



IL ROTARY  
FA LA DIFFERENZA



CONVIVIALE DEL 14 aprile 2018

“Visita alla ditta  
MARSILLI s.p.a”

accompagnatori: Corrado PEREGO – Eraldo BIANCHESSEI



PROSSIMA CONVIVIALE: giovedì 19 aprile 2018  
“Il futuro dell'Aeroporto di Bergamo e il suo  
ruolo nella mobilità del Paese”  
dott. Emilio BELLINGARDI - Direttore Generale di SACBO s.p.a.

Appuntamenti  
da segnare in agenda **PAG. 4**

- MAG 12** Sabato 12 Maggio 2018  
Assemblea Distrettuale a.r. 2018/2019
- GIU 9** Sabato 9 Giugno 2018  
Congresso Distrettuale
- GIU 29** Venerdì 29 Giugno 2018  
Passaggio delle Consegne Governatori  
a.r. 2017/2018 - 2018/2019

Struttura e location del Club  
**PAG. 5**

Vita del Club  
**PAG. 6-7-8**  
UILD – aggiornamento  
dai nostri soci

Le storie Bergamo senza confini

Chef stellato  
a Bangkok  
Tra i clienti  
la famiglia reale

Amerigo Tito Sestl. A 29 anni nella capitale thailandese  
Ora dirige 11 cuochi nel ristorante da Guida Michelin  
I primi passi all'Istituto Alberghiero di San Pellegrino

**Il lavoro a Parigi, Londra e Washington. Da grandi chef al ristorante sempre più giovane.**

Il lavoro a Parigi, Londra e Washington. Da grandi chef al ristorante sempre più giovane. Il lavoro a Parigi, Londra e Washington. Da grandi chef al ristorante sempre più giovane. Il lavoro a Parigi, Londra e Washington. Da grandi chef al ristorante sempre più giovane.



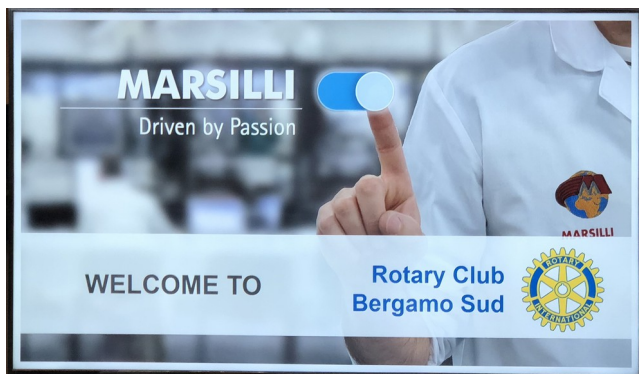
Amerigo Tito Sestl. A 29 anni nella capitale thailandese. Ora dirige 11 cuochi nel ristorante da Guida Michelin. I primi passi all'Istituto Alberghiero di San Pellegrino.

Notizie dal Distretto **PAG. 9**  
Invito del Governatore per il  
Convegno a Taranto

Notizie dai Gruppi Orobici 1-2  
**PAG. 10-11**

Version française **PAG. 12**  
Deutsch Version **PAG. 13**

*Continua il nostro viaggio alla “scoperta” delle attività dei nostri soci. Sabato è stata la volta di Corrado PEREGO, CFO della Marsilli spa di Castelleone (CR)*



## “Visita alla MARSILLI s.p.a”

Ormai è diventata consuetudine chiedere ai soci di presentare la loro attività. Nel passato abbiamo avuto l'occasione di visitare diverse realtà industriali come “Malpaga spa” di Paolo CIVIDINI, o “ROSSINI TRADING spa” di Marco ROSSINI, o “FOPPAPEDRETTI spa” di Clemente PREDA oppure “COSBERG spa” di Gianluigi VISCARDI o meravigliarci durante la loro presentazione come è stato per “RULLI RULMECA spa” di Marco GHISALBERTI o “BREBOMATIC srl” di Carlo PEDRALI. Tutto questo per renderci conto della potenzialità, imprenditorialità ed ingegno dei nostri soci (un po' tutti molto riservati e schivi dei riflettori). Questa volta è toccata alla MARSILLI spa dove il socio Corrado PEREGO, in qualità di Chief Financial Officer ci ha voluto mostrare l'attività di questa importante azienda leader nell'automazione di macchine bobinatrici. L'appuntamento è stato presso la sede di Castelleone, vicino a Crema. Un folto gruppo di soci con parenti ed amici hanno avuto l'opportunità di conoscere l'evoluzione di questa ditta che nonostante i suoi ottant'anni di vita si presenta giovanile ed all'avanguardia nel produrre macchine

automatizzate per la fabbricazione di bobine elettriche per ogni tipo d'uso. Anche se il mercato più sviluppato e promettente è quello dell'automobile non trascura nuovi impieghi di tale prodotto come per esempio le carte di credito dove al loro interno è impiantata una “bobina piatta”.

La storia della ditta ce la racconta Gian Battista PARATI, CEO della Marsilli spa e che la vive dal 1973 anno in cui all'età di 18 anni entrò come dipendente.

Queste le tappe della evoluzione industriale: 1938-1970: La Marsilli nasce a Torino nel 1938 come produttore di macchine bobinatrici monomandrino. Dal 1970 Marsilli ha iniziato ad innovare i suoi prodotti introducendo processi semi-automatici.

1970-1980: Nel 1974 la Marsilli apre lo stabilimento di Castelleone. Si può dire che la storia dell'attuale Marsilli iniziò qui. Qui inizia l'evoluzione che anticipa i tempi e supera ogni crisi industriale.

Nel 1982 viene prodotta e consegnata la prima linea Marsilli. La ditta si evolve e comincia a sviluppare al suo interno i progetti delle macchine ed aumenta il proprio bagaglio di brevetti.

Nel 1994 viene consegnata la prima macchina a mandrini rotanti.

Dal 2000 al 2010 la produzione è interamente rivolta ai sistemi automatici per componenti avvolti, che includono la preparazione, l'avvolgimento e le operazioni di finitura delle bobine.

Il decennio successivo è una conferma e consolidamento della sua presenza nel mercato di bobine e motori avvolti, così come di sistemi di assemblaggio automatico.

La strada percorsa in ottant'anni non è sempre stata facile. Anch'essa nel 2009 subisce la crisi e riduce il proprio personale. Questa operazione è stata gestita in modo molto accorto ed avanzato dalla dirigenza. Viene proposto ai dipendenti l'autoriduzione di stipendio con la prospettiva di un recupero nel futuro. E' stata la scelta vincente. Già nel 2010 il trend è in crescita e negli anni successivi la Marsilli è in grado di restituire il minor



stipendio erogato agli stessi operai. Nell'arco di circa dieci anni la forza lavoro raddoppia fino a raggiungere i 500 dipendenti ed un fatturato annuo vicino ai 90 milioni di euro.



E' stato sì un lavoro di squadra, ma dobbiamo riconoscere che la ripresa è avvenuta grazie all'impegno ed ai rapporti commerciali che Eraldo BIANCHESSI (ora Presidente della Marsilli) ha saputo coordinare e mettere a frutto. Conoscenza ed esperienza maturata nella BREMBO spa. (ottima scuola per imprenditori). Inoltre, ha contribuito soprattutto a portare managerialità aiutando l'imprenditore. Fin qui la storia.

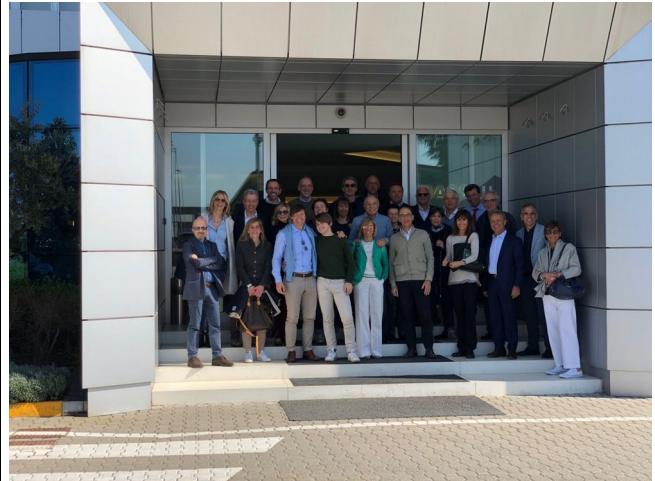
La visita ai vari reparti di produzione si è articolata in tre gruppi in modo da permettere ad ogni partecipante di vedere in modo compiuto tutti i vari processi per la produzione di macchine automatizzate, ed il loro impiego nella fabbricazione di ogni tipo di bobine elettriche.

Ci ha meravigliato, inoltre, l'ambiente di lavoro: spazioso e ben illuminato. E

nell'ammirare la struttura dei capannoni abbiamo avuto la possibilità di verificare il continuo ampliamento della ditta, a dimostrazione del continuo innovamento ed ampliamento sempre in corso. Ora stanno realizzando un secondo capannone nelle vicinanze, perché ormai non c'era più spazio per ampliarsi sulla preesistente area. Alla fine i tre gruppi si sono ricongiunti verso la reception dove abbiamo avuto l'opportunità di ristorarci con un aperitivo offerto dalla ditta.

All'una e trenta abbiamo rincorso l'amico Corrado per le strade di Castelleone che aveva il compito di condurci ad un ristorante locale dove abbiamo avuto l'opportunità di gustare i famosi ravioli cremonesi (dolciastri!).

La bella conviviale si è così conclusa all'insegna della gastronomia cremonese. Anche senza il classico tocco di campana da parte del Presidente Marco ROSSINI.



CLICCA SULLA FOTO PER  
VEDERE LA RASSEGNA  
FOTOGRAFICA O IL VIDEO  
DELLA CONVIVIALE

Visita alla MARSILLI s.p.a.

foto

1938-2018  
Discover  
our 80 years history  
in one click

Conviviale del 14 apr 2018 - Visita alla Mars

video



Su proposta del Presidente è possibile scaricare le singole fotografie della conviviale.

Per ragioni di privacy occorre fare una richiesta specifica inviando una email al seguente indirizzo:

[RCBERGAMOSUD@GMAIL.CO](mailto:RCBERGAMOSUD@GMAIL.CO)

**M**

## Appuntamenti da segnare in agenda

### Prossimi eventi Distrettuali



Sabato 12 Maggio 2018

Assemblea Distrettuale a.r. 2018/2019



Sabato 9 Giugno 2018

Congresso Distrettuale



Venerdì 29 Giugno 2018

Passaggio delle Consegne Governatori  
a.r. 2017/2018 - 2018/2019

### Passaggio delle consegne del Club



**21 giugno 2018**

## STRUTTURA E LOCATION



IL ROTARY  
FA LA DIFFERENZA

### ROTARY INTERNATIONAL



*Presidente*  
Ian H.S. RISELEY

### DISTRETTO 2042



*Governatore*  
Nicola  
GUASTADISEGNI

Segretario: Laura BRIANZA

### 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: rcborgamosud@gmail.com

## CONSIGLIO DIRETTIVO

*Presidente*  
Marco ROSSINI

*Vice Presidente*  
Fulvia CASTELLI

*Past President*  
Clemente PREDÀ

*Presidente Eletto*  
Piero MINETTI

*Segretario*  
Anna VENIER

*Tesoriere*  
Alberto CIAMBELLA

*Prefetto*  
Delfina FAGNANI

### *Consiglieri*

Maria Grazia ARDITI – Pier Paolo BONFIRRARO - Paola BRAMBILLA  
- Andrea CATTANEO – Massimo COLLEONI - Emanuele CORTESI –  
Antonio DI MARCO - Edoardo GERBELLI - Corrado PEREGO - Alberto  
RAVASIO – Giuseppe STEFANELLI

-----  
*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



- **Adamo Piero**                      **27 apr**

### le conviviali del mese

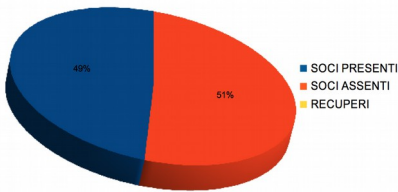
#### Aprile

- 19 **SACBO**                      aeroporto  
internazionale: quale futuro? Rel.  
Emilio Bellingardi
- 26 **Conviviale sospesa**

#### Maggio

- 03 **Progetto LifeNet** – rel. Dott.sa  
Martinoni
- 17 **da definire**
- 24 **"Progetto Centro Piacentino"** -  
rel. Arch Peretti

## presenze alla conviviale del 14 aprile 2018

Soci presenti +Onorari	18	
Coniugi	6	
Ospiti dei Soci	5	
Ospiti del Club - in visita da altri Club	0	
Totale	29	
Soci presso altri Club:		

LA PERCENTUALE E' DATA DA: SOCI ATTIVI PRESENTI / (SOCI ATTIVI - SOCI DOF) X 100  
I SOCI DEL CLUB AL 01/07/2017 SONO 60 DI CUI: ATTIVI 56 - DOF (Dispensati Obbligo di Frequenza) 5 - ONORARI 4

## i nostri service

### Informativa service in corso Progetto UILDM - Bergamo

**La dottoressa Olivia OSIO, nostra referente per i progetti con l'Associazione UILDM con una recente email ci mette al corrente dei lavori in corso presso la loro sede di Bergamo. Come potrete leggere il nostro sostegno non è sufficiente a coprire tutte le spese e noi ci auguriamo che la sensibilità dei nostri soci sia attenta e possa venire incontro ai loro bisogni.**

#### Egregio dottor Rossini,

Ringrazio davvero molto per la sensibilità e l'attenzione che sempre ci rivolgete; come scritto, la Vostra donazione è già molto perché ci permetterà di dare un aspetto più accogliente alla sede. Ho ritenuto corretto farVi sapere, prima di accettare i preventivi e procedere ai lavori, che, per il momento, ci limiteremo, a fare ciò che è più urgente rinviando a tempi più favorevoli il resto.

Contatterò oggi l'imbianchino che ha fatto la proposta più vantaggiosa per pianificare i tempi dell'intervento.

In merito alla Vostra elargizione, ci rimettiamo alla modalità per Voi più comoda: assegno o bonifico bancario. Nel caso di bonifico, Vi inoltrerei il codice IBAN.

A conclusione dei lavori, sarà nostra cura inoltrarvi copia della fattura a dimostrazione dell'impiego della somma erogata. Inoltre, abbiamo intenzione di esporre in sede una targa di ringraziamento al Vostro Club. Al riguardo Le chiedo: ha provato a verificare se la cena presso la nostra sede si possa tenere nel mese di settembre? Per noi sarebbe l'occasione di mostrare la sede ritinteggiata e di invitarVi alle iniziative previste per il nostro cinquantesimo anniversario.

Ringraziando davvero di cuore per tutto ciò che avete fatto e fate, porgo i migliori saluti.

Olivia Osio

Dott.ssa Olivia Osio  
Responsabile Progettazione, Sensibilizzazione e Raccolta donazioni  
Uildm Onlus – sezione di Bergamo



## dai nostri soci

**Continuiamo con le comunicazioni riguardanti i golfisti. Clemente PREDA ci ha inviato le prossime scadenze dei vari tornei.**

**Rotary**

# ROTARY CLUB ROMA OLGIATA

*Invita tutti i Rotariani Golfisti del distretto 2080 ed i loro amici al*

## 5° MEMORIAL GUIDO MONACO

CAMPIONATO DI GOLF  
"18 BUCHE DI SOLIDARIETÀ"

Il ricavato verrà devoluto a sostegno dell'attività di inserimento al lavoro di persone diversamente abili, curata dalla cooperativa WAYS e ad altri progetti con finalità di solidarietà sociale.

Domenica 18 Febbraio 2018: Golf Club Fioranello  
Sabato 31 Marzo 2018: Golf Club Terre dei Consoli  
Lunedì (Pasquetta) 2 Aprile 2018: Golf Club Olgiata  
Domenica 15 Aprile 2018: Golf Club Acquasanta  
Domenica 20 Maggio 2018: Golf Club Fuggi 1928  
Domenica 24 Giugno 2018: Golf Nazionale Sutri  
Sabato 30 Giugno 2018: Golf Club Tarquinia Marina Velca  
Sabato 14 Luglio 2018: Oasi Golf Club  
Domenica 23 Settembre 2018: Golf Club Parco de' Medici  
Sabato 20 Ottobre 2018: Golf Club Parco di Roma  
Domenica 4 Novembre 2018: Golf Club Castel Gandolfo  
Sabato 17 e Domenica 18 Novembre 2018: Golf Club Olgiata

**PER LE ISCRIZIONI RIVOLGERSI  
ALLE SEGRETERIE DEI GOLF CLUB  
IN CUI SI SVOLGERANNO LE SINGOLE GARE**

**KPMG** **mediolanum**






## 24 MARZO 2018

### ADRIATIC GOLF CLUB CERVIA ROTARY ROAD TO BALEARI BY ADESSO GOLF

**18 Buche stableford 1° e 2° cat.**

<p><b>PREMI ROTARIANI SOCI AIRG</b></p> <p>1° - Lordo AIRG 1° - Netto 1<sup>a</sup> Categoria 2° - Netto 1<sup>a</sup> Categoria 1° - Netto 2<sup>a</sup> Categoria 2° - Netto 2<sup>a</sup> Categoria 1° - Senior 1° - Lady</p>	<p><b>PREMI SOCI ED AMICI</b></p> <p>1° - Lordo SOCI E AMICI 1° - Netto 1<sup>a</sup> Categoria 2° - Netto 1<sup>a</sup> Categoria 1° - Netto 2<sup>a</sup> Categoria 2° - Netto 2<sup>a</sup> Categoria 1° - Senior 1° - Lady</p>
--	--

**OMAGGI A TUTTI I PARTECIPANTI PRESSO LA TENDA OSPITALITÀ'**

LA GARA È FINALIZZATA ALLA RACCOLTA DI FONDI PER CONTRIBUIRE A DEBELLARE LA POLIOMIELITE NEL MONDO





PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI: ADRIATIC GOLF CLUB CERVIA - TEL. +390544 992786 E-Mail: info@golfcervia.com  
Per regolamento e classifiche consultare il sito: www.adessosole.it





**Rotary**

ASSOCIAZIONE ITALIANA ROTARIANI GOLFISTI - FELLOWSHIP DEL GOLF DISTRETTO 2110  
"A.I.R.G. 2017/2018 GOVERNATORE JOHN DE GIORGIO"  
10. PALERMO - 11. BARIERA - 12. PALERMO MONTELEONE - 13. PALERMO OVEST  
14. PALERMO SETTIMO DEL SOLE - 15. COSTA GAMA - 16. CORLEONE - 17. LERCARA FRIOLO  
18. TORRE MARESE - 19. CERULLI - 20. PALERMO EST - 21. PALERMO MONTELEONE  
22. PALERMO SANI DE FENICI - 23. PALERMO MONTELEONE  
24. PALERMO NORD - 25. PALERMO MONTELEONE - 26. PALERMO NORD



**UNITI CONTRO LA TALAEMIA**  
ITALIA - MAROCCO

**Gara Stableford 18 Buche**

**Premi:**  
**CATEGORIA ROTARIANI:**  
categoria unica: 1° netto, 2° netto, 3° netto

**CATEGORIA AMICI:**  
1<sup>a</sup> categoria: 1° netto, 2° netto,  
2<sup>a</sup> categoria: 1° netto, 2° netto  
Categoria Golfriends: 1° netto, 2° netto

**CATEGORIA ROTARIANI E AMICI:**  
1° Lady, 1° Senior, 1° Lordo, 1° Junior

**SABATO 24 MARZO 2018  
GOLF CLUB PALERMO VILLA AIROLDI**




## TERZA GOLF CUP

**Rotary**  
Siena Est

**DOMENICA 25 MARZO**  
Royal Golf La Bagnaja

Tutti i fondi raccolti saranno destinati al progetto  
**"Give me Six"**  
Il sesto dito robotico da indossare,  
una nuova opportunità per i pazienti colpiti da Ictus

ISCRIZIONI PRESSO LA SEGRETERIA DEL GOLF CLUB  
TEL. 0577.8187741 FAX 0577.8187747 - info@golflabagnajaresort.com  
GREEN FEE + QUOTA GARA: € 50,00

**PROGRAMMA**

- ore 08.30 prima partenza (inizio della gara)
- ore 15.00 - 17.30 "Buttata in buca": gara di putting green aperta anche ai non golfisti
- ore 15.00 - 17.30 "Chiappa la palla": prova golf gratuita per neofiti con il M.o Stefano Molinari (è gradita la prenotazione presso la segreteria del R.C. SIENA EST)
- ore 18.00 PREMIAZIONE

**Per qualsiasi informazione Clemente è a vostra disposizione**



## Con orgoglio segnaliamo questa intervista rilasciata dal figlio della nostra socia Delfina FAGNANI al quotidiano locale

L'ECO DI BERGAMO  
DOMENICA 8 APRILE 2018

29

Le storie

Bergamo senza confini

L'iniziativa

Essere più vicini ai bergamaschi che vivono all'estero e raccogliere le loro esperienze in giro per il mondo: è per questo che è nato il progetto «Bergamo senza confini» promosso da «L'Eco di Bergamo» in collaborazione con la Fondazione della comunità bergamasca onlus. Per chi lo desidera è possibile ricevere gratuitamente per un anno l'edizione digitale del giornale e raccontare la propria storia. Per aderire scrivete a: bergamosenzacfini@ecodibergamo.it.

# Chef stellato a Bangkok Tra i clienti la famiglia reale

**Amerigo Tito Sesti.** A 29 anni nella capitale thailandese Ora dirige 11 cuochi nel ristorante da Guida Michelin I primi passi all'Istituto Alberghiero di San Pellegrino

FRANCO CATTANEO

Lo chef stellato Ghigo, come lo chiamano gli amici, è un ghirondo istintivo, una trottola global. Mai fermo, con un effetto spiazzante: te lo ritrovi dove meno te l'aspettresti. Ultima destinazione conosciuta di Amerigo Tito Sesti, 29 anni, di Bergamo, è Bangkok dove recentemente è sbarcata la Guida Michelin: tre cuochi hanno preso due stelle e 14 una, fra i quali il nostro. Soddisfatto, Ghigo, di questo riconoscimento che stabilisce una prima e un dopo in una biografia che è già un mappamondo e in questo presente c'è anche lo spazio per una collaborazione con la «Royal Project Foundation», il piano dei sovrani thailandesi per la sostituzione delle piantagioni d'oppio e per il recupero di quelle terre.

Leader in cucina

A Bergamo Ghigo è tornato giusto il tempo per festeggiare Pasqua con la madre e il fratello Lele e rientrare di nuovo al «J'Aime by Jean-Michel Lorain» di Bangkok, dove dirige undici cuochi ed è alla sala comando in cucina dal 2014. «C'è molto lavoro, la qualità della vita è buona e integrarsi è abbastanza facile. La capitale è piuttosto caotica, ma i contrasti sociali sono intriganti ed esprimono un'anima, un carattere», dice, mentre illustra alcuni suoi piatti. Per esempio: una variante di ravioli fatti con barbabietole, radicchio, carota, sedano, rapa, nocciole e salsa arabica, oppure una composizione di lingua brasata con zuccine, uva e pinoli ispirata dalla sua vice, una giovane argentina. In questi menu balzano agli occhi i tanti colori e questo gusto creativo gli deriva dal lascito dei genitori, restauratori di dipinti.

Ristorante e albergo (86 camere), strutturati come un resort con giardino e piscina, sono nel centro della capitale e per capire l'ordine di grandezza bastano due dati: stiamo parlando di una metropoli di circa 13 milioni di abitanti, dotata di 10 mila ristoranti di tutti i generi. Quello che vede protagonista lo chef berga-



Ho lavorato a Parigi, Londra e a Washington. Dai grandi chef ho imparato a innovare sempre»

AMERIGO TITO SESTI  
CHEF STELLATO A BANGKOK

masco d'élite, frequentato principalmente da un pubblico locale e della vicina Hong Kong ma anche da molti clienti occidentali. Lavora dalla mattina a sera inoltrata, riposa il martedì e in testa ha sempre l'idea di reinventarsi: «Mi stanco presto dei menu e così ogni mese e mezzo ne realizzo uno nuovo. Parto dalla tecnica e progressione della cucina francese, rielaboro gusti e memorie di viaggio, valorizzando prodotti locali».

Cosmopolitismo da grande cucina per un ragazzo che deve parecchio al fatto di essere molto goloso di dolci: l'idea iniziale di fare il pasticciere piuttosto che il panettiere s'è poi evoluta in quella di chef. Ne ha fatta di strada lo studente dell'Istituto Alberghiero di San Pellegrino, ma tutto ruota attorno alla Francia e in questo caso vale la regola investigativa del «cherchez la femme», cioè Marine, la sua ex compagna conosciuta in Inghilterra e figlia di Jean-Michel Lorain, che lavora con lui a Bangkok. Famiglia blasonata e ormai alla quarta generazione di ristoratori pluristellati con il geniale papà Jean-Michel: celebre ristorante, «La Cote Saint Jacques» a Joigny in Borgogna, un addestramento di livello per il bergamasco.

L'esordio a Bordeaux

La Francia, dunque, come riferimento sentimentale ed vitaprofessionale. L'esordio da studente senza storia alle spalle proprio a Bordeaux per un programma d'intercambio con il Lycée d'Hotellerie et de Tourisme. Poi il ritorno a casa, prima al «Ristorante Baretto» di San Vigilio, poi all'«Osteria della Brughiera» sotto la protezione del suo primo maestro, Paolo Benigni. Quindi di nuovo con la valigia in mano:

al «Ristorante Bocconi» di Bruxelles, all'«Antica Osteria del Carlin» nel Canton Ticino, al «Waterside Inn» di Bray, sulle sponde del Tamigi, a stretto contatto con gli storici chef stellati Michel e Alain Roux.

Nelle campagne della Virginia

A questo punto Ghigo attraversa anche l'Atlantico e approda nelle campagne della Virginia, al «The Inn at Little Washington» dove lavora con un altro chef stellato, Patrick O'Connell. Ma il richiamo della foresta lo ha ricondotto alla «sua» Francia, ingaggiato insieme con l'ex fidanzata da papà Lorain che ha tentato l'avventura (più che riuscita) in Thailandia aprendo il ristorante, diventato riferimento della cucina francese a Bangkok. Fra i clienti vip anche vari componenti della famiglia reale, in particolare il principe fratello del defunto Re Rama IX e delle nipoti dell'attuale sovrano Rama X. Ghigo collabora al «Royal Project Foundation» che coinvolge 11 mila famiglie nel Nord del Paese, una zona di montagna (più di un'ora di volo e tre di auto dalla capitale). «Si tratta - spiega Amerigo - di un programma iniziato già negli anni '70 e che prevede di abbandonare la coltivazione dell'oppio, una delle principali fonti di reddito per la popolazione locale, sostituendola con prodotti autoctoni in grado poi di essere commercializzati e di favorire così un'economia pulita e virtuosa. Anch'io ho partecipato a questa campagna: ho soggiornato diverse volte in quelle aree, ho seguito la ricerca di nuove colture e la semina e ho pure organizzato una cena di gala con alcuni membri della corte thailandese».

Prossimo allo snodo dei 30 anni, può già permettersi il lusso



1. Amerigo Tito Sesti, 29 anni, di Bergamo, vive a Bangkok, è chef al «J'Aime by Jean-Michel Lorain», un ristorante d'élite della capitale thailandese con una stella Michelin. Fra i clienti vip anche vari componenti della famiglia reale; 2. In cucina Ghigo è convinto che «si deve innovare continuamente, cercando di far convivere in cucina più culture, trovando una sintesi a più dimensioni»; 3. Con il fratello Lele, che vive a Bergamo, a cui è molto legato.

di riavvolgere il nastro della memoria e rivedersi - come è successo qualche tempo fa all'«Hotel Amigo» di Bruxelles dietro la celebre Grand Place - a servire la colazione a quel Bruce Springsteen, il suo preferito, di cui non perde una canzone. Così come, nei limiti di un superlavoro che gli concede poche pause, nei ritagli di tempo coltiva la passione del cinema (Blade Runner, The Blues Brothers, Bergamo Film Meeting), della letteratura (Ray Bradbury, Kurt Vonnegut), dell'arte (da Keith Haring a Caravag-

gio), della montagna e dei viaggi (Canada, Scozia, Vietnam, Giappone, Tasmania, Norvegia). Sempre accompagnato da nuovi progetti in quel cantiere aperto che è la cucina dell'hotel. Con l'arrivo dell'estate e prima della stagione delle piogge (da metà agosto a metà novembre) lo attende una maratona senza soluzione di continuità, che affronta mettendosi in gioco e affidandosi all'estro della «distruzione creatrice». E un giorno, chissà, lo ritroveremo mettere in piedi qualcosa di tutto suo in un angolo di mon-

do: «Cerco di far tesoro di quel che chef geniali mi hanno insegnato: devi innovare continuamente, cercando di far convivere in cucina più culture, trovando una sintesi a più dimensioni. Una molteplicità di sapori da servire alla tavola di chi ama scoprire».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sul sito web  
TUTTE LE STORIE  
DAL MONDO  
LE PUOI TROVARE SU:  
[www.ecodibergamo.it](http://www.ecodibergamo.it)



## DISTRETTO 2042



Cari Soci,

Il 27 e 28 aprile a Taranto abbiamo organizzato un convegno a livello internazionale sul tema “La salute della madre e del bambino/pace” che vedrà la partecipazione del Presidente Internazionale del Rotary International Jan Riseley, che terrà il suo intervento sulla Pace sabato mattina.

Vi scrivo perché oggi è il 28 febbraio, data trascorsa la quale il costo per l'iscrizione all'evento aumenta da € 120,00 ad € 160,00 e penso di farVi cosa gradita nel ricordare tale possibilità.

L'iscrizione riguarda la partecipazione al congresso, mentre per la sistemazione alberghiera sono state concordate delle convenzioni con gli hotel del luogo.

Allego, per agevolare chi si volesse iscrivere, la scheda di iscrizione al convegno, il programma e le possibili sistemazioni alberghiere.

Per coloro che fossero interessati ad una sistemazione alberghiera insieme agli altri partecipanti del Distretto 2042, aggiungo che è ancora possibile comunicare la disponibilità alla Segreteria Distrettuale, compatibilmente con i posti ancora a disposizione, per un pacchetto Distrettuale unitario.

Cari saluti.

Nicola Guastadisegni  
Governatore a.r. 2017/2018



## GRUPPO OROBICO 1

AG Nicoletta SILVESTRI

<p><b><u>RC BERGAMO</u></b></p>  <p><b>Lun. 16 Aprile</b> Ore 12,45 - Relatore MASSIMO CINCERA, AD Sesaab.  <b>Lun. 23 Aprile</b> Ore 12,45 - " La Scienza dei Materiali: innovazione e prospettive ". Relatore la dott.ssa ANGIOLINA COMOTTI, Professore Associato di Chimica Industriale, Università Milano Bicocca  <b>Lun. 30 Aprile</b> Riunione sospesa – V°Lunedì del mese.  <b>Lun. 7 Maggio</b> Riunione serale presso il Ristorante Colonna. Relatrice CRISTINA BOMBASSEI, Amministratore Esecutivo Brembo S.p.A., sul tema: " Bilancio sociale e iniziative filantropiche "</p>	<p><b><u>RC BERGAMO NORD</u></b></p>  <p><b>Martedì 17 aprile</b> alle ore 20,00 in sede la Dott.ssa Roberta Frigeni Direttore Scientifico del Museo delle storie di Bergamo ci parlerà del progetto del Gruppo Orobico 1 di restauro delle lapidi della Rocca.  <b>Martedì 24 aprile</b> conviviale annullata.  <b>Martedì 1 maggio</b> conviviale sospesa per festività  <b>Martedì 8 maggio</b> conviviale annullata e sostituita dalla serata in interclub con il Rotary Club Sarnico e Valle Cavallina del 21 maggio a favore della Comunità Don Milani.  <b>Martedì 15 maggio</b> alle ore 20,00 in sede ospite-relatore Alfredo Cotugno che ci parlerà de "I bitcoin possono diventare la moneta del futuro??".</p>
<p><b><u>RC BERGAMO OVEST</u></b></p>  <p><b>Sabato 14 e domenica 15 aprile:</b> gita in Emilia.  <b>Lunedì 16 aprile:</b> ore 20:00 in sede "Le mie esperienze di vita in Cina". Relatore dott. Giuseppe De Biasi.  <b>Lunedì 23 aprile:</b> ore 20:00 in sede "I nuovi soci si presentano", Paolo Viganò e Sergio Gandi. Alessandro Negri, presidente Rotaract Club Bergamo ci illustrerà i progetti del club per l'anno 2017-18.  <b>Lunedì 7 maggio:</b> ore 18:30 in sede "Consiglio Direttivo. Ore 20:00 "Cyberbullismo", relatore Antonella Mangili.  <b>Lunedì 14 maggio:</b> Interclub con il RC Sarnico e Valcavallina da Berlucci in Franciacorta  <b>Lunedì 21 maggio:</b> A Lurano per il progetto "Costruiamo il futuro" con il RC Sarnico e Valle Cavallina.  <b>Martedì 22 maggio:</b> Interclub con il RC Bergamo Nord per una serata musicale presso il Cristallo Palace.</p>	<p><b><u>RC BERGAMO CITTA' ALTA</u></b></p>  <p><b>Giovedì 19 aprile</b> alle ore 20,00 alla Taverna avremo ospite relatore il Presidente di Confindustria - Unione Industriali Bergamo Stefano Scaglia che ci parlerà di "demografia e automazione". Serata estesa a familiari ed amici.  <b>Giovedì 26 aprile</b> conviviale sospesa.  <b>Da venerdì 27 aprile a domenica 29 aprile</b> viaggio a Villingen e Foresta Nera.  <b>Da domenica 29 aprile</b> a mercoledì 2 maggio viaggio in Israele.  <b>Giovedì 3 maggio</b> alle ore 20,00 alla Taverna serata dedicata al Premio Donizetti giunto alla XXIV edizione ed al ricordo di Franco Emmer. Nel corso della serata potremo visitare la Biblioteca Angelo Mai. Serata estesa a familiari ed amici.  <b>Giovedì 10 maggio</b> alle ore 20,00 alla Taverna l'Amico Emanuele Medolago ci parlerà di "Il Valcalegno ieri, oggi e domani". Serata estesa a familiari ed amici.</p>
<p><b><u>RC BERGAMO HOSPITAL 1 GXXIII</u></b></p> 	<p>Non sono previste conviviale per il mese di aprile</p>



## GRUPPO OROBICO 2

AG Umberto ROMANO

<p><b><u>RC TREVIGLIO BASSA PIANURA BERGAMASCA</u></b></p>		<p><b><u>RC ROMANO DI LOMBARDIA</u></b></p>	
<p><b><u>RC SARNICO VALLE CAVALLINA</u></b></p>		<p><b><u>RC DALMINE CENTENARIO</u></b></p>	
<p><b><u>RC CITTA DI CLUSONE</u></b></p>		<p><b>RC ISOLA BERGAMASCA</b> (sito in corso di costruzione)</p>	

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



## L'invito del RC Città di Clusone per una serata al Palamonti

Cari amici,

vorrei invitare anche voi all'evento che faremo il prossimo 19 maggio al Palamonti.

L'oggetto della serata sarà la presentazione del **progetto di trasformazione del sentiero CAI 316 dei Cassinelli in idoneo alla fruizione da parte di persone non vedenti**, e quindi naturalmente anche di persone più deboli quali anziani, famiglie e bambini.

Ci abbiamo lavorato durante i mesi invernali (e quest'anno mesi nevosi, con difficoltà a fare rilievi) e ora, a breve, lo presenteremo per le necessarie autorizzazioni alla conferenza dei servizi a Castione della Presolana.

Il sentiero è lungo 2200 metri, sale di circa 230, è da allargare, levare radici e sassi, equipaggiare con battibastone, mappe sensoriali ecc. Un bel lavoro ma anche una spesa molto impegnativa. Sto tentando di avere un Global Grant dalla Fondazione Rotary ma preliminarmente mi hanno detto che così com'è non rientra nell'area Trattamento-Salute che avevamo pensato. Vedremo come ottenere fondi, intanto voglio chiedere a tutti i vostri soci per vostro tramite di darci una mano partecipando alla serata e magari dando un contributo direttamente al progetto, per il quale abbiamo aperto un conto apposito e abbiamo creato la lista dei donatori.

Ci incontreremo **alle 19:00 di sabato 19 maggio al Palamonti** in Via Pizzo della Presolana 15, Bergamo, e cominceremo la nostra serata con l'illustrazione del progetto. Avremo presenti tutti quelli che ci stanno aiutando ad andare avanti, e sono tanti, a partire dalla Provincia, dal CAI e non solo.

I dettagli della serata ve li manderò più avanti, vi chiedo di aiutarmi facendo proselitismo e divulgando questa iniziativa a tutti i vostri soci.

Grazie e auguri a tutti di buona Pasqua!

A presto

Paolo FIORANI

leggi anche:

[HTTPS://MYVALLEY.IT/2018/04/SENTIERO-NON-VEDENTI-SALITA-LA-CORDATA-NON-DEMORDE/](https://myvalley.it/2018/04/sentiero-non-vedenti-salita-la-cordata-non-demorde/)

## Club gemellati di Chalon e Offenbourg

*Nous continuons notre voyage à la « découverte » des activités de nos membres. Samedi fut le tour de Corrado Perego, directeur financier de MARSILLI spa Castelleone (CR)*

### «Visite MARSILLI S.P.A.»

*Il est devenu habituel de demander aux membres de présenter leurs activités. Dans le passé, nous avons eu l'occasion de visiter plusieurs entreprises industrielles comme « spa Malpaga » Paul Cividini, ou « spa ROSSINI TRADING » Mark Rossini, ou « spa FOPPAPEDRETTI » Clement PREDA ou « spa COSBERG » par Gianluigi VISCARDI ou admirez les présentant comme pour "ROLLER spa RULMECA" Marco GHISALBERTI ou "BREBOMATIC Ltd." Charles PEDRALI. Tout cela pour réaliser le potentiel, l'esprit d'entreprise et l'ingéniosité de nos membres (un peu très réservé et timide du projecteur). Cette fois, il a touché le spa MARSILLI où la situation socio Corrado Perego, en tant que chef des finances nous a voulu montrer l'activité de cette importante entreprise leader dans l'automatisation des machines de bobinage. La nomination était au siège de Castelleone, près de Crema. Un grand groupe de membres avec des parents et amis ont eu l'occasion d'en apprendre davantage sur l'évolution de cette société qui, malgré ses quatre-vingts ans de vie a l'air jeune et machines de pointe dans la production automatisées pour la fabrication de bobines électriques pour chaque type d'utilisation. Bien que le marché le plus développé et prometteur est celui de la voiture ne néglige pas de nouvelles utilisations de ce produit par exemple les cartes de crédit où, à leur intérieur est implanté une « bobine plate. »*

*Historique de l'entreprise nous dit WALLPAPER Gian Battista, PDG de spa MARSILLI et qui vit de 1973 l'année où l'âge de 18 ans, il est entré comme employé.*

*Ces étapes de l'évolution industrielle:*

*1938-1970: Le MARSILLI né à Turin en 1938 en tant que fabricant de machines à enrouler une seule broche. Depuis 1970 MARSILLI a commencé à rénover ses produits en introduisant des processus semi-automatique.*

*1970-1980: En 1974, MARSILLI ouvre son usine à Castelleone. On peut dire que l'histoire des débuts MARSILLI ici. Ici commence en avance sur son temps l'évolution et dépasse toutes les crises de l'industrie.*

*En 1982, il a produit et livré la première ligne MARSILLI. La société évolue et commence à se développer à l'intérieur des projets de machines et d'étendre leurs bagages de brevet.*

*En 1994, il a livré la première machine à broches rotatives. De 2000 à 2010, la production est entièrement dirigée vers des systèmes automatiques pour les composants, qui comprennent la préparation, l'enroulement des bobines et des opérations de finition des plaies.*

*La prochaine décennie est une confirmation et la consolidation de sa présence sur le marché des bobines et des moteurs bobinés, ainsi que des systèmes d'assemblage*

*automatique.*

*Le chemin parcouru en quatre-vingts ans n'a pas toujours été facile. Il souffre aussi de la crise en 2009 et réduit son personnel. Cette opération a été gérée dans un très prudent et avancé par la direction. Il est proposé aux employés du autoredox de salaire avec la perspective d'une reprise à l'avenir. Il a été le choix gagnant. Déjà en 2010, la tendance est à la hausse et les années suivantes MARSILLI est en mesure de retourner le salaire le plus bas payé aux travailleurs eux-mêmes. En dix ans, l'effectif a doublé pour atteindre 500 employés et un chiffre d'affaires annuel de près de 90 millions d'euros.*

*Et « ce fut un effort d'équipe, mais nous devons reconnaître que la reprise a eu lieu grâce à l'engagement et aux relations commerciales qui Eraldo BIANCHESSI (aujourd'hui président de MARSILLI) a été en mesure de coordonner et de mettre à profit. La connaissance et l'expérience acquise dans le Spa Brembo. (École de haut pour les entrepreneurs).*

*Depuis l'histoire ici.*

*La visite aux différents services de production a été divisée en trois groupes afin de permettre à chaque participant de voir d'une manière complète tous les différents procédés pour la production de machines automatisées, et leur utilisation dans la fabrication de tous les types de bobines électriques.*

*Il étonnait plus, l'environnement de travail: spacieux et bien éclairé. Et en admirant la structure des hangars, nous avons eu l'occasion de vérifier l'expansion continue de l'entreprise, ce qui démontre l'Refonte en cours et l'expansion s'en cours. Ils sont en train de construire un deuxième hangar à proximité, parce que maintenant il n'y avait plus de place pour étendre sur la zone existante. nous avons été réunis à la fin des trois groupes à la réception où nous avons eu l'occasion de nous rafraîchir avec une boisson offerte par la société.*

*À une heure et demie nous avons chassé l'ami Corrado dans les rues de Castelleone qui avaient la tâche de nous conduire à un restaurant local où nous avons eu l'occasion de goûter le fameux raviolis Cremona (douceâtre).*

*La belle convivialité terminée donc au nom de la gastronomie Cremonese. Même sans la cloche touche classique par le président Marco ROSSINI*



*Unsere Reise "entdeckt" weiterhin die Aktivitäten unserer Mitglieder. Am Samstag war Corrado PEREGO, CFO von Marsilli spa in Castelleone (CR) an der Reihe*

## **"Besuch zu MARSILLI s.p.a"**

*Inzwischen ist es üblich geworden, Mitglieder zu bitten, ihr Geschäft zu präsentieren. In der Vergangenheit hatten wir die Möglichkeit, mehrere Industrieunternehmen als "Malpaga spa" Paul CIVIDINI oder "ROSSINI TRADING spa" Mark Rossini, oder "FOPPAPEDRETTI spa" Clement PREDA oder "COSBERG Spa" von Gianluigi VISCARDI oder Wunder besuchen an sie, wie es war für "ROLLER RULMECA spa" Marco GHISALBERTI oder "BREBOMATIC Ltd." Charles PEDRALI präsentiert. All dies, um das Potenzial, Unternehmergeist und Einfallsreichtum unserer Mitglieder zu erkennen (ein bisschen "alles sehr privat und schüchtern im Rampenlicht").*

*Dieses Mal ist es berührt das MARSILLI Spa, in dem der sozio Corrado PEREGO, als Chief Financial Officer uns die Aktivität dieses wichtigen Unternehmen führend in der Automatisierung von Wickelmaschinen zeigen wollte. Der Termin war im Hauptquartier von Castelleone in der Nähe von Crema. Eine große Gruppe von Mitgliedern mit Verwandten und Freunden die Gelegenheit hatte, über die Entwicklung des Unternehmens, das trotz seiner 80 Jahre des Lebens zu lernen, in der Herstellung von automatisierten Maschinen für jeden jugendliche und Schnitte für die Herstellung von elektrischen Spulen sieht Art der Verwendung. Obwohl die am weitesten entwickelten und vielversprechenden Markt ist, dass der tut das Auto nicht vernachlässigen neue Verwendungen dieses Produkt als für Karten Beispiel Kredit wo in ihrem Inneren einen implantiert wird „flache Spule.“ Firmengeschichte erzählt uns TAPETE Gian Battista, CEO von MARSILLI Spa und lebt seit 1973 das Jahr, in dem das 18. Lebensjahr arbeitet er als Mitarbeiter eingetragen. Dies sind die Stufen der industriellen Evolution: 1938-1970: La Marsilli wurde 1938 in Turin als Hersteller von Einspindel-Wickelmaschinen gegründet. Seit 1970 hat Marsilli begonnen, seine Produkte durch Einführung halbautomatischer Prozesse zu erneuern. 1970-1980: 1974 eröffnete Marsilli das Castelleone-Werk. Man kann sagen, dass die Geschichte des heutigen Marsilli hier beginnt. Hier beginnt die Evolution, die die Zeiten antizipiert und jede industrielle Krise überwindet. 1982 wurde die erste Marsilli-Linie produziert und ausgeliefert. Das Unternehmen entwickelt sich und beginnt, Maschinendesigns darin zu entwickeln und erhöht sein Gepäck von Patenten.*

*1994 wurde die erste Maschine mit rotierenden Spindeln ausgeliefert.*

*Von 2000 bis 2010 ist die Produktion vollständig auf die automatischen Systeme für verpackte Komponenten gerichtet, die die Vorbereitung, das Wickeln und die Endbearbeitung der Rollen beinhalten.*

*Das darauffolgende Jahrzehnt ist eine Bestätigung und Konsolidierung seiner Präsenz auf dem Markt der gewickelten Spulen und Motoren sowie der automatischen Montagesysteme.*

*Die Straße in achtzig Jahren war nicht immer einfach. Auch 2009 leidet es unter der Krise und reduziert seine Mitarbeiter. Diese Operation wurde vom Management sehr sorgfältig durchgeführt und vorangetrieben. Das Gehalt wird Mitarbeitern mit Aussicht auf Genesung in der Zukunft angeboten. Es war die gewinnende Wahl. Bereits im Jahr 2010 nimmt der Trend zu und in den Folgejahren kann der Marsilli das niedrigere Gehalt an die gleichen Arbeiter zurückzahlen. Über einen Zeitraum von etwa zehn Jahren verdoppelte sich die Belegschaft auf 500 Mitarbeiter und einen Jahresumsatz von fast 90 Millionen Euro.*

*Und, es war eine Teamleistung, aber wir müssen erkennen, dass die Erholung statt dank der Verpflichtung übernommen hat und auf die kommerziellen Beziehungen, die Eraldo Bianchessi (jetzt Präsident von MARSILLI) der Lage war, zu koordinieren und in Gebrauch genommen. Wissen und Erfahrung im BREMBO Spa. (ausgezeichnete Schule für Unternehmer).*

*So weit die Geschichte.*

*Der Besuch in die verschiedenen Produktionsabteilungen wurde in drei Gruppen unterteilt, um jedem Teilnehmer zu ermöglichen, in einer vollständigen Art und Weise all die verschiedenen Verfahren zur Herstellung von automatisierten Maschinen und die Verwendung bei der Herstellung aller Arten von elektrischen Spulen zu sehen. Außerdem war das Arbeitsumfeld erstaunt: geräumig und gut beleuchtet. Wir haben die Struktur der Lagerhäuser kennengelernt und konnten so die kontinuierliche Expansion des Unternehmens bestätigen und die fortlaufende Innovation und Expansion immer wieder unter Beweis stellen. Jetzt bauen sie in der Nähe einen zweiten Schuppen, weil es nun keinen Platz mehr für die Erweiterung des bestehenden Areals gibt. Schließlich schlossen sich die drei Gruppen dem Empfang an, wo wir die Gelegenheit hatten, uns mit einem von der Firma angebotenen Aperitif zu erfrischen.*

*Bei 1 bis 30 jagten wir den Corrado Freund auf den Straßen von Castel, die die Aufgabe führt uns zu einem lokalen Restaurant, wo wir die Möglichkeit, die berühmten Ravioli Cremona (süßlich) abschmecken.*

*Die schöne Geselligkeit endete damit im Namen der cremonesischen Gastronomie. Auch ohne den klassischen Hauch der Glocke vom Präsidenten Marco ROSSINI*