

Incontri sui corrispettivi telematici: l'11 novembre appuntamento ad Albino

Lunedì 11 novembre, alla ore 15.00, ad Albino si svolge l'incontro di approfondimento sull'invio telematico dei corrispettivi, che entrerà in vigore per tutte le imprese il prossimo 1 gennaio. L'incontro sarà anche occasione per presentare le convenzioni stipulate da Ascom con alcuni dei rivenditori della nostra provincia, che consentiranno di usufruire di uno sconto sul prezzo di vendita del registratore telematico compreso tra l'8% e il 15%, a seconda della tipologia e tecnologia dell'apparecchio scelto.

L'incontro si svolgerà nell'Auditorium M. e B. Cuminetti via Aldo Moro, 2/4.

La partecipazione è gratuita, previo iscrizione, cliccando [qui](#).

Benzinai, impianti chiusi fino a domani mattina: alta l'adesione in provincia

Braccia incrociate e impianti chiusi ancora fino alle ore 6 di venerdì 8 novembre per i gestori dei benzinai. Prosegue infatti lo sciopero nazionale indetto dai sindacati e a cui aderisce oltre il 60% dei benzinai aderenti ad Ascom, con punte dell'80% nelle zone a sud ovest della provincia.

Lo sciopero, che è iniziato mercoledì 6 novembre alle ore 6, è

stato indetto “contro l’illegalità “figlia delle liberalizzazioni selvagge” e il mancato intervento di compagnie, organizzazioni e governo per riformare il settore – sottolinea Renato Mora, presidente del Gruppo Gestori Carburante di Ascom -. Secondo le stime il fenomeno dilagante dell’illegalità nella distribuzione dei carburanti vale numerosi miliardi di euro ogni anno, frutto di evasione di Iva e accise: una quota che si aggira intorno al 15% di prodotti “clandestini” sul totale dei 30 miliardi di litri erogati. È necessario, quindi, che il Governo attui una riforma complessiva che metta riparo ad oltre un decennio di deregolamentazione e che tuteli la categoria all’interno di un sistema oggi facilmente aggirabile. Inoltre, ci auspichiamo che il Governo convochi un tavolo con le compagnie petrolifere per discutere le condizioni economiche che hanno bloccato i margini di guadagno della categoria, fermi di fatto da più di 7 anni”.

Categoria che è alle prese anche con nuovi adempimenti fiscali come la fatturazione elettronica e l’obbligo, dal 1 gennaio 2020, dell’invio telematico dei corrispettivi per i prodotti non-oil, ovvero beni e servizi extra rifornimento come vendita di accessori, bar, autolavaggio.

Tornando allo sciopero qualche disagio non è mancato, così come le sorprese legate ad alcuni prezzi “gonfiati”. ” Chi sta scioperando – sottolinea però Mora – sicuramente rappresenta la parte sana della filiera e lo fa con grande fatica nell’interesse di tuta la categoria. Anche se ci troviamo a far fronte a queste spiacevoli situazioni, teniamo presente che la legge impone l’esposizione del prezzo e chiediamo di fare sempre segnalazioni precise a riguardo per poter intervenire anche come associazione”.

Guida Michelin: 374 i ristoranti italiani stellati. Dodici i bergamaschi

Sono 374 i ristoranti italiani stellati: la cerimonia di premiazione si è svolta ieri a Piacenza in occasione della presentazione della 65esima edizione della Guida Michelin Italia. La guida Michelin Italia 2020 ha premiato 11 ristoranti con tre stelle Michelin, 35 locali hanno ricevuto due stelle, e a 328 è stata assegnata una stella. Ecco tutti i premiati nell'ambito dell'appuntamento gourmet più atteso dell'anno.

Tre stelle

Nella Guida Michelin 2020, i ristoranti che propongono una cucina che "vale il viaggio", e quindi le 3 stelle Michelin, sono: Piazza Duomo ad Alba (CN), Da Vittorio a Brusaporto (BG), St. Hubertus, a San Cassiano (BZ), Le Calandre a Rubano (PD), Dal Pescatore a Canneto Sull'Oglio (MN), Osteria Francescana a Modena, Enoteca Pinchiorri a Firenze, La Pergola a Roma, Reale a Castel di Sangro (AQ), Mauro Uliassi a Senigallia (AN) e Enrico Bartolini al MUDEC a Milano, new entry.

Due stelle

Sono due le novità tra i 35 ristoranti che "meritano una deviazione", e quindi le 2 stelle Michelin. La Madernassa, a Guarene in provincia di Cuneo e GLAM di Enrico Bartolini a Venezia.

Una stella

Sono 328 i ristoranti dalla "cucina di grande qualità, che merita la tappa", dei quali 30 new entry: le regioni più ricche di novità sono la Lombardia, la Campania e la Toscana, alle quali sono state assegnate più del 50% delle

nuove stelle.

Dodici le stelle bergamasche

Per la Bergamasca si confermano al top della Guida Rossa con tre stelle Michelin «Da Vittorio» dei fratelli Cerea ed entra il bergamasco d'adozione Enrico Bartolini (conosciuto in città per il Casual in San Vigilio) con il suo Mudec a Milano. Tra le new entry orobiche una stella Michelin va al ristorante Impronte di Cristian Fagone di via Baioni.

Conferme per il cittadino Casual di Enrico Bartolini (guidato da Marco Locatelli e Alex Manzoni), per l'Osteria della Brughiera (Villa d'Almè) di Stefano Arrigoni, il Frosio (Almè) di Paolo e Camillo Frosio, per il Florian Maison (San Paolo d'Argon) di Umberto De Martino, per il Loro (Trescore Balneario) di Francesco Longhi e Antonio Rocchetti, per il San Martino (Treviglio) della famiglia Colleoni, per Il Saraceno (Cavernago) di Roberto Proto e per l'Anteprima (Chiuduno) della famiglia Tallarini.

Chi perde

Perdono la stella Michelin, secondo il giudizio degli ispettori della guida n.65: i due buoi a Alessandria, San Marco a Canelli (At), Pomiroeu a Seregno (Mi), La Locanda del notaio a Pello Intelvi, Locanda Stella D'oro a Soragna (Pr), Poggio Rosso a Castelnuovo Berardenga (Si), Winter garden by Caino a Firenze, Relais blu a Massa Lubrense, Mosaico a Ischia, Vairo del voltorno a Vairano Patenora (Ce), Caffè Les pailletes a Pescara, Terra a Sarentino (Bz). Perdono una delle due stelle Michelin "Al Sorriso" (Soriso, No), "Locanda Don Serafino" (Ragusa), Locanda Margon (Ravina, TN) e "Vissani" (Baschi, TR), il ristorante dello chef Gianfranco Vissani, storico volto televisivo, che ha fatto sentire il proprio dissenso.

Tutti assenti gli chef più televisivi oggi al Teatro Municipale di Piacenza, salvo Gennaro Esposito che porta invece a casa tre riconoscimenti. In una giornata che non ha visto brillare i cuochi e imprenditori più in voga sullo

schermo televisivo. L'antesignano dei volti Tv, Gianfranco Vissani, ha perso una stella nella guida Michelin 2020 passando da due a una per il ristorante Vissani, a Baschi, nel cuore dell'Umbria. Cracco, il ristorante in Galleria Vittorio Emanuele II a due passi dal Duomo di Milano, mantiene una stella Michelin, senza recuperare la seconda persa nell'edizione 2018. La guida 2020 comunque segnala con un evidente "ci piace" il fascino della Galleria Vittorio Emanuele II "nelle sue migliori declinazioni gastronomiche da Cracco a Spazio Niko Romito".

Antonino Cannavacciuolo, dopo l'exploit dello scorso anno con le due stelle a Villa Crespi a Orta San Giulio (No) e la stella al Cafè Bistrot Cannavacciuolo a Novara e al Cannavacciuolo Bistrot a Torino, ad un passo dal Po e dalla Gran Madre, ha mantenuto le sue brillanti posizioni senza entrare nel top dei top, gli undici tristellati Michelin.

Nel Lazio Antonello Colonna ottiene la conferma di una stella Michelin per l'Antonello Colonna Labico. In controtendenza tra i cuochi mediatici un cuore grande del Sud, Gennarino Esposito che conferma le due stelle Michelin per il ristorante Torre del Saracino a Vico Equense/Marina Equa, fa un esordio eccellente al Nord con una stella Michelin a "IT Milano", e ottiene il premio speciale come "mentor chef", un faro per i giovani che vogliono intraprendere le professioni della ristorazione.

La 65a edizione della Guida Michelin Italia è disponibile a partire da giovedì 7 novembre in libreria, mentre dalla app Michelin Ristoranti è scaricabile gratuitamente per iOS e Android.

Fiere. Contributi a fondo perduto per le piccole e medie imprese

Regione Lombardia stanZIA fino a 15mila € di contributi a fondo perduto per le imprese che partecipano a fiere internazionali in Lombardia. Per info e assistenza contattare Matteo Milesi (Sportello Credito Fogalco) tel. 035.4120210, mail matteo.milesi@fogalco.it

Dal Comune di Bergamo contributi a fondo perduto per l'acquisto di veicoli e ciclomotori elettrici

Nei giorni scorsi il Comune di Bergamo ha pubblicato il Bando per la presentazione di domande finalizzate all'ottenimento di contributi per l'acquisto di veicoli, ciclomotori e motoveicoli commerciali a trazione elettrica da impegnare nella consegna di merci nelle aree ZTL della città di Bergamo.

SOGGETTI BENEFICIARI:

Possono presentare domanda gli esercizi commerciali, artigianali, imprese e a vettori di trasporto con sede legale nella Provincia di Bergamo che effettuano direttamente le proprie consegne o i propri prelievi di merce (sono escluse le attività o gli esercizi che non prevedono operazioni di carico

e scarico merce) nelle zone a Traffico Limitato della città di Bergamo presidiate dai varchi elettronici.

AGEVOLAZIONE:

In base al riscontro ottenuto dal bando, la contribuzione per singolo beneficiario potrà essere compresa fra un minimo di €. 5.000,00 ed un massimo pari al 50% del valore di acquisto del veicolo (IVA esclusa) in relazione alla dotazione finanziaria disponibile.

In ogni caso il contributo complessivo è fissato per ciascun beneficiario in un massimo di €. 10.000,00.

Il contributo sarà erogato per l'acquisto di veicoli a trazione totalmente elettrica di massa a pieno carico inferiore o uguale alle 3,5 tonnellate con qualsiasi tipologia di allestimento (furgonati, telonati, cassonati, temperatura controllata, ecc.) immatricolati per il trasporto di merci.

Sono ammessi al finanziamento anche ciclomotori e motoveicoli a trazione elettrica.

TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA:

Le domande devono essere presentate entro le ore 12 del 29 novembre 2019 all'Ufficio Protocollo del Comune di Bergamo.

Per maggiori informazioni contattare Matteo Milesi di Fogalco soc. coop. allo 035/4120210 – matteo.milesi@fogalco.it.

Come sviluppare il tuo negozio per contrastare la concorrenza dell'e-commerce? Lunedì se ne parla in Ascom Bergamo

Per aiutare i commercianti a fronteggiare la concorrenza delle vendite in rete, lunedì 18 novembre, a partire dalle 10 fino alle 17, nella sede di via Borgo Palazzo 137 di Bergamo si tiene "Come sviluppare il tuo negozio. Le nuove opportunità per migliorare, innovare e raccontare l'attività". La giornata prevede due momenti, entrambi gratuiti e su prenotazione: la mattina un seminario informativo, il pomeriggio incontri di consulenza individuali sul tema di interesse

"Master Pizza Champion": il bergamasco Federico Pavesi approda alla finalissima

Tempo di verdetti per "Master Pizza Champion", il contest televisivo che incoronerà il miglior pizzaiolo professionista d'Italia. Ad approdare in finale in programma lunedì 11 novembre, ore 20.15, c'è anche il bergamasco Federico Pavesi, giovane pizzaiolo 22enne di Verdello, che ha superato la quinta puntata del programma trasmesso su Canale Italia 83 del digitale terrestre o Sky 913.

Nella semifinale di lunedì 4 novembre, i 4 pizzaioli in gara (Antonio Di Tella, Francesco Marasciulo, Federico Pavesi ed Enea Savini) si sono sfidati nella preparazione della pizza in teglia composta da quattro ricette di cui una dessert. La degustazione proposta da Pavesi, "Il mio percorso", era composta da una pizza margherita come prima portata; la seconda con baccalà cotto al vapore, foglie di capperi e olive taggiasche; la terza fichi, formaggio Blu di bufala e noci; e la quarta, il dessert, con mousse al cioccolato bianco, lamponi e pistacchi salati. Tutti e quattro i gusti sono stati apprezzati dalla giuria, composta dal campione del mondo di pizza Luciano Passeri, dal responsabile settore pizzeria di una nota azienda molitoria Tiziano Casillo e dalla chef e imprenditrice Imma Gargiulo.

Alla finalissima Pavesi dovrà vedersela con Antonio Di Tella e Francesco Marasciulo.

Fiera Campionaria da record: festa per oltre 90mila persone

Forte dei suoi primi quarant'anni portati splendidamente, la Campionaria 2019 conquista i bergamaschi. Durante le cinque giornate di apertura della manifestazione firmata Promoberg con il più alto numero di settori merceologici in vetrina, alla Fiera di Bergamo si sono infatti registrate oltre 90mila presenze, nuovo record assoluto da quando i giorni di apertura della kermesse sono passati da nove a cinque, anche per andare incontro alle esigenze operative degli espositori.

I visitatori sono giunti da tutta la provincia e in gran parte

anche da quelle limitrofe. Dopo le prime due giornate infrasettimanali, partite positivamente con presenze superiori a quelle degli anni scorsi, da venerdì 1 novembre, festa di Ognissanti, alla chiusura di domenica 3 novembre, sui 17mila metri quadrati (tutti al coperto) destinati alla Campionaria è stato un boom di visitatori come non si vedeva da anni.

Format vincente

L'evento che ha accompagnato dal 1979 a oggi diverse generazioni lungo le tante stagioni di una società in costante trasformazione, ha confermato di essere un appuntamento "localpopolare" capace di riunire attorno al mondo economico e dei servizi, in una sorta di grande festa collettiva, tantissima gente, famiglie in testa. Quest'anno, in modo particolare, si è percepita una soddisfazione più marcata rispetto agli anni passati da parte di tutte le varie componenti che ruotano attorno alla manifestazione. Piace il format che abbina a una ricca parte espositiva (quest'anno 205 imprese giunte da 15 regioni italiane e da sei nazioni straniere, con oltre 40 settori merceologici), un altrettanto corposo calendario di eventi collaterali, che, se da un lato hanno l'obiettivo di coinvolgere in prima persona il pubblico in un contesto anche "spettacolare", dall'altro consentono alle imprese e ai mondi dell'associazionismo e della scuola di farsi conoscere più approfonditamente. E' il caso, ad esempio, dei concorsi dedicati agli studenti delle scuole alberghiere del nostro territorio, che danno la possibilità alle nuove generazioni di entrare in contatto con il mondo del lavoro per un loro futuro impiego.



“Con la sua lunga e importante storia la Campionaria è entrata nel cuore dei bergamaschi – commenta Fabio Sannino, presidente di Promoberg -. Un appuntamento in grado di riunire contemporaneamente tradizione e innovazione e capace di rinnovarsi ogni anno, grazie alla qualità e alle novità portate in fiera dalle imprese, e a nuovi eventi collaterali studiati in modo mirato per soddisfare tutta la famiglia. Lo staff della Campionaria – prosegue Sannino, eletto presidente dell’ente nel luglio scorso – mi ha evidenziato, con comprensibile soddisfazione, che da anni non si vedeva una partecipazione così numerosa e attiva. Il pubblico viene alla Campionaria perché sa di trovare prodotti e servizi di qualità tra cui le ultime novità dei vari settori, e iniziative che consentono di passare una bella giornata in compagnia. Una festa popolare resa possibile anche dalla struttura: la Fiera di Bergamo è facilmente raggiungibile con ogni mezzo e consente di allestire ogni genere di manifestazione in spazi ampi e sicuri. Nel caso della Campionaria – conclude Sannino – parliamo di ben 17mila metri quadrati, tutti al coperto, il

che ha permesso alla gente, famiglie in testa, di partecipare alla manifestazione anche con il cattivo tempo”.

Tra le oltre 200 imprese che hanno vivacizzato la 41esima edizione della Campionaria, anche due espositori sempre presenti sin dal 1979. Sono le imprese Cà Rossa di Micaela Carrara di Bergamo, che si occupa di vini dell'Alto Adige, e Torrazza Angelo dell'omonimo proprietario, di Campomorone (Genova) e specializzato in salumi di cinghiale. La loro fedeltà è stata premiata dal presidente di Promoberg, Fabio Sannino, con una targa ricordo.

Infine, molto apprezzata dal pubblico la riproposizione dell'iniziativa che ha unito la Campionaria con l'imminente Salone del Mobile di Bergamo, in programma alla Fiera di Bergamo dal 16 al 18 e dal 22 al 24 novembre prossimo: in migliaia si sono registrati ottenendo così l'ingresso gratuito al Salone di Promoberg dedicato all'arredamento e al complemento d'arredo.

La gara di taglio del prosciutto e del formaggio organizzate dal Gruppo gastronomi-salumieri di Ascom

Domenica 3 novembre, infine, grande affluenza alle gare di taglio del prosciutto e del formaggio organizzate dal Gruppo gastronomi-salumieri di Ascom Confcommercio Bergamo al Padiglione A (Area showcooking-corsia 1). Per entrambe le gare si sono sfidati cinque concorrenti chiamati ad avvicinarsi il più possibile al peso richiesto dai giudici. Ad aggiudicarsi la gara del taglio del prosciutto è stato Enrico Rimoldini, quella del formaggio Nunzio Carrara.



“In questa edizione – spiega Luca Bonicelli, presidente del Gruppo gastronomi-salumieri di Ascom Bergamo – abbiamo voluto mettere in mostra non tanto i prodotti ma le imprese e chi sta dietro al bancone: un’occasione per far conoscere ai cittadini la professionalità della nostra categoria. Oltre alla gara di

taglio, un appuntamento tradizionale in Fiera, un nostro esperto dimostrerà come disossare un prosciutto crudo e non mancheremo di dispensare tanti altri consigli al pubblico”.

Corrispettivi telematici: Lunedì 4 novembre incontro a Sarnico

Prosegue il tour di Ascom Confcommercio Bergamo per fare chiarezza sull'obbligo di memorizzazione e trasmissione telematica dei corrispettivi giornalieri all'Agenzia delle Entrate che entrerà in vigore il 1° gennaio 2020 e riguarderà tutte le imprese: il prossimo incontro è in programma lunedì 4 novembre, ore 15, a Sarnico (Auditorium Comunale, via Roma, 54).

Gli incontri serviranno a spiegare la normativa in ogni suo dettaglio, a cominciare dalle opportunità legata alla sconto fiscale del credito d'imposta pari al 50% sulla spesa sostenuta per ogni singolo strumento fino a un massimo di 250 euro in caso acquisto di un nuovo registratore, o fino ad un massimo di 50 euro in caso di adattamento.

Durante l'incontro sarà presentata anche la convenzione stipulata da con tre rivenditori di Bergamo (Brevi Due, Cadei Bruno e Steva Data Sistema) associati ad Ascom e a Comufficio-Confcommercio che consente agli associati Ascom di usufruire di uno sconto sul prezzo di vendita del registratore telematico compreso tra l'8% e il 15%, a seconda della tipologia e tecnologia dell'apparecchio scelto.

Fiera Campionaria al via. Domenica protagonisti anche i Gastronomi Ascom

Ritorna la Fiera Campionaria, uno degli appuntamenti più attesi dai bergamaschi. La fiera firmata Promoberg che mette in vetrina il maggior numero di settori merceologici, una quarantina, è di scena al polo fieristico in via Lunga da mercoledì 30 ottobre a domenica 3 novembre 2019. Sempre ricco il calendario degli eventi collaterali, a partire dalla novità Mattoncini a Bergamo a cura della città del mattoncino: 2,5 milioni di pezzi Lego per ricostruire modelli di ogni genere e dimensione. Inoltre, Fieramentebirra, gli showcooking, i concorsi per futuri cuochi e chi lo chef lo fa già di professione, le castagnate, la fanfara dei bersaglieri, le canzoni dei bambini e tanto altro ancora.

Domenica 3 novembre tra i protagonisti il Gruppo gastronomi-salumieri di Ascom Confcommercio Bergamo: al Padiglione A (Area showcooking-corsia 1), dalle ore 16 alle 18.30, propongono due gare di taglio, del prosciutto e del formaggio. Il regolamento è semplice: per entrambe le sfide sono previsti al massimo cinque concorrenti e verrà indicato un tempo massimo entro cui poter operare. Vincerà la gara di taglio chi si avvicinerà il più possibile al peso richiesto dai giudici.

“In questa edizione – spiega Luca Bonicelli, presidente del Gruppo gastronomi-salumieri di Ascom Bergamo – abbiamo voluto mettere in mostra non tanto i prodotti ma le imprese e chi sta dietro al bancone: un’occasione per far conoscere ai cittadini la professionalità della nostra categoria. Oltre alla gara di taglio, un appuntamento tradizionale in Fiera, un nostro

esperto dimostrerà come disossare un prosciutto crudo e non mancheremo di dispensare tanti altri consigli al pubblico”.

La Campionaria si estende su tutta la superficie al coperto della Fiera di Bergamo, per un totale di 17mila metri quadrati. Quest'anno sono 205 le imprese che espongono (e vendono) in Campionaria, in rappresentanza di 15 regioni italiane e 6 nazioni straniere. La rappresentativa più numerosa rimane come da tradizione quella di casa, con 111 imprese targate Bergamo, seguita da Brescia (11) e Milano (9). Dieci le provincie lombarde rappresentate, per un totale di 145 imprese. Al secondo posto la regione Veneto (13 imprese), terza la Liguria (6). Il 46% delle imprese proviene da fuori provincia; il 30% da fuori regione: dati che consentono ricadute positive per il nostro territorio.