

Omar Pedrini: “Sogno di creare un simposio per Gino Veronelli”

Cantante, scrittore, poeta, autore e conduttore televisivo, attore, docente di comunicazione alla Cattolica di Milano e persino vignaiolo. Omar Pedrini, ex leader storico dei Timoria, è una persona dai mille talenti, difficile da inquadrare in una sola definizione. Negli ultimi anni, per dire, ha pubblicato tre album da solista, portato in teatro la vita di John Belushi, scritto libri e colonne sonore per il cinema firmando collaborazioni importanti.

Stasera al Druso Cafè di Ranica chiuderà il tour “Senza Vento” che lo ha visto più volte nella Bergamasca e nelle prossime settimane sarà a teatro insieme all’attore Alessio Boni con “66-67”(le loro date di nascita), reading poetico-musicale dedicato alle canzoni leggendarie dagli anni ‘60 ad oggi. L’abbiamo incontrato alla libreria Mondadori di Lovere per la presentazione del suo ultimo libro, Angelo Ribelle, dove era testimonial, con il vocal performer Boris Savoldelli, dell’Associazione Angelman (ai tanti talenti si aggiunge anche la sensibilità).

Cordiale, istrionico, colto, ci ha raccontato la sua vita, il suo amore per la terra, l’amicizia con Luigi Veronelli e Iginio Massari, le sue passioni a tavola e di quella volta che Ugo Tognazzi ha cucinato per lui.

Che rapporto ha con il cibo?

Un rapporto strettissimo, legato alla mia infanzia. Mia mamma cucinava con gioia, mio zio è stato uno chef di Villa Paradiso sul Lago di Garda e mio nonna inventava i piatti con i prodotti che offriva la terra.

Qual è il ricordo più bello di quegli anni?

Mia mamma che mi porta a mangiare la brioche alla Pasticceria

Veneto di Iginio Massari, era il mio premio quando avevo dei bei voti a scuola. Allora non era ancora popolare. Quando alzava la voce mi intimoriva. Oggi siamo amici, apprezzo la sua severità e il lavoro che fa. Dice che il salato è filosofia, il dolce scienza. Ho un altro ricordo che considero magico. Avrò avuto sette-otto anni e con la mia famiglia e degli amici eravamo andati in montagna a Marileva per festeggiare il Capodanno. In quello stesso albergo c'era anche Ugo Tognazzi. Una notte si offrì di cucinare per quanti erano ancora in piedi. Ho potuto così assaggiare il famoso "risotto alla Ugo". Mi ha fatto innamorare dell'idea di mangiare di notte. Lo faccio spesso. In famiglia mi credono bulimico. La verità è che c'è un gusto davvero unico nel silenzio.

È goloso?

In realtà preferisco il salato, ma non ditelo a Iginio.

A quali piatti non rinuncia?

Nasco vegetariano, ho cominciato a mangiare carne a 35 anni quando ho conosciuto Luigi Veronelli. Il salame mi appassiona. I miei fan lo sanno e spesso me lo regalano. Con Roby Facchinetti, che è un grande amico, discutiamo sempre su quale sia più buono tra quello bresciano e quello bergamasco. È più facile che troviamo un accordo sul calcio che sul salame (Ndr Pedrini è tifoso del Brescia, l'inno della squadra l'ha scritto lui).

È stato molto amico di Veronelli, che incontro è stato il vostro?

Ci volevamo molto bene. Diceva che ero il figlio maschio che non aveva avuto. Mi ha insegnato l'amore per le vigne, il rispetto per il vino. Credo che oggi tutto il mondo dell'enogastronomia sia in debito di riconoscenza nei suoi confronti. Sogno di creare un simposio con tutti i suoi più grandi amici e di ricordarlo, davanti a un buon bicchiere ovviamente.

Le ha trasmesso talmente tanta passione che è diventato

vignaiolo...

Ho cinque filari di vino nel Chianti e soprattutto olivi, ma non ne faccio un business, li produco solo per la famiglia e gli amici.

Quindi ama il rosso?

Mi piace tutto il vino e sono "Ambasciatore" del Franciacorta. Quando nel 2004 sono stato premiato a Sanremo per il miglior testo, Simona Ventura sul palco mi chiese se a casa mi aspettavano con lo champagne per festeggiare. Ho risposto che mi aspettavano con il Franciacorta. Da allora ho le chiavi di tutte le cantine. Non ne approfitto mai però, faccio solo qualche visita alle cantine dei miei amici.

E in cucina come se la cava?

Cucino poco ma con amore. Vivo solo da quando avevo 19 anni, sono abituato a prepararmi i piatti. Niente carne né pesce, ma sono bravissimo con le uova e i primi. Faccio dei bei sughetti.

Nel 2009 ha condotto il programma Gamberock sul canale satellitare Gambero Rosso. Da allora le trasmissioni di cucina si sono moltiplicate e si parla moltissimo di cibo. Forse troppo?

Va bene che se ne parli. I programmi hanno fatto crescere tutti i ristoranti e la cultura del cibo e del vino. Credo comunque sia un fenomeno vicino a implodere.

Se potesse scegliere una persona qualunque al mondo, chi inviterebbe a cena?

Anni fa, quando me lo chiesero, risposi Matteo Arpe di Capitalia perchè era riuscito a diventare dirigente e Giulio Andreotti perché conosceva tutti i più grandi segreti. Oggi mi piacerebbe passare una serata con il mio amico Gianni Mura.

Chiude una tournée di grande successo, il suo ultimo libro Angelo Ribelle sta ricevendo grande consenso e nelle prossime settimane tornerà a teatro con un nuovo spettacolo. Ha ancora

un progetto nel cassetto da realizzare?

Sono un uomo appagato. Mi manca la pittura, ma con i pennelli sono un disastro. Amo la contaminazione delle arti, mi piacerebbe avere nuove collaborazioni con altri artisti, bravi cantanti, scrittori, attori. Vorrei scrivere per il regista Mario Martone, adoro il cinema. Ma la mia passione più grande è la musica. Quando sono tornato a cantare dopo otto anni di fermo dovuti a seri problemi di salute sono stato felice.



Omar Pedrini con il vocal performer Boris Savoldelli – photo di Luca Patelli



Omar Pedrini al firmacopie durante la rassegna "Incontri d'autore" a Lovere – photo di Luca Patelli



Un momento della presentazione a Lovere del libro Angelo Ribelle (La Nave di Teseo)

La foto di apertura è di Sara Ciommei

Andrea Vitali: Le ricette sono il mio segnalibro

È uno degli autori italiani più amati e più letti degli ultimi anni, nonché il più prolifico, insieme ad Andrea Camilleri. Nei suoi romanzi racconta di intrighi di paese, personaggi dai nomi bizzarri e di cucina. Il libro 'Le tre minestre' è addirittura tutto dedicato ai cibi della sua infanzia, con tanto di ricettario finale. Sarà anche per questo che un ristorante della città in cui vive – Il cavallo bianco di Bellano – ha riportato la copertina dei suoi romanzi nei menù. L'abbiamo incontrato questa estate alla Mondadori di Lovere dove era ospite della rassegna 'Incontri d'autore'. Magrissimo e dai modi decisi, ci ha svelato le sue abitudini a tavola e ha spiegato perché gli piace tanto parlare di cucina nei suoi libri.

“Non sono un gourmet, ho un rapporto umile con il cibo. Mantengo le abitudini alimentari che mi hanno insegnato: quando posso mangio cibi poveri, passati di moda, il rognone trifolato, le lumache, il lessò, la polenta con la cacciagione. Le cucine nuove non mi convincono a pieno”.

Ha un piatto preferito?

La peperonata. La mangerei sempre, con qualunque cosa. Da qualche tempo ho imparato ad apprezzare il minestrone.

E il più odiato?

Non posso soffrire il riso al prezzemolo, mi dà l'idea del collegio, della malattia.

Come se la cava in cucina?

Malissimo. Per fortuna ho una moglie che cucina molto bene. Quando sono a casa da solo, ma capita raramente, confesso che mi nutro di tonno e minestrone in scatola.

Qual è la sua cena tipica quando è in viaggio per presentare i libri?

Non mangio. In auto ho sempre cracker e acqua. Insieme mi saziano.

Preferisce il vino o la birra?

Vino, ma lo bevo solo la sera quando sono a casa.

C'è un alimento che non deve mai mancare nella sua dispensa?

Il pane, preferibilmente fresco. Generalmente lo acquisto io, mi piace uscire presto la mattina. Durante la strada non resisto: mangio due michette, sbriciolando per tutta l'auto.

Che ruolo ha il cibo nella sua scrittura?

Un senso geografico, uso le ricette per caratterizzare l'ambiente. A maggior ragione per noi comaschi che non abbiamo una grande cucina e mutuiamo molti piatti dalla Valtellina, quelle poche ricette che ci caratterizzano diventano un segnalibro importante.

Trattoria o ristorante?

Trattoria, senza dubbio. Al di là della cucina, è l'ambiente che mi affascina. Anche se è una tradizione in declino. Un tempo si sceglieva tra due piatti. Ora ci sono liste lunghissime, mi mettono in imbarazzo, tanto che finisco con il chiedere la cotoletta in Sicilia. In generale però sono molto domestico, non sono curioso di conoscere ristoranti nuovi. A mezzogiorno non mangio quasi mai, la cena è un rito di chiusura della giornata.

Le piace la cucina bergamasca?

Quando mi capita di venire a Bergamo, mangio volentieri i casonsei.

Chi inviterebbe a cena e perché?

Tra le persone che conosco Pupi Avati, ammiro la sua intelligenza narrativa. E poi uno scrittore che non c'è più, Friedrich Dürrenmatt per la sua capacità di inventare trame. Starei completamente zitto ad ascoltarlo.

Cibi nocivi e cultura agroalimentare. Se ne parla a Lovere con lo scrittore Marco Pizzuti

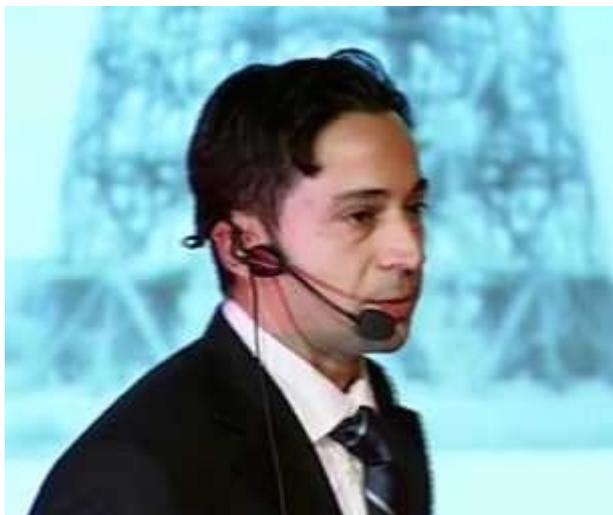
Sabato 4 agosto alle ore 21 alla Libreria Mondadori di Lovere in Piazza Tredici Martiri, Marco Pizzuti presenta il suo libro *Scelte alimentari non autorizzate – Dai cibi di distruzione di massa a una nuova cultura agroalimentare*.

L'autore fa luce su ciò che sta dietro al cibo spazzatura e ai cibi geneticamente modificati e spiega evitare i prodotti alimentari nocivi.

Oggi, con l'avvento dell'agricoltura industriale, caratterizzata da colture e allevamenti intensivi, il cibo viene imbottito di sostanze chimiche, lavorato e trasformato totalmente. L'avanzata del cibo spazzatura sembra inarrestabile, perché gli interessi economici derivati dalla sua commercializzazione sono enormi. Cosa possiamo fare per combatterla? Quali sono i benefici per l'ambiente e per l'organismo di un'alimentazione più consapevole? Gli effetti di una corretta alimentazione, attivare geni preziosi del nostro DNA, disattivare quelli difettosi, guarire dalle malattie o prevenirle senza medicine, stanno provocando ormai una vera e propria rivoluzione scientifica e culturale.

L'incontro è a partecipazione libera e ha anche un fine di

solidarietà: per ogni libro venduto nel corso della serata verrà devoluto 1 euro all'Associazione Angelman onlus per la ricerca sulla Sindrome di Angelman. Info: Facebook Mondadori Bookstore Lovere.

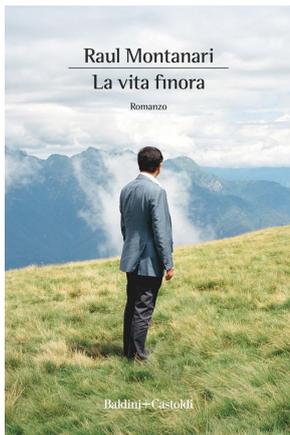


Marco Pizzuti è nato a Roma nel 1971, ex ufficiale dell'esercito, dottore in Legge, conferenziere, scrittore (più di 200.000 copie vendute solo in Italia), ricercatore scientifico e sceneggiatore di cinema e teatro, ha lavorato presso le più prestigiose istituzioni dello Stato (Camera dei Deputati, Senato della Repubblica e Consiglio di Stato) ed è spesso ospite delle emittenti radio-televisive in qualità di esperto in controinformazione. Ha contribuito alla **realizzazione di documentari** di produzione spagnola (Bitakora Film) e italo-argentina (Sydonia Production). Nel campo della divulgazione scientifica collabora con il Museo dell'Energia e durante il [TED](#) di Bologna del 2011 ha stabilito il nuovo record mondiale nella trasmissione di corrente elettrica senza fili direttamente in forma di corrente alternata (senza l'impiego del sistema wi-tricity) applicando esclusivamente la tecnologia Tesla di fine '800. Dal 2011 ha collaborato con il programma "Mistero" (poi "Mistero Adventure") di Italia Uno dove ha mostrato alcuni degli esperimenti scientifici più controversi (reazioni nucleari a debole energia, effetto Biefeld-Brown, trasmissione di energia senza fili etc..). Ha pubblicato articoli per l'omonimo

magazine che sin dal 2012 si è subito affermato come successo editoriale. Dal 2016 scrive anche una rubrica scientifica per la rivista “Scienza e Conoscenza” del gruppo Macro. Per la categoria saggistica ha scritto 10 volumi attualmente in pubblicazione in 19 stati del mondo (Italia, Spagna, Bulgaria, Romania, Argentina, Cile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, Messico, Nicaragua, Perù, Porto Rico, Repubblica Dominicana, Uruguay, Venezuela). Nel 2008 ha creato il blog “Altrainformazione.it”, ormai divenuto punto di riferimento della libera informazione per milioni di utenti l’anno.

Raul Montanari, quella volta che Marchesi inventò un piatto sulle mie parole per il Lago d’Iseo

In questi giorni è uscito il suo quindicesimo libro, si intitola *La vita finora*. Il protagonista è un professore delle medie che accetta un incarico in un paese in cima a una valle, la Val di Scalve. Non è un caso. Raul Montanari, classe '59, scrittore, autore di racconti, sceneggiature e opere teatrali, traduttore tra i migliori in circolazione in Italia, da molti anni vive a Milano ma è originario di Castro, sul Lago d’Iseo. Un legame mai venuto meno, visto che molti suoi romanzi sono ambientati sul lago e nelle valli vicine. Le sue parole dedicate alla vista del Lago d’Iseo hanno persino ispirato a Gualtiero Marchesi un piatto. L’abbiamo intervistato per conoscere le sue preferenze a tavola e abbiamo scoperto che l’arte culinaria non ha molti segreti per lui.



Che rapporto ha con il cibo?

È l'interfaccia con il mondo. Non c'è un atto più fisico che prendere un pezzo di mondo e metterlo nel proprio corpo. Da adolescente ho avuto con il cibo una relazione po' tormentata, poi si è risolta. Il mio rapporto con la tavola è anche legato al piacere di fare da mangiare: cucinare è stato per me il primo gesto di autonomia in famiglia, la preparazione ad andare a vivere da solo. Si è caricato di un valore simbolico molto forte.

È un bravo cuoco?

Da bambino ero sempre con mia mamma e mia nonna in cucina a cercare di capire come preparavano i piatti. Come molti maschi che conosco mi piace cucinare i primi, è più divertente e l'operazione ti mette in contatto con materiali più piacevoli della carne. Penso onestamente di essere bravo a fare i risotti ma so fare un po' tutto, tranne le paste ripiene, i casoncelli e i ravioli. Ho inventato anche qualche ricetta.

Ce ne dica una...

La più apprezzata sono gli spaghetti con il sugo di tonno, una ricetta che mi ha tramandato mia nonna e che io ho un po' elaborato. È un modo completamente diverso di cucinare il pesce. Faccio il soffritto con la cipolla e non con l'aglio, unisco mezzo bicchiere di vino rosso, il pomodoro e invece del prezzemolo uso la salvia e alla fine ci va sopra addirittura il parmigiano grattugiato! Ha un gusto insolito, fa impazzire

tutti. Hanno provato anche a copiarmela, ma senza successo.

È goloso?

Non sono un fanatico salutista ma quando posso faccio attenzione. Controllo sempre le calorie e cerco di limitare i grassi animali. Poi magari mangio tanto ma lo so. In generale preferisco il salato. Sto riscoprendo ora i dolci: come chiusura di un pasto amo i dessert leggeri, tutte le variazioni di gelato, i sorbetti. A merenda mi piacciono le torte tradizionali preparate con ingredienti semplici come la farina integrale e quelle molto farinose come la sbrisolona.

Gira l'Italia tenendo conferenze e reading, le capita spesso di mangiare fuori? Preferisce la trattoria o il ristorante?

Per molto tempo ho preferito mangiare nelle case. Il ristorante mi sembrava come il cinema, un ambiente che poteva mettermi a disagio e che mi obbligava a una convivenza forzata con persone che non conoscevo. Invece anche grazie allo stimolo della mia compagna ho riscoperto il piacere di cenare fuori e di condividere con gli altri l'esperienza del mangiare. Preferisco comunque ambienti piccoli con luci basse e i tavoli in un angolo. In sale grandi mi sento a disagio. La trattoria e il piccolo ristorante sono le dimensioni perfette per me.

È originario di Bergamo, quindi conosce bene la nostra cucina. Ha un ristorante preferito nella nostra provincia?

In estate mi ritiro sul Lago d'Iseo, a Castro per scrivere e per andare a pesca (ma i pesci li libero). Una tappa immancabile è il ristorante La Campagnola a Lovere. Mi siedo sempre nella stessa sala, allo stesso tavolo. Qui prevale il piacere dell'ambiente e la simpatia travolgente del patron Angelo. Se invece voglio una cucina raffinata e gustarmi il pesce di lago, il ristorante Zù di Riva di Solto, è

inarrivabile.

Le piace il vino, o preferisce la birra?

Oggi sono pari come preferenze. Da ragazzo invece bevevo solo birra e non avevo nessuna preparazione sul vino. Negli ultimi anni mi sono preparato e quando esco lo bevo. Ma da ex bevitore quasi esclusivamente di birra ho uno sbilanciamento verso il bianco e i bianchi bergamaschi sono molto buoni, i Franciacorta magnifici.

Negli ultimi anni si è affermata la formula della cena con l'autore. Che ne pensa?

In passato non mi piaceva perché è una situazione contraria al mio desiderio di rimanere appartato mentre mangio. Da un paio di anni mi è capitato di farlo in diverse parti d'Italia e ultimamente sto accettando sempre più questi inviti. In queste situazioni bisogna avere misura. I commensali per un po' ascoltano con interesse poi vogliono mangiare. A volte scherzo dicendo loro che ascoltarmi è la tassa da pagare per farlo.

Ha un ricordo particolare legato alla cucina?

Uno molto bello legato a Gualtiero Marchesi, il più innovatore e colto dei cuochi e persona dolcissima. Un giorno si è presentato durante un mio incontro col pubblico e mi ha raccontato di aver preso spunto dalla vista del Lago d'Iseo da Castro e da una mia frase che lo descrive riportata su un leggìo, per creare un piatto, una tartare. È stata una delle cose che più mi ha inorgoglito.

C'è un cibo che non sopporta?

La bistecca. Amo invece molto i primi, il pesce e le verdure.

Chi inviterebbe a cena e dove lo ospiterebbe?

Forse un grande scrittore, Cormac McCarthy, scrittore western metafisico di cui ho tradotto quattro libri. Lo ospiterei a

casa e in tavola servirei i miei spaghetti al tonno. Abituato com'è alle bistecche sono sicuro che lo stupirei.

Che ruolo ha il cibo nei suoi libri?

Spesso attribuisco le mie ricette ai personaggi. In diversi miei romanzi il protagonista è un giovane che vive solo e cucina. Il mio detective Velardi è un maniaco di cucina cinese; ha sempre con se una bottiglietta di salsa di soia che tira fuori e con cui irroro involtini e riso cantonese nei momenti più inaspettati. Un vezzo gastronomico che mi ha permesso di rendere questo supereroe intelligentissimo un po' comico. Quando costruisco i miei personaggi compilo su ognuno un questionario di 24 domande. Che rapporto ha con il cibo è una delle prime domande. Poi non è detto che il lettore veda i personaggi mangiare o cucinare ma io lo so e nel ritratto si capisce.

Si riconosce con l'immagine classica dello scrittore che scrive circondato da tazze di caffè?

Il caffè non mi piace, né mi piace fumare. Bevo il tè ma non mentre scrivo. Mi piace tenere separato lo scrivere dal mangiare

Scrittore, autore teatrale, tra i migliori traduttori italiani, lo scrittore bergamasco, spesso ospite in tv, è un cuoco esperto. Chiedetegli dei suoi spaghetti con il tonno.

Un giorno Gualtiero Marchesi è passato da Castro e si è fermato per ammirare la vista sul lago e la montagna. Ha letto le mie parole incise su un leggio e l'hanno così colpito che la sera ha inventato un piatto, una tartare.

**Photo credit Raul Montanari: Studio Tarzia Lovere*

Carlo Giordano di Immobiliare.it incontra i mediatori Fimaa

Venerdì 16 marzo alle 15.30 alla sede Ascom di Bergamo Carlo Giordano di Immobiliare.it incontra i mediatori Fimaa. Per iscrizioni tel. 035.4120135

Comune di Bergamo, assegnate le benemerenze civiche e le medaglie d'oro

Il Comune di Bergamo ha assegnato le civiche benemerenze per il 2017. Le benemerenze saranno conferite solennemente dal Sindaco venerdì 15 dicembre 2017 alle ore 18 nell'aula Magna dell'Università degli Studi di Bergamo come gesto di gratitudine da parte dell'Amministrazione comunale di Bergamo.

10 CIVICHE BENEMERENZE

• ASSOCIAZIONE NAZIONALE CARABINIERI SEZIONE DI BERGAMO

L'Associazione Nazionale Carabinieri celebra nel 2016 i 130 anni della sua costituzione e la sezione dell'Anc di Bergamo

si inserisce in questa lunga storia festeggiando gli 80 anni della sua istituzione. L'Associazione conta più di 400 associati tra carabinieri in congedo, familiari e simpatizzanti, è apolitica e non persegue fini di lucro, ha tra i suoi scopi primari l'obiettivo di promuovere e partecipare ad attività di volontariato per il conseguimento di finalità assistenziali, sociali e culturali. A tal fine nel 2003 la sezione di Bergamo dell'Anc ha creato il suo Nucleo di Volontari, persone che in funzione delle professionalità acquisite in servizio e dei valori condivisi, mantengono viva la volontà di servire la cittadinanza. I volontari dell'Anc di Bergamo negli anni si sono distinti per il loro impegno e la costante presenza sul territorio cittadino, in risposta al crescente bisogno di sicurezza.

• PROFESSOR GIORGIO MIRANDOLA

Un riconoscimento dovuto all'importante apporto del professor Mirandola per oltre 40 anni di attività continuativa nell'ambito universitario, della società civile, nel suo impegno istituzionale e nella valorizzazione del sistema museale. Ha saputo tradurre e divulgare la sua raffinata conoscenza proponendosi come autore di numerose pubblicazioni, curatore di oltre 50 titoli e relatore in dotte conferenze offerte alla cittadinanza.

• ASSOCIAZIONE IL CERCHIO DI GESSO

Associazione di promozione sociale nata nel 2003 e impegnata da anni nella costruzione di percorsi formativi di formazione e di educazione ai social-media e alle nuove tecnologie digitali, con attenzione alle tematiche legate all'educazione storica attraverso il gioco, il giocattolo e Internet. Collabora con scuole di ogni ordine e grado, famiglie, oratori e biblioteche.

• FIORENZA VARINELLI

Vicaria presso l'Istituto Mazzi fino allo scorso anno dopo un'attività iniziata nel 1974, è stata sinceramente e pienamente coinvolta nel suo lavoro, attraverso l'impegno e la volontà di "muovere" le situazioni con le sue idee. La capacità di mediazione, la giusta distanza nell'analizzare un problema e la partecipazione di cuore affinché si arrivi alla soluzione, rappresentano il suo modo di approcciarsi al suo impiego.

• ASSOCIAZIONE CONGIULIA ONLUS

L'associazione ConGiulia Onlus è stata fondata dai genitori e familiari e amici di Giulia Gabrieli, morta di tumore a 14 anni. I numerosi progetti educativi che promuove, sostiene e organizza ruotano intorno alla "Scuola Estiva in Ospedale" (in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Territoriale e le scuole polo di Bergamo per la scuola in ospedale; l'Università degli Studi di Bergamo; il Cremit- Università Cattolica di Milano e l'Azienda Ospedaliera Papa Giovanni XXII di Bergamo), nata dal desiderio della defunta di permettere ai bambini e ragazzi malati di seguire le lezioni anche durante il periodo estivo. L'associazione organizza ogni anno dal 2013 un programma e struttura un corso qualificato per docenti volontari, organizzando segreteria e attività didattiche per l'estate: propone un approccio educativo che mette in campo professionalità, formazione continua, una forte empatia che si radica nella storia delle persone e processi di insegnamento-apprendimento efficaci e innovativi.

• ANMIC Bergamo

Associazione nazionale Mutilati e Invalidi Civili. Ha la rappresentanza e la tutela degli interessi morali ed economici dei mutilati e invalidi civili presso le pubbliche

amministrazioni e gli enti che hanno come scopo educazione, lavoro e assistenza agli stessi. L'associazione ha più di 40 delegazioni attive nella bergamasca, a cui si aggiungono altri sportelli attivi, grazie alle quali rappresentano oltre 6.000 associati. Le attività e gli impegni dell'associazione si dirigono nell'ottica di una integrazione dei disabili nella vita produttiva e sociale, e una particolare attenzione alle tematiche più care a tutti gli invalidi (rimozione barriere architettoniche, garanzia di trasporti pubblici efficienti, rispetto dei parcheggi riservati). Tra i fiori all'occhiello dell'Anmic si ha il servizio di trasporto degli associati nel territorio, e nel 2017 ha avviato una collaborazione con il Club Alpino Italiano unica nel suo genere, per un turismo montano alla portata di tutti.

• ROBERTO SANCINELLI

Fondatore e presidente di Montello Spa, stabilimento siderurgico riconvertito in attività di recupero e riciclo dei rifiuti di imballaggi in plastica. Lo stabilimento di Montello, tra i primi a realizzare un sistema di economia circolare (e a promuovere lo stesso concetto) di rifiuto come risorsa, è un esempio di eccellenza a livello nazionale e internazionale per sistema integrato e tecnologia avanzata applicata. È sostenitore e partecipa a numerose iniziative a difesa e sostegno dell'ambiente e dell'integrazione all'immigrazione.

• ANGELO PIAZZOLI

Segretario Generale della Fondazione Credito Bergamasco è stato candidato per il particolare impegno in campo sociale e culturale. Si occupa di coordinamento e propulsione dell'attività di promozione di interventi nei seguenti campi: tutela monumentale e artistica (ha avviato una campagna di restauro a palazzo Creberg per un totale di 67 dipinti);

promozione delle arti figurative (cura e promozione di oltre 50 mostre di artisti di rilievo solo a palazzo Creberg); ricerca medica/scientifica, con sostegno ai progetti degli Ospedali Riuniti di Bergamo/Ospedale Papa Giovanni XXIII; solidarietà sociale, tramite organizzazione di eventi in campo artistico e teatrale.

· VOLONTARI DELL'ASSOCIAZIONE BERGAMOSCIENZA (Soci Fondatori, volontari tutti e comitato Giovani)

Con la loro passione e con il loro impegno sono un fulgido esempio di promozione di una sana e corretta cultura scientifica, ora più che mai necessaria per contrastare alcune derive che rischiano di mettere in discussione decenni di studi e conquiste scientifico-culturali, portando allo stesso tempo lustro e prestigio alla nostra città.

· LUIGI CORDIOLI

Nato a Gazzaniga il 5 ottobre, figlio di operai, laureato in Economia e Commercio. Esercita la professione di docente di matematica finanziaria e successivamente diventa commercialista e revisore dei conti con studio in città, e componente della Commissione Tributaria di Bergamo per 25 anni. Ha impiegato le sue doti professionali e umane anche al servizio del sociale, dando il contributo a numerose associazioni, tra cui l'Associazione Amici del Trapianto di Fegato, l'Associazione Carcere e Territorio, l'Aido, l'Aied, l'Anpi, il CSv, la Fondazione Gritti Minetti, il Gruppo Culturale di Gorle (oggi a lui intitolato) e Socrem. È stato intellettuale, storico e umanista, autore di opere su Cesare e Catone e numerosi articoli su giornali e riviste. Impegnato in politica dai tempi giovanili, lo ha sempre considerato prioritario per un cittadino nella costruzione di una comunità plurale e solidale.

5 MEDAGLIE D'ORO

• ELIO CARMINATI

Nato nel 1959, agente tecnico di Pronto soccorso prima, bagnino di Salvataggio, infermiere addetto alla sala operatoria per la Chirurgia II divisione Ospedale Maggiore di Bergamo, nel 1983 si è arruolato nel disciolto Corpo delle Guardie di Pubblica Sicurezza, ora Polizia di Stato, dove è stato Sovraintendente capo addetto alla sezione omidici-rapine presso la Squadra Mobile della Questura di Bergamo fino alla pensione nel 2013. Ha ottenuto durante la sua carriera numerosi riconoscimenti per meriti di Servizio. Ha organizzato corsi per brevetti di salvataggio per Polizia di Stato, Vigili del Fuoco, Volontari della Croce Rossa, Polizia Locale di Bergamo. È più volte intervenuto, anche fuori servizio, per arrestare responsabili di reato ricevendo lodi ed encomi emessi dal Ministero dell'interno a nome del Capo della Polizia (tra tutti: rianimazione e massaggio cardiaco di un giocatore in una bisca clandestina nel 1983, salvataggio da tentato suicidio da una gru in Porta Nuova nel 1984, salvataggio di persona anziana da un incendio dalla sua abitazione in via Pignolo nel 1993, salvataggio da tentato suicidio di una ragazza in via Ghislanzoni nel 1995). È inoltre riuscito, nella sua carriera, nel compito di controllare, contenere e proteggere le tifoserie ospiti, facendosi comunque rispettare dai tifosi atalantini.

• DON MARIO MAROSSI

Sacerdote della diocesi, è stato ordinato nel 1977, e dopo diverse esperienze pastorali, è stato per alcuni anni in Bolivia come missionario. Dal 2004, in collaborazione con l'Ufficio Migranti della Diocesi di Bergamo, si occupa della Missione Santa Teresa da Lima in città. Da due anni è parroco della Parrocchia di San Francesco a Bergamo. La sua attività

principale si concentra sull'accompagnamento religioso e sociale degli immigrati e la sua quotidiana presenza al loro fianco lo porta a essere bersaglio di scherno e minacce. Nel 2015, dopo la sua entrata in parrocchia, è comparso un volantino che rivendicava la "cristianità" dell'oratorio. La richiesta era chiara: allontanare gli stranieri.

In seguito sono stati compiuti altri atti vandalici nei suoi confronti, quali furto della biciletta, incendio della spazzatura, orinato sul portone della chiesa, abbondo dei rifiuti davanti alla stessa, sino ad arrivare a minacce scritte che recitano "Don Mario fuori dal cazzo tu e i tuoi amici negri. Noi di San Francesco." Fin dall'inizio del suo mandato, Don Mario ha voluto che la sua parrocchia fosse un laboratorio di integrazione, uno spazio capace di affrontare la convivialità delle differenze, una "terra di mezzo", luogo di incontro tra culture e religioni differenti. Don Mario ne è convinto: "Solo la conoscenza reciproca abbatte i muri. Servono iniziative semplici per costruire il futuro."

La candidatura al riconoscimento ha voluto essere uno stimolo, per lui e i cittadini, a proseguire nel cammino dell'accoglienza, dell'inclusione, dell'integrazione e della valorizzazione delle diversità, elementi chiave per la creazione di un "urbana civitas" che offra spazi per il dialogo interculturale.

- ASSOCIAZIONE CENTRO SERVIZI BOTTEGA DEL VOLONTARIATO

Il CSV compie quest'anno i suoi primi 20 anni di attività (è stata infatti fondata nel 1997) e nell'arco di questi anni ha svolto con serietà un ruolo di connettore sociale tra numerosi associazioni/enti di volontariato presenti in città e in provincia di Bergamo, assistendo tali enti e promuovendone la collaborazione e la cooperazione al servizio della collettività. Attualmente il CSV Bergamo conta 96 associazioni

ed ha sede in Bergamo – via Longuelo 83.

• EMANUELE PRATI

Nasce il 19 settembre 1957 a Piacenza, si laurea nel 1983 in giurisprudenza all'Università di Parma e nel 1996 entra in Camera di Commercio di Bergamo come dirigente del servizio anagrafico e certificativo. Nel 1998 è nominato conservatore del Registro delle imprese di Bergamo. Svolge attività di giudice tributario presso la Commissione tributaria di Bergamo dal 1995 al 1999. Nel 2009 è nominato Segretario Generale, funzione che svolge fino alla scomparsa prematura e improvvisa nel 2016. Persona di grande competenza professionale, ha realizzato il processo di telematizzazione del Registro delle imprese e curato la stesura dei prontuari relativi al Registro delle imprese, tra i primi in Italia. Ha mantenuto un intelligente raccordo con le istituzioni del capoluogo e della provincia. Ha partecipato alla preparazione della Camera di commercio al tavolo Expo, con la presidenza delle aziende bergamasche nel Padiglione Italia. Ha partecipato ad innumerevoli iniziative professionali e non che hanno contribuito ad avvalorare la proposta di Civica Benemerenzza.

• ASSOCIAZIONE CARCERE E TERRITORIO

A 35 anni dalla sua fondazione l'Associazione rappresenta ancora oggi una realtà capace di congiunzione storica tra l'organizzazione interna della casa circondariale bergamasca e le istituzioni e strutture sociali esterne. L'Associazione non si è limitata a costruire una rete e un collegamento tra carcere e istituzioni, ma ha saputo estendere il messaggio all'intera comunità, associazioni civili e religiose, sindacati, cooperative, mondo del lavoro e scuole.

I food blogger visti da vicino, al Salone del Mobile le star bergamasche

Sabato 18 novembre, nello stand Scavolini Store Bergamo, showcooking tra buon cibo e design con Lina D'Ambrosio e Marco De Padova di iFood. Ospite Vantinee Suvimol che vive e lavora in città

Musica e dolci da sogno, il doppio talento di Marion

Originaria di Sarnico, Marion Pessina cura l'ufficio stampa di Gabbani, Tiromancino, Fergie dei Black Eyed Peas e tanti altri. È anche un'esperta cake designer e talvolta le due passioni si incrociano, come nei biscotti Occidentali's Karma

Le Mura come patrimonio, parla l'ideatore Gianni

Carullo

«Abbiamo gettato dei semi senza avere coscienza di quanto sarebbe cresciuto il nostro progetto» dice l'architetto che per primo, nel 1988, ha avuto l'intuizione di valorizzare un intero scenario

L'inno alla "ciccia" del macellaio-poeta

La carne secondo il re della macelleria Dario Cecchini: «La bistecca è meravigliosa, ma sono meravigliose anche tutte le parti meno nobili». «L'animale bisogna trattarlo il meglio possibile, dargli cibo buono, una vita lunga e una morte dignitosa, più compassionevole possibile»