

Lo Stracchino della Latteria Sociale di Branzi è Formaggio dell'anno

Si chiude nel segno del successo la quarta edizione di "Italian Cheese Awards", il premio dedicato ai migliori formaggi nazionali prodotti con 100% latte italiano. A far la parte del leone il Piemonte ma tra gli "special awards" c'è anche un riconoscimento bergamasco: lo Stracchino all'Antica dell'orobica Latteria Sociale di Branzi è stato premiato come 'Formaggio dell'anno' con la seguente motivazione: *"La latteria Branzi, in Val Brembana, produce da sempre formaggi tipici delle Alpi Orobiche, Francesco Maroni, direttore della latteria, ripropone un formaggio d'altri tempi, lo stracchino all'antica, dichiarato formaggio dell'anno 2018. Il formaggio lega il suo nome ai caci prodotti con latte di mucche "stracche" (in dialetto bergamasco "stanche per la transumanza" lo Stacchino all'Antica, formaggio grasso, prodotto con latte a munta calda, gustoso e saporito, antenato del Taleggio, che affonda le sue radici nelle valli Brembana, Taleggio, Serina e Imagna. I mandriani lo ottenevano con latte di mucca intero appena munto, e oggi, questa specialità casearia, è diventata presidio Slow Food.*

La manifestazione, tenutasi il 13 ottobre scorso, è stata seguita da un pubblico di oltre 700 persone e ha visto sfilare sul palcoscenico del Centro Congressi di "FICO – Eataly World Bologna" 31 eccellenze della produzione casearia tricolore realizzate con latte 100% italiano.

La rassegna organizzata dal 2012 da "Guru del Gusto" – società impegnata nella promozione del settore lattiero-caseario attraverso iniziative, incontri e appuntamenti tematici nazionali ("Made in Malga", "Formaggio In Villa", "Luxury Cheese") – con la collaborazione del consulente per la promozione e valorizzazione dell'universo cheese Alberto Marcomini (primo italiano a ricevere negli anni '90 il prestigioso titolo francese di "Maître Fromager", passato da selezionatore, affinatore e talent-scout di grandi formaggi, oggi anche giornalista TV) ha decretato 1 vincitore per ognuna delle 10 categorie in cui si è articolato: "Freschissimo", "Fresco", "Pasta molle", "Pasta filata", "Pasta filata stagionata", "Semistagionato"; "Stagionato", "Stagionato oltre i 24 mesi", "Erborinato" e "Aromatizzato".

A salire sul podio più alto con 2 "Awards" è la regione Piemonte che, aggiudicandosi i premi per la categoria "Stagionato" ed "Erborinato" si merita l'oro. Le statuette in ottone evocative di un umanoide con braccia alzate a sostenere una forma di formaggio si sono poi distribuite equamente lungo gran parte dello Stivale, arrivando in Campania, Lazio, Alto Adige, Puglia, Basilicata, Toscana, Emilia Romagna e Veneto.

Guru del Gusto ha inoltre attribuito 6 Premi speciali per il "Premio al miglior derivato del latte" (Ricotta di latte vaccino dell'Az. Agr. Sante Rugo del Friuli Venezia Giulia), "Premio al miglior formaggio di montagna" conferito a "Toma Bettelmatt" stagionato da Luigi Guffanti 1876 (Piemonte), "Formaggio dell'anno" allo Stracchino all'Antica della Latteria di Branzi (Lombardia), "Premio alla carriera" a Antonio Madaio di Casa Madaio (Campania)

Premio “Donne del latte” (Ida Barbero – Titolare gastronomia Barbero di Torino – Piemonte) e “Cheese Bar dell’anno” per il veronese I Caprini – Botega & Cusina di San Giovanni Lupatoto (Veneto). Riconoscimento particolare, ma senza attribuzione di statuetta, anche al “Miglior formaggio per la Birra” dato a Castelmagno stagionato d’alpeggio dell’Azienda La Meiro (Piemonte) .

“Chiudiamo questa quarta edizione con grandi aspettative per i prossimi anni. L’Award si è confermato un appuntamento di valore per tutto il comparto caseario italiano che ha aderito con entusiasmo – spiega Luca Olivan, responsabile della direzione artistica, gestione eventi e rapporti con gli sponsor di Guru del Gusto – contribuendo a conferire all’iniziativa ulteriore credibilità anche a livello internazionale”. Credibilità tangibile a partire dalla serietà delle modalità di selezione dei prodotti. “Il percorso che ha portato ai vincitori finali si è articolato in 3 momenti: da Gennaio a Marzo un primo screening è stato effettuato dallo staff di Guru del Gusto, ad Aprile nel corso della kermesse “Formaggio in Villa” una giuria tecnica con il contributo del voto del pubblico ha proceduto ad una seconda selezione con la nomination dei “best 3” per ogni categoria e il 13 ottobre una terza commissione di specialisti, dopo una fase di assaggio seguito dall’espressione del voto segreta, ha definito i numeri 1”.

La chiusura di Italian Cheese Awards 2018 è stata siglata da una degustazione collettiva ad alto tasso di latte, caglio e sale aperta al pubblico. *“Tutti i 31 formaggi finalisti sono stati infatti offerti ai presenti che hanno così potuto assaggiare alcuni dei migliori prodotti della nostra tradizione casearia.*

Tradizione che – conclude Olivani – questo Premio si propone non solo di valorizzare, incentivando la curiosità alla conoscenza e guidando nell’approccio corretto all’assaggio, ma anche di tutelare”.

Sfide e opportunità della managerializzazione: Convegno all’Università di Bergamo

Il concetto dell’Industria 4.0, la cosiddetta “quarta rivoluzione industriale”, ormai fa parte del linguaggio comune e soprattutto di quello dei manager e delle aziende. La necessità del cambiamento e di andare a pari passo con lo sviluppo tecnologico, mette tutte le aziende di fronte alla sfida del 4.0. Questo passaggio fondamentale, che pone il digitale al centro del business delle imprese, però non basta, ma occorre un ulteriore rafforzamento a livello manageriale.

Lunedì 15 ottobre all’Università degli Studi di Bergamo si parlerà di tutti questi aspetti nel convegno “Sfide e opportunità della managerializzazione”organizzato in collaborazione con l’Ordine dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili e con la partecipazione di Ascom.

La giornata si aprirà con la relazione di Cristiana Cattaneo professoressa Associata di Economia aziendale, Programmazione e controllo e Controllo strategico dell’Università degli Studi di Bergamo e si focalizzerà sulle nuove risorse manageriali in azienda, sulla posizione del temporary manager e sul ruolo determinante del dottore commercialista.

Il convegno nasce dalla necessità di puntare sugli impatti organizzativi all'interno delle aziende, quindi su come affrontare una dimensione meno tecnologica e più gestionale.

“Abbiamo condiviso questa riflessione con Ascom, con Manageritalia e i dottori commercialisti. Questo per indagare il ruolo che le diverse figure svolgono nel favorire il cambiamento. Il convegno è strutturato in due tavole rotonde con relatori di altissimo livello. Nella prima si dialogherà sul ruolo che possono svolgere gli attori e nella seconda abbiamo chiesto ai manager di raccontare storie di successo e insuccesso per individuare i fattori che facilitano o ostacolano il cambiamento”, spiega Cristiana Cattaneo.

Riguardo le criticità della competitività del sistema produttivo italiano, la relatrice evidenzia che esse sono molto legate alle risorse umane e alla loro preparazione, da cui parte l'evoluzione.

“Questo obiettivo -continua Cattaneo- si ottiene attraverso la formazione e l'acquisizione di risorse manageriali. Se si dispone di tutte le tecnologie ma non si sa come coordinarle e come integrarle nel sistema azienda, è come avere una Ferrari ma non sapere come guidarla e sfruttarne le potenzialità”.

Qual è, però, il ruolo del manager e perché è importante? Secondo Cristiana Cattaneo è determinante perché il manager riesce ad avere quella visione del cambiamento, senza ovviamente togliere nulla all'imprenditore che resta il motore dello sviluppo di qualunque impresa. Il manager, quindi, può dare supporto con le sue capacità per ripensare il business dell'azienda. Inoltre, ci sono figure come il temporary manager che consentono di mantenere la sostenibilità del business.

Un valore aggiunto ha anche il commercialista che godendo della fiducia dell'imprenditore e conoscendo l'azienda può individuare i bisogni e può essere un'ottima fonte di

collegamento tra i vari attori.

Concludendo, la professoressa Cattaneo evidenzia che nonostante il tessuto nazionale sia formato da piccole imprese dove l'imprenditore accentra tutte le funzioni in sé, vi sono esperienze molto avanzate e innovative in cui la forza imprenditoriale è amplificata e non sminuita dalla presenza di risorse manageriali e sebbene ci sia molto da fare, restano grandi spazi di miglioramento.



La professoressa Cattaneo

COME SVILUPPARE PROFESSIONALMENTE LA PRESENZA ON-LINE AZIENDALE



Lunedì 15 ottobre 2018
Ore 15.30

Aula corsi
Ascom Confcommercio Bergamo
via Borgo Palazzo, 137 - Bergamo

Il gruppo *Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo*, dopo l'incontro del 4 ottobre "Google my Business: come comparire ai primi posti nei motori di ricerca", organizza il secondo corso dal titolo "Come sviluppare professionalmente la presenza on-line aziendale".

L'obiettivo dell'incontro, della durata di circa 3 ore, è quello di fornire agli imprenditori una panoramica sistematica sulle modalità migliori per impostare le diverse attività digitali e aiutarli a conquistare e sviluppare la presenza della propria azienda sui siti on-line.

I TEMI TRATTATI

- il **marketing** prima di tutto
- l'importanza della **SEO** (Search Engine Optimization) per posizionarsi al meglio sui motori di ricerca e allestire una vera e propria rete editoriale digitale
- le tecnologie e le **regole di comunicazione** per realizzare e gestire un buon web
- come utilizzare i **social network**, in particolare facebook e Youtube, in modo professionale e strategico
- fare **e-commerce**: come, quando e perché

Il corso sarà tenuto da *Gianluca Sigiani, Digital & marcom consultant e CEO di ShareNow! Srl* società di consulenza e servizi digitali.

La partecipazione al corso è gratuita previa iscrizione cliccando qui

Per info:

Ascom Confcommercio Bergamo - tel. 035.4120135 - alessandro.rota@ascombg.it

Torna l'appuntamento tecnologico con il Gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio

Dopo il corso "Google My Business: come comparire ai primi posti nei motori di ricerca" che è stato accolto con entusiasmo dai partecipanti, il Gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo propone il secondo incontro tecnologico.

Dal titolo "Come sviluppare professionalmente la presenza online aziendale", l'appuntamento di lunedì 15 ottobre, presenterà tutti i modi per utilizzare al meglio gli strumenti digitali che portano alla conquista e allo sviluppo della presenza online della propria azienda.

Il corso tenuto da Gianluca Sigiani, Digital & marcom consultant e CEO di ShareNow! Srl, si focalizza sul marketing, sull'importanza della SEO (Search Engine Optimization) per posizionarsi al meglio sui motori di ricerca e allestire una vera e propria rete editoriale digitale, sulle tecnologie e le regole di comunicazione, sull'utilizzo in modo professionale dei social network che oggi sono fondamentali e sul come, quando e perché dell'e-commerce.

La partecipazione al corso è gratuita previa iscrizione.

COME SVILUPPARE PROFESSIONALMENTE LA PRESENZA ON-LINE AZIENDALE



Lunedì 15 ottobre 2018
Ore 15.30

Aula corsi
Ascom Confcommercio Bergamo
via Borgo Palazzo, 137 - Bergamo

Il gruppo *Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo*, dopo l'incontro del 4 ottobre "Google my Business: come comparire ai primi posti nei motori di ricerca", organizza il secondo corso dal titolo "Come sviluppare professionalmente la presenza on-line aziendale".

L'obiettivo dell'incontro, della durata di circa 3 ore, è quello di fornire agli imprenditori una panoramica sistematica sulle modalità migliori per impostare le diverse attività digitali e aiutarli a conquistare e sviluppare la presenza della propria azienda sui siti on-line.

I TEMI TRATTATI

- il **marketing** prima di tutto
- l'importanza della **SEO** (Search Engine Optimization) per posizionarsi al meglio sui motori di ricerca e allestire una vera e propria rete editoriale digitale
- le tecnologie e le **regole di comunicazione** per realizzare e gestire un buon web
- come utilizzare i **social network**, in particolare facebook e Youtube, in modo professionale e strategico
- fare **e-commerce**: come, quando e perché

Il corso sarà tenuto da *Gianluca Sigiani, Digital & marcom consultant e CEO di ShareNow! Srl* società di consulenza e servizi digitali.

La partecipazione al corso è gratuita previa iscrizione cliccando qui

Per info:

Ascom Confcommercio Bergamo - tel. 035.4120135 - alessandro.rota@ascombg.it

Fatturazione elettronica: Partono gli incontri Ascom dedicati agli imprenditori

A partire dal 16 ottobre Ascom propone un “tour” dedicato alla fatturazione elettronica che dal 1 gennaio 2019 diventerà obbligatoria e riguarderà la totalità degli scambi commerciali.

Tutte le novità introdotte saranno spiegate in nove tappe nei mesi di ottobre e novembre a tutti gli imprenditori del terziario, associati e non.

Ogni appuntamento libero e gratuito ha un taglio pratico, ciò per permettere a tutti gli imprenditori, piccoli e grandi, di affrontare l’adempimento in modo adeguato.

Calendario Incontri Fatturazione elettronica ottobre – novembre 2018:

16 ottobre Bergamo Auditorium Casa del Giovane – Via Mauro Gavazzeni 13

22 ottobre Treviglio Auditorium Centro Civico – Via Largo Marinai d’Italia

30 ottobre Zogno Oratorio San Giovanni Bosco – Via 11 febbraio , 11

5 novembre Albino Auditorium Mario e Benvenuto Cuminetti – Via Aldo Moro 2/4

12 novembre Trescore B. Oratorio San Giovanni – Via Locatelli 108

14 novembre Sarnico Auditorium comunale – via Roma 54

19 novembre Romano L. Sala Muratori – Via Rubini, 19

21 novembre Osio Sotto Delegazione Ascom – Piazzetta Don Gandossi, 1

26 novembre Clusone Delegazione Ascom – Via San Vincenzo de Paoli 18/20

Tutti gli incontri prendono inizio alle ore 20.45 e vedono la presenza dei vertici dell'associazione, dei funzionari e dei responsabili delle sedi territoriali.

Per ulteriori informazioni consultare il sito di Ascom

FATTURAZIONE ELETTRONICA OBBLIGATORIA PER TUTTI?

Ci pensiamo noi!



Il **1° gennaio 2019** entra in vigore la fatturazione elettronica. Il nuovo processo riguarda la totalità degli scambi commerciali ed è obbligatorio per tutti i titolari di partita iva: commercianti, baristi, ristoratori, albergatori, artigiani, liberi professionisti, agricoltori.

Sarà un passaggio epocale per le imprese, che avranno bisogno di essere accompagnate passo dopo passo da qui all'inizio del 2019.

Ascom Confcommercio Bergamo, mettendosi a disposizione degli imprenditori nell'assisterli e guidarli, propone nove incontri sul territorio per spiegare in modo semplice che cosa comporterà l'introduzione della normativa.

CALENDARIO DEGLI INCONTRI. ORARIO D'INIZIO 20.45

BERGAMO
Auditorium Casa del Giovane
via Mauro Gavazzeni, 13

MARTEDÌ
16
OTTOBRE

LUNEDÌ
12
NOVEMBRE

TRESCORE BALNEARIO
Oratorio San Giovanni
via Locatelli, 108

TREVIGLIO
Auditorium Centro Civico
via Largo Marinai d'Italia

LUNEDÌ
22
OTTOBRE

MERCOLEDÌ
14
NOVEMBRE

SARNICO
Auditorium comunale
via Roma, 54

ZOGNO
Oratorio San Giovanni Bosco
via 11 febbraio, 11

MARTEDÌ
30
OTTOBRE

LUNEDÌ
19
NOVEMBRE

ROMANO LOMBARDA
Sala Muratori
via Rubini, 19

ALBINO
Auditorium Mario e Benvenuto Cuminetti
via Aldo Moro 2/4

LUNEDÌ
05
NOVEMBRE

MERCOLEDÌ
21
NOVEMBRE

OSIO SOTTO
Delegazione Ascom
piazzetta Don Gandossi, 1

Per info e accreditamento
La partecipazione è gratuita previo accreditamento
soci@ascombg.it
035.4120304

LUNEDÌ
26
NOVEMBRE

CLUSONE
Delegazione Ascom
via San Vincenzo de Paoli 18/20

Addio doggy bag, ora c'è il rimpiattino

La doggy bag inizia a “parlare” italiano e diventa “rimpiattino”. Ecco la proposta vincitrice del concorso indetto da Fipe e Comieco rivolto al mondo della ristorazione italiana. Non ce l'ha fatta a primeggiare quindi la candidatura di Ascom Bergamo che aveva proposto il simpatico termine “ovetto”.

I “rimpiattini” in carta e cartone sbarcheranno nei primi 1.000 ristoranti in tutta Italia ma altri 30 mila esercizi sono pronti a partecipare all'iniziativa.

I nuovi dati Fipe sullo spreco alimentare in bar e ristoranti: per l'80% dei ristoratori intervistati lo spreco di cibo al ristorante è rilevante soprattutto perché i clienti non sempre mangiano tutto quello che ordinano. Pochi chiedono di portare via quanto resta nel piatto e l'imbarazzo è la prima ragione che inibisce i clienti ad assumere comportamenti virtuosi.

“Potrei avere un rimpiattino?” Una frase che potrà essere presto ricorrente nei ristoranti del Belpaese per portare a casa cibi e bevande avanzati e non consumati. Questa la simpatica proposta scelta da Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Comieco – Consorzio Nazionale per il recupero e riciclo di carta e cartone, tra quelle arrivate dai ristoranti di tutta Italia, per dare un sinonimo italiano alla doggy bag, la principale “arma” contro lo spreco alimentare quando si mangia fuoricasa. Un progetto che si propone, attraverso il coinvolgimento diretto del mondo della ristorazione, di fare della doggy bag una pratica sempre più consolidata nella cultura italiana.

Il nuovo nome, frutto della fantasia del Ristorante Duke's di Roma, è stato svelato ufficialmente in conferenza stampa stamattina alla presenza del Presidente di Fipe Lino Enrico Stoppani, del Direttore Generale di Comieco Carlo Montalbetti, del Presidente della Commissione Agricoltura alla Camera dei Deputati Filippo Gallinella e della deputata Maria Chiara Gadda, membro della medesima Commissione e firmataria della legge 166/16, nata con lo scopo di ridurre gli sprechi lungo tutta la filiera agroalimentare, favorendo il recupero e la donazione dei prodotti in eccedenza.

“Rimpiattino è a nostro parere una scelta che sintetizza perfettamente lo spirito di questa iniziativa e l’impegno messo in campo dal mondo della ristorazione contro lo spreco alimentare – commenta il Presidente di Fipe **Lino Enrico Stoppani** -. Non un vero e proprio neologismo ma un concetto che riporta alla cultura, tutta italiana, del “rimpiattare”, ovvero del saper rielaborare gli avanzi del giorno precedente perché il cibo non si spreca non solo per ragioni economiche ma per rispetto alla fatica ed al lavoro necessari per portarlo in tavola. Come immaginavamo i nostri ristoratori hanno saputo sorprenderci, mostrando inoltre, come testimoniano i nuovi dati dell’ufficio studi, una crescente sensibilità al tema dello spreco alimentare. Una sensibilità che da oggi, anche grazie alla promozione del rimpiaattino, potrà diventare patrimonio comune”.

“La sensibilità nel mondo della ristorazione è cresciuta e con questa anche quella dei consumatori che, in modo proattivo, da una parte propongono e dall’altra chiedono sempre più con disinvoltura di portare a casa cibo o vino avanzati al ristorante.” – afferma Carlo Montalbetti, Direttore Generale di Comieco. – “E se poi si unisce il buono e bello ancora meglio. Buon cibo e buon vino affidati a confezioni in cartoncino riciclabile e firmate da affermati designer e illustratori: non solo un’opportunità per poter contribuire alla lotta allo spreco alimentare ma anche oggetti ‘d’autore’

e riutilizzabili. Allargare l'adozione di questa buona pratica inizialmente diffusa nei ristoranti della zona Expo all'intero bacino nazionale di FIPE è un ulteriore passo avanti nella crescita di comportamenti responsabili e sostenibili: buone pratiche quotidiane come la raccolta differenziata e il riciclo di carta e cartone di cui Comieco è garante nazionale".

Grazie alla collaborazione tra Fipe e Comieco i "rimpiattini" in carta e cartone arriveranno nelle prossime settimane in 1.000 ristoranti in tutta Italia, mentre altri 30mila sono potenzialmente pronti ad aderire all'iniziativa.

I nuovi dati Fipe sullo spreco alimentare nella ristorazione italiana

Il lancio ufficiale del "rimpiattino" è stato per Fipe l'occasione per fare il punto sull'impegno e l'attenzione alla sostenibilità messa in campo dai bar e ristoranti italiani, con particolare riferimento al tema dello spreco alimentare. Secondo la ricerca condotta dall'ufficio studi Fipe emerge che negli ultimi anni è notevolmente cresciuta la sensibilità dell'opinione pubblica e delle imprese della ristorazione sul tema dello spreco alimentare.

Secondo l'80% dei ristoratori intervistati il problema dello spreco di cibo nei loro esercizi viene considerato rilevante (tra questi il 50,6% lo considera addirittura molto rilevante).

In quale fase di processo si spreca maggiormente? Secondo i dati Fipe il consumo finale è il momento in cui avviene il maggiore spreco di cibo (per il 51,6% dei ristoratori), seguito dall'approvvigionamento e dalla preparazione, pressoché considerati a pari merito (rispettivamente dal 25,4% e dal 25,0% del campione).

Qual è la principale ragione del problema? Il 55% dei ristoratori rileva che spesso si spreca molto cibo al ristorante perché i clienti non mangiano tutto quello che

hanno ordinato, insieme ad una questione di atteggiamento: nonostante infatti sia elevata la quantità di cibo che resta sulla tavola, raramente i clienti chiedono di poter portare via gli alimenti non consumati, evidenza dichiarata dal 69% degli intervistati. Lo stesso problema avviene per il vino.

I motivi alla base di questo gap risiedono principalmente, secondo gli imprenditori, nell'imbarazzo (55%), seguito da scomodità (19,5%) o indifferenza (18,3%).

Di fronte all'atteggiamento della clientela come si comportano i ristoratori? In base all'indagine Fipe il 43% dei ristoratori propone di sua iniziativa di portare via quello che non è stato consumato, seguito da un 34% che lo fa raramente e da un restante 24% che non lo fa mai. Tuttavia il 90% dei ristoranti è già attrezzato con comuni contenitori in alluminio per consentire ai clienti di portarsi via il cibo ordinato e non consumato.

Infine, nonostante solo il **30%** dei ristoratori conosca l'iniziativa promossa da Fipe e Comieco, ben il 92% si dichiara favorevole mentre il 66% è pronto ad aderire.

Con Bergamoscienza in scena Le meraviglie della scienza

Dopo il successo di pubblico della scorsa edizione con 153.141 presenze, ha preso il via sabato 6 ottobre la XVI edizione di BergamoScienza, il festival di divulgazione scientifica, che proporrà per 16 giornate, fino al 21 ottobre 160 eventi, tutti gratuiti e tutti dedicati alle meraviglie della scienza: conferenze, laboratori interattivi, spettacoli, mostre. Ultime

notizie dal mondo della ricerca, segreti svelati, miti da sfatare e pregiudizi da superare, tecnologie innovative ed esperimenti coinvolgenti presentati a un pubblico ampio e intergenerazionale da esperti e scienziati di fama mondiale. Ideata e organizzata dall'Associazione BergamoScienza, la rassegna propone anche quest'anno conferenze, laboratori interattivi, spettacoli, mostre – più di 160 incontri tutti gratuiti – con scienziati di fama internazionale, tra cui il Premio Nobel per la Medicina 2006 Craig Cameron Mello.

Protagonista assoluta la scienza, affrontata come sempre con un linguaggio accessibile a tutti, in tutte le sue diverse componenti: dalla fisica, alla chimica, dalla tecnologia alle neuroscienze, dalla medicina alla biologia, ma anche musica, teatro e letteratura. Grandi scoperte, incontri ed emozioni creeranno un intreccio di sapere e spettacolo per promuovere e diffondere la cultura scientifica in un pubblico ampio.

Per conoscere il programma: www.bergamoscienza.it

Alcol e droghe 4.0: Le nuove tecnologie all'insegna della sicurezza stradale

Tutti dalla stessa parte. Quella del rispetto delle regole e del contrasto all'abuso di alcol prima, durante e dopo una serata tra amici. In una parola, prevenzione. La sveglia per richiamare all'appello le tante figure coinvolte nell'approccio formativo-educativo alle nuove generazioni è

suonata questa mattina, 10 ottobre, all'Ospedale Papa Giovanni XXIII in occasione del convegno «Alcol e Droghe 4.0 La tecnologia al servizio della sicurezza stradale». Sul palco forze dell'ordine, anche dalla Svizzera, gestori di locali notturni, operatori sanitari del Papa Giovanni, rappresentanti delle istituzioni, associazioni: tutti in prima linea per aiutare i giovani a compiere scelte che possono salvare la vita.

«Il contrasto agli abusi è una partita che non può essere giocata solo dalle Forze dell'Ordine e nell'ottica del contrasto – ha ricordato Oscar Fusini, direttore di Ascom Bergamo -. È fondamentale prevenire e arginare il fenomeno chiamando in causa tutti gli attori della società. Attori che giocano un ruolo attivo al di là del prezioso lavoro dei volontari: da ormai 20 anni stiamo facendo molto come comunità ma ci sono ancora due nemici di fondo: il disinteresse e la ricerca di un capro espiatorio. Per troppi anni siamo stati disinformati sul binomio alcol-guida e troppo spesso si è puntato il dito sui locali che sviluppano svago e intrattenimento».

Oltre 5200 punti vendita di somministrazione alcool

Di fatto l'approccio in questi anni è cambiato così come è cambiata la mappa del divertimento: in provincia di Bergamo dal 2003 al 2018 sono diminuiti i locali da ballo ma sono aumentati i ristoranti (+24%), i bar (+3%) e soprattutto l'offerta parallela di locali (+156%) dove si organizzano eventi. Da uno studio del Censis emerge, inoltre, che i giovani destinano allo svago – e all'alcol – una maggiore capacità di spesa: «Oggi possiamo contare oltre 5200 punti vendita di somministrazione alcool e il controllo e la prevenzione devono diventare più completi e mirati – prosegue Fusini -. In 15 anni il sistema normativo ha portato alla liberalizzazione degli orari, mentre il divieto di somministrazione di alcolici nelle ore notturne viene spesso vien bypassato bevendo fuori dai locali. Questo è il sistema

in cui siamo precipitati: un sistema dove c'è meno offerta di discoteche vere e proprie ma più scelta di svago. Anche il circuito notturno è cambiato: l'esperienza di fruizione del divertimento può durare fino a 10 ore: si comincia con l'happy hour e si finisce con il post disco, con tappe durante la serata in locali diversi».

Da che parte iniziare, dunque? «Ascom – conclude Fusini – fa la sua parte con il rispetto della normative legate alla vendita di alcolici ai minori ma non basta: bisogna giocare un ruolo da protagonisti nel campo della prevenzione perché il consumo consapevole si difende attraverso il contrasto agli abusi».

La soluzione non è chiudere i locali

«Oggi ci sono bar senza tavoli ma solo con un bancone per la somministrazione e questo porta a comportamenti non positivi – ha ricordato Giordano Vecchi, direttore artistico della discoteca Bolgia che per togliere i giovani dalle strade negli orari notturni garantisce anche un servizio di navetta gratuito da e per la stazione Fs di Verdello -. Il primo punto per aiutare i locali, invece, è fare in modo di creare le condizioni per vivere in una società sana, lavorando insieme sul territorio. Noi gestori crediamo nel divertimento sicuro e i "Safe Driver" sono diventati per il nostro pubblico dei compagni della notte, persone con cui fare due parole. Anche grazie al loro lavoro chi beve non si mette alla guida: i ragazzi fanno l'alcol test in modo volontario e si organizzano: oggi, infatti, è normale e anzi di tendenza organizzarsi tra amici per decidere chi si metterà alla guida a fine serata. Per questo non dobbiamo limitarci a lavorare solo sulle spalle dei gestori e, soprattutto, la soluzione non è chiudere i locali perché il momento ludico e di svago è fondamentale nella vita di una persona, anche dopo i 30 anni. Servono, invece, il rispetto delle leggi, locali a norma e maggiore lavoro di squadra: dai genitori alle scuole, dalle istituzioni ai locali».

Alcol e incidenti stradali

Anche le stime parlano chiaro: circa la metà degli incidenti stradali sono causati da alcol e droga alla guida che resta la prima causa di morte nei giovani. Un binomio pericoloso quello tra sballo e volante che mette seriamente a rischio la sicurezza sulle strade. Anche in questo campo però la tecnologia può venire in aiuto e il convegno è stato l'occasione per presentare simulatori e tute che riproducono la guida in stato di ebrezza o disturbata da fattori come la stanchezza, etilometri collegati all'automobile che non parte se il risultato è positivo, alcol e drug test di ultima generazione, applicazioni per smartphone, ma anche modelli innovativi di controllo sulle strade e interventi educativi nei giovani che tengono conto delle nuove modalità di aggregazione nei locali del divertimento.

«L'Oms ha dichiarato che ci sono 3 milioni di morti all'anno e l'alcol è responsabile di un incidente mortale su quattro – ha confermato Andrea Noventa, psicologo del SerD di Bergamo e responsabile scientifico del convegno in cui è stata portata anche l'esperienza del Progetto Safe Driver che prevede, direttamente nei luoghi della movida bergamasca, l'affiancamento ai ragazzi nel proporre un'alternativa sicura alla guida in stato di ebrezza -. L'alcol alla guida è la prima causa di decesso tra i giovani, un problema della quotidianità. Oltre ad alcol e droghe preoccupano fattori come binge drinking (letteralmente «abbuffata alcolica»), fenomeno sempre più diffuso nel weekend, e la guida spericolata in ore notturne e in condizioni di stanchezza e sonno. Attenzione anche a farmaci che se associati ad alcol provocano sonnolenza».

La prevenzione per invertire la marcia

La prevenzione si conferma quindi il primo step per invertire la marcia e da questa consapevolezza è nata la figura del «safe driver»: «In certi paesi del Nord Europa i safe driver sono addirittura promossi e sostenuti dal Governo -. conclude

Noventa -. Noi per ora andiamo avanti con le nostre forze: collaboriamo con 30 locali e 2 discoteche e in cinque anni abbiamo formato più di 150 volontari e attualmente sono una ventina quelli operativi». Ma non basta come ricorda Paola Pesenti Bolognini dell'associazione genitori Atena e coordinatrice dei volontari Safe Driver: «Rete, genitori e divertimento sono le tre parole chiave. La rete è formata da tutti e non solo dalle Forze ordine o dai volontari di Safe driver. I genitori hanno infatti una funzione importante: devono affrontare l'argomento, la paura dei figli e ovviamente devono sapere che esiste il divertimento. In questi 5 anni abbiamo fatto tanto nelle discoteche: siamo partiti pensando a un'attività di promozione per arrivare allo Shade Festival dove erano coinvolte migliaia di giovani di tutte le età con cui si è creato un rapporto di fiducia reciproca».

A Paratico una giornata dedicata al cioccolato

Domenica 14 ottobre Paratico ritorna, come ogni anno, la Sagra del cioccolato. L'appuntamento è a partire dalle 14.30 sulla piazza comunale saranno proposte degustazioni di prodotti di pasticceria al cacao realizzati da 7 maestri dell'arte dolce bresciani. La manifestazione è promossa da Naturalmente Paratico con il patrocinio del Comune di Paratico.



Alcol e droghe alla guida. Una mattinata di studio all'Ospedale Papa Giovanni XXIII

Mercoledì 10 ottobre all'Auditorium "Lucio Parenzan" dell'Ospedale Papa Giovanni XXIII si tiene il convegno "Alcol e droghe 4.0. La tecnologia al servizio della sicurezza stradale". Protagoniste dell'incontro saranno le innovazioni tecnologiche nell'educazione alla guida sicura. Sul palco forze dell'ordine, anche dalla Svizzera, deejay, gestori di locali notturni e gli operatori sanitari del Papa Giovanni in prima linea per aiutare i giovani a compiere scelte che

possono salvare la vita.

Le stime dicono che dal 30% al 50% degli incidenti stradali sono causati da alcol e droga alla guida, che resta la prima causa di morte nei giovani. Un binomio pericoloso quello tra sbalzo e volante che mette seriamente a rischio la sicurezza sulle strade. Anche in questo campo però la tecnologia può venire in aiuto: simulatori e tute che riproducono la guida in stato di ebbrezza o disturbata da fattori come la stanchezza, etilometri collegati all'automobile che non parte se il risultato è positivo, alcol e drug test di ultima generazione, applicazioni per smartphone, ma anche modelli innovativi di controllo sulle strade e interventi educativi nei giovani che tengano conto delle nuove modalità di aggregazione nei locali del divertimento.

L'incontro è aperto tutti ed è gratuito con registrazione obbligatoria sul sito formazione.asstpg23.it. Ad aprire i lavori alle 9 del mattino Marco Riglietta, direttore dell'Unità Dipendenze del Papa Giovanni. A seguire si entrerà nel vivo del convegno con la prima sessione dedicata al controllo sulle strade, con interventi di Mirella Pontiggia, Comandante della Polizia Stradale di Bergamo, e di Marcel Solèr della Polizia stradale svizzera, che presenterà la nuova procedura seguita dalla Polizia Cantonale Dei Grigioni per accertare l'inabilità alla guida, che inizia con l'osservazione diretta dei comportamenti degli automobilisti da parte dei poliziotti che eseguono il controllo, secondo criteri specifici.

Nella seconda sessione, dedicata ai locali del divertimento, interverranno Giordano Vecchi, gestore della discoteca Bolgia, e il deejay Tommaso Dapri, che porteranno la loro esperienza in prima linea come organizzatore di eventi di richiamo per i giovani.

La terza e ultima sessione sarà invece dedicata alla prevenzione, con Andrea Noventa, psicologo del SerD di Bergamo

e responsabile scientifico del convegno, che porterà l'esperienza del Progetto Safe Driver – che prevede, direttamente nei luoghi della movida bergamasca, l'affiancamento ai ragazzi nel proporre un'alternativa sicura alla guida in stato di ebbrezza – e Roberto Cosentini che spiegherà la consulenza offerta al Pronto Soccorso ai pazienti che arrivano con intossicazione da sostanze psicoattive.

Infine intervorrà Monica Mecacci di Ford Italia, che presenterà il progetto Driving Skills For Life, programma di training rivolto in particolare ai neopatentati, per imparare tecniche di guida responsabile e acquisire maggiore destrezza nel riconoscere i pericoli, nel controllare l'auto, nel gestire la velocità e nell'evitare le distrazioni.

“La guida sarebbe da rispettare come una condizione alcol free, al pari di quella della gravidanza e della giovane età, ma la percezione del rischio è ancora poco diffusa – ha commentato Andrea Noventa, psicologo del SerD di Bergamo e responsabile scientifico del convegno -. La tecnologia può venirci in aiuto su tutti i fronti, dalla prevenzione alla rilevazione delle situazioni di rischio.

L'evento che abbiamo organizzato è pensato non solo per sensibilizzare gli operatori socio sanitari o chi è in prima linea nel settore della sicurezza stradale, ma anche tutti coloro i quali si interfacciano con i giovani: gestori di locali notturni, insegnanti, genitori ed educatori”. Tra gli sponsor del convegno, oltre a Brembo e Associazione Genitori Atena, anche la ditta Dräger, multinazionale tedesca attiva da oltre 125 anni nel settore della sicurezza industriale e medicale. Dräger sarà presente con tutta la gamma di diagnostica (dagli etilometri precursori fino al DrugTest di ultima generazione) dotata di sensori molto sofisticati che sono in grado di rilevare con la massima precisione la presenza di alcool nell'espriato o sostanze stupefacenti nel liquido salivale.

Il tema della guida sicura e della tecnologia applicata in questo ambito sarà protagonista anche dell'edizione di quest'anno di BergamoScienza. Dall'8 al 21 ottobre all'ex Chiesa della Maddalena (Via S. Alessandro, n. 39/D) si terrà il laboratorio "Test Driver droghe e sicurezza stradale", organizzato dall'Associazione Genitori Atena (in collaborazione con ACI, SERD dell'ASST Papa Giovanni XXIII, ATS di Bergamo, Polizia Stradale di Bergamo, Polizia Municipale di Bergamo, Istituto Pesenti di Bergamo, Rotary Centenario di Dalmine e FORD Italia) e pensato per i più giovani, per sensibilizzarli sui rischi connessi all'uso di alcol e droga alla guida. I partecipanti potranno provare dei simulatori e capire da sobri gli effetti che alcol e droghe hanno sull'orientamento, l'attenzione e la reattività alla guida. Verranno utilizzate anche le tute Drink Suite, Drug Suite e Hangover Suite, studiate dalla casa automobilistica Ford per simulare gli effetti sui riflessi e la coordinazione alla guida. Le tute progettate da Ford saranno protagoniste anche dello spettacolo teatrale "Driving skills" organizzato dalla Compagnia La Pulce sempre nell'ambito di Bergamo Scienza e in programma venerdì 19 ottobre alle 21 all'Auditorium di Bergamo (Piazza della Libertà). Uno spettacolo provocatorio, interattivo, in cui vengono simulati gli stati psico-fisici dovuti all'ebbrezza da alcol, all'assunzione di sostanze e agli effetti del post-sbornia. L'intento è, come sempre, parlare chiaro a ragazzi e adulti, perché conoscenza e consapevolezza sono l'unica arma che abbiamo contro i comportamenti a rischio.

Autosalonisti, il 9 ottobre

consiglio di gruppo

Martedì 9 ottobre 2018 alle ore 20,30 alla sede Ascom di Bergamo – via Borgo Palazzo 137 (sala corsi – piano terra) si terrà il Consiglio del Gruppo, esteso a tutti gli autosalonisti e concessionari della provincia di Bergamo, con il seguente ordine del giorno: comunicazioni del Presidente; Stati Generali della Mobilità: edizione di Bergamo con approfondimenti; il futuro delle Auto Diesel alla luce delle direttive Macro regionali del Nord Italia: comunicazioni mediatiche e realtà di impatto ambientale; le risposte dei costruttori e le agevolazioni della Regione Lombardi; corsi di formazione per autosalonisti e concessionari 2018/2019; iniziative future.