L'ECO café

1ª tappa

Il sogno? Un centro più vivo la sera

La Festa del cioccolato accontenta le richieste emerse dai nostri lettori ai tavolini de L'Eco café
Oggi le bancarelle con i prodotti artigianali al cacao animeranno la città con «La notte nera»

DIANA NORIS

Un centro piacentiniano che non sia solo una zona di transito, da vivere a pieno durante la giornata ma anche la sera, con locali, musica dal vivo ed eventi di strada. È il sogno di chi ci è venuto a trovare a L'Eco café, ospite speciale alla Festa del cioccolato, organizzata da Confesercenti (in collaborazione con il Distretto urbano del commercio) sul Sentierone fino a domani.

Sarà proprio l'evento che celebra il cioccolato in tutte le sue forme a sperimentare un modo nuovo di vivere il centro, con la «Notte nera». Questa sera gli stand resteranno aperti fino alle 23, rendendo la passeggiata sul Sentierone più dolce e gourmand, con i laboratori artigianali presenti (provenienti da tutta Italia) pronti a solleticare le papille gustative dei più esigenti. Cioccolata a go go, con un intermezzo al cremino piemontese, chiudendo la degustazione con un macaron. Una promenade tra i meandri del gusto in versione serale, proprio come richiesto dai lettori de L'Eco.

Dalla nostra chiacchierata alla redazione mobile, tra un caffè Mogi e l'altro, sono emerse parecchie proposte. Ma tutte con un comun denominatore, vedere un centro vivo: «Soprattutto la sera ci vorrebbe più animazione – spiega Pietro Zecca –. Ho vissuto per parecchi anni a Milano e il Sentierone lo vedrei un po' come la vecchia Ticinese, con tanti locali con musica dal vivo, ma soft, come il jazz».

Alcune signore lamentano di «non sentirsi sicure la sera, non è giusto avere paura a fare una passeggiata in centro. Negli ultimi anni ci sono sempre più persone che bivaccano e dormono fuori dalle vetrine dei negozi» spiegano. Chi ha vissuto il Sentierone negli anni '70, parla di «una Bergamo che non c'è più». Come Emma Ravanelli, residente storica: «Una volta si poteva camminare in tranquillità, ci si fermava al Balzer, che era un locale di un certo tipo – ricorda nostalgica –. Oggi è cambiato tutto, non c'è più la stessa atmosfera, forse ci vorrebbe qualche evento in più, per rendere più gradevole la passeggiata». Anche Vanna Galimberti vorrebbe «un Sentierone più bello e accogliente, con delle belle fioriere che arricchiscano il viale alberato».

Il sindaco Gori ha preparato una tavoletta di cioccolato di 27 metri

Sulla possibilità che il Comune intervenga dal punto di vista strutturale prevale lo scetticismo: «Non serve aggiungere nulla – dice un'amica della signora Galimberti –, bisogna pensare a tenere bene quello che c'è, a partire dalla pavimentazione della piazza, si rischia di cadere». I giovani chiedono più locali per vivere il centro la sera ed eventi che attirino pubblico, movimentando i portici del Sentierone, un po' troppo imbalsamati. La «Notte nera» sarà un'occasione per testare la situazione, con un evento poco invasivo ma di appeal (la scorsa edizione della Festa del cioccolato ha visto la partecipazione di 35mila persone).

Ma la manifestazione a base di cioccolato ha animato il centro piacentiniano (e continuerà a farlo fino a domani) per tutta la giornata. Ospite speciale ieri il primo cittadino Giorgio Gori che, con il valido ausilio dei pasticceri del Copab (Consorzio artigiani pasticceri bergamaschi, aderente a Confartigianato) ha realizzato una tavoletta lunga 27 metri, in un laboratorio open air allestito in piazza Vittorio Veneto, sotto la Torre civica. Ben 23 chili di cioccolato, «con il 75% di cacao fondente e il 25% di burro di cacao, tutti ingredienti di qualità» ha sottolineato il presidente Copab Giosuè Berbenni. La piazza ha manifestato l'alto gradimento con i 27 metri di cioccolato letteralmente divorati. Oggi la manifestazione continua e domani è in calendario un evento speciale: un artista intaglierà un cubo di cioccolato e realizzerà una scultura, che sarà offerta alla piazza. ■

Il centro della golosità

1. Il sindaco Gori prepara una tavoletta di cioccolato da 27 metri **2.** Un maestro pasticcere della Copab all'opera davanti ai clienti **3.** Le bancarelle FOTOBERG

In 200 alla fabbrica del cioccolato i bimbi scoprono la pianta del cacao

Dalla cabosside alla pralina, in un viaggio nel tempo – e nel gusto – che dall'antica civiltà Maya ci porta ai banchi delle nostre cioccolaterie. Succede in piazza Vittorio Veneto, sul Sentierone, dove da due giorni ha aperto una vera e propria fabbrica del cioccolato. Dentro non ci sono gli umpa lumpa, ma gli abili pasticceri del Consorzio Capab (Consorzio artigiani pasticceri bergamaschi) che stanno mostrando a grandi e piccini come nasce un cioccolatino, di quali ingredienti è composto e i vari passaggi che trasformano un frutto in uno dei dolci più graditi dai golosi.

In questi giorni, dalla fabbrica allestita in piazza in occasione della Festa del cioccolato, sono passati quasi 200 bambini, alunni di sei scuole della città.

Giosuè Berbenni, presidente dei pasticceri

I bambini nella fabbrica di cioccolato sul Sentierone

Per il primo anno, grazie al coinvolgimento del Copab, la manifestazione ha assunto anche una valenza didattica. Una novità sostenuta dall'assessore all'Istruzione del Comune di Bergamo Loredana Poli, che ieri mattina ha fatto visita alla «fabbrica» allestita in piazza. Dove ha trovato gli alunni di 4ª elementare dell'istituto Suore sacramentine con le mani in pasta....di cacao. «È interessante l'approccio utilizzato dai pasticceri del Copab – spiega l'assessore Poli –. La modalità del laboratorio è particolarmente efficacie con i bambini di questa età, perché offre la possibilità di mettersi in gioco, sperimentando, manipolando la pasta di cacao». Dopo avere scoperto che il cioccolato, tanto amato dai più piccoli, deriva da una pianta (una vera scoperta per tutti, abituati a vedere il prodotto finto), i bambini si sono messi alla prova, guidati da una ventina di pasticceri: «È stato bello vederli impegnati in vari aspetti – continua l'assessore Poli –. Hanno imparato qualcosa ma in modo diverso, erano tutti molto felici».

La fabbrica di cioccolato, attiva per tutta la giornata, ha ospitato anche i ragazzi dell'associazione «Fabbrica dei sogni» di via San Giorgio, che li segue nel doposcuola con i compiti. Ma ieri, la lezione è stata pratica e più golosa del solito. Tutti impegnati ad impastare creando piccoli topolini di cioccolato e petali di rose. La soddisfazione a lavoro finito non è solo dei bambini, ma anche degli stessi maitre chocolatier. «Alla fine del laboratorio un bimbo mi è venuto a cercare – spiega un pasticcere del Copab –. È arrivato di corsa, solo per dirmi grazie, per tutte le cose che abbiamo insegnato loro». Lo scopo dell'associazione pasticceri è stato raggiunto: «Da più di 20 anni siamo impegnati in iniziative di questo tipo – spiega Giosuè Berbenni, presidente Copab –. Volentieri scendiamo in piazza, per incontrare le scuole e spiegare ai bambini cosa mangiano. Come Consorzio puntiamo molto sulla qualità dei prodotti e degli ingredienti utilizzati. Ai più piccoli spieghiamo anche questo». ■

Dia. No.