



LOMBARDIA

Bergamo

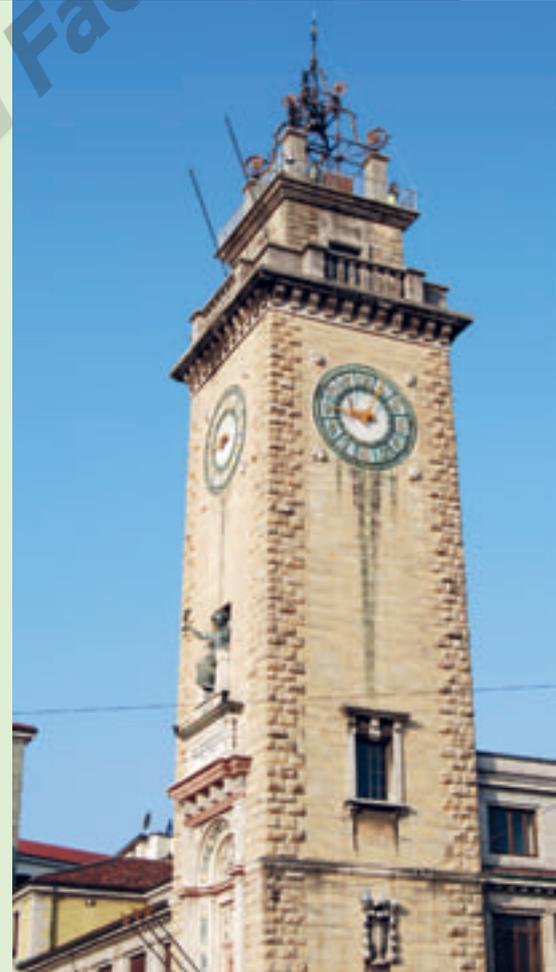


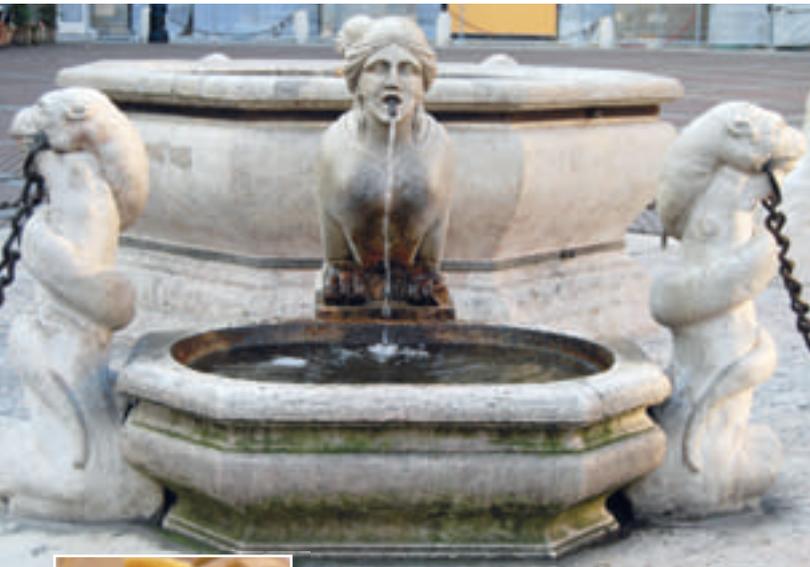
Bergamo Alta è un centro di rara bellezza. Le sue mura intatte racchiudono come in uno scrigno tesori d'arte e suggestioni. Perfetta per una passeggiata domenicale

Testo di Giorgio Gabbi - Foto D.R.

Nelle immagini riprese dal satellite, la città di Bergamo e i centri vicini appaiono come un semplice segmento di quella ininterrotta megalopoli che attraversa tutta la Lombardia settentrionale seguendo il tracciato dell'autostrada A4. Ma osservando le cose ad altezza d'uomo, quel segmento rivela una personalità troppo spiccata per finire nel mucchio. Parliamo soprattutto di Bergamo Alta, "Berghem de Sora" come dicono i bergamaschi veraci (se non lo siete, rinunciate comunque a pronunciarne il nome in dialetto). È un centro di grande fascino, ricco di storia, d'arte, di cose belle da comprare e di cose buone da mangiare. E passeggiando per le sue stradine vi si rivelerà, a sorpresa, molto più veneto che lombardo: e non parliamo solo del Leone di San

Marco, raffigurato un po' dovunque. Del resto questa è stata la piazzaforte di confine della Repubblica di Venezia per quasi quattro secoli, dal 1428 fino all'arrivo di Napoleone Bonaparte a fine Settecento. Si contano sulle dita di una mano le città d'Italia che sono ancora circondate da mura intatte e che conservano del pari intatto l'impianto urbano, gli edifici antichi, i monumenti: Bergamo alta è fra queste. Le mura attuali furono costruite dalla Repubblica di Venezia e seguono in parte il tracciato di fortificazioni precedenti, di epoca comunale e anche molto più antiche. Le alture su cui sorge questa parte della città, a 260 metri sul livello del mare, sono una propaggine delle Prealpi Orobiche e le garantiscono un clima meno afoso d'estate e meno nebbioso d'inverno rispetto alla pianura





Specialità da gustare

Quella bergamasca è una cucina di origine contadina fortemente condizionata dalla cucina veneta. Il piatto più conosciuto sono i "casonsei" o casoncelli

alla bergamasca, pasta ripiena con trito di suino e manzo, aromatizzato con amaretti, uva sultanina, pera spadona e scorza di limoni: vengono serviti in salsa di burro, salvia e pancetta. La polenta era un tempo un piatto unico, ma oggi è un contorno per secondi di stufato di carne, cacciagione o funghi trifolati: viene di solito arricchita con formaggio delle valli come "polenta concia" o "taragna".

Dove mangiare

L'Osteria del Vino Buono:

Piazza Mercato delle Scarpe
Tel. 0352 47993 (cucina tipica)

Tre Torri:

Piazza Mercato del Fieno
Tel. 0352 44366 (cucina tipica)

Il Pianone:

Loc. Castagneto, Via al Pianone
Tel. 0352 16016 (veranda panoramica)

Eventi

Primavera

Soap Box Rally: gara con automobili di legno senza motore lungo le mura venete.

26 agosto.

Festa di Sant' Alessandro da Bergamo, patrono della città. Concerto, fiera zootecnica, luna park, circo.

Ottobre.

Incontri, mostre, laboratori sulle novità di carattere scientifico e tecnologico.

padana che si stende a sud. La sua è una posizione dominante, allo sbocco delle valli del Serio e del Brembo, favorevole sia dal punto di vista militare sia per quello dei commerci. Fu occupata nell'antichità dagli insubri e dai celti cenomani, per passare poi a Roma e diventare municipio romano nel 49 a.C. Del resto di Bergamo antica si sa davvero poco: incerta è anche l'origine del nome latino, Bergumum.

Per la visita è divertente perdersi fra stradine e piazzette e lasciare che il caso ci porti davanti alle cose più belle.

Ma un punto di riferimento obbligato c'è: Piazza Vecchia. Qui si affacciano preziosi monumenti medievali, come il Palazzo della Ragione, sede del governo del libero comune e che risale al 1198, la Basilica di Santa Maria Maggiore, costruita dal 1137 al 1300 e il Duomo, la cui costruzione fu avviata nel 1207 per proseguire fino all'Ottocento. Accanto alla basilica si trova l'attrazione artistica numero uno di Bergamo, la Cappella Colleoni, mausoleo del celebre condottiero e della sua figlia prediletta Medea. Completata poco dopo la morte del

committente, nel 1475, è il capolavoro dell'architetto Giovanni Antonio Amadeo. Come stile, il monumento si colloca fra Medioevo e Rinascimento, e si raccorda felicemente alla Basilica medievale. La ricchezza dei marmi policromi, le sculture che richiamano ai grandi condottieri della Roma imperiale, i riferimenti biblici e pagani ci raccontano anche la personalità di Bartolomeo Colleoni, di nobile famiglia e certo esperto e valoroso comandante, ma anche megalomane. Si proclamava discendente da Ercole e si considerava "signore" di Bergamo: in effetti non riuscì mai a crearsi una sua "signoria" in senso politico. Nella decorazione della cappella figura anche un particolare a cui il condottiero teneva moltissimo, i "testicoli" o "colleoni", assunti come simbolo del suo casato. Il prode Bartolomeo sarebbe stato solo uno dei tanti capitani di ventura che al soldo dei potenti dell'epoca collezionavano vittorie e sconfitte accumulando ragguardevoli ricchezze, se non avesse avuto la geniale idea di investire nella sua autocelebrazione. Regalando così alla sua terra un capolavoro d'arte sublime.

Come si arriva

La Città Alta è per buona parte area pedonale. È preferibile raggiungerla dalla Città Bassa con i mezzi pubblici, comprese due caratteristiche funicolari: una parte da Viale Emanuele e raggiunge piazza Mercato delle Scarpe, l'altra da Porta Sant' Alessandro e arriva al borgo San Vigilio. La conurbazione di Bergamo è attraversata dall'Autostrada A4 Torino-Trieste. Dal casello "Bergamo" si accede al centro della città.

Dove sostare

Area attrezzata in via della Croce Rossa.

Causa atti vandalici occorre chiedere le chiavi ai vigili in via Coghetti (tel. 035399559) e poi riportarle.

Indirizzi Utili

Comune di Bergamo

www.comune.bergamo.it

Città Alta:

Ufficio Informazioni e Accoglienza

Turistica IAT, via Gombito, 13;
Tel. 035 242 226; Fax: 035 242 294;
www.turismo1@comune.bg.it