

A Vedeseta si passeggia gustando

Una passeggiata nei boschi e nei prati intorno a Vedeseta, alla scoperta di angoli, aneddoti, curiosità, storia e colori dell'autunno. Domenica 28 ottobre a Vedeseta è in programma 'Camminar gustando'.

Il ritrovo è a Vedeseta, in Piazza don Arrigoni a partire dalle 9. La giornata inizia con la colazione a base di latte appena munto e biscotti di Vedeseta, per poi partire (ore 10) con la passeggiata. Lungo il percorso ci sarà la possibilità di degustare alcuni prodotti tipici di Vedeseta, quali il formaggio Strachitunt DOP, il Taleggio e lo Stracchino all'antica delle Valli Orobiche, presidio slowfood che ha avuto il riconoscimento come formaggio dell'anno 2018 all'Italian Cheese Awards. Ma anche salumi e, perché no, qualche ulteriore sorpresa. Il rientro è previsto per le 13 e, per chi lo desidera, c'è la possibilità di un pranzo a tema presso il Ristorante dell'Angelo (prenotare allo 0345 47073). Sono raccomandate calzature adeguate a percorsi accidentati e misti (acciottolato, terrà, erba, argilla). Il percorso non è adatto a carrozzine e passeggini. In caso di maltempo, la manifestazione sarà annullata.

Affari di gola, è on line il

nuovo numero

Affari di Gola, rivista del buon cibo e del bere bene torna il edicola. Nel nuovo numero di ottobre parliamo di funghi, delle proprietà “magiche” della spirulina, dei birrifici artigiani orobici. E poi lo scrittore Andrea Vitali racconta le sue abitudini a tavola, Paolo Riva ci accompagna nella sua pasticceria. Troverete anche i nuovi corsi dell'Accademia del Gusto e, come sempre, tante notizie e indicazioni per mangiare bene

Prodotti tipici e eventi per il primo Festival delle Pro Loco

Prende il via sabato 20 ottobre alle ore 9.30 il primo grande evento dedicato alle Pro Loco e alla ricchezza del territorio bergamasco. Un weekend organizzato da UNPLI Lombardia e Provincia di Bergamo con l'intento di dare vita a una manifestazione pensata per celebrare le bellezze ambientali, paesaggistiche, culturali e rurali della nostra terra. Presentazioni di piatti tipici, degustazioni, dimostrazioni di artigianato, esibizioni folkloristiche e tanto altro animeranno il fine settimana grazie alla vivacità delle Pro Loco bergamasche.

Una realtà quella delle Pro Loco che, a livello nazionale, conta oltre 6.300 mila realtà aderenti all'UNPLI, Unione Nazionale delle Pro Loco d'Italia. In particolare, all'UNPLI LOMBARDIA aderiscono 620 Pro Loco che, con i loro circa 60 mila soci, operano in modo capillare in tutta la regione. Tra queste, 75 sono della bergamasca. *“Il Festival delle Pro Loco della provincia di Bergamo”* dichiara il Presidente del Comitato Regionale UNPLI Pro Loco LOMBARDIA Pietro Segalini *“rappresenta un'occasione unica per mostrare al pubblico le grandi bellezze del nostro*

territorio, anche quelle più inattese e sconosciute, come accade per esempio per piccoli borghi di montagna o luoghi sconfinati e lontani dai grandi centri, dove la storia e le tradizioni hanno lasciato un'impronta indelebile che oggi le Pro Loco fanno rivivere con la loro attività".

Durante le due giornate saranno oltre 20 le Pro Loco della bergamasca presenti che ricreeranno nel prestigioso Palazzo della Provincia alcune delle eccellenze culturali del nostro territorio, dalla pianura alla montagna, dalla collina ai laghi.

"Il Palazzo della Provincia apre le porte alle bellezze e alle tipicità del suo territorio, così variegato e pieno di vitalità – spiega il presidente della Provincia Matteo Rossi –. Sarà una grande vetrina per chi ci vede dall'esterno ma anche un'occasione per noi bergamaschi di riscoprire noi stessi, le nostre radici, le nostre potenzialità: per questo ho tenuto ad organizzare la mattina del 20 ottobre qui in via Tasso anche l'ultima Assemblea dei Sindaci del mio mandato, in modo che tutti i primi cittadini abbiano l'opportunità di visitare questo grande evento".

Uno dei protagonisti della grande festa sarà il CIBO che, attraverso le sue svariate rappresentazioni, manifesterà la ricca tradizione rurale ed enogastronomica della bergamasca, con le sue produzioni agricole di qualità e le tante tradizioni popolari e culturali connesse con la vita di ieri e di oggi.

Durante l'evento saranno quindi tanti i prodotti tipici locali che il pubblico potrà conoscere e degustare nelle diverse occasioni di presentazione da parte delle Pro Loco: dai formaggi tipici di montagna a quelli di pianura, dalle ricchezze di lago ai piatti caratteristici delle cucine locali. *"Non mancheranno i grandi protagonisti della nostra cultura, ovvero le eccellenze dell'enogastronomia locale che con i loro sapori inconfondibili, sono in grado di raccontare tanto della nostra storia e delle nostre tradizioni"*, annuncia Lorenzo Bellini, Consigliere Regionale UNPLI Lombardia delegato della Provincia di Bergamo.

E a questi si aggiungeranno assaggi di prodotti provenienti da altre province lombarde che hanno partecipato al progetto *EAST LOMBARDY*

European Region of Gastronomy, che valorizza i migliori territori della gastronomia della Lombardia Orientale e di cui troviamo descrizione nel volume di recente pubblicazione dal titolo *“L’alta cucina popolare. Pro Loco e cultura gastronomica della Lombardia orientale”* realizzato da UNPLI Lombardia con il contributo della Provincia di Bergamo (ed. Franco Angeli). Tra le varie degustazioni e showcooking, saranno presenti, oltre al Casoncello e ai formaggi tipici della nostra tradizione, altri piatti da degustare e scoprire come il Pestom alla Vigolese preparato dalla Pro Loco di Vigolo e la Polenta con Sardine proposta dalla Pro Loco di Tavernola Bergamasca. Non mancheranno alcuni assaggi e presentazioni di alcuni piatti preparati dalle Pro Loco delle province lombarde coinvolte con Bergamo nel sopracitato progetto. Tra questi il Malfatto di Carpenedolo, il Tortello Amaro di Mantova e il Risotto alla Villimpentese.

Manifestazioni culturali e riscoperta di antichi mestieri e tradizioni sono le parole d’ordine del ricco programma di intrattenimento delle due giornate, dedicato a celebrare il patrimonio immateriale della bergamasca attraverso le usanze e i rituali di un tempo che ancora oggi rivivono grazie alle Pro Loco. Tante saranno le occasioni per ammirare la bellezza delle tradizioni folcloristiche bergamasche grazie alla presenza di gruppi di danze popolari, musicisti, compagnie teatrali dialettali, cantastorie, rievocazioni storiche e molto altro ancora pensato per far rivivere le emozioni di un tempo e continuare a conservarle nel presente. In particolare, saranno ben 3 le sfilate di gruppi storici e folkloristici che, partendo da Piazza Pontida, raggiungeranno il cortile del Palazzo della Provincia dove pulsa il cuore della grande festa.

Non mancherà poi un’importante sezione dedicata agli antichi mestieri e all’artigianato locale, che sarà ampiamente mostrata nei tanti spazi espositivi aperti al pubblico.

Nello specifico, si parte il sabato mattina con le splendide creazioni dei Madonnari, che si esibiranno per l’intera giornata accompagnati dalle danze folk del gruppo Arlecchino Bergamasco.

Nelle due giornate di manifestazione anche i bambini saranno protagonisti grazie a un fitto programma di attività pensate per intrattenere i più

piccoli con le loro famiglie e mostrare loro allo stesso tempo, la bellezza dei luoghi in cui vivono e la cultura che li abbraccia: laboratori didattici, attività ludiche, percorsi a tema, spettacoli di teatro e burattini e molto altro ancora.

Ed è così che il Festival delle Pro Loco della Provincia di Bergamo festeggia la bellezza della terra bergamasca e lo fa con un evento che per la prima volta si volge in uno dei più peculiari luoghi della sua città, il bellissimo cortile della sede della Provincia. L'evento vuole essere una vetrina del territorio bergamasco, la cui ricchezza ambientale, culturale ed enogastronomica rivive in queste due giornate all'insegna della ri-scoperta autentica ed emozionante e dove il clima di convivialità accompagnerà tutta la manifestazione.

Info: lombardia.prolocoitalia.org, provincia.bergamo.it

Cin-cin orobico: Golosaria brinda al vino bergamasco

La conferenza stampa di presentazione della manifestazione ideata da Paolo Massobrio e Marco Gatti si è conclusa con un cin-cin orobico con il Terre del Colleoni Manzoni Bianco 2016 prodotto da Villa Domizia-Quattroerre Group. Il vino è stato inserito tra i top 100, i migliori cento vini d'Italia selezionati da Massobrio e Gatti. Una grande soddisfazione e motivo d'orgoglio per il Consorzio di Tutela Valcalepio e tutto il territorio bergamasco.

Punto Uno è ottenuto con uve Incrocio Manzoni, un matrimonio fra Pinot Bianco e Riesling Renano, frutto di lunghi studi ad inizio 900 ad opera del professor Manzoni dell'Istituto agrario di Conegliano veneto. Un vino dal colore giallo paglierino, che al profumo presenta interessanti noti

aromatiche che ricordano i frutti tropicali e l'albicocca. Al gusto è fresco, morbido, con una persistenza molto lunga. Piacevole ed invitante, si degusta volentieri fuori pasto. Denominazione di origine controllata Terre del Colleoni, viene degustato a 8-10 gradi.

Il Buono che fa Bene. E' questo il tema della tredicesima edizione di Golosaria Milano, in programma da sabato 27 a lunedì 29 ottobre negli spazi del Mi.Co – fieramilanocity. Un tema nato per raccontare l'evoluzione del gusto nei primi 25 anni de il Golosario: un bene che deriva dal piacere ma anche un bene del corpo, con la riscoperta dei superfood. Ci sono poi le nuove comunità di produttori e di botteghe che cambiano volto contribuendo a tenere vive le città. Sarà il tema portante del talk show d'apertura, condotto da Paolo Massobrio e Tessa Gelisio, che vedrà la partecipazione del ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Gian Marco Centinaio. Un tema, quello del benessere e della sostenibilità, portato a Golosaria da alcuni grandi marchi come Life, specialista della frutta secca, essiccata e disidratata, e Lauretana, partner storico di Golosaria con l'acqua più leggera d'Europa che porterà il vessillo dell'importanza di una giusta idratazione. Oltre che di benessere si parlerà anche di sostenibilità con Comieco (Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica) che continua il suo progetto per la diffusione della doggy bag nei ristoranti ed Evolvere con il tema dell'energia sostenibile in ambito domestico.

Buono e Bene, dunque, come specchio dello "stile italiano" e del modello mediterraneo che saranno declinati a Golosaria secondo alcune suggestioni. A partire dai supercibi quotidiani, ovvero ingredienti del nostro artigianato e dell'agricoltura che, inseriti regolarmente nell'alimentazione, possono cambiare la vita (dai cereali trasformati in farina ai formaggi a latte crudo fino a verdura e frutta, dalla Mela Rossa Cuneo, diventata anche simbolo

dell'ortofrutta italiana al Macfrut, al baby frutto Nergi, alleati del benessere. Saranno il tema dell'area showcooking, dove si racconterà come il cibo sta cambiando e come noi cambiamo il nostro modo di avvicinarci alla tavola, con particolari declinazioni anche nell'Atelier dell'Arte Bianca a cura di Petra® e nello spazio dedicato alle eccellenze dei Maestri del Gusto di Torino. Nell'Agorà, il grande palco di Golosaria lunedì 29 si aprirà uno spaccato sulla ristorazione contemporanea con la premiazione dei Faccini e delle Corone Radiose del GattiMassobrio, il taccuino dei ristoranti d'Italia.

Quindi lo spazio dedicato ai 25 anni del Golosario; un sistema di comunicazione partito nel 1994 con poco più di 100 produttori che oggi racconta in mille pagine il gusto in modo trasversale, dalla carta al web. A Golosaria saranno riuniti più di 300 espositori di tutta Italia, fra cui alcuni storici protagonisti che in questi 25 anni, hanno cambiato il modo di fare impresa. A raccontarlo alcuni marchi simbolo del made in Italy a tavola come Prosciuttificio Marco d'Oggiono, con i suoi crudi distribuiti nelle migliori boutique del gusto italiane, pasticceria Fiasconaro che con il suo panettone alla manna ha conquistato anche l'Oriente e Inalpi, che porta la miglior materia prima in pasticcerie e gelaterie di altissimo livello. Golosaria però guarda anche alla nascita dei nuovi modelli, come i dispenser per il vino a bicchiere Wineemotion, protagonisti di una nuova idea di enoteca, le soluzioni di design per il bere conviviale targate Vinstrip o quello delle Ciberie®, il format di negozi che hanno esteso la propria offerta alla somministrazione che Francesco Donadini porterà per il terzo anno a fieramilanocity. Quest'anno un focus speciale sarà dedicato anche alla bottega italiana e alla sua capacità di adattarsi allo spirito del tempo, per sopravvivere e continuare ad essere una risorsa. Per questo domenica (ore 14) saliranno sul palco di Golosaria storici bottegai e giovani fondatori delle boutique del gusto per firmare, tutti insieme, il Manifesto della Bottega Italiana.

Uno spazio speciale sarà poi dedicato al formaggio, esempio di un'evoluzione che non ha mai lasciato le sue radici, ma anche di un alimento che, a sua volta, cambia in base alla materia prima. A Golosaria per la prima volta approderà FormaggItalia, il Salone Italiano dei Formaggi Artigianali che porterà, oltre a una rappresentanza unica di produttori, circa 60, il tema del latte come fattore distintivo per il formaggio. Lo stesso tema salirà al centro del concorso "Formaggi di Classe", basato sugli studi del professor Rubino circa la distinzione del latte, che al MiCo vedrà confrontarsi i massimi esperti del settore. E speciale sarà anche la partecipazione del Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto e del Consorzio Tutela Formaggio Montasio, presenti con show cooking e aperitivi a tema.

Ma da sempre, Golosaria è l'occasione per celebrare anche il vino. Con le 100 cantine italiane che presidieranno l'area Wine, i Top Hundred premiati (domenica 28 ottobre) da Paolo Massobrio e Marco Gatti e il debutto di "Vino. Assaggi memorabili di quel giorno e di quell'ora", il libro scritto a quattro mani da Massobrio e Gatti (Cairo-Comunica editori). Quindi un programma di wine tasting che farà scoprire il potenziale enoico tricolore: dai grandi rossi portati dal Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato ai bianchi aromatici del Consorzio per la Tutela dell'Asti Docg. Passando per i vini del Valcalepio e i friulani di Tenuta Stella. Un viaggio da Nord a Sud tra le etichette più rappresentative che non risparmierà anche alcune clamorose novità: dai tre terroir (Chianti, Maremma e Sardegna) riuniti in anfora nel progetto DCasadei al Bellone laziale valorizzato da Sanvitis, passando per i vini profumati della costa di Amalfi, gli autoctoni di Puglia e Calabria, fino a rarissimo Baratuciat che ha preso dimora nel Monferrato.

Ma non è tutto, perché quest'anno più che mai Golosaria punterà sull'arte della mixology, con una speciale isola dedicata dove i professionisti del settore declineranno le

ultime tendenze della miscelazione con una significativa rappresentanza del patrimonio liquoristico e delle firme degli spirits nostrani: dalle Distillerie Berta al mitico Toccasana di Teodoro Negro presentato e la gamma Gamondi; dalla distilleria Saint Roch che presenterà le ultime novità fra cui il gin di montagna alla grappa friulana di Domenis 1898, fino agli avveniristici NIO Cocktails. Un fenomeno in continua crescita che sarà celebrato anche con la presentazione del libro di Alessandro Ricci "Bartender a casa tua" (Cairo - Comunica), ovvero come trasformare l'arte del cocktail in un'esperienza da trasferire anche all'interno delle mura domestiche.

Golosaria guarda tuttavia in prospettiva, cercando di porsi ogni anno come luogo di innovazione per i consumatori e per gli operatori. Per questo, a caratterizzare l'edizione di quest'anno saranno anche quattro nuove aree: dal digital food, con le tecnologie 3D dell'Università Cattolica e l'e-commerce di Artimondo, al food design, che sarà rappresentato dal brand simbolo del design italiano nel mondo Alessi, protagonista sul palco dello showcooking e con un premio, alla prima edizione, destinato ai 40 pranzi dell'anno del GattiMassobrio.

Golosaria, che è da sempre una vetrina per i territori, quest'anno strizzerà l'occhio anche a una serie di curiosità della vicina Liguria: dalle erbe officinali e specialità dell'areale di Diano Marina portate da Aromatica all'olio evo che l'Oleoteca Regionale, sotto l'egida di Promo Riviera Ligure farà conoscere attraverso un programma di assaggi e incontri ad hoc. Quindi la rinnovata partecipazione di Regione Lombardia, presente in un'area dedicata con il suo paniere di eccellenze lombarde: dai prodotti di montagna, alla biodiversità fino alle avicole.

Per maggiori informazioni visitare il sito www.golosaria.it



Bonus del 50%: Proroga di un

anno per lo sconto su ristrutturazione, arredi ed elettrodomestici

Buone notizie per chi vuole ristrutturare casa: il bonus del 50% slitta a fine 2019 e riguarda la detrazione fiscale per ristrutturazione edilizia, ecobonus, bonus mobili e bonus verde.

La Val di Scalve porta in tavola le Creste Scalvine

Domenica 21 ottobre alle ore 12.30, presso la Sede degli Alpini a Vilminore di Scalve, in occasione del pranzo sociale all'interno della Giornata Zonale del Ringraziamento, verranno servite in tavola le *Creste Scalvine*. Il piatto, che consiste in un particolare raviolo ripieno di fonduta di formaggella, è il risultato di una ricetta ideata e messa a punto tra gli altri dallo chef *Dario Soldo* e *Mea Tagliaferri* dei ristoranti *Cesira* e *San Marco*, che già hanno servito le Creste durante la stagione estiva ai propri clienti.

Il 26 settembre scorso i cuochi dei ristoranti della valle si erano riuniti per condividere la ricetta e sperimentarla; in quell'occasione hanno deciso insieme, con l'assaggio di diverse preparazioni, la proporzione ottimale tra alcuni ingredienti. L'incontro, avvenuto al *Ristorante Da Cesira* al Passo della Presolana, era terminato con l'appuntamento in un'altra cucina, quella del ristorante *Peccati di Gola*, che mercoledì 17 ottobre ha ospitato i cuochi per preparare 120

porzioni di *Creste Scalvine*: tante sono infatti le persone che gusteranno la specialità domenica 21.

Le *Creste Scalvine* sono il risultato sinergico di una collaborazione importante quanto inedita, che vede i ristoratori della valle e la *Latteria Sociale Montana di Scalve*, che ha curato la produzione di un particolare tipo di formaggella per il ripieno, impegnati nel creare insieme un piatto che entrerà a far parte dei menù tipici della *Val di Scalve*.

Il prodotto, che viene preparato secondo un disciplinare specifico, lascerà poi alla fantasia di ogni cuoco la scelta del condimento, che nell'intenzione di chi ha concepito in origine l'idea delle *Creste Scalvine*, dovrebbe essere ispirato alla stagione in cui il piatto arriva in tavola: in autunno funghi oppure zucca, in primavera fiori ed erbe spontanee e così via. Questo consentirà ai ristoratori di distinguersi e di offrire il piatto tipico aggiungendo la propria "firma" con originalità.

Guida del percorso creativo, a partire dall'invenzione del nome "Creste" mutuato dalla forma del raviolo ed evocativo delle cime delle montagne che circondano la valle, è il gruppo per la promozione del turismo *VisitScalve*, che ha creato le occasioni di incontro per la nascita della collaborazione tra operatori del territorio nella convinzione che anche a tavola la tipicità e la corralità dell'offerta possano promuovere al meglio il territorio.

[Il programma](#)

Corso sui funghi epigei

All'Accademia del Gusto di Osio Sotto è in programma un incontro di aggiornamento per negozianti e ristoratori sui funghi e le norme per la loro commercializzazione. Il corso si terrà il 29 ottobre dalle 15 alle 17.

Per informazioni: 035 41.85.706-707; info@ascomformazione.it

Legalità mi piace, è on line il questionario di Confcommercio

E' on line il questionario "Legalità, mi piace!" realizzato da Confcommercio Imprese per l'Italia in vista della giornata della legalità in programma a novembre. Il questionario è pubblicato sul sito www.ascombg.it

Città Impresa: Il Festival dei Territori Industriali torna a Bergamo

Dopo l'edizione primaverile a Vicenza e quella speciale a Piacenza, Bergamo Città Impresa dà appuntamento con il Festival dei Territori Industriali dal 26 al 28 ottobre nella città orobica.

I temi principali dell'edizione autunnale, promossa da ItalyPost, assieme a Comune di Bergamo, Provincia di Bergamo, Camera di Commercio e Università degli Studi di Bergamo, con il patrocinio di Confindustria Bergamo e Imprese & Territori, main partner Brembo e Ubi Banca, sono le imprese, l'Italia, l'Europa e le sfide che le attendono.

Il Festival si focalizzerà, quindi, su due fattori fondamentali: da un lato ci sarà il variegato tessuto industriale italiano, che vede le imprese affrontare le sfide dell'export e della crescita, anche dimensionale, e a cui si collega l'importanza di un mondo della formazione che sappia rispondere alle loro esigenze; dall'altro si affronteranno i nodi della finanza pubblica, fra pensioni, reddito di cittadinanza e rapporti con l'Europa. Il tutto guardando alla crescita e al ruolo del nostro Paese e delle sue aziende sullo scenario internazionale.

Durante la conferenza che si è tenuta oggi, Mercoledì 17 ottobre, il presidente della Camera di Commercio di Bergamo, Giovanni Paolo Malvestiti, ha evidenziato che "Bergamo assume orgogliosa un ruolo centrale nell'ospitare anche quest'anno un dibattito di rilevanza nazionale, ma che interessa ovviamente anche il suo territorio, i suoi cittadini e i suoi imprenditori. I contributi che portano alla definizione delle migliori scelte strategiche nascono proprio grazie al confronto continuo con gli operatori economici e gli esperti. La Camera di commercio, nel sostenere ed accogliere il Festival, continua a ritenerlo un importante scenario per affrontare i temi della cultura d'impresa e dello sviluppo economico e sociale del territorio".

OSPITI ILLUSTRI

Fra gli ospiti principali della kermesse bergamasca spiccano l'ad di Leonardo, Alessandro Profumo, il patron di Brembo, Alberto Bombassei, l'ad di Lavazza, Antonio Baravalle, tanti imprenditori "champion" che stanno aprendo le loro fabbriche al pubblico in progetti come Open Factory; ci saranno poi il

presidente del Consiglio di sorveglianza di Ubi Banca, Andrea Moltrasio, una delle voci più ascoltate sullo stato dei conti pubblici come l'ex commissario alla spending review Carlo Cottarelli, rappresentanti di Confindustria e sindacati, con il presidente di Confindustria Lombardia Marco Bonometti e il segretario generale della Fim Cisl Marco Bentivogli, protagonisti del dibattito sulle pensioni come l'ex ministro Elsa Fornero e il professor Alberto Brambilla, il capo economista di Confindustria, Andrea Montanino, Letizia Moratti, presidente Consiglio di Gestione UBI Banca, Pasquale Tridico, professore a Roma Tre e consigliere del ministro Di Maio, e i grandi nomi dell'informazione e del giornalismo, con Ferruccio de Bortoli. A chiudere la manifestazione, domenica 28 ottobre, il direttore Osservatorio Conti Pubblici Carlo Cottarelli, e gli economisti Francesco Giavazzi e Lucrezia Reichlin.

L'apertura ufficiale sarà venerdì 26 ottobre con il benvenuto delle varie voci della città. Alla Camera di Commercio di Bergamo saranno il presidente dell'ente, Giovanni Paolo Malvestiti, il sindaco Giorgio Gori, il presidente della Provincia Matteo Rossi, il presidente di Imprese e Territorio, Alberto Brivio, il numero uno di Confindustria Bergamo, Stefano Scaglia, e il presidente del Consiglio di Sorveglianza Ubi Banca, Andrea Moltrasio, a dare il via alla kermesse. A seguire, il direttore del Festival, Dario Di Vico, dialogherà con Stefano Paleari, commissario straordinario di Alitalia e con Alessandro Profumo, ad di Leonardo, su "Le ambizioni della tecnologia made in Italy".

COME PARTECIPARE AGLI EVENTI

Tutti gli eventi sono a ingresso libero. I posti in sala sono limitati: per avere garanzia di accesso, è necessario registrarsi all'evento sul sito www.festivalcittaimpresa.it. Per procedere alla registrazione, scegliere l'appuntamento di proprio interesse all'interno della sezione "Programma" e seguire le indicazioni. In ogni caso, per i registrati online

l'accesso in sala è garantito solo presentandosi almeno 10 minuti prima dell'inizio dell'evento; eventuali posti non utilizzati saranno messi a disposizione di chi effettua la registrazione in loco.

Per ulteriori informazioni e per il programma completo:
www.festivalcittaimpresa.it

Grande interesse per la fatturazione elettronica: Tutto esaurito al primo incontro Ascom

Tutto esaurito al primo incontro Ascom sulla fatturazione elettronica. Se hai bisogno di aiuto per la e-fattura informati sull'appuntamento più vicino a te: www.ascombg.it
035.4120304