



Rotary Club Bergamo Ovest dist. 2042



TEMA ROTARY 2015-2016: "SIATE DONO NEL MONDO"

BOLLETTINO N°31
Volume 30

Presidente Internazionale: **K. R. "Ravi" Ravindran**
Governatore Distretto 2042: **Gilberto Dondè**
Presidente Club: **Luca Carminati**

Responsabile: **Paolo Fiorani**
Redazione: **G. Albani, C. Antonuccio, G. Ceruti, B. Ferraro, M. Golferini, A. Maserà, M. Mazzoleni**

Incontro n°32

Lunedì 9 maggio 2016

Antico Ristorante del Moro, Hotel Cappello d'Oro BG

ore 20,00 in sede con coniugi e amici

"Le demenze: un'emergenza mondiale. Che fare?"

Relatore: d.ssa **Sara Fascendini**

Prossimi incontri del Club

- Lunedì 16 maggio: ore 20,00 in sede con coniugi e amici "**Come evolvono la tecnica e l'insegnamento dello sci**". Relatore **Battista Tomasoni** (ex nazionale di sci, Istruttore nazionale ed allenatore Sci club Ubi Banca Goggi).
- Sabato 21 maggio: ore 8,30 con coniugi e amici partenza con autobus per **Milano per una gita**. Gli interessati sono pregati di segnalare il proprio interesse a partecipare, seguiranno maggiori dettagli a breve.
- Lunedì 23 maggio: ore 20,00 in sede con coniugi "**I droni: tecnologia, applicazioni e le evoluzioni legislative**". Relatore il dott. **Diego Manzoni**.
- Lunedì 30 maggio: Sospeso — 5° lunedì del mese.

Incontro n°31

Lunedì 2 maggio 2016

Antico Ristorante del Moro, Hotel Cappello d'Oro BG

Soci presenti il 2 maggio 2016 = 35 + 1 = 62.96% Luca Carminati, Presidente; PDG Cortinovis, AG Botti, Agazzi, Albani, Antonuccio, Barzanò, Ceruti, Colli, Crippa, Crotti, De Biasi, Della Volta, Denti Rodeschini, Ferraro, Fiorani, Golferini, Lanza, Leggeri, Lo Sasso, Magri, Manzoni, Maroni, Nicoli, Pennacchio, Piceni, Poletti de Chaurand, Regonesi, C.. Rota, Salvetti, Salvi, Scaglioni, Signori, Teso Scaccabarozzi, Testa.

Hanno segnalato l'assenza: Bertacchi, Calarco, Cividini, Colledan, Cortesi, De Beni, Donadoni, Doria, Fachinetti, Fusco, Galli, Giavazzi, Jannone, Locatelli, Longhi, Maserà, Mazzoleni, Moro, Pagnoncelli, Perego, Peri, Pozzetti, G. Rota, Seccomandi.

Coniugi e familiari = 4 Francesca Fiorani, Francesca Riceputi, Silvana Piceni, Gigi Maggioni.

Ospiti del Club = 8 Nini Bonaldi, Relatore e l'ing. Marco Verdina; PDG Paolo Moretti e Annamarina; i Soci del Rotaract Club Bergamo: Laura Finazzi, Paola Piccoli e Veronica Piccoli; s.o. Barbara Nappi

Ospiti dei Soci = 1 Giulio Foidelli.

Soci presso altri Club = 1 AG Botti il 3 maggio al Consiglio direttivo del R.C. Bergamo Nord.

Soci di altri Club = 1 Alberto Perolari soci del RC Bergamo.

Soci D.O.F. = 19

Soci in congedo = 2 Guatterini, Moro

Soci = 63

Totale Presenze: 49

Assiduità mese di Aprile = 54,487%

Maggio: Mese della AZIONE GIOVANILE

Lunedì 2 maggio 2016

“Un viaggio nel mondo del vino: dalla passione alla qualità”

Relatore : Giancarla Bonaldi



Questa serata comincia con la spillatura di **Claudio Rota** da parte del Presidente. Claudio è il sesto socio che entra a far parte del Club in quest'anno rotariano. A lui le congratulazioni di tutti i presenti e gli auguri di una partecipazione alla vita sociale coinvolta e coinvolgente.

Quanti momenti importanti sono suggellati con questa meravigliosa bevanda ambrata? Dal varo di una nave, al brindisi per gli sposi, all'innaffiata dei campioni quando salgono sul gradino più alto del podio.

Ma qual è la ricetta per trasformare in modo apparentemente alchemico, quello che è inizialmente un semplice succo d'uva in una delle bevande più amate e bevute al mondo?

Abbiamo avuto la fortuna di farcelo spiegare da **Giancarla “Nini” Bonaldi**, nella conviviale di questa sera che, da un lato con il piglio imprenditoriale di famiglia e dall'altro con la sua predisposizione alla ricerca dettata dalla sua formazione filosofica, ha saputo portare qualità ai vini inizialmente prodotti con insolita passione dal papà e dal fratello.

Tutto nasce nel 1967 quando il papà riesce a intuire che in quella proprietà alle pendici del Canto Alto dove i vitigni sono in pessime condizioni e le case da rimettere in ordine, c'è un potenziale inespresso che, con dedizione, può portare a produrre un vino di ottima qualità. Da imprenditore lungimirante e intraprendente comprende che la forza non può essere nell'individualismo e, con altri

illuminati, fonda la DOCG del Valcalepio.

Con l'aiuto del suo primo enologo, Riccardo Guadalupi, mette a dimora negli 11 ettari della proprietà, 4 ettari di **Chardonnay, Pinot bianco e Pinot grigio, Merlot e Cabernet Sauvignon** che cominciano a dare i loro sperati risultati. La svolta qualitativa avviene però nel 2004 quando, a causa della prematura scomparsa del fratello, Nini è obbligata a prendere le redini di un'azienda di cui non conosce molto, in un settore completamente differente rispetto alla sua formazione, di un prodotto che nemmeno ama particolarmente essendo quasi astemia, come ironicamente sottolinea.

Proprio questo suo approccio asettico, disincantato, che inizia con il delicato momento di un reimpianto in un periodo, l'inizio della primavera, dove si mettono le basi per determinare la qualità del raccolto e del vino poi, sarà la chiave di volta dell'azienda di famiglia.

Saranno l'impegno, la dedizione, la voglia di imparare e capire, che trasformeranno il metodo imprenditoriale e scientifico in pura passione e coinvolgimento. Lo si vede negli occhi e lo si legge nelle parole coinvolgenti della nostra relatrice che sintetizza in 4 punti quali sono le basi su cui poggia un vino di assoluta qualità.

In primis, c'è la qualità della terra, la sua esposizione, perché non si produce un buon vino se in cantina non arriva una buona uva. Bisogna quindi saper scegliere gli acini, avere il coraggio di rinunciare a un po' d'uva, a più alti quantitativi; questo presuppone anche saper defogliare, con equilibrio, facendo in modo che gli acini rimasti siano esposti nel miglior modo possibile al sole che li farà maturare. Ci si deve, inoltre, prender cura della vite con prodotti di qualità, controllando in continuazione il tempo per anticipare possibili scrosci che vanificherebbero i trattamenti, perché in campagna non esistono sabato, domenica, feste comandate: la terra non aspetta, è esigente, e va trattata con il rispetto che merita.

Al secondo punto c'è la vendemmia, che non ha più l'aura romantica cui siamo abituati, alle domeniche passate al sole, cantando con gli amici, a raccogliere e mangiare uva. Ora è scientifica, non unica, ogni uva per dare il meglio, deve essere colta nel momento giusto. Si inizia ad agosto, con lo Chardonnay per la base spumante, dove l'acino non dev'essere maturo e successivamente si raccoglie il Pinot che deve, invece, essere un po' più zuccherino. Fine settembre è il momento per il Merlot, dalla buccia fine, con un giusto quantitativo di zucchero e poca acidità e in ultimo il coriaceo Cabernet dalla buccia dura, difficilmente attaccabile.

La raccolta comporta, inoltre, una spiegazione, una for-



continua a pag. 4

Undicesima Lettera del Governatore

Cari Soci, cari Dirigenti di club, cari Presidenti, desidero condividere con voi una lettera che è arrivata al Club di Merate

Dear Rotary Club Merate,

We have some good news that we would like to share with you.

In Summer 2001 we have participated in your Sail Summer camp.

For your memory...

Pieter-Jan Verbraken, sent from Rotary Turnhout (Belgium) stayed at Mr. Carlo Torri

I, Valerie Weemes, sent from Rotary Hulst (Netherlands) stayed at the Vecchione family.

Those 2 weeks were for us unforgettable!

A while after the camp, Pieter-Jan and I became a couple... Now, 14 years after the camp, we've had a baby! His name is Benjamin.

It all started thanks to the fantastic camp you have organised! A big 'thanks' for you all!

Best regards from the happy parents,

Valerie Weemes

Pieter-Jan Verbraken

Tutto ha avuto inizio grazie al fantastico camp che voi avete organizzato! Un grande grazie a voi tutti!

I migliori saluti dai genitori felici.

Certo non è mia intenzione far diventare il Rotary una agenzia matrimoniale, ma devo dire che mi ha fatto piacere sapere che due ragazzi, che si sono incontrati nel corso di una nostra iniziativa rivolta ai giovani, hanno messo su famiglia e di questo sono grati a noi rotariani! Per loro abbiamo fatto la differenza!

E i camp, cui i club del nostro distretto dedicano tanto impegno, non sono l'unica iniziativa che rivolgiamo ai giovani: scambio giovani, Rotaract, Interact, Earlyact sono altri esempi di quanto il mondo dei giovani sia nel cuore dei rotariani.

Le iniziative che dedichiamo ai giovani, che facciamo insieme a loro sono davvero tante.

Ma poi c'è un vuoto. Usciti dal Rotaract entrano in un limbo dal quale non escono se non dopo aver superato, talvolta abbondantemente, la soglia dei 40 anni. E nei nostri club questi soci sono ancora chiamati "i giovani"!

Uno degli obiettivi che ci eravamo posti all'inizio di questo anno rotariano, era quello di aprire sempre di più i Club del 2042 ai "sottanta", cioè ai soci sotto i quaranta.

Qualcosa è successo, ma c'è ancora molto da fare.

Come nelle precedenti lettere mensili, vi propongo spunti di riflessione per discuterne nei club.

• Talvolta ho l'impressione che anche noi li consideriamo "bamboccioni", secondo una pessima definizione diventata di moda. E poi, troviamo altre motivazioni:

- "i giovani si trovano in un momento chiave delle loro vite professionali e personali: devono concentrarsi su questi aspetti. Poi le quote sono alte per loro"

- "nel Rotary entrano i leader delle categorie. Loro non hanno ancora di mostrato di esserlo"

Tutti ragionamenti plausibili. Ma noi facciamo qualcosa per

non perdere queste risorse vive e che hanno già mostrato di condividere lo spirito di servizio del Rotary?

• Malala Yousafzai (premio Nobel per la Pace all'età di 17 anni), Mark Zuckerberg (fondatore di Facebook, 32 anni), Alessandra Chiara Guffanti (Presidente Nazionale Gruppo

Giovani Sistema Moda Italia e Sales & Business Development Director, poco più di 30 anni), Edoardo Tabacchi (VP di Salmoiraghi & Viganò Spa e Consigliere del Gruppo Giovani Industriali poco più di 30 anni). Sono solo alcuni esempi di "sottanta" famosi o che hanno già fatto strada: se avessero spirito di servizio, sarebbero accolti nei nostri club?

• Possiamo dire di aver messo in atto iniziative che consentano di avvicinare giovani professionisti al Rotary (ancor prima che pensare di farli diventare soci)?

• Siamo consci che il Rotary ci dà la possibilità di far pagare quote ridotte fino a 35 anni?

Non sembri che queste domande siano lontane dall'incipit della lettera: la nostra capacità di dare continuità all'azione nei confronti dei giovani, accogliendoli nei nostri club ad ogni età, purché siano in grado di dimostrarsi degni del Rotary, così come dovrebbe

fare ciascuno di noi, è la vera misura della nostra apertura alle nuove generazioni. Diversamente, faremmo ottime iniziative per preparare leader, ma poi stentiamo a riconoscerli.

I giovani non sono il nostro futuro... sono il presente!

L'essere "dono per il mondo" dovrebbe stimolare il desiderio di rigenerare il Rotary attraverso l'attenzione allo sviluppo delle qualità dei giovani per creare un mondo migliore.

DAL DISTRETTO SAVE THE DATE 2015-2016

Dal 20 al 22 maggio ITRF Milan 3 Tournament.

Dal 21 al 27 maggio il RC Riga Baltic organizza "The Best of Latvia". Programma in segreteria.

Dal 23 al 28 maggio il RC Ancona Conero organizza il 7° tour alla scoperta della Marche. Programma in segreteria.

Dall'1 al 5 giugno il RC Locri organizza il 10° Raduno Rotariano nella regione della Locride. Programma in segreteria.

Dal 5 al 12 giugno il RC Ragusa organizza la XII settimana rotariana del Barocco Ibleo. Programma in segreteria.

Dall'11 giugno il RC Cagliari organizza una gara di golf preso il Golf Club di Is Molas (Pula) a scopo benefico. I fondi raccolti saranno destinati ad un Progetto per la diffusione della sport rivolta ai giovani.

Dal 27 maggio all'1 giugno : Congresso Rotary International Seoul 2016.

Sabato 11 giugno : Congresso Distrettuale 2015.



mazione specifica e quindi, per ben 4 volte, tante quanto le vendemmie, si organizzano squadre, regolarizzate, che devono essere preparate su cosa e come raccogliere, come riempire le ceste trasportare l'uva.

Poi si entra nella terza fase, quella dell'arrivo in cantina dove, fondamentale, avviene la fermentazione nelle botti giuste. Da quelle in cemento degli anni passati, l'azienda è passata a quelle in acciaio, più complesse, dove la temperatura e l'umidità sono regolate di continuo. Dalla laconica canna dell'acqua poggiate sulle botti per fare in modo che il bianco si raffreddasse e partisse la fermentazione, si è passati alla ricercata *criomacerazione* dove si mantiene per 24 ore una temperatura di 4 gradi che permette al vino di mantenere tutti i suoi profumi.

La tecnologia, la ricerca, hanno quindi permesso che la qualità migliorasse e diminuissero le problematiche legate alla produzione manuale. Anche nella fase di macerazione, come in quella della fermentazione, la manualità dell'uomo, che ogni 4 ore doveva effettuare le operazioni di *batonnage* (letteralmente rompere mediante un bastone, attrezzo, il cappello prodottosi in superficie) per smuovere il succo e far ripartire la macerazione, è stato sostituito da macchine che agiscono automaticamente.

All'uomo resta però il compito più importante, quello delle scelte, temporali e tecniche, per fare in modo che l'uva esalti al meglio tutte le proprie potenzialità: sono l'enologo e l'agronomo a dover decidere, a scegliere cosa fare e come sia meglio operare.

Esiste però un terzo elemento fondamentale, dopo la terra e l'uomo, per far crescere e migliorare il proprio prodotto, ed è la forza della squadra, della collaborazione. Come intuito da papà Bonaldi, anche la nuova generazione crede fortemente nel Consorzio che, in modo inusuale nel panorama nazionale, ha saputo coordinare i diversi produttori, redigere un disciplinare per promuovere insieme quello che, meritatamente, sta diventando un prodotto conosciuto e apprezzato anche al di fuori della nostra Provincia, tanto che al Vinitaly, quest'anno, era l'unica realtà compatta, unita, collaborativa, sotto un unico cappello.

Al di là dei sapori e dei profumi dei meravigliosi vini assaggiati durante la serata, la famiglia Bonaldi e il loro esempio, ci lasciano con questo insegnamento: solo insieme, compatti, uniti, si affrontano le difficoltà, si promuove un territorio che nulla ha da invidiare alle altre regioni italiane, si cresce e si può guardare lontano, pur sapendo mantenere ciascuno la propria indipendenza e valorizzando la propria diversità.

(Simona L.)

Agenda degli eventi nel Gruppo Orobico 1 e 2

Rotary Club Bergamo: Lunedì 9 maggio ore 12,45 conviviale meridiana in sede al Ristorante Colonna dell'Hotel Excelsior S. Marco "La crisi di impresa in Italia: una disciplina in costante (e non sempre prevedibile) evoluzione". Relatore il Socio l'avv. **Alessandro Cainelli**.

Rotary Club Bergamo Città Alta : Giovedì 5 maggio ore 20,00 in sede alla Taverna del Colleoni "Donne e neuroscienze". Relatori d.ssa **Fabiola Bologna** e d.ssa **Regina Barbò**.

Rotary Club Bergamo Nord : Venerdì 6 maggio ore 20,00 al Ristorante il Pianone di Bergamo Interclub con il RC Bergamo Sud e il RC Romano di Lombardia "Serata Atena".

Rotary Club Bergamo Sud : Venerdì 6 maggio ore 20,00 al Ristorante il Pianone di Bergamo Interclub con il RC Bergamo Nord e il RC Romano di Lombardia "Serata Atena".

Rotary Club Dalmine Centenario : Giovedì 5 maggio ore 20,00 in sede al Ristorante La Vacherie di Brusapor- to "11° anniversario di fondazione del Club".

Rotary Club Romano di Lombardia : Venerdì 6 maggio ore 20,00 al Ristorante il Pianone di Bergamo Interclub con il RC Bergamo Nord e il RC Bergamo Sud "Serata Atena". Martedì 10 maggio ore 20,00 in sede a Palazzo Colleoni, Cortenuova "La piccola grande storia del Rotary a Bergamo e ...in Italia". Relatore il PDG **Paolo Moretti**.

Rotary Club Sarnico Valle Cavallina : Venerdì 6 maggio "Incontro con il Club gemello di Avalon ed il Club tedesco di Esslingen".

Rotary Club Treviglio e della Pianura Bergamasca : Domenica 15 maggio "Marcia Sergio Mulitsch per Polio Plus" vedi locandina allegata. Martedì 17 maggio ore 20,00 Interclub Gruppo Orobico2 - "Evoluzione della ricerca". Relatore dott. **Giuseppe Remuzzi**. Mercoledì 18 maggio ore 20,00 in sede al Ristorante Palace Hotel di Zingonia: "Premio Professionalità A.R. 2015/2016".

MAGGIO: AUGURI DI BUON COMPLEANNO A

Pietro Manzoni il 3

Stefano Maroni il 5

Francesca Regonesi il 9

Emilio Agazzi il 10 maggio

Fabio Fusco il 12

Matteo Golferini il 20

Franco Pennacchio e Lorenzo Scaglioni il 24

Roberto Perego il 25

Rosalba Teso Scaccabarozzi il 29

Filippo Calarco il 31

