

BERGAMO**Agenzia Promoserio**Pubblico e privato insieme
valorizzano il turismo

a pagina 2

VICENZA**La contrada sulla collina**Un borgo animato da escursioni
e piatti della tradizione

a pagina 3

BENEVENTO**Relax all'ombra di Padre Pio**Un agriturismo d'altri tempi tra animali esotici
e pasta fatta a mano

a pagina 3

lanotizia popolare

GIUGNO 2015

N°2

Free Press a cura del

WWW.LANOTIZIAPOPOLARE.IT

 **BANCO POPOLARE****INTERVISTA A GIUSEPPE SALA**

Il mondo in un miglio quadrato

Dopo il pieno di visite "italiane" tra maggio e giugno, «per tutto il mese di luglio ci attendiamo l'arrivo di migliaia di cittadini provenienti dalla Cina mentre negli ultimi tempi stanno diventando sempre più numerosi gli stranieri in visita a Expo. È un turismo diverso da quello italiano, con visite più lunghe, dai 4 giorni sino alla settimana, quindi è chiaro che l'indotto per il turismo è notevole».

Turismo questa estate fa rima con Expo 2015. Lo racconta in questa intervista a La Notizia Popolare Mister Expo, alias Giuseppe Sala, amministratore delegato e anima della complessa macchina che ha organizzato e ora sta gestendo l'evento universale sull'alimentazione in corso a Milano, ma lo dicono le facce e i colori che s'incontrano tutti i giorni passeggiando per il sito espositivo. Pezzi di mondo e di Italia gomito a gomito per condividere in una ideale

continua a pagina 2

Estate da condividere



**Borghi a cielo aperto,
agriturismi molto originali,
percorsi ciclabili e promozione
turistica. Vacanze all'insegna
della condivisione**

Genova

Bellezza in bicicletta

In Val Fontanabuona tra ciclabili mozzafiato, escursioni in mezzo a incantevoli foreste di faggi e castagni e ripide discese a mare.

a pagina 4

Verona

Alla scoperta dei fiori

In origine c'era un "brolo cinto de muro". Oggi, il Parco Sigurtà di Valeggio sul Mincio è il "Parco più bello d'Italia", tra i più ammirati d'Europa.

a pagina 4

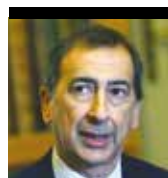
Scopri con noi la gioia di donare

AVULSS Onlus
Associazione di Associazioni
per il volontariato socio - sanitario
Sezione di Lucca
Via Poveri Vecchi, 342 - c/o Centro Anziani
55100 Monte San Quirico - Lucca
www.avulss.org

**Seguici in rete**

Nuovi racconti sul sito de La Notizia

La Notizia Popolare è online sul sito: www.lanotiziapopolare.it e su Instagram con l'hashtag [#lanotiziapopolare](https://www.instagram.com/lanotiziapopolare). Sul sito potrai approfondire gli argomenti trattati nel cartaceo, iscriverti alla versione digitale e scoprire tante nuove storie inedite provenienti da tutto il Paese.

**Giuseppe Sala (Expo 2015)**

«Lo "sharing" è un nuovo tipo di turismo da tenere in grande considerazione»

**Guido Fratta**

«Oggi bisogna unirsi. Da soli non si va da nessuna parte»

**INTERVISTA
A GIUSEPPE SALA**

continua dalla prima

tavola cibo, cultura, divertimento, esperienze, *best practice*.

«Proprio così – continua Sala – oltre a un'area completamente infrastrutturata, l'Expo sta alimentando un ricco patrimonio di idee e proposte sui temi della nutrizione, della sicurezza alimentare e della sostenibilità ambientale», che troveranno la loro sintesi nella "Carta di Milano". E poi, sostiene ancora il manager, «per la prima volta nella storia delle Esposizioni Universali, questa manifestazione ha pubblicato e pubblicherà a fine evento tutte le azioni intraprese per la tutela ambientale: una vera e propria legacy per i Grandi Eventi».

Un altro aspetto che colpisce visitando Expo è la grande varietà di persone e storie condivise che si trovano, mescolando alto e basso da ogni parte del mondo. A detta di molti osservatori siamo entrati nella fase del turismo "sharing", condiviso, come raccontiamo in questo numero de La Notizia Popolare. Valorizzando i territori e la straordinaria "biodiversità" italiana.

«Sicuramente quello "sharing" è un nuovo tipo di turismo da tenere in grande considerazione, basato sulla condivisione di mezzi e opportunità – ragiona Sala –. Un trend figlio della crisi e quindi della volontà di risparmiare per non perdersi occasioni importanti, come appunto poter visitare l'Expo. Allo stesso tempo, la condivisione è sinonimo di aggregazione. E, con orgoglio, posso dire che l'evento universale la incarna perfettamente».

M.A.

Bergamo**L'unione fa il turismo**

Dallo sport al cibo: nella bergamasca l'agenzia Promoserio ha creato un modello virtuoso pubblico-privato per valorizzare una terra ricca di storia e attrazioni



La Val Seriana è una delle mete di villeggiatura preferite della Lombardia, data la sua vicinanza a Bergamo (30 chilometri) e Milano (90 chilometri) e il suo centro principale è senza dubbio Clusone (foto a destra).

In tempi di social sembra quasi banale parlare di condivisione e ci si dimentica del grandissimo valore di un concetto che qualcuno ha saputo, invece, trasformare in strategia di crescita. Nelle Orobie orientali ne hanno fatto un'autentica ricetta di rilancio, grazie a Promoserio, l'agenzia di sviluppo turistico delle valli bergamasche Seriana e di Scalve nata nel novembre del 2010, che ha riunito ben 44 amministrazioni comunali, 300 operatori turistico-commerciali e una cinquantina di imprese. «È il partenariato pubblico-privato più grande delle Alpi lombarde», spiega il suo presidente, Guido Fratta, 37 anni, milanese d'origine «ma irrimediabilmente innamorato della bellezza di un territorio ricco di natura, artistico e culturale, dove alle più alte vette, regno di nevai, fauna montana, parchi naturali, fanno eco gli altopiani di media valle caratterizzati da percorsi sportivi, itinerari, tradizione enogastronomica e il basso Serio, in cui collina, cultura e impresa

sono assoluti protagonisti». La forza di Promoserio sta proprio nei suoi partner e nella sinergia che si è tradotta in un modello organizzativo snello e tempi di risposta rapidi: «Sono davvero molteplici le attività che oggi svolgiamo: dalla costruzione del prodotto turistico all'arte, dalla neve alle attività sportive e i sapori, passando per le nuove forme di ricettività con l'innovativo sistema degli affitti turistici alla gestione manageriale dei Distretti del Commercio di Valle», continua Fratta, che è anche vicesindaco di Songavazzo (Valseriana).

300
gli operatori
turistico
commerciali
partner di
Promoserio

Superare i particolarismi e le nicchie territoriali è, dunque, la formula vincente di un turismo condiviso? «Certo, perché il turismo è in assoluto il settore più trasversale e l'economia prodotta da questo segmento è quella che genera il più ampio indotto in proporzione al fatturato. Proporre un sistema turistico significa presentare un'offerta più ampia, capace di attrarre il maggior numero di ospiti. Oggi da soli non si va da nessuna parte».

di Daniela Baiguini

2010

l'anno
di fondazione
dell'agenzia
Promoserio

44

i comuni
che hanno
aderito
al progetto

FONDAZIONE STEFANO E ANGELA DANELLI ONLUS

**DA OLTRE 20 ANNI AFFIANCO AI DISABILI
CON PROGETTI SPERIMENTALI E INNOVATIVI.**

CENTR. RIABILITAT. POLIFUNZIONALE
Via Vittime Della Violenza - 26900 Lodi (LO)
tel. 0371 32808, 0371 436079



Giancarlo Bertinazzi

«La più grande soddisfazione?
Il coinvolgimento dei miei tre figli»



Antonietta Iannelli

«La nostra specialità è la pasta
fatta rigorosamente in casa»

GIUGNO 2015
NUMERO 2

Vicenza

Scappo dalla città (e sono molto felice)

Un ex dipendente della Coldiretti e la sua famiglia gestiscono una vecchia contrada ristrutturata: cibo, escursioni e serate a tema

Vent'anni di lavoro in ufficio, tra carte e burocrazia, e un sogno nel cassetto, accarezzato e tirato fuori al momento giusto. Per Giancarlo Bertinazzi quel momento è arrivato il giorno in cui ha incontrato una commercialista, proprietaria di una contrada abbandonata, Laita, nell'alta valle di Chiampo. «Era il 2000 – racconta Giancarlo – vivevo con mia moglie Rosanna e i miei tre figli alla periferia di Vicenza. Da 22 anni lavoravo per la Coldiretti, mi occupavo dei piani di sviluppo rurale. La commercialista voleva ristrutturare quei ruderi che appartenevano alla sua famiglia, abbandonati da quarant'anni. L'unica soluzione era realizzare un agriturismo». È stato allora che Giancarlo ha aperto il cassetto e ha preso in mano il suo sogno: «Lo gestisco io l'agriturismo», ha detto.

Dopo un anno e mezzo di lavori, marito, moglie e i tre figli che al tempo avevano 16, 14 e 12 anni, si sono trasferiti in questa contrada sulle pendici del monte Astaro. «Avevamo un ristorante con ottanta coperti» – ricorda Giancarlo – camere, orto e diversi animali. Eravamo entrati nel circuito delle fattorie didattiche, riportando alla luce i personaggi fantastici del folclore locale. I miei figli erano entusiasti, tutti i

2000

è l'anno

in cui comincia la ristrutturazione della vecchia contrada Laita

2006

è l'anno

in cui l'agriturismo della contrada diventa vera e propria attività commerciale

fine settimana portavano i loro amici nella contrada». Nel 2006 la nuova svolta: la chiusura dell'agriturismo e l'apertura di un'attività commerciale, con ristorante, gelateria e bruschetteria, dove i figli, ormai grandi, sono tutt'ora impegnati in prima linea. Anna cura i percorsi all'esterno e le serate a tema. Sara, dietista, è diventata sommelier e segue la gelateria e la pasticceria. E poi il più piccolo, Francesco, diplomato all'Istituto Alberghiero di Recoaro, è lo chef del ristorante, impegnato nel recuperare i piatti della tradizione. «Il mio sogno è diventato realtà – commenta Giancarlo –, quanta soddisfazione nel vedere il coinvolgimento dei miei figli...».

di **Francesca Lorandi**



Benevento

Un po' agriturismo, un po' giardino zoologico

Vicino Pietrelcina, la casa di Padre Pio, «Il Gelso delle Maitine» offre relax nella migliore tradizione sannita. Prossima sfida? La magia degli animali esotici

«**È** iniziato quasi per scherzo, dalla mia passione per la cucina. Poi ho partecipato a un corso su come mettere su un'azienda, ed eccomi qui». Antonietta Iannelli racconta la storia breve, piena di iniziative, dell'agriturismo «Il Gelso delle Maitine» di Pesco Sannita, vicino Pietrelcina, nella splendida zona collinare della provincia di Benevento.

Fondato nel 2000, l'agriturismo offre camere per soggiorni in pieno relax e una piscina immersa nel verde, ma l'attività principale è quella di ristorazione, portata avanti con una gestione familiare, nel segno della tradizione enogastronomica sannita. In cucina, con Antonietta, ci sono la madre Mariagrazia e il

figlio Luigi. «La nostra specialità è la pasta fatta rigorosamente in casa – dice – e condita con sughi stagionali realizzati con le nostre verdure», che provengono dall'orto curato dal padre di Antonietta, Mario. Un trionfo di pappardelle ai funghi porcini, cavatelli con zucchini e prodotti Dop come il carciofo di Pietrelcina.

Fino a un paio di anni fa, si praticavano il trekking a cavallo e la millenaria arte della falconeria, «grazie alla passione per gli animali di mio marito Bartolo» che ora, spiega Antonietta, sta per portare a termine un progetto ambizioso: la creazione di un vero e proprio giardino zoologico con animali esotici.

di **Antonio Vastarelli**

Un'antica contrada abbandonata che rinasce e diventa un fiorente agriturismo e poi si trasforma in un ristorante, gelateria e bruschetteria che occupa tutta la famiglia. Quello che per tanti è un sogno – uscire dalla città e dare vita a un'attività propria – per Giancarlo Bertinazzi è una (splendida) realtà.




Giampiero Bavestrello

 «Puntiamo a pulire i vecchi sentieri
e organizzare nuovi itinerari»

 GIUGNO 2015
NUMERO 2

Genova

Ma dove vai, l'estate in bicicletta...

L'associazione sportiva Fontanabuona organizza escursioni e pedalate mozzafiato sull'anello del Caucaso, in collaborazione con le stazioni balneari

La val Fontanabuona è una valle sita nella parte a levante della provincia di Genova, è attraversata da un'omonima strada provinciale (peraltro ottima alternativa all'autostrada e all'Aurelia per raggiungere Chiavari) e sorge nell'entroterra del golfo del Tigullio. È nota per le incantevoli foreste di faggi, noccioli e castagni e per le sue cave di ardesia, che tra le altre cose danno il nome alla ciclovìa, che collega il tratto appenninico con la zona costiera. Qui opera l'Associazione sportiva Fontanabuona Sport Service, un gruppo di tre volontari che organizza escursioni nella zona e attraverso i ripidi tornanti dell'anello del Caucaso, il percorso escursionistico che delimita la vallata a

3
i volontari
che animano
l'associazione
Fontanabuona


nord. «L'anno scorso il Comune di Moconesi aveva acquistato queste bici elettriche: noi ci siamo offerti di utilizzarle al meglio e abbiamo costituito l'associazione», spiega l'origine del progetto Giampiero Bavestrello, uno dei responsabili dell'associazione. I primi eventi sono state le gite

al mare lungo la ciclovìa dell'ardesia: «Ci siamo inventati collaborazioni con alcuni stabilimenti balneari, che predispongono gli strumenti atti a ricaricare le bici ai turisti che arrivano sulle spiagge». I nuovi obiettivi del Fontanabuona Sport Service sono formare un gruppo in grado di «pu-

lire i sentieri e organizzare nuovi itinerari», racconta Bavestrello. I primi successi, in ogni caso, sono arrivati coi riconoscimenti da parte delle associazioni locali. In val Fontanabuona non solo hanno voluto le biciclette, adesso vogliono anche pedalare.

 di **Davide Piacenza**

Le strade liguri, in estate, sono invase dalle auto dei turisti in cerca di spiagge e mare. La Liguria però non è solo mare, ma anche splendide vallate, da percorrere in bicicletta in totale armonia con la natura.

Verona

Un'oasi fiorita

In sei secoli di storia il Parco Giardino Sigurtà, a Valeggio sul Mincio, è divenuto una delle oasi più ammirate d'Europa. Milioni di fiori che si specchiano nei laghetti, alberi secolari e piante rare, pezzi di storia e simboli del passato accompagnano i visitatori nei tanti percorsi anche in bicicletta.

www.sigurta.it
F.L.

 Continua su www.lanotiziapopolare.it
Lucca

Il tesoro sotterraneo della Garfagnana

4,5km di gallerie, saloni nel ghiaccio, pozzi, laghetti, 3 itinerari turistici, 1 percorso avventura, spedizioni speleologiche, guide in 11 lingue, 50mila visitatori all'anno, zero finanziamenti pubblici. La Grotta del Vento dà i numeri e non sbaglia un colpo: la bellezza naturale della Garfagnana.

N.D.

 Continua su www.lanotiziapopolare.it
Rimini

Il capodanno dell'estate

110 chilometri della Riviera Adriatica dell'Emilia Romagna sono un'esplosione di luci, suoni, immagini, colori, concerti, performance, convegni, mostre: è la Notte Rosa! Il 3 luglio ogni località interpreterà il tema in modo creativo ed unico per regalare al pubblico una notte di intense emozioni.

www.lanotterosa.it
Padova

Immersioni da record a Padova

Ad Abano-Montegrotto Terme, a pochi chilometri da Padova, è possibile fare una nuotata a 42m di profondità nella Y-40, la piscina più profonda del mondo! 365 giorni l'anno di spazi dedicati all'approfondimento per apneisti e sommozzatori e per vivere le più svariate esperienze di acquaticità.

www.y-40.com
Brescia

Pedalando sul Garda

Per i cicloturisti nel basso Lago di Garda è nato "Garda Bike Hospitality" che fornisce un reale supporto logistico coinvolgendo le strutture presenti sul territorio garantendo al turista un elevato standard di servizi, per un turismo sempre più *bikefriendly*, un nuovo modo di vivere le vacanze.

AVVISO

Per tutti gli ex-abbonati al quadrimestrale La Rivista Popolare si ricorda che per continuare a ricevere il nuovo periodico, La Notizia Popolare, è necessario spedire la cartolina preaffrancata inviata con il primo numero di aprile, oppure è possibile connettersi al sito www.lanotiziapopolare.it e iscriversi nella sezione "Per riceverla".

LA NOTIZIA POPOLARE

Giugno 2015 - N° 2

 Direttore Editoriale: **Volfango Portaluppi** - Direttore Responsabile: **Marco Alfieri** - Coordinamento di redazione: **Elisa Comencini**

 Contatti: **Redazione La Notizia Popolare - Banco Popolare Soc. Coop. - Comunicazione Interna e Soci**
P.za Nogara, 2 - 37121 Verona - lanotizia@bancopopolare.it - www.lanotiziapopolare.it

 Progetto, impaginazione ed editing: **The Van - www.thevan.it**

 Editore e stampatore: **Nastro & Nastro S.r.l. - Via Stehli, 15 21010 Germignaga (VA)**

 Periodico mensile **Registrazione del Tribunale Civile e Penale di Verona n. 994/2008 R.G.V.G. del 17/04/2008**
CHIUSO IN REDAZIONE: 18 giugno 2015
[Per salvaguardare l'ambiente, non gettate questa pubblicazione per terra - Usate gli appositi contenitori - Grazie!]