

Tornano le “Notti in centro”

Giovedì 6 settembre ultimo appuntamento con BergamoBalla: 11 postazioni di danza nel centro città pedonalizzato e animazioni da parte dei commercianti



Tornano le «Notti in centro», le serate pensate dal Comune di Bergamo e dalle Associazioni del Commercio cittadino per ravvivare il centro città nelle serate estive 2018. Giovedì 6 settembre, dalle ore 20, scatta ultimo appuntamento: dopo la Notte Bianca dello Sport, la Donizetti Night, la Festa Europea della Musica, lo «Shopping in una notte di mezza estate», Artistinstrada e BergamoRock, è la volta della danza. Il programma prevede undici postazioni totali: tanti spettacoli, moltissimi artisti, la partecipazione di scuole di ballo e danza, ancora una volta affiancate dall'apertura straordinaria serale degli esercizi commerciali che organizzeranno attività di animazione e intrattenimento. Dal tango alla musica latina, dalle danze aeree si esibiranno nel centro cittadino completamente pedonalizzato. Rispetto agli ultimi appuntamenti, si allarga l'area del centro interessata dalla manifestazione: saranno infatti chiuse al traffico veicolare anche le vie Tiraboschi e Zambonate (ecco l'ordinanza che disciplina la viabilità della serata: https://issuu.com/francescoalleva/docs/2018-480-_evento_bergamo_balla_-_bg). I commercianti possono organizzare attività di animazione in occasione della serata di giovedì, previa approvazione da parte dell'ufficio preposto del Comune di Bergamo, ufficio politiche giovanili: mail mauro.cattaneo@comune.bg.it, tel. 035.399478. Si ricorda che è vietata la vendita per asporto di bevande di qualsiasi natura in contenitori di vetro; è vietato detenere, all'interno dell'area, bevande in contenitori di vetro o simili; tutte le bevande devono essere servite in bicchieri di plastica a perdere. La somministrazione di alimenti e bevande con utilizzo di bicchieri, bottiglie e stoviglie in ceramica o vetro sarà consentita all'interno dei locali e nell'area esterna occupata, ma pietanze e bevande servite in tali stoviglie dovranno essere consegnate e ritirate direttamente al tavolo dal personale di servizio, che sarà anche tenuto a controllare che gli avventori consumino al tavolo.