

Stadio, lavori al via. Si chiamerà Gewiss Stadium

Hanno preso il via i lavori di ristrutturazione che porteranno ad uno stadio tutto nuovo. Conclusa l'ultima partita casalinga, sono iniziati ufficialmente i lavori di cantierizzazione per il nuovo tempio della Dea che si chiamerà Gewiss Stadium grazie al sodalizio stretto tra l'omonima azienda e l'Atalanta.

Il cronoprogramma è molto stretto: entro metà maggio la Curva Nord sarà completamente abbattuta; i mesi estivi serviranno per ricostruire la Curva-Tribuna Nord che rappresenterà di per sé un'opera ingegneristica di grande rilevanza.

Nella zona opereranno 4 gru da 4mila e 5mila tonnellate e i nuovi gradoni della Nord verranno via via assemblati grazie a calcoli che prevedono l'utilizzo di ferro e cemento, legati da 90mila tonnellate di placche d'acciaio. Un'operazione unica nel suo genere, che metterà Bergamo al centro dell'attenzione.

Giorgio Gori, Sindaco di Bergamo, che ha sottolineato i cinque passaggi in Consiglio comunale e il grande lavoro degli uffici e dell'assessore Valesini, e Roberto Spagnolo, coordinatore unico di Stadio Atalanta srl e direttore operativo di Atalanta B.C., non nascondono l'emozione per essere arrivati finalmente alla prima pinzata che inizierà la demolizione, previsto per lunedì 6 maggio.

Nei prossimi 24/36 mesi la famiglia Percassi investirà 40 milioni di euro nel nuovo Atleti Azzurri d'Italia (14 milioni verranno stanziati per il rifacimento della Nord).

Un'operazione fatta con il cuore, come l'ha definita Roberto Spagnolo, "con una contropartita inferiore ai 4mila metri quadri di commerciale, quando tutti i business plan indicano almeno un metro quadro ogni posto ricavato (a Bergamo

sarebbero 24mila)”.

Sul fronte degli appalti, il 90% delle aziende scelte sono bergamasche, a partire dalla Despe, leader mondiale nel settore delle demolizioni, che insieme alla famiglia Panseri (da sempre super tifosa dell’Atalanta) avrà l’onore entrare nella storia atalantina iniziando i lavori del nuovo stadio.

Da oggi basterà transitare dal Comunale per notare il cantiere, che prevede anche alcune modifiche della viabilità: doppio senso di marcia in viale Giulio Cesare, da Monterosso alla curva Nord; a seguire senso unico verso il centro città fino alla curva Sud. Sulla corsia opposta, il traffico scorrerà a doppio senso sulle vie Pietri e Celestini. Tra Viale Giulio Cesare e Ponte Pietra rimarrà il doppio senso di marcia, con istituzione del senso unico in via Fossoli verso via Marzabotto.

Obiettivo per questa prima operazione: chiudere i lavori entro il 22 settembre, giocando da una a tre partite in campo neutro ad inizio campionato.

[Le modifiche viabilistiche](#)

A Sarnico degustazioni “divine”

Sabato 4 e Domenica 5 maggio 2019 tornano a Sarnico due giornate dedicate agli amanti del vino. “Lago diVino” porta in Piazza le eccellenze del territorio dando la possibilità di apprezzare le etichette della Franciacorta e della Valcalepio. Le degustazioni sono riservate esclusivamente ai possessori di Kit, acquistati presso lo Stand dell’Organizzazione (anche in

prevendita) al costo di € 12,00 (calice e sacca inclusi). I primi 500 “degustatori” riceveranno la sacca porta calice realizzata in occasione del riconoscimento a Sarnico quale “Borgo Liberty 2017”.

La manifestazione è organizzata dall’Associazione Commercianti di Sarnico

[Programma-Un-Lago-di-Vino-2019](#)

L’Italia invecchia? La voglia di mangiare fuori casa, no.

Ristoranti a rischio per l’invecchiamento della popolazione? Bando a inappropriati allarmismi. “L’invecchiamento della popolazione in Italia avrà sicuramente ripercussioni da un punto di vista economico, già ora si nota la crescita di offerte di prodotti e servizi rivolti in particolar modo ai consumatori più maturi.

Ci sentiamo tuttavia di affermare con sufficiente tranquillità che le imprese della ristorazione, se coinvolte, lo saranno solo in minima parte. L’analisi di Moody’s non tiene infatti conto del significativo cambiamento degli stili di vita nel nostro Paese, con un numero crescente di italiani che sceglie di consumare pasti fuori casa e passare sempre meno tempo davanti ai fornelli. Ricordiamo a questo proposito i dati dell’ultimo Rapporto Ristorazione Fipe secondo cui gli italiani dedicano solo 37 minuti al giorno alla preparazione dei pasti, mentre il settore dei consumi fuoricasa rappresenta il 36% della spesa alimentare totale con un valore aggiunto di 43,2 miliardi di euro. Eventualmente, sarà necessario adeguare l’offerta alle esigenze e ai gusti dei consumatori d’età più

alta che, tra l'altro, sono anche quelli più alto spendenti. E siamo certi che gli imprenditori italiani della ristorazione saranno capaci di rinnovare e adeguare la loro offerta in funzione delle nuove richieste del mercato, con quella inventiva, capacità di innovazione e cura del cliente che li ha sempre contraddistinti e resi famosi nel mondo".

Questa la risposta di Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi all'analisi di Moody's sulle conseguenze dell'invecchiamento della popolazione italiana e relativa diminuzione di spesa che potrebbe mettere a rischio settori dell'economia tra i quali la ristorazione.

Sede e delegazioni Ascom chiuse venerdì 26 aprile

Gli uffici della sede di Ascom e delle nove delegazioni (Albino, Calusco d'Adda, Clusone, Lovere, Osio Sotto, Romano di Lombardia, Sarnico, Trescore, Treviglio e Zogno) rimarranno chiusi venerdì 26 aprile.

La sede di Via Borgo Palazzo 137 e le delegazioni riapriranno con i consueti orari lunedì 29 aprile.

Storie di formaggi, in Ascom

L'esperto di Filosofia del cibo

Continuano gli appuntamenti con "Historiae Casei", le conferenze sul mondo del formaggio organizzate nell'ambito del Progetto Forme, manifestazione dedicata all'arte casearia italiana progettata dall'Associazione Promozione del Territorio con il patrocinio e il contributo di Regione Lombardia, Comune, Provincia e Camera di Commercio di Bergamo e in calendario a Bergamo dal 17 al 20 ottobre per la quarta edizione.

Nati da una collaborazione con il Master in Filosofia del Cibo e del Vino dell'Università Vita e Salute San Raffaele, diretto dal Professor Massimo Donà, gli incontri rappresentano un'occasione per scoprire storia, cultura e tradizioni di un alimento che accompagna l'umanità da millenni e resta profondamente legato all'identità dei luoghi in cui nasce e viene prodotto: il formaggio. Narratori d'eccezione sono i docenti del master di UniSR, giunto quest'anno alla terza edizione con l'obiettivo di formare figure capaci di gestire, valorizzare e comunicare le eccellenze del patrimonio enogastronomico italiano.

Il prossimo incontro si svolge l'8 maggio nella sede di Ascom Confcommercio Bergamo e ha come titolo "Di Formaggi e di Altri biancori". La lezione sarà tenuta da Massimo Donà, direttore del Master in Filosofia del Cibo e del Vino dell'Università San Raffaele di Milano, musicista, e professore ordinario di Filosofia Teoretica presso la Facoltà di Filosofia dell'Università San Raffaele di Milano.

Quinta e ultima lezione è in programma nella sede di Confindustria il 21 maggio con l'intervento di Angela Frenda, food editor del Corriere della Sera e co-direttrice del Master in Filosofia del Cibo e del Vino su "Da M.F.K. Fischer a Samin

Nosrat: il senso (e il gusto) del formaggio in cucina e in letteratura". Frenda è autrice di tre libri, "Racconti di Cucina", "La cucina felice" e "Ricette per Natale" (Corriere della Sera e Rizzoli). Nel 2017 ha vinto Il Premiolo per la diffusione della cultura alimentare.

Gli eventi sono a ingresso gratuito, fino a esaurimento posti. e sono seguiti da degustazione di specialità casearie a cura di un Maestro Assaggiatore ONAF

Per informazioni e iscrizione: info@progettoforme.eu

Pensionati del terziario, 50&Più raccoglie quasi 2.500 iscritti

Sono quasi 2.500 gli iscritti all'Associazione 50& Più che raggruppa i pensionati del terziario che fanno parte della famiglia di Ascom Confcommercio Bergamo. "Il numero è in costante crescita -- afferma Laura Benigni, segretaria di 50&Più Bergamo -. La materia pensionistica è sempre più complessa, le leggi cambiano di frequente e non sono sempre semplici da comprendere. Di conseguenza aumenta il numero di pensionati che richiedono servizi. Se prima uno cercava di fare da sé ora è diventato più difficile".

50& Più fa parte del grande sistema associativo e di servizi nato e cresciuto all'interno di Confcommercio - Imprese per l'Italia. L'Associazione risponde alle richieste di consulenza, assistenza e benessere sociale delle persone che si avviano verso la pensione. In Italia conta 7.240 professionisti e 886 punti operativi. Nella sede di Bergamo,

che si trova in via Borgo Palazzo 133, nello stesso edificio di Ascom, operano quattro professionisti. Oltre a Laura Benigni, lavorano negli uffici di 50& Più Bergamo: Roberto Maffioletti, Laura Apuzzo e Luca Zulian, ciascuno con delle mansioni ben specifiche.

“Siamo nati nel '63 e siamo sempre stati legati ad Ascom. Negli anni ci siamo ingranditi e strutturati – spiega Benigni -. Abbiamo visto l'evolversi del sistema pensionistico italiano e il nostro lavoro è cambiato di molto”.

Il sistema 50& Più si suddivide in due servizi: 50& Più Enasco, Istituto di patronato e assistenza sociale e Caaf 50&Più, Centro autorizzato di assistenza fiscale.

“Il Patronato Enasco – spiega Benigni – fornisce agli iscritti assistenza gratuita per risolvere nel modo più favorevole tutte le pratiche previdenziali: pensioni, supplementi, indennizzi ed indennità. Offriamo ai nostri associati gratuitamente assistenza e consulenza per tutte le tipologie di prestazione erogate dall'Inps e dagli Enti collegati. Ogni anno eroghiamo circa 4500 pratiche”.

Mentre Caaf 50&Più provvede all'elaborazione di 730, Imu, Red, Isee, richiesta bonus energia/gas, visure catastali, dichiarazioni di successione, paghe colf e badanti. “Lo scorso anno abbiamo elaborato circa 6.500 tra modelli 703 e pratiche Imu, 1000 Red e circa 800 Isee” conclude Benigni. A livello nazionale l'associazione 50 & Più conta 330.000 iscritti e organizza annualmente manifestazioni a carattere culturali, sportive e ricreative internazionali, nazionali e territoriali

Nel corso degli anni, ha infatti dato vita a società collegate per meglio rispondere alle esigenze dei soci e del mondo senior: 50&Più Editoriale, la casa editrice che dal 1978 pubblica il primo mensile italiano dedicato agli ultracinquantenni; 50&Più Turismo, il tour operator specializzato per i viaggiatori over 50; 50&Più Serena, la società specializzata in ambito assicurativo per la sicurezza

e la sanità; 50&Più Università, per promuovere lo sviluppo culturale e sociale della persona anziana.

Per informazioni sui servizi è possibile contattare il numero 035 4120302 o consultare il sito www.50&più.it

Pulcini il nuovo presidente della 50&Più di Bergamo

Franco Pulcini è il nuovo presidente della 50&Più di Bergamo, l'associazione dei pensionati del commercio di Confcommercio-Imprese per l'Italia. Pulcini, 72 anni di Pradalunga, subentra a Giuseppe Capurro che ha guidato l'associazione per dieci anni ed è stato eletto presidente onorario. Franco Pulcini è anche consigliere della Pia Unione San Lucio che è lo storico sodalizio tra i commercianti alimentari che fa capo ad Ascom.

L'elezione è avvenuta nei giorni scorsi nella sede di via Borgo Palazzo a Bergamo, nel corso del consiglio direttivo, che ha confermato come vicepresidente vicario Franco Meloncelli (Bergamo) ed eletto come vicepresidente Ernesto Crotti (Torre Boldone) e come consiglieri: Delisa Sanzani (Osio Sotto), Giuseppe Capurro (Scanzorosciate), Rosalaura Cortesi (Bergamo), Mario Pesenti (Mozzo), Natale Bettinelli (Brembate Sopra) e Pierantonio Chiari (Ranica).

Dal primo luglio lo scontrino diventa elettronico

L'introduzione dello scontrino elettronico, che dal 1° luglio dovrebbe sostituire il vecchio scontrino fiscale, ha spinto il presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, a inviare una lettera al ministro dell'Economia, Giovanni Tria, chiedendo un rinvio.

Come pubblicato sul Corriere della Sera, il foglietto con cui si uscirà dai negozi non avrà più valenza fiscale, bensì solo commerciale, per eventuali sostituzioni o garanzie. I negozianti dovranno sostituire i registratori di cassa analogici con quelli digitali, o adattare i vecchi strumenti (sempre che non siano troppo vetusti) con un apposito software: alla scadenza del 1° luglio dovrebbero farsi trovare pronti, secondo le stime di Confcommercio, in 261 mila, mentre il prossimo 1° gennaio 2020 la novità riguarda 2 milioni di soggetti. Ma «in considerazione del ritardo nell’emanazione dei decreti attuativi e delle possibili difficoltà operative connesse alle problematiche tecniche che le imprese si troveranno ad affrontare nell’adeguamento del parco macchine esistente e nella sostituzione dei registratori di cassa con i nuovi registratori telematici – è evidenziato nella lettera che Sangalli ha inviato a Tria – Confcommercio chiede al governo di rinviare al 1° gennaio 2020 l’entrata in vigore dell’obbligo per i commercianti al dettaglio di trasmissione telematica dei corrispettivi anche per i soggetti con un volume d’affari superiore a 400 mila euro». «Si ritiene – evidenzia ancora Sangalli – che i tempi per l’entrata in vigore dal prossimo luglio del nuovo obbligo, peraltro introdotto a soli pochi mesi dall’obbligo della fatturazione elettronica nei rapporti tra soggetti privati e in concomitanza del debutto in dichiarazione dei redditi dei nuovi “Indici sintetici di affidabilità fiscale” (Isa), siano troppo brevi».

Al momento, però, dal ministero non è arrivata alcuna risposta. E, in mancanza di rinvio, i commercianti al dettaglio dovranno adeguarsi nel giro dei prossimi 75 giorni. I nuovi registratori di cassa hanno un costo che si aggira mediamente intorno agli 800 euro, mentre l’adattamento di quelli vecchi, laddove possibile, costerà intorno ai 150 euro. In parte rimborsabili: «È previsto – spiega Vincenzo De Luca responsabile Fiscalità d’impresa di Confcommercio – un contributo, sotto forma di credito d’imposta, pari al 50%

della spesa per l'acquisto, ma non oltre 250 euro; e di 50 euro per chi adatta i vecchi strumenti». De Luca spiega anche quali siano, allo stato attuale, gli ostacoli da superare perché la scadenza del 1° luglio possa essere rispettata: «Il quadro normativo deve essere completato, nel senso che mancano due decreti ministeriali: il primo, del Mef, che dovrà indicare le categorie economiche escluse, come avviene già adesso per gli scontrini fiscali; e il secondo, del Mef e dello Sviluppo economico, che dovrà individuare le zone del Paese dove non c'è sufficiente connessione e quindi si dovrà continuare a emettere lo scontrino in forma cartacea. A ciò si deve aggiungere anche un problema tecnico: chi produce i nuovi registratori non è ancora pronto, lo sarà per fine maggio». Da qui la richiesta di rinvio.

A regime, però, ci saranno vantaggi sia dal punto di vista dei controlli che potranno essere fatti in via telematica, grazie a fattura e scontrino elettronico che permetteranno di confrontare la merce in uscita e in entrata, con la differenza che dovrà essere registrata in magazzino per non evidenziare anomalie, sia per le imprese. L'obiettivo – conclude De Luca – è infatti proprio quello di ridurre gli adempimenti e i costi amministrativi per i commercianti».

A Pasqua si mangeranno meno uova e colombe

A Pasqua quest'anno si mangeranno meno colombe e più in generale meno dolci della tradizione come anche meno uova di cioccolato. Un sensibile calo degli acquisti dovrebbe riguardare le classiche uova con sorpresa tra il 25% e il 30% in meno, mentre le colombe subiranno un contraccollo del 15%.

A tracciare una previsione è la Fida-Confcommercio, la Federazione dei dettaglianti dell'alimentazione, che conta 60 mila esercizi, i cosiddetti negozi di vicinato e alcune sigle della Gdo (Sigma, Crai).

“Non ci aspettiamo grandi numeri a causa dei mutati stili di vita, delle diete, delle condizioni meteo e della data di Pasqua, a primavera inoltrata. Tutti fattori che potrebbero indurre molti a partire e ad acquistare meno. Ciò è dovuto anche a un calo dei consumi alimentari più generale” afferma Donatella Prampolini, presidente di Fida. “Quest’anno i consumi alimentari non sono brillantissimi, – spiega – per i dolci abbiamo già visto una riduzione delle vendite dei panettoni a Natale. Il problema è che la gente è preoccupata e la propensione ai consumi risente di questo, anche del fatto di poter scongiurare l’aumento dell’Iva. Oggi non ci sono margini per assorbirlo”.

Comunque, nel caso delle colombe si tratta di un trend nazionale legato ai prodotti da forno per ragioni di dieta, non è una questione di risparmio. Secondo quanto riferisce la Fida i prezzi medi per le colombe industriali al supermercato sono intorno ai 3 euro, farcite su 8-10 euro e le uova, sui 300 grammi di peso, si aggirano sui 3-4 euro. Il discorso cambia per le colombe gourmet di pasticceria che hanno prezzi decisamente più alti ma offrono grande qualità.

“Le ordinazioni e gli acquisti di colombe e di uova artigianali sono fermi al momento, ma è pur vero che questo genere di dolci viene comprato sotto la data” dichiara Maurizio Tasca, consigliere di Fipe, in rappresentanza delle pasticcerie che aderiscono a Confcommercio. “La Colomba artigianale costa circa tra i 20 e i 22 euro, le uova di cioccolato in pasticceria tra 40 e 45 euro, ma si tratta di prodotti che vengono regalati o da portare al pranzo di Pasqua, che vengono acquistati da una clientela ristretta, il 95% delle persone compra le uova di cioccolato al supermercato. Per noi va bene comunque, preferiamo produrre

meno ma in qualità, alla fine otteniamo lo stesso risultato come ricavo”.

Pranzo di Pasqua al ristorante per oltre 6 milioni di italiani

Pasqua alta, alte le aspettative. Nonostante le incertezze metereologiche domenica 21 e lunedì 22 aprile saranno all'insegna del pranzo fuoricasa, secondo le stime della Fipe. Ben 6,3 milioni saranno infatti i clienti che consumeranno il pranzo di Pasqua nei ristoranti del Belpaese, per una spesa complessiva di 328,8 milioni di euro. “Stime in leggera flessione rispetto allo scorso anno, a causa delle previsioni meteo non favorevoli, ma che confermano, ancora una volta, quanto la ristorazione e la cultura del fuoricasa costituiscano una parte integrante dell'offerta turistica.

Particolarmente significativi – è il commento di Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe – anche i dati relativi alle aperture, a conferma del tessuto sano delle nostre imprese e di un comparto che ogni giorno opera con professionalità e passione, anche quando tutti gli altri festeggiano o sono in vacanza. Principi che testimoniano un'etica del dovere e del fare che rendono il nostro settore fondamentale per il futuro del Paese”.

I dati Fipe per il giorno di Pasqua

Presenze e aperture

Per domenica 21 aprile i ristoranti in attività saranno il 90%

del totale, in leggera flessione (1,5%) rispetto allo scorso anno a causa dell'incertezza delle condizioni meteo che ancora impediscono alla stagione di decollare. Previsioni che tuttavia potranno risultare pienamente attendibili solo a consuntivo. Per quanto riguarda le presenze sono previsti 6,3 milioni di clienti che consumeranno il pranzo pasquale nei ristoranti del Belpaese. La metà saranno turisti, per la maggior parte di nazionalità italiana.

I menù e i piatti

A Pasqua i ristoranti proporranno soprattutto menù "a degustazione" (nel 63% del totale), perlopiù composti da sei portate ad un prezzo medio di 53 euro con bevande incluse, in leggero aumento rispetto allo scorso anno. Il 37% degli esercenti offrirà invece menù alla carta di tre portate ad un prezzo medio di 50 euro, bevande escluse. I ristoranti che propongono sia degustazione che à la carte confermano la preferenza dei clienti per la possibilità di comporre il pranzo a proprio piacimento. La spesa complessiva viene stimata in 328,8 milioni di euro. Ma cosa si mangerà prevalentemente sulle tavole pasquali? Nel 76,5% dei casi a farla da padrone sarà la tradizione, all'insegna dei piatti tipici del periodo come l'agnello. Per quanto riguarda i primi piatti non mancherà la pasta fresca, declinata principalmente nella variante delle tagliatelle e dei ravioli; venendo al dessert sarà un trionfo di dolci tipici come pastiere, colombe e cassate, mentre molti piatti avranno la fragola come grande protagonista in qualità di frutto di stagione. Un ristorante su quattro ha invece pensato a menù con rivisitazioni creative e reinterpretazioni della gastronomia locale. Particolare attenzione sarà riservata alle famiglie con bambini, con menù dedicati ai più piccoli nel 37,5% dei ristoranti. Cresce la sensibilità dei ristoratori anche nei confronti di chi ha esigenze alimentari specifiche, da chi soffre di intolleranze alle persone vegetariane o vegane: il 14,7% degli esercenti proporrà menù ad hoc per soddisfare richieste di questo tipo.

Parola d'ordine, sostenibilità: cresce la pratica della doggy bag, anzi, del rimpiaattino

Saranno festività antispreco nei ristoranti del Belpaese: il 76% degli esercenti è infatti pronto a mettere a disposizione dei propri clienti un rimpiaattino per consentire loro di portare a casa cibi e bevande non consumati sul posto. In ogni caso in linea generale i ristoratori ritengono che almeno per il giorno di Pasqua lo spreco risulterà moderato.

I dati per Pasquetta

Presenze e aperture

Lunedì 22 aprile l'82,2% dei ristoranti sarà operativo, un dato leggermente inferiore rispetto al 2018 (-1,1%), tenendo conto della Pasqua molto alta che, meteo permettendo, potrebbe favorire le gite fuori porta. Per quanto riguarda le presenze sono attesi 4,7 milioni di clienti, in linea con i numeri dello scorso anno: per il 59,6% saranno turisti e per il 41% clienti "autoctoni".

I menù

A Pasquetta il 79% dei ristoranti proporrà menù à la carte, in generale composti da tre portate. I menù degustazione avranno invece un prezzo medio di 46,50 euro con bevande incluse. Per il giorno di Pasquetta si stima una spesa complessiva di 229,1 milioni di euro.

Le aperture per il 25 aprile e il 1 maggio

Per le festività del 25 aprile e del 1 maggio gli esercenti mostrano ottimismo, con un saldo positivo tra chi dice che saranno giornate migliori rispetto allo scorso anno e chi pensa che saranno peggiori. Particolarmente significativo il dato relativo alle aperture, con la quasi totalità dei ristoranti (il 98,2%) che sarà aperta.

A Bossico la Festa dei formaggi dell'Altopiano

Bossico omaggia i formaggi con una giornata di gusto, relax e divertimento. Domenica 29 aprile a Bossico, per le vie di tutto il paese, ritorna la 'Festa dei formaggi dell'Altopiano', appuntamento atteso dagli appassionati delle produzioni casearie e della buona cucina, giunto alla settima edizione. Sarà possibile visitare le cascine agricole e conoscere le loro produzioni casearie, assistere ai vari momenti del lavoro agricolo, degustare e acquistare prodotti a km zero. Per i bambini saranno proposte attività dedicate e merende a km zero.

Chi seguirà gli "agri percorsi" avrà anche la possibilità di adottare una mucca tra quelle presenti nelle stalle: con l'acquisto di un formaggio si sosterrà il lavoro dei casari e si avrà un prodotto genuino. Nei ristoranti del paese si potranno infine gustare ottimi piatti locali.

L'obiettivo della manifestazione, promossa dalla Pro Loco di Bossico con il patrocinio dell'amministrazione locale e di Coldiretti, è valorizzare un prodotto storico, fortemente legato al territorio ed espressione delle tradizioni casearie tipiche del mondo contadino.