

Epis (Autosalonisti Ascom): “Sbagliato demonizzare il diesel servono maggiori incentivi per rinnovare il parco auto”

La crociata contro i motori diesel non ha fine, tanto che sempre più istituzioni arrivano a prendere decisioni drastiche in merito. L'ultima in ordine di tempo è quella di Milano che avrebbe deciso di dare un ulteriore giro di vite contro le motorizzazioni a gasolio anticipando le limitazioni previste dalla Regione Lombardia. Ma questa psicosi anti-diesel è davvero motivata? Secondo **Loreno Epis, presidente del Gruppo Autosalonisti Ascom**, titolare del punto vendita www.autosaloneepis.it e consigliere nazionale di Federmotorizzazione “è in atto una crociata ridicola contro i motori a gasolio”. Il problema – spiega – è che c'è molta disinformazione. Le politiche nazionali in questi anni hanno penalizzato solo il motore diesel con le limitazioni perché si dice che inquinano di più del benzina, ma non è così”.



“L’inquinamento globale delle nostre città generato dalle auto ormai oggi è determinato in misura marginale dalle vetture diesel perché negli ultimi 25 anni l’evoluzione tecnologica ha abbattuto quasi completamente l’inquinamento emesso da questi motori – spiega Epis -. In realtà sono più i freni e gli pneumatici, deteriorandosi, a inquinare perché generano polveri sottili che si depositano sull’asfalto e noi respiriamo”. Invece di ordinare i blocchi che danneggiano in particolare le famiglie con una sola un’auto e privi delle possibilità di cambiarla, basterebbe, a detta di Epis, lavare regolarmente le strade. “È un’operazione semplice e se fatta periodicamente porta via una quota di inquinamento altissima. Già a Bergamo la pulizia strade abbatterebbe i limiti quando inquinamento alto e non piove”. Questi temi saranno al centro di una riunione del Gruppo Autosalonisti in programma in Ascom a Bergamo lunedì 9 alle 20.30. L’obiettivo è di presentare in Regione, insieme a Federmotorizzazione, possibili soluzioni contro l’inquinamento alternative ai blocchi. “In Italia – dice Epis – ci sono 35 milioni di autoveicoli circolanti, il 45% di questi è ante euro4, quindi ha più di 12-13 anni. Gli incentivi alla rottamazione

introdotti per favorire la sostituzione di queste vetture con quelle di nuova generazione (euro 5 e euro 6) si stanno rivelando insufficienti, con i cambio auto registrati in questi due anni impiegheremmo 35 anni per arrivare a una situazione ottimale. L'incentivo è solo sul nuovo ed è finalizzato a poche categorie. tanto che non si esauriscono neppure i fondi destinati. La soluzione che vogliamo proporre è di prevedere una agevolazione sia per chi acquista vetture nuove in sostituzione sia per chi compra usato a norma, come avviene in Francia. Un tale incentivo permetterebbe di svecchiare più velocemente il parco macchine e faciliterebbe anche l'utente finale che spende meno". Epis sfata anche il 'mito' delle vetture elettriche come auto anti-inquinamento per eccellenza: "In Italia l'anno scorso sono state vendute quasi due milioni di auto nuove. I prezzi si stanno abbassando ma le vendite non cresceranno comunque come in altri Paesi perchè non abbiamo una rete di centraline che coprano il territorio nazionale. Di fatto, l'elettrico, nel nostro Paese, non è una soluzione a inquinamento zero. In Francia dove hanno le centrali nucleari lo è, infatti ne vendono 10 volte di più, ma in Italia le centrali sono a metano e a gasolio, quindi per generare la corrente elettrica necessaria a far funzionare le auto bisogna emettere gasolio o metano. Non solo, le stesse batterie poi vanno dismesse e anche questo provoca inquinamento". "La soluzione che mette d'accordo – sostiene il presidente degli Autosalonisti Ascom – è il motore ibrido senza la spina che genera potenza e carica la batteria. Ma la loro produzione è ancora limitata inoltre è adatto alla sola circolazione cittadina. Per il mercato extracittadino per il momento non è idonea. Attualmente l'euro 6 è il massimo dell'evoluzione tecnologica antinquinamento sia benzina che diesel".

Iniziano i lavori all'ex gasometro a fine autunno il parcheggio

Svolta per il nuovo parcheggio alla Malpensata all'ex gasometro. Nell'area, dismessa da decenni a due passi dalla stazione ferroviaria e dal centro cittadino, sono iniziati oggi i lavori di bonifica, che si ultimeranno entro fine mese e in autunno si prevede la realizzazione dell'area parking per quasi 300 auto. Il Comune di Bergamo e Inps, proprietaria dell'area, hanno finalmente sottoscritto una convenzione – della durata di nove anni a partire dalle opere di collaudo per la realizzazione del parcheggio a raso previsto nell'area – che concede lo spazio all'Amministrazione di Bergamo e ad ATB, che si occuperà nelle prossime settimane della progettazione esecutiva e della realizzazione del parcheggio. Nella giornata di oggi sono iniziate le operazioni di smaltimento dei rifiuti individuati nel terreno dell'ex gasometro da parte di INPS, lavori che termineranno entro la fine di aprile. Nel frattempo ATB ha avviato il bando per la progettazione esecutiva del parcheggio da 298 posti a raso che verrà realizzato entro l'autunno 2018, come previsto e annunciato nei mesi scorsi dalla Giunta del Comune di Bergamo. Grossa novità per quello che riguarda la mobilità dell'area: il Comune di Bergamo e ATB hanno deciso di realizzare una rotatoria in concomitanza con l'ingresso del parcheggio, un'opera pubblica che andrà rimodulare gli impianti semaforici tenendo conto dei flussi pedonali, tra le vie Carnovali, Gavazzeni, don Bosco, mettendo in sicurezza ed efficienza un incrocio fondamentale nel quartiere della Malpensata. L'intervento sarà realizzato durante l'estate, nel periodo in cui le scuole sono chiuse e vi sono meno veicoli sulle strade cittadine.

Prosegue così il lavoro che porterà il Comune di Bergamo a

riattivare una delle zone “buie” della città, inutilizzata e inagibile da quasi 40 anni. Dopo la sottoscrizione di un protocollo di intesa tra Inps e Comune di Bergamo nell'estate 2016, lo scorso anno è arrivato l'impegno da parte di INPS alla concessione al Comune perché potesse realizzarne un parcheggio e alla messa in sicurezza della zona. Da qui ha preso avvio il Piano di Caratterizzazione per l'individuazione e lo smaltimento dei rifiuti presenti nel terreno, mentre l'Amministrazione cittadina ha affidato ad ATB la progettazione e la realizzazione del parcheggio. Ora la svolta con la firma della definitiva concessione dell'area, che passa dopo decenni nella disponibilità del Comune di Bergamo.

Banqueting e catering, Ascom Formazione spiega come realizzare eventi di successo

Mercoledì 2 maggio all'Accademia del Gusto di Osio Sotto un corso di tre ore insegna a realizzare banchetti e servizi catering di successo. Info e prenotazioni, tel. 035 4185706/707/715; info@ascomformazione.it

Petosino, non stop benefica

con le tipicità agroalimentari del territorio

Piazza del Mercato di Petosino domenica 8 aprile ospita la 2^a Giornata enogastronomica. La manifestazione è organizzata dal Gruppo Alpini in collaborazione con il Comune di Sorisole per valorizzare la ricchezza locale e unire il pubblico in un momento di grande convivialità per tutti. Dalle 10 alle 17 diverse realtà del territorio proporranno le loro specialità a km zero, dal miele ai formaggi tipici, dai vini ai salumi alle marmellate.

Dalle 12 alle 14, al punto ristoro sarà possibile degustare gli Scarpinocc del Bepi preparati e cucinati dagli alpini, insieme al pane con cotechino "Strinù" (entrambi fino ad esaurimento). Inoltre, fino alle 17 saranno disponibili panini con salame e formaggi, vino e birra.

Sono previsti anche momenti di musica con il gruppo folkloristico Arlecchino e, per i più piccoli, spettacoli di magia, gonfiabili (accesso gratuito per tutta la giornata) e un avventuroso percorso MINI QUAD (a pagamento). La giornata è aperta a tutti, il ricavato sarà devoluto all'Associazione Amici della Pediatria, alla Scuola dell'infanzia Nido della Colomba e all'associazione Costruire Integrazione. Per informazioni www.comune.sorisole.bg.it, facebook: distrettodeicolliedelbrembo

Libri per sognare, il

concorso nelle scuole fa centro

Il Concorso Libri per sognare nelle scuole fa centro. Oltre 200 recensioni per votare il libro per l'infanzia più bello. Venerdì 13 aprile le premiazioni a Lilliput in Fiera alla presenza degli autori

Arriva il Bonus mobili e elettrodomestici sconti sull'acquisto per chi ristruttura

Arriva il bonus mobili. Per chi ristruttura casa è prevista una detrazione Irpef del 50 per cento sull'acquisto di arredi e grandi elettrodomestici

Dessert sfiziosi a km zero all'Accademia del Gusto di Osio Sotto

Lunedì 16 aprile ore 20 l'Accademia del Gusto propone un seminario dedicato ai dessert a km zero, a cura dello chef

Antonio Cuomo. Per informazioni e iscrizioni, tel. 035 41.85.706/707/715 email info@ascomformazione.it

Promozione turistica, bando di 200mila euro dalla Camera di Commercio

Promozione turistica, duecentomila euro dalla Camera di Commercio. Il bando è riservato a a strutture ricettive, servizi di intermediazione, agenzie turistiche e attività del tempo libero. Le domande vanno presentate entro il 31 maggio. Informazioni, www.bg.cam.com.it

Pasqua, tutto esaurito nei ristoranti grazie anche ai turisti

La Pasqua bassa non frena la voglia di pranzare al ristorante, ma le ultime prenotazioni sono appese al meteo e alle previsioni incerte, specialmente nelle località di villeggiatura. La maggior parte dei locali prevede il tutto esaurito e in queste ore si conta di riempire gli ultimi tavoli liberi, con le prenotazioni dei più ritardatari. A scegliere di trascorrere la Pasqua nei 1285 ristoranti di città e provincia sono soprattutto famiglie. Il comparto conta

sulla buona ripresa del turismo, anche per la crescita della domanda interna, che in occasione del primo lungo ponte dell'anno genera effetti positivi su tutta la filiera. Non mancano i turisti ospiti negli hotel, la maggior parte lombardi nelle Valli, ma anche stranieri in città, dove sono in netta prevalenza sugli italiani. *“Gli stranieri arrivano da Germania e Svizzera e dal Nord Europa– spiega Giovanni Zambonelli, presidente del Gruppo Albergatori e vicepresidente vicario Ascom-. Crescono i turisti polacchi in città e San Pellegrino conquista i russi per un lungo week-end tra shopping e terme”*. Nei menù vincono tradizione, filiera corta e bio. Largo a capretti, agnelli, asparagi e carciofi. La pecora gigante bergamasca, razza di grande pregio esaltata da Slowfood, conquista uno spazio nei menù più attenti alla filiera corta, pronti a proporre con scelta coraggiosa – e anche etica- carni di capi adulti. Le uova, simbolo per antonomasia della Pasqua, sono in molti casi covate a km zero da galline ruspanti, allevate all'aperto. E anche i vini esaltano il territorio. *“Mai come in questi anni ci si concentra sulla scelta delle materie prime, privilegiando la filiera corta, spesso anche bio– commenta Petronilla Frosio, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom-. Le uova, dalla notte dei tempi, simbolo della festività vengono esaltate in molti dei nostri menù, dalle paste fresche, all'abbinamento classico con asparagi, o negli antipasti, magari cotte a bassa temperatura o in camicia”*. L'ondata di Burian e le gelate e la Pasqua bassa non aiutano i prodotti di stagione, dalle erbe spontanee che attendono il disgelo ad altre primizie, sottolineano i ristoratori. La colomba-rigorosamente artigianale- riprende quota tra i dolci, dopo anni di disaffezione nei consumi, e viene proposta con il caffè o reinterpretata nei dessert, magari tostata e usata in dolci al cucchiaino o nel bicchiere, oppure a mò di pan di spagna, come base per golose stratificazioni. Quanto ai prezzi, si va dai 40 ai 60 euro per un menù completo, vini esclusi. A Pasqua prevale la proposta di un menù fisso, mentre a Pasquetta vince la proposta “à la carte”. *“Speriamo nel bel*

tempo, che incentiva gli spostamenti, specialmente nelle valli e al lago, in particolare per la giornata di Pasquetta, da sempre dedicata alla gita fuori porta” continua Petronilla Frosio.

I consigli di Fipe per una Pasqua green e antispreco: mai dimenticare la doggy bag

Per una Pasqua amica dell'ambiente e rispettosa del valore del cibo Fipe ricorda a tutti i clienti dei ristoranti che in caso di cibo e bevande non consumate interamente è giusto portarle a casa chiedendo al ristoratore la doggy bag.

E per chi a Pasqua resterà a casa, la Fipe dà alcune semplici indicazioni da seguire per feste sostenibili e senza sprechi:

- Acquistare prodotti di stagione: sono più buoni e questa è una valida ragione anche per ridurre il rischio che finiscano nella spazzatura.
- Scegliere le ricette della tradizione: consentono un uso più versatile del prodotto.
- Scrivere il menu, non memorizzarlo: è un modo efficace per avere una visione d'insieme della quantità di cibo necessario.
- Pesare il prodotto: un valido metodo per assicurarsi equilibrio tra prodotto utilizzato e fabbisogno dei commensali.
- Congelare rapidamente il prodotto avanzato: con piccoli elettrodomestici per uso domestico è possibile allungare la conservazione del cibo avanzato fino a 10 giorni.
- Riutilizzare le eccedenze: la colomba, ad esempio, può essere utilizzata come base per la zuppa inglese o per il tiramisù. Anche le uova di cioccolato possono diventare gustosi ingredienti in tante ricette.

L'indagine nazionale Fipe

Lo scenario delineato a livello nazionale da Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi prevede presenze fuoricasa per 6 milioni di clienti –più della metà italiani– tra ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie, in crescita dell’1,1% sull’anno scorso. Anche per il 2018 permane un clima di fiducia negli operatori del fuoricasa. Quest’anno i ristoranti in attività saranno l’89,2% del totale, in leggero aumento rispetto all’anno scorso (88,2%).

I trend per il menù: tradizione, bio, filiera corta. Porte aperte a bambini e famiglie

Il menù, a Pasqua sarà soprattutto “all inclusive” (70,6% del totale), con una media di 6 portate ad un prezzo indicativo di 52 euro, in leggero aumento sul 2017. Tenendo questo prezzo come riferimento, la spesa prevista è di 313 milioni di euro. Quest’anno i ristoratori riserveranno particolare attenzione alle famiglie con bambini: nel 36,5% dei ristoranti ci saranno menù dedicati ai più piccoli ad un prezzo medio di 18 euro. Venendo ai piatti prescelti, si rafforza il forte legame con la tradizione, con ricette tipiche del periodo pasquale (75,9%), senza però dimenticare le proposte a filiera corta e con prodotti biologici. Per 1 ristorante su 4 invece i menù saranno contraddistinti da reinterpretazioni creative della gastronomia locale.

Le previsioni per il giorno di Pasquetta

A Pasquetta saracinesche aperte per l’80% dei ristoranti italiani, in linea con il dato del 2017, come per Pasqua. Leggermente sopra la media nazionale le aperture in Bergamasca. I clienti attesi sono 4,3 milioni, più o meno quanti lo scorso anno, per la maggior parte turisti, anche se i residenti rappresentano circa il 43% del totale. La spesa prevista, prendendo a riferimento il prezzo del menù tutto compreso, è di 195 milioni di euro.

Per le feste pasquali locali aperti fino alle 2 in Borgo Santa Caterina

Per le feste pasquali locali aperti fino alle 2 in Borgo Santa Caterina. Il Comune di Bergamo conferma la deroga agli orari di chiusura