

In Fiera torna Lilliput: il villaggio creativo ospita le iniziative Ascom per i più piccoli

Giovedì alle 10 la premiazione del concorso "Libri per sognare" dei Librai, con una giuria speciale di 700 piccoli studenti. Degustazioni dei Gastronomi e laboratori di educazione alimentare. E Aspan mostra la magia della lievitazione e produzione del pane

Local tax e lotta all'abusivismo il mercato immobiliare riparte da qui

Il consiglio nazionale Fimaa, riunitosi a Roma, ha proposto un'unica imposta comunale sugli immobili, oltre ad un incremento della deducibilità dell'Imu per le case legate al turismo

Tassa di soggiorno, dal

1° giugno aliquota al 5% sul costo del pernottamento

Importanti novità per quello che riguarda l'imposta di soggiorno in città: a partire da giugno l'imposta di soggiorno sarà ancora determinata per persona e per pernottamento, ma sarà quantificata nella misura del 5% sul costo del pernottamento, al netto di IVA e di eventuali servizi aggiuntivi con il limite massimo di 4 (quattro) euro a persona per pernottamento. Per i pernottamenti effettuati presso gli "Ostelli della gioventù" l'importo sarà quantificato nella misura fissa di 0,50 euro (cinquanta centesimi) a persona per pernottamento. Per promuovere una maggiore permanenza e per favorire le famiglie sono esentati i minori di 18 anni e l'imposta è applicata fino ad un massimo di cinque pernottamenti consecutivi. Grazie alla modifica del calcolo della imposta di soggiorno il Comune di Bergamo sarà in grado di siglare degli accordi con le piattaforme per la prenotazione degli alloggi online in modo che le stesse trattengano direttamente l'imposta di soggiorno che sarà versata direttamente al Comune di Bergamo.

Un provvedimento che quindi non solo punta a semplificare la questione, realizzando un unico metodo di calcolo applicabile a tutte le categorie, ma che introduce anche un principio di equità tra strutture alberghiere ed extra-alberghiere, tenendo conto ai cambiamenti degli ultimi dieci anni nel turismo.

Inoltre sarà a breve pubblicato sul sito VisitBergamo un comodo "tool" che permetterà di calcolare l'imposta di soggiorno in modo automatico inserendo semplicemente il costo del pernottamento al netto di Iva e comprensivo di eventuale prima colazione e il numero degli ospiti. "Si tratta di un importante riordino – il vice sindaco e Assessore al bilancio **Sergio Gandi** – che non modifica in modo sostanziale gli introiti per il Comune di Bergamo, ma aggiorna e adegua alle caratteristiche della ricettività turistica cittadina la

tassa di soggiorno. Finora la tassa di soggiorno era stata differenziata in base alle strutture d'accoglienza (3,50 euro a notte e a persona per gli alberghi a 4 stelle, di 2,50 euro per i tre stelle, di 2 euro per le case di ferie, gli affittacamere, le case e gli appartamenti per vacanza, i B&B e gli agriturismi, di 1,70 euro per gli alberghi a due stelle, e 1 euro per le strutture ad una stella e per gli ostelli): è evidente che questo tipo di regolamentazione non tenga più conto dell'evoluzione della ricettività del nostro Paese e della nostra città. Di qui la necessità di una rimodulazione".

La casa diventa a “ciclo continuo”, da luogo del privato a sede di lavoro 4.0

Al Salone del Mobile di Milano dal 17 al 22 aprile i nuovi trend dell'abitare. Il settore mobili e arredi, con 3 mila attività e 16 mila addetti in Bergamasca, si prepara ad interpretare l'abitazione del futuro

Le cantine del mondo a Vinitaly all'insegna del

biologico

Si rinnova l'appuntamento imperdibile per gli appassionati di vino e distillati. Da domenica 15 a mercoledì 18 aprile alla Fiera di Verona ritorna Vinitaly con più di 4.270 aziende espositrici da 30 Paesi, tra cui le new entry Panama e Senegal. Il focus sarà sugli Usa, e molte proposte all'insegna del biologico. La Lombardia sarà rappresentata da 200 produttori con 2mila etichette in degustazione su uno spazio di 8.500 metri quadrati complessivi. Vinitaly sarà anticipato di un giorno da Opera Wine, con la presentazione dei 107 vini selezionati da Wine Spectator, bibbia Usa del vino. Per il resto la formula è quella di sempre, con un momento riservato al business in fiera e il fuori salone pensato per i wine lover in città. Per informazioni, www.vinitaly.it

Le Botteghe di Borgo Palazzo rinnovano il direttivo stasera alle 20 all'Artilab assemblea ed elezioni

Nicola Viscardi dell'Ottica Skandia lascia la presidenza dopo quattro anni nel direttivo. E invita a farsi avanti per rappresentare 200 negozi ed un'associazione di via in piena vitalità

Camera di Commercio. Gli sportelli di piazza Libertà traslocano in largo Belotti

Camera di Commercio. Dal 2 maggio tutti i servizi al pubblico saranno fruibili solo nei nuovi uffici in Largo Belotti 16. Grazie al trasferimento si potranno trovare in un'unica sede tutti i servizi

Il buon lavoro, le norme di salute e sicurezza in un convegno

Venerdì 4 maggio dalle ore 14 alla "Sala Mosaico" in piazza della Libertà a Bergamo si tiene il convegno 'Il Buon Lavoro' sulle norme di salute e sicurezza sul lavoro. Il convegno è organizzato dall'Ispettorato del Lavoro di Bergamo è aperto a tutti su iscrizione a: itl.bergamo@pec.ispettorato.gov.it

A Parma i campionati mondiali della pizza, alla 27esima

edizione

È iniziata questa mattina a Parma, Capitale della Gastronomia dell'Unesco, la 27ma edizione del Campionato Mondiale della Pizza, recentemente dichiarata "Patrimonio dell'Umanità Unesco", con quasi 800 concorrenti provenienti da tutto il mondo. Il Campionato Mondiale della Pizza è la più importante manifestazione dedicata al piatto italiano più apprezzato nel mondo ritorna nel cuore della Food Valley italiana, cuore delle eccellenze agroalimentari del bel paese, che mai come in questi anni hanno riscosso importanti successi internazionali. Un anno speciale questo, che vive dello straordinario entusiasmo di tutto il comparto per il recentissimo riconoscimento dell'Arte del Pizzaiuolo come Patrimonio Immateriale dell'umanità da parte dell'Unesco.

Per conoscere le nuovissime ricette proposte dai Pizzaioli in gara potete visitare la pagina Facebook del Campionato Mondiale della Pizza:
<https://www.facebook.com/campionatomondialepizza/>

In gara tutte le categorie gastronomiche : pizza Classica, in Pala, in Teglia, Napoletana STG, senza Glutine, Pizza a Due.

“Award Italia a Tavola”, assegnati premi e menzioni

Il cuoco di Clusone, tristellato a Hong Kong, il patron del Club Moritzino, i fondatori de Il Luogo di Aimo e Nadia, la società di gestione dell'aeroporto di Orio al Serio, il

direttore della Reggia di Caserta e la piadina romagnola gourmet sono gli Award per l'enogastronomia e la ristorazione di Italia a Tavola. Come ogni anno Italia a Tavola mira a premiare quelle persone e quelle realtà che, con la loro professionalità, etica, costanza ed impegno mirano a rendere l'Italia il polo attrattivo che merita di essere, avendone tutte le potenzialità.

Grande è l'impegno di ciascuno nel proprio settore, dalla ristorazione all'hotellerie, dai trasporti ai servizi. Ma l'obiettivo è uno per tutti, e chi riceve un Award ha interiorizzato in sé questo principio: fare squadra, con l'obiettivo comune di un'Italia che sia simbolo di attrattività sotto tutti gli aspetti. Enogastronomia, accoglienza, storia e cultura: tutti questi vertici insieme formano un quadrato perfetto, quello che l'Italia può davvero diventare, per conquistare il turista e dare la spinta necessaria ad un settore che sul Pil del nostro Paese ha un peso non indifferente. Per farlo, tema centrale di quest'anno, serve – come dimostrano i vincitori degli Award – oltre al senso di squadra e alla cultura delle tradizioni, anche adeguata formazione e calibrata innovazione.

Gli Award sono stati consegnati in Sala Mosaico, l'ex Borsa Merci di Bergamo, dopo il primo dei tre convegni al centro di questi due giorni di Premio, "Più formazione per ristoranti e hotel. Da un nuovo alberghiero alla laurea accoglienza".

A ricevere gli Award di quest'anno sono stati Umberto Bombana, il cuoco bergamasco originario di Clusone, oggi unico italiano tristellato fuori "casa", ad Hong Kong, nel suo Otto e mezzo Bombana; Sacbo Spa, la società di gestione dell'aeroporto di Orio al Serio (Bg); Aimo e Nadia Moroni de Il Luogo di Aimo e Nadia, due stelle Michelin a Milano; Moritz Craffonara, titolare del rifugio Club Moritzino a Pitz Laila, in Alta Badia; Mauro Felicori, direttore della Reggia di Caserta; Fresco Piada, azienda di Riccione (Rn) produttrice di Piadina Romagnola di qualità.

Queste le motivazioni dei sei Award:

- Umberto Bombana – “per la più alta testimonianza all'estero della Cucina italiana”
- Sacbo Spa – “per il contributo determinante alla crescita dell'incoming internazionale”
- Aimo e Nadia Moroni – “per una vita dedicata a valorizzare la Cucina di qualità”
- Moritz Craffonara – “per aver rivoluzionato l'accoglienza in montagna”
- Mauro Felicori – “per aver fatto della Reggia di Caserta un esempio di turismo di successo”
- Fresco Piada – “per la sua capacità di preservare la tradizione anche nell'innovazione”

Umberto Bombana è stato premiato con l'Award Italia a Tavola dal presidente di Euro-Toques Enrico Derflinger. «Credo che – ha sottolineato durante la premiazione il direttore di Italia aTavola Alberto Lupini – Umberto Bombana sia davvero il campione della Cucina italiana nel mondo». Unico tristellato italiano all'estero, Bombana, come ha ricordato Derflinger, conta oggi 7 stelle Michelin nei suoi locali. A rendere, come ha detto Lupini, «un dovere oltre che un grande piacere» premiare Bombana in questa circostanza è anche la sua origine, di Clusone, proprio in provincia di Bergamo.

Il premio a Sacbo Spa è stato consegnato al suo presidente, avvocato Roberto Bruni da Giorgio Palmucci. Sacbo Spa è la società di gestione dell'aeroporto di Orio al Serio che nel 2018 si avvia a registrare 13 milioni di passeggeri. È il terzo aeroporto italiano dopo Fiumicino e Malpensa per numero di passeggeri ed è un formidabile strumento a servizio dell'economia e del turismo. «L'aeroporto di Bergamo – ha detto Giorgio Palmucci – con la crescita che c'è stata in questi ultimi anni, ha favorito e continua a favorire quella che è la crescita del turismo nel nostro Paese. È veramente un piacere premiarlo». Allo stesso tempo Bruni ha ricordato l'impegno “speculare” dell'aeroporto nel «promuovere anche

prodotti enogastronomici di qualità e del territorio all'interno dell'aeroporto».

Aimo e Nadia Moroni hanno ricevuto l'Award di Italia a Tavola dal presidente della Fipe – Federazione italiana Pubblici esercizi Lino Enrico Stoppani. «Questa è una coppia – ha detto Alberto Lupini – che ha saputo traghettare davvero la cucina regionale nel futuro». Aimo ha, a questo proposito, ricordato quanto sia importante preservare la tradizione, specialmente a Milano dove accanto al proliferare di cucine straniere ci si trovi in difficoltà nel «trovare un posto dove mangiare un vero Risotto alla milanese».

Moritz Craffonara è stato premiato con l'Award da Rosanna Bonadei dell'Università degli Studi di Bergamo. Moritz è il titolare del Club Moritzino, nato nel 1966 come classico rifugio che dagli anni '70 ha puntato sulla cucina gourmet, portando in Alta Badia, come in Italia in generale, la cucina di pesce a 2.100 metri. Da allora è diventato uno dei rifugi più noti delle Alpi, avendo rivoluzionato il concetto di accoglienza in montagna: musica, divertimento ad alta quota e intrattenimento serale.

Per Fresco Piada hanno ritirato l'award Michela e Gianpietro Caramella, figlia e padre, titolari dell'azienda. A consegnarlo Costantino Cipolla dell'Università di Bologna. «In questo caso – ha detto Alberto Lupini – siamo di fronte ad un'azienda che ha preservato la tradizione rendendola però attuale».

Purtroppo non presente Mauro Felicori, è comunque stato premiato per aver reso la Reggia di Caserta uno dei siti con i più alti tassi di crescita nel numero di visitatori in Italia, grazie alla sua innovativa gestione. Per gli Award 2018 Italia a Tavola ha realizzato delle pergamene e, in collaborazione con Pentole Agnelli, delle Casseruole basse due maniglie Al Black Collezione 110 anni personalizzate, con il nome di ciascun vincitore. A consegnare è stato il titolare dell'azienda Baldassare Agnelli. Oltre a queste, a ogni

vincitore degli Award, è stata consegnata una confezione da 2 pezzi, un chilo ciascuno, di Grana Padano Riserva.