Natale, un bergamasco su tre brinda nei locali: le festività valgono oltre 13 milioni di euro

Prenotazioni fatte in netto anticipo e locali senza più tavoli da riservare: fine anno da incorniciare per i ristoratori bergamaschi

Anche se sul futuro si aggira lo spettro della recessione e dei rincari energetici, sarà un Natale da incorniciare per i ristoranti di città e provincia, a conferma di un'annata che molti non hanno esitato a definire la migliore di sempre.

La voglia di festeggiare Natale ai tavoli dei ristoranti è più forte di crisi e inflazione e molti locali hanno già chiuso da tempo le prenotazioni. Un trend positivo che prosegue per tutte le festività. Trovare un posto a Capodanno non è così facile: quest'anno – confermano i ristoratori – le prenotazioni sono arrivate in anticipo rispetto al passato e c'è già chi ha tutti i tavoli riservati. Bene anche le cene aziendali e i ritrovi tra amici, con prenotazioni da inizio dicembre e brindisi sin dal ponte dell'Immacolata, approfittando della fortunata collocazione da calendario.

Ascom Confcommercio Bergamo stima una spesa di 13 milioni e 690mila euro per le festività nei ristoranti di città e provincia. Il pranzo di Natale e Santo Stefano, da soli, valgono oltre 8,5 milioni di euro (8.519.083 euro). La Vigilia vale oltre 2,5 milioni di euro (2.588.544 euro), la cena del 25 e del 26 portano, sommati tra loro, altri 2,5 milioni. A festeggiare fuori casa per le festività sarà 1 bergamasco su 3: tra Vigilia, Natale e Santo Stefano Ascom Confcommercio Bergamo stima infatti 349.500 clienti ai tavoli dei 1712

ristoranti di città e provincia. I locali saranno aperti nella quasi totalità dei casi (il 97%) a Natale e per il pranzo di Santo Stefano. Il 90% dei ristoranti propone un menù per la Vigilia, mentre per le cene di Natale e del 26 dicembre Ascom stima che terrà aperto il 70% dei locali di città e provincia.

“Le richieste sono altissime – conferma **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom Confcommercio Bergamo -. Si chiude un anno senza dubbio estremamente positivo per il comparto. Al classico pranzo di Natale e al cenone di Capodanno si sta riscoprendo anche in Bergamasca il piacere di ritrovarsi la sera della Vigilia e anche per Santo Stefano le richieste sono tante. La sensazione è che su tutto prevalga il desiderio di ritrovarsi e trascorrere dei piacevoli momenti, concedendosi anche qualche sgarro alimentare e riscoprendo piatti della tradizione”.

I prezzi hanno subito qualche inevitabile ritocco al rialzo per i pesanti rincari di materie prime ed energia: si va dai 45 euro ai 90 euro in media, con qualche inevitabile punta, dai 150 euro in su per i locali più blasonati. Nei menu trionfano capponi, cappelletti, tacchina con castagne a Natale. Il panettone, rigorosamente artigianale è irrinunciabile nei menù per le festività, così come le bollicine per il brindisi. C’è qualche chef pasticcere che si impegna in lunghissime lievitazioni per produrre da sé il panettone; in generale ci si affida a produzioni artigianali, molte locali, e c’è chi poi interpreta il dolce simbolico del Natale creando dessert, dal tiramisù al panettone ad altre ricette golose. Ai clienti abituali si sommano in città e nelle località montane turisti e visitatori da fuori, con ottime presenze previste negli hotel del territorio. Si preannuncia una grande giornata anche per il tradizionale cenone di San Silvestro, in cui non mancano lenticchie e cotechini nostrani, oltre a crostacei, salmone, caviale e foie gras. Il budget per il cenone è un filo più alto, da una base di 45 euro si sale in media sui 75-90 euro, con cifre più alte

per ristoranti più rinomati e cenoni con spettacoli.

Natale da scartare di Austerity, budget in calo a 169 euro. E solo il 66% continua la tradizione

Farà regali solo il 66% dei bergamaschi (-4,3% rispetto al 2021). Online per la prima volta dal 2009 in calo. Si torna nei negozi: +5,9%

Inflazione e crisi energetica allungano l'ombra sui regali sotto l'albero di Natale. Per amici, parenti e conoscenti il budget per le strenne natalizie diventa ancora più risicato rispetto allo scorso anno. Si preannuncia così un Natale da scartare all'insegna dell' Austerity. Solo il 66% dei bergamaschi, secondo un'indagine Ascom Confcommercio Bergamo basata sullo studio nazionale Confcommercio-Format Research, si dedicherà allo shopping per i propri cari. Il dato evidenzia segna un calo del 4,3% rispetto allo scorso anno, quando a non rinunciare al tradizionale scambio di doni era il 69% dei bergamaschi. Il dato locale si presenta ben al di sotto della media nazionale, dove a fare regali è il 72,7%, il 10,1% in meno. Non è solo la crisi a fare rinunciare ai regali: molti approfittano delle vacanze, annullando così le occasioni di scambio di strenne; inoltre c'è chi sceglie di regalarsi occasioni di svago o esperienze, dal ristorante alle terme, piuttosto che i classici pacchi da scartare. Chi non rinuncia al piacere di fare regali spende comunque di più rispetto alla media nazionale: è di 169 euro il budget medio bergamasco contro i 157 a livello nazionale ma la diminuzione

è particolarmente marcata sul territorio (da 174 a 169 -2,9%), contro un calo del -0,6% a livello nazionale. In generale prevale il regalo utile, unitamente alle esperienze (+7,9% viaggi e pacchetti prepagati), dalle carte regalo agli abbonamenti, ai biglietti per concerti (+6%). Si torna a regalare capi di abbigliamento (+5% rispetto allo scorso anno); i prodotti enogastronomici restano i preferiti, ma subiscono un calo del 5,2%. Tra le novità i regali per gli animali domestici: +8,4%.

Per la prima volta dal 2009 internet subisce il primo contraccolpo: resta il canale preferito con il 64,6% delle preferenze, ma segna un calo del 4,4% rispetto allo scorso anno, dopo oltre un decennio di crescita. Si torna ad acquistare nei negozi di vicinato: sono preferiti dal 45%, contro il 42,5% dell'anno scorso.

"Rispetto al contesto di difficoltà che stiamo vivendo, prevale comunque il desiderio di vivere un Natale di normalità. Non è arrivato il crollo che temevamo tutti- commenta il direttore Ascom Confcommercio Bergamo Oscar Fusini-. Sono meno i bergamaschi a fare regali rispetto al resto d'Italia per una combinazione di consuetudini e fattori culturali: notoriamente non amiamo la corsa al regalo e lo scambio. Infatti sono molti che trascorrono il Natale fuori casa e chi può lo fa lontano da casa, in vacanza". Quanto al budget: "Chi fa i regali spenderà meno dello scorso anno ma più di quanto non si faccia in Italia- continua Fusini-. Le ragioni sono economiche, questo è un Natale che viene dopo un autunno molto costoso da un punto di vista energetico e in un momento in cui la fiducia per il futuro è molto bassa".

Perché si rinuncia ai regali

Le difficoltà del momento sono innegabili: il 30% ha la priorità di far fronte alle spese per la casa e la famiglia (+ 1% rispetto allo scorso anno), il 19,2% quella di pagare tasse e bollette 19,2% (+ 5,2% rispetto al 2021), il 4,6% deve

pagare i fornitori lasciati in sospeso (+ 1,6% rispetto allo scorso anno). Ma c'è anche chi ha deciso di riservare il budget a viaggi: il 4,9%, con una crescita di ben il 2,2% rispetto al 2021.

Si fanno strada regali utili ed esperienze

In cima alla lista dei regali più diffusi si confermano i prodotti enogastronomici (70%) pur in calo (segnando -5,2% rispetto al 2021) seguiti da giocattoli (49%; in calo del 5,4%,sul 2021), libri ed ebook (48%, con un calo del 7% rispetto all'anno precedente) .Tornano a farsi strada i regali tradizionali: abbigliamento (47%), con una crescita del + 5% rispetto al 2021, calzature 10,5 % (+ 1,5% rispetto allo scorso anno) e prodotti per la cura della persona , pari al 41% (+3% rispetto al 2021).

Tra i regali che registrano l'incremento maggiore rispetto all'anno scorso si segnalano i prodotti per animali domestici (+8,4%), viaggi e pacchetti prepagati (+7,9%); in crescita anche biglietti per concerti e spettacoli + 6%

Torna il piacere di fare acquisti nei negozi di fiducia: +5,9%

Per chi sceglierà di acquistare online i regali, si confermano in cima alla lista anche quest'anno carte regalo (77,8%) e abbonamenti streaming (76,4%). Tra i canali di acquisto preferiti, Internet si conferma al primo posto (64,6%), anche se in calo per la prima volta dal 2009 (– 4,4%), mentre salgono le preferenze per i negozi di vicinato (dal 42,5% al 45%), segnando una crescita del 5,9%.

Tampone e lenticchie e tutti a casa. Altro che feste: invece della neve piovono disdette

Tampone e lenticchie. Eccolo il piatto che il Governo Draghi ha somministrato agli italiani per le feste, soprattutto ai più giovani. Che la variante Omicron sia più contagiosa delle precedenti è noto. Nel clamore dei media non passa invece che sia meno pericolosa. Il rimbalzo di queste ore è “fermate tutto”!

Dopo il turismo a piangere sono sempre gli stessi: il settore dell’intrattenimento e anche quello della ristorazione, pronti per il capodanno. L’Italia è sotto la pioggia delle disdette. È un nubifragio. La gente sceglie di festeggiare in casa dove tutto sarà permesso, musica ballo e abbracci.

Per tutto l’autunno il Governo ha spinto alla vaccinazione promettendo una vita senza restrizioni e oggi cambia metodo. Che dire, un bel regalo di Natale.

Ciò che non torna è la strategia che aveva fin qui contraddistinto Draghi. Classico “calo della prestazione” tipico delle partite prenatalizie oppure cambio di rotta? Il ministro Speranza dichiara che il provvedimento è stato approvato all’unanimità. Segnale di chi ha “la coda di paglia” e ci ha messo molto “del suo”.

Il provvedimento è tardivo, invece, perché le restrizioni arrivano dopo che le imprese avevano già investito e le persone avevano già prenotato. È anche discutibile perché mina la credibilità di quanto fatto finora.

Colpisce tutti, vaccinati e non: i no vax cantano vittoria

dicendo che come il virus anche la tortura del tampone toccherà ora a tutti. Di fronte a questi sbalzi d'atteggiamento capiremo quanti di quel 90% di bravi italiani che si è vaccinato andrà ora alla terza e magari alla quarta dose.

Dino l'acidino

Natale, sotto l'Albero i doni non mancano. La spesa media per bergamasco poco sotto i 300 euro

II 69% dei bergamaschi effettuerà regali (+7% rispetto allo scorso anno). Si scelgono soprattutto prodotti enogastronomici, libri e giocattoli

Se il Natale del 2020 sarà ricordato come il primo dall'avvento del Covid, quello di quest'anno passerà alla storia come quello dell'incertezza. Una situazione che si riflette anche sui consumi del Natale 2021: il 69% dei bergamaschi effettuerà regali (+7% rispetto allo scorso anno), dato leggermente inferiore alla stima nazionale (74%) che è in linea con il 2020 ma nettamente sotto il 2019 (86,9%). E se resta inalterata la quota dei bergamaschi che non fanno i regali per convinzione personale, è in aumento quella di coloro che preferiscono risparmiare oppure sono in difficoltà a causa del peggioramento della propria condizione economica.

In recupero, invece, quella fascia che l’anno scorso rinunciò ai regali per mancanza di occasione di scambio.

Secondo l’indagine Confcommercio, inoltre, più di 1 regalo su 3 quest’anno è stato acquistato in anticipo a novembre (in aumento rispetto al 23,3% dell’anno scorso). Il periodo più gettonato resta dall’1 al 15 dicembre per il 53,2% delle persone, in calo però del 7,7%.

Il budget per gli acquisti
Con riferimento al budget stanziato per i regali, aumentano i consumatori che hanno deciso di spendere meno di 300 euro (sono il 97% del campione a fronte del 94,2% dello scorso anno) e diminuisce dal 5,8% al 3% la quota di chi spenderà oltre 300 euro.

Tipo di regali prodotti enogastronomici, libri e giocattoli
Tra i regali più gettonati spiccano come sempre i prodotti enogastronomici, scelti dal 75,2% delle persone e in aumento del 7,2% rispetto allo scorso anno. Bene anche libri ed ebook (55%) in aumento del 7,8% rispetto allo scorso Natale, così come i giocattoli che saranno scelti dal 54,4% delle persone,

con un aumento del 3,2%.
Guadagnano anche le carte regalo – che interessano il 41% delle persone e sono in aumento del 7,6% – e gli smartphone, che pur riguardando solo il 21% degli intervistati recuperano il 10%. Sempre molto gettonati (42,0%) i capi di abbigliamento che però perdono il 3%. Continua, inoltre, la difficoltà della categoria dei regali di biglietti per concerti e spettacoli che si attesta solo al 7%.

Canali di acquisto
Il primo canale di acquisto resta Internet con il 69% (+1,5%) che registra una crescita contenuta; seguono la distribuzione organizzata per il 56,7% (+0,7%), i negozi di prossimità al 42,5%, (-1,5%), e gli outlet e gli spacci aziendali, scelti dal 19,6% delle persone e con un aumento del 3,6% rispetto al 2020. Invariati i punti vendita equo-solidali che si attestano al 13%.

Turismo
In vista delle festività natalizie, infine, emerge la brusca frenata del turismo che paga la risalita della pandemia. Secondo l'indagine Confcommercio, avevano programmato di viaggiare durante le festività natalizie solo il 17% degli italiani. A seguito della risalita dei contagi, inoltre, il 52% ha deciso di partire comunque, mentre il 48% rinuncia.

"*Al netto dell'aggravamento della pandemia che stiamo registrando e della stretta che potrebbe impattare sul commercio, la situazione degli acquisti di quest'anno non è paragonabile a quella drammatica registrata lo scorso anno con il lockdown* – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** *-. La possibilità di incontrarsi ha aumentato il numero delle persone che si faranno regali e ha sostenuto le vendite dei negozi, rappresentando una vera e propria boccata d'ossigeno indispensabile per le nostre imprese. Questo trend ci lascia ben sperare per il nuovo anno che speriamo sia di effettivo recupero delle vendite per tornare ai livelli pre pandemia*".

Bergamo, sabato 18 dicembre in Borgo Palazzo “Note di Luce & La Notte degli Abbracci”

Un progetto di coinvolgimento cittadino e sociale a scopo solidale per accendere luce e speranza con musica, cultura, tradizioni, imprese, commercianti, artigiani e volontari

Sabato 18 dicembre debutta a Bergamo “Note di Luce & La Notte degli Abbracci, un progetto di coinvolgimento cittadino e sociale a scopo solidale tutto da scoprire: accendere luce e speranza con musica, cultura, tradizioni, imprese, commercianti, artigiani e volontari. Ideato dall’Associazione Ars Armonica APS, con la direzione artistica di Damiana Natali, si concretizza grazie alla preziosa collaborazione di Partners e Associazioni di categoria che hanno aderito con impegno ed entusiasmo, ed in particolar modo al merito dei presidenti, dirigenti e collaboratori di Ascom Confcommercio Bergamo, Associazione Botteghe di Borgo Palazzo, Confartigianato Imprese Bergamo, Confindustria Bergamo, Duc (Distretto Urbano del Commercio) di Bergamo, con il Patrocino di Comune di Bergamo- Assessorato Cultura, Provincia di Bergamo – Assessorato Cultura, Festival Borghi Palazzi e Castelli, Le Giornate Armoniche, Parrocchia Sant’Anna. Dopo 9 mesi esatti dal Memoriale per una Rinascita, svoltosi a Bergamo per la I Giornata nazionale delle vittime della pandemia Coronavirus, trasmesso dalle reti Rai, Ars Armonica

APS si prepara per proporre gioia e positività con due eventi collegati Note di Luce & La Notte degli Abbracci

CONCERTO NOTE DI LUCE

Nella chiesa Parrocchiale di Sant'Anna, ore 21.00 con ingresso libero e a scopo benefico per opere solidali – accesso con green pass – il concerto sarà diretto da Damiana Natali, con l'Orchestra Ars Armonica APS con musica dedicata all'Avvento ed una introduzione a cura del Parroco Don Angelo Domenghini.
In programma una prima esecuzione in Bergamo del Concerto per Organo ed Orchestra n 2 di Rheinberger (di cui ricorrono i 120 anni dalla morte), sull'organo di pregio dei fratelli Serassi, suonato da Alessandro Chiantoni, giovane talento, già organista titolare di Sant'Anna. Si alternano poi brani di Caccini, Mascagni, Saint- Saëns, Händel, interpretati dai soprani solisti Giuseppina Colombi e Katia Di Munno, e brani con la partecipazione dei numerosi piccoli cantori del Coro Gli Harmonici Voci bianche e Voci Giovanili, fondato da Fabio Alberti.
Non mancheranno i brani noti dalla tradizione popolare natalizia. Nel pomeriggio sono previsti momenti per coinvolgere i giovani alle Prove Aperte come laboratorio di ascolto, coralità e condivisione, in collaborazione con il Provveditorato agli Studi di Bergamo. Il Concerto si concluderà con un inno eseguito in prima esecuzione, composto da Damiana Natali e dedicato alla città, che coinvolgerà nel canto tutti gli artisti ed i presenti e darà il via al secondo evento speciale della serata, chiamato proprio come il brano: La Notte degli Abbracci/ The Night of the Light.

LA NOTTE degli ABBRACCI Bergamo e i Borghi Illuminati

Già dal tardo pomeriggio il Borgo di Sant'Anna, cuore della manifestazione, si illuminerà con candele e proiezioni di luce, nella Piazza, che ospiterà creazioni e proiezioni, e nelle vie, creando aspettativa ed attenzione alle attività artigianali del Borgo. Si darà il "La" alla I edizione della

Notte degli Abbracci. L’ Associazione delle Botteghe di Borgo Palazzo coordinerà la distribuzione dei lumini della speranza presso le botteghe che potranno essere ritirati dai cittadini, che donando una libera offerta, potranno sostenere opere caritatevoli. Le attività commerciali dove sarà possibile ritirare i lumini sono: Caffè Al Volo – Via Borgo Palazzo, 48a; Panificio Vanotti – Via Ghislandi 1; Panificio Nessi – Via Borgo Palazzo 32a; Tabaccheria Perico Monica – Via Borgo Palazzo, 82/C; Cartoleria Bonfanti – Via Borgo Palazzo 38/40; Ottica Crotti – Via Borgo Palazzo 28; Chiavi E Tabacchi Ciaschini – Via Borgo Palazzo 89; Edicola Sant’anna; Farmacia Sant’anna – Piazza Sant’Anna 2. Ristoratori e bar saranno aperti per accogliere i passanti in serata, con apericene, bevande calde e proposte ad hoc per la serata. A cascata si invitano all’accensione gli altri borghi di Bergamo e i cittadini di ogni età, che potranno accendere un lumino sul davanzale della finestra a partire dalle 21.00, come segno di attesa, speranza e partecipazione. L’iniziativa sarà realizzata grazie all’Ascom Confcommercio Bergamo e Confartigianato Imprese Bergamo.

Che sia virtuale o reale, l’abbraccio è un gesto di condivisione che va oltre le parole. Nell’ottica dell’Avvento, del Natale e del significato profondo del Presepe, l’abbraccio diviene sinonimo di accoglienza e solidarietà. Il Borgo di Sant’Anna, in concomitanza con grandi opere di riqualificazione urbanistica, propone un progetto di luce che prepara un coinvolgimento cittadino che ricorda il modus vivendi del borgo, che spesso genera occasioni di aiuto reciproco e solidale. Il progetto condiviso Note di Luce vuol inoltre comunicare positività nel futuro e far tesoro di valori umani, reti di rapporti, amicizia ed impegno.

Tra le importanti iniziative La Via dei Presepi, creata da Domenico Giordano Presidente delle Botteghe di Borgo Palazzo, dal 1200 una storia lunga di attività commerciali e artigianali. La collaborazione con il Museo di Dalmine ha

permesso alle vetrine di Via Borgo Palazzo di esporre ognuna un particolare e storico presepe, da ammirare passeggiando per il Borgo.

Le riprese tv

Sono attesi passaggi televisivi. La serata sarà registrata anche in vista di una differita nazionale. Note di Luce gode anche la collaborazione di riprese video dall'alto e della partecipazioni di molti volontari, tra cui anche gli scalatori di Orobicambiente. Per scoprire i dettagli su tutta la comunicazione cartacea è stato inserito un qr code, in modo da poter aggiornare le informazioni e i partecipanti in tempo reale. Basterà collegarsi e partecipare alle iniziative sia come fruitore, visitare la piazza e il Borgo di Sant'Anna particolarmente illuminati, o come attore, accendendo un lumino alla finestra e donando un abbraccio a chi ci è vicino o inviarlo lontano.
Tra le idee da gustare anche il Biscotto degli Abbracci, un cuore speziato ideato dal pasticcere Christian della Pasticceria Sessantini. Il logo ed il simbolo dell'evento sono infatti il cuore e la nota con l'abbraccio. La candela è simbolo di ricordo, di speranza e di unione. Una notte che lega il cuore di tutti gli italiani, in Italia e nel Mondo.

Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo

"Questa manifestazione segna per noi un momento di grande importanza e vicinanza alla comunità, pensando soprattutto a quello che il Covid ha rappresentato per il nostro settore. Oltre alla tragedia umana che hanno vissuto moltissime famiglie delle nostre imprese, l'emergenza sanitaria ha causato una gravissima crisi economica che ha colpito la stragrande maggioranza dei settori del terziario. Commercio, ristorazione, servizi e turismo sono infatti stati in ginocchio per oltre un anno e mezzo e anche se la ripresa è in atto il recupero vero richiederà ancora molto tempo".

Stefano Maroni, direttore di Confartigianato Imprese Bergamo

“Confartigianato Imprese Bergamo, con i suoi oltre 14.000 associati è contenta di partecipare a questa iniziativa che contribuirà a rendere più incantevoli le celebrazioni natalizie del Borgo. Da oltre 75 anni operiamo sul territorio bergamasco e da più di 30 anni abbiamo stabilito la nostra sede nel quartiere di Borgo Palazzo. Siamo molto legati alla comunità e alle istituzioni del quartiere, con le quali, negli anni, abbiamo collaborato a diverse iniziative, inoltre, molte delle botteghe artigiane del territorio sono nostre associate: per questo motivo abbiamo accettato con gioia la richiesta di contribuire alla bellezza di questo evento e abbiamo messo a disposizione una fornitura di candele che verranno accese durante la serata del 18 dicembre per rendere ancora più luminoso il Natale di tutti noi”.

Domenico Giordano, presidente de Le Botteghe di Borgo Palazzo

“L’Associazione Le Botteghe di Borgo Palazzo, presente dal 1994 con circa 200 attività iscritte a dimostrazione della storicità della via bergamasca dedita al commercio dal 1200, ha abbracciato con entusiasmo il progetto a scopo solidale Note di Luce e La Notte degli Abbracci, credendo da sempre nella valorizzazione del Borgo cittadino attraverso il sostegno di iniziative culturali. Via Borgo Palazzo, infatti, si contraddistingue per essere un centro dinamico in cui convivono numerose realtà commerciali, sociali e istituzionali unite dalla visione comune di fare rete e di credere nell’importanza del connubio tra arte e commercio. Per divulgare e sostenere l’iniziativa Note di Luce e La Notte degli Abbracci, alcuni negozi di via Borgo Palazzo, oltre ad illuminare la via cittadina con candele come segno di partecipazione, attesa e speranza, sosterranno la distribuzione dei lumini alla popolazione con offerte che verranno devolute per opere benefiche. Inoltre, nella serata del 18 dicembre, le attività di caffetteria e ristorazione di Borgo Palazzo rimarranno aperte con offerte a tema per Note di

Luce e La Notte degli Abbracci”

Damiana Natali, direttrice d’orchestra, compositrice

“Note di Luce è un progetto corale di alleanze e sinergie, condiviso da tanti cosi come avviene in un coro o in un’orchestra. E’ stato un onore lavorare con i Responsabili e i Presidenti di Categorie di Imprese, Artigianato e Botteghe, e ringrazio l’Ascom per aver coordinato e definito ogni minimo dettaglio con tanta cura e premura. Ogni momento che unisce e condivide lavoro e vita rimane nel cuore, rende ogni performance un capolavoro d’insieme. L’idea di realizzare il progetto qui in Sant’Anna è nata colloquiando con Don Angelo Previtali, storica figura di Padre spirituale del Borgo. Mi ha fatto notare che il Borgo è il luogo in cui risiedo ed in cui è nata anche Ars Armonica APS. Hai girato in ogni parte in Italia e all’estero ma non hai mai portato la tua musica qui. Cosi ho capito che aveva ragione. C’è bisogno di luce dopo il buio e da tempo avevo nel cuore di realizzare un momento dedicato alla Luce. Di porre attenzione a quello che non si vede, ma si sente, come la musica. Mentre dirigo le braccia spesso creano un abbraccio ed è cosi che è nato l’inno de La Notte degli Abbracci”

Romina Russo, consigliere provinciale delegata alla Cultura della Provincia di Bergamo

Siamo orgogliosi di questa iniziativa che è un progetto corale che raccoglie diverse associazioni di categoria ma anche le reti territoriali. La capacità di creare sinergie locali e fare rete è infatti fondamentale per costruire una comunità di prossimità. Le reti sul territorio sono risorse che vanno valorizzate ancora di più in questo periodo di emergenza. E avere protagonista una donna, eccellenza di fama internazionale, dà ancora più valore all’iniziativa.

Stefano Lania, delegato per Confindustria Bergamo

Confindustria Bergamo ha aderito con piacere a questa

manifestazione: una serata importante in cui sono stati condivisi intenti e principi ispiratori. Da mesi la musica soffre per le restrizioni della pandemia e ha bisogno di far sentire la propria voce e grazie a una logica di inclusione tra mondo imprenditoriale, commerciale e artigianale si è instaurata una relazione forte e coesa nei confronti della società a cui la musica si rivolge.

Nicola Viscardi, presidente Duc Bergamo

Siamo alla prima edizione e questa è una buona prospettiva per il susseguirsi della manifestazione che viene ospitata in parrocchia e non nei luoghi dedicati alla musica classica. La cultura è chiamata a giocare un ruolo fondamentale alla luce di quello che sarà nel 2022 e poi nel 2023 quando Bergamo sarà capitale della cultura insieme a Brescia. Oggi è di fatto impensabile pensare all'attività commerciale solo come punto di erogazione di un bene o un servizio. Per questo fare rete e condividere obiettivi e progetti di ampio respiro fa la differenza. E abbiamo bisogno di cultura diffusa sul territorio, soprattutto nei quartieri.

GLI ARTISTI

Da anni Ars Armonica ed il suo Direttore Damiana Natali progettano e realizzano annualmente produzioni e Festival. Con impatto comunicativo e risultati eccellenti. Ars ha in attivo oltre 200 eventi per migliaia di ore di musica e spettacolo, prove aperti, concerti, eventi di ogni genere, richiamando favore di pubblico, media e critica in ambito nazionale ed internazionale. Hanno collaborato con Teatri, Sponsor, Humanitas Gavazzeni, Aeroporto Orio al Serio Sacbo, BG e molte altre associazione internazionali a cui hanno donato le loro note per progetti sociali e di solidarietà. Sono presenti in Tv e riviste di tiratura nazionale e sul portale Rai Cultura.

Associazione Ars Armonica

APS fondata nel 2008 da Damiana Natali ha donato in forma volontaristica centinaia di concerti per migliaia di ore di musica, collaborando in progetti a favore di ONLUS nazionali ed internazionali. Ha suonato per progetti unici e speciali e sempre a scopo sociale e solidale tra cui l'Ouverture in collaborazione con i Ballerini del Teatro alla Scala di Milano; Passio con lo Stabat Mater di Rossini nel 2012 sotto l'alto Patrocinio del Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano ed il Pontificium Consiglio di Cultura di Roma; Il Concerto Sinfonico al Teatro Donizetti di Bergamo in occasioni delle celebrazioni per Rachmaninov. L'Omaggio a Giuseppe Verdi nel giorno del suo 150° anno di nascita, premiato dalla Regione Lombardia. Il Concerto per Expo 2015. Nel 2021 ha eseguito il Memoriale per la Rinascita dedicato alla I° Giornata Internazionale delle Vittime del Covid, con il Comune e la Curia Vescovile di Bergamo in occasione della venuta del Presidente del Consiglio Draghi. Ha coinvolto i bambini in progetti musicali, educativi, ertici e didattici, ha appassionano il pubblico di ogni età con introduzioni didascaliche e lezioni concerto. Notevoli i progetti realizzati per la formazione dei giovani talenti, finalizzati a borse di studio a sostegno della loro artistica. Tra le ONLUS che hanno beneficiato: ABIO Bambino in Ospedale, Ospedale Papa Giovanni XIII Bergamo, Croce Rossa Italiana nazionale e locale, ARLINO bambini Ipovedenti, Cardio Chirurgia Pediatrica dell'Ospedale Papa Giovanni XXIII, ANFASS Ragazzi disabili, The Heart of Children, Aiuto Donna contro la Violenza femminile, LIDU Lega Internazionale per i Diritti dell'Uomo, ILO International per Onu e Unione Europea, Fondazione Mondo Respiro, ALT Associazione per la lotta alla Trombosi e alle malattie cardiovascolari. E' anche casa discografica etichetta ARS sempre a scopo benefico. Ars Armonica è presente sui canali social, con la Fan page di FB, Instagram e sui canali you-tube. www.arsarmonica.eu

Coro Gli Harmionici

La Formazione originaria nasce nel gennaio 2006, dopo una

pluriennale e proficua esperienza condotta in ambito scolastico (con il quale continua una solida collaborazione) dal Maestro Fabio Alberti. Il Gruppo Corale è composto da oltre 60 ragazzi in età compresa tra i 7 ed i 29 anni, suddivisi in: Coro di “Voci Bianche” e Coro “Giovanile”. La compagine è stata invitata a tenere concerti in numerose località italiane ed estere, ha partecipato a diversi festival nazionali ed internazionali ed a rassegne concertistiche, proponendo un repertorio che spazia dalla musica sacra a quella profana. Ha collaborato con enti lirici, e inoltre, ha realizzato contributi in importanti incisioni discografiche di compositori e cantautori. Si è prestata come Coro – laboratorio in importanti stages nazionali per docenti e direttori, condotti dai più rinomati maestri del settore. Ha preso parte (Marzo e Aprile 2011), con notevoli consensi, al tour “Ivy” della cantante Elisa, con esibizioni nei principali teatri lombardi. Nel gennaio del 2018 ha collaborato con la compagnia teatrale “Teatro delle Albe” come coro nello spettacolo teatrale “Va Pensiero”, per la regia di Marco Martinelli, a Bergamo e Milano. Su invito diretto di prestigiose istituzioni pubbliche, è stata protagonista di significative trasferte in Russia, Turchia, Spagna, Germania, Ungheria dove ha riscosso notevoli ed entusiastici consensi www.gliharmonici.com

Damiana Natali
Direttrice d’orchestra tra i pochi direttori donna in Italia e nel mondo. Tra i suoi maestri anche Riccardo Muti ed Antonio Pappano, direttore dell’Accademia Santa Cecilia a Roma e della Royal Opera House di Londra. Ha ottenuto premi e riconoscimenti tra cui il Premio di Composizione dell’International Federation of Women e nel 2010 il prestigioso Premio Internazionale Venere d’Argento per la carriera musicale, ricevuto anche dalla cantante Noa e dal premio Nobel Rita Levi Montalcini. Unica donna ospite al Concorso Internazionale Viotti, alle Giornate di Mendelssohn in Germania e alla direzione dei Solisti Veneti dopo 65 anni di fondazione. Le sue composizioni sono state trasmesse da RAI, Mediaset ed in Mondovisione. Il suo brano Soffio di Luce composto nel 2001 per Papa Giovanni Paolo II è scelto a rappresentare la Fondazione Internazionale Adkins Chiti su oltre 120 composizioni provenienti da tutto il mondo. La composizione Dona Pacem per Coro, Solisti ed Orchestra realizzato per la I Giornata nazionale delle vittime del Covid con la venuta del Presidente del Consiglio a Bergamo, in

collaborazione con il Comune di Bergamo e la Curia Vescovile è andato in onda il 18 marzo 2021, ora sui portali Rai Cultura. E' testimonial di stimati marchi internazionali tra cui Ferrari Auto e Berlucchi. www.damiananatali.it

Giuseppina Colombi, soprano, diplomata in canto con il massimo dei voti e la lode presso l'Istituto Musicale "G. Donizetti" di Bergamo, ha studiato poi con Bianca Maria Casoni e Mary Lindsey . Ha partecipando a Master Classes tenute da grandi artisti come K. Ricciarelli e S. Verrett. Ha collaborato con la Cappella di S.Maria Maggiore in Bergamo, con l'Orchestra di Chitarre Benvenuto Terzi, l'Orchestra Stabile di Bergamo, con il Quartetto d'Asti , con il Quartetto Villa-Lobos, con l'orchestra l'Incanto Armonico, ecc. Il suo repertorio spazia dalla musica lirica, a quella da camera e a quella sacra. Ha tenuto importanti concerti a Milano, Bergamo e Brescia, nella Basilica della Sacra Casa a Loreto nelle Marche, a Stresa presso la Sala Congressi, in Sicilia e in Puglia, in Germania a Darmstadt, a Roma e a Torino. Ha inciso per l'etichetta discografica M.A.P. e per Classica dal Vivo. Ha inoltre partecipato a diverse registrazioni radiofoniche per la Radio Svizzera Italiana "Il ridotto dell'opera" www.rsi.ch/opera

Katia Di Munno, soprano, nata in Sud Africa, inizia gli studi di canto lirico presso il Conservatorio di Pretoria. Nel 2005 riceve una borsa di studio dal Governo italiano per frequentare l'Accademia D'Arte Lirica di Osimo. Dal 2004 ad oggi ha debuttato nelle seguenti opere e Teatri. Don Pasquale di Donizetti, La finta giardiniera di Mozart, Il mondo della Luna di Haydn al Teatro Comunale di Ferrara, Elisir d'amore di Donizetti e La traviata presso il Teatro Comunale di Lecco, La danza delle libellule di F. Lehàr al Teatro Comunale di Bolzano, Il Paese dei Campanelli al Teatro Donizetti di Bergamo.

Ha eseguito Requiem di Mozart, Exsultate Jubilate di Mozart,a Messa con strumenti da fiato di J. S. Mayr, Gloria di A.Vivaldi, Salve Regina di G. B. Pergolesi, Lauda Sion di F.

Mendelssohn, la Messa solenne di G. Verdi, Carmina Burana di C. Orff, Messe Basse di G. Faurè, Requiem di G.Faurè, Les sept paroles du Christ di T. Dubois, Requiem for the Living of D. Forrest. Nel 2019 ha frequentato l'Accademia "Sipario Bis Bis" presso il teatro Pergolesi di Iesi Collabora stabilmente con l'Accademia del Teatro alla Scala di Milano, i Teatri Donizetti di Bergamo, Muncipale di Piacenza, Ravenna Opera Festival e Filarmonica Toscanini di Parma.

Alessandro Chiantoni organista dopo aver studiato pianoforte si diploma a pieni voti in Organo e Composizione Organistica presso il Conservatorio G. Donizetti di Bergamo. Organista titolare della chiesa di Sant'Anna in Bergamo, la sua attività artistica lo porta a tenere concerti sia in Italia che all'estero su molti prestigiosi strumenti tra cui il grande organo Cavaillé-Coll della chiesa abbaziale di Saint-Ouen e il grande organo Cavaillé-Coll di Saint-Godard a Rouen. In occasione della III edizione del concorso internazionale di composizione "Vittorio Fellegara" viene invitato ad esibirsi al concerto di chiusura tenutosi a Bergamo in sala "Alfredo Piatti". In ricordo del grande organista e compositore francese Jean Guillou si esibisce al festival organistico internazionale di Villasanta. Nel 2021 risulta vincitore del primo premio "Rotary Club Bergamo Città Alta" e a breve uscirà il suo primo CD dal titolo Images Symphoniques. Si perfeziona con grandi organisti di fama internazionale, in particolare con Jean Guillou, Jean-Baptiste Monnot, Daniel Roth, Ben Van Oosten, Olivier Latry, Ludgher Lohmann, Simone Vebber, Yanka Hekimova, Francesco Finotti e Frédéric Desenclos. I suoi interessi lo indirizzano anche verso la composizione, la trascrizione, l'improvvisazione e l'ambito organario come progettista, seguendo la costruzione di nuovi strumenti.

“Natale di gioia! La missione è dono”: il Centro Missionario aiuta Gerusalemme, Thailandia e Bergamo

Entra nel vivo la Campagna in collaborazione con Websolidale Onlus e Ascom Confcommercio Bergamo: quest’anno un portapane in dono per le tre missioni

L’esperienza dei Magi, nella ricerca intensa e appassionata, è esperienza di gioia. Una gioia che si misura sull’affidamento a un segno, ad una stella che “li precede” nel cammino dando senso al loro andare, confortandoli nel loro procedere, rassicurandoli nelle fatiche. Una gioia che trova il suo significato più grande nel dono offerto e ricevuto: i Magi donano al neonato Gesù i loro preziosi doni e ricevono dal Figlio di Dio il dono della pace con la quale tornare ai loro Paesi per strade diverse, le strade abitate dall’uomo che cerca Dio.

La stella, la gioia e il dono: sono queste le tre parole che contraddistinguono la Campagna di Natale 2021 promossa dal Centro missionario diocesano – in collaborazione con Websolidale Onlus e Ascom Confcommercio Bergamo – per sostenere tre progetti e per diffondere il messaggio di lasciarsi abitare dalla gioia di incontrare Gesù dopo averlo cercato, per farsi suoi testimoni sulle strade del mondo.

Il portapane come simbolo di solidarietà

Nell’ambito del 60° della cooperazione missionaria della chiesa, nella attenzione alle Missioni Diocesane, nel valorizzare il significato del dono e nell’individuare il Pane nel suo alto valore simbolico e cristiano, si è scelto un portapane di tessuto in aguayo realizzato dalla comunità di Anzangaro, nel dipartimento di Potosì in Bolivia. Il costo di ogni kit è di 15,00 euro e può essere richiesto telefonando al Centro Missionario (035.278480) o inviando una mail a cmd@curia.bergamo.it (il kit potrà essere ritirato presso il CMD in via del Conventino, 8 – Bergamo). Un gesto di solidarietà – che valorizza il significato del dono nell’individuare il pane nel suo valore simbolico e cristiano – per sostenere la campagna che vedrà impegnati anche i panificatori bergamaschi con la produzione di biscotti a forma di cuore.

I tre progetti della campagna

“Natale di gioia! La missione è dono“ è lo slogan che traccia il percorso di attività, proposte, iniziative, incontri, raccolta fondi a sostegno di tre progetti:

1. SAN LOUIS HOSPITAL JERUSALEM

L’ospedale Saint Luis fornisce cure palliative ai malati terminali ed assistenza a pazienti cronici ed anziani. Accoglie indistintamente cristiani, ebrei e musulmani. Il progetto presentato si prefigge di realizzare un giardino dove le famiglie possano sostare insieme ai loro parenti ricoverati e condividere con più serenità il tempo della malattia.

2. CENTRO RIABILITAZIONE ST. JOSEPH IN THAILANDIA

Il St. Joseph hospital si prende cura di una cinquantina di persone disabili con l’obiettivo del loro reinserimento nella società Thailandese, dopo avere acquisito, almeno parzialmente, una certa autonomia. Il progetto si prefigge il potenziamento della riabilitazione in acqua, riconosciuta come strumento riabilitativo privilegiato per patologie di interesse ortopedico, neurologico, reumatologico, e come riabilitazione da interventi chirurgici, operazioni e traumi.

3. “CASA DI CASE” AEPER BERGAMO

Il progetto si prefigge di sostenere un gruppo di famiglie e una comunità di vita di AEPER che da poco hanno iniziato una esperienza di fraternità vivendo insieme e accogliendo nuclei familiari temporaneamente in difficoltà, adulti che vivono fasi di fragilità personale, giovani che hanno bisogno di un supporto per il raggiungimento della propria autonomia.

Cartoline e jingle solidali con le scuole

Alle scuole di ogni ordine e grado è proposta la partecipazione ad un progetto di solidarietà che si pone l'obiettivo di portare gioia a tutte le persone attraverso un dono condiviso. Nello specifico, per questa campagna di Natale 2021, si chiede la partecipazione della classe, o del singolo alunno: gli elaborati permetteranno di evincere che da dono nasce dono. L'elaborato potrà essere un disegno, un cartellone, una slide, una installazione… che si ispirino al Natale cattolico (25 dicembre) o all'arrivo del nuovo anno o al Natale ortodosso (7 gennaio).

Insieme all'elaborato la classe potrà registrare un piccolo jingle natalizio (della durata di 30 secondi circa) che si sentirà nel momento in cui verrà scelta e aperta la carolina da spedire.

Al Centro missionario sarà mandata solo la fotografia dell'elaborato prodotto (indicando il nome dell'autore, la classe e la scuola) ed eventualmente la traccia del Jingle. Gli invii sono da effettuare al seguente indirizzo mail: centromissionariobg@gmail.com. Sarà premiato solo un elaborato per ogni grado di scuola: quello che riceve il maggior numero di invii.

Le cartoline sono inviate on line. L'invio e la ricezione delle cartoline non comporta alcuna spesa né per chi invia, né per chi riceve. Per ogni cartolina inviata i progetti legati alla campagna natalizia riceveranno un euro. Come fare? Entrando nel sito www.websolidale.org, si trova la pagina dedicata alle cartoline solidali. Si sceglie quella desiderata cliccandoci sopra. Questa si apre permettendo di inserire gli indirizzi di chi invia e di chi riceve e il messaggio augurale. Un contatore posto a lato permetterà di verificare in tempo reale l'ammontare della quota per i progetti. Non c'è un limite di invio per le cartoline.

Sabato 11 dicembre il Concerto di Natale

Sabato 11 dicembre ore 20.45, nella cornice della Cattedrale di Bergamo, Chiesa Madre, il M° Christian Serazzi dirigerà il Concerto di Natale. Saranno presenti il Vescovo di Bergamo, le autorità cittadine e provinciali, coloro che con il loro supporto stanno sostenendo la campagna e coloro che, attraverso la loro partecipazione, desiderano dare un contributo fattivo per i progetti.
Si esibiranno l'Orchestra del Conservatorio Gaetano Donizetti di Bergamo, il Coro di voci bianche – Ensemble vocale femminile e I Piccoli Musici di Casazza. Nell'ambito del concerto di Natale avverrà anche la consegna del Premio Papa Giovanni a tre missionari bergamaschi indicati dal Vescovo.

“Treviglio on ice…under the stars” accende la magia del Natale

Pista di pattinaggio su ghiaccio, mercatini, musica e divertimento: tante le iniziative del Comune insieme al Duc e all’Associazione Commercianti Trevigliesi

Pista di pattinaggio su ghiaccio, mercatini, musica e tanto divertimento per un’atmosfera natalizia stellare. Con l’accensione delle luminarie di sabato scorso in piazza Manara il ricco programma di iniziative natalizie promosso dal Comune di Treviglio in collaborazione con il Distretto Urbano del Commercio e l’Associazione Commercianti Trevigliesi entra finalmente nel vivo. Tema di quest’anno “Treviglio on ice…under the stars. “On ice” per il grande ritorno della pista di pattinaggio in piazza Setti e “under the stars” perché saranno le stelle ad illuminare la città durante le feste.

Un cielo stellato sopra Treviglio

In occasione delle festività natalizie Treviglio sarà illuminata da 540 stelle. Un “cielo stellato”, con 270 arcate per un totale di 180mila led. L’illuminazione non interesserà solamente il centro storico ma anche i quartieri e le frazioni: grandi stelle luminose saranno posizionate alla Geromina, a Castel Cerreto e nei quartieri Ovest e Nord. Sabato 4 dicembre verrà acceso l’albero della Bcc in piazza Garibaldi (ore 17) e mercoledì 8 dicembre, come da tradizione, toccherà alla capanna della Natività, sempre in piazza Garibaldi alle ore 17. L’8 dicembre inizieranno anche le

iniziative della Comunità pastorale Madonna delle Lacrime per l’anno santo del Santuario, in occasione dei festeggiamenti per il V centenario del Miracolo (28 febbraio 1522).

Pista di pattinaggio e spettacoli in Piazza Setti

Dopo lo stop dell’anno scorso a causa delle restrizioni per il Covid, torna la pista di pattinaggio su ghiaccio. Aperta fino al 30 gennaio 2022 sarà una pista ancora più grande di quella del 2019. In piazza Setti arriverà anche una stella cometa lunga 14 metri, adatta a creare la giusta atmosfera e ideale per le foto ricordo. Sabato 11 dicembre Piazza Setti ospiterà lo spettacolo per bambini e famiglie “Sand Art – sabbie luminose (ore 17) e sabato 18 dicembre il concerto Christmas Rock (ore 16). Il 31 dicembre è in programma la festa di Capodanno, per chi vorrà salutare il 2021 e festeggiare l’arrivo del 2022 a Treviglio. Una serata con pattinaggio su ghiaccio, musica e tanto divertimento, in sicurezza!

Domenica 12 dicembre sarà il Giubileo dei bambini e si festeggerà Santa Lucia. La Locanda del Samaritano dalle ore 9.30 offrirà un cestino a tutti i bambini in piazza Manara; nel pomeriggio sarà la volta del Concerto del Coro Stecchino d’oro, alle ore 15 in piazza Setti. A seguire: corteo festoso verso il piazzale del Santuario dove Santa Lucia distribuirà le caramelle.

Non è Natale senza le musiche e le canzoni tradizionali. Quest’anno ad esibirsi in concerto saranno le Lad-y Snow in quattro zone della città, con inizio alle ore 16: 28 novembre: Geromina – Oratorio; 5 dicembre: Ovest – Piazzetta Magenta, via Milano; 12 dicembre: Bollone – Cortile scuola San Martino; 19 dicembre: Zona Nord – Piazza Paolo VI.

Mercatini, laboratori e gran galà finale

Domenica 19 dicembre nel centro storico si svolgerà il mercatino dell'antiquariato "Antico in via", mentre la Vigilia di Natale (dalle ore 8 alle ore 21) piazza Cameroni ospiterà la Fiera di Natale. TreviglioMusei organizzerà il laboratorio "Auguri tridimensionali" presso il museo Ernesto e Teresa della Torre in vicolo Bicetti, 11 (dalle 15 alle 16.30) con prenotazione obbligatoria sul sito: quipianurabg.cosedafare.net.

Le iniziative natalizie, arricchite poi dal ricco programma di proposte delle associazioni e realtà cittadine, si chiuderanno il 6 gennaio 2022 con il Gran Galà dell'Epifania (ingresso: 15 euro): l'orchestra Prelude, diretta dal maestro Stefano Montanari, si esibirà alle ore 16 al Teatro Nuovo Treviglio di piazza Garibaldi presentando i "Valzer Viennesi".

Gabriele Anghinoni, presidente dell'associazione Commercianti Trevigliesi afferma: "La stretta collaborazione di questi anni con Amministrazione comunale e DUC ha dato sempre ottimi frutti. Le luminarie natalizie e la pista di pattinaggio ne sono la prova. Per agevolare lo shopping natalizio dal 21 novembre la maggior parte dei negozi inizierà il ciclo di aperture domenicali. Continuiamo a dar fiducia ai negozi della nostra città; ricordiamoci quanto sono stati utili in piena pandemia anche per gli acquisti on line grazie all'app Treviglioadomicilio".

Il programma completo degli eventi su www.treviglioincentro.it

---

Bergamo, "A Natale siamo vicini": le iniziative insieme ai commercianti

Dalla ruota panoramica al grande albero in centro. In piazzale degli Alpini e in Città Alta si pattina e nei borghi tanti appuntamenti

La città di Bergamo si prepara per il Natale con un calendario di iniziative promosse dal Distretto Urbano del Commercio di Bergamo e dai commercianti del Duc, con il patrocinio e il contributo del Comune di Bergamo e della Camera di Commercio di Bergamo e la partecipazione delle associazioni dei commercianti del centro città, Borgo Santa Caterina, Borgo Palazzo e di Città Alta (tutte le iniziative del DUC – Natale a Bergamo 2021 sono realizzate grazie al sostegno di Valtellina Spa, Visit Bergamo, ATB Azienda Trasporti Bergamo, con la partecipazione di Confesercenti Bergamo e Ascom

Confcommercio Bergamo, Comune di Gorno, Promoserio, Comunità Montana Valle Seriana, Onlight Pf)

Il luogo del Natale 2021 è la città

Con nel cuore i tanti significati di cui questa ricorrenza si colora e le tante emozioni di un Natale che può e vuole essere diverso da quello 2020, quest'anno l'augurio è di vivere un momento di dolce semplicità. Proprio a un Natale "tradizionale" si ispira il concept dei festeggiamenti di quest'anno, ritrovando in questa parola un concreto desiderio di sentirsi a casa. A rappresentare al meglio questo messaggio è stata scelta un'immagine che evoca uno scorcio di città con la via, i portici e le vetrine illuminate. Il via vai dei passanti, le luci che si accendono, le persone che cercano i regali, i desideri che nascono e le risate che animano il tempo insieme. Il Natale torna a colorare Bergamo e i suoi abitanti, tra le luci rosse e l'albero che si tinge di un'atmosfera magica. È festa e la possiamo vivere e raccontare insieme.

Il concetto di "vicino".

Il Natale a Bergamo 2021 esclama «A Natale siamo vicini. Vivi la tua città, scegli i tuoi negozi» e vuole legarsi in modo semplice e spontaneo con la campagna #compravicino che in questi giorni ha invaso le vie di Bergamo, esaltando il valore dei borghi e dei quartieri dello shopping. Non occorre andare lontano per provare emozioni, non serve rintanarsi dietro uno schermo per cercare un'idea originale, è sufficiente scendere per strada e vivere la propria città, con le sue atmosfere e le sue peculiarità. Questo stesso spirito sarà raccontato dal **video di Natale**, una nuova favola che arriva dopo il successo virale del video "Natalino" realizzato lo scorso anno. Nel 2021 il protagonista sarà un bambino che, aiutato dai commercianti della città, riuscirà a regalare una vera e propria emozione a una persona importante.

Le luminarie natalizie

Quest’anno le luci di Natale saranno tutte rosse, un allestimento semplice ed elegante che si conferma composto da 10 km di fili e gomitoli di luci led a risparmio energetico ed aggiunge un altro elemento di novità: delle sfere natalizie di colore rosso, per creare un’atmosfera ancora più gioiosa durante il periodo più magico dell’anno. Le luci natalizie si accendono grazie al contributo di 645 negozi aderenti all’iniziativa: 400 nel cuore del centro con 30 vie coinvolte (da via Broseta – Longuelo a via Pignolo), 75 in Borgo Santa Caterina, 100 in Borgo Palazzo, 70 per le vie di Città Alta. A contraddistinguere l’iniziativa e valorizzare la partecipazione dei negozianti che hanno aderito al progetto, il brand Natale a Bergamo, rappresentato dal luccichio di una stella come simbolo del Natale in città è visibile sulle vetrine dei negozianti aderenti.

Piazza Matteotti e piazza Vittorio Veneto

La grande **ruota panoramica** posizionata in Piazza Matteotti sarà alta 32 metri, composta da 24 cabine di cui una attrezzata per i disabili e una vip, ognuna delle quali con 6 posti a disposizione. Ad illuminarla sono oltre 3000 punti luce a led rossi e risparmio energetico. La ruota panoramica è realizzata grazie al contributo di Valtellina Spa. L'attrazione sarà aperta al pubblico dal 19 novembre al 9 gennaio, tutti i giorni dalle 10:00 alle 23:45. L'accesso sarà consentito previo controllo della temperatura corporea e muniti di green pass, mentre le cabine saranno sanificate dopo l'utilizzo.

I costi non variano rispetto al 2019: corsa singola: 7 euro e 5 euro (sotto i 115 cm di altezza) per 2 giri da 8/10 minuti complessivi; cabina VIP: 2 persone 60 euro, 4 persone 120 euro. Durata della corsa 30 minuti con aperitivo; cabina disabili: accesso gratuito; gruppi e famiglie: riduzioni in cassa (minimo 4 persone); gruppi di scolaresche (minimo 20 persone): 5 euro fino alla terza elementare e 6 euro dalla quarta. Durata della corsa di 3 giri da 15 minuti, anziché 2 giri; Buoni sconto del valore di 1 euro disponibili presso i commercianti aderenti all'iniziativa Natale a Bergamo.

Domenica 28 novembre in piazza Vittorio Veneto verrà acceso **l'Albero di Natale**. Per questo momento torna protagonista la semplicità e la volontà di lasciare che un gesto così dolce e spontaneo possa essere il cuore pulsante del Natale. L'albero e le luci portano questa atmosfera in tutta la città che torna a vivere un momento magico.

Numerosi infine anche gli **eventi realizzati dai commercianti dei borghi** per aspettare e vivere il magico periodo del Natale con tante proposte adatte a tutti.

Infine, Piazza Matteotti ospiterà anche il **Villaggio di Natale di Comap** solitamente allestito in Piazza Dante. A comporlo 18

casette altamente qualificate e addobbate che propongono prodotti di enogastronomia, dolci tipici del periodo, articoli di Natale e idee regalo. Il piccolo villaggio sarà aperto dalle 9.00 alle 19.30 tutti i giorni, mentre ogni sabato e mercoledì 8 dicembre la chiusura è posticipata alle 22.00. In quest'area ci sarà anche uno spazio dedicato alla beneficenza con l'Arca di Leonardo e uno spazio per la cultura con la "casetta solo libri" per bambini.

Città Alta

La Comunità delle Botteghe e il Duc, in collaborazione con VisitBergamo ed alcuni sponsor commerciali, hanno pensato di creare un'ambientazione particolarmente immersiva, in grado di coinvolgere emotivamente le persone che la guarderanno. Protagoniste due installazioni ribattezzate ***"Incantam(a)i"*** sotto il porticato della **Biblioteca Mai** e ***"Illumi(n)a"*** **in Piazza Vecchia**, che propongono da una parte una riflessione sul tema della luce e dall'altra la già apprezzata ambientazione green con piccole luci calde e flash bianchi che richiamano anche le illuminazioni sulle vie Colleoni e Gombito.

L’inaugurazione del Natale nel borgo antico è prevista alle **ore 18.00 di sabato 27 novembre** e l’allestimento resterà permanente fino al 10 gennaio 2022.
Sempre in Città Alta sarà allestita per la prima volta la **pista di pattinaggio su ghiaccio** nel **Chiostro del Carmine** aperta da dicembre 2021 a febbraio 2022 e ospitata dal TTB. In accordo con l’Amministrazione comunale, il progetto è realizzato grazie al contributo di privati che credono nell’ambizioso processo di rigenerazione del Monastero del Carmine.

Bergamo centro

BergamoInCentro, l’associazione dei commercianti del centro città, sposa il concetto di tradizione che è alla base del Natale 2021 e conferma i momenti più attesi soprattutto dai bambini. Sotto il grande Albero di Piazza Matteotti, infatti, i più piccoli potranno consegnare la loro letterina per Santa Lucia e Babbo Natale grazie alla cassetta dedicata.

Borgo Santa Caterina

Dopo il successo delle passate edizioni, **domenica 5 dicembre** torna il **Santa Caterina Christmas Market**. Per un’intera giornata, dalle 10.00 alle 19.00, l’ingresso al Borgo diventa completamente pedonale, lasciando spazio a più di 60 bancarelle presenti e 80 negozi del borgo dove acquistare i regali di Natale, numerose aree food e laboratori, intrattenimento e animazioni per grandi e piccini.

Borgo Palazzo

Dal 28 novembre al 10 gennaio 2022 la storica via di Borgo Palazzo e il Museo del Presepio di Brembo a Dalmine, allestisce nella via un itinerario a “cielo aperto” tra i **presepi storici** di tutto il mondo ospitati per l’occasione nelle attività commerciali della via. Sono più di 30 i presepi selezionati per l’evento tra le oltre 900 opere del Museo di Brembo a Dalmine: presepi differenti per epoca, provenienza

geografica, dimensione e materiale, la cui scelta e collocazione è stata precisamente studiata in relazione agli spazi e alle attività che li ospiteranno con la storica d'arte e conservatrice del museo Barbara Crivellari.

Inoltre, tra le iniziative in programma in Borgo Palazzo il **18 dicembre** avranno luogo "**Note di Luce & La Notte degli Abbracci**", due eventi speciali realizzati nell'ambito del progetto Musica per la Rinascita, che saranno presentati ufficialmente venerdì 3 dicembre 2021.

Panettone Day, ultima chiamata per il concorso dedicato al migliore lievitato

Iscrizioni entro il 5 giugno. Finale il 14 settembre a Milano. Quest'anno in giuria con Iginio Massari anche due new entry: lo chef stellato Carlo Cracco e il pastry chef Marco Pedron

Anche i dati di mercato non lasciano dubbi: come certifica Nielsen sempre più famiglie italiane scelgono il panettone artigianale. Secondo quanto emerge dalla ricerca commissionata da CSM Ingredients e che analizza la recente campagna di Natale 2020, il settore del panettone di produzione artigianale continua la sua crescita e tra i criteri usati dai consumatori per orientarsi in un'offerta sempre più ampia, la qualità viene prima di tutto. È in questo scenario che si rinnova, per il nono anno consecutivo, il concorso nazionale Panettone Day, ideato per celebrare gli artigiani italiani della pasticceria, pronti a sfidarsi nella

miglior interpretazione del panettone. A giudicarli una giuria di esperti, capitanata dal maestro Iginio Massari, che quest'anno vede l'ingresso di due nomi eccellenti: lo chef stellato Carlo Cracco e Marco Pedron, pastry chef di Cracco Bistro. In gara, a sfidarsi, le proposte di lievitati che spaziano all'interno di tre differenti categorie: tradizionale, creativa dolce e al cioccolato Ruby.

Il crescente consolidamento dell'offerta artigianale viene evidenziata in modo dettagliato dalla ricerca Nielsen che mostra come, in mercato che vale 26.8 mila tonnellate e 216.9 milioni di euro, i prodotti artigianali proseguano l'incremento iniziato nel 2019, arrivando a coprire il 55% del valore del comparto (+8,7% vs 2019) e assestandosi a 118.5 milioni di euro rispetto all'industrial, che arretra al 45% per un valore di 98.3 milioni.

Un concorso che offre una grande opportunità di crescita personale e professionale, sia a pasticceri che svolgono questo lavoro da anni e vogliono trovare nuovi stimoli per continuare a migliorarsi; sia a talenti emergenti della pasticceria che vogliono mettersi in sfida con se stessi e provare a conquistare il palato del maestro Iginio Massari: l'edizione 2020 ha visto trionfare sul podio un pasticcere under 25, Gianluca Prete della Pasticceria Fumagalli a Lurago D'Erba (CO), e due giovani pasticcere, Magda Fasciglione della pasticceria Asselle a Bra (CN) e Barbara Veronica Braghero della pasticceria "Storie di un chicco di grano" a Fiumefreddo (CT).

"Panettone Day è l'unico concorso in grado di coinvolgere un numero così alto di pasticceri, provenienti da tutta Italia, ed offre una grande opportunità ai partecipanti che potranno misurarsi con altri colleghi e cogliere questa iniziativa per crescere nel proprio lavoro: solo confrontandosi e mettendosi in discussione è possibile raggiungere nuove vette." racconta Iginio Massari. "Inoltre in questo concorso non c'è solo un vincitore, perché tutti i 25 finalisti potranno vendere il

proprio panettone per un mese nel Temporary Store di Milano e farsi conoscere grazie alle attività di comunicazione e agli eventi, che daranno visibilità a questo importante momento."

Iscrizioni entro il 5 giugno

Il concorso Panettone Day è aperto a tutti i pasticceri d'Italia che potranno iscriversi entro il 5 giugno seguendo le istruzioni disponibili sul sito www.panettone-day.it.

La prima fase di selezione si svolgerà il 17 giugno in CAST Alimenti, dove una giuria tecnica coordinata dal maestro Iginio Massari valuterà, tra tutti i panettoni iscritti e pervenuti, i lievitati scegliendo i 15 migliori panettoni tradizionali, i 5 migliori panettoni creativi dolci e i 5 migliori panettoni al Cioccolato Ruby.

La finale si svolgerà il 14 settembre presso la Sala Mengoni del Ristorante Cracco, un'esclusiva location simbolo di Milano, la città dove il panettone affonda le sue radici in un passato lontanissimo e continua ancora oggi a rappresentare il dolce caratteristico per antonomasia.

Qui i finalisti verranno giudicati da una giuria d'eccezione della quale, oltre a Iginio Massari, fanno parte anche il vincitore dell'edizione 2020, Gianluca Prete, la pasticcera e membro AMPI Debora Massari, lo chef stellato Carlo Cracco e Marco Pedron, Pastry Chef di Cracco Bistro.

Dal 4 al 31 ottobre, inoltre, i 25 panettoni dei finalisti saranno in vendita per un mese all'interno del nuovo Temporary Store situato in Corso Garibaldi (angolo Via Palermo 21): una location più ampia e luminosa, che offrirà ai migliori pastry chef un'esclusiva vetrina in zona Moscova a Milano e consentirà ai visitatori di gustare la vera maestria artigiana posta al servizio del dolce più famoso e sperimentare inedite varianti creative.

Panettone Day è un'iniziativa, che ormai da 9 anni, desidera

celebrare l’artigianalità e l’arte del saper fare legata a un prodotto iconico come il panettone, attraverso interpretazioni classiche e contemporanee, con l’obiettivo di valorizzare e far scoprire nuovi talenti e belle realtà artigianali che rendono unica la nostra Penisola. Il concorso è ideato dall’azienda Braims in partnership con Novacart ed in collaborazione con Callebaut, Vitalfood, FB e CAST Alimenti.

L’iscrizione

Per poter partecipare al Panettone Day 2021, occorre iscriversi attraverso il sito www.panettone-day.it sino al 5 giugno. Le selezioni si svolgeranno il 17 giugno sotto la supervisione del Maestro Iginio Massari.

Per iscriversi e partecipare alla selezione occorre:

- Accedere al sito internet Panettone Day (www.panettone-day.it). Leggere, scaricare ed accettare il regolamento del concorso. Compilare la scheda di iscrizione in tutte le sue parti. E’ necessario caricare online anche una fotografia recente (in formato digitale ed in alta risoluzione) del pasticcere che parteciperà

al concorso, ritratto a mezzo busto, su fondo bianco, con la giacca da pasticcere (senza il cappello). Tale fotografia verrà poi messa sul sito internet del Panettone DAY, in un'apposita sezione creata per dare visibilità a tutti gli iscritti.

- Realizzare 2 Panettoni Tradizionali da 1 kg e/o 2 Panettoni Creativi Dolci da 1 kg e/o 2 Panettoni al Cioccolato Ruby da 1 kg e spedirli presso "CAST ALIMENTI- Selezione Panettone Day 2021" c/o CAST ALIMENTI corredati di breve descrizione dei prodotti realizzati e lista ingredienti, con indicazione delle percentuali utilizzate. La spedizione dovrà essere realizzata entro il 12 giugno presso il seguente indirizzo: CAST ALIMENTI, Via Serenissima, 5 – 25135 Brescia (BS) specificando sul pacco: "Att.ne: Staff Selezioni Panettone DAY 2021".

- I finalisti selezionati, parteciperanno di diritto alla finale del 14 settembre, per la quale realizzeranno due panettoni analoghi a quelli che li hanno portati a superare la selezione.

Per maggiori informazioni consultare il sito www.panettone-day.it

---

Grappa, non è un distillato per vecchi

Anche in tempi di Covid sotto l'albero non sono mancate le eleganti confezioni del distillato italiano più famoso: la grappa. Un'idea che può sembrare scontata ma che con il passare degli anni ha acquisito lo status di regalo dallo stile glamour, raffinato e, soprattutto, "made in Italy"

garantito. La grappa, infatti, è il prodotto italiano per eccellenza, un patrimonio unico del nostro Paese: può essere denominata “Grappa” solo l’acquavite ricavata da vinacce derivate da uve coltivate e vinificate in Italia e distillate in impianti ubicati nel territorio nazionale e rispondenti a precise caratteristiche dettate dalla normativa in vigore.
Se fino a qualche anno fa la grappa era considerata un distillato per “vecchi” e poco consumata rispetto a whisky o rum, considerati più alla moda, oggi si sta cercando di invertire la tendenza: Anag, l’Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e Acquaviti, con la collaborazione di molti produttori e associazioni di categoria (Abi e Aibes) si è messa in gioco per proporre la grappa nella “mixology”, con cocktail creati ad hoc per attirare l’attenzione e coinvolgere un pubblico sempre più giovane. «Con il cocktail “40 Grapes” dedicato ai 40 anni di Anag, la grappa si è presentata ufficialmente nel mondo del bartending e della mixology, pronta a valorizzare con la sua eccellenza tutta italiana le antiche origini rurali e tradizionali – conferma Simone Furlani, presidente Anag Lombardia –». Numerosi sono poi stati gli eventi per coinvolgere un pubblico sempre più eterogeneo, donne comprese: dagli apericena alle “cene di fuoco”, ovvero cene con piatti preparati con la grappa o accompagnati dalla stessa con abbinamenti ricercati. Qualche esempio? Grappa e cruditè di pesce a grappa e acciughe dissalate, grappa con cioccolato allo zucchero Muscovado o alla Combava che è un agrume del Madagascar.

«La grappa ha ormai raggiunto livelli molto alti qualitativamente parlando, con prodotti più sofisticati, sia nelle bianche che nelle invecchiate – prosegue Furlani -. Tuttavia nel mondo della ristorazione c’è spesso carenza di conoscenza e si segue la logica del “basso costo” perché di norma un bicchierino di grappa va sempre offerto, quando invece basterebbe capire che il cliente torna per degustare un prodotto di livello e che è disposto a pagarlo il giusto. La

grappa ha infatti un suo “bouquet aromatico e gustativo” importante che lo rende un distillato di “pronta beva”. Nelle grappe giovani, all’olfatto possiamo sentire profumi diversi che consentono di capire il vitigno da cui deriva e che sono sinonimo di qualità: dal profumo floreale di gelsomino, glicine, rosa, a quello fruttato di banana, tropicale, ananas, pera, fino ai sentori di erbe aromatiche come salvia ed eucalipto. Quando poi le grappe vengono invecchiate in botte il numero di profumi e sapori percepibili si amplia notevolmente».
Anche se la sezione di Bergamo non esiste più (Anag Lombardia conta due sezioni provinciali a Brescia e Varese), la vita associativa di Anag è la prova che un buon distillato può unire ed entusiasmare senza eccedere e decadere nel volgare: «Negli ultimi vent’anni i distillatori hanno visto crescere i consumi, soprattutto di prodotti invecchiati, grazie al fattore export e al loro approfondimento sull’invecchiamento – sottolinea Furlani -. Adoperando anche botti di legno pregiato (dal rovere al ciliegio, acacia, ecc..) e botti usate in precedenza per altri prodotti (whisky, rum, cherry, porto, ecc…) Anag detiene il premio più ambito in Italia con il concorso dell’Alambicco d’ Oro, quest’anno giunto alla sua 37ª edizione, che premia le migliori grappe prodotte ogni anno. L’obiettivo è indirizzare i consumatori sui prodotti più completi e cercare di diffondere una cultura della grappa anche al Centro Sud Italia. Che sia giovane, invecchiata, ad alto grado (50°-60°) o aromatica (ottenuta cioè da Moscato o Gewurztraminer o altri vitigni aromatici) la grappa piace infatti più nel Nord Italia. Non a caso la maggior parte delle distillerie si trova tra Lombardia, Piemonte, Trentino Alto Adige, Veneto e Friuli Venezia Giulia».

Storia di un prodotto italiano al 100%:

La grappa è solo italiana: per tradizione, cultura e anche per legge. Il regolamento 110/2008 dell'Unione Europea ha infatti recepito i valori intrinseci del prodotto riconoscendola Indicazione Geografica e riservando unicamente all'acquavite italiana la possibilità di denominarsi grappa. La Repubblica Italiana, con il decreto 297/97, definì nei particolari le norme di produzione e di designazione che sono state riprese e aggiornate nel Decreto Mipaaf 747/2016 il quale costituisce il disciplinare di produzione dell'IG Grappa.
Storicamente, inoltre, la grappa è stata concepita nell'ambito degli studi della Scuola Salernitana che, intorno all'anno Mille, codificò le regole della concentrazione dell'alcol attraverso la distillazione e ne prescrisse l'impiego per svariate patologie umane garantendo ai distillati un imperituro successo. Le vinacce, materia prima alcoligena povera (rispetto al vino, tanto per fare un esempio, contengono i due terzi di alcol in meno), ma molto diffusa, furono immediatamente prese in considerazione e, della loro

acquavite, si parla già nel 1400. Le prime testimonianze dello studio sulla distillazione delle vinacce risalgono però al 1600 e sono dovute ai Gesuiti, tra i quali va ricordato il bresciano Francesco Terzi Lana. Fino agli inizi del XIX secolo non vi è però una distinzione tecnologica netta tra i distillati alcolici, poi l'Italia della grappa scelse una propria strada che portò alla creazione di una bevanda con caratteristiche uniche e irripetibili

Come scegliere la grappa

– "Giovane": grappa mantenuta in recipienti di acciaio e che non ha fatto passaggio in botte di legno.
– "Affinata": termine commerciale non legislativo per la Grappa che ha fatto un passaggio in botte per meno di 12 mesi.
– "Invecchiata o vecchia": grappa che ha fatto minimo 12 mesi in botti di legno di qualunque dimensione.
– "Riserva o stravecchia": grappa che ha fatto minimo 18 mesi in botti di legno di qualunque dimensione.

* Per una grappa che ha fatto almeno la metà dei mesi sopracitati va specificata in etichetta la dicitura del tipo di botte "barrique, barricata o altri tipi di botte" (esempio: "Barrique riserva")