

Arredamento e design: Torna il Salone del Mobile alla Fiera di Bergamo

Design, arredamento, qualità: Il Salone del Mobile torna alla Fiera di Bergamo con nuove proposte e molti eventi per gli appassionati dello stile Made in Italy. Dal 10 al 12 e dal 16 al 18 novembre prossimo va in scena la 16a edizione della manifestazione firmata Promoberg.

Alta qualità delle ambientazioni proposte, innovazione continua ed eventi collaterali, sono le caratteristiche vincenti del Salone dedicato all'arredamento e al design.

Eventi che entrano in scena già all'apertura della kermesse (sabato 10 novembre: 10.30-20, inaugurazione ufficiale ore 11), con un'importante novità (6.000 euro in buoni spesa) e un big del panorama enogastronomico italiano, Davide Oldani.

Tra i primi del settore a introdurre eventi ad integrazione della ricca ed elegante parte espositiva, gli appuntamenti proseguono domenica 11 novembre (sfilata di moda) e nel secondo week end (aperitivo extra large e incontro con la top blogger Camilla Bellini).

Tolto l'omonimo fuori quota meneghino, il Salone orobico è tra i più significativi nel panorama nazionale e il più importante del Nord Italia tra quelli che si rivolgono al grande pubblico. Nato sedici anni fa da una costola della Campionaria (la "fiera delle fiere" di Promoberg), il Salone del Mobile trasforma per sei giorni il polo fieristico nel più importante ed elegante show room del settore, per quello che è un consolidato riferimento per tutti i player dell'importante comparto: produttori, distributori, artigiani, designers e arredatori, che, dopo la kermesse milanese dedicata agli operatori, scelgono Bergamo per presentare le ultime tendenze

e novità (tra cui molte in anteprima assoluta) al grande pubblico.

I tanti appassionati alla ricerca dello stile Made in Italy hanno la grande opportunità di poter confrontare, in un unico show room di 13mila metri quadrati di superficie allestito con eleganza e nei minimi dettagli, 125 brand rappresentativi del meglio del settore per arredare la propria abitazione in modo personale ed esclusivo.

“Il Salone del Mobile – evidenzia Luigi Trigona, Segretario Generale Ente Fiera Promoberg – è un'autorevole e prestigiosa vetrina del settore per un pubblico selezionato e competente. In questi sedici anni abbiamo visto affermarsi una tendenza sensoriale: la casa si riempie di cose da toccare, colori che creano emozioni, armonie che ciascuno vede con un'ottica diversa, esperienze e memorie che richiedono i loro spazi.”

Lorenzo Cereda, il presidente del Gruppo Mobili e Arredamento Ascom Confcommercio Bergamo sottolinea: “Anche quest'anno il Salone del Mobile si presenta in maniera ottimale. Sono presenti le grandi firme, soprattutto di cucine, con stand molto impegnativi: basta solo pensare al lavoro svolto per montare le cucine che dopo quattro giorni verranno smontate. Il Salone del Mobile continua a essere uno dei pochi eventi del mobile di un certo livello”. Sulla situazione del mercato, Cereda spiega che “a livello nazionale c'è stata una ripresa rispetto all'anno precedente, in funzione del bonus mobili del quale la nostra categoria è molto soddisfatta, perché è un volano per l'economia sia per i piccoli artigiani commercianti sia per gli immobiliari. A livello regionale – conclude Cereda – il trend è abbastanza positivo, soprattutto per cucine e bagni, con un incremento rispetto all'anno scorso del 5%-7%. Importante il cambio generazionale in atto, che sta abbassando l'età media della nostra categoria”.

Promoberg per il Salone del Mobile ha il sostegno dei Main sponsor Ubi Banca e Credito Bergamasco Banco Bpm e della

Camera di Commercio di Bergamo, storica partner dell'ente fieristico.

Per il programma completo e maggiori informazioni:
www.fieradelmobile-bergamo.it







Slot, rinnovo iscrizioni Ries entro il 20 gennaio

Slot, le iscrizioni al Ries vanno rinnovate tassativamente entro il 20 gennaio. Per informazioni e assistenza sono a disposizione in Ascom gli uffici Ata al numero tel. 035.4120340, mail: ata@ascombg.it

Il Gruppo Librai di Ascom Confcommercio Bergamo partner di “Nati per Leggere 2018”

Anche quest'anno Ascom Confcommercio Bergamo è partner dell'appuntamento culturale con “Nati per Leggere 2018”, l'evento che torna nelle biblioteche a novembre con molte iniziative e incontri letterari.

Ascom Confcommercio Bergamo mette a disposizione 10 buoni da 50 euro per l'acquisto di libri per bambini offerti dal Gruppo Librai, Cartolibrai e forniture per l'ufficio.

Durante gli eventi speciali dell'iniziativa, nei quali aderiscono 150 biblioteche della provincia, tutti potranno compilare l'apposito modulo per partecipare all'estrazione finale di uno di questi buoni.

Quanto messo in campo dalle biblioteche si rivolge ai bambini fino ai sei anni e alle loro famiglie, destinatarie del progetto “Nati per leggere” che, attraverso molteplici azioni di sensibilizzazione, ha lo scopo di creare l'abitudine in famiglia a leggere ai bambini fin da piccolissimi.

Come spiega il presidente del Gruppo Librai, Cartolai e fornitori prodotti per l'ufficio di Ascom Bergamo, Cristian Botti: *“Quest'anno partecipiamo come Gruppo Librai di Ascom all'iniziativa Nati per Leggere con una formula diversa: Le famiglie che partecipano agli incontri del progetto, potranno lasciare i loro dati, ovvero nome, cognome e recapito di riferimento, per poi poter partecipare ad un'estrazione di 10 buoni da 50 euro, offerti dal Gruppo Librai. La premiazione avverrà nel mese di dicembre presso la sede di Ascom e la data verrà comunicata in una fase successiva. Il Gruppo Librai Ascom sostiene con questa iniziativa la divulgazione della cultura e della lettura nei bambini. Le iniziative per i*

piccoli lettori sono state parecchie durante l'anno scorso e il riscontro è sempre stato positivo. Inoltre, la collaborazione con il sistema bibliotecario aiuta a far crescere il numero dei piccoli lettori che saranno i lettori del futuro".

Negli appuntamenti della manifestazione, che si ripete dal 2003, ci sono in programma letture, esposizioni di libri, laboratori, merende, incontri rivolti ai genitori per parlare di libri e lettura ai bambini in età prescolare.

Come sempre, a tutti i partecipanti, sarà consegnata la bibliografia con indicati 36 libri, selezionati dai bibliotecari sul tema del divertimento, che vengono suggeriti ai genitori.

Durante gli appuntamenti verrà anche regalato un numero arretrato della rivista per bambini "La Pimpa" (fino ad esaurimento), gentilmente messi a disposizione dalla casa editrice Franco Cosimo Panini.

Martedì 20 novembre, alle ore 11.00, è poi di nuovo la volta de "L'ora delle storie", momento che coinvolge le scuole dell'Infanzia, i nidi e gli spazi gioco, dove le attività in corso verranno interrotte, per lasciare spazio appunto alle storie, che potranno essere lette o raccontate dalle insegnanti o magari da qualche mamma, papà, nonno o nonna.

Il programma è consultabile sulla pagina Nati per leggere del portale della Rete bibliotecaria bergamasca (www.rbbg.it), che ha promosso questa manifestazione, con il sostegno della SiMPeF sezione di Bergamo (Sindacato Medici Pediatri di Famiglia), della Sezione Lombardia dell'AIB, l'Associazione Italiana Biblioteche, artefice della campagna ideata a livello nazionale e della Fondazione ASM.

A Calusco d'Adda gli appuntamenti della Fiera del libro

Laboratori, presentazioni, spettacoli, incontri con gli autori e un premio alle eccellenze gastronomiche. Da sabato 3 a domenica 11 novembre al Centro Civico San Fedele di Calusco D'Adda in Viale dei Tigli (ex Chiesa San Fedele) ritorna la "Fiera del libro", momento d'incontro tra editori, autori e piccoli e grandi amanti della lettura.

Con 10 case editrici, 14 autori e oltre 50 appuntamenti, tutti gratuiti, l'edizione 2018 ha i numeri anche quest'anno per accontentare i 25mila visitatori attesi e i 4mila studenti delle scuole primarie e secondarie del territorio che raggiungeranno la fiera di Calusco per seguire la fitta agenda di proposte studiate per loro.

La manifestazione è promossa da Promoisola, Comune di Calusco d'Adda e Sistema Bibliotecario area nord-ovest con numerosi sponsor e collaborazioni, tra cui Regione Lombardia, Provincia di Bergamo, Ascom, Visit Bergamo, Comunità Isola Bergamasca e Hidrogest.

Per l'undicesima edizione gli organizzatori hanno puntato su una programmazione coraggiosa. "Abbiamo scelto di non proporre nomi conosciuti di autori big della televisione, ma di riservare uno spazio agli autori della nostra provincia per dare voce a chi ne ha poca. Questa vuole essere la motivazione per non mancare agli appuntamenti serali: fare in modo che i nostri scrittori abbiano il giusto e meritato riconoscimento" dice Silvano Ravasio presidente di PromoIsola.

Alla manifestazione sarà possibile visitare gli stand e conoscere le proposte delle case editrici Burgo, Mondadori, Rizzoli, Einaudi, Bolis Edizioni, Grafica&Arte, delle librerie

Buonastampa e Terzo Mondo, della Legatoria Lanfranchi e dell'Associazione PromoIsola.

Tanti gli eventi in programma, ai quali si potrà partecipare liberamente, senza necessità di prenotazione. Il primo è sabato 3 novembre alle ore 20.30 con lo spettacolo teatrale 'Polenta e gregnade' di Tiziano Manzini, a cura di Pandemoniumteatro.

Domenica 4 novembre ci sono i 'Laboratori creativi liberi per bambini' a cura di C.I.F. Gruppo Genitori Insieme di Terno d'Isola (ore 15) e, a seguire, lo spettacolo di burattini 'Gioppino e la spada magica' di Ferruccio Bonacina (ore 16).

Martedì 6 novembre alle 20.30 spazio agli autori bergamaschi: Cristiano Pedrini presenta *L'ombra del principe*, Roberto Lodovici introduce *La figlia che diede alla luce suo padre*, Elisa Biffi parla del suo *Solo sulle tue gambe* e Paola Maggioni racconta esperienze e strategie per i genitori in *Disturbi specifici dell'apprendimento in famiglia*.

Mercoledì 7 novembre alle 20.30 ritorna la serata con gli autori orobici: questa volta protagonisti sono Teresa Capezzuto con *Autentica*, Annita Rota con *Sussurri... tra cielo e terra*, Mattia Cattaneo con *Tracce di me* e l'autore Massimiliano Torsiglieri e l'illustratrice Elena Perego che presentano *Cappuccetto grosso e il lupo tardivo*.

Giovedì 8 novembre alle 20.30 è in programma la consegna del primo 'Premio Eccellenze Enogastronomiche' intitolato a Emanuele Prati, promosso in collaborazione con Camera di Commercio Bergamo e Ascom Bergamo; a seguire lo scrittore Alessandro Zaccuri presenta *Dalla letteratura alla vita. L'avventura dei classici*, a cura del Premio Nazionale di Narrativa Bergamo, conduce il giornalista Max Pavan.

Sabato 10 novembre alle 15 prendono il via i 'Laboratori creativi liberi per bambini' a cura di C.I.F. – Gruppo Genitori Insieme di Terno d'Isola; alle 16 Ferruccio Bonacina

porta in scena i suoi burattini nello spettacolo 'Il brigante Barbanera con Gioppino legnatore e Brighella servitore'. Sempre sabato, alle 20.45, è la volta della Compagnia teatrale Favolosa di Capriate San Gervasio con il musical 'La bella e la bestia', totalmente riscritto e rifatto con nuove musiche e nuove scenografie.

Domenica 11 novembre alle ore 15, la rassegna si chiude con 'Compagnia del re gnocco', pomeriggio di laboratori manuali tradizionali e giochi di una volta.

Ritornano inoltre **gli appuntamenti dedicati alle scuole**, proposti in più repliche, già tutte esaurite: 'Incontro con Francesca Ruggiu Traversi' e i laboratori 'La terra e i suoi segreti: vulcani e terremoti' di PromoIsola e 'Emilio e il dinosauro' di Associazione Sotto Altra Quota in agenda lunedì 5; 'Incontro con l'autore Gabriele Clima', 'laboratorio di PromoIsola 'Il lungo filo del cotone' e lo spettacolo teatrale 'Storie d'acqua' del Teatro Prova martedì 6; 'Incontro con l'autore Stefano Bordiglioni', i laboratori 'Isola gioca' di PromoIsola e 'Fulmini e saette' e lo spettacolo teatrale 'Storie d'acqua' del Teatro Prova, mercoledì 7; 'Incontro con Annalisa Strada' e i laboratori 'La terra e i suoi segreti: vulcani e terremoti' (PromoIsola) e 'Arte' (Altantis) giovedì 8; e per finire l' 'Incontro con Emanuela Nava' e i laboratori 'Isola gioca' di PromoIsola e 'Arte' di Atlantis che si svolgeranno venerdì 9.

La fiera è visitabile con ingresso gratuito nei seguenti orari: sabato 3 inaugurazione 20.30-22.30; domenica 4 9.30-12.30 e 14.30-19; lunedì 5 9-12.30 e 14-17; martedì 6, mercoledì 7 e giovedì 8 9-12.30, 14-17 e 20-22.30; venerdì 9 9-12.30 e 14-17; sabato 10 9.30-12.30 e 14.30-22.30; domenica 11 9.30-12.30 e 14.30-19.

Per maggiori informazioni, www.isolabergamasca.org

Promozione del territorio vola a Bergen per il concorso World Cheese Awards

Promozione del Territorio, associazione organizzatrice di FORME, viaggia fino a Bergen in Norvegia per prendere visione delle finali dei World Cheese Awards 2018, dove sono in gara quasi 4.000 formaggi provenienti da 41 paesi, e per valutare l'ospitalità dell'edizione 2019 in Lombardia, nella città di Bergamo.

Il capoluogo orobico, che tiene il record italiano con 9 formaggi DOP, potrà trovarsi nell'epicentro dell'arte casearia con la più importante gara di formaggi al mondo, la quale da 30 anni richiama i migliori formaggi del mondo e attrae migliaia di aziende produttrici internazionali, celebrando tradizione innovazione, talento e passione.

Sarebbe la prima volta che i World Cheese Awards arrivano in Italia, nonostante sia il paese europeo col maggior numero di DOP casearie, ben 50, contro le 42 della Francia, seconda in questa straordinaria graduatoria.

La progettualità sarà messa a punto con i partner istituzionali Regione Lombardia, Provincia di Bergamo, Comune di Bergamo e Camera di Commercio e il mondo associativo.

Nel frattempo gli enti territoriali hanno già richiesto il coinvolgimento del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Turismo.

Promozione del Territorio è costituita dalla Camera di Commercio Bergamo, Ascom Bergamo, Confindustria Bergamo, Ente

Fiera Promoberg e Bergamo Fiera Nuova S.p.a. e dal 2011 vede tra i soci sostenitori il Comune di Bergamo e la Provincia di Bergamo, ed è finalizzata a valorizzare l'arte della cucina sul territorio bergamasco.

“Il concorso World Cheese Awards per la prima volta in Italia potrebbe rappresentare un fortissimo volano per lo sviluppo turistico del territorio bergamasco e lombardo, caratterizzato dalla presenza del maggior numero di formaggi DOP italiani”, sottolinea il presidente di Promozione del Territorio, Giorgio Beltrami.

Per Paolo Malvestiti, presidente della Camera di Commercio di Bergamo “un progetto di questa importanza potrà essere realizzato solo con l'aiuto di tutti gli enti territoriali, Regione, Provincia, Comune e Camera di Commercio. Auspichiamo anche un sostegno forte del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Turismo ”.



Il GattiMassobrio 2019 fotografa una ristorazione in fermento

Giunta alla sua quarta edizione e in continua interazione col web (IlGolosario.it) e l'app, per gli aggiornamenti continui di Marco Gatti e Paolo Massobrio e dei loro 90 collaboratori, nasce dall'esigenza di fotografare una ristorazione sempre più eterogenea, contaminata e in evoluzione, raccontando non solo i migliori ristoranti ma anche le migliori trattorie, che hanno una tipologia di offerta diversa, fino alle pizzerie moderne.

Nell'edizione 2019, dei 3.300 locali recensiti, le corone sono in tutto 335, mentre i faccini radiosi 567, a segnalare che più di un terzo dei ristoranti citati ha un valore alto di offerta dal punto di vista qualitativo. Seguono a ruota i locali con il faccino contento, ovvero sulla soglia del radioso, e infine quelli col solo faccino contento e il faccino normale.

E sono tante le tipologie di locali raccontate: 230 pizzerie, 67 locali polifunzionali (ovvero con un'offerta che si declina in modi differenti durante tutto l'arco della giornata), 145 agriturismi oltre a ristoranti (suddivisi come trattorie, trattorie di lusso e ristoranti, in base a servizio e prezzi), negozi con cucina, cantine con ristorazione, enoteche con cucina. Ad aggiudicarsi la miglior tavola dell'anno quest'anno è in Piemonte: La Madernassa di Guarene (Cuneo), che in cucina vede all'opera Michelangelo Mammoliti.

A Bergamo i locali premiati con la corona radiosa sono: Al

Carroponte e Arti di Bergamo, Frosio di Almè, Collina di Almenno San Bartolomeo, Antica Osteria dei Cameli di Ambivere, Da Vittorio di Brusaporto, Saraceno di Cavernago, Pizzeria dei 7 Ponti di Cenate Sopra, Osteria del Conte di Dalmine, Al Vigneto di Grumello del Monte, Cucina Cereda di Ponte San Pietro, Trattoria Falconi di Ponteranica, Opera Restaurant di Sorisole, Loro di Trescore Balneario, La Corte del Noce di Villa d'Adda e l'Osteria della Brughiera di Villa d'Alme.

Con circa 10mila referenze in tutta Italia

Per i cultori delle cose buone, l'appuntamento dell'anno è con la nuova edizione de ilGolosario, la guida del giornalista Paolo Massobrio che da 25 anni racconta in 1.000 pagine il meglio del gusto italiano con i suoi territori, i prodotti tipici e le storie dei suoi preziosi artigiani. Un unicum che si è evoluto nel tempo e che ha trasformato le botteghe alimentari in imprese complesse; una gamma ampia di negozi che spaziano dalle boutique del gusto alle gastronomie, dalle pasticcerie alle macellerie ai negozi di frutta e verdura, categorie apparentemente distanti l'una dalle altre, ma tutte accomunate dalla ricerca della qualità di prossimità nelle proposte e dalla professionalità dei loro artigiani.

“Dal 1994, prima edizione del Golosario, all'anno 2000, che segna la pubblicazione annuale fino a oggi – spiega Massobrio – l'offerta enogastronomica è cambiata. Il Golosario ne è lo specchio fedele, tant'è che dalle 200 pagine iniziali è arrivato a quasi 1.000 pagine. E tutto nacque da quell'incontro fortuito con Giorgio Onesti, il guru delle cose buone d'Italia che di fatto è stato il mentore di questo libro: ha selezionato i migliori artigiani italiani, ma li ha anche fatti conoscere a quei negozi di alimentari che sono diventati nel tempo le boutique del gusto. Per questo ilGolosario ha da sempre una doppia sezione, con il corollario corposo delle migliori cantine e delle aziende che producono olio. Ma per i 25 anni abbiamo voluto stilare un Manifesto dedicato al cuore del Golosario, che è un punto di

professionale valorizzazione di tutta questa qualità: la bottega”.

Ebbene, con circa 10.000 referenze, il Golosario 2019 (Comunica Edizioni, 25.00 euro) vuole portare il vessillo della qualità diffusa italiana, confermandosi un libro cult che negli anni è diventato un punto di riferimento per gli enogastronomi del Bel Paese, sempre più curiosi e attenti all'origine e alla qualità dei prodotti. Tante le novità di questa edizione, ufficialmente la ventesima, che vanta la presenza di oltre 1.875 produttori di qualità, suddivisi in microbirrifici, acetifici, torrefazioni, liquorifici, caseifici, salumifici, produttori ortofrutticoli, artigiani del dolce, produttori di confetture e marmellate, apicoltori, produttori di pane e farine, pastifici e riserie, trasformatori di prodotti ittici e produttori di sfiziosità. Quindi 4.374 Botteghe e Boutique del Gusto che costellano il territorio italiano, oltre 700 produttori di olio e 2.771 cantine, simbolo della qualità diffusa del vino italiano; tra queste anche i 1.500 Top Hundred selezionati da Paolo Massobrio e Marco Gatti. Ma a contraddistinguere il Golosario è anche l'interattività con il portale ilgolosario.it, la versione online di questo vademecum del gusto, che giorno per giorno racchiude e raccoglie in real time tutte le scoperte fatte da Paolo Massobrio e dal suo staff di collaboratori, compresi gli ispettori del GattiMassobrio, il taccuino dei migliori ristoranti d'Italia.

**Convivio solidale alla
Terrazza Manzotti di Canonica**

d'Adda

Ristoranti Regionali – Cucina DOC www.ristorantiregionali.it il sodalizio nato in provincia di Bergamo nei primi anni settanta per salvaguardare la cucina del territorio, costituitosi associazione no profit alcuni anni fa, ha inserito tra le regole del suo statuto la realizzazione di convivi a scopo benefico. Francesco Manzotti quarta generazione titolare dello storico ristorante Terrazza Manzotti di Canonica d'Adda (Bg), socio del gruppo, dopo aver ricevuto il testimone dalla mamma Enrica, guida con passione l'elegante locale che, nei giorni scorsi, ha curato il "convivio solidale" per : Gli Amici di Chiara onlus www.gliamicidichiara.org.

L'Associazione, che ha sede a Vercurago (LC), è nata in seguito alla scomparsa della piccola Chiara di 19 mesi, malata di leucemia. Malgrado il dolore per la perdita della figlia, mamma Giusy e papà Roberto hanno deciso di trasformare la sofferenza in generosità, impegnandosi nella lotta a questa terribile malattia, mettendo a frutto le loro capacità :mamma Giusy con il canto e papà Roberto con la competenza organizzativa.

Un primo concerto realizzato poco dopo la scomparsa di Chiara ha dato inizio, in breve tempo, alla formazione di un gruppo di persone disposte ad offrire il loro aiuto per la lotta alla leucemia infantile. Oggi i volontari che mettono a disposizione tempo e competenze sono sessanta e realizzano eventi ed attività a sostegno del comitato "Maria Letizia Verga" www.comitatomarialetiziaverga.it. I fondi raccolti sono destinati alla ricerca e allo sviluppo del reparto di ematologia pediatrica del Nuovo Ospedale San Gerardo di Monza.

Eccellente il pranzo realizzato in collaborazione con l'associazione Strada del Vino e dei Sapori della Valcalepio (BG) e dell'Azienda Vitivinicola Bera di Neviglie (CN) ha

visto protagonisti i sapori di autunno . Lo Sformatino di ricotta su vellutata al basilico e scaglie di tartufo nero ha aperto il menù, abbinato a Manzoni bianco Terre del Colleoni DOP prodotto da Villa Domizia-Quattroerre Group, premiato tra i migliori cento vini d'Italia nell'ultima edizione di Golosaria, come ha sottolineato Giorgio Lazzari, segretario della Strada del Vino, che ha presentato anche gli altri vini di Villa Domizia in menù : il Valcalepio rosso DOP sposato ad un perfetto Risotto mantecato al Branzi con funghi porcini e il Valcalepio rosso riserva DOP , vino importante con ampi sentori di frutta e delicate note speziate che ha accompagnato il Filetto di vitello in manto di culatello e sfoglia tartufata su galletta di patate al timo. La crostata al cacao con crema frangipane e coulisse di zucca e zenzero con il profumatissimo Moscato d'Asti DOCG 2017 di Bera ha chiuso elegantemente il convivio.

Valore aggiunto all'iniziativa, l'interpretazione emozionante di alcuni brani di mamma Giusy con la sua voce potente e melodiosa di soprano, accompagnata dalla violinista Chiara Ballabio e dal maestro Franco Zapelli alla tastiera .

I soci bergamaschi di Ristoranti Regionali : la trattoria Del Tone di Curno, il ristorante Posta al Castello di Gromo, il ristorante La Trota di Laxolo di Brembilla hanno dato il loro contributo offrendo dei buoni pranzo/cena sorteggiati, insieme ad altri premi per incrementare il ricavato della donazione. Ha commosso il gesto della brigata di sala, guidata con impeccabile professionalità da Diego Martinelli, che ha donato le mance di un'intera settimana alla raccolta dei fondi. Al termine del pranzo è stata consegnata la somma di € 825,00 in un clima di partecipata, festosa solidarietà.

Nella foto da sinistra : Marinella Argentieri, Francesco Manzotti, mamma Giusy, Enrica Manzotti, Giorgio Lazzari e alle sue spalle papà Roberto.

Affitti case per vacanza. Domani entra in vigore il Codice Identificativo Regionale

A partire da domani, 1 novembre, entra in vigore il Codice Identificativo Regionale per le case e gli appartamenti per vacanza, compresi gli alloggi o porzioni degli stessi dati in locazione per finalità turistiche. Gli uffici di Ascom sono a disposizione ai numeri tel. 035.4120340 ata@ascombg.it – 035.4120202 giorgio.lazzari@ascombg.it

Fondi in via di esaurimento per la Sabatini Ter

Fondi in via di esaurimento per la Sabatini Ter. Le piccole e medie imprese che vogliono beneficiare delle agevolazioni previste devono affrettarsi a fare richiesta. Per informazioni e per assistenza nelle domande, Matteo Milesi Fogalco tel. 035.4120210

San Lucio, commercianti in festa a Grone

Domenica 19 novembre al ristorante Da Ivan di Grone ritorna la festa annuale della Pia Unione San lucio, tra buona tavola e solidarietà. Per adesioni, Pierantonio Chiari tel. 035.242982 oppure Dino Balduzzi 035.217522 oppure Giorgio Lazzari 035.4120202