

GIORNALE

DI PELLEGRINO

Direzione: ISTITUTO ITALIANO D'ARTI GRAFICHE - Bergamo
 Amministrazione: SOCIETÀ VOLONTÉ & C. - San Pellegrino

Anno XX S. PELLEGRINO 17 SETTEMBRE 1922 C. C. CON LA POSTA - N. 11 - Cent. 20

UNA GRANDE NOVITA' PER LA STAGIONE 1923: UN DELIZIOSO RITROVO AGRESTE SULL'ARGINE DEL BREMBO

Agli ospiti della stagione 1923 San Pellegrino prepara una grande novità, che non può essere più una sorpresa perchè ne abbiamo già ripetutamente parlato noi stessi durante la stagione di quest'anno.

Si tratta della sistemazione di quel verde e alberato argine di Brembo che si svolge per oltre un chilometro sulla destra del fiume a pena fuori dell'abitato di San Pellegrino verso San Giovanni, in territorio di Fuipiano, dove sorgevano e sorgono tuttora — già in via di trasformazione — le due villette che erano rimaste incomplete accanto alla sorgente minerale abbandonata e che la Volonté ha ottenuto fin dallo scorso anno dalla Società delle Terme.

Su geniale progetto dell'arch. Cavallazzi la Volonté e C. sta ora trasformando la pittoresca località in un delizioso ritrovo agreste, la cui passeggiata all'ombra sul margine del fiume sarà protetta contro la polvere della strada provinciale da una fitta siepe d'acacie già piantata.

Delle due villette ivi abbandonate una è già stata trasformata in una vaccheria modello; l'altra, la prima verso San Pellegrino, sarà un ospitalissimo ritrovo, il quale, sull'esempio di quelli che sorgono sulle rive dei laghi svizzeri, offrirà agli ospiti un bar, un ampio salone da ballo con vasta terrazza; al piano sovrastante alcuni salotti privati per il tè; a quello sottostante i servizi

di cucina e di buffet per gli spuntini e le cene di mezzanotte. Un modello del genere!

Quanto alla vaccheria, s'è già detto in precedenza che essa è già in pieno funzionamento.

Non sarà inopportuno ripetere qui che,

ridotto il piano terreno della seconda palazzina a stalla e trasformato il primo piano in un moderno laboratorio per la lavorazione del latte, si è già riusciti a dotare la vaccheria di una ventina di vacche olandesi, modelli zootecnici inviati alla Volonté dal noto zootecnico milanese cav. Redaelli, offrendo la massima garanzia igienica.

Quale importanza abbia per una stazione di cura come la nostra un siffatto rifornimento di latte fra tanti ospiti a cui i medici prescrivono spesso anche la cura lattica, non occorre affaticarsi a dimostrarlo: basta pensare che il problema igienico del latte, se ha una non trascurabile importanza ovunque ci si preoccupa della lotta contro le malattie infettive, ne ha una enorme qui, dove al latte si richiede, oltre che una garanzia assoluta di commestibilità, una azione integratrice della cura dell'acqua e dell'aria.

Basterebbe ricordare, se fosse questa la sede adatta, tutta la documentazione dei rapporti fra latte male conservato e malattie intestinali dei bambini, per essere persuasi della necessità che il latte d'una stazione di cura frequentata, come la nostra, anche da una numerosa colonia infantile, sia igienicamente perfetto.

Come problema igienico quello del latte è indubbiamente uno dei più delicati e complessi, presupponendo la profilassi estesa dall'animale lattante alla stalla, indi al mungitore ed agli apparecchi di raccolta e, infine, alla conservazione, trasporto, vendita, travaso a domicilio.

Ebbene, la delicata complessità di un simile problema di profilassi del latte è

stata considerata e risolta dalla Volonté in modo così razionale e con tale scrupolosità igienica, che a San Pellegrino si può ora bere latte appena munto, o alla vaccheria o nei ritrovi da essa riforniti — massime al Grand Hôtel ed al Terme e Milano, che se ne giovano largamente per la propria clientela — sicuri di non andare incontro al minimo inconveniente.

E' intendimento della Volonté di spingere la bella passeggiata, lunga oltre un chilometro, fino al localino della piccola fonte abbandonata, per riaprirlo, anch'esso trasformato, agli ospiti che vogliano bere anche in riva al Brembo un po' d'acqua minerale; e poichè vicino a questo localino esiste già un massiccio pilone che ha il suo corrispondente sulla riva sinistra del fiume, la Volonté intende approfittarne per congiungerli con una passerella in legno sostenuta da una catenaria in ferro, per dar modo ai frequentatori del delizioso ritrovo agreste di passare al di là del Brembo, donde a mezzo di un ombroso viottolo che verrà convenientemente allargato potranno giungere sul piazzale della Stazione e tornare così nel centro termale con un giro ovale completo.

L'idea è così bella ed il progetto che ne è nato così geniale, che riteniamo siano sufficienti questi pochi dati a far capire che la novità preannunciata ai frequentatori della stagione 1923 è tale da richiamarli, per se stessa, prima del tempo, e da trattenerli oltre i consueti limiti del loro soggiorno.



San Pellegrino: la Vaccheria modello in territorio di Fuipiano al Brembo. (Fot. Villa).



San Pellegrino: il nuovo ritrovo agreste sulla sponda del Brembo. (Schizzo dell'arch. Cavallazzi).



San Pellegrino: la palazzina della birreria e del ristorante agreste. (Schizzo dell'arch. Cavallazzi).



Verso l'autunno

Ve ne siete accorta, amabile lettrice? No, vero? Eppure andiamo un'altra volta verso l'autunno. Volete dire che non vi fa nè caldo nè freddo? E' naturale dal momento che il caldo se n'è andato ed il freddo non è ancora giunto. Ma è appunto qui che vi voglio, se avete la bontà di ascoltarmi qualche attimo. Si passa, gentile amica, dall'estate all'autunno con tale facilità, tale spontaneità, che nell'avvicinarsi delle stagioni il passaggio non appare se non la tenuissima modulazione cromatica di una grandiosa sinfonia. La eterna sinfonia del Tempo, di cui noi non siamo che battute fuggevoli. Chi se n'accorge? Non voi, amabile lettrice, che siete probabilmente immersa in faccende meno meditative ma più utili; non vostro marito, che ha tutt'altro per la testa; non i vostri bimbi — se ne avete — pei quali l'autunno è una primavera piena d'uva e l'inverno una primavera brillante di neve. Eppure, amica mia, il passaggio dall'estate all'autunno ha sempre in sé qualcosa di simbolico che induce in meditazione. Lo so che vi sentite ancora troppo giovane per dover meditare sulle modulazioni del Tempo; ma ciò non toglie, signora mia, che ci accostiamo all'autunno un'altra volta, leggermente, pianamente, quasi insensibilmente, come sopra due grandi ali nello sterminato oceano dell'Infinito.

Questo cromatismo delle stagioni mi pare del resto una bella cosa, perché permette di modulare, vale a dire d'invecchiare — perdonate l'orribile parola — senza risentirne immediatamente né dolore né rimpianto.

Così, signora mia, gli autunni passano e ripassano; e così passiamo anche noi, irrimediabilmente... fino a che un bel momento non ripassiamo più.

Lo so che preferite cambiare discorso, amica mia. Ma credete Voi che rimanere ventenni per mezzo secolo sarebbe una fortuna?

Io dico di no. Voi, se siete capace, provatevi e poi ditemi se non preferireste camminare a salti di canguro verso la decrepitezza.

Come il dolore, amica mia, è la condizione indispensabile del piacere, così la velocità del tempo è la condizione indispensabile dell'intensità delle sensazioni vitali.

Guai se avessimo vent'anni per mezzo secolo. Saremmo del semprevivi: appareremmo cioè alla botanica, il che, a mio modesto avviso, è forse peggio che appartenere francamente e onestamente alla zoologia. Non vi pare, signora?

Dalla nostra primavera, una volta in viaggio, noi ci allontaniamo per sempre senza un attimo di sosta; e l'autunno ci ritrova ogni volta con lo spirito più vicino alla sua mistica dolcezza, al suo nostalgico languore, alle sue melanconiche rassegnazioni. Ogni volta più vicini al suo verde, che s'è raddolcito fino a sfumare nel giallognolo. Così, signora mia, il verde delle nostre speranze e delle nostre aspirazioni. Parlo di verde, trascurando la sua varietà finanziaria; e bisogna pur convenire che ad ogni autunno si attenua anche il rosso: quello che simboleggia l'amore.

La fiamma d'amore che a vent'anni ci fasciava il cuore, elevandolo a temperature inverosimili e raddoppiandone talvolta i battiti, si riduce man mano d'intensità, scolorisce di anno in anno e tende ad assumere l'aspetto di quella del sodio.

Voi, signora, non avete l'obbligo di conoscerlo il sodio; e neppure la vostra cuoca, quantunque ne faccia un discreto consumo col sale di cucina. Ma ciò non toglie che la fiamma del sodio abbia il colore dei ricordi.

Non intendo farvi una lezione di chimica sopra un terreno così poetico: intendo soltanto avvicinarvi e avvicinarvi per un momento — oh! per un momento solo, signora — allo spirito degli uomini che sono ormai vicini... al colore del sodio, ormai autunnali per le molte primavere sopravpassate sulle loro spalle e accumulatesi nei loro cuori, nel fatale avvicinarsi delle stagioni.

Ma noi due, signora mia, da questo giorno siamo ancora lontani.

Come lo sono, del resto, tutti quelli che vengono ogni anno a ringiovanire accanto alla nostra fonte.

Comunque, questo autunno della Valle godiamolo in santa pace.

Ripareremo del nostro autunno, dirò così... personale, fra una ventina d'anni.

Sono sufficienti, signora?...

LA STAGIONE

SCRUPOLI DIETETICI - DALLA PASSIONE ALLA PAURA DEL VINO - LA TABELLA DELLE CALORIE... IN TUTTO IL SUO RIDICOLO - IL SETTEMBRE TERMALE.

Abbiamo, nell'ultimo nostro numero, ammonito i malati del ricambio in genere e dell'apparato gastro-enterico in specie che senza una confacente dieta la cura idrominorale non può giungere sicuramente e sollecitamente al suo scopo.

Riprendiamo l'argomento, non per ripetere ad essi un monito troppo eloquente per sé stesso, ma per metterli in guardia contro gli inconvenienti che possono nascere dal prenderlo troppo alla lettera.

Lo scrupolo — osserva un geniale igienista a proposito dell'igiene alimentare — è il nemico naturale della precisione, allo stesso modo che la pedanteria è la nemica della regola: nemica fino ad ucciderla.

Ci sono malati del ricambio, sofferenti soprattutto di stomaco o di intestini, i quali esagerano, difatti, la portata dei moniti igienici in fatto di alimentazione sino... a nutrirsi di scrupoli. Costoro, venerando la scienza come un idolo anziché averne un culto sensato e sereno, informano la propria dietetica ad un pesante rigorismo invece di risvegliare e coltivare sapientemente in sé quell'istinto alimentare a cui abbiamo accennato in uno dei nostri ultimi scritti. Se il medico A. o il medico B. ha detto loro, poniamo, che il risotto bianco è il piatto più confacente alla loro forma gastrica, sono capaci di nutrirsi di risotto bianco per un anno ininterrotto, e non pensano neppure lontanamente che una buona norma d'igiene alimentare è precisamente quella d'una sapiente varietà di cibi, non solo, ma che facendo uso per un lungo periodo di tempo d'un unico piatto si defrauda la digestione d'un elemento di primo ordine: lo stimolo che ad essa viene dal palato ogni qualvolta il cibo contiene un nuovo aroma, un nuovo condimento, s'intende consentito dalla dietetica speciale.

Essi non pensano neppure lontanamente che l'elemento calorico, essendo legato alla capacità individuale di utilizzare una sostanza alimentare piuttosto che un'altra; essendo dipendente dalle condizioni climatiche, ambientali e organiche, è tutto ciò che di più elastico e di più spostabile si possa immaginare in una cura a base di regime alimentare.

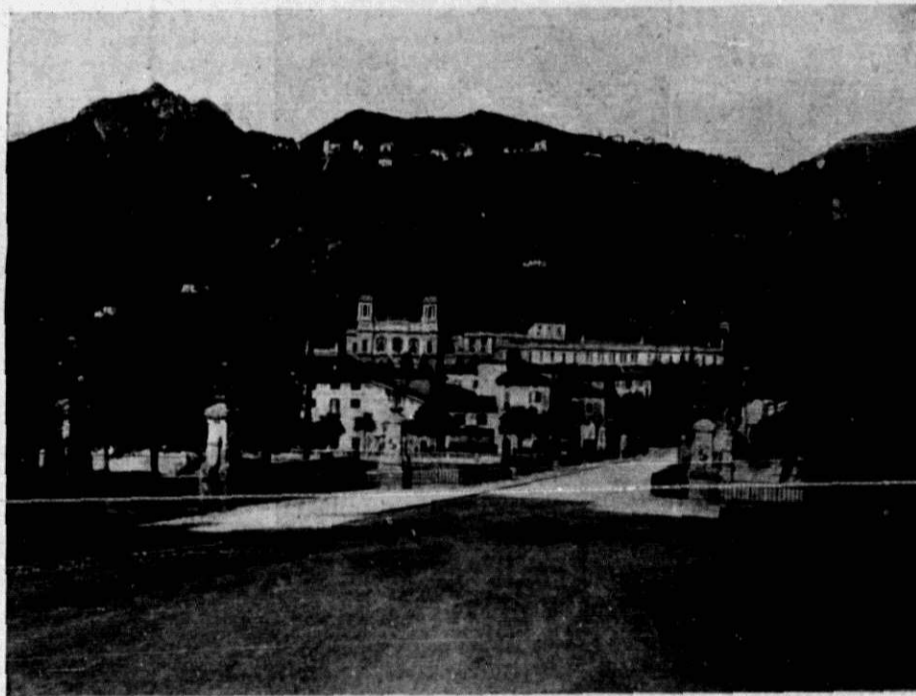
L'adottare come norma dietetica la tabella delle calorie è dare ad essa l'importanza trascendentale di un dogma. Ora, se è comprensibile che si abbia cieca fede nel dogma, che trascende i limiti della nostra ragione, è ridicolo che si abbia la stessa fede in un calcolo della fisiologia, la quale non ha affatto la pretesa di trapiantare letteralmente i suoi dati teorici nel campo dell'igiene pratica.

Altro scrupolo dietetico che può avere serie conseguenze è quello riguardante la quantità del cibo. Non è infrequente il caso di infermi che, delusi dalla iperalimentazione, si diano anima e corpo al digiuno, con un semplicismo quasi infantile.

Essi pensano, difatti, che se il molto fa male, il poco deve far bene... ed il pochissimo anche meglio. E dopo essersi ingozzati di cibo per alcuni mesi si mettono a mangiare come uccellini, riducendo lo stomaco nella incapacità di elaborare anche quel poco cibo che ingeriscono.

Errori, errori gravi che nascono da una scrupolosità dietetica non meno deleteria della negligenza e del disprezzo della propria salute.

No. L'arte di sapersi alimentare non deve essere impastoiata da nessun scrupolo: deve essere arte intuitiva e raffinarsi nella sapiente e cordiale collaborazione del medico intelligente col malato fidente nella propria attitudine a superare senza gravi limitazioni dietetiche l'infermità.



Il nuovo ponte sul Brembo fra la Stazione Terme ed il Viale Mazzoni.

(Fot. Sottocornola).

Se il medico A. o il medico B. suggerisce ad uno di questi scrupolosi dell'igiene alimentare l'uso moderato della carne, questi è capace di astenersene addirittura, convinto che l'astenersi giovi anche più del trattarsi.

Così avviene per il vino. Se il medico consiglia di ridurre il vino ad un paio di bicchieri al giorno, ecco l'infermo scrupoloso bandirlo dalla propria tavola come veleno dell'alimentazione. Guai se gliene offrono un calicetto; guai se glielo fanno anche solo vedere.

Basta vederlo, il vino, perché la digestione si compia meno bene, perché tornino le vertigini, perché si accentui qualche squilibrio circolatorio!

Ah, no, niente vino, niente carne, niente verdura cruda, niente frutta secca, niente caffè, niente tè: risotto bianco, un po' di pappia di riso, un po' di semolina e basta.

Ebbene, noi che consideriamo la gastronomia come il più importante capitolo dell'igiene, non esitiamo ad affermare che gli scrupoli dietetici sono forse più dannosi degli stessi disordini.

Lo scrupoloso, esagerando la portata dei consigli del medico, si crea delle regole fisse di alimentazione, talvolta una regola sola addirittura rigida, trascurando che, se c'è funzione del corpo che non tolleri una siffatta tirannia contro natura, essa è precisamente quella gastrointestinale.

Feticisti d'una scienza che essi non capiscono che a metà, mancando d'una vera base culturale, questi scrupolosi della dietetica si preoccupano quotidianamente anche delle calorie occorrenti per ogni pasto; e sono capaci di spingere questa loro preoccupazione sino a consultare di tanto in tanto le apposite tabelle compilate dai fisiologi a scopo di studio: tabelle, come ognuno può capire, puramente teoriche.

La reginetta di San Pellegrino



(Fot. Sottocornola).

Le feste danzanti svoltesi durante la stagione sotto la seria e sapiente direzione personale del prof. Talevi sono culminate la sera del 5 settembre, al Teatro del Casino, nella festa per l'elezione della Reginetta.

Dopo una cortese battaglia di voti la scelta cadde sulla bella e graziosa sig.na Manfredini, figlia dell' Ufficiale sanitario del Comune.

Ancora la strada Maggio-Vedeseta

FRA LA VALSASSINA E LA VALLE BREMBANA

Or è qualche mese ebbi ad esporre largamente sul « Prealpino » il lavoro fatto dai promotori della strada Maggio-Vedeseta attraverso la Culmine, strada di enorme importanza in quanto abatterà le barriere tra la Valsassina e la Val Brembana.

Ebbi pure agio allora di dimostrare, in cortese polemica col dott. Tancredi Gilardi, che il paese di Morterone, sperduto tra i monti a cinque ore di mulattiera da Ballabio Inferiore, avesse più convenienza, sotto tutti i punti di vista, ad essere allacciato allo stesso Ballabio mediante un tronco di Km. 4 che raggiungesse alle Case Vecchie la strada Maggio-Vedeseta, anziché mediante la costruzione di Km. 15,500 di strada per la Val Boazzo.

Dirò ora, a proposito della strada Maggio-Vedeseta, che ebbe luogo un convegno fra i progettisti (ing. Chitò, ing. Cavallazzi, ing. Combi) assistiti dai sindaci di S. Pellegrino, Vedeseta e Cremona, con la Deputazione Provinciale di Bergamo, alla quale venne presentato il progetto definitivo della strada, dell'importo totale preventivato in L. 2 milioni e mezzo, previo esame dello stesso da parte dell'ing. Zanchi, capo dell'ufficio tecnico provinciale di Bergamo.

Il progetto venne accolto favorevolmente e furono studiati i mezzi per la sua esecuzione, suggerendo:

1. — Che fosse invitato il Comune di Morterone a far eseguire lo studio di allacciamento di detto paese colla costruenda strada in quanto che l'allacciamento di Morterone con Ballabio (località Ristoro) importerebbe la costruzione di Km. 15 e mezzo di strada nuova in terreno assai più difficile (notevoli opere d'arte fra cui una galleria) e quindi con un costo unitario di gran lunga maggiore in confronto della costruzione in Km. 4 necessari all'allacciamento di Morterone colla nuova strada Maggio-Vedeseta;

2. — Che venisse provocato un identico convegno colla Deputazione Provinciale di Como;

3. — Che si stabilisse un convegno successivo a S. Pellegrino delle due Deputazioni Provinciali di Bergamo e Como e dei rappresentanti dei Comuni principali interessati per concretare un consorzio nel quale fosse da determinare la quota di concorso di ciascuno degli enti interessati, concorso ammontante complessivamente ad un milione (pari al 40 per cento della spesa totale);

4. — Che infine, a cura del consorzio, fosse trasmesso il progetto al Ministero dei LL. PP. onde ottenere un concorso dello Stato in ragione del 60 per cento (un milione e mezzo).

L'aggravio a carico del consorzio deve essere rappresentato da un mutuo colla Cassa DD. e PP. rimborsabile in 35 anni, e l'ammortamento del mutuo importerebbe un onere piccolissimo agli enti interessati in confronto del beneficio che ne ricaverrebbero.

Allo Stato principalmente si deve prospettare il vantaggio immenso della strada e quindi, ove non si potesse basare il sussidio sui leggi già vigenti, si dovrà considerare anche il caso di stabilire una legge apposita.

Lo Stato, poi, deve considerare che il suo concorso a Morterone, qualora addivenisse alla concessione del sussidio del 50 per cento per i 15 Km. e mezzo di strada nuova per Val Boazzo (strada d'accesso alla stazione ferroviaria di Lecco), importerebbe certo una spesa non inferiore al sussidio da corrispondere in ragione del 60 per cento

ai Km. 12.2 della strada Maggio-Vedeseta e del 50 per cento all'allacciamento di Morterone con quella in parola (per il suo accesso alla stazione di Lecco). Ciò in vista del costo unitario della strada in un piuttosto che nell'altro senso, per il fatto che nella Maggio-Vedeseta si ha una sola opera d'arte (il ponte sulla Valle di Bordisegli di 10 metri di luce) e nessuna opera importante nel tronco di allacciamento con Morterone, mentre, come s'è detto, nell'altra sono notevoli le opere d'arte necessarie.

Quanto a Morterone, che pare insista sul volere la strada per Val Boazzo, occorre considerare:

a) Che la rete stradale così prospettata congiungerebbe Morterone da una parte con Lecco e dall'altra con Vedeseta, quindi con vantaggio enorme in confronto della sola congiunzione con Lecco;

b) che il percorso risultante colle due soluzioni è il seguente:

Prima soluzione: Morterone-Olino Km. 2, Olino-Ballabio Km. 13.500, Ballabio-Lecco Km. 6. Totale Km. 21.500.

Seconda soluzione: Morterone-Olino Km. 2, Olino-Case Vecchie Km. 2, Case Vecchie-Maggio Km. 7, Maggio-Balasio Km. 1.500, Balasio-Balabio Km. 4, Ballabio-Lecco Km. 6. Totale Km. 22.500, epperò l'allungamento è insignificante;

c) Morterone, colla soluzione proposta, sarebbe allacciato anche coi Comuni della Valsassina e non col solo Ballabio;

d) Morterone avrebbe, specie d'inverno, a pensare alla sola manutenzione di 4 Km. di strada e troverebbe sempre sgombra, e ben tenuta, la strada della « Culmine » di un'importanza infinitamente superiore alla sua.

Ritengo, perciò, che (anche al fine di ottenere che lo Stato abbia ad erogare i sussidi in modo che abbiano ad approfittarne il maggior numero possibile di cittadini) sia dovere di tutti di prestare i loro uffici perché dal Ministero dei LL. PP. sia considerato il problema nel senso da me esposto e perché dagli Enti interessati siano diretti tutti gli sforzi ad ottenere un unico scopo, che è quello del bene ed interesse pubblico.

Ing. G. COMBI.

Un sopraluogo tecnico

Oggi stesso si effettuerà il sopraluogo tecnico dei rappresentanti delle due Provincie cointeresate.

Nel pomeriggio la Commissione provinciale di Bergamo si porterà col treno a Lecco, donde in automobile giungerà a Maggio. Qui avverrà l'incontro con la Commissione provinciale di Como.

Domani mattina, ore 6.30, partenza per il culmine di S. Pietro, punto di riferimento per la congiunzione stradale.

Giunti a Vedeseta per mezzo di camions alle ore 12, si raggiungerà San Pellegrino a traverso la Valle Taleggio, dove agli egregi ospiti e collaboratori comaschi sono preparate cordiali accoglienze.

Depositi principali

dell'acqua minerale di S. Pellegrino all'Estero.

Per la SPAGNA, W. Wier Huissen, Barcellona, Piazza Trilla, 6.

Per la FRANCIA, Mario Panizzardi, Parigi, Rue de l'Arcade, 24.

Per la CINA, F. VENTURI, Shangai.

Per l'EQUATORE, Cassinelli Hnos. e Cia., Guayaquil, Malencon, 1811-12-13.

Per l'ERITREA, Giacomo G. Villa, Asmara.

Per il PERU', Solari Hermanos, Lima, Calle de S. José, 303.

Per l'ARGENTINA, José Ferro, Buenos Aires, Viamonte, 168.

Per FIUME, Ettore Benco, Stabilimento Chimico Industriale.

Per gli STATI UNITI, W. P. Bernagozzi, New York, Watts Street, 88.

Per la SOMALIA, Società Cooperativa Roma, Mogadiscio.

Per la SVIZZERA, Demetrio Ferrari, Chiasso.

Per SINGAPORE, Dott. Sarcoli Pirelli, (Far East) Ltd.

Per l'EGITTO, G. Aricò, Alessandrie, Casella Postale 985.

Per MALTA, Comm. Joseph Howard.

Per la TUNISIA, G. Granara, Tunisi, Avenue de Paris, 67.

Fiori d'arancio

Il 2 settembre il signor Guglielmo Ferrando ha impalmato a San Pellegrino la gentile signorina Lucia Dadda, figlia dell'amico nostro signor Vittorio del Papa, fiore di bontà e di domestiche virtù.

Siamo sicuri di interpretare i sentimenti degli amici nostri e della vasta clientela del Papa, inviando da queste colonne alla simpatica coppia un affettuoso augurio di convivenza armonica e feconda di affettuosità famigliari.

Orario della ferrovia elettrica di Valle Brembana

	Domenicale					
	Om.	Accr.	Om.	Om.	Dir.	Om.
Ergamo p. . .	7.35	9.30	14.30	16.42	18.45	19.04
S. Pellegrino T. p. . .	8.44	10.31	15.39	17.51	19.41	20.13
	Domenicale					
	Om.	Om.	Om.	Om.	Om.	Dir.
S. Pellegrino T. p. . .	6.01	7.58	10.51	14.00	16.37	18.29
Bergamo s. . .	7.10	9.07	12.00	15.18	17.46	19.38

CRONACA

Ad memoriam

Lo scorso anno, come oggi, l'industria idrominerale italiana era colpita da grave lutto.

Al tocco della notte sul diciassette settembre Felice Bisleri, che di siffatta industria nazionale era stato il maestro e l'apostolo, cessava improvvisamente di vivere: il suo gran cuore, ancora sanguinante per la morte dell'adorata consorte avvenuta poche settimane prima, cedeva di colpo allo strazio contenuto in quella dignitosa dissimulazione del dolore, ch'era in Lui un segno di forza dominatrice di sé e degli altri.

E poiché Felice Bisleri, legato ad Alberto Volonté da un affetto paterno, era suo illuminato e autorevole collaboratore in seno alla Società che presiede da tre anni alla nostra organizzazione termale, il lutto dell'industria idrominerale italiana era per San Pellegrino un vero e proprio lutto di famiglia: lutto reso più sentito dalla circostanza ch'egli era morto qui da noi, accanto a quella Fonte a cui aveva da poco rivolto lo sguardo profetico in attesa di consacrarle le ultime geniali iniziative della sua mirabile ascensione di pioniere del progresso termale d'Italia.

Non uno dei grandi fogli milanesi mancò al dovere di commemorare l'insigne uomo; e lo si rievocò, oltre che come apostolo della scienza applicata all'industria sanitaria, come nobile esempio di patriottismo, per la fervida opera d'italianità ch'egli, dal 1866 al 1918, aveva svolta offrendo alla Patria il sangue prima il denaro poi.

Né potevamo mancare noi al sacro dovere



Felice Bisleri.

di mettere sotto un'intima luce di rievocazione la sua bella figura in queste colonne; e ciò che scrivemmo di Lui pochi giorni dopo la sua scomparsa, le sue elette figlie Olga Bordoni e Cornelia Della Beffa hanno o non è molto riprodotto, insieme con altre commemorazioni, in una magnifica pubblicazione, edita dalla Casa Coen di Milano e largamente distribuita fra gli amici del grande Estinto; tra cui amiamo ricordare particolarmente l'illustre prof. G. B. Grassi, l'apostolo della lotta contro la malaria, al cui nome Felice Bisleri associò indissolubilmente il proprio con la conquista antimalarica dell'Esanofele.

Fedeli e commossi interpreti, anche in quest'occasione commemorativa, di Alberto Volonté, rinnoviamo da queste colonne alla memoria di Felice Bisleri le manifestazioni di un rimpianto su cui un anno è passato senza lasciare traccia di attenuazione.

Il Torneo di tennis

Al III Torneo Internazionale svoltosi nei primi giorni di settembre sul nostro magnifico campo di tennis dietro il Grand Hôtel han partecipato pochi ma sceltissimi campioni, seguiti con vivo interesse dagli appassionati della Colonia.

Ecco i risultati delle gare:

Coppa d'oro di San Pellegrino:

Conte Mino Balbi di Robecco batte Bertelli U. 6-1/6-1.

Chiesa A. batte Cavalieri 6-1/6-0.

Torri batte Kobayashi 6-0/6-0.

Chiesa A. batte Torri 6-2/6-0.

Gottlieb batte Rota 6-1/6-3.

Balbi 5-7/6-4/7-5.

Chiesa 6-2/6-3/6-4.

Doppia uomini:

Torri-Rota battono Cavalieri-Bertelli 6-2/6-3. Balbi-Chiesa battono Torri-Rota 6-0/6-0/6-2.

:: Don Pasquale
al Teatro del Casino

L'iniziativa, dovuta al sampellegrinese Gerolamo Colleoni, che si fece personalmente in quattro per darle pratica attuazione, era nobile perché informata al culto dei nostri gloriosi morti della grande guerra: perché mirava a raccogliere denari per l'erigendo Tempio della Vittoria.

Prima che la fiorente colonia sampellegrinese si assottigliasse bisognava chiamarla ancora una volta a contribuire, sia pure in limiti modesti e discreti, al finanziamento dell'opera patriottica; e l'iniziatore ebbe la felice idea di invitare i nostri ospiti ad un paio di rappresentazioni di quel gioiello donizettiano che è il *Don Pasquale*: gioiello musicale che non ha ancora perduto nulla del suo splendore di geniale gaiezza e di saporita comicità.

Ma se l'iniziativa, così concepita era bella, la sua pratica attuazione offriva non poche difficoltà a traverso le quali avrebbe potuto sciuparsi anche una deliziosa opera... a lieto fine qual'è il *Don Pasquale*.

Ebbene, è giusto e doveroso notare subito che nel fervore dell'improvvisazione ogni difficoltà, se non preveduta, fu superata e a tale segno, che la sera di sabato, alla prima delle due rappresentazioni straordinarie, l'elegante pubblico che affollava il teatro del Casino ebbe la curiosa impressione che gli avessero preparato una nuova forma di beffa a rovescio: l'impressione, cioè, che fosse stato chiamato a sanzionare in nome della beneficenza uno dei tanti spettacoli senza capo né coda che si tollerano perché mirano a far del bene, e lo si sorprendesse invece con una serata artistica nel senso completo della parola.

A San Pellegrino sono possibili anche sorprese di questo genere; e le prime manifestazioni di soddisfazione da parte del pubblico ebbero proprio questo preciso significato: che da noi, fra tanti prodigi curativi, sia possibile anche il prodigio di un *Don Pasquale* improvvisato in piena armonia con le esigenze dell'arte e con la dignità dell'ambiente.

Abbiamo detto che il teatro era pieno; aggiungiamo che era una serataccia di maltempo. Ma gli è che Gerolamo Colleoni aveva avuto, fra i suoi generosi collaboratori, un collaboratore d'ineguagliabile abilità nel vendere tutte o quasi tutte le poltrone nel più breve tempo possibile: vogliamo dire Alberto Volonté, il cui metodo di impresario della beneficenza è la stessa semplicità e perciò la stessa infallibilità. Egli lavora per suggestione: offre il biglietto pregando a voce e comandando mentalmente; e con siffatto sistema riesce ogni volta a fare un tutto esaurito in un paio d'ore.

Nessuna meraviglia, dunque, se il teatro del Casino fosse pieno zeppo malgrado la pioggia; e, dopo quel che s'è detto, c'è ancor meno da meravigliarsi che lo spettacolo, improvvisato con coscienza d'arte, abbia incontrato il massimo gradimento del pubblico, così alla prima che alla seconda, seguita nel pomeriggio di domenica, delle due straordinarie rappresentazioni di *Don Pasquale*.

Più che dare particolare risalto alle frequenti manifestazioni del successo, riteniamo opportuno, per le esigenze della cronaca, notare come nessuna pagina saliente del capolavoro sia passata sotto silenzio.

Così al maestro Pietro Calzolari, che dirige l'orchestra sedendo in pari tempo al pianoforte, che agli interpreti del palcoscenico il pubblico dimostrò la piena e, qua e là, persino entusiastica ammirazione alla fine di ogni atto ed anche a scena aperta, abbandonandosi a frequenti scoppi di buon umore davanti alla gustosa comicità del bergamasco Pietro Bordogni, una delle più vecchie e più classiche incarnazioni viventi del popolarissimo personaggio donizettiano.

Una *Norina* vocalmente e scenicamente piena di grazia e insieme di spigliatezza fu la Emma Graziani; un ottimo *Ernesto*, di cui il pubblico apprezzò soprattutto la duplice qualità della voce, morbida e potente, fu il Giacomo Fassi, altro bergamasco che fa onore, insieme al Bordogni, alla nativa Valle Seriana; e un *Dottore* degno di stare fra l'uno e l'altro così per qualità vocali che per compostezza scenica, fu l'Ermanno Benedetti.

Assai comico, nella macchietta del notaro, l'Aleardo Jambon.

Prodigiosa l'orchestra, se si pensa che non si fecero prove d'insieme; equilibrati i rapporti fra essa e palcoscenico; splendide le scene; notevole l'incasso a favore dell'erigendo Tempio della Vittoria.

La conferenza salesiana

All'appello dei propagandisti dell'Opera di Don Bosco, di cui s'era premurosamente fatto collaboratore occasionale per la vendita dei biglietti Alberto Volonté — sempre in primissima linea nelle battaglie della beneficenza — la nostra Colonia rispose riempiendo quasi interamente la sala del Casino, gentilmente concessa.

Dal palcoscenico, dov'era predisposto un ampio schermo su cui passavano numerose interessanti proiezioni illustrative, il prof. don Aurelio Scavoni, direttore del Collegio Salesiano di Treviso, intratteneva l'uditorio per oltre un'ora, rievocando con nitidezza di forma ed efficacia di particolari la nobile

figura di Don Bosco e rievocandone a rapidi tratti la geniale opera di grande apostolo della gioventù.

Più d'un episodio, toccato dall'oratore con garbata delicatezza di eloquio, commosse profondamente l'uditorio; il quale salutò alla fine don Scavoni con una bella dimostrazione di consentimento.

La Grande Mandolinata della
"Estudiantina Bergamasca"

Gli esecutori dell'« Estudiantina Bergamasca » venuti in gita a San Pellegrino insieme con un centinaio di concittadini aderenti al loro sodalizio artistico, hanno coronato una giornata di visite e di ricevimenti con un concerto che rimarrà memorabile.

Sotto la sapiente e vigile direzione del maestro Eugenio Giudici, che si presentò con onore anche in qualità di compositore in un madrigale per violoncello, i valorosi dilettanti hanno sorpreso gradevolmente il folto uditorio con un'esecuzione veramente rara per fusione e dolcezza d'impasti, impreveduta varietà di effetti ritmici e coloristici.

Particolarmente apprezzate furono alcune pagine di Puccini e di Massenet.

L'accoglienza che l'elegante uditorio fece al maestro Giudici ed ai trenta mandolinisti fu, senza esagerazione, trionfale.

Le gare
di tiro al piccione

Animate e interessanti riuscirono le grandi gare di tiro al piccione, allo storno ed alla quaglia organizzate nel nostro magnifico *Stand tiro a volo*, sulla sinistra del Brembo, a pochi passi dal Grand Hôtel.

Dal 4 all'8 settembre si sono svolte con questo calendario e col concorso dei migliori tiratori d'Italia.

Lunedì 4 settembre, ore 13, L. 15.000 - 1 piccione a m. 27.

Martedì 5 settembre, ore 10, L. 3.000 - Tiro serie storni o quaglie; ore 13, L. 50.000 - 12 piccioni serie (m. 23, 25, 26, 28).

Mercoledì 6 settembre, ore 10 - continuazione Tiro San Pellegrino.

Giovedì 7 settembre, ore 10, L. 4.000 - Tiro serie quaglie o storni; ore 13, L. 20.000 - 1 piccione a m. 27.

Venerdì 8 settembre, ore 10, L. 3.000 - Tiro serie quaglie o storni; ore 13, L. 25.000 - 1 piccione Handicap.

Complessivamente furono assegnati premi per 120 mila lire.

Han preso parte alle gare i seguenti tiratori: Dassena, Schiannini, Mucinelli, Baggis, Menicagli, Morri, Scanarotti, Maggi, Romani, Tonazzi, Ascani, Rossi F., Scipio, Oddone, Ghirlanda, Bosetti, Cantoni, Pedrazzi, Asti, Alessandrini, Tognetti, Bodini, Girelli, Vacchini, Pimpinato, Zucchini, Perico, Bozzoni, Pollastri, Ragazzi, Citterio, Ranzanici, Colombo E., Giussani, Tomesani, Carli, Menegoli, Spagnolo, Antoniazzi, Mauri, Boselli M., Ghersi, Giannotti, Marinello, Rizzini, Guastalla, Carmelich, Berselli, Bentivoglio, Rizzi, Cesarano, De Poli G., Bozzi, Chiantore, Bordini O., Bordini G., Trigè Fadini, Cavagneva, Canevario, Figna, Aimone, Zambonelli, Barreggi, Amondini.

Nella prima giornata il premio di L. 20 mila venne suddiviso fra i signori: Ceserano, Vacchini, Zucchini, Asti, Antoniazzi, Giannotti, Berselli, Schiannini, Rizzi, Ranzanici, Mucinelli, Giussani, Bodini e Girelli.

Quanto al *Gran Tiro San Pellegrino*, i primi cinque premi di L. 38.000 vennero suddivisi fra i signori:

Vacchini di Crescenazago, Guastallo di Mantova, Zucchini di Bologna, Pedrazzi di Finale Reggione, Figna A. di Parma.

Il secondo premio venne vinto dal sig. Asti di Padova.

Gli altri in quest'ordine: 7. Ragazzi di Massa - 8. Menegoli G. di Abano - 9. Maggi E. di Milano - 10. Berselli di Bologna.

Il servizio
ferroviario locale

Mentre la stagione delle cure si avvia alla chiusura, è doveroso segnalare ancora una volta alla gratitudine degli innumerevoli frequentatori della Valle in genere e di San Pellegrino in specie il regolare funzionamento della nostra ferrovia elettrica di Valle Brembana.

Sotto la direzione generale dell'egregio amico nostro ing. cav. Ligabue, i cui collaboratori, dall'ispettore cav. Festa al capo controllore Valentini, gareggiano con lui nel mantenere al servizio, decuplicato durante l'estate, un ritmo adeguato alle esigenze dello straordinario movimento dei forestieri, la « Valle Brembana » si è dimostrata anche quest'anno all'altezza del proprio compito nel risveglio della locale industria del forestiero.

E' parimenti doveroso aggiungere che fra i capistazione dell'intera linea, anch'essi tutti degni d'una schietta parola di elogio, il nostro Dentella ha contribuito in modo particolare allo sviluppo ed al perfezionamento del servizio locale e precisamente:

all'istituzione di un'agenzia trasporti a domicilio; alle agevolazioni riguardanti l'accettazione dei bagagli e l'emissione dei biglietti; all'aumento del personale; all'organizzazione del servizio facchinaggio alla stazione Terme.

Ottime cose rispondenti ai cresciuti bisogni, delle quali ci occuperemo più diffusamente riprendendo in esame l'importante argomento o prima che si chiuda la stagione attuale o alla vigilia della stagione futura.



Il settembre nei dintorni di San Pellegrino.
(Fot. Comm. Sangiovanini).

LISTA DEI FORESTIERI

dell' Hôtel
Terme e Milano

Ing. Giuseppe Magni e sig.ra, Milano
Cav. Prof. Carlo Cazzaniga, idem
Sig.ra Cazzaniga e bambini, idem
Ing. G. B. De Barbieri, Genova
Avv. Mario Da Prati, Milano
Sig.ra Annita Trivelli Da Prati, idem
Sig. Arnaldo Fraccaroli, idem
Sig.ra Nemeth Tonci, Budapest
Sig. Antonio Morin, Masnago
Donna Giovanna Castagnino, Genova
Sig.ra Ilda Castagnino, idem
Sig. Rinaldo Castagnino, idem
Sig. Tommaso Lodovici, Carrara
Sig.ra Olga Lodovici, idem
Prof. Giuseppe Mariotti e sig.ra, Milano
Cav. Uff. G. B. Bellini, Salò
Sig.ra Adelaide Gritti Bellini, idem
Sig.ra Maria Lombardi Bellini, idem
Sig. Angelo Chiara, Milano
Sig. Carlo Chiara, idem
Sig. Ferruccio Benocci, idem
Sig.ra Leonilda Benocci, idem
Avv. Lodovico Castelbolognese, idem
Sig. Luciano Bugatti, idem
Sig.ra Elsa Bugatti, idem
Sig. Ferdinando Pesaro, idem
Sig. G. Savitale, idem
Sig.ra Costanza Sanvitale, idem
Doit. Ugo Navarra e sig.ra, idem
Doit. Aron Lewy, Cairo
Doit. Comm. Tommaso Nember, Brescia
Doit. Giuseppe Battino e sig.ra, Milano
Sig. Riccardo Luchini, Lugano
Sig. Gustavo Norsa, Milano
Sig. Aldorico Fossi, idem
Cav. Uff. Augusto Hugony, idem
Bar. Ing. Luigi De Moll, Mantova
Sig.ra Amelia ed Eugenia Viscardi, Milano
Ing. Filippo Danioni, Venezia
Sig. Giovanni Ferrero, Novara
Sig. Giuseppe Sacconi Natale, Ascoli Piceno
Marchese e Marchesa Cornaggia, Milano
Sig. Giuliano Tolloy, Trieste
Sig.ra Maria Tolloy, idem
Sig. Ida Tolloy, idem
Sig. Gustavo Tolloy, idem
Ing. Erik Pontremoli, Milano
Ing. Felice Gronzona, Lesmo
Sig.ra Maria Gronzona, idem
Sig.ra Luisa Gronzona, idem
Sig. Enrico Lovadina, Milano
Sig.ra Clelia Lovadina, idem
Sig. Lina, Luisa e Clelia Lovadina, idem
Don Aurelio Scavoni, Treviso
Comm. Domenico Veronese, Vicenza
Conte avv. Orazio Castellini, Lodi
Contessa Giulia Castellini, idem
Sig. Ciro Crespi, Milano
Sig. Ettore Brucianti, idem
Sig.ra Saffo Brucianti, idem
Sig.ra Agata Vasale, Napoli
Ing. Vittorio Orsenigo, Milano
Sig.ra Antonietta Orsenigo, idem
Sig. Luigi Valsecchi, idem
Ing. Giosuè Sironi, idem
Sig.ra Emma Vania, idem
Comand. cav. Francesco Dalmazzo, Spezia
Sig.ra Pira Dalmazzo, idem
Ing. Gino Valentini, Milano
Sig.ra Luigia Valentini, idem
M.me la Baronne Emilie Weil de Weil Weis, Verona

Sig. Giuseppe Cuzzi, Milano
Sig.ra Elisa Cuzzi, idem
Sig.ra Eliana Cuzzi, idem
Avv. Raimondo Vittorio, San Remo
Sig. Vittorio Ghersi, idem
Sig. Andrea Rossi, Milano
Sig.ra Lina Roseberg, idem
Sig. Vittorio Roseberg, idem
Cav. uff. avv. Enrico Lusena, idem
Sig. Francesco Torricelli e sig.ra, Milano
Marchese Spinola di Pareto Damaso, Genova
Marchesa Spinola di Pareto Giulia, idem
Contessina Spinola di Pareto Maria Elisa e Maria Teresa, idem
Comm. Scelsi Lionello, Milano
Famiglia Besana Carlo, Buenos Ayres

Dal Brembo al Tevere

Non riuscirà discaro a tutti quei frequentatori di San Pellegrino che son soliti passare l'inverno a Roma apprendere da questo nostro foglio che quindici giorni o sono è stato trionfalmente inaugurato, nella deliziosa intimità dei giardini del Pincio, un grande caffè-ristorante, che gli esteti della Capitale proclamano concordemente il migliore del genere, fra quanti ne esistono attualmente in Italia e fors'anche all'Estero.

Si tratta della magica trasformazione artistica e tecnica della famosa Casina Valadier: geniale e audace iniziativa a cui hanno collaborato in fervida armonia di sforzi e di intendimenti uomini d'ingegno e di coraggio, quali il comm. avv. Miragoli, Presidente della Società Pincio che amministra il nuovo meraviglioso caffè-ristorante omonimo; Alfredo Bani, il noto geniale ristoratore della Capitale, che ha assunto le funzioni di consigliere delegato e di direttore generale; il comm. Giacomini ed il comm. ing. Ojetti, che hanno presieduto rispettivamente ai lavori di allestimento e di trasformazione.

I giornali romani, occupandosi con diffusione di particolari della serata inaugurale, parlano del « Pincio » come d'una nuova risorsa cittadina destinata al più brillante avvenire.

Valga, per tutti, ciò che, tra l'altro, scrive l'autorevole giornale « Il Mondo »:

« Quando sentimmo che l'Amministrazione comunale aveva autorizzato lo sfruttamento della deliziosa Casina Valadier ad uso di restaurant notturno e di tea room, rimanemmo un po' perplessi e dubitammo che, per avventura, non fosse per compiersi da parte delle autorità un grave errore.

Pensammo, lì per lì, che la Casina Valadier, per essere un delizioso gioiello della stupenda fioritura dell'arte settecentesca, fosse del tutto inadatta ad ospitare nelle sue sale, aperte al magnifico spettacolo del Pincio e di Roma, quei tavolinetti sbilenchi che costituiscono il nudo arredamento dei consueti caffè. E pensammo anche che le autorità responsabili della concessione si sarebbero messe in un bell'impiccio se non avessero curato di garantire a questo avvenimento (perché l'apertura notturna del Pincio costituisce un avvenimento) tutta la serietà e dignità ch'esso deve avere per non correre il rischio di confondersi con le speculazioni volgari e destinate a fallire.

Questa nostra perplessità è svanita stamane non appena abbiamo potuto procurarci il piacere di visitare la Casina e di conoscere gli intendimenti dei dirigenti della Società che beneficerà della concessione.

Non solo la Casina Valadier non ha subito e non subirà, nel nuovo adattamento, alcuna profanazione che possa turbarne l'originalissima fisionomia ma, anzi, è doveroso riconoscere che coloro i quali hanno presieduto al suo addobbo, l'hanno fatto con tale squisito senso d'opportunità artistica che vien fatto quasi di pensare non esservi altra possibile soluzione per l'adattamento del locale.

Tutte le sale e i salotti della Casina Valadier sono arredati con mobili di autentico stile forniti dalla notissima Galleria Giacomini, la quale ha bene curato che ciascun ambiente conservasse in tutti i particolari lo stile dell'epoca. Sicché dal sofà, al tavolinetto, alle sedie, ai ricchi tappeti ed ai mobili finissimi tutto è stato scelto e collocato con la preoccupazione di non « stonare » ma di dare anzi l'illusione perfetta di trovarsi in una deliziosa villa settecentesca dove il gusto raffinato di una bellissima padrona di casa abbia presieduto alla distribuzione di tutto il comfort necessario. E l'illusione è perfetta! »

Lotteria Pro Madri e
Vedove dei Caduti

Vedi avviso in 4.ª pagina

ISTITUTO ITALIANO D'ARTI GRAFICHE
BERGAMO
CADEI VITTORIO, gerente responsabile

CASTELLO DEI CESARI

Grande Ristorante sull'Aventino
con immense inebrianti terrazze
da cui si domina tutta Roma ::

TRATTAMENTO E SERVIZIO DI 1° ORDINE



ROMA

Ristorante-Caffè Pincio

(Casina Valadier)

Nuovo delizioso ritrovo - squisitamente
decorato e signorilmente arredato -
nell'incantesimo dei giardini del Pincio

TRATTAMENTO E SERVIZIO DI 1° ORDINE

Banca Bergamasca di Depositi e Conti Correnti

(Fondata nel 1873) Società Anonima Capitale L. 20.000.000 (Fondata nel 1873)

Sede soc. BERGAMO - Direzione centr. MILANO

Bergamo - Genova - Milano - Lecco - Treviglio - Alzano
Maggiore - Brembilla - Breno - Brughiero - Calcio - Caravaggio
- Cassano d'Adda - Castione della Presolana - Cernusco sul Naviglio
- Clusone - Gandino - Gazzaniga - Gromo - Leffe - Lenna -
Lovere - Oltre il Colle - Romano L. - S. Pellegrino - Serina -
Soncino - Trescore B. - Zogno - Bergamo: Agenzie di città n. 1 e 2.

Operazioni di Banca, Borsa e Cambio

PALACE HOTEL & COMO

S. PELLEGRINO
(Vicini alla Fonte Minerale)

PROPRIETARIO

Cav. A. Lanfranconi

Casa di primo ordine - 100 camere e appartamenti -
Grande giardino - Garage - Pensioni da L. 40 a 50.

TELEFONO 12

L'albergo è dotato di una bella vaccheria per
il servizio del latte fresco fra i propri clienti

WUNSTER - Birra Seriate

Unica ricercata e apprezzata in tutta la Provincia.

Notate il nostro marchio di fabbrica impresso sulle bottiglie.

Solo la BIRRA SERIATE,

Tipo chiaro e oscuro, eguaglia le migliori qualità Pilsen e Monaco.

Esigetela ovunque!

Ricordate che la "BIRRA SERIATE", è una fra le più antiche fabbriche di birra sorte in Italia.

PRODUZIONE **2.500.000** BOTTIGLIE

BIRRA SERIATE

FRATELLI VON WUNSTER

Telefono N. 34



IL DOVERE DEGLI ITALIANI

è quello di acquistare i biglietti della GRANDE
LOTTERIA "RICONOSCENZA",
pro Case Riposo delle Madri e Vedove dei Caduti

UN MILIONE

e 300.000 Lire

TUTTI IN CONTANTI

Primo Premio UN MILIONE

Estrazione in Roma il 4 Novembre 1922

Ogni biglietto L. 2 - Ogni biglietto di 5 numeri

L. 9 - Ogni bigl. di 10 num. L. 18

I biglietti si possono acquistare presso: Banchieri, Banche, Banca,
Lotto, Ricevitorie Postali, Rivendite Tabacchi, Associazioni Coopera-
tive, Bar, Negozi, ecc. e presso la

Commissione Esecutiva in MILANO - Via Amedei, 5



ALBERGO PAPA

con grande succursale S. PELLEGRINO 60 Camere
Conduttore Proprietario: VITTORIO D'ADDA

<p>ISTITUTO NAZIONALE delle ASSICURAZIONI</p> <p>Chiedere progetti per qualsiasi forma di Assicurazione sulla vita. Assicurazioni collettive per gli impiegati di aziende private. Speciali forme per assicurazioni operaie.</p> <p>AGENZIE GENERALI DELLA PROVINCIA Viale Vitt. Em. 2 - BERGAMO Tel. 1-2</p>	<p>MUTUA NAZIONALE delle ASSICURAZIONI</p> <p>Rami: INCENDIO - INFORTUNI - RESPONSABILITÀ CIVILE - BESTIAME - TRASPORTI :: :: :: GRANDINE :: :: :: Chiedere preventivi e tariffe Condizioni speciali alle Società Sportive.</p>
--	--

Casa Quarenghi - Hôtel Meublé

S. PELLEGRINO CENTRO

Comfort Moderno :: Servizio sanitario nell'Hôtel
Gabinetto per ricerche di chimica e microscopia clinica - Visite dalle 9.30 alle 11.30 e dalle 13 alle 15

<p>S. PELLEGRINO</p>	<p>Grand Hôtel COMPLETAMENTE RINNOVATO Nuova Direzione: Cav. EMILIO GUAZZONI Direttore Generale: Comm. ALBERTO VOLONTÉ</p>	<p>Hôtel Terme e Milano con sorgente minerale nell'albergo</p>	<p>S. PELLEGRINO</p>
----------------------	---	---	----------------------