BERGAMO

Un prezioso scrigno di storia

A precious treasure trove of history

Bergamo Alta, circondata dalle mura venete oggi Patrimonio Unesco, è uno spettacolo dal fascino medievale e non solo. Da vedere sono il Museo Donizettiano dedicato al musicista Donizetti che qui ebbe i suoi natali e l'Accademia Carrara, pinacoteca con pregiate opere del Botticelli, del Mantegna, di Bellini e di Raffaello. Cuore della città Piazza Vecchia con la Torre Civica che, detta il Campanone, offre non solo l'emozione dei suoi cento fatidici rintocchi ma anche uno straordinario panorama sulla città.

Bergamo Alta, surrounded by the Venetian walls, now a UNESCO World Heritage Site, is a show with a medieval charm and more. Worth visiting are the Museo Donizettiano dedicated to the musician Donizetti who had here his birthplace and the Accademia Carrara, an art gallery with fine works by Botticelli, Mantegna, Bellini and Raffaello. Heart of the city is Piazza Vecchia (old square) with the Civic Tower ,called the Campanone, which offers not only the emotion of its one hundred divinatory tolls but also an extraordinary view of the city.

Le Funi Hotel

All'ombra delle mura venete, patrimonio UNESCO dal 2017, è un albergo di Bergamo Alta che, nonostante il moderno design dai tratti minimali, dialoga in modo armonioso con il volto antico della città. Belle e confortevoli le camere, panoramica la terrazza, suggestiva la sala colazioni nell'ex cantina un tempo riservata all'invecchiamento dei vini, ideale per godersi il raffinato buffet dolce e salato.

In the shadow of the Venetian walls, UNESCO heritage site since 2017, it is a hotel in Bergamo Alta which, despite the modern design with minimal features, converses harmoniously with the ancient side of the city. Beautiful and comfortable rooms, panoramic terrace, suggestive breakfast room in the former cellar once reserved for the ageing of wines, ideal to enjoy the refined sweet and savoury buffet.

Bergamo
Via S. Vigilio, 1 - Tel. +39 035 250043 - www.lefunihotel.it -

«Prof diplomati in bilico, il governo sospenda la decisione per un anno»

Scuola. Venerdì il convegno promosso dallo Snals: in Bergamasca 400 gli insegnanti interessati
Colombo: «Serve una soluzione chiara e condivisa per salvaguardare l'avvio della scuola»

ALICE BASSANESI

È uno dei temi scolastici più dibattuti dell'ultimo periodo, uno dei primi a cui si è chiesto al nuovo governo di trovare una soluzione: i «diplomati magistrali» tornano a essere all'ordine del giorno anche in provincia di Bergamo, grazie a un convegno organizzato dallo Snals Bergamo, venerdì alle 10 all'Istituto Marconi di Dalmine.

L'incontro, dal titolo «Il precariato: i diplomati magistrali, la sentenza del Consiglio di Stato e il nuovo Parlamento» (per il quale sono già state raccolte moltissime adesioni, che valicano anche i confini provinciali), ha l'obiettivo di riflettere sulle azioni che possono essere messe in campo per risolvere l'annosa questione dei maestri il cui diploma magistrale non viene più considerato abilitante per l'insegnamento, in Bergamasca sono 400. Docenti che, nel corso degli anni, hanno accumulato ore di insegnamento in classe e punteggi che gli hanno permesso di risalire le graduatorie e, in molti casi, di ottenere una cattedra di ruolo. Oggi quelle posizioni vengono messe in discussione e gli insegnanti rischiano di perdere la cattedra che si erano guadagnati in anni di precariato, dopo la sentenza dell'adunanza plenaria del Consiglio di Stato a dicembre, che si era espressa per l'estromissione di tutti i diplomati magistrali da graduatorie e da posto in ruolo. Una sentenza che era stata «sospesa» in attesa del parere dell'Avvocatura di Stato. «Parere che ha dichiarato – spiega Loris Renato Colombo, segretario provinciale dello Snals – che fino a che non arrivano ai diretti interessati le sentenze di merito negative, gli insegnanti possono restare al loro posto. È una situazione assurda e molto delicata in cui, a parità di condizioni, ci sono insegnanti che hanno avuto una sentenza negativa e altri che ne hanno avuta una positiva. È necessario risolvere questo problema con uniformità di trattamento anche per evitare contenziosi futuri».

Ma soprattutto per permettere alla scuola di iniziare con regolarità il prossimo anno scolastico. «Lo Snals-Confsal – continua Colombo –, che ha già affrontato il problema dei diplomati magistrali in numerosi tavoli tecnici al Miur (purtroppo per il momento senza ottenere alcun risultato), ha da sempre evidenziato che esistono molteplici situazioni giuridiche che caratterizzano la questione dei diplomati magistrali. È necessario trovare una soluzione chiara e condivisa a un problema così spinoso, per salvaguardare l'inizio del prossimo anno scolastico e, quindi, gli interessi di tutta la comunità scolastica». L'unica modalità possibile d'azione, secondo lo Snals, è quella legislativa «che contemperi – conclude – le esigenze dei docenti diplomati con le altrettanto legittime aspettative dei docenti laureati in Scienze della formazione primaria, e che garantisca il mantenimento in servizio per tutto il prossimo anno scolastico dei docenti già assunti in ruolo con riserva. Sostanzialmente chiediamo al governo di sospendere il proprio pronunciamento per un anno ancora, in modo da poter avere il tempo per studiare una soluzione definitiva che potrebbe essere, per esempio un concorso riservato. Siamo arrivati a questa situazione perché governi e ministri non hanno mai voluto adottare una soluzione legislativa e hanno sempre aspettato i pareri dei tribunali». Per discutere dalla questione lo Snals ha invitato tre senatori: le bergamasche Alessandra Gallone e Daisy Pirovano, oltre a Mario Pittoni, presidente della commissione Istruzione del Senato.

La protesta dello scorso gennaio fuori dalla sede dell'Ufficio scolastico provinciale

> È giusto contemperare le loro esigenze con le legittime aspettative dei docenti laureati»

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Assunzione docenti: stop alla «chiamata diretta»

La novità

È stato firmato ieri tra Miur e sindacati l'accordo che prevede un cambiamento nelle modalità d'assunzione dei docenti nel mondo della scuola: il documento prevede che il personale docente venga assegnato alla scuola dall'Ufficio scolastico territoriale attraverso i titoli e il punteggio della mobilità e non più, come invece era accaduto lo scorso anno, attraverso la procedura della «chiamata diretta». Questo metodo di individuazione dei docenti, ideato dalla Buona Scuola, prevedeva che gli stessi fossero assegnati a un ambito territoriale dal quale i singoli presidi scegliessero i professori secondo il loro curriculum. Un metodo molto discusso che, secondo alcuni, conferiva troppo potere di scelta nelle mani dei singoli dirigenti scolastici. L'accordo siglato ieri riguarda invece i docenti che hanno ottenuto il trasferimento su ambito territoriale per l'anno scolastico 2018/19 e sarà esteso anche ai docenti che saranno immessi in ruolo per o stesso anno. Attraverso un'apposita funzione su «Istanze on line», il portale del Ministero dedicato a questa tipologia di funzioni, gli insegnanti sceglieranno la scuola dalla quale partire per l'assegnazione d'ufficio da parte dell'Ufficio scolastico provinciale. Se il posto scelto non sarà libero, si scorreranno i posti per vicinanza. Nel caso di mancata indicazione sarà considerata la scuola capofila dell'ambito.

San Vigilio, l'ex Gourmet si fa in due: ristorante e hotel

Città Alta

Al piano terra c'è «Casual» dello chef Bartolini. E ora l'apertura di un 4 stelle, che si chiama «Funi»

Non più Gourmet, ma «Casual» e «Funi». Lo storico edificio di via San Vigilio 1, da sempre di proprietà della famiglia Visinoni di Rovetta, completa la ristrutturazione e divide in due la gestione. Dopo l'apertura al piano terra del ristorante «Casual» che fa capo allo chef Enrico Bartolini, ecco, dopo lunghi lavori di ristrutturazione, l'apertura della parte alberghiera: un hotel 4 Stelle che è stato chiamato «Funi», pensiamo per un chiaro riferimento alla funicolare per San Vigilio che passa proprio a ridosso dell'immobile. «Ci piace l'idea di aver riportato a nuova vita un luogo a cui la città e tutti noi siamo legati da sempre», dice Paolo Maddaloni, socio e presidente della società San Vigilio B&B srl, che gestisce la struttura alberghiera. «L'arte, la natura e la cultura si fondono. Abbiamo iniziato l'attività giovedì 21 giugno, solstizio d'estate, sperando che la coincidenza porti bene», aggiunge Giovanni Rinaldi, amministratore della società. Nella compagine sociale della San Vigilio è presente, attraverso la società Naj Way, anche la famiglia Jannone, con diverse altre strutture ricettive in città. «L'integrale ristrutturazione dell'immobile operata dalla società di gestione – afferma Carlo Jannone – ha permesso l'adozione dei migliori standard di comfort, ambientali e di sicurezza». L'hotel è composto da 15 eleganti camere (di cui due di «condotel», che cioè possono essere affittate per lunghi periodi) pensate in un'ottica di personalizzazione spiccata e variegata e - caso praticamente unico in Città Alta - dispone di comodo parcheggio privato di grandi dimensioni, oltre a una sala per riunioni ed eventi. Immerso in un suggestivo giardino-frutteto abbracciato dalle Mura e lambito dalla funicolare di San Vigilio, l'hotel Funi gode di un'impagabile vista sui Colli e sulla pianura. Completamente rifatta, in porfido, la splendida terrazza per pranzi e cene all'aperto. All'albergo si può accedere dal parcheggio (in comune con il ristorante) o anche, a piedi, da un cancello aperto direttamente all'inizio della via San Vigilio. Nel parcheggio sarà a breve installata una colonnina per la ricarica delle auto elettriche.

La terrazza per pranzi e cene

Roberto Vitali

Santa Teresa di Lisieux in festa per don Artifoni

Novello sacerdote

La Comunità parrocchiale di Santa Teresa di Lisieux ha avuto la grande gioia dell'ordinazione sacerdotale di un suo giovane, don Dimitri Artifoni, avvenuta sabato nella chiesa di Santa Margareta di Heimenkirk (Allgäu, Baviera), per l'imposizione delle mani di monsignor Vitus Huonder, Vescovo di Coira (Svizzera). Don Dimitri è nato a Bergamo nel 1976 ed è cresciuto nell'ambito della parrocchia, dove è tuttora ha la residenza. Due grandi figure sacerdotali della nostra città lo hanno particolarmente segnato: don Luigi Dolci e monsignor Andrea Rovetta. Laureatosi in ingegneria nucleare al Politecnico di Milano, ha lavorato per alcuni anni come programmatore informatico. Nel 2007 a Venezia ha conosciuto la Fraternità Sacerdotale San Pietro (FSSP) e nel 2011 è entrato nel Seminario europeo della Fraternità, in Baviera. Nel maggio 2017 è stato ordinato diacono e dal successivo settembre fino ad oggi ha svolto il suo ministero nella parrocchia personale della Santissima Trinità dei Pellegrini in Roma. Domenica scorsa ha celebrato la sua Prima Santa Messa a Wangen (Baviera) e la sera alle 20.30 è stato festosamente accolto nella sua parrocchia di Santa Teresa in città.

Don Dimitri Artifoni

Nuova sede per l'Ato «tassello» di Porta Sud

In via Moretti

Taglio del nastro per la nuova sede dell'Ato, l'ente che controlla e regola il servizio del ciclo integrato dell'acqua in provincia di Bergamo, che ora ha «casa» in via Moretti. «La nuova sede porta con sé la voglia di dare risposte ancora migliori al territorio e ai cittadini» ha spiegato il presidente Pierangelo Bertocchi. Con l'obiettivo di mantenere la tariffa invariata a 1,17 euro fino a metà 2019. «In questi anni è stato fatto un lavoro importante, facendo rete con le amministrazioni, mantenendo le tariffe basse e garantendo un servizio efficiente – è il commento di Matteo Rossi, presidente della Provincia (l'Ato dipende da via Tasso ndr) –. L'acqua è un bene comune, la governance pubblica si è dimostrata all'altezza». Dal sindaco Giorgio Gori la «soddisfazione perché l'Ato ha scelto come sede un'area in sofferenza, ma ora pronta al rilancio», con riferimento a Porta Sud. «Il tema dell'acqua è spesso sottovalutato, ma è fondamentale per la collettività: ci porta anche alle riflessioni di Papa Francesco nell'enciclica Laudato si'» ha detto don Cristiano Re, direttore dell'Ufficio per la Pastorale sociale e del lavoro della diocesi.

Il taglio del nastro con Rossi, Bertocchi e Gori

L. B.

Séjourner

- **Hôtel Le Funi :** surplombant la Città Alta, cette maison idéalement située développe une hospitalité contemporaine, dont l'un des attraits est l'excellent travail sur les lumières. Et pour cause, la célèbre marque Catellani & Smith a donné ici une idée de son travail. Pour l'anecdote : Smith n'est pas le partenaire d'Enzo Catellani, mais le nom de… son cheval.
  Via San Vigilio, 1. Tél. +39 (035) 250043.
  Lefunihotel.it et catellanismith.com

Déguster

- **Gelateria Domus :** glaces artisanales dans la Città Alta servies avec onctuosité.
  Via Gombito, 3. Gelateriadomus.it
- **La Marianna :** « le » glacier local avec son invention délicieuse : la stracciatella. Au pied des remparts, on y fait la queue le dimanche pour la savourer sur la placette attenante.
  Largo Colle Aperto, 4.
- **Da Mimmo :** conservatoire du goût lombard démultiplié en restaurants, épicerie, café et même locations estivales.
  Via Bartolomeo Colleoni, 17.
  Tél. +39 (035) 218535. Ristorantemimmo.com
- **Dai Gustosi :** régulièrement cité par les locaux pour ses plats francs et sincères.
  Piazza Lorenzo Mascheroni, 4.
  Tél. +39 (035) 210060.
- **Balzer :** l'institution dans la Città Bassa, pour sa terrasse parfaitement située et, derrière ses abords de brasserie, une cuisine de restaurant bien travaillée.
  Via Portici Sentierone, 41.
  Tél. +39 (035) 0868549.
- **Elidor :** dans une cour en retrait, une adorable pâtisserie tenue par Sylvia, franco-italienne : jolis gâteaux, cappuccino et… bonne compagnie !
  Via Sant'Alessandro, 13. Elidor.it
- **Leidi :** petite perle cachée au fond d'un couloir et fabricant artisanal de pâtes, dont les célèbres *casoncelli* fourrés à la viande…
  Via Sant'Alessandro, 1. Raciolificioleidi.it
- **Caffè del Tasso :** les habitués disent *« vado al Tasso ! »* Pas besoin d'en rajouter, c'est le bar local avec les photos des illustres visiteurs épinglées sur les murs des salles.
  Piazza Vecchia. Caffedeltasso.it
- **Birreria del Belvedere :** pour un gin fizz au terme d'une belle balade sur les hauteurs de la ville avec un panorama que ne renierait pas une carte postale.
  Via San Virgilio, 1. Tél. +39 (035) 251 482.
- **Schiaccia :** pour ses panini.
  Via Sant'Alessandreo, 1. Schiaccia.it
- **Trattoria Parietti :** trattoriaparietti.eu
- **Trattoria Del Teatro :** trattoria-del-teatro.business.site
- **Trattoria Broseti :** broseti.com

1

3

2

4

1. Le Balzer réunit salon de thé, pâtisserie, brasserie et glacier. Une institution !
2. La mythique pâtisserie La Marianna abrite un secret gourmand : celui de la stracciatella.
3. Les jardins de l'hôtel Le Funi, à quelques pas du centre historique de la cité.
4. Dans les cuisines du Leidi, fabricant artisanal de pâtes, dont les fameux *casoncelli*.

mythique La Marianna. Le temps de faire le sort à une petite coupe et de se préparer à la génuflexion impérative : goûter la stracciatella. Créé en 1961 par Enrico Panattoni, propriétaire de La Marianna, ce chef-d'œuvre mondial de chocolat déchiré sur la plainte lascive d'une crème lactée laisse pour le moment l'Unesco insensible dans son immatérialité.

La prodigalité locale

Voilà le genre d'activité qui vous attend à Bergame, sachant que les musées ont de la conversation. Il y a là non seulement un musée d'art moderne salué par le pays comme l'un des plus visionnaires, mais aussi la traditionnelle Accademia Carrara, dont le regard de l'enfant *Ritratto di bambina di casa Redetti*, de Giovan Battista Moroni, vous hantera magnifiquement toute la journée. Les églises ont le banc accueillant, la marbre allègre, le silence merveilleux aux premières heures de la journée. Bergame que l'on pensait austère connaît ici enfin quelques relâchements. Sur le parvis de l'église, il est de coutume de caresser les *coglioni* du condottiere Bartolomeo Colleoni, qui orne le portail de la chapelle funéraire. Rassurez-vous, celui-ci est mort. Mais elles sont représentées sur un bronze ardemment lustré par la cohorte des visiteuses (en majorité). Ces bijoux intimes, pour celles et ceux qui s'en étonneraient, sont au nombre de trois. La prodigalité locale. Serait-ce un trait de caractère dissimulé de Bergame ? Sans doute. La cuisine est à cette image, avec des spécialités comme les *casoncelli,* ces raviolis aux abords innocents, mais fourrés d'une farce délurée (porc, herbes) et percutés par (beaucoup) de beurre et de sauge scélérate. Vous entrerez alors dans les nervures de cette ville qui vous semblait un peu pimbêche sur ses abords, mais qui, à la longue, se livre à qui sait l'aborder avec patience et sourire. Sur la rue principale, voici un personnage de la ville : la galeriste Grata (la petite-fille du célèbre architecte Virgilio Muzio). Elle s'en revient de ses courses matinales. Elle porte l'une de ses créations : une robe savamment étagée par les

EEN HART VOOR BERGAMO

Waar konden we onze Giro van de Hoop beter starten dan in Bergamo, de Noord-Italiaanse stad waar net de Wanhoop het tijdens de eerste coronagolf in het voorjaar overnam in de geesten van zijn inwoners. Ook de granfondorijders bleven thuis want de Gran Fondo Felice Gimondi kon er dit jaar niet doorgaan. Wij fietsten de route in het gezelschap van exprofrenner Alessandro Vanotti.

1

ETAPPE 1

Granfondo: Gran Fondo Internazionale Felice Gimondi-Bianchi
Start en finish: Bergamo (Lombardije)
Afstand: 162,5 km
Hoogtemeters: 3050 meter
Beklimmingen: 6
Logies: Le Funi Hotel Bergamo, www.lefunihotel.it
Fietsten met ons mee: Alessandro Vanotti en vrienden
Editie 2021: 9 mei
Website: www.felicegimondi.it

23 februari 2020. Het is een datum die ze in Bergamo niet gauw zullen vergeten. Het was de dag waarop de eerste patiënt met Covid-19 zich aanmeldde in Papa Giovanni XXII, het belangrijkste ziekenhuis van de Noord-Italiaanse stad. 137 dagen later, op 8 juli om precies te zijn, werd de afdeling intensieve zorgen van datzelfde ziekenhuis 'Covidvrij' verklaard. De eerste coronagolf had met zesduizend doden echter een zware tol geëist. En het waren vooral de verontrustende ziekenhuisbeelden en de interviews met ontredderde artsen en verplegend personeel die de rest van de wereld dit voorjaar wakker schudden. Ook bij ons in Vlaanderen en Nederland. Het beeld van het militaire konvooi van dertig legervoertuigen die zeventig lijkkisten transporteerden van de binnenstad naar crematoria buiten Bergamo staat nog op ieders netvlies gebrand.

SPOOKSTAD

28 september 2020. De eerste coronagolf ligt al lang achter ons. In Europa flakkert de epidemie stilaan weer op, in Italië zijn de cijfers vooralsnog goed. Wanneer we na een lange autorit vanuit België ons hotel in Bergamo bereiken, begrijpen we waarom dat zo is. Je ziet niemand zonder mondmasker. Iedereen lijkt op zijn hoede, dat valt meteen op. "We zijn hier zo zwaar getroffen geweest dat de mensen tot op vandaag nog altijd onder de indruk zijn van wat er allemaal is gebeurd", zegt Paolo Maddaloni, de hotelmanager van Le Funi, een viersterrenhotel in de historische bovenstad van Bergamo. "De *Città Alta* van Bergamo is de >

Città e provincia

CRONACA@ECO.BG.IT
www.ecodibergamo.it/cronaca/section/

Città Alta, il ritorno dei turisti stranieri «È un buon segnale»

La ripartenza. Arrivi da Germania, Francia e Svizzera
Crescono le prenotazioni. «Incoraggiante per l'estate»

GIORGIO LAZZARI

Città Alta si risveglia addobbata a festa per lo stupore dei turisti a passeggio tra le vie del borgo storico. In attesa che l'aeroporto riprenda a pieno ritmo la sua attività, in settimana si sono registrati parecchi arrivi di turisti stranieri che raggiungono Bergamo in auto, principalmente da Germania, Austria, Svizzera e Francia. Gli operatori del settore guardano con fiducia alle prossime settimane e rispolverano le lingue straniere, messe nel cassetto dall'inizio della pandemia. Per qualche viaggiatore si tratta di un ritorno nella nostra città, dopo i mesi difficili dell'emergenza sanitaria, segno che la campagna vaccinale e il deciso miglioramento della situazione, sta rassicurando anche i visitatori stranieri.

Praticamente tutti gli alberghi e le strutture ricettive hanno deciso di riaprire proprio in occasione del 2 giugno, registrando un incremento delle prenotazioni anche per le prossime settimane. Si tratta di un inizio incoraggiante per l'estate, sia per il settore ricettivo sia per il comparto della ristorazione.

«Devo ammettere che qualcosa si muove – commenta Robi Amaddeo di Mimmo sulla Corsarola e consigliere comunale delegato –. Riceviamo diverse chiamate per le nostre stanze e la clientela si è allargata agli stranieri, in particolare austriaci e tedeschi, anche se non mancano francesi e russi». «Non abbiamo mai chiuso per dare un servizio alla gente, anche se il telefono non è squillato per mesi – ricorda Paolo Maddaloni dell'Hotel Le Funi di Città Alta –. Nell'estate del 2020 abbiamo lavorato bene, mentre quest'anno dobbiamo ancora capire cosa succederà. In questi giorni stiamo lavorando discretamente, ma non abbiamo ancora ricevuto prenotazioni per i prossimi mesi». «Qualcosa si sta muovendo – è il pensiero di Enrica Maffioletti, nel direttivo dell'associazione Aigo di Confesercenti – e abbiamo ricevuto prenotazioni di francesi e tedeschi per le prossime settimane».

> Negli alberghi e nei ristoranti più presenze anche nei feriali. Bene pure in città bassa

I ristoranti di Città Alta hanno quotidianamente il termometro della situazione. «Abbiamo lavorato bene anche nei mesi scorsi – commenta Mariarosa Acquaroli della Marianna –. Negli ultimi giorni abbiamo notato il ritorno dei turisti stranieri e ora dobbiamo continuare su questa strada per arrivare alla definitiva ripartenza. Anche il mondo del commercio sta registrando numeri importanti, segno che la gente ha voglia di uscire». «Effettivamente da qualche giorno vediamo clienti tedeschi e svizzeri – conferma Tomaso Ghilardi del Circolino –. Per noi è una novità e siamo veramente felici di tornare alla normalità. Abbiamo sempre cercato di vedere il bicchiere mezzo pieno e finalmente tocchiamo con mano la ripartenza». «Se a maggio registravamo il sold out solo sabato e domenica, oggi vediamo girare gente e turisti anche nei giorni feriali – commenta Paolo Chiari del ristorante L'Alimentari –. Abbiamo ricominciato a parlare inglese e tedesco, ospitando persino una coppia di turisti americani».

Anche in città bassa gli albergatori riscontrano il primo vero incremento delle prenotazioni, in attesa della vera ripresa dei voli turistici. «Puntiamo ad un aumento degli arrivi nelle prossime settimane – commenta Alessandro Capozzi dell'hotel Città dei Mille e vicepresidente degli albergatori di Ascom Confcommercio Bergamo –. L'aeroporto è la porta di accesso principale e già in questi giorni abbiamo ospitato turisti polacchi e inglesi, che sono tornati dopo aver visitato Bergamo nel 2019, prima della pandemia».

«Si è visto un po' di brio a cavallo del 2 giugno – conferma Beniamino Tomasoni dell'Hotel Excelsior San Marco –. Abbiamo ospitato diversi svizzeri, tedeschi e francesi. Certo che se fossimo in green zone avremmo un aumento di prenotazioni, purtroppo il turismo aereo è ancora fermo».

«Abbiamo notato un timidissimo segnale di ripresa rispetto allo scorso anno – commenta Paolo Prestini, presidente dell'associazione "Bergamo B&B" aderente ad Aigo Confesercenti –, ma dovremo attendere le prossime settimane per capire meglio la tendenza dei turisti fra destinazioni di mare e montane». Nei parcheggi di Città Alta si notano numerose auto con targa straniera, in particolare provenienti da Germania e Austria, come l'auto che nel centro storico si ferma per scaricare

Tornano i turisti stranieri in Città Alta

Luoghi storici e monumenti si ripopolano

Complice il bel tempo e l'iniziativa floreale dei commercianti ieri la Corsarola è tornata ad animarsi
FOTO COLLEONI

GOMBITHOTEL

L'hotel riapre dopo 15 mesi «Il lockdown usato per i lavori»

Quale miglior segnale, se non la riapertura di una struttura ricettiva chiusa da 15 mesi, da quando è scoppiata la pandemia? È il caso del GombitHotel di via Mario Lupo in Città Alta. La struttura ricettiva, che prende il nome proprio dall'omonima e vicina torre, uno dei simboli del centro storico, aveva ospitato l'ultimo cliente a inizio marzo 2020. I proprietari, obbligati a chiudere a causa dell'emergenza sanitaria, visto che non si vedeva la fine della pandemia, hanno deciso coraggiosamente di utilizzare i mesi di lockdown per rinnovare completamente la struttura, che era stata inaugurata nel 2010. «Abbiamo sfruttato la chiusura per portarci avanti con importanti lavori di ristrutturazione e adeguamento degli impianti, che avevamo già programmato per il futuro – afferma Massimo Santilli, general manager del GombitHotel –. Grazie agli investimenti della proprietà e alla consulenza dell'interior design Giò Pozzi, durante il lockdown abbiamo completamente rifatto la hall e le 15 camere. Siamo molto soddisfatti e ora abbiamo potuto riaprire offrendo una struttura ancora più moderna e accogliente ai nostri clienti».

Negli spazi del GombitHotel non mancano mai oggetti e mostre di artisti bergamaschi, molto ammirati dai visitatori stranieri. Alla porta del design hotel si presentano due turisti austriaci sorridenti, il segnale più bello della ripartenza. Il personale si attiva subito per fornire tutte le informazioni, dal parcheggio ai monumenti da visitare. C'è l'imbarazzo della scelta e lo si capisce dagli occhi stupiti dei visitatori che passano dalla Corsarola a Piazza Vecchia, da Palazzo della Ragione alla Cappella Colleoni. «Se prima della chiusura ricevevamo l'80% di prenotazioni da turisti stranieri – prosegue Santilli –, oggi siamo saliti al 100%. Tedeschi, austriaci, svizzeri e francesi rappresentano le nazionalità più presenti in questi primi giorni di riapertura, ma non mancano anche turisti business come gli americani, che evidentemente stanno tornando nel nostro Paese. Siamo naturalmente fiduciosi sul futuro e stiamo ricevendo numerose chiamate e richieste di informazioni».

Gi. La.

Il GombitHotel