

# Ritorna Ingruppo, i menu stellati accessibili

Prende il via oggi, 14 gennaio, l'ottava edizione di Ingruppo, l'iniziativa che celebra l'alta cucina avvicinandola a tutti. La manifestazione è in programma fino al 30 aprile e coinvolge 20 ristoranti gourmet, di cui 8 stellati e 2 tristellati.

Su prenotazione, sia pranzo che a cena (tranne a San Valentino e a Pasqua, il 12 aprile) sarà possibile ordinare un menu completo – antipasto, primo, secondo, dolce, caffè, acqua e vino – al costo di 60 euro a persona. Per Da Vittorio, Sadler e Enrico Bartolini Ristorante il prezzo è di 120 euro a persona.

Alla rassegna aderiscono 16 ristoranti bergamaschi, 1 nel territorio di Monza e Brianza, 2 a Milano e 1 in provincia di Sondrio. Quest'anno ci sono due novità: il ristorante Impronte, di Bergamo, che con il giovane chef Cristian Fagone, ha conquistato la sua prima stella e il Cantinone di Madesimo (Valchiavenna), guidato da Stefano Masanti, uno dei pochi ristoranti in quota (1.550) ad aver conquistato una stella. Da Vittorio e il Mudec di Enrico Bartolini. E poi, Sadler, Casual, Frosio, Il Saraceno, Loro e Osteria della Brughiera, tutti con una stella Michelin. Completano il gruppo, Collina, La Caprese, Lio Pellegrini, Al Vigneto, Antica Osteria dei Cameli, Posta, Roof Garden Restaurant, Tenuta Casa Virginia, Pomiroeu e Cucina Cereda.



A sinistra, Francesca Mauri e Cristian Fagone del ristorante Impronte. A destra, Stefano Masanti, Raffaella Mazzina Stefano Ciabbarri del ristorante Il Cantinone. Photo credit Guida InGruppo 2020 Paolo Picciotto e pag. 57 Paolo Chiodini

La formula smart di InGruppo, concentrato di cucina di qualità e territorio lombardo, è stata ideata otto anni fa da Giuliano Pellegrini del ristorante Lio Pellegrini per rendere accessibile ai millennial e non solo la gastronomia d'eccellenza come forma di cultura.

La prenotazione può essere effettuata via telefono o via e-mail, contattando direttamente il ristorante prescelto, specificando anticipatamente la richiesta del menu «Ingruppo». Tutte le info sono disponibili su [www.ingruppo.bg.it](http://www.ingruppo.bg.it), anche in inglese.

I locali sono raccontati in “Ingruppo 2020, la Nuova Guida al piacere a tavola, edita da Mediavalore Edizioni, direttore editoriale Elio Ghisalberti, fotografie Paolo Picciotto. La guida è disponibile in forma gratuita presso i Ristoranti del gruppo.



---

# Negozi storici: iscrizioni entro il 15 gennaio

Solo per l'anno 2020 il termine di presentazione delle domande di riconoscimento delle attività storiche e di tradizione del 15 febbraio è stato anticipato al 15 gennaio, come deliberato dalla Giunta di Regione Lombardia su proposta dell'assessore allo Sviluppo Economico, Alessandro Mattinzoli, lo scorso 30 settembre 2019. L'iscrizione nell'elenco regionale è propedeutico alla partecipazione al Bando Imprese storiche verso il futuro, che aprirà il prossimo 28 febbraio.

Per avere informazioni e assistenza nelle domande si può contattare lo sportello Negozi Storici Ascom al numero tel. 035 4120340 o scrivere a [ata@ascombg.it](mailto:ata@ascombg.it). Si avrà assistenza dalla raccolta dei documenti necessari per il riconoscimento regionale, alla stesura della relazione fino all'inoltro della richiesta in Regione.

Sono previsti quattro riconoscimenti: storica attività (sono richiesti almeno 50 anni di esercizio), negozio storico (oltre ai 50 anni di attività il locale deve avere pregio architettonico, attrezzature storiche o tipicità di prodotto in vendita), locale storico e insegne storiche e di tradizione.

---

# **2020 con lo scontrino elettronico Sei mesi di tempo per adeguarsi**

Dal primo gennaio 2020 si è esteso l'obbligo di memorizzazione elettronica e trasmissione telematica dei corrispettivi (il cosiddetto scontrino elettronico, più correttamente chiamato documento commerciale) a tutti coloro che svolgono un'attività commerciale al dettaglio in Italia. Lo ha ricordato in un tweet il Ministero dell'Economia e delle Finanze. Si tratta della nuova certificazione dei corrispettivi che va a sostituire i vecchi scontrini fiscali e le vecchie ricevute, già partita il primo luglio scorso per gli operatori con un volume di affari superiore ai 400mila euro.

**Per chi non è riuscito a dotarsi in tempo utile di un nuovo registratore telematico, è prevista una "moratoria" delle sanzioni di sei mesi (fino al 30 giugno 2020).**

Gli esercenti che non si sono ancora dotati dei nuovi registratori telematici potranno dunque continuare ad utilizzare i vecchi registratori di cassa ed emettere lo scontrino fiscale senza incorrere in sanzioni purché i corrispettivi mensili vengano trasmessi attraverso un'apposita procedura telematica all'Agenzia delle Entrate dai propri intermediari. È molto importante, però, attivarsi il prima possibile per acquistare presso rivenditori autorizzati il registratore telematico oppure adattare, se tecnicamente possibile, il registratore di cassa già in uso.

**Gli strumenti a disposizione per adempiere al nuovo obbligo**

La nuova modalità di certificazione dei corrispettivi prevede l'impiego di strumenti tecnologici idonei, anzitutto, a

garantire inalterabilità e sicurezza dei dati. Questi strumenti sono attualmente due: il registratore telematico e la procedura web "documento commerciale online".

Il primo è quello che meglio si adatta alle attività dei commercianti al dettaglio (bar, ristoranti, panetterie, eccetera) che fino ad oggi hanno emesso scontrini tramite registratore di cassa o ricevute fiscali con una certa ripetitività. Con questo strumento la memorizzazione dei dati dei corrispettivi e l'emissione del documento commerciale si possono effettuare anche in assenza di connessione alla rete Internet. Basterà connettere l'apparecchio alla rete nel momento di chiusura di cassa e fino a quando l'operazione di trasmissione non sia avvenuta. La procedura web gratuita dell'Agenzia delle Entrate è invece più indicata per gli artigiani e i lavoratori autonomi che, al momento di effettuare l'operazione, hanno più tempo per compilare il documento commerciale.

### **Quali sono i vantaggi?**

Non sarà più necessario tenere il registro dei corrispettivi: la memorizzazione elettronica e la trasmissione telematica dei dati sostituiscono, infatti, gli obblighi di registrazione delle operazioni effettuate in ciascun giorno. Non occorrerà conservare neanche le copie dei documenti commerciali rilasciati ai clienti, come avveniva con le copie delle ricevute fiscali.

C'è anche, infine, la riduzione dei costi per la verifica periodica del registratore telematico rispetto a quelli sostenuti per i tradizionali registratori di cassa, poiché si passa da un controllo annuale a una biennale. Chi, invece, usava bollettari madre/figlia e utilizzerà la procedura web dell'Agenzia delle Entrate non sosterrà più il costo di acquisto del bollettario.

### **Il contributo dello Stato per l'acquisto dei nuovi registratori telematici**

Per l'acquisto del registratore telematico, o per

l'adattamento del vecchio registratore di cassa, è previsto un contributo sotto forma di credito d'imposta pari al 50% della spesa sostenuta, per un massimo di 250 euro in caso di acquisto e di 50 euro in caso di adattamento.

### **Le convenzioni per gli associati Ascom**

Per abbattere i costi legati all'acquisto di un nuovo apparecchio, Ascom Confcommercio Bergamo ha stipulato una convenzione con tre rivenditori di Bergamo (Brevi Due, Cadei Bruno e Steva Data Sistema) associati ad Ascom e a Comufficio-Confcommercio, l'Associazione che rappresenta gli operatori commerciali nei settori dell'informatica, delle telecomunicazioni e dell'automazione dei punti vendita.

Nel concreto la convenzione consente agli associati Ascom di usufruire di uno sconto sul prezzo di vendita del registratore telematico che è compreso tra l'8% e il 15%, a seconda della tipologia e tecnologia dell'apparecchio scelto. Per informazioni sulle convenzioni in atto contattare l'ufficio Innovazione e Digitalizzazione (referente Giorgio Puppi – tel. 035 4120123).

---

## **Tiziano Incani: “Sono il re della piadina”**

A gennaio tornerà in televisione su Bergamo TV con la sua trasmissione “Bepi quiss”, versione Made in Bergamo dei classici quiz a premi. Tiziano Incani, in arte Il Bepi, cantante e presentatore bergamasco classe '74 di Rovetta, è amatissimo, non solo nella nostra città. Con i suoi personaggi comici e le canzoni in dialetto che spaziano dal blues al country, dalla techno al folk, fa divertire da anni stuoli di fan raccontando la “bergamaschità” più genuina in modo

divertente ma per nulla sciocco.

L'abbiamo incontrato in un giorno grigio di metà autunno. Lontano dai suoi soliti toni scanzonati e ironici, ci ha parlato di cibo, della difficoltà di fare musica di qualità, di nuovi

progetti che lo vedranno in una veste diversa da quella che conosciamo e di un certo suo sogno "megalomane".

### **Che rapporto ha con il cibo?**

Molto buono. Cibo e vino a volte per me sono una medicina. Nei momenti "no" mi hanno aiutato a stare meglio. In quanto ai piatti non sono uno che varia tantissimo. Per me conta tanto l'atmosfera, con chi e dove mangi.

### **Con il suo lavoro sarà spesso fuori a cena. Qual è il ricordo più bello legato alla tavola?**

Ne ho parecchi. Molti sono legati alle feste e alle sagre dove ho suonato con il mio gruppo. Ci si siede al classico tavolone delle feste e si fanno delle pantagrueliche mangiate. Gli organizzatori ci trattano da principi.

### **Cosa mangia prima o dopo un concerto?**

Tanti miei colleghi evitano certi cibi perché fanno male alla gola, io me ne frego. Con il tempo però ho imparato a evitare i fritti.

### **È goloso?**

Di dolci no. Sono una buona forchetta ma faccio tanta attività fisica e smaltisco.

### **Rosso, bianco o birra?**

Dipende dall'atmosfera. Il rosso lo collego alla stagione fredda, il bianco lo bevo d'estate. La birra mi piace sempre. Da ragazzo assaggiavo le birre più particolari, oggi apprezzo di più la lager bionda. Non la verso mai, la bevo dalla bottiglia, smodatamente, nella maniera grezza.

### **In cucina come se la cava?**

In modo pessimo. Sono il re delle piadine, faccio delle

ricette apprezzatissime ma so fare solo quelle. Per questo sono felice quando mi invitano. Ho un amico che cucina molto bene e ha un grande cultura del vino. Quando mi propone una cena a casa sua so che sarà una bella serata.

### **Qual è il piatto che ama di più?**

Sono proprio un figlio di pasta e pizza, ne mangio in quantità. Mi piace in particolare la carbonara, non la mangio spesso e quando capita me la godo. Ha fatto del dialetto bergamasco una bandiera e la sua cifra musicale. È altrettanto "partigiano" con la cucina? Non vado alla ricerca di cucina tipica e non vivo a salame e polenta, ma i piatti bergamaschi mi piacciono quasi tutti, soprattutto il classico casoncello.

### **Un cibo che non sopporta?**

Il cavolfiore, soprattutto se cotto. Ha un odore terribile. E forse non affronterei la nuova moda degli insetti, mi fa impressione.

### **Ristorante o trattoria?**

Trattoria tutta la vita, mi piace la semplicità. Durante la settimana vado spesso a mangiare la pizza in un localino a Rovetta, l'Antica Pergola. Trovo un'atmosfera in via di estinzione, poca gente, l'immancabile anziano che beve il calice al bar. Mi danno un tavolo in un angolo e mi godo la cena in tranquillità.

### **Se potesse scegliere una persona da invitare a cena chi sarebbe?**

Probabilmente una bella donna. Per parlare di musica invece direi Franco Battiato, ma temo che non ci troveremmo bene a tavola, mi dà l'idea che sia complicato anche sui piatti, quindi scelgo Paolo Conte. In una sua canzone, dal titolo Snob, dice "Le cose che noi mangiamo sono sostanziose come le cose che noi diciamo". Forse con lui parlerei un po' meno di musica ma mangerei meglio. Lo porterei al Ristorante Commercio di Clusone dove si mangia sempre bene.

### **È vero che i fan la omaggiano con regali gastronomici?**

Capita. Chi viene ai miei concerti da fuori Bergamo spesso mi porta prodotti tipici e vini della sua terra ed è una cosa che apprezzo molto.

### **Cantante, presentatore, ha scritto tre libri, partecipato persino a una soap (Un posto al Sole). Dove e in che ruolo la vedremo nei prossimi mesi?**

Penso che lavorerò con estrema calma a progetti nuovi. A fine gennaio riparte il "Bepi quiss". Contemporaneamente mi dedicherò a un progetto molto particolare che so dividerà il pubblico perché è molto lontano da quello che la gente vuole dal Bepi. Non ho premure perché quello della musica è un mercato martoriato. C'è un abisso tra le canzoni ai massimi livelli che si facevano negli anni Settanta e quella di oggi. La gente pretende di ascoltare musica gratis ma il disco figo costa. Questo alla fine ha influito sulla qualità, nessuno può permetterselo, soprattutto noi cantautori piccoli.

### **Ha un sogno nel cassetto?**

Suonare in uno stadio pieno, alla fine siamo tutti megalomani. Lo dico anche in una canzone. Avere ai concerti molte persone che cantano le mie canzoni è motivo di soddisfazione, ma l'ambizione non la soffochi, neanche a 45 anni.



---

## **Tornano Family e senior card sconti sulla spesa nei negozi**

Il Comune di Bergamo rinnova anche per il prossimo biennio le tessere sconti per i cittadini residenti con più di 70 anni e ai nuclei familiari con almeno tre figli a carico. Gli sconti vanno dal 5 al 30% e sono validi nei negozi, panifici e

mercati aderenti, oltre a supermercati, farmacie, librerie, banche, strutture sportive, istituzioni culturali e tanti servizi per la casa e per la persona. Per usufruire delle convenzioni occorre esibire la card; fino al 29 febbraio, dato che le spedizioni sono in corso, gli esercizi commerciali aderenti accetteranno le vecchie card. In caso di mancato recapito delle tessere, si può contattare l'Ufficio Commercio del Comune (035399351/035399318). Nei quindici anni di attivazione delle card gli esercizi convenzionati sono cresciuti e le tessere, apprezzate per gli sconti che garantiscono a famiglie numerose e over 70, offrono oltre ad un sostegno ai consumi, un'opportunità per i piccoli esercizi commerciali e per la vitalità del tessuto economico cittadino.

---

## **Ponteranica, sgravi su Imu, Tari e Tasi per i piccoli negozi**

In aiuto dei piccoli commercianti di Ponteranica il Comune ha creato un fondo di agevolazione che prevede sgravi su Imu, Tasi e Tari. Le detrazioni sono previste per due categorie di commercianti: chi ha riaperto attività chiuse da almeno sei mesi e chi ha ampliato – almeno del 30% – la superficie dei locali della propria attività. I primi possono avere una detrazione totale di Imu e Tasi e del 50% della Tari versate l'anno precedente alla riapertura; i secondi possono richiedere lo sconto del 70% su Imu e Tasi e del 50% sulla Tari.

Le detrazioni vanno richieste entro il 28 febbraio e riguardano attività già riaperte o lavori già svolti. L'obiettivo del fondo è di aiutare i piccoli commercianti a restare in paese e a resistere alla concorrenza dei grandi centri e delle vendite on line.

Per i negozi di Ponteranica e dei comuni vicini potrebbero arrivare a breve altri aiuti. Il Distretto diffuso del commercio dei Colli e del Brembo sta studiando nuove forme di supporto alle imprese in vista dei nuovi bandi che dovrebbero aprirsi intorno a febbraio.

---

## **Saldi ai blocchi di partenza Al via sabato 4 gennaio**

C'è attesa per il lungo ponte degli sconti. Il budget? 140 euro a testa e 324 a famiglia, in linea con la stima nazionale Confcommercio. Forti sconti e buon assortimento per abbigliamento e calzature e con la neve sui monti aspettative alte per l'acquisto di articoli sportivi legati a sci e altri sport invernali

---

## **Addio a Vittorio Fusari. “Non vi ho lasciati, avete in**

# eredità le mie ricette”

Il 2020 inizia con una brutta notizia. È morto ieri Vittorio Fusari, grande maestro della cucina italiana, tra gli artefici della crescita della Franciacorta, anima dell'alleanza dei cuochi di Slow Food e dal 2018 cuoco del Balzer di Bergamo. Fusari, 66 anni, era ricoverato al Mellino Mellini di Chiari per problemi cardiaci. Ieri le sue condizioni si sono improvvisamente aggravate a seguito di un malore fino al tragico epilogo. Lascia la moglie Anna Patrizia Ucci medico al Papa Giovanni XXIII di Bergamo e fiduciaria Slow Food per l'olio dell'area sebino- franciacortina) e il figlio Giacomo. Molti i colleghi e amici che in questi giorni avevano seguito con apprensione e speranza l'evolversi della sua malattia e che lo ricordano con parole di stima e di affetto.

Uomo appassionato del suo lavoro, garbato, umile, sempre disponibile a raccontare e a condividere la sua filosofia del cibo e il suo amore per la sua Iseo e la Franciacorta. Nel 1981 aveva dato vita nel centro di Iseo a Il Volto, piccola osteria con cucina, nell'86 l'apertura de Le Maschere, ristorante d'autore e stella Michelin. Nel 2007 con Vittorio Moretti aveva dato vita ad Adro a La Dispensa Pani&Vini, un po' ristorante un po' dispensa di prodotti eccellenti del territorio.

Dopo un'esperienza a Milano come chef al Pont de Ferr sui Navigli, nel 2018 era arrivato a Bergamo in uno dei locali storici della città.

Sulla sua pagina facebook l'ultimo messaggio a sua firma: «Non vi ho lasciati, avete in eredità le mie ricette che raccontano le mie idee. Copiatele e fatele vivere costruendo attraverso il cibo un mondo migliore».

Ci uniamo al cordoglio dei colleghi, dei collaboratori e di tutto il territorio.