

Corrispettivi telematici: Lunedì 4 novembre incontro a Sarnico

Prosegue il tour di Ascom Confcommercio Bergamo per fare chiarezza sull'obbligo di memorizzazione e trasmissione telematica dei corrispettivi giornalieri all'Agenzia delle Entrate che entrerà in vigore il 1° gennaio 2020 e riguarderà tutte le imprese: il prossimo incontro è in programma lunedì 4 novembre, ore 15, a Sarnico (Auditorium Comunale, via Roma, 54).

Gli incontri serviranno a spiegare la normativa in ogni suo dettaglio, a cominciare dalle opportunità legata alla sconto fiscale del credito d'imposta pari al 50% sulla spesa sostenuta per ogni singolo strumento fino a un massimo di 250 euro in caso acquisto di un nuovo registratore, o fino ad un massimo di 50 euro in caso di adattamento.

Durante l'incontro sarà presentata anche la convenzione stipulata da con tre rivenditori di Bergamo (Brevi Due, Cadei Bruno e Steva Data Sistema) associati ad Ascom e a Comufficio-Confcommercio che consente agli associati Ascom di usufruire di uno sconto sul prezzo di vendita del registratore telematico compreso tra l'8% e il 15%, a seconda della tipologia e tecnologia dell'apparecchio scelto.

Fiera Campionaria al via.

Domenica protagonisti anche i Gastronomi Ascom

Ritorna la Fiera Campionaria, uno degli appuntamenti più attesi dai bergamaschi. La fiera firmata Promoberg che mette in vetrina il maggior numero di settori merceologici, una quarantina, è di scena al polo fieristico in via Lunga da mercoledì 30 ottobre a domenica 3 novembre 2019. Sempre ricco il calendario degli eventi collaterali, a partire dalla novità Mattoncini a Bergamo a cura della città del mattoncino: 2,5 milioni di pezzi Lego per ricostruire modelli di ogni genere e dimensione. Inoltre, Fieramentebirra, gli showcooking, i concorsi per futuri cuochi e chi lo chef lo fa già di professione, le castagnate, la fanfara dei bersaglieri, le canzoni dei bambini e tanto altro ancora.

Domenica 3 novembre tra i protagonisti il Gruppo gastronomi-salumieri di Ascom Confcommercio Bergamo: al Padiglione A (Area showcooking-corsia 1), dalle ore 16 alle 18.30, propongono due gare di taglio, del prosciutto e del formaggio. Il regolamento è semplice: per entrambe le sfide sono previsti al massimo cinque concorrenti e verrà indicato un tempo massimo entro cui poter operare. Vincerà la gara di taglio chi si avvicinerà il più possibile al peso richiesto dai giudici.

“In questa edizione – spiega Luca Bonicelli, presidente del Gruppo gastronomi-salumieri di Ascom Bergamo – abbiamo voluto mettere in mostra non tanto i prodotti ma le imprese e chi sta dietro al bancone: un’occasione per far conoscere ai cittadini la professionalità della nostra categoria. Oltre alla gara di taglio, un appuntamento tradizionale in Fiera, un nostro esperto dimostrerà come disossare un prosciutto crudo e non mancheremo di dispensare tanti altri consigli al pubblico”.

La Campionaria si estende su tutta la superficie al coperto della Fiera di Bergamo, per un totale di 17mila metri

quadrati. Quest'anno sono 205 le imprese che espongono (e vendono) in Campionaria, in rappresentanza di 15 regioni italiane e 6 nazioni straniere. La rappresentativa più numerosa rimane come da tradizione quella di casa, con 111 imprese targate Bergamo, seguita da Brescia (11) e Milano (9). Dieci le provincie lombarde rappresentate, per un totale di 145 imprese. Al secondo posto la regione Veneto (13 imprese), terza la Liguria (6). Il 46% delle imprese proviene da fuori provincia; il 30% da fuori regione: dati che consentono ricadute positive per il nostro territorio.

Bergamo è Città Creativa Unesco per la gastronomia

Bergamo è Città Creativa Unesco per la gastronomia: il board del Patrimonio Mondiale ha diramato oggi pomeriggio la lista delle 66 città che entrano nella lista delle Città Creative del pianeta, riconosciute come “laboratori di idee e pratiche innovative”, capaci di costruire “un contributo tangibile al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile attraverso pensieri e azioni innovativi”. È il secondo importante riconoscimento che Bergamo riceve dall'Unesco, dopo quello delle Mura che cingono Città Alta, inserite nel 2017 nella lista del Patrimonio Mondiale insieme alle fortificazioni veneziane di altre cinque città.

Il sindaco Gori: “Premiato il saper fare bergamasco nell'arte casearia”

“Questo riconoscimento è per noi motivo di grande soddisfazione: – spiega il sindaco di Bergamo, Giorgio Gori – Bergamo entra oggi nella rete delle 246 Città Creative del mondo grazie al valore della produzione casearia del suo

territorio montano, con i suoi 30 formaggi tradizionali, di cui 9 Dop e 3 presidi Slow-Food. Nel nostro Paese esistono 50 formaggi Dop, Bergamo da sola ne vanta quasi un quinto: nessuna provincia in Europa può vantare un record simile, ma soprattutto nessun altro territorio italiano vanta un “saper fare” come quello bergamasco nell’arte casearia. Questa candidatura è nata intorno all’idea di un’alleanza – quella tra il capoluogo e le sue valli, negli ultimi decenni in sofferenza a causa dello spopolamento; la città si candida ad essere la grande vetrina di un’eccellenza bergamasca con l’obiettivo di valorizzare la produzione casearia delle valli e di contribuire così alla sostenibilità economica del settore, fondamentale anche per la conservazione del paesaggio. Oggi Bergamo e le sue valli vincono insieme. Un grande grazie a tutti gli enti che hanno sostenuto il processo di candidatura.”



La tradizione dei bergamini

La produzione dei formaggi orobici ha le sue radici nella tradizione dei bergamini, gli antichi allevatori basati nelle montagne bergamasche, che attraverso la transumanza hanno diffuso tecniche e conoscenze in tutta la Pianura Padana, e a cui quindi si deve la nascita e allo sviluppo dell’industria casearia italiana, tra le più prestigiose del mondo. “Questi formaggi – aveva detto Gori a Parigi, presentando la candidatura di Bergamo – sono un simbolo del nostro

territorio, nel quale pratiche tradizionali, accompagnate dall'abilità di stringere relazioni commerciali, hanno consentito di proteggere la bellezza dei luoghi, rendendoli un modello di sostenibilità.”

“Questo riconoscimento – sottolinea Francesco Maroni, dell'Associazione San Matteo Le tre Signorie – è davvero importante per la nostra Associazione che da sempre lavora perché la sapienza dell'arte casearia della Cheese Valleys vengano riconosciute a livello internazionale. Ora inizia il lavoro per far sì che i territori si uniscano in un progetto comune di valorizzazione del proprio patrimonio gastronomico legato alle Cheese Valleys.”

Le altre città creative Unesco

Le città creative dell'Unesco sono diventate così 246. Le altre città italiane Creative sono Bologna (musica), Fabriano (artigianato e arte popolare), Roma (cinema), Parma (gastronomia), Torino (design), Milano (letteratura), Pesaro (musica), Carrara (artigianato e arte popolare) e Alba (gastronomia). Da oggi anche Biella si unisce al novero delle Città Unesco grazie al suo artigianato tessile, mentre Como e Trieste – che pure erano candidate – non hanno trovato l'approvazione della Direttrice Generale dell'Unesco M.me Audrey Azoulay, cui spettava il giudizio finale.

L'annuncio sul sito Unesco:
<https://en.unesco.org/creative-cities/events/unesco-designates-66-new-creative-cities>

Rete imprese storiche, Ascom festeggia le attività d'antan

Domenica 10 novembre alla sede di via Borgo Palazzo 137 Ascom Bergamo festeggia le imprese che hanno aderito al circuito 'Rete imprese storiche di Bergamo', oltre 70 attività con più di 25 anni di vita. Tutte le aziende sono presenti sul sito www.reteimpresestoriche.it. Per info: tel. 035.4120304, mail soci@ascombg.it www.reteimpresestoriche.it

Bergamo, Schiaccianoci cambia location e apre la cucina

Nuova location con tavoli per la fornitissima boutique alimentare Lo Schiaccianoci, che si è trasferita da via Sant'Alessandro (dopo 10 anni di successi) in via XX Settembre. I fratelli Giovanni e Filippo Colombi, rispettivamente architetto e ingegnere, hanno a disposizione maggiore spazio e la possibilità di organizzare pranzi e degustazioni.

Nipoti e figli d'arte (il nonno era macellaio e i genitori commercianti), sono riusciti a conciliare la passione per le vacanze enogastronomiche al lavoro. Quando viaggiano selezionano infatti i migliori prodotti da mettere in vendita, importandole direttamente dai paesi d'origine.

Lo Schiaccianoci dispone di tavoli dove poter degustare il prodotto mare/terra abbinati ad uno dei vini presenti in enoteca. Il business lunch viene proposto a 15 euro, ma di fatto si ha la possibilità di mangiare ogni prodotto che si

vede esposto in bottega, dalle conserve, al pesce sott'olio (si possono trovare persino plancton e caviale di storione albino), fino alle creme dolci.

L'attività prevede la consegna gratuita all'interno della città di Bergamo. Il locale è stato studiato e ristrutturato dagli stesso gestori, che sono sempre operativi con cucina aperta, dalle 9 alle 21, tranne il lunedì.

Ponte dei Santi, il lago d'Iseo verso il tutto esaurito e in città arrivano i messicani

Lago d'Iseo verso il tutto esaurito, in città ritornano i turisti russi e compaiono i messicani, nelle valli si spera negli arrivi last minute. Sono queste le previsioni per il prossimo Ponte dei Santi che emergono da un sondaggio fatto da Ascom Bergamo Confcommercio su un campione di alberghi a Bergamo e fuori città.

I turisti che scelgono la destinazione Bergamo confermano l'amore per il lago d'Iseo che risulta la meta più gettonata: a Lovere, che chiude un mese di ottobre record per quanto riguarda proprio i pernottamenti, gli alberghi sono già quasi tutti al completo e anche a Sarnico le camere vanno verso il sold out.

Le prenotazioni arrivano soprattutto da Lombardia e Veneto, ma non mancheranno i turisti stranieri, inglesi a Lovere e visitatori da Danimarca, Cecoslovacchia e Russia. a Sarnico

In città le prenotazioni sono più che soddisfacenti e in

crescita circa del 10% rispetto allo scorso anni. Si conferma la crescita degli stranieri un po' da tutte le località collegate da Ryanair. Con due sorprese, la ricomparsa del turismo russo e ucraino e l'arrivo di visitatori messicani.

Sulle valli e sul Lago di Endine le previsioni sono meno rosee. In Valle Brembana, a Foppolo, il meteo non buono si fa sentire, le richieste sono a rilento e gli albergatori sguardo al cielo puntano tutto sulle prenotazioni dell'ultimo minuto da parte dei turisti italiani, perché come accade da qualche anno gli stranieri arriveranno per la stagione invernale. Stessa proiezione in Val Seriana dove le prenotazioni tardano ad arrivare e si spera negli arrivi dell'ultimo momento che saranno per lo più di una sola notte e di italiani. Prenotazioni ferme anche sul Lago di Endine che fatica a proporsi come destinazione turistica e a intercettare i visitatori del lago d'Iseo.

fotografia di Visit Bergamo

Corrispettivi telematici tra luci e ombre: al via gli incontri sul territorio

Mercoledì 30 ottobre, alle ore 15, presso la sede Ascom di Bergamo, si tiene il primo appuntamento del calendario di incontri dedicati all'invio dei corrispettivi telematici. obbligo che entrerà in vigore dal 1° gennaio 2020

Benzinai contro la manovra, gestori in sciopero il 6 e 7 novembre

Dalle 6 di mattina del 6 novembre fino alle 6 di mattina dell'8 novembre i distributori di carburanti stradali e autostradali saranno chiusi per sciopero nazionale. Lo sciopero è promosso dalle organizzazioni di categoria tra cui Figisc/Anisa Confcommercio per protestare contro la politica fiscale del Governo e contro la negazione dei diritti a una categoria allo stremo.

Niente alcol sopra i 5° e stop a vetro e lattine prima e dopo le partite dell'Atalanta: l'Ordinanza comunale penalizza i baristi Ascom

Definirlo un giro di vite è forse eccessivo ma poco ci manca. L'ultima ordinanza del Comune di Bergamo riguardo al divieto di vendita (asporto e somministrazione) di bevande alcoliche con gradazione superiore ai 5 gradi e bevande in contenitori di vetro e in lattina durante le partite dell'Atalanta che si svolgeranno presso il Gewiss Stadium non va proprio giù al Gruppo Caffè Bar di Ascom.

In vigore dal 27 ottobre fino al 19 gennaio del 2020 per tutte le partite di campionato, Coppa Italia e amichevoli giocate in casa, l'ordinanza pende infatti come una spada di Damocle sulla categoria. Anche se sono esclusi i ristoranti, dove è consentito il consumo di bevande alcoliche solo ed esclusivamente a tavola, l'ordinanza approvata nei giorni scorsi riguarda diverse attività: bar, circoli privati e ambulanti, ma anche alimentari con vendita al dettaglio, laboratori artigianali alimentari, distributori automatici di bevande. Niente vino, alcolici e birra sopra i 5 gradi, quindi, ma nemmeno bibite e bevande in vetro e lattina potranno essere vendute a partire da due ore prima l'inizio degli eventi sportivi fino ad un' ora dopo la conclusione delle partite.

“L'ordinanza è stata approvata sulla scia di un atteggiamento repressivo che vede l'Amministrazione comunale e le autorità andare nella direzione sbagliata – sottolinea **Francesco Pappi, vicepresidente del Gruppo Caffè Bar di Ascom** -. Il vero problema, dentro e fuori da stadi e discoteche, non è sempre e solo l'alcool, o meglio non bisogna puntare il dito solo su chi alza troppo il gomito, su cosa ha bevuto e dove l'ha consumato. È ora di cercare di fare un passo avanti, cambiare prospettiva e guardare oltre: il provvedimento va infatti a danneggiare molte attività commerciali non proprio vicine allo stadio o che comunque non hanno a che fare con l'afflusso dei tifosi”.

“Sebbene diamo atto all'Amministrazione comunale di aver preso in considerazione gli interessi dei ristoranti, che durante la fascia oraria degli eventi sportivi potranno continuare a somministrare vino e alcolici fino a 21 gradi, e di aver consentito il consumo della birra entro i 5 gradi evitando una “stretta” totale, la nuova ordinanza danneggerà molti dei nostri associati – aggiunge **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Abbiamo raccolto diverse chiamate, soprattutto quelli di Borgo Santa Caterina già penalizzati

dall'ordinanza estiva sugli orari di chiusura, che ora rischiano di subire un altro duro colpo sulla loro attività". L'area oggetto dei divieti non riguarda infatti solo le vie limitrofe allo stadio ma è compresa all'interno di un perimetro più ampio, di fatto un "quadrilatero" per i divieti compreso tra via Muraine, via Suardi, via Corridoni, (fino all'intersezione con la circonvallazione Plorzano), circonvallazione Plorzano, circonvallazione Fabriciano, (fino all'intersezione con via Pescaria), via Pescaria, via Baioni, (dall'incrocio con via Pescaria sino a via Nazario Sauro) via Nazario Sauro, piazzale Oberdan e via Cesare Battisti. Il divieto interessa anche via Spino, punto di partenza e arrivo dei pullman dei tifosi.

La violazione dell'ordinanza comporta una sanzione amministrativa compresa tra i 50 e i 500 euro e in caso di doppia violazione scatta la sospensione dell'attività per due giorni (individuati dall'Amministrazione tra quelli in cui è prevista una partita di campionato presso lo stadio di Bergamo). Qualora venga contestata una ulteriore violazione si applica la sanzione della sospensione dell'attività per tutte le giornate di campionato successive e, comunque, con decorrenza dalla data indicata nel provvedimento di sospensione.

L'ordinanza però, secondo Pappi, va in controtendenza con i servizi offerti dai nuovi impianti sportivi, compreso il Gewiss Stadium, che prevedono la spillatura di birra dentro lo stadio. "È un paradosso – conferma Pappi -. Da una parte si libera il tabù della birra leggera (4,8°) dentro gli stadi dall'altra si chiudono le spine e si vietano le birre poco più alcoliche nei bar. E chi ci rimettono sono i commercianti senza di fatto garantire nessun giovamento all'ordine pubblico".

Ordine pubblico che chiama in causa i commercianti proprio in merito alla sicurezza di tutti. "Negli ultimi anni il concetto di responsabilità oggettiva è stato esteso e molto spesso noi

esercenti ci troviamo a gestire fatti di ordine pubblico come risse e schiamazzi che avvengono fuori dal locale e dei quali spesso non siamo nemmeno responsabili, mettendo a rischio anche la nostra incolumità – osserva Pappi -. Siamo infatti già caricati di tante responsabilità all'interno del locale e anche se ben venga un atteggiamento preventivo non siamo tenuti a fare i "gendarmi" ma i gestori".

"Sappiamo che il tema della sicurezza è una delle priorità che sta a cuore al Comune e a tutti i cittadini ma l'estensione della responsabilità oggettiva verso i gestori dei locali segnala una volontà precisa di penalizzare l'intrattenimento e lo svago nei locali – conclude Fusini -. Ci auspichiamo che a livello nazionale prima ancora che nell'interpretazione che viene data a livello locale, questa tendenza non sacrifichi ancora di più un settore che è fondamentale per l'economia del territorio ed in difficoltà. Se il problema è l'abuso di alcol allora occorre fermare la vendita parallela e l'accessibilità all'alcol in ogni angolo ed esercizio. Occorre tornare alla possibilità del consumo nei soli pubblici esercizi, dove le norme anche penali, la formazione e il presidio dei titolari costituiscono una sicurezza per tutti".



Da Vittorio tra i 30 ristoranti top del Gambero Rosso

I fratelli Cerea del ristorante Da Vittorio di Brusaporto sono tra i 30 migliori ristoratori italiani. Da Vittorio è l'unico ristorante bergamasco nella classifica del Gambero Rosso, presentata a Roma nei giorni scorsi, che ha premiato i quindici chef e gli altrettanti responsabili di sala che meglio rappresentano le qualità professionali delle giovani generazioni di professionisti.

Al primo posto c'è l'abruzzese Niko Romito del ristorante Reale a Castel di Sangro (Aq), con 96 punti; sul podio con 95 punti: Massimo Bottura dell'Osteria Francese a Modena e Heinz Beck della Pergola a Roma. A seguire con il riconoscimento "Tre Forchette": Le Calandre a Rubano (Padova), Piazza Duomo ad Alba (Cuneo), Uliassi a Senigallia (Ancona), Don Alfonso 1890 a Massa Lubrense (Napoli), Enoteca Pinchiorri a Firenze, Antonino Cannavacciuolo con Villa Crespi di Orta San Giulio a Novara, Cracco a Milano, Duomo a Ragusa, Madonnina del Pescatore a Senigallia (Ancona), Il Pagliaccio a Roma, Quattro Passi a Massa Lubrense (Napoli), Seta del Mandarin Oriental Milano, St. Hubertus dell'hotel Rosa Alpina a San Cassiano (Bolzano), Torre del Saracino a Vico Equense (Napoli), La Trota a Rivodutri (Rieti), Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo), Enrico Bartolini Mudec Restaurant a Milano, Berton a Milano, D'O a Cornaredo (Milano), Pascucci al Porticciolo a Fiumicino (Roma), Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio a Mantova, Casa Vissani a Baschi (Terni), Agli Amici dal 1887 a Udine, Da Caino a Montemerano (Grosseto), Taverna Estia a Bruscia (Napoli), Idyllo by Aprea del The Pantheon Iconic Rome Hotel a Roma, Laite a Sappada (Udine), Lido 84 a Gardone Riviera (Brescia), Lorenzo Forte dei Marmi (Lucca), La Madia a Licata (Agrigento), Miramonti l'Altro a Concesio (Brescia) e La Peca a Lonigo (Vicenza). Nella Guida ai

Ristoranti d'Italia 2020 del Gambero rosso sono in totale 35 le Tre Forchette, 30 i Tre Gamberi (osterie, bistrot), 10 Tre Bottiglie (locali "enoappassionati"), 4 Tre Mappamondi (cucina straniera e etnica), Tre Boccali (i templi della birra), Tre Cocotte, 18 Premi Speciali, e la novità delle Due Forchette Rosse. Si tratta dei sette locali in pole position per raggiungere il traguardo delle Tre Forchette e sono: Arnolfo a Colle di Val d'Elsa (Siena), Dani Mason a Ischia (Napoli), Lume a Milano, Il Piccolo Principe del Grand Hotel Principe di Piemonte a Viareggio (Lucca), Signum a Salina (Messina), Vun Andrea Aprea dell'Hotel Park Hyatt Milan a Milano, Andreina a Loreto (Ancona). Tra i premi speciali Ciccio Sultano del Duomo a Ragusa è il "Ristoratore dell'anno" e Impronta a Bassano del Grappa (Vicenza) è la "Novità dell'Anno". Ha il volto giovane di Edvige Simoncelli di Idyllo by Aprea il "pastry chef dell'anno". Mentre lo chef marchigiano Moreno Cedroni ottiene il premio innovazione in cucina.