

La Città dei Mille punta al turismo E per il rilancio sceglie Garibaldi

Non è Giuseppe ma Roberta, docente di marketing: prende il posto di Moretti Bergamo card e Urban steward incrementati. Presto lo sbarco sui social network

CAMILLA BIANCHI

Il turismo è un settore sempre più importante per Bergamo e la sua provincia e per svilupparlo servono piani strategici condivisi da pubblico e privati, istituzioni e associazioni di categoria. Ne è convinto il sindaco Franco Tentorio che ieri, a Palazzo Frizzoni, ha annunciato il passaggio di consegne tra Paolo Moretti, giunto alla fine del suo mandato come delegato al turismo, e Roberta Garibaldi, docente di Marketing del turismo all'Università di Bergamo.

«Il numero dei passeggeri in transito dallo scalo di Orio che si fermano in città è cresciuto negli ultimi anni, arrivando al 16% - dice Tentorio -, dobbiamo lavorare su questo dato, cercando di incrementarlo, nella convinzione che Bergamo possa essere all'altezza delle principali città turistiche italiane». «Da soli non si va lontano - avverte Moretti, che a fine anno lascerà anche la presidenza del Circuito città d'arte della pianura padana ma resterà in Turismo Bergamo -. I rapporti di alleanza sono fondamentali in vista delle prossime scadenze: Expo 2015 e la candidatura di Bergamo a Capitale europea della Cul-

tura».

«Lavoreremo nel segno della continuità» annuncia la professoressa Garibaldi, organizzatrice del convegno sul turismo culturale che lo scorso novembre ha portato in città esperti da tutta Europa, chiamati a confrontarsi sulle prospettive del settore. «Nei prossimi 15 mesi (quelli che mancano alla scadenza del mandato di Tentorio, ndr) cercheremo di rafforzare l'offerta della città, tenendo presente che turismo e cultura vanno a braccetto. In città ci sono più turisti grazie allo sviluppo di Orio al Serio ma anche per via delle attività di promozione. Puntiamo a confrontarci con gli operatori del territorio attraverso un dia-

Allo studio un piano per promuovere l'area della Grande Bergamo

logo continuo e a fare rete con la Provincia e la Regione». Il piano di azione prevede un lavoro di analisi del turista e del suo profilo, per capirne gusti ed esigenze, e la stesura di un piano di marketing per l'area della Grande Bergamo, che nel 2011 ha visto transitare 965 mila turisti, 500 mila dei quali erano stranieri. Più nel dettaglio, Palazzo Frizzoni intende incrementare la diffusione della Bergamo card - la tessera che consente al visitatore di avere accesso a prezzi



Da sinistra, Paolo Moretti, Roberta Garibaldi e Franco Tentorio, ieri a Palazzo Frizzoni

contenuti a mezzi di trasporto e musei, e di godere di sconti in ristoranti e negozi -, e confermerà la presenza, nei mesi estivi, degli Urban steward, figure già sperimentate che avranno il compito di assistere i turisti dando loro informazioni sui servizi offerti dalla città.

Più informazioni ai turisti e più formazione per gli operatori del settore. È il caso delle «Lezioni di territorio», che saranno riproposte e integrate con nuovi itinerari. Si cercherà di far diven-

tare un appuntamento fisso il convegno di novembre sul turismo culturale, verranno rafforzate le offerte per i giovani e le famiglie e si sfrutteranno di più internet e i social network per far conoscere il territorio bergamasco e aprirlo maggiormente all'esterno attraverso prenotazioni online, web reputation, resoconti in rete e tutto quanto fa nuove tecnologie applicate al turismo. «Il primo appuntamento da non mancare sarà l'Expo 2015 - dice Roberta Garibaldi -. Faremo una

ricerca sull'immagine della città per capire come poterla rendere più attrattiva e proporremo nuovi itinerari in Città Alta e a Bergamo Bassa in modo da far sostenere più turisti e più a lungo nella nostra città». Una permanenza che attualmente è inferiore ai due giorni, una toccata e fuga da incrementare con proposte «allettanti ed emozionali», come hanno suggerito gli esperti chiamati a Bergamo qualche settimana fa. ■

©RIPRODUZIONE RISERVATA



L'incontro in Cattedrale

Confraternite in Cattedrale «Vivere la fede sfida personale»

«Oggi si tende ad accantonare la fede o a relegarla a fatto privato. Vivere la fede è una sfida personale in un'epoca che promette un molto che spesso si rivela un insieme di falsi idoli e riempitivi».

Il vicario generale monsignor Davide Pelucchi ha presieduto la Messa in Cattedrale per l'incontro di fraternità delle 69 Confraternite bergamasche, intitolate al SS. Sacramento, a Maria e ai Santi. Prima l'incontro in Santa Maria Maggiore, sede dell'antica Opera di Misericordia Maggiore, poi, toccando diversi luoghi di Bergamo Alta, il corteo processionale ha raggiunto il Duomo per il canto dei Vespri e la Messa. «Essere testimoni - ha sottolineato il vicario generale - non significa contrapposizione con il mondo, bensì assumere uno stile di vita e pensiero propositivo, basato sulla fiducia in Dio. Uomini e donne delle confraternite sono chiamati a vivere questa relazione con il Signore a livello personale in preghiera, devozione, fraternità, carità e aiuto alle parrocchie». ■

Carmelo Epis

Gli chef stellati fanno il pieno a GourMarte

Anche l'ultimo giorno della manifestazione «Pianeta GourMarte» ha incontrato il favore dei bergamaschi, in coda per entrare nel ristorante stellato e degustare i piatti dei grandi chef lombardi. Una prima edizione dell'evento organizzato da Promoberg che ha riscosso un certo interesse e una forte curiosità, legata soprattutto alla presenza dei più grandi cuochi della nostra Regione. Saperi e piatti unici che il comune consumatore non è solito apprezzare, visti i prezzi decisamente alti e il periodo di difficoltà legato alla crisi dei consumi, in questo lungo weekend enogastronomico sono invece stati presentati e proposti in Fiera a costi decisamente popolari. Anche ieri, grazie alla presenza di chef e dei maestri pasticciere (molti dei quali premiati con le tre stelle Michelin), non sono mancate le code per accedere ai 250 posti a sedere e poter osservare i cuochi all'opera nelle otto cucine a vista.

«Sono decenni che sento parlare dell'ottima cucina di

Vittorio e dei fratelli Enrico e Roberto Cerea - dice Franco da Bergamo - e ora, grazie a Pianeta GourMarte, mi sono potuto togliere la soddisfazione. Ho provato sia i moscardini al verde con polenta sia la millefoglie di tonno con crema di carciofi: niente da dire, due piatti eccellenti, così come i vini in abbinamento, per non parlare della mimosa del pasticciere Gianni Pina». Due coniugi di Albino, invece, hanno puntato sui tortelli di zucca della famiglia Santini e sul risotto alla milanese e goulash di tonno di Gualtiero Marchesi, il primo italiano a meritarsi le tre stelle della Guida rossa Michelin. «I tortelli sono davvero buoni - commenta - forse un po' pochini, ma di una qualità davvero incredibile. È stata proprio una bella esperienza, abbiamo potuto gustare delle autentiche prelibatezze a prezzi accessibili».

Nella cornice della manifestazione enogastronomica dedicata alle eccellenze lombarde dell'arte alimentare, sono anche stati assegnati i pre-



In coda per i piatti «stellati»

mi legati alla figura del grande Luigi Veronelli, figura poliedrica, esperto di vini, enogastronomo, scrittore e cultore della cucina contadina nato a Milano, ma vissuto per 34 anni a Bergamo, città di cui amava ogni via e sapore. Il premio «Luigi Veronelli», giunto quest'anno alla IV edizione, si è tenuto per la prima volta negli spazi della Fiera Nuova di Bergamo. «Si è trattato di un riconoscimento a Bergamo, città che Gino (questo il diminutivo di Veronelli, ndr.) amava e dove ha vissuto con la moglie, bergamasca di Trescore, per oltre trent'anni - dice Gian Arturo Rota, autore di un

libro dedicato al maestro e fondatore di Casa Veronelli -. Abbiamo premiato tre categorie legate alla terra e alle specificità del territorio di cui Gino era un profondo e arguto sostenitore».

I premi sono andati a Francesco Paolo Valentini (miglior coltivatore), Massimo Montanari (miglior letterato) e al Comune di Milano e alle sue eccellenze tipiche, come ad esempio il panettone, come miglior Comune De.co (la denominazione comunale di origine che per Veronelli è stata una conquista assoluta). ■

Filippo Grossi

©RIPRODUZIONE RISERVATA

IN BREVE

SANTA BARBARA Vigili del fuoco Oggi la festa

Al santuario di Borgo Santa Caterina festeggiamenti per Santa Barbara, patrona degli artiglieri e del corpo nazionale dei vigili del fuoco: alle 10,30 è in programma la Messa celebrata dal vescovo Francesco Beschi, a seguire la lettura dei messaggi augurali e la relazione del Comandante provinciale con la consegna delle onorificenze.

SECCO SUARDO Concerti per l'open day

In occasione delle iscrizioni per l'anno scolastico 2013/14 il liceo musicale Secco Suardo presenta il suo progetto educativo con una serie di interventi musicali affidati agli studenti delle classi prime, seconde e terze. Il primo open day è in programma per sabato 15 dicembre, il secondo per sabato 26 gennaio.

GENERALI
Onoranze Funebri
P.C.P. s.r.l.

Per la città di Bergamo e provincia
Funerali completi a prezzi economici

La nostra organizzazione è in grado di fornire servizi per ogni esigenza. Consultandoci troverete risposte serie, concrete, con la massima professionalità.

La nostra organizzazione è a vostra disposizione
24 ore su 24 telefonando allo
035 222542
035 511054

Ci trovi
Bergamo: VIALE PIROVANO, 1
(viale del Cimitero)
In provincia a: **ALBINO - ALZANO L.DO**
CENE - CLUSONE - GANDINO - LEFFE
NEMBRO - PEDRENGO - RANICA
SCANZOROSCIATE - SELVINO
SERATE - TORRE BOLDONE
VILLA DI SERIO.

