

CURNO MOZZO

FELICITÀ Ventun persone si sono rimboccate le maniche. Oggi torna il pranzo in Comune Per la Tersa de löi, pronte 140 dozzine di ravioli

CURNO (smy) Ritorna oggi a mezzogiorno il "Pranzo in comune" negli spazi del centro polifunzionale di Felicità. Dopo un primo a base di lasagne, a cui faranno seguito bocconcini di vitello con patate e polenta, dolce e caffè, i

partecipanti potranno cimentarsi come sempre con la tombolata, seguita dalla lotteria. Entrambe senza premi in denaro.

Sempre per quanto concerne i programmi di Felicità, si è concluso nei giorni scorsi il corso di

preparazione dei ravioli per la Tersa de löi. Ben 21 partecipanti si sono rimboccati le maniche e hanno prodotto 140 dozzine di ravioli. A guidare e coordinare le operazioni all'interno dell'oratorio gli chef insegnanti Giovanni e Genni.



PROSIT Nel 2016 ha fondato il Biodistretto, che oggi conta nove produttori da tutta la provincia. La prima uscita pubblica a Bergamo, nell'ottobre 2022

Giulio Mauri, pioniere del vino bio in Bergamasca

«Un prodotto di alta qualità nel rispetto dell'ambiente. Continuerò a coordinare finché non ci sarà qualcuno a cui affidare la continuità»

di **Monica Sorti**

CURNO (smy) «Chi beve solo acqua ha un segreto da nascondere», sosteneva il poeta Charles Baudelaire. E su qualsiasi tavola che si rispetti, una bottiglia di buon vino fa la differenza. Meglio ancora se il prodotto, oltre a essere di ottima qualità, è anche a chilometro zero.

Da questo punto di vista siamo molto fortunati, perché la provincia di Bergamo vanta al suo interno un proprio distretto del vino biologico, di cui il curnese **Giulio Mauri** è il coordinatore. «Pro tempore - ci tiene a sottolineare -. L'esperienza mi interessa, è utile, impegnativa, e ho tutta l'intenzione di portarla avanti fino a quando non ci sarà qualcuno a cui affidarne la continuità».

Tra i soci fondatori con la cooperativa Oikos del Biodistretto dell'Agricoltura sociale di Bergamo, che comprende tutta la realtà provinciale, da anni appassionato di questo settore, a Mauri la scoperta del biologico ha aperto un mondo. «Da lì è nata la prospettiva di produrre vino di alta qualità nel pieno rispetto dell'ambiente».

La sua è stata una scelta di vita e non solo professionale. «Con **Claudio Bonfanti**, presidente dell'associazione Amici di Arete, anche assessore all'Ambiente di Regione Lombardia negli anni '80, ci siamo trovati in sintonia sul progetto che ha preceduto il Biodistretto, Orobio bio, un'associazione solo di produttori che



si trovavano all'insegna del biologico nel 2013 - racconta Mauri -. Ma faceva fatica a produrre innovazione dal punto di vista organizzativo. Da lì si è partiti con la logica dell'associare le imprese e le cooperative interessate al bio e al sociale».

Il Biodistretto nasce nel 2016 con questa ottica. «Essendo interessati sia al biologico che al sociale, con Claudio siamo partiti e da lì è nata la volontà di costruire uno spazio associativo per il biologico e per il sociale a Bergamo».

La prima uscita pubblica il 27 ottobre 2022, nell'ambito della

«Settimana dell'Agricoltura e del diritto al cibo», promossa dall'amministrazione comunale di Bergamo. «Ci prendemmo lo spazio per degli incontri, abbiamo proposto due convegni in provincia, uno dei quali era sul vino bio». Fu la prima presentazione, insieme, dei nove produttori del vino bio che si erano associati alla rete del Biodistretto, la cooperativa sociale Oikos con sede a Villa d'Almè e con terreni in diverse località della provincia, la Tosca di Marco e Romildo Locatelli a Pontida, il Cipresso di Angelica a Scanzosciate, Cà Verde di Mauro Villa

ad Almenno San Salvatore, Le Sorgenti di Giambattista Viganò a Bergamo, Frontemura di Rossella Maser a Bergamo, Cascinetto dell'Agro di Giuliano Locatelli ad Almenno San Bartolomeo, Ronchi di Genestaro ad Ambivere e Pietramatta di Andrea Sala a Cenate Sotto.

«Formalmente quello è stato il momento del decollo. La centralità del progetto è il vino bio e abbiamo a che fare con esperienze condivise di soggetti che si mettono insieme».

In questo campo cosa significa fare rete? «Vuol dire cercare di individuare strade che promuovano il prodotto e che facciano conoscere realtà che concorrono a realizzare questo obiettivo in provincia di Bergamo».

I nove produttori si incontrano periodicamente nell'ambito delle imprese socie. «Siamo itineranti. I nostri incontri hanno tre anime, quella di fare proposte dal punto di vista delle iniziative per promuovere il vino, la condizione di innovazioni e le relazioni interne in Bergamasca».

Ci sono poi i percorsi formativi. «A febbraio-marzo faremo un corso di formazione legato al lavoro in vigna. Avremo esperti nella produzione e nella cura della vigna che arricchiranno la professionalità dei partecipanti».

Il corso, della durata di 21 ore, è aperto a tutti gli operatori delle aziende vitivinicole della provincia di Bergamo, che adottano o intendono conoscere e/o adottare questa pratica colturale.

OPERAIO DI 67 ANNI

Cade al lavoro Trauma cranico

COMUN NUOVO (co9) Attimi di paura per un infortunio sul lavoro a Comun Nuovo. Un operaio di 67 anni, appartenente a una ditta specializzata nella raccolta, nel trasporto e nel recupero dei rifiuti collocata nella zona industriale del paese, è rimasto ferito cadendo da una scala portatile, precipitando da un'altezza di un metro e mezzo.

Secondo le prime ricostruzioni l'incidente sarebbe avvenuto intorno alle 7.15 di mattina. Sul luogo dell'incidente sono immediatamente intervenuti i soccorritori di Areu, i carabinieri e i tecnici del servizio di prevenzione e sicurezza negli ambienti di Lavoro (Psal) di Ats Bergamo. Con loro un'auto medica e un'ambulanza grazie alla quale l'uomo è stato trasportato all'ospedale più vicino.

Una volta lì gli è stato riscontrato un trauma cranico, ma viste le condizioni stabili è stato ricoverato in codice giallo, ovvero quello per le ferite di media gravità. L'operaio è comunque rimasto in osservazione, in caso di complicazioni.

L'incidente ha riacceso il dibattito intorno al tema della sicurezza, anche a fronte di una morte sul lavoro avvenuta nell'azienda Cava Ghisalba sempre nella Bergamasca, che ha visto coinvolto il 64enne e autotrasportatore **Fabrizio Ghezzi**.

VIA LECCO Gli interventi di ammodernamento dei locali fanno parte del progetto Polis di Poste Italiane

L'ufficio postale si rinnova: chiuso da lunedì

CURNO (smy) Chiusura temporanea dal prossimo 3 febbraio per l'ufficio postale di Curno, situato in via Lecco 1. I locali saranno infatti oggetto di interventi di ammodernamento per migliorare la qualità dei servizi e dell'accoglienza.

La sede del paese rientra in "Polis - Casa dei Servizi Digitali", il progetto di Poste Italiane promosso dal Governo per rendere semplice e veloce l'accesso ai servizi della Pubblica amministrazione nei comuni con meno

di 15 mila abitanti, con l'obiettivo di favorire la coesione economica, sociale e territoriale del nostro Paese e il superamento del "digital divide" nei piccoli centri e nelle aree interne. Il progetto Polis prevede due principali linee di intervento: "Sportello unico" e "Spazi per l'Italia".

Lo sportello unico, in particolare, è stato istituito per semplificare la vita dei cittadini nei centri più piccoli e meno raggiungibili, oltre ad assicurare le

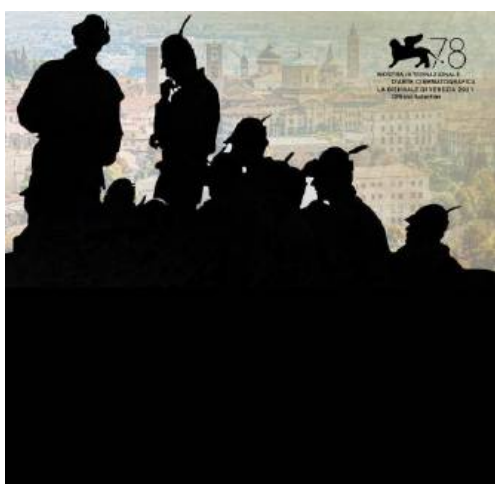
medesime opportunità tra gli abitanti dei grandi e dei piccoli centri.

In particolare, i lavori all'ufficio postale di Curno comprendono la riorganizzazione degli spazi, il restyling della sala al pubblico, della sala consulenza e delle quattro postazioni presenti, con nuovi arredi progettati per facilitare l'accesso ai servizi e le operazioni ai clienti.

Alla riapertura sarà inoltre possibile richiedere i primi tre "certificati" Inps direttamente al

lo sportello, ossia il cedolino della pensione, la certificazione unica e il modello "Obis M", che riassume i dati informativi relativi all'assegno pensionistico.

Durante il periodo dei lavori Poste Italiane garantirà ai cittadini di Curno la continuità di tutti i servizi attraverso uno sportello dedicato nell'ufficio postale di Mozzo, in via Lochis 5, secondo i consueti orari di apertura al pubblico, che sono dal lunedì al venerdì dalle 8.20 alle 13.45 e il sabato dalle 8.20 alle 12.45.



PROIEZIONE Si intitola "Le 7 giornate di Bergamo" e racconta la storia dei volontari che realizzarono la struttura alla Fiera I giorni del Covid e l'ospedale da campo: in scena il docufilm

LEVATE (co9) Venerdì 31 gennaio, alle 20.30, la sala della comunità di Levate accoglierà la proiezione del docufilm "Le 7 giornate di Bergamo", diretto da **Simona Ventura**.

Il film tratta uno dei periodi più tragici della storia della nostra città: i giorni di maggior tensione della pandemia Covid, quelli in cui siamo diventati l'epicentro del contagio e quelli in cui le immagini dei camion che uscivano da Bergamo colmi

di bare hanno fatto il giro d'Italia. Nel tentativo di reagire, un gruppo di volontari ha collaborato per un'idea: costruire alla Fiera di Bergamo un ospedale da campo che fosse in grado di fornire cure professionali e alleggerire il carico di lavoro sugli ospedali, già stracolmi di ammalati.

Le sette giornate, da qui il titolo del docufilm, sono infatti il periodo di tempo da record che quegli uomini, con il coordi-

namento dall'associazione nazionale alpini, impiegarono per riuscire a dare vita a una struttura che per 15 mesi avrebbe salvato molte vite. Punto forte del film sono, sicuramente, le storie dei protagonisti e le loro sensazioni mentre lavoravano alla costruzione del campo, per le quali sono stati direttamente interpellati i membri del gruppo.

Alla serata a Levate sarà presente anche **Sergio Rizzini**, responsabile della Sanità alpina

dell'associazione nazionale alpini e da cui è nata l'idea di trasformare le gesta di quei giorni in un film, che racconterà del suo contributo nella vicenda e nelle sfide affrontate in quei giorni.

Dopo la proiezione, è previsto un dibattito con gli ospiti presenti. L'evento è organizzato dai gruppi alpini di Levate e Comun Nuovo, con il patrocinio dei rispettivi Comuni. L'ingresso è libero.