

# Rotary Club Bergamo Sud



CONVIVIALE DEL 12 GENNAIO 2017

**Lio Pellegrini ci spiega**

Momenti di  
convivialità  
pag. 4

Struttura - location  
notizie del Club  
pag. 9

Notizie dal  
DISTRETTO 2042  
pag. 13

Notizie dai Gruppi  
Orobico 1 e 2  
pag 14

**PROSSIMA CONVIVIALE mercoledì 18 gennaio "PIZZA & BIRRA" festa della famiglia e dell'amicizia**

*Conviviale moooltooo particolare!  
Nouvelle cousine e Rotary*

## Lio Pellegrini ci spiega

Un insieme di eventi hanno fornito l'occasione al Presidente Clemente PREDA di fare una serata particolare e fuori da ogni schema.

Infatti, la chiusura stagionale della nostra sede abituale ed il ritrovarci dopo il lungo periodo delle festività natalizie ha stimolato la fantasia del Presidente che ha organizzato una "conviviale" per i soli soci presso il ristorante "Lio Pellegrini", con il solo scopo di ritrovarci in amicizia e gustare nel contempo una cena speciale.

E' stata una festa. Nessuna formalità rotariana (neanche il tocco della campana). Solo un ritrovato piacere di conversazione tra amici.

E' stata comunque anche l'occasione per il titolare del ristorante per proporci un menù speciale dove i sapori di terra si sono fusi con quelli di mare. Un susseguirsi di sorprese dall'antipasto al dolce. Fantastico.

Per chi non losapesse (e penso veramente pochi) il ristorante "Lio Pellegrini" ha una tradizione culinaria ormai ben conosciuta. Il proprietario, Giuliano PELLEGRINI, si è prodigato girando tra i convenuti, a spiegare le varie portate trasformando la serata in una interessante e coinvolgente lezione di "Nouvelle Cousine". Non per niente ha ottenuto il riconoscimento del piatto Michelin nella relativa Guida 2017. Ad esso è stato riconosciuto la qualità ed abilità dello chef che ha saputo proporre "sapori mediterranei, di carne e di pesce, tra classico e moderno".

La conviviale è stata un'ulteriore genialata del Presidente Clemente PREDA che ha voluto regalare ai soci una cena particolare

per stimolare il senso di appartenenza e di amicizia (fellowship) rotariana. Il Rotary è anche questo.

E' stata una bella idea, un bel regalo apprezzato da tutti.

Però non finisce qui l'azione stimolatrice, la fellowship. La sua evoluzione sarà il prossimo incontro con i familiari e gli amici per tutti insieme per un momento di festa con "PIZZA & BIRRA" da Mimmo mercoledì prossimo.

Alcuni potranno anche storcere il naso pensando che non si stanno rispettando i "canoni rotariani" (ma chi l'ha detto?). A questi voglio semplicemente ricordare le quattro regole della nostra associazione:

**CIO CHE NOI PENSIAMO, DICIAMO O FACCIAMO:**

1. *risponde averità?*
2. *è giusto per tutti gli interessati?*
3. *darà vita a buona volontà e a **migliori rapporti di amicizia?***
4. *sarà vantaggioso per tutti gli interessati?*

Si fa Rotary in questo modo.

Come avrete potuto constatare (leggendo l'articolo) la serata ci ha dato la possibilità di parlare di Rotary anche se mancavano le "insegne".





## Così si racconta Giuliano PELLEGRINI



## Qualcosa in più su di noi

*In ogni piatto cucinato e presentato non si misura la modernità o la tradizione, in ogni piatto si deve distinguere la fotografia del cuoco, la sua serenità, la sua passione, l'amore, l'emozione e la sua tenerezza. In un ristorante non si deve leggere la mano dell'architetto o dell'adderatore, ma bensì quanto questi sia riuscito a narrare il gusto, l'emozione e la tenerezza del padrone di casa, il quale saprà poi perfettamente ritrovarsi nell'ambiente che vive ogni giorno.*

*Anno 2015. Mi sono un poco perso tra cucina molecolare, classica, di casa e d'avanguardia ma non ho perso il piacere della ricerca, della sperimentazione, dei nuovi accostamenti di sapore e ingredienti. Resto comunque dell'idea che la bontà del piatto deve prevaricare ogni qualsiasi presentazione dello stesso. L'utilizzo della chimica, della fisica, del sottovuoto, dell'abbattitore (se non per il pesce da servire crudo), del caffè, del cioccolato, della terra perfino, del muschio, dei licheni o germogli di felce, trifogli acetosi, legno di betulla e quant'altro in cucina possa esaltare un piatto salato o meno, non rientrano ancora nei miei interessi ma di certo, cocciuto io!*

*I gesti e le cose a cui mi sono rifatto non sono poi tante: come per incanto m'accorgo oggi, cinquantottenne, d'essere pignolo, attento, forse troppo, insoddisfatto... ed è un bene, probabilmente, per chi cerca di dare, non solo col suo impegno ma con quello, ovvio, di bravi collaboratori, felicità ad altri.*

*Del resto è vanità l'esser appagati per aver dato ad altri gioia più di quanta tu possa riceverne!*

*Lio Pellegrini nasce, inizia il suo cammino nella primavera del 1984 grazie alle "dorate" mani di Nila, mia madre, e l'affanno di Silvia, mia giovane*

*sposa, entrambe ai fornelli. Una cucina, quella, fatta di ricordi e intuizioni semplici ma sempre rispettando la volontà della "gioia".*

*Nascono piatti meravigliosamente... semplici.*

*Da l canto mio fin da allora ho cercato di creare un percorso, nell'ambiente in cui mi trovavo, ed ancor'oggi mi trovo a vivere la mia lunga giornata, come la stretta via d'un borgo, dove angoli suggestivi si susseguono a piccole aggraziate bellezze sino al liberatorio piccolo giardino estivo. Inoltre ho voluto, cercato ed infine trovato, una bella cantina a volte, costantemente temperata dove riposano le bottiglie a me più care comprese quelle preziose che "Gino", Veronelli, segnalava nei suoi cataloghi -Bolaffi-.*

*Attigua al giardino la -veranda- alta e luminosa: intimo abbraccio per un grande tavolo fino a 20 persone.*

*30 aprile 2007. Apertura ufficiale dell'unica grande camera di 45 mq a disposizione dei clienti del ristorante.*

*Ballatoio con affaccio a sud sul nostro giardino e sull'attiguo Parco Suardi.*

*Arredata con ogni comfort: un televisore a cristalli liquidi -Loewe- da 26 pollici ed un altro in bagno, entrambi con collegamento satellitare, un grande letto con testata e pediera a capitonè in velluto viola, pavimento in travertino rosso iraniano, doccia a caduta libera dell'acqua, raffrescamento e riscaldamento a pavimento, frigobar, deumidificatore per creare, in estate, il fresco cantina, un'opera artistica luminosa di Nicoletta Freti, docente nella scuola d'arte dell'Accademia Carrara. Sei luminose finestre. Silenzio assoluto, interrotto solo dal cinguettio mattutino degli uccelli. A disposizione un posto auto e, a richiesta, una ricca prima colazione servita al mattino nella saletta del ristorante*

*dipinta a tromp d'oeil, con brioche fresche, pane tostato, frutta fresca, spremute, uova, marmellate... ed il Corriere della Sera.*

*Cerco col mio lavoro di raccontarmi, trasmettendo le minuziose e complesse sensazioni del mio animo, le musiche ed i canti che di questo impegno m'han fatto innamorare.*

*Mi piace pensare al mio ristorante come un luogo comodo dove incontrarsi*

*e trascorrerem qualche ora piacevole. Voglio che esso non perda mai di vista il suo obbiettivo primario: dare piacere per la cucina. Una cucina ricca, generosa nei sapori, che segua le stagioni, guardi al futuro e soprattutto non dimentichi il passato.*

*Se poi qualcuno mi rimprovera d'essere troppo legato alla tradizione*

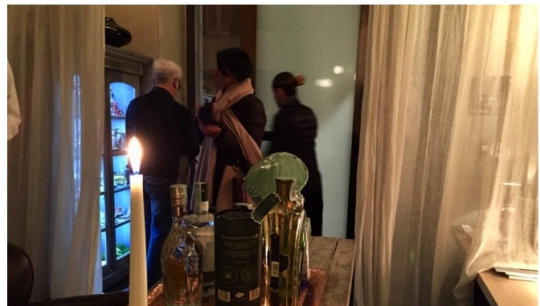
*spero si ricreda presto, perdonando la mia vitalità anche in questa scelta.*

*giuliano pellegrini*



# Momenti di convivialità

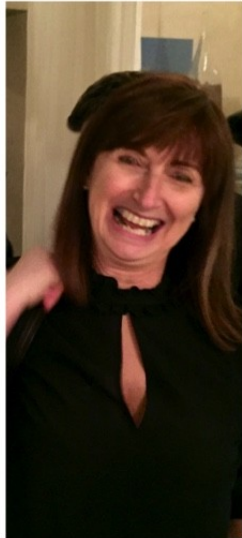
reportage fotografico di Bruno BERNINI





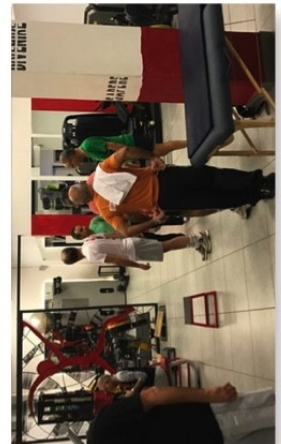
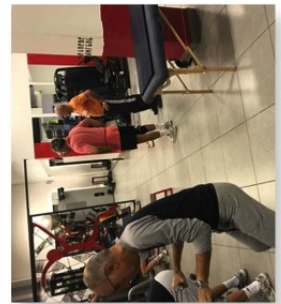
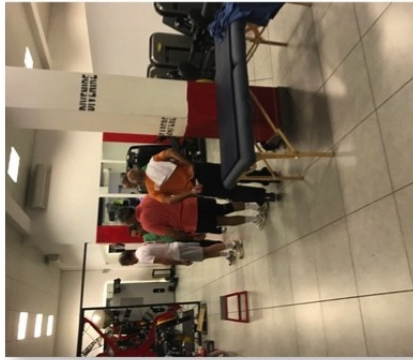
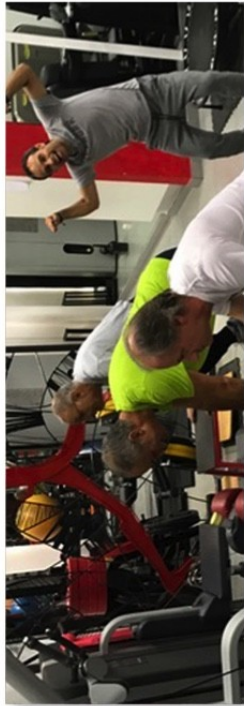








Al rientro delle vacanze il Presidente ha proposto una conviviale per il ritorno in forma. Alcuni soci hanno accolto l'invito e si sono avventurati in palestra.

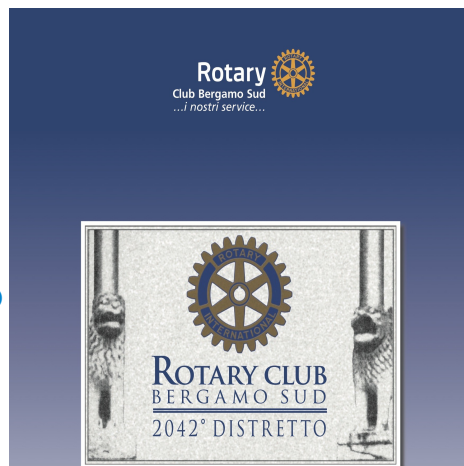






QUEST'ANNO ABBIAMO SBARAGLIATO TUTTI  
PRIMI NELLA DONAZIONE ALLA FONDAZIONE ROTARY

Durante la serata è stato presentato e venduto agli ospiti il calendario 2017 realizzato da Fulvia CASTELLI. Il calendario espone ogni mese alcuni Service representatives che il Club ha effettuato negli ultimi anni.



2017

## COMUNICAZIONE DEL PRESIDENTE

Buon giorno a tutti.

Mi “attacco” alla mail di Carlo per rammentare a tutti voi di leggere il bollettino che settimanalmente Edo crea ed invia.

In particolare vorrei ricordare il “**salvadanaio per ogni socio**” detto volgarmente “Maialino” che tutti Voi state allevando e che verrà riportato in Marianna nel mese di giugno 2017.

Sono certo che ognuno di noi lo allevierà in modo differente.

Chi con una “briciola” ogni giorno chi con un pranzo pantagruelico tutto in una volta.

La cosa importante resta quella di non abbandonarlo.

Qualora qualcuno di Voi ne fosse sprovvisto ricordo che è sufficiente richiederlo al sottoscritto oppure a Carlo Ghezzi.

Pizza e birra da Mimmo in città alta Mercoledì 18 con abbigliamento Total free Grazie. Cle



## STRUTTURA E LOCATION



**IL ROTARY  
AL SERVIZIO  
DELL'UMANITÀ**

### ROTARY INTERNATIONAL

*Presidente*

John GERM

### DISTRETTO 2042

*Governatore*

Pietro GIANNINI

*Segretario*

Edoardo GERBELLI

### GRUPPO OROBICO 1

*Assistente del Governatore*

Nicoletta SILVESTRI

## IL CLUB

- **Si riunisce:** 1° - 2° - 3° giovedì del mese alle ore 20,00
- **Consiglio Direttivo:** 4° giovedì del mese
- **Presso il Ristorante:** "la Marianna" - Colle Aperto 2 (Città Alta) Bergamo tel. 035237027
- e-mail: rbergamosud@gmail.com

## CONSIGLIO DIRETTIVO

*Presidente*

Clemente PREDA

*Vice Presidente*

Giuseppe STEFANELLI - Marco GHISALBERTI - Marco ROSSINI

*Segretario*

Anna VENIER

*Past President*

*Tesoriere*

Corrado PEREGO

*Presidente Eletto*

*Prefetto*

Carlo GHEZZI

*Consiglieri*

Maria Grazia ARDITI - Paola BRAMBILLA - Federico CAFFI - Fulvia CASTELLI - Andrea CATTANEO - Alberto CIAMBELLA - Emanuele CORTESI - Edoardo GERBELLI - Carlo PEDRALI - Antonio PERCASSI - Alberto RAVASIO - Matteo ROTA

-----  
*Gruppo Redazione: Maria Grazia Arditi - Bruno Bernini - Paola Brambilla - Tinin Brizio - Fulvia Castelli - Matteo Ferretti - Edoardo Gerbelli - Emanuela Lanfranco - Alberto Ravasio - Nicoletta Silvestri - Beppe Stefanelli - Andrea Vecchi - Anna Venier*

## VITA DEL CLUB



- Bellini Raffaella 17 gen
- Di Marco Antonio 17 gen
- Cattaneo Andrea 21 gen
- Rossini Marco 21 gen
- Rota Liliana 22 gen
- Pezzotta Andrea 27 gen
- Valagussa Giovanni 28 gen
- Preda Clemente 31 gen

### le conviviali del mese

### gennaio 2017

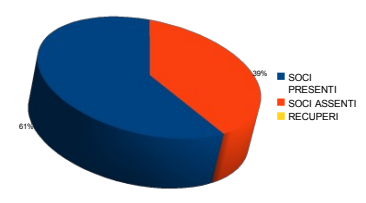
**18 gennaio "Pizza & Birra" questo fuori porta è aperto a tutti i familiari ed amici**

**26 gennaio Consiglio Direttivo**

### febbraio

**2 Febbraio "Healing a child Heart" rel. Dott. Giancarlo CRUPI**

## presenze alla conviviale del 12 gennaio 2017

Soci presenti +Onorari	34	
Coniugi		
Ospiti dei Soci		
Ospiti del Club - in visita da altri Club		
Totale	34	
Soci presso altri Club:		<b>TABELLA PRESENZE</b>

LA PERCENTUALE E' DATA DA: SOCI ATTIVI PRESENTI / (SOCI ATTIVI - SOCI DOF) X 100  
I SOCI DEL CLUB AL 01/07/2016 SONO 63 DI CUI: ATTIVI 53 - DOF (Dispensati Obbligo di Frequenza) 6 - ONORARI 4



## IL LIBRO DEL VENTENNALE



**1996 - 2016**

libro celebrativo  
anniversario costituzione  
Club viene distribuito  
prenotato durante  
prossime conviviali  
desiderasse possiamo  
spedire mezzo corriere  
addebito delle spese

[Potete scaricare copia  
eBook seguente link](#)



## ... un'altro obiettivo raggiunto

2015-16



### Bergamo Sud

is presented a certificate of appreciation for its financial support of End Polio Now: Make History Today Campaign. Together, we will fulfill our promise to the children of the world and eradicate polio.

Ray Klinginsmith  
Chair, The Rotary Foundation Trustees

K.R. Ravindran  
President, Rotary International



## Parlano dei nostri soci

da "L'Eco di Bergamo" del 12 gennaio 2017 pag. 18

# Viscardi: la tecnologia digitale farà cambiare i modelli di business

Per un'azienda che «vive di innovazione» come la Cosberg i primigiorni dell'anno significano una cosa sola: Las Vegas. Non certo per tentare la fortuna alla roulette, ma per partecipare al Ces: Consumer electronic show, la più importante fiera mondiale di prodotti tecnologici che dal 1967 si tiene ogni anno in Nevada.

Tra auto che si guidano da sole, televisori flessibili come fogli di carta e visori per la realtà virtuale, il gruppo Cosberg di Terno d'Isola - che si occupa di meccatronica e assemblaggio automatico - ha inviato sei seguaci a caccia di nuove idee.

«Sì, la nostra azienda vive di innovazione - spiega il presidente Gianluigi Viscardi - e innovare significa anche "vedere oltre", cogliere cioè le potenziali applicazioni di tecnologie ap-

parentemente non legate al proprio settore. Ricordo esperienze passate in cui, visitando alcune fiere, mi sono portato a casa delle idee o delle tecnologie provenienti da ben altri campi applicativi. La nostra presenza al Ces, per quanto possa apparire strana, non è per nulla casuale: è la quarta volta che partecipiamo». I settori su cui si è concentrata l'attenzione dell'azienda bergamasca sono la sensoristica e i big data, nuova frontiera della programmazione industriale e non solo.

«La parte più legata all'industria manifatturiera è rappresentata dall'Internet delle Cose - continua Viscardi -. Dalla sensoristica avanzata al cloud, ai big data, ossia alla combinazione di sistemi che possano garantire il monitoraggio degli impianti produttivi, di processi

tra loro integrati, e in ottica predittiva. La realtà virtuale come quella aumentata diventerà strumento di supporto agli operatori in fabbrica, sia nelle fasi operative che di istruzione. Nella stampa 3D l'aspetto interessante, proprio di questi ultimi tempi, è l'impiego di materiali metallici e leghe a fianco dei tradizionali polimeri. L'industria ne potrà beneficiare, senza alcun dubbio. Tutto ciò che si interfaccia con l'uomo acquisisce importanza, perché favorisce e facilita le interazioni. Stiamo attrezzando le nostre sale meeting con le moderne tecnologie di visualizzazione e comunicazione. L'intelligenza artificiale è ormai un dato di fatto».

Viscardi è presidente del cluster Fabbrica intelligente, un gruppo di imprese, università, enti territoriali, associazioni e gruppi di ricerca che lavorano con l'obiettivo di indirizzare il settore manifatturiero verso nuove tecnologie. Il manifesto del cluster è «Industria 4.0», cioè lo sviluppo della digitalizzazione e dell'automazione delle aziende per favorirne la pro-

duktività. «Nei nostri impianti la componente digitale sta ricoprendo un ruolo sempre più rilevante, di notevole valore aggiunto, al punto che nel prossimo futuro contribuirà a cambiare i modelli di business. Questo grazie ad un fenomeno cruciale, che forse non viene messo in rilievo nel giusto modo: il continuo avvicinarsi del mondo dei consumatori a quello industriale. Pensate al modello dei social network, e di come si possa replicare nella gestione delle comunicazioni in un processo industriale. Oppure, se vogliamo fare un altro paragone, immaginiamo un'auto a guida autonoma: sensori, analisi dati, riconoscimento vocale, in sostanza intelligenza artificiale in un mezzo capace di interagire con il guidatore e l'ambiente urbanistico circostante. Crediamo che anche i nostri impianti produttivi seguiranno la stessa evoluzione: autodiagnostici e monitoraggio, comunicazione all'operatore, gestione automatica dei processi e quindi interazione con l'ambiente industriale».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Gianluigi Viscardi (al centro) con i suoi collaboratori al Ces

■ Tra gli stand anche il presidente della Cosberg di Terno d'Isola

■ Il mondo dei consumatori continua ad avvicinarsi a quello dell'industria»



## DISTRETTO 2042

# Seminario sulla Leadership

Ai Presidenti di Club

p.c. alla Squadra Distrettuale  
alle Segreterie di Club

Vi informiamo che il **Seminario sulla Leadership** programmato dalle ore 9:00 alle ore 13:00 di sabato **28 gennaio 2017** avrà luogo presso:

**Auditorium della Banca di Credito Cooperativo di Barlassina  
Via C. Colombo, 1/3 - 20825 Barlassina (MB)**

Vi ricordiamo che il Seminario è rivolto a tutti i Soci rotariani e in particolare ai Dirigenti e ai Presidenti di Club e pertanto vi preghiamo di diffondere la notizia a tutti i Soci dei vostri Club.

A tempo debito vi invieremo il programma della Giornata e le indicazioni per raggiungere l'Auditorium.

Cordiali saluti

*La Segreteria Distrettuale*

collegati direttamente alla NEWSLETTER

E' il bollettino di informazione rotariana del Distretto 2042 dove vengono riportate tutte le notizie relative ai Club ed è un utile strumento di confronto e spunto per nuove iniziative di tutti i Club

[clicca qui](#)



La nuova  
sede  
Distrettuale  
di via  
Antonio  
Canova 19/a  
MILANO





## GRUPPO OROBICO 1

AG Nicoletta SILVESTRI

<p><u><a href="#">RC BERGAMO</a></u></p>  <p><b>Lunedì 16/01/2017</b> Ore 12,45 - Ristorante Colonna - Bergamo - Riunione meridiana "Coast to Coast (The Wine Edition)". Splendida avventura confortata da ottimi vini e ... sapori. Relatore dott. AUGUSTO TUCCI, socio del Club</p> <p><b>Lunedì 23/01/2017</b> Ore 12,45 - Ristorante Colonna - Bergamo - Riunione meridiana "Nata con la voglia di poesia. Rina Sara Virgillito (1916-1996): poetessa, traduttrice, insegnante". Relatore dott. ORAZIO BRAVI, socio onorario del Club</p>	<p><u><a href="#">RC BERGAMO NORD</a></u></p>  <p><b>Martedì 10 Gennaio, ore 20:00</b> La Musica Italiana degli anni '60 e '70: ricordi, emozioni, curiosità ed un po' di nostalgia ..... Ospite Relatore Felice Zanardi.</p> <p><b>Martedì 17 Gennaio, ore 20:00</b> "Parliamo tra noi"</p> <p><b>Martedì 24 Gennaio, ore 20:00</b> Gli squali balena di Gibuti, giganteschi predatori dal cuore umano</p>
<p><u><a href="#">RC BERGAMO OVEST</a></u></p>  <p><b>Lunedì 9 gennaio 2017:</b>ore 18,30 Consiglio direttivo. Ore 20,00 in sede "Parliamo tra noi".</p> <p><b>Lunedì 16 gennaio:</b> ore 18,00 con coniugi ed amici presso l'Ente Fiera per la tradizionale visita alla IFA Italian Fine Art. Seguiranno maggiori dettagli.</p> <p><b>Lunedì 23 gennaio:</b> ore 20,00 in sede "Sistema Previdenziale... quale futuro? Dalle origini dello stato sociale ad oggi con l'incognita della sostenibilità economica". Relatore il dott. Angelo D'Ambrosio, direttore INPS di Bergamo.</p>	<p><u><a href="#">RC BERGAMO CITTA ALTA</a></u></p>  <p><b>Giovedì 12 gennaio 2017</b> Visita alla mostra del Pistoletto Ci troveremo alla GAMEC per la visita alla mostra del Pistoletto guidati dalla nostra Giovanna Brambilla. Seguiranno maggiori informazioni.</p> <p><b>Giovedì 19 gennaio 2017</b> Nuovi orizzonti e nuove sfide dell' Oncologia moderna Alle ore 20,00, alla Taverna del Colleoni, avremo ospite relatore il dott. Carlo Tondini che ci parlerà di 'Nuovi orizzonti e nuove sfide dell' Oncologia moderna: dalla prevenzione alla guarigione dei tumori'</p>



## GRUPPO OROBICO 2

AG Umberto ROMANO

[RC TREVIGLIO BASSA  
PIANURA BERGAMASCA](#)



[RC ROMANO DI  
LOMBARDIA](#)



[RC SARNICO VALLE  
CAVALLINA](#)



[RC DALMINE  
CENTENARIO](#)



[RC CITTA DI CLUSONE](#)



NB – per maggiori informazioni sull'attività Club Orobici cliccate relativo nome



## Club gemellati di Chalon e Offenbourg

*Convivial beaucoup particulier!  
Nouvelle cuisine et le Rotary*

### Lio Pellegrini explique

Une série d'événements a donné l'occasion au président Clement PREDA pour faire une soirée spéciale et hors de tout régime.

En fait, la fermeture saisonnière de notre maison régulière et se réunir à nouveau après la période de vacances de Noël à long a stimulé l'imagination du Président qui a organisé un «convivial» pour les membres seulement au restaurant "Lio Pellegrini", dans le seul but de nous trouver dans l'amitié et dans le même temps profiter d'un dîner spécial.

Il était partie. Aucune formalité Rotarien (même pas le son de la cloche). Seul un plaisir retrouvée de la conversation entre amis.

E 'il a également été encore une occasion pour le propriétaire du restaurant propose un menu spécial où les saveurs de la terre ont fusionné avec celles de la mer. Une succession de surprises de l'entrée au dessert. Fantastique.

Pour ceux qui ne losapesse (et je pense que très peu) le restaurant "Lio Pellegrini" a une tradition culinaire maintenant bien connue. Le propriétaire, Giuliano PELLEGRINI, est allé un long chemin en tournant les accusés, pour expliquer les différents cours qui ont transformé l'événement en une leçon intéressante et engageante "Nouvelle cuisine". reconnaissance Pas pour rien a obtenu du plat Michelin dans son Guide 2017 il a été reconnu la qualité et les compétences du chef qui a été en mesure d'offrir "saveurs méditerranéennes, viandes et poissons, entre classique et moderne."

Le sympathique était un autre génie du président Clement PREDA qui voulait donner aux membres un dîner spécial pour stimuler le sentiment d'appartenance et de l'amitié (communion) Rotarien. Rotary est

trop.

Il était une bonne idée, un beau cadeau apprécié par tous.

Mais il ne finit pas ici, l'action stimulante, la fraternité. Son évolution sera la prochaine rencontre avec les parents et amis tous ensemble pour un temps de fête avec "PIZZA & BEER" par Mimmo mercredi prochain.

Certains peuvent même tourner leur nez en pensant que vous ne respectez pas les «canons Rotariens» (mais qui dit cela?). Pour cela, je veux juste de se rappeler les quatre règles de notre association:

CE QUE NOUS PENSONS, dire ou faire:

- 1.risponde averità?
2. Est-il juste pour tous les intéressés?
- 3.darà vie à l'écart d'acquisition et de meilleures amitiés?
- 4.Will bénéfique pour tous les intéressés?

Rotary fait de cette façon.

Comme vous pouvez le voir (lire l'article) le soir nous a donné l'occasion de parler de Rotary même si elle ne disposait pas des «signes».



*Gesellige insbesondere mooooltooo!  
Nouvelle Cuisine und Rotary*

## Lio Pellegrini erklärt

Eine Reihe von Veranstaltungen bot die Gelegenheit, an den Präsidenten Clemente PREDA einen besonderen Abend zu machen und aus jedem Schema.

In der Tat, und die saisonale Schließung unserer regelmäßigen Hause treffen sich nach der Zeit lange Weihnachtsferien angeregt hat die Phantasie des Präsidenten, der eine "gesellige" für die Mitglieder im Restaurant "Lio Pellegrini" nur organisiert hat, mit dem einzigen Zweck, uns zu finden in Freundschaft und zugleich ein besonderes Abendessen zu genießen.

Es war eine Party. Keine Formalitäten Rotarier (nicht einmal der Klang der Glocke). Nur ein neu entdeckten Freude am Gespräch unter Freunden.

E 'war es auch noch eine Chance für den Besitzer des Restaurants ein spezielles Menü vorzuschlagen, wo die Aromen der Erde mit denen des Meeres zusammengeschlossen haben. Eine Reihe von Überraschungen von der Vorspeise bis zum Dessert. Fantastisch. Für diejenigen, die nicht losapesse (und ich glaube, sehr wenige) das Restaurant "Lio Pellegrini" eine kulinarische Tradition bekannt jetzt gut hat. Der Besitzer, Giuliano PELLEGRINI, ging ein langer Weg, die Angeklagten beim Drehen, die verschiedenen Kurse zu erklären, die die Veranstaltung in eine interessante und ansprechende Lektion "Nouvelle Cuisine" umgewandelt. Nicht umsonst hat gewonnen Anerkennung von Michelin Gericht in seiner 2017-Führer Um es wurde die Qualität und die Fähigkeiten des Kochs anerkannt, die zu bieten konnte "mediterranen Aromen, Fleisch und Fisch, zwischen klassisch und modern."

Das freundliche war ein weiteres Genie des

Präsidenten Clemente PREDA, die wollten Mitglieder ein besonderes Abendessen zu geben, das Gefühl der Zugehörigkeit und Freundschaft (Gemeinschaft) Rotarier zu stimulieren. Rotary ist auch.

"Es war eine gute Idee, ein schönes Geschenk von allen geschätzt.

Aber es endet nicht hier, die stimulierende Wirkung, die Gemeinschaft. Seine Entwicklung wird das nächste Treffen mit den Verwandten und Freunden für eine Zeit der Feier alle zusammen sein mit "PIZZA & BEER" von Mimmo am nächsten Mittwoch.

Einige können sogar rümpfen die Nasen zu denken, dass Sie nicht die "Kanonen Rotarier" respektieren (aber wer sagt das?). Dazu möchte ich nur die vier Regeln unseres Vereins zu erinnern:

Was wir denken, sagen oder tun:

- 1.risponde averità?
2. Ist es FAIR für alle Beteiligten?
- 3.darà Leben Freundschaft und guten Willen?
- 4.Will vorteilhaft für alle Beteiligten?

Rotary macht auf diese Weise.

Wie Sie (lesen Sie den Artikel) sehen können, gab der Abend uns die Möglichkeit, über Rotary zu sprechen, obwohl es die "Zeichen" fehlte.





## TRIANGOLAZIONE

Riassumo il contenuto della corrispondenza intercorsa con gli amici francesi relativamente alla prossima riunione della commissione triangolazione.

Yvon Beucler (sostituisce temporaneamente la Presidente Chantal) a nome del Club di Chalon ci sottopone il seguente programma:

Venerdì 27 Gennaio:

arrivo a Chalon e cena, ospiti del loro Club, sotto la presidenza di Claude Mennella

Sabato 28 Gennaio:

- dalle ore 9 alle ore 12 sessione lavori della triangolazione
  - pomeriggio trasferimento in bus navetta alla festa del vino di «Saint Vincent Tournante» (*vedere in google i dettagli della manifestazione*)
  -

Domenica 29 Gennaio:

dopo colazione rientriamo a Bergamo.

**Importante:** Saremo ospitati nelle case dei rotariani oppure ci prenoteranno posti in hotel.

**L'invito alla festa è rivolto a tutti i membri del nostro Club.**

Per questa ragione **metto a conoscenza dei soci il programma per raccogliere eventuali adesioni all'iniziativa.**

Alberto RAVASIO

ad oggi risultano iscritti: - Bernini Bruno - La Ferla Dario - Venier Anna – Carlo Pedrali e Ravasio Alberto