Notti in sicurezza: per prevenire gli incidenti si torna a casa con il Safe Driver

Con la riapertura dei locali ritorna il progetto Safe Driver, una delle iniziative di “Notti in Sicurezza” che mira alla prevenzione degli incidenti stradali alcol e droga correlati con la finalità specifica di favorire la diminuzione del numero di guidatori con tasso alcolemico superiore allo zero. Il Safe Driver è infatti un individuo che decide di astenersi dal bere alcolici in occasioni sociali all’obiettivo di guidare e riaccompagnare i passeggeri in sicurezza. L’iniziativa è coordinata dal SerD di Bergamo dell’Asst PG23 e dall’ Associazione Genitori Atena ed è sostenuta oltre che da Ascom anche da Ats Bergamo, Polizia Stradale di Bergamo, Croce Rossa Italiana Delegazione di Bergamo, Rotary Club Dalmine Centenario, Bolgia Dj’s from World, con la collaborazione di Aci di Bergamo, Polizia Locale Bergamo, Comune di Bergamo – Assessorato alle Politiche Giovanili.

Decreto Rilancio: incentivi per l’acquisto di auto Euro 6, ibride ed elettriche

Incentivi all’acquisto di auto, soprattutto elettriche ed ibride, e riduzione degli oneri fiscali sulle registrazioni dei trasferimenti di proprietà: sono questi i binari su cui

corrono alcuni degli interventi a sostegno dell'automotive previsti dal Decreto Rilancio. Tra i provvedimenti più significativi spiccano infatti gli incentivi fino a 3.500 euro per chi acquista un'auto Euro 6 (categoria che comprende anche mezzi a benzina e gasolio) e ne rottama una vecchia di almeno 10 anni.

Incentivi fino al 31 dicembre 2020

Il bonus, che vale fino al 31 dicembre 2020 per auto con prezzi fino a 40 mila euro, punta a facilitare l'acquisto di veicoli nuovi (senza rottamazione l'incentivo viene ridotto del 50%) con particolare attenzione per le auto "green". L'incentivo sale infatti a 10 mila euro per le auto elettriche e a 6.500 per le ibride. Per moto e motorini elettrici o ibridi, inoltre, l'ecobonus sale fino a 4 mila euro in caso di rottamazione di un mezzo vecchio. L'incentivo scatta anche senza rottamazione, ma si ferma a 3 mila euro. "Finalmente – afferma Simonpaolo Buongiardino, presidente di Federmotorizzazione – ha visto la luce il tanto atteso sostegno al settore auto, rispetto al quale da tempo abbiamo avanzato proposte concrete e sollecitato il mondo politico, portando sempre la loro attenzione sulla situazione grave del comparto Automotive che necessitava, e necessita tutt'ora, di spinte propulsive importanti per riprendere il cammino".

"A onor del vero ci si aspettava una manovra più organica, sia per le autovetture nuove sia per quelle usate – aggiunge Loreno Epis, presidente del gruppo Autosalonisti di Ascom Confcommercio Bergamo -. Abbiamo avanzate le nostre richieste e abbiamo battuti i pugni su più fronti e possiamo ritenerci soddisfatti. Il lavoro portato avanti dal presidente Buongiardino fa infatti ben sperare perché sono tanti i settori che a oggi non hanno ottenuto alcun beneficio. Ora ci auguriamo che con i fondi europei si riesca ad avviare e mettere in pratica una riforma strutturale anche per l'automotive".

Oneri fiscali ridotti
Infine, se restano ancora inascoltate le segnalazioni e richieste di sostegno per macchine agricole, autocarri e camper limitando così il rilancio dei rispettivi settori, è stata ben accolta la decisione di ridurre pur di poco gli oneri fiscali relativi alle registrazioni dei trasferimenti di proprietà su veicoli usati, validi per gli Euro 6 tradizionali. “Avevamo chiesto – aggiunge Buongiardino – la detraibilità dell’Iva per tutte le utenze aziendali e i professionisti, come avviene nei Paesi europei più importanti. Speriamo di ottenerla in un futuro provvedimento, anche grazie alle iniziative che noi ed altre associazioni dell’automotive singolarmente abbiamo avviato, ma tutte fortemente allineate sui temi da affrontare e sui risultati da ottenere. Con piacere constatiamo come un piccolo aiuto arrivi anche per il settore dell’usato, grazie ad una sensibile riduzione degli oneri fiscali relativi alle registrazioni dei trasferimenti di proprietà valida solo, appunto, per veicoli Euro 6 tradizionali”.

“Il Borgo in Piazza”: in Città Alta debutta il dehors condiviso dai commercianti

Da ostacolo (che rimane) a volano (per una volta) per la ristorazione e il commercio. Il Covid è ovviamente un boccone amaro da mandar giù ma per una volta la pandemia e le relative norme anti-covid strizzano l’occhio agli esercenti: l’azzeramento dei costi di gestione di dehors ha infatti consentito di dar vita al progetto “Il Borgo in Piazza”, iniziativa che nasce dall’idea di poter mettere in

condivisione per le attività commerciali di Bergamo Alta che non possono avere suolo pubblico occupato, uno spazio centrale in un luogo simbolo della città come Piazza Vecchia, e precisamente lo spazio all'aperto davanti all'ex Taverna Colleoni.
Un centinaio tra avventori e commercianti del centro storico si sono ritrovati ieri sera per brindare al nuovo progetto di condivisione tra esercenti. Al momento sono cinque le attività coinvolte, con finalità commerciali e coinvolgimenti differenziati: Il Fornaio di Pesenti e Consonni; Il Sole in Bocca; Bar Ristorante Lalimentari; Stekko; Profilo Abbigliamento.

Aperto fino al 31 ottobre
Aperto fino al 31 ottobre, il Borgo in Piazza funzionerà tutti i giorni dall'ora di colazione fino all'ora di chiusura fissata come da bando alle 24, con un servizio di bar e ristorante di qualità. Nessun tipo di attrezzatura per la cottura dei cibi sarà allestito nello spazio concesso. "Ogni operatore coinvolto porterà al progetto una o più sue caratteristiche: potrebbero essere dei prodotti, dei servizi o delle competenze, mettendo "in rete" con gli altri un vero effetto condivisione a costo zero – spiega lo chef Paolo Chiari del ristorante Lalimentari, base logistica del progetto per la sua vicinanza alla piazza -. Noi mettiamo a disposizione il nostro personale e integriamo nel nostro menù i prodotti che ci forniscono le altre attività capofila del progetto. Il menu de Lalimentari sarà infatti itegrato e modificato in parte, aggiungendo dei prodotti peculiari che identificheranno per tutta la durata della concessione o in modo temporaneo, i soggetti coinvolti".

Alcuni esempi? "Il Fornaio famoso per le sue pizze in teglia, lievitate lentamente e farcite con prodotti di qualità freschi di giornata, che nei suoi spazi originali non può garantire un servizio al tavolo in esterno, vedrà in questo modo realizzata la possibilità di consumazione direttamente sulla Piazza

Vecchia, con uno standard di servizio degno del luogo – prosegue Chiari -. Il Sole in Bocca, noto per le sue granite siciliane realizzate con prodotti freschi come mandorle e pistacchi, caffè e gelsi neri, impossibilitato nei suoi spazi originali a garantire un servizio al tavolo in esterno potrà farne godere nel luogo simbolo della città, con lo standard di qualità che meritano. E anche Stekko, laboratorio artigianale di gelati di alta qualità in stecco che nei suoi spazi non può garantire un servizio al tavolo avrebbe in questo modo garantito un servizio ai tavoli in esterno degno dei suoi prodotti. È coinvolto è anche il Panificio Fratelli Nessi forno storico del borgo che produce artigianalmente il dolce tipico e folcloristico e cioè la Polenta e Osei, dove gli uccellini diventano di cioccolato".

Borgo "aperto" a tutti i commercianti

Questi sono gli esempi dati dai capofila de Il Borgo in Piazza, ma la stessa modalità di coinvolgimento può essere applicata a qualsiasi operatore commerciale di Bergamo Alta. È importante sottolineare che al progetto potranno partecipare in modo attivo se lo vogliono tutte le attività di Città Alta. È i caso di Profilo, co-ideatore del "Il Borgo in piazza" e specializzato in abbigliamento e accessori, che farà da coordinatore di attività di co-marketing che si svilupperanno nello spazio acquisito e potranno dare la possibilità anche alle attività no-food di offrire a loro clienti e amici, momenti piacevoli di promozione del proprio punto vendita o di singoli prodotti, in serate o altri momenti della giornata (no attività di vendita o di intrattenimento). Il tutto senza costi di locazione del luogo e per questo motivo accessibile a tutti.

L'adesione al progetto "Identità verde nei dehors in Piazza Vecchia" dell'architetto Albano

Il progetto, che vedrà concesso il patrocinio de La Comunità delle Botteghe di Bergamo Alta, aderisce all'"Identità verde nei dehors in Piazza Vecchia" a cura dell'architetto Paolo Albano presentata in coordinamento con ogni locale che occuperà con dei tavoli e delle sedie la piazza nei prossimi mesi. Si tratta di un progetto di arredo verde temporaneo e coordinato nel rispetto delle linee guida emanate e che andrà a integrare la manifestazione dei Maestri del Paesaggio in programma a settembre e che avrà come sempre la sua installazione principale vicino alla Fontana del Contarini. L'area sarà sempre presidiata, ordinata, pulita e sanificata dal personale de Lalimentari che vista la breve distanza sarà il soggetto preposto al adeguamento del servizio e del luogo anche in seguito a futuri cambiamenti disposti per legge in merito all'emergenza Covid19.

Bando Distretti del commercio per il rilancio di paesi e città

Nove incontri sul territorio per presentare le novità del bando regionale «Distretti del commercio per la ricostruzione economica territoriale urbana». Il bando stanzia oltre 22 milioni di euro per sostenere, attraverso i Distretti del commercio, negozi, bar e ristoranti.

«*La nuova misura, che attendiamo da sei anni, ha come scopo il rilancio delle economie urbane e cerca di andare incontro alle nuove esigenze delle imprese dettate dalla situazione post-emergenziale* – afferma **Oscar Fusini** , direttore di Ascom Confcommercio Bergamo –. *Inoltre è un grande passo in avanti in quanto riconosce ai Distretti il ruolo di volano dello sviluppo e di veicolo di sostegno alle imprese. Pubblico e privato si mettono insieme per ricostruire il tessuto economico messo a dura prova dall'emergenza sanitaria*».

Gli incontri promossi da Ascom hanno preso il via il 15 giugno (primo appuntamento dedicato a Treviglio e il secondo al Sebino) e continueranno fino al 26 giugno. Si svolgono tutti on line e sono indirizzati ai commercianti, baristi e ristoratori dei 25 Distretti del commercio presenti sul territorio bergamasco, che coinvolgono circa 150 comuni: La Porta della Val Brembana – Alto Brembo – Fontium et Mercatorum (17 giugno); Seriate – 525 (18 giugno); Bergamo (22 giugno); In Valle Imagna: Tradizione e Qualità (23 Giugno); Romano di Lombardia – Brebemi Shopping – Dei Castelli e Fontanili della Bassa (24 Giugno); Alta Val Seriana – Insieme sul Serio – Asta del Serio – Honio – Le Cinque Terre della Val Gandino (25 Giugno); Ville e Torri dell'Isola – Morus Alba – Isola Bergamasca – Distretti dei Colli e del Brembo – Commercio

Lexena (26 giugno).

«*È da alcuni mesi che ci stiamo preparando a questo bando* – spiega **Roberto Ghidotti**, responsabile dei Territori di Ascom Confcommercio Bergamo -. *Già prima dell'emergenza sanitaria e poi subito dopo il lockdown abbiamo sondato il terreno con i comuni e con gli imprenditori e abbiamo cercato di raccogliere gli interessi degli uni e degli altri. Da un sondaggio fatto con le amministrazioni comunali capofila dei distretti risulta che circa 700 imprenditori hanno intenzione di investire nei prossimi mesi. Ora come associazione abbiamo promosso nove incontri via webinar per presentare a tutti i commercianti le tipologie di investimenti, le spese ammissibili e le caratteristiche dei bandi che ciascun comune capofila di distretto dovrebbe presentare. Lo scopo è quello di raccogliere l'interesse degli imprenditori invitandoli a collaborare con le pubbliche amministrazioni in modo che possano predisporre progetti legati alle effettive necessità dei commercianti».*

Cosa prevede il bando: da 100 a 170 mila euro

Il bando di Regione Lombardia prevede che i distretti

presentino progetti integrati di supporto alle reti delle attività commerciali, di servizio e dei pubblici esercizi. Ciascun distretto può presentare una domanda per ottenere fino a 100.000 euro di contributo per le attività commerciali di somministrazione o di vendita di beni o servizi con vetrine sul fronte strada (il contributo per le imprese sale a 170.000 euro nel caso del Duc di Bergamo). Oltre a questo, sono previsti anche contributi per le opere pubbliche e le attività organizzate dai comuni e dagli altri partner dei distretti.

Le imprese possono richiedere un cofinanziamento per le proprie iniziative di miglioramento o abbellimento delle attività commerciali, oppure per tutti gli adeguamenti e investimenti che si stanno rendendo necessari per fronteggiare l'emergenza Covid-19 e per adeguare le procedure di sicurezza, a tutela di clienti e collaboratori.

Per chiedere il cofinanziamento (che si applicherà alle spese sostenute a partire dal 5 maggio 2020 e le coprirà al massimo fino al 50%) gli imprenditori devono attendere che ciascun comune capofila pubblichi il bando relativo al proprio distretto.

Domande dal 1° luglio

Le domande di contributo devono essere presentate a partire dal 1° luglio 2020 e il progetto da finanziare deve essere promosso da un partenariato di soggetti pubblici privati che comprenda obbligatoriamente i comuni aderenti al distretto e le associazioni di categoria maggiormente rappresentative. Gli incontri promossi da Ascom si tengono on line sulla piattaforma Google meet e prendono il via alle ore 15. Per iscriversi ai webinar, gratuiti e aperti sia agli associati che ai non associati, occorre compilare il format.

Il calendario degli incontri

Gli incontri promossi da Ascom si tengono online sulla piattaforma Google meet e prendono il via alle ore 15. Per

iscriversi ai webinar, gratuiti e aperti sia agli associati che ai non associati, occorre compilare il format sul sito di Ascom www.ascombg.it.

17 giugno La Porta della Val Brembana – Alto Brembo – Fontium et Mercatorum

18 giugno Seriate – 525

22 giugno Bergamo

23 Giugno In Valle Imagna: Tradizione e Qualità

24 Giugno Romano di Lombardia – Brebemi Shopping – Dei Castelli e Fontanili della Bassa

25 Giugno Alta Val Seriana – Insieme sul Serio – Asta del Serio – Honio – Le Cinque Terre della Val Gandino

26 Giugno Ville e Torri dell'Isola – Morus Alba – Isola Bergamasca – Distretti dei Colli e del Brembo – Commercio Lexena

→ Calendario degli appuntamenti
→ Iscriviti per partecipare agli incontri di presentazione
→ Video presentazione evento

Bergamo, fino al 2 agosto stop alla vendita di bevande d'asporto dopo le 19

In vigore l'Ordinanza comunale che dal 18 giugno al 2 agosto vieta la consumazione su area pubblica o privata all'aperto ad eccezione dell'acqua. Per negozi, market e distributori

automatici vendita consentita solo in contenitori chiusi

Contro ogni forma di violenza sul lavoro a Bergamo una vetrofania come fattore distintivo per le imprese

Contro ogni forma di violenza sul lavoro a Bergamo una vetrofania come fattore distintivo per le imprese. L’iniziativa fa parte di un accordo firmato da Ascom Confcommercio Bergamo, Fipe e Federalberghi, insieme a Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs Uil. Il 25 e 26 novembre sarà distribuita in città e negli uffici Ascom in provincia

---

Guida Michelin: 374 i ristoranti italiani stellati. Dodici i bergamaschi

Sono 374 i ristoranti italiani stellati: la cerimonia di premiazione si è svolta ieri a Piacenza in occasione della presentazione della 65esima edizione della Guida Michelin Italia. La guida Michelin Italia 2020 ha premiato 11 ristoranti con tre stelle Michelin, 35 locali hanno ricevuto due stelle, e a 328 è stata assegnata una stella. Ecco tutti i premiati nell’ambito dell’appuntamento gourmet più atteso

dell’anno.

Tre stelle
Nella Guida Michelin 2020, i ristoranti che propongono una cucina che “vale il viaggio”, e quindi le 3 stelle Michelin, sono: Piazza Duomo ad Alba (CN), Da Vittorio a Brusaporto (BG), St. Hubertus, a San Cassiano (BZ), Le Calandre a Rubano (PD), Dal Pescatore a Canneto Sull’Oglio (MN), Osteria Francescana a Modena, Enoteca Pinchiorri a Firenze, La Pergola a Roma, Reale a Castel di Sangro (AQ), Mauro Uliassi a Senigallia (AN) e Enrico Bartolini al MUDEC a Milano, new entry.

Due stelle
Sono due le novità tra i 35 ristoranti che “meritano una deviazione”, e quindi le 2 stelle Michelin. La Madernassa, a Guarene in provincia di Cuneo e GLAM di Enrico Bartolini a Venezia.

Una stella
Sono 328 i ristoranti dalla “cucina di grande qualità, che merita la tappa”, dei quali 30 new entry: le regioni più ricche di novità sono la Lombardia, la Campania e la Toscana, alle quali sono state assegnate più del 50% delle nuove stelle.

Dodici le stelle bergamasche
Per la Bergamasca si confermano al top della Guida Rossa con tre stelle Michelin «Da Vittorio» dei fratelli Cerea ed entra il bergamasco d’adozione Enrico Bartolini (conosciuto in città per il Casual in San Vigilio) con il suo Mudec a Milano. Tra le new entry orobiche una stella Michelin va al ristorante Impronte di Cristian Fagone di via Baioni.
Conferme per il cittadino Casual di Enrico Bartolini (guidato da Marco Locatelli e Alex Manzoni), per l’Osteria della Brughiera (Villa d’Almè) di Stefano Arrigoni, il Frosio (Almè) di Paolo e Camillo Frosio, per il Florian Maison (San Paolo d’Argon) di Umberto De Martino, per il Loro (Trescore

Balneario) di Francesco Longhi e Antonio Rocchetti, per il San Martino (Treviglio) della famiglia Colleoni, per Il Saraceno (Cavernago) di Roberto Proto e per l'Anteprima (Chiuduno) della famiglia Tallarini.

Chi perde

Perdono la stella Michelin, secondo il giudizio degli ispettori della guida n.65: i due buoi a Alessandria, San Marco a Canelli (At), Pomiroeu a Seregno (Mi), La Locanda del notaio a Pellio Intelvi, Locanda Stella D'oro a Soragna (Pr), Poggio Rosso a Castelnuovo Berardenga (Si), Winter garden by Caino a Firenze, Relais blu a Massa Lubrense, Mosaico a Ischia, Vairo del volturno a Vairano Patenora (Ce), Caffè Les paillotes a Pescara, Terra a Sarentino (Bz). Perdono una delle due stelle Michelin "Al Sorriso" (Soriso, No), "Locanda Don Serafino" (Ragusa), Locanda Margon (Ravina, TN) e "Vissani" (Baschi, TR), il ristorante dello chef Gianfranco Vissani, storico volto televisivo, che ha fatto sentire il proprio dissenso.

Tutti assenti gli chef più televisivi oggi al Teatro Municipale di Piacenza, salvo Gennaro Esposito che porta invece a casa tre riconoscimenti. In una giornata che non ha visto brillare i cuochi e imprenditori più in voga sullo schermo televisivo. L'antesignano dei volti Tv, Gianfranco Vissani, ha perso una stella nella guida Michelin 2020 passando da due a una per il ristorante Vissani, a Baschi, nel cuore dell'Umbria. Cracco, il ristorante in Galleria Vittorio Emanuele II a due passi dal Duomo di Milano, mantiene una stella Michelin, senza recuperare la seconda persa nell'edizione 2018. La guida 2020 comunque segnala con un evidente "ci piace" il fascino della Galleria Vittorio Emanuele II "nelle sue migliori declinazioni gastronomiche da Cracco a Spazio Niko Romito".

Antonino Cannavacciuolo, dopo l'exploit dello scorso anno con le due stelle a Villa Crespi a Orta San Giulio (No) e la stella al Cafè Bistrot Cannavacciuolo a Novara e al Cannavacciuolo Bistrot a Torino, ad un passo dal Po e dalla

Gran Madre, ha mantenuto le sue brillanti posizioni senza entrare nel top dei top, gli undici tristellati Michelin.
Nel Lazio Antonello Colonna ottiene la conferma di una stella Michelin per l'Antonello Colonna Labico. In controtendenza tra i cuochi mediatici un cuore grande del Sud, Gennarino Esposito che conferma le due stelle Michelin per il ristorante Torre del Saracino a Vico Equense/Marina Equa, fa un esordio eccellente al Nord con una stella Michelin a "IT Milano", e ottiene il premio speciale come "mentor chef", un faro per i giovani che vogliono intraprendere le professioni della ristorazione.

La 65a edizione della Guida Michelin Italia è disponibile a partire da giovedì 7 novembre in libreria, mentre dalla app Michelin Ristoranti è scaricabile gratuitamente per iOS e Android.

"Master Pizza Champion": il bergamasco Federico Pavesi approda alla finalissima

Tempo di verdetti per "Master Pizza Champion", il contest televisivo che incoronerà il miglior pizzaiolo professionista d'Italia. Ad approdare in finale in programma lunedì 11 novembre, ore 20.15, c'è anche il bergamasco Federico Pavesi, giovane pizzaiolo 22enne di Verdello, che ha superato la quinta puntata del programma trasmesso su Canale Italia 83 del digitale terrestre o Sky 913.

Nella semifinale di lunedì 4 novembre, i 4 pizzaioli in gara (Antonio Di Tella, Francesco Marasciulo, Federico Pavesi ed Enea Savini) si sono sfidati nella preparazione della pizza in

teglia composta da quattro ricette di cui una dessert. La degustazione proposta da Pavesi, “Il mio percorso”, era composta da una pizza margherita come prima portata; la seconda con baccalà cotto al vapore, foglie di cappero e olive taggiasche; la terza fichi, formaggio Blu di bufala e noci; e la quarta, il dessert, con mousse al cioccolato bianco, lamponi e pistacchi salati. Tutti e quattro i gusti sono stati apprezzati dalla giuria, composta dal campione del mondo di pizza Luciano Passeri, dal responsabile settore pizzeria di una nota azienda molitoria Tiziano Casillo e dalla chef e imprenditrice Imma Gargiulo.

Alla finalissima Pavesi dovrà vedersela con Antonio Di Tella e Francesco Marasciulo.

Fiera Campionaria da record: festa per oltre 90mila persone

Forte dei suoi primi quarant’anni portati splendidamente, la Campionaria 2019 conquista i bergamaschi. Durante le cinque giornate di apertura della manifestazione firmata Promoberg con il più alto numero di settori merceologici in vetrina, alla Fiera di Bergamo si sono infatti registrate oltre 90mila presenze, nuovo record assoluto da quando i giorni di apertura della kermesse sono passati da nove a cinque, anche per andare incontro alle esigenze operative degli espositori.
I visitatori sono giunti da tutta la provincia e in gran parte anche da quelle limitrofe. Dopo le prime due giornate infrasettimanali, partite positivamente con presenze superiori a quelle degli anni scorsi, da venerdì 1 novembre, festa di

Ognissanti, alla chiusura di domenica 3 novembre, sui 17mila metri quadrati (tutti al coperto) destinati alla Campionaria è stato un boom di visitatori come non si vedeva da anni.

Format vincente

L’evento che ha accompagnato dal 1979 a oggi diverse generazioni lungo le tante stagioni di una società in costante trasformazione, ha confermato di essere un appuntamento “localpopolare” capace di riunire attorno al mondo economico e dei servizi, in una sorta di grande festa collettiva, tantissima gente, famiglie in testa. Quest’anno, in modo particolare, si è percepita una soddisfazione più marcata rispetto agli anni passati da parte di tutte le varie componenti che ruotano attorno alla manifestazione. Piace il format che abbina a una ricca parte espositiva (quest’anno 205 imprese giunte da 15 regioni italiane e da sei nazioni straniere, con oltre 40 settori merceologici), un altrettanto corposo calendario di eventi collaterali, che, se da un lato hanno l’obiettivo di coinvolgere in prima persona il pubblico in un contesto anche “spettacolare”, dall’altro consentono alle imprese e ai mondi dell’associazionismo e della scuola di farsi conoscere più approfonditamente. E’ il caso, ad esempio, dei concorsi dedicati agli studenti delle scuole alberghiere del nostro territorio, che danno la possibilità alle nuove generazioni di entrare in contatto con il mondo del lavoro per un loro futuro impiego.

“Con la sua lunga e importante storia la Campionaria è entrata nel cuore dei bergamaschi – commenta Fabio Sannino, presidente di Promoberg -. Un appuntamento in grado di riunire contemporaneamente tradizione e innovazione e capace di rinnovarsi ogni anno, grazie alla qualità e alle novità portate in fiera dalle imprese, e a nuovi eventi collaterali studiati in modo mirato per soddisfare tutta la famiglia. Lo staff della Campionaria – prosegue Sannino, eletto presidente dell’ente nel luglio scorso – mi ha evidenziato, con comprensibile soddisfazione, che da anni non si vedeva una partecipazione così numerosa e attiva. Il pubblico viene alla Campionaria perché sa di trovare prodotti e servizi di qualità tra cui le ultime novità dei vari settori, e iniziative che consentono di passare una bella giornata in compagnia. Una festa popolare resa possibile anche dalla struttura: la Fiera di Bergamo è facilmente raggiungibile con ogni mezzo e consente di allestire ogni genere di manifestazione in spazi ampi e sicuri. Nel caso della Campionaria – conclude Sannino – parliamo di ben 17mila metri quadrati, tutti al coperto, il

che ha permesso alla gente, famiglie in testa, di partecipare alla manifestazione anche con il cattivo tempo”.

Tra le oltre 200 imprese che hanno vivacizzato la 41esima edizione della Campionaria, anche due espositori sempre presenti sin dal 1979. Sono le imprese Cà Rossa di Micaela Carrara di Bergamo, che si occupa di vini dell’Alto Adige, e Torrazza Angelo dell’omonimo proprietario, di Campomorone (Genova) e specializzato in salumi di cinghiale. La loro fedeltà è stata premiata dal presidente di Promoberg, Fabio Sannino, con una targa ricordo.
Infine, molto apprezzata dal pubblico la riproposizione dell’iniziativa che ha unito la Campionaria con l’imminente Salone del Mobile di Bergamo, in programma alla Fiera di Bergamo dal 16 al 18 e dal 22 al 24 novembre prossimo: in migliaia si sono registrati ottenendo così l’ingresso gratuito al Salone di Promoberg dedicato all’arredamento e al complemento d’arredo.

La gara di taglio del prosciutto e del formaggio organizzate dal Gruppo gastronomi-salumieri di Ascom

Domenica 3 novembre, infine, grande affluenza alle gare di taglio del prosciutto e del formaggio organizzate dal Gruppo gastronomi-salumieri di Ascom Confcommercio Bergamo al Padiglione A (Area showcooking-corsia 1). Per entrambe le garesi sono sfidati cinque concorrenti chiamati ad avvicinari il più possibile al peso richiesto dai giudici. Ad aggiudicarsi la gara del taglio del prosciutto è stato Enrico Rimoldini, quella del formaggio Nunzio Carrara.

“In questa edizione – spiega Luca Bonicelli, presidente del Gruppo gastronomi-salumieri di Ascom Bergamo – abbiamo voluto mettere in mostra non tanto i prodotti ma le imprese e chi sta dietro al bancone: un’occasione per far conoscere ai cittadini la professionalità della nostra categoria. Oltre alla gara di

taglio, un appuntamento tradizionale in Fiera, un nostro esperto dimostrerà come disossare un prosciutto crudo e non mancheremo di dispensare tanti altri consigli al pubblico”.

Corrispettivi telematici: lunedì 4 novembre incontro a Sarnico

Prosegue il tour di Ascom Confcommercio Bergamo per fare chiarezza sull’obbligo di memorizzazione e trasmissione telematica dei corrispettivi giornalieri all’Agenzia delle Entrate che entrerà in vigore il 1° gennaio 2020 e riguarderà tutte le imprese: il prossimo incontro è in programma lunedì 4 novembre, ore 15, a Sarnico (Auditorium Comunale, via Roma, 54).
Gli incontri serviranno a spiegare la normativa in ogni suo dettaglio, a cominciare dalle opportunità legata alla sconto fiscale del credito d’imposta pari al 50% sulla spesa sostenuta per ogni singolo strumento fino a un massimo di 250 euro in caso acquisto di un nuovo registratore, o fino ad un massimo di 50 euro in caso di adattamento.
Durante l’incontro sarà presentata anche la convenzione stipulata da con tre rivenditori di Bergamo (Brevi Due, Cadei Bruno e Steva Data Sistema) associati ad Ascom e a Comufficio-Confcommercio che consente agli associati Ascom di usufruire di uno sconto sul prezzo di vendita del registratore telematico compreso tra l’8% e il 15%, a seconda della tipologia e tecnologia dell’apparecchio scelto.