

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».

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 Lombardia; corsi di formazione per autosalonisti e concessionari 2018/2019; iniziative future.

“Legalità, mi piace!”: Torna l'appuntamento con la giornata di Confcommercio contro la criminalità

Torna l'appuntamento annuale con la Giornata di Confcommercio “Legalità, mi piace!”, giunta alla sua sesta edizione, incentrata sulle attività criminali che colpiscono le imprese del commercio, del turismo, dei servizi e dei trasporti.

I lavori della Giornata, che si svolgerà nella seconda metà di novembre, si apriranno con la consueta indagine di Confcommercio-GfK Italia che prevede una rivelazione su base regionale sui costi dell'illegalità e sull'andamento della criminalità, le misure di prevenzione, le iniziative più

efficaci e le leggi che contrastano i fenomeni criminali.

Per lo svolgimento di questa indagine si è realizzato, come ogni anno, un apposito questionario tramite il quale, in modo anonimo e con un semplice click sul computer, iPad, tablet, smartphone, tutti gli imprenditori del territorio possono esprimere la loro opinione e contribuire alla lotta contro tutte le azioni criminali che riducono la competitività del sistema produttivo, alterano le regole del mercato e danneggiano le imprese del terziario di mercato.

Più dati vengono raccolti, più veritiera e completa è la fotografia dei nostri settori.

Bastano solo tre minuti per la compilazione del questionario, che sarà online fino il 25 ottobre <http://bit.ly/compila2018>

La vera pizza napoletana di Davide Civitiello

Il 22 e il 23 ottobre Ascom Formazione propone un corso di 14 ore sulla Pizza Napoletana con il maestro pizzaiolo Davide Civitiello – INFO: info@ascomformazione.it
www.ascomformazione.it

Corso per educatori di asilo

nido

Ascom Formazione organizza nell'ambito della proposta formativa 2018 -2019, un corso dedicato aggiornamento obbligatorio previsto per le figure che operano negli asili nido. Si tratta di 4 incontri per un totale di 20 ore, grazie all'interazione attiva tra i partecipanti, all'utilizzo di file multimediali, alle attività sensoriali e ludiche, verrà approfondito il tema del gioco corporeo e motorio al nido con particolare riferimento all'osservazione del bambino 0-3 anni e alle attività motorie e alla stimolazione sensoriale, che possono essere condotte all'interno delle strutture educative.

Le date del corso sono: 12, 20, 25 ottobre e 17 novembre

Per informazioni. info@ascomformazione.it
www.ascomformazione.it

Fogalco in campo per i professionisti

Fogalco apre l'attività di garanzia fidejussoria ai professionisti dedicando apposite linee di credito agevolate e un servizio di check up finanziario – Info: 035-4120210 – info@fogalco.it

Chiusura dei negozi la domenica: Non scontriamoci sulle posizioni, limitiamo le ricadute

La legge di bilancio e lo spread crescente sembrerebbero aver distolto l'attenzione dal tema che ha infiammato il settembre più caldo degli ultimi anni, ossia l'apertura o chiusura dei negozi nelle festività.

Eppure l'iter dei disegni di legge – che nel frattempo sono diventati sei – prosegue con le audizioni alla X Commissione Attività Produttive, Commercio e Turismo.

Il tema è stato fortemente dibattuto anche in Confcommercio Imprese per l'Italia ed è stato oggetto della sessione più partecipata – e forse più accesa – della Conferenza di Sistema 2018 svoltasi a fine settembre in Sardegna, che aveva a tema la pianificazione commerciale. Durante l'incontro si è parlato molto dei disegni di legge sul lavoro festivo e sono emerse posizioni molto diverse sul tema tra le oltre 200 associazioni di categoria e organizzazioni territoriali che compongono la Confcommercio.

La Confederazione ora sta facendo sintesi verso una posizione unitaria e i conti con i diversi progetti di legge allo studio.

Le diverse posizioni

Sui valori di fondo che ispirano i progetti e le diverse posizioni lo scontro è alto. C'è chi contrario sostiene che la domenica deve essere giorno dedicato alla famiglia e al riposo; chi afferma che i piccoli imprenditori, come i lavoratori, non possono reggere turni 7 giorni su 7, in quanto

penalizzano le loro relazioni; chi dichiara che l'apertura incondizionata di ogni giorno mette in crisi il ricambio generazionale delle piccole imprese e lo stessa disponibilità dei dipendenti.

Tra i favorevoli che chi afferma che il mondo è cambiato e che le imprese devono rispondere ai bisogni della gente; che il diritto all'acquisto non può essere limitato dalla politica.

Qualcuno altro asserisci che se è un diritto riposare la domenica, allora il diritto dovrebbe essere esteso a tutti, non solo al commercio.

Di questo passo tutti hanno ragione e nessuno ha torto.

Le ricadute

Per questo dobbiamo abbandonare il piano dei valori e scendere su quello più pragmatico del contenere le ricadute.

Fu un grave errore pensare che l'economia si sarebbe ripresa con la liberalizzazione degli orari dei negozi. Forse in un momento di difficoltà si pensò che la liberalizzazione degli orari avrebbe riaccesso i consumi.

L'economia purtroppo non la fanno i negozi aperti ma la spesa della gente.

Oggi probabilmente la chiusura generalizzata sarebbe un errore peggiore del precedente.

Secondo le nostre stime le ricadute occupazionali andrebbero dal 15 fino al 25 per cento degli occupati del commercio. Meno addetti, meno redditi, meno spesa in tutti gli esercizi.

In momenti di bilanci magri, inoltre, le vendite accessorie legate al trasporto, alla ristorazione, quelle nelle gallerie dei centri commerciali sarebbero recuperabili in altri giorni? Chi venderà di più, perché aperto in deroga, assumerà altri dipendenti, mentre chi venderà di meno li lascerà a casa?

Noi riteniamo che nel gioco della redistribuzione delle vendite il commercio elettronico guadagnerà a discapito di quello tradizionale.

Infine non voglio dimenticare le perdite che subirebbero i piccoli, e sono molti, che in questi anni hanno investito nell'apertura domenicale e che dovrebbero almeno avere la possibilità di continuare a lavorare la domenica.

Allora cerco di sintetizzare la posizione che limiti le ricadute.

La proposta

Innanzitutto servirebbe una deroga generalizzata all'apertura nei comuni turistici secondo criteri chiari e precisi per la loro selezione; di conseguenza deroga generalizzata per i soli esercizi di vicinato, nel nome di quel riequilibrio di forze che richiede il pluralismo distributivo.

E poi arriviamo al punto. Non credo sia gestibile la rotazione del 25 per cento degli esercizi per ogni festività e domenica. Chi la gestirebbe? Penso invece che si debba stabilire la chiusura totale di 6 su 12 festività civili e religiose a cui aggiungere massimo altre 6 domeniche, escluso dicembre. Pensando così, da un lato di far riposare almeno una volta al mese i piccoli imprenditori e lavoratori e dall'altro, senza mortificare chi sopravvive con il lavoro domenicale, preservare le vendite e i posti di lavoro.

Con questa proposta i piccoli non perderebbero nulla. I grandi, ubicati in località non turistica, potrebbero vedere ridotto il loro volumi d'affari solo del 10/15 per cento, che si riposizionerebbero in parte ancora su di loro. Così le ricadute sul lavoro sarebbero minime.

È solo una proposta, non valutiamola sul piano dei valori, solo dei numeri.

Forse riusciremo a mettere d'accordo molti, certamente non tutti, senza dividerci.

Fatturazione elettronica. Ascom incontra gli imprenditori sul territorio per spiegare la normativa

Mancano poco meno di 3 mesi all'entrata in vigore della fatturazione elettronica.

A partire dal 1° gennaio 2019 il nuovo processo di fatturazione riguarderà la totalità degli scambi commerciali, quindi diventerà obbligatorio per tutti i titolari di partita iva: commercianti, baristi, ristoratori, albergatori, artigiani, liberi professionisti, agricoltori.

Pochissime saranno le esclusioni da tale obbligo.

“È una rivoluzione che deve trovare i nostri imprenditori pronti – afferma Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo –. Il passaggio dalla carta alla fatturazione elettronica rivoluzionerà non solo il commercio ma anche l'elaborazione contabile delle imprese. Di fronte ai timori e alle difficoltà che accompagnano il nuovo obbligo vogliamo rassicurare i nostri associati. Per questo nei mesi di ottobre e novembre incontreremo tutti gli imprenditori del terziario per spiegare le novità introdotte dalla Legge di Bilancio 2018 e come affrontarle”.

A partire dal 16 ottobre Ascom Confcommercio Bergamo promuove in città e nei comuni in cui hanno sede le delegazioni dell'associazione, quindi Treviglio, Zogno, Albino, Sarnico,

Clusone, Trescore Balneario, Romano di Lombardia e Osio Sotto.



Ogni appuntamento, libero, gratuito e aperto anche ai non associati, ha un taglio pratico, ciò per permettere a tutti gli imprenditori, piccoli e grandi, di affrontare l'adempimento in modo adeguato. "In questi mesi, a partire dall'annuncio dell'introduzione della fatturazione elettronica, i nostri uffici di Bergamo e le nostre dieci delegazioni presenti sul territorio si stanno preparando per accompagnare gli imprenditori nel prendere "confidenza" con questo passaggio dal sistema analogico al telematico – spiega Giuseppina Manzoni, responsabile dell'area fiscale di Ascom Confcommercio Bergamo –. Non siamo nuovi a questi compiti, infatti negli anni passati, abbiamo già dato prova di serietà e affidabilità nell'adeguarci ai grandi cambiamenti fiscali. Come ogni cambiamento all'inizio bisognerà mettere in conto qualche sforzo in più, ma sono certa che arriveremo preparati. Questi mesi sono stati febbrili e ci hanno visti impegnati con le principali associazioni di categoria di Confcommercio per condividere i diversi servizi collegati al nuovo obbligo, come l'emissione delle fatture, la registrazione e la conservazione digitale".

Tutti dovranno fare i conti con pc, tablet, smartphone. "Gli imprenditori, alle prese con la fattura elettronica, avranno al loro fianco i nostri esperti" continua Manzoni.

“Avvertiamo questo come un cambiamento complesso ed epocale – conclude Fusini – per questo metteremo a disposizione energie e risorse per far sì che i nostri imprenditori arrivino preparati alla scadenza. Nessuno resterà indietro”.

Calendario Incontri Fatturazione elettronica ottobre – novembre 2018

16 ottobre Bergamo Sede Ascom – Via Borgo Palazzo

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.

A Forme l'ideatore degli 'Oscar dei formaggi'

Prima la candidatura a «Città creativa dell'Unesco», la rete mondiale dell'Onu creata nel 2004 per promuovere la

cooperazione tra le città che hanno identificato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo sostenibile, poi quella al World Cheese Awards, il più grande concorso del mondo di settore. Il formaggio si conferma un driver di successo per Bergamo, una vetrina importante per l'economia, il turismo e la ristorazione. Formaggio come valore aggiunto, quindi, protagonista assoluto di «Forme», la manifestazione dedicata ai formaggi e alle Dop italiane che si è conclusa ieri, lunedì 1 ottobre, con le premiazioni del concorso caseario Onaf e il convegno «L'arte di affinare e nuove tendenze» insieme ad esperti affinatori come Hansi Baumgartner e Carlo Fiori.

Anche se per ora nulla è ufficiale – risorse comprese per organizzare un evento importante che dal 1988 si è mostrato capace di unire i protagonisti del settore, dai produttori ai commercianti – la presenza dell'ideatore degli "Oscar del formaggio" e John Farrand, al convegno fa ben sperare. L'esperto inglese ha incontrato l'ideatore del progetto "Forme" Francesco Maroni, insieme ad Alberto Gottardi, Ceo dell'agenzia PG&W che ha organizzato la manifestazione per conto dell'associazione «Promozione del territorio». Insieme hanno visitato i luoghi simbolici dell'edizione 2018, tra cui le sale di Palazzo Terzi in cui si sono svolte le degustazioni dei Cheese Lab, la storica Sala delle Capriate nel Palazzo della Ragione, che ha ospitato la mostra «Le Forme alle origini, l'eccellenza casearia italiana in 50 Dop» e la Loggia Porticata sede della mostra mercato «Piazza Mercato del Formaggio».

«La visita di John Farrand sembra suggellare definitivamente il ruolo centrale di Bergamo nel panorama internazionale dell'arte casearia e apre le porte a ipotesi affascinanti, se si pensa che gli ormai storici "World Cheese Award" in trent'anni non sono mai stati ospitati in Italia – ha sottolineato Gottardi -. La proposta si inserisce anche nel percorso della candidatura Unesco per dare maggiore visibilità

a Bergamo: insieme a Farrand stiamo valutando gli aspetti organizzativi, logistici e le risorse richieste per portare in città un evento che dal 1988 si è mostrato capace di unire i protagonisti del settore, dai produttori ai commercianti, e che quest'anno in Norvegia ha visto la presenza di oltre 3 mila formaggi, di cui 600 italiani, provenienti da 35 paesi e sottoposti al giudizio di 250 giurati»

Tutto il bello e il buono del formaggio

Ambizioni future a parte, il presente parla chiaro e la risposta del pubblico ha superato le aspettative. A partire dall'inaugurazione di venerdì 28 settembre nel cuore di Città Alta, sotto i Portici di Palazzo della Ragione, un suggestivo allestimento ha coinvolto il pubblico alla scoperta delle specialità dell'arte casearia lombarda e dei formaggi «Principi delle Orobie», con momenti di degustazione e valorizzazione dei prodotti. Successo anche per i Cheese Lab in collaborazione con Onaf, laboratori di degustazione in abbinamento ai vini del consorzio Valcalepio e a una selezione di birre in collaborazione con Birra Moretti. La Sala delle Capriate di Palazzo della Ragione ha invece ospitato la mostra «Le Forme alle Origini-L'eccellenza casearia italiana in 50 Dop», in cui i gioielli della tradizione casearia italiana, per la prima volta tutti insieme, sono stati presentati al pubblico con l'obiettivo di farne conoscere ed apprezzare le caratteristiche.

Tra beneficenza e formazione

Forme è stata anche l'occasione per dare spazio alla formazione e alla solidarietà: sabato sono stati infatti raccolti 10 mila euro a favore della Fondazione Armr (Aiuti per la Ricerca sulle Malattie Rare) alla serata di gala sul filo della musica d'autore e della beneficenza tanto di asta in cui sono stati battuti pezzi eccezionali. Ad Astino si sono invece tenuti corsi di formazione e orientamento professionale che hanno coinvolto un centinaio di studenti di cinque scuole

medie inferiori e superiori della provincia. La kermesse ha incoronato anche i migliori formaggi italiani che hanno partecipato al concorso Onaf «Stupore ed emozione» riservato ai formaggi affinati/stagionati e specialità lattiche. Primo premio al «Superbia» di Magi (categoria stagionati/affinati) e al «San Pietro in cera d'api» di Perenzin Latteria (cat. specialità lattiche). Premiato anche il «Formai de mut dell'Alta Val Brembana» della Latteria sociale Branzi per la categoria semi stagionati.





2 ottobre, le gelaterie festeggiano i nonni delle Case di Riposo

2 ottobre, le gelaterie festeggiano i nonni delle case di riposo. 22 gelaterie regalano una dolce merenda agli anziani ricoverati