

## Caos in A4

## La scheda



● Mario Bognanni, 57 anni, brianzolo, aveva moglie e figli

● Avrebbe perso il controllo del furgone (foto)

# Si schianta contro lo spartitraffico, 57enne muore al fianco del collega

Una vittima e una serata da incubo per chi cercava di tornare a casa: è la situazione che si è creata ieri lungo l'autostrada A4 a causa di tre incidenti. Il più grave è quello che è costato la vita a Mario Bognanni, 57 anni, di Muggiò (in provincia di Monza e Brianza), sposato, con figli.

Secondo una prima ricostruzione della polizia stradale di Seriate, l'uomo era al volante di un furgone Fiat Scudo di una cooperativa di ristorazione. Alle 18.20 stava viaggiando verso Bergamo con un collega quando, arrivato all'altezza del territorio di Grumello, ha cominciato a sbandare fino a



**Il mezzo**  
Il furgone della vittima schiantatosi contro il new jersey

(anche se così non pare). L'incidente, l'intervento dei mezzi di soccorso e i successivi rilievi della Polstrada hanno necessitato la chiusura dell'autostrada e anche dello stesso

casello di Grumello in entrambe le direzioni. I mezzi verso Milano sono stati fatti uscire a Ponte Ongi, chiuso in entrata, e per questo si sono create code che hanno superato i 4 chilometri e con rallentamenti che partivano da Palazzolo. Ai quali si sono aggiunte le code sulla carreggiata opposta per i curiosi che rallentavano. L'affollamento dei mezzi che, in pieno orario di rientro verso Milano, dovevano poi raggiungere il casello di Seriate per rientrare in autostrada ha mandato in tilt la provinciale della Valcalepio e la superstrada da Grumello verso Bergamo. Sul luogo del-

la tragedia sono intervenuti anche i vigili del fuoco di Bergamo e il personale della direzione Secondo tronco di Autostrade per l'Italia.

Sempre all'ora di punta altri due incidenti in A4, all'altra estremità della provincia, pur non avendo avuto feriti (tanto da non richiedere l'intervento del 118) hanno creato situazioni difficilissime per gli automobilisti. Il primo e più complicato è avvenuto alle 17.30 fra due auto tra Capriate e Trezzo, in direzione Milano, senza feriti gravi ma che, per la posizione dei mezzi coinvolti, ha provocato code per 8 chilometri. Il secondo si è verificato alle 19.30 tra Capriate e Dalmate ma sulla carreggiata per Bergamo e ha coinvolto anche un mezzo pesante.

F.R.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# Alba e Parma, patto culinario Tre sindaci fra le specialità

Forme, sul Sentierone il Cheese Park. Carnevali e i colleghi per l'apertura

Dai Mercatanti al Cheese Park il passo è breve. Stesso luogo, il Sentierone, e pochi giorni di tempo sono bastati per veder planare in centro una sorta di spin-off gastronomico di Forme, che, con la sua decima edizione, sta tenendo banco sotto i portici di Palazzo della Ragione. Su i formaggi delle 4 «cheese valleys» riunite, (Bergamo, Lecco-Como, Sondrio e Brescia), giù una miscellanea assortita del fior fiore alimentare delle tre città creative della gastronomia Unesco: Bergamo, Alba e Parma. Con il cielo sopra la testa, grazie alla tensostruttura trasparente, e il piatto in mano, la curiosità per questo nuovo evento urbano non è mancata, ancora prima dei discorsi ufficiali.

Nessun taglio del nastro, piuttosto quello di una forma da quasi 30 kg di grana padano aperta da tre sindaci che, come ha ammesso il primo cittadino di Parma, Michele Guerra, possono vantare una triangolazione di scambi amministrativo-eno-gastronomici piuttosto intensa: «Le nostre tre città si muovono all'unisono e quando ci troviamo gustiamo cose eccellenze. Essere città creative sotto l'egida dell'Unesco significa tutelare quello che il territorio ti ha messo tra le mani, nella consapevolezza che accanto all'enogastronomia si svilup-



**Lo stand** Il Cheese Park sul Sentierone è tra le iniziative di Forme

pano anche processi culturali e turistici. Entrare qui e sentire questi profumi ti dà delle belle sensazioni».

E in effetti, da dietro il bancone che copre tutta la lunghezza della tensostruttura si alzano gli effluvi dei casoncelli conditi (un piatto 8 euro), un must orobico che si alternerà nel ricco menù con altre paste ripiene fino a domenica

**Fino a domenica**  
Casoncelli, salame al tartufo, prosciutto: si potranno assaggiare i prodotti delle tre città

sera, accanto a degustazioni creative di formaggi, salumi e vini delle tre città. L'occasione per gustare, ad esempio, un percorso con salame bergamasco, spalla cotta di San Secondo, prosciutto di Parma Dop 24/26 mesi, lonzino al Barolo, testina orobica e dulcis in fundo salame di Langa con tartufo (a 15 euro). Prodotto di punta di Alba, un gioiello (nel vero senso della parola), di cui il sindaco Alberto Gatto è orgoglioso: «L'invito che faccio ai bergamaschi è di venire ad Alba, nel segno di questa iniziativa che rinsalda i legami promuovendo le rispettive eccellenze». Già perché non di sola manifattura si

vive. «Viviamo in un territorio tra i più avanzati dal punto di vista industriale — dice la sindaca Elena Carnevali —, ma possiamo vantare altre produzioni di qualità, come quella casearia che non a caso è definita "oro bianco". Bergamo sa muoversi in modo trasversale, sia sulla direttrice del capoluogo e delle sue valli sia con altre città in una cornice dove tradizione e innovazione si fondono su un mercato internazionale».

«Anche questa è cultura italiana», le ha fatto eco Roby Amaddeo in rappresentanza della Provincia. Un mix di elementi diversi per un evento che vede come artefice l'eletto Francesco Maroni: «Riunire in un unico contesto cinquanta produttori e ristoratori che si alterneranno in questo fine settimana, è stato uno sforzo non banale», ammette. Ma l'impegno maggiore è quello della ricerca della qualità. Guardando i volti soddisfatti dei primi assaggiatori, si direbbero molto buoni. «Si mangiano interi?», chiedono due turisti inglese alle prese con un piatto di casoncelli. «Quando vengo a Bergamo i casoncelli sono il mio piatto preferito», rivela il sindaco di Parma, mentre il collega piemontese non ha dubbi: «Il taglio è fantastico».

**Donatella Tiraboschi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Elena Carnevali**

**Alberto Gatto**

## Il riconoscimento

La Guida de L'Espresso:  
Adobati (Casa Romano)  
miglior giovane chef

**L**uca Adobati (foto) sugli scudi per la Guida «I 100 ristoranti d'Italia 2026» de L'Espresso: il cuoco di Alzano Lombardo, tornato a gestire Casa Romano, il locale di famiglia che con l'aiuto dei genitori ha ridisegnato secondo le esigenze della ristorazione contemporanea, è stato infatti eletto miglior giovane chef dell'anno durante la kermesse di presentazione che si è tenuta al Teatro Arcimboldi di Milano. Un riconoscimento non completamente inaspettato ma sorprendente per la celerità con cui è arrivato: a soli sei mesi dall'apertura, Luca Adobati si è ritrovato sul prestigioso palco fianco a fianco con gli chef-star della ristorazione italiana, da Cannavacciuolo a Massimo Bottura, da Niko Romito a Carlo Cracco. E naturalmente con i fratelli Cerea di Vittorio, insegnano dove Adobati è cresciuto professionalmente.



«È stata un'esperienza fondamentale, formativa sotto ogni profilo. Sono arrivato a 17 anni ancora da studente e sono rimasto fino a 27, lavorando sia a Brusaporto che in alcuni degli altri locali del gruppo. A loro devo tutto, e non è un modo di dire». Curriculum che è stato il passpartout per spiccare il volo verso altri lidi. «Sono stato al Noma a Copenhagen, quindi da Alléno a Parigi, e gli ultimi tre anni al Mirazur a Mentone dove Mauro Colagreco mi ha dato la grande soddisfazione di diventare il suo braccio destro». Dopo dieci anni di formazione ad alto livello, all'alba dei trent'anni, Luca Adobati ha deciso che era il momento di metterla a frutto nel ristorante di famiglia. Un'ipotesi divenuta realtà. E il riconoscimento ricevuto alza ulteriormente l'asticella delle aspettative.

**Elio Ghisalberti**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# Sport, il Comune firma la carta etica anti discriminazioni

Martina Pezzotta (Under 17 Atalanta): «Il mio stipendio non sarà mai uguale a quello di un maschio»

«Gioco da cinque anni ed è brutto sentire i ragazzi che durante le partite fanno commenti e il mio stipendio da calciatrice non sarà mai uguale a quello di un maschio, dovrò fare un doppio lavoro con tanti sacrifici». È per contrastare forme di discriminazione di genere come quella raccontata dall'atleta Martina Pezzotta dell'Under 17 dell'Atalanta (che tiene alta l'attenzione promuovendo allenamenti congiunti) che il Comune di Bergamo ha firmato la Carta etica dello sport redatta da Assist, Associazione Nazionale Atlete, in collaborazione con Soroptimist In-



**A Palafrizzoni**  
L'assessora Marcella Messina tra Erina Gambarini (nella foto, a sinistra) e Martina Pezzotta (a destra)

ternational. «È un impegno doveroso — dice Marcella Messina, assessora allo Sport, che ha lavorato in sinergia con l'assessorato alle Pari opportunità — che andrà condi-

visa con tutte le realtà sportive perché riguarda l'intera comunità. Lo sport femminile deve essere valorizzato, non deve avere uno spazio residenziale nella comunicazione e

nella retribuzione».

Le donne sono costrette a fare più sacrifici e vanno incontro a una mancanza di visibilità, rispetto e giusta retribuzione. Ad oggi solo il 24% delle donne pratica attività sportiva e il 63% le abbandona perché non riesce a conciliare studio e sport. «La carta vuole garantire un migliore equilibrio alle donne meno fortunate che potranno così affrontare più salde le tensioni della vita», chiarisce Erina Gambarini, presidente del Soroptimist club Bergamo. L'obiettivo è che tutte le bambine pratichino qualunque sport senza pregiudizi e senza

essere costrette ad abbandonarlo. Questa adesione è il preludio indispensabile per le attività del 2027 come Capitale europea dello sport. «La carta promuove anche un linguaggio di genere inclusivo e paritario, sono 163 le carte etiche sottoscritte in questo biennio e cento club già impegnati in tal senso», spiega Maria Rosa Capeletti, vice presidente nazionale Soroptimist.

Il documento si basa sul principio della pari accessibilità alla pratica sportiva promuovendo buone prassi per prevenire e contrastare violenze: «Gli operatori delle palestre possono captare i pro-

blemi, a oggi quasi il 50% delle atlete donne denuncia di aver subito molestie o abusi», aggiunge Brigitte Grandia, referente di Assist. La direzione è tracciata e qualche conquista è stata fatta, come testimonia la bergamasca Alessandra Dubbini, medaglia di bronzo ai campionati del mondo di vela del maggio 2025: «L'equipaggio misto è stato un passo avanti così come lo scontrarsi nello stesso campo di regata e da atleta delle Fiamme Gialle mi viene garantita la stessa retribuzione dei maschi».

**Marina Belotti**

© RIPRODUZIONE RISERVATA