

Ragazzi in cucina con i «nonni» E i piatti ai bisognosi

Monterosso. Al via un progetto che fa dialogare le generazioni e realizza un welfare urbano. Le preparazioni ai fornelli filmate per una webradio

BRUNO SILINI

Una webradio sprintosa e al passo coi tempi, un programma di cucina intergenerazionale e un team di ragazzi pronti a distribuire quanto preparato ai fornelli alle persone anziane e sole del quartiere Monterosso attraverso l'impegno della San Vincenzo parrocchiale. Questo in sintesi il progetto che concilia la creatività giovanile con l'esperienza dei nonni, uno spazio di sperimentazione originale con una risposta concreta a un'esigenza di welfare urbano. Protagonista dell'iniziativa è la rete sociale del quartiere la quale, attraverso la regia del Solco Città Aperta, ha inaugurato ieri pomeriggio il connubio culinario tra aspiranti chef (per ora Marien e Adnane) e un gruppo di pensionati che dispensano sapienza e

I pensionati dispensano ai giovani i segreti di ricette tradizionali

Le pietanze verranno distribuite a persone segnalate dalla San Vincenzo

abilità gastronomiche maturate negli anni. Non si pratteranno elaborate avanguardie di cucina molecolare bensì ricette antiche di stretta tradizione bergamasca come, per esempio, polenta e coniglio. «Gli assaggiatori - precisa Mario Bravi del Solco Città Aperta - saranno una ventina di persone bisognose, anziane e sole di Monterosso segnalate dalla San Vincenzo». Portare loro un pasto «insolito» è un modo per eludere quel senso di esclusione che purtroppo in molti sperimentano nei quartieri cittadini. Si bussa alla porta, si dona una pietanza e si scambiano due chiacchiere. «Questa si configura come una fase sperimentale - riprende Bravi - costruita su quattro mercoledì culinari. Se poi ci saranno i presupposti per continuare potremo portare a regime l'esperienza». «Si tratta di un progetto molto complesso scaturito dalle proficue relazioni tra la rete sociale del Monterosso e il Solco Città Aperta che gestisce per il Comune di Bergamo il Servizio di assistenza domiciliare e gli spazi giovanili - chiarisce l'educatrice Michela Benaglia che insieme a Ferruccio Castelli lavora al progetto - . Fondamentale è stato il coinvolgimento di una pluralità di servizi e sicuramente l'aspetto interessante è la congiunzione di due mondi (i giovani e gli anziani) che operano significativamente insieme portando ognuno in dote le peculiarità di una precisa

fascia generazionale». L'elemento originale dell'iniziativa sta nella dimensione multimediale dell'esperienza. Infatti, i passaggi in cucina durante l'elaborazione dei piatti tipici, verranno filmati. Una videocamera riprenderà ogni aspetto di questa «Prova del cuoco» in formato local. Le scene, poi montate, saranno inserite sul sito della webradio gestita dallo spazio giovani «Mafalda». «La webradio - ricorda Bravi - è la concretizzazione di un fortunato progetto promosso dalle reti sociali di Monterosso e Valtelle, dal titolo «Facciamo cambio», finanziato dal Csv di Bergamo. In questo contenitore virtuale saranno postate le clip delle ricette bergamasche così da offrire l'opportunità anche da casa per variare, a regola d'arte, il menù quotidiano». «Si è respirato un clima di assoluta cordialità tra giovani e anziani in cucina - testimonia Castelli - dove la dimensione del rispetto reciproco è stata molta alta e costruita in un'atmosfera di confidenza che ci ha fatto stare bene. Diverse generazioni si sono incrociate sperimentando un nuovo modo di operare all'interno dei quartieri attraverso la logica della connessione con piccole attivazioni, in questo caso la cucina». I prossimi mercoledì saranno incentrati sulla preparazione di crespelle ai funghi, pizzette e torte salate e dolce al cioccolato. Al termine dell'esperienza una cena di quartiere.



I piatti cucinati dai ragazzi di Monterosso



La consulenza dei pensionati per le ricette tradizionali

Conservatori

Via al bonus di mille euro per l'acquisto di strumenti

C'è anche l'Istituto Donizetti fra i conservatori ammessi al bonus di 1.000 euro per l'acquisto di strumenti musicali come previsto dalla Legge di Stabilità 2016. Il testo completo della norma applicativa dell'Agenzia delle Entrate è disponibile sul sito www.cgil.bergamo.it nella sezione Cgil Sociale. «Destinatari del bonus sono gli studenti che acquistino uno strumento musicale nuovo, coerente con il corso di studi seguito, ma devono ritenersi tali

anche gli strumenti considerati «affini», in base alle dichiarazioni di conformità con gli obiettivi disciplinari dei corsi di studio» spiega Orazio Amboni, Welfare Cgil. Il contributo è assegnato per acquisti effettuati nel 2016. Conservatori e istituti musicali sono tenuti al rilascio del certificato che attesta che lo studente è in regola con i requisiti per fruire del contributo. Il certificato dovrà essere consegnato al produttore o al rivenditore al momento dell'acquisto dello strumento, che sarà pagato con lo sconto di mille euro. Il certificato poi dimostrerà lo sconto praticato in modo che il rivenditore possa accedere al rimborso del bonus come credito d'imposta. Il bonus non è previsto per gli studenti dei licei musicali ma solo dei conservatori e istituti pareggiati.

Morzenti agli allievi «Trasversalità valore in più»



Remo Morzenti Pellegrini

Al Sant'Alessandro

Il rettore ospite del collegio vescovile: la specializzazione non basta più, dovete sapervi muovere su terreni diversi

«Il valore aggiunto, nella formazione dei giovani di oggi, è la trasversalità». Non più specializzazione, non competenze specifiche in un solo settore, i ragazzi di oggi devono saper muovere su terreni diversi. Questo è quello che ha detto il rettore dell'Università degli Studi di Bergamo agli studenti dell'Opera Sant'Alessandro, riflettendo sul rapporto tra scuola e università. «Oggi - ha sottolineato Remo Morzenti Pellegrini - tutti i percorsi tradizionali sono in crisi e il mercato richiede nuove professionalità. È necessaria una contaminazione maggiore tra diversi «sentieri». Il compito dell'Università non è quello di aiutare gli studenti a imparare un mestiere o di acquisire nozioni fini a se stesse, ma di dare un metodo e una visione critica ai ragazzi, aiutarli a essere cittadini consapevoli».

Oggi in effetti, non è difficile accedere a un patrimonio di conoscenza pressoché illimitato. «La generazione dei giovani di oggi è sempre più una generazione low cost e i ragazzi devono imparare in fretta per raggiungere l'obiettivo che si sono prefissati».

Alice Bassanesi

Natta Solar Lab premiato dai ricercatori di Rifkin

Il progetto

Martedì 15 marzo, nell'ambito di Cetri Educational Awards, gli studenti del SolarLab dell'Istituto Natta saranno premiati a Roma, nella Sala Koch del Senato per il progetto «Future energy and young minds». Cetri -Tires è il centro di ricerca collegato all'economista Jeremy Rifkin. Sarà presente il presidente del Senato Pietro Grasso.

Con il progetto Future Energy, la ricerca di Solar Lab sulla produzione e gestione delle energie rinnovabili si inquadra nel campo di impegno per la pace. Il progetto si è messo in luce per l'impianto internazionale assolutamente innovativo.

«ScuolAccademia» la Guardia di finanza premia gli studenti

Il concorso letterario

Dieci le scuole che hanno partecipato all'ottava edizione sui temi dell'Expo e del cibo. Ecco tutti i riconoscimenti

La legalità passa anche da un semplice piatto di pasta al pomodoro. Lo hanno ben chiaro i ragazzi che hanno partecipato al concorso letterario indetto dall'Accademia della Guardia di Finanza e dall'Ufficio scolastico territoriale (con il sostegno del Gruppo Veneto Banca): l'ottava edizione di «ScuolAccademia» centrata sulle tematiche Expo e dunque dell'agroalimentare. A consegnare i premi il comandante dell'Accademia Virgilio Pomponi: «L'obiettivo è promuovere la diffusione della cul-



Foto di gruppo per i premiati

tura della legalità tra le giovani generazioni. La Guardia di Finanza vede nella lotta alla contraffazione uno dei suoi compiti istituzionali. Questa attività di contrasto contribuisce alla tutela del made in Italy, garantendo qualità e sicurezza dei prodotti nel settore agroalimentare». Al concorso hanno partecipato 10

scuole con oltre 50 elaborati. Il primo premio a Tiziana Pezzotti del liceo linguistico «Federici» di Trescore Balneario (insieme ad un attestato di merito ad Elio Manzoni, docente dell'istituto), il secondo a Martina Lubrini del liceo delle scienze umane Turollo di Zogno, il terzo a Michele Cavazzuti del liceo scientifico Sant'Alessandro di Bergamo. Al quarto posto Marcella Delvecchio del liceo scienze umane Suore Sacramentine di Bergamo, al quinto Maria Elena Rota Nodari del linguistico Falcone di Bergamo. Entusiasta il provveditore Patrizia Graziani, presente con altre autorità cittadine: «I giovani sono una grande risorsa per il cambiamento. E la voglia di cambiare è la leva più potente, si deve partire dalle piccole cose per trovare soluzioni ai paradossi della nostra epoca, come l'abbondanza e la privazione di cibo». Ad approfondire il tema della legalità il magistrato Vittorio Masia, che è partito dai 60 miliardi annui in frodi agroalimentari, «un danno non solo per l'economia ma anche per la salute dei cittadini».

DI. No.

ASTE • LEGALI • CONCORSI • APPALTI
SENTENZE • VARIAZIONI PRG

TRIBUNALE DI BERGAMO

AVVISO DI VENDITA - PROC. N. 194/10 R.F.

GIUDICE DELEGATO: DOTT. GIOVANNI PANZERI - CURATORE FALLIMENTARE: DOTT. ALBERTO MANARESÌ
ESTRATTO AVVISO DI GARA SENZA INCANTO

Il fallimento «HARCA S.R.L.» propone in vendita i seguenti lotti, attualmente liberi, meglio descritti da perizia del Geom. Enrico Ambrosini consultabile sui siti oltre indicati, così brevemente descritti:

Lotto n. 1:	GORO (Ferrara). Prezzo base d'asta euro 260.000,00. Fabbricato via Giuseppe Garibaldi n° 115- Via Alessandro Manzoni al civico 42-44.
Lotto n. 2:	Mesola (Ferrara). Prezzo base d'asta euro 194.000,00. Fabbricato in Via Cristina al civico 40, in diritto superficiario della durata di 60 anni.
Lotto n. 3:	Comacchio (Ferrara). Prezzo base d'asta euro 480.000,00. Lido delle Nazioni, via Lungomare Italia. Stabilimento balneare attrezzato con servizio spiaggia, bar ristorante, in parte edificato su suolo di proprietà e in parte, con diritto «di insistenza» e rilascio di concessione idraulica, su suolo di proprietà del Demanio Pubblico dello Stato. L'aggiudicatario dovrà procedere alle relative comunicazioni per il subentro nella concessione demaniale n. FE13T0005.
Lotto n. 4:	Codigoro (Ferrara). Prezzo base d'asta euro 91.000,00. Fabbricato con parcheggio, in fregio alla strada statale 309 Romea al civico 36/d Località Lovara.
Lotto n. 5:	Comacchio (Ferrara). Prezzo base d'asta euro 1.088.500,00. Terreni edificabili in fregio alla Strada Statale Romea n. 309. Mappali 172, 10 e 85
Lotto n. 6:	Comacchio (Ferrara). Prezzo base d'asta euro 176.330,00. Immobile in fase di costruzione Catasto Fabbricati, al foglio 49 mapp. 306

In merito a tutte le ulteriori precisazioni catastali, descrittive ed alle eventuali difformità urbanistiche e catastali si rimanda alla perizia del Geom. Enrico Ambrosini nonché all'avviso di vendita pubblicato sui siti internet più oltre indicati.

La gara senza incanto il giorno 28 aprile 2016 alle ore 16,30.

La seconda gara competitiva il giorno 7 giugno 2016 alle ore 15,30.

Ulteriori informazioni per la gara, le relative modalità di partecipazione e di aggiudicazione devono essere reperite sui siti www.tribunale.bergamo.it, www.asteannunci.it, www.asteavvisi.it e www.canaleaste.it