

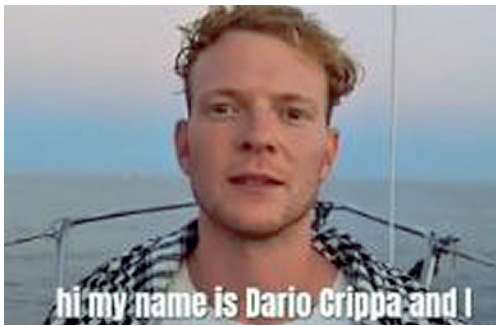
Benemerenze, l'idea di premiare Dario Crippa

Aperte le candidature: segnalazioni entro l'11 novembre. La cerimonia a metà dicembre

Sono una tradizione che precede le feste natalizie. Anche quest'anno, il Comune di Bergamo organizza una cerimonia per la consegna delle benemerenze civiche. Come avviene a Milano con l'Ambrogino d'oro. E se a Palazzo Marino le polemiche sono già iniziate, a Bergamo si comincia adesso a pensare ai nomi. Con uno, che sta già emergendo con forza: quello del bergamasco Dario Crippa, 25 anni, studente di Neuroscienze e Filosofia ad Amsterdam, figlio dell'assessora alla Pace Marzia Marchesi e tra gli attivisti della Global Sumud Flotilla arrestati durante il viag-

gio verso Gaza e poi rilasciati. Dopo il ritorno dal carcere in Israele, Crippa — festeggiato nel suo quartiere, Monterosso — ha raccontato i giorni di detenzione, con acqua al limite del bevibile e costretti a cambiare cella due o tre volte a notte, con i kalashnikov puntati addosso. Il suo nome piace molto a sinistra, anche al Partito democratico, il gruppo più numeroso in Aula. Ma non è scontata un'approvazione unanime di tutti i consiglieri, in particolare di quelli del centrodestra.

A Milano, per esempio, è stata l'avvocato Annamaria Bernardini de Pace, premiata



Attivista
Dario Crippa (nella foto) ha partecipato alla spedizione della Flotilla verso Gaza

nel 2015, ad aprire le danze delle polemiche, scrivendo al sindaco Beppe Sala che restituirebbe pubblicamente l'Ambrogino d'Oro, «ricevuto con orgoglio anni fa», se venisse accolta la candidatura

La vicenda

● Dario Crippa, studente bergamasco di 25 anni, è stato tra gli attivisti della Global Sumud Flotilla arrestati nel viaggio verso Gaza e poi rilasciati

● Al suo ritorno è stato festeggiato a Monterosso

della Global Sumud Flotilla. A Palazzo Marino, le candidature — 280 — sono già arrivate. Tocca ai consiglieri comunali trovare un accordo, per metà novembre.

A Bergamo, invece, le segnalazioni vanno spedite — esclusivamente tramite mail (all'indirizzo protocollo@cert.comune.bergamo.it) — entro martedì 11 novembre. Sarà poi la sindaca Elena Carnevalli, durante una seduta straordinaria del Consiglio comunale, martedì 16 dicembre, a consegnarle. Le segnalazioni non sono riservate ai consiglieri comunali, ma possono farle tutti i cittadini. «Il

riconoscimento dell'amministrazione — si spiega sul sito del Comune di Bergamo — viene attribuito a chi si sia particolarmente distinto nel campo delle scienze, delle lettere, delle arti, dell'industria, del lavoro, della scuola, dello sport, in iniziative di carattere sociale, assistenziale e filantropico o per rilevanti atti di liberalità, con la propria opera in favore della pacifica convivenza e della fratellanza, nonché per particolare collaborazione alle attività della pubblica amministrazione». Toccherà poi ai consiglieri comunali provare a convergere su un accordo, selezionando i nomi più apprezzati tra quelli proposti.

Silvia Seminati
© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Forme», 10 anni e quattro province Palcoscenico tra Città Alta e Sentierone

Dal 24 al 26 la kermesse sull'eccellenza dei formaggi: 2 orobici su 34 nella short list

Agli albori si sarebbe potuto scambiare «Forme» con l'ennesima rassegna di formaggi belli da vedere e buoni da assaggiare nell'expo allestito sotto i portici di Piazza Vecchia. Una delle tante «vetrine gastronomiche da passeggio» che, però, in dieci anni ha saputo cambiare pelle e in un certo senso far stagionare, o meglio ancora maturare una maggiore consapevolezza delle potenzialità del settore lattiero-caseario bergamasco.

Se questo è accaduto, grande merito va ascritto a Francesco Maroni che, partendo dalla riproposizione nella «sua» Branzi dell'antica Fiera di San Matteo («dove in tempi antichi ti vendevano 24 mila forme di formaggio», ha ricordato) ha creduto, insieme a diversi imprenditori riuniti nel marchio «The Cheese Valley-Le Tre Signorie» di cui è presidente, a una visione più ampia in cui «Forme» è diventato la leva e nello stesso tempo il terminale ultimo di un grande lavoro fatto a monte. Anche negli alpeggi dove la combinazione «erba-meteo-latte» è in grado di produrre autentici gioielli caseari che si innestano, ogni anno, a fianco della collezione dei 9 Dop orobici (sui 14 della regione e 53 in tutta Italia) in un territorio dove operano 300 conferitori e 220 caseifici (tra realtà artigianali e industriali). Maroni che,



Le valli del caseario A Forme espositori da buona parte della Lombardia

un po' coloritamente, ha definito la Bergamasca come «l'Amazzonia della Lombardia per la presenza di tante piccole realtà» si può fregiare anche di un sempre più affermato segmento di giovani produttori: «Che sono in ascesa — dice —, anche con la realizzazione di «Forme» pensiamo di aver contribuito a stimolare prospettive di lavoro

Nella selezione finale

Il gorgonzola dolce Arrigoni e il Branzi stagionato dell'omonima latteria

lontane dalla manifattura imperante nella nostra provincia. Il messaggio di cui vogliamo essere portatori è che lavorare nel segmento lattiero-caseario è sano e sostenibile».

In quest'ottica «Forme» (con il corollario fieristico di B2Cheese, riservato agli operatori) sta rappresentando una matrice da cui trarre ispirazione in un tutt'uno con la manifestazione che sta per sbarcare in città nel prossimo fine settimana. Una tre giorni (24-25 e 26 ottobre) che con il sostegno di 4 Camere di Commercio (oltre a quella di Bergamo prima sostenitrice, figurano Sondrio, Lecco-Como e Brescia) gode di un amplissi-

mo apporto istituzionale proprio perché, ha concluso Maroni, «il formaggio è il portabandiera del Made in Italy».

«Dietro le Forme delle Cheese Valleys» è il titolo intrigante della rassegna che, confermando anche un maggior coinvolgimento di altre realtà produttive, rappresenta una sorta d'invito alla scoperta di tutto quello che si nasconde dietro a quello che solo impropriamente si può definire un pezzo di formaggio. Che, invece, ha un nome, un'identità precisa e una genesi altrettanto genuina fatta di lavoro, passione e qualità. Eventi, degustazioni, cheese labs, mercati, incontri e aree tematiche: «Forme» per tre giorni diventerà un grande palcoscenico innervato tra Città Alta e il Sentierone dove verrà allestito un «cheese park» dedicato alla cucina di Bergamo, Alba e Parma, tre città creative Unesco per la gastronomia. Il fitto programma di eventi si concluderà domenica 26 ottobre con la finalissima degli Italian Cheese Awards, il più prestigioso premio dedicato ai formaggi italiani. Dopo una selezione su 1.400 formaggi, solo 34 sono in short list: tra di loro anche due orobici; il gorgonzola dolce Arrigoni e il Branzi stagionato dell'omonima latteria.

Donatella Tiraboschi
© RIPRODUZIONE RISERVATA

La scheda

● Da venerdì 24 a domenica 26 ottobre, la decima edizione di Forme trasformerà Bergamo in un palcoscenico diffuso, tra eventi, degustazioni e incontri

● Un viaggio nei sapori, nelle tradizioni e nella cultura casearia, dove il gusto incontra la storia, le persone e i saperi di un'arte unica

● Selezionati 1.400 formaggi, solo 34 nella short list (2 orobici)

Dal 29 ottobre al 2 novembre

Alla Campionaria l'ospedale da campo degli alpini

Un corner di cucina vietnamita, un'area dedicata al modellismo e l'ospedale da campo della sanità alpina che celebra 40 anni. Sono le novità della Fiera

Campionaria 2025: oltre 65 mila i visitatori nel 2024 pronti a replicare in via Lunga dal 29 ottobre al 2 novembre. «Vogliamo che il nostro territorio venga conosciuto anche fuori», spiega Luciano Patelli, presidente di Promoberg. La 46esima edizione conta più di 40 settori merceologici per oltre 200 espositori (da 16 regioni e da Croazia, Pakistan ed Ecuador). «Nel padiglione B ci sarà la piazza dei sapori, con la Trismoka Challenge e Fieramente Birra, all'esterno un dog camp e una drone arena», racconta la responsabile Elena Tiraboschi. Per riscoprire la manualità, ci sarà un'area di 250 metri quadrati dedicata al modellismo con esposizioni, dimostrazioni e laboratori. Nella galleria centrale i fumetti dei Puffi con Bergomix. «Un orgoglio dare visibilità al made in Bergamo nel mondo», aggiunge il vice presidente della Provincia, Umberto Valois. Fiore all'occhiello, l'ospedale da campo degli alpini che festeggia i 40 anni: «Porteremo l'intera struttura per far conoscere l'organizzazione del presidio sanitario d'emergenza», dice il presidente dell'Ana Sebastiano Favero. Un ospedale modulare che ricorda, a 5 anni dal Covid, quanto fatto dai volontari che il 2 verranno omaggiati: «Il 31 ottobre un convegno parlerà di omologare la struttura a livello europeo per continuare a operare nel mondo, racconteremo i nostri interventi in un libro che presenteremo il 1 novembre», chiarisce il responsabile dell'ospedale Remo Facchinetti. L'ingresso è gratuito. (m.bel.)

200

espositori

da tutta Italia per 40 settori merceologici

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Scegli noi. Facciamo la differenza

ANTICHITÀ IL CASTELLO

di Vincenzo e Giancarlo

WhatsApp **Vincenzo** 347 720.78.52 - **Giancarlo** 339 131.51.93

ACQUISTIAMO

- Dipinti Antichi '700 - '800 - '900 ● Mobili e Illuminazione Antica e di Design anni '50, '60, '70
- Argenteria Usata ● Antiquariato Orientale ● Bronzi ● Statue in Marmo

**ACQUISTIAMO OROLOGI DI "SECONDO POLSO" DELLE MIGLIORI MARCHE
ANTICHITÀ - GROSSE EREDITÀ IN TUTTA ITALIA - PAGAMENTO IMMEDIATO**

Negozi: via Garibaldi 163, Fino Mornasco (CO) - Nuova sede con esposizione: via Volta 24, Luisago (CO)

Il Castello snc - antichitacastello@gmail.com - www.antichitacastello.it