

BERGAMO

CORRIERE DELLA SERA

corriere.it
bergamo.corriere.it

Piazza della Libertà 10, Bergamo 24121 - Tel. 035 411000
Fax 035 4110882 - mail: corrierebergamo@rcs.it



cortoLove
Barbara Bouchet
si racconta
«Grazie all'Italia»

a pagina 13 Scardi

OGGI 21°C
Variabile
Vento: E 4 Km/h
Umidità: 46%

SAB	DOM	LUN	MAR
☀	☁	☀	☁
11° / 21°	14° / 20°	15° / 21°	13° / 24°

Onomastici: Eustachio
Dati meteo a cura di 3BMeteo.com

DA OLTRE 30 ANNI
COMMERCIALIZZIAMO
CALCESTRUZZO
PRECONFEZIONATO

CALBERG
CALCESTRUZZI
BERGAMASCHI

CALBERG
CALCESTRUZZI
BERGAMASCHI

QUALITÀ
CONTROLLATA E GARANTITA

www.calberg.it
035/223137



Il Cartellone
Borgo Palazzo
in festa: shopping,
musica e sport

a pagina 12

«È un incubo Il nostro futuro spezzato»

Mamma e bimba morte, il dolore del marito



di **Maddalena Berbenni**

«Mi sembra di vivere un brutto sogno. A Robertine si erano rotte le acque, l'ho portata in ospedale e non l'ho più rivista». Youssouf Guira ha perso moglie e figlia, morte durante il tragico parto all'ospedale di Alzano (nella foto, le nozze della coppia in Burkina Faso). Nella casa di Torre Boldone ricorda la compagna.

a pagina 5

Il cantiere Carotaggi per capire il materiale dei muri Palazzo della Libertà, lavori da un milione

Nel parco agricolo



La vedetta realizzata all'interno del parco agricolo
**La torre per i panorami
poi la pista ciclopedonale**

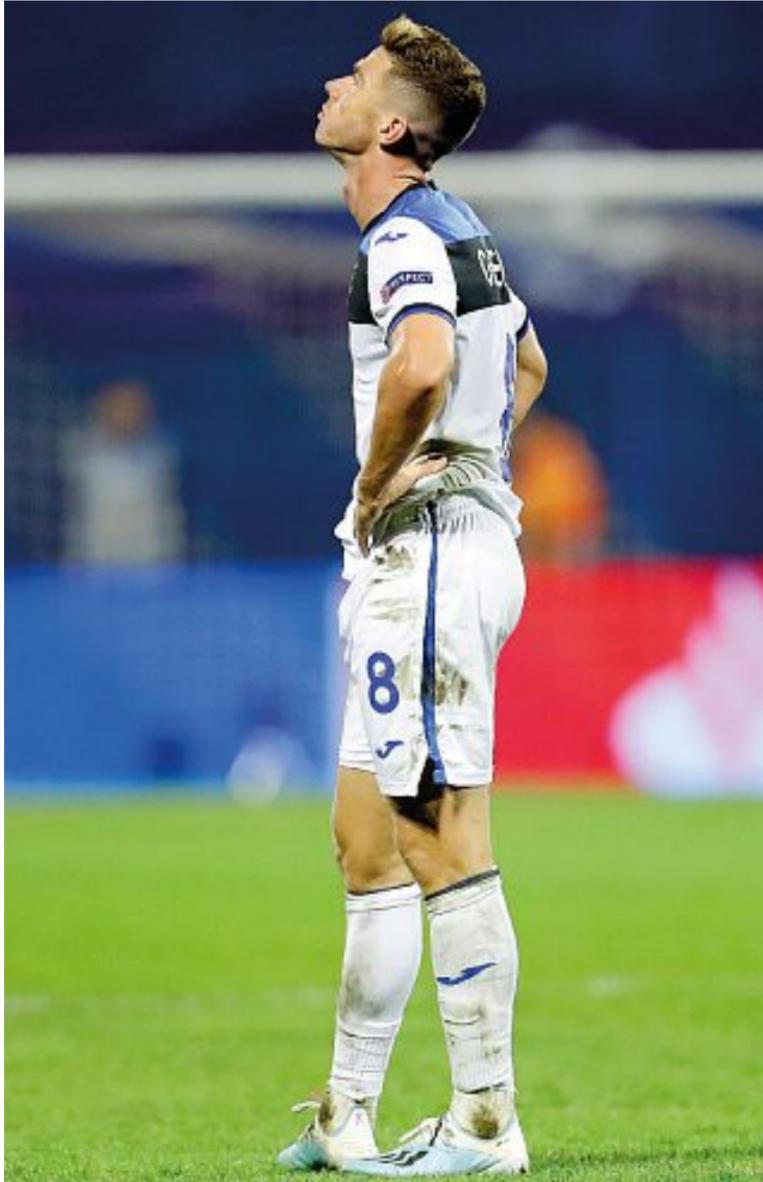
Nel parco agricolo, dove il Comune costruirà una pista ciclabile, è stata realizzata una vedetta dai giovani che hanno partecipato alla Landscape School dei Maestri del Paesaggio.

a pagina 3 Spreafico

La messa in sicurezza del Palazzo della Libertà si complica. E i costi per il Demanio arrivano a un milione di euro. Si sa che l'edificio inaugurato nel 1940 è ricoperto di lastroni di marmo bianco di Zandobbio, ma non esistono indicazioni sul materiale dei muri esterni. È fondamentale, per scegliere il tipo di fischer con i quali assicurare il marmo alle pareti. Non si trova documentazione che aiuti, per questo motivo verranno effettuati dei carotaggi. E questo allungherà i tempi. La speranza del Provveditorato delle opere pubbliche della Lombardia è pubblicare il bando per ottobre e terminare i lavori per la primavera dell'anno prossimo. Nel frattempo, la facciata è ancora transennata e questo è un ostacolo alla pista di pattinaggio natalizia. Nel bando, è specificato che è vincolata ai lavori.

a pagina 2 Paravisi

Atalanta L'esordio choc con la Dinamo



La delusione di Robin Gosens al Maksimir di Zagabria mercoledì sera

Dopo la Champions, su la testa

di **Matteo Magri**

Ritmo basso, condizione ottimale ancora da raggiungere ed emozione. Sono i fattori che hanno inciso nella sconfitta rotonda rimediata dall'Atalanta nell'esordio in Champions League contro la Dinamo Zagabria. Una squadra impotente, come quella vista due anni fa nel 7-1 subito dall'Inter a San Siro, che poi, però, ha saputo reagire.

a pagina 11

LA LETTERA DI BELOTTI

Ultrà bloccati «Serve chiarezza»

Daniele Belotti, tifoso atalantino e parlamentare della Lega Nord, ha inviato una lettera ufficiale all'Uefa e all'ambasciata italiana a Zagabria per «fare chiarezza» sui tifosi bloccati alla frontiera croata.

a pagina 11

LA BANCA

«I MILLE» PERDONO PEZZI

Azionisti forti in un nuovo Patto per Ubi

di **Donatella Tiraboschi**

Il concetto è quello del travaso azionario da un patto all'altro. Ma con la nascita dell'inedito Patto di consultazione, annunciato ieri, cambia in modo piuttosto deciso, e in parte si cancella, la geografia delle componenti parasociali di Ubi. Riandare all'atavico dualismo Bg-Bs è anacronistico nel momento in cui Ubi è da tempo una banca nazionale, ma la territorialità ha visto le due componenti dell'azionariato coagularsi nel Patto bresciano e in quello dei Mille, arrivato al 7,7% del capitale sociale di Ubi. Un risultato per certi versi insperato che oggi si svuota.

continua a pagina 7

TREVIGLIO

Imeri: «Orgogliosi delle opere»

È tempo di prime valutazioni sull'avventura dell'amministrazione Imeri al Comune di Treviglio. Il sindaco mercoledì sera ha descritto il lavoro svolto fino a metà mandato, spiegando cosa manca per completare il programma entro la fine del mandato, fissata per il 2021. «Noi ci saremo ogni giorno sin da ora con una squadra compatta, forte e competente per rendere la città sempre più bella, consapevole e fieri delle scelte che abbiamo fatto», le parole di Imeri. Critiche le minoranze che puntano il dito sull'eccessiva cementificazione della città, come spiega Pignatelli (Forza Italia): «Treviglio ormai sembra sempre più un centro dell'hinterland di Milano».

a pagina 7 Tosca

Da Vittorio, la stella si accende in Cina

Conquistata a tre mesi dall'apertura: «Portiamo nel mondo la nostra idea di cucina»

A Shanghai, «Da Vittorio» ha già conquistato una stella Michelin. Con 80 coperti, il ristorante della famiglia Cerea nel giro di tre mesi, in Cina, è entrato nella guida gastronomica più prestigiosa del mondo. I Cerea: «Aprirci all'Oriente è stata una scelta coraggiosa, ma coerente con il nostro desiderio di portare ai quattro capi del mondo la nostra idea di cucina e di ospitalità». E i prezzi? Da 26 euro per un piatto di paccheri a 325 per il pregiato manzo giapponese.

a pagina 9



Chicco Cerea con lo staff di Shanghai

LA CONGIUNTURA

Commercio, ripresa debole

Cresce lievemente il commercio bergamasco nel secondo trimestre allineandosi alla tendenza regionale. Ma Camera di commercio e sindacati avvertono: «Lo sviluppo è ancora troppo debole e va stabilizzato sostenendo i consumi interni».

a pagina 9

Puoi farlo con il tuo carrello elevatore?
JCB TLT 30-19: il Carrello che non c'era!

TECHIND **NUMERO VERDE 800 55 77 55** **JCB**

Azzano San Paolo (BG) - Via San Martino 12 - 035 532311 - www.techindsrl.it



Prestigio
La vista dal ristorante «Da Vittorio», aperto a giugno, sul centro di Shanghai. A fianco, dall'alto, Chicco Cerea con lo staff; ricevono la stella, a sinistra, il sous chef Francesco Bovini e, a destra, l'executive chef Stefano Bacchelli

«Da Vittorio» a Shanghai conquista (già) una stella

Nella guida Michelin. Il locale a giugno: «Grande orgoglio»

Un, due, tre, stella! Riprendere il gioco dei bambini, il percorso di «da Vittorio» a Shanghai. Tempo tre mesi dall'inaugurazione (l'8 giugno) che il ristorante-bomboniera della famiglia Cerea, 80 coperti affacciati a Huangpu, si è già appuntato la prima stella Michelin. I sogni di spiccare il salto in ambiti internazionali, fuori dall'Europa (a Londra e Saint Moritz i Cerea sono approdati da tempo) cullati a lungo soprattutto da Chicco, dimostrano di avere le ali per volare in alto. Nel firmamento della Cina che ha detto un gran bene anche ad un altro chef orobico, quell'Umberto

Bombana, soprannominato il «re del tartufo bianco» che, partito da Clusone, con il suo 8 e mezzo di Hong Kong è l'unico italiano ad aver ottenuto le tre stelle Michelin all'estero. In una delle città cinesi più alla moda i paccheri alla Vittorio e gli scampi alla griglia con schiuma di pancetta e sottaceti, hanno conquistato i palati dei locali, oltre che di quella clientela internazionale che frequenta la metropoli.

I prezzi? Espresso nella divisa cinese, il renminbi o yuan, vanno da un minimo di 198 Rmb (circa 26 euro) proprio per i paccheri, il piatto meno

Gambero Rosso

Bar e pasticcerie al top

La Pasqualina di Almenno San Bartolomeo menzionata in modo speciale «per l'impegno etico», mentre il Marelet di Treviglio si aggiudica «l'aperitivo dell'anno». I due bar, già vincitori assoluti nelle scorse edizioni, fanno la parte del leone per la Bergamasca nella guida Bar d'Italia 2020 di Gambero Rosso che quest'anno, in vetta alla classifica (categoria «Le Stelle che ospite i 39 locali top del Belpaese»), registra inoltre una new entry: la Croissanteria Lab di Carobbio degli Angeli.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

caro, fino ai 2.488 Rmb (325 euro) per la bistecca di Wagyu Majura (il manzo giapponese, da molti definito la carne migliore al mondo) con verdure all'italiana, servita con porzioni per 4 persone. Non manca anche il menù degustazione a 1388 Rmb (circa 180 euro vini esclusi). Ovvvia la soddisfazione della famiglia Cerea che festeggia l'inserimento nella guida gastronomica più prestigiosa del mondo: «Conquistare la stella in così poco tempo è motivo di grande felicità. Decidere di aprirci all'Oriente è stata una scelta coraggiosa, ma coerente con il desiderio di portare ai quattro capi del mondo la nostra idea di cucina e di ospitalità. Stefano e i ragazzi del team sono riusciti a tradurre il tutto in piatti e servizio d'eccellenza. Siamo davvero orgogliosi». Onore al merito, dunque, a Stefano Bacchelli, classe 1987, toscano che già executive chef del Da Vittorio a St. Moritz e nel ristorante-madre di Brusaporto, ripropone la carta studiata dai «boss», Chicco e Bobo. Bacchelli guida una brigata composta da 25 elementi (tutti con gli occhi a mandorla) con il sommelier Declan Tang che sovrintende ad una cantina di 500 etichette tra le più prestigiose al mondo. L'asset cinese si innesta nell'articolato business che mette la famiglia Cerea in testa alla classifica degli chef più ricchi d'Italia: 17,9 milioni di euro i ricavi del 2017 (+3,5% anno su anno), grazie al business che si arricchirà ancora, con l'arrivo del B&b Cavour in Città Alta la cui apertura, con lo storico locale restaurato, è prevista per la seconda metà di novembre.

Donatella Tiraboschi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La congiuntura

Commercio in ripresa «Ma non basta ancora»

Sarà l'analisi congiunturale del terzo trimestre a dire se e quanto la stagionalità estiva, con vacanze e i saldi, avrà inciso positivamente sul trend del commercio, che sul secondo trimestre ha registrato una lieve ripresa. La variazione (+0,8%) interrompe, secondo la Camera di Commercio, il segno negativo sui tre precedenti periodi, allineandosi con la tendenza regionale (+0,8%), ma non è sufficiente a eliminare le preoccupazioni. «Rispetto al 2007 l'indice del fatturato è ancora sotto di oltre 25 punti», rimarca il presidente Paolo Malvestiti, cui fa eco Alberto Citerio, segretario generale della Fisascat-Cisl: «La crescita è ancora troppo debole e va stabilizzata. I consumi interni sono il volano dell'economia del Paese e vanno sostenuti con investimenti. Ora va assolutamente scongiurato il rischio di aumento dell'Iva». Bene il comparto dei servizi: la crescita su base annua del fatturato delle imprese con almeno tre addetti è pari al +3,4%, con un'occupazione che segna +2,5% sostenuta dal turismo. (d.t.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Passeggeri in aeroporto

Orio a quota 10 milioni

L'Aeroporto di Orio al Serio ha raggiunto i 10 milioni di passeggeri nel primo pomeriggio di ieri: un traguardo che è stato così anticipato di un mese rispetto a quanto accaduto l'anno scorso. Il 2018 si era chiuso con un consuntivo di 12,9 milioni. Il trend di crescita dall'inizio del 2019 è del 5,8% che, se confermato nelle prossime settimane, porterà lo scalo bergamasco a consolidare la terza posizione in Italia (la previsione è di 13,6 milioni di passeggeri entro il 31 dicembre), alle spalle di Fiumicino e Malpensa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



WWW.CENTROSTUDI.IT

TECNICHE DI INDUSTRIALIZZAZIONE
DEL PRODOTTO E DEL PROCESSO

LA ROBOTICA COLLABORATIVA
NEI PROCESSI PRODUTTIVI
DI INDUSTRIA 4.0

CORSO ANNUALE A PARTECIPAZIONE GRATUITA REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europea



Regione
Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE



PRESENTAZIONE

25/09

ORE 18:00

VIA G.B. MORONI, 255 - BERGAMO