Agricoltura e manutenzione del verde, sicurezza e sostenibilità si fanno largo

Agricoltura e manutenzione del verde possono essere sempre più sicure e sostenibili.

Anche quest'anno l'Upag – l'Unione dei professionisti Agri Garden aderente all'Ascom di Bergamo – ha dato il proprio contributo all'informazione e all'aggiornamento dei professionisti con il convegno regionale organizzato nei giorni socrsi in collaborazione con Confai, Coldiretti e Confagricoltura provinciali.

L'auditorium della Same Deutz-Fahr di Treviglio ha confermato il pienone delle scorse edizioni con più di 400 partecipanti – tra agricoltori, contoterzisti, manutentori del verde urbano, Pubblica amministrazione ed Enti formatori – interessati a saperne di più sulle tematiche al centro dei lavori: diserbo sostenibile e prevenzione degli incendi.

La materia è complessa soprattutto perché, a distanza di tre anni dall'applicazione del Pan (Piano d'Azione Nazionale) per l'uso dei fitofarmaci, mancano chiare indicazioni operative.

La direzione è comunque quella di una stretta sull'impiego delle sostanze chimiche per cui diventa sempre più importante trovare soluzioni alternative.

Come quelle, relativamente all'ambito urbano, introdotte a Verona, basate su efficaci sistemi di distribuzione che hanno consentito di ridurre i dosaggi, su interventi notturni con prodotti adeguati che hanno permesso una diminuzione del tempo di rientro a 3-6 ore e sull'utilizzo di acido pelargonico, di origine naturale ad azione spollonante e disseccante della vegetazione. Oppure il pirodiserbo, tecnica che permette di essiccare la pianta infestante senza carbonizzarla, con un impatto ambientale del tutto trascurabile, e tutte le attrezzature tecnologicamente avanzate che garantiscono interventi sempre più precisi ed efficaci.

La direzione scientifica del convegno era affidata a Matteo Guerretti, agronomo e dottore di ricerca in Genio Rurale. Relatori Marco Giorgetti, presidente dell'Ordine dei dottori Agronomi e Forestali di Varese; Marco Magnano, coordinatore responsabile del Servizio Verde di Amia Verona Spa; Marco Mingozzi per Officine Mingozzi, azienda ferrarese specializzata nelle attrezzature per il pirodiserbo; Davide Facchinetti, ricercatore del Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell'Università di Milano; Vanni Ferrari, product manager SDF Italia; Roberto Guidotti, giornalista e responsabile dell'area Tecnica di Cai – Unimaconfai. A moderare gli interventi Marco Limina, capo servizio di Mad Macchine Agricole Domani.

La tavola rotonda finale ha permesso al pubblico di approfondire ulteriori aspetti e situazioni, confermando l'evento come un'occasione preziosa per conoscere gli scenari e le normative, ma anche per migliorare l'operatività. Un

ottimo risultato che stimola già da ora gli organizzatori per l’appuntamento del prossimo anno.

Ristoratori, Petronilla Frosio punta su giovani e territorio

Cinque nuovi ingressi e sette conferme nel Direttivo del Gruppo Ascom che ha confermato alla guida l’imprenditrice di Sant’Omobono. «L’offerta è sempre più globalizzata, ma sono le tipicità che permettono di caratterizzarci»

Gestione dei torrenti, convenzione tra Regione e Consorzio di bonifica

“È stato approvato lo schema di convenzione tra la Regione Lombardia e il Consorzio di bonifica della Media Pianura Bergamasca per la gestione dei corsi d’acqua del reticolo principale”. Il provvedimento è stato approvato su proposta dell’assessore al Territorio, Urbanistica, Difesa del suolo e Città metropolitana di Regione Lombardia, Viviana Beccalossi.

“La Convenzione – sottolinea l’assessore regionale all’Ambiente, Energia e Sviluppo sostenibile Claudia Maria Terzi – di durata annuale, rinnovabile di anno in anno, individua e disciplina le attività per le quali Regione Lombardia si avvale del Consorzio, per la gestione e manutenzione ordinaria di alcuni corsi d’acqua del Reticolo Idrico Principale, per la gestione di attività di pulizia idraulica e della georeferenziazione delle opere concesse e autorizzate, regolandone condizioni e modalità di esecuzione”.

“Con la stipula di questo documento – spiega Terzi – il Consorzio si impegna, tra l’altro, a eseguire, in raccordo con l’UTR Bergamo, la necessaria manutenzione ordinaria dei corsi d’acqua del reticolo idrico principale , al fine di assicurare il buon regime delle acque che vi transitano e garantire la difesa idraulica dei territori attraversati”.

Nel dettaglio, l’elenco dei corsi d’acqua coinvolti per un totale di 108.707,3 metri.

– Torrente Dordo

– Torrente Zerra, detto anche Borgogna nel tratto da Albano nell’immissione della Roggia Borgogna nel Torrente Zerra fino a Costa di Mezzate dove parte lo scolmatore (tutto il corso).

– Torrente Seniga (dallo sbocco alla confluenza del fosso Busone)

– Rio Morla o Rio Morletta (tutto il corso fino all’altezza della cascina Valota)

– Torrente e rio Morla (dalle origini fino a Cascina Ceresola in Comune di Zanica)
– Torrente Tremana (tutto il corso).

Ubi, la banca unica è realtà. Coinvolti 6mila dipendenti

Si è concluso, con largo anticipo rispetto alle previsioni del piano industriale, il progetto “Banca unica”, con la fusione in Ubi Banca delle Popolari di Bergamo e Ancona, di Banca Carime, del Banco di Brescia San Paolo cab e della banca di Valle Camonica e le relative migrazioni sul sistema IT della capogruppo. La decorrenza degli effetti contabili e degli effetti fiscali è stata posizionata al 1° gennaio scorso e per effetto dell’emissione di nuove azioni di Ubi Banca il capitale sociale è salito a 2.443.092.155 euro. Dal punto di vista operativo, le migrazioni hanno riguardato un totale di circa 1.150 filiali e punti operativi, 8.300.000 anagrafiche di clientela, 2.450.000 conti correnti, 1.470.000 depositi titoli e hanno coinvolto circa 6mila dipendenti nella fase preparatoria e post migrazione.

Incubatore d’impresa, otto le nuove startup entrate a

gennaio

Sono otto le nuove idee d’impresa o startup entrate a gennaio nell’Incubatore d’impresa di Bergamo Sviluppo, localizzato all’interno del Point di Dalmine (Polo per l’innovazione tecnologica della provincia di Bergamo). Le startup e i progetti d’impresa, selezionati a seguito di bando aperto come ogni anno tra novembre e dicembre, seguiranno un percorso che prevede formazione, tutoraggio continuativo, supporto consulenziale e promozionale. Hanno inoltre la possibilità di utilizzare postazioni di lavoro, sale riunioni, spazi comuni e servizi ad alto valore aggiunto presenti all’interno del Point, e l’opportunità di fare matching con imprese e laboratori ospiti del Point. Le nuove startup riguardano: servizi di elettronica e sensoristica applicata, software e service per sistemi di manutenzioni macchinari e impianti, arti visive e performative, applicazione per servizi fitness e per la prenotazione di esami diagnostici presso poliambulatori, riciclo di mozziconi di sigaretta, totem per defibrillatori, dispositivo portabile per riabilitazione dei pazienti affetti da malattia di Parkinson, Alzheimer e demenza senile.

Queste nuove idee si aggiungono alle 14 realtà già presenti che si occupano o realizzano: sistemi per la gestione delle risorse idriche, plantare con sensori, stampa 3D, edilizia sostenibile, prototipi di orologi artigianali di alta gamma, apparecchiature per laboratori di ricerca di biotecnologie ambientali, prodotti di cartotecnica, servizi per droni, prodotti di internet delle cose, recupero di oli esausti, servizi di ingegneria ambientale, progettazione di sistemi elettronici, recupero della plastica, servizi di comunicazione. Le idee d’impresa e startup facenti parte del progetto potranno permanere all’interno dell’incubatore e usufruire dei servizi messi a disposizione per la durata massima di tre anni (per le attività di servizi) e di 5 anni

(per le attività manifatturiere). Per Angelo Carrara, presidente di Bergamo Sviluppo, “questo progetto non è solo una struttura che aiuta la nascita di nuove imprese, ma un luogo che agevola il contatto tra imprese e istituzioni, associazioni di categoria, centri di ricerca e università. Il nostro incubatore è ormai una realtà consolidata; è infatti nato nel 2001 grazie alla lungimiranza della Camera di commercio di Bergamo che ne ha intravisto da subito le potenzialità e l’innovatività”.

Mobili, Cereda confermato alla presidenza: «Così possiamo dare più forza alla nostra categoria»

Il consiglio del Gruppo Mobili e Arredamento Ascom ha confermato alla presidenza Lorenzo Cereda. Lo affiancano con il ruolo di vicepresidenti Veronica Rota e Giovanni Pietro Carminati. Entra nel consiglio Cinzia Colleoni

---

Birra dell’Anno, due premi

per Bergamo

Secondo posto per Wave Runner del birrificio Hammer di Villa d’Adda, terzo per Alba Rossa del Valcavallina di Endine Gaiano

---

Perché Bergamo è la culla della pasta ripiena

Qualche peccatuccio di cui fare ammenda il vescovo-conte Attone, reggente di Bergamo dal 1058 al 1075, doveva con certezza averlo sulla coscienza. Fu così che nel settembre del 1072, preavvertendo forse l’incombente epilogo delle sue vicende terrene, il prelato decretò che i canonici delle due cattedrali di cui la città era dotata – quella di San Vincenzo, all’epoca la più cospicua, e la prepositurale di Sant’Alessandro – ad ogni anniversario della sua scomparsa fossero tenuti a recitare l’ufficio dei morti. Oltre che con la celebrazione del mattutino, del vespro e della *missa pro defunctis*, i religiosi dovevano onorare la ricorrenza imbandendo un lauto banchetto cui avrebbe preso parte anche un centinaio di poveri. Non facendo cieco affidamento sulle benemerenze morali acquisite e sulla postuma gratitudine del clero locale, Attone si premurò di assicurare alle proprie volontà un quanto più diligente adempimento disponendo nel testamento che le rendite dei possedimenti aviti ubicati in Romano, Martinengo e Brembate Superiore fossero da destinarsi ai sacerdoti in forza alle due pievi. Confidando ancor meno nel disinteresse dei pari grado verso la sfera dei benefici temporali, il metropolita elevò divieto ai suoi successori al seggio vescovile di Bergamo, nonché all’arcidiacono di San Vincenzo ed al prevosto di Sant’Alessandro, di allungare le

mani sulle prebende contemplate nel lascito. A punizione di chi avesse trasgredito le sue disposizioni, il morituro evocava l'eterna dannazione in compagnia di Giuda traditore, combinata alle iatture enumerate nel salmo 108. Incombendo queste ultime per lo più sulla discendenza, v'è per giunta da presumere che il disponente nutrisse più di un dubbio a riguardo dell'inappuntabile osservanza del voto di castità da parte dei destinatari delle sue ammonizioni.

Dalla fin eccessiva foga dell'anatema del prelato, di cui tutto si può affermare tranne che non conoscesse i suoi polli, traspare un moto di impotente rassegnazione. E poco sorprende leggere nella *Historia quadripartita di Bergomo,* pubblicata all'inizio del seicento da Celestino Colleoni, che più di un vescovo, nei decenni successivi alla morte di Attone, trovò il modo di arraffare i benefici devoluti in lascito ai canonici di San Vincenzo e di Sant'Alessandro. Le volte in cui non si ritrovavano con un pugno di mosche in mano, questi ultimi si vedevano assegnare, ad indennizzo dell'indebita sottrazione, una dozzina di castrati – ovini le cui carni godettero di grande popolarità lungo l'intero corso dell'età di mezzo – o una fornitura di generi di prima necessità tra i quali, come attestato da un documento del 1187, *farina e oua per far rafioli*. Se di trascurabile importanza nella ricostruzione delle vicende di Bergamo, gli episodi riferiti da fra' Celestino rivestono un interesse straordinario per la storia della gastronomia. Quella risalente alla fine del XII secolo è infatti una delle più antiche testimonianze medievali che attestano la preparazione di paste ripiene in Europa. Dalle carte del cronista non è purtroppo dato di apprendere con quale denominazione fossero originariamente designati gli antichi tortelli, e se l'appellativo evidenziasse alcun legame lessicologico con il termine *casoncello* – il cui utilizzo è ampiamente documentato due secoli più tardi. Non pare comunque del tutto casuale che le prime evidenze (a.d. 1170) d'esistenza del *calisone* – probabile progenitore del raviolo bergamasco (vedasi Affari di Gola del luglio 2016) – risalgano

giusto agli anni nei quali le dispense dei complessi prepositurali di San Vincenzo e di Sant’Alessandro venivano rifornite di farina ed uova per preparare la sfoglia.

Grazie alla compunzione del vescovo Attone ed alla cupidigia dei suoi successori, si rendono dunque disponibili elementi in forza dei quali la data di nascita del casoncello potrebbe essere riaggiornata dall’anno 1386, contemplato nelle cronache di Castello Castelli, al 1187 indicato da fra’ Celestino. Quel che è ancor più certo, vagliando le note del meticoloso cappuccino, è che la città di Bergamo sia irrefutabilmente da ascriversi fra le storiche culle della pasta ripiena.

Ristoranti italiani all’estero, l’albinese Belotti tra i top Usa del Gambero Rosso

Aperto da un solo anno, il suo locale a Oakland sta facendo incetta di riconoscimenti

---

Prodotti tipici e cucine del

mondo in passerella in Fiera

Il cibo tra i protagonisti del salone dedicato turismo rurale e slow, in programma fino al 19 febbraio.