagra sono i seguenti:

Venerdì a partire dalle ore 18:30

Sabato e domenica a partire dalle ore 11:00

Informazioni:

<http://prolocosarnico.it>

---

## **La Sardinata: torna a Marone l'appuntamento con sardine e musica**

Dal 5 al 7 luglio va in scena la 29a edizione de "La Sardinata", due giornate all'insegna del buon pesce di lago e intrattenimento musicale a Marone.

La festa è al centro civico Don Riccardo Benedetti, che si trova in via Roma a Marone.

Il programma della festa:

Venerdì 5 luglio:

Inizio alle ore 19 e dalle 21:30 intrattenimento musicale.

Sabato 06 Luglio:

Inizio alle ore 19:00 e dalle ore 21:30 intrattenimento musicale con l'Orchestra "Ionela".

Domenica 07 Luglio:

Inizio alle ore 12:00 e dalle ore 21:00 serata di ballo Latino Americano con dj Pampa insieme all'esibizione e animazione

della scuola di ballo "Mambo Loco".

---

## **Ponte San Pietro si tuffa nel cioccolato**

Dal 28 al 31 ottobre l'associazione "Noi commercianti di Ponte" organizza Cioccolandiadue, con dimostrazioni, laboratori e un panino farcito da record. C'è anche il tour con distribuzione di gadget e assaggi nei negozi

---

## **Record di iscritti alla Sarnico Lovere Run. Negli alberghi c'è il tutto esaurito**

Domenica 24 aprile saranno 3.500 gli atleti al via della gara di 25 km e 250 metri nello scenario unico della sponda bergamasca del Sebino. La sei chilometri si corre per l'Associazione Angelman