

Fatturazione elettronica per i carburanti rinviata al 2019, Mora: “Le aziende così hanno più tempo per adeguarsi”

Fatturazione elettronica. La scadenza slitta al 2019. Fino al 1 gennaio si potrà usare anche la scheda carburante

Sul Sentierone torna BergamoIncontra, tre giorni di convivialità, cultura e amicizia

Prende il via venerdì 29 giugno l'XI edizione di BergamoIncontra. Tre giorni di incontri, mostre, spettacoli, laboratori per bambini, buona cucina e spazi di convivialità guidati dal tema: **“Se lo vedessi, se lo sentissi! Dov'è questo Dio?”** (dialogo tra l'Innominato e il Cardinal Federigo nel XXIII capitolo de *I Promessi Sposi* di Alessandro Manzoni); una domanda che – formulata in modi diversi – riecheggia nella vita di tutti, soprattutto in un periodo storico come quello attuale, in cui sono venute meno tante certezze e sempre più spesso ci si trova in balia di quello che accade. L'edizione 2018 vuole essere un'occasione di incontro con le persone e con il territorio; attraverso testimonianze, spettacoli,

mostre, incontri, spazi di convivialità si vuole scoprire cosa succede quando nasce nel cuore dell'uomo la stessa domanda dell'Innominato, a che cosa porta e quali conseguenze ha sia per chi la pronuncia sia per chi vi sta attorno. Tre giorni per scoprire insieme una strada che renda bella la vita e un'amicizia con cui percorrerla. In programma sette incontri che toccano il tema del lavoro, della famiglia, dell'educazione, della politica, della società; lo spettacolo teatrale "Gimondi, una vita a pedali"; il concerto "Siamo realisti, chiediamo l'impossibile"; due mostre – una sul titolo della manifestazione e l'altra "Dall'amore nessuno sfugge" sull'esperienza delle carceri a regime semiaperto del Brasile; e una visita guidata all'Accademia Carrara. Alla proposta culturale si aggiungono: una libreria, uno spazio bimbi con un fitto programma e un servizio di ristorazione aperto per tutto il tempo della manifestazione con un ricco menu per tutte le esigenze. Lo spazio dedicato ai bambini – Bimbincontra – e ai ragazzi, offre diversi laboratori nati dalla collaborazione con le associazioni del territorio: Ambarabart, MuBe – Museo dei bambini a Bergamo, Help Mum, CUS – Centro Universitario Sportivo. Sul tema della manifestazione offriranno il proprio contributo i seguenti ospiti: Luca Doninelli, Gemma Capra, Matteo Bonanni, Melissa Schilling, Marilena Chessa, don Claudio Burgio, Ingrid Cicolari Lucio Cassia, Patrizia Graziani, Giangi Milesi, Daniele Rocchetti, Daniele Bellasio, Jun Choi, Maurizio Lupi, Giorgio Gori e Francesco Seghezzi.

L'inaugurazione si svolgerà venerdì 29 giugno alle ore 17.30 al Quadriportico del Sentierone.

La manifestazione è organizzata nell'ambito delle iniziative di Bergamo Estate, dall'Associazione Bergamo Incontra in collaborazione con il Comune di Bergamo con il patrocinio di Regione Lombardia, Camera di Commercio, Confcooperative e Fondazione Alamo e il contributo di Ascom Confcommercio Bergamo, Fondazione Istituti Educativi, Fondazione della Comunità bergamasca onlus, L'Eco di Bergamo, CdO Bergamo, Fondazione Credito Bergamasco, UBI Banca e diverse imprese

locali e sponsor tecnici. Per maggiori informazioni: <http://bergamoincontro.com> – <https://www.facebook.com/bgincontra/>

[Il programma](#)

Saldi, al via il 7 luglio

Saldi, al via il 7 luglio. Circa 100 euro la spesa media pro capite

A Castro ritorna FestambienteIlaghi

Si apre a Castro, sul Lago d'Iseo, FestambienteIlaghi, la sagra gourmet promossa da Legambiente Alto Sebino che porta in piazza ricette di alta ristorazione. L'appuntamento per questa nuova edizione – la 9^a – è fino a domenica 1 luglio all'area feste sul lungolago. La rassegna è unica nel panorama delle sagre bergamasche. Non aspettatevi quindi le proposte tradizionali. I piatti sono ricercati, preparati con materie prime di qualità e presentati con la cura di un ristorante stellato. Con due benefit: un costo contenuto e lo scenario suggestivo del lago. Quest'anno in carta spiccano gli gnocchi con fonduta al Blù di Endine, gli spaghetti alle sarde e

finocchietto, il merluzzo in guazzetto, il rollè di coniglio agli spinaci e uvetta, il branzino al pesto di agrumi, le grigliate, i taglieri di formaggi della Val Palot e della Val Camonica. E c'è una grande novità, 'l'oro nero degli Zar', in collaborazione con Agroittica Lombarda, sono proposti due piatti a base di caviale e storione, un menù principesco ad un prezzo da sagra. Non mancano proposte vegetariane e vegane. E per chi desidera fare un aperitivo o una cena veloce c'è una ricca lista con proposte di street food. La festa si basa su "concept" irrinunciabile per l'associazione ambientalista: bandita la plastica e tutti i detersivi industriali, le tavole sono allestite con tovaglie e tovaglioli di cotone, i piatti sono in ceramica, i bicchieri di vetro, le stoviglie in metallo e si utilizza l'acqua del sindaco'. Per il settimo anno consecutivo, la manifestazione ospita Goletta dei Laghi 2018, la campagna di monitoraggio delle acque di balneazione per la tutela e la valorizzazione degli ecosistemi lacustri in Italia. In programma anche visite naturalistiche guidate nei dintorni.

Anche questa edizione conferma lo spirito solidale: la sagra rinnova il sostegno all'Associazione Angelman, onlus bergamasca che raccoglie fondi per sostenere la ricerca scientifica sulla Sindrome di Angelman. Per ogni commensale 1 euro del coperto verrà destinato a finanziare la borsa di studio di una giovane ricercatrice bergamasca all'Erasmus MC di Rotterdam in Olanda. Alla manifestazione sono legati il recupero e la valorizzazione del "Parco della gola del Tinazzo", un'area naturale situata a Castro che fa parte delle aree protette di Legambiente Lombardia. Lo scopo è fare conoscere il parco e lo stato di avanzamento dei lavori, coinvolgere amici e simpatizzanti e raccogliere i fondi necessari per renderlo sempre più bello e fruibile.

Loreno Epis (Autosalone Epis) assolto dalla condanna di frode in commercio

Loreno Epis (Autosalone Epis) assolto dalla condanna di frode in commercio. La sentenza emessa dal Tribunale di Bergamo ha decretato che “il fatto non sussiste” e che quindi non c'è stata frode in commercio.

Al Casinò di San Pellegrino si parla di turismo e commercio in montagna

Al Casinò San Pellegrino giovedì 28 giugno ore 15 distretti e associazioni di categoria fanno il punto sulle migliori esperienze di valorizzazione dei negozi e del turismo montano. Presente anche il neo assessore regionale Mattinzoli

Il Club dei Buongustai fa tappa al Pampero

Il Club dei Buongustai Bergamo, l'associazione nata nel 1984 per scoprire e valorizzare la migliore ristorazione orobica, ha fatto tappa a Ranzanico, sul Lago di Endine. La riunione

conviviale ha permesso ai partecipanti di conoscere e apprezzare il locale che da 40 anni è guidato con grande amore e professionalità dai fratelli-patron Ferrari, Tiziano (in cucina) e Celestino (in sala e cantina). La bella serata di giugno ha permesso di godere anche della terrazza estiva con vista sul giardino privato con laghetto e sullo sfondo il lago di Endine. Ben organizzato il servizio, a cominciare dal ricco aperitivo che ha proposto un Olubra extra dry Metodo Classico, spumante prodotto dalla cantina Torre Fornello di Ziano Piacentino, vinificato con vitigno Marsanne al 90% e un Malvasia di Candia aromatica al 10 per cento che si è rivelato per i commensali una piacevole sorpresa. Ricchi e di qualità gli assaggi in abbinamento.

Il convivio ha proposto la filosofia del locale, il "Pesce secondo Pampero": crudité di salmone, ricciola e tonno, totanetti in guazzetto bianco, piovra, rostì di patate, aceto balsamico e gamberi, piselli e pesche, abbinamento singolare ma efficace.

La personalità dello chef Tiziano si è espressa al massimo nel risotto "Carnaroli, pesce persico, paruch, ristretto di Franciacorta": è stato un ottimo gemellaggio tra la montagna (i fratelli Ferrari sono originari di Castione della Presolana) e il lago; dalla montagna, raccolto fresco, il parùch (spinacio selvatico) e dal lago il pregiato persico. Applausi strameritati. Altro piatto notevole la "Parmigiana di salmerino alle erbe aromatiche, con sugo di pomodoro e basilico", un insieme che ha convinto tutti sull'eccellenza di questo locale. A accompagnare i piatti, un vino bianco interessante, il Nosiola dell'azienda Le Frate di Pravis in Trentino.

A fine serata il presidente del Club, Ernesto Tucci, ha consegnato ai fratelli Ferrari il diploma di benemerenza che premia i locali dove l'associazione si è trovata bene. I fratelli Ferrari hanno donato a ciascun partecipante uno stopper personalizzato, a ricordo dei 40 anni di vita del Pampero.

Nella foto, da sinistra, Ernesto Tucci, Celestino e Tiziano

Ferrari, Dino Mangili, Alba Cugnini, Annamaria Belotti.

Fatturazione elettronica, il Governo decide per il rinvio

Slitta al primo gennaio 2019 l'obbligo di fatturazione elettronica per le vendite di carburanti ai soggetti con partita Iva. I benzinai revocano lo sciopero programmato per oggi

Sguardi di donne, storie di commercio, la mostra fotografica a Treviglio

Sguardi di donne, storie di commercio, la mostra fotografica a Treviglio. Fino al 29 giugno nella sede Ascom di Treviglio, dieci scatti del fotografo Sergio Nessi ritraggono le donne al lavoro nei loro negozi e aziende

A Ponteranica è tempo di Orobic Street Food

Venerdì 22, sabato 23 e domenica 24 giugno a Ponteranica, nella nuova location del piazzale del mercato di via Valbona, si rinnova l'appuntamento con 'Orobic Street Food', il primo evento fuori porta a Bergamo dedicato ai gusti e allo spettacolo di qualità 'Made in Ponteranica'. Per tutte le tre serate sarà possibile cenare sotto le stelle con piatti preparati con cura dai cuochi dei ristoranti del luogo (Ristorante Trattoria La Maresana, Locanda La Ramera, Papa Joe's Pub, Ristorante Pizzeria Parco Dei Colli, Trattoria del moro), su ricette appositamente concepite per l'occasione e con ingredienti di prima qualità a km zero. La manifestazione è promossa da Comune di Ponteranica, Associazione Ristoratori Ponteranica e Distretto dei Colli e del Brembo. Ingresso libero e gratuito.

PROGRAMMA

VENERDI' 22

ore 19.00

Apertura pub e ristoro sotto le stelle

ore 19.45

– [Paul Morandi](#) & band live

ore 20.30

– [Alessio Cristian Accardi](#) in acustico

ore 22.00

– [Vipers – Queen Tribute](#) live

SABATO 23

ore 16.00

Apertura festa con stand enogastronomici e mercatini

- “Percorso del gusto”: assaggi e vendita prodotti del territorio
- “Mercatino Orobic”: arti, mestieri e creatività

ore 17.00

[Festival Danza Estate](#) presenta “Alice è nei guai” di [Joujoux Folies](#)

dai 5 anni c/o parco del [Bopo Coffee](#)

ore 18.30

Aperitivo in musica con la [Scuola Musicale Vivace](#)

ore 21.00

Tutti in pista con la grande balera all’aperto di [OrkExtra Europa](#)