

Ascom: uffici contabilità e delegazioni il 23 chiusi per corso aggiornamento

Informiamo che venerdì 23 novembre gli uffici contabilità e le delegazioni rimarranno chiusi al pubblico per un corso di aggiornamento sulla fatturazione elettronica, che si svolgerà per tutta la giornata nella sala convegni della nostra sede.

CIVIS locazioni: Incontro formativo rivolto agli agenti immobiliari

Mercoledì 14 novembre 2018 Ascom Confcommercio Bergamo organizza un incontro formativo gratuito, previo iscrizione, rivolto agli agenti immobiliari della nostra provincia per presentare CIVIS, il canale telematico dell'Agenzia delle Entrate che fornisce assistenza sulle comunicazioni di irregolarità, sugli avvisi telematici, sulle cartelle di pagamento e consente la presentazione dei documenti per il controllo formale.

Ascom accoglierà tutti gli interessati nella sede di Borgo Palazzo dalle 9.30 alle 12.30 per una guida al servizio online dell'Agenzia delle Entrate, che permette in particolare di verificare lo stato delle liquidazioni emesse per il pagamento delle imposte relative ai contratti di locazione. Il contribuente potrà chiedere, con un semplice click, il riesame dell'atto ed essere aggiornato sull'avanzamento della sua

richiesta.

Durante il convegno si illustreranno casi pratici, quesiti, problematiche, soluzioni operative, mentre funzionari dell'Agenzia delle Entrate risponderanno alle domande dei partecipanti.

Il programma prevede interventi del presidente Ascom Confcommercio Bergamo, Giovanni Zambonelli, del presidente Fimaa Bergamo, Oscar Caironi, e del direttore provinciale Agenzia delle Entrate DP Bergamo, Antonino Lucido.

Slot, rinnovo iscrizioni Ries entro il 20 gennaio

Slot, le iscrizioni al Ries vanno rinnovate tassativamente entro il 20 gennaio. Per informazioni e assistenza sono a disposizione in Ascom gli uffici Ata al numero tel. 035.4120340, mail: ata@ascombg.it

A Calusco d'Adda gli appuntamenti della Fiera del libro

Laboratori, presentazioni, spettacoli, incontri con gli autori e un premio alle eccellenze gastronomiche. Da sabato 3 a domenica 11 novembre al Centro Civico San Fedele di Calusco

D'Adda in Viale dei Tigli (ex Chiesa San Fedele) ritorna la "Fiera del libro", momento d'incontro tra editori, autori e piccoli e grandi amanti della lettura.

Con 10 case editrici, 14 autori e oltre 50 appuntamenti, tutti gratuiti, l'edizione 2018 ha i numeri anche quest'anno per accontentare i 25mila visitatori attesi e i 4mila studenti delle scuole primarie e secondarie del territorio che raggiungeranno la fiera di Calusco per seguire la fitta agenda di proposte studiate per loro.

La manifestazione è promossa da Promoisola, Comune di Calusco d'Adda e Sistema Bibliotecario area nord-ovest con numerosi sponsor e collaborazioni, tra cui Regione Lombardia, Provincia di Bergamo, Ascom, Visit Bergamo, Comunità Isola Bergamasca e Hidrogest.

Per l'undicesima edizione gli organizzatori hanno puntato su una programmazione coraggiosa. "Abbiamo scelto di non proporre nomi conosciuti di autori big della televisione, ma di riservare uno spazio agli autori della nostra provincia per dare voce a chi ne ha poca. Questa vuole essere la motivazione per non mancare agli appuntamenti serali: fare in modo che i nostri scrittori abbiano il giusto e meritato riconoscimento" dice Silvano Ravasio presidente di PromoIsola.

Alla manifestazione sarà possibile visitare gli stand e conoscere le proposte delle case editrici Burgo, Mondadori, Rizzoli, Einaudi, Bolis Edizioni, Grafica&Arte, delle librerie Buonastampa e Terzo Mondo, della Legatoria Lanfranchi e dell'Associazione PromoIsola.

Tanti gli eventi in programma, ai quali si potrà partecipare liberamente, senza necessità di prenotazione. Il primo è sabato 3 novembre alle ore 20.30 con lo spettacolo teatrale 'Polenta e gregnade' di Tiziano Manzini, a cura di Pandemoniumteatro.

Domenica 4 novembre ci sono i 'Laboratori creativi liberi per

bambini' a cura di C.I.F. Gruppo Genitori Insieme di Terno d'Isola (ore 15) e, a seguire, lo spettacolo di burattini 'Gioppino e la spada magica' di Ferruccio Bonacina (ore 16).

Martedì 6 novembre alle 20.30 spazio agli autori bergamaschi: Cristiano Pedrini presenta *L'ombra del principe*, Roberto Lodovici introduce *La figlia che diede alla luce suo padre*, Elisa Biffi parla del suo *Solo sulle tue gambe* e Paola Maggioni racconta esperienze e strategie per i genitori in *Disturbi specifici dell'apprendimento in famiglia*.

Mercoledì 7 novembre alle 20.30 ritorna la serata con gli autori orobici: questa volta protagonisti sono Teresa Capezzuto con *Autentica*, Annita Rota con *Sussurri... tra cielo e terra*, Mattia Cattaneo con *Tracce di me* e l'autore Massimiliano Torsiglieri e l'illustratrice Elena Perego che presentano *Cappuccetto grosso e il lupo tardivo*.

Giovedì 8 novembre alle 20.30 è in programma la consegna del primo 'Premio Eccellenze Enogastronomiche' intitolato a Emanuele Prati, promosso in collaborazione con Camera di Commercio Bergamo e Ascom Bergamo; a seguire lo scrittore Alessandro Zaccuri presenta *Dalla letteratura alla vita. L'avventura dei classici*, a cura del Premio Nazionale di Narrativa Bergamo, conduce il giornalista Max Pavan.

Sabato 10 novembre alle 15 prendono il via i 'Laboratori creativi liberi per bambini' a cura di C.I.F. – Gruppo Genitori Insieme di Terno d'Isola; alle 16 Ferruccio Bonacina porta in scena i suoi burattini nello spettacolo 'Il brigante Barbanera con Gioppino legnatore e Brighella servitore'. Sempre sabato, alle 20.45, è la volta della Compagnia teatrale Favolosa di Capriate San Gervasio con il musical 'La bella e la bestia', totalmente riscritto e rifatto con nuove musiche e nuove scenografie.

Domenica 11 novembre alle ore 15, la rassegna si chiude con 'Compagnia del re gnocco', pomeriggio di laboratori manuali

tradizionali e giochi di una volta.

Ritornano inoltre **gli appuntamenti dedicati alle scuole**, proposti in più repliche, già tutte esaurite: 'Incontro con Francesca Ruggiu Traversi' e i laboratori 'La terra e i suoi segreti: vulcani e terremoti' di PromoIsola e 'Emilio e il dinosauro' di Associazione Sotto Altra Quota in agenda lunedì 5; 'Incontro con l'autore Gabriele Clima', 'laboratorio di PromoIsola 'Il lungo filo del cotone' e lo spettacolo teatrale 'Storie d'acqua' del Teatro Prova martedì 6; 'Incontro con l'autore Stefano Bordiglioni', i laboratori 'Isola gioca' di PromoIsola e 'Fulmini e saette' e lo spettacolo teatrale 'Storie d'acqua' del Teatro Prova, mercoledì 7; 'Incontro con Annalisa Strada' e i laboratori 'La terra e i suoi segreti: vulcani e terremoti' (PromoIsola) e 'Arte' (Altantis) giovedì 8; e per finire l' 'Incontro con Emanuela Nava' e i laboratori 'Isola gioca' di PromoIsola e 'Arte' di Atlantis che si svolgeranno venerdì 9.

La fiera è visitabile con ingresso gratuito nei seguenti orari: sabato 3 inaugurazione 20.30-22.30; domenica 4 9.30-12.30 e 14.30-19; lunedì 5 9-12.30 e 14-17; martedì 6, mercoledì 7 e giovedì 8 9-12.30, 14-17 e 20-22.30; venerdì 9 9-12.30 e 14-17; sabato 10 9.30-12.30 e 14.30-22.30; domenica 11 9.30-12.30 e 14.30-19.

Per maggiori informazioni, www.isolabergamasca.org

Fondi in via di esaurimento

per la Sabatini Ter

Fondi in via di esaurimento per la Sabatini Ter. Le piccole e medie imprese che vogliono beneficiare delle agevolazioni previste devono affrettarsi a fare richiesta. Per informazioni e per assistenza nelle domande, Matteo Milesi Fogalco tel. 035.4120210

San Lucio, commercianti in festa a Grone

Domenica 19 novembre al ristorante Da Ivan di Grone ritorna la festa annuale della Pia Unione San Lucio, tra buona tavola e solidarietà. Per adesioni, Pierantonio Chiari tel. 035.242982 oppure Dino Balduzzi 035.217522 oppure Giorgio Lazzari 035.4120202

Ospitalità senza barriere. Un incontro a Rovetta con albergatori e pubblici esercizi

Lunedì 29 ottobre alle 5 alla Proloco di Rovetta viene presentato il progetto "Ospitalità senza barriere-servizi per la residenzialità e il turismo". L'incontro è rivolto agli

operatori turistico commerciali della Valle Seriana e valle di Scalve desiderosi di accogliere la crescente richiesta di alloggi, servizi e strutture accessibili

Cin-cin orobico: Golosaria brinda al vino bergamasco

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

Punto Uno è ottenuto con uve Incrocio Manzoni, un matrimonio fra Pinot Bianco e Riesling Renano, frutto di lunghi studi ad inizio 900 ad opera del professor Manzoni dell'Istituto agrario di Conegliano veneto. Un vino dal colore giallo paglierino, che al profumo presenta interessanti note aromatiche che ricordano i frutti tropicali e l'albicocca. Al gusto è fresco, morbido, con una persistenza molto lunga. Piacevole ed invitante, si degusta volentieri fuori pasto. Denominazione di origine controllata Terre del Colleoni, viene degustato a 8-10 gradi.

Il Buono che fa Bene. E' questo il tema della tredicesima edizione di Golosaria Milano, in programma da sabato 27 a lunedì 29 ottobre negli spazi del Mi.Co – fieramilanocity. Un tema nato per raccontare l'evoluzione del gusto nei primi 25 anni de il Golosario: un bene che deriva dal piacere ma anche

un bene del corpo, con la riscoperta dei superfood. Ci sono poi le nuove comunità di produttori e di botteghe che cambiano volto contribuendo a tenere vive le città. Sarà il tema portante del talk show d'apertura, condotto da Paolo Massobrio e Tessa Gelisio, che vedrà la partecipazione del ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Gian Marco Centinaio. Un tema, quello del benessere e della sostenibilità, portato a Golosaria da alcuni grandi marchi come Life, specialista della frutta secca, essiccata e disidratata, e Lauretana, partner storico di Golosaria con l'acqua più leggera d'Europa che porterà il vessillo dell'importanza di una giusta idratazione. Oltre che di benessere si parlerà anche di sostenibilità con Comieco (Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica) che continua il suo progetto per la diffusione della doggy bag nei ristoranti ed Evolvere con il tema dell'energia sostenibile in ambito domestico.

Buono e Bene, dunque, come specchio dello "stile italiano" e del modello mediterraneo che saranno declinati a Golosaria secondo alcune suggestioni. A partire dai supercibi quotidiani, ovvero ingredienti del nostro artigianato e dell'agricoltura che, inseriti regolarmente nell'alimentazione, possono cambiare la vita (dai cereali trasformati in farina ai formaggi a latte crudo fino a verdura e frutta, dalla Mela Rossa Cuneo, diventata anche simbolo dell'ortofrutta italiana al Macfrut, al baby frutto Nergi, alleati del benessere. Saranno il tema dell'area showcooking, dove si racconterà come il cibo sta cambiando e come noi cambiamo il nostro modo di avvicinarci alla tavola, con particolari declinazioni anche nell'Atelier dell'Arte Bianca a cura di Petra® e nello spazio dedicato alle eccellenze dei Maestri del Gusto di Torino. Nell'Agorà, il grande palco di Golosaria lunedì 29 si aprirà uno spaccato sulla ristorazione contemporanea con la premiazione dei Faccini e delle Corone Radiose del GattiMassobrio, il taccuino dei ristoranti d'Italia.

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

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

Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto e del Consorzio Tutela Formaggio Montasio, presenti con show cooking e aperitivi a tema.

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

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

domestiche.

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

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

Per maggiori informazioni visitare il sito www.golosaria.it



Legalità mi piace, è on line

il questionario di Confcommercio

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

Etichettature e marchi, un incontro alla Camera di Commercio

Venerdì 19 ottobre a partire dalle ore 9 al Palazzo dei Contratti e delle Manifestazioni (Via Petrarca 10 – Bergamo) si tiene un convegno su etichettature e marchi. Le etichette sono spesso percepite come una giungla di informazioni in cui è difficile muoversi: simboli, ingredienti, avvertenze, tabelle nutrizionali... Informazioni preziosissime, ma non sempre altrettanto chiare. L'incontro spiega come si legge un'etichetta alimentare; servirà a comprendere come cogliere l'importanza dei principali elementi informativi, andando oltre l'impatto immediato, e distinguere i marchi di qualità volontari e quelli ufficialmente riconosciuti DOP e IGP. E' organizzato da Camera di Commercio di Bergamo, in collaborazione con Unioncamere Lombardia e Coldiretti Bergamo, nell'ambito degli eventi programmati per l'iniziativa Agricoltura e Diritto al Cibo coordinata dal Comune di Bergamo e dal Bio-Distretto. Il programma prevede le seguenti testimonianze: Marchio Bergamo città dei 1000 sapori, Bergamo

Green, La stracciatella il gelato di Bergamo, DOP Formai de Mut, FORME: candidatura Unesco. Per poter partecipare, è necessario confermare la presenza inviando una mail a promozione@bg.camcom.it entro il 18 ottobre specificando cognome e nome, denominazione impresa o associazione.