

Ingegneria, l'Università vuole spazi per 40mila metri quadri

Dalmine. Il rettore: «Dal Cda mandato per approfondire possibili soluzioni»
Disponibile area Tenaris da 10mila metri quadri. L'azienda: dialogo in corso

CAMILLA BIANCHI

Un'area complessiva di diecimila metri quadri attigua al campus, sulla quale sorgono due edifici attualmente adibiti a laboratori, per una superficie coperta totale di mille metri quadri. Sarebbe questo lo spazio che TenarisDalmine ha proposto all'Università di Bergamo per l'ampliamento del polo di Ingegneria, un campus destinato a crescere a tal punto da aver bisogno, entro il 2035, di 40mila metri quadri a fronte degli attuali 16mila, stando a quanto dichiarato mercoledì dal rettore Sergio Cavalieri nella sua audizione al Consiglio comunale di Dalmine.

«Faremo un sopralluogo – spiega il rettore, lasciando intendere che quei diecimila metri quadri sarebbero una boccata d'ossigeno ma non basterebbero – e ci troveremo nuovamente con Tenaris e il Comune di Dalmine per valutare la situazione e capire disponibilità e tempistiche». Cavalieri spiega che nella seduta di mercoledì «il Cda dell'ateneo ha preso atto della ricostruzione del fabbisogno attuale di spazi e delle relative proiezioni (le stesse presentate in Consiglio comunale qualche ora dopo, ndr) e ha dato mandato al rettore e agli uffici competenti di approfondire le possibili solu-



Il campus di Dalmine di UniBg ha bisogno di nuovi spazi

zioni per l'individuazione di spazi idonei al perseguimento dell'interesse pubblico».

Interpellata in merito alla questione, TenarisDalmine fa sapere di essere parte attiva nella partita e conferma l'intenzione di andare avanti nella ricerca di soluzioni che consentano un ampliamento del polo di Ingegneria. «Siamo in una fa-

se iniziale di interlocuzione e di dialogo collaborativo con il Comune e l'Università – scrivono i rappresentanti di Tenaris –, proseguiremo tale dialogo e valuteremo eventuali diverse opzioni». Intanto il sindaco di Dalmine Francesco Bramani ribadisce «la piena disponibilità a collaborare» affinché l'ateneo non se ne vada, per trasfe-

rirsia a Bergamo (l'ipotesi ex Reggiani resta sul tavolo). «E non lasci il certo per l'incerto, oltre al fatto che la soluzione Dalmine farebbe risparmiare tanti soldi all'ateneo» dice pragmaticamente il primo cittadino. «Siamo pronti a fare quel che serve anche in termini urbanistici e di viabilità – torna a sottolineare Bramani, che durante il Consiglio comunale aveva fatto notare come tutti, maggioranza e opposizione, remassero nella stessa direzione –. Lo abbiamo già fatto mettendo a disposizione degli studenti il parcheggio dove il giovedì si tiene il mercato, accanto al Cus, e attivandoci per favorire un sistema di piste ciclabili che ci colleghi a Bergamo».

Una volta archiviato il progetto di espansione messo a punto prima del Covid, perché ritenuto dalla nuova governance di UniBg ormai superato, si cerca una soluzione per un futuro che, ha spiegato mercoledì il rettore, farà crescere il numero degli studenti di Ingegneria sino a superare le quattromila unità. «Gli spazi ci sono, perché andare via?» insiste il sindaco, augurandosi che alla fine dei conti prevalga non sia l'ipotesi ex Reggiani, definita dal rettore «solo una delle soluzioni che stiamo investigando».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Cucina e giochi A Treviolo oratorio in festa fino al 4 giugno

L'iniziativa

Ritorna come tutti gli anni la festa dell'oratorio di Treviolo, quest'anno con qualche novità. Rispetto alle passate edizioni gli organizzatori vogliono puntare sulla qualità e sul servizio, sperando di soddisfare al meglio chi vorrà venire a gustare deliziosi piatti offerti dal ricco menu, ci sarà anche un accurato servizio di carne alla griglia e gustose pizze.

La festa dell'oratorio è iniziata ieri, 25 maggio, e terminerà il 4 giugno prossimo. Tutti i giorni il servizio di cucina sarà aperto dalle 19 alle 22, mentre nelle due domeniche si potrà anche pranzare dalle 12 alle 14,30. Le serate saranno anche all'insegna del divertimento, con tombole, ruote della fortuna e pesca di beneficenza.

Uno degli scopi principali di questa festa è di poter ricavare qualche introito per l'oratorio e contribuire così a pagare il mutuo fatto per la sua costruzione. Il parroco, don Massimo Locatelli, e i suoi collaboratori stanno organizzando da alcuni mesi questa iniziativa, gli spazi nell'oratorio sono ampi, si può cenare all'aperto se il tempo lo consente, oppure al coperto. Lo staff che compone la festa ormai ha esperienza ed entusiasmo, per cui gli organizzatori invitano tutti a partecipare. Ogni sera i volontari saranno pronti a intrattenere i visitatori con una ristorazione di eccellenza.

Ma. Me.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Seriate, letture e laboratori per i bambini in biblioteca

Domani

Ci sarà da perdersi tra storie di autori locali e fiabe che hanno per protagonisti gatti, cavalli salta ostacoli, coccodrilli in bicicletta, tirannosauri muratori e istrice arcieri. La biblioteca di Seriate nella giornata di domani, sabato 27 maggio, aprirà le porte per «Una giornata bestiale», all'insegna di letture e laboratori per bambini di età compresa fra i tre e i dieci anni.

La giornata avrà inizio alle 10,30 con l'incontro, rivolto a bimbi dai tre ai sei anni, con l'illustratrice Elena Perego, che proporrà una presentazione animata dei libri illustrati da lei e un laboratorio manuale. Nel pomeriggio, alle 16, sarà la volta di Sabrina Penteriani, giornalista e autrice di fiabe e racconti, redattrice del quotidiano «L'Eco di Bergamo» e direttrice di «SantAlessandro.org», settimanale on line della Diocesi di Bergamo. Penteriani ha ottenuto negli anni diversi riconoscimenti, fra i quali il Premio Storia di Natale di Interlinea nel 2007 e il premio «Sentinella del Creato» Greenaccord-Fisc 2020.

In contemporanea, nella sala della mediateca, alle 16, lo scrittore Vincenzo Bonelli presenterà il libro «Comu vena, si cunta!», in cui racconta la Sicilia difficile da spiegare, a chiunque. L'ingresso è libero.

A Scanzo il Festival della sostenibilità Stasera il via con un dibattito sull'acqua

Il programma

Mobilizzare i cittadini, ma anche le associazioni, la società civile e istituzioni sui temi della sostenibilità economica, sociale e ambientale. Partecipare a una forte azione collettiva per promuovere un cambiamento culturale e politico. Diffondere la cultura della sostenibilità nella vita di tutti i gior-

ni. Questi gli obiettivi che sottende il Festival della sostenibilità, un progetto promosso dal gruppo giovanile «Orme a Scanzo», per oggi e domenica, sui temi della sostenibilità e biodiversità (prevista una terza data, l'11 giugno).

Giunto alla sua 3ª edizione, quest'anno il filo conduttore del festival è la questione idrica: il titolo è «FACCIAM!» (do-

ve «ml» sta per millilitri di acqua). «Si parlerà di consumo sostenibile e buone pratiche – spiega Matteo Marsala, consigliere comunale con delega alla Progettualità educativa e promotore del festival –. Un festival inteso come opportunità di rilettura della socialità, per pensare alla sostenibilità come una questione di comunità» Il primo appuntamento è per og-

gi alle 20,45 in piazza della Costituzione. Una tavola rotonda dal titolo «Siamo agli sgoccioli» per aprire un dibattito sul tema dell'acqua. Intervengono Franco Gatti, presidente del Consorzio di Bonifica della Media Pianura Bergamasca; e il consigliere regionale Matteo Poloni, componente delle commissioni Territorio-Infrastrutture-Mobilità e Agricoltura-Montagna-Foreste e della commissione speciale per il Pnrr. Moderatore è Don Cristiano Re, direttore dell'Ufficio Pastorale sociale del lavoro di Bergamo. «Che siamo in crisi idrica l'abbiamo capito tutti; ma che cosa significa – continua Marsala –? Ci facciamo guidare da alcuni esperti per cercare di discernere, analizzare, capire cosa sta succedendo alle nostre risorse idriche a livello locale e nazionale».

Domenica, invece, due appuntamenti. Dalle 14 alle 18, nel centro storico di Scanzo, partecipazione al progetto «Spazio in gioco», con l'iniziativa «Gioca jouè», per bambini. Poi, dalle 18, in via Terzaglio, a Negrone, è in programma «FINANZIAMI!», un momento di festa a base di musica e swap. Si esibiranno i gruppi «Circo Stanza» e «Serp» e, in una serie di stand, si svolgerà uno «Swap party», cioè uno spazio per scambio di vestiti usati, per incentivare il riutilizzo degli abiti e scoraggiare la moda usa e getta.

Il ricavo di musica e punto ristoro è destinato a sostenere i gruppi musicali del territorio nella creazione della nuova sala prove musicale «Experimental sound» di Scanzorosciate.

Tiziano Piazza

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Lotto di pancetta ritirato per rischio Listeria

Mozzo

Tre richiami da parte del ministero della Salute riguardanti alcuni lotti di alimenti per un rischio microbiologico dovuto alla possibile presenza del batterio *Listeria monocytogenes*.

A essere interessato da un richiamo è stato anche un lotto di pancetta tesa salata, arrostita e pancetta all'asse prodotto dal «Salumificio Bonalumi» nello stabilimento a Mozzo. «Si tratta di un lotto di

circa 22 quintali di pancetta fresca – fanno sapere dall'azienda –, il venti per cento in meno di peso quando il prodotto viene messo in commercio. Abbiamo ricevuto noi stessi la segnalazione da parte di un nostro cliente e ci siamo attivati immediatamente con le procedure di ritiro del lotto in questione che, in parte, era ancora in azienda».

I consumatori che avessero già acquistato i prodotti interessati dai richiami sono invitati a restituirli al punto

vendita. Gli altri lotti riguardano del formaggio Gorgonzola dolce dop, richiamato dai supermercati della catena MD. Come pubblicato sul sito del ministero della Salute, i richiami riguardano il marchio prodotto dall'azienda «Igor Srl», a Cameri, in provincia di Novara.

I prodotti in questione sono il Gorgonzola dop venduto a marchio «Dolce lettere dall'Italia» con numero di lotto 10427001, il Gorgonzola dop «Dolce lettere dall'Italia» con numero di lotto 10427002 e il Gorgonzola dop «Dolce malga paradiso» con numero di lotto 10427001.

Gi. La.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Annunci economici

Gli avvisi si ricevono presso gli uffici della Sesaab Servizi S.r.l. - Divisione SPM, viale Papa Giovanni XXIII, 124, Bergamo, telefono 035/35.87.77, fax 035/35.88.77, tutti i giorni da lunedì a venerdì, dalle 8,30 alle 12,30 e dalle 14,30 alle 18,30; sabato dalle 8,30 alle 12,30. La tariffa delle rubriche è di € 1,05 per parola (minimo 16 parole), le sole rubriche «Domande di lavoro» e «Domande di impiego» € 0,55 per parola, indirizzi internet 3 parole, indirizzi e-mail 5 parole, con l'aggiunta dell'I.V.A.

Le offerte d'impiego e di lavoro si intendono rivolte ad ambo sessi (ai sensi art.1 D.Lgs 11-4-2006 n.198). Gli annunci economici delle rubriche 4-5-6-7 devono tassativamente riportare come prima parola del testo l'indicazione del comune dove è ubicato l'immobile. Si prega di non inviare curricula indirizzati a Casella Essepissime tramite Raccomandata o Assicurata.

12 Offerte Impiego

CARPENTERIA metallica in Cerete (BG) ricerca addetto ufficio qualità da inserire nel proprio organico in pianta stabile. Si richiede: conoscenza pacchetto Autocad ed Office; lettura disegno tecnico; utilizzo di strumenti di misurazione; varrà a titolo preferenziale esperienza nel settore. Inviare curriculum a: carpenteriacerete@libero.it

14 Offerte Lavoro

CERCASI un tornitore, un alesatore per macchine controllo numerico, autonomi nella programmazione e lettura disegno meccanico. Ottimo stipendio commisurato alle effet-

tive capacità. Inviare CV selezioneperso2023@libero.it

IMPRESA edile Isola bergamasca cerca aiuto capocantiere con esperienza per cantieri in Lombardia. Non sono richiesti diploma o laurea. Assunzione diretta in azienda. Inviare CV a: ricercacapocantiere@libero.it Tel. 035.4360010

PIZZERIA in Bergamo cerca aiuto cuoco, lavapiatti, cameriera. Telefonare dopo le 14.00. 339.25.28.632.

RISTORANTE ad Almenno San Salvatore (BG) cerca lavapiatti. Per info chiamare il 388.4724984

RISTORANTE cerca cuoco full-time. Ottimo trattamento. Inviare curriculum a: ristorante.bergamo@tim.it

SI ricerca la figura di tecnico frigorista, con esperienza nel settore, possesso del patentino FGAS. Per candidarsi mandare CV a: direzione@castellipasquale.it oppure contattare lo 035.6221231