

Rischio chiusura per gli impianti di rifornimento

E' iniziato lo stato di agitazione anche dei benzinai bergamaschi per le vicende che caratterizzano sia il versante della fatturazione elettronica, sia quello delle commissioni sulle carte di credito.

In primo luogo il problema della fatturazione elettronica non è terminato con l'inizio dell'anno ma bensì sta portando delle complicazioni nuove. In particolare, la fatturazione dei carichi di carburante

avvenuti negli ultimi giorni dell'anno e fatturate elettronicamente nei primi giorni del 2019 comporta l'indetraibilità dell'Iva nell'anno di competenza, quindi un aggravio di costi legati alla maggiore tassazione che i gestori di carburante subiranno quest'anno.

Questo sta allarmando una categoria che da anni sta soffrendo sia per i margini molto bassi sia per delle condizioni contrattuali molto difficili con le compagnie petrolifere.

Un elemento in più della problematica è anche la formazione di code per la fatturazione elettronica, che si somma a questa situazione difficile con il rischio di chiusure a raffica di gestori di pompe di benzina per mancanza di liquidità.

Le misure di agitazione riguardano il versante delle commissioni per carte di credito.

Le principali federazioni nazionali hanno già annunciato lo stato di agitazione con i primi provvedimenti, che verranno presi dal 1 febbraio, tra cui l'emissione della fattura elettronica solo dietro il pagamento effettuato attraverso ordine di bonifico anticipato o assegno circolare, mentre incombe lo sciopero il prossimo 6 febbraio.

Il presidente dei benzinai di Ascom Bergamo Confcommercio, Renato Mora, nota che: "La situazione della categoria si fa sempre più complicata perché si attendeva l'utilizzo del credito d'imposta, invece questo non è più possibile. La questione riguardante l'Iva è la più importante: in questo momento non possiamo dedurre l'Iva delle fatture di fine anno ma dovremo aspettare alla fine del prossimo trimestre e l'Iva in eccesso diventa un reddito sul quale dobbiamo pagare le tasse e questo comporta un rischio di liquidità. In più i gestori sono costretti a pagare alla scadenza del trimestre, quindi al 16 febbraio prossimo, anche l'eccedenza di Iva del fine anno. Tutto ciò costringe molti gestori, che di solito sono famiglie, a farsi prestare del denaro per anticipare le tasse che verranno compensate con le scadenze fiscali del 2020".



Un bicchiere dedicato per il Moscato di Scanzo

Un bicchiere made in Italy distribuito da un'azienda bergamasca, Ro.s. Srl, leader nella ricerca, innovazione e design nelle forniture ad alberghi e pubblici esercizi. Dopo due anni di ricerche è stato presentato il bicchiere studiato per apprezzare al meglio un prodotto unico della nostra terra, come il Moscato di Scanzo.

Si è partiti con decine di modelli, per scendere a 5 bicchieri che sono stati messi a disposizione dei produttori, in modo che li provassero. La scrematura è proseguita fino ad arrivare al modello vincente, prodotto dall'azienda Luigi Bormioli di Parma, un'eccellenza del made in Italy, che ha personalizzato il contenitore della preziosa DOCG bergamasca, incidendo alla base il nome Moscato di Scanzo. Il bicchiere ufficiale del Consorzio è cristallino, con una forma moderna ed elegante, ideato e studiato nei minimi dettagli per non far salire al naso la parte alcolica del vino, in modo da far emergere i

profumi e le note aromatiche.

Alla serata sono intervenuti, presentati da Fabrizio Pirola, il sindaco di Scanzorosciate, Davide Casati, il presidente del Consorzio del Moscato di Scanzo, Paolo Russo, i fondatori di Ro.s. Srl, Sergio Pezzotta e Antonella Giupponi, il parlamentare Marzo Zanni e il consigliere regionale Dario Violi. Tutti hanno tessuto le lodi per il risultato ottenuto, che punta a valorizzare ancora di più un prodotto come il Moscato di Scanzo, apprezzato ed esportato in tutto il mondo.

Per informazioni: www.consorziomoscato discanzo.it



“Safe Driver”: notti più sicure con il guidatore designato

Riparte anche per il 2019 il progetto “Safe Driver” che, oltre ad avere una forte valenza preventiva, è un’alternativa alla guida in stato di ebbrezza, mirato a prevenire gli incidenti stradali alcol-correlati e con l’obiettivo specifico di favorire la diminuzione del numero di guidatori con tasso alcolemico superiore allo zero. Per l’occasione lunedì 28 gennaio si terrà in Ascom Confcommercio Bergamo l’incontro tra l’Ats e i locali che aderiscono all’iniziativa.

Nel 2017 in Italia si sono registrati 174.933 incidenti stradali con lesioni a persone, 3.378 morti e 246.750 feriti. Per quanto riguarda lo stato psicofisico alterato dei conducenti, sono in aumento sia le sanzioni per guida in stato di ebbrezza (artt.186 e 186 bis), sia quelle per guida sotto l’influenza di sostanze stupefacenti (art.187). Polizia Stradale, Carabinieri e Polizia Locale dei comuni capoluogo, hanno contestato nel 2017, rispettivamente 41.476 (+2,5%) e 5.289 violazioni (+11,7%) Dai dati della Polizia Stradale che fornisce dettagli per classe d’età, fascia oraria e tipologia di veicolo, emerge che sono multati per guida in stato di ebbrezza soprattutto i giovani conducenti di autovetture (tra i 25 e 32 anni), nella fascia oraria notturna, fascia nella quale è stato elevato l’80% delle sanzioni. (ISTAT 2018).

Da dove nasce il Progetto?

La campagna del Progetto Safe Driver rientra nelle iniziative Notti in Sicurezza, coordinato dal SerD di Bergamo e formato

da ASST PG23, ATS Bergamo, Polizia Stradale di Bergamo, Croce Rossa Italiana Delegazione di Bergamo, Rotary Club Dalmine Centenario, Bolgia, Dj's from World, Associazioni Genitori Atena e con la collaborazione dell'ACI di Bergamo, della Polizia Locale Bergamo, del Comune di Bergamo Assessorato alle Politiche Giovanili, dall'ASCOM di Bergamo.

La presenza attiva di Safe Driver nella movida dei locali notturni permette una continua evoluzione del progetto ed una sua grande apertura. Safe Driver infatti collabora con diverse realtà, figure, professioni ed enti. Questo mix di energie apporta giovinezza continua al progetto nonostante possa vantarsi di 6 anni di esperienza e collaborazioni.

Il Progetto "Safe Driver" si basa sulla costante presenza di numerosi volontari e operatori del SERD appositamente formati, che nei pub, discoteche e bar del nostro territorio, distribuiscono a tutti i frequentatori, materiale informativo per sensibilizzare all'uso responsabile delle sostanze alcoliche, dei gadget ed etilometri monouso. Per chi si accinge alla guida, poi, i volontari danno la possibilità di misurare il proprio tasso alcolemico: qualora risultasse zero, verrà consegnato un buono valido per un ingresso omaggio nella stessa discoteca o per una consumazione analcolica.

Ma cos'è Safe Driver?

E' un individuo che in occasioni sociali decide di astenersi dal bere alcolici per condurre a casa in sicurezza i suoi passeggeri.

Il Progetto "Safe Driver" mira a prevenire gli incidenti stradali alcol e droga correlati, promuovendo azioni di prevenzione nei luoghi del divertimento della provincia di Bergamo con l'obiettivo di far aumentare il numero di guidatori con alcolemia ZERO.

Oltre a tornare a casa in una condizione di salvaguardia, se l'alcolemia del guidatore a fine serata risulta ZERO, verrà consegnato un buono valido per l'ingresso gratuito

(discoteche) nello stesso locale o per una consumazione analcolica gratuita (pub/bar).

In caso di alcolemia superiore si consiglierà di mettersi alla guida informando e presentando strategie alternative (taxi, mezzi pubblici o affidarsi alla guida di un amico sobrio). Inoltre il Progetto vuole incoraggiare campagne di sensibilizzazione indirizzate a tutta la popolazione anche con l'utilizzo di diversi incentivi (bevande analcoliche, entrata gratuita) e con il coinvolgimento e la responsabilizzazione dei gestori dei locali attraverso la sottoscrizione di un Codice Etico.

Dati 2018

I dati 2018, rilevati dai volontari nei locali aderenti all'iniziativa, attraverso una apposita scheda, confermano il crescente interesse dei giovani per "il guidatore designato" (Safe Driver) che si impegna a portare a casa sobrio gli amici di serata.

Il numero di persone che hanno aderito al progetto è stato di 1754, di cui 1260 maschi e 494 femmine. Il totale delle misurazioni effettuate risulta essere 1600 (1530 nel 2017). Il numero di adesioni come extra progetto è stato di 706 persone. I SAFE DRIVER sono stati 305 con una popolazione di passeggeri sani valutabile in 890 potenziali (847 nel 2017).

Le misurazioni con tasso 0 sono risultate 788, tra lo 0,01 e 0,5 419, tra lo 0,5 e 0,79 155, superiore allo 0,79 238. Nel extra progetto risultano a tasso 0 129 persone.

Il totale fra progetto ed extra progetto, come partecipazione è di 2460 persone (2315 nel 2017).

Persone a tasso 0 totali risultano essere 917.

Anno dopo anno cresce il numero dei partecipanti al progetto; aumentano anche i passeggeri trasportati a casa "sani".

Progetto : Lavori di Pubblica Utilità (LPU)

Con la collaborazione della Associazione Genitori Atena si accoglieranno un massimo di 10 persone in regimi di Lavori di

Pubblica Utilità (LPU) in seguito a ritiro della patente per art. 186 o 187. Verranno assegnati ad un Tutor e svolgeranno le ore dovute nei servizi del Progetto Safe driver in particolare nelle serate nei locali.

PARTECIPANTI AL PROGETTO SAFE DRIVER – 2019

ENTI E ASSOCIAZIONI : ASST Papa Giovanni XXIII – SerD Bergamo, ATS Bergamo, Polizia Stradale di Bergamo – Ministero degli Interni, Rotary Club Centenario Dalmine, Bolgia – Djs from the world, Cooperativa AEPER, Croce Rossa Italiana – Delegazione di Bergamo, Associazione Genitori Atena,

COLLABORAZIONI : Allgraf, ASCOM, Capobianco, Contralco, Decathlon, Ford, Floome, Progetto Goodnight.- Compagnia teatrale La Pulce, Progetti di Impresa – Modena , Polar TV

GRUPPO DI LAVORO : Coordinatore: Andrea Noventa – SERD di BERGAMO

Luca Biffi, Silvana Domenghini, Barbara Lamera, Maurizio Lazzari, Roberto Lodovici, Emilio Maino, Roberta Mangiapanello, Lucrezia Martino, Paola Pesenti Bolognini, Mirella Pontiggia, Manuel Ripepi, Mauro Romagnoli, Tonino Vecchi.

Per diventare volontari è possibile contattare i referenti dell'iniziativa scrivendo una mail all'indirizzo safedriver.nottiinsicurezza@gmail.com o telefonando al numero 366 2780232 – 035.2676391 (ASST – PG23).

Marco Locatelli è il nuovo

direttore di Aspi Bergamo

Marco Locatelli è il nuovo coordinatore di ASPI Bergamo. Direttore e socio dello chef Enrico Bartolini al Casual Ristorante, una stella Michelin in Città Alta a Bergamo, Locatelli è un volto noto non solo alla realtà locale, ma anche tra i professionisti di tutta Italia, grazie alla pluriennale esperienza nel settore della ristorazione.

Cresciuto a Bergamo, dove la sua famiglia, da sempre nel settore, gestisce La Caffetteria di Locatelli a Valtesse, Marco Locatelli ha scelto di intraprendere questa strada, mettendo da parte il diploma di ragioneria, muovendo i primi passi tra le mura de La Marianna e del Caffè del Tasso. Seguono le esperienze con lo Chef Antonio Guida al Ristorante Il Pellicano** a Porto Ercole e con lo chef Lorenzo Cogo al Ristorante El Coq* a Marano Vicentino, fino a giungere all'incontro con Enrico Bartolini, prima al Devero Ristorante** di Cavenago di Brianza e poi a Bergamo con Casual Ristorante*. Una sinergia, quella creatasi con Bartolini, che nel 2016 ha permesso di guadagnare la prima stella Michelin, con in cucina lo Chef Alex Manzoni.

«Ho fatto il primo passo verso il mondo del vino per passione prima ancora che per professione. Ed è proprio la mia passione a guidarmi nella scelta delle etichette da inserire nella carta dei vini, che risulta essere in costante movimento – spiega Marco Locatelli. – Il sommelier ha il compito di accompagnare l'ospite all'assaggio di eccellenze italiane ed estere, guidandolo e consigliandolo tra le numerose novità, senza dimenticare l'importanza dei blasoni che hanno reso salda l'enologia mondiale. Ma senza nemmeno dimenticare il vasto mondo delle birre, dei distillati e, in generale, di tutte le bevande: è un universo vasto che esige molto studio e soprattutto grande passione – quella che porto quotidianamente nel mio lavoro e che spero di trasmettere nel ruolo affidatomi da ASPI – Associazione della Sommellerie Professionale

Italiana nella mia città».

ASPI – Associazione della Sommelierie Professionale Italiana. Si propone come punto di riferimento per la Sommelierie professionale, con l'obiettivo di offrire opportunità di crescita ed affermazione ai Sommelier. Dal 2007, anno della sua nascita, è il solo membro per l'Italia dell'Association de la Sommelierie Internationale, A.S.I. I principali obiettivi di ASPI sono la formazione, a livello professionale, e la diffusione della cultura sul mondo del cibo e delle bevande. ASPI è presente, sul territorio nazionale, con corsi ed attività.

Turismo, bando da Regione Lombardia per i piccoli borghi

Turismo, bando da Regione Lombardia per i piccoli borghi. La dotazione è di 880.000 euro, le domande potranno essere presentate, via pec, a partire dal 4 febbraio sino al 25 febbraio 2019. Il bando è consultabile sul sito www.regione.lombardia.it

Convegno Upag: Agricoltura

sicura 2019

L'Unione Professionisti Agri Garden-Upag associata ad Ascom-Confcommercio, in collaborazione con le associazioni provinciali di categoria del settore agricolo (Confai, Coldiretti, Confagricoltura), organizza Venerdì 8 Febbraio 2019 la nuova edizione del convegno "Agricoltura Sicura".

L'incontro si terrà al Centro Congressi del polo fieristico di via Lunga a Bergamo partendo dalle ore 8.00 con la presentazione delle ultime novità per il settore delle macchine agricole, le nuove normative europee per la circolazione stradale e la sicurezza operativa di trattori, rimorchi e attrezzature trainate.

In programma gli interventi di Domenico Papaleo (Servizio Tecnico FEDERUNACOMA), Lorenzo Juliano (Servizio Tecnico FEDERUNACOMA), Roberto Guidotti (Responsabile Servizio Tecnico C.A.I. Confederaz. Agromeccanici Italiani), Renato Delmastro (Consiglio Nazionale delle Ricerche Istituto per le Macchine Agricole e Movimento Terra), Mario Danieli (Country Manager Argo Tractors), Federico Gruppioni (Product Manager Argo Tractors).

Il convegno è moderato dal giornalista delle edizioni "L'Informatore Agrario", Marco Limina, mentre la direzione scientifica è di Matteo Guerretti, dottore agronomo e dottore di ricerca in Genio Rurale.

La provincia di Bergamo è da anni all'avanguardia nell'informazione e formazione in merito alla sicurezza sul lavoro nel settore agricolo. A partire dal 2002 l'iniziativa "Agricoltura Sicura" è cresciuta sia dal punto di vista tecnico (relatori sempre più accreditati) sia da quello delle presenze di pubblico (oltre 400 presenze qualificate ogni anno), fino a diventare punto di riferimento e appuntamento fisso per le differenti figure operanti nel settore primario.

Ingresso gratuito, previa iscrizione.

La partecipazione al convegno riconosce crediti per Dottori Agronomi e Dottori Forestali previa richiesta in sede di iscrizione.

Per informazioni e conferma partecipazione:

Matteo Guerretti, Dottore Agronomo Coordinatore del convegno
tel. 0363.40372 – fax 0363.562562

formazione@lagunacons.com, CONFAI Bergamo Referente: Cristian
Cisana tel. 035.233553 – fax 035.215319

c.cisana@confaibergamo.it, Coldiretti Bergamo Referente:
Giuseppe Paro tel. 035.4524011 – fax 035.4524144

giuseppe.paro@coldiretti.it, Confagricoltura Bergamo
Referente: Andrea Grasso tel. 035.244480 – fax 035.211330

sicurezza@confagricolturabergamo.it, UPAG Referente: Giuseppe
Ogliari tel. 334.3988365 beppeogliari@gmail.com

Vetrine in jazz, torna il concorso per i negozi della città

Ascom, in collaborazione con Bergamo Jazz, propone anche quest'anno il concorso "Jazz in Vetrina" che premierà i cinque migliori allestimenti a tema realizzati in occasione dell'evento musicale "Bergamo Jazz 2019", in programma a marzo. Per informazioni e adesioni: Tel. 035 4120202 giorgio.lazzari@ascombg.it – www.ascombg.it

All'Antico Benessere di Fara Gera d'Adda pranzo di beneficenza per Lucia

Domenica 27 gennaio alle 12.30, l'Agriturismo Antico Benessere di Fara Gera d'Adda ospita un pranzo di beneficenza per raccogliere fondi per Lucia, una giovane ragazza affetta da un osteoma della coroide, tumore benigno che si è manifestato all'interno dell'occhio e che la sta portando alla cecità. Il ricavato contribuirà a sostenere le spese per una cura sperimentale negli Stati Uniti.

L'iniziativa è promossa da Alessandra Verzera, nota giornalista gastronomica, che insieme agli chef Gianfranco Dainotti e Cinzia Fumagalli (nella foto) sta cercando di raccogliere fondi per aiutarla ad evitare la cecità assoluta. Il menù è firmato a quattro mani dallo chef di Cremona Gianfranco Dainotti e dalla top chef Italia Cinzia Fumagalli. Sarà di fatto un pranzo di gala, in cui ogni partecipante pagherà il costo di un pasto di alto livello in una bella location realizzato da firme prestigiose. I proventi della serata saranno consegnati a Lucia in forma di assegno.



L'iniziativa è sostenuta da Sturiale, Antica Salumeria e Riberella, Consorzio di Tutela Arancia di Ribera Dop.

Per informazioni e prenotazioni, tel. 0363.39.16.01 – info@anticobenessere.it

L'arte pasticceria incontra l'arte contemporanea

Cosa hanno in comune pasticceria e arte contemporanea? Creatività, passione e dedizione sono il comune denominatore di questi due mondi, che per la prima volta si incontrano ad Affordable Art Fair, la fiera d'arte contemporanea più pop d'Italia in programma a Milano dal 25 al 27 gennaio (opening il 24 gennaio dalle ore 18).

Gli ospiti della manifestazione potranno deliziare occhi e palato con una limited edition di monoporzioni create dal vulcanico Maestro Pasticciere Sal De Riso (tre torte nella Guida del Gambero Rosso "Pasticceri&Pasticcerie2019") in esclusiva per Affordable Art Fair.

Il Maestro De Riso, vero artista del dolce, ha realizzato sei piccoli capolavori di gusto ed estetica ispirandosi sia alla sua terra, la Costiera Amalfitana con i suoi colori vibranti e il profumo dei limoni, che alle opere d'arte contemporanea esposte in fiera e all'atmosfera calda e seducente dei luoghi esotici dove nascono i distillati premium di Compagnia dei Caraibi (partner della fiera) come Gin Mare e Rum Diplomático Reserva Exclusiva.

I visitatori della fiera potranno perdersi in un labirinto di dolcezza firmato Sal De Riso con:

GIN MARE D'AMALFI – sablè alle mandorle, cremoso al limone d'Amalfi, cuore di mela annurca al Gin Mare e biancomangiare. Un viaggio nel Mediterraneo, dalle coste amalfitane alle isole greche, accompagnati da sentori di olive Arbequina, botanica essenziale di Gin Mare.

GIN MARE DEI CARAIBI – mousse al mascarpone, al Gin Mare e mango con cuore di albicocca e vaniglia. Un sogno tropicale che evoca soffici spiagge bacciate dal sole.

PINK SURPRISE – frolla alle mandorle con gelèe e cubetti di fragole Candonga, pan di Spagna e bavarese al prosecco e Gin Mare. Il dolce gioiello di questa edizione, ispirato al colore simbolo della fiera il rosa e all'opera "Round round wonder world blue moment" dell'artista giapponese Kumiko Tamura di Smart Ship Gallery.

MARAKAIBO – babà al Rum Diplomático Reserva Exclusiva, mousse al cioccolato e uvetta australiana. L'orgoglio caraibico strizza l'occhio a una tipicità napoletana.

BABAMISÙ – il classico babà inzuppato al caffè e Rum Diplomático Reserva Exclusiva, in una crema di mascarpone e cremoso di cioccolato al caffè. Un abbraccio avvolgente e coinvolgente.

PURE ENERGY – crema leggera al caramello con un interno di crema bavarese al caffè napoletano e un fondo di biscotto friabile al caffè. Una scarica di energia, già dal primo morso.

Nell'Art Sweet Corner il pubblico milanese potrà perdersi anche nell'assaggio di torte che hanno decretato il successo nazionale e internazionale di Sal De Riso come la Caprese, Ricotta e pere, Cinque sensi e Anastasia.

Domenica 27 gennaio alle 18.30, il Maestro Sal De Riso e

Walter Gosso, Ambassador di Compagnia dei Caraibi, terranno una masterclass sull'incontro tra l'alta pasticceria e il mondo dei distillati presso la terrazza del LAB, spazio che unisce tasting sessions al lavoro di alcuni artisti emergenti impegnati in un progetto speciale. Sal De Riso racconterà la sua idea di pasticceria e il lavoro che sta dietro ogni preparazione, a partire da quelle create in esclusiva per Affordable Art Fair, mentre Walter Grosso spiegherà al pubblico le caratteristiche uniche del Rum Diplomático.

Lose yourself in... sweetness!

AFFORDABLE ART FAIR MILANO

Superstudio Più – Via Tortona 27, Milano

www.affordableartfair.com www.facebook.com/AAFMilano





Monte Isola candidata a “European Best Destination 2019”

“Monte Isola (comunemente: Mont’Isola) è una piccola montagna verde che si erge dalle acque del lago d’Iseo. I meravigliosi e suggestivi paesaggi rendono questa isola di 5 km² una vera perla italiana”, così inizia il testo dedicatole sul sito di European Best Destinations, un’organizzazione creata per promuovere il turismo e la cultura in Europa.

La bellissima isola è stata selezionata tra le prime 20 destinazioni da visitare nel 2019 e competerà per il titolo di

“European Best Destination 2019”.

Basta un click sul www.europeanbestdestinations.com fino al 5 febbraio 2019 per renderla la “regina” del turismo di quest’anno. Certo non sarà facile competere con Roma, Firenze, Atene, Malaga, Ginevra, Budapest, Manchester, Parigi, Barcellona, Vienna, Amsterdam e Berlino; ma già nel 2016 ha conquistato pubblico e critici da tutto il mondo con l’installazione temporanea “The Floating Piers” dell’artista Christo.

Monte Isola, però, è una destinazione unica, tra natura, gastronomia e romanticismo. Sembra spuntare da una favola dove il tempo non ha alcuna importanza: i pescatori raccolgono con cura le loro reti, le sarde – presidio slow food – vengono essiccate al sole per strada, l’olio extra vergine d’oliva è l’oro quotidiano sulle tavole dei locali e i salumi danno un tocco saporito e gustoso ai piatti tipici.

Per le strade degli undici centri abitati non si incontrano automobili ma bici, motorini e un autobus. La bicicletta è forse il mezzo più indicato per visitare angoli nascosti e imboccare sentieri che arrivano fino al punto più alto dove il panorama è mozzafiato.

D’estate le spiagge e le zone pic-nic invitano locali e turisti a rilassarsi sotto il sole assaporando i profumi di questo splendido territorio.

Monte Isola: nel cuore del lago, dell’Italia e ora in quello dell’Europa.

