

Buoni pasto, esenzione fiscale più alta per quelli elettronici



Dal 1° luglio le aziende che decidono di utilizzare per i propri dipendenti i buoni pasto elettronici ottengono l'esenzione fiscale e contributiva per i ticket fino a 7 euro, come previsto nella Legge di Stabilità. Per i buoni pasto cartacei invece il tetto defiscalizzato rimane invariato a 5,29 euro.

«I buoni elettronici, che garantiscono una maggiore tracciabilità, velocizzano la fatturazione ed evitano i falsi, non sono però utilizzabili in maniera cumulativa, oltre la soglia stabilita e nelle giornate non lavorative – evidenzia l'Ascom di Bergamo -. A fronte dei numerosi vantaggi, occorre segnalare che il buono pasto elettronico presenta alcuni costi di gestione superiori rispetto al buono pasto tradizionale, sia per le commissioni che per l'installazione di uno o più Pos in grado di leggere le card elettroniche emesse dalle diverse società fornitrici, una sorta di carnet virtuale dove le aziende caricano i buoni pasto ai propri dipendenti».

Oggi i buoni pasto elettronici rappresentano circa il 15% del totale.

La foto / Ma allora è vero che l'erba del vicino è sempre più verde!



A separare i due prati c'è solo il marciapiede di via Taramelli, quindi a occhio e croce un paio di metri. Eppure, effetti climatici e cromatici, l'impressione è che si trovino a latitudini opposte. Da un lato il prato inglese in piena salute, verdissimo, neppure un'erba infestante, ogni giorno

irrigato da un sistema automatizzato. Dall'altro l'aiuola bruciata dal sole, riarsa, terra di tutti e di nessuno. E' uno scorcio cittadino che "fotografa" il luglio torrido, ci fa riflettere sull'impatto devastante della siccità e ci strappa un sorriso: ma allora è proprio vero che l'erba del vicino è sempre più verde!

Buoni pasto, «basta sconti o salta il sistema»

Denuncia della Fipe. «L'ultima gara Consip aggiudicata con un ribasso del 22% sul valore dell'appalto. Un "buco" pagato dagli esercenti e dai consumatori»

Belli i display, ma senza indirizzi è una caccia al tesoro



Dicono che grazie a quei cartelli per gli automobilisti sarà un giochetto da ragazzi sapere in tempo reale in quale parcheggio della città sarà possibile lasciare la macchina, evitando inutili e inquinanti giri a vuoto. Ottimo investimento, quindi, quello fatto da Atb. E pazienza se per vederlo realizzato, mentre in diverse città italiane (a partire da Bolzano fino a Siena e Perugia) è realtà da tempo, ci sono voluti suppergiù dieci anni.

L'importante è che quei [40 display](#) ora ci siano e funzionino come garantito. Purtroppo, però, i complimenti non possono essere pieni e carichi di quel superficiale entusiasmo che ha caratterizzato la cronaca della pomposa conferenza stampa che ha visto protagonista il sindaco Giorgio Gori, l'assessore alla Mobilità Stefano Zenoni e i vertici dell'azienda di trasporto pubblico. Perché se si passa dalla teoria alla pratica ci si imbatte immediatamente in un difetto, non lieve, del sistema.

Alcune delle indicazioni dei parcheggi, infatti, sono incomprensibili. Alzi la mano, per esempio, chi sa dire dove sia il silos che viene indicato come "car service fly". E un premio in gettoni d'oro lo garantiamo a chi sa dare le coordinate geografiche precise del "Preda parking" (e chi sa la risposta esatta, non si confonda con il parcheggio

“palasport”). Ma non è nemmeno di comune e facile soluzione scoprire che il frequentatissimo silos di via Paleocapa sui nuovi cartelli viene indicato come “Central parking”. Che dire, infine, del parcheggio genericamente definito “Del centro”? No, davvero, anche senza aver voglia di trovare per forza qualcosa di negativo, il difetto è troppo grande per essere taciuto.

A naso, si capisce che le indicazioni fornite si riferiscono alla denominazione sociale dei singoli parcheggi, ma se così è viene da chiedersi come questa possa essere un'informazione alla portata degli automobilisti. Difficilmente lo possono sapere quelli di città, figuriamoci quelli che vengono da fuori (per i quali, in teoria, il servizio sarebbe pensato). Sembra quasi banale dirlo ma i cartelli, di qualunque genere, hanno l'elementare funzione di far capire immediatamente il loro contenuto, specie se questo serve a orientare delle scelte. Molti di quelli posizionati in queste settimane sono adatti agli appassionati della Settimana Enigmistica più che agli utenti della strada.

Che l'annotazione non sia né peregrina né frutto di pregiudizi nei confronti di chi lavora per la collettività, lo confermano le parole che gli stessi Gori e Zenoni hanno pronunciato in sede di presentazione. Il sindaco ha detto: “Sarebbe interessante indicare sul display anche l'indirizzo del parcheggio in modo che l'automobilista possa programmare il navigatore”. E l'assessore ha aggiunto: “Le indicazioni potranno un domani essere ancora più precise e puntuali, ma per ora era importante far partire il progetto”. Ecco trovata la spiegazione: per l'Amministrazione era fondamentale avviare l'intervento, il resto son particolari che si sistemeranno. Un errore madornale, tanto più grave se, come detto, da parte del Comune c'era la perfetta consapevolezza che con quel tipo di indicazioni non si fornisce un servizio efficiente.

Quel che ha detto Gori è elementare: sul cartello doveva essere messa la via. Quanti sanno, per fare un altro esempio,

in quale zone precisa si trova “Il Triangolo”? Con la via, che si ricorra al navigatore o al passante, forse sarebbe più facile per chiunque arrivare a destinazione. Converrà provvedere ad una correzione (si è aspettato tanto, non si poteva pensarci prima?) perché al di là del difetto i display possono svolgere veramente una funzione utile. Così come va apprezzata la sperimentazione su Città Alta. Lì, più che altrove, è importante trovare il modo, con un pacchetto di interventi su vari fronti, di evitare che continui il selvaggio assalto al colle. Come nel caso dei display, non c'è granché da inventare, ci sono città simili alla nostra che hanno individuato soluzioni efficaci. Avanti con forza, allora, se possibile con un pizzico di attenzione in più oltre che alla forma anche al contenuto.

Bossico, a cena nel cortile di una casa contadina

Atmosfera d'epoca e menù tradizionale

Songavazzo, debutta la festa dei birrifici artigianali

Tre giorni tra spine e cucina nella “Baitenda” del ristorante La Baitella

Due giorni di festa nella patria dei pizzoccheri

Teglio, in Valtellina, rende omaggio al suo piatto tipico

La Sagra del Taleggio racconta produzione e stagionatura

Domenica 26 luglio appuntamento a Peghera con visite guidate, bancarelle e menù tipici

A Loverè la piazza diventa un grande ristorante



Venerdì 24 e sabato 25 luglio a Lovere ritorna “Mangi 'n piazza”, la manifestazione enogastronomica che trasforma il centro in un grande ristorante a cielo aperto, con un menù unico e una cassa centralizzata.

L'iniziativa era in calendario a giugno ma a causa del cattivo tempo era stata annullata. Ora La Pro Loco, organizzatrice dell'evento, ci riprova, contando su un meteo dalle temperature tropicali.

La proposta è duplice: i ristoranti e i bar della cittadina metteranno in scena una superbrigata di cucina e i negozianti proporranno l'apertura serale.

Il programma si apre alle ore 17.30 con l'aperitivo nei bar convenzionati. Poi, dalle ore 19, si potrà mangiare nella bella cornice di Piazza Tredici Martiri sul lungolago, oppure nel borgo storico di Piazza Vittorio Emanuele II. In caso di maltempo, la manifestazione sarà di nuovo rinviata, a venerdì 7 e sabato 8 agosto.

“In viaggio sulle Orobie” fa centro



Tornare al ritmo dei 4 chilometri orari: era questa la missione che i 14 camminanti de “In viaggio sulle Orobie” avevano intrapreso il 9 luglio scorso. La stessa che quattro giorni dopo, il 12 luglio, hanno concluso con grande emozione. Un percorso che li ha portati ad attraversare montagne e laghi, tra Orobie, Lario e Svizzera, ammirando antichi borghi e scoprendo piccole comunità, per vivere tutte le

sfaccettature della "Buona Terra", tema scelto per la terza edizione dell'iniziativa organizzata dalla riviste Orobie.

A guidare i viaggiatori, le storie del tempo che fu, come quella dei contrabbandieri del Lario e dei prodotti di «sfroso» che per ottenere il mais dalla Bergamasca o il riso dalla Lomellina, venivano barattati in una continua lotta per la sopravvivenza. Gli alpinisti Simone Moro e Mario Curnis, la photoreporter Monika Bulaj, il collega Marco Mazzoleni, l'artista Italo Chiodi, il video maker e fotografo Baldovino Midali, il musicista Martin Mayes, l'attore Michele Fiocchi, lo chef Michele Sana, l'alpeggiatore Ferdy Quarteroni e il blogger Federico Balzan, scortati dalla guida alpina Giulio Beggio sono stati i protagonisti di questo scambio di saperi senza tempo e senza confine che per il primo anno ha coinvolto rifugi e montagne ma anche laghi, paesi e comunità.

Si è passati così, dal borgo di Ornica alla Valle d'Inferno, dal cuore dell'alta Valsassina, Premana, a Colonno, fra i tragitti più illustrati dai macchiaioli lombardi, per poi arrivare a Casasco e infine ad Arogno dove, alla comitiva si sono aggiunti altri viaggiatori vestiti da contrabbandieri e spalloni per rievocare con i costumi tipici il passato di una terra tanto legata al contrabbando, concludendo infine l'ultima tappa con la partecipazione straordinaria di Davide Van De Sfroos, cantautore d'anime e di territori, e con un singolare gemellaggio italo-svizzero che ha visto viaggiatori e passanti riunirsi attorno ai tanti sapori del territorio e per ultimo al gusto sincero della polenta taragna: un piatto diffuso, con nomi e versioni leggermente diverse, anche in terra svizzera.

Un viaggio in fila indiana, dunque, condotto con la testa al cielo e i piedi ben piantati sulla terra, per scoprire, in un intreccio prezioso tra uomo e natura, quella che Carlo Cattaneo definiva «la grande macchina agraria» lombarda e il suo «pòpolo di giardinieri».