



M

artedì 8 Marzo, festa della donna, i soci dei Rotary Club Bergamo Nord e Bergamo Ovest hanno avuto il piacere di essere ospitati nella Tenuta degli Angeli di Manuela Ghidini Testa, un'azienda agricola di eccellenza, famosa per la sua produzione di un aceto balsamico pregiatissimo denominato Balsamo degli Angeli e di vini e spumanti di grande pregio, tra cui spicca lo Spumante Extrabrut degli Angeli Metodo Classico Millesimato Riserva 2014, premiato con 92/100 nell'Edizione 2022 della Guida 5 Star Wines The Book.

Proprio perché in occasione della Festa della Donna, questo interclub ha visto come protagoniste e relatrici due donne di eccellenza, l'ospite **Manuela Ghidini Testa** e **Annamaria Bruno Cividini**.

Annamaria è amministratrice unica di Rondanini S.r.l., storico salumificio di Busto Garolfo fondato nel 1925 da Luigi Rondanini. L'azienda è stata acquistata nel 2000, per passione, dalla famiglia Cividini, nota a Bergamo nel settore dell'edilizia. Una storia di successo e di qualità portata avanti da Luca Cividini e, ora, da Annamaria Bruno Cividini.

L'accoglienza impeccabile è avvenuta nella torre medievale che ospita l'acetaia, il luogo dove avviene il piccolo miracolo dell'aceto balsamico, che nulla ha a che fare con prodotti di largo consumo come l'aceto da cucina o le glasse. Dal dodicesimo secolo la torre vigila dalla collina di S. Stefano degli Angeli, nel corso dei secoli mozzata ed andata in rovina ma poi restaurata con grande cura e gusto dal marito di Manuela, Pierangelo Testa, che fa nascere, sempre

INTERCLUB

RC Bergamo Nord - RC Bergamo Ovest

"Due imprenditrici a confronto: Manuela Ghidini Testa e Annamaria Bruno Cividini"

per passione, la tenuta nel 1984. Un luogo visitato negli anni da molte celebrità e VIP come testimonia gli album di foto e dediche al centro della sala. Manuela ci introduce nei segreti della produzione dell'aceto balsamico che viene prodotto con il medesimo disciplinare dell'aceto balsamico di Modena che però, essendo una denominazione protetta, non si può applicare al suo omologo lombardo. Da qui la scelta di chiamarlo Balsamo degli Angeli, un nome che non potrebbe meglio descriverlo.

Il Balsamo degli Angeli, salsa agrodolce di squisito sapore e di deliziosa fragranza, si ottiene da mosto di uve aromatiche cotto in vaso aperto e a fuoco diretto. L'evoluzione della sua pienezza d'aromi avviene nella quiete dell'acetaia, nel sottotetto dell'azienda, luogo ideale per la maturazione del balsa-



In questo numero ...

- Due imprenditrici a confronto,
- Presenze e compleanno dei soci,
- Programma del Club e dei R.C. del Gruppo Orobico1.

mo, a partire dalle botti dette "badesse" o "madri", perché è areato e subisce i grandi sbalzi termici delle nostre zone. Le botticelle di gelso, robinia, ciliegio, castagno, rovere e frassino, di capacità decrescente, raggruppate in serie, dette batterie, sono gli strumenti di maturazione e affinamento. È pro-

[continua a pag.3](#)



Anno Rotariano 2021 – 2022

Presidente: **Andrea Agazzi**
Presidente Eletto : **Silvia Carminati**
Presidente Nominato : **Daniele Gervasio**
Segretario: **Vincenzo Cugno Garrano**

Soci presenti : 9 + 1 = 40% : Andrea Agazzi, Presidente; Bergamaschi, Carminati, Crippa, Gervasio, Ghidini Testa, Longo, Marchesi, Roche.

Coniugi e familiari presenti: 4 Valentina Lupeca, Ambra Finazzi, Gabriella Fumagalli e Giacomo Colombi.

Soci di altri Club: 26 RC Bergamo Ovest.

Ospiti del Club: 1 Barbara Nappi.

Ospiti dei Soci: 0.

Soci in altri Club o iniziative: 1 Depetroni l'8 al RC Milano Porta Vercellina.

Totale presenze: 40

Totale Soci = 28 di cui **25 attivi** e **3 DOF** (0 presenti)

I compleanni di Marzo

Giorgio **Lazzari** il 15,
Cristiano **Arrigoni** il 18,
Pierfranco **Bosisio** il 24,
Ernesto **Sico** il 25.



I prossimi incontri nel nostro Club ...

Martedì 15 marzo: ore 20,00 in sede **"Parliamo tra noi"**.

Martedì 22 marzo: ore 20,00 in sede **"la Fragilità sociale letta dall'Arte Contemporanea"**. Relatore Prof.ssa **Giovanna Brambilla**, storica dell'arte e Responsabile dei Servizi Educativi della Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea (GAMEC - Bergamo) e Socio del RC Bergamo Città Alta

Martedì 29 marzo: conviviale sospesa (V° martedì del mese)

... nel Gruppo Orobico1

Rotary Club Bergamo : Lunedì 14 marzo ore 12,45 in sede all'Hotel Excelsior San Marco (BG) riunione meridiana. **"Un giorno tutte le valute saranno criptovalute"**. Relatore **Mario Comana**, Socio e Professore ordinario di Economia degli intermediari finanziari alla Luiss Guido Carli di Roma.

Rotary Club Bergamo Città Alta : Giovedì 17 marzo ore 20,00 al Ristorante La Marianna, Colle Aperto in Interclub con i RC Bergamo Sud (promotore) e Bergamo Ovest.

Rotary Club Bergamo Hospital1 GXXIII : Mercoledì 23 marzo ore 20,00 Da Mimmo ai Colli (BG), Via Longuelo 264 **"Progettista di quartiere"**. Relatore **Silvia Bernardini**.

Rotary Club Bergamo Ovest : Giovedì 17 marzo ore 20,00 in interclub con i RC Bergamo Sud e Bergamo Città Alta presso il Ristorante La Marianna.

Rotary Club Bergamo Sud : Giovedì 17 marzo ore 20,00 in interclub con i RC Bergamo Città Alta e Bergamo Ovest presso il Ristorante La Marianna **"Il più crudele dei mesi"**. Relatore **Gigi Riva**, Romanziere, sceneggiatore per il cinema, è oggi editorialista dell' "Espresso".

... e nel Distretto 2042

Dal 24 ottobre al 13 marzo metti in moto la solidarietà e sostieni la Lotta alla Polio partecipando alla End Polio Double Challenge: **Virtual Run & Photo Contest** www.rotarianvirtualrun.it

Venerdì 11 marzo ore 21,00 6° Convirtuale Distrettuale **"Passato, Presente e Futuro del Distretto 2042"**. Relatore PDG **Paolo Moretti**.

Dal 18 al 20 marzo si terrà a Venezia la Conferenza Presidenziale del Rotary **"Economia e ambiente in armonia"**

Sabato 9 aprile a partire dalle 16,30 **"La Pace, il Rotary"**, Convegno in presenza presso il Teatro Giovanni XXIII, Sotto il Monte (BG). Per scaricare la brochure e maggiori dettagli clicca su <https://www.lapaceilrotary.com>



prio in questi barili di legni pregiati, infatti, che il balsamo acetifica con processi fermentativi e ossidativi naturali estremamente complessi. La produzione di questo meraviglioso condimento è lenta, graduale e ben controllata.

Da 200 litri di mosto si ricava un solo litro di balsamico e dopo un minimo di tre anni di invecchiamento ma che possono arrivare anche a 50 e più! Davvero un investimento per il futuro!

È un condimento unico adatto ai palati più esigenti e può arricchire con qualche goccia il gusto di carni o pesci lessi, carpacci, scaglie di grana, risotto al par-

migiano, formaggi freschi, salse, fragole e gelati. Un cucchiaino di Balsamo degli Angeli invecchiato è un insolito e originalissimo aperitivo, ma è anche, a fine pasto, un ottimo e gradevole digestivo

Dalle parole, ai fatti. Manuela ci fa assaggiare il suo pregiato aceto balsamico su scaglie di grana e appetizers, accompagnato dal suo extrabrut: una delizia.

Il nostro infaticabile Andrea Agazzi apre la conviviale ed introduce le due relatrici di eccezione. Prima di iniziare la cena, **Giuseppe De Beni**, presidente del Bergamo Ovest, in modo simpatico ed originale "intervista" Manuela ed Annamaria in un'intervista doppia, con veloci domande che pian piano le portano ad aprire il loro cuore ai presenti e raccontare due straordinarie storie parallele di famiglia, di perdita dell'amato coniuge, di figlie e figli straordinari,



Presidente: **Andrea Agazzi**

Cell. +39 335 7756055
@mail : andrea.agazzi@sibemi.it

Segretario: **Vincenzo Cugno Garrano**

Cell. +39 349 8115392
@mail : cugno Garrano@studiorcg.com

Segreteria operativa: **Barbara Nappi**

Cell. +39 320 8206444
@mail : segreteria@rotarybgnord.org

Consiglio Direttivo

Presidente: Andrea Agazzi
Past Presidente: Silvia Carminati
Presidente Eletto: Silvia Carminati
Segretario: Vincenzo Cugno Garrano
Tesoriere: Daniele Gervasio
Prefetto: PDG Ettore Roche
Consiglieri: Cristiano Arrigoni, Filippo Crippa Sardi, Alberto Longo, Caterina Rizzi

Presidenti di Commissione

Effettivo: Ettore Roche
Pubblica Immagine: Giorgio Lazzari
Programmi: Cristiano Arrigoni
Amministrazione: Elena Depetroni
Fondazione Rotary: Alberto Longo
Azione Giovanile: Marco Bona
Ambiente: PE Andrea Agazzi
Referente Azione Internazionale: Giorgio Lazzari
Responsabile Ambiente : Andrea Agazzi

Motto per il Rotary 2021-2022

"Servire per cambiare vite"

Presidente del Rotary International 2020-21 :
Shekhar Mehta

Governatore del Distretto 2042 :

Edoardo Gerbelli

@mail : governatore2122@rotary2042.it

Segreteria Distrettuale: Via Canova, 19/a – MI

Tel. +39 02 36580222

@mail : segreteria@rotary2042.it

Siti Rotary in Internet. I Soci potranno trovare notizie ai seguenti indirizzi elettronici:

ROTARY INTERNATIONAL: <http://www.rotary.org>

ROTARY DISTRETTO 2042: <http://www.rotary2042.it>

Sede delle riunioni conviviali: Golf Club L'Albenza, Via Longoni, 12 – Almenno San Bartolomeo (BG)

Al fine di evitare "sofferenze" in cucina, spiacevoli ed affannosi assemblaggi di tavoli all'ultimo momento e, di conseguenza, poter organizzare al meglio le conviviali invitiamo tutti i signori Soci a segnalare la loro partecipazione (e di eventuali ospiti) alle conviviali.

di impegno e passione.

Entrambe subiscono la perdita prematura del marito, certo grandi uomini, ma è proprio vero che dietro ad ogni grande uomo c'è una grande donna! Manuela ed Annamaria, nelle rispettive aziende, raccolgono la sfida del destino e diventano contemporaneamente donne imprenditrici, madri amorevoli, riferimento per la famiglia, i dipendenti, i collaboratori, donne innovative e geniali.

Annamaria ci racconta della determinazione con cui ha affrontato la sfida di gestire un salumificio industriale, senza cedere a facili compromessi sulla qualità ed anzi innovando con prodotti come "Curcotto", un prosciutto cotto Alta Qualità preparato con

l'aggiunta di curcuma e anice stellato, spezie con proprietà antiossidanti, antinfiammatorie e di potenziamento delle difese immunitarie.

Manuela, per parte sua, sottolinea come alla base ci sia la passione condivisa con le figlie Laura, Maria e Roberta, presenti alla serata, e con il figlio Francesco, e come serva coraggio e fiducia in sé stessi.

Una lezione di vita e professionalità data da due Donne con la D maiuscola, tra l'ammirato stupore dei presenti che hanno loro tributato un meritatissimo applauso.

La serata è proseguita con la squisita cena e la bella atmosfera che ha fatto per qualche momento dimenticare le sofferenze di questi due anni di pandemia e della guerra in Ucraina. Più donne come Annamaria e Manuela con ogni probabilità porterebbero ad un mondo migliore e in pace.

Viva le donne! Buon 8 marzo!

(Giulio Marchesi)

