

Micro, medie e piccole imprese digitali. 2,5 milioni per sviluppo soluzioni innovative

La Giunta della Regione Lombardia ha approvato la delibera con cui si incrementano i fondi finanziari del ' Bando per lo sviluppo di soluzioni innovative 4.0' attuato da Unioncamere Lombardia. L'incremento è pari a 2.582.540 di euro ed è stato approvato per poter concedere il contributo ad ulteriori domande ammesse e non finanziate, ovvero finanziate parzialmente, per esaurimento della dotazione finanziaria.

Il Bando per le soluzioni innovative 4.0 è riservato alle Micro, Medie e Piccole Imprese con sede operativa in Lombardia al momento dell'erogazione e che abbiano al loro interno competenze nello sviluppo di tecnologie digitali.

Con questo strumento la Regione vuole promuovere lo sviluppo di soluzioni, prodotti e/o servizi innovativi focalizzati sulle nuove competenze e tecnologie digitali in attuazione della strategia definita nel Piano Nazionale Impresa 4.0.

In particolare si propone di sviluppare la capacità di collaborazione tra MPMI e tra esse e soggetti e specialisti qualificati nel campo dell'utilizzo delle tecnologie 4.0, in una logica di condivisione delle tecnologie attraverso la realizzazione di progetti in grado di mettere in luce i vantaggi ottenibili attraverso il nuovo paradigma tecnologico e produttivo. Non solo. Ha come finalità anche quella di stimolare, a lungo termine, la domanda di servizi per il trasferimento di soluzioni tecnologiche e realizzare innovazioni tecnologiche o implementare modelli di business derivanti dall'applicazione di tecnologie 4.0.

Il bando dovrebbe essere pubblicato a breve.

Laghi di Bergamo. Dalla Regione 1,5 miliardi per 9 interventi di valorizzazione

Da Regione Lombardia arriva uno stanziamento di 4,7 milioni di euro per valorizzare i laghi lombardi, potenziando le infrastrutture, la portualità e la navigazione turistica e di linea. Per i laghi bergamaschi i contributi ammontano a 1.495.550 euro e saranno destinati a 5 interventi di valorizzazione che saranno avviati e completati nell'arco del triennio 2019-2021. Si tratta di stanziamenti con beneficiari i Laghi d'Iseo, di Endine e Moro e destinati ai territori dei Comuni rivieraschi. Il programma include opere che vanno dalla riqualificazione e consolidamento delle sponde in stato di dissesto, alla realizzazione di porti e pontili, dalla valorizzazione di passeggiate a lago all'ammodernamento delle strutture per la navigazione di linea e da diporto. Nel dettaglio:

Condividi questa paginaUno stanziamento di 4,7 milioni di euro per valorizzare i laghi lombardi, potenziando le infrastrutture, la portualità e la navigazione turistica e di linea. Lo prevede una delibera approvata oggi dalla Giunta regionale, su proposta dell'assessore a Infrastrutture, Trasporti e Mobilità sostenibile Claudia Maria Tersarano avviati e completati nell'arco del triennio 2019-2021. Si tratta di stanziamenti con beneficiari le Autorità di bacino lacuale (Laghi di Garda, Iseo, Maggiore, Lario e Ceresio) e destinati ai territori dei Comuni rivieraschi. Il programma include opere che vanno dalla riqualificazione e consolidamento delle sponde in stato di dissesto, alla realizzazione di porti e pontili, dalla

valorizzazione di passeggiate a lago all'ammodernamento delle strutture per la navigazione di linea e da diporto. Nel dettaglio vengono realizzate 5 nuove opere sul Lago Maggiore, 5 sul Lago d'Iseo, 4 sul Lago di Garda, 13 sul Lario e 4 sul Lago Ceresio, oltre a quelle già in corso di realizzazione e precedentemente finanziate".- DARFO BOARIO TERME, consolidamento spondale dell'area sud-est e riqualificazione della strada di accesso a lago in località Capo di Lago (Lago Moro). Il costo complessivo è di 145.000 euro. Regione Lombardia contribuisce con 72.800 euro per gli anni 2019 e 2020;

- PISOGNE, manutenzione straordinaria del lungolago corso Zanardelli-Porto Goen con rifacimento della passeggiata e dell'impianto di illuminazione. Il costo complessivo è di 95.500 euro, di cui 47.750 messi a disposizione da Regione Lombardia;

- AUTORITÀ DI BACINO, riqualificazione dell'area per la realizzazione della piattaforma manutenzione natanti e lavori connessi alla pulizia del lago, adiacente all'edificio Casello idraulico e al porto di ormeggio battelli a Iseo. Il costo totale è di 325.000 euro, l'importo è messo a disposizione da Regione Lombardia;

- AUTORITÀ DI BACINO, consolidamento spondale, messa in sicurezza e pulizia idraulica dei porti regionali. Il costo di 400.000 euro è interamente sostenuto da Regione Lombardia;

- AUTORITÀ DI BACINO, nuovo pontile di attracco dei battelli nel Comune di Sala Marasino ((Brescia) e messa in sicurezza del pontile esistente. Il costo complessivo di 650.000 euro è a carico di Regione Lombardia.

Ultimo aggiornamento 15/07/2019

[Stampa](#)

Economia circolare: 2 milioni di euro per nuove idee riuso e utilizzo materiali riciclati

La Giunta di Regione Lombardia, su proposta dell'assessore allo Sviluppo economico e di concerto con l'assessore all'Ambiente e Clima, ha approvato una delibera che stanziava, insieme a Unioncamere Lombardia, una cifra pari a 2.000.000 di euro a sostegno di progetti che promuovano il riuso e l'utilizzo di materiali riciclati e di prodotti derivanti dai cicli produttivi. L'importo è così suddiviso: 1.000.000 di euro a carico di Regione e 1.000.000 di euro a carico delle Camere di Commercio, attraverso Unioncamere.

L'iniziativa è finalizzata a promuovere e riqualificare le

filiera lombarde, la loro innovazione e il rispetto ai mercati in ottica di economia circolare attraverso il sostegno a progetti che promuovano il riuso e l'utilizzo di materiali riciclati e di prodotti derivanti dai cicli produttivi in alternativa alle materie prime vergini e all'Eco-design ovvero a progetti che tengano conto dell'intero ciclo di vita del prodotto.

Al Bando potranno partecipare le micro, piccole e medie imprese (MPMI) in forma singola o in aggregazione composta da almeno 3 imprese rappresentanti la filiera; all'aggregazione può prendere parte anche una grande impresa, che non può essere beneficiaria del contributo.

Gli ambiti di intervento vanno dall'innovazione di prodotto e processo in tema di utilizzo efficiente delle risorse, utilizzo di sottoprodotti in cicli produttivi, riduzione produzione rifiuti e riuso dei materiali; alla progettazione e sperimentazione di modelli tecnologici integrati finalizzati al rafforzamento della filiera produttiva. Sostegno anche alla sperimentazione e applicazione di strumenti per l'incremento della durata di vita dei prodotti e il miglioramento della loro riciclabilità e all'implementazione di strumenti e metodologie per l'uso razionale delle risorse naturali.

Tre saranno le fasi progettuali. La 'fase uno', da svolgersi nel 2019, prevede la presentazione delle candidature delle idee progettuali, che dovranno essere presentate dalle ore 10 del 18 giugno alle ore 12 del 2 agosto 2019. La 'fase due', sempre per il 2019, consiste nell'indirizzo e nel supporto alla presentazione dei progetti definiti. La 'fase tre', prevista per il 2020, vedrà l'attuazione degli interventi. La 'fase tre' sarà aperta anche a soggetti che non hanno partecipato al Bando 2019 entro il 6 dicembre. Per la 'fase due' ci saranno a disposizione 400.000, mentre per la 'fase tre' 1.600.000 euro e i progetti ammessi beneficeranno di un contributo fisso di 20.000 euro per la fase 2 e un contributo massimo di 80.000 euro per la fase 3.

Per avere informazioni e assistenza nella presentazione delle domande contattare Matteo Milesi – Sportello del Credito Fogalco al numero 035.41.20.210 – mail matteo.milesi@fogalco.it

Nuova legge regionale sugli agriturismi: riflessioni e perplessità

Innovativa o autarchica? Qual è la vera natura della nuova legge approvata (Pdl 67) dal Consiglio regionale lombardo che riguarda le attività degli agriturismi? Come nota Regione Lombardia il nuovo testo prevede il riconoscimento della multifunzionalità dell'impresa agrituristica lombarda, una maggiore connessione con il territorio grazie all'innalzamento della soglia minima di prodotti locali e una sburocratizzazione del sistema. Ma saranno d'accordo tutti i professionisti del settore con la nuova norma approvata che aumenta dal 30 al 35% la soglia minima di prodotti aziendali utilizzati nella somministrazione dei pasti, solo il 20% di prodotti acquistati dalla grande distribuzione e il 100% di vini lombardi e pesce lombardo?

Alcuni professionisti hanno pareri discordanti, mentre il consiglio regionale che ha presentato le modifiche parla di opportunità per rendere gli agriturismi "vetrina del Made in Lombardia".

Il consigliere segretario dell'Ufficio di presidenza, Giovanni Malanchini, ha affermato: "E' una legge innovativa. L'agriturismo è un'attività complementare di un'attività agricola, non è un'attività di ristorazione fine a se stessa.

Ci sono diversi motivi per cui c'era la necessità di proseguire con questa nuova legge. Per primo sono cambiate le esigenze dei consumatori, bisognava alzare l'asticella dal punto di vista qualitativo: parliamo di qualità in termini di beni, servizi, di produzione territoriale. Quindi si parte da qui alzando le percentuali minime di acquisto di prodotti del territorio, prima gli agriturismi potevano acquistare il 50% di alimenti e bevande dalla grande distribuzione, oggi deve acquistare l'80% dei prodotti del territorio lombardo. Diventano una vetrina di Made in Lombardia, che è la prima regione agricola dell'Italia, la seconda in Europa in termini di fatturato ma la prima in assoluto in termini di marchi di eccellenza e di produzione agroalimentari di qualità. Dà anche l'opportunità all'acquisto di prodotti della regione confinante. La vera novità, della quale qualcuno ha parlato di sovranismo, è quella di spingere molto l'etichetta di vini con il 100% di vino lombardo e il 100% del pesce lombardo per valorizzare il pesce di lago. Inoltre, si dà una chiara linea di demarcazione tra i veri agriturismi, gli agricoltori che fanno attività agrituristica, e ristoranti mascherati da agriturismo per trarre dei vantaggi fiscali”.

La presidente del Gruppo ristoratori di Ascom Confcommercio Bergamo, Petronilla Frosio, commenta: “La regione Lombardia ha cercato di regolamentare e restringere il campo d'azione degli agriturismi. L'aumento delle percentuali riguardo i prodotti sono nella direzione giusta ed è un importante veicolo per la promozione del territorio, anche se potrebbe ancora non essere sufficiente. La ristorazione segue altre regole, mentre gli agriturismi hanno dei vantaggi fiscali. È necessario che ci non ci sia una concorrenza sleale e che ci siano i controlli che mancano, altrimenti ognuno fa quello che ha voglia e siamo in una totale anarchia”.

La norma prevede, inoltre, la facoltà di aumentare i posti letto da 60 a 100 valorizzando e sviluppando l'ospitalità offerta dalle strutture agricole. Su questo cambiamento

Alessandro Capozzi, presidente dei Giovani Imprenditori Ascom Confcommercio Bergamo e vicepresidente del consiglio Gruppo Albergatori di Ascom Confcommercio Bergamo, nota: "Punto centrale è il concetto che chi offre lo stesso servizio va regolamentato nello stesso modo. E' corretto declinare le regole in base alle tipologie di offerta, magari per aiutare le zone meno fortunate oppure per aiutare la famiglia, permettendo un'integrazione del reddito. In questo caso invece, ci troviamo dinanzi ad un'offerta paragonabile a quella di un albergo di medie dimensioni ma con tassazioni ed obblighi diversi. Gli alberghi possono continuare a competere nel mercato dell'ospitalità se i competitors vengono costantemente agevolati?"

Gianfranco Drigo, direttore di Coldiretti Bergamo commenta: "Questa legge valorizza ancora di più il legame che c'è tra agricoltura e agriturismo. L'aumento dal 30 al 35% della percentuale di prodotti aziendale va a valorizzare ancora di più la multifunzionalità dell'impresa agricola. Inoltre, il fatto che si raggiunge l'80% dei prodotti lombardi porta alla loro valorizzazione. In più, il fatto stesso che aumentano i posti letti dà un senso del tentativo di aumento dell'ospitalità agricola. Incentiva la multifunzionalità aziendale e in un certo senso permette di sviluppare l'ospitalità per fare conoscere i territori e i prodotti di gastronomia. Il punto che potrebbe essere critico ha a che fare con le percentuali in zona montana, dove è più difficile fare attività agricola e non sempre si riesce a produrre nel modo e nella quantità che è necessaria. Inoltre, la legge valorizza la produzione enologica lombarda e si promuovono i prodotti locali come è giusto che avvenga in ambito agricolo e agriturismo".

Nonostante i pareri diversi, la legge della Regione Lombardia va nella direzione giusta, ma il tema è delicato e va affrontato nell'agenda della politica nazionale.

Turismo, bando da Regione Lombardia per i piccoli borghi

Turismo, bando da Regione Lombardia per i piccoli borghi. La dotazione è di 880.000 euro, le domande potranno essere presentate, via pec, a partire dal 4 febbraio sino al 25 febbraio 2019. Il bando è consultabile sul sito www.regione.lombardia.it

Negozi, dalla Regione contributi fino a 5mila euro per chi investe in sicurezza e ambiente

Dalla Regione 9 milioni di euro per i negozi sicuri e 'eco'.

Contributi a fondo perduto

alle imprese per sicurezza e sostenibilità ambientale

Dalla Regione arrivano contributi a fondo perduto per le imprese che acquistano sistemi di sicurezza e attrezzature ad alto risparmio energetico. Il bando si aprirà a febbraio con contributi a fondo perduto al 50% da 3.000 fino a 10.000 euro, Per informazioni e assistenza, Sportello del Credito di Fogalco tel. 035 4120210

Via libera al progetto di legge che aiuterà i negozi storici della Lombardia

La giunta regionale della Lombardia ha approvato un progetto di legge per valorizzare e sostenere le imprese storiche commerciali e artigianali. Il provvedimento introduce misure di sostegno come incentivi, agevolazioni e possibili sgravi fiscali.

Le risorse disponibili ammontano a 2,8 milioni di euro, che serviranno anche per attivare premi e riconoscimenti delle eccellenze fra le migliori imprese storiche.

Il target è costituito dagli attuali 1.712 negozi già inseriti nel Registro regionale dei luoghi storici del commercio, ai quali si aggiungeranno altre imprese storiche, anche nell'ambito dell'artigianato.

“Questo provvedimento è mirato a salvaguardare la grande energia con cui alcuni commercianti, artigiani e piccoli

imprenditori continuano a tutelare e valorizzare il grande patrimonio di una regione, la Lombardia, che sa coniugare l'importanza della tradizione all'innovazione e al saper stare sempre al passo con i tempi", ha dichiarato il presidente della Regione Lombardia, Attilio Fontana.

"Con questa proposta vogliamo proseguire in modo più incisivo nella valorizzazione dei negozi e delle botteghe storiche artigiane che, nonostante le grandi difficoltà di questi anni, hanno vinto le sfide più complesse. Se è vero che le imprese non nascono per resistere, è altrettanto vero che da questi esempi non si può far altro che imparare. Noi sosterrremo tutte queste aziende storiche e le prossime che arriveranno soprattutto favorendo il passaggio generazionale. Ai giovani, anche attraverso l'innovazione tecnologica, il compito di portare avanti la tradizione, perché tradizione e innovazione possono e devono procedere insieme", ha notato l'assessore regionale allo Sviluppo economico, Alessandro Mattinzoli, che ha ringraziato Confcommercio e Confesercenti per il loro sostegno nel corso della storia imprenditoriale.

Dalla pasticceria alla salumeria: Sei attività bergamasche storiche premiate dalla Regione

Sono sei le realtà bergamasche che sono state premiate oggi, 13 novembre 2018, nell'Auditorium Testori di Palazzo Lombardia a Milano, nell'ambito della cerimonia annuale dedicata ai Negozi Storici Lombardi e promossa da Regione Lombardia.

La **salumeria Rossetti** di Carlo Rossetti nata nel 1926 a Caravaggio, **Fustinoni Sport** di Mario Fustinoni dal 1965 a Curno, la **pasticceria Gamba** di Francesca Gamba e Rinaldo Di Merisi dal 1958 a Martinengo, l'**orologeria Ceroni** di Gian Mario Ceroni nata nel 1953 a Nembro, il **bar Torre** di Riccardo Loda dal 1937 a Palosco e l'**azienda Sonzogni** di Donatella Maria Sonzogni dal 1937 a Zogno, sono i sei negozi bergamaschi che hanno ricevuto il riconoscimento di "Attività storica".

Il direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini, commentando il riconoscimento delle attività storiche e del distretto ha sottolineato: *"Da dieci anni dalla nascita dei distretti il riconoscimento del valore storico vuol dire il consolidamento di questa figura come luogo storico di commercio, quindi l'aggregazione che è l'essenza del distretto. Abbiamo notato che c'è un turnover altissimo, una fortissima rapidità di apertura e chiusura di negozi e quindi è giusto valorizzare le attività che da molti anni o decenni mantengono in vita le vie e le nostre piazze. E' un segnale doveroso per le attività che esercitano da tanti anni"*.

Ad aprire le premiazioni l'assessore regionale allo Sviluppo Economico, Alessandro Mattinzoli, che ha voluto sottolineare come il commercio sia una grande *"famiglia che ha saputo affrontare il momento di incertezza che stiamo attraversando. Oggi viviamo una grande festa di tante persone che sono state protagoniste, invece, di un Cinquantennio assolutamente brillante e che ha dato tante soddisfazioni al nostro paese. Ringrazio i commercianti che sono i veri protagonisti di questa giornata: con il loro lavoro quotidiano, la dedizione e l'impegno nelle loro attività trasmettono i valori che gli stranieri apprezzano, come quello dell'unità nazionale"*.

Il presidente della Regione Lombardia, Attilio Fontana, ha sottolineato che i negozi storici *"vanno assolutamente tutelati per rafforzare le identità locali"*.

L'assessore Lara Magoni ha spiegato che i negozi storici

“continueranno ad essere i protagonisti di Regione Lombardia. Grazie a loro c'è continuità tra tradizione e innovazione. Per noi è un momento importante, vogliamo tutelarli, sono il vero valore aggiunto delle nostre comunità”.

Le sei attività storiche bergamasche

La **salumeria Rossetti** ha sede a Caravaggio in Largo Luigi Cavenaghi 19 ed è nata nel 1926. Carlo Rossetti continua a fare il mestiere di famiglia, imparato da ragazzo e portato avanti con passione per tutta la vita, quello del salumiere. L'insegna “Salumeria” a caratteri rossi su fondo bianco si distingue tra i negozi della zona, mentre il bancone è sempre ben fornito con salumi selezionati con attenzione e incassati freschi e gli scaffali sono pieni di prodotti come una classica bottega di qualità che rispetta il cliente.

La storia di **Fustinoni Sport** a Curno risale al 1965. Con sede in Via Treno 2/4/6 a Curno è stato uno dei primissimi operatori specializzati del settore Plen Air per l'area di Bergamo e provincia, nel mondo Caravan, Autocaravan e Motorhome. Fustinoni Sport diviene un punto di riferimento per tutti i campeggiatori Bergamaschi e Lombardi. Storicamente accompagnato per un trentennio dal marchio Elnagh, Fustinoni Sport vanta un invidiabile bagaglio di esperienza nel settore. Il centro vendite di Curno di oltre 1200 mq ospita anche accessori e tende da campeggio , offrendo tutto quello che un campeggiatore possa desiderare per la vita all'aria aperta.

La **pasticceria Gamba** a Martinengo nasce nel 1958. Fondata da Luigi Gamba e della moglie Colomba in un piccolo laboratorio dove sacrificio e passione hanno fatto sì che la pasticceria crescesse e si affermasse nella zona. Luigi Gamba dopo anni di lavoro ha tramandato passione e tradizione alla figlia Gigliola e al genero Rinaldo che tutt'ora portano avanti con successo la pasticceria. Dopo più di 40 anni di attività, Luigi Gamba passa il testimone alla figlia Gigliola e al genero Rinaldo, che nel frattempo hanno affinato l'arte della

continua ricerca delle materie prime e la passione per l'artigianalità dei prodotti. È così che rimane vivo il sapore della tradizione che si può gustare sotto i portici della Piazza Maggiore di Martinengo. Le ricette di Luigi Gamba sono ancora custodite gelosamente dai suoi eredi, che con il passare del tempo le hanno adattate a gusti che cambiano e alle occasioni che si rinnovano.

L'**orologeria Ceroni** a Nembro nasce nel 1953 quando Luigi Ceroni, decide di lasciare un lavoro sicuro come caporeparto all'Honegger, per aprire con la moglie Maria un negozio specializzato nella riparazione di orologi, pendole e altri macchinari di precisione. In un piccolo negozio in affitto in Via Mazzini, al civico 9, a Nembro qualche metro più in là dalla sede attuale (che oggi ha sede nella stessa via, al civico 11), inizia l'attività di riparazione di orologi, una passione, tramandatagli dal padre GianMario. L'attività in poco tempo si sviluppa e cresce rapidamente. Nel 1981 la gestione passa al figlio Mario che investe in formazione e ottiene la qualifica di Gemmologo presso il Gemmological Institute of America (G.I.A). Nel 2011 l'attività raddoppia, con l'apertura di un nuovo negozio ad Albino, in Via Mazzini. Negli ultimi anni la storica attività ha colto le opportunità offerte dalla vendita su siti market-place, in particolare di orologi e altri pezzi da collezione. I risultati non mancano e dal piccolo paese della valle bergamasca sono partiti pacchi con destinazione Nuova Zelanda, Stati Uniti e Nord Europa. Il negozio continua inoltre ad essere un punto di riferimento per la valutazione di preziosi, oltre che per la loro "seconda vita", dal cambio montatura alla messa sul mercato dell'usato, anche da collezione.

Il **bar Torre** a Palosco nasce nel 1937 e ha sede in via Torre Passere 82 a Palosco. Anche se notizie inerenti al locale si trovano persino in un testamento del 1475 del condottiero Bartolomeo Colleoni, l'attività è documentata dal 1937 ed è gestita sempre dalla stessa famiglia: prima da nonna Maddalena

Macetti e successivamente dalla figlia Rosina Loda che nel 1978 passa la gestione alla terza generazione, rappresentata dal figlio Riccardo, aiutato dalla moglie Rita Raccagni. Gli ampi spazi e le numerose iniziative promosse dai titolari hanno reso il bar un punto di ritrovo apprezzato da tutto il paese. In particolare, a partire dalla stagione 1982-83 il Bar Torre è sede del Club Amici dell'Atalanta Palosco, facendo da raccordo per la tifoseria, organizzando serate con i giocatori e i dirigenti della società calcistica e supportandone le campagne solidali.

Gli inizi di **Sonzogni** sono tuttora vivi nella mente degli zognesi attraverso i racconti di coloro che li hanno vissuti e grazie anche al fatto che l'attività stessa non ha mai avuto soluzione di continuità. È il 1910 quando Maria Giupponi, conosciuta da tutti come "Mariani" e nonna dell'attuale proprietaria, ha l'intuizione di dar vita al primo negozio di maglieria, intimo e filati nel centro cittadino di Zogno. Nel 1958 la gestione passa alla figlia Eugenia che con bravura e passione incrementa la vendita dei prodotti già esistenti, allargando il campionario con giocattoli, profumi ed altro ancora. Nel 1984 l'attività passa a Donatella, nipote di Eugenia, che porta una ventata di freschezza sia nei diversi modi di proporsi sia nella presentazione dei vari articoli, sempre sotto l'occhio vigile della zia che con una miscela di simpatia e autorevolezza la affianca. Oggi Donatella, dopo la morte di Eugenia, porta avanti l'attività da sola con la stessa competenza e dedizione della zia, e della nonna prima di lei, permettendo a questa storica insegna di svolgere ancora un'importante funzione nella vita di Zogno.





Convivio solidale alla Terrazza Manzotti di Canonica d'Adda

Ristoranti Regionali – Cucina DOC www.ristorantiregionali.it il sodalizio nato in provincia di Bergamo nei primi anni settanta per salvaguardare la cucina del territorio, costituitosi associazione no profit alcuni anni fa, ha inserito tra le regole del suo statuto la realizzazione di convivi a scopo benefico. Francesco Manzotti quarta

generazione titolare dello storico ristorante Terrazza Manzotti di Canonica d'Adda (Bg), socio del gruppo, dopo aver ricevuto il testimone dalla mamma Enrica, guida con passione l'elegante locale che, nei giorni scorsi, ha curato il "convivio solidale" per : Gli Amici di Chiara onlus www.gliamicidichiara.org.

L'Associazione, che ha sede a Vercurago (LC), è nata in seguito alla scomparsa della piccola Chiara di 19 mesi, malata di leucemia. Malgrado il dolore per la perdita della figlia, mamma Giusy e papà Roberto hanno deciso di trasformare la sofferenza in generosità, impegnandosi nella lotta a questa terribile malattia, mettendo a frutto le loro capacità :mamma Giusy con il canto e papà Roberto con la competenza organizzativa.

Un primo concerto realizzato poco dopo la scomparsa di Chiara ha dato inizio, in breve tempo, alla formazione di un gruppo di persone disposte ad offrire il loro aiuto per la lotta alla leucemia infantile. Oggi i volontari che mettono a disposizione tempo e competenze sono sessanta e realizzano eventi ed attività a sostegno del comitato "Maria Letizia Verga" www.comitatomarialetiziaverga.it. I fondi raccolti sono destinati alla ricerca e allo sviluppo del reparto di ematologia pediatrica del Nuovo Ospedale San Gerardo di Monza.

Eccellente il pranzo realizzato in collaborazione con l'associazione Strada del Vino e dei Sapori della Valcalepio (BG) e dell'Azienda Vitivinicola Bera di Neviglie (CN) ha visto protagonisti i sapori di autunno . Lo Sformatino di ricotta su vellutata al basilico e scaglie di tartufo nero ha aperto il menù, abbinato a Manzoni bianco Terre del Colleoni DOP prodotto da Villa Domizia-Quattroerre Group, premiato tra i migliori cento vini d'Italia nell'ultima edizione di Golosaria, come ha sottolineato Giorgio Lazzari, segretario della Strada del Vino, che ha presentato anche gli altri vini di Villa Domizia in menù : il Valcalepio rosso DOP sposato ad un perfetto Risotto mantecato al Branzi con funghi porcini e

il Valcalepio rosso riserva DOP , vino importante con ampi sentori di frutta e delicate note speziate che ha accompagnato il Filetto di vitello in manto di culatello e sfoglia tartufata su galletta di patate al timo. La crostata al cacao con crema frangipane e coulisse di zucca e zenzero con il profumatissimo Moscato d'Asti DOCG 2017 di Bera ha chiuso elegantemente il convivio.

Valore aggiunto all'iniziativa, l'interpretazione emozionante di alcuni brani di mamma Giusy con la sua voce potente e melodiosa di soprano, accompagnata dalla violinista Chiara Ballabio e dal maestro Franco Zapelli alla tastiera .

I soci bergamaschi di Ristoranti Regionali : la trattoria Del Tone di Curno, il ristorante Posta al Castello di Gromo, il ristorante La Trota di Laxolo di Brembilla hanno dato il loro contributo offrendo dei buoni pranzo/cena sorteggiati, insieme ad altri premi per incrementare il ricavato della donazione. Ha commosso il gesto della brigata di sala, guidata con impeccabile professionalità da Diego Martinelli, che ha donato le mance di un'intera settimana alla raccolta dei fondi. Al termine del pranzo è stata consegnata la somma di € 825,00 in un clima di partecipata, festosa solidarietà.

Nella foto da sinistra : Marinella Argentieri, Francesco Manzotti, mamma Giusy, Enrica Manzotti, Giorgio Lazzari e alle sue spalle papà Roberto.