

Per famiglie e imprese il 2017 sarà un anno difficile. Confcommercio: “Serve un taglio generalizzato della pressione fiscale”



Il direttore dell'Ufficio Studi, Mariano Bella, ha presentato ieri i risultati dell'Outlook Italia Confcommercio-Censis su clima di fiducia e aspettative di famiglie e imprese, andamento dei consumi e prospettive economiche. “Il 2017 – ha detto

Bella – non sarà un anno facile. Non facciamo riferimento solo ai diversi appuntamenti elettorali che potrebbero ridurre ulteriormente la coesione dei Paesi europei e aprire scenari davvero imprevedibili; anche sul piano interno ci sono più incognite che certezze. Nel 2016 c'è stato un miglioramento della capacità di spesa delle famiglie ma al tempo stesso il clima di fiducia è peggiorato creando una dicotomia forte tra reddito disponibile e fiducia”. “Da questo punto di vista – ha osservato Bella – è interessante ribadire il ruolo, più volte sottolineato delle spese obbligate; il tema è caldo, perché l'incremento delle materie prime petrolifere potrebbe fare tornare a crescere queste spese che hanno un impatto sul bilancio e sulla fiducia nelle effettive possibilità di scelta offerte dal proprio reddito disponibile”.

E' vero che negli ultimi due anni si è mediamente recuperato un po' di reddito (600 euro a testa rispetto al 2014 mentre ne restano altri 2.700 da recuperare rispetto al massimo del 2007) però l'intonazione della fiducia resta debole”.

“Mettiamo a sistema la fiducia con alcuni parametri macroeconomici per chiarire il senso delle nostre preoccupazioni sul 2017: l’occupazione dovrebbe crescere meno che nel 2016, cioè dello 0,4% contro l’1%, anche a motivo della riduzione della decontribuzione”. “I bonus- ha sottolineato il direttore dell’Ufficio Studi – spiace dirlo ma è una cosa ben nota: provocano una specie di assuefazione. Hai bisogno di sempre maggiori bonus per ottenere un certo effetto, oppure, ridotto il bonus si riduce la risposta”.

“Proprio la politica dei bonus – ha detto Bella – non ha funzionato in termini di messaggio esteso a tutti i cittadini che si stesse intraprendendo un percorso di vera riduzione fiscale. Nella legge di Stabilità ci sono tanti provvedimenti, ottimi presi uno per volta, ma forse slegati, incapaci di testimoniare una strategia efficace, di cui fidarsi e su cui, puntare”. “Per Confcommercio, come ha sempre ripetuto il presidente Sangalli, la soluzione è quella di un taglio generalizzato della pressione fiscale, quindi lavorare sulla riduzione delle aliquote Irpef”.

Osio Sotto, il ristorante “La Braseria” diventa anche macelleria



Lo chef Luca Brasi

Raccogliendo la sfida di una proposta gastronomica quanto più al passo con i tempi, cioè versatile e personalizzata, ma sempre condotta sotto l'insegna della qualità, la Braseria di Osio Sotto ha inaugurato la nuova macelleria – posta all'ingresso della sala del ristorante – dove proporre alla clientela l'acquisto delle sue carni pregiate. Chianina, Blonde d'Aquitaine, Fassona, Aberdeen Angus, 100% Wagyu, Scottona Bavarese: queste le pregiate razze bovine, che rappresentano il fiore all'occhiello delle carni servite al ristorante e che da oggi sono in vendita alla Braseria. Si tratta di carni che provengono da allevamenti prevalentemente biologici, con capi allevati al 90% in Italia e carni fatte frollare per un minimo di 60 giorni direttamente nelle due grandi celle frigorifere, che rappresentano l'indimenticabile biglietto da visita della Braseria. Di queste carni in vendita saranno disponibili i tagli più prestigiosi: tra i quali la Costata, la bistecca Fiorentina, il Filetto e il Controfiletto. Ad ampliare l'offerta, lo chef Luca Brasi – cuoco già insignito della stella Michelin con La Lucanda – propone numerosi piatti che verranno da lui cucinati e che saranno disponibili attraverso un servizio d'asporto in grado di restituire nelle case, in famiglia o tra amici, tutto il sapore di quei piatti di carne che hanno reso celebre il suo ristorante. Disponibili in pratiche confezioni sottovuoto, la Fracosta di Wagyu laccato, il Reale di Fassone all'extravergine di oliva, l'Ossobuco in gremolada, la celebre Tartare della Braseria rigorosamente battuta al coltello.

Oltre al Bollito misto che si cucina su prenotazione e insieme a tanti altri piatti proposti a rotazione o cucinati su richiesta del cliente.



Anche i salumi di qualità costituiscono una delle novità dell'offerta della Macelleria della Braseria. Tra questi la bresaola di Wagyu, il Prosciutto Crudo di Marco d'Oggiono, il Salame Nostrano Bergamasco (e a completare il tutto anche gli eccellenti formaggi Fantino). La

Macelleria della Braseria è aperta tutti i giorni – 7 giorni su 7 – all'interno del ristorante. Ed è a disposizione dei clienti con orari quantomai flessibili: dalle 9 alle 14.30. E dalle 17.30 alle 23.00. Mentre solo il sabato dalle 16 alle 23. I cuochi della Braseria, sempre presenti, presiederanno le operazioni di taglio e raccoglieranno le ordinazioni dei clienti. Illustreranno i piatti disponibili e le novità che costantemente ampliano la carta della cucina d'asporto; e al tempo stesso sono disponibili per realizzare i desideri dal cliente. «Voglio cucinare i piatti che amo e che fanno parte della nostra storia e tradizione – dichiara lo chef Luca Brasi – ma che difficilmente oggi si riescono ancora a preparare a casa. Si tratta di piatti che necessitano di cotture lunghe o di un impegno forse eccessivo per i nostri tempi frenetici. Ma proprio per questo un vero bollito o un buon brasato riescono ancora a scaldare il cuore. Credo nelle carni che seleziono, conosco l'intera filiera produttiva e intendo offrire a ogni cliente curioso, ma soprattutto goloso, quella gioia che provo io stesso a casa, quando con la mia famiglia gusto una carne eccezionale cucinata come si deve».

La Braseria

Tel: 035.808692

info@la-braseria.com

via Risorgimento 17

Osio Sotto (Bergamo)

Bergamo, c'è turismo dopo Expo

Dopo l'incremento a due cifre del 2015, i flussi tengono. Nel periodo gennaio-settembre l'Osservatorio della Provincia segnala +0,5% negli arrivi, -0,5% nelle presenze. Prosegue la crescita degli stranieri e quella delle strutture extralberghiere. Rossi: «Il 2016 potrebbe superare il record»

Sicurezza sul lavoro, torna il bando Inail e pensa a bar, ristoranti e negozi

La novità di quest'anno è un asse di finanziamento dedicato alle pmi di alcuni settori del terziario. Il contributo è fino

al 65% dell'investimento. Domande dal 19 aprile. In Ascom (Sportello del Credito Fogalco) informazioni e assistenza

Bergamo, al via l'International Medical School. Formerà medici empatici e tecnologici



D
o
p
o
l
a
f
i
r
m
a
d
e
l
l
o
s
c

orso martedì, all'università di Milano Bicocca, a sigillo della nascita dell'International Medical School, ieri i promotori del nuovo corso di laurea si sono dati appuntamento all'ospedale di Bergamo. Il Papa Giovanni XXIII darà agli

studenti la possibilità di frequentare da subito le corsie e, come ha ricordato il direttore generale Carlo Nicora, metterà a disposizione “un ospedale ad alto tasso di tecnologia, in grado di curare tutte le patologie, uno spaccato realistico delle risposte che oggi la medicina e l’assistenza possono offrire ai bisogni di adulti e bambini, sia nelle malattie più diffuse sia nelle sindromi rare. Un ospedale dove lavorano professionisti che non sono solo ottimi clinici, ma anche ricercatori di grande valore, riconosciuti dalla comunità scientifica internazionale, con grande esperienza nel “training on the job”, l’imparare facendo”. Per avere, in cambio, “giovani motivati, curiosi, provenienti da realtà anche molto diverse fra loro, capaci di stimolarci a mantenere quell’orizzonte internazionale che finora ci ha contraddistinto”. Cristina Messa, rettore dell’università di Milano Bicocca, ha precisato che si tratta di “un corso internazionale non solo nella lingua, ma nel piano didattico e in partnership con un ateneo inglese. Puntiamo a una formazione fortemente integrata: oggi per un medico è fondamentale essere autonomo nella comprensione e nella gestione dei dati, per la ricerca ma soprattutto per la medicina traslazionale, al letto del paziente. E poi vogliamo che i ragazzi crescano in ospedale, con un approccio problem solving”.



Da sinistra, Andrea Biondi, vice rettore dell’Università di Milano Bicocca, Carlo Nicora,

Cristina Messa, Remo
Morzenti Pellegrini, Max Lu
e John Joe McFadden
dell'Università del Surrey

Il rettore dell'Università di Bergamo Remo Morzenti Pellegrini ha sottolineato come la nascita dell'IMS sia strategica per l'ateneo cittadino: "La creazione dell'International Medical School è uno snodo strategico per la nostra Università, un risultato di un lungo lavoro di squadra che comprende collaborazioni di primaria importanza con l'Università Milano Bicocca e quella inglese del Surrey. L'avvio di questo progetto inoltre conferma la nostra volontà di continuare a investire sul territorio bergamasco con iniziative di altissimo profilo scientifico e tecnologico, in collaborazione con Ospedale Papa Giovanni. International Medical School infine è un ulteriore impegno che come Università abbiamo deciso di sostenere investendo e consolidando l'offerta formativa nell'area salute, già avviato con l'apertura del corso di Ingegneria Medica". Max Lu, Vice cancelliere dell'Università del Surrey, ha presentato l'ateneo inglese, un'università di medie dimensioni a sud di Londra, segnalato nei ranking di settore tra le prime dieci migliori Università britanniche. "Dobbiamo unire le nostre eccellenze – ha ribadito – per far partire questo progetto, che punta a formare medici capaci di lavorare utilizzando i dati, la tecnologia e la conoscenza". La presenza del sindaco Giorgio Gori ha voluto evidenziare l'impatto dell'iniziativa sulla città e le aspettative del territorio. "Questo è un giorno importante per Bergamo, che ha investito negli anni in conoscenza e salute raggiungendo grandi risultati. Si conferma la vocazione del territorio all'internazionalizzazione, di cui Università e aeroporto sono stati i motori principali, ma anche la vocazione alla ricerca, all'innovazione e al sapere scientifico. Ci aspettiamo che questa iniziativa aiuti Bergamo ad essere una città di giovani".

IL CORSO DI LAUREA

L'International Medical School (IMS) rappresenta una sfida di alto livello che l'Università degli Studi di Milano-Bicocca, l'Università del Surrey, l'Università di Bergamo e l'ASST Papa Giovanni XXIII hanno raccolto. La mission condivisa dai quattro partner è concorrere alla formazione di una nuova figura professionale di alto profilo. Tale finalità ha consentito l'alchimia grazie alla quale esperienze didattiche diverse si sono integrate per proporre nuovi percorsi, nel pieno rispetto delle esigenze ordinamentali italiane e inglesi. Alla base la convinzione che il medico del futuro non debba acquisire solo solide capacità scientifiche e tecnologiche, ma debba sviluppare diverse sensibilità dimostrando attenzione al contesto sociale in cui i pazienti sono inseriti ed empatia nei confronti dei propri assistiti. La figura che IMS si prefigge di plasmare deve avere un approccio multidisciplinare e olistico, essere aperta a nuove esperienze terapeutiche, saper collaborare e lavorare in squadra, pur sviluppando un pensiero critico autonomo, deve dimostrare un'attitudine alla cura assistenziale verificandone la qualità, in un'ottica di costante miglioramento.

Dall'anno accademico 2017/18, ogni anno, circa 30 studenti internazionali, motivati all'eccellenza, saranno selezionati grazie a un test in lingua inglese. I prescelti avranno a disposizione 6 anni di didattica innovativa per sviluppare una propria autoconsapevolezza, condividendo idee e partecipando attivamente per individuare soluzioni ai problemi medici che saranno loro proposti durante le lezioni di pratica medico-diagnostica. Il PBL (Problem Based Learning), ossia l'apprendimento basato su problematiche di casi clinici reali, fornisce un nuovo sistema di insegnamento che è il leitmotiv didattico di questo corso di studi. Piccoli gruppi di studenti saranno in tal modo coinvolti, sollecitati e responsabilizzati al proprio processo di apprendimento.

Il contatto diretto con i pazienti e il tirocinio ospedaliero

saranno inoltre strumento di apprendimento delle maggiori aree fisiopatologiche suddivise in 7 percorsi: cardiovascolare, onco-ematologico, locomotorio, digestivo, renale e urologico, ostetrico-ginecologico e pediatrico e delle neuroscienze. Durante il primo anno si gettano le basi scientifiche su cui costruire gli anni successivi e, oltre all'uso delle tecnologie dell'informatica e dell'ingegneria, si apprende l'atteggiamento critico necessario all'analisi dei dati, si approfondisce la lingua inglese o italiana, a secondo della nazionalità dello studente, e si affrontano temi relativi all'etica e alla legislazione medica, oltre che all'economia sanitaria. Attività di laboratorio affiancheranno le lezioni teoriche di chimica, biologia cellulare e molecolare, fisica medica, biochimica, anatomia, istologia, genetica e si svolgerà già un primo periodo di praticantato. Fin dal secondo anno l'approccio clinico e l'uso del laboratorio sono gli strumenti di studio dei processi fisiologici e fisiopatologici. Biostatistica, fisiologia umana, immunologia, microbiologia e virologia, patologia e medicina, farmacologia, scienze comportamentali e competenze di comunicazione, diagnostica 1, pratica clinica 1, salute e società sono alcuni dei corsi proposti, che affiancheranno lo studio di casi clinici (PBL). Non solo la pratica medica si avvarrà degli appositi manichini per lo studio della semeiotica, ma, il secondo semestre sarà caratterizzato da una ulteriore novità didattica: piccoli gruppi di studenti, affiancati da tutor studieranno i casi clinici di maggior rilevanza per i diversi apparati, presso strutture di medicina di gruppo in cui trovano sede alcuni ambulatori di medici di base.

Durante gli ultimi tre anni gli studenti affronteranno le "cliniche mediche" attraverso le figure chiave dei tutor didattici che li supporteranno e guideranno, suddivisi in piccoli gruppi di studio, nelle discussioni, nell'analisi e nelle risposte terapeutiche dei casi loro sottoposti. Appare evidente il salto qualitativo che si vuole imprimere alla

didattica, complice il clima internazionale in cui un piccolo gruppo di studenti selezionati potrà essere formato, curando i vari dettagli degli aspetti scientifici, deontologici, umani e psicologici che sono alla base dell'esercizio della professione medica.

Alberghi in calo in Bergamasca, sono 270. Tutte le schede nell'annuario provinciale



Il Servizio Turismo della Provincia ha completato l'aggiornamento 2017 dell'Annuario di tutti gli alberghi presenti sul territorio bergamasco. La pubblicazione è disponibile in formato pdf sul [sito istituzionale](#).

Sono 270 le strutture censite, di cui 24 nel capoluogo, per un totale di 6.800 camere con 12.614 posti letto e 127 appartamenti e 295 posti letto. L'annuario riporta indirizzi e siti web degli alberghi, oltre al numero di stelle e altre

caratteristiche: per fare qualche esempio, sono 168 le strutture che risultano accessibili ai disabili, mentre 148 sono gli alberghi che accettano animali domestici.

Il numero complessivo risulta in calo, nell'edizione 2015 erano presenti 283 strutture, in quella del 2016, 273, di cui 26 in città.

Peggiora la qualità dell'aria, da oggi scattano i divieti. Anche per i negozi

Alti i livelli di Pm10. A Bergamo stop ai veicoli euro 3 diesel (per quelli commerciali dalle 7.30 alle 9.30), limitazioni al riscaldamento e divieto di tenere aperte le porte dei punti vendita

Mercato immobiliare, a Bergamo continua il trend positivo

Secondo i dati dell'Agenzia delle Entrate, nel secondo semestre del 2016 salite del 20% le compravendite. Bene il comparto residenziale, soffre invece il mercato dei capannoni. Tengono i prezzi in città, in calo del 3% in provincia

Clusone, via libera a nuovi negozi nell'ex Mirage

Approvati 750 mq per esercizi di vicinato, che non piacciono ai commercianti. Il sindaco: «Pronto al confronto per rivitalizzare il centro storico»