

# Nuove divise per il personale dell'aeroporto di Orio

BIS-BGY International Services, società di handling controllata al 100% da SACBO, ha presentato nel terminal partenze dell'Aeroporto di Milano Bergamo, le nuove divise in dotazione al proprio personale. Un'innovazione frutto di uno studio della linea e dei tessuti, mirato alla cura del disegno e dei particolari, che riflette lo stile e l'identità delle figure operative attraverso cui BIS svolge i compiti di assistenza in aeroporto.

La divisa, che è stata indossata in fase di presentazione dallo stesso personale BIS, è accomunata nelle diverse versioni dalla tinta unita blu e dal profilo bianco e giallo che richiamano il logo della società.

Amelia Corti, amministratore delegato di BIS, ha illustrato concetti e motivazioni che hanno accompagnato l'ideazione della nuova divisa, con cui si indentifica anche la visione in chiave di immagine e professionale del rapporto con i passeggeri.

“L'acquisizione della nuova divisa è una tappa del più ampio progetto che vede il nostro personale coinvolto nei processi di continuo miglioramento della qualità dei servizi resi a passeggeri e compagnie aeree – sottolinea Amelia Corti – L'appartenenza a una società di handling come BIS rende il personale consapevole del ruolo che viene svolto con la valorizzazione e la cura della propria persona, mettendo in campo insieme alla professionalità la sensibilità e disponibilità nell'insieme delle qualità umane e delle competenze richieste per operare in aeroporto”.

BIS-BGY International Services conta 291 dipendenti, suddivisi tra personale addetto al check-in, ai gate e ai servizi di biglietteria, operatori di piazzale aeromobili, coordinatori e addetti ai servizi di supporto.

---

# A Gorle torna Floreka, la festa dei fiori

Sabato 27 e domenica 28 aprile Gorle ospita 'Floreka', la rassegna dedicata agli amanti del pollice verde, due giorni di mostramercato dedicati a piante, fiori e natura, con oltre 60 espositori e laboratori e corsi ispirati ad arte e natura dedicati ai più piccoli, attività educative per promuovere lo sviluppo di una cultura sostenibile, momenti musicali ed enogastronomici che, come da tradizione, renderanno per un week end la manifestazione un punto di attrazione imperdibile per tutti i green lovers. Organizzata dall'Associazione Petali e Parole, la manifestazione nell'ultima edizione è riuscita a coinvolgere oltre 7 mila persone e quest'anno punta a fare ancora di più con una veste tutta al femminile: gli incontri a corollario della mostra-mercato, infatti, avranno per protagoniste le donne. Il primo appuntamento è sabato con Elena Macellari, agronoma e paesaggista, autrice del libro "Le signore della botanica: storie di grandi naturaliste italiane" che, con un attento e minuzioso lavoro di ricerca, ha ricostruito gli studi di numerose botaniche del '900 come Eva Mameli Calvino, Eleonora Francini, Albina Masseri e Camela Cortini (h. 11.00). A seguire nel pomeriggio (h. 15.30), sempre per il ciclo «Passioni che divengono mestieri», Camilla Zanarotti, racconterà di come la sua passione per la musica si sia accostata a quella per il paesaggio durante l'incontro "Musica e Agronomia»; agronoma e architetto del paesaggio, Zanarotti è esperta di progetti di restauro di parchi storici e autrice de "Porcinai ed il paesaggio", "I giardini delle ville venete" con il fotografo Dario Fusaro e di "Più orto che giardino" con Simonetta Chiarugi. Domenica 29 Simonetta Chiarugi sarà protagonista dell'appuntamento «Dalla moda ai giardini» per il ciclo «Passioni che divengono mestieri» raccontando la sua esperienza: dal mondo della moda, alla passione per orto e giardino che diventa un mestiere, passando

per la creazione del seguitissimo blog Aboutgarden, fino alle recenti pubblicazioni (h. 10.30). Ancora domenica, un'altra donna speciale: Cristina Mostosi racconterà del suo Giardino delle Iris a Trebecco, simbolo di un legame familiare che, nel ricordo di suo papà, è riuscita a trasformare da luogo di ricordi in instancabile ed appassionata opera di divulgazione e, forse, nel mestiere della sua vita (h. 16.30). Ad accompagnare nei loro racconti le ospiti di Floreka sarà Lorita Biffi, appassionata libraia, anima della libreria Spazio Terzo Mondo. Sabato pomeriggio le quattro special guest dialogheranno sul filo conduttore di questa edizione di Floreka: "Donne e natura". (h.17.00) Affiancheranno i racconti delle protagoniste, le esperienze innovative di giovani che hanno deciso di riscoprire e/o recuperare la terra. Questa edizione di Floreka, infatti, dedicherà spazio ed approfondimento ai racconti di chi recupera antiche tradizioni (il mais spinato di Gandino) a chi sperimenta nuove coltivazioni, (il Tropicco dei Colli) e a chi coltiva fiori e si inventa un mestiere, come accaduto con Edwin e Nitsuhe con il loro progetto Tulipani Italiani.



## INCONTRI E APPUNTAMENTI

Dopo l'inaugurazione, domenica si parte con Rose Rifiorentissime «Coltivazione delle Rose» (h. 14.30) e «Cura delle piante grasse» con Giorgio Tomio (h. 15.00); a seguire «La gioia di coltivare un agrume nella nostra casa» con il Vivaio Ghellere (17.30) e la dimostrazione di composizione floreale «Bouquet di primavera» con il fiorista Mazzoleni (h. 18.00). Per concludere la giornata dalle 19 l'Happy FL-Hour con musica dal vivo con il trio Très Manouche.

Domenica si prosegue con «Cura, coltivazione e utilizzo delle aromatiche» a cura di Floricoltura del Bosco (h. 9.00), l'incontro «Edwin e Nitshue. Un coloratissimo campo di tulipani sboccia in città» con Tulipani Italiani (h. 14.30) e

il Lab «Cupcakes in Fiore» con i Pasticcioni (h. 15). E, da non perdere, il convegno con show cooking «Lo sapevi? I fiori si mangiano» per scoprire con Fioreat, Francichef – volto noto anche della trasmissione Tv La Prova del Cuoco – e Fiori commestibili bio Carmazzi, tutte le proprietà nutritive – antiossidanti, antitumorali e organolettiche – dei fiori edibili, il loro tradizionale linguaggio e il loro significato (h.15.00). In entrambe le giornate i laboratori a cura di Tropico dei Colli «Giardini utili. Piante utili, sempreverdi e a bassa manutenzione» e «Verde insolito. Coltivazione e cura delle carnivore» a cura di Daniele Righetti.

### **LABORATORI PENSATI PER I PIÙ PICCOLI**

Durante l'intero weekend anche laboratori per i bambini a cura di Trentunodi: «Cresco sempre di più: seminare, giocare, crescere. Il tempo dell'attesa» (sabato h. 10.30 e 17.30, domenica 17.30). «Mani che creano con gioia. I colori delle emozioni» (sabato h. 16.00, domenica h. 10.30 e h.16).

Sia grandi che piccini troveranno educativo e curioso “LO SPAPEVI? I FIORI SI MANGIANO!”, show-cooking e incontro sulle proprietà nutritive dei fiori edibili a cura di FiorEat, brand specializzato in fiori commestibili, Francichef, la giovane affermata chef Francesca Marsetti vincitrice a “La Prova del Cuoco”, e Fiori Commestibili Biologici Azienda agricola Carmazzi.

Francichef creerà delle bellissime – e buonissime! – delizie con protagonisti colorati fiori edibili le cui proprietà (antiossidanti, antitumorali, organolettiche) verranno illustrate da un esperto.

Al termine dell'appuntamento, previsto per domenica 29 alle ore 15, verrà donato un piccolo bouquet commestibile con ricetta annessa. Se un fiore è meglio di mille parole, un assaggio diventa poesia.

### **CURIOSITÀ FLOREKA 2018**

Il programma, come ogni anno, sarà arricchito da un appuntamento dedicato ad arte e natura – la mostra fotografica «Lumen Print» di Danilo Pedruzzi e da momenti di puro relax – i mini trattamenti zen e shiatsu con la scuola Zen Shiatsu, accompagnati da piacevoli Flash mob musicali nel parco. Poi spazio all'intrattenimento tra libri e caffè con Spazio Terzo Mondo, il Bistrot a cura di Mille Storie & Sapori e i corner food a cura di Pasticcioni e Birrifico Artigianale Elav.

## **ASSOCIAZIONE PETALI E PAROLE**

Amiche d'infanzia, innamorate della natura e dei suoi meravigliosi frutti. Le Petale, sono l'anima di Floreka, manifestazione che hanno creato 11 anni fa fondando l'Associazione Petali e Parole con l'obiettivo di promuovere e diffondere la conoscenza del paesaggio, del verde e del florovivismo, sensibilizzando al consumo critico e diffondendo la cultura della biodiversità. Donne appassionate, ognuna con una propria professione, che dedicano a Floreka energia e creatività operando da anni nella costruzione di una rete di sinergie efficaci con gli ospiti, gli espositori e altre numerose associazioni e realtà amiche con l'obiettivo condiviso di far vivere lo spirito unico di Floreka. Le Petale si occupano di ogni attività: dalla scelta del tema, alla gestione della segreteria, dalla pubblicità alla logistica senza lasciare nulla al caso affidandosi a collaborazioni di fiducia con partner qualificati. Il risultato è un percorso di sostenibilità e bellezza che in 11 anni ha portato a straordinarie soddisfazioni. Floreka: la festa del verde per tutte le età.

---

# A Ponte Nossa aperitivo con Le imprese

Promoserio organizza, in collaborazione con MULTI e il patrocinio di Comunità Montana Valle Seriana, «Aperitivo con le imprese»: ciclo di incontri aperti a tutti gli interessati, su tematiche di carattere trasversale legate al mondo delle imprese. Sarà approfondito il tema della Sostenibilità nelle aziende, e interverranno Radici Group e Scame Parre SPA. Appuntamento con la dottoressa Mariateresa Betti: verranno presentati il Bilancio di Sostenibilità e l'importanza per un'azienda di realizzare uno strumento che offre notevoli vantaggi, tra cui "fotografare" la situazione aziendale dal punto di vista del percorso di sostenibilità, individuare, attraverso l'analisi di materialità, gli elementi su cui investire e creare consapevolezza a tutti i livelli. Si racconterà, in particolare, l'esperienza di gruppo industriale globale che realizza un bilancio unico, che accomuna tutte le proprie realtà nel mondo. L'aperitivo sarà ospitato dalla birreria artigianale ASTA di Ponte Nossa, dove assaggeremo diverse birre artigianali della ValSeriana e gusteremo i prodotti dell'Azienda Agricola Prat di Bus. Consumazione: € 3 per soci PromoSerio e € 5 per non soci. Per informazioni e per prenotare potete scrivere a [infopoint@valseriana.eu](mailto:infopoint@valseriana.eu) o chiamarci al 035.704063.

---

# **“Al bar scelgo io”: tovagliette-menù in simboli in 42 pubblici esercizi di Osio Sotto**

Grazie alle speciali tovagliette “parlanti” Ascom, realizzate in Comunicazione Aumentativa Alternativa, chi ha difficoltà ad esprimersi può ordinare al bar in autonomia

---

# **Il carrello dei Gelatieri nelle corsie della Pediatria di Ponte San Pietro**

Merenda speciale con i Gelatieri bergamaschi per i piccoli ricoverati al Policlinico in Pediatria e per le loro famiglie. L’iniziativa rientra nell’appuntamento “La merenda non si paga”

---

# **A San Pellegrino il festival delle birre alla frutta**

Venerdì 20 a domenica 22 aprile la Birreria Via Priula di San Pellegrino Terme organizza “Tuttifrutti”, festival dedicato



alle birre alla frutta. Sempre più numerose e apprezzate in Italia e all'estero, le birre aromatizzate sono un fenomeno in grande crescita che fonda solide basi nelle tradizioni di tante religioni del mondo. La kermesse è aperta venerdì dalle 17 alle 2 e sabato e domenica dalle 12 alle 2 con laboratori di degustazione e assaggi. Info alla pagina facebook: Via Priula Birrificio di San Pellegrino

---

## **Vinitaly, le cantine bergamasche conquistano gli operatori stranieri**

L'edizione 2018 di Vinitaly chiude con il segno positivo per le aziende bergamasche. Durante i quattro giorni la kermesse ha mostrato particolare interesse per i vini del nostro territorio. La dimostrazione più lampante è arrivata proprio dai visitatori della fiera che riconoscevano i vini del Consorzio caratterizzati dall'effigie del Colleoni e chiedevano di degustarli. La novità e la tendenza dell'ultima edizione ha riguardato l'attenzione ai vini biologici, presenti in molti stand.

Anche il Consorzio del Moscato di Scanzo ha raccolto sensazioni positive dal Vinitaly, così come il padiglione delle birre dove il birrificio artigianale Otus, in partenza per la fiera di Singapore, ha fatto il pieno di pubblico, sia italiano che straniero.

“Vinitaly si conferma un evento che genera interesse da parte del pubblico straniero – ha commentato il Presidente del Consorzio Valcalepio, Emanuele Medolago Albani -. Numerose delegazioni estere hanno chiesto di visitare i nostri stand, ciò implica che il Valcalepio inizia ad essere apprezzato, gira il nome anche tra il pubblico e i mercati stanno rispondendo”.

“Tantissima gente interessata e meno curiosi – è il bilancio di Sergio Cantoni direttore Cantina Sociale Bergamasca -. Abbiamo ricevuto visite anche da importatori stranieri provenienti da Singapore, Usa, Germania, Svizzera, Messico, Brasile, Cile, Taiwan e Giappone, sia in forma di Delegazioni ma anche importatori singoli. Un grande successo la degustazione emozionale. E dopo tanti anni abbiamo ricevuto ordini”

“Il bilancio è sicuramente positivo – afferma Enrico Rota della Villa Domizia 4R di Torre de’ Roveri -. La gente interessata e la formula della piazza è risultata premiante per tutto il Valcalepio.

Il consumatore ha dimostrato un’attenzione legata al territorio e il vino si è confermato un ambasciatore naturale”.

Esperienza positiva anche per Sereno Magri, produttore di Valcalepio e Moscato di Scanzo e per Marco Locatelli dell’azienda agricola Tosca che dice: “I contatti sono risultati molto buoni e abbiamo ricevuto visitatori da tutta Italia per assaggiare Moscato Scanzo. Molta curiosità anche da parte degli stranieri e in generale tantissima gente qualificata”.

“Ottimo bilancio considerato il grande numero di espositori – afferma Marco Locatelli dell’azienda agricola Tosca -. Fare squadra con iniziative comuni è la carta vincente per generare movimento e trattative commerciali”.

Franco Plebani del Calepino parla di un’affluenza più che buona: “Abbiamo avuto contatti positivi anche per la vendita, e visite di più operatori che privati. Abbiamo fatto squadra e oggi la nostra DOC è visibile e riconosciuta, con un Valcalepio richiesto e ricercato”.



Enrico Rota

Passando al mondo della birra, le produzioni artigianali hanno mostrato di non avere confini e non essere così legate al territorio. Otus ha presentato ufficialmente a Vinitaly gli ultimi due prodotti, *ambra nera* e *australe*. “Abbiamo avuto relazioni da tutta Italia – oltre alla Lombardia il Lazio la Toscana e il Veneto – con un’attenzione particolare agli operatori internazionali con un grande successo per la birra italiana che rientra nel concetto del Made in Italy – racconta Giampietro Rota del birrificio Otus -. Se poi il prodotto è buono e con un packaging accattivante aiuta molto ad attirare operatore straniero. L’esperienza 2018 è molto positiva per il secondo anno consecutivo e questo dimostra l’attenzione verso il mondo artigianale della birra con un aumento delle quote di mercato”.

---

## Alternanza scuola lavoro, da

# Bergamo Sviluppo 320mila euro per le imprese

La Camera di Commercio promuove la creazione di un network territoriale tra istituti scolastici, imprese, enti pubblici e no profit, per favorire l'inserimento lavorativo di studenti. Due i bandi attivi per le imprese

---

## 730, al via la campagna dichiarazioni 50&Più Caaf

Caaf 50&Più è a disposizione per la dichiarazione 730/2018, per i redditi conseguiti nell'anno 2017. Il termine ultimo di presentazione è fissato al 23 luglio. I principali documenti da esibire sono la Certificazione Unica e le documentazioni dei redditi percepiti e le ritenute subite, gli scontrini, le ricevute, le fatture e le quietanze che provano le spese sostenute, gli attestati di versamento d'imposta eseguiti con F24. Il conguaglio delle imposte, sia a debito che a credito, viene effettuato direttamente in busta paga (luglio) o sulla pensione (agosto/settembre). Rivolgendosi al Caaf per la propria dichiarazione dei redditi, il contribuente, grazie al visto di conformità, non avrà accertamenti o richiesta di documentazione dall'Agenzia delle entrate. Su appuntamento, oltre che nella sede di via Borgo Palazzo, 133, si può richiedere appuntamento nelle delegazioni Ascom. Orari: lunedì, martedì, giovedì: 9-13, 14-17; mercoledì e venerdì: 9-13.

Le novità della dichiarazione dei redditi 2018 non mancano. Innanzitutto, sono stati rivisti i termini di presentazione

del Modello 730. In particolare il termine ultimo di presentazione è fissato al 23 luglio se il contribuente si avvale dell'assistenza di un CAF / intermediario abilitato, o anche se presenta la dichiarazione direttamente sul sito dell'Agenzia delle Entrate. La scadenza è fissata, invece, al 7 luglio in caso di presentazione al sostituto d'imposta che presta assistenza fiscale.

Con la nuova disciplina, di cui al decreto n. 50/2017, relativa alle "locazioni brevi", è stata introdotta in dichiarazione dei redditi Modello 730 una nuova agevolazione per chi affitta un immobile per brevi periodi, di durata inferiore a 30 giorni, con contratto di locazione stipulato a decorrere dal 1° giugno 2017 tra persone fisiche al di fuori dell'esercizio di attività d'impresa. Per i proprietari il relativo reddito costituisce reddito fondiario e va indicato nel quadro B del 730/21018. Per il sublocatore o il comodatario, invece, le somme percepite a seguito di tali operazioni si configurano come reddito diverso da inserire nel quadro D, con la possibilità da quest'anno di scontare il prelievo agevolato dovuto all'applicazione della cedolare secca.

In sostanza, la vera novità sta nella possibilità di poter esercitare l'opzione per la cedolare secca, il cui regime di tassazione era già previsto per i redditi fondiari di locazione (anche di breve durata), per i redditi derivanti dai contratti di sublocazione, di comodato e delle locazioni comprensive di servizi accessori, se di durata non superiore a 30 giorni.

La nuova disciplina, inoltre, prevede che se i contratti di locazione breve sono stati conclusi con l'intervento di soggetti che esercitano attività di intermediazione immobiliare, anche attraverso la gestione di portali *on-line* (ad esempio *Airbnb* e *Booking*), i canoni di locazione sono assoggettati ad una ritenuta del 21% se tali soggetti intervengono anche nel pagamento o incassano i canoni

derivanti dai contratti di locazione breve.

La ritenuta è effettuata nel momento in cui l'intermediario riversa le somme al locatore ed è applicata sull'importo del canone indicato nel contratto di locazione breve. Non devono essere assoggettati a ritenuta eventuali penali o caparre o depositi cauzionali in quanto si tratta di somme di denaro diverse rispetto al corrispettivo.

Nell'importo del corrispettivo lordo sono incluse anche:

- le somme corrisposte per le spese per servizi accessori eccetto il caso in cui tali spese siano sostenute direttamente dal conduttore o siano a questi riaddebitate dal locatore sulla base dei costi e dei consumi effettivamente sostenuti;
- l'importo della provvigione dovuta all'intermediario se è trattenuta dall'intermediario sul canone dovuto al locatore in base al contratto.

La ritenuta trattenuta dall'intermediario risulta a titolo d'imposta se il locatore intende applicare il regime della cedolare secca. Il contribuente dovrà comunque presentare la dichiarazione dei redditi per comunicare all'Agenzia delle Entrate (tramite barratura dell'apposita casella) l'opzione per tale regime agevolativo. Le ritenute certificate dall'intermediario con il modello CU vanno indicate nel Quadro F del Modello 730.

Tra le spese sanitarie detraibili, quest'anno sono ricomprese anche quelle effettuate nel 2017 per l'acquisto di alimenti a fini medici speciali di cui alla Sezione A1 del Registro nazionale ex art. 7, DM 8.6.2001.

Per quanto riguarda le spese di istruzione con il Modello 730/2018 il limite di detraibilità viene aumentato ad euro 717, anziché 564.

Anche le spese per canoni di locazione dei c.d. "studenti

universitari fuori sede", sono state oggetto di modifiche, prima ad opera del DL n. 148/2017 e successivamente della Finanziaria 2018. In particolare, per dette spese sostenute nel 2017, per fruire della detrazione non è necessario che il Comune di residenza dello studente e l'Università siano ubicate in Province diverse ma è sufficiente che siano in Comuni distanti tra loro almeno 100 Km ovvero 50 Km per gli studenti residenti in zone montane o disagiate.

Nel 730/2018 trovano spazio anche le super detrazioni per gli interventi antisismici. La detrazione del 50% prevista per gli interventi di recupero del patrimonio edilizio, infatti, viene aumentata al 70%, quando dalla realizzazione degli interventi derivi il passaggio ad una classe di rischio sismico inferiore, e all'80% quando dall'intervento si passi a due classi di rischio inferiore. La detrazione, inoltre passa al 75% e all'85% se sono stati effettuati interventi antisismici con demolizione e ricostruzione di interi edifici, quando dagli stessi conseguano, rispettivamente, un passaggio ad una o due classi di rischio inferiore. Infine, sempre con il Modello 730 è possibile fruire della detrazione del 75% e dell'85% accordata per gli interventi di risparmio energetico eseguiti dal 2017 al 2019, sulle parti comuni degli edifici condominiali, che abbiano comportato, rispettivamente, un passaggio ad una o a due classi di rischio inferiori. La detrazione va ripartita in 5 rate di pari importo e la spesa totale agevolata non deve superare i 96.000 euro per unità immobiliare per ciascun anno.

E' stata confermata la detrazione del 50% delle spese sostenute nel 2017 per l'arredo di immobili oggetto di interventi di recupero edilizio, su un ammontare massimo di 10.000 euro, a condizione che i lavori di recupero edilizio siano iniziati a decorrere dall'1.1.2016.

Con riferimento alla detrazione spettante alle "giovani coppie" per l'arredo dell'abitazione principale, preme evidenziare che tale detrazione non è stata riconosciuta per

le spese sostenute nel 2017, ed è presente in dichiarazione per “gestire” la detrazione relativa alle spese sostenute nel 2016.

Relativamente alla detrazione dei canoni di locazione per gli *“inquilini di alloggi adibiti ad abitazione principale”* si segnala che, non è stata prorogata la specifica detrazione prevista per gli inquilini dialloggi sociali per il triennio 2014 – 2016.

---

## **La cucina dell’altopiano di Alessandro Dal Degan all’Accademia del Gusto**

La cucina dell’altopiano di Alessandro Dal Degan all’Accademia del Gusto lunedì 14 maggio. Il seminario è riservato agli operatori della ristorazione