

PERCHE' I BIMBI SONO COSI' VIVACI

Nelle case poco spazio per i bambini

L'edilizia si orienta verso una razionale economia degli spazi, per cui negli appartamenti i ragazzi non trovano assolutamente posto per muoversi - E si rifanno appena sono fuori

Non è una novità per nessuno il fatto che molti bambini, oggi, siano affetti da una vivacità che supera i limiti del normale, vivacità che, ad una signora ancor giovane, che insegna nelle elementari, faceva commentare: «Ogni mattina, quando giungo a scuola, adoro i bambini, ma ogni giorno, quando ne esco, li farei volentieri a fette...».

ritenersi la dimensione urbanistica del nostro tempo? Con lo spopolamento delle campagne, s'è venuto gonfiando il fenomeno brusco ed intenso d'un inurbamento della popolazione. In queste città il superaffollamento crea problemi di spazio e l'edilizia, per farvi fronte, vi è spinta verso l'economia degli spazi.

collaborazione? Sono sempre più ostacolati. Gli abitudini abitazionali (vi piace la «terza lingua» di moda oggi? Noi, personalmente, la detestiamo e ci abbiamo provato per scherzo...), gli appartamenti di un grande casalingo offrono, purtroppo, la frequente immagine di loculi in grado di significare una sepoltura. E in questi loculi vivono i bimbi di oggi, compressi ed oppresi (quando i genitori rispettano i loro vicini), da ammonizioni continue: non cantare, smettiti con la palla... non si sciano le sedie... abbassa quel televisore, ecc. Ed ecco che una grande carica di energia si accumula in queste giovani esistenze (nate per le corse nei giardini e nei prati, e ridotte, dalla nostra inquinata società, a poco più che ad animali da salotto) per scattare in loro la molla della riconquistata libertà.

amici; per strada, con tutti i rischi conseguenti, si tenteranno corse pacifiche liberatorie nell'intervallo tra le lezioni ci si scatteranno, e molte volte, anche durante le lezioni stesse. Ed allora? direte voi. Allora, molta pazienza e comprensione, a scuola, per ciò che, ad un certo punto ci appare come una colpa, quando è, soprattutto, una necessità: mentre, a casa, tocca a voi organizzare la vita dei vostri figli in modo che non sia privata dei giusti sfoghi, inerenti la loro età: regalate loro un abbonamento alle piscine, iscriveteli ad uno dei tanti, bellissimi corsi organizzati dal CONI, tennis, minibasket, pallacanestro, pattinaggio, ecc. Insomma, date loro quel tanto di spazio, di movimento, di sfogo, nonché di possibilità di stare, il più a lungo possibile, in compagnia, in mezzo ai loro simili. E ne trarrete, tutti, immensi vantaggi: sia fisici, che psicologici.

Arabella Bonetti

DURANTE UNA PERQUISIZIONE

SEQUESTRA TI DAI CARABINIERI

dischi, accendisigari, autoradio e mangianastri di dubbia provenienza

Proseguendo nelle indagini a carico dei cinque giovani arrestati la vigilia di Natale dai carabinieri del Nucleo Radiomobile di Bergamo, i militari della Tenenza di Zogno, ottenuta un mandato di perquisizione dalla Procura della Repubblica, hanno sequestrato nell'abitazione di uno dei cinque indiziati, Alberto Valle, di Zambala Bassa, materiale ritenuto di dubbia provenienza e sul quale è stata aperta un'ulteriore inchiesta. Tra quanto sequestrato vi sono 190 dischi a 45 giri, 12 accendisigari, 13 amplificatori per autoradio, un mangianastri, un mangiadischi, un autoradio, un registratore, una macchina fotografica, due pipe, cinque paia di occhiali e numerosi utensili per autovetture.

Interrogato sulla provenienza del materiale il padre del giovane ha dichiarato che si tratta di oggetti di cui ignora la presenza in casa, ma che ritiene appartengano a un figlio attualmente militare.

Tutto il materiale sequestrato si trova ora negli uffici del Nucleo Investigativo dei Carabinieri di via Masone in attesa delle risultanze degli accertamenti.

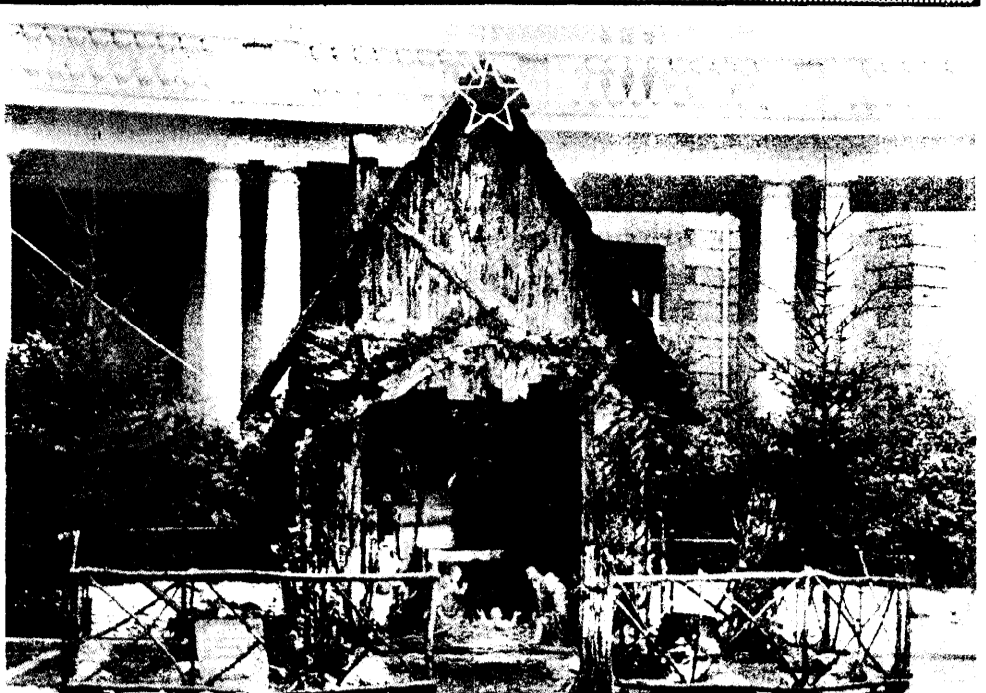
GRAVE UNO STUDENTE USCITO DI STRADA CON LA «GIARDINETTA»

Uno studente liceale di Asso è ricoverato in gravissime condizioni all'Ospedale Maggiore di Bergamo, dove è stato trasferito dopo la prima assistenza prestatagli dai sanitari del Fatebenefratelli di Irbia.

I medici, dopo avere riscontrato al sedicenne Dario Masciadri, abitante ad Asso in via Matteotti 15, ottoraginta sinistra da probabile frattura della base cranica e commozione cerebrale, si sono riservati la prognosi.

Il Masciadri, nel primo pomeriggio del giorno di Natale si è messo alla guida della «500 Giardinetta», targata CO 224953, di proprietà del padre, per fare un giro nella zona.

CAPANNA BENEFICA ALL'OSPEDALE



Anche l'Ospedale Maggiore ha il suo prespio, allestito in una bella capanna, sul lato destro del piazzale interno. La capanna, molto apprezzata sia dai ricoverati che dal personale dell'ospedale, è stata costruita dall'infermiere dell'astanteria Angelo Signorelli, ed è stata poi montata dallo stesso Signorelli, aiutato nella sua opera dai colleghi del pronto soccorso. Davanti alla capanna, all'interno di una piccola staccionata che la circonda, è stata sistemata una cassetta per le offerte destinate agli infermieri ammalati e bisognosi. (Foto EXPRESS)

SORTO SULLE PRIME PENDICI DELLA MARESANA, SOPRA TORRE BOLDONE

In una cornice festosa inaugurato il Ristorante «Papillon»

Autorità e personalità sono intervenute alla manifestazione inaugurale svoltasi in un'atmosfera ricca di fascino - Il pubblico s'è vivamente complimentato con il titolare signor Nello Bucciol e con la signora Antonietta per la bellezza del ristorante e per l'ottimo servizio - Le caratteristiche del locale e la novità del «fogher» - Menù gustosi e genuini - Il «Papillon» è una vera occasione per una serata di relax

Il ristorante «Papillon» è una felice realtà e un lieto regalo di fine anno per i bergamaschi: si è presentato in tutto il suo fascino e in tutta la sua spiccata caratteristica, inserito nel verde delle pendici della Maresana. «Papillon» vuol essere un po' il ritorno alla natura, il ritrovarsi fra i colori più belli della collina che ci

affaccia sulla città, il godere di un ambiente naturale non ancora guastato dallo smog. Questa premessa potrebbe far pensare che il ristorante è sorto chissà dove, in un luogo fuori mano, mentre in realtà è a due passi da casa nostra, in quanto si trova proprio sopra Torre Boldone, a circa 200 metri sulla Ma-

resana. Quindi, in località particolarmente indicata per quanti costretti a vivere nell'atmosfera febbrile della città hanno bisogno di qualche ora di relax, attorno ad una tavola bene imbandita ed eccezionalmente gustosa.

Un ristorante come il «Papillon», che tutti sono concordi nell'indicare come un vero «fuori classe», non poteva esimersi dal dare alla manifestazione inaugurale un significato e un'impronta particolarissimi. Ci ha pensato il titolare il signor Nello Bucciol che con la gentile consorte signora Antonietta ha saputo predisporre una serata da «mille e una notte». Originalità, buon gusto, ospitalità e un pizzico di folklore si sono fusi in un magnifico incontro conviviale che resterà nella mente di quanti vi hanno partecipato. Impossibile al cronista annotare compiutamente tutti gli elementi di rilievo; cercheremo, però, di offrire al lettore una panoramica sufficientemente completa, come l'avvenimento si merita.

Gli invitati sono stati guidati sino al «Papillon» da una vera strada di luce, la cui illuminazione suggestiva dava alla zona un aspetto del tutto nuovo e ricco di emozioni. Accolti dal signor Bucciol e dalla signora Antonietta, i signori padroni di casa - gli ospiti sono stati accompagnati ai rispettivi tavoli (ove una rosa attendeva tutte le signore), mentre un'orchestra diffondeva le note dei più recenti successi (l'esecuzione è continuata per l'intera serata, riscuotendo gli applausi cordiali dei presenti). Ben 250 persone si sono così ritrovate in distensiva letizia a far onore alla cucina del signor Bucciol, un vero esperto che i bergamaschi ben conoscono essendo anche il titolare dell'ormai celebrato ristorante «Don Louis» di Torre Boldone.

Un invitato sembrava di avere fatto un tuffo nel passato, tanta era la carica di romanticismo con la centinaia di candele, le cui incerte luci plasmavano ancor meglio le caratteristiche ambientali dei saloni. Il servizio impeccabile ed il menù che si può ben definire raro hanno trovato tutti d'accordo e soddisfatti e il signor Bucciol e la signora Antonietta hanno raccolto una larga messe di felicitazioni anche per il lavoro del personale di sala, che ha assolto il suo compito in modo ottimo e in tutto degno dei ristoranti di prestigio, al cui livello il «Papillon» si è posto d'autorità e per riconoscimento unanime.

A dare il saluto augurale al nuovo locale di sala che s'era quasi tutta Bergamo, sul notes del cronista sono andati incollandosi i nomi di personalità del mondo politico, economico, culturale, industriale della città e della provincia. Senza voler far torto a nessuno, ricorderemo in particolare l'on. G. Battista Scaglia con la signora, il sen. Giuseppe Belotti con la signora, il vice prefetto Dr. Sajja, il consigliere regionale Dr. Giovanni Ruffini, il vice questore Dr. Bardi, il sindaco di Torre Boldone con la Giunta e le signore dei vari assessori.

Precedentemente s'era svolta la cerimonia del taglio del nastro inaugurale da parte del sindaco di Torre Boldone, perito industriale Farnedi, madrina la brava e simpatica Manuela, prima signora dei titolari. Inoltre, fra il raccoglimento degli astanti, il parroco di Torre Boldone don Angeloni aveva benedetto i locali.

Nonostante la grande affluenza di invitati tanto all'arrivo che alla partenza non si è verificato alcun ingorgo, sia perché il ristorante dispone di una vasta area di parcheggio, sia per il servizio d'ordine svolto con impegno dai vigili urbani di Torre Boldone e dei comuni vicini.

Nel collocare nell'abito d'oro la magnifica serata di lunedì scorso, si incorrerebbe in una grave lacuna non registrando il parere di alcuni degli ospiti. «E' il ristorante di cui Bergamo non poteva privarsi», ha dichiarato un professionista, mentre una signora ha osservato: «Per me ed i miei amici è stata una bella sorpresa: conoscendo il signor Nello ero sicura di trovare un locale eccellente, ma non me lo aspettavo così bello».

«Finalmente «Papillon» risolve i miei problemi di ospitalità perché adesso so dove portare a colazione i miei clienti. Qui sono certo di fare un'ottima figura» ha detto un industriale, dal canto suo una signorina diceva che «Papillon» è davvero un locale fuori dal comune; «Il servizio è ottimo, i menù vari e le vivande cucinate come si deve. Inoltre c'è un'atmosfera così cordiale e gioiosa, che mi pare vada molto bene anche alla vigilia».

E potremmo continuare su questa falsariga perché tutte le dichiarazioni raccolte dal cronista sono risultate entusiastiche; dichiarazioni di persone altamente qualificate e che quindi parlano con cognizione di causa. Aggiungeremo che un dirigente d'azienda ci ha fatto notare che il ristorante del signor Bucciol è un vero regalo anche per Bergamo ed è destinato a inserirsi in maniera completa nelle abitudini della vita cittadina: «Cioè perché è proprio di alto livello, e perché ha saputo mantenere un'atmosfera distensiva che non crea problemi e che induce al relax. Ho visto moltissimi ristoranti in tutta Italia e all'estero ma come questo è raro trovare».

Vediamolo, dunque, un po' più da vicino il «Papillon». La sua costruzione moderna si è perfettamente inserita in un ambiente collinare di notevole interesse e mantenendo le caratteristiche degli edifici rustici circostanti si armonizza in maniera perfetta. Un insediamento azzecato, che riesce a ingentilirne la già cospicua bellezza della natura.

Nella realizzazione degli interni sono stati seguiti i medesimi concetti (con uso di legno, intonaco e pietra) creando un'ambientazione di piena suggestività e valorizzando ulteriormente

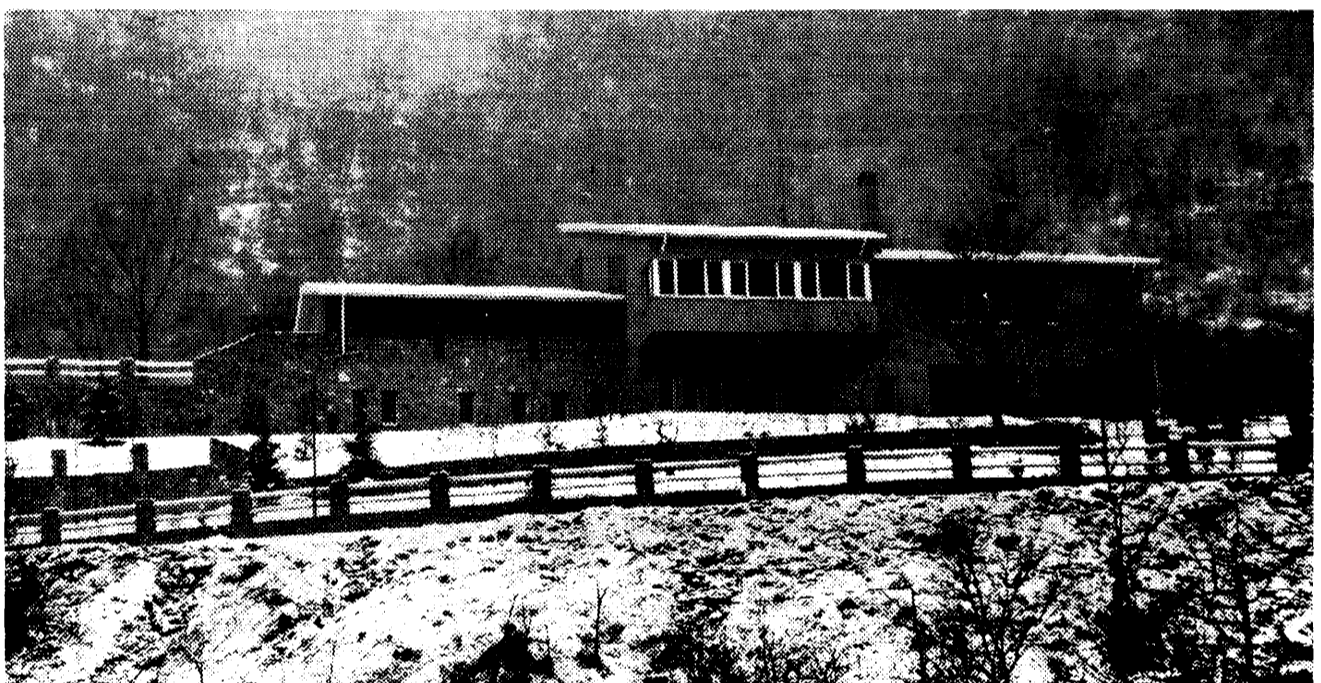
tutto l'insieme. Nella sua modernità ed estrema funzionalità, il ristorante mette subito a suo agio il visitatore confermandogli che questo è il locale che cercava, fatto su misura per l'uomo d'oggi.

La capacità ricettiva del «Papillon» è di 350 persone e in rapporto a ciò sono state attuate tutte le attrezzature, in modo da offrire al cliente la più completa disponibilità e di garantirgli il meglio dell'ospitalità. Basterà ricordare che sono a disposizione apposite sale per il relax, dotate di televisione, musica diffusa e di telefoni con spine di allacciamento ad ogni tavolo. Inoltre è possibile pranzare restando isolati dal resto delle sale, ascoltando la radio al volume che meglio aggrada, oppure alzando o diminuendo le luci del proprio tavolo. Insomma «Papillon» è il regno della distensione, una vera oasi di serenità dopo una giornata di febbrile lavoro o di estenuante viaggio. Grazie ai criteri con i quali è stato concepito consente appunto al cliente di inserirsi nella gaiezza delle sale, oppure di godere di un isolamento che ripaga del balneamento quotidiano.

Come ogni ristorante che si rispetti anche il «Papillon» ha il suo centro nevralgico nelle cucine; dotate di tutti gli impianti più moderni ed automatizzati, può provvedere al pranzo di 350 persone, con una celerità sorprendente, evitando alla clientela le noiose attese ai tavoli. La sollecitudine nel servizio si accompagna alla preparazione del personale di cucina: per avere la certezza della perfezione dei me-

ni il signor Nello ha fatto venire apposta tre cuochi da Venezia, gente pratica e qualificata in grado di accontentare i desideri più svariati della clientela. Si può ben dire, quindi, che un pranzo al «Papillon» consente di riscoprire il gusto della cucina seria, genuina, quella di cui ognuno vorrebbe poter disporre. Adesso c'è e vale proprio la pena di approfittarne. I buongustai vi troveranno una novità, cioè il «fogher», che costituisce la maggiore espressione della cucina veneto-friulana. Si tratta di una grande griglia (collocata in un punto che consente d'essere sotto l'occhio del pubblico) sulla quale vengono cucinati cibi e specialità, dal pesce alle carni, dagli insaccati alle verdure, ecc. Il «fogher» funziona tutto il giorno ed alla clientela è subito piaciuto e pertanto è da ritenere che resterà fra i punti di maggiore interesse del «Papillon».

Siccome nessun piatto, per quanto ben fatto, non si può valorizzare senza un buon bicchiere di vino, il signor Nello si è assicurato la completa gamma dei vini veneti e friulani (sono quindici tipi tutti nostrani e di assoluta genuinità). Sono vini di prestigio, dall'aroma esaltante e che lo scrittore Veronelli (un'autorità in materia) ha decantato in una serie di articoli di prossima pubblicazione sulle riviste nazionali. Perché questi vini non perdano niente delle loro proprietà organolettiche di cui sono dotati all'origine, il signor Nello ha predisposto apposite cantine che - mediante i più aggiornati materiali isolanti - assicurano con la giusta temperatura anche



Veduta d'insieme del nuovo Ristorante «Papillon» di Torre Boldone inaugurato recentemente, alla presenza di autorità ed un pubblico di 350 persone.

l'ottima conservazione (lo stesso avviene per i prodotti alimentari che dispongono di celle costruite ad hoc).

«Papillon» è sì un ristorante tutto nuovo, ma non per questo manca di tradizione. A darla è stato il titolare con la sua esperienza e qualificazione di gran prestigio, riconosciuti anche dagli esperti del settore della ristorazione. Il signor Nello Bucciol viene infatti da una famiglia che ha sempre operato nel ramo, si è «fatto» prima come cameriere e poi come maestro di sala e la sua sensibilità e prontezza nell'intuire e nel soddisfare le esigenze della clientela lo hanno reso simpaticamente noto ed apprezzato. In sei anni di permanenza a Bergamo si è assicurato la più larga stima dei cittadini che del resto hanno già dimostrato la loro preferenza per Nello affollando il suo locale di Torre Boldone, il «Don Louis», ove la cucina friulana ha toccato la sua espressione migliore. Nello Bucciol, che ha avuto la merita soddisfazione di vedere il «Don Louis» assunto addirittura a fama internazionale, realizzando il «Papillon» ha voluto mettere a frutto la sua esperienza e porta a Bergamo quanto di meglio offre la cucina veneta. Ed è da ritenere - visto che ha iniziato tanto bene - riuscirà perfettamente nel suo intento, grazie anche al determinante apporto della consorte, la gentile signora Antonietta che, instancabile nel suo operare, è stata la consigliera e collaboratrice intelligente e più preziosa. Il signor Nello e la signora Antonietta sono gli artefici di una iniziativa che merita

di incontrare il favore dei bergamaschi i quali - siamo certi - non mancheranno di premiare il coraggio e lo slancio dei coniugi Bucciol, veri maestri della cortesia e dell'ospitalità.

Prima di concludere al cronista pare giusto ricordare anche quanti hanno lavorato alla realizzazione del ristorante, la cui costruzione ed allestimento hanno richiesto soltanto un anno di tempo. Il progetto - meritevole del più vivo plauso - è dell'arch. Guido Colombo, che ha saputo tradurre un'opera degna, mentre i lavori murari sono dell'impresa Ediltorre. Le altre ditte che hanno collaborato sono: Gnechci di Bergamo per gli impianti di riscaldamento e idrosanitari; Finassi di Curno e Sambi di Zanica per le opere in legno; Comana per marmi e pietre; la ditta artigiana Giacomo Bucciol di Fiume Veneto per i pavimenti e ristimenti in ceramica; Rinaldi SpA di Bergamo per i lampadari; Andreini di Alzano per la sistemazione dei giardini e la Ditta Della Volta di Bergamo per l'attrezzatura da cucina «Grandi impianti Zoppas».

Questo sommariumente il «Papillon», ma ci sarebbe ancora tanto da dire; preferiamo però fermarci qui per non togliere ai concittadini che si recheranno al nuovo ristorante la possibilità di fare tante simpatiche scoperte. Avranno anche modo di convincersi che il «Papillon» di Torre Boldone è il meglio dei ristoranti e che soltanto qui si possono gustare le più prelibate leccornie della cucina veneta. Arrivederci, dunque, al «Papillon».

Un flash anche per lo staff del «Papillon». Nella foto il personale di sala fra il titolare signor Nello e la gentile signora Antonietta; ci sono anche le due figlie dei coniugi Bucciol, Manuela ed Elisabetta.

Il momento del taglio del nastro inaugurale. Il sindaco di Torre Boldone p.i. Farnedi si complimenta con il signor Nello. Sulla destra Manuela Bucciol madrina della cerimonia.

Una delle sale di relax per i clienti del ristorante. Queste sale «relax» sono dotate di televisione, telefoni e musica.

L'elegante e spazioso ingresso del «Papillon». Questo nuovo locale è considerato un vero «fuori classe» dei ristoranti.



L'ingresso al nuovo Ristorante «Papillon», con il parcheggio, inserito nel verde della collina, alle pendici della Maresana.



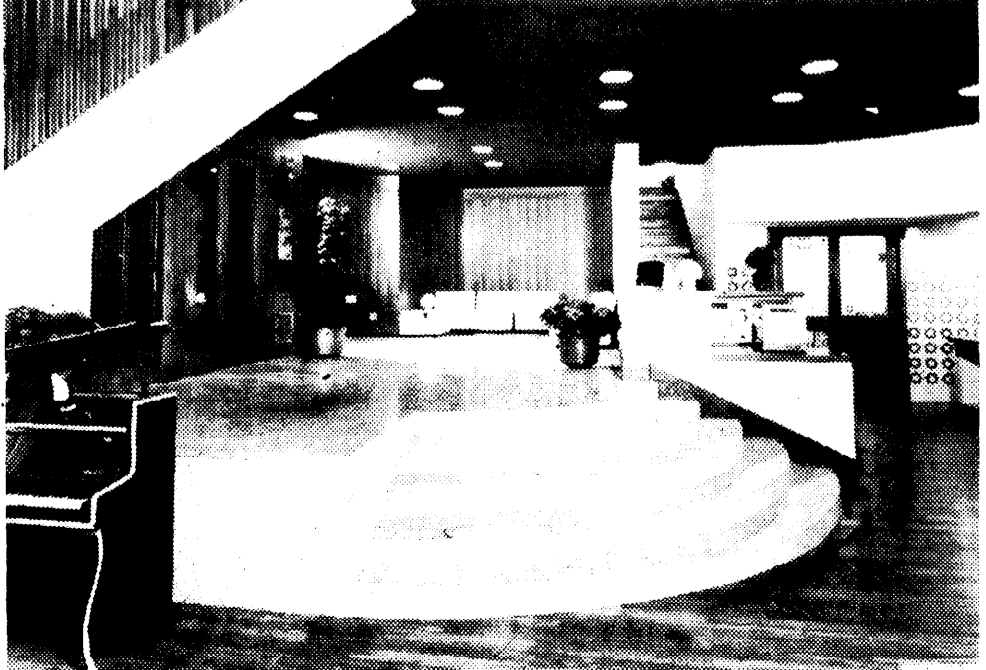
Un flash anche per lo staff del «Papillon». Nella foto il personale di sala fra il titolare signor Nello e la gentile signora Antonietta; ci sono anche le due figlie dei coniugi Bucciol, Manuela ed Elisabetta.



Il momento del taglio del nastro inaugurale. Il sindaco di Torre Boldone p.i. Farnedi si complimenta con il signor Nello. Sulla destra Manuela Bucciol madrina della cerimonia.



Una delle sale di relax per i clienti del ristorante. Queste sale «relax» sono dotate di televisione, telefoni e musica.



L'elegante e spazioso ingresso del «Papillon». Questo nuovo locale è considerato un vero «fuori classe» dei ristoranti.