

# Niente aumenti dell'Iva e stralciate le multe sui pagamenti elettronici

La maratona della legge di bilancio (n.160 del 27 dicembre 2019) e il dossier disposizioni urgenti in materia fiscale (n.159 del 19 dicembre 2019) hanno imposto cambiamenti alle imprese senza preavviso. “Due leggi di novità fiscali approvate negli ultimi dieci giorni di dicembre non lasciano spazio di manovra alle associazioni- commenta il presidente Ascom Confcommercio Bergamo **Giovanni Zambonelli** . Molte delle nostre richieste sono state accolte. Fortunatamente è stato scongiurato un nuovo aumento dell'Iva, sono state stralciate le sanzioni per chi non accetta pagamenti elettronici ed è stata confermata la deducibilità Imu per gli immobili strumentali.



Giovanni Zambonelli

Le novità legislative impattano subito sulle nostre imprese. È il caso emblematico dei buoni pasto e delle nuove soglie di detrazione fiscale che gettano nel caos l'intera filiera, dalle società emittitrici ai pubblici esercizi, all'utilizzatore finale". I nuovi provvedimenti portano con sé ulteriori adempimenti per le piccole imprese: "Se possono rappresentare un vantaggio per le medie e grandi aziende, per tante piccole attività sono un ulteriore elemento di disimpegno- continua Zambonelli-. Il rischio è di uno scorporamento generale e della chiusura di tante attività. Il 2019 è stato l'anno della fatturazione elettronica, ora si apre l'invio telematico dei corrispettivi e, a seguire, l'entrata in vigore del Codice della crisi che dispiegherà i suoi effetti quest'anno".

Le imprese del terziario non nascondono la preoccupazione per l'assenza di provvedimenti e decisioni politiche in grado di favorire la ripresa: "Il Paese ha bisogno di scelte forti, a partire dalla riduzione della pressione fiscale sia per le imprese che per i lavoratori- continua il presidente Ascom-. La razionalizzazione della spesa pubblica potrebbe infine liberare risorse per investimenti".

Tra i provvedimenti più invisibili al terziario, l'abrogazione della cedolare secca commerciale e la lotteria degli scontrini: "L'affitto è una voce di spesa determinante, tanto da garantire in tempo di crisi la sostenibilità economica aziendale- commenta Zambonelli-. Quanto alla lotteria degli scontrini, ben venga la proroga di sei mesi di entrata in vigore, ma i problemi di gestione saranno da luglio di nuovo in capo agli esercenti. Preoccupa, in particolare, la lettura del codice in momenti di grande afflusso, negli orari di punta".

## **Le principali novità per il terziario**

### **Deducibilità Imu**

Viene anticipata di un anno (dal 2023 al 2022) la previsione di integrale deducibilità dell'Imu sugli immobili strumentali per imprese e professionisti. È confermata la gradualità, introdotta dal decreto crescita n.34/2019 delle percentuali di deducibilità relative agli anni 2019 (50%), 2020 e 2021 (60%). A decorrere dal periodo di imposta 2022 la percentuale di deducibilità è fissata al 100%.

### **Mancata proroga della cedolare secca commerciale**

La mancata proroga della cedolare del 21% sugli affitti commerciali dei locali accatastati come C1, di superficie non superiore a 600 metri quadri, pesa sul già depresso mercato di negozi e botteghe.

La decisione non incide sui contratti già stipulati nel 2019 che possono restare in cedolare sino alla loro scadenza, naturale o prorogata che sia.

### **Pagamenti elettronici**

È stata accolta la richiesta di non sanzionare le attività che non accettano pagamenti elettronici. Non ci saranno quindi sanzioni per le tante categorie merceologiche che non hanno marginalità per sostenere i costi delle commissioni dei Pos, dalle edicole ai tabacchi.

### **Lotteria degli scontrini**

Viene prorogata di sei mesi, dal 1° gennaio al 1° luglio 2020, la data a decorrere dalla quale sarà possibile partecipare alla lotteria degli scontrini.

### **Buoni pasto**

L'esenzione fiscale scende a 4 euro per i buoni cartacei (contro i 5,29 euro precedenti, salvo indennità sostitutive agli addetti ai cantieri edili e in zone dove manchino servizi di ristorazione) ed è stata innalzata a 8 euro (contro i 7 precedenti) per i ticket elettronici.

## Abrogazione della flat tax

È stata abrogata la flat tax del 20% per le partite IVA con ricavi o compensi da 65.001 a 100.000 euro. Più in particolare è stata soppressa la disposizione che concedeva, a partire dal 2020, alle persone fisiche esercenti attività d'impresa con compensi o ricavi non inferiori a 65.001 e non superiori a 100.000 euro.

---

# Enrico Bartolini, mister 8 stelle

La Guida Michelin 2020 assegna importanti riconoscimenti a Bergamo. In città brilla la nuova stella, assegnata a "Impronte", allo chef Cristian Fagone. Enrico Bartolini - che nel 2016 ha riportato la stella al "Casual" in Città Alta - può contare su una vera e propria "costellazione": con otto stelle su cinque locali all'attivo, è lo chef più splendente d'Italia. Grazie a lui, Milano torna nell'Olimpo della ristorazione, con la terza stella che risplende al Mudec in Via Tortona, al terzo piano del Museo delle Culture, dopo i fasti legendari del Maestro Gualtiero Marchesi. Li abbiamo intervistati per scoprire quali sono gli ingredienti segreti di una cucina di successo.

Ha festeggiato le tre stelle al "Mudec" e i 40 anni cucinando alla mensa dei poveri "Pane Quotidiano" di Milano. Enrico Bartolini è stato incoronato dalla Guida Rossa e oggi vede brillare ben otto stelle. Ma non dimentica gli ultimi e non nasconde l'emozione per il risultato incredibile raggiunto: riportare le tre stelle a Milano e raddoppiare al "Glam" a Venezia. E continuare a far splendere una stella in Città Alta

a Bergamo, al "Casual", alla "Locanda del Sant'Uffizio" nell'astigiano, a L'Andana" in Maremma. Salutato come enfant prodige della cucina, con la prima stella a 29 anni, ha più che mantenuto le attese. "Mi sento come se avessi vinto un oro olimpico- commenta lo chef- .Ma non sono solo. I riconoscimenti agli altri ristoranti nascono dall'impegno e dalla passione di una squadra di professionisti che con me condivide un progetto, un'idea e un messaggio gastronomico". E la dedica è tutta per la sua squadra, dalla sala alla brigata. Perché gli ingredienti segreti della sua cucina sono racchiusi in tre "c": cultura, condivisione e complicità.

È chef e manager, con locali da gestire dalla Toscana alla Lombardia, al Veneto. Come si mantengono standard elevati senza teletrasporto e dono dell'ubiquità?

Ci si riesce solo costruendo un team e delegando. Ma la delega funziona solo se a monte si è condiviso e compreso un progetto, se lo si prende a cuore e lo si fa diventare non solo "commerciale", ma anche culturale. Ho scelto per ogni locale uno chef resident: Donato Ascani a Venezia, Alex Manzoni a Bergamo, Gabriele Boffa nel Monferrato e Marco Ortolani in Maremma. Ognuno di loro interpreta un luogo e condivide con me un pensiero preciso. È fondamentale mantenere relazione, scambio e comunione di intenti.

### **Quale ingrediente non può mancare nella sua dispensa?**

La cultura: nel conservare gli ingredienti, metterli in ordine e farli sostare in un frigorifero o su uno scaffale per poi cucinarli e servirli al meglio.

### **Il piatto o il prodotto che non si stanca di assaggiare?**

Con molta semplicità, uno degli ingredienti che capita quotidianamente nel mio piatto è l'olio extravergine di oliva. Ha annunciato di voler mettere mano al suo risotto rapa e gorgonzola.

### **Come è il suo rapporto con i signature-dish?**

Tutti i piatti in menù devono raccontare la filosofia di un ristorante, di un luogo e delle persone. I cosiddetti "signature-dish" tracciano un'identità e riconoscibilità precisa per gli ospiti. Non sono indispensabili, però sono fiero di avere in carta il "Risotto alle rape rosse e salsa gorgonzola". In un momento in cui non era evoluto come gli altri piatti, l'avevamo sciato solo nel menù degustazione "I Classici". Poi però è ritornato nella versione "Evoluzione". I piatti che cucinavo dieci anni fa, come i Bottoni olio e lime con salsa cacciucco, hanno oggi contenuti nuovi e una nuova golosità.

### **Come definisce la sua cucina?**

I miei piatti raccontano sapori antichi in chiave moderna.

### **Quali sono le tendenze più suggestive in questo momento per la ristorazione?**

Mai come in questo momento la cucina italiana sta vivendo un momento di grande brillantezza. La sfida, per i prossimi anni, potrebbe essere quella di portare nel mondo un messaggio più moderno rispetto all'idea attuale della cucina italiana.

### **Che consigli dà a un giovane chef?**

Seguire un'identità, italiana o territoriale, e soprattutto coltivare il legame con le persone; guardare al migliore della categoria come stimolo, ma senza rinunciare a personalità e gusto. Il successo non è fatto di volumi o di etichette, ma sta nel portare un messaggio a tante persone, aumentando il desiderio di condividere un'esperienza, in questo caso gastronomica.

### **Ha vissuto a Bergamo. Come valuta la città da un punto di vista gastronomico?**

È una città ricca di risorse, con tradizioni "casalinghe" di cucine saporite, per cui andare al ristorante non significa solo "mangiare bene", ma ricercare un'esperienza. Molti hanno una forte impronta tradizionale e altri applicano la visione contemporanea della cucina. Tra questi c'è "Impronte", che ho

avuto il piacere di visitare. Si coglie la formazione dello chef, che sa esaltare i sapori proprio come si aspetta un gourmet quando si siede a tavola per lasciarsi divertire dalla creatività, dalla tecnica della cucina e dalla concretezza degli ingredienti e da un servizio di sala molto caloroso.







# Corso base di pasticceria all'Accademia del Gusto

Ascom Formazione organizza un corso base di pasticceria per appassionati che vogliono realizzare a casa dei dolci estetici ed equilibrati.

Il corso prevede 5 incontri serali il lunedì e il giovedì dal 20 gennaio al 3 febbraio, dalle ore 20 alle 22.30 e si tiene all'Accademia del Gusto di Osio Sotto. Nell'ultimo incontro ciascun partecipante realizzerà da solo un dolce sotto la guida esperta dell'abile Gloria De Negri, promessa della pasticceria italiana.

Per informazioni e iscrizioni: tel. 035 41.85.707/715, [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it) – [www.ascomformazione.it](http://www.ascomformazione.it)

## Cosa si impara

- Come fare i bignè
- Preparare la crema pasticcera
- La pasta frolla classica e alle mandorle
- Pere sciropate al profumo di anice stellato
- La crostata alle mele
- Frangipane alle pere sciropate
- Crostata di frutta fresca
- Pan di spagna
- Cake di base per cupcake e plumcake
  
- Crumble alle mandorle

- Come preparare una crema inglese
  - Biscuit sacher
  - Cremoso al cioccolato fondente
  - Crema al mascarpone
  - Tiramisù al bicchiere con pan di spagna e gelée al caffè
  - La glassa al cioccolato La meringa
- 

## **Economia circolare, nuovo bando dalla Regione**

La Regione finanzia progetti individuali o di filiera che promuovono il riuso e l'utilizzo di materiali riciclati, oltre che di eco-design

---

## **Il futuro della mobilità green in un convegno Ascom**

Quale sarà il futuro della mobilità green e quali sono i vantaggi di passare all'auto elettrica? Se ne parla lunedì 27 gennaio a partire dalle ore 15 alla sede Ascom Confcommercio Bergamo di via Borgo Palazzo 137 (sala conferenze) nel corso del convegno "L'auto elettrica, vantaggi da subito. Bergamo si prepara alla nuova mobilità" organizzato dal Gruppo Autosalonisti Ascom in collaborazione con Federmotorizzazione, l'associazione di rappresentanza dell'automotive.

Nonostante il mercato delle auto elettriche in Italia sia

ancora ristretto- pari al 2,5% del mercato totale del settore- rispetto all'andamento della mobilità in Europa, il 2019 è stato un anno di grande sviluppo della mobilità green. A incentivare l'acquisto di vetture ecologiche ha contribuito in modo determinante l'Ecobonus, che ha di fatto permesso di ridurre l'elevato costo iniziale delle auto elettriche pure (Bev, Battery Electric Vehicle), sommato al bonus regionale e all'esenzione dalla tassa di circolazione.

“Il tema è di grande attualità, per questo abbiamo voluto fortemente un seminario di approfondimento del mondo delle auto elettriche, un segmento ancora poco conosciuto nonostante la sua grande espansione- spiega Lorenzo Epis, presidente Gruppo Autosalonisti Ascom Confcommercio Bergamo-. L'interesse è elevato, ma tanti sono gli interrogativi e i dubbi che chiariremo nel corso dell'incontro, dall'investimento iniziale alla presenza di reti di ricarica, dai vantaggi economici all'autonomia dei veicoli”.

Il convegno, moderato dal giornalista Andrea Iannotta, si apre con i saluti dei rappresentanti Ascom Confcommercio Bergamo e delle istituzioni locali. Simonpaolo Buongiardino, presidente di Federmotorizzazione Italia fa il punto su “La nuova Era della Mobilità”; Angelo Zambetti, co-fondatore TwoGreen evidenzia i vantaggi economici della scelta dell'auto elettrica, Stefano Zenoni, assessore all'ambiente del comune di Bergamo illustra le azioni per favorire la mobilità verde in città. Non manca il punto sulla diffusione delle reti di ricarica, per cui la Lombardia primeggia con oltre mille punti per fare il pieno: Gianluigi Piccinini, presidente Ressorar illustra come investire nella mobilità elettrica, evidenziando i progetti territoriali per lo sviluppo delle reti.

---

# **Saldi, primo bilancio in rosso I commercianti segnano un calo fino al 10%**

L'avvio è stato abbastanza buono in città, complice anche il lungo ponte dell'Epifania. In provincia, eccezion fatta per le località di villeggiatura, i saldi sono andati invece decisamente meglio nel secondo week-end, appena chiuso

---

## **Bocuse d'Or Italia al via. Beltrami (Fipe): "Un'occasione da non perdere anche in chiave turistica"**

Tre team si sfideranno ad Alba il 27 gennaio per portare in alto la ristorazione italiana a Tallin, sede del concorso nel 2021 del concorso internazionale dedicato al grande chef Paul Bocuse

---

## **Ritorna Ingruppo, i menu**

# stellati accessibili

Prende il via oggi, 14 gennaio, l'ottava edizione di Ingruppo, l'iniziativa che celebra l'alta cucina avvicinandola a tutti. La manifestazione è in programma fino al 30 aprile e coinvolge 20 ristoranti gourmet, di cui 8 stellati e 2 tristellati.

Su prenotazione, sia pranzo che a cena (tranne a San Valentino e a Pasqua, il 12 aprile) sarà possibile ordinare un menu completo – antipasto, primo, secondo, dolce, caffè, acqua e vino – al costo di 60 euro a persona. Per Da Vittorio, Sadler e Enrico Bartolini Ristorante il prezzo è di 120 euro a persona.

Alla rassegna aderiscono 16 ristoranti bergamaschi, 1 nel territorio di Monza e Brianza, 2 a Milano e 1 in provincia di Sondrio. Quest'anno ci sono due novità: il ristorante Impronte, di Bergamo, che con il giovane chef Cristian Fagone, ha conquistato la sua prima stella e il Cantinone di Madesimo (Valchiavenna), guidato da Stefano Masanti, uno dei pochi ristoranti in quota (1.550) ad aver conquistato una stella. Da Vittorio e il Mudec di Enrico Bartolini. E poi, Sadler, Casual, Frosio, Il Saraceno, Loro e Osteria della Brughiera, tutti con una stella Michelin. Completano il gruppo, Collina, La Caprese, Lio Pellegrini, Al Vigneto, Antica Osteria dei Cameli, Posta, Roof Garden Restaurant, Tenuta Casa Virginia, Pomiroeu e Cucina Cereda.



A sinistra, Francesca Mauri e Cristian Fagone del ristorante

Impronte. A destra, Stefano Masanti, Raffaella Mazzina Stefano Ciabbarri del ristorante Il Cantinone. Photo credit Guida InGruppo 2020 Paolo Picciotto e pag. 57 Paolo Chiodini

La formula smart di InGruppo, concentrato di cucina di qualità e territorio lombardo, è stata ideata otto anni fa da Giuliano Pellegrini del ristorante Lio Pellegrini per rendere accessibile ai millennial e non solo la gastronomia d'eccellenza come forma di cultura.

La prenotazione può essere effettuata via telefono o via e-mail, contattando direttamente il ristorante prescelto, specificando anticipatamente la richiesta del menu «Ingruppo». Tutte le info sono disponibili su [www.ingruppo.bg.it](http://www.ingruppo.bg.it), anche in inglese.

I locali sono raccontati in “Ingruppo 2020, la Nuova Guida al piacere a tavola, edita da Mediavalue Edizioni, direttore editoriale Elio Ghisalberti, fotografie Paolo Picciotto. La guida è disponibile in forma gratuita presso i Ristoranti del gruppo.





---

# Negozi storici: iscrizioni entro il 15 gennaio

Solo per l'anno 2020 il termine di presentazione delle domande di riconoscimento delle attività storiche e di tradizione del 15 febbraio è stato anticipato al 15 gennaio, come deliberato dalla Giunta di Regione Lombardia su proposta dell'assessore allo Sviluppo Economico, Alessandro Mattinzoli, lo scorso 30 settembre 2019. L'iscrizione nell'elenco regionale è propedeutico alla partecipazione al Bando Imprese storiche verso il futuro, che aprirà il prossimo 28 febbraio.

Per avere informazioni e assistenza nelle domande si può contattare lo sportello Negozi Storici Ascom al numero tel. 035 4120340 o scrivere a [ata@ascombg.it](mailto:ata@ascombg.it). Si avrà assistenza dalla raccolta dei documenti necessari per il riconoscimento regionale, alla stesura della relazione fino all'inoltro della richiesta in Regione.

Sono previsti quattro riconoscimenti: storica attività (sono richiesti almeno 50 anni di esercizio), negozio storico (oltre ai 50 anni di attività il locale deve avere pregio architettonico, attrezzature storiche o tipicità di prodotto in vendita), locale storico e insegne storiche e di tradizione.

---

# 2020 con lo scontrino elettronico Sei mesi di tempo per adeguarsi

Dal primo gennaio 2020 si è esteso l'obbligo di memorizzazione elettronica e trasmissione telematica dei corrispettivi (il cosiddetto scontrino elettronico, più correttamente chiamato documento commerciale) a tutti coloro che svolgono un'attività commerciale al dettaglio in Italia. Lo ha ricordato in un tweet il Ministero dell'Economia e delle Finanze. Si tratta della nuova certificazione dei corrispettivi che va a sostituire i vecchi scontrini fiscali e le vecchie ricevute, già partita il primo luglio scorso per gli operatori con un volume di affari superiore ai 400mila euro.

**Per chi non è riuscito a dotarsi in tempo utile di un nuovo registratore telematico, è prevista una "moratoria" delle sanzioni di sei mesi (fino al 30 giugno 2020).**

Gli esercenti che non si sono ancora dotati dei nuovi registratori telematici potranno dunque continuare ad utilizzare i vecchi registratori di cassa ed emettere lo scontrino fiscale senza incorrere in sanzioni purché i corrispettivi mensili vengano trasmessi attraverso un'apposita procedura telematica all'Agenzia delle Entrate dai propri intermediari. È molto importante, però, attivarsi il prima possibile per acquistare presso rivenditori autorizzati il registratore telematico oppure adattare, se tecnicamente possibile, il registratore di cassa già in uso.

## **Gli strumenti a disposizione per adempiere al nuovo obbligo**

La nuova modalità di certificazione dei corrispettivi prevede l'impiego di strumenti tecnologici idonei, anzitutto, a garantire inalterabilità e sicurezza dei dati. Questi strumenti sono attualmente due: il registratore telematico e la procedura web "documento commerciale online".

Il primo è quello che meglio si adatta alle attività dei commercianti al dettaglio (bar, ristoranti, panetterie, eccetera) che fino ad oggi hanno emesso scontrini tramite registratore di cassa o ricevute fiscali con una certa ripetitività. Con questo strumento la memorizzazione dei dati dei corrispettivi e l'emissione del documento commerciale si possono effettuare anche in assenza di connessione alla rete Internet. Basterà connettere l'apparecchio alla rete nel momento di chiusura di cassa e fino a quando l'operazione di trasmissione non sia avvenuta. La procedura web gratuita dell'Agenzia delle Entrate è invece più indicata per gli artigiani e i lavoratori autonomi che, al momento di effettuare l'operazione, hanno più tempo per compilare il documento commerciale.

### **Quali sono i vantaggi?**

Non sarà più necessario tenere il registro dei corrispettivi: la memorizzazione elettronica e la trasmissione telematica dei dati sostituiscono, infatti, gli obblighi di registrazione delle operazioni effettuate in ciascun giorno. Non occorrerà conservare neanche le copie dei documenti commerciali rilasciati ai clienti, come avveniva con le copie delle ricevute fiscali.

C'è anche, infine, la riduzione dei costi per la verifica periodica del registratore telematico rispetto a quelli sostenuti per i tradizionali registratori di cassa, poiché si passa da un controllo annuale a una biennale. Chi, invece, usava bollettari madre/figlia e utilizzerà la procedura web dell'Agenzia delle Entrate non sosterrà più il costo di acquisto del bollettario.

### **Il contributo dello Stato per l'acquisto dei nuovi registratori telematici**

Per l'acquisto del registratore telematico, o per l'adattamento del vecchio registratore di cassa, è previsto un contributo sotto forma di credito d'imposta pari al 50% della spesa sostenuta, per un massimo di 250 euro in caso di

acquisto e di 50 euro in caso di adattamento.

### **Le convenzioni per gli associati Ascom**

Per abbattere i costi legati all'acquisto di un nuovo apparecchio, Ascom Confcommercio Bergamo ha stipulato una convenzione con tre rivenditori di Bergamo (Brevi Due, Cadei Bruno e Steva Data Sistema) associati ad Ascom e a Comufficio-Confcommercio, l'Associazione che rappresenta gli operatori commerciali nei settori dell'informatica, delle telecomunicazioni e dell'automazione dei punti vendita.

Nel concreto la convenzione consente agli associati Ascom di usufruire di uno sconto sul prezzo di vendita del registratore telematico che è compreso tra l'8% e il 15%, a seconda della tipologia e tecnologia dell'apparecchio scelto. Per informazioni sulle convenzioni in atto contattare l'ufficio Innovazione e Digitalizzazione (referente Giorgio Puppi – tel. 035 4120123).