

Fatturazione elettronica, i prossimi incontri Ascom sul territorio

Proseguono gli incontri di Ascom Bergamo che spiegano in maniera semplice come si produce una fattura elettronica. Gli esperti dell'associazione commercianti saranno a Zogno il 30 ottobre Zogno (Oratorio San Giovanni Bosco – Via 11 febbraio , 11), ad Albino il 5 novembre (Auditorium Mario e Benvenuto Cuminetti – Via Aldo Moro 2/4), a Trescore Balneario il 12 novembre (Oratorio San Giovanni – Via Locatelli 108), a Sarnico il 14 novembre (Auditorium comunale – via Roma 54), a Romano di Lombardia il 19 novembre (Sala Muratori – Via Rubini, 19), a Osio Sotto il 21 novembre (Centro Giovanile via G. Petrocchi), a Clusone il 26 novembre (Delegazione Ascom – Via San Vincenzo de Paoli 18/20).

Gli incontri si tengono dalle ore 20.45 e sono aperti a tutti gli imprenditori, anche non associati ad Ascom, che vogliono sapere cosa comporterà il passaggio alla fatturazione elettronica e come arrivare pronti alla scadenza del 1° gennaio.

Vista la grande richiesta è necessario prenotarsi per tempo sul sito <https://goo.gl/forms/BbzDbqvEGGl90pQI2> oppure scrivere una mail all'indirizzo soci@ascombg.it. Per maggiori informazioni, tel. 035.4120304.

Fatturazione elettronica, cosa fare

Entro il 1 gennaio 2019 tutti gli imprenditori devono scegliere un programma di fatturazione in formato xml o aggiornare il programma già in possesso, dotarsi di una firma elettronica, pensare alla modalità di ricezione delle fatture (pec o codice destinatario), integrare l'anagrafico dei proprio clienti con l'indirizzo telematico preventivamente richiesto, dotarsi dei codici personali per l'accesso alla

propria area riservata, aggiornare la propria area riservata indicando il proprio indirizzo telematico, creare il proprio QR-code, dotarsi di un programma di trasformazione dei file xml in pdf (per la lettura facilitata), sottoscrivere un contratto con un operatore certificato per affidare la conservazione sostitutiva dei documenti.

Alla Campionaria il salotto delle auto e le dimostrazioni dei gastronomi Ascom

La Fiera Campionaria di Promoberg a ingresso gratuito torna alla Fiera di Bergamo da sabato 27 ottobre (apertura ore 15) a giovedì 1 novembre tagliando il prestigioso traguardo delle 40 edizioni, nozze di Rubino.

La Campionaria raggiunge gli “anta” rimanendo, all’interno del panorama di Promoberg (composto attualmente da sedici manifestazioni, comprese le due esportate a Milano e Napoli) l’evento fieristico per eccellenza di Bergamo, in grado di farsi apprezzare anche a livello nazionale (dalle imprese) e regionale (dal pubblico). La manifestazione ha messo in vetrina il meglio dei vari settori merceologici, stando sempre al passo dei tempi.

Per dare al pubblico la possibilità anche visiva di “rivivere” (per chi c’era) o di conoscere (per chi è nato negli anni successivi) il percorso dei primi 40 anni della Campionaria, sono state riprodotte sei pagine dell’Eco di Bergamo (collocate all’ingresso del percorso della Campionaria, nella hall del padiglione A) per altrettante date significative della manifestazione. La scelta dell’Eco, quotidiano fondato

nel 1880, è data dal fatto che è l'unico in attività presente lungo l'intero cammino della Campionaria.

La Campionaria si conferma la vetrina per eccellenza del commercio e dei servizi grazie alle 35 categorie merceologiche rappresentate. Sui 17mila metri quadrati complessivi del polo fieristico destinati alla manifestazione, quest'anno sono protagonisti 227 espositori in rappresentanza di 16 regioni italiane: dal Trentino Alto Adige alla Calabria, passando per Piemonte, Sardegna, Sicilia e Puglia. Sei le imprese straniere. A livello di province, la rappresentativa più numerosa rimane come da tradizione quella di casa, con 114 imprese (tre in più rispetto allo scorso anno) targate Bergamo, seguita da quelle di Milano e Brescia (12 a testa), poi Monza Brianza, Verona e Bari (5 cadauna). Dieci le provincie lombarde rappresentate (mancano solo Varese e Sondrio), per un totale di 152 imprese. Al secondo posto la regione Veneto (15 imprese), seguita da Puglia (8) e Liguria (7). Il 50% delle imprese proviene da fuori provincia; il 33% da fuori regione: dati che consentono ricadute positive per il nostro territorio.

Al primo posto per numero d'impresе (51 espositori) la categoria "Alimentari, dolciumi, preparati per la ristorazione", seguita da "Edilizia, Scale" (26) e da "Arredamento e completamento d'arredo" (22). Seguono i settori "Articoli da regalo, gioielleria, accessori moda" (18), "Abbigliamento, Pelletteria" (15). "Casalinghi, Accessori casa, Elettrodomestici" (14), "Condizionamento, Riscaldamento" (13).

Main sponsor e partner della nuova edizione, UBI Banca, Credito Bergamasco Banco BPM, Camera di Commercio di Bergamo.

ASCOM: SALONE DELL'AUTO, PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Anche quest'anno alla Campionaria sono presenti il Gruppo Concessionari Auto e il Gruppo Gastronomi-salumieri di Ascom

Confcommercio Bergamo. I Concessionari Auto saranno presenti con il "Salone dell'auto" in un'area di 1.200mq nel padiglione "B": rappresentati tutti i principali marchi auto, tra cui Fiat, Abarth, Lancia, Peugeot, Mercedes, Opel, Toyota, Renault, Citroen, Nissan, Isuzu.

Per l'occasione saranno distribuiti dei volantini riguardo il bando Rinnova Veicoli approvato dalla Regione Lombardia, che prevede la possibilità di inoltrare dal prossimo 16 ottobre richieste di contributo a fondo perduto (da un minimo di 2.000 euro ad un massimo di 8.000 euro) finalizzato all'acquisto di nuovi veicoli ad uso commerciale a basso impatto ambientale. Requisiti importanti per beneficiare della suddetta agevolazione sono la contestuale demolizione di un veicolo commerciale alimentato a benzina fino a euro 1 piuttosto che diesel fino ad euro 4 incluso oltre l'applicazione da parte del venditore di uno sconto di almeno il 12% sul prezzo di listino del modello base. Le risorse finanziarie stanziare ammontano complessivamente a 6.000.000 di euro e le richieste vengono raccolte entro il 10 ottobre 2019 salvo chiusura anticipata in caso di esaurimento dei fondi. Inoltre, per tutti gli associati Ascom, è possibile usufruire delle convenzioni riservate presso i più importanti concessionari, consultabili sul sito dell'associazione. Per info sul bando: Matteo Milesi, Asconfidi Lombardia Fogalco, tel. 035-4120321; email matteo.milesi@fogalco.it.

Nell'area curata dal Gruppo Gastronomi-salumieri, tra le varie attività spicca anche un'interessante gara aperta a tutti i gastronomi-salumieri, previa iscrizione, di taglio del prosciutto e del formaggio. Vincerà chi si avvicinerà il più possibile al peso richiesto dai giudici. Per entrambe le gare sono previsti al massimo cinque concorrenti. Nel corso dell'evento, che si terrà domenica 28 ottobre 2018 dalle 16 alle 19 nel padiglione "A", Stand 150/162, un esperto dimostrerà come disossare un prosciutto crudo.

La rassegna, come sempre, intende valorizzare la professionalità e l'esperienza dei salumieri, gastronomi della

nostra provincia, che da anni lavorano per diffondere una cultura gastronomica di qualità. Iscrizioni per la gara del taglio: alessandro.rota@ascombg.it, 035.4120135.

GLI SPETTACOLI

Da molti anni la Campionaria propone al pubblico una serie di eventi che rendono la manifestazione sempre più interattiva, divertente e spettacolare, per grandi e piccoli. In occasione della 40a edizione, torna L'Eco Café, redazione itinerante del quotidiano L'Eco di Bergamo, per raccogliere dal pubblico, mentre si gusta un buon caffè, commenti e suggerimenti sui temi che stanno più a cuore al pubblico. Spettacoli all'insegna della magia, del divertimento e della sorpresa invece sul palco montato per l'occasione nella Galleria Centrale della Fiera, per far divertire il pubblico in tutti i sei giorni della manifestazione. Sabato 27 ottobre (ore 17) magia con l'illusionista Edoardo Ares. Domenica 28 (ore 17) si ride con lo spettacolo comico di Omar Fantini, "Ciclisti, vegani e altre piaghe!". Lunedì 29 (ore 18.30) secondo appuntamento con l'illusionista Edoardo Ares. Martedì 30 (ore 18.30), altre risate assicurate con lo spettacolo del barzellettiero bergamasco Giuseppe Morotti (o! Moròt). Mercoledì 31 ottobre (ore 18.30), "Facciamo radio" con Teo Mangione, in compagnia per l'occasione di due ospiti speciali: Max Pieriboni e il Ragionier Lodetti. Nella giornata conclusiva (e festiva) di giovedì 1 novembre (ore 15), chiusura con il barzellettiero bresciano Brunetto Lusenti.

In ambito enogastronomico, nell'area show cooking (pad. A) due concorsi riservati agli studenti e ai cuochi professionisti. Primo appuntamento con gli studenti: martedì 30 ottobre in palio i trofei dedicati alla memoria dello chef Alfredo Sonzogni, docente dell'IPSSAR di Nembro e San Pellegrino Terme nonché fondatore dell'Associazione stessa, e del maître patron Stefano Cardaci, maître di grande esperienza che ha dato lustro e visibilità alla gastronomia bergamasca con maestria e attitudine all'insegnamento della professionalità.

Il secondo appuntamento è in programma giovedì 1 novembre con l'8a edizione del Trofeo Fiorenzo Baroni, indimenticato promotore della cucina, della formazione e dell'associazionismo a Bergamo e non solo. L'iniziativa riservata ai cuochi professionisti è organizzata dall'Associazione Cuochi bergamaschi, insieme alla Federazione Italiana Cuochi e all'Unione Cuochi Regione Lombardia. I concorrenti si sfideranno davanti al pubblico della fiera mettendosi alla prova su un tema molto attuale: "Zero sprechi".

Nel clima di festa della Campionaria viene riproposta anche quest'anno l'iniziativa che fa da trait d'union con il Salone del Mobile di Bergamo, in programma in Fiera Bergamo dal 10 al 12 e dal 16 al 18 novembre prossimo. La Campionaria distribuirà tagliandi che consentiranno l'ingresso gratuito all'evento di Promoberg dedicato all'arredamento e al complemento d'arredo.

Sempre molto attesa dai più piccoli e dai loro genitori, anche quest'anno la Campionaria presenta una piacevole preview dell'edizione nel 2019 di "Lilliput il villaggio creativo" di Promoberg, con un'area dedicata ai lillipuziani e la partecipazione di diverse realtà che animano il famoso salone educativo dedicato ai bambini per imparare divertendosi.

In Galleria centrale le famiglie hanno inoltre a disposizione diversi gonfiabili (gratuiti), per far divertire i bambini al coperto con qualsiasi condizioni meteo.

La Campionaria è visitabile sabato 27, lunedì 29, martedì 30 e mercoledì 31 ottobre: 15.00 – 22.30; domenica 28 ottobre: 10.00 – 22.30; giovedì 1 novembre: 10.00 – 20.00. Ticket: Ingresso gratuito – Parcheggio: 3 euro (forfait).

Info: www.campionaria-bergamo.it.

Ambulanti: Tempo fino al 31 dicembre per il rinnovo dell'attestazione

Il 31 dicembre scatta il termine per il rinnovo dell'attestazione degli ambulanti e l'eventuale aggiornamento della carta d'esercizio per il commercio su aree pubbliche.

Come ogni anno la Fiva è a disposizione presso la sede Ascom con un consulente dedicato per assolvere l'obbligo normativo.

Per rinnovare l'attestazione e/o aggiornare la carta d'esercizio basta presentarsi in associazione con i seguenti documenti:

- ricevuta invio telematico modello unico 2018
- visura aggiornata Cciaa (se sprovvisti può essere richiesta in associazione ; il costo della pratica è di 10 euro)
- iscrizione Inps anno 2018
- iscrizione Inail anno 2018 per i collaboratori familiari, dipendenti, soci.

Il servizio è gratuito per i soci Fiva/ Ascom, previa prenotazione appuntamento: 035.4120113/112/200 fiva@ascombg.it

Ospitalità senza barriere. Un incontro a Rovetta con albergatori e pubblici esercizi

Lunedì 29 ottobre alle 5 alla Proloco di Rovetta viene presentato il progetto "Ospitalità senza barriere-servizi per la residenzialità e il turismo". L'incontro è rivolto agli operatori turistico commerciali della Valle Seriana e valle di Scalve desiderosi di accogliere la crescente richiesta di alloggi, servizi e strutture accessibili

L'Automobile Club Bergamo compie 90 anni e invita tutti alla sua festa

L'Automobile Club Bergamo festeggia una tappa molto importante della sua storia: compie 90 anni dalla sua fondazione e per celebrare questa occasione molto speciale organizza una festa all'insegna della buona musica e delle voci "paradisiache".

L'Acì Bergamo, che fin dagli anni '900 promuove l'automobilismo e dagli anni 2000 sviluppa i temi di sicurezza, dell'educazione stradale e della tutela dell'utenza debole, invita tutti gli amanti dell'automobile e della musica lunedì 5 novembre alle 21.00 ad un grande concerto al Palacreberg di Bergamo, con ingresso libero fino a esaurimento posti.

Con la presenza di testimonial dello sport automobilistico bergamasco e sotto la "bacchetta" del giornalista musicologo, Fabio Santini, che presenterà lo show, gli spettatori avranno la possibilità di godere di uno spettacolo indimenticabile.

Tra gli illustri invitati, spiccano il comico cabarettista Carlo Bianchessi, il sassofonista Gianluigi Trovesi, il pianista Gianni Bergamelli, il sassofonista Umberto "Benny" Bernini, la soprano lirica Elena Bertocchi, la jazzista Patrizia Gregis e il cantante Emanuel Briccoli.

Tra note e spettacolo non mancherà la solidarietà, grazie alla raccolta fondi a sostegno delle iniziative benefiche dell'associazione Alpini di Bergamo.

Sull'iniziativa, le attività e le problematiche affrontate, il presidente dell'Acì, Valerio Bettoni, ha dichiarato: "La festa per i 90 anni si organizza per ricordare la storia dell'Acì, per ringraziare tutti gli amanti dei motori e stimolare noi stessi e la nostra comunità bergamasca riguardo le nostre tematiche".

L'Acì, ha aggiunto Bettoni, è un organismo di riferimento per quanto riguarda i motori e gli automobilisti dei quali è e deve continuare a essere un difensore civico, tenendo conto di alcune problematiche come la mobilità. Su questo fronte sono state istituite quattro commissioni guidate da esperti: quella sulla mobilità di cui presidente è l'architetto ed ex assessore provinciale, Felice Sonzogni, quella giuridica presieduta da Ottavio Roberto, quella sportiva da Michele Gregis e quella culturale da Alberto Castoldi.

Ma la situazione ereditata non è stata per niente rosea. Anzi, la sfida più grande è stata il risanamento economico dell'ente. "Quando ho assunto la carica di presidente il 2016 ci siamo posti questo problema grosso. Siamo partiti da un quadro complicato, con quasi 2 milioni di euro di debito verso la sede nazionale, che si sta riducendo. Ora siamo in fase di

crescita in termini di numeri e di attività. L'obiettivo è diventare sempre più un riferimento sul territorio e rapportarsi con la società bergamasca", ha sottolineato il presidente.

Numerose le iniziative dell'Acì nel territorio bergamasco, tra cui campagne sulla sicurezza stradale, incontri di educazione stradale in collaborazione con le scuole, simulatori di guida, rally delle Prealpi orobiche e tante altre.

5
NOVEMBRE
ORE 21.00



ENTE FIERA
PROMOBORG



ACI MUSIC

GRANDE CONCERTO PER I 90 ANNI DELL'ACI BERGAMO

RACCOLTA FONDI PER INIZIATIVE BENEFICHE A CURA DELL'ASSOCIAZIONE ALPINI DI BERGAMO

PALACREBERG

Via Pizzo della Presolana, BERGAMO (BG)

INGRESSO LIBERO
FINO A ESAURIMENTO POSTI

90°
ANNIVERSARIO

AUTOMOBILE CLUB
BERGAMO

CON IL SOSTEGNO DI:



Automobile Club Bergamo
Via Angelo Maj, 16 - 24121 Bergamo - tel. 035/285916
www.bergamo.aci.it

segui la nostra pagina
@Acibergamo

CON LA PRESENZA DI:

TESTIMONIAL DELLO SPORT
AUTOMOBILISTICO BERGAMASCO



Presenta l'evento
FABIO SANTINI
GIORNALISTA MUSICOLOGO



CARLO BIANCHESSI
COMICO CABARETTISTA



GIANLUIGI TROVESI
SAX - CL



GIANNI BERGAMELLI
PIANOFORTE



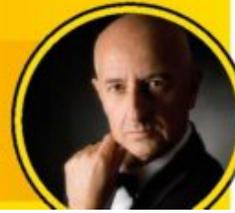
UMBERTO "BENNY" BERNINI
SAX TENORE



ELENA BERTOCCHI
SOPRANO LIRICO



PATRIZIA GREGIS
VOCAL-JAZZ



EMANUEL BRICCOLI
CANTANTE

Crisi di negozi chiusi: Treviglio dà la soluzione

Saracinesche chiuse, vetrine vuote, negozi bui... cosa si può fare per dare vita a una zona piena di negozi sfitti? Il Comune di Treviglio ha trovato la soluzione emettendo il bando #centro25 per aiutare i commercianti ad avviare o potenziare la propria attività.

Circa 200.000 euro sono stati investiti da dieci commercianti di Treviglio, spesa compensata dal contributo di 82.000 euro dal bando regionale Sto@2020, al quale il Comune ha partecipato con il proprio #centro25. I dieci commercianti del centro di Treviglio hanno ricevuto un contributo a fondo perduto del 70% della spesa sostenuta (fino a 10.000 euro) per la propria attività.

Il bando regionale Sto@2020 e quello locale prevedono anche un intervento di abbellimento della piazza XXV Aprile, mentre una campagna di marketing per proseguire nelle riaperture sarà attivata a breve.

Avviato anche un corso di formazione per i commercianti, erogato dal Cescot (Centro sviluppo commercio turismo e servizi) in collaborazione con l'Associazione commercianti, professionisti e artigiani.

Infine la mappatura dell'intera rete commerciale del DUC realizzata con la condivisione della Camera di Commercio di Bergamo e con la collaborazione di studenti dell'Istituto Tecnico Commerciale Vittorio Emanuele di Bergamo nell'ambito di un progetto di alternanza scuola lavoro doterà l'Amministrazione Comunale e ASCOM, partner di questo intervento, di uno strumento di analisi costantemente

aggiornato sullo sviluppo e l'offerta della rete commerciale trevigliese.

“Visit Brembo”: Il consorzio per il rilancio turistico della Val Brembana è realtà

Il progetto di promozione turistica della Val Brembana è realtà: “Visit Brembo” è il consorzio turistico, composto da enti pubblici e privati, che si occuperà della promozione e del coordinamento del turismo della zona.

Con l'approvazione di 37 Comuni della valle il progetto, di cui fa parte Ascom, ha come obiettivo rendere protagonista la Val Brembana e lanciarla oltre i confini vallari.

Alla guida del piano, con nomina a termine, c'è Christophe Sanchez per un accordo tra “Visit Brembo” e “Visit Bergamo”, vicepresidente del Cda è stato nominato Giovanni Fattori, mentre nel direttivo lo affiancheranno l'assessore al Turismo della Comunità montana Geremia Arizzi, l'assessore al Turismo di San Pellegrino Stefano Tassis, il vicesindaco di Zogno Gianpaolo Pesenti, Roberto Ghidotti per Ascom e Andrea Paleni per l'associazione Alto Brembo.

Guida all'etichetta alimentare: Impariamo a leggere cosa mangiamo

Formaggio, passata di pomodoro, burro, pasta, yogurt... la lista della spesa è pronta, ma una volta al supermercato la scelta diventa più complicata di quanto si pensasse. Perché? Quando leggiamo le etichette dei prodotti che intendiamo comprare ci troviamo di fronte a una giungla di informazioni e sigle come DOP, IGP, STG. Quanto sono importanti questi acronimi che al primo colpo d'occhio non significano molto? Per quale motivo alcuni ingredienti vengono scritti prima degli altri? A cosa deve stare attento il consumatore? Tutto ciò e molto di più si è raccontato al convegno di Venerdì 19 ottobre "Come si legge un'etichetta alimentare e come riconoscere i marchi di qualità volontari, DOP e IGP" organizzato dalla Camera di Commercio di Bergamo, in collaborazione con Unioncamere Lombardia e Coldiretti Bergamo, nell'ambito degli eventi programmati per l'iniziativa "Agricoltura e Diritto al Cibo" coordinata dal Comune di Bergamo, in collaborazione con il Bio-Distretto.

"Fare la spesa è un gesto quotidiano ed è molto importante per il nostro stile di vita e la nostra salute. In base a quello che mangiamo facciamo una scelta, quindi tutte le informazioni che vengono riportate sulle etichette sono importanti sia per avere un consumatore informato che per scegliere alimenti di qualità", ha sottolineato la referente di igiene e sicurezza alimenti di Coldiretti Bergamo, dott.ssa Serena Milesi che è stata una delle due relatrici del convegno.

Ma cosa rappresenta l'etichetta alimentare? Secondo la dott.ssa Milesi si tratta di una vera e propria carta d'identità del prodotto dove viene scritta l'origine dell'alimento stesso, ma anche le altre caratteristiche, come i valori nutrizionali, il modo in cui è stato lavorato se, ad

esempio, si tratta di un alimento biologico o un vino eccellente del territorio. Con l'entrata a vigore del regolamento 1169/2011 del Parlamento Europeo l'etichetta è stata resa più trasparente per il consumatore con tutti gli elementi del prodotto obbligatoriamente scritti sulla confezione. Inoltre, vige l'obbligo di evidenziare con carattere distinguibile la presenza di allergeni, in modo tale che a colpo d'occhio il consumatore li vede subito.

Oltre alle sostanze che possono provocare reazioni alle persone allergiche, il consumatore deve prestare attenzione anche a una serie di altre caratteristiche: "Sicuramente, - nota Milesi-, all'origine della materia prima dell'alimento. Dopo, all'elenco degli ingredienti che è scritto in ordine decrescente di quantità. Se, ad esempio, si tratta di un dolce e al primo posto c'è lo zucchero, significa che è di maggiore quantità".

Molto importante, però, è anche la data di scadenza dei prodotti, ma anche il termine minimo di conservazione. Come spiega Milesi, la scritta "da consumarsi entro..." determina la freschezza del prodotto, mentre il termine minimo di conservazione può essere un consiglio che ci garantisce che entro quel termine il prodotto chiuso manterrà le stesse caratteristiche all'origine. Non si tratta quindi di un elemento a livello sanitario, ma definisce le proprietà organolettiche del prodotto, quindi l'odore, il colore e il sapore che possono alterarsi nel tempo.

Contemporaneamente esistono anche i marchi di qualità che, come spiega la seconda relatrice, dott.ssa Raffaella Barbuto, consulente in proprietà industriale con specializzazione sui marchi dello Studio Torta di Milano, si dividono in volontari che sono quelli delle singole imprese e in collettivi che sono registrati da soggetti che garantiscono l'origine, la natura o la qualità di prodotti, come le camere di commercio, i consorzi, le associazioni ecc. I marchi sono dei nomi di fantasia, con dei loro loghi e colori e che possono anche

contenere un nome che evoca l'origine geografica dei prodotti. Esempio di marchio collettivo è Bergamo città dei mille sapori che è di titolarità della Camera di Commercio di Bergamo e che lo concede in licenza alle imprese che rispettano il relativo regolamento.

Diverso è il discorso della distinzione tra le denominazioni geografiche, ossia DOP – Denominazione di Origine Protetta, IGP – Indicazione Geografica Protetta e STG -Specialità Tradizionale Garantita.

“Questi non sono dei marchi volontari, cioè non sono marchi di impresa, ma sono delle certificazioni di qualità europee che vengono rilasciate dopo un esame svolto dai singoli stati membri i quali tutelano determinati nomi di prodotti agricoli o alimentari fatti in un determinato luogo o anche delle particolari ricette”, spiega la dott.ssa Barbuto.

Più specificatamente il marchio DOP, che è il più severo, viene dato a quelle denominazioni di prodotti originari di un dato luogo, che hanno determinati qualità o caratteristiche derivanti essenzialmente da questo particolare ambiente geografico. Un'ulteriore requisito per ottenere una DOP è che tutte le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione si svolgano in una zona geografica ben delimitata. Per il marchio IGP invece è sufficiente che almeno una delle fasi di produzione avvenga in una zona geografica delimitata.

Per tutte le DOP, IGP e STG esiste un Disciplinare in cui vengono esattamente descritte le fasi di lavorazione, la provenienza delle materie prime e tutte le caratteristiche che devono avere i prodotti. Il controllo viene effettuato da enti autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole.

Quali sono dunque gli obblighi delle aziende? Secondo Raffaella Barbuto tutte le aziende che descrivono tutte le fasi di produzione e gli ingredienti e che rispettano il Disciplinare, possono utilizzare il bollino della DOP o IGP:

“Questa è la grossa differenza dal marchio collettivo che spesso è un nome di fantasia, con un suo particolare logo e viene registrato da una Camera di commercio oppure da un consorzio di imprese che stabilisce anche un proprio regolamento per cui solo le aziende che rispettano le regole stabilite dal titolare del marchio possono poi utilizzare il marchio. In caso contrario vengono sanzionate e la licenza dell’uso del marchio può anche essere revocata”.

Riguardo la tutela del consumatore, Barbuto aggiunge che se c’è il bollino della DOP o di IGP si definisce che un determinato prodotto proviene da un certo luogo e risponde alle caratteristiche previste dal Disciplinare approvato dal Ministero delle Politiche Agricole e dalla Commissione Europea. Invece il marchio collettivo ha dietro un ente, cioè il Titolare del marchio, che può controllare anche altre caratteristiche del prodotto e, in taluni casi, potrebbe anche dare maggiori garanzie al consumatore”.

Tutto ciò si aggiunge alla tutela contro i prodotti falsi italiani che hanno invaso il commercio estero. “Il problema maggiore sono le contraffazioni, ovvero l’uso indebito di indicazioni geografiche che non sono veritiere, oppure il cosiddetto italian sounding ossia l’utilizzo (da parte di aziende straniere di solito) di denominazioni che hanno un richiamo all’italianità ma che poi italiane non sono. Per contrastare questo grave fenomeno globale è necessario che le imprese, i consorzi, i gruppi di imprese, le camere di commercio, conoscano bene quali sono tutti gli strumenti relativi ai diritti di proprietà intellettuale per poterli utilizzare tutti al meglio. Per ogni tipo di strumento, ciascun diritto ha una sua valenza, un suo uso, un suo scopo. Utilizzarli tutti quanti insieme al momento giusto permette di contrastare le contraffazioni e l’italian sounding che rovina il Made in Italy”.

Molte le testimonianze importanti del convegno, tra cui quelle di Raffaella Castagnini per Marchio Bergamo città dei 1000

sapori, Leyla Ciagà per Bergamo Green, Massimo Bosio per La stracciatella il gelato di Bergamo, Francesca Monaci per DOP Formai de Mut e Francesco Maroni per Forme: Candidatura Unesco.





Immobili, 6 italiani su 10 si affidano agli agenti immobiliari

Il 63% degli italiani che negli ultimi 4-5 anni hanno avuto esigenze di acquisto e/o di vendita di un immobile si è affidato ad un agente immobiliare. Il 51% ha utilizzato anche Internet, che mantiene prevalentemente una funzione informativa: il 28%, infatti, lo ha usato solo nelle fasi iniziali della ricerca o per farsi un'idea generale sul mercato. In molti casi, la Rete rappresenta lo strumento

fondamentale per il primo contatto con l'agenzia (10%).

È quanto emerge dallo studio 'Il ruolo dell'agente immobiliare. Survey Nomisma 2018', commissionato da Fimaa - Federazione Italiana Mediatori Agenti d'Affari, aderente a Confcommercio-Imprese per l'Italia

Le attività di compravendita senza mediazione rappresentano una quota residuale, per lo più riconducibile a situazioni di conoscenza diretta del soggetto da cui comprare o a cui vendere (il 29% indica tale fattore decisivo), piuttosto che alla impossibilità di sostenere i costi di mediazione (25%).

La gestione autonoma di una compravendita presenta elementi di criticità: la gestione di pratiche burocratiche (40%) e l'incompletezza delle informazioni per una corretta valutazione dell'immobile (25%), fattori per cui – nella valutazione ex-post – si segnalano la necessità e l'importanza di un supporto da parte di un agente immobiliare.

Che la gestione di una compravendita in autonomia sia complessa e a volte rischiosa emerge anche dall'esperienza di chi ha effettuato una compravendita senza intermediari: l'87% dichiara che in caso di future esigenze farà con buona probabilità affidamento ad un agente immobiliare, segnale che per molti fruitori la gestione autonoma si è rivelata onerosa.

A riprova dell'importanza del ruolo, dall'indagine emerge la soddisfazione dei clienti-consumatori rispetto all'attività svolta dall'agente immobiliare: il 40% di chi ha avuto esperienze di compravendita tramite agenzia esprime un giudizio molto positivo (superiore a 8 – su una scala da 1 a 10), a cui si aggiunge una ulteriore quota di valutazioni più che soddisfacenti (43% con giudizio pari a 6 e 7). Positive anche le segnalazioni in merito all'adeguatezza delle commissioni richieste dall'agente: il 69% le ritiene commisurate alla qualità del servizio svolto (% di chi esprime un giudizio superiore o uguale a 6 su una scala da 1 a 10),

con una quota di soggetti critici su questo aspetto limitata al 12% dei fruitori.

L'utilità della funzione dell'agente immobiliare è evidente per l'84% di chi ne ha fatto ricorso, con particolare riferimento alla possibilità di gestire in sicurezza la compravendita (48% delle citazioni considerando l'insieme degli aspetti segnalati), per la maggior semplicità di valutare alternative disponibili sul mercato (35%) e di gestire al meglio la fase di negoziazione (32%), nonché di comprimere i tempi di finalizzazione della compravendita (29%).

Tra gli ambiti da rafforzare, indicati da chi ha ritenuto poco utile il ruolo dell'agente, si segnala la richiesta di una maggiore trasparenza e di maggiori competenze.

Se questi sono gli ambiti da rafforzare per consolidare il ruolo dell'agente immobiliare sul mercato, la soddisfazione relativa alle esperienze vissute si riflette nella probabilità di consigliare ad amici e parenti l'agente immobiliare: il 46% è infatti promotore attivo dell'operatore immobiliare che ha seguito l'ultima attività di compravendita (giudizio 8+9+10). Considerando inoltre le intenzioni nel caso di compravendita futura, il 75% degli utilizzatori di servizi di mediazione dichiara che sono elevate le probabilità che si rivolga nuovamente ad una agenzia di mediazione, mentre il 73% cercherà proprio lo stesso agente immobiliare che ha gestito la precedente compravendita.

Quali sono le caratteristiche che gli italiani si aspettano da un agente immobiliare? Cosa pensa l'opinione pubblica della professione? Nella TOP 5 degli attributi si piazzano: innanzitutto la trasparenza (indicato come elemento più importante dal 12% degli italiani), poi la capacità di valutazione dell'immobile (11%) professionalità e disponibilità ad effettuare visite agli immobili (11%), specifiche conoscenze del mercato immobiliare locale (10%) e

conoscenza approfondita dell'immobile proposto (9%).

Per completare la valutazione sul ruolo della professione sono stati valutati gli stessi requisiti rilevanti per comprendere – in logica dicotomica – se il fattore rappresenta oggi un punto di forza (e quindi un ambito già presidiato) o un ambito di miglioramento.

La conoscenza del mercato immobiliare locale è per lo più un punto di forza (nel 70% delle dichiarazioni, contro un 30% che lo ritiene un ambito da migliorare); analoga valutazione sulla professionalità e disponibilità ad effettuare visite agli immobili (69% vs 31%). Seguono “simpatia, cordialità e empatia” (62% vs 38%), nonché competenze per una corretta valutazione dell'immobile (60% vs 40%).

Chiara inoltre la funzione riconosciuta all'agente immobiliare che garantisce in primis la semplificazione delle pratiche burocratiche (22% degli italiani), oltre alla possibilità di gestire in sicurezza la compravendita (19%) e alla riduzione dei tempi di vendita/acquisto (17%).

“L'indagine commissionata da Fimaa-Confcommercio a Nomisma per conoscere la percezione dei consumatori sul 'Ruolo dell'agente immobiliare' conferma sia l'attenzione della Federazione verso i fruitori del servizio sia come le aspettative dei consumatori siano in costante mutamento: la clientela chiede oggi agli operatori immobiliari servizi di elevata qualità con particolare attenzione ai principi di tutela e trasparenza. Gli operatori immobiliari capaci di cogliere ed adattarsi velocemente alle mutazioni del settore saranno protagonisti del futuro del mercato. Inoltre, come già rilevato da Fimaa, l'agente immobiliare sta diventando sempre più un consulente in grado di indirizzare l'investimento più idoneo alle necessità dei consumatori: sa riconoscere ed individuare le aree di sviluppo futuro del tessuto urbano, sa suggerire alle imprese costruttrici le tipologie più richieste dal mercato, sa consigliare dove è più conveniente indirizzare gli

investimenti per la maggior resa, oltre a vantare portafogli clienti per l'acquisto, la locazione o la vendita di un immobile. Nell'oceano d'informazioni che il web rende disponibile, il mediatore rimane il riferimento più autorevole a cui affidarsi, visto che l'eccesso di informazioni, soprattutto quando non si ha cognizione di causa, genera solamente caos decisionale amplificando la possibilità degli errori legati al fai da te" commenta Santino Taverna Presidente Nazionale Fimaa – Federazione Italiana Mediatori Agenti d'Affari, aderente a Confcommercio-Imprese per l'Italia.

"In un'epoca ormai improntata alla disintermediazione, nel settore immobiliare si conferma la centralità del ruolo dell'agente. Le competenze necessarie al perfezionamento di una transazione rappresentano, infatti, un ostacolo all'emancipazione di una figura troppo spesso criticata, ma che dalla prova dei fatti esce con riscontri lusinghieri. Pur non mancando ambiti di miglioramento, l'agente immobiliare rappresenta anche nel mercato moderno una figura cruciale nel favorire l'incontro tra domanda e offerta" commenta Luca Dondi dall'Orologio Amministratore Delegato di Nomisma.

Stracciatella, dalle mura venete al grattacielo più alto del Giappone

Dalle mura venete al grattacielo più alto del Giappone: la stracciatella sbarca nel Paese del Sol Levante in occasione di Buonissimo! Italy Exhibition, mostra mercato organizzata in

collaborazione con l'ambasciata italiana in Giappone nel mega store Kintetsu, all'interno dell'Abeno Harukas di Osaka, 60 piani per 300 metri di altezza.

A portare in Giappone il gusto di gelato inventato a Bergamo non poteva che essere La Marianna, storica pasticceria di Città Alta.

“Dopo aver avviato un lavoro importante sul territorio per la valorizzazione della stracciatella – spiega Cosimo Panattoni, nipote di quell'Enrico che nel 1961 ‘stracciò’ per la prima volta del cioccolato fuso in una base gelato di fior di latte creando la stracciatella -, è bello poter promuovere e far conoscere questa nostra eccellenza in un altro continente, e soprattutto godersi l'apprezzamento di chi la gusta dopo averla vista produrre sotto i suoi occhi, con gli ingredienti ed il procedimento originale. In questi giorni sto raccontando dal vivo non solo un prodotto ma anche una storia e un tradizione del territorio di Bergamo”.

L'idea di far conoscere in Giappone la stracciatella di Bergamo è venuta al bergamasco Pietro Bresciani e al suo socio giapponese, Hiroshi Ishiguro, conquistato dalla golosa varietà di gelato.

“Ci eravamo dati appuntamento a La Marianna prima di un incontro di lavoro – ricorda Bresciani, co-founder de La Dispensa dei Sapori, azienda con sede a Bergamo che seleziona, lancia ed esporta prodotti enogastronomici italiani su mercati esteri -. Ho spiegato a Hiroshi come è nata la stracciatella e l'ho invitato ad assaggiarla, perché era quella vera, originale. Il resto è venuto da sé: la famiglia Panattoni è stata subito entusiasta dell'idea e Cosimo si è offerto come ambasciatore della stracciatella in Giappone”.

“Ho pensato subito che avrei voluto far conoscere non solo il gusto del gelato ma anche la sua storia in Giappone – spiega Hiroshi Ishiguro – perché è un elemento della tradizione gastronomica italiana da valorizzare in un Paese

verso il quale l'export agroalimentare italiano conferma i trend positivi e ci sono ancora grandi possibilità di crescita per il Made in Italy".

Fino al 23 ottobre Cosimo Panattoni sarà ad Osaka con i suoi show cooking del gelato nell'area dedicata al food all'interno del megastore Kintetsu; nello stesso padiglione sono presenti anche altre produzioni italiane selezionate da La Dispensa dei Sapori tra le quali Serge, marchio dell'azienda di Sergio Gavazzeni dedicato ai cannoncini farciti al momento che ha un punto vendita nello scalo di Orio al Serio, oltre ad alcune etichette di vino mai commercializzate prima d'ora in Giappone.

Nella fotografia da sinistra: Pietro Bresciani, Cosimo Panattoni e Hiroshi Ishiguro a Osaka