

Banconote da 100 e 200 euro, in circolazione i nuovi biglietti

Sono entrate in vigore il 28 maggio scorso le nuove banconote dal taglio di 100 e 200 euro. Si completa così la serie 'Europa' con l'effigie della divinità della mitologia ellenica, introdotta gradualmente negli ultimi anni a partire dalla banconota da cinque euro. Le nuove banconote hanno una serie di caratteristiche studiate per migliorare la sicurezza e la resistenza.

Sono innanzitutto più piccole, in modo da adattarsi meglio alle dimensioni dei portafogli, anche se questo fa sorridere. Le banconote da 100 euro hanno un colore predominante verde con dimensioni 14,7 cm per 7,7 cm; mentre quelle da 200 euro sono giallo marrone e con dimensioni leggermente più grandi 15,3 cm per 7,7 cm. Hanno inoltre una serie di elementi che garantiscono una maggior sicurezza: i trattini in rilievo lungo i margini destro e sinistro sono facilmente percepibili al tatto; l'immagine principale, le iscrizioni e la cifra di grandi dimensione indicante il valore sono stampati in rilievo. In controluce è possibile osservare il ritratto della dea Europa su entrambi i lati del biglietto, la riproduzione dell'immagine principale e la cifra del valore facciale della banconota. Entrambe, nell'angolo inferiore sinistro, mostrano la cifra con il valore che cambia colore passando dal verde smeraldo al blu scuro; un piccolo simbolo € compare più volte all'interno del numero e infine sulla destra della banconota è possibile osservare un ologramma con quattro elementi: il ritratto di Europa, una riproduzione dell'immagine principale e la cifra del valore.

Le banconote sono inoltre meno soggette a usura e più resistenti, anche al lavaggio in lavatrice. Oltre agli elementi di sicurezza visibili a occhio nudo, le banconote in

euro sono dotate di caratteristiche di sicurezza verificabili dalle apparecchiature. A questo proposito è necessario, per i commercianti e per chi usa regolarmente dispositivi di controllo dell'autenticità delle monete verificare la compatibilità dei dispositivi con i nuovi biglietti in circolazione.

Da alcuni mesi c'è un'altra novità che riguarda le banconote: dal 27 gennaio scorso è cessata la stampa dei tagli da 500 euro, considerati un mezzo di pagamento poco sicuro, che si presta a favorire attività illegali.

Nessun problema comunque per chi possiede sia i tagli 500 euro che le banconote da 100 e 200 euro della vecchia serie. Tutti e tre continueranno ad avere corso legale e ad essere utilizzate insieme a quelle della nuova serie, mentre procederà gradualmente il loro ritiro dalla circolazione.

In Ascom e nelle delegazioni sarà possibile ritirare il materiale informativo sulle nuove banconote, fornito da Banca d'Italia.

Diego Pedrali eletto vicepresidente di Federmoda Italia

Diego Pedrali, 68 anni, è il nuovo vicepresidente di Federmoda Italia. È stato eletto all'unanimità a Milano dal comitato assembleare della federazione nel consiglio nazionale lunedì 3 giugno scorso.

Pedrali, titolare del negozio L'Uomo Più di Torre Boldone e

presidente del Gruppo Abbigliamento, calzature e articoli sportivi di Ascom Confcommercio Bergamo, è stato scelto tra i 22 consiglieri nazionali che rappresentano il settore in tutto il territorio italiano.

In Federmoda Italia Pedrali ha ricoperto per tre mandati la carica di consigliere e nell'ultimo anno ha fatto parte della giunta nazionale. Ora la nomina a vicepresidente dell'importante federazione di Confcommercio, a fianco del presidente Renato Borghi.

“Sono rimasto piacevolmente meravigliato per l'inaspettata nomina che mi è stata conferita e sono orgoglioso della fiducia accordatami. Questo incarico mi ripaga dell'attenzione e della disponibilità che ho dato nell'interesse dell'Ascom di Bergamo che in Federmoda rappresento. Assicuro che continuerò a svolgere il mio compito con l'entusiasmo e la franchezza che mi hanno sempre contraddistinto”.

“Alla fine di giugno – annuncia – ci incontreremo a Roma per affrontare due tematiche che in questo momento ci vedono impegnati. La prima è la questione dei saldi. Recentemente abbiamo svolto un'indagine su tutti i soci di Federmoda Italia riguardo lo spostamento dei saldi, che indica una propensione a posticiparli. Si tratta di un tema delicato su quale cercheremo di intervenire definendo una strategia. Una seconda tematica importante su cui ci confronteremo è l'alleggerimento della burocrazia per supportare le attività attraverso una migliore gestione della documentazione e delle pratiche obbligatorie”.

Stracciatelling 2019: l'evento più goloso è arrivato

L'evento più fresco e goloso dell'anno è arrivato. Domani, mercoledì 5 giugno si terrà l'incontro promosso da Ascom e organizzato da ExpoGelato, #Stracciatelling 2019, dedicato al gelato made in Bergamo, la stracciatella.

L'appuntamento dolce si dà al Monastero di Astino presso la sala refettorio alle 11.00 e si aprirà con i saluti istituzionali di Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Maria Paola Esposito, Segretario Generale Camera di Commercio Bergamo.

Seguirà la presentazione della stracciatella come marchio di territorio con gli interventi di Giorgia Mologni, Presidente Gelatieri di Ascom Bergamo, Aurora Minetti, membro del comitato scientifico Expogelato e Giovanna Ricuperati che modera tutta la conferenza.

Inoltre, il giornalista, editore e docente di Marketing nel settore dolciario, Franco Cesare Puglisi, presenterà le 4 stagioni dei consumi e il valore dell'artigianalità.

Infine, interverrà Lorenzo Lombardi, key account manager dei prodotti Lindt.

Il gusto di gelato inventato a Bergamo da Enrico Panattoni nel 1961 è diventato oggi, grazie al progetto di valorizzazione "La Stracciatella il gelato di Bergamo" promosso da Ascom Bergamo, volano per nuove strategie di sviluppo del settore ed elemento di attrattività turistica.

Alimentazione e fake news: la parola all'esperta

Fa bene bere durante i pasti? Esistono davvero gli alimenti "light"? I carboidrati se mangiati a cena fanno ingrassare? La dott.ssa Giannina Percassi, dietista dell'Habilita Hospitals & Research, ha risposto a tutte queste domande e non solo durante l'incontro "Siamo quello che mangiamo? Sfatiamo i falsi miti sull'alimentazione" che si è tenuto in Ascom Confcommercio Bergamo.

Durante l'incontro, promosso da Ente Mutuo Regionale e Habilita Hospitals & Research, oltre ai saluti istituzionali di Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo, e del direttore Ascom Bergamo, Oscar Fusini, sono intervenuti Carlo Alberto Panigo, vicepresidente delegato Ente Mutuo Regionale, Roberto Rusconi presidente Habilita Hospitals & Research, Giuseppe dalla Costa, Direttore Ente Mutuo Regionale.

Come ha spiegato la dott.ssa Percassi la salute si costruisce a tavola in base a quello che mangiamo e nel caso dell'obesità e nelle patologie la parola chiave è prevenzione. Adottando stili di vita sani, grazie ad un'alimentazione corretta e ad un'attività fisica adeguata, si può controllare il proprio peso ed evitare lo sviluppo o il peggioramento delle patologie.

Le nostre idee su certi alimenti sono corrette? Ci sono tanti miti sull'alimentazione da sfatare una per sempre? A quanto pare sì.

Iniziamo dai cosiddetti prodotti "light" che nonostante il loro nome indichi meno a zero calorie, hanno l'effetto

contrario. Come ha spiegato la dott.ssa questi dolcificanti di sintesi favoriscono la crescita dei batteri pro-obesogeni, i quali a loro volta agevolano la produzione di glucosio e, di conseguenza, la liberazione di insulina che è l'ormone che trasforma lo zucchero in eccesso, presente nel sangue, in grasso viscerale.

Un bicchiere di vino fa bene alla salute. Vero o falso? La dott.ssa è molto chiara: non è vero che l'alcol aiuti la digestione, non è vero che il vino faccia buon sangue, non è vero che le bevande alcoliche dissetino ma, al contrario, disidratano e non è vero che l'alcol dia forza.

I carboidrati se mangiati a cena fanno ingrassare? L'opinione comune di non assumere carboidrati a cena, nasce principalmente dall'errata convinzione che se assunti prima di andare a dormire e in assenza di grosse attività fisiche, questi aumentino le probabilità di essere trasformati in grasso.

Per chi la notte ha difficoltà a dormire, una cena a base di carboidrati sembra possa favorire il riposo notturno, stimolando la produzione di serotonina (la molecola del benessere) utile per andare a dormire più rilassati e sazi. In realtà, i carboidrati non fanno necessariamente ingrassare e questo non cambia in base al momento in cui vengono consumati: si ingrassa principalmente per un eccesso di calorie introdotte e per una errata distribuzione di nutrienti rispetto al fabbisogno dell'organismo: le calorie totali fanno la differenza.

Lo zucchero di canna ha meno calorie dello zucchero bianco? Nessuno studio scientifico ha mai provato che lo zucchero di canna apporti maggiori benefici rispetto allo zucchero bianco. Entrambi i tipi di zucchero contengono, infatti, esattamente la stessa molecola, il saccarosio, per cui sono equivalenti.

La carne bianca è più magra di quella rossa? In alcuni casi

può essere vero, ma dipende solo dalla tipologia e dal taglio di carne rossa a cui si paragona quella carne bianca.

La buccia della frutta ha più vitamine? La buccia della frutta contiene una buona quantità di fibre alimentari. In alcuni casi però non è commestibile e quindi il problema non si pone. In altri casi (mela, pera, prugna...ecc.) lo sarebbe, però in alimentazione bisogna sempre mediare tra aspetti nutrizionali e di sicurezza igienica: è preferibile non consumare il frutto con la buccia (anche se ben lavato) per evitare elementi indesiderati come microrganismi, elementi inquinanti e pesticidi.

Uno dei grossi miti è quella della frittura che nuoce alla salute. Secondo la dott.ssa Percassi se ben fatto, il fritto non solo non è nocivo per il nostro organismo, ma anzi può addirittura essere utile per la stimolazione di determinate funzioni metaboliche! Il fritto favorisce la digestione, in quanto stimola la colecisti a contrarsi: questo piccolo organo ha la funzione di rilasciare nel duodeno la bile ricca di enzimi digestivi prodotta dal fegato. E proprio il fegato è l'altro organo stimolato positivamente dalla frittura, che ne accelera le funzioni metaboliche e ne sollecita la risposta ormonale.

Poche parole sull'Ente Mutuo Regionale:

L'Ente Mutuo Regionale Unione Confcommercio Società di Mutuo Soccorso, nasce nel 1955 nell'ambito dell'Unione Commercianti. Non ha scopo di lucro e ha per oggetto l'assistenza sanitaria dei propri iscritti.

I servizi:

- Visite Specialistiche ed Esami Diagnostici in Forma Diretta e Indiretta, Odontoiatria, Terapia Fisica;
- Ricoveri in Forma Diretta e Indiretta;
- Rimborso dei Ticket S.S.N. ed altri Contributi.

I numeri:

Opera da oltre 60 anni; ha 25.000 soci; 700 circa medici e strutture sanitarie convenzionate; 250.000 prestazioni erogate ogni anno; opera sul territorio di Bergamo, Milano, Lodi, Monza, Brianza, Como, Lecco e a breve a Cremona.















Tabaccheria: una rete in continua evoluzione

Le tabaccherie sono luoghi multifunzionali che con l'evolversi della società hanno saputo adattarsi e rispondere in modo puntuale alle tante esigenze di un mondo veloce e in movimento. Questo il risultato dell'Osservatorio nazionale sulle tabaccherie 2018, condotto da Format Research per conto della Federazione Italiana Tabaccai, basato su un campione statisticamente rappresentativo della popolazione italiana

oltre i 18 anni, che si reca in tabaccheria per l'acquisto di prodotti o per la fruizione di servizi.

Lo studio conferma la rilevanza sociale ed economica che le tabaccherie rivestono sul territorio nazionale e la positiva immagine della categoria dei tabaccai.

La figura del tabaccaio, infatti, è particolarmente apprezzata dai suoi clienti: 8 persone su 10 pensano che il proprio tabaccaio di fiducia sia affidabile e competente; 7 su 10 lo ritengono informato e discreto.

Per molti è un familiare, un amico, un'istituzione del quartiere. Il tabaccaio, inoltre, gode della stima degli altri commercianti e riveste un ruolo sociale di notevole importanza. Fatto, questo, che emerge soprattutto nei piccoli centri, dove il tabaccaio è "un po' più" di un generico commerciante" e un "presidio del territorio".

La tabaccheria non è solo un negozio ma un luogo che con il passare degli anni si è evoluto ed è cambiato offrendo sempre nuovi servizi, non trascurando quelli tradizionali e diventando sempre più un punto di riferimento per la cittadinanza nel disbrigo delle tante piccole esigenze quotidiane.

Ai servizi tradizionali offerti dalle tabaccherie si affiancano sempre più servizi la cui desiderabilità è stata testata presso i consumatori con risultati soddisfacenti: la tabaccheria come punto di ritiro di pacchi postali o di prodotti comprati online piace al 68,4% degli utenti.

La possibilità di pagare bollettini bancari e/o postali, infine, è stata oggetto di un'analisi econometrica da parte di Format Research: il tempo risparmiato dagli italiani che si recano presso le tabaccherie per pagare bollettini postali o bancari è notevole.

Un'evoluzione naturale e continua della rete che, soprattutto

successivamente all'accordo con Poste Italiane, ha visto la tabaccheria trasformarsi da semplice negozio in un vero e proprio punto servizi per tutti i cittadini.

Stracciatelling 2019: il gelato di Bergamo si presenta

Non puoi comprare la felicità, ma puoi comprare il gelato. Ed è praticamente la stessa cosa.

Questo lo sanno bene gli amanti del dessert goloso e soprattutto quelli della stracciatella.

Anche quest'anno tornano gli appuntamenti con il gelato made in Bergamo partendo con l'evento di lancio di Stracciatelling 2019, organizzato da ExpoGelato, che si terrà il 5 giugno al Monastero di Astino presso la sala refettorio alle 11.00.


Il gusto di gelato inventato a Bergamo da Enrico Panattoni nel 1961 è diventato oggi, grazie al progetto di valorizzazione "La Stracciatella il gelato di Bergamo" promosso da Ascom Bergamo, volano per nuove strategie di sviluppo del settore ed elemento di attrattività turistica.



Save the date
mercoledì
5 giugno 2019

STRACCIATELLING 2019

Presentazione delle attività di promozione de
**LA STRACCIATELLA
IL GELATO DI BERGAMO**

 **Monastero di Astino (BG)**
Sala Refettorio
ore 11.00

RSVP marketing@expogelato.it

www.lastracciatellailgelatodibergamo.it

PROMOSSO DA



Camera di Commercio
Bergamo



Gelatieri
Bergamaschi

È UN PROGETTO



Vini altoatesini protagonisti della cena degustazione organizzata al Carroponte

Metti una sera a cena con mister Gianpiero Gasperini fresco di rinnovo di contratto con l'Atalanta. L'ingrediente a sorpresa dell'iniziativa di degustazione organizzata al Carroponte di Bergamo è stato l'allenatore nerazzurro, che ha partecipato alla serata organizzata dal patron Oscar Mazzoleni.

I vini altoatesini dell'azienda Hofstatter, nata nel 1907 e a gestione familiare, hanno mostrato tutta la loro freschezza e la giusta acidità. A partire dal Michei di Michei, un Müller Thurgau del 2018 originato da un vigneto situato a 800 metri di altezza, fruttato e aromatico: un vino ottimo, ottenuto da una vendemmia posticipata proprio per garantire maggiore acidità e maturità, che è stato abbinato ad un carpaccio di capasanta, guancialetto croccante e maggiorana. In successione è stato servito un piatto composto da storione bianco, con caviale Calvisius Tradition Royal, spinacini novelli e beurre blanc. Come abbinamento è stato scelto l'Oberkerschbaum Sauvignon 2017. Anche in questo bianco si distinguono note uniche di aromaticità, garantite dall'esposizione dei vigneti collinari.

Il Pinot Bianco Barthenau Vigna S. Michele Pinot Bianco 2017 è stato abbinato agli gnocchetti di patate con vongole veraci e fave, mentre l'ultima portata, studiata e realizzata dagli chef Fabio Lanceni e Fabio Garlini (Agnello, foie gras e carote in differenti consistenze) è stato abbinato un grande Kolbenhof Gewürztraminer del 2017. Con questo vino emerge tutta l'aromaticità tipica dei vini dell'Alto Adige con una

grande acidità che sostiene i profumi e l'importante struttura, con una spiccata presenza di mineralità che non stanca mai il palato. La cena si è conclusa con un delicato strudel di mele in chiave moderna, accompagnato da gelato alla cannella.

Piatti e vini hanno trovato ottimi abbinamenti, illustrati durante la conviviale dal maitre sommelier Oscar Mazzoleni (il Carroponete ha in cantina più di 1700 etichette e ha ricevuto il riconoscimento di Migliore Cantina dell'anno nel 2019 dall'Espresso) e da Silvio Ariani, responsabile vendite Italia della Maison Hofstatter, che ha sede a Termeno, in provincia di Bolzano e dispone di vigne uniche e irripetibili.

Il Carroponete, situato in via De Amicis n. 4 a Bergamo, comunicherà tramite sito internet (www.alcarroponete.it) e canali social le prossime iniziative. A giugno il locale verrà chiuso per tre settimane in modo da consentire lavori di miglioria e ristrutturazione della cucina.



Antonia Klugmann, la cuoca che ama l'orto

Molti la ricorderanno a Masterchef dove è stata la prima giudice donna. I più fortunati per i suoi piatti creativi ed ecosostenibili. Antonia Klugmann, chef triestina, 40enne patron del ristorante L'Argine a Vencò, frazione di Dolegna del Collio, sul confine tra Italia e Slovenia, è una delle espressioni più interessanti della ristorazione italiana. E anche l'esempio di come in una manciata di anni si possa rivoluzionare la propria vita e passare dal fare la lavapiatti alla stella Michelin. Mica da tutti.

In realtà saresti dovuta diventare avvocato, cosa ti ha spinto a scegliere la cucina? I miei genitori e i miei nonni sono tutti laureati, lo studio è sempre stato importante nella mia famiglia e l'ho sempre vissuto non come un dovere ma come una cosa bella, un modo per realizzarsi. Iscrivermi a giurisprudenza era il percorso più corretto dopo che avevo fatto gli studi classici. Sapevo che avrei fatto bene qualsiasi lavoro perché sono una persona seria che si impegna. Ma mi sono chiesta: "sarò felice?". Facendo l'avvocato tutto un aspetto legato alla mia creatività veniva sacrificato. Mi sono resa conto che le ore dedicate ai fornelli erano le più belle della giornata.

La tua famiglia come l'ha presa?

Quando ho detto ai miei genitori che volevo entrare nel mondo della ristorazione la loro prima domanda è stata: "E come si fa?", allora non c'erano tante scuole e cuochi come adesso. Ho

cominciato come cameriera e lavapiatti. Ho trovato uno chef nei Colli Orientali, ho capito che era di talento e mi sono appiccicata a lui come una zecca. Mi sono avvicinata tardi alla cucina, dopo cinque anni di apprendistato, ho aperto in pochissimo tempo il mio locale. Essere imprenditore mi permetteva di esprimere la mia creatività e di guadagnarmi da vivere sul campo.

Chi ti ha trasmesso l'amore per i fornelli?

Ho una famiglia molto variegata. Un nonno medico di origine ebraica con la moglie di Ferrara e un altro nonno, Antonio, pugliese con una moglie triestina. A tavola c'era un mix incredibile di ricette. Questa differenza culturale ha riempito la mia infanzia e mi ha fatto appassionare al cibo.

Quale piatto ami di più?

In punto di morte sicuramente chiederei lo spaghetti al pomodoro, come lo preparo io. Ma in base al periodo in cui mi trovo risponderci un piatto diverso. Gli chef di solito sono affezionati all'ultima ricetta, l'ultima che ho creato è una entrée di asparago bianco, bambù e nocciola.

Hai un dolce preferito?

Al ristorante non c'è un pasticciere, propongo i dessert che mi rappresentano. Ho una linea per le colazioni dove propongo ricette legate alla mia storia personale come la torta di mele di mia mamma, le marmellate. Per la sera l'ultimo dolce che ho inserito in lista è un semifreddo di ricotta con gelato di miele e polline, spugna di clorofilla fiori nascosti fermentati di ciliegio e sopra una cialda fatta con il polline.

Ti piace mangiare fuori?

Lo adoro, amo andare dai miei colleghi. Purtroppo ho poche occasioni perché quando il ristorante è chiuso lo sono anche gli altri. Tutte le mie uscite sono molto ben calcolate, le faccio combaciare con i miei impegni.

Sei stata il primo giudice donna di Masterchef, che esperienza è stata?

Mi ha messa in gioco sotto molti aspetti e mi ha arricchita moltissimo. Ho dovuto trasferirmi per un po' a Milano, avendo più tempo libero mi sono messa a dieta e ho fatto sport. Ho lavorato su me stessa più che in altri momenti della mia vita.

Ti vedremo ancora in TV?

Non farò più Masterchef. Milano è troppo lontana dal mio ristorante dovrei sacrificarlo e non voglio. Il mio è un piccolo ristorante di provincia in mezzo alla campagna. Quando non ci sono è chiuso.

In televisione ti hanno definita "asburgica", per il tuo stile rigoroso. Sei davvero così severa? A parlarti non sembrerebbe...

Credo di essere apparsa così perché da una donna ci si aspetta un atteggiamento materno. In realtà in cucina sono come gli uomini. Sicuramente hanno giocato anche il ruolo di giudice e le esigenze televisive. È un gioco.

Con chi hai legato di più, Bruno Barbieri, Joe Bastianich o Antonino Cannavacciuolo?

Sono tutti e tre ragazzi splendidi.

La tua cucina nasce dalla terra, cosa rappresenta per te l'orto?

Cucino quello che offre la natura. L'orto è fonte di ispirazione. Finché non si coltiva una verdura non si comprende quanta fatica c'è dietro. Per questo non voglio sprecare niente. Consiglio alle mamme di far coltivare ai propri bambini perché insegna a rispettare il cibo. Vedere i frutti che crescono in campo è bello e la bellezza è di ispirazione.

Cosa ha significato ricevere la stella Michelin?

È stata una felicità per tutta la famiglia e una spinta importante. È arrivata dieci mesi dopo l'apertura del ristorante. Sono proprio grata. È stato difficilissimo

costruire il locale, ci sono voluti diversi anni ed è stata una scommessa aprire qui in Collio.

É uscito per Giunti il tuo primo libro "Di cuore Di coraggio", ce lo racconti?

Ci sono 60 ricette che sono importantissime per me, quelle che abbiamo fatto al ristorante in questi anni. Mostro il lavoro che c'è dietro e riporto alcuni racconti che spiegano chi sono, come è nata la scelta di fare il cuoco. È un libro per tutti, non solo per i professionisti.











Foto di Francesco Orini Photographer

Toglietemi il disturbo: il libro della bergamasca Anna Chiara Merisio sulla lotta contro l'anoressia

“Toglietemi il disturbo”, si chiama così il libro (Lyasis Edizioni) della bergamasca Anna Chiara Merisio, studentessa di Filologia Moderna all’Università Cattolica di Milano, che nelle sue pagine racconta la sua lotta e la sua vittoria

contro l'anoressia.

Si tratta di un diario non convenzionale di Anna Chiara e del suo rapporto con la diabolica Ana, amica/nemica che cerca con le sue spire di soffocarla ineluttabilmente.

Un racconto senza peli sulla lingua della giovane autrice che, progressivamente, prende coscienza di quanto le sta accadendo.

Pagina dopo pagina il lettore è coinvolto dalle sue cadute e risalite in un vorticoso climax che scuote.

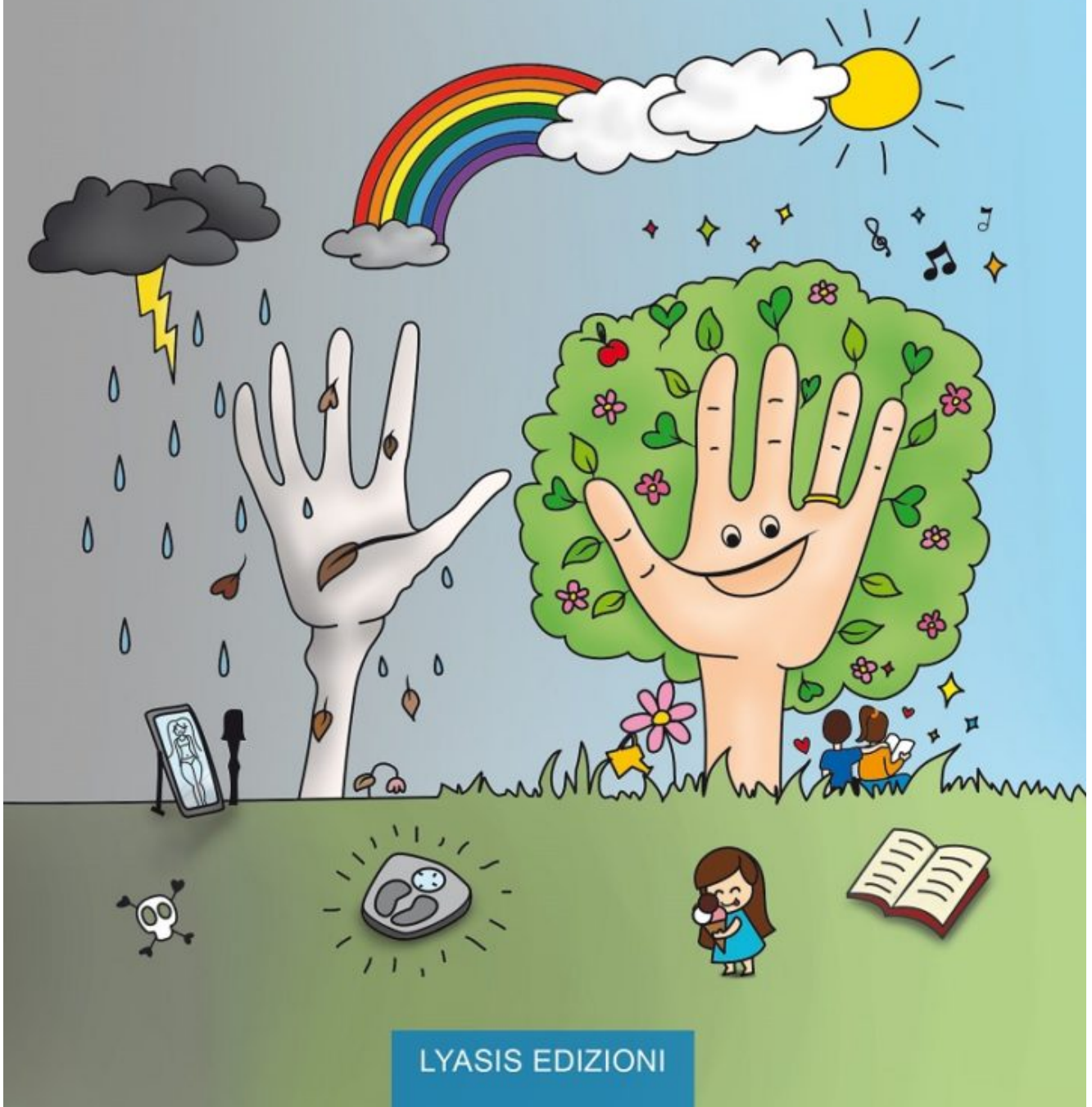
Amore, rabbia, solitudine, impotenza, dolore, sofferenza... rinascita.

La resurrezione di Anna Chiara appesa al filo sottile dell'ordine e del disordine alimentare diventa così monito a non nascondersi dietro le paure e i fallimenti con la certezza che, ogni giorno, la vita possa essere migliorata e degna di essere vissuta.

“Peccato che poi la gente inizi a pesare. Ci dà peso. Ti dà peso. Ti pesa. Peccato che la gente ti veda, nonostante la tua progressiva invisibilità. Più scompari, più appari. Più pesi. Peccato che la gente alla fine ci arrivi, ci arrivi meglio di te: e ti riporta con i piedi per terra. A terra”.

Anna Chiara Merisio

Toglietemi il disturbo



LYASIS EDIZIONI

“Giovani Spiriti”: sfida a colpi di cocktail analcolici

I “Giovani Spiriti” si sono dati appuntamento venerdì 24 maggio allo Spazio Polaresco per le finali dell’omonimo progetto sulla prevenzione all’uso di sostanze legali e illegali e di altri comportamenti a rischio, rivolto agli adolescenti e promosso da ATS Bergamo e dall’Ufficio scolastico provinciale, in collaborazione con ASST Bergamo Est, ASST Papa Giovanni XXII, ASST Bergamo Ovest, Comune di Bergamo, Associazione Atena e la Compagnia teatrale “La Pulce” e Bergamo Tv.

Per l’evento finale hanno collaborato Ascom Confcommercio Bergamo, Bar del Polaresco, Edonè Redona, Gate Malpensata, IPSEOA Sonzogni Nembro, ISB Torre Boldone, Istituto Riva Sarnico, ABI Professional, Safe Driver.

Durante la giornata si sono presentati i video in concorso realizzati dagli studenti delle prime e seconde classi delle scuole in gara Betty Ambiveri Presezzo, Romero Albino, Riva Sarnico, IPSEOA Sonzogni Nembro, sul tema della prevenzione e della promozione della salute.

Al primo posto si è piazzato “La dipendenza che avanza” della classe 2 R dell’Istituto Romero di Albino.

Al bar c’è stata la sfida a colpi di cocktail analcolici per otto studenti delle scuole partecipanti a Giovani spiriti, con la conduzione di Paola Pesenti Bolognini, coordinatrice del progetto Safe Driver.

Il cocktail vincitore che è stato premiato dal direttore di Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini, è Tropical Vibe,

realizzato da Cavalleri Eva, IBA Istituto Riva Sarnico che diverrà il simbolo del bere analcolico dell'estate 2019.

Inoltre, nello spazio esterno, è stato allestito il percorso alcol vista, a cura di Safe Driver, che permette di vedere come la vista viene modificata e alterata a seguito dell'assunzione di alcol o sostanze stupefacenti. Inoltre sono stati in distribuzione i materiali dell'iniziativa Peer Education Alcol Project degli istituti Zenale-Butinone e Oberdan di Treviglio.

L'iniziativa Giovani spiriti è giunta quest'anno alla nona edizione, ha visto coinvolti 2.935 studenti in rappresentanza di 11 scuole fra centri di formazione professionale, istituti tecnici e licei, con il coinvolgimento di 70 insegnanti.









Il video vincitore: