

Bergamo, via libera alla movida ma chiusura anticipata per 5 locali

In previsione dell'estate il Comune di Bergamo è intervenuto per regolare la 'movida' notturna in città. La nuova ordinanza conferma quasi tutti gli accordi presi con il Comune di Bergamo dagli esercizi sottoposti a ordinanza, a partire dalla chiusura per i locali al'1.30, un riconoscimento da parte del Comune dell'impegno degli esercenti di Borgo Santa Caterina. Ma ci sono due novità: che vengono annullati due accordi che erano stati sottoscritti tra locali e Amministrazione (visto il permanere di situazioni di disturbo del vicinato e di mancata attuazione di quanto promesso) e la chiusura anticipata alle 0.30 per cinque nuovi locali perché sanzionati più volte in questi mesi, nelle vie Ghislanzoni, via Baschenis, Foro Boario, via Oprandi e Sant'Orsola (locali che potranno comunque chiedere una deroga per l'1.30).

“Abbiamo valutato con attenzione, confrontandoci con le associazioni di categoria di Ascom e Confesercenti, le situazioni di molti locali in città che negli ultimi due anni erano stati sanzionati per comportamenti difformi dalle regole di civile convivenza e dalle previsioni del Regolamento di Polizia Urbana – spiega l'Amministrazione – Le decisioni a cui siamo giunti sono figlie di un'istruttoria attenta, nella quale gli esercizi coinvolti hanno inviato al Comune integrazioni e precisazioni sulla loro situazioni: in molti casi la documentazione ha consentito di escludere da provvedimenti restrittivi.”

“Pensiamo di aver dato attuazione equilibrata al regolamento – conclude l'Amministrazione – con l'obiettivo di tutelare le aree residenziali della città. Nell'estate 2018 saranno molti i luoghi di aggregazione e divertimento in città, dagli estivi assegnati dal bando del Comune di Bergamo a quelli degli spazi

giovanili a quelli in spazi privati: pensiamo che sia possibile così alleggerire la pressione in aree particolarmente popolate della città, garantendo il diritto dei nostri concittadini a godersi le serate estive con musica ed eventi di qualità.”

Per Ascom lo strumento risulta punitivo. *“L’impatto economico di questa ordinanza è importante – dice il **direttore Oscar Fusini** -. C’è in gioco la sopravvivenza dei locali e l’offerta del divertimento per i giovani, con il rischio di impoverire la città. Lo strumento deve essere impiegato in modo preventivo, avvisando i gestori dei locali dove ci sono criticità in modo che possano adottare misure correttive per tempo evitando di incorrere in sanzioni e di finire nella lista nera. Tanto più che molto spesso i locali rispondono di comportamenti di altri e non propri”.*

Anche per Francesco Pappi, vicepresidente del Gruppo Caffè Bar Ascom *“Bisogna cercare di creare un tavolo di concertazione fisso da riunire ogni volta che vengono presi provvedimenti. In questo modo i gestori dei locali ‘attenzionati’ vengono informati con anticipo delle situazioni di criticità e possono mettere in atto misure correttive come insonorizzazioni e adozione di buttafuori”.*

Per Luca Rebuzzi, vicepresidente Associazione Commercianti Borgo Santa Caterina e consigliere del Gruppo Bar, Caffetterie, Pasticcerie Ascom la nuova ordinanza è per molti versi una presa d’atto che il problema persiste, si trascina da anni ed è diffuso. *“Ci aspettiamo che il Comune agisca non solo sulla repressione, buttando addosso ai locali il problema e i relativi oneri che la sua gestione richiede. Bisogna investire sulla prevenzione utilizzando strumenti a servizio della clientela. Penso, in questo senso, ai bus notturni, ai bagni pubblici”.* *“La città non può spegnersi dopo le 21, una città più viva la sera rappresenta un’attrattiva turistica per i tanti stranieri che visitano Bergamo e risponde anche alle richieste di chi vi vive e degli universitari che si*

trasferiscono qui. Non vuol dire trasformare ovviamente la città in Far west: le regole servono e vanno rispettate, ma non spetta a noi gestori fare ordine pubblico. Il nostro impegno prosegue nel rispetto delle regole e nell'educazione della nostra clientela. Ma serve di più: i turisti lamentano che non ci siano mezzi pubblici in tarda serata e che i locali aperti siano insufficienti e tanti giovani bergamaschi scelgono Milano per la vivacità della vita serale, con i rischi che gli spostamenti comportano".

Benzinai e fatturazione elettronica, incontro in Ascom lunedì 4 giugno

Le schede carburanti hanno i giorni contati. L'Area Fiscale di Ascom Confcommercio Bergamo è pronta ad accompagnare le imprese nell'adeguamento alla nuova normativa e a illustrare cosa cambia alla categoria

San Pellegrino capitale dei birrai bergamaschi

350 metri quadrati di area degustazione, 13 birrifici locali e un grande chef a capo dell'area ristorazione. Sono i numeri della nuova edizione di Berghèm, in programma da venerdì 1 a

domenica 3 giugno a San Pellegrino. Tre giorni di musica, intrattenimento e assaggi alla scoperta di oltre 60 spine di birre bergamasche. E per i più audaci, la possibilità di provare l'ebbrezza di cimentarsi con alcuni strumenti dal vivo. Info: www.birrificioviapriula.it

Olmo al Brembo omaggia 'Le erbe del casaro'

Sabato 2 e domenica 3 giugno e ancora sabato 9 e domenica 10 giugno nel territorio dell'Alto Brembo ritorna 'Le erbe del casaro', due settimane alla scoperta dei formaggi e delle erbe spontanee della Val Brembana. La rassegna, alla sua nona edizione, valorizza la cultura casearia e le tipicità gastronomiche del territorio, in uno scenario paesaggistico incontaminato e in un ambiente genuino e naturale. In programma ci sono degustazione, pranzi con i produttori delle aziende agricole, escursioni, visite guidate, attività per i bambini, spettacoli e concerti, mercatini ed esposizioni relative alla cultura locale. I ristoranti e i bar proporranno dei menu promozionali con prodotti a km 0 e aperitivi del Casaro. Punto centrale della manifestazione sarà l'Antica Segheria Pianetti di Olmo al Brembo dove si potranno gustare i formaggi della val Brembana e le erbe spontanee di montagna. Info: www.erbedelcasaro.it

A Lovere street food e divertimento con Elite Food Festival

Elite Food Festival torna per il secondo anno a Lovere. Da venerdì 1 giugno a domenica 3 giugno Piazza XIII Martiri dalla mattina fino a mezzanotte ospiterà attività di intrattenimento per adulti e bambini e tanti appuntamenti all'insegna della buona cucina di strada con specialità di pesce, carne, dolci e tante prelibatezze della cucina regionale.

Lovere è uno tra i 10 borghi più belli d'Italia, Il borgo medioevale della città di Lovere è una delle città turistiche più fiorenti del Lago d'Iseo e ospiterà tre giorni di festival dedicati ai migliori Food Truck, Ape Car e alle Birre Artigianali provenienti da tutta Italia.

Cristina Donà: "Il miele è un cibo estremo"

È una delle voci più interessanti e raffinate della musica d'autore. In 20 anni di carriera ha realizzato 9 album e centinaia di concerti in Italia e in Europa firmando collaborazioni con artisti del calibro di Robert Wyatt, Francesco De Gregori, Afterhours, Subsonica, Irene Grandi, Stefano Bollani, Marco Paolini, Arisa e molti altri. Da molti anni vive in Valle Seriana con il marito, lo scrittore Davide Sapienza, e il figlio Leonardo. Ci ha raccontato delle sue passioni in cucina e di una certa Baitella che in questi anni è diventata la sua seconda casa. Il 14 giugno sarà in concerto con i Fishwreck, un gruppo di

grandi jazzisti, con i quali presenterà "Sea songs" uno spettacolo imperniato su brani legati al tema dell'acqua (di autori quali Nick Drake, Radiohead, la stessa Donà e altri) presso il festival NoSilenz di Cigole (Brescia).

Che rapporto ha con il cibo?

Mia nonna Bice con la quale sono cresciuta mi ha abituata a mangiare tutto. Era lei la cuoca di casa. Poi circa vent'anni fa mi hanno trovato una intolleranza al lattosio e ho dovuto rivedere la mia dieta. Questa cosa mi ha tenuta lontano dai dolci, ma non è stata una grande rinuncia, da sempre prediligo il salato.

Come si trova in cucina?

In quanto viaggiatrice forzata dal lavoro sono una cuoca discontinua. Cucinare, come comporre una canzone, è un atto creativo, bisogna mixare ingredienti. Dopo la novità delle ricette on line sono tornata ai ricettari tradizionali, i libri hanno sempre un sapore diverso e sono più precisi per alcune cose.

Qual è il suo piatto preferito?

Adoro i risotti, sarà per le mie origini venete. Amo molto anche il pesce, mio figlio e mio marito invece per niente. E ho una grande passione per lo zenzero.

È golosa?

Amo mangiare ma con misura. Ho seguito molte diete, anche quella dei gruppi sanguigni e una rigorosissima a base di pollo. Avevo 19 anni, era impossibile da seguire.

Poi negli anni '90 l'incontro con il libro sulle combinazioni alimentari è stata la grande svolta. Oggi cerco di limitare il più possibile la carne, in famiglia abbiamo un riferimento di fiducia per acquistarla.

Durante i tour mangerà spesso fuori...

Quando capita di dover pranzare se c'è tempo ci affidiamo a Tripadvisor o a locali che conosciamo già. Ma a volte ci tocca l'autogrill.

Prima di un concerto ha un menu particolare?

Chiedo sempre riso in bianco e verdure grigliate o cotte,

anche quando capito in ristoranti con menu molto ricchi. Non posso mangiare molto prima di un concerto. Mi guardano come fossi malata.

Preferisce la trattoria o il ristorante?

Se devo scegliere scelgo la trattoria. Spesso è sinonimo di qualità a buon prezzo. La cucina molecolare non fa per me, è una filosofia diversa. Io sono abituata alla cucina rustica, prediligo i cibi meno lavorati.

Ha un ristorante preferito nella nostra provincia?

La Baitella a Songavazzo, è la mia seconda casa. Nel tempo, con la mia famiglia da clienti siamo diventati amici del titolare, Renzo. Fanno una cucina del luogo, molto abbondante, ma ormai mi conoscono e riducono le porzioni.

Le piace il vino o preferisce la birra?

Amo il vino rosso, ne bevo pochissimo ma me lo godo proprio. Mai a pranzo, sennò mi addormento. La birra l'ho scoperta tardissimo, nel '90 durante un viaggio da sola in Irlanda da degli amici. Preferisco le Weiss.

Ha un ricordo speciale legato alla cucina?

Ricordo me bambina che aiuto mia nonna Bice a fare i cappelletti, il baccalà e la polenta bianca come la faceva lei. Mi coinvolgeva molto.

C'è una cucina regionale che ama particolarmente?

La cucina siciliana è la mia preferita per il connubio pesce-verdure di qualità. Della cucina sarda apprezzo i dolci che non hanno burro. Di recente, grazie a degli amici, ho scoperto la cucina marchigiana. È veramente ricca: quando vado da loro alzo bandiera bianca.

Chi inviterebbe a cena e dove lo ospiterebbe?

È un desiderio irrealizzabile. Lucio Battisti e Fabrizio De Andrè, dai testi agli arrangiamenti, sono un riassunto dei valori della musica. Li porterei alla Baitella oppure Da Cesira un ristorante all'inizio della Valle di Scalve dalla vista incredibile. Inviterei anche mia mamma, ha 87 anni, sarebbe una conversazione surreale.

Il cibo ha mai ispirato la sua musica?

Un mio brano poco conosciuto dell'album Nido si intitola 'Cibo

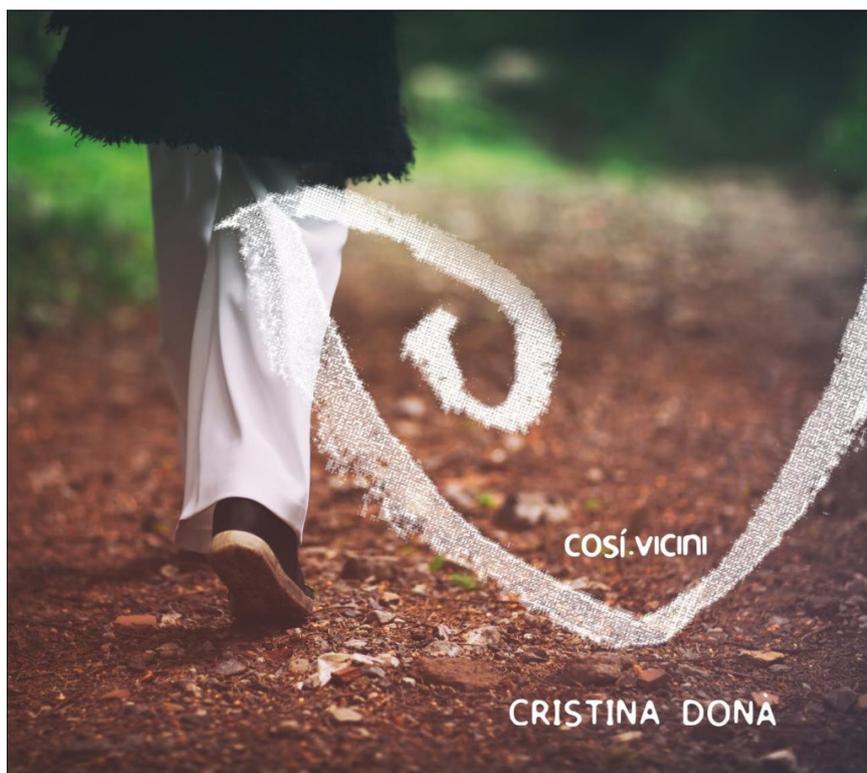
estremo'. È nato all'inizio della mia ricerca sulle influenze che l'alimentazione ha sulla nostra salute. Scrivo che il cibo ha personalità. Ad esempio, il miele è un alimento estremo, se non si consuma diluito.

Le piace ascoltare musica mentre mangia?

Trovo sia solo un escamotage per coprire la conversazione. Se entro in un pub e la musica è molto alta esco subito. Sei obbligato ad alzare la voce a lungo ed è una delle cose peggiori per un cantante.

Le capita di mangiare mentre scrive?

Le tisane e il tè verde mi aiutano a concentrarmi. Li bevo senza zucchero e da tempo ho eliminato quelli industriali. Sono talmente fanatica che le mie amiche per i miei 50 anni mi hanno regalato un bollitore.



COSÌ VICINI

CRISTINA DONA

Bergamo in Fiore, si chiude con successo un mese di shopping e eventi

Allestimenti floreali, workshop, degustazioni e laboratori creativi hanno fatto rifiorire 31 vie dello shopping cittadino. E a Bergamo si è passeggiato sotto un tetto floreale con 400 fiori appesi nel cielo. Un secret flower party ha chiuso la manifestazione dei commercianti del centro

Aspan, arriva il consorzio di imprese per esportare il pane made in Bergamo

L'assemblea annuale dei panificatori ha fatto il punto sui nuovi progetti e ha indicato le novità normative che il settore è chiamato ad affrontare. La filiera corta a km zero "QuiVicino" conquista il territorio, ma la categoria si prepara anche ad affrontare i mercati esteri

Mobili e arredamento, sfide e

opportunità per un comparto da 257 milioni di euro a Bergamo

Le insegne indipendenti crescono in Bergamasca (soprattutto in città, dove registrano dal 2013 +19%). “La sfida è quella di trasformare i mobili in arredamento” spiega Mauro Mamoli, presidente nazionale Federmobili, a Bergamo, tappa del tour nazionale

Il moscato di Scanzo in degustazione

Continua il ‘Sabato del Produttore’, l’iniziativa dedicata al moscato passito a bacca rossa DOP, il Moscato di Scanzo. Sabato 26 maggio l’ultimo appuntamento è con l’azienda Locatelli Caffi e il suo pregiato passito DOP annata 2013. Ingresso libero. Degustazione, 5 euro.