

# **Fogalco in campo per i professionisti**

Fogalco apre l'attività di garanzia fidejussoria ai professionisti dedicando apposite linee di credito agevolate e un servizio di check up finanziario – Info: 035-4120210 – [info@fogalco.it](mailto:info@fogalco.it)

---

## **Chiusura dei negozi la domenica: Non scontriamoci sulle posizioni, limitiamo le ricadute**

La legge di bilancio e lo spread crescente sembrerebbero aver distolto l'attenzione dal tema che ha infiammato il settembre più caldo degli ultimi anni, ossia l'apertura o chiusura dei negozi nelle festività.

Eppure l'iter dei disegni di legge – che nel frattempo sono diventati sei – prosegue con le audizioni alla X Commissione Attività Produttive, Commercio e Turismo.

Il tema è stato fortemente dibattuto anche in Confcommercio Imprese per l'Italia ed è stato oggetto della sessione più partecipata – e forse più accesa – della Conferenza di Sistema 2018 svoltasi a fine settembre in Sardegna, che aveva a tema la pianificazione commerciale. Durante l'incontro si è parlato molto dei disegni di legge sul lavoro festivo e sono emerse posizioni molto diverse sul tema tra le oltre 200 associazioni

di categoria e organizzazioni territoriali che compongono la Confcommercio.

La Confederazione ora sta facendo sintesi verso una posizione unitaria e i conti con i diversi progetti di legge allo studio.

### **Le diverse posizioni**

Sui valori di fondo che ispirano i progetti e le diverse posizioni lo scontro è alto. C'è chi contrario sostiene che la domenica deve essere giorno dedicato alla famiglia e al riposo; chi afferma che i piccoli imprenditori, come i lavoratori, non possono reggere turni 7 giorni su 7, in quanto penalizzano le loro relazioni; chi dichiara che l'apertura incondizionata di ogni giorno mette in crisi il ricambio generazionale delle piccole imprese e lo stessa disponibilità dei dipendenti.

Tra i favorevoli che chi afferma che il mondo è cambiato e che le imprese devono rispondere ai bisogni della gente; che il diritto all'acquisto non può essere limitato dalla politica.

Qualcuno altro asserisce che se è un diritto riposare la domenica, allora il diritto dovrebbe essere esteso a tutti, non solo al commercio.

Di questo passo tutti hanno ragione e nessuno ha torto.

### **Le ricadute**

Per questo dobbiamo abbandonare il piano dei valori e scendere su quello più pragmatico del contenere le ricadute.

Fu un grave errore pensare che l'economia si sarebbe ripresa con la liberalizzazione degli orari dei negozi. Forse in un momento di difficoltà si pensò che la liberalizzazione degli orari avrebbe riaperto i consumi.

L'economia purtroppo non la fanno i negozi aperti ma la spesa

della gente.

Oggi probabilmente la chiusura generalizzata sarebbe un errore peggiore del precedente.

Secondo le nostre stime le ricadute occupazionali andrebbero dal 15 fino al 25 per cento degli occupati del commercio. Meno addetti, meno redditi, meno spesa in tutti gli esercizi.

In momenti di bilanci magri, inoltre, le vendite accessorie legate al trasporto, alla ristorazione, quelle nelle gallerie dei centri commerciali sarebbero recuperabili in altri giorni? Chi venderà di più, perché aperto in deroga, assumerà altri dipendenti, mentre chi venderà di meno li lascerà a casa?

Noi riteniamo che nel gioco della redistribuzione delle vendite il commercio elettronico guadagnerà a discapito di quello tradizionale.

Infine non voglio dimenticare le perdite che subirebbero i piccoli, e sono molti, che in questi anni hanno investito nell'apertura domenicale e che dovrebbero almeno avere la possibilità di continuare a lavorare la domenica.

Allora cerco di sintetizzare la posizione che limiti le ricadute.

### **La proposta**

Innanzitutto servirebbe una deroga generalizzata all'apertura nei comuni turistici secondo criteri chiari e precisi per la loro selezione; di conseguenza deroga generalizzata per i soli esercizi di vicinato, nel nome di quel riequilibrio di forze che richiede il pluralismo distributivo.

E poi arriviamo al punto. Non credo sia gestibile la rotazione del 25 per cento degli esercizi per ogni festività e domenica. Chi la gestirebbe? Penso invece che si debba stabilire la chiusura totale di 6 su 12 festività civili e religiose a cui aggiungere massimo altre 6 domeniche, escluso dicembre.

Pensando così, da un lato di far riposare almeno una volta al mese i piccoli imprenditori e lavoratori e dall'altro, senza mortificare chi sopravvive con il lavoro domenicali, preservare le vendite e i posti di lavoro.

Con questa proposta i piccoli non perderebbero nulla. I grandi, ubicati in località non turistica, potrebbero vedere ridotto il loro volumi d'affari solo del 10/15 per cento, che si riposizionerebbero in parte ancora su di loro. Così le ricadute sul lavoro sarebbero minime.

È solo una proposta, non valutiamola sul piano dei valori, solo dei numeri.

Forse riusciremo a mettere d'accordo molti, certamente non tutti, senza dividerci.

---

## **Bando “Rinnova Veicoli”: Contributo fino a €8.000 per l’acquisto di veicoli commerciali “verdi”**

Si può respirare aria più pulita grazie al Bando “Rinnova Veicoli” che è stato recentemente approvato dalla Regione Lombardia per incentivare le Micro Piccole Medie Imprese (MPMI) a rottamare i veicoli commerciali benzina fino a euro 1/I incluso e diesel fino ad Euro 4/IV incluso.

Chi aderisce al bando, che stanZIA fino a 6 milioni di euro, può usufruire dell’acquisto, anche nella forma del leasing finanziario, di un nuovo veicolo ad uso commerciale e

industriale (categoria N1 e N2) a basso impatto ambientale.

### **Contributo previsto**

L'agevolazione consiste nella concessione di un contributo a fondo perduto proporzionale alla massa/peso del veicolo e limitatamente alla gamma di veicoli N1 ed N2 (gli N3 -sopra le 12t- sono esclusi) secondo la tabella seguente:

	1 - 1,49 t	1,5 - 2,49 t	2,50 - 3,49 t	3,5 - 7 t	>7≤12t
<b>ELETTRICO PURO</b>	€ 4.000	€ 5.000	€ 5.500	€ 7.000	€ 8.000
<b>IBRIDO (Full Hybrid o Hybrid Plug In) METANO (MONO E BIFUEL)</b>	€ 3.000	€ 3.500	€ 4.000	€ 6.000	€ 7.000
<b>GPL (MONO E BIFUEL)</b>	€ 2.000	€ 2.500	€ 3.000	€ 4.500	€ 6.000

Non è prevista la cumulabilità con altri aiuti pubblici concessi per gli stessi costi ammissibili.

Ciascuna impresa, può chiedere il contributo per non più di due veicoli. I veicoli acquistati devono essere immatricolati per la prima volta in Italia. La data di acquisto, rilevabile dalla fattura, e la data di immatricolazione devono essere successive alla data di richiesta di contributo di cui al presente Bando.

### **Presentazione delle domande**

Le domande di contributo devono essere presentate a partire dalle ore 14.30 del 16 ottobre 2018 fino alle ore 16.00 del 10 ottobre 2019.

Per ulteriori informazioni contattare FOGALCO Soc.Coop. – Matteo Milesi tel 035.4120210

---

# **Fatturazione elettronica. Ascom incontra gli imprenditori sul territorio per spiegare la normativa**

Mancano poco meno di 3 mesi all'entrata in vigore della fatturazione elettronica.

A partire dal 1° gennaio 2019 il nuovo processo di fatturazione riguarderà la totalità degli scambi commerciali, quindi diventerà obbligatorio per tutti i titolari di partita iva: commercianti, baristi, ristoratori, albergatori, artigiani, liberi professionisti, agricoltori.

Pochissime saranno le esclusioni da tale obbligo.

“È una rivoluzione che deve trovare i nostri imprenditori pronti – afferma Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo –. Il passaggio dalla carta alla fatturazione elettronica rivoluzionerà non solo il commercio ma anche l'elaborazione contabile delle imprese. Di fronte ai timori e alle difficoltà che accompagnano il nuovo obbligo vogliamo rassicurare i nostri associati. Per questo nei mesi di ottobre e novembre incontreremo tutti gli imprenditori del terziario per spiegare le novità introdotte dalla Legge di Bilancio 2018 e come affrontarle”.

A partire dal 16 ottobre Ascom Confcommercio Bergamo promuove in città e nei comuni in cui hanno sede le delegazioni dell'associazione, quindi Treviglio, Zogno, Albino, Sarnico, Clusone, Trescore Balneario, Romano di Lombardia e Osio Sotto.



Ogni appuntamento, libero, gratuito e aperto anche ai non associati, ha un taglio pratico, ciò per permettere a tutti gli imprenditori, piccoli e grandi, di affrontare l'adempimento in modo adeguato. "In questi mesi, a partire dall'annuncio dell'introduzione della fatturazione elettronica, i nostri uffici di Bergamo e le nostre dieci delegazioni presenti sul territorio si stanno preparando per accompagnare gli imprenditori nel prendere "confidenza" con questo passaggio dal sistema analogico al telematico – spiega Giuseppina Manzoni, responsabile dell'area fiscale di Ascom Confcommercio Bergamo –. Non siamo nuovi a questi compiti, infatti negli anni passati, abbiamo già dato prova di serietà e affidabilità nell'adeguarci ai grandi cambiamenti fiscali. Come ogni cambiamento all'inizio bisognerà mettere in conto qualche sforzo in più, ma sono certa che arriveremo preparati. Questi mesi sono stati febbrili e ci hanno visti impegnati con le principali associazioni di categoria di Confcommercio per condividere i diversi servizi collegati al nuovo obbligo, come l'emissione delle fatture, la registrazione e la conservazione digitale".

Tutti dovranno fare i conti con pc, tablet, smartphone. "Gli imprenditori, alle prese con la fattura elettronica, avranno al loro fianco i nostri esperti" continua Manzoni.

"Avvertiamo questo come un cambiamento complesso ed epocale – conclude Fusini – per questo metteremo a disposizione energie

e risorse per far sì che i nostri imprenditori arrivino preparati alla scadenza. Nessuno resterà indietro”.

### **Calendario Incontri Fatturazione elettronica ottobre – novembre 2018**

16 ottobre Bergamo Sede Ascom – Via Borgo Palazzo

22 ottobre Treviglio Auditorium Centro Civico – Via Largo Marinai d'Italia

30 ottobre Zogno Oratorio San Giovanni Bosco – Via 11 febbraio , 11

5 novembre Albino Auditorium Mario e Benvenuto Cuminetti – Via Aldo Moro 2/4

12 novembre Trescore B. Oratorio San Giovanni – Via Locatelli 108

14 novembre Sarnico Auditorium comunale – via Roma 54

19 novembre Romano L. Sala Muratori – Via Rubini, 19

21 novembre Osio Sotto Delegazione Ascom – Piazzetta Don Gandossi, 1

26 novembre Clusone Delegazione Ascom – Via San Vincenzo de Paoli 18/20

Tutti gli incontri prendono inizio alle ore 20.45 e vedono la presenza dei vertici dell'associazione, dei funzionari e dei responsabili delle sedi territoriali.

---

## **A Forme l'ideatore degli 'Oscar dei formaggi'**

Prima la candidatura a «Città creativa dell'Unesco», la rete mondiale dell'Onu creata nel 2004 per promuovere la cooperazione tra le città che hanno identificato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo sostenibile, poi

quella al World Cheese Awards, il più grande concorso del mondo di settore. Il formaggio si conferma un driver di successo per Bergamo, una vetrina importante per l'economia, il turismo e la ristorazione. Formaggio come valore aggiunto, quindi, protagonista assoluto di «Forme», la manifestazione dedicata ai formaggi e alle Dop italiane che si è conclusa ieri, lunedì 1 ottobre, con le premiazioni del concorso caseario Onaf e il convegno «L'arte di affinare e nuove tendenze» insieme ad esperti affinatori come Hansi Baumgartner e Carlo Fiori.

Anche se per ora nulla è ufficiale – risorse comprese per organizzare un evento importante che dal 1988 si è mostrato capace di unire i protagonisti del settore, dai produttori ai commercianti – la presenza dell'ideatore degli “Oscar del formaggio” e John Farrand, al convegno fa ben sperare. L'esperto inglese ha incontrato l'ideatore del progetto “Forme” Francesco Maroni, insieme ad Alberto Gottardi, Ceo dell'agenzia PG&W che ha organizzato la manifestazione per conto dell'associazione «Promozione del territorio». Insieme hanno visitato i luoghi simbolici dell'edizione 2018, tra cui le sale di Palazzo Terzi in cui si sono svolte le degustazioni dei Cheese Lab, la storica Sala delle Capriate nel Palazzo della Ragione, che ha ospitato la mostra «Le Forme alle origini, l'eccellenza casearia italiana in 50 Dop» e la Loggia Porticata sede della mostra mercato «Piazza Mercato del Formaggio».

«La visita di John Farrand sembra suggellare definitivamente il ruolo centrale di Bergamo nel panorama internazionale dell'arte casearia e apre le porta a ipotesi affascinanti, se si pensa che gli ormai storici “World Cheese Award” in trent'anni non sono mai stati ospitati in Italia – ha sottolineato Gottardi -. La proposta si inserisce anche nel percorso della candidatura Unesco per dare maggiore visibilità a Bergamo: insieme a Farrand stiamo valutando gli aspetti organizzativi, logistici e le risorse richieste per portare in

città un evento che dal 1988 si è mostrato capace di unire i protagonisti del settore, dai produttori ai commercianti, e che quest'anno in Norvegia ha visto la presenza di oltre 3 mila formaggi, di cui 600 italiani, provenienti da 35 paesi e sottoposti al giudizio di 250 giurati»

### **Tutto il bello e il buono del formaggio**

Ambizioni future a parte, il presente parla chiaro e la risposta del pubblico ha superato le aspettative. A partire dall'inaugurazione di venerdì 28 settembre nel cuore di Città Alta, sotto i Portici di Palazzo della Ragione, un suggestivo allestimento ha coinvolto il pubblico alla scoperta delle specialità dell'arte casearia lombarda e dei formaggi «Principi delle Orobie», con momenti di degustazione e valorizzazione dei prodotti. Successo anche per i Cheese Lab in collaborazione con Onaf, laboratori di degustazione in abbinamento ai vini del consorzio Valcalepio e a una selezione di birre in collaborazione con Birra Moretti. La Sala delle Capriate di Palazzo della Ragione ha invece ospitato la mostra «Le Forme alle Origini-L'eccellenza casearia italiana in 50 Dop», in cui i gioielli della tradizione casearia italiana, per la prima volta tutti insieme, sono stati presentati al pubblico con l'obiettivo di farne conoscere ed apprezzare le caratteristiche.

### **Tra beneficenza e formazione**

Forme è stata anche l'occasione per dare spazio alla formazione e alla solidarietà: sabato sono stati infatti raccolti 10 mila euro a favore della Fondazione Armr (Aiuti per la Ricerca sulle Malattie Rare) alla serata di gala sul filo della musica d'autore e della beneficenza tanto di asta in cui sono stati battuti pezzi eccezionali. Ad Astino si sono invece tenuti corsi di formazione e orientamento professionale che hanno coinvolto un centinaio di studenti di cinque scuole medie inferiori e superiori della provincia. La kermesse ha incoronato anche i migliori formaggi italiani che hanno

partecipato al concorso Onaf «Stupore ed emozione» riservato ai formaggi affinati/stagionati e specialità lattiche. Primo premio al «Superbia» di Magi (categoria stagionati/affinati) e al «San Pietro in cera d'api» di Perenzin Latteria (cat. specialità lattiche). Premiato anche il «Formai de mut dell'Alta Val Brembana» della Latteria sociale Branzi per la categoria semi stagionati.





---

## **Restainbocca, il nuovo must al Mais Spinato ha la firma di Carlo Beltrami**

Forse non tutti conoscono la dibattuta questione sulla primogenitura del 'Tiramisù', il celeberrimo dessert nato fra Veneto e Friuli e Venezia Giulia ed oggi eccellenza rinomata dell'Italian Style in ogni angolo del mondo. Molti apprezzano invece le specialità gandinesi a base di Mais Spinato, l'antica varietà che arrivò nel borgo della Valle Seriana nei primi decenni del '600 con una filiera di decine di prodotti

protagonisti in questi giorni del “Galà dello Spinato”, in programma a Gandino sino al 30 settembre 2018.

Riconosciuto “santuario” del Mais Spinato è il Caffè Centrale di Gandino, guidato da Emanuel Caleca, con i figli Roberto e Manuela e da un nutrito staff motivato e competente. Qui sono nati ‘la Spinata’, la birra Scarlatta, il frollino Centralino, il gelato Melgotto, le chiacchiere salate, gli Scarfogli e tante altre specialità, che hanno richiesta crescente e apprezzamenti unanimi, anche nel nuovo locale “easy” nel centro di Albino.

Ora al Caffè Centrale arriva una nuova creazione, frutto della creatività di un collaboratore del tutto eccezionale: Carlo Beltrami, celeberrimo protagonista e vincitore del talent “Bake off Italia” andato in onda lo scorso anno su Real Time TV.

“Ho messo spesso a disposizione di Carlo il nostro laboratorio – spiega Emanuel Caleca – dopo la sua partecipazione a Bake Off, dove fra l’altro aveva proposto la farina di Mais Spinato quale ingrediente di una ricetta. E’ cresciuta un’amicizia cordiale che ora vive un’ulteriore importante coincidenza: proprio nei giorni del Galà, domenica 30 settembre, Carlo Beltrami aprirà ufficialmente Bake Lab Italia, il laboratorio di alta pasticceria condotto insieme a Rosalind Pratt, altra concorrente bergamasca (di origini anglosassoni) di Bake Off Italia 5.

“Per festeggiare – aggiunge Emanuel Caleca – abbiamo creato un dessert che unisce l’essenza delle nostre specialità: c’è uno strato con granella di frollini Mais Spinato, un tocco di polenta dolce di Mais Spinato con miele tipico millefiori ed un “sigillo” con gelatina di birra Scarlatta. E’ un vero e proprio tuffo nel sapore, intenso e, siamo sicuri, indimenticabile”.

Naturale a questo punto la scelta del nome, che in un certo

sensò rimanda davvero all'incredibile storia del Tiramisù. "Il nuovo dessert si chiamerà Restainbocca, perché questo è ciò che in tutta semplicità è avvenuto sin dai primi assaggi con i nostri clienti più affezionati. Uno sfizio da fine pasto che lascia intatto in ciascuno un retrogusto Spinato unico e inconfondibile". Provare per credere!

---

## **2 ottobre, le gelaterie festeggiano i nonni delle Case di Riposo**

2 ottobre, le gelaterie festeggiano i nonni delle case di riposo. 22 gelaterie regalano una dolce merenda agli anziani ricoverati

---

## **Bergamo diventa capitale del formaggio e si candida a 'Città creativa dell'Unesco'**

Tradizioni secolari, filiere produttive uniche, ricchezza delle biodiversità del «made in Italy»: in una parola formaggio, il protagonista assoluto della terza edizione di «Forme. Bergamo capitale europea dei formaggi», la

manifestazione dedicata all'arte casearia, in programma in Città Alta da venerdì 28 settembre a lunedì 1 ottobre. Tra degustazioni, mostre, convegni, concorsi e una serata di gala sul filo della musica d'autore e della beneficenza, con tanto di asta in cui saranno battuti pezzi eccezionali, «Forme» porterà i bergamaschi – e non solo – a scoprire le prelibatezze e i segreti dell'arte casearia in tutte le sue forme. Ospiti di lusso della manifestazione sono le 50 Dop italiane, per la prima volta tutte insieme in una mostra allestita nella Sala delle Capriate a Palazzo della Ragione dal titolo «Le Forme alle Origini. L'eccellenza casearia italiana in 50 Dop». Oltre al sindaco di Bergamo, Giorgio Gori, tante le autorità presenti ieri, venerdì 28 settembre, al taglio del nastro della manifestazione in Piazza Vecchia, sede della «Piazza Mercato del Formaggio» che porterà in scena, sotto la loggia porticata di Palazzo della Ragione, l'esposizione con degustazione delle Dop della Lombardia e dei Formaggi Principi delle Orobie, in abbinamento ai vini del Consorzio Tutela Valcalepio e a una selezione di birre in collaborazione con Birra Moretti.

«Grazie alla collaborazione con tanti enti e associazioni, anche quest'anno siamo riusciti ad organizzare una manifestazione importante che ha l'obiettivo di far diventare Bergamo capitale europea dei formaggi – ha ricordato **Giorgio Beltrami, presidente di Promozione del Territorio** -. Con Forme vogliamo contribuire alla valorizzazione della filiera casearia bergamasca, lombarda e italiana, facendo particolare attenzione alle produzioni di alta qualità che necessitano di occasioni di visibilità idonee a generare opportunità commerciali. Promuovere un settore della nostra economia significa partecipare alla valorizzazione dell'intero territorio». Territorio che per **Paolo Malvestiti, presidente della Camera di Commercio di Bergamo**, è «specchio della produzione di un formaggio, non solo per il sapore caratteristico del latte di ogni zona ma anche per la tradizione radicata nelle diverse aree geografiche. Il primato caseario bergamasco stimola professionalità di alto livello in

un settore produttivo e di servizi con grandi potenzialità di sviluppo se adeguatamente valorizzato. Per l'ente camerale questa occasione rappresenta la possibilità di agire su più ambiti che vanno dalla produzione all'ospitalità, dalla promozione del territorio al turismo».

«La Bergamasca è la provincia europea che può vantare sul proprio territorio il maggior numero di formaggi Dop – ha concluso Francesco Maroni, presidente dell'Associazione San Matteo-Le Tre Signorie -. “Forme”, infatti, nasce a Bergamo non a caso ma per la sua straordinaria varietà di produzioni casearie che la rendono un epicentro naturale di interessi del settore e per moltiplicare le occasioni di consumo, il confronto e l'integrazione del sistema turistico locale».

Nel corso dell'inaugurazione, il sindaco di Bergamo **Giorgio Gori** ha ufficializzato l'obiettivo di Bergamo di entrare a far parte delle **9 città creative dell'Unesco**, la rete creata dall'Onu per promuovere la cooperazione tra le città che hanno sposato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo sostenibile. Le produzioni casearie delle Orobie bergamasche, valtellinesi e lecchesi sono state al centro di una tavola rotonda a Palazzo della Ragione dal titolo 'I Principi delle Orobie-The Cheese Valley: un patrimonio di creatività, sostenibilità e conoscenze tradizionali', che ha dato il via alla quattro giorni di appuntamenti e ha fatto conoscere l'esperienza delle Città Creative dell'Unesco. «Il marchio dei “Formaggi Principi delle Orobie” – ha sottolineato Francesco Maroni, presidente dell'Associazione San Matteo-Le Tre Signorie – nasce per promuovere un'area dalla tradizione casearia secolare, un patrimonio di valori e saperi. L'area attorno al Pizzo dei tre signori vanta di fatto una cultura casearia dall'approccio creativo: con 1200 aziende agricole non esiste un territorio con una concentrazione e una diversità come quella che caratterizza le Dop, i presidi Slow Food e i prodotti storici che abbiamo unito sotto il marchio “Principi delle Orobie”. L'obiettivo della candidatura è quindi quello di investire in un'azione collettiva di

promozione territoriale che possa valorizzare la filiera casearia e di conseguenza la ristorazione e l'ospitalità turistica». A rafforzare il valore della candidatura di Bergamo le testimonianze di Parma e Alba, due città creative dell'Unesco che hanno illustrato i vantaggi di far parte della rete che si articola in sette diversi campi creativi: Artigianato e arti popolari, Arti digitali, Cinema, Design, Letteratura, Musica e Gastronomia. «In questi quattro anni il turismo è aumentato del 26% in città – ha spiegato Cristiano Casa, assessore al turismo di Parma -. Parma è la città della gastronomia e la candidatura Unesco ha rilanciato la vocazione turistica con tanto di tour dedicati a bordo di "tasty bus" che coinvolgono soprattutto i turisti stranieri. Far parte della rete, inoltre, vuol dire organizzare eventi e valorizzare i centri storici con iniziative gastronomiche e turistiche di qualità».

Avanti, quindi, con i prossimi step come ha ricordato Vittorio Salmoni, responsabile organizzativo della conferenza mondiale delle Città creative che si terrà nel 2019 a Fabriano: «Il progetto di candidatura è un progetto di sviluppo locale che chiama in gioco diversi soggetti, pubblico e privato e stakeholder del territorio. Entro i prossimi mesi Bergamo dovrà preparare un'applicazione con i sei progetti creativi che la città vorrà proporre, indicando anche i soggetti coinvolti e le linee di finanziamento».

Giuseppe Biagini, responsabile dell'associazione Itkius, il cui obiettivo è quello di preservare e promuovere le eccellenze dei territori attraverso i depositari di conoscenza tradizionale locali, ha ricordato come «Bergamo sia un modello interessante e come questa candidatura non deve essere una medaglia ma un percorso comune e di progettualità condivise». Cosa vuole dire, infatti, fare parte del network? Significa entrare in un circuito d'eccellenza, «certificato» Unesco, di città e soggetti pubblici e privati che individuano in questa impostazione condivisa un'occasione di scambio, sviluppo e soprattutto di internazionalizzazione, con impatto diretto su turismo e visibilità, imprese e categorie di settore. «Le

città del circuito – ha concluso Biagini – si impegnano infatti a condividere best practices, sviluppare partnership e progetti comuni».

Il programma della manifestazione su [www.progettoforme.eu](http://www.progettoforme.eu).





---

# **Gioco, norme restrittive in 11 comuni**

Dal 4 novembre prossimo negli 11 comuni dell'Ambito di Seriate entrerà in vigore il nuovo regolamento per il contrasto alla ludopatia. Il regolamento è stato presentato ieri, mercoledì 26 settembre, alla presenza del vicesindaco Gabriele Cortesi e del comandante della Polizia Locale Giovanni Vinciguerra e dei rappresentanti Ats, ed è frutto di un lungo lavoro che ha coinvolto anche Ats Bergamo, le Asst dell'area, Ascom e le polizie locali. Il provvedimento, che è stato distribuito ai commercianti di Seriate, uniformerà le norme su slot machine, lotterie istantanee e gratta e vinci in un'area di quasi 80mila abitanti. La stretta più significativa è il divieto di funzionamento degli apparecchi di gioco tra le 23 e le 9. Vengono ribaditi il divieto d'ingresso ai minorenni nelle aree slot e nelle sale scommesse e l'obbligo di una distanza di almeno 500 metri da scuole, centri sportivi, oratori e gli altri luoghi sensibili. E le reti wireless della zona saranno interdette all'accesso alle piattaforme di gioco on line. Ai gestori infine si chiede infine di non prestare denaro ai giocatori e di disincentivare il consumo di alcolici tra loro, di differenziare le aree destinate al gioco, di limitare la pubblicità e di esporre in modo visibile i materiali informativi sulla ludopatia.

---

# Nasce il Moscato di Scanzo cocktail contest

Lunedì 17 settembre l'Azienda Agricola Portico a Costa di Mezzate ha ospitato il 1° Moscato di Scanzo Cocktail Contest nazionale indetto dall'Ente di Promozione Turistica Terre del Vescovado in collaborazione con ABI Professional. Sette bartender si sono sfidati nella creazione di un cocktail aperitivo o sparkling con ingrediente principale il Moscato di Scanzo, la più piccola DoCG italiana. La Giuria, presidiata da Fiorenzo Colombo di ABI Professional, era composta dal tesoriere di ABI Professional Silvio Borghesan, da Francesco Gotti chef del Bobadilla di Dalmine e chef della Nazionale Italiana Cuochi (per l'abbinamento del cocktail alle eccellenze gastronomiche delle Terre del Vescovado), Alberto Lupini, direttore di Italia a Tavola, e Emanuela Mattioli di ADV for You. Il concorso ha sancito la vittoria di Francesco Pittalà del Quaglino's di Londra con il 'Moscato Cooler'. Al secondo posto, Pierluigi Ricci dell'Hotel Pavillion di Courmayer con lo 'Scanzonato', terzo, Alberto Di Franco del Saffi Cafè di Senigallia con il "Mi.Scanzo"..

La cucina della serata, ispirata ai sapori del Vescovado, era affidata allo chef di casa Federico Coria, e a Ezio Gritti dell'omonimo ristorante di Bergamo, Stefania Cerveni del ristorante Due Colombe al Borgo Antico in Franciacorta e Fabrizio Ferrari di Unico Milano.



Francesco Pittalà



Mi Scanz di Alberto Di Franco



Pierluigi Ricci