

A maggio i commercianti vestono Bergamo di fiori

Nuova iniziativa del Duc che durante il mese colora le quattro aree con tonalità diverse per valorizzare le vie dello shopping. Il Comune curerà gli allestimenti del verde pubblico. Ghidotti: «Così si rafforza l'unione tra le diverse zone». La regia floreale è del campione Emiliano Amadei

Premio Francesco Arrigoni, la quinta edizione alla Onlus "Francesca Pecorari"



"Fatto In
Paradiso", il
vino promosso
dalla Fondazione
Francesca
Pecorari

La quinta edizione del Premio Francesco Arrigoni andrà, quest'anno, alla "Francesca Pecorari Onlus", Fondazione friulana nata dopo il tragico incidente stradale in cui, nel 2002, perse la vita Francesca Pecorari, figlia di Alvaro, titolare dell'azienda agricola Lis Neris (San Lorenzo Isontino, Gorizia). La Fondazione è attiva in numerosi progetti a sostegno dell'infanzia svantaggiata in Africa e nel Sud-Est asiatico. E per supportare queste attività, insieme alla cantina Lis Neris, ha dato vita anche al progetto "Fatto in paradiso", vino in edizione speciale per alimentare la raccolta fondi. La consegna del premio si terrà il 4 maggio, alle 18,30, all'Abbazia di Fontanella, a Sotto il Monte. Alle 20 seguirà la cena al Cavril, 55 euro a persona che andranno a rendere più corposo il premio in memoria del giornalista enogastronomico scomparso all'improvviso all'età di 52 anni.

La cena sarà firmata dai ristoranti di InGruppo, con il contributo anche di alcune aziende agroalimentari del territorio e di cantine che sin dall'inizio hanno sostenuto il premio. Il menù prevede: aperitivo di benvenuto a cura dell'agriturismo Cavril, Consistenze di verdure con erbe e fiori del Ristorante Loro di Trescore Balneario, Casoncelli della Bergamasca dell'Antica Osteria dei Cameli di Ambivere, Trippa in umido del ristorante Lio Pellegrini di Bergamo e Panna cotta di latticello con meringa e gelato al mojito proposto dal ristorante Da Vittorio. Durante la serata verrà organizzata una lotteria con in palio vini e prodotti gastronomici offerti dalle cantine, dagli artigiani e da chiunque voglia dare il suo contributo al premio.

Olio alimentare esausto, in città installati 31 punti di raccolta



È terminata l'installazione dei 31 punti di raccolta dell'olio alimentare esausto in città, frutto dell'impegno dell'assessorato all'Ambiente del Comune di Bergamo. Non sarà dunque più necessario recarsi alla piattaforma ecologica di via Goltara per smaltire

correttamente l'olio alimentare, potrà essere conferito nei punti di raccolta direttamente all'interno di bottiglie di plastica. Solo l'olio alimentare può essere conferito in questi punti di raccolta; l'olio minerale (gasolio, olio per motori, etc.) può essere riciclato ma deve essere conferito separatamente alla piattaforma ecologica. I punti sono situati tra gli altri presso centri terza età, scuole, supermercati, sono presenti in diversi quartieri in modo da raggiungere più cittadini possibile.

Il progetto è stato realizzato con l'obiettivo di contrastare l'inquinamento prodotto dall'olio alimentare esausto non correttamente smaltito. Ogni anno ciascun cittadino produce circa 5 chili di olio derivante dalla conservazione di alimenti, dalla cottura di cibi, metà del quale non viene recuperato, con effetti molto gravi: un chilo di olio inquina 1000 metri quadrati di acque superficiali, e un litro di olio rende non potabile 1 milione di litri di acqua, sufficiente per il consumo di una persona per 14 anni. "È un risultato molto importante per la nostra città" ha affermato l'assessore all'Ambiente Leyla Ciagà, "prosegue dunque il nostro impegno nel contrasto anche dell'inquinamento prodotto da piccoli

gesti quotidiani e domestici, come prendere l'auto per brevi distanze o scartare l'olio nel lavandino. Facilitando il corretto smaltimento, che in effetti precedentemente risultava essere un po' macchinoso, vogliamo venire incontro al cittadino e invitarlo a collaborare con noi nel contrasto dell'inquinamento domestico. Voglio infine ringraziare, oltre ai collaboratori dell'assessorato, Aprica A2A, la collaborazione con la quale ha reso possibile la realizzazione di questo importante progetto".

La lista completa dei punti di raccolta è visibile qui:
<http://bit.ly/2pkj7ce>

«Bergamo ha un ricco patrimonio caseario, ma non siamo capaci di valorizzarlo»

Parla Gianluigi Zenti, ex Barilla, oggi in campo nella nostra provincia con un progetto per sviluppare le risorse del food & beverage, del turismo e dell'accoglienza. «Non si può più andare in ordine sparso. Serve un coordinamento ed è necessario individuare in quali mercati si vuole agire da soli e in quali creare delle sinergie tra pubblico e privato»

Alcol, l'allarme dell'Ats di Bergamo: "Il consumo è sempre più giovane"



Aumentano il consumo occasionale di alcol (dal 38,8% del 2006 al 43,3% del 2016) e il consumo lontano dai pasti (dal 26,1% al 29,2%). A eccedere più frequentemente sono gli over 65, i giovani di 18-24 anni e gli adolescenti di 11-17 anni. La

popolazione giovane è quella più a rischio per il binge drinking, ovvero consumare 6 o più bicchieri di bevande alcoliche in un'unica occasione. Una tendenza certificata dall'Istat nel 2016 e rilevata anche in provincia di Bergamo: lo studio ESPAD commissionato da Ats Bergamo all'IFC-CNR di Pisa con la collaborazione del suo Osservatorio Dipendenze, mostra come tra i 15 e i 19 anni diminuisca in generale il consumo di alcol (dall'82% del 2011 al 79% del 2016), ma aumenti il consumo fuori pasto e occasionale, anche tra minorenni. L'86,2% degli studenti ha assunto bevande alcoliche almeno una volta nella vita, il 54,8% dei minorenni ha consumato alcol negli ultimi 30 giorni e il 4,5% lo ha fatto frequentemente nel 2016 (20 o più volte). Il 42,5% degli studenti della provincia ha riferito di aver bevuto alcolici al punto di camminare barcollando, di non riuscire a parlare correttamente, di vomitare e/o di aver dimenticare l'accaduto. Non solo: l'Indagine HBSC1 sulla popolazione studentesca della Lombardia di 11, 13 e 15 anni, mostra come l'approccio al consumo di alcol sia estremamente precoce. Nel 2014 dichiara di bere "attualmente" alcolici il 30,3% degli 11enni, il 57,4% dei 13enni e il 79,4% dei 15enni. Beve ogni settimana l'1,9% degli 11enni, il 6,5% dei 13enni, il 25,9% dei 15enni. Il 3,9%

degli 11enni dichiara di essersi ubriacato almeno una volta nella vita e il 7,8% di aver avuto almeno un episodio di binge drinking.

Dati sui quali Ats Bergamo invita a riflettere anche grazie alle numerose iniziative organizzate in occasione dell'Alcohol Prevention Day 2017, del "National Alcohol Screening Day", e più in generale del mese di aprile, interamente dedicato alle tematiche alcol-correlate. «Il cambiamento delle modalità di consumo è preoccupante – afferma la Elvira Beato, responsabile U.O. Osservatorio e Appropriatezza Direzione Sociosanitaria Area Dipendenze -: viene meno la tradizione italiana, con il consumo di alcol ai pasti, e si fa strada la cultura nord europea fatta di un consumo elevato di bevande alcoliche lontano dai pasti. Inoltre, assistiamo al fenomeno del Binge Drinking: un terzo degli studenti della provincia di Bergamo ha riferito di averlo fatto almeno una volta nell'ultimo mese. Tale comportamento riguarda anche soggetti giovanissimi (20,6% dei 15enni) e ha coinvolto il 28,4% dei minorenni. Spiace, dunque, constatare che nonostante la legge vieti il consumo dell'alcol tra i minori, non solo vi sia consumo, ma anche abuso». "Per questo, Ats Bergamo continuerà a monitorare i comportamenti di consumo di alcol tra adolescenti e giovani, rafforzando la collaborazione con i gestori dei locali e promuovendo specifici programmi preventivi – dichiara Mara Azzi, direttore generale Ats Bergamo -. In particolare, proseguiranno i progetti di prevenzione nelle scuole che complessivamente coinvolgono in quest'anno scolastico, 72 Istituti scolastici, più di 500 docenti e oltre 14.000 studenti, e nei luoghi del divertimento serale e notturno saranno rafforzate le iniziative promosse dal Tavolo provinciale Notti in Sicurezza, come "SAFE DRIVER", interventi finalizzati a promuovere la pratica dell'autista designato".

Ponte San Pietro, i commercianti festeggiano la primavera con i fiori

Al via la prima edizione di "Ponte in fiore". In calendario laboratori, passeggiate in calesse, concerti e uno spettacolo benefico per l'Airc. Evento clou, l'illuminazione del fiume Brembo

Start up, il concorso che mette in luce le idee più innovative

In palio la partecipazione al Wired Next Fest di Milano. Iscrizione entro il primo maggio

Sul lago Garda è l'ora di Fish & Chef: sei cene

d'autore con i prodotti del territorio

Dal 23 al 28 aprile la cucina contemporanea italiana incontra le tipicità di lago e di terra in un tour lungo le sponde del bacino

Il 25 aprile c'è "Lovere in fiore", il Comune invita residenti e commercianti a colorare il borgo

In piazza torna la rassegna florovivaistica

Il futuro dei negozi? Passa da e-commerce e capacità di collaborare

La vendita on line sarà sempre più complementare per le attività tradizionali e per competere sarà fondamentale allearsi. Sono alcune delle indicazioni che emergono dall'indagine Terziario Futuro 2020. Il 10% delle professioni scomparirà, le altre si trasformeranno