

IL CONCORSO

Da Ciserano in corsa per «Miss Padania»

Non soltanto bellezza e portamento, ma anche attaccamento alla famiglia e alle tradizioni. Sono le caratteristiche richieste alle aspiranti «reginette» che parteciperanno alla finalissima del concorso di bellezza «Miss Padania 2009», in programma stasera, alle 20.30, nella suggestiva cornice di Villa Erba a Cernobbio, in provincia di Como, in quella che fu la dimora del grande regista Luchino Visconti.



Jessica Mazzoleni

Tra le finaliste di questa 11ª edizione del concorso c'è anche Jessica Mazzoleni, 18 anni, di Ciserano, occhi castani, capelli neri, un metro e 70 di altezza, cassiera in un supermercato di Zingonia che sogna un futuro da fotomodella. La manifestazione, presentata da Iva Zanichè (tra gli ospiti i Legnanesi, il conduttore televisivo Edoardo Rapelli, la vincitrice del festival di Castrocaro Terme Simona Galeando e la cantante Zuleika Morsut accompagnata da un coro gospel), sarà ripresa dalle telecamere di Rete 4, che la manderà in onda lunedì in seconda serata. A contendersi la co-

rona e lo scettro di «Miss Padania 2009» saranno le 24 belle ragazze che sono riuscite a superare lo scorso novembre le prefinali di Castrocaro Terme. Oltre che dalla Lombardia (che piazza in gara, oltre a Jessica, anche una varesina, una milanese e sei bresciane), arrivano anche da Piemonte, Valle d'Aosta, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Liguria e Marche. Oltre al titolo più ambito, quello cioè di «Miss Padania», saranno assegnati anche quelli di «Miss sole delle Alpi» e «Miss camicia verde». La giuria, presiedu-

ta da Francesco Alberoni, sarà composta fra gli altri da Willy Pasini, da Maria Teresa Baldini e da Alessandro Pellizzari (capo redattore di «Star Bene»). Carlo Di Blasi (preparatore miss), Giuseppe Tramontano (costumista e stilista di Miss Padania) e Roberto Vecchi (capo autore di Miss Padania). Garante dei lavori della giuria sarà l'avvocato Roberto Arnoldi. Anche per l'edizione 2009 siederà in giuria il direttore del Tg4, Emilio Fede, che assegnerà la fascia di «Miss informazione libera», e il visagista Pascal Frese che decreterà la vincitrice della fascia «Miss Pascal».

Sarà, invece, ancora una volta il pubblico a decidere la meritevole del titolo «La mia Miss». L'edizione del 2009 del concorso ha come tema dominante la famiglia: nel corso della serata, accanto alle 24 finaliste, ci saranno anche i genitori. Le mamme formeranno una giuria con un compito particolare, mentre i papà avranno la possibilità di sostenere le proprie figlie in alcuni momenti salienti della serata.

Beppe Gentile

MOZZO



L'associazione «Traguardo in musica» di Azzano San Paolo, sul palco con «Sister Act»

Musical a teatro, anche in dialetto

Due serate a teatro, stasera e domani dalle 21 all'Agorà di Mozzo. Oggi va in scena la commedia musicale dialettale in tre atti «I scheletri 'nde l'armade», della compagnia «Ars et labor» di Bonate Sopra. La serata, nell'ambito della 14ª rassegna dialettale «Tocc a teater», è organizzato dalla Fildiolettale oratorio Mozzo. Ingresso: adulti 6 euro, ridotti 5 euro. Domani, alle 15.30,

andrà invece in scena il musical ispirato al celebre film «Sister Act», a cura dell'associazione «Traguardo in musica» di Azzano San Paolo.

Si tratta di un gruppo di bambini, giovani e adulti che propone spettacoli in favore di progetti missionari delle Suore delle Poverelle di Bergamo. Ingresso libero.

Luca Cassia

PEDRENGO

Il quartiere Palazzo in una mostra tra volti e storia

Sarà inaugurata domani la mostra «Un Palazzo da raccontare» nell'ex scuola del quartiere Palazzo a Pedrengo. Obiettivo, quello di raccontare il quartiere Palazzo attraverso gli occhi e le parole dei suoi abitanti, vecchi e nuovi. Il progetto, nato un anno fa, prende il via dalle interviste fatte dagli operatori della cooperativa Aeper, che gestisce il Progetto giovani promosso dall'Amministrazione comunale, e la raccolta di oggetti e grafici che ha coinvolto i ragazzi del quartiere, grazie anche alla collaborazione del comitato quartiere Pa-

lazzo, della consulta giovani, della commissione cultura e, per la parte grafica, di Daniela Monardo e Luca Camozzi. «Significativo e fondamentale» spiega Anna Cattaneo, curatrice della mostra ed educatrice Aeper - è stato il coinvolgimento di tutti gli abitanti della zona: gli anziani hanno fornito le testimonianze orali, la documentazione scritta e fotografica legata al passato, mentre la rielaborazione di tutto il materiale raccolto è stato affidato a un gruppo di adolescenti, che hanno lavorato per cinque mesi».

È possibile visitare la mostra dalle 15.30 alle 18 (con bus navetta attivo a cura dell'Auser da piazza Europa unita al quartiere Palazzo). Sabato 14 marzo, visita per le scolaresche dalle 9 alle 12.30 (su prenotazione al 340.7745477); al pomeriggio è libera (16-18), come domenica 15 (15.30-18). Info: 035.656663.

Laura Arnoldi

LALLIO

Ravioli per tutti i gusti: le ricette degli chef

Alla cena del Club dei buongustai le golose paste ripiene di cinque ristoratori

La ricetta dei «casonsi de la Bergamasca» è una sola e ben precisa, codificata anni fa dalla Camera di Commercio nell'ambito del marchio «Bergamo città dei Mille... sapori», ma l'offerta di paste ripiene - ravioli o casoncelli che dir si voglia - è pressoché infinita nei ristoranti di città e provincia. Ogni cuoco ha in serbo la sua ricetta più o meno segreta e originale, con la quale ingolosire schiere di buongustai. Cinque esempi di ravioli che si possono assaggiare ai loro tavoli sono stati proposti, in una serata organizzata dal Club Buongustai (presidente Ernesto Tucci), nella sede della Saps-Pentole Agnelli di Lallio, da altrettanti ristoratori che hanno illustrato le loro ricette senza segreti. Ha cominciato Fabio Ravasio, del Circolo della Valle di Vertova, che ha presentato i suoi «scarpinocc», rigorosamente di magro. Sono seguiti: Roberto Gambirasio del ristorante «Cadei» di Villongo, con un raviolo ripieno di polpa di gamberi di fiume; Gian Battista Oldrati del ristorante «Misma» di Cenate Sopra ha proposto i



I ristoratori che hanno presentato le loro ricette dei ravioli

suoi personali casoncelli, con qualche modifica rispetto alla ricetta codificata dalla Camera di Commercio; Angela Rivoltella, della Trattoria Teresina di Fornovo San Giovanni, ha proposto i ravioli al brasato secondo una ricetta della nonna; Umberto Possenti, della «Trattoria dei Possenti» di Casirate, ha valorizzato nel ripieno dei suoi ravioli lo strachitunt con le pere. La serata, preceduta da un'introduzione di Silvia Tropea Montagnosi

sulla tradizione della pasta ripiena a Bergamo, ha visto i complimenti di tutti i buongustai intervenuti e del segretario generale della Camera di Commercio, Carlo Spinetti, che ha manifestato la volontà dell'ente camerale di codificare alcune ricette della tradizione orobica, prima che vengano dimenticate per sempre. Ricette che potranno diventare un simbolo della gastronomia bergamasca e un richiamo per i turisti.

Roberto Vitali

STEZZANO

Beauty, fitness, cucina per l'open day domani al Grand Hotel

Open day - riservato alle donne degli uffici business delle aziende clienti - domani al «Grand Hotel del Parco», quattro stelle di Stezzano. Un invito per una giornata all'insegna di relax, fitness, bellezza, intrattenimento, ristorazione e formazione. A disposizione i personal trainer della palestra «I clubs San Marco», che affiancheranno gli invitati (circa 150) nell'utilizzo delle attrezzature della palestra dell'hotel; nella beauty hall lo staff del centro estetico «Fior di donna» sarà a disposizione per massaggi, «Charme beauty & co» per ricostruzione unghie ed extensions ciglia, mentre nella sala coiffeur lo staff di Ettore Parrucchiere si occuperà di piega e trucco personalizzato. In programma anche una lezione di difesa personale, con l'istruttore Juri Ambròsioni; in cucina, le docenti Manila Foresti Sancinelli e Irina Cigolini, della scuola «Arte del cucinare», spiegheranno i segreti dei «Primi piatti in giallo» e «Dolce e salato»; nel corso della giornata, anche una lezione di decoro floreale con il titolare dei negozi «I giardini di Giava», che insegnerà ad arricchire la tavola. Per quanto riguarda la formazione, nelle sale del centro congressi dell'hotel sarà a disposizione un pool di esperti. Tra gli incontri, in programma una conversazione con Eugenio Gandolfi, docente di chirurgia plastica all'Università di Siena; poi un seminario con Luigi Frigerio, direttore di Ostetricia e ginecologia ai Riuniti di Bergamo, sul tema «Prevenzione e cura dei tumori femminili: il vaccino»; quindi altre esperte di temi femminili (Serena Paris, Giusy Carolei e Lucia Viola), mentre Luca Panseri, psichiatra e psicoterapeuta, terrà un incontro intitolato «Il viaggio verso sé». A disposizione, anche il baby club. Il tutto posto in risalto dalla buona cucina del ristorante dell'hotel che, infatti, resterà aperto tutto il giorno dal breakfast alla cena.

«La direzione del Grand Hotel del Parco» spiega il direttore marketing Paola Rovelli - vuole offrire questa giornata per far conoscere il prestigio, l'accoglienza e la professionalità che riceveranno gli ospiti indirizzati in questa struttura dalle aziende orobiche».

BREVI

Commedia stasera a Orio al Serio

La compagnia Franco Barcella di San Paolo d'Argon presenta stasera, dalle 20.30 al teatro comunale di Orio al Serio, la pièce «Rumori fuori scena» di Michael Frayn, resa in dialetto bergamasco da Roberto Zannotti e Davide Bellina. Informazioni al numero 339.1093572.

Artisti stezzanesi in mostra a Verdello

S'inaugura questa sera alle 20 nella sala esposizioni del centro civico di piazza Aldo Moro, a Verdello,

la collettiva degli scultori e pittori stezzanesi. Le opere di Adriano Arioli, Ermanno Gatti, Giorgio Giacomini, Vincenzo Lotito, Giulio Nespoli, Monique Puppo e Gian Carlo Scarpellini saranno visitabili fino al 22 marzo (10-12 e 15.30-18).

Consumo critico Incontro a Mozzo

Oggi alle 15 in biblioteca a Mozzo, secondo incontro della rassegna «Consumare? Criticamente!», un ciclo di sei conferenze indirizzate al consumo critico nel principio di equità e solidarietà ai propri acquisti: il tema dell'appuntamento è rivolto ai detersivi, con la partecipazione

dell'associazione «Officina natura». L'evento è organizzato dalla biblioteca di Mozzo in collaborazione con i Gruppi di acquisto solidale di Mozzo, Curno, Valbrembo e Paladina. Ingresso libero e gratuito. Info: 035.618536; biblioteca@comune.mozzo.bg.it.

Mozzo, escursione con le ciaspole

Il Gruppo escursionistico Mozzo organizza per domani un'escursione con le ciaspole al Pizzo Formico. La quota di partecipazione è 3 euro per i soci e 5 per gli altri. Informazioni e iscrizioni: 035.527308 oppure 035.615373.

SORISOLE



Sotto l'ombrellino è partito il Piedibus

Con una ottantina di bambini, tra Sorisole e Petosino sono partite puntuali le prime scorse del Piedibus: tre verso la scuola «Lanfranchi» di Sorisole, altrettante verso le elementari di via Tonale a Petosino. I sei serpenti di bambini con un gruppo di genitori e alcuni amministratori comunali (tra cui il sindaco Eros Mastrobuono e gli assessori Franco Cometti e

Eugenio Zambelli) si sono mossi lungo i tracciati «scortati» dalla polizia locale. Commenta la presidente del Piedibus sorisolese, Katia Longhi: «Sono soddisfatta dell'esito dell'iniziativa. La partecipazione è stata notevole e il numero di adesioni cresce di giorno in giorno». Il Piedibus riparte ogni giovedì, fino al termine dell'anno scolastico.

DIVANITALIA®

divani italiani



€ 1.790 =

€ 800 =

€ 990

Modello Siena
tessuto totalmente sfoderabile



divano 3 posti + 2 posti

BERGAMO - Via Carnovali, 100 • www.divanitalia.it • Aperto domenica pomeriggio