

CST

Un centro sportivo sempre all'avanguardia

Nonostante un'annata contraddistinta dalla pandemia sono proseguite senza soste le attività al Centro sportivo nazionale della gioventù Tenero (CST). L'occupazione degli alloggi e degli impianti è stata regolata in modo da garantire il pieno rispetto delle regole sanitarie.

La situazione pandemica ha toccato profondamente le attività del CST nel 2020. La gestione si è basata su uno specifico concetto di sicurezza discusso con la autorità competenti che prevede una forte limitazione degli utenti per consentire le distanze sociali e le misure preventive appropriate. L'occupazione è stata praticamente dimezzata e sono stati annullati la maggior parte degli eventi previsti. La pianificazione della attività del 2021 è in corso ed è caratterizzata da un'importante dose di incertezza, ciò che richiede flessibilità e capacità di adattamento.

UN INVESTIMENTO NEL FUTURO

A un anno dall'apertura del cantiere, inizia a prendere forma la costruzione degli impianti della "quarta tappa" d'ampliamento. Essa comprende una palestra doppia, che sarà adibita alla pratica della ginnastica artistica,

una mensa, delle aule per l'insegnamento, un auditorio per conferenze e gli uffici amministrativi. L'investimento totale sarà di circa 45 milioni di fr. L'inaugurazione è prevista nella primavera del 2023.

IMPIANTI AL TOP

Il CST ha ristrutturato il campo Ghiridone adeguandolo agli standard necessari per una pratica ottimale dello skater hockey. Come altre infrastrutture del Centro, il Ghiridone è un impianto multiuso perché si presta anche alla pratica del roller hockey e dell'unihockey. In caso di eventi particolari, la struttura può essere dotata di una copertura provvisoria. Di pari passo è stata risanata anche la palestra "Vacchini", ubicata sul sedime della caserma militare a Losone. Ora questa palestra dispone di una nuova pavimentazione, nuovi spogliatoi, docce e servizi nonché di nuove sale di teoria.

A cura di **Nicola Bignasca**



MENÙ A PROVA DI CHEF

La mensa del CST serve all'incirca 360 mila pasti all'anno. Negli scorsi mesi la brigata di cucina ha rivisitato il piano dei menù. L'offerta si è arricchita di prodotti stagionali, a chilometro zero, e di piatti speciali a base di proteine vegetali. Nei menù trovano quindi maggior spazio le proteine vegetali più in voga, come seitan, quorn, tofu e hamburger vegetali. Come da sempre i nostri ospiti possono scegliere tra un piatto ricco di carboidrati o un'alternativa a base di proteine.

