



Rotary Club Bergamo Ovest dist. 2042



IL ROTARY
FA LA DIFFERENZA

TEMA ROTARY 2017-2018: "Il Rotary fa la differenza"

BOLLETTINO N°14
Volume 32

Presidente Internazionale: IAN H.S. RISELEY
Governatore Distretto 2042: **Nicola Guastadisegni**
Presidente Club: **Antonia M. Poletti de Chaurand**

Responsabile: Bruno Ferraro
Redazione: G. Albani, C. Antonuccio,
B. Ferraro, M. Golferini, D. Lo Sasso,
G. Nicoli, F. Regonesi.

Incontro n°15

Sabato 25 novembre 2017

Castello di Barolo, Barolo (CN)

ore 7,30 ritrovo presso il parcheggio della Croce Rossa in via Broseta, Loreto
ore 7,45 con coniugi ed amici partenza

"Gita ad Alba" e interclub con il RC Alba

Prossimi incontri del Club

- Lunedì 27 novembre: Conviviale sospesa in quanto sostituita con quella di Sabato 25 novembre.
- Lunedì 4 dicembre: ore 20,00 in sede con coniugi **"La Borsa di Studio Mario Caffi"**. Con la presenza del prof. Roberto Pinto e prof. Matteo Kalchschmidt dell'Università di Bergamo e dei prescelti per l'assegnazione delle Borse di Studio: Francesca Cesarini, Roberto Radaelli e Fabio Rota.
- Lunedì 11 dicembre: ore 20,00 in sede con coniugi **"Lombardia e Ambiente. A che punto siamo e dove andiamo. Le sfide della Green Economy"**. Relatore **Claudia Terzi**, Assessore all'ambiente in Regione Lombardia.
- Lunedì 18 dicembre: ore 20,00 presso il Golf Club Parco dei Colli, con coniugi, famigliari ed amici **"Festa degli auguri Natalizi"**. Prenotarsi con tempestività.
- Martedì 19 dicembre: ore 15,30 presso la Casa di Riposo "Villa Serena" di Brembate Sopra in via Papa Giovanni XXIII dove incontreremo gli ospiti della Casa per lo scambio degli **auguri Natalizi**. I doni dovranno essere portati lunedì 18 dicembre al Parco dei Colli oppure contattare Antonella Poletti per concordare la consegna.

Incontro n°14

Lunedì 20 novembre 2017

Antico Ristorante del Moro, Hotel Cappello 'Oro (BG)

Soci presenti il 20 novembre 2017 = 30 + 4 = 34 = 69,56% Antonia Maria Poletti de Chaurand, Presidente; PDG Cortinovis, Albani, Algeri, Antonuccio, Barzanò, Carminati, Colledan, Crippa, Crotti, De Beni, De Biasi, Della Volta, Denti Rodeschini, Fachinetti, Lo Sasso, Locatelli, Longhi, Magri, Manzoni, Maroni, Masera, Pennacchio, Piceni, Pozzetti, Regonesi, Rota, Salvetti, Scaglioni, Testa.

Hanno segnalato l'assenza: Agazzi, Bertacchi, Calarco, Ceruti, Cividini, Colli, Cortesi, Donadoni, Galli, Golferini, Lanza, Leggeri, Nicoli, Pagnoncelli, Perego, Salvi, Seccomandi, Signori.

Coniugi e familiari = 4 Barbara Carminati, Daniela Della Volta, Giusi Longhi, Elena Masera.

Ospiti del Club = 4 Elio Ghisalberti e Mario Cornali, relatori; signora Delia Arnoldi, signora Elena Carminati.

Soci presso altri Club e iniziative = 4 Testa il 16 novembre al RC Bergamo Città Alta; Poletti de Chaurand con Barzanò e Crotti il 18 novembre al Seminario della Rotary Foundation.

Soci di altri Club = 3 PDG Paolo Moretti e signora Annamarina, PP Ivan Rodeschini.

Soci D.O.F. = 15

Soci in congedo = 2 Ferraro, Giavazzi.

Soci = 52

Totale Presenze: 41

Assiduità mese di ottobre = 54,73%

NOVEMBRE 2017 : Mese della Rotary Foundation

Lunedì 20 novembre 2017

"GOURMARTE"

Relatori: **Elio Ghisalberti**, giornalista
e **Mario Cornali**, chef del Ristorante Collina



La cucina è (anche) arte: questo è il messaggio che vuole diffondere la sesta edizione di **GourMarte**, evento organizzato da PromoBerg, ente fieristico bergamasco presieduto dal Dr. Ivan Rodeschini, presente questa sera alla nostra conviviale con due dei protagonisti della manifestazione in qualità di relatori, il giornalista **Elio Ghisalberti** e lo chef **Mario Cornali**, introdotti dalla nostra presidente **Antonella M. Poletti de Chaurand**.

Ghisalberti, giornalista enogastronomico da oltre un trentennio e firma dell'Eco di Bergamo, è responsabile della selezione delle aziende di produzione e di ristorazione che saranno presenti alla 6a edizione della manifestazione fieristica che radunerà, nelle tre giornate dall'uno al tre dicembre prossimi, grandi chef della ristorazione italiana ed i migliori produttori dell'agroalimentare.

Novità di quest'anno è l'ingresso gratuito, mentre le degustazioni dei prodotti in esposizione e delle ricette proposte saranno a pagamento. È stata sovvertita sotto questo punto di vista l'impostazione delle precedenti edizioni, con l'intento di attirare un numero ancora maggiore di visitatori. Punto di forza di GourMarte è senza dubbio la presenza di grandi chef stellati che cucineranno a vista, offrendo la possibilità di degustare le loro creazioni culinarie ad un prezzo accessibile di 15 euro per un piatto "salato" con un calice di vino e di 10 euro per un dolce, avendo altresì la comodità di sedersi ad un tavolo ed essere serviti come in un ristorante.

La sera di venerdì 1 dicembre vedrà in opera i ristoranti aderenti all'Associazione "Slow Cooking" tra i quali è presente il ristorante "Collina" di Almenno San Bartolomeo di cui è titolare Mario Cornali.

Sabato e Domenica vedrà la presenza, oltre ad affermati ristoratori, anche di 2 giovani chef che sono stati insigniti quest'anno del premio "Giovane dell'anno" in due diversi contesti.

Nelle stesse giornate una curiosa coincidenza vedrà impegnati, uno accanto all'altro, il tristellato "da Vittorio" di Brusaporto e il "da Vittorio" di Porto Palo di Menfi (Agrigento), 1500 km più a sud: entrambi i ristoranti portano la stessa

insegna, sono stati avviati nello stesso anno e sono condotti da tre fratelli.

Per la pasticceria è da segnalare, nella giornata di sabato, la presenza di una pasticceria di Palermo mentre il giorno successivo, tra gli altri, anche la pasticceria Pina di TreSCORE Balneario.

Prende quindi la parola Mario Cornali sottolineando preliminarmente che l'associazione Slow Cooking, di cui come detto fa parte il suo ristorante Collina, è costituita da ristoranti lombardi e si prefigge di valorizzare i territori in cui operano i suoi aderenti avendo rapporti diretti con i produttori locali, selezionati in base a criteri qualitativi e mirando ad effettuare acquisti in zone quanto più vicine possibile al luogo di consumo. Nel suo caso, per esempio, essendo specializzato nella cucina di pesce, utilizza solo pesce di lago (con l'eccezione del baccalà, da sempre utilizzato quando non si consumava pesce di mare), acquistando direttamente da un pescatore lecchese, da anni suo fornitore esclusivo, il pescato del giorno. Cornali, sempre a titolo di esempio, cita il caso della pecora gigante bergamasca, la razza di pecora più grande al mondo, considerata la migliore razza italiana per la produzione di carne, circa 80 kg per capo mentre l'agnello a un mese di vita raggiunge i 15 kg, il doppio circa di altre razze. Ebbene, l'allevamento di tale razza è stata fortemente in declino per decenni mentre oggi vede una notevole inversione di tendenza grazie alla presenza di consumatori appartenenti alle comunità islamiche immigrate che, come è noto, sono forti utilizzatrici di carne ovina, carne che, per la sua qualità gastronomica non ha nulla da invidiare, anzi si può affermare che è superiore, a quelle analoghe carni di provenienza dalla Nuova Zelanda, Irlanda o Regno Unito.

È quindi auspicabile che venga maggiormente valorizzata dai nostri ristoratori e questo auspicio corrisponde anche all'esigenza di assecondare quanto più possibile le finalità della sostenibilità ambientale. È ormai noto, infatti, ancora a titolo di esempio, quale sia la differenza in termini di salvaguardia dell'ecosistema, tra l'allevamento bovino per i danni ambientali che provoca e quello molto più rispettoso dell'ambiente dell'allevamento ovino.

In conclusione del suo interessante intervento Cornali dà lettura di un aforisma tratto da un suo recente libro intitolato "Conto su di te. Aforismi di fine pasto", aforisma che il cronista non ha fatto in tempo a trascrivere ma comunque è in grado di dare un'idea dell'originalità del pensiero dell'autore citando un altro aforisma tratto dal succitato lavoro e che recita: "A tutti quelli che hanno rotto l'orologio tritando prezzemolo, ma soprattutto a quelli che non l'hanno mai fatto aggiustare, perché hanno capito che in cucina non c'è orario".

A conclusione della serata, dopo aver risposto ad alcune domande dei presenti, i relatori ricevono insieme ai ringraziamenti della nostra Presidente il libro di Giovanni Ballarini "Cucina Moderna - Arte o Imbroglione", edito da Bolis Edizioni e gentilmente offerto dal socio Cesare Longhi.

(Carmelo A.)

Si rammenta quanto sia **importante** comunicare

sempre la propria presenza e/o assenza e l'eventuale partecipazione di coniugi e ospiti alle conviviali e a tutte le iniziative proposte dagli altri Club e dal Distretto.

Grazie per le vostre comunicazioni.

Cell 335-205339 (Prefetto) oppure tramite @mail
segreteria@rotarybergamoovest.it



SE A NATALE SIAMO
TUTTI PIU' BUONI



QUESTO BISCOTTO

E' BUONO DUE VOLTE!



COMPRANDO IL
BISCOTTO DEL ROTARY
CON UN CONTRIBUTO
MINIMO DI SOLI 3 EURO
AIUTERAI A REALIZZARE
IL PROGETTO
"FERRI CORTI"
DEDICATO
DALL'INTERACT
BERGAMO ALLA
CHIRURGIA PEDIATRICA
DEL PAPA GIOVANNI XXIII



per prenotazioni:
ilariabassoligallani@libero.it



Visita dei Soci del RC Stuttgart Solitude per GOURMARTE - 1/3 dicembre

Programma

Venerdì 1 Dicembre

Arrivo a Bergamo degli amici di Stoccarda.

Sabato 2 Dicembre

h 10,30 incontro presso l'Hotel

Andiamo alla Fiera con le nostre auto.

h 11,00 inizio della visita a **Gourmarte**. Ci fermiamo a vedere alcuni show-cooking e facciamo ciascuno gli assaggi preferiti.

h 13,00 circa **pranzo leggero...**

h 14,30 si lascia la Fiera e ci trasferiremo a **Pagazzano**.

h 15,00 visita guidata del **Castello** (che, come noto, è appena stato restaurato).

Al termine, ci sarà offerta una **degustazione di prodotti tipici**, accompagnata da **birre artigianali della provincia**. Vedremo che cosa ne diranno i nostri amici tedeschi...

h 17,00 fine della visita, riporteremo i nostri amici in hotel.

La sera di sabato gli amici tedeschi saranno a cena da Giorgio con una piccola delegazione del Club.

Domenica 3 Dicembre

h 10,00 incontro in hotel e andremo insieme in auto in Città Alta. Parcheggio accanto a Porta Sant'Alessandro e saliremo a **San Vigilio** con la funicolare.

Qui faremo visitare il **Castello** ai nostri amici ... e poi scenderemo a piedi fino alla "**Marianna**" dove gusteremo il **brunch**.

Finito il pranzo, ci saluteremo e i nostri amici ripartiranno per la Germania.

Si invitano i Soci a comunicare al più presto a quali dei diversi momenti della visita desiderano partecipare, in quanto per ognuno dei vari momenti (tranne che per la visita al Castello di San Vigilio) è necessario sapere in largo anticipo il numero dei partecipanti. In particolare a Gourmarte visto che Ivan Rodeschini sarà così gentile da organizzarci uno o più tavoli per il pranzo.



Agenda degli eventi nel Gruppo Orobico 1 e 2

Rotary Club Bergamo: Lunedì 27 novembre ore 12,45 riunione meridiana in sede all'Hotel Excelsior S. Marco, Ristorante Colonna. Relatore prof. **Silvio Troilo**, docente di Diritto Costituzionale all'Università di Bergamo, sul tema "**La cittadinanza tra ius sanguinis e ius soli**".

Rotary Club Bergamo Città Alta : Giovedì 23 novembre alle ore 20,00 in sede alla Taverna del Colleoni in Piazza Vecchia, Città Alta si terrà l'**Assemblea del Club per le elezioni**. Giovedì 30 novembre riunione sospesa in quanto 5° giovedì del mese.

Rotary Club Bergamo Nord : Martedì 21 novembre ore 20,00 in sede al Ristorante Antica Perosa del Cristallo Palace Hotel "**Storia dell'Inno d'Italia**". Relatore prof. **Alberto Barzanò**, Socio del RC BG Ovest. Martedì 28 novembre ore 20,00 in sede "**L'olio del frantoio è sempre extravergine? Piccola lezione e prove di assaggio**". Relatore arch. **Marco Antonucci** con il supporto del Socio **Giorgio Dall'Olio**. Serata con coniugi ed amici.

Rotary Club Bergamo Sud : Giovedì 23 novembre ore 20,00 in sede al Ristorante "La Marianna" in Colle Aperto (Città Alta BG) "La Banca nel frigorifero". Relatore "Mario Comana: Giovedì 30 novembre ore 20,00 in sede "Assemblea del Club"

Rotary Club Bergamo Hospital 1 GXXIII : Mercoledì 22 novembre ore 20,00 in sede Ristorante La Marianna HP GXXIII in Piazza OMS 1 BG "**Visita del Governatore D.2042 RI**".

Rotary Club Città di Clusone : Giovedì 23 novembre ore 18,30 al Cappello d'Oro in via Papa Giovanni XXIII a Bergamo "**Seminario d'istruzione per nuovi soci**. Evento del Gruppo Orobico 2". Giovedì 30 novembre ore 20,00 in sede all'Hotel Garden di Fino del Monte "**Assemblea dei Soci**" per il rinnovo delle cariche sociali. La serata è riservata ai soli soci.

Rotary Club Dalmine Centenario : Giovedì 23 novembre ore 20,00 al Ristorante La Vacherie, Via la Cà, Brusaporto, BG "**Assemblea Elettiva**". Giovedì 30 novembre ore 20,00 al Ristorante La Vacherie "**La figlia che diede alla luce suo padre**".

Rotary Club Romano di Lombardia : Martedì 21 novembre ore 20,00 in sede a Palazzo Colleoni, Cortenuova "**Tema dell'anno: le Aziende del nostro Territorio**". Relatori i soci **Lorenzi e Pisacane**.

Rotary Club Sarnico Valle Cavallina : Lunedì 20 novembre ore 20,00 al ristorante Il Vigneto la Prof.ssa **Roberta Frigeni**, direttrice di Bergamo nella storia sul tema "**La povertà come scelta: un giorno nel Medioevo con Guglielmo di Ockam**". Serata aperta a coniugi e amici.

Rotary Club Treviglio e della Pianura Bergamasca : Mercoledì 22 novembre ore 20,00 in sede al Palace Hotel Zingonia, Verdellino (BG) "**Assemblea generale dei soci**" per l'elezione del Presidente a.r. 2019-2020 e l'elezione del Consiglio direttivo a.r. 2018-2019. Mercoledì 29 novembre ore 20,00 in sede Interclub con R.C. Sarnico e Valle Cavallina. Relatore Dr. **Andrea Possenti**, Direttore Osservatorio Astronomico di Cagliari.

NOVEMBRE : AUGURI DI BUON COMPLEANNO A

Tomaso Cortesi il 6,

Paolo Pozzetti l'8,

Giovanni Rota il 9,

Maurizio Salvetti il 26.

