

L'ospedale fatto dai volontari applaudito a Palazzo Madama

In Senato. Confartigianato ha presentato il libro «Il Cantiere della Vita» sul presidio realizzato in tempi record alla Fiera. Il grazie bipartisan

GIORGIO LAZZARI

Confartigianato ha presentato «Il Cantiere della Vita» in Senato, a Palazzo Madama. La pubblicazione, dedicata ai volontari che hanno lavorato alla costruzione dell'ospedale da campo alla Fiera di Bergamo, è stata realizzata in occasione del 75° anniversario di Confartigianato Imprese Bergamo.

I volontari hanno lasciato un segno tangibile, concreto e visibile a tutto il territorio dello spirito artigiano e dei suoi valori: eccellenza, professionalità, responsabilità, sacrificio, solidarietà. «Qui gli artigiani hanno mostrato tutto il loro essere e hanno mostrato che su di loro ci puoi contare – ha commentato Giacinto Giambellini, presidente di Confartigianato Bergamo –. Questa pubblicazione, che racconta il lavoro e le emozioni di tutti coloro che hanno contribuito a realizzare l'ospedale, è una forma di ringraziamento per i tanti volontari, artigiani, alpini, atalantini, che giorno e notte hanno lavorato instancabilmente per portare a termine in tempi record quest'opera, che rimarrà nella memoria di tutti i bergamaschi».

Lo scorso luglio il volume, a firma di Orazio Truglio, era stato presentato in anteprima proprio alla Fiera di Bergamo. «Con i miei scatti fotografici - ha detto



La presentazione del libro a Palazzo Madama

Truglio, intervenuto in Senato - ho voluto restituire qualcosa a Bergamo. All'inizio ho creduto di partecipare a qualcosa di eccezionale, ma ben presto ho compreso che di eccezionale non c'era nulla, perché in quei drammatici momenti i bergamaschi hanno agito così come fanno quotidianamente». «Questa opera è uno sguardo di fiducia al futuro, vuole essere il messaggio che con la capacità, la forza del lavoro, la cultura e l'anima, con la solidarietà e lo spirito di squadra, tutto si può fare - ha affermato la senatrice Alessandra Gallone -. Tutti i bergamaschi sono messi in gioco per fare orgogliosamente tutto il pos-

sibile e la presentazione del volume è arrivata proprio nel giorno in cui si vota il secondo provvedimento sul green pass». «Avete fatto un miracolo, un'opera che resterà nella storia - hanno aggiunto i parlamentari leghisti Simona Pergreffi e Daniele Belotti -. Non ci risulta infatti che nel mondo esista un altro ospedale Covid realizzato da volontari. Vogliamo ancora una volta ringraziare le centinaia di persone che hanno messo il cuore per concludere il lavoro». La deputata del Pd, Elena Carnevali, ha sottolineato quanto sia stato importante in quei momenti sentirsi parte di una comunità, perché «noi bergamaschi abbia-

mo lavorato fianco a fianco, animati da un senso di fraternità e di unità difficile da spiegare». Parte del ricavato dalla vendita del libro sarà devoluto alla Fondazione Aiuti per la Ricerca Maltattie Rare Armr - Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri Irccs per sostenere, con borse di studio a giovani ricercatori, il progetto di ricerca Origin. «Ci stiamo lavorando da ottobre 2020 - ha spiegato Ariela Benigni, segretario scientifico dell'Istituto Mario Negri di Bergamo - per indagare sull'eventuale relazione tra fattori genetici e decorso del Covid».

Presente all'incontro anche Marco Granelli, presidente nazionale di Confartigianato Imprese, che ha sottolineato come «vogliamo guardare a quella fatica che il mondo, Bergamo in particolare, ma tutti in Italia, abbiamo vissuto e stiamo ancora vivendo nelle nostre imprese e nelle nostre famiglie, come a un pezzo di quella storia che ci insegna che dalle grandi crisi arrivano le grandi rinascite. La concretezza che, da artigiani, i bergamaschi hanno messo in campo nel rimbocarsi le maniche e nel «fare», tutti insieme, con passione, qualità e velocità, rappresenta i valori dell'essere artigiano, che saranno base per il futuro che attende le nostre imprese».

Manager del sociale «Servizi per i fragili il Pnrr un'occasione»

La convention

Ottanta professionisti volontari assistono 130 associazioni. «Covid, occasione per reinventarsi»

Al Circolino di Città Alta è stata organizzata la prima convention dell'associazione dei manager per il sociale.

«Incontriamoci finalmente e guardiamo al futuro di Managernoprofit» è il messaggio lanciato al giro di boa dei cinque anni di vita dall'associazione composta da ottanta volontari tra Milano, Bergamo, Torino, Trento e Bologna. La convention ha fatto il punto sul lavoro nel sociale portato avanti da oltre 130 associazioni, onlus, cooperative ed enti benefici aiutati gratuitamente da professionisti che, usciti dalle aziende, hanno trasferito le proprie competenze a chi aiuta gli altri, gli uomini e le donne che generano beni relazionali, reti di solidarietà, servizi di cura e d'inclusione e imprenditorialità sociale. «L'attenzione è ora puntata sulla sfida del Pnrr - hanno commentato Barbara Wouters e Maurizio Vavasori, referente nazionale e bergamasco di Managernoprofit -. Dobbiamo organizzarci al meglio all'interno della transizione ecologica e ambientale, per aiutare concretamente chi nel Terzo settore è chiamato a riorganizzare e ricombinare risorse, asset, servizi e competenze dentro progettualità di breve medio e lungo periodo, dedicandosi

agli svantaggiati, ai più fragili». Sono state presentate le esperienze, i casi di successo e i problemi vissuti prima e durante i mesi drammatici dell'emergenza sanitaria, dove l'associazione non si è mai fermata. «Dobbiamo riflettere sulle politiche di welfare - ha commentato l'assessore alle Politiche sociali, Marcella Messina -. La pandemia ha messo al centro problematiche e criticità, che devono essere affrontate dalle istituzioni pubbliche. La voce dei servizi sociali rappresenta la spesa più alta dei comuni e puntiamo a essere maggiormente capillari sul territorio». «Il Covid ha ridotto le relazioni e i momenti fisici di contatto con le associazioni assistite - ha aggiunto Vavasori -. Una situazione complessa che tuttavia ha fornito l'opportunità di reinventarsi nei metodi di lavoro, imponendo una riflessione individuale e collettiva, in modo da rilanciare idealmente a livello organizzativo un impegno civile, tra sostenibilità e giustizia sociale». Al convegno sono intervenute anche Elisabetta Soglio, giornalista, responsabile di «Buone Notizie» del Corriere della Sera, e Franca Maino, docente di Politiche sociali e del lavoro e Politiche sanitarie e socio-sanitarie, direttrice del laboratorio di ricerca «Percorsi di secondo welfare» all'Università di Milano sul tema del contributo che il volontariato professionale e il Terzo settore potranno dare alla capacità attuativa del Pnrr.

G. La.

Degustazioni, storia e solidarietà Al via la kermesse «De Casoncello»

In Città Alta

Da oggi a domenica la sesta edizione tra assaggi e showcooking. E si riscoprono i «rafioli di S. Alessandro»

Una tre giorni dedicata al meglio della gastronomia bergamasca: da oggi a domenica torna in Città Alta la sesta edizione di De Casoncello, manifestazione nata nel 2016 con l'obiettivo di approfondire la storia e la cultura della gastronomia bergamasca e coordinata da De Cibo, con il sostegno della Camera di Commercio, del Comune di Bergamo e di altre realtà. Appuntamento oggi con «I casoncelli della solidarietà», il cui ricavato andrà alla mensa dei poveri dei Frati Cappuccini, e con «Street Casoncello», dove i ristoratori presenteranno le loro speciali versioni del casoncello.

Domani e domenica, il «Festival delle paste ripiene» porterà alla scoperta dei diversi formati della Bergamasca, per il pranzo e per la cena. Casoncelli con burro e salvia, scarpinocc di Parre ed altre golose preparazioni tradizionali. Chi

prenderà parte alle degustazioni, riceverà inoltre in esclusiva un libretto che racconta storie, ricette e tradizioni legate alla nostra cucina.

Una collezione di testimonianze di storici ed esperti di gastronomia che vuole «trasmettere la cultura e l'orgoglio del cibo bergamasco», come ricorda la giornalista enogastronomica Silvia Tropea

Montagnosi, presidente di De Cibo e ideatrice dell'evento. La Corsarola, Piazza Vecchia e i portici di Palazzo della Ragione saranno vestiti a festa con pannelli narranti la storia delle paste ripiene e «con allestimenti urbani dedicati al cibo e alle bevande della nostra tradizione».

Il 2021 è inoltre l'anno del rilancio della tradizione dei «rafioli di Sant'Alessandro», pasta ripiena più antica d'Europa, nata proprio nella nostra città. Questo piatto medievale è stato riscoperto proprio da Montagnosi, con la lettura di un'antica pergamena datata 1187 e conservata nell'Archi-

vio Storico Diocesano di Bergamo. Si trattava di un primissimo esempio dei moderni ravioli: un impasto fatto con uova e farina e farcita con carne ovina. Nella loro versione moderna, i «rafioli di Sant'Alessandro» sono preparati con un ripieno di carne di pecora gigante bergamasca dell'allevamento di Silvestro Maroni.

De Casoncello si chiude domenica: alle 11 lo showcooking «A lezione di paste ripiene» con l'Associazione Cuochi Bergamaschi e, dalle 17, lo spettacolo di burattini della Fondazione Benedetto Ravaasio. Per info <https://decibo.org/>.

Mucche e bergamini in città Si rievoca la transumanza

Festival del pastoralismo

Da Bergamo fino a Lodi: si ripercorrerà l'itinerario dei bergamini di un tempo. Domani la sfilata in centro

Dopo la Bergamo-Gorgonzola dello scorso anno, la Transumanza dei bergamini, evento nato nell'anno del Covid torna a Bergamo nell'ambito del Festival del pastoralismo, in direzione Lodigiano, con arrivo

il 2-3 ottobre a Lodi vecchia. Un percorso di ben 85 km: a differenza dello scorso anno, torna la sfilata per le vie di Bergamo, con tanto di campanacci che, lo scorso anno vennero silenziati nel primo giorno (Bergamo-Dalmine) in omaggio alle vittime dell'epidemia. La transumanza, con una mandria di una trentina di bovine da latte provenienti da Serina (Valle Brembana) e con tre carri agricoli, allestiti esattamente come un

tempo (uno fresco di restauro), partirà da Bergamo (via Baioni, angolo via Sporchia-campo Utili) alle 9,30 di domani. Sfilerà per le vie di città bassa lungo l'itinerario di un tempo passando per Porta Nuova e Piazza Pontida. Qui il convoglio sarà salutato dal Ducato di Piazza Pontida e da altre associazioni. Nei pressi dell'ospedale «Papa Giovanni» una prima sosta con una merenda campestre. Quindi, attraverso Treviolo, Sforza-



La transumanza in città

tica, Dalmine, Mariano si arriverà nel pomeriggio a Osio Sopra. Alla sera festa con mercatini, distribuzione di casoncelli, scarpinocc di Parre, «rafioli» di Sant'Alessandro, salumi e formaggi bergamaschi di monte della tradizione bergamina, polenta di mais antichi bergamaschi. Alle 20 concerto di Lucia Ravasio. Domenica la tappa condurrà a Badalasco, frazione di Fara Gera d'Adda. Breve sosta a Brembate e una tappa a Fara con ristorazione. Alla sera all'oratorio di Badalasco, oltre alla ristorazione, una rappresentazione alle 20 del «teatro dei bergamini». Lunedì la Transumanza farà tappa a Cascine San Pietro (Cassano d'Adda) e, nei giorni successivi a Rivolta d'Adda

(28), Gradella, Pandino (29), Palazzo Pignano, Monte Cremasco (30), Dovera (1 ottobre), Lodi Facoltà di veterinaria, Lodi vecchia (2 ottobre). Festa finale a Lodi vecchia, Messa di ringraziamento con monsignor Maurizio Malvestiti, vescovo di Lodi, concerti e vari intrattenimenti. Diversi musicisti itineranti (suonatori di baghèt e altri strumenti) accompagneranno sempre la transumanza. Sono previste, sia con le scuole che con i ragazzi presenti nel pubblico, attività ludico-didattiche. Una mostra illustrerà la realtà storica della transumanza. Tutte le attività saranno gratuite, contributo solo per la ristorazione. I programmi sul sito festivalpastoralismo.org.