

Anomalie nelle dichiarazioni dei redditi, lettere in arrivo per mille bergamaschi



Sono circa 12 mila le comunicazioni in arrivo nei prossimi giorni per informare i cittadini lombardi su possibili errori o dimenticanze nei redditi dichiarati per il 2012 e consentire loro di “correggere il tiro” dialogando con le

Entrate. Nelle lettere, che arriveranno via pec o via posta ordinaria, l’Agenzia spiega ai contribuenti che, dall’incrocio con i dati in Anagrafe tributaria, risultano delle somme non correttamente indicate nella dichiarazione relativa ai redditi dell’anno 2012. Chi riceverà la comunicazione ha due strade: se ritiene di avere le carte in regola potrà mettersi in contatto con l’Agenzia ed evitare che l’anomalia si traduca in futuro in un avviso di accertamento vero e proprio. Se invece ha ragione il Fisco, il contribuente potrà regolarizzare in maniera agevolata la propria posizione con le sanzioni ridotte previste dal nuovo ravvedimento operoso. Nel segno della nuova stagione, improntata a dialogo e trasparenza, l’Agenzia punta così a intensificare la collaborazione con il cittadino, mettendo a sua disposizione i dati che lo riguardano e condividendo con lui eventuali anomalie che emergono dall’incrocio delle informazioni a sistema. Questi invii si fermeranno per la pausa estiva per poi riprendere a settembre e riguardano contribuenti persone fisiche, tra cui titolari di partita Iva. Di seguito il dettaglio del numero delle lettere inviate a livello provinciale in Lombardia e che arriveranno a breve ai contribuenti interessati dal fenomeno.

Provincia	Comunicazioni inviate prima dell'estate
BERGAMO	961
BRESCIA	1.210
COMO	857
CREMONA	545
LECCO	463
LODI	355
MANTOVA	532
MILANO	4.324
MONZA E BRIANZA	936
PAVIA	957
SONDRIO	237
VARESE	816
TOTALE	12.193

Quali “errori” fanno scattare l’avviso del Fisco – A rientrare in questa tornata di comunicazioni sono anomalie relative ad alcuni redditi, che, dai dati in possesso dell’Agenzia, risulterebbero non dichiarati, in tutto o in parte, nella dichiarazione modello Unico o 730 presentata nel 2013 e non avrebbero quindi concorso alla formazione dell’imponibile. Errori o dimenticanze che, in passato, avrebbero subito fatto partire l’avviso di accertamento e che invece, con la nuova impostazione impressa ai controlli, vengono preventivamente sottoposti all’attenzione del contribuente.

“L’Agenzia scrive”, come viaggiano le comunicazioni – Le lettere saranno recapitate tramite posta ordinaria o, per i titolari di partita Iva, agli indirizzi di posta elettronica certificata (pec) registrati nell’Indice Nazionale degli Indirizzi di Posta Elettronica Certificata (INI-PEC),

istituito presso il Ministero dello Sviluppo Economico. Il dettaglio di tutti gli elementi di anomalia riscontrati sarà invece disponibile all'interno del **cassetto fiscale**, nella nuova sezione "L'Agenzia scrive", dedicata alle comunicazioni inviate ai contribuenti a favore della *compliance*.

Cosa fare se arriva la comunicazione – Se il contribuente riconosce i rilievi evidenziati dall'Agenzia, può correggerli tramite il ravvedimento operoso, presentando una dichiarazione integrativa e versando le maggiori imposte dovute, i relativi interessi e le sanzioni correlate alla infedele dichiarazione in misura ridotta. Per effettuare il pagamento, occorre indicare nel modello F24 il codice atto riportato in alto a sinistra sulla comunicazione.

Per informazioni relative al contenuto della comunicazione o per fornire precisazioni utili a eliminare l'incongruenza segnalata, nel caso in cui il contribuente ritenga che i dati originariamente riportati nella dichiarazione dei redditi siano corretti, sono invece a disposizione i numeri 848.800.444, da telefono fisso (tariffa urbana a tempo) e 06/96668907, da cellulare (costo in base al piano tariffario applicato dal proprio gestore), dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 17. In entrambi i casi occorre selezionare l'opzione "servizi con operatore > comunicazione accertamento".

In alternativa, è possibile contattare uno degli Uffici Territoriali della Direzione Provinciale dell'Agenzia delle Entrate o utilizzare Civis, il canale di assistenza dedicato agli utenti dei servizi telematici, che consente anche di inviare in formato elettronico gli eventuali documenti utili.

Quanto costa rimediare con il ravvedimento soft – Grazie a questa nuova e più avanzata forma di comunicazione con il Fisco, i contribuenti che hanno ricevuto la comunicazione possono regolarizzare gli errori e le omissioni eventualmente commesse con le modalità previste dall'istituto del ravvedimento operoso (articolo 13 del Dlgs n. 472/1997),

beneficiando così della riduzione ad un sesto delle sanzioni.

Sabato il via ai saldi, tra buoni affari e feste dello shopping

Malvestiti: «Vendite estive frenate dal meteo. Per i clienti la scelta è rimasta ampia, per i commercianti una boccata d'ossigeno». A Bergamo i negozi saranno aperti anche domenica, con iniziative speciali in tutto il weekend

La guida della città? Legata a una bustina di tè

Un modo originale per scoprire un luogo: un piccolo racconto con gli angoli da non perdere, da leggere nel tempo di infusione

Bergamo vista da Gualtiero Marchesi. Peccato che i formaggi siano camuni

Il progetto #SaporeinLombardia di Explora offre sette itinerari firmati dal maestro della cucina. C'è anche il capitolo Bergamo e le Valli, con un piccolo sconfinamento

La Brexit e l'errata concezione della sovranità condivisa



Alla televisione è stato intervistato un inglese, espressione della "ordinary people" o, come diremmo noi, della "ggente", che ha votato "leave", ma era disperato perché, quasi testuale, "non pensavo che avrebbe vinto". Sono

cose come queste che fanno ritenere che la vera grande riforma sarebbe ripensare il suffragio universale e inserire, in alternativa al limite anagrafico dei 18 anni per il diritto di voto, una soglia minima del quoziente d'intelligenza. Comunque sia, alla fine gli inglesi (e i gallesi) hanno deciso di andarsene spezzando l'Europa e lo stesso Regno Unito. Se non ci vogliono, come europei, i problemi maggiori se li sono procurati da soli e la cosa migliore sarebbe lasciarli andare al più presto. Ce ne faremo una ragione e, come in tutte le

crisi – parola greca e quindi europeissima che vuole dire anche opportunità – c'è da auspicare che coglieremo l'occasione per passare, possibilmente con rapidità, da un'Unione europea a qualcosa che assomigli di più agli Stati Uniti d'Europa. Quel cambio di passo che il Regno Unito, a partire dal rifiuto dell'euro, ma anche con tante riserve, non ultima la richiesta (ottenuta) di una sorta di deroga su welfare solidale e immigrazione, ha dimostrato di volere frenare, più che ritenere un obiettivo.

Da un punto di vista economico, i danni peggiori li avranno gli inglesi, che ritengono di essere importanti per loro stessi, come se fossero ancora l'impero ormai dissolto da oltre mezzo secolo, e non perché sono (o erano) la porta dell'Europa. Le conseguenze ovviamente le avrà anche l'Europa, che però, soprattutto se coglierà l'occasione per una governance più efficiente, ha una maggiore forza per superare queste e le forze centrifughe emulatrici che si sono diffuse dopo il voto. Questo è infatti l'aspetto più paradossale. Il Regno Unito ha voluto uscire, nonostante l'Europa l'ammonisse che insieme si è più forti, perché non voleva che Bruxelles decidesse per lei. Adesso è il Regno Unito che dovrà ripetere quello che le diceva l'Europa a Scozia e Irlanda del Nord che non vogliono che Londra decida per loro.

La situazione che si è creata in poche ore sembrava fantascienza: tre milioni di britannici che chiedono di cancellare la Brexit, gli Scozzesi che vogliono di nuovo l'indipendenza per restare in Europa, Gibilterra che non vuole uscire dall'Unione e gli Irlandesi del Nord che vogliono riunirsi alla Repubblica di Irlanda, obiettivo al quale forse sono più vicini adesso che con tutti gli attentati dell'Ulster. Con la ciliegina di una proposta di secessione della stessa Londra, fedele al remain, dal resto del Regno Unito. E anche su questo c'è un effetto a cascata, che stuzzica le velleità separatiste. Se si lasciasse correre, si

andrebbe verso una frammentazione jugoslava o una parcellizzazione che ricorda quella dell'Italia prerisorgimentale, quando per andare da Milano a Bologna, percorso di poco più di 200 chilometri che adesso con il treno Frecciarossa si fa in un'oretta, bisognava attraversare tre confini con rispettive dogane (quattro se si voleva arrivare a Firenze).

A questo siamo arrivati per una demente prova di forza di politica interna voluta dal dimissionario premier inglese Cameron, in un referendum assolutamente evitabile, e per una diffusa questione di identità distorta, mista ad una democrazia che va bene solo fino a quando viene deciso quello che piace. Tutto ruota intorno ad un'errata concezione della sovranità condivisa. Non è imposizione quando si partecipa a una decisione. Ed è quello che avviene ai Paesi, finora Regno Unito compreso, che fanno parte dell'Unione europea, dove diventa comodo scaricare la colpa su Bruxelles, dimenticando che le decisioni vengono prese collegialmente dai rappresentanti dei vari Paesi, Regno Unito e Italia compresi, così come al governo centrale di Roma le decisioni vengono prese insieme dai rappresentanti dei vari territori italiani. Per qualcuno però è imposizione la decisione che non viene condivisa, nel senso che non si è d'accordo. Allora si tende a ridurre il territorio fino a quando non si riesce ad avere una maggioranza della propria opinione, se non addirittura l'unanimità, che poi sarebbe la situazione ideale dove le decisioni non sono sentite come imposizione. Ma questo ridurrebbe gli Stati a dimensioni di condomini (o anche meno). Lo si è visto anche in un quartiere cittadino, Borgo Santa Caterina, dove per la questione dell'asfaltatura qualcuno ha parlato di imposizione del Comune di Bergamo. Si arriverà anche qui alla richiesta di indipendenza?

Carrara, Risorgimento e Alpini: gli architetti a confronto sul rilancio delle tre piazze



L'Ordine degli Architetti di Bergamo, in collaborazione con l'Ordine degli Ingegneri, propone, a partire da mercoledì 29 giugno, un ciclo di 3 incontri sul tema del concorso delle "Tre Piazze" promosso dal Comune di Bergamo. Un'occasione

di confronto per riflettere sui valori e le caratteristiche intrinseche di Piazza Carrara, Piazzale Alpini e Piazzale Risorgimento, le loro consolidate funzioni e le aspettative. Gli appuntamenti si svolgeranno in luoghi pubblici limitrofi alle aree stesse: presso lo spazio del Polaresco si parlerà di Piazzale Risorgimento (29 giugno), presso il Cortile interno della GAMEC si parlerà di Piazza Giacomo Carrara (6 luglio) e per finire all'Urban Center si parlerà di Piazzale degli Alpini (8 luglio). Nell'ambito del primo incontro, dal titolo "Piazzale Risorgimento – Il quartiere e la città. Luogo di recapito e di interferenze di scale diverse" che si svolgerà a partire dalle 18, interverranno Paolo Vitali, Manuela Bandini e Sergio Sottocornola. La serata è aperta sia ai professionisti, architetti e ingegneri, interessati ad approfondire la storia e le peculiarità dei luoghi oggetto di concorso insieme alle caratteristiche del bando, sia a tutti i cittadini interessati a partire da quanti risiedono nella zona.

"Il concorso delle Tre Piazze rappresenta una straordinaria occasione per ripensare alcuni degli spazi più rappresentativi

della nostra città con un approccio nuovo sia per la formula del concorso, sia perché si tratta di un'operazione senza precedenti per la concomitanza delle tre iniziative. L'organizzazione di momenti di confronto appositi per indagare le problematiche e al contempo le opportunità che sussistono vuole essere un supporto culturale a tutti coloro che vorranno prendere parte alla competizione" ha dichiarato Marcella Datei, presidente dell'Ordine degli Architetti. "Ognuna di queste Tre Piazze è caratterizzata da un alto valore urbano, posizioni strategiche per il disegno complessivo delle dinamiche urbane ed elementi di forte specificità. Questo fa sì che il lavoro di analisi e di ricerca delle soluzioni sia particolarmente complesso ma altrettanto affascinante. Come Ordini invitiamo pertanto i professionisti a partecipare a questo momento di dibattito in vista di queste prossime trasformazioni cruciali per la nostra città, ricordando che gli stessi incontri saranno comunque aperti al pubblico affinché anche i cittadini che fossero interessati prendano parte a questo processo di conoscenza e di riscoperta dei luoghi che viviamo tutti i giorni". Nel mese di luglio seguiranno gli altri due incontri: il 6, riflettori puntati su Piazza Giacomo Carrara con interventi di Emanuela Dafra, Giovanni Valgussa, Alessandra Pioselli, Maria Cristina Rodeschini e Giacinto di Pietrantonio (modera Carlo Salone) e l'8 focus su Piazzale degli Alpini con interventi di Marco Tomasi, Adriano Marco Perletti e Franco Ravasio.

**Polizie locali, scatta
l'alleanza tra Bergamo,**

Mantova, Brescia e Cremona



Scambio di buone pratiche e approfondimento delle rispettive esperienze tecniche, questi in sintesi gli argomenti affrontati al tavolo sulla “Sicurezza Lombardia Orientale”, che si è

tenuto lunedì 27 giugno presso il Comando della Polizia Locale di Mantova. L’incontro di lavoro, durato circa un’ora, ha visto la partecipazione degli assessori alla Polizia locale e Sicurezza dei Comuni di Bergamo Sergio Gandi, di Mantova Iacopo Rebecchi, di Brescia Valter Muchetti e di Cremona Barbara Manfredini. All’incontro ha partecipato anche l’assessore al Welfare del Comune di Mantova Andrea Caprini. Presenti anche i comandanti della Polizia Locale di Mantova Paolo Perantoni e di Brescia Roberto Novelli, e vicecomandanti di Bergamo Gabriella Messina e di Cremona Roberto Ferrari. “Si tratta del terzo tavolo di lavoro, dopo quelli di Bergamo e Brescia – ha detto Gandi –, che vede riuniti i Comuni della Lombardia Orientale, la quale nel 2017 sarà Regione Europea della Gastronomia. Da questo importante titolo sono partiti dei lavori che vedono i nostri Enti coinvolti su più versanti. Anche nella riunione odierna c’è stato un confronto ed uno scambio di buone pratiche di lavoro – ha sottolineato l’assessore –, specialmente sulle tematiche di sicurezza urbana e della Polizia locale di prossimità. Abbiamo non solo fatto cenno alla riorganizzazione svolta lo scorso anno all’interno del corpo, ma anche presentato l’imminente bando per l’affidamento della vigilanza notturna in città”.

Altro punto d’interesse comune è la lotta alla ludopatia, che ha visto il confronto tra le varie ordinanze e regolamenti anti-slot. “A Mantova l’ordinanza sulla riduzione degli orari delle sale slot ha recentemente abbiamo vinto un ricorso al Consiglio di Stato – ha continuato Gandi – questo aspetto ha

aperto a un confronto con il recente regolamento sul gioco d'azzardo approvato dall'unanimità dal Consiglio Comunale di Bergamo e che dal primo luglio sarà in vigore". Gli amministratori, poi, hanno concordato che proprio sul versante della lotta alla ludopatia si lavorerà per coordinare le politiche ed "armonizzare" le normative delle quattro città. Gli assessori intervenuti, inoltre, hanno sottolineato che i tavoli Sicurezza della Lombardia Orientale finora sono stati proficui per conoscere le varie esperienze messe in campo. Un confronto importante per lavorare al meglio su ogni territorio. Il prossimo appuntamento sarà a settembre a Cremona.

Commercio e turismo, i distretti alzano il tiro

A Bergamo la rete è molto forte e grazie all'Ascom può contare su un portale che fa da raccordo attraverso l'innovativo sistema E015, presentato in un convegno. Ghidotti: «È tempo che diventino motore delle politiche commerciali e turistiche. Un primo passo sarà la partecipazione a Turismo Bergamo»

Steak, il regno della tagliata strizza l'occhio al

franchising

«Suddivido i ristoranti in categorie: ci sono quelli dei grandi chef, che fanno una classe a parte; ci sono i ristoranti a conduzione familiare, che hanno le loro caratteristiche ben precise, poi ci sono i ristoranti cinesi. Noi, invece, siamo per il gusto urbano in continuo divenire di piatti e sapori: vogliamo far mangiare bene con prodotti italiani sani ad un giusto prezzo». Così Marina Bongiorno, imprenditrice di successo nel settore dell'abbigliamento e dell'attrezzatura antinfortunistica, interpreta il ruolo dello Steak Restaurant, in via Fermi al numero 10 a Curno, del quale è titolare. «Un bel salto dall'antinfortunistica alla ristorazione? Sì, certamente – ammette -, ma c'è un filo conduttore. Il progetto è nato per caso ma è stato approfondito. Il legame della nostra azienda storica con il mondo della ristorazione è infatti radicato, visto che forniamo divise per il personale di cucina e di sala a diverse realtà in tutta Italia comprese le scuole professionali. I contatti quindi non mancano ad ogni livello per poter attingere informazioni e professionalità con un interscambio di idee».



Il locale, è molto bello con i suoi arredi che uniscono sapientemente stile essenziale e tocchi originali e, soprattutto, accogliente dai colori rosso e nero che risaltano. Altre definizioni sarebbero riduttive, visto che con la professionalità e cordialità del personale di sala ci si sente immediatamente a proprio agio, accompagnati anche da una discreta musica in sottofondo. Come sempre, comunque, l'attenzione maggiore va a ciò che viene servito in tavola, che viene presentato con un originale e curato menù tutto illustrato, quasi per gratificare prima gli occhi e poi

il palato. Piatti unici, antipasti, primi, secondi di carne e pesce, pizze, insalatone in crosta di pizza, carta dei dolci, carta dei vini: una proposta completa con un mix di innovazione e tradizione tra cucina italiana ed internazionale a prezzi decisamente equi. I primi vanno dagli 8 ai 12 euro, i secondi di pesce dai 10 ai 17 di gamberi e scampi alla catalana, le tagliate, servite con contorno, da 15.50 a 21 per quella di filetto, senza contare l'interessante soluzione del "Basta un piatto". La nota in più è che il coperto non si paga mai, altro punto a favore del mettere a proprio agio gli ospiti.



«Abbiamo quattro cuochi, uno per ogni settore, e non lasciamo nulla all'improvvisazione – spiega la patronne –, usiamo soprattutto materie prime certificate. Il menù cambia ogni sei mesi e per la pausa pranzo abbiamo sempre un piatto del giorno a prezzo economico

(primo, secondo e contorno più acqua e caffè a 10 euro, oppure c'è il del piatto speciale a 15 euro ndr.). La nostra è anche una clientela bussiness e il nostro obiettivo principale, come detto, è quello di trovare il giusto rapporto tra prezzo e qualità. Cerchiamo la massima soddisfazione del cliente e non mettiamo certo in gioco la buona reputazione ottenuta nel tempo dalle aziende della nostra attività principale, anzi cerchiamo sempre di migliorarci. Può sembrare un paradosso, ma forse è meglio non essere nati ristoratori, così ci mettiamo più attenzione e curiosità per arrivare a delle novità e comunque a fare bene sempre». Dell'accattivante carta una parte rilevante è dedicata alle tagliate. Ci sono la degustazione del tris di tagliate, la tagliata allo Steak, la tagliata di filetto allo Steak, la tagliata rucola, grana, aceto balsamico e pinoli, la tagliata profumata alla salsa Steak e la tagliata francese. Per non farsi mancare nulla c'è

anche la tagliata di pollo con rucola, pomodorini e ricotta salata. «Ebbene sì, siamo specialisti sulle tagliate – ricorda Marina Bongiorno –. Anzi, in verità, non ne facciamo un mistero, ci siamo autoincoronati “re della tagliata” e facciamo il possibile perché questo titolo non venga messo in discussione. Si tratta solo di provare!» Ambiente e cucina meritano senz’altro una visita, a maggior ragione se si considera che il conveniente rapporto qualità-prezzo ricercato dalla proprietà è stato senz’altro raggiunto.

I punti di forza della formula



Marina Bongiorno

Un’idea nata per essere replicata. Non poteva infatti fermarsi solo a Curno l’iniziativa di Marina Bongiorno con la realizzazione, per il momento, dell’unico Steak Restaurant. È pronto infatti il pacchetto globale degli accordi economicocontrattuali per lo sviluppo di una rete in franchising. E scegliere Steak Restaurant significa poter disporre della certezza di un prodotto di qualità con materie prime certificate e in grado di soddisfare tutti i palati e la sicurezza di un menù capace di esercitare un forte appeal in linea con i trend di un consumo veloce, dinamico ed economico. Cosa chiede Steak Restaurant ai propri partner? La collocazione in aree anche non principali ma centrali,

caratterizzate dalla presenza di uffici e zone commerciali che garantiscano un discreto bacino d'utenza anche negli orari diurni e la replica del format del locale originale con sala rossa e sala nera, stile minimalista post industriale, televisori che trasmettono sfilate di moda, oggetti preziosi (troni, cornici d'oro, ecc.), atmosfera intima, sottofondo musicale. I cani sono benvenuti, la griglia è a vista e il menù in diverse lingue. Menù che varia ogni sei mesi e che comprende piatti italiani e internazionali come la famosa tagliata alla francese con salsa Steak, la paella, i primi piatti di pasta fresca e i piatti di pesce. Alla pizza è stato riservato nella carta un trattamento particolare in quanto ad ogni tipo è stato abbinato un famoso Fashion brand. Ecco quindi che la pizza margherita è diventata pizza Prada, la napoletana Dolce & Gabbana e via di seguito. Tutto comunque è molto chiaro nel menù. Steak Restaurant fornirà ai propri affiliati un periodo di formazione di almeno tre mesi per il direttore, lo chef, il pizzaiolo e il responsabile di sala, un manuale operativo in particolare per la preparazione dei piatti e dettagli sulla loro composizione, le norme per l'accoglienza del cliente ed un piano di marketing e attività di comunicazione.

Steak Restaurant

via Fermi, 10

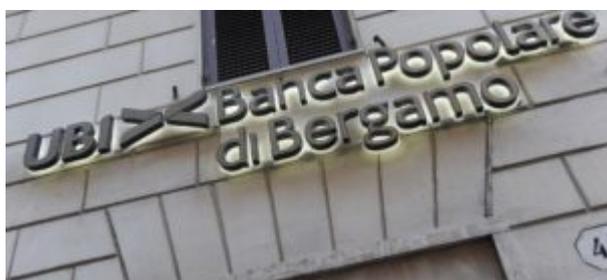
Curno

tel. 035 462504

www.steakrestaurant.it

chiuso la domenica

Ubi, disco verde alla banca unica. Previsti 2.750 esuberanti e 1.100 assunzioni



Con l'obiettivo di conseguire un'ulteriore semplificazione dei processi decisionali e gestionali nell'ambito del Gruppo e la realizzazione di significativi risparmi di costi,

il Consiglio di Sorveglianza di UBI Banca e i Cda delle Banche Rete hanno deliberato la fusione, per incorporazione, di Banca Popolare di Bergamo, Banco di Brescia, Banca Popolare Commercio e Industria, Banca Regionale Europea, Banca Popolare di Ancona, Banca Carime e Banca di Valle Camonica in UBI Banca. Il nuovo piano industriale che porterà alla banca unica parte con la previsione di conseguire un utile di 730 milioni al 2019 e di 870 milioni al 2020. Le linee guida prevedono l'uscita di circa 2.750 dipendenti e l'ingresso di circa 1.100 risorse. Ubi Banca alza inoltre la copertura dei crediti deteriorati al 43,3% e al 58% per quanto riguarda le sofferenze. La manovra costa 850 milioni in termini di rettifiche ma permetterà una liberazione di capitale per il CET1 di circa 40 punti base.