

→ ALL'INTERNO > GLI APPUNTAMENTI CON I MERCATI A FILIERA CORTA

Ottobre  
2018



## Economia Solidale e Sociale

### Una torta (e una legge) da condividere

L'intervista

#### Un altro mondo è possibile



Provincia: fine mandato con slancio

■ ■ ■ Pagina 6

Lo speciale

#### L'albero degli zoccoli



I 40 anni di un capolavoro

■ ■ ■ Da pagina 8

Il convegno

#### Water Seminar



Acqua e paesaggio: un rapporto millenario

■ ■ ■ Pagina 26



apriamo il mondo allo sviluppo sostenibile

[www.cfgserramenti.com](http://www.cfgserramenti.com)

**CFG**  
SERRAMENTI IN PVC

Editoriale

# Allargare la fetta di torta dell'Economia Solidale e Sociale

## Avviato il percorso per redigere e condividere una proposta di legge regionale. Necessarie 5 mila firme

L'allettante torta dell'Economia Solidale e Sociale in copertina è artigianale, nostrana, sicuramente gustosa, ma soprattutto è stata preparata da una funzionaria della Provincia di Bergamo. Dagli stessi uffici di Presidenza è stato lanciato in queste settimane un percorso per una proposta di legge regionale sull'Economia Solidale e Sociale che si propone di raccogliere e dare forma ai tanti ingredienti che dal basso e dalla società civile si sono mescolati negli anni scorsi attorno a un'economia che vuole essere "costitutivamente" diversa da quella attuale.

Obiettivo: permettere al settore dell'Economia Solidale e Sociale di fare quel salto di qualità in termini di riconoscimento, legittimazione e massa critica, molte volte auspicato da associazioni e realtà locali. Spesso queste realtà si sono unite più o meno formalmente in reti e distretti di economia solidale, ma raramente sono legittimate dalle istituzioni e soprattutto risultano ancora poco incisive quanto a risorse gestite e influenza sull'economia reale.

Una fetta di torta ancora troppo piccola per essere



semplicemente suddivisa dai molti attori chiaramente meritevoli, già operativi in questo settore.

Eppure il trend dell'economia solidale e sociale risulta in crescita e se riuscisse a coordinare i propri sforzi, potrebbe ambire ad allargare il proprio ambito d'azione e finalmente mutare concretamente la direzione dell'attuale sviluppo economico, verso un modello che consenta un equilibrio migliore tra risorse impie-

gate, consumi e distribuzione del valore tra le persone. Un percorso non facile né dall'approdo scontato, ma doveroso a questo punto, dopo che per anni tante realtà, tra cui anche questo stesso giornale, insieme ai numerosi nodi della rete di cittadinanza sostenibile e delle reti regionali di economia solidale, si sono spese in ogni forma e modalità, dal volontariato all'imprenditoria, per sostenere una logica e fondamenti alternativi alla

base del sistema economico e di produzione.

Redigere una bozza di legge regionale, condividerla e portarla all'attenzione degli interlocutori interessati e a tutta la cittadinanza, raccogliere 5 mila firme necessarie e presentarla in consiglio regionale per una discussione e – auspichiamo – approvazione. Queste le prime tappe di un iter che dal territorio e dalla cittadinanza deve prendere la strada ufficiale e istituziona-

le per vedersi riconosciuto. Un'occasione importante per tutto il movimento delle reti di economia solidale, che trovano finalmente un alleato dentro le istituzioni disponibile a investire tempo, risorse e priorità verso un progetto che completa l'anello sempre mancante di un processo già in atto e molto diffuso: cooperative, associazioni, mercati di produttori, imprese sociali, privati e famiglie, volontari e gruppi sparsi ovunque, ma spesso alle prese con progetti locali e di piccole dimensioni possono trovare l'occasione di sentirsi parte di un movimento comune, di un'identità comune e riprendere motivazione e slancio ciascuno nel proprio percorso.

Privati delle ideologie del passato, ma anche di qualsiasi serio riferimento concettuale, la concretezza delle buone pratiche e la vicinanza delle istituzioni locali, provinciali e regionali, possono essere il terreno giusto sul quale ricostruire le fondamenta di una nuova economia, di una migliore società, di una indispensabile Politica.

■ **Diego Moratti**

Free Press > 50.000 copie

# infoSOStenibile

PERIODICO SUGLI STILI DI VITA E D'IMPRESA SOSTENIBILI



Registrazione:  
Tribunale di Bergamo  
N. 25/10 del 04/10/2010  
Registro stampa periodici

Chiuso in redazione  
28 Settembre 2018

© Copyright 2018. Tutti i diritti non espressamente concessi sono riservati.

- > **Editore**  
Marketing km Zero Srls
- > **Direttore Responsabile**  
Diego Moratti
- > **Caporedattore**  
Lorenzo Dell'Onore
- > **Redazione**  
Silvia Cesana  
redazione@infosostenibile.it
- > **Segreteria**  
Francesca Togni - Roberta Spinelli
- > **Progetto Grafico e impaginazione**  
Gabriele Rota  
grafica@infosostenibile.it
- > **Stampa**  
CSQ Spa - Erbusco (BS) - www.csqspa.it
- > **Pubblicità**  
Marco Rossi - Tel. +39 335 362358  
pubblicita@infosostenibile.it

Hanno collaborato a questo numero:

Erica Balduzzi, Silvia Cesana, Gianluca Zanardi, Andrea Emilio Orsi, Elisa Troiani, Michela Offredi, Cristina Cireddu, Laura Spataro, Michele Visini, Rossana Madaschi, Ambra Ubbiali, Gloria Cornolti, Patrizia Bolis, Monica Colombo.



Recapiti Redazione:

Via G. Zanchi, 22  
24126 Bergamo  
Tel. +39 035 0514318  
redazione@infosostenibile.it

[www.infosostenibile.it](http://www.infosostenibile.it)

# S o m m a r i o



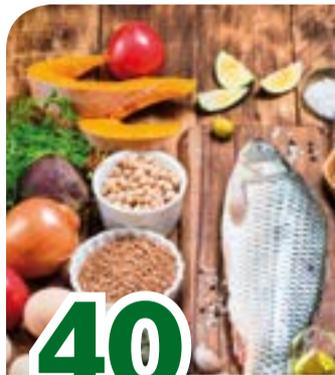
20

Inglobare natura e ambiente costruito



34

Tully, una commedia agrodolce



40

Ultimo appuntamento con le linee guida per la salute

## Attualità

### EDITORIALE

2. Allargare la fetta di torta dell'Economia Solidale e Sociale

### PRIMO PIANO

4. Cosa è e quanto è diffusa l'Economia Solidale e Sociale
6. Dalla Provincia all'Economia Solidale. Matteo Rossi: un altro mondo è possibile

### SPECIALE ALBERO DEGLI ZOCCOLI

8. Ermanno Olmi: un uomo, un regista
10. L'albero degli zoccoli
12. I luoghi del mito
13. «Signore, fatemela questa grazia»
14. La Terra Madre
15. L'albero degli zoccoli rivive nei territori

### → BergamoSOStenibile

16. Sul Sentierone il Mercato dei Mercati a filiera corta. Verso la Food Policy di Bergamo
18. Terzo bilancio di Sostenibilità per A2A / Nuovi orti urbani al Parco del Quintino
19. La scienza che insegna
20. Verso un'architettura del futuro
22. Domenica 7 ottobre ViviRomano SOStenibilmente. Alimentazione, salute e benessere
24. Mondo latte e dintorni
26. Acqua di Valore

### → BresciaSOStenibile

28. Educare alla mobilità green
29. Rete Cauto, la nuova stagione della sostenibilità
30. Il cuore pulsante dell'acciaio
31. A Chiari la rassegnadella Microeditoria / "Us da le as", la nuova stagione

### → Cremona e VareseSOStenibile

32. La città della musica ricomincia a pedalare
33. Parco del Ticino: informare bene per proteggere l'ambiente

## Stili di vita

### SOCIETÀ

34. Mamma, non temere di chiedere aiuto!
35. Tra arte pittorica e fotografia
36. Il cervo volante: non chiamatele corna, sono mandibole d'attacco
37. Stag beetle: don't call them antlers, they're attack jaws
38. Un libro per raccontare la transizione alla green economy

### ALIMENTAZIONE & BENESSERE

40. Le 10 linee guida per stare "in linea" con la salute
42. Settembre: può già essere tempo di prevenzione?
43. Frutta e verdura di stagione > Uva fragola e Lenticchia
43. Le Ricette > Risotto all'uva fragola / Burger di lenticchie

APPUNTAMENTI DAL TERRITORIO..... 44  
I PUNTI DI DISTRIBUZIONE DI infoSOS..... 46



COMUNICAZIONE



MARKETING



EVENTI



EDITORIA

 **MARKETING**  
km zero

Via G. Zanchi, 22 - 24126 Bergamo  
Tel. +39 035.051.4318  
info@marketingkm0.it



www.marketingkm0.it

Primo piano

# Cosa è e quanto è diffusa l'Economia Solidale e Sociale

Due ricerche internazionali attestano la crescita del settore, che rappresenta il 10% delle imprese dell'Unione Europea e oltre il 6% di tutti i lavoratori

Come definire l'economia solidale e sociale? L'economia solidale è un modo di soddisfare i bisogni umani attraverso attività economiche e produttive che rafforzano i valori della giustizia sociale, sostenibilità ecologica, cooperazione, mutualità, comunità, non discriminazione e democrazia economica. Si esprime attraverso una costellazione di gruppi di cittadini in rete, organizzazioni civiche, piattaforme di consumatori e produttori, imprese cooperative e istituzioni pubbliche collaborative: così la definisce Jason Nardi, ricercatore del settore che ha lavorato a una ricerca sul tema ed è stato ospite dei convegni di approfondimento organizzati dalla Provincia di Bergamo per affrontare l'argomento in comparazione con altre esperienze regionali e nazionali. A titolo di esempio pensiamo a realtà e movimenti come Commercio equo e solidale (non solo nord-sud), Piccola Distribuzione Organizzata, Sistemi di Garanzia Partecipativa, Banche etiche, finanza mutualistica, monete locali, cohousing, Transition towns, Decrescita, Zero Waste, Ri-pubblicizzazione dei Beni Comuni (acqua, terre, servizi pubblici essenziali), cooperative di energia rinnovabile, mercati contadini, affermazione del biologico, coproduzioni a filiera corta e km0, e ancora mezzi di trasporto ecologici, condivisi, in rete. Una vera e propria costellazione di attività che attraversa tutti i settori dell'economia e si esprime attraverso varie forme di organizzazione: pubbliche, private, cooperative. "L'Economia solidale si propone di ri-orientare le politiche pubbliche, il commercio, la produzione, la distribuzione, il consumo, gli investimenti, il denaro, la finanza e le diverse forme di proprietà al servizio del benessere delle persone e dell'ambiente. Quel che distingue il movimento dell'economia solidale da tanti altri movimenti di cambiamento sociale o rivolu-



zionari del passato, è che ha un approccio pluralista ed evita modelli rigidi e ideologici, che ritengono giusta un'unica direzione. L'Economia solidale dà valore e si costruisce a partire dalle pratiche concrete": è questo un passaggio fondamentale, secondo l'esperto, che mette questo mo-

vimento su un piano diverso dai movimenti precedenti, che parte da progettualità concrete ed esistenti, volto a includere piuttosto che a sostituire o impostare un nuovo sistema secondo modelli o ideologie e schemi prefissati. Chiave anche per Nardi il passaggio a una forma di riconosci-

mento pubblico dell'economia solidale e sociale, che in nazioni diverse può assumere modalità differenti: direttamente nella Costituzione, in leggi quadro o nazionali, piuttosto che in leggi regionali o anche solo attraverso il sostegno riconosciuto di autorità pubbliche locali. "Il ruolo e le azioni che possono intraprendere i governi locali sono numerosi e vari, a differenti livelli di intensità, ma la legittimazione pubblica è cruciale per un riconoscimento sociale, oltreché giuridico dell'intero movimento dell'Economia Solidale e Sociale".

## Ma quanto pesa l'Economia Solidale e Sociale?

Le molteplici crisi ormai "permanenti" (finanziaria, economica,

ambientale e sociale) che stanno causando danni crescenti per le popolazioni e gravi squilibri per il pianeta, stanno generando in tutto il mondo forme di resistenza, sempre più diffuse e multiformi, che provano a proporre a livello locale modelli alternativi di produzione, distribuzione, consumo e risparmio. "Oggi, l'Economia Sociale e Solidale è un'alternativa reale di produzione, distribuzione e consumo. Un fenomeno che si sta diffondendo e che rappresenta oltre il 10% di tutte le imprese dell'Unione Europea, coinvolgendo più di 13,6 milioni di persone - circa il 6,3% dei lavoratori dell'UE, 82 milioni di volontari" spiega Riccardo Troisi, coordinatore di un rapporto di ricerca che ha coinvolto 32 paesi, di cui 23 paesi membri dell'Unione Eu-

ropea in 46 territori e 9 paesi da America latina, Africa, Asia. La ricerca ha individuato e analizzato all'interno dei territori coinvolti, le pratiche più significative di Economia Solidale e Sociale capaci di una progettualità innovativa ed orientata alla costruzione di un modello di sviluppo locale alternativo a quello dominante. Dall'analisi comparativa delle esperienze internazionali, sebbene vengano coniate diverse espressioni per definire il concetto di Economia Solidale e Sociale, si confermano alcune caratteristiche che rendono il fenomeno uniforme. Una di queste è appunto la trasversalità dei settori coinvolti e la difficoltà di definire chiari confini al settore. In tutte le esperienze però è notevole l'impatto che il settore agricoltura e alimentazione ha



sul totale dell'Economia Solidale e Sociale. Il ritorno alla terra e alla qualità del cibo la fa da padrona e numerose sono le pratiche relative all'ambito agricolo, come gli orti urbani, mercati contadini, le banche dei semi, le iniziative volte alla condivisione degli alimenti (Food sharing), i Consigli metropolitani sul cibo (Food Policy Council) e le Comunità di trasparenza della filiera. Gli altri settori maggiormente coinvolti vanno dalle energie rinnovabili e tutto ciò che va in direzione di una decarbonizzazione dell'energia, dal riciclo-riuso-riutilizzo all'economia circolare, dalla finanza etica al recupero delle aziende e autoimprenditorialità, fino al turismo responsabile e al commercio equo e solidale.

## Mancanza di rete, collegamento e comunicazione

La ricerca mostra che, delle 55 pratiche identificate ben 41 sono iniziative isolate e solo alcune fanno parte di reti o di altre forme associative (consorzi, federa-

zioni, associazioni di produttori e consumatori che scambiano merci e servizi in nome di principi condivisi). Un maggior livello di collaborazione tra le iniziative esistenti potrebbe essere vantaggioso per la diffusione e lo scambio di esperienze nei territori, assicurando anche un aumento della sostenibilità delle attività svolte. L'impatto positivo da un punto di vista economico, sociale e ambientale di queste esperienze non è conosciuto però dal grande pubblico. Come sottolinea Troisi, dati alla mano: "la tematica è trascurata dai media tradizionali e non pienamente percepita nel potenziale di innovazione e di risposta ai bisogni attuali dalle politiche locali e nazionali. Le amministrazioni pubbliche non sempre forniscono un supporto adeguato a queste iniziative che, al contrario, andrebbero sostenute e supportate in maniera congiunta da tutti gli attori coinvolti: autorità locali, università, enti pubblici, PMI e le stesse realtà dell'Economia solidale. Il dato più rilevante - continua Troisi - è la prevalente carenza di elementi normativi atti a regolare o promuovere in diverso modo le esperienze individuate. Un vuoto istituzionale che è forse uno dei motivi per cui la maggior parte dei movimenti e delle esperienze di base ha un basso impatto sulla politica e sulle istituzioni pubbliche". Confortati (o meno) dalle analogie con le esperienze internazionali, diventa ancora più urgente la necessità di lavorare per il rafforzamento delle politiche pubbliche di promozione dell'Economia solidale e sociale, al fine di fornire strumenti legislativi in grado non solo di sostenere ma anche di stimolare la creazione di nuove organizzazioni e dall'altro incoraggiare il coordinamento di quelle esistenti, senza trascurare la divulgazione e comunicazione a enti e istituzioni come al grande pubblico.

Primo piano

# Dalla Provincia all'Economia Solidale Matteo Rossi: un altro mondo è possibile

**In scadenza di mandato, il presidente della Provincia di Bergamo impegna le sue ultime settimane ad avviare un percorso per un progetto di legge regionale. Il futuro delle Province? Entità strategiche per la governance di un territorio**

Il 30 ottobre scadranno i 5 anni dell'esperienza in via Tasso di Matteo Rossi, presidente della Provincia di Bergamo che ha avuto il merito di riportare l'ente territoriale a giocare un ruolo non più marginale nelle questioni bergamasche e non solo. Un destino che sembrava inevitabile, ma che a suon di concretezza e partecipazione in lungo e in largo, ha invertito la tendenza e che, con un colpo di coda, lancia la palla oltre il campo temporale e provinciale, assumendo un ruolo di guida e indirizzo per un progetto di legge regionale sull'Economia Solidale e Sociale che ci auguriamo prosegua ben oltre ottobre e oltre il 2018. Ma entriamo nel merito della questione, cercando di capire le opinioni e le motivazioni di chi in primis ha voluto aprire questo percorso.

**Al di là delle definizioni tecniche e giuridiche, cosa comprende nell'immaginario del presidente Matteo Rossi il concetto di Economia Solidale e Sociale?**

Intendiamo tutte quelle pratiche che in diverso modo si stanno contrapponendo ai modelli neoliberali e stanno rifiutando i dogmi capitalistici e della finanziarizzazione dell'economia: economie solidali cooperative, reti sulla sovranità alimentare, forme di economie partecipative e collaborative, i GAS, le botteghe del commercio equo, i mercati della terra, il mutualismo sociale, la finanza etica, l'imprenditorialità che lavora per l'economia circolare, i beni comuni. Bergamo è ricchissima di queste esperienze.

**Perché questo settore sarebbe così importante per lo sviluppo del territorio provinciale e regionale e per l'economia in generale? Non risulta essere un settore troppo ristretto, poco rilevante?**

È importante innanzitutto per



l'uomo e per le comunità, e la sfida è proprio quella di fare maggiormente i conti con il mercato, sia per contaminarlo sia per allargarne la fetta di chi sceglie di fondare la propria attività sui valori di equità e giustizia sociale.

**Come è sorta l'idea di fare una proposta di questo tipo, ambiziosa ma al tempo stesso molto impegnativa?**

Perché siamo ormai giunti a un punto di svolta dopo tanti anni di esperienze dal basso. La convinzione è che, insieme alla capacità di scelta e di indirizzo che ciascuno di noi può fare come consumatore critico, anche il riconoscimento e il sostegno delle istituzioni pubbliche locali può essere una leva per consolidare un'economia alternativa. Ma c'è di più: è il momento di darsi una dimensione "politica",

perché ci possono essere modi diversi per uscire dal neoliberalismo e l'idea di fondo di comunità aperte e resilienti è l'unico antidoto al sovranismo chiuso ed egoista che sta montando in varie parti del mondo, anche in Italia.

**Perché la dimensione regionale? E perché l'ente provinciale come "promotore"?**

Quello regionale è un livello legislativo sufficientemente vicino al territorio per poter elaborare norme non troppo generaliste ma concrete e coerenti. Su questa strada poi l'istituzione provinciale ha una dimensione intermedia che le permette di conoscere e stare nelle reti di comunità, provando a tessere dialoghi e legami. In questo senso il nostro servizio di sviluppo all'interno dell'amministrazione provinciale ha svolto un



ruolo decisivo e determinante.

**Quale iter e che tempistiche prevede per avere una legge ufficiale?**

Scriverla, condividerla, costru-

irle attorno un consenso che porti a raccogliere almeno cinquemila firme e poi sostenerla nella discussione delle commissioni e del consiglio regionale.

**Che ostacoli potrebbe trova-**

**re la legge sul suo cammino?**

Non lo sappiamo ancora, vedremo, abbiamo solo la convinzione di essere più forti di ogni possibile ostacolo.

**Su quali riferimenti si è basata la Provincia di Bergamo per stilare una bozza di proposta?**

Siamo partiti dalle esperienze trentine, emiliane, piemontesi, venete, e dal lavoro fatto dalla rete di economia solidale lombarda, oltre a conoscere direttamente le azioni svolte dalla rete bergamasca di cittadinanza sostenibile. Due convegni in Provincia e il viaggio al seminario internazionale di Porto ci hanno fatto incontrare tantissime esperienze, italiane, europee e internazionali. È un fermento mondiale che ancora non è in grado di avviare un re-

ale processo di trasformazione della società, ma che ha preso coscienza che "un altro mondo non solo è possibile, ma è necessario".

**Questa iniziativa si caratterizzerà come una dei lasciti finali della sua Presidenza. Perché tra i vari obiettivi di fine mandato puntare su questa proposta?**

In questi anni abbiamo provato a lavorare per un nuovo modello di sviluppo, anche in bergamasca: difesa della terra, innovazione scolastica, trasporto su ferro e valorizzazione delle comunità territoriali. L'idea di fondo è stata quella dello Smart Land, di un territorio resiliente. Lungo questa strada abbiamo incontrato l'esperienza del Biodistretto sociale e della rete di Cittadinanza Sostenibile che ci hanno aiutato a dare maggiore

concretezza ad alcuni dei percorsi intrapresi.

**Quali sono gli altri obiettivi finali di questa fase conclusiva dell'esperienza in Provincia?**

Chiudo il mandato avendo pagato tutti i debiti che ho ereditato verso le imprese e le spese sociali sulla disabilità dei Comuni. È un motivo d'orgoglio per chi crede nella serietà delle istituzioni.

**Quali ambiti le hanno dato più soddisfazione in questi anni? In quali ha ottenuto risultati più concreti?**

Abbiamo investito molto sul rapporto scuola/lavoro e sulla formazione professionale, quattro edizioni della fiera dei mestieri e il nuovo Ifts con Aruba appena avviato nell'Isola sono solo due dei tanti progetti realizzati.

L'opera simbolo è aver ottenuto i 70 milioni per il raddoppio ferroviario e la metro tra Ponte San Pietro e Montello. Il momento più emozionante è stato il record mondiale ottenuto con l'abbraccio alla Presolana.

**Quali ambiti sono invece più complicati e richiedono maggiore tempo e investimenti per essere affrontati?**

Trasporto pubblico e manutenzione stradale. I governi nazionali ci hanno umiliato e la situazione è sotto gli occhi di tutti.

**Cosa rimpiangerà dell'esperienza di Presidente della Provincia?**

Il rapporto con le persone.

**Cosa non rimpiangerà dell'esperienza di Presidente della**

**Provincia?**  
L'ansia.

**Come vede il futuro delle Province in Italia?**

Le Province rimarranno entità strategiche per la governance del territorio. Dovranno migliorare i bilanci e potranno magari veder modificato nuovamente il loro sistema elettorale. Ma ci sono e ci saranno, semplicemente perché servono e sono riconosciute dai cittadini.

**Quali consigli si sente di dare al suo successore?**

Lavorare per unire e non per dividere.

**Che caratteristiche deve avere un Presidente di provincia?**

Avere i piedi nel borgo e la testa nel mondo, amare la propria terra e avere un pensiero lungo sui cambiamenti possibili. E poi, tanta pazienza!

**Cosa ha voglia di fare Matteo Rossi non più presidente della Provincia? In quale ambito spendere tanta esperienza e passione pubblica e politica?**

In tutto il mondo operano forme diverse di resistenza che provano a proporre a livello locale modelli alternativi di produzione, consumo, distribuzione, risparmio, nei quali le persone, l'ambiente e le comunità sono rimesse al centro. Io mi sento parte di questo movimento e vorrei mettere la mia esperienza a servizio di progetti condivisi che partendo dalla dimensione locale provino a costruire in modo concreto un modello alternativo al capitalismo neoliberista. Un altro mondo è possibile e necessario, oggi più che mai!

Grazie Presidente, buona fine di mandato e in bocca al lupo per il futuro.

■ **Diego Moratti**

Speciale Albero degli Zoccoli

# Ermanno Olmi: un uomo, un regista

## Ripercorriamo la carriera artistica di uno dei più grandi cineasti italiani



gli anni Cinquanta, si realizzerà appieno nella produzione filmica successiva.

### Un capolavoro indimenticato e l'amore per la terra e il creato

La produzione documentaristica con cui esordì negli anni Cinquanta, senza alcuna formazione di cinema alle spalle, è sterminata: i suoi cortometraggi sono preziose testimonianze di un mondo operaio e di una corsa alla modernizzazione a cui noi oggi, costantemente abituati al benessere, non prestiamo più attenzione. Per capire appieno il suo cinema, sia quello documentaristico degli esordi sia quello della maturità, dobbiamo però prima di tutto risalire alle sue origini. Nato il 24 luglio 1931 nel quartiere Malpensata a Bergamo, passò l'infanzia dalla nonna a Treviglio. Proprio i momenti trascorsi da piccolo tra i campi della Bassa Bergamasca gli of-

friranno lo spunto



«Confesso che le prime volte che mi sono sentito chiamare maestro, ho provato un po' di orgoglio, mi sono detto che allora ho lavorato abbastanza bene. Poi ho capito che il maestro è vincolato a un atteggiamento che comporta la rispondere alle domande... lo

preferisco farle, ossia preferisco la curiosità del discepolo». Così si espresse Ermanno Olmi in occasione di un'intervista televisiva nel 2014, confermando la sua natura di grande uomo di cultura che è prima di tutto umile, capace di ascoltare gli altri e di meravigliarsi sempre per ogni cosa. A Olmi l'etichetta di maestro poteva anche non sembrare azzeccata, ma per molti lo è stato

eccome, e con la M maiuscola. Dal cinema di Olmi lo spettatore ha molto da apprendere, prima di tutto la centralità dell'uomo stesso, delle sue fatiche, gioie e sofferenze. Difatti nel suo cinema, fin dagli esordi come documentarista per la Edisonvolta (azienda presso cui lavorò come impiegato dal 1947 al 1961), c'è sempre una grande attenzione per l'uomo: nonostante il racconto delle meraviglie tecnologiche rappresentate dalle dighe, dagli impianti, dalle luci e dall'energia elettrica –

aspetti che ha documentato nei suoi primi lavori – non manca mai un occhio di riguardo per la persona intesa come essere umano, e per ogni minimo particolare. Non a caso, lo studioso e critico del cinema Raffaele De Berti parla di Ermanno Olmi come di un "cineasta umanista", ovvero caratterizzato da un'attenzione costante all'uomo e all'umanità. Un approccio che, abbozzato nei primi corti de-

per raccontarci un mondo contadino dalle tradizioni e dai saperi secolari. Metterà in scena, servendosi solo di veri contadini e non di attori professionisti, il mondo rurale bergamasco di fine Ottocento, girando l'intera produzione in dialetto e ponendo così l'attenzione su un altro elemento della cultura popolare che va inesorabilmente perdendosi: quello dell'idioma locale, espressione di secoli di evoluzioni linguistiche e storia, non meno importante – per dignità – della lingua nazionale. Questo racconto prenderà

SPECIALE A CURA DI LORENZO DELL'ONORE

il nome de *L'albero degli zoccoli* ed è ancora ricordato come uno dei più grandi successi del Maestro. Il film, girato nel 1977, venne premiato l'anno seguente al Festival di Cannes, ottenendo un successo strepitoso e imponendo il regista all'attenzione del mondo. «Io credevo di aver fatto con *L'albero degli zoccoli* un film per conservare la memoria di un mondo che sarebbe stato fagocitato, addirittura calpestato, da quello che chiamiamo progresso. Invece mi sono accorto che è stato il battesimo di una nuova consapevolezza del valore della terra», ebbe occasione di dichiarare anni dopo il regista.

In effetti, Olmi sarebbe ritornato a quel tema. Dopotutto, da parte di madre aveva ereditato uno spirito da uomo di campagna, che gli permise di conoscere da vicino la civiltà contadina con tutti i suoi valori. Per Ermanno Olmi, è quella l'unica vera civiltà, l'unica davvero compiuta e che per questo durerà sempre, perché noi siamo figli della natura e la Terra è il nostro vangelo. Di conseguenza, non può esistere cultura più completa di quella rurale, le cui tradizioni, ingenue solo in apparenza, sono il frutto di rapporti millenari tra l'uomo e la terra.

La sensibilità che portava Ermanno Olmi a dirigere la macchina da presa verso gli uomini, soprattutto i più umili e provati, non poteva di certo renderlo indifferente a un grande malato del nostro tempo: il pianeta stesso. Ed ecco quindi *Terra Madre*, il documentario realizzato in occasione del forum mondiale di Slow Food tenutosi a Torino nel 2006 che vedeva l'incontro di tantissime comunità del mondo impegnate nella salvaguardia delle produzioni agricole locali. Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, ebbe buon gioco ad avvalorarlo nella sua tela, perché Olmi aveva sin da piccolo una naturale predisposizione all'ascolto della terra. Per Olmi, parlare di Terra – che è una Madre a tutti gli effetti – e di sostenibilità, significa avere chiaro fino in fondo il concetto di democrazia. Perché sporcare l'ambiente è un atto di offesa non solo nei confronti della natura che ci ospita, ma anche verso la società; è un atto di inciviltà che mina le basi

### Rinuncerei a qualsiasi merito artistico, pur di riuscire a fare della mia vita un'opera d'arte (Ermanno Olmi)

di una sana convivenza. Dobbiamo rispetto a quella Madre Terra che «ha scritto un libro meraviglioso fatto non di parole ma di accadimenti», come il corso delle stagioni, il regno animale, la zolla fertile che è matrice del cibo senza il quale non potremmo vivere.

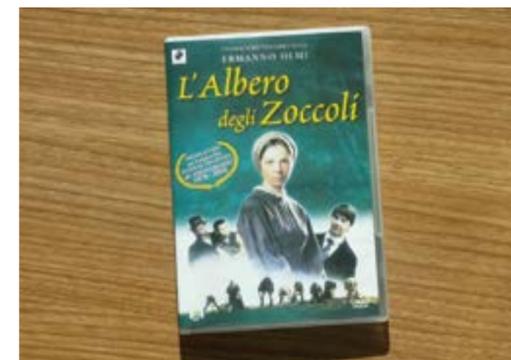
### Un successo dietro l'altro

*Il tempo si è fermato*, *Il posto* (sul cui set Olmi conobbe l'attrice Loredana Detto che divenne la compagna di una vita) e *I fidanzati* sono i primi lungometraggi che consacrarono il regista agli occhi della critica agli inizi degli anni Sessanta, ben prima dunque dell'uscita nelle sale de *L'albero degli zoccoli*. Altri successi si sarebbero susseguiti negli anni: *E venne un uomo* (1965), biografia del conterraneo papa Roncalli, ovvero Giovanni XXIII; *Il mestiere delle armi* (2001), un grande film in costume sugli

certamente qui. Per motivi di spazio non ci è possibile riportarla integralmente, ci limitiamo a inserire un box qui a lato con tutti i suoi maggiori film non documentaristici.

### Olmi: maestro insolito, maestro di vita

Abbiamo parlato di un Olmi maestro, che però tale non si sentiva. A ogni modo, secondo il critico Morando Morandini, in fatto di stile Olmi fu certamente «un maestro di sobrietà». Questa sua avversione per la trasmissione «didattica» del lavoro di regista era solita comunicarla ai ragazzi che partecipavano ai corsi di quella scuola-non scuola da lui fondata nel 1982 con altri soci a Bassano del Grappa: Ipotesi Cinema. «Da tempo Olmi era assillato da richieste di volentieri per i suoi film», ricorda lo storico del cinema Marco Bertozzi, il quale a Ipotesi Cinema approdò nel 1990. La lettera inviata ai candidati, che Bertozzi ricorda citando il libro "Ermanno Olmi. L'esperienza di Ipotesi Cinema", recitava: «Non vogliamo che tu venga a Ipotesi Cinema a cercare chi ti possa insegnare a fare il cinema ma a crearti tu stesso le opportunità di im-



ultimi giorni di vita di Giovanni dalle Bande Nere; *Centochiodi* (2007), che narra la vicenda di una sorta di Cristo dei nostri giorni; *Torneranno i prati* (2014), sugli orrori della vita in trincea nell'Altopiano di Asiago durante la Grande Guerra; *Vedete, sono uno di voi* (2017), il suo ultimo lavoro, un documentario sul cardinale Carlo Maria Martini, a cui Olmi si sentiva molto vicino. La sua produzione non si esaurisce

pararlo».

### Il regista dallo sguardo poetico

Olmi si è spento all'età di 86 anni, ad Asiago, il 7 maggio 2018. I funerali si sono svolti in maniera strettamente privata. Il regista era da tempo malato. Già negli anni Ottanta aveva conosciuto la sofferenza, poiché colpito dalla rara sindrome di Guillain-

## Filmografia di Ermanno Olmi

(parziale, in quanto non comprensiva dei lavori documentaristici)

- Il tempo si è fermato (1958)
- Il posto (1961)
- I fidanzati (1963)
- E venne un uomo (1965)
- La cotta (1967)
- Racconti di giovani amori (1967)
- Un giorno (1969)
- I recuperanti (1969)
- Durante l'estate (1971)
- La circostanza (1974)
- Alcide De Gasperi (1974)
- L'albero degli zoccoli (1978)
- Camminacammina (1982)
- Lunga vita alla signora! (1987)
- La leggenda del santo bevitore (1988)
- Il segreto del bosco vecchio (1993)
- Genesi: La creazione e il diluvio (1994)
- I mestiere delle armi (2001)
- Cantando dietro i paraventi (2003)
- Tickets (2005) - coregia con Abbas Kiarostami e Ken Loach
- Centochiodi (2007)
- Il villaggio di cartone (2011)
- Torneranno i prati (2014)



Barré. Instancabile, dopo la guarigione si era dato nuovamente al cinema, sua grande passione, che tuttavia non ha mai anteposto agli affetti familiari e agli amici. Nel 2008 Venezia lo omaggiò con il Leone d'oro alla carriera, ricevuto dalle mani di Adriano Celentano. Ermanno Olmi aveva paura di volare, ma possiamo ben dire che i suoi film abbiano decisamente spiccato il volo e, con essi, gli

spettatori, che li hanno amati e hanno posato i loro sguardi su soggetti, contesti o su particolari prima ignorati. Il mondo della settima arte, di cui si occupò con così tanta dedizione per tutta la vita, gli deve molto ed è doveroso ricordarlo nell'anno in cui, oltre ad averci lasciato, ricorrono quarant'anni esatti dalla consacrazione di quel capolavoro che è *L'albero degli zoccoli*. ■



# L'albero degli zoccoli

## Il capolavoro di Ermanno Olmi "Una miscela di dolcezza angelica e vita reale"

C'è chi lo definisce il poema epico dei bergamaschi, chi – come il regista britannico Mike Leigh – una vera "festa per gli occhi", esaltandone non solo i contenuti ma anche la forma rimasta insuperata. *L'albero degli zoccoli* è in realtà è molto di più: non è solo la poesia della vita contadina nelle campagne, è il canto di un intero popolo. Quello degli umili, dei vinti e degli oppressi, che tuttavia accettano con fiduciosa rassegnazione la propria condizione esistenziale. *L'albero degli zoccoli* è la vita che si viveva veramente in quelle campagne, i tormenti che si pativano, la paura di non riuscire a sopravvivere, il frutto del duro lavoro nei campi. Tutte condizioni difficili, che tuttavia avevano una loro dignità e da cui sempre nascevano barlumi di speranza.

### Una storia tante storie

Le storie che compongono il film sono quattro, come il numero delle famiglie che abitano in una cascina anonima della campagna bergamasca, ambientazione principale del film. C'è la storia della vedova Runk (interpretata da Teresa Brescinini), costretta a fare la lavandaia per sfamare i figli. Uno di questi trova lavoro come garzone e si oppone all'idea di mandare i fratellini più piccoli dalle suore, a costo di lavorare giorno e notte per mantenere i famigliari. A peggiorare la situazione economica della famiglia, incombe la malattia della vacca, unica loro fonte di



sostentamento: la vedova Runk però, piuttosto che farla macellare, prega ardentemente e fa bere all'animale dell'acqua benedetta, confidando nell'aiuto del Signore. Il padre della vedova è nonno Anselmo (Giuseppe Brignoli), probabilmente l'uomo più saggio che incontriamo nel film: è lui, infatti, a raccontare ai bambini storie, leggende e canzoni popolari e solo lui conosce il trucco giusto per coltivare amorevolmente i pomodori da vendere poi in anticipo al mercato. È una saggezza con-

taadina, la sua, che solo un uomo provato dalle fatiche nei campi sa dare, l'erede di una millenaria cultura popolare. Poi c'è la storia del timido corteggiamento di Stefano (Franco Pileggi) a Madalena (Lucia Pezzoli), giovane filandaia. I due si sposano e si recano a Milano dalla zia della ragazza. Siamo nel 1898 e la città è agitata dai moti di repressione del convento delle suore, ai giovani sposini viene presentato un orfanello, che i due decidono di tene-

## Un film scritto e diretto da Ermanno Olmi

- Interpretato da contadini e gente della campagna bergamasca
- Durata 179 minuti
- Fotografia di Ermanno Olmi
- Musiche di Johann Sebastian Bach eseguite all'organo da Fernando Germani
- Montaggio di Ermanno Olmi
- Scenografia di Enrico Tovaglieri
- Costumi di Francesca Zucchelli
- Una produzione Gruppo Produzione Cinema (Milano) – Rai – Italoaleggo Cinematografico

re e di adottare. La terza famiglia è quella del Finard (Battista Trevaini), uomo piuttosto inquieto, che una sera trova una moneta preziosa, la nasconde nello zoccolo del cavallo e quando non la trova più, inveisce contro l'animale che si ribella (è forse l'unico atto di ribellione dell'intero film). Le vicende dell'ultima famiglia sono quelle che danno invece il titolo all'opera di Olmi. Il fittavolo Batisti (Luigi Ornaghi) ha tre figli, di cui uno appena nato. Il primogenito Minek (interpretato da Omar Brignoli) dimostra una spiccata predisposizione per lo studio e su suggerimento del parroco del paese, don Carlo, interpretato dal noto umorista Carmelo Silva, viene avviato alle scuole

elementari, nonostante il padre la consideri inizialmente una cosa inappropriata per una famiglia di contadini. Un giorno il piccolo Minek, tornando a casa da scuola, rompe lo zoccolo: il padre abbatte quindi un albero per poter procurare al figlio delle nuove calzature. Il problema è che nulla appartiene a quei poveri contadini, né la terra che lavorano né la casa dove abitano: quando il padrone del cascina si accorge che quell'albero è stato tagliato e scopre il "colpevole", caccia via dalla cascina Batisti con tutta la sua famiglia. Pur con la tristezza nel cuore, l'uomo accetta il proprio destino e con la moglie e i figli si allontana verso un futuro incerto.

Quel che Olmi riesce magistralmente a fare è poetare con la settima arte, dipingere un mondo (con i suoi valori e la sua genuinità) ormai perduto perché divorato dal progresso senza tuttavia mitizzarlo, ma semplicemente limitandosi a tratteggiarlo. Un risultato ancora più ammirevole se si considera che l'elevato standard artistico è stato ottenuto senza ricorrere ad attori professionisti, ma coinvolgendo la gente del posto, veri contadini di quelle stesse terre in cui è ambientato il film. Lo stesso Olmi, che del film cura anche la fotografia e la sceneggiatura, veniva da quel mondo contadino. Un mondo che ha sempre ricordato con affetto, perché nella casa dei nonni materni nella campagna di Treviglio era solito passare lunghi periodi estivi: «La figura che mi è molto cara è la nonna materna. Era una parte di quel mondo in rapporto con la sua realtà in modo naturale e armonico. Oggi è difficile trovare persone in grado di rappresentare in una sintesi molto suggestiva il proprio mondo. Mia nonna era una persona di grande cultura, non nel senso accademico, ma intesa come legame tra persona e realtà a cui appartiene. Era espressione ideale di quella realtà contadina». Il regista inoltre rimarcò il fatto che i contadini assoldati per girare il film parteciparono spontaneamente alle riprese, perché – da ultimi eredi di quel mondo contadino di fine Ottocento con la propria cultura e le proprie tradizioni – intuirono che avrebbero potuto consegnare per sempre alla storia un pezzettino di un universo ormai quasi dimenticato. E così Olmi è andato alla ricerca delle ultime stalle, degli ultimi arnesi, delle ultime cascine prima che si perdessero nella voragine dell'oblio. Non ci fu bisogno di scrivere sceneggiature e dialoghi: essendo abituato a lavorare artigianalmente, Olmi capiva al momento come impostare le inquadrature. Molto spesso agli attori-non attori dava solo indicazioni generiche su quello che avrebbero dovuto dire, in modo tale da ottenere dai protagonisti delle battute spontanee e assolutamente veritiere.

### Grave e lieve come la musica di Bach

Una menzione speciale spetta alle bellissime musiche che fanno da sfondo alle vicende: si tratta di brani di Bach, eseguiti all'organo da Fernando Germani, all'epoca un acclamato e apprezzato esponente della musica organistica. Poi nella storia ricorrono ovviamente canzoni popolari intonate dai protagonisti. Quando Ermanno Olmi trascorreva le giornate in campagna, di questo mondo apprezzava i rumori e i silenzi: «la campagna è ricca di suggerimenti, di emozioni, al punto che ogni minimo fruscio può raccontarci una storia». Quindi per il film il regista ha scelto una colonna sonora che si integra armoniosamente con le immagini e ne esalta i punti salienti (come nella sequenza del taglio dell'albero per ricavarne gli zoccoli). Per il regista la musica di Bach non è né aristocratica né popolare, ma semplice ed essenziale come la verità e come la vita dei contadini di quell'epoca. Il critico Morando Morandini ha dunque scritto: «È un film solenne e severo, grave e pur lieve come la musica d'organo di Bach che l'accompagna».

### E quando il film andò a Cannes?

La pellicola venne selezionata per il concorso di Cannes in una fredda giornata d'inverno a Roma. Fu lo stesso direttore del prestigioso Festival francese Gilles Jacob a parlarne: «Sono stato immediatamente sedotto da *L'albero degli zoccoli*, dalla sua miscela di dolcezza angelica e vita reale, dal suo ritmo quieto, agli antipodi delle frenesie della televisione che deve continuamente catturare l'attenzione degli spettatori. In fondo si trattava quasi d'un film religioso. Una contemplazione di un po' rassegnata di personaggi rassegnati. Non c'è ribellione ne *L'albero degli zoccoli*, anche se mostra cose durissime». Poi aggiunge: «Qui Olmi è molto più di un regista: è un vero autore. I temi di questo autore sono i valori della famiglia, l'amore per i propri cari, per le

«Il modo con cui Olmi "canta" la terra e il lavoro dei campi ha grande risonanza in un mondo dove il crescente, patologico urbanesimo e le devastazioni delle risorse naturali destano allarmi e preoccupazioni. Allarmi che negli anni successivi trovano molte conferme, tra cui il fenomeno dell'emigrazione massiccia dai paesi del Terzo Mondo» (Morando Morandini)

proprie radici, il ritorno alla terra, tutti valori cattolici». Insomma, il film aveva tutti i requisiti per essere messo in concorso. Nonostante *L'albero degli zoccoli* fosse il film di apertura della cerimonia, quando ancora non si è entrati veramente nel vivo della manifestazione, «mi sono accorto che il film creò una sorta di boom dirompente», rivelò Olmi. «La cosa che ricordo con grande soddisfazione è che il presidente Alan Pakula, quando ci siamo salutati, mi ha detto una cosa che mi ha lasciato una soddisfazione enorme: "Sono arrivato qui dall'America in un modo e, dopo aver visto questo film, riparto diverso". Il film uscì nelle sale italiane nel settembre 1978. L'anno successivo andò in onda anche sulla Rete 1 della Rai, che aveva finanziato il film di Olmi insieme con l'Italoaleggo. Il pubblico televisivo non accolse il film con entusiasmo, ma c'è da dire che venne trasmesso in una serata particolare, il 24 dicembre, e in versione originale, cioè in dialetto bergamasco con sottotitoli, nonostante esistesse anche una versione doppiata in italiano dagli stessi attori. Tra i colleghi di Ermanno Olmi che più hanno apprezzato la pellicola ci fu Mario Soldati, che all'amico scrisse un'epistola: «fino a quando non ho visto *L'albero*, mi sembrava custodire un segreto e poi,

## Un dialetto mal considerato

Ermanno Olmi non solo si è servito di attori non professionisti, veri abitanti di quei luoghi ripresi nella pellicola, ma si è anche affidato unicamente al dialetto bergamasco per poter conferire all'opera una dimensione più verosimile possibile. Benché esista una versione per il pubblico nazionale in lingua italiana, se ne consiglia la visione in lingua originale con i sottotitoli. Olmi non impiega il dialetto bergamasco con il fine di celebrarlo né tantomeno con intenti caricaturali, ma semplicemente per quello che è: la lingua in uso presso la gente comune coinvolta nelle vicende narrate. L'unica parte di tutto il film interamente in italiano è il comizio del politico nella piazza dove il Finard trova una moneta d'oro. All'epoca effettivamente nessuno si sarebbe sognato di parlare in italiano, eccezione fatta per le persone colte. Non dobbiamo però credere che i dialetti siano lingue rozze e degenerate solo perché in uso presso il popolo non istruito; dopotutto, l'italiano stesso non è altro che un dialetto – quello fiorentino – che "ha fatto carriera". Tutti i dialetti italiani, o lingue volgari, derivano dalla stessa lingua madre, che è il latino, e hanno precise origini storiche documentate. Con l'avvento della scolarizzazione di massa e l'unificazione linguistica operata dalla televisione ha preso piede l'idea che parlare in dialetto equivalga a essere ignoranti (il bergamasco, in particolare, si è guadagnato la fama di lingua rozza), ma è una considerazione errata. Il linguista Marco Robecchi ricorda che il dialetto bergamasco ha alle spalle 800 anni di storia: le prime testimonianze di questa lingua risalgono al XIII secolo e si tratta di semplici annotazioni scolastiche. È stato, per esempio, rinvenuto un glossario dove, accanto alle parole latine dei testi classici che si studiavano, sono presenti le relative traduzioni in dialetto. Al secolo successivo risalgono le prime testimonianze dell'uso del bergamasco in testi di prosa. Esse sono il "Lucidario", un testo di catechismo tradotto dall'originale latino del 1100, e un diario personale del medico Battista Cucchi nel quale l'uomo annotò tutti gli interventi da lui eseguiti nell'arco di venti anni di attività. Dalla fine del Quattrocento il volgare parlato a Bergamo cominciò a essere bollato come lingua degli incolti, ma già molto tempo prima era stato lo stesso Dante Alighieri – rinomato studioso di linguistica oltre che sommo poeta – a classificarlo come tale. Gli autori cominciarono a usare il bergamasco con intenti ironici e denigratori, anche se non sono mancati atteggiamenti opposti, ovvero di grandi uomini di cultura che si sono serviti del bergamasco per il bene della propria terra e per avvicinarsi più facilmente al proprio pubblico di lettori: è il caso dell'abate Giuseppe Rota, vissuto nel Settecento. Riscoprire il profondo valore storico e culturale del dialetto: anche in questo ambito il capolavoro di Ermanno Olmi ci concede uno spunto ancora oggi tutto da approfondire. ■

vedendolo, ho capito che in questo straordinario film si allineano, uno dopo l'altro, episodi, particolari, tratti e modi che sono infallibile indizio di autentica grazia, di

qualità eccelsa. L'arte, qualunque arte, è eccelsa quando ottiene potentissimi effetti con mezzi minimi: quando affida a piccoli segni i temi più grandi». ■



## I luoghi del mito

Alla scoperta dei comuni della Bassa Bergamasca che hanno fatto da sfondo alle vicende e ai drammi dei contadini del film

Mai una sola volta nel film viene menzionato il luogo geografico in cui si trovano i personaggi, fatta eccezione chiaramente per Milano dove gli sposi Maddalena e Stefano si recano in visita alla zia, tornandosene a casa con un bambino adottato. In quel caso si ha anche una precisa contestualizzazione storica, poiché i novelli sposi arrivano in una città agitata dai moti di repressione del generale Fiorenzo Bava Beccaris, che nel maggio 1898 ricevette l'ordine di sparare sulla folla per disperdere i cittadini che protestavano per le dure condizioni lavorative e l'aumento del prezzo del pane. Olmi non ci mostra mai i sanguinosi attacchi con i cannoni: ne percepiamo semplicemente in lontananza i colpi e vediamo i passanti che si agitano e fuggono al passaggio dei cavalli del regio esercito. Eccetto Milano, i luoghi de *L'albero degli zoccoli* sono sospesi in un'atmosfera anonima che ne aumenta ancor di più il potere suggestivo. Sappiamo di certo però che si tratta di luoghi della pianura bergamasca, come recita la didascalia iniziale.

### All'inizio e alla fine di tutto: la cascina

Ovviamente il luogo più importante è la cascina, il fulcro delle vicende delle quattro famiglie, l'universo in cui prendono vita le storie, le emozioni e i dolori dei protagonisti. Quella che noi vediamo è la cascina Roggia Sale come si presentava negli anni Settanta. Negli anni successivi, vi è stato

costruito un nuovo edificio con lo stesso nome, che solo in parte è simile alla vecchia costruzione. Si trova nelle campagne tra Palosco e Cividate. Sorprendente il modo in cui il regista Ermanno Olmi incappò nella cascina destinata a divenire il set principale del film: fu un incontro fortuito, perché Olmi arrivò a quella casa abbandonata soltanto dopo essersi perso per la campagna in una sera molto nebbiosa. Fu amore a prima vista: il regista decise che proprio lì avrebbe ambientato le storie. Nella piazza centrale del comune di Palosco sono ambientate le scene della festa di paese. Il cascinale del padrone, dove i contadini si recano per lasciare parte del loro raccolto, si trova invece a Mornico al Serio. Per la precisione, la famosa scena in cui i contadini si fermano ad ascoltare la musica classica (emessa da un grammofo), che proviene dalle finestre del piano del padrone, è stata girata all'interno di Cascina Castello, mentre la pesa su cui i contadini portano il raccolto è situata in pieno centro storico, con struttura ancora oggi riconoscibile, divenuta attuale sede delle poste.

### La chiesa e il "falso" convento milanese

La chiesa è un'altra location importante, che nel film ricorre più volte. Tutte le scene degli interni – celebrazione del matrimonio tra Maddalena e Stefano, il momento in cui i genitori di Minek conversano in sagrestia con don Carlo che li convince a mandare il figlio a



La cascina del film

scuola, omelia della Messa per la ricorrenza del miracolo della Madonna che pianse sul muro – sono state girate nella parrocchiale di Sant'Alessandro a Cortenuova, mentre la facciata esterna della chiesa e il sagrato sono della parrocchiale di San Nicolò a Cividate al Piano. Con un abile montaggio, Olmi rende impercettibile il passaggio da un set all'altro, pur rappresentando nel film la stessa chiesa. Corrisponde invece a Cortenuova di Sopra, una piccola frazione di Martinengo da non confondere con la Cortenuova prima citata, l'ambientazione della scena in cui il piccolo Minek si ferma – sulla via di ritorno a casa – per togliersi lo zoccolo irrimediabilmente rotto. A Cividate è stata filmata anche la via tramite la quale i giovani sposi raggiungono il porto fluviale per imbarcarsi e intraprendere il viaggio verso Milano. Anche nel caso di Milano, Olmi fa uso di un abile montaggio: nel film vediamo che i due sposi si aggirano per le vie della grande città, ma in realtà l'ambientazio-

ne è frutto dell'unione di diverse location, ovvero Milano, Treviglio (via Cavallotti) e Pavia. Inoltre, quello che nel film appare come un orfanotrofio gestito da suore in pieno centro a Milano, in realtà è il Convento dell'Incoronata di Martinengo (nella pellicola ne vediamo l'ingresso e il chiostro, mentre i giovani attendono l'arrivo della zia suora) nel quale il regista ambientò le scene di arrivo del viaggio di nozze. Una curiosità: le consorelle intente ad accudire gli orfanelli erano in realtà le educatrici del nido comunale di Martinengo, a cui era stato chiesto di vestirsi come suore. A loro volta i piccoli attori che vediamo sullo schermo non erano orfanelli di una struttura milanese, bensì i bambini del nido di infanzia martinenghese, trasferiti per un giorno nel Convento dell'Incoronata. Merita una menzione anche la traversata del Naviglio che porta i due sposi a Milano a bordo di un barcone. Quello che vediamo è il Naviglio Grande che sfocia a Milano nella Darsena di Porta Ticinese: i campi e i paesi

che scorrono sullo sfondo durante il viaggio sono quelli della campagna milanese.

### Martinengo e il centro cittadino

Martinengo è stato il paese che ha offerto più località per le scene del film: oltre al citato convento dell'Incoronata, anche le strade e i portici dell'anonimo centro cittadino sono martinenghesi. Riconoscibili sono i portici dove nonno Anselmo si reca con la nipotina Bettina (Maria Grazia Caroli) a vendere i pomodori, battendo tutti sul tempo e sorprendendo i paesani. Da piazza Papa Giovanni XXIII si dirama la via in cui fugge il cavallo imbizzarrito e dove si trova l'Albergo Corona. Di Martinengo è anche la chiesa campese di San Rocco, dove la vedova Runk si reca a pregare per la guarigione della vacca. A pochi passi dai portici medievali di Martinengo che si vedono distintamente nel film, troviamo il Filadone, l'edificio dove lavorano le filandine, tra cui la protagonista Maddalena. Negli anni Settanta il Filadone era una struttura abbandonata – la fabbrica tessile aveva cessato le attività circa venti anni prima delle riprese; Olmi la riabilitò con macchinari originali per poter rappresentare il lavoro delle donne che filano la seta (i macchinari vennero concessi dal museo di Carnate). Oggi l'edificio, opportunamente ristrutturato dopo anni di declino e abbandono, ospita la sala conferenze e la biblioteca della città. ■



## «Signore, fatemela questa grazia»

I contadini e la religione nel film  
Una fede granitica per vincere patimenti e delusioni

Chiunque guardi il film non può non rendersi conto di quanto la fede fosse basilare nella vita dei contadini. Sono diversi i momenti in cui i personaggi si relazionano con la dimensione trascendente da cui traspare, come ha ricordato Monsignor Goffredo Zanchi (intervenuto nell'aprile 2018 in un convegno dedicato proprio alla fede nel *L'albero degli zoccoli*) che la religiosità popolare è il modo con cui i contadini davano senso alla propria vita. Tutte le fasi del lavoro dei contadini erano scandite dal suono delle campane e dalle preghiere quotidiane, come ci mostra il bellissimo dipinto "L'Angelus" di Jean-François Millet che ben rappresenta il mondo contadino. Nel film non mancano le scene ambientate in chiesa e lo spettatore intuisce facilmente il ruolo importante rivestito dal sacerdote, don Carlo.

### La guida spirituale dei contadini

Il primo dialogo del film, dopo le suggestive immagini di apertura sulla campagna che fa da cornice alle storie, è proprio quello tra i genitori di Minek (Batisti e Battistina) e il parroco don Carlo. È quest'ultimo che, all'interno della sagrestia, accoglie i due poveri contadini e li convince a mandare il figlio a scuola, dal momento che ha un grande potenziale che altrimenti rischierebbe di restare inesperto. Soprattutto sul volto di Batisti leggiamo il timore di una simile scelta. Dopotutto,



Il dipinto "L'Angelus" di Jean-François Millet

almeno nel loro piccolo mondo, non era mai accaduto che un figlio di contadini lasciasse il lavoro e la cascina per andare a fare un'altra attività, quella dello studio. Don Carlo cerca tuttavia di fugare i dubbi dei genitori, e al contempo i loro timori: «Se il Signore ha dato l'intelligenza a tuo figlio è segno che pretende più da lui che non dagli altri e tu che sei suo padre hai il dovere di assecondare la volontà del Signore». Con queste parole don Carlo ammonisce Batisti. E così Minek comincia a frequentare la scuola. Il prete era quindi percepito come un'autorità in grado di in-

dirizzare con sapienza il proprio gregge di fedeli. Si percepisce anche in un secondo episodio, quando il prete interviene per sistemare una situazione scomoda con la vedova Runk: rimasta appunto senza marito, la donna deve lavorare duramente come lavandaia per mantenere i sei figli. Don Carlo un giorno la raggiunge mentre è occupata a lavare i panni per le persone del paese e poter così racimolare qualche spicciolo. Inizialmente la vedova Runk pensa che il prete venga a rimproverarla per non essere stata presente alle ultime celebrazioni della Santa Messa e

*«A mia nonna Elisabetta e ai contadini come lei che mi hanno educato alla povertà»*  
(Dedica di Ermanno Olmi contenuta nel libro *«Lettera a una Chiesa che ha dimenticato Gesù»*, Piemme, 2013)

si sente in dovere di giustificarsi, ma il parroco la rassicura: «il Signore capisce certe cose», dice, e le propone di mandare temporaneamente i due figli più piccoli in orfanotrofio affinché vengano accuditi e mantenuti dalle suore del convento. In questo caso, però, il consiglio del prete viene disatteso: a dire il vero, don Carlo non impone nulla alla vedova, a cui spetta la decisione ultima essendo la madre dei bambini.

### Il miracolo

Ma il momento più religioso e intenso riguarda ancora una volta la vedova Runk. È la scena del miracolo, che coinvolge in particolare la vacca con la quale la famiglia della povera donna si procaccia un po' di cibo. Un giorno nonno Anselmo (il padre della vedova) si accorge che l'animale non sta bene; viene allora chiamato il veterinario, la cui diagnosi è lapidaria: la mucca non ha ancora molto tempo da vivere, sarebbe meglio farla abbattere per venderne le car-

ni e ricavarne qualche denaro. La vedova però non si perde d'animo e si reca immediatamente in una piccola chiesa campese: entra, prega, esce, raccoglie l'acqua da una fonte lì vicina (e per questo ritenuta benedetta), invoca con ardore la grazia del Signore e, quando rientra in cascina, si dirige verso l'animale, a cui fa bere l'acqua raccolta. Dopo poco tempo, l'animale si rialza: sembra essersi compiuto un miracolo.

Per questa vicenda della vacca malata e poi guarita, Ermanno Olmi si attirò pesanti critiche, da parte di quegli stessi intellettuali che contestavano il suo modo di mettere in scena la vita contadina di fine Ottocento. Ma chi lo criticava sapeva che il regista si riferiva a una vicenda autobiografica? Olmi rivelò infatti: «La guarigione della mucca è un episodio che è capitato a mia nonna, quando, dopo la prima guerra mondiale, rimase vedova con dei figli, e questa mucca in condizioni disperate la indusse ad andare nella chiesa di campagna, dove originariamente passava un fiumicello. Perciò l'acqua che passava sotto la chiesina era acqua benedetta, e lei ne prese un fiasco. Mi ricordo che mi disse: "Volevo assolutamente quella grazia. Il Padreterno non poteva abbandonarmi"». La fede di queste persone era talmente granitica che un tale atteggiamento nel far valere i propri "diritti" era doveroso, per la nonna di Olmi così come la vedova Runk nel film. ■



## La Terra Madre

### Alimentazione e agricoltura: riflessioni tratte dall'opera di Olmi

L'albero degli zoccoli non è semplicemente un film, ma anche un grande documento etnografico: la precisione con cui Olmi ricostruisce il mondo rurale di fine Ottocento con i costumi e gli utensili tipici di una volta conferisce infatti all'opera il valore di documentario. Nonostante le riprese siano montate per restituire allo spettatore un paese immaginario della Bassa Bergamasca – forse un'ideale Treviglio che oramai negli anni Settanta del Novecento aveva in gran parte perduto la sua caratterizzazione di borgo rurale – il contesto in cui le vicende sono calate è rigorosamente documentato. Non a caso vi è una precisa connotazione temporale, che va dall'inverno 1897 alla primavera del 1898. Nell'opera di Olmi, l'attenzione al mondo contadino, alle sue storie e alle sue usanze, apre la riflessione a una dimensione più ampia, che sarà ripresa negli anni successivi dallo stesso regista con il documentario "Terra Madre", realizzato in collaborazione con Slow Food, e che sposta l'attenzione dai contadini della bergamasca ai contadini di tutto il mondo, a un'agricoltura e ad un rapporto con la Terra che una sbagliata globalizzazione sta distruggendo, così come una filosofia e stile di vita che vede la natura come una madre e il cibo come un dono, oggi soppiantati dal diritto al tutto e subito, qui e ora.

#### Cibo, lavoro e fatica

La storia alimentare dei contadini è una storia di povertà e di assenza, più che di presenza. Nel decennio 1881-1890 (dunque non

molto tempo prima degli anni in cui è ambientato il film) un italiano consumava in media all'anno moltissimi cereali, molta frutta e verdura, solo 17 kg di carne – più, però, del decennio precedente – e pochissimo pesce, una discreta quantità di uova, latticini e olio. Ovunque in Italia tutti i benestanti consumavano carne, così come pane di frumento. I contadini consumavano tendenzialmente pane nero, cioè una mistura di grano, orzo, mais, segale e avena, che veniva conservato per mesi. Quando, ne L'albero degli zoccoli, la mamma di Minek partorisce un bambino, le donne del cascinale consigliano al marito di farle mangiare del pane bianco, perché recuperi le energie. Per i contadini si trattava chiaramente di una rarità, al punto che quando la madre amorevolmente rinuncia al proprio tozzo di pane per darlo al piccolo Minek, accarezzandolo gli dice: «Oggi fai festa anche tu». Quando vediamo i contadini bergamaschi seduti a tavola nel film, questi hanno nel piatto l'immane polenta, magari immersa in una scodella di latte. La polenta è il piatto settentrionale per antonomasia, per i contadini era un piatto quasi vitale che suppliva alla mancanza di pane: semplice da preparare, richiede solo un po' di farina di mais, acqua e sale. Essendo un sostituto del pane, la polenta era molto densa; solo nelle zone ricche ci si permetteva di farla più morbida e liquida, impiegandola come contorno esattamente come facciamo noi oggi. Contrariamente a quello che si pensa, i contadini non consumavano molta carne. Si mangiava



solo in occasione delle feste e un momento di vera festa era anche la macellazione del maiale, come ben si vede nel film di Olmi. Tra i momenti significativi della pellicola ricordiamo la primissima inquadratura nella quale Olmi pone fin da subito l'attenzione sul frutto della terra e del duro lavoro dei contadini protagonisti della storia. Un tempo si viveva quasi del solo cibo che si coltivava, ma una buona percentuale del raccolto andava consegnata al padrone dei terreni, come diffatti si vede nel film, che mostra anche i tentativi dei contadini di aggirare la regola: un personaggio (il Finard) agguinge di nascosto al carro alcuni sassi, così che il proprio raccolto risulti più pesante. Altro momento emblematico del film è la scena in cui nonno Anselmo si alza prestissimo per andare a cospargere l'orto di escrementi di gallina. Un'operazione che racchiude in realtà un sapere antico e infallibile: lo sterco forma uno strato protettivo che impedisce alla terra di gelare, permettendo così alle

di bei rossi pomodori in anticipo sui tempi, restano a bocca aperta e danno giusto merito a chi li ha coltivati.

#### Un film documentario

Il tema della terra, molto caro a Ermanno Olmi, verrà ripreso anni dopo in un approfondimento documentaristico: parliamo di Terra Madre, del 2009. Nel 2006 il fondatore di Slow Food, Carlo Petrini, invitò Olmi alla manifestazione "Terra Madre", che si svolge tradizionalmente a Torino durante il Salone del Gusto. In quell'occasione parteciparono da tutto il mondo allevatori, agricoltori, pescatori da oltre 1500 comunità del cibo di 150 paesi diversi. Quello di Olmi è un atto di testimonianza e d'amore per celebrare la Madre Terra e al contempo denunciare le logiche di un mercato globale che stanno stravolgendo il rapporto dell'uomo con essa. La Terra è Madre in quanto matrice del cibo grazie al quale possiamo esistere, è fonte del bene primario della biodiversità. Olmi ha continuato a lavorare al documentario sino al 2008, includendovi anche le immagini dell'inaugurazione della Banca Mondiale dei Semi in Norvegia, che ha lo scopo di preservare la varietà biologica e la sicurezza alimentare. Come ebbe a dire il fondatore di Slow Food e di Terra Madre, Carlo Petrini: "Rispetto dell'ambiente e dignità del cibo, per un futuro di pace e armonia con la natura: solo la sensibilità di Ermanno Olmi poteva interpretare questa cosa straordinaria che è Terra Madre". ■



## L'albero degli zoccoli rivive nei territori

### Anche a ottobre non mancheranno le occasioni per ricordare Olmi e il suo film, facendolo così rivivere nella memoria degli appassionati di cinema e non solo

L'eredità di Ermanno Olmi non può lasciarci indifferenti. A tutti i comuni che sono stati coinvolti tocca ora il compito di perpetuare la memoria de *L'albero degli zoccoli* con tutto il suo lascito di saperi e testimonianze su un mondo ormai (quasi) dimenticato, che tuttavia rappresenta le nostre stesse origini.

Per questo motivo i comuni di Calcinate, Cividate, Cortenuova, Martinengo, Mornico al Serio, Palosco e Treviglio, compresi nella pianura bergamasca, hanno sottoscritto nel 2017 – alla presenza della figlia del regista, Elisabetta Olmi – un protocollo d'intesa al fine di celebrare e valorizzare al meglio il capolavoro di Olmi, dando vita a un coordinamento, aperto al sostegno e alla partecipazione di tutti i comuni e di tutte le realtà che intendano contribuire a questo programma. Quale capofila è stato scelto il comune di Mornico al Serio. In questi comuni nei mesi scorsi si sono tenute diverse iniziative che hanno coinvolto scuole, visitatori, turisti, oltre all'organizzazione di convegni mirati, su specifici aspetti del film: fede, agricoltura, dialetto, condizione femminile, architettura rurale. Ma ancora per i successivi mesi (e anni) continueranno a tenersi eventi, mostre e conferenze



per omaggiare il regista e la sua opera.

#### Tra arte e collezionismo

Tra i prossimi appuntamenti spicca l'inaugurazione sabato 6 ottobre dell'esposizione filatelica a Martinengo presso il Filadone: saranno messi in mostra cartoline e francobolli accomunati dal tema "Cinema e civiltà contadina" e saranno in distribuzione tre cartoline con scene del film, appositamente stampate per l'occasione. Contemporaneamente sarà possibile per i visitatori godere della mostra fotografica "Luoghi e retroscena del film *L'albero degli zoccoli*". L'evento più atteso da amanti del film e collezionisti sarà certamente lo

*"I comuni che hanno fatto da sfondo alle scene del film, compresi nella pianura bergamasca, hanno sottoscritto nel 2017 un protocollo d'intesa al fine di valorizzare al meglio il capolavoro di Ermanno Olmi"*

giornata in cui saranno esposti i giochi di una volta, artigianali, in legno, a disposizione per la felicità dei bambini di oggi e i ricordi dei bambini di ieri. Si prosegue poi la domenica successiva, 14 ottobre, con la XXIII edizione del "Premio Arte Martinengo". Gli artisti che scelgono di partecipare alla sezione contemporanea della competizione possono esporre fino a otto opere secondo tecniche e tematiche di propria scelta. Per quanto riguarda la sezione estemporanea ogni artista avrà a disposizione sette ore (dalle 9 alle 16) per realizzare un'opera in tempo reale. In questo caso gli artisti dovranno dare libero sfogo alla propria creatività, omaggiando il film di Ermanno Olmi, rappresentando paesaggi o personali spunti suggeriti dalla

tradizione contadina. Per ogni sezione sono previsti premi, assegnati da una qualificata giuria. Alle 18 ci sarà il tanto atteso momento delle premiazioni, dove verranno proclamati le opere migliori. Per informazioni rivolgersi all'ufficio Infopoint Pro Loco di Martinengo in via Allegreni 29 o all'indirizzo info@martinengo.org. È concesso iscriversi anche la mattina stessa.

#### Un auditorium dedicato e un docufilm

Ma le emozioni non finiscono qui: il 27 ottobre la Provincia di Bergamo intollererà un nuovo auditorium a Ermanno Olmi. Contestualmente ci sarà la prima presentazione e proiezione ufficiale del docufilm su *L'albero degli zoccoli*, voluto dal partenariato dei comuni del coordinamento e sostenuto dalla Provincia di Bergamo. Il docufilm sarà un utile strumento didattico e divulgativo e verrà distribuito in particolare alle scuole del territorio per far conoscere alle nuove generazioni l'opera olmiana e portare all'attenzione degli studenti le tradizioni e lo stile di vita in cui sono nati e cresciuti i loro nonni e bisnonni e da cui, quindi, anche loro ereditano in parte imprescindibili valori. ■

BergamoSOSTenibile

# Sul Sentierone il Mercato dei Mercati a filiera corta Verso la Food Policy di Bergamo

Sabato e domenica 20 e 21 ottobre, dopo il G7 agricoltura dello scorso anno, torna l'appuntamento "Agricoltura e diritto al cibo"

Un grande mercato di 50 piccoli produttori a filiera corta, che unisce gli sforzi e le tante iniziative di associazioni ed enti che durante tutto l'anno lavorano per promuovere un'agricoltura e un'alimentazione diversa, migliore, per noi e per il nostro Pianeta. Cibo di qualità, prodotto all'insegna della genuinità, del rispetto dell'ambiente e delle persone che vi lavorano. Un'agricoltura collegata al territorio, trasparente e tracciabile, che valorizzi la stagionalità, la tradizione e la biodiversità, il contatto diretto con i produttori, gli allevatori e gli artigiani. Un'economia agricola che senza disdegnare innovazione e concorrenza, sappia riportare il giusto valore al cibo e a un modello di produzione sostenibile. Dalle 9 alle 18 di sabato e domenica 20 e 21 ottobre, sul Sentierone di Bergamo sarà possibile trovare ogni genere alimentare: frutta e verdura di stagione, formaggi, salumi, farine, biscotti, miele, olio, confetture, birra, vino e quello che serve per una spesa settimanale salutare e di qualità. Numerosi produttori della bergamasca (e non solo) potranno raccontarvi le loro storie



quotidiane, la passione che hanno nel coltivare, allevare e realizzare le proprie produzioni, sapranno consigliarvi al meglio su come gustare gli alimenti, in un rapporto che esalta la specificità e la relazione personale. Non mancheranno degu-

stazioni guidate e laboratori del gusto, con possibilità di pranzare durante entrambe le giornate.

## Un Mercato denso di significati

Questo grande mercato dei piccoli produttori non è solo una manifestazione per promuovere la spesa sostenibile al pubblico, ma rappresenta un importante progetto di cooperazione tra realtà che spesso operano in modo autonomo: il Mercato dei Mercati è infatti promosso dal Comune di Bergamo e da tutte le associazioni che organizzano mercati a filiera corta che di solito trovate nei differenti quartieri o in diverse città, ma che per l'occasione si sono riunite per sottolineare il proprio comune denominatore, la propria sensibilità e visione del mondo: Slow Food, Mercato e Cittadinanza, Biodistretto sociale, Confa-

agricoltura, Coldiretti, CCIAA e Parco dei Colli, insieme per dimostrare che i nostri consumi possono cambiare l'agricoltura, l'ambiente, la qualità delle nostre vite e della nostra società.

Una progettualità nata lo scorso anno in occasione del G7 Agricoltura con la proposta del Tavolo agricolo del Comune di Bergamo in collaborazione con la rete di Cittadinanza Sostenibile, quale segno tangibile di una volontà di coordinamento tra realtà diverse, accomunate dalla stessa finalità, per un'economia e una società più giusta ed equilibrata. In seno al Tavolo agricoltura è stato istituito un sottogruppo di coordinamento tra i vari mercati e l'occasione del ritorno di questa manifestazione, al di fuori delle luci della ribalta del G7 internazionale, rappresenta uno stimolo e bando di prova importante per riuscire a creare a Bergamo

una vera Food Policy sulla base delle migliori esperienze in Italia e nel mondo.

## Il cibo e l'agricoltura che vogliamo

L'altro elemento da sottolineare difatti è la continuità non solo del Mercato dei Mercati, ma anche del contesto in cui si inserisce, vale a dire una serie di convegni, laboratori e approfondimenti che spazieranno nei giorni dal 19 al 22 ottobre: una riproposizione, naturalmente ridimensionata, della Settimana dell'agricoltura e del diritto al cibo ideata nell'ottobre 2017 sulla scia del importante vertice dei Ministri dell'Agricoltura a Bergamo. Una serie di incontri e iniziative che la rete di associazioni e l'assessorato all'Ambiente di Bergamo intendono riprendere, affinché quello di ottobre diventi un appuntamento fisso annuale, in modo da dare



continuità e seguito alla prima edizione e dare visibilità a un lavoro costante e quotidiano in città e sul territorio provinciale. Appuntamenti con le scuole, iniziative in collaborazione con Bergamo Scienza, Orto Botanico, Biodomenica, etc. sono solo alcune delle attività che saranno in programma per differenti età e interessi. Fare la spesa e fare il pieno di cultura del cibo: gesti concreti e azioni quotidiane unite alla consapevolezza di scegliere in ogni momento un sistema di produzione e un modello di economia diverso. Tutto - anzi, per essere onesti, non proprio tutto ma sicuramente "tanto" - dipende da noi. Da ciò che mangiamo, ma ancora prima da ciò che compriamo, dove e come facciamo la nostra spesa, quotidiana o settimanale che sia. Siamo quello che mangiamo e sulla nostra salute incide in modo considerevole

ciò che ingeriamo a pranzo, cena ma anche nei numerosi momenti extra pasto, merendine, colazioni, snack, piuttosto che ristoranti o fast food e take away. Senza tante complicate teorie, basterebbe prestare più attenzione a cosa si compra, leggere bene le etichette, considerare l'origine delle materie prime e la filiera di distribuzione. Basterebbe ad esempio che tutti noi andassimo qualche volta di più a fare la spesa ai tanti mercati a filiera corta per dare il nostro sostegno diretto a tanti piccoli agricoltori che lavorano la nostra terra con passione e affidabilità. Basterebbe che anche solo per dare un segnale simbolico di attenzione e vicinanza, il 20 e il 21 ottobre ciascuno di noi passasse sul Sentierone alimentare bene e alimentare il cibo e l'agricoltura che vogliamo.

■ Diego Moratti

BERGAMONEWS  
QUOTIDIANO ON-LINE

BGY  
BE YOUNG  
IL GIORNALE FATTO DAI GIOVANI PER I GIOVANI

Seguici su



AGRICOLTURA  
e DIRITTO AL CIBO  
verso la Food Policy di Bergamo

BERGAMO  
dal 19 al 22 ottobre 2018  
Mercati, laboratori, convegni, workshop

SENTIERONE  
SABATO 20 ottobre  
DOMENICA 21 ottobre

IL MERCATO  
DEI MERCATI  
dei produttori agricoli  
a filiera corta  
&  
BIODOMENICA  
con i produttori biologici

INSIEME!  
per l'agricoltura e il cibo che vogliamo!  
qualità, territori, diritti e biodiversità

Camera di Commercio Bergamo  
Slow Food Italia  
Parco dei Colli di Bergamo  
Arete  
Bio Distretto  
COLDIRETTI BERGAMO  
Confagricoltura Bergamo

BergamoSostenibile

## Terzo bilancio di Sostenibilità per A2A

**Ammonta a 87 milioni di euro la ricchezza distribuita dal Gruppo sul territorio bergamasco mentre 16 sono quelli investiti nei servizi**

È stato il suggestivo Convento di San Francesco in Città Alta ad ospitare la presentazione del terzo Bilancio di Sostenibilità di A2A per la provincia di Bergamo, il documento che rendiconta le prestazioni ambientali, economiche e sociali del Gruppo A2A all'interno di un territorio specifico. Quello che è emerso dalla presentazione - alla quale hanno presenziato il sindaco di Bergamo Giorgio Gori, il presidente di A2A Giovanni Valotti e l'amministratore delegato della società Valerio Camerano - è il contributo del Gruppo allo sviluppo del territorio bergamasco con una ricchezza distribuita pari a 87 milioni di euro nel 2017, con 418 lavoratori sul territorio, tra i quali anche 10 nuove assunzioni nel corso dell'anno. Ciò che spic-

ca all'interno del documento sono gli investimenti compiuti sul suolo bergamasco per quanto riguarda soprattutto gas e teleriscaldamento. La completa conversione a led dell'illuminazione pubblica ha tagliato del 50% il consumo di energia elettrica evitando l'emissione di 1.600 tonnellate di CO<sub>2</sub>. All'interno del Bilancio di Sostenibilità, inoltre, non poteva mancare un progetto che darà impulso alla mobilità elettrica privata cittadina, ovvero la posa e la messa in funzione di 32 nuove colonnine elettriche in molti quartieri di Bergamo entro la fine del 2018: un servizio che il Gruppo propone consentendo la ricarica gratuita a tutti i cittadini per tutto il primo anno. Per quanto riguarda il teleriscaldamento, la rete ha raggiunto i 75 chilometri to-

tali servendo una volumetria che è pari a 28 mila appartamenti equivalenti. Fanno parte di questa rete alcuni degli edifici simbolici della città orobica come Palazzo Frizzoni, il teatro Donizetti, l'Ospedale Papa Giovanni XXIII, l'Università degli Studi di Bergamo e il Palazzo della Libertà. A coronamento di tutto questo, A2A è riuscita a realizzare alcuni dei progetti proposti al ForumAscolto tenutosi nel 2016, come il Centro del Riuso all'interno della piattaforma ecologica di via Goltara oppure il progetto didattico di ecodesign Action2Art che ha



visto coinvolte alcune scuole bergamasche e che ha avuto una vetrina speciale nel corso del Festival dell'Ambiente di

maggio 2018. I Bilanci di Sostenibilità del gruppo A2A possono essere consultati sul sito [www.a2a.eu](http://www.a2a.eu). ■

## Nuovi orti urbani al Parco del Quintino

**Inaugurati 502 mq di nuove porzioni di terra dedicate alla coltivazione**

A settembre l'Amministrazione comunale di Bergamo ha aggiunto un altro importante tassello alla sua battaglia per la diffusione in città degli spazi destinati all'agricoltura urbana, inaugurando il nuovo progetto degli Orti al Parco del Quintino nel quartiere di Monterosso. L'idea consente di riqualificare un'area di 502 metri quadrati totali grazie ad una serie di orti urbani con una dimensione media di 84 metri quadrati a lotto. La riconversione di questa zona è un importante passo in avanti per la vita di comunità dei quartieri di Bergamo, dal momento che il progetto non servirà solo la zona di Monterosso e le sue scuole ma anche il quartiere di San Colombano. L'inaugurazione



degli orti si unisce agli altri progetti comunali in materia di riqualificazione urbana e manutenzione dei parchi cittadini, come hanno ricordato

il Sindaco di Bergamo Giorgio Gori e l'Assessore all'ambiente Leyla Ciagà, presenti all'evento. Inoltre il Comune si è impegnato in lavori aggiun-

tivi di riqualificazione all'interno dello stesso parco del Quintino, reinstallando per esempio la fontanella accanto ad uno degli ingressi ma anche riparando il totem delle affissioni e delle informazioni, ripitturando i muri, riparando il ponticello presente all'interno del parco e riverniciando il cancello, i giochi, le panchine e le recinzioni. Il recupero di questa zona arricchisce la città di un'altra area verde, un posto ideale per creare un maggiore senso di comunità, anche grazie agli spazi per la coltivazione di piante e ortaggi a disposizione dei cittadini. E proprio dalla comunità dei residenti nei quartieri di Valtesse e Monterosso era partita la richiesta al Comune di de-

stinare questa zona a scopi sociali, ambientali e culturali attraverso l'attività dell'associazione ProPolis. Infatti, gli orti non sono solo un'attività agronomica finalizzata alla produzione e alla vendita, ma hanno anche un forte valore ambientale data dalla produzione di cibo sano e auto-prodotto nel rispetto del suolo e della natura. Inoltre, grazie alle attività dell'orto si può creare o rafforzare il tessuto sociale cittadino attraverso proposte condivise e aperte ai vari utenti del quartiere. Proprio per questo gli orti non sono stati progettati come singoli spazi separati dove ognuno può "coltivare il proprio orticello", ma sono elementi aperti ed integrati nel parco. ■

## La scienza che insegna

**Al via la XVI edizione di BergamoScienza in programma dal 6 al 21 ottobre**

BergamoScienza torna in città per la sua XVI edizione, e si riconferma come uno degli appuntamenti più attesi dell'agenda bergamasca. Dopo le oltre 150 mila presenze dello scorso anno, infatti, la manifestazione dedicata alla divulgazione scientifica inaugurerà la nuova edizione sabato 6 ottobre e proseguirà fino al 21 ottobre: 16 giornate dedicate alla scienza tra laboratori, spettacoli ed incontri con scienziati di fama mondiale, per un totale di oltre 160 incontri gratuiti tra città e provincia.



### Protagonista la scienza

Ideata e organizzata dall'Associazione BergamoScienza, la rassegna propone anche quest'anno conferenze, laboratori interattivi, spettacoli, mostre e appuntamenti con scienziati del calibro di Craig Cameron Mello, Premio Nobel per la Medicina 2000. Protagonista assoluta della manifestazione è, manco a dirlo, la scienza in tutte le sue declinazioni e affrontata con un linguaggio vivace e accessibile: dalla fisica alla chimica, dalla tecnologia alle neuroscienze,

dalla medicina alla biologia. Ma non mancano anche musica, teatro e letteratura, per avvicinare alla cultura della scienza un pubblico sempre più ampio. La stessa Associazione BergamoScienza - fondata dai promotori dell'omonimo festival insieme a Confindustria Bergamo, Camera di Commercio, UBI Banca, Università degli Studi di Bergamo e Università Vita-Salute San Raffaele di Milano - nasce nel 2005 a seguito del grande successo riscosso dalle prime due edizioni della rassegna, che fa

dell'attitudine alla riflessione e della capacità di interrogarsi i suoi pilastri portanti. Tra l'altro il management dell'associazione è tutto al femminile dopo che lo scorso giugno sono state elette come presidente e segretario generale rispettivamente Raffaella Ravasio (socio fondatrice dell'associazione) e Susanna Pesenti. Il rapporto con le scuole è probabilmente l'elemento più innovativo e caratterizzante di BergamoScienza: docenti e studenti di alcuni istituti bergamaschi hanno accolto la sfida di

*"Niente nella vita va temuto, dev'essere solamente compreso. Ora è tempo di comprendere di più, così possiamo temere di meno."* (Marie Curie)

progettare, realizzare e condurre in autonomia laboratori interattivi da proporre al pubblico della manifestazione, confermando così l'importanza del coinvolgimento pratico e diretto per appassionare i giovani alla scienza.

### Alcune anticipazioni...

Anche quest'anno il programma della manifestazione è molto variegato. L'apertura del festival sarà affidata sabato 6 ottobre a due personaggi d'eccezione: lo scrittore e sceneggiatore inglese Ian Russell McEwan e il neuropsichiatra Ray Dolan, che nell'incontro Le emozioni tra scienza, cervello e letteratura dialogheranno sul confine netto - eppure incredibilmente

poroso - tra scienza e letteratura. Si parlerà poi di ambiente e geologia, rispolverando un classico cinematografico come Jurassic Park e il modo in cui ha plasmato il nostro modo di vedere i dinosauri: ne parlerà il paleontologo statunitense Jack Horner, uno dei massimi esperti di dinosauri, in Riscoprire i dinosauri. Malcom Bennett dell'Università di Nottingham guiderà il pubblico in un viaggio alla scoperta dell'intelligenza delle piante attraverso lo studio delle radici con l'ausilio di moderne tecniche di imaging e rendering 3D, mentre nell'incontro Lo strano mondo dei buchi neri il direttore del Dipartimento di Fisica Teorica del CERN Gian Francesco Giudice condurrà alla scoperta dei buchi neri. Spazio e rifiuti spaziali saranno invece il tema dell'appuntamento Immondizia spaziale con la fisica Luisa Innocenti, a capo del Clean Space Office dell'ESA (Agenzia Spaziale Europea). Il programma completo è disponibile sul sito: [www.bergamoscienza.it](http://www.bergamoscienza.it).

■ Elisa Troiani

# 40<sup>a</sup> CAMPIONARIA

27 ottobre | 1 novembre 2018

## FIERA BERGAMO

**INGRESSO LIBERO**  
parcheggio euro 3

Orari di apertura

Sabato 27	15.00 - 22.30	Martedì 30	15.00 - 22.30
Domenica 28	10.00 - 22.30	Mercoledì 31	15.00 - 22.30
Lunedì 29	15.00 - 22.30	Giovedì 1	10.00 - 20.00

ORGANIZZAZIONE: ENTE FIERA PROMOBERG  
PARTNER: Comune di Bergamo  
MAIN SPONSOR: UBI Banca, CREDITO BERGAMASCO, BANCO BPM

[www.campionaria-bergamo.it](http://www.campionaria-bergamo.it) **La fiera della città**

## Verso un'architettura del futuro

Nei progetti degli studi internazionali BIG e MVRDV, ospiti al meeting de "I maestri del Paesaggio" a Bergamo, un'architettura che integra natura e ambiente costruito

Un nuovo concetto dell'abitare e del costruire, nel quale natura e architettura non sono opposti ma complementari. È la sfida dell'architettura del futuro, sfida che sempre più studi di design e progettazione stanno facendo propria per rispondere a esigenze precise: sostenibilità, attenzione all'ambiente e interrelazione con il mondo del green in tutte le sue forme. Una progettualità, dunque, che si muove su piani diversi e propone soluzioni altamente innovative, frutto di una concezione dell'architettura sempre più sistemica e attenta a integrarsi costruttivamente con ciò che la circonda.

### Natura e paesaggio, parti integranti della nuova architettura

Basta guardare quindi ad alcuni tra i più importanti studi internazionali di architettura per rendersi conto di quanto la relazione tra paesaggio naturale e ambiente costruito sia di fatto un dialogo in continua evoluzione e costantemente alla ricerca di nuovi stimoli. Un esempio è il BIG, acronimo per Bjarke Ingels Group, studio danese di architettura d'avanguardia e sperimentazione fondato nel 2006 dal giovane architetto Bjarke Ingels e vincitore di numerosi premi e riconoscimenti nazionali e internazionali. Nelle progettazioni dello studio BIG, grande importanza è rivestita dalla necessità di coniugare praticità, vincoli strutturali degli edifici e approccio giocoso e integrato con l'ambiente circostante, ma anche dall'unità di visione nelle varie fasi progettuali: ecco allora che landscape, engineering, design sono parte integrante della progettualità complessiva di BIG. Il risultato è un'architettura quasi mobile, al tempo stesso eterea e



8 Tallet, Copenhagen



Book Mountain, Spijkenisse

radicata, come ben dimostra per esempio "8 Tallet" di Copenhagen, noto anche come "Big House", uno dei progetti più significativi della visione di Ingels: un edificio a funzione residenziale e commerciale a forma di 8, caratterizzato da un tetto verde che sale dal terreno fino al decimo piano e da un percorso ciclo-pedonale continuo, che permette di accedere alle residenze fino

all'ultimo livello. La relazione con il paesaggio è centrale anche nelle visionarie costruzioni dello studio olandese MVRDV, fondato a Rotterdam nel 1993, che fin dall'inizio ha fatto del dialogo con l'ambiente circostante la cifra distintiva delle sue costruzioni. Dislivelli, piani inclinati e continua innovazione e versatilità - uniti a una grande passione per la dimensione geometrica e cubica de-

*"Dislivelli, piani inclinati e continua innovazione e versatilità fanno sì che le proposte dello studio MVRDV siano sempre ecocompatibili e perfettamente integrate nella dimensione del paesaggio che le ospita"*

gli spazi e delle architetture - fanno sì che le proposte dello studio MVRDV siano sempre non solo ecocompatibili e perfettamente integrate nella dimensione del paesaggio che le ospita, ma anche votate all'ampiezza e alla luce. Tra i progetti più significativi dello studio troviamo, per esempio, il Padiglione Olandese a EXPO 2000 ad Hannover, la biblioteca "Book Mountain" a Spijkenisse in Olanda oppure la celebre (e contestata) "The Cloud" a Seoul.

### L'International Meeting of the Landscape and Garden a Bergamo

Le visioni architettoniche dello studio BIG e dello studio MVRDV sono state portate rispettivamente da Giulio Rigoni e Kristina Knauf anche sul palco dell'International Meeting of the Landscape and Garden, svoltosi a Bergamo lo scorso 21 e 22 settembre nell'ambito della manifestazione "I Maestri del Paesaggio" e che ha visto intervenire personaggi del calibro di Piet Outdolf, Louis Benech e Sarah Eberle. Giunta alla sua ottava edizione, la manifestazione bergamasca dedicata all'architettura del paesaggio ha avuto come filo conduttore "Plant Landscape" e ha dialogato con i diversi attori presenti sul tema proprio dell'importanza delle piante e della relazione tra natura e architettura guardando verso il futuro.

■ Erica Balduzzi



## PROGETTIAMO INSTALLIAMO il tuo impianto fotovoltaico

Scegli di installare un **impianto fotovoltaico con solo € 299,00** per non pensare più alla tua bolletta. **Chiedici come!**



**COMPRESO NEL PREZZO DELL'IMPIANTO dispositivo a norma per la ricarica di auto e veicoli elettrici**

Promozione valida fino a fine anno salvo esaurimento scorte.

Richiedici anche le Batterie di accumulo

### Non solo fotovoltaico

Ressolar è una azienda specializzata anche nella mobilità elettrica, fornendo ai propri clienti (privati, aziende, enti pubblici) soluzioni complete, a partire dalla assistenza nella scelta dei veicoli, arrivando alla fornitura ed installazione dei sistemi di ricarica più adatti alle loro abitudini e necessità

SCEGLI L'ENERGIA PULITA.

Efficienza energetica a 360°  
Progettazione e soluzioni in Italia e nel mondo chiavi in mano

035 3692145

Via Serassi, 21 | BERGAMO  
www.ressolar.it

**RESS**  
SOLAR  
EFFICIENZA ENERGETICA  
PICCININIGROUP

BergamoSOSTenibile

# Domenica 7 ottobre ViviRomano SOSTenibilmente Alimentazione, salute e benessere

Nel centro storico stand e operatori per un percorso di salute del corpo, della mente e dell'ambiente  
Alle 17 omaggio a "L'albero degli zoccoli" di Ermanno Olmi

Il centro storico di Romano di Lombardia si prepara alla terza edizione di ViviRomano SOSTenibilmente, una manifestazione che ha l'obiettivo di promuovere stili di vita più in sintonia con l'ambiente e con il mondo che ci circonda, a cominciare dalle azioni e dalle attenzioni che ciascuno di noi può fare nel proprio quotidiana-

presso le quali si potranno eseguire gratuitamente prove e test per monitorare la propria salute. Mentre lungo il lato sud dei Portici della Misericordia si troveranno produttori locali, agricoltori e artigiani, presso i quali sarà possibile effettuare una spesa genuina e so-



no. Tema dell'edizione 2018 è "Alimentazione, salute e benessere", che verrà declinato in varie modalità e in vari momenti della giornata di domenica 7 ottobre, con un programma variegato e adatto per tutte le età, gusti e passioni.

stenibile attraverso l'acquisto dei prodotti a filiera corta. Durante la giornata si alterneranno momenti in cui i produttori illustreranno il frutto del proprio lavoro e proporranno degustazioni guidate affiancate da alcuni consigli di dietisti ed esperti di alimentazione.

**Visite e test gratuiti per imparare a stare meglio**

Cibo, olismo e benessere, ma anche e soprattutto prevenzione: la promozione di stili di vita equilibrati passa in primo luogo dall'attenzione alla salute, di se stessi e del mondo che ci circonda. È per questo che nel corso di ViviRomano

Programma	
Piazza Roma	Portico Palazzo Muratori
9.00 - 18.00	Apertura della manifestazione con mercato dei produttori e giochi artigianali per bambini
9.30 - 10.00	inizio attività benessere olistico con cerchio meditativo
10.30 - 11.00	Djembè con Mirko Zen
11.00 - 11.30	Ginnastica funzionale con SMILE danza & benessere
11.30	Consegna automezzo alla Fondazione Rubini
11.45 - 12.15	Roberto Re leadership school: atteggiamento mentale positivo con Roberto Petruccioli
15.00 - 15.30	Lezione di CrossFit con Magazzini Romano ASD
15.30 - 16.00	Presentazione del libro "Alimentazione consapevole evolutiva" di Carlo Zanni
16.00 - 16.30	Dimostrazione di danza con SMILE danza & benessere
16.30 - 17.00	Djembè con Mirko Zen
17.00 - 17.30	Yoga per adulti con Deva Arisi Rossella
17.00 - 18.00	Conferenza "L'albero degli zoccoli" presso sala Palazzo Muratori
17.30 - 18.00	Degustazioni a tema a cura dei produttori
17.30 - 18.00	Zumba con SMILE danza & benessere
Tutto il giorno	Spazio dedicato ai bambini dove si svolgeranno delle attività ludico-creative, giochi artigianali e laboratori
Dalle 14.00	Visite guidate per la giornata dei castelli, palazzi e borghi medievali 2018

SOSTenibilmente verrà data grande attenzione all'importanza dei controlli e della prevenzione. Come? Grazie alla presenza di professionisti - farmacisti, dietisti ed esperti - che offriranno ai partecipanti la possibilità di effettuare visite e prove gratuite. Sarà infatti possibile effettuare il test della pressione, utilissimo per prevenire malattie cardio-circolatorie, oppure il test dei radicali liberi, che permette di moni-

torare il livello del cosiddetto "stress ossidativo", una delle cause dell'accelerazione dei processi di invecchiamento fisiologico. Non solo: tra sabato e domenica si potranno controllare gratuitamente anche l'indice di massa corporea, la vista e l'udito. Accanto alla prevenzione strettamente medica, da non trascurare l'importanza di un benessere psicofisico ed energetico, che comprenda

quanto più possibile l'allineamento tra corpo, mente e anima. Ecco allora che nell'area tematica dedicata al benessere sarà possibile incontrarsi con life coach specializzati, conoscere i trattamenti ayurvedici e massaggi con gli oli essenziali, ma anche provare la riflessologia plantare, le meditazioni sonore, l'armonizzazione dei chakra, la cromopuntura e la cristallo-terapia. Danza, Crossfit, yo-

ga e ginnastica funzionale completeranno la proposta domenicale (vedi dettagli nel programma a lato o su www.infosostenibile.it). ViviRomano SOSTenibilmente comincerà la domenica mattina con l'apertura degli stand dei produttori, alle 9 e per tutto il giorno, così come per tutto il giorno sarà allestita l'area dedicata ai più piccoli dove sarà possibile divertirsi con giochi artigianali, iniziative e laboratori tematici. Alle 11.30 è in programma la consegna ufficiale al Comune di Romano di un automezzo ad uso dei volontari della Fondazione Rubini per i trasporti delle

zioni e soprattutto un rapporto dell'uomo con i ritmi della terra e della natura, che oggi sembra totalmente perduto. Proprio per questo, alle 17 presso la Sala Muratori a pochi passi dal fulcro della manifestazione si terrà un convegno con immagini e aneddoti relativi alla celebre pellicola del regista bergamasco. Per visitatori e turisti si ricorda che sempre domenica 7 ottobre avrà luogo la "Giornata dei castelli, palazzi e borghi medievali" e Romano offrirà a visitatori e turisti la possibilità di conoscere la Rocca viscontea, il palazzo Rubini e il caratteristico cen-



persone, fornito da Pmg Italia grazie a sponsor cittadini.

**Omaggio a Ermanno Olmi**

Un particolare omaggio, quest'anno, non poteva che essere tributato a un maestro di vita oltre che di cultura, Ermanno Olmi, regista recentemente scomparso il quale, con i suoi film, in particolare con *L'albero degli zoccoli* che quest'anno festeggia i 40 anni dalla vittoria della Palma d'Oro di Cannes, ha saputo raccontare e rappresentare la vita contadina, le nostre tradi-

*"Un particolare omaggio non poteva che essere dedicato al ricordo di un maestro di vita oltre che di cultura, Ermanno Olmi, nel 40esimo anniversario del film L'albero degli zoccoli"*

tro storico; ambienti in cui sarà possibile visitare la mostra "M'horò - Mitologia del contemporaneo". Info su www.infosostenibile.it ■

dalle ore 9 alle ore 18

**ViviRomano**  
**SOSTenibilmente**

**Domenica 7 Ottobre 2018**  
Centro Storico

**SPECIALE: "L'albero degli zoccoli 1978-2018" e area laboratori per bambini**



ASSOCIAZIONE CENTRO STUDI  
**TEOREMA**  
COSTRUISCI IL FUTURO CON IL TUO TALENTO  
**SCUOLA PROFESSIONALE ACCREDITATA ALLA REGIONE LOMBARDIA**

- CORSI DI:**
- ESTETICA
  - ACCONCIATURA
  - TATTOO PIERCING
  - ASA / OSS / BADANTE



PER INFORMAZIONI  
**0363 913890**

BergamoSostenibile

# Mondo latte e dintorni

## La patata di Martinengo Valore che nasce dalla conoscenza del territorio

Anche le eccellenze del nostro territorio meritano un giorno per essere celebrate, conosciute, apprezzate e consumate. A Martinengo, comune membro del Distretto Agricolo della Bassa Bergamasca, c'è un prodotto che già da quindici anni gode di particolare attenzione: domenica 16 settembre nel centro storico del paese si è tenuta la sedicesima edizione della Festa della Patata di Martinengo, un prodotto di qualità a denominazione comunale (De.Co.) la cui storia merita di essere raccontata.

### Breve storia della patata

La patata è il quarto alimento più consumato al mondo. È un prodotto relativamente recente, essendo giunto in Europa solo dopo la scoperta dell'America. È infatti originario del Perù. A Martinengo la coltivazione ha avuto inizio nel Settecento, si è ulteriormente sviluppata nell'Ottocento, ha avuto un periodo di eccellenza come prodotto nostrano dopo la Seconda Guerra Mondiale, ma poi verso gli anni Settanta ha vissuto una fase di declino. Solo alcuni piccoli amatori nei loro orti continuavano a coltivare la patata. La riscoperta è

produttore di patata a pasta bianca, ricca di sostanza secca. Essendo un tubero, cioè crescendo sotto terra, la patata per il 50% è determinata dalle caratteristiche del suolo, non solo quindi da quelle genetiche. Per questo motivo la patata che cresce a Martinengo ha proprietà organolettiche particolari che distinguono il tubero da tutte le altre varietà in commercio.

### La parola allo chef

Il momento clou è giunto con lo chef Chicco Coria, che ha deliziato i presenti con un menù a base di patata di Martinengo (e non solo), non prima di aver però elencato ai presenti tutte le proprietà di questo tubero nel corso di una breve presentazione dal titolo "Dalla produzione alla trasformazione al consumatore". «La patata di Martinengo ha molta sostanza secca, cioè meno acqua di altre varietà. È quindi più predisposta alla preparazione di gnocchi, puree, sformati. Al palato il prodotto appare più poroso e farinoso. La patata è un tubero dall'elevato potere saziante». Quella di Martinengo è la variante nota con il nome



avvenuta tra gli anni Novanta e i primi anni Duemila, quando il gastronomo Luigi Veronelli recensì positivamente la patata di Martinengo. Il paese si è reso celebre nel mercato come

di Kennebec, ideale quindi per preparazioni asciutte, ma sconosciuta per chi voglia invece cucinare patate al forno o patate fritte. Il motivo è presto detto: «Le patate come quella

di Martinengo, tendono a incorporare molto olio - svela lo chef. - Quelle a bassa sostanza secca, invece, contengono molta acqua che, al momento dello shock termico, forma

Pagina promossa in collaborazione con Bortolo Ghisotti, titolare della IRIM srl



# Bergamo Naturale

Cerchi un prodotto naturale? Affidati ai nostri partner

**PRODOTTI DI ECCELLENZA BIOLOGICI E NATURALI**  
SENZA CONSERVANTI | GLUTINE | OGM | LATTOSIO | ALLERGENI

PREMIO GAMBERO ROSSO 2014  
SLINZEGA E SALSICCIA STAGIONATA

**VIENI A TROVARCI NEL NOSTRO NUOVO SPACCIO**  
dal lunedì al sabato  
8.30-13.00 / 16.00-19.30  
chiuso mercoledì pomeriggio

via Mazzini, 105 - Villa d'Almè (Bg)  
Tel. 035 541126 - info@salumificio.it

**GAMBA EDOARDO**  
SALUMIFICIO dal 1989

[www.salumificio.it](http://www.salumificio.it)

## C'era una volta...

**Prodotti Biologici, tradizionali locali e non, prodotti di antiche ricette**

**In collaborazione con cooperative agricole, artigianali e sociali**

**ORARI APERTURA**  
Primavera / Estate dal 7 maggio al 30 settembre  
• Lunedì / Venerdì / Sabato 9.00 - 12.30 (pomeriggio chiuso)  
• Mercoledì 9.00 - 12.30 / 16.00 - 19.00  
• Martedì / Giovedì / Domenica Chiuso

FARA GERA D'ADDA (BG) - VIA MAZZINI, 14 - Tel. 334 1906247 - mercesfusamm@live.it

Cooperativa Sociale

# Arete

Produzione e vendita di frutta, verdura e prodotti biologici.

Progetti di inserimento lavorativo.

Siamo presenti anche in vari mercati  
Vieni sul nostro sito [www.aretcoop.it](http://www.aretcoop.it) per scoprire i luoghi e l'ora!

Via Imbonata, 28  
24030 Torre Boldone (BG)  
Tel. 035 341355 - Fax 035 342978  
email: on@aretcoop.it

Orari negozio:  
dal martedì al venerdì 9.30 - 19.00  
sabato 9.00 - 13.00  
domenica e lunedì chiusi.

# HORMONE

VESTI BIOLOGICO

STORE DI BERGAMO via T. Tasso 81 tel.035/0157413  
Lunedì Chiuso

[www.hormonetees.com](http://www.hormonetees.com)

# MelaVerdeBio

BIOLOGICO - VEGANO - CELIACO

**SCOPRI IL NOSTRO MONDO BIO**

BERGAMO  
Viale G. Cesare, 3  
Tel. 035 0293778

Novità per Cellaci!  
Si accettano voucher con tessera sanitaria

[melaverdebio-bergamo](http://melaverdebio-bergamo)

60° Anniversario 1958 / 2018

Produzione di pane, prodotti da forno e pasticceria con certificazione biologica

**IL FORNO DELLE BONTÀ**  
Palazzago (Bg) Via Briantea, 46 - Tel. 035 540076 - info@ilfornodellebonta.com

[www.ilfornodellebonta.com](http://www.ilfornodellebonta.com)

DAL 1958 CREIAMO SAPORI UNICI  
IL FORNO DELLE BONTÀ

**GHERIM gusto solidale**  
cooperativa sociale

bottega del Mondo e Bar con prodotti biologici, Amò e del commercio equo e solidale

bottega caffè

Equo, buono e Bio...

✓ freschezza ✓ sana alimentazione ✓ fantasia

# HAPPY break SALAD

**TAKE AWAY**  
INSALATE - ZUPPE - CENTRIFUGATI

Buono, naturalmente

Bergamo, via Masone 3 - 035 237714 - [www.happysalad.menu](http://www.happysalad.menu)

## Risparmia subito oltre il 39% dei costi di riscaldamento

Hai un impianto fotovoltaico? Non sprecare l'energia prodotta: installando una caldaia IONICA GALAN® ti assicurerai un ambiente caldo e un grandissimo risparmio!

**MultiTech srl**

Via Prefabbricati, 28 - 24057 Martinengo (Bg) - Tel. +39 0363 988703  
Cell. +39 331 6703280 info@multitechsrls.it - [www.multitechsrls.com](http://www.multitechsrls.com)

Contatta il nostro Energy Team per saperne di più!

# Acqua di Valore

## Water Seminar: ripensare le nostre vite e città in funzione dell'acqua, la più grande e importante risorsa di tutti i tempi



Bishan Park, Singapore

L'acqua, elemento che modella e determina le esistenze di ogni essere vivente su questo pianeta, non è semplicemente un liquido che scorre nei fiumi, nei mari e nei laghi o un mero agente atmosferico. È molto di più e ci influenza sotto innumerevoli punti di vista, come è stato ampiamente dibattuto nel corso del convegno organizzato da Uniacque e inserito nella programmazione della rassegna "I Maestri del Paesaggio 2018" dal titolo: "Water Seminar - Acqua, ambiente e paesaggio: etica o profitto?".

Nella suggestiva cornice di Porta Sant'Agostino in Città Alta, sono intervenute importanti personalità che hanno celebrato l'acqua da un punto di vista paesaggistico, architettonico, ambientale, storico, sociologico e culturale, confermando quan-

to il prezioso "oro blu" influenzi le nostre vite, le nostre città, i modi stessi con cui costruiamo gli edifici o persino progettiamo la nostra economia.

Il convegno è stato aperto dai saluti istituzionali dell'Assessore all'Ambiente e al Clima di Regione Lombardia Raffaele Cattaneo, il quale ha ricordato come l'acqua sarà sempre di più la risorsa decisiva per lo sviluppo in questo secolo, esattamente come lo è stato il petrolio nel secolo precedente. La natura è stata generosa con la Lombardia, una regione priva di sbocchi sul mare ma ricchissima di acqua; la sfida è d'altra parte salvaguardare i nostri corpi idrici, dal momento che due su tre risultano purtroppo contaminati. Si tratta di un compito fondamentale e dove-roso perché «noi non abbiamo ereditato l'acqua dai nostri padri,

l'abbiamo presa in prestito dai nostri figli e nipoti» verso i quali abbiamo delle responsabilità, ha puntualizzato l'assessore. La parola è passata poi al presidente di Uniacque Paolo Franco, che ha presentato - servendosi di precisi dati e infografiche - l'evoluzione di questa azienda pubblica, distintasi per capacità di importanti investimenti negli ultimi anni (per il prossimo quinquennio 2018-2022 si prevede di investire 121 milioni di euro). Uniacque gestisce un apparato con circa 10 mila chilometri di reti, e oltre all'opera quotidiana per rendere il ciclo idrico nella bergamasca efficiente e sostenibile, che raccontiamo ogni mese in questa rubrica, a Uniacque va il merito di spendersi costantemente in prima linea per valorizzare la risorsa idrica attraverso convegni, incontri con il pub-

blico, pubblicazioni, progetti di beneficenza e finanziamenti di importanti studi, come quelli degli speleologi alla costante ricerca di sempre nuovi e più profondi bacini.

### L'acqua come elemento paesaggistico e architettonico

Al convegno ha preso parte anche un nutrito pubblico di ingegneri e architetti, che hanno potuto apprezzare la presentazione dell'architetto Davide Caspani di Ramboll Studio Dreiseitl, rinomato studio di architettura tedesco. Il giovane, che vive in Germania e lì vi lavora dopo aver studiato per qualche anno Architettura del Paesaggio in Olanda, ha illustrato come sia possibile progettare le moderne città e metropoli in funzione

dell'acqua, per meglio valorizzarla e per risolvere problemi e danni legati agli allagamenti. Nelle nostre città cementificate il terreno non è in grado di assorbire ingenti quantità di acqua, e i risultati sono sotto gli occhi di tutti quando si scatena un violento acquazzone o quando un fiume tragicamente esonda; bisogna dunque ripensare alla progettazione di strade, piazze ed edifici per far sì che si integrino armonicamente con l'ambiente e possano far accuratamente defluire l'acqua in caso di necessità.

A Copenaghen sono stati studiati e realizzati, per esempio, spazi semplici e facili da mantenere che possono trattenere l'acqua in caso di emergenza e dove le zone verdi conferiscono un tocco di freschezza all'abitato. Emblematico è anche il ca-

so del Bishan Park a Singapore, dove lo studio Ramboll Dreiseitl ha completamente ristrutturato un grande parco cittadino al cui interno scorreva un brutto e ingombrante canale per lo scorrimento delle acque, che in quel punto divideva in due la città e ne rovinava il paesaggio. Ebbene, la soluzione è stata quella di rimuovere il canale e sostituirlo con un elemento naturale, il fiume, che funge da canale di scolo e si integra armonicamente con l'ambiente urbano. Quando il letto del fiume sta per allargarsi, apposite luci e sirene segnalano ai cittadini di porsi lungo le zone di sicurezza. I cittadini possono oggi godere di un parco spazioso e completamente verde, in un'area cittadina praticamente rinaturalizzata. Caspani ha riportato anche un paio di esempi riguardanti Stoccarda, dove una vecchia base militare statunitense è stata riconvertita in un complesso residenziale al cui centro corre un asse che dirotta l'acqua in maniera discreta verso le zone naturali circostanti. La Mailänder Platz invece coniuga sapientemente spazi verdi, contesto urbano segnato dal passaggio della metropolitana e giochi d'acqua che intrattengono i passanti.

### Tra cultura e sfide tecniche

I relatori provenienti dall'Università di Bergamo hanno dato al tema un interessante taglio culturale e sociologico. Renato Ferlinghetti, ricercatore di Geografia, ha sottolineato quanto sia importante per noi avere la consapevolezza dei luoghi che viviamo. L'acqua ha modellato la nostra regione: non solo molti paesi e città portano nomi che derivano da fiumi e torrenti, ma il

## Uniacque e Università di Bergamo insieme L'unione fa la forza



Da sinistra: Remo Morzenti Pellegri, rettore dell'Università degli Studi di Bergamo; Paolo Franco, presidente di Uniacque SpA

Uniacque S.p.A. e l'Università degli Studi di Bergamo hanno recentemente stipulato un accordo che prevede una decisa sinergia tra le due realtà bergamasche. Si fa sempre più urgente il bisogno di avere figure professionali, spendibili nel mercato del lavoro, in grado di capire tutte le complessità connesse al tema acqua, a un suo uso razionale e alla sua gestione attraverso la realizzazione di adeguati impianti e reti di distribuzione. L'università preparerà così i professionisti necessari e più competenti per affrontare le sfide idriche del futuro. Ha dichiarato il rettore Remo Morzenti Pellegri: «La convenzione di fatto consolida un rapporto già in essere con Uniacque sul fronte formativo. Con questo accordo-quadro si apre ora la via a una collaborazione anche nell'ambito della ricerca, che per l'università è altrettanto importante». Uniacque potrà così fornire appoggio all'ateneo per la realizzazione di ricerche e tesi di laurea, mentre l'università dal canto suo potrà fornire un importante contributo alla realizzazione dei progetti connessi al servizio idrico integrato. ■

nostro stesso paesaggio è stato modificato in funzione della risorsa idrica. L'uomo nel corso dei secoli ha costruito una fitta rete di canali, rogge e acquedotti per portare l'acqua lad-

dove non arrivava. Così si sono ristrutturati i nostri territori, sono sorti ponti, fontanili e canali che a molti paiono luoghi insignificanti o da demolire per fare spazio a nuove costruzioni, proprio

## Uniacque anche a BergamoScienza

Nel contesto del rinomato Festival della Scienza bergamasca, che si terrà dal 6 al 21 ottobre, Uniacque organizza il "Viaggio nelle cisterne dell'acqua". Il personale dell'azienda accompagnerà i curiosi alla scoperta di macchine e tubi, passato e presente. Sarà possibile ammirare in particolare la cisterna di Sant'Agostino, ai piedi delle Mura e nei pressi dell'omonima porta di Città Alta. Essa risale al 1881 e fu costruita per raccogliere l'acqua delle sorgenti che arrivavano in città attraverso gli acquedotti. Il complesso è stato ristrutturato ed è oggi ancora in funzione. Attraverso un tour guidato sarà così possibile comprendere tutte le operazioni grazie alle quali, ogni giorno a casa, possiamo aprire un rubinetto e avere subito a disposizione della buona acqua fresca: una vera ricchezza da non sottovalutare. È necessario iscriversi accedendo al sito [www.bergamoscienza.it](http://www.bergamoscienza.it): il tour si terrà nei giorni 13-14-20-21 ottobre. ■

perché manca la consapevolezza storica degli stessi.

Mario Salomone, che all'università bergamasca insegna Sociologia dell'Ambiente e del Territorio e Educazione ambientale, ha usato una chiave di lettura sociale, tratteggiando l'impatto dell'uomo sulla Terra in questa attuale era geologica, l'Antropocene. Le immagini proiettate dal professore hanno messo in chiara evidenza come i Paesi più poveri del mondo siano anche quelli in cui manca il diretto accesso all'acqua potabile. Proprio l'acqua contaminata è la principale causa di morte infantile nel mondo e per il controllo dei bacini idrici si combattono circa 500 conflitti, analogamente a quanto succede nel caso dei bacini petroliferi. Al dottor Mario Reduzzi del Consorzio di Bonifica della Media Pianura Bergamasca e al direttore generale di Uniacque Stefano Sebastio è spettato

invece il compito di relazionare sugli aspetti più tecnici della giornata: il primo ha elencato i compiti del consorzio e le varie modalità che lo stesso mette in campo per le bonifiche del territorio, mentre il secondo si è soffermato sul nuovo depuratore della Val di Scalve, un ottimo esempio di come un'infrastruttura complessa possa essere armonicamente integrata con il territorio montano in cui sorge, senza impattare sul paesaggio circostante. Sfide come questa sono all'ordine del giorno per Uniacque, ma proprio esse costituiscono lo stimolo maggiore per una società che vuole essere sempre più al servizio dei cittadini. ■

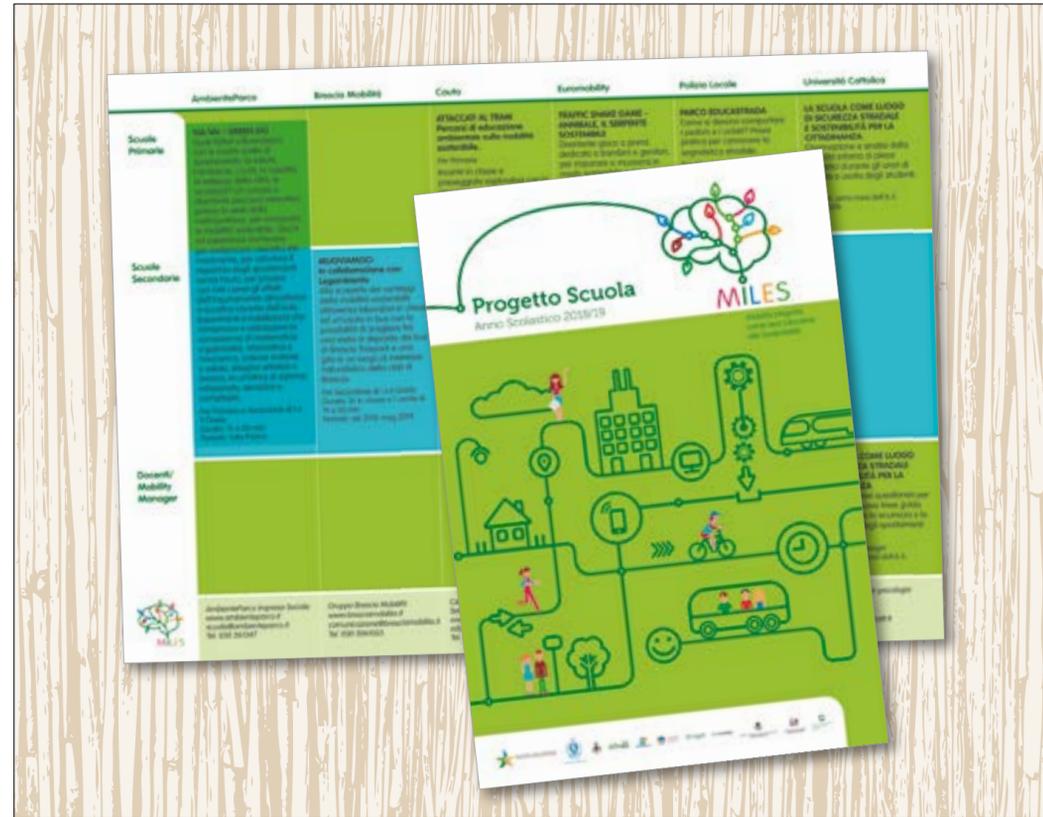
# Educare alla mobilità green

Promosse dal Comune di Brescia, riprendono le numerose attività del progetto MILES dedicate alle scuole e ai più giovani

Comune, scuole e associazioni alleati in nome della mobilità sostenibile. Succede a Brescia, dove con l'avvio del nuovo anno scolastico riprendono anche le attività del progetto MILES (Mobilità Integrata come Leva Educativa alla Sostenibilità), che vede coinvolti numerosi partner locali, istituzionali e non, per sensibilizzare sul tema della mobilità sostenibile in relazione soprattutto agli spostamenti brevi. Promosso dal Comune di Brescia e finanziato dal Ministero dell'Ambiente, MILES prevede quest'anno 14 diversi progetti educativi gratuiti rivolti tanto a docenti e studenti quanto ai mobility manager, con l'obiettivo comune di valorizzare gli spostamenti intelligenti, ecologici, integrati e vantaggiosi per tutti: cittadini e ambiente.

## Percorsi e mostre interattive

Dalle mostre ai corsi specifici, dai percorsi educativi alle attività ludiche, le proposte coinvolgono in primo luogo le scuole primarie e secondarie, con la consapevolezza del fatto che alla sostenibilità si può (e si deve) educare fin da piccoli. Ecco allora che AmbienteParco - parco scientifico bresciano che fa delle attività ludiche il mezzo principale per educare agli stili di vita sostenibili - propone "GO.GREEN - VIA. VAI", una mostra interattiva sui vantaggi derivati dalla mobilità



sostenibile. Anche il Gruppo Brescia Mobilità punta ai percorsi educativi e organizza per le scuole secondarie di I e II grado "MuoviAmoCi", una serie di attività dedicate e la possibilità di visitare, con la guida di un operatore specializzato Le-

gambiente, il deposito dei bus di Brescia Trasporti oppure un luogo di interesse naturalistico in città. Cauto propone inoltre "Attaccati al tram", iniziativa che tra incontri, passeggiate e pedalate punta a sensibilizzare i più giovani sui temi del rispetto ambientale.

## Mobilità sostenibile per brevi tragitti

Una delle basi per ripensare la mobilità cittadina in chiave sostenibile riguarda i tragitti brevi. Già, perché spesso si usa l'automobile anche per spostarsi da casa al lavoro oppure per portare i bambini a scuola: in questo modo si inquina di più, si intasano le arterie cittadine e si spreca anche più tempo. Ripensare i tragitti brevi in modo sostenibile è comodo, utile e piacevole. Ecco allora che nell'ambito del progetto MILES l'associazione Euromobility si rivolge a fasce d'età diverse. Con il gioco a premi

*"MILES prevede 4 diversi progetti educativi gratuiti rivolti tanto a docenti e studenti quanto ai mobility manager"*

"Traffic snake game" insegna alle scuole primarie a spostarsi all'insegna del green, mentre i ragazzi delle scuole secondarie possono scegliere tra il "corso di Ecoguida" e "Incroci", entrambi dedicati alle modalità di spostamento attente all'ambiente. Infine, per docenti e mobility manager è possibile imparare a redigere il piano di spostamento casa-scuola con il corso specifico sul mobility management scolastico. Anche la Polizia Locale ha strutturato cinque proposte. Per le scuole primarie ci sono il "Parco Educastrada", per imparare a conoscere la segna-

lica stradale, oppure "Percorsi in classe", che punta a insegnare le regole del comportamento del buon pedone e del buon ciclista. Le scuole secondarie di I e II grado, invece, possono scegliere tra l'esperienza teatrale sul tema della sicurezza stradale "E se succedesse a me...", le "Uscite serali con la polizia locale" e "Guida connesso". È invece un'analisi della mobilità attorno agli edifici scolastici "La scuola come luogo di sicurezza stradale e sostenibilità per la cittadinanza" proposta dall'Università Cattolica del Sacro Cuore, un'attività rivolta anche agli insegnanti per individuare insieme linee guida che possano rendere più sostenibili gli spostamenti casa-scuola. Tutte le informazioni sui vari progetti educativi si possono trovare sul sito [www.brescia-mobilita.it](http://www.brescia-mobilita.it) alla sezione "Progetto Miles".

■ Erica Balduzzi

# Rete Cauto, la nuova stagione della sostenibilità

Mobilità, presidi sanitari e recupero degli abiti smessi come esempi virtuosi di economia circolare

Con l'arrivo dell'autunno, si apre la nuova stagione di iniziative della Rete Cauto all'insegna della sostenibilità ambientale, concetto profondo e articolato da declinare in proposte e progettualità che toccano ambiti tematici assai diversi: dalla mobilità alla riduzione degli sprechi, dall'educazione ambientale alla riduzione dei consumi. In ciascuna iniziativa è possibile rintracciare una costante: la centralità della persona. La persona diventa protagonista di una auspicata stagione ecologica di cui è parte attiva, attraverso la pratica di comportamenti quotidiani nel rispetto per l'ambiente circostante e le comunità che lo vivono.

## Parola d'ordine: circolarità

Si pensi per esempio all'Ausilioteca, il servizio che consente di utilizzare con semplicità e in economia ausili e presidi sanitari, in situazioni di bisogno temporaneo o permanente. Tra le coo-



perative sociali della Rete Cauto, Medicus Mundi Attrezzature, specializzata nel recupero e nella rigenerazione di attrezzature mediche dismesse, dispone di un know how qualificato e pronto ad assistere e orientare tutti coloro che, in caso di difficoltà motorie o problematiche di salute, anche solo temporanee, necessitano di presidi e ausili sanitari. Con l'Ausilioteca l'economia circolare porta immediato valore sociale: dando nuovo senso alle cose si generano percorsi di vi-

ta inclusivi in grado di valorizzare sia le persone con difficoltà ed escluse dal mercato del lavoro, sia le persone che usufruiscono dei beni e degli ausili rimessi in circolo. Con l'Ausilioteca è anche possibile acquistare o noleggiare ausili a tariffe calmierate; oppure ricevere manutenzione e assistenza per prodotti multimarca, anche su strada e a domicilio, grazie al servizio officina mobile. Inoltre il servizio provvede al recupero e ritiro di attrezzature e ausili non più utilizzati. Dunque,

per alimentare questo circolo virtuoso l'ingrediente necessario è la partecipazione attiva di ciascuno di noi: portando in Ausilioteca gli ausili che non servono più, contribuiremo a ridurre i rifiuti, dando nuovo senso alle cose e alle persone che ne hanno bisogno. Il tema della Mobilità è interpretato dal progetto MILES, che tocca nello specifico il territorio del Comune di Brescia e del Comune di Botticino. Finanziato dal Ministero dell'Ambiente nell'ambito del "Programma sperimentale nazionale di mobilità sostenibile casa-scuola e casa-lavoro", il progetto comprende la proposta di CAUTO per favorire gli spostamenti Casa-Lavoro e Casa-Scuola, in situazioni di difficoltà anche solo temporanea. Sarà perciò possibile depositare gratuitamente di carrozzine manuali per gli spostamenti nel tragitto Casa-Lavoro e Casa-Scuola, della formazione per l'uso delle attrezzature, dell'assistenza su strada o a domicilio per la riparazione.

Informazioni: [ausili@cauto.it](mailto:ausili@cauto.it)

## Cambio armadio

Col cambio di stagione, si ripropone anche il "cambio armadio". L'occasione è preziosa per l'intero territorio, grazie alla raccolta degli abiti usati di Cauto e Caritas Diocesana di Brescia. A fare la differenza in questo progetto, sono proprio le persone svantaggiate, che possono così intraprendere un percorso di inserimento lavorativo in questo servizio. La filiera, raccontata dalla campagna Rivedi il mondo di Valore tramite una pagina web dedicata ([www.rivediilmondo.it](http://www.rivediilmondo.it)), un depliant e azioni di educazione ambientale nelle scuole, consente di sottrarre alla discarica il 95% della raccolta. Il restante 5% di scarto è costituito da materiale non più recuperabile, specie se soggetto all'abbandono fuori contenitore da parte dei cittadini. I cittadini sono dunque moltiplicatori di valori, e fanno la vera differenza in questo tipo di raccolta. ■

# 3 metodi a confronto

METODO 1	METODO 2	METODO 3
<p><b>POSITIVO</b> A) Nessun impegno personale B) Nessuna fatica per prepararsi C) Puoi "essere come sei"</p> <p><b>NEGATIVO</b> A) Se trovi amici veri che ti dicono come sei, potrebbe non piacerti B) Stai trasferendo stress e negatività agli altri C) Tutto torna!</p>	<p><b>POSITIVO</b> A) Nessun impegno personale B) Nessuna fatica per prepararsi C) Rapido e, con casco, indolore</p> <p><b>NEGATIVO</b> A) Potresti danneggiare il muro B) Lievi escoriazioni o rintonimento generale C) In alcuni casi potrebbe non funzionare</p>	<p><b>POSITIVO</b> A) Impari, facendo B) Metodo efficace e duraturo C) Crescita personale e professionale</p> <p><b>NEGATIVO</b> A) Necessario impegno personale B) Bisogna prepararsi C) Utile la perseveranza</p>

Premio Innovazione 2017 da parte di AIFOS

#NoStressConCres

Per maggiori informazioni [www.cresitalia.it](http://www.cresitalia.it) - Tel. 035 4520088  
Piazza Madonna Delle Nevi, 22 - Seriate (Bg)



BresciaSostenibile

# Il cuore pulsante dell'acciaio

Si è svolta lo scorso 15 settembre la festa per i 50 anni del Gruppo Feralpi Tradizione industriale lanciata verso innovazione e sostenibilità

Un settore altamente globalizzato e con concorrenti come Cina e India sempre più competitivi nella produzione di acciaio rendono l'impegno con la sostenibilità una sfida difficile, ma proprio per questo fondamentale. Lo sa bene il Gruppo Feralpi, che porta avanti questo impegno da cinquant'anni e che proprio per festeggiare il mezzo secolo di attività ha deciso lo scorso 15 settembre di aprire le porte della sua sede di Lonato del Garda (Bs) per "Heartbeats - l'innovazione nel cuore", una giornata ricca di appuntamenti con eventi sportivi, spettatori, attività ludiche e laboratori formativi per i più piccoli. Il gruppo siderurgico, che occupa stabilmente oltre 1.500 dipendenti tra Italia, Europa e Nord Africa, è specializzato nella produzione di acciai destinati all'edilizia ed è attivo anche nei settori degli acciai speciali, della lavorazione a freddo dell'acciaio, della carpenteria metallica e dell'ambiente ittico (con Agrotitica che sfrutta il calore residuo dell'impianto siderurgico per allevare pesci di alto profilo commerciale).

Non solo: fin dalle sue origini, l'azienda ha fatto della produzione siderurgica sostenibile, dell'abbattimento delle emissioni e dell'innovazione la sua mission.

## Una giornata di innovazione

Durante la manifestazione del 15 settembre i visitatori sono stati quasi 9mila; di questi, oltre 2mila hanno visitato i reparti produttivi. La giornata è cominciata con gli interventi del presidente del Gruppo Feralpi Giuseppe Pasini, del presidente di Confindustria Vincenzo Boccia, del direttore de Il Sole 24 ORE Fabio Tamburini e di Alessandro Mattinzoli, Assessore allo Sviluppo economico della Regione Lombardia. Erano presenti inoltre il sindaco di Brescia Emilio Del Bono e il presidente della Provincia Pier Luigi Mottinelli, così come Tiziano Bertoli, Giampaolo Turini, e Roberto Tardani, sindaci



rispettivamente dei comuni di Nave, Calvisano, Lonato del Garda.

Non sono mancati infine Marco Müller, sindaco di Riesa, e Arndt Steinbach, presidente del District Meißen. Gestire

bene un'impresa non significa soltanto pensare al profitto, ma anche dare il proprio contributo in ambito ambientale e sociale. Valori, questi, che rappresentano per Feralpi un punto focale. Durante la giornata del 15 set-

tembre sono stati organizzati momenti e aree dedicate sia ai giovani (con la partecipazione dell'Istituto L. Cerebotani di Lonato del Garda e l'Accademia di Brera) sia all'ambiente, grazie agli altri protagonisti della

giornata come Ricrea (Consorzio nazionale riciclo e recupero imballaggi acciaio), Ambiente Parco Impresa Sociale (Scienze center dedicato alla sostenibilità ambientale) e la stessa Feralpi con la partecipata Dima di Calvisano. E ancora Cavest, Energard, Engie, l'Associazione Bambino Emopatico, la Fondazione della Comunità Bresciana e la Scuola di Musica del Garda.

Non è mancata l'attenzione allo sport e al benessere, con la presenza della società calcistica Feralpisalò, dell'A.S.D. Virtus Feralpi Lonato, del Gruppo Pescatori Feralpi e ancora dei Gruppi Ciclistici Feralpi e Feralpi Monteclearense. Insomma, una giornata che ha voluto ricordare i valori portanti del Gruppo Feralpi, esempio virtuoso di industria manifatturiera fortemente radicata nel territorio, innovativa e sostenibile, anche grazie alla collaborazione con istituzioni, enti e associazioni che ne accompagnano lo sviluppo.

■ Cristina Cireddu

# A Chiari la rassegna della Microeditoria

Sedicesima edizione del festival dedicato all'editoria indipendente

Nuove frontiere tecnologiche, fake news, frontiere dell'oggetto libro e dei giornali: la sfida per l'editoria contemporanea è confrontarsi con il futuro. Non è un caso quindi che il tema della sedicesima Rassegna della Microeditoria di Chiari sia proprio "Inventiamo il futuro". Appuntamento ormai fisso per il mondo della piccola e piccolissima editoria indipendente e momento frequentatissimo tanto dagli addetti ai lavori quanto dai lettori, la rassegna torna a Chiari dal 2 al 4 novembre 2018 e propone una serie di riflessioni sul tema del rapporto con il futuro, soprattutto per quanto riguarda la produzione e la fruizione di contenuti. «Arte e letteratura manifestazio-



ni dell'oggi, suggestioni per il domani. Inventiamo il futuro affrontando le problematiche poste dalle nuove tecnologie,

partendo dalla saggezza di chi ci ha preceduti e di chi con l'arte della parola sa essere artista nel senso più profetico

del termine» ha spiegato a tal riguardo il direttore artistico Daniela Mena. La manifestazione, in programma a Villa

Mazzotti di Chiari, è promossa dall'associazione culturale L'Impronta e patrocinata da Regione Lombardia, Provincia di Brescia, Consiglieria di Parità della Provincia di Brescia. La rassegna vede la collaborazione dei Comuni di Chiari e di Orzinuovi e ospiterà personaggi del calibro di Luca Sofri, direttore de Il Post, e Bianca Pitzorno.

Tra le iniziative in programma, ci sono laboratori sul libro e appuntamenti tematici, dedicati per esempio al cinquantesimo anniversario del movimento del '68, al centenario della Grande Guerra o al cinquecentenario dalla morte di Leonardo da Vinci.

Maggiori informazioni sul sito: [www.microeditoria.it](http://www.microeditoria.it) ■

# “Us da le as”, la nuova stagione

Al via a Brescia la rassegna teatrale in dialetto

Teatro, tradizione e dialetto: l'autunno bresciano parte all'insegna delle radici popolari con "Us da le as", rassegna dialettale che raccoglie

non solo appassionati ma anche un numero crescente di curiosi, raccontando di un'attenzione viva e vegeta del territorio alle proposte culturali.

"Us da le as" è infatti un'ampia e ricchissima stagione teatrale dedicata al dialetto bresciano che nel 2018-2019 giunge alla sua tredicesima

edizione e porta sul palcoscenico spettacoli variegati nei quali a farla da padrone sono il dialetto, la territorialità e il folclore locale, a riprova del fatto che passato e presente possono trovare intrecci comuni.

La rassegna, patrocinata dal comune di Brescia e coordinata dall'associazione PalcoGiovani, è partita domenica 30 settembre al Cinema Teatro Colonna (via Chiusure 79/c, Brescia) con "La penitensa de Giuani" a cura della compagnia Teatro7 di Calvisano e proseguirà poi fino a maggio, grazie alla partecipazione di compagnie da tutta la provincia bresciana (e non solo) e alla collaborazione con diversi teatri sul territorio cittadino.

A ottobre abbiamo quindi i quattro appuntamenti domenicali al Colonna per "Al Colonna...El dialèt!", mentre a

partire da sabato 6 ottobre ci saranno "Sich sére col dialèt" al Teatro don Bosco di Folzano. Il 28 ottobre e il 25 novembre al Cinema Teatro Sereno ci sono i due appuntamenti di "El piazzè del dialèt", mentre il teatro Santa Giulia ospita dal 3 al 24 novembre gli spettacoli per "Quàter Sabòcc".

Altri appuntamenti sono previsti nei mesi di novembre e dicembre presso la Sala della Comunità, il Teatro Parrocchiale di via Casazza, il Teatro Parrocchiale "Cristo Re" e il Teatro della Parrocchia di San Giovanni Evangelista.

Con "Us da le as" - sigla che letteralmente significa "Voci dalle assi", cioè quelle del palcoscenico - il teatro torna ad assumere quella valenza popolare che talvolta pare aver perso, e lo fa dando spazio alla tradizione linguistica e teatrale del territorio in cui affonda le proprie radici. ■



Cremona e VareseSOStenibile

# La città della musica ricomincia a pedalare

## A Cremona nuove piste ciclabili in tutto il territorio comunale



Dopo i dieci chilometri di piste ciclabili realizzati negli ultimi tre anni e dopo gli impegnativi lavori degli ultimi mesi, è forse il momento di respirare anche per Cremona. Pur non dimenticando il triste primato della città per quanto riguarda l'inquinamento da gas di scarico, negli ultimi tempi sono stati ottenuti risultati importanti.

### Alcune piste ciclabili già inaugurate...

Conclusi i lavori fra l'autunno e l'inverno, si apre la pista ciclabile che collega la città alla frazione Cavatigozzi, distante pochi chilometri. Quest'ultima, benché collegata al capoluogo dalla linea ferroviaria e dalla strada provinciale con una navetta dedicata, rimaneva sprovvista di un percorso ciclopedonale. Lo scorso inverno, invece, è stata realizzata questa lunga pista, separata dalla strada provinciale e munita del suo filare di lampioni a led per contrastare le



problematiche della nebbia e della notte. La primavera vede poi compiersi i lavori per un'altra importante pista: quella di via del Sale, che collega direttamente il centro della città al quartiere Po, nonché all'argine del Grande Fiume (luogo

che, peraltro, andrà a ospitare la ciclovia nazionale VenTo). Anche questa pista ciclopedonale gode di buone dimensioni ed è assicurata da una serie di barriere e di luci che la proteggono, appunto, dal traffico di una delle principali arte-

rie del capoluogo cremonese. Infine, in estate sono stati completati i lavori di un'altra importante via, quella che collega ora la città alla frazione Picenengo, che muove dalla sede del Politecnico sita in via Sesto e arriva fino al paese

*“Conclusi i lavori fra l'autunno e l'inverno, si apre la pista ciclabile che collega la città alla frazione Cavatigozzi, distante pochi chilometri”*

costeggiando la strada carrabile.

### Altre ancora in cantiere

Ma il Comune non si ferma. È stato approvato, infatti, un altro progetto per il tratto di pista ciclopedonale su via Sesto, che collegherà il tratto sopra descritto al Comune limitrofo di Sesto. I tratti saranno uniti alla località Casanova del Morbasco, situata nei pressi di Picenengo e di Cavatigozzi. Inoltre, i prossimi lavori vedranno la risistemazione e la messa in sicurezza del percorso di viale Trento e Trieste, ossia quel tratto di pista che va da Porta Milano a Porta Venezia, mettendo in previsione una prosecuzione sulla via Mantova, in modo da dare alla città di Cremona una rete di ciclabili veramente ad ampio respiro.

### Hai voluto la bicicletta...

Certo, tecnici e operai si occuperanno di fondo stradale, segnaletica, illuminazione e protezioni. Resta però accortezza di ognuno il rispetto reciproco fra gli utenti della strada. Perciò, se si vuole contrastare tutti insieme l'inquinamento atmosferico, ognuno per le proprie possibilità, le occasioni non mancano, sfruttando i vari strumenti messi a disposizione dai diversi enti (come i vari servizi di bike sharing) o meglio ancora rispolverando dal garage la buona vecchia bicicletta. E pedalare! Ché di campagna ne abbiamo...

■ **Andrea Emilio Orsi**

# Parco del Ticino: informare bene per proteggere l'ambiente

## Un press tour per far conoscere un'area naturale di rara bellezza e aumentare la consapevolezza sul ruolo delle aree protette

Un angolo quasi sconosciuto nel parco del Ticino e un progetto ambizioso: quello di iniziare da lì un'azione di cooperazione sinergica tra gli operatori in campo per la tutela e la valorizzazione dell'ambiente, informazione compresa.

Nell'ambito del Progetto LIFE IP Gestire 2020 per il sostegno alle aree naturali protette Natura 2000, è stato infatti organizzato lo scorso luglio il primo press tour nel Parco del Ticino con un duplice obiettivo: scoprire le Paludi di Arsago, zona speciale di conservazione e area Natura 2000, e ragionare sul ruolo dei media nella tutela della biodiversità.

### Le Paludi di Arsago nella Rete Natura 2000

Siamo alle porte di Milano, alle spalle dell'aeroporto di Malpensa. Situate nel cuore del Parco del Ticino (il più antico parco regionale italiano), le Paludi di Arsago sono un vasto complesso forestale caratterizzato dal suggestivo susseguirsi di stagni sia permanenti che stagionali e dalla presenza di un abitante molto raro: il Pelobate fosco insubrico, rospo tipico della pianura Padana che qui ha trovato il suo habitat ideale e che ora rischia l'estinzione.

Le Paludi di Arsago sono area SIC (Sito di Interesse Comunitario), nonché una delle zone incluse nella Rete Natura 2000, la rete coordinata delle aree protette più vasta del mondo ed elemento chiave per la conservazione della biodiversità in Europa, che copre il 18% della superficie dell'Unione e il 6% dei mari. La caratteristica più significativa delle aree Natura 2000 è che non si tratta di zone rigidamente controllate ed escluse da qualsiasi attività umana: al contrario, l'obiettivo della rete è proprio quello di coniugare la presenza umana con la necessità di salvaguardare l'ambiente e la biodiversità. Un'opera di sinergia dunque, che nel caso delle Paludi di Arsago si concre-



Un momento del tour nel Parco del Ticino, promosso dal progetto LIFE IP Gestire 2020 © Fabio Riva

*“La presenza di un abitante molto raro: il Pelobate fosco insubrico, rospo tipico della pianura Padana che qui ha trovato il suo habitat ideale e che ora rischia l'estinzione”*



tizza principalmente con i progetti di salvaguardia delle specie animali endemiche.

### Il progetto LIFE IP Gestire 2020

È proprio la ricchezza naturalistica e faunistica delle Paludi ad averle rese la location ideale per il primo appuntamento sul campo per aumentare la consapevolezza dell'opinione pubblica sul ruolo delle aree naturali pro-

tette. Il progetto - coordinato da Regione Lombardia e finanziato dalla Commissione Europea attraverso il programma LIFE, da Fondazione Cariplo e dai 7 partner tra cui WWF, FLA ed Ersaf - è finalizzato alla realizzazione delle misure più urgenti per la conservazione di habitat e specie di interesse comunitario, ma anche alla promozione di azioni informative, una governance positiva e azioni di monitoraggio sulle aree Natura 2000. Si carat-

terizza per la visione a lungo periodo (8 anni) e per le significative integrazioni tra i fondi messe a disposizione dei soggetti attivi in loco, come enti gestori, aziende agricole e associazioni. Nel caso delle Paludi di Arsago, attenzione particolare è stata data alle misure per la salvaguardia del Pelobate, senza che queste danneggino agricoltori locali. Un esempio? Il supporto di tecnici facilitatori del progetto che aiutano ad accedere ai

fondi specifici del Programma di Sviluppo Rurale destinato alle Aree Natura 2000, per conciliare la produzione agricola con gli obiettivi di conservazione della biodiversità.

© Marco Tessaro  
Da sinistra: Al lavoro nelle Paludi di Arsago; Dettaglio del rospo Pelobate

■ **E. B.**



# Mamma, non temere di chiedere aiuto!

La commedia agrodolce "Tully" racconta le difficoltà della maternità (ma non solo)

Se sapeste che la protagonista, la bellissima Charlize Theron, per interpretare il film e sentirsi come la mamma a cui dava volto e corpo, è ingrassata di oltre 20 chili ed è arrivata vicino alla depressione, probabilmente vi verrebbe già voglia di vedere "Tully". Ma il film di Jason Reitman (già regista di "Juno" e "Young Adult") non è solo la dimostrazione che quando una donna vuole raggiungere un obiettivo è pronta a tutto, compreso mostrarsi imbruttita e sovrappeso sui grandi schermi di tutto il mondo (il film è uscito al cinema quest'estate).

"Tully" è molto di più: è un potente ritratto femminile con al centro una 40enne che fatica a tenere le redini della sua esistenza.

È la fotografia in bianco e (soprattutto) in nero di tante donne che portano il peso di una famiglia senza mai arrendersi, che spesso agiscono quando in casa tutti dormono, che a volte sorridono anche se vorrebbero tanto piangere.

## Maternità: un dono meraviglioso e complicato

Il film racconta le giornate di Marlo, una madre con tre figli e un marito affettuoso ma distratto. Con la nascita di Mia, Marlo sembra esser sul punto di crollare: lo sguardo è assente, così come la forza, fisica e mentale, per fare qualsiasi cosa («ad essere sincera



Una scena tratta dal film "Tully" con Charlize Theron nelle vesti di Marlo, madre di tre figli, e Mackenzie Davis nel ruolo di una speciale tata notturna

anche solo vestirsi è estenuante», rivela la protagonista). Ogni notte vaga per la casa in vestaglia, mette il pentolino sul fuoco, scalda il biberon, cambia e culla Mia, aspetta che si addormenti. Quando può finalmente tornare a letto, è giorno. E c'è da preparare il pranzo per gli altri figli, augurare buona giornata al marito che esce per andare al lavoro e ricominciare con una casa sottosopra. Fino a

quando una giovane Mary Poppins (Mackenzie Davis) non suona alla sua porta e annuncia di esser «lì per prendersi cura di lei». Tully (è il nome della tata a dare il titolo al film) riempie la cucina di cupcake, pulisce, è bravissima con la neonata, salva Marlo dalla pazzia. E lei insegna che è meglio ammettere i propri sentimenti, perché la maternità è un dono meraviglioso ma complicato.

«Da mamma - ha detto l'attrice in un'intervista - volevo raccontare una storia che mostrasse la verità dietro la facciata e mettere in chiaro che non c'è nulla di cui vergognarsi se uno non dovesse riuscire a portare avanti le cose da solo, che si può cercare l'aiuto di

*“Non c'è nulla di cui vergognarsi se uno non dovesse riuscire a portare avanti le cose da solo, si può cercare l'aiuto di qualcuno che possa dare una mano con i figli senza sentirsi in colpa”*

qualcuno che possa dare una mano con i figli senza sentirsi in colpa». Concorde anche la sceneggiatrice Diablo Cody che, non a caso, ha scritto il film dopo la nascita del suo terzo figlio e il "salvataggio" di una tata notturna: «Le persone si aspettano che le donne siano completamente estasiate in ogni fase del processo,

altrimenti vengono percepite come ingrato o anche fredde. In realtà, quando partorisci provi una valanga di emozioni». Positive, talvolta negative, contrastanti. Come quelle che tutti sentono nel corso dell'intera vita - e non solo in seguito alla gravidanza e alla nascita di un figlio - di fronte al corpo e alla mente che inevitabilmente cambiano, che talvolta non si riconoscono più. Perché in fondo Tully, con la sua vitalità, è qualcuno in cui chiunque può rivedere se stesso dieci, venti o trent'anni fa. A chiunque di noi, madri e no, donne e no, spetta allora il compito di non dimenticare la propria giovinezza. E di provare a mischiarla al desiderio di vivere il presente e il futuro.

■ Michela Offredi



# Tra arte pittorica e fotografia

Nell'autunno artistico lombardo mostre dedicate ai grandi come Caravaggio e Picasso e festival internazionali di fotografia



Michelangelo Merisi da Caravaggio, Vocazione di San Matteo, 1599-1600 - olio su tela, 322 x 340 cm. Roma, San Luigi dei Francesi, cappella Contarelli

## Mostre in Lombardia e non solo

### Modigliani Art Experience.

Un affascinante racconto che ricompone l'universo di Amedeo Modigliani pittore e scultore. Milano - Mudec. Fino al 4 novembre 2018.

**Èfêmero.** Mostra dedicata alla Street Art e alle forme d'arte legate al contesto urbano e pubblico. Milano - Pirelli HangarBicocca. Fino ad aprile 2019.

**Outfit '900. Abiti per le grandi occasioni nella moda di Palazzo Morando.** Una mostra che ripercorre la moda italiana del secolo scorso. Milano - Palazzo Morando, via Sant'Andrea 6. Fino al 4 novembre.

**La Pietà di Barry X Ball.** Per la prima volta al pubblico si presenta un'inedita interpretazione, firmata dallo scultore californiano, della Pietà michelangiolesca. Milano - Museo d'Arte Antica del Castello Sforzesco. Fino al 31 dicembre 2018.

**Italianissima. Un omaggio all'arte italiana del Novecento.** Opere scelte dalla collezione Alberto Della Ragione del Museo Novecento di Firenze. Salò (BS) - Musa Museo di Salò. Fino al 9 dicembre 2018.

**Marc Chagall. Come nella pittura così nella poesia.** Un affascinante allestimento di quadri, acquerelli e incisioni del grande artista onirico. Mantova - Palazzo della Ragione. Fino al 3 febbraio 2019.

**Le Storie di Botticelli tra Boston e Bergamo.** Alla scoperta di due dipinti su tavola di significative

dimensioni, eseguiti da uno dei maestri più amati del Rinascimento. Bergamo - Accademia Carrara. Dal 12 ottobre 2018.

### Cariani - Il trittico di Locatello.

L'iniziativa consente di recuperare un'opera della maturità di Cariani e di aggiungere un piccolo tassello alla conoscenza di una stagione poco nota dell'artista. Bergamo - Accademia Carrara. Fino al 20 febbraio 2019.

**Apertura al pubblico di Palazzo Tosio con visite guidate.** Il sontuoso palazzo fu dimora dei coniugi Tosio, che affidarono a Rodolfo Vantini la progettazione di ambienti armonici e raffinati per accogliere la loro importante collezione d'arte. Brescia - via Tosio 12. Fino al 27 ottobre 2018.

**Giorgio de Chirico. Capolavori dalla Collezione di Francesco Federico Cerruti.**

Castello di Rivoli (Torino). Fino al 4 novembre 2018.

**Carlo Alberto archeologo in Sardegna.** La mostra che racconta, attraverso 150 opere, un aspetto inedito del re, conosciuto per aver firmato nel 1848 lo Statuto che ne porta il nome. Torino - Museo di Antichità. Fino al 4 novembre 2018.

**Magister Canova.** Dopo il successo di Magister Giotto, la prima grande mostra multimediale dedicata al più grande scultore del Neoclassicismo. Venezia - Scuola Grande della Misericordia. Fino al 22 novembre 2018.

Dalle simbologie del mito alle pressanti questioni contemporanee, dai grandi nomi del passato a quelli più moderni, dalla pittura alla fotografia. È un autunno artistico e multiforme quello che si prospetta in Lombardia quest'anno, e a fare da apripista saranno due mostre a Milano dedicate a due dei più illustri nomi della storia dell'arte europea: Caravaggio e Picasso. Ma non solo: tra festival fotografici e street art, tra storia e modernità, per gli amanti dell'arte a ottobre c'è solo l'imbarazzo della scelta.

## Full immersion nella grande arte con Caravaggio e Picasso

Caravaggio è il grande protagonista dell'esperienza multimediale "Caravaggio. Oltre la tela: la mostra immersiva", che sarà allestita dal 6 ottobre al 27 gennaio 2019 presso il Museo della Permanente a Milano. A cura di MondoMostreSkira, l'esposizione riprende le fila della precedente "Dentro Caravaggio" e le potenzia, ripercorrendo le tappe della vita e dell'opera dell'artista. «Due sono le direttrici che ci hanno guidato in questo nuovo progetto - afferma Rossella Vodret, consulente scientifica dell'esposizione -: una maggiore conoscenza dell'uomo Caravaggio e un approfondimento su alcuni suoi capolavori che non è stato possibile esporre in Dentro Caravaggio. Due aspetti indagati e mostrati al pubblico attraverso una precisa chiave di lettura: il "Caravaggio nascosto", sia attraverso episodi inediti o poco noti che appartengono alla

sfera intima e privata della sua travagliata esistenza, sia grazie a una particolare visione dei capolavori del grande genio lombardo». Questo è possibile grazie alla scelta del video mapping, che permetterà di ammirare alcuni capolavori del Merisi impossibili da spostare, come "Morte della Vergine" conservata al Louvre oppure la gigantesca "Decollazione del Battista" conservata a Malta. Sono proprio le avanzatissime tecnologie a rendere possibile il percorso multimediale di 45 minuti che permette di ammirare i capolavori di Caravaggio e al tempo stesso ascoltare la narrazione della vita dell'artista, in una sorta di rappresentazione teatrale e visuale. Quattro atti e cinquanta opere per una mostra che è quindi in primo luogo un'esperienza sensoriale. Si scivola invece nei meandri del mito con la mostra "Picasso Metamorfosi", in programma dal 18 ottobre a Palazzo Reale a Milano. Già, perché il rapporto con il mito e l'antichità è sempre stato fondamentale per la ricerca artistica di Picasso e con questa mostra - promossa da Comune di Milano Assessorato alla Cultura, Palazzo Reale e MondoMostreSkira e curata dalla direttrice dei musei civici d'Avignone Pascale Picard - se ne vuole ripercorrere il valore nell'opera picassiana. Non solo: la mostra è la tappa milanese della rassegna europea triennale Picasso-Méditerranée promossa dal Musée Picasso di Parigi con altre istituzioni internazionali. In "Picasso Metamorfosi" i visitatori potranno percorrere sei

«La mostra "Caravaggio. Oltre la tela: la mostra immersiva", sarà allestita dal 6 ottobre al 27 gennaio 2019 presso il Museo della Permanente a Milano»

sezioni con le opere dell'artista accostate a quelle di arte antica che ne hanno ispirato tratti e immaginazione. La mostra resterà aperta dal 18 ottobre al 17 febbraio 2019.

## Tra fotografia e street art

Ma l'autunno artistico lombardo non si limita a questo. Il mese di ottobre vede anche grande fermento nel mondo della fotografia. Dal 6 al 28 ottobre Lodi ospiterà infatti la IX edizione del Festival della Fotografia Etica, festival nato con l'intento di valorizzare i progetti di fotogiornalismo con contenuto di rilevante impatto etico, dando spazio a coloro che realizzano questo tipo di fotografia. Dal 26 ottobre all'11 novembre, invece, Bergamo ospiterà Fotografia, un festival dedicato alla fotografia che quest'anno avrà come filo conduttore l'ambiente e il cambiamento climatico. Spostatavi invece all'Hangar Bicocca, a Milano, se per questo autunno volete esplorare l'arte, sì, ma in chiave contemporanea: fino ad aprile 2019 potrete visitare "Èfêmero", mostra dedicata alla street art e alle forme d'arte nel contesto urbano.

■ Erica Balduzzi

# ANIMALI DAL MONDO

## Il cervo volante: non chiamatele corna, sono mandibole d'attacco

Il più grosso coleottero d'Europa che abita negli alberi... in estinzione

Il cervo volante (nome scientifico *Lucanus cervus*) è il più grosso coleottero d'Europa. Diffuso anche in Asia Minore e Medio Oriente, in Italia si trova soprattutto nelle regioni settentrionali e vive solitamente nelle cavità dei tronchi d'albero e nei ceppi. L'insetto deve il suo nome alla presenza di due strutture nella parte anteriore del corpo che ricordano proprio le corna di un cervo; esse, in realtà, non sono altro che mandibole molto sviluppate, più nel maschio che nella femmina. Le corna vengono utilizzate soprattutto durante i combattimenti nel periodo riproduttivo e fanno apparire il maschio molto più terribile di quanto non sia in realtà; i muscoli a cui sono collegate, infatti, sono troppo deboli per riuscire a muoverle, pertanto risultano del tutto inoffensive. Le femmine, invece, avendole più piccole, sono in grado di pizzicare con forza e provocare maggiore danno. Mandibole che fanno la differenza...

*"L'insetto è in declino per via della riduzione o la distruzione totale del suo habitat naturale, in particolare per via delle pratiche forestali che tendono a eliminare i vecchi tronchi"*

I duelli che i maschi sostengono per accaparrarsi le femmine sono zuffe furibonde in cui l'uno cerca di mettere in fuga l'altro, o addirittura di farlo cadere dall'albero, che considera suo territorio. Nel cervo volante sono proprio le mandibole a distinguere il sesso. Tra gli stessi maschi variano molto sia la forma che

la dimensione, tant'è che si è arrivati a ipotizzare l'esistenza di due morfologie distinte. Gli esemplari più grandi investono molta energia nello sviluppo delle corna e questo può avere degli effetti negativi sulla loro probabilità di sopravvivenza; è anche vero, però, che la dimensione delle corna li avvantaggia nei combattimenti e nell'accoppiamento. Il coleottero si muove spesso anche in volo; possiede due paia di ali, le prime molto robuste e prive di nervatura, le seconde più leggere ripiegate sotto le prime.

### Le fasi di crescita e sviluppo

Lo sviluppo di un cervo volante può durare dai tre ai sei anni, anche dieci per arrivare a esemplari maschi ben formati. Le uova vengono deposte alla base di ceppi di alberi vecchi o morenti, in insenature incise dalle mandibole della femmina; per la deposizione delle uova tendono a preferire alberi di quercia, castagno, faggio, salice e pioppo. Alla schiusa vengono alla luce delle larvette chiare con mandibole già potenti, utilizzate per incidere il legno e scavare lunghe gallerie. Quando hanno raggiunto i dieci centimetri di lunghezza preparano una celletta nel legno in cui si rintanano per compiere la propria metamorfosi. Dopo cinque o sei anni le larve diventano finalmente pupae ed escono all'aperto, non prima del giugno successivo. La loro aspettativa di vita è di circa due mesi per i maschi, quattro per le femmine. Nel mon-

do esistono più di mille specie diverse di cervo volante, di dimensioni e forme differenti, dai colori più brillanti a quelli bruni e scuri. Eppure, come accade con gli altri coleotteri del legno, l'insetto è in declino per via della riduzione o la distruzione totale del suo habitat naturale, in particolare per via delle pratiche forestali che tendono a eliminare i vecchi tronchi.

■ Laura Spataro



The stag beetle (*Lucanus cervus* is its scientific name) is the largest beetle in Europe. Widespread in Asia Minor and the Middle East too, in Italy it is found principally in the northern regions and generally lives in cavities in tree trunks and branches. It owes its name to the presence of two structures in the upper part of its body which resemble the antlers of a deer. These are actually



highly developed jaws which are larger in males than in females. These antlers are used principally during combat in the mating season and make males look much more impressive than they really are. The muscles they are linked to are actually too weak to be moved and they are thus entirely inoffensive. The females with their smaller 'antlers', are, on the other hand, capable of a pincer movement and can thus do greater damage.

### Jaws which make the difference...

The duels that the males engage in to capture the attention of females are furious fights in which one attempts to drive away another or even threatens to knock it off a tree which

it considers its territory. In *Lucanus cervus* it is precisely the jaws which mark out gender. They vary greatly in both shape and size between males and it has thus been hypothesised that two distinct morphologies exist. The largest beetles invest a great deal of energy in developing their antlers and this can have negative effects on their chances of survival. It is, however, also true that antler size is a combat and mating advantage. These beetles frequently move around by flying and have two pairs of wings, the first very strong and without nerves while the second are lighter and folded under the former.

### Growth and development phases

The development of a beetle can last from three to six years and even as much as ten for a well-formed male. The eggs are laid at the base of an old or dying tree trunk in grooves carved out by females' jaws. Oak, chestnut, beech, willow and poplar tend to be the preferred trees. When they open, pale coloured larvae emerge with already powerful jaws used to carve wood and dig out long tunnels. When they

*"Numbers of this insect are falling as a result of the reduction in size or total destruction of its natural habitat, in particular as a result of forestry practices which tend to eliminate old tree trunks"*

reach ten centimetres in length they prepare a small cell in the wood in which they make their burrows to complete their metamorphosis. Five or six years later the larvae are finally pupa and come out into the open no earlier than the following June. Their life expectancy is around two months for males and four for females. There are more than one thousand species of stag beetle in various sizes and shapes and colours ranging from the brightest to dark brown coloured. Numbers of this insect are falling, in common with other wood beetles, as a result of the reduction in size or total destruction of its natural habitat, in particular as a result of forest practices which tend to eliminate old tree trunks. ■

## Stag beetle: don't call them antlers, they're attack jaws

The largest beetle in Europe which lives in trees... near extinction



Traduzioni e Interpretariati professionali  
Staff multilingue per fiere, congressi, eventi  
Corsi di lingue per privati e aziende

BERGAMO - Zona Stadio  
Per informazioni Tel: 035 4281462  
info@viceversagroup.it  
www.viceversagroup.it



Società

# Un libro per raccontare la transizione alla green economy

Edo Ronchi, ex ministro dell'ambiente, ha presentato a Treviglio (BG) la sua ultima pubblicazione

La transizione alla green economy è il nuovo libro di Edoardo (Edo) Ronchi, edito da Edizioni Ambiente. L'ex ministro - oggi presidente della Fondazione per lo sviluppo sostenibile - lo ha presentato giovedì 13 settembre a Treviglio (BG), suo paese natale, negli spazi del Teatro Nuovo. L'iniziativa è stata organizzata e promossa da "Risorse", associazione culturale che ha come scopo quello di far capire l'economia organizzando cicli di conferenze su banche e finanza. Il libro è stato scritto in occasione del decimo anniversario dalla nascita della fondazione che Edo Ronchi oggi presiede e ha l'ambizione di fare chiarezza sui cambiamenti in atto in direzione green e delle condizioni che possono favorirli o sfavorirli: politiche pubbliche, finanza verde, imprese.



## Da Rio de Janeiro in avanti

Edo Ronchi è senza ombra di dubbio un'autorità in materia: è stato infatti Ministro dell'Ambiente dal 1996 al 2000. È stato il firmatario nel 1997 della prima legge quadro in Italia sulla raccolta dei rifiuti, che di fatto introdusse nel sistema legislativo il concetto di raccolta differenziata, recependo direttive europee in materia (d.lgs. 22/97). Sempre lui, in rappresentanza del governo italiano, ha firmato il Protocollo di Kyoto con cui l'Italia - insieme alle altre potenze mondiali - si impegnava a ridurre le emissioni di gas serra entro il 2012.

«Il punto di partenza per la stesura del libro è stata la Conferenza di Rio del 1992 - ha esordito Ronchi - Mi sono chiesto: che cosa è successo da allora?». La conferenza citata dal politico è stato il primo incontro mondiale di Capi di Stato sull'ambiente, tenutosi a Rio de Janeiro dal 3 al 14 giugno 1992. Come Ronchi ben evidenzia nel suo scritto, però, da allora e dalla sottoscrizione

del Protocollo di Kyoto le cose non sono andate affatto bene: dal 1990 al 2016 le tonnellate di CO<sub>2</sub> rilasciate in atmosfera sono passate da 37 miliardi a 53,4 (con un aumento del 44,3%). Il consumo mondiale di materiali è passato da 7 miliardi di tonnellate nel 1900 a 84,5 nel 2015, crescendo di ben dodici volte in poco più d'un secolo. «In un pianeta limitato con miliardi di abitanti, la globalizzazione di uno sviluppo basato sull'energia fossile e sull'elevato consumo di risorse naturali sta dimostrando di non poter essere durevole perché sta alimentando una crisi climatica ed ecologica globale, mentre si dimostra incapace di assicurare la sua promessa di benessere inclusivo perché genera livelli troppo elevati di disuguaglianze fra la parte più ricca e il resto della popolazione». La risposta per invertire questa infausta tendenza non può che essere la green economy, una forma di economia più "responsabile".

## Che cosa può fare l'economia verde

I pilastri fondanti dell'economia verde - racconta Ronchi - sono tre: una società meno dipendente dalle fonti fossili e caratterizzata da elevata qualità ecologica; un sistema economico basato sull'economia

circolare, dove i rifiuti diventano risorse da reimmettere nel ciclo produttivo; il benessere inclusivo per una equa ripartizione delle risorse (un sistema dove a un abitante del Terzo Mondo non è consentito consumare nemmeno lontanamente quanto quello di un Paese avanzato) è evidentemente ingiusto). Questo benessere deve essere inoltre accompagnato da un certo grado di sobrietà, che non significa vivere con meno comodità quindi peggio: la sfida della green economy è anzi quella di migliorare la qualità della vita, ma usando razionalmente e adeguatamente le risorse. Edo Ronchi aiuta a inquadrare meglio questa opportunità, individuando nelle politiche pubbliche un ruolo decisivo per regolamentare e orientare il mercato con normative ambientali efficaci e con strumenti di politica economica. Qualità ecologica, decarbonizzazione, risparmio e produttività delle risorse naturali sono le nuove carte vincenti di un'economia che voglia dirsi veramente efficace e al passo con i tempi. In tutto questo, ricorda l'autore, il ruolo delle imprese è decisivo per aiutare l'economia a transitare verso la sua forma green. I settori chiave in cui intervenire sono: energia, agricoltura, manifattura, costruzioni, rifiuti, tra-



La transizione alla green economy, un libro di Edo Ronchi. Data di pubblicazione: aprile 2018. Edizioni Ambiente, euro 18, www.edizioniambiente.it

## Le nuove conferenze di Risorse

- ▶ Giovedì 4 ottobre**  
 Auditorium BCC di Treviglio (Bg) via C. Carcano 6  
 "Il ruolo del credito bancario nello sviluppo delle economie: opportunità e criticità"
- ▶ Giovedì 15 novembre**  
 Auditorium Ist. Oberdan di Treviglio (Bg) via M. Merisio 14  
 "Il ruolo della finanza etica in un mondo dominato dalla logica del profitto. Nascita e sviluppo di Banca Etica in Italia"
- ▶ Giovedì 6 dicembre**  
 Auditorium BCC di Treviglio (Bg) via C. Carcano 6  
 "Cicli di vita aziendali e instabilità economica"

sporti e turismo. A ognuno di questi aspetti Edo Ronchi dedica una puntigliosa analisi nel suo scritto. Non resta quindi agli interessati che approfondire il discorso con la lettura del libro, il quale offre inoltre una vasta bibliografia in materia. «La transizione alla green economy è in atto - conclude

Ronchi - Ma procede ancora troppo lentamente. L'Italia è un Paese con rilevanti potenzialità per lo sviluppo della green economy, che è una delle poche reali possibilità per sostenere una ripresa economica stabile e durevole».

■ Lorenzo Dell'Onore



Duesse

HI-TECH COVER UP SOLUTIONS

MATERIA  
FORMA  
TECNOLOGIA  
INNOVAZIONE

Il vostro unico interlocutore, per garantire la qualità di una riqualificazione architettonica ed energetica efficiente aumentando il valore dell'edificio sul mercato immobiliare.

COSA FACCIAMO?

**DUESSE COPERTURE**  
si occupa di opere di bonifica cemento amianto, coperture metalliche civili ed industriali, isolamenti termici, impermeabilizzazioni, lattonerie e linee vita.

**DUESSE FACCIATE VENTILATE**  
si occupa dell'installazione di rivestimenti ventilati, proponendo le principali forme materiche e sistemi di fissaggio visibili presso il nostro spazio espositivo.

www.duessecoperture.com

www.duessefacciateventilate.com

Grazie a questi interventi di **riqualificazione efficiente**, si può assicurare che gli immobili consumino meno, garantendo risparmi rilevanti in bolletta, con un rientro economico della spesa già dal primo anno, **evitando ulteriore spreco di suolo** e una nuova opportunità di lavoro per tutte le categorie interessate. Come sappiamo il D.L. 30 dicembre 2016 Milleproroghe ha prorogato le detrazioni del **50%** per le ristrutturazioni e del **65%** per interventi di **riqualificazione efficiente**.

via Spiazzi, 52 - 24028 Ponte Nossa T. +39 035 706024

# Le 10 linee guida per stare “in linea” con la salute

## Secondo e ultimo appuntamento con i consigli per stare in forma

Il mese scorso vi abbiamo dato dei consigli per migliorare i comportamenti alimentari e, conseguentemente, avere cura della propria salute. Questo mese pubblichiamo le restanti cinque linee guida, elaborate dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (CRA NUT).

### 6. Il Sale? Meglio poco

Gli italiani consumano troppo sale: in media 12 grammi a testa al giorno (mentre ne occorrono meno di 3 grammi) favorendo così l'instaurarsi dell'ipertensione arteriosa. Tutto il sale di cui abbiamo bisogno è già contenuto negli alimenti.

#### Come comportarsi

- Limitare l'uso del sale a tavola.
- Nella preparazione dei cibi, ridurre progressivamente l'aggiunta di sale sino ad arrivare ai livelli minimi atti a soddisfare il palato.
- Dare la precedenza a erbe e spezie aromatiche limitando l'uso di salse e condimenti preparati ricchi di sodio.
- Nell'utilizzo di prodotti trasformati preferire quelli con minor contenuto di sale (ad esempio pane sciapo) e consumare meno frequentemente quelli molto salati (cibi in salamoia o sotto sale, alcuni insaccati o formaggi, snack salati, ecc.).
- Nell'uso domestico preferire il sale iodato.

### 7. Bevande alcoliche: se si, solo in quantità controllata

L'abuso di alcol, oltre a provocare dannosi squilibri nutritivi, è



tossico per molti organi e favorisce addirittura lo sviluppo di diversi tumori. Va inoltre ricordato che esso non è affatto una so-

stanza indispensabile per l'organismo e che un grammo di alcol fornisce 7 chilocalorie (kcal).

#### Come comportarsi:

- Se si desidera consumare bevande alcoliche farlo con moderazione, preferibilmente durante i pasti, secondo la tradizione italiana, o in ogni caso immediatamente prima o subito dopo aver mangiato.
- Tra tutte le bevande alcoliche prediligere quelle a basso tenore alcolico (vino e birra).
- Evitare del tutto l'assunzione di alcol durante l'età evolutiva, in gravidanza e in allattamento e ridurla nell'anziano.
- Un invito alla moderazione o all'astensione va rivolto a coloro che debbano mettersi alla guida di autoveicoli o a chi, dovendo fare uso di macchinari pericolosi, abbia bisogno di conservare

intatte attenzione, autocritica e coordinazione motoria.

- Quando si assumono farmaci, il consumo di alcol va evitato a meno che non si sia ottenuta esplicita autorizzazione da parte del proprio medico curante.

### 8. Varia spesso le tue scelte a tavola

Variando razionalmente la scelta dei cibi si potrà concorrere alla riduzione dei più seri rischi legati ad abitudini alimentari monotone. Per chi varia oculatamente l'alimentazione non c'è inoltre ragione di fare uso d'integrazioni alla dieta di natura farmacologica. Scegliere quantità adeguate (porzioni) di cibi appartenenti ai seguenti gruppi di alimenti: latte e derivati, carne-pesce-uova, legumi secchi, cereali e derivati, grassi e olii vegetali, ortaggi verdi



e gialli e frutta varia, pomodori e agrumi.

### 9. Consigli speciali per persone speciali

Questa non è una vera e propria direttiva, ma richiama l'attenzione di alcune categorie di consumatori che vengono considerate più a rischio di carenze nutritive, non necessariamente a causa di malattie o a cattive abitudini alimentari, ma semplicemente per particolari situazioni legate all'età o a condizioni fisiologiche.

#### Gravidanza

- In gravidanza evitare aumenti eccessivi di peso e fare attenzione a coprire gli aumentati fabbisogni in proteine, calcio, ferro, acido folico e acqua: consumare quindi abitualmente pesce, carni magre, uova, latte e derivati e un'ampia varietà di ortaggi e frutta.
- In particolare, durante la gravidanza, si consiglia di avere cura dell'assunzione di acido folico; in questo modo si riduce il rischio di alterazioni del tubo neurale (spina bifida) nel feto.
- Evitare di consumare cibi di origine animale crudi o poco cotti e non assumere bevande alcoliche.

#### Allattamento

- Durante l'allattamento le necessità nutritive sono perfino superiori a quelle della gravidanza: un'alimentazione variata, ricca di acqua, vegetali freschi, pesce, latte e derivati, aiuta a star bene e a produrre latte del tutto adatto alle esigenze del neonato.
- Nel periodo dell'allattamento evitare gli alimenti che possono conferire odori o sapori sgraditi al latte o scatenare nel lattante manifestazioni di tipo allergico.
- Escludere le bevande alcoliche e utilizzare con cautela i prodotti contenenti sostanze nervine (caffè, tè, cacao, bevande a base di cola, etc.)
- Bambini e ragazzi in età scolare
- Consumare la prima colazione, suddividere con equilibrio la tua alimentazione nel corso della giornata e scegliere più frequentemente ortaggi e frutta.
- Evitare di eccedere nel consumo di alimenti dolci, di bevande gassate e di concedersi con troppa frequenza i piatti tipici del fast-food all'americana.
- Dedicare almeno un'ora al giorno all'attività fisica e al movimento.

#### Adolescenti

- Evitare di adottare al di fuori

di ogni controllo schemi alimentari particolarmente squilibrati e monotoni, solo perché “di moda”.

- Fare particolare attenzione, specialmente le ragazze, a coprire gli aumentati bisogni di ferro e calcio e attenzione a seguire alcune tendenze in voga presso i giovani, che portano ad escludere dalla dieta diversi alimenti.

#### Donne in menopausa

- Sfruttare l'eventuale aumentata disponibilità di tempo libero per praticare attività motoria e per curare l'alimentazione quotidiana: imparare a non squilibrare mai la dieta e ricordare che, dato che ogni cibo ha un suo preciso ruolo, non si devono mai eliminare indiscriminatamente interi gruppi di alimenti a favore di altri.
- Non esagerare con latte e formaggi, nonostante il loro cospicuo contenuto in calcio; preferire il latte scremato e, tra i formaggi, scegliere quelli a minor contenuto in grassi e sale.
- Consumare tutti i giorni e in abbondanza frutta fresca e ortaggi.
- Utilizzare preferibilmente l'olio extravergine d'oliva.
- Ricordare che il sovrappeso e l'obesità, la sedentarietà, la sti-

tichezza, il fumo e l'abuso di alcool, rappresentano importanti fattori di rischio.

#### Anziani

- È bene sforzarsi di consumare una dieta variata e appetibile.
- Evitare il ricorso troppo frequente a pasti freddi, piatti precucinati o riscaldati.
- Scegliere gli alimenti sulla base delle condizioni del proprio apparato masticatorio, anche per facilitare i processi digestivi che nell'anziano sono meno efficienti e prepararli in modo adeguato (tritare le carni, grattugiare o schiacciare frutta ben matura, preparare minestre, purea e frullati, scegliere un pane morbido o ammorbidirlo in un liquido, etc.)
- Evitare pasti pesanti e frazionare l'alimentazione in più occasioni nell'arco della giornata.
- Fare una buona prima colazione comprendente anche latte o yogurt.
- Conservare un peso corporeo accettabile, continuando a mantenere, se possibile, un buon livello di attività motoria ed evitando di abusare di condimenti grassi e di dolci.
- Ridurre i grassi di origine animale, scegliere frequentemente pesce e carni alternative (pollo,

tacchino, coniglio, etc.) e non esagerare con i formaggi.

- Consumare spesso legumi, frutta e ortaggi freschi.
- Non eccedere con il consumo di bevande alcoliche e con l'aggiunta del sale da cucina.

### 10. La sicurezza dei tuoi cibi dipende anche da te

Questa linea guida è utile per educare il consumatore a fare delle scelte consapevoli sugli alimenti da acquistare e aiutarlo a proteggere i propri alimenti una volta acquistati. La necessità di inserire questa parte è essenzialmente dovuta al fatto che il 90% delle intossicazioni alimentari avviene nelle nostre case e non, come normalmente si ritiene, nei luoghi di ristorazione collettiva. Il consumatore viene quindi guidato affinché possa garantire la sicurezza alimentare

dei cibi che consuma.

#### Come comportarsi:

- Variare le scelte di alimenti, anche per ridurre i rischi di ingerire in modo ripetuto sostanze estranee presenti nei cibi, che possono essere dannose.
- In particolare per anziani, latitanti, bambini e donne in stato di gravidanza, è necessario evitare del tutto il consumo di alimenti animali crudi o poco cotti, quali ad esempio: uova poco cotte o salse a base di uova crude (zabaione, maionese fatta in casa), carne al sangue, pesce crudo, frutti di mare crudi.
- Fare attenzione alle conserve casalinghe (specie sott'olio o in salamoia). Devono essere preparate rispettando scrupolose norme igieniche. Non assaggiare mai una conserva sospetta.
- Non lasciare raffreddare troppo a lungo un alimento già cotto fuori dal frigorifero e senza coprirlo. Andrebbe refrigerato al massimo entro due ore dalla cottura (un'ora d'estate).
- Quando si utilizzano avanzi, occorre riscaldarli fino a che non siano molto caldi anche al loro interno.
- Non scongelare gli alimenti di origine animale a temperatura ambiente. Se non è possibile cucinarli direttamente, riporli in anticipo in frigorifero o metterli a scongelare nel microonde.
- Nel frigorifero evitare il contatto tra alimenti diversi, conservando gli avanzi in contenitori chiusi, le uova nel loro contenitore d'origine, etc.
- Non avere un'eccessiva fiducia nella capacità del frigorifero di conservare troppo a lungo i cibi: non svolge nessuna azione di bonifica e non conserva in eterno gli alimenti.

Per visionare e scaricare le 10 Linee guida complete per una sana alimentazione, visita il sito: [nut.entecra.it](http://nut.entecra.it)

**Punto Ristorazione**  
CATERING  
BANQUETING

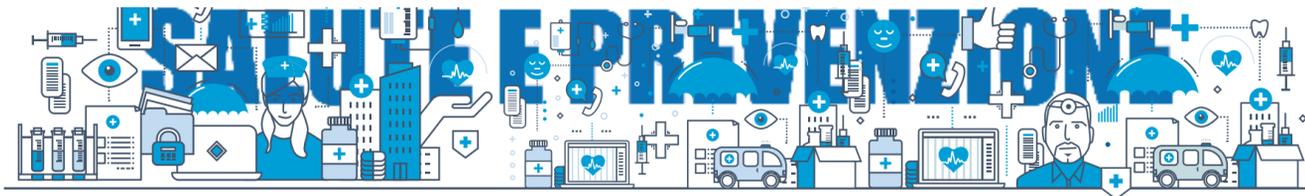
**Buona cucina, buon prezzo... buon appetito!**

**Gorle (BG)**  
via Roma, 16  
tel. 035.302444

**LOCANDA del PUNTO**  
TRATTORIA

[info@puntoristorazione.it](mailto:info@puntoristorazione.it)

**Rossana Madaschi**  
Nutrionista-Economista Dietista  
Punto Ristorazione e Docente di Scienza dell'alimentazione - Cell. +39 347 0332740  
[info@nutrirsidisalute.it](mailto:info@nutrirsidisalute.it) - [www.nutrirsidisalute.it](http://www.nutrirsidisalute.it)



# Settembre: può già essere tempo di prevenzione?

## Scelte strategiche per affrontare l'inverno in serenità

Quando si parla di prevenzione delle patologie invernali e di integrazione e supporto, nulla è strettamente necessario, ma spesso alcune scelte strategiche possono fare realmente la differenza. Non ci si addenterà quindi nello spinoso argomento delle vaccinazioni, nemmeno di quelle contro l'influenza, perché si tratta di una scelta da compiere senza condizionamenti esterni e solo dietro opportuno consiglio medico.

Quando si parla di prevenzione per le malattie invernali, infatti, la vaccinazione è solo una parte della problematica e probabilmente nemmeno la principale, poiché riguarda solo una particolare infezione virale, certamente molto debilitante in fase acuta ma di fatto a decorso del tutto benigno (a meno di coesistenza di serie problematiche croniche di salute a carico non solo dell'apparato respiratorio ma anche di quello cardiocir-



colatorio). Inoltre l'epidemia influenzale si manifesta di solito

nella seconda metà dell'inverno, quando le altre sindromi parainfluenzali da raffreddamento si sono già manifestate ampiamente. Nella grande maggioranza dei casi le patologie stagionali invernali decorrono senza lasciare conseguenze e generalmente si superano senza strascichi: è evidente tuttavia che tanto maggiori sono i rischi di complicanze, tanto più utile e preziosa diviene la scelta di attuare strategie preventive.

### Parola d'ordine: prevenzione

Prima del picco influenzale e durante tutto l'inverno si presentano problematiche di origine virale o batterica, infettive quindi fortemente diffuse nella popolazione, che coinvolgono le vie aeree sia alte che basse: tonsilliti, bronchiti, bronchioliti (molto diffuse e debilitanti nei bambini molto piccoli) e polmoniti, senza dimenticare gli stati di raffreddamento, più fastidiosi che debilitanti. Queste pato-

*“Prima del picco influenzale e durante tutto l'inverno si presentano problematiche di origine virale o batterica, infettive quindi fortemente diffuse nella popolazione, che coinvolgono le vie aeree sia alte che basse”*

con ripetuto ricorso a terapie antibiotiche. Gli schemi di cura più comuni prevedono tre cicli di dieci giorni intercalati da venti giorni di pausa, durante i quali si può pensare di ricorrere ai rimedi di immunostimolanti aspecifici.

### Immunostimolazione aspecifica

Si tratta in questo caso di integratori a base solitamente di Vitamina C, di Magnesio, di Zinco e di sostanze fitoterapiche (quali a titolo esemplificativo citiamo principalmente Echinacea e Uncaria), che hanno lo scopo di innalzare le difese immunitarie dell'organismo, per essere in grado di difendersi da tutti gli agenti patogeni batterici o virali. In questa categoria rientrano anche i Probiotici, ovvero i più comunemente noti Fermenti lattici. Va ricordato infatti che la prima e principale difesa dell'organismo risiede a livello della flora batterica intestinale, la cui integrità è essenziale per poter affrontare al meglio la lunga stagione fredda.

### Immunostimolazione specifica

Si tratta di preparati a base di lisati batterici, ovvero derivati dei ceppi patogeni, opportunamente trattati al fine di renderli innocui, che conservano tuttavia nella struttura le parti in grado di stimolare la produzione di anticorpi da parte dell'organismo da proteggere; l'uso di questi preparati, va concordato con il medico curante e prevede cicli ripetuti a partire da settembre. Questi prodotti sono indicati per chi durante l'inverno ricade frequentemente in malattie batteriche delle vie aeree

■ Dott. Michele Visini

Rubrica promossa in collaborazione con



**Farmacia Visini - Dott. Michele Visini**  
Via Italia, 2 - Almè (Bg)  
Tel. +39 035 541269 - farmaciavisini@virgilio.it



**Farmacia VISINI**

AUTOANALISI  
SERVIZI DI TELEMEDICINA

• Holter Pressorio • Holter ECG • Elettrocardiogramma

LABORATORIO GALENICO  
CONSULENZA ON LINE  
COSMESI  
PRODOTTI PER L'INFANZIA  
PRODOTTI ELETTROMEDICALI

# Uva fragola

## Un chicco di virtù

Piccola e succosa, l'uva è il frutto che meglio evoca l'autunno. L'uva fragola, conosciuta anche come uva americana, è caratterizzata dal gusto zuccherino simile al frutto da cui prende il nome. La varietà "americana" giunse in Italia alla fine dell'Ottocento e venne utilizzata come portainnesto per contrastare l'epidemia che in quegli anni colpì le viti dell'antico continente. La forte resistenza a ogni malattia convinse gli agricoltori a coltivarla in maniera massiccia. Proprio a causa della paura che questa varietà sostituisse i prodotti locali, venne emanata una legge nel 1936 in cui l'utilizzo di questa uva per produrre il vino, conosciuto come "fragolino", era considerato legale solo se per uso privato. Gli acini dell'uva fragola sono piccoli e tondi di un bel color violaceo scuro. La buccia dal sapore

aspro contrasta con la polpa dolce. I suoi chicchi sono una vera e propria riserva di benessere grazie alla ricca quantità di antiossidanti come resveratrolo e polifenoli che contrastano la comparsa dei tanto temuti radicali liberi. Inoltre, grazie alla presenza di vitamina C e vitamina B, rinforza il sistema immunitario oltre a essere una vera alleata contro i tumori grazie alle sue proprietà antinfiammatorie. La polpa, composta per l'83% da acqua, è ricca di acidi grassi benefici per il cuore. La vitamina A e la luteina sono preziose per gli occhi, dato che ne proteggono la retina e prevengono la cataratta e le degenerazioni maculari. Grazie all'alto contenuto di acqua, l'uva fragola ben si adatta a una alimentazione sana ed equilibrata; non scordate di portare questi chicchi di virtù sulle vostre tavole autunnali. ■



La RICETTA

## Risotto all'uva fragola

### PREPARAZIONE

Lavare l'uva sotto acqua corrente, frullare gli acini nel passaverdure, setacciare la purea con un colino così da eliminare le parti solide e conservare il succo. In un tegame far imbiondire la cipolla con del burro. Aggiungere il riso facendolo tostare per qualche minuto. Sfumare con un bicchiere di vino sino a evaporazione. Aggiungere il succo d'uva precedentemente conservato. Continuare aggiungendo mano a mano il brodo fino alla cottura del riso. Togliere il tegame dal fuoco e mantecare con il burro e del formaggio parmigiano. Lasciar riposare il risotto qualche minuto prima di servirlo. Potete guarnire il piatto con acini di uva tagliati a metà. ■



### INGREDIENTI PER 4-5 PERSONE

- 500 gr di uva fragola
- 450 gr di Riso Carnaroli
- 1 bicchiere di vino rosé
- 1/2 cipolla bianca
- 70 gr di burro
- Parmigiano q.b.
- Brodo vegetale q.b.



### FRUTTA DI STAGIONE OTTOBRE

Arance, cachi, castagne, fichi, melagrana, mele, pere, kiwi

# Lenticchia

## Piccolo chicco, grandi proprietà

La lenticchia è una delle varietà di legume più antica mai consumata dall'uomo. I piccoli chicchi sono citati perfino nella Bibbia nel passo in cui Esaù rinuncia alla prima figlia in cambio di un piatto fumante di lenticchie. La loro origine risale alla "Mezzaluna fertile", agli albori della civiltà agricola, e si sono poi diffusi in tutto il mondo. La forma tonda e piccola ricorda le monete, motivo per cui da immemore tempo si consumano con il finire dell'anno in vista di prosperità e benefici economici. Possono essere distinte a seconda della forma e dal colore del seme; in Italia le lenticchie più apprezzate sono quelle dal seme piccolo rinomate per la qualità, come quelle di Castelluccio di Norcia (IGP). Le lenticchie vengono spesso

denominate "carne dei poveri" per la ricca presenza di ferro, proteine, fibre, magnesio e potassio. In un' alimentazione equilibrata, le lenticchie possono essere consumate quotidianamente in quanto energetiche. Tra i loro componenti troviamo la tiamina (utile per la concentrazione) e la vitamina B3, nota per ridurre i trigliceridi nel sangue. Grazie al ferro sono consigliate per chi soffre di anemia e sono un ottimo ricostituente contro l'affaticamento fisico e mentale. Grazie alla presenza di fibre sono un toccasana per l'attività intestinale. Contrariamente a quanto si possa pensare, l'uso migliore di questo legume è l'associazione con un carboidrato per poter assimilare al meglio gli aminoacidi presenti.

Ben venga dunque "pasta e lenticchie" per evitare i picchi glicemici apportati da pasta e riso. ■



La RICETTA

## Burger di lenticchie

### PREPARAZIONE

Dopo aver cotto le lenticchie, tritarle finemente con la patata, le olive e la cipolla. Unire la purea con le foglie di basilico, la paprika, il pane grattato e l'olio. Con le mani impastare il composto finché non assume una consistenza compatta. Se l'impasto risulta essere eccessivamente morbido aggiustare con il pane grattato.



Formare dei burger alti circa 1 cm con l'aiuto di un coppapasta. In una padella antiaderente far cuocere il burger da entrambi i lati per un paio di minuti. I burger possono essere serviti soli o usati per farcire un gustoso panino con cavolo cappuccio tagliato a crudo, pomodori e qualche cucchiaino di maionese. ■

### INGREDIENTI

- 400 gr lenticchie lessate
- 5 olive denocciolate
- 1 patata
- 1/2 Cipolla di Tropea
- 3 cucchiaini pangrattato
- 2 cucchiaini olio extravergine d'oliva
- mezzo cucchiaino di paprika dolce
- sale e pepe, basilico q.b.



### VERDURA DI STAGIONE OTTOBRE

Broccoli, carote, catalogna, funghi, zucca, cavoli vari

# Appuntamenti dal territorio Calendario Ottobre 2018



**EVENTO**  
**Fino al 20 ottobre**  
**Fiato ai libri**  
Luoghi vari  
Il festival che dà ampio spazio ad incontri su libri, letteratura e teatro promosso dal Sistema Bibliotecario Seriate Laghi  
[www.fiatoalibri.it](http://www.fiatoalibri.it)

**MOSTRA**  
**Fino al 30 novembre**  
**Melè. 12 Relieves policromados**  
Bergamo  
Galleria Marea arte moderna e contemporanea  
Esposizione che riunisce 12 opere realizzate dall'artista argentino Juan Melè  
[www.galleriamarea.it](http://www.galleriamarea.it)

**INCONTRO**  
**3 > 24 ottobre**  
**S.O.S. Risparmio: dove vanno i nostri soldi?**  
Bergamo  
15.00 - 17.00 > Sala Lama CGIL Bergamo  
Quattro incontri sui temi dell'educazione finanziaria di base, promossi da Federconsumatori Bergamo e tenuti dal docente Fabrizio Giovanelli  
[federconsumatori@bergamo.cgil.lombardia.it](mailto:federconsumatori@bergamo.cgil.lombardia.it)

**FESTIVAL**  
**4 > 7 ottobre**  
**Bergamo Creattiva**  
Bergamo  
9.30 - 19.00 > Fiera delle arti manuali  
Fiera della Arti Manuali  
[www.fieracreattiva.it](http://www.fieracreattiva.it)

**FESTIVAL**  
**5 > 7 ottobre**  
**Big Food Festival**  
Alzano Lombardo (BG)  
Spazio Fase - ex cartiera Pigna  
Edizione autunnale del festival del cibo

di strada con più di 20 food truck e intrattenimento  
[bft.spaziofase@gmail.com](mailto:bft.spaziofase@gmail.com)

**FESTIVAL**  
**6 > 21 ottobre**  
**BergamoScienza**  
Bergamo > Luoghi vari  
Evento di divulgazione scientifica che ogni anno coinvolge città e provincia sul tema della scienza e della tecnologia  
[www.bergamoscienza.it](http://www.bergamoscienza.it)

**EVENTO**  
**6 > 27 ottobre**  
**Non solo foglie**  
Galbiate (BG) > Parco Ludico Galbiate  
Tutti i sabati di ottobre l'educatrice ambientale Lucia Castelli ci guiderà in un percorso di conoscenza delle foglie  
[parcoludico@gmail.com](mailto:parcoludico@gmail.com)

**MOSTRA**  
**6 > 14 ottobre**  
**Esposizione filatelica / Luoghi e retroscena del film "L'Albero degli zoccoli"**  
Martinengo (BG)  
Filadone, Via Allegreni 37  
Esposizione filatelica su "Cinema e civiltà contadina" e mostra dedicata ai luoghi del celebre film di Olmi  
[www.martinengo.org](http://www.martinengo.org)

**LABORATORIO**  
**6 ottobre**  
**Il pane (e non solo) fatto in casa con la pasta madre!**  
Bergamo  
15.00 - 17.30 > Via Monte Tesoro 12 > Sede nutrirsi di salute  
La lezione sarà tenuta da Rossana Madaschi. Verranno realizzate delle ricette con ingredienti biologici  
[www.nutrirsidisalute.it](http://www.nutrirsidisalute.it)

**EVENTO**  
**7 ottobre**

**ViviRomano SOSTenibilmente**  
Romano di Lombardia (BG)  
9.00 > 18.00 Piazza Roma  
Giornata dedicata alla salute, al benessere e all'alimentazione con convegni, espositori e iniziative a cura degli esperti del settore  
[www.infosostenibile.it](http://www.infosostenibile.it)

**EVENTO**  
**7 ottobre**  
**Giornate dei castelli, palazzi e borghi medievali**  
Luoghi vari  
Dalle ore 9.00  
Visite guidate in 16 località della media pianura lombarda tra castelli, palazzi e borghi medievali  
[www.bassabergamascaorientale.it](http://www.bassabergamascaorientale.it)

**EVENTO**  
**7 ottobre**  
**Expo Martina**  
Zogno (BG)  
14.00 - 18.30 > Piazza Martina  
Iniziativa legata all'alimentazione con i produttori locali e agricoli  
[www.valbrembana.eu](http://www.valbrembana.eu)

**INCONTRO**  
**11 ottobre**  
**I Cereali integrali e derivati per la nostra salute!**  
Bergamo  
20.00 - 22.30 > Via Monte Tesoro 12 > Sede nutrirsi di salute  
Corso base di cucina naturale a cura di Rossana Madaschi. Verranno realizzate delle ricette con ingredienti biologici  
[www.nutrirsidisalute.it](http://www.nutrirsidisalute.it)

**INCONTRO**  
**12 ottobre**  
**Non siate indifferenti**  
Bergamo  
20.45 > Basilica S. Maria Maggiore  
Lectio Magistralis con Liliana Segre contro l'indifferenza  
[www.moltefed.it](http://www.moltefed.it)

**FIERA**

**12 > 14 ottobre**  
**Fiera della Montagna e dell'Outdoor**  
Bergamo > Fiera di Bergamo  
Manifestazione che porta la montagna in città  
[www.alta-quota.it](http://www.alta-quota.it)

**FESTIVAL**  
**13 ottobre**  
**Festa delle mele**  
Colzate (BG) > Viale Lombardia  
Evento che vuole promuovere la biodiversità, le coltivazioni ecosostenibili e il mangiare sano  
[www.valseriana.eu](http://www.valseriana.eu)

**EVENTO**  
**14 ottobre**  
**Premio Arte XXIII edizione**  
Martinengo (BG)  
Filadone, Via Allegreni 37  
Una sfida "a suoni di pennellate" per immortalare colori, forme, luci del caratteristico borgo medievale di Martinengo. Tema della nuova edizione: il film "L'albero degli zoccoli"  
[www.martinengo.org](http://www.martinengo.org)

**INCONTRO**  
**18 ottobre**  
**I Legumi... preziosi alimenti da scoprire in cucina**  
Bergamo  
20.00 - 22.30 > Via Monte Tesoro 12 > Sede nutrirsi di salute  
Corso base di cucina naturale a cura di Rossana Madaschi  
[www.nutrirsidisalute.it](http://www.nutrirsidisalute.it)

**INCONTRO**  
**19 ottobre**  
**Vivere la montagna tra identità, sviluppo e partecipazione**  
Clusone (BG)  
20.30 > Cinema Garden  
Incontro sul tema dello sviluppo delle comunità locali e la partecipazione delle diverse generazioni nei territori montani

[www.moltefed.it](http://www.moltefed.it)  
**EVENTO**  
**20 ottobre**  
**22° Marendi del Palio**  
Martinengo (BG) > Centro storico  
Iniziativa che prevede la visita del centro storico di Martinengo a cui farà seguito una cena itinerante offerta dai commercianti "Amici del Palio"  
[www.bassabergamascaorientale.it](http://www.bassabergamascaorientale.it)

**LABORATORIO**  
**20 ottobre**  
**Biscottiamoci - Laboratorio per bambini 6-12 anni**  
Bergamo  
15.00 - 17.30 > Via Monte Tesoro 12 > Sede nutrirsi di salute  
La lezione sarà tenuta da Rossana Madaschi. L'incontro prevede un laboratorio di cucina per bambini  
[www.nutrirsidisalute.it](http://www.nutrirsidisalute.it)

**EVENTO**  
**20-21 ottobre**  
**Mercato dei mercati**  
Bergamo  
9.00 - 18.00 > Sentierone  
Mercato dei produttori a filiera corta per sostenere l'importanza del cibo e dell'agricoltura locale. Nel corso della giornata troveranno spazio anche laboratori e degustazioni  
//

**EVENTO**  
**21 ottobre**  
**38° Palio dei Cantù**  
Martinengo (BG)  
10.30 > 16.30 Centro storico  
Rievocazione storica a cura del gruppo Colleoni Martinengo  
[www.bassabergamascaorientale.it](http://www.bassabergamascaorientale.it)

**EVENTO**  
**23 ottobre**  
**La creazione tradita**  
Bergamo  
20.45 > Chiesa di Sant'Alessandro  
Incontro con il climatologo Luca Mercalli

per dare uno sguardo ai cambiamenti in atto e alle nostre responsabilità  
[www.moltefed.it](http://www.moltefed.it)  
**INCONTRO**  
**30 ottobre**  
**Diagnostica senologica. Prevenzione: arma di difesa di massa**  
Almenno San Salvatore (BG)  
20.30 > Via Repubblica 1  
Incontro con il dott. Sergio Giacomo Pesenti, Medico chirurgo specializzato in Radiologia e scienza delle immagini. Presente anche un medico senologo  
[www.fondazionerota.it](http://www.fondazionerota.it)



**FESTIVAL**  
**Fino al 13 ottobre**  
**Settembre Inzinese**  
Gardone Val Trompia (BS)  
20.00 > Luoghi vari  
Appuntamenti d'arte, cultura, folklore e sport che giunge alla 58° edizione  
[www.comune.gardonevaltrompia.bs.it](http://www.comune.gardonevaltrompia.bs.it)

**FESTIVAL**  
**Fino al 14 ottobre**  
**C'era una volta... a tavola**  
Lonato del Garda (BS) > Luoghi vari  
Circuito enogastronomico promosso dai ristoranti locali  
[www.lonatoturismo.it](http://www.lonatoturismo.it)

**EVENTO**  
**Fino al 26 ottobre**  
**Un libro, per piacere!**  
Luoghi vari  
15° edizione dell'appuntamento promosso dal Sistema bibliotecario sud ovest bresciano che mette al centro il libro e la lettura come piacere e crescita personale  
[www.opac.provincia.brescia.it](http://www.opac.provincia.brescia.it)

**INCONTRO**  
**6-7 ottobre**  
**La foresta si racconta**  
Costa di Gargnano (BS)  
Baita Monte Pra  
Percorsi di interpretazione ambientale dedicati ai ragazzi dai 16 ai 21 anni  
[monteptra@ambienteacqua.it](mailto:monteptra@ambienteacqua.it)

**INCONTRO**  
**13 ottobre**  
**Che fatica la scuola**  
Brescia  
10.00 > Libreria dei Ragazzi Via San Bartolomeo  
Incontro per genitori, insegnanti ed educatori a cura del Centro Link  
[www.lavela.org](http://www.lavela.org)

**MERCATO**  
**14 ottobre**  
**Meglio Bio in piazza**  
Brescia > Largo Formentone  
Manifestazione organizzata dall'associazione di produttori biologici

## Ùs da le as - Ottobre

Gli appuntamenti della XIII<sup>a</sup> rassegna del teatro dialettale bresciano > Primo atto

**AL COLONNA... EL DIALÈT!**  
Cinema Teatro Colonna - 324 posti - Parcheggio in zona  
Via Chiusure, 79/c - Brescia - Tel. 3492242130 - ingresso € 5

- DOMENICA 7 OTTOBRE ORE 15:30**  
Compagnia "I Gnari de 'na òlta" di Serle (BS)  
"Fàe mei andà suora" di Maria Filippini, regia di Nives Ragnoli
- DOMENICA 14 OTTOBRE ORE 15:30**  
Compagnia "Poco stabile" di Pavone Mella (BS)  
"Schèrs de Précc" di Maria Filippini, regia Bruno Manenti
- DOMENICA 21 OTTOBRE ORE 15:30**  
Compagnia "Sóta 'l pórtèch" di Cologno (BS)  
"Dìga che só mórt" di Maria Filippini, regia di Ivan Fortunato

**SICH SÈRE COL DIALÈT**  
Teatro "Don Bosco" di Folzano - 220 posti - Parcheggio in P.zza della Chiesa  
Via Malta, 54 - Brescia - info 030 2667184 o 3894316107 - ingresso € 5

- SABATO 6 OTTOBRE ORE 20:45**  
Compagnia "I Novagliesi" di Novagli di Montichiari (BS)  
"Che fadiga per iga 'n còp sòl cò" di Loredana Cont, regia di Gianni Rodella
- SABATO 13 OTTOBRE ORE 20:45**  
Compagnia "La ruota" di Gussago (BS)  
"Enduina chi vé a diznà" di Maria Mangano, regia di Carlo Peroni
- SABATO 20 OTTOBRE ORE 20:45**  
Compagnia "Gli Azzanesi" di Azzano Mella (BS)  
"ndo' sarà al mé mès pòm" di Maria Mangano, regia di Massimo Biasibetti
- SABATO 27 OTTOBRE ORE 20:45**  
Compagnia "Teatro del Borgo" di Borgo S. Giacomo (BS)  
"Per fùrtùna che gh'è 'l dutùr" di Maria Mangano, regia di Antonio Guadrini

**EL PIAZÉR DEL DIALÈT**  
Cinema Teatro Sereno - 220 posti - Parcheggio in zona - Trav. XII, 158  
Vill. Sereno - Brescia - Tel. 030 346026 - ingresso € 5

- DOMENICA 28 OTTOBRE ORE 15:30**  
Compagnia "Cafè di Piöcc" di Montichiari (BS)  
"Ognè come la sàpes stàda" della compagnia stessa, regia di Manuela Danesi

Mercato della Terra

**Ogni 2° e 4° sabato del mese**  
Mercato della Terra  
Bergamo  
Ore 9.00 / 14.00  
Piazza Cavour

**Ogni 2° sabato del mese**  
Mercato della Terra del Piambello  
Induno Olona (VA)  
Ore 9.00/14.00  
[www.slowfoodvarese.it](http://www.slowfoodvarese.it)

**21 ottobre**  
Mercato della Terra  
Borgo San Giacomo (BS)  
Ore 9.30 / 18.30  
Castello di Padernello  
via Cavour, 1  
[www.castellodipadernello.it](http://www.castellodipadernello.it)

**Ogni 1° e 3° sabato del mese**  
Mercato della Terra  
Milano  
Ore 9.00 / 14.00  
Fabbrica del Vapore  
via Procaccini, 4  
[www.slowfoodmilano.it](http://www.slowfoodmilano.it)

**PRANZI di LAVORO a PARTIRE da € 7,00**  
(puoi scegliere tra CUCINA tradizionale o PIZZA)  
Chiuso solo sabato e domenica a pranzo

**AL Galletto d'Oro Pizzeria d'Autore**

**CURNO (BG) VIA E. FERMI 56 presso c/c Zebra**  
Tel. 035.61.51.41 - 328.60.92.319  
[algallettodoro@libero.it](mailto:algallettodoro@libero.it)

La Buona Terra in collaborazione con il Comune di Brescia  
[www.labuonaterra.it](http://www.labuonaterra.it)

**INCONTRO**  
**20 ottobre**  
**I principi e i possibili utilizzi di DanceAbility\***  
Brescia > Associazione Spazio Danzarte, via Villaggio Ferrari  
Lezione con la docente Laura Banfi. DanceAbility\* è una metodologia di danza in improvvisazione  
[segreteria@claps.lombardia.it](mailto:segreteria@claps.lombardia.it)

Trekking guidato e degustazione di specialità tradizionali  
[paola@gardacanyon.it](mailto:paola@gardacanyon.it)

**MERCATO**  
**21 ottobre**  
**Il mercato KMO**  
Brescia  
9.00 > 19.00 Piazza Vittoria  
Appuntamento mensile con il mercato Campagna Amica promosso da Coldiretti.  
[www.brescia.coldiretti.it](http://www.brescia.coldiretti.it)

**EVENTO**  
**21 ottobre**  
**La Lacuste**  
Marone (BS)  
7.00 > Villa Vismara  
6° edizione del Cicloraduno dedicato a tutti gli appassionati di bici d'epoca lungo le sponde bresciane e bergamasche del Lago d'Isèo

[www.visitlakeiseo.info](http://www.visitlakeiseo.info)

**EVENTO**  
**21 ottobre**  
**Brostol, Formai e...**  
Serle (BS)  
13.00 - 19.00 > Villa di Serle  
Manifestazione enogastronomica d'autunno con degustazione di piatti tipici serlesi, abbinati a vini bresciani, esposizione di manufatti artigianali locali in e rassegna di scultura di pietra  
[www.vallesabbia.info](http://www.vallesabbia.info)

**FESTIVAL**  
**21 ottobre**  
**Gara dello spiedo bresciano**  
Toscolano Maderno (BS)  
7.30 - 19.00 > Pattinodromo  
Gara dello Spiedo Bresciano

[www.prolocotoscolanomaderno.com](http://www.prolocotoscolanomaderno.com)

**EVENTO**  
**27 ottobre**  
**Camminanotte 2018**  
Villa Carcina (BS)  
CAI, via Bernocchi 69  
Camminata al chiaro di luna sui monti della Val Trompia  
[www.caivillacrca.it](http://www.caivillacrca.it)

**EVENTO**  
**28 ottobre**  
**RicicliAmo. L'arte del riciclo nella civiltà contadina**  
Sabbio Chiese (BS)  
15.00 > Museo civiltà contadina e antichi mestieri  
Laboratorio sull'arte del riciclo nella civiltà contadina

# I Punti di distribuzione di infoSOStenibile

Ecco le attività che ogni mese vi offrono l'informazione green  
Una rete di oltre 600 punti per promuovere nuovi stili di vita e d'impresa

## Biblioteca di Romano di Lombardia

ROMANO DI LOMBARDIA > BERGAMO

La biblioteca comunale di Romano di Lombardia fa parte del sistema culturale integrato della Bassa Pianura Bergamasca. In aggiunta al servizio prestito, promuove il progetto TEMPO LIBERO in Rete, una selezione di letture destinate a ragazze e ragazzi e collegate a una rete di rimandi con altri titoli meno recenti, ma anche a film, canzoni e siti web, per suggerire percorsi variegati e stimolanti, quale opportunità culturale ricca, divertente e piena di qualità.

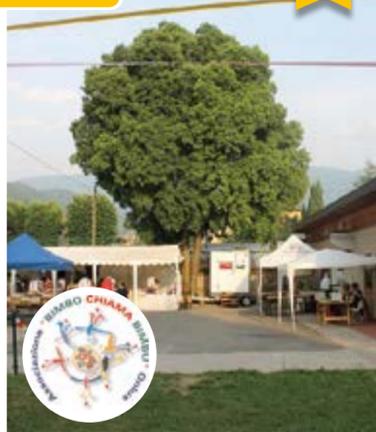


Romano di L. - P.zza XXIV maggio 1  
+39 0363 982342 - 344  
www.rbbg.it

## Associazione Bimbo chiama Bimbo Onlus

BRESCIA

Nata nel 1998 l'Associazione Bimbo chiama Bimbo offre giornalmente sostegno a famiglie con minori a carico che vivono situazioni di disagio e fragilità. Grazie al costante impegno dei volontari l'associazione promuove iniziative, progetti e collaborazioni a favore dei bambini. Fra i servizi: baby sitting, sostegno allo studio e magazzino alimentare, ma anche animabimbo, bomboniere solidali, scuola genitori e molto altro.



Brescia - Via Fontane 27h  
+39 030 2093006  
www.bimbochiamaibimbo.it  
info@bimbochiamaibimbo.it

## Padus Viaggi

CREMONA

Padus Viaggi è un'agenzia viaggi di Cremona che dal 1979 offre qualità e servizi turistici per crociere, viaggi di gruppo e individuali e organizzazione eventi. La sua filosofia è considerare il viaggio come il cibo: un bisogno primario del corpo e un nutrimento indispensabile della mente. Da sempre attenta alla tutela del territorio e alle sue bellezze naturali e paesaggistiche, diffonde la cultura sostenibile anche attraverso la distribuzione del mensile infoSOStenibile.



Cremona - Via Solferino 34  
+39 0372 458658  
www.padusviaggi.it  
info@padusviaggi.it

## Banca etica

BERGAMO

Banca Etica è una realtà nata a fine anni Ottanta dall'impegno di cittadini e organizzazioni con l'obiettivo di cambiare il mondo, ispirandosi alla sostenibilità e all'equità. I suoi principi sono: trasparenza, partecipazione, sobrietà, efficienza, attenzione alle conseguenze non economiche delle azioni economiche, gestione democratica e garanzia etica. In Lombardia è possibile trovare Banca Etica anche a Brescia e Milano; altre zone sono coperte dai banchieri ambulanti, che garantiscono alla banca una struttura vicina ai territori.



Bergamo - Via Borgo Palazzo 9b  
+39 035 0789490  
www.bancaetica.it

## Dove trovare il nostro giornale?

L'elenco completo su [www.infosostenibile.it](http://www.infosostenibile.it)

Fotografa il QRcode e accedi alla sostenibilità online



Recapiti Redazione:  
Via G. Zanchi, 22  
24126 Bergamo (Centro Galassia)  
Tel. +39 035 0514318  
redazione@infosostenibile.it



# BERGAMO È SEMPRE PIÙ SOSTENIBILE

## A2A per Bergamo nel 2017



87

milioni di euro  
VALORE DELLA RICCHEZZA DISTRIBUITA NELLA PROVINCIA DI BERGAMO



16

milioni di euro  
INVESTITI PER IL MANTENIMENTO E LO SVILUPPO DEI SERVIZI OFFERTI



51

milioni di euro  
SPESI PER ORDINI A FORNITORI DELLA PROVINCIA DI BERGAMO



21

ore di formazione  
EROGATE PRO-CAPITE AI DIPENDENTI



418

DIPENDENTI NELLA PROVINCIA DI BERGAMO (DI CUI IL 95% RESIDENTI)



39.000

tonnellate  
DI EMISSIONI DI CO<sub>2</sub> EVITATE GRAZIE AI TERMOVALORIZZATORI E ALLE CENTRALI DI COGENERAZIONE



71%

RACCOLTA DIFFERENZIATA IN PROVINCIA DI BERGAMO



16.012

LAMPADE DI ILLUMINAZIONE PUBBLICA A LED



Maggiori informazioni sul sito [www.forumascaltoa2a.eu](http://www.forumascaltoa2a.eu)

# L'energia migliore è quella che risparmi.

Alessandro Bertacchi  
Presidente ABenergie

Da oltre 10 anni forniamo energia verde  
con un'unica missione: farti risparmiare,  
promuovendo un consumo più responsabile.

Affidati alla nostra energia,  
chiama il numero verde 800 984 400 o vai su [abenergie.it](http://abenergie.it)

**abenergie**  
L'ENERGIA CHE VIVE DOVE VIVI TU