

# **Regione. Bando da 30 milioni per ricerca, sviluppo e innovazione**

Si è aperto il bando da 30.000.000 di euro che concede a Piccole e Medie Imprese e Liberi Professionisti in forma singola un finanziamento a medio-lungo termine che può concorrere sino al 100% della spesa complessiva ammissibile del Progetto fino a un massimo di 1.000.000.

Lo prevede il bando FRIM (Fondo Rotazione per l'Imprenditorialità) FESR (Fondo Europeo di Sviluppo Regionale) 2020 'Ricerca & Sviluppo' che si propone, attraverso la concessione di finanziamenti a tasso agevolato, di favorire progetti di ricerca, sviluppo e innovazione realizzati dalle imprese per favorire gli investimenti in questi ambiti da parte delle piccole e medie imprese, anche di nuova costituzione, in grado di garantire ricadute positive sul sistema competitivo e territoriale lombardo.

Si possono presentare le domande di partecipazione dalle ore 12 di giovedì 6 giugno su [BandiOnline](http://www.bandionline.it) ([www.bandionline.it](http://www.bandionline.it)) sino a esaurimento della dotazione finanziaria.

## **I settori coinvolti**

I progetti di ricerca, sviluppo e innovazione riguarderanno specifiche aree di specializzazione come l'aerospazio, l'agroalimentare, l'eco-industria ma anche le industrie creative e culturali, l'industria della salute, il manifatturiero avanzato e la mobilità sostenibile.

## **Chi può partecipare**

Possono partecipare al bando le Piccole e Medie Imprese, già costituite e iscritte al Registro delle imprese e dichiarate attive alla data di presentazione della domanda, aventi Sede

operativa attiva in Lombardia o che intendano costituire una Sede operativa attiva in Lombardia.

La misura è utilizzabile anche da Liberi Professionisti in forma singola che abbiano eletto a 'luogo di esercizio prevalente della loro attività uno dei Comuni di Regione Lombardia e che, per svolgerla, risultino iscritti all'albo professionale del territorio di Regione Lombardia'.

### **La tipologia dei progetti**

I progetti, per essere finanziati, devono completarsi entro 18 mesi dalla concessione del finanziamento e avere un valore minimo di 100.000 euro.

Il finanziamento può essere concesso con riferimento alle seguenti attività di Progetto: ricerca industriale; sviluppo sperimentale; innovazione a favore di PMI.

### **Durata dei finanziamenti**

La durata del Finanziamento è compresa tra i 3 ed i 7 anni, di cui massimo 2 di preammortamento.

La restituzione avviene con rate semestrali costanti posticipate al 30 giugno e al 31 dicembre.

Il tasso nominale annuo di interesse applicato al Finanziamento è fisso e pari allo 0,5%.

**Per avere informazioni e assistenza nella presentazione delle domande contattare Matteo Milesi – Sportello del Credito Fogalco al numero 035.41.20.210 – mail [matteo.milesi@fogalco.it](mailto:matteo.milesi@fogalco.it)**

---

# **Serata benefica dei Giovani Ascom “Per un sorriso in più”**

Una serata all'insegna dell'allegria, del buon cibo, dell'ottimo vino e della solidarietà: l'evento promosso dal Gruppo Giovani imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo, “Per un sorriso in più”, alla sua tredicesima edizione ha avuto grande successo unendo musica, convivialità e divertimento alla beneficenza. La manifestazione si è svolta nella magnifica Abbazia Benedettina di San Paolo d'Argon, un luogo ricco di storia e cultura, un gioiello di architettura a arte.

Durante i saluti ufficiali il presidente Ascom, Giovanni Zambonelli, ha notato che “dobbiamo prendere esempio dai giovani per le idee innovative e fresche”, mentre ha evidenziato l'attenzione che il Gruppo Giovani imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo ha verso i bambini che affrontano delle problematiche di salute.

In questa edizione a beneficiare dell'iniziativa è stata l'Associazione Angelman, onlus con sede a Credaro nata con lo scopo di aiutare i bambini e i ragazzi affetti dalla sindrome di Angelman, una malattia genetica rara molto seria che comporta assenza di linguaggio, difficoltà cognitive e motorie, epilessia e disturbi del sonno. Si stima che nella nostra provincia i malati possano essere fino a 50.

Lucia Patelli dell'Associazione Angelman e il Dott. Pierluigi Carriero, responsabile From-Fondazione per la ricerca dell'Ospedale di Bergamo, hanno presentato l'associazione e il progetto “Registro italiano Sindrome di Angelman”.

L'Associazione Angelman onlus è nata da una famiglia di Credaro nel 2012 per aiutare la ricerca sulla sindrome di Angelman. Il sodalizio coinvolge oltre 100 volontari, nessuno

dei quali percepisce compenso. Oltre al Registro Italiano Angelman realizzato con From all'Ospedale di Bergamo, negli ultimi anni ha finanziato la borsa di studio di una ricercatrice bergamasca all'Erasmus MC di Rotterdam in Olanda, uno dei centri di ricerca più importanti sulla sindrome di Angelman, e diversi progetti di inclusione. Per maggiori info: pagina Facebook Associazione Angelman, [www.associazioneangelman.it](http://www.associazioneangelman.it).

Alessandro Capozzi, il presidente del Gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo ha sottolineato che l'evento come da tradizione è legato alla solidarietà verso i bambini che dimostrano un coraggio da leoni nell'affrontare gravi difficoltà insieme alle loro famiglie. Inoltre, ha ringraziato il segretario del Gruppo Giovani, Alessandro Rota, per il suo impegno e Massimo Paloschi di 3bservice per il suo contributo importante all'organizzazione dell'evento.

Il Gruppo Giovani di Ascom è nato nel 2005 con l'apporto della maggior parte dei settori merceologici dell'Associazione e con la volontà di creare un osservatorio sui cambiamenti del settore e un laboratorio di idee per affrontare i nuovi bisogni, soprattutto dei neo imprenditori. Negli anni il gruppo è cresciuto e oggi rappresenta un incubatore di nuovi dirigenti, una palestra che prepara gli imprenditori di domani in ambito associativo. Il Gruppo propone diverse attività formative, alcune delle quali nate grazie al coinvolgimento di altre realtà associative sui temi del fare impresa, del lavoro e della formazione. Fanno parte del Gruppo Giovani imprenditori, come da Statuto nazionale, gli imprenditori con meno di 42 anni.

La squisita cena a buffet nei due chiostri dell'Abbazia, curata da Vicook, è stata accompagnata da musica dal vivo di Max Cappellini, con la voce stupenda di Barbara Ravasio, mentre a ravvivare di più la serata c'è stato lo spettacolo di cabaret da "Zelig Lab on the road" con Beppe Altissimi, comico

e cabarettista.

L'evento, presentato dalla giornalista Donatella Tiraboschi si è concluso con l'estrazione della lotteria, e la consegna delle targhe agli sponsor da parte del direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini.

Hanno aderito e sostenuto l'iniziativa: Enti Bilaterali del Commercio e del Turismo; Fogalco soc. coop. cooperativa di garanzia dell'Ascom.

L'evento ha goduto del contributo di: BMW Lario Bergauto; Dif spa Grassobbio; Ros forniture alberghiere di Zanica; Lupia pavimenti di Ponte San Pietro; Infac serramenti di Cavernago; Dolce dormire di Raimondi di Pedrengo; Fioreria Amadei Azzano san Paolo.

Hanno contribuito per la lotteria: Hotel cappello d'oro di Bergamo; Ristorante al Gigianca di Bergamo; Ottica Skandia di Bergamo; Palestra Reborn di Almè.

Un ringraziamento a: 3b Service per l'organizzazione della serata; Agenzia Diesis di Guerini Gabriele di Vertova per l'organizzazione della musica; Agenzia Voltaire per l'organizzazione dello spettacolo di Cabaret; Alla VI .CO. OK ristorazione per il buffet.



























































---

# Nuova legge regionale sugli agriturismi: riflessioni e perplessità

Innovativa o autarchica? Qual è la vera natura della nuova legge approvata (Pdl 67) dal Consiglio regionale lombardo che riguarda le attività degli agriturismi? Come nota Regione Lombardia il nuovo testo prevede il riconoscimento della multifunzionalità dell'impresa agrituristica lombarda, una maggiore connessione con il territorio grazie all'innalzamento della soglia minima di prodotti locali e una sburocratizzazione del sistema. Ma saranno d'accordo tutti i professionisti del settore con la nuova norma approvata che aumenta dal 30 al 35% la soglia minima di prodotti aziendali utilizzati nella somministrazione dei pasti, solo il 20% di prodotti acquistati dalla grande distribuzione e il 100% di vini lombardi e pesce lombardo?

Alcuni professionisti hanno pareri discordanti, mentre il consiglio regionale che ha presentato le modifiche parla di opportunità per rendere gli agriturismi "vetrina del Made in Lombardia".

Il consigliere segretario dell'Ufficio di presidenza, Giovanni Malanchini, ha affermato: "E' una legge innovativa. L'agriturismo è un'attività complementare di un'attività agricola, non è un'attività di ristorazione fine a se stessa. Ci sono diversi motivi per cui c'era la necessità di proseguire con questa nuova legge. Per primo sono cambiate le esigenze dei consumatori, bisognava alzare l'asticella dal punto di vista qualitativo: parliamo di qualità in termini di beni, servizi, di produzione territoriale. Quindi si parte da qui alzando le percentuali minime di acquisto di prodotti del

territorio, prima gli agriturismi potevano acquistare il 50% di alimenti e bevande dalla grande distribuzione, oggi deve acquistare l'80% dei prodotti del territorio lombardo. Diventano una vetrina di Made in Lombardia, che è la prima regione agricola dell'Italia, la seconda in Europa in termini di fatturato ma la prima in assoluto in termini di marchi di eccellenza e di produzione agroalimentari di qualità. Dà anche l'opportunità all'acquisto di prodotti della regione confinante. La vera novità, della quale qualcuno ha parlato di sovranismo, è quella di spingere molto l'etichetta di vini con il 100% di vino lombardo e il 100% del pesce lombardo per valorizzare il pesce di lago. Inoltre, si dà una chiara linea di demarcazione tra i veri agriturismi, gli agricoltori che fanno attività agrituristiche, e ristoranti mascherati da agriturismo per trarre dei vantaggi fiscali”.

La presidente del Gruppo ristoratori di Ascom Confcommercio Bergamo, Petronilla Frosio, commenta: “La regione Lombardia ha cercato di regolamentare e restringere il campo d'azione degli agriturismi. L'aumento delle percentuali riguardo i prodotti sono nella direzione giusta ed è un importante veicolo per la promozione del territorio, anche se potrebbe ancora non essere sufficiente. La ristorazione segue altre regole, mentre gli agriturismi hanno dei vantaggi fiscali. È necessario che ci non ci sia una concorrenza sleale e che ci siano i controlli che mancano, altrimenti ognuno fa quello che ha voglia e siamo in una totale anarchia”.

La norma prevede, inoltre, la facoltà di aumentare i posti letto da 60 a 100 valorizzando e sviluppando l'ospitalità offerta dalle strutture agricole. Su questo cambiamento Alessandro Capozzi, presidente dei Giovani Imprenditori Ascom Confcommercio Bergamo e vicepresidente del consiglio Gruppo Albergatori di Ascom Confcommercio Bergamo, nota: “Punto centrale è il concetto che chi offre lo stesso servizio va regolamentato nello stesso modo. E' corretto declinare le regole in base alle tipologie di offerta, magari per aiutare



le zone meno fortunate oppure per aiutare la famiglia, permettendo un'integrazione del reddito. In questo caso invece, ci troviamo dinanzi ad un'offerta paragonabile a quella di un albergo di medie dimensioni ma con tassazioni ed obblighi diversi. Gli alberghi possono continuare a competere nel mercato dell'ospitalità se i competitors vengono costantemente agevolati?"

Gianfranco Drigo, direttore di Coldiretti Bergamo commenta: "Questa legge valorizza ancora di più il legame che c'è tra agricoltura e agriturismo. L'aumento dal 30 al 35% della percentuale di prodotti aziendale va a valorizzare ancora di più la multifunzionalità dell'impresa agricola. Inoltre, il fatto che si raggiunge l'80% dei prodotti lombardi porta alla loro valorizzazione. In più, il fatto stesso che aumentano i posti letti dà un senso del tentativo di aumento dell'ospitalità agricola. Incentiva la multifunzionalità aziendale e in un certo senso permette di sviluppare l'ospitalità per fare conoscere i territori e i prodotti di gastronomia. Il punto che potrebbe essere critico ha a che fare con le percentuali in zona montana, dove è più difficile fare attività agricola e non sempre si riesce a produrre nel modo e nella quantità che è necessaria. Inoltre, la legge valorizza la produzione enologica lombarda e si promuovono i prodotti locali come è giusto che avvenga in ambito agricolo e agriturismo".

Nonostante i pareri diversi, la legge della Regione Lombardia va nella direzione giusta, ma il tema è delicato e va affrontato nell'agenda della politica nazionale.

---

# **Note d'estate 2019: musica, artigianato, cibo e divertimento a Curno**

Giunge ormai alla settima edizione Note d'Estate, l'evento che anima l'estate di Curno e che ogni anno si arricchisce di vivacità. Organizzata dall'Associazione Botteghe di Curno e dal Comune di Curno, in collaborazione con il DID, Distretto del Commercio dei Colli e del Brembo, è un'occasione unica per trascorrere una serata all'insegna del divertimento e del buon cibo.

E così anche quest'anno torna Note d'estate, in programma il 15 giugno per le strade di Curno, dalle 18 alle 24 circa, con una serata carica di energia e di proposte per tutte le età.

Come sempre, obiettivo del progetto, è quello di accontentare un pubblico sempre più numeroso e attratto da eventi che coinvolgono non solo l'intrattenimento ma anche la ricchezza del tessuto commerciale, in grado di soddisfare tutte le richieste e appassionare diverse tipologie di pubblico. Saranno infatti numerosi gli espositori presenti che rappresenteranno diverse categorie merceologiche per accontentare tutti i gusti e tutti gli interessi. E in tutto questo, non mancherà come di consueto, il buon cibo, presentato attraverso postazioni espositive con prodotti tipici enogastronomici e aree di ristoro che accompagnano i diversi luoghi della manifestazione.

L'edizione 2019 ha ulteriormente ampliato gli spazi dedicati all'intrattenimento, raggiungendo il numero di ben 4 postazioni distribuite tra Piazza Papa Giovanni XXIII e Largo Vittoria. Qui si susseguiranno musica country, concerti, danze popolari e zumba. Il tutto accompagnato da postazioni enogastronomiche diffuse in grado di soddisfare tutti i gusti.

Nello specifico, il ballo sarà ancora una volta protagonista con il gruppo "AdD Aria di Danze" che si esibirà in piazza Papa Giovanni XXIII in una lunga serie di danze popolari tradizionali provenienti da diversi paesi d'Europa e con l'ormai noto e coinvolgente MONSTER COUNTRY GROUP che animerà via Sant'Agata con una no stop dedicata a balli e musica country. Mentre in Largo Vittoria gli atleti della palestra WOW FITNESS HOUSE si esibiranno in dimostrazioni di Zumba, BODYCOMBAT e SH'BAM.

E a proposito di musica, special guest della serata sarà il gruppo ATOMI che si esibirà alle 20:30 in Piazza Giovanni XXIII.

Ma ecco un'altra grande novità dell'edizione 2019: quest'anno NOTE D'ESTATE raddoppia e si unisce alla manifestazione SOLIDARIETA' IN PIAZZA, che sarà presente in piazza Papa Giovanni XXIII già dalle 15 e che, in occasione di NOTE D'ESTATE presenterà laboratori di origami e truccabimbi. Mentre, intorno alle 19, un momento speciale con la cerimonia intitolata "Nel domani cittadini", con la consegna della Costituzione ai diciottenni accompagnata dall'intrattenimento musicale a cura di DanzArea.

Durante tutta la durata della manifestazione, lungo le strade che attraversano Curno e le 4 postazioni dedicate all'intrattenimento saranno quindi presenti numerosi stand espositivi a cura dei commercianti della zona che presenteranno al pubblico alcuni prodotti inediti e offriranno promozioni e sconti riservate all'evento. Infine artigiani e hobbisti mostreranno la loro creatività con oggetti innovativi di tipologia varia e realtà rappresentative di servizi attivi nel territorio coinvolgeranno il pubblico presente.

A tal proposito sarà presente anche ERSAF – Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste con uno spazio espositivo dedicato alla scoperta delle bellezze naturali del

territorio lombardo e della ricchezza della biodiversità delle nostre foreste.

Per informazioni:

Segreteria Manager DID 035/252090

[distrettocommercio.collibrembo@comune.curno.bg.it](mailto:distrettocommercio.collibrembo@comune.curno.bg.it)

[www.facebook.com/distrettodeicolliedelbrembo](http://www.facebook.com/distrettodeicolliedelbrembo)



**NOTE**

**15 GIUGNO**

dalle 18.00

**D'ESTATE**

**Curno**

Largo Vittoria

P.zza Papa Giovanni XXIII

Via Terzi S. Agata

musica\*buon cibo\*spettacolo\*artigianato\*divertimento

### **I NOSTRI MOMENTI MUSICALI**

CONCERTO CON **ATOMI...THE BAND**

MUSICA COUNTRY CON **MONSTER COUNTRY GROUP**

DANZE POPOLARI CON **ADD ARIA DI DANZE**

ZUMBA CON **WOW FITNESS HOUSE**

DALLE 15.00

"SOLIDARIETÀ IN PIAZZA" CON LA COMPAGNIA **LA PULCE**

LABORATORI DI **ORIGAMI E TRUCCABIMBI**

INTRATTENIMENTO MUSICALE CON **DANZAREA**

CERIMONIA DI CONSEGNA DELLA **COSTITUZIONE AI 18ENNI**

\*IN CASO DI PIOGGIA LA MANIFESTAZIONE SARÀ RIMANDATA



---

# Procedono spediti i lavori di ristrutturazione per il nuovo stadio

Procedono spediti i lavori di ristrutturazione che porteranno ad uno stadio tutto nuovo. Il cantiere è aperto da circa un mese e già si vede sorgere la nuova Curva-Tribuna Nord del Gewiss Stadium.

Il punto della situazione è stato fatto da Roberto Spagnolo, direttore operativo dell'Atalanta B.C. e responsabile dei lavori del nuovo stadio.

Dopo l'abbattimento della vecchia curva Nord ad opera dell'impresa bergamasca Despe Spa, sono iniziati i lavori per i sottoservizi e la posa delle fondamenta del nuovo tempio atalantino. Anche in questo caso Atalanta si è avvalsa delle imprese bergamasche Milesi e Smv.

“Siamo perfettamente in linea con il cronoprogramma – ha commentato Roberto Spagnolo – Da lunedì 10 giugno stiamo lavorando fuori terra e dal 17 entreremo nella fase più calda dei lavori con la posa del prefabbricato in cemento insieme alla copertura in metallo”.

Finora sono stati utilizzati 700mila chili di ferro per le fondamenta, a cui si aggiungerà un milione di chili di ferro per la copertura

Ai 6mila m<sup>3</sup> di cemento già gettato se ne sommeranno altri 4 mila del prefabbricato che verrà posato e darà forma ai nuovi gradoni.

Nella zona stanno operando 4 gru da 4mila e 5mila tonnellate e i nuovi gradoni della Nord verranno via via assemblati grazie a calcoli che prevedono l'utilizzo di ferro e cemento, legati da 90mila tonnellate di placche d'acciaio.

Numeri veramente importanti per un'opera che rappresenta di per sé un'operazione ingegneristica di grande rilevanza che mette Bergamo al centro dell'attenzione mondiale del settore.

---

## **Bergamo sempre più “appetibile” per i turisti stranieri**

Bergamo rimane una delle mete turistiche più amate dei turisti stranieri che visitano la città e tornano entusiasti nei loro paesi d'origine.

In testa ci sono i tedeschi, seguiti da francesi, spagnoli, i turisti provenienti dai paesi dell'Est e anche l'Israele, nota Giorgio Lazzari, segretario Federalberghi Bergamo e responsabile marketing Ascom, durante il suo intervento su Bergamo Tv.

Nonostante la primavera insolita e il giugno non esattamente estivo nella città di Bergamo “non ci sono stati grossi segnali di indebolimento dell'offerta, mentre sulle zone più turistiche, ovvero laghi e montagne, il clima piovoso ha influito parecchio”.

Ogni anno però, si nota una crescita costante del numero dei turisti che si fermano nella nostra provincia e un aumento della permanenza media.

“C’è evidentemente un passaparola positivo. Abbiamo più di 13 milioni di passeggeri che transitano dal nostro aeroporto. Ai turisti piace Bergamo e chi viene tendenzialmente torna e fa pubblicità positiva quando rientra nel proprio paese di origine. Inoltre, si nota un aumento del turismo di vicinato. Tanti turisti italiani dalle province vicine vengono a visitare Bergamo”, ha aggiunto.

Riguardo le strutture alberghiere “sono notevolmente cresciute negli ultimi anni. Abbiamo strutture importanti e valide. Abbiamo un patrimonio artistico e architettonico che ci aiuta. Città alta è una bellezza che pochi hanno. Inoltre, abbiamo un territorio dedicato al turismo naturale per le montagne e i laghi. Sui laghi c’è stato un incremento notevole negli ultimi anni dopo The Floating Piers l’installazione dell’artista Christo che ha portato una crescita di doppia cifra nelle zone lacustri”.

L’aumento del turismo ha spinto i professionisti del settore a focalizzarsi anche sulla conoscenza delle lingue straniere del proprio personale. Per questo motivo, come nota Lazzari, negli “ultimi anni è cresciuta tanto la presenza di operatori giovani che parlano lingue straniere. Oggi trovi tanti ragazzi giovani preparati e difficilmente un turista rimane a disagio se entra in un locale. Ovviamente si può fare di più, anche sull’aspetto del prodotto tipico perché una fetta importante di turisti è quella dei turisti che si muovono per assaggiare i prodotti tipici”.

BERGAMOTG

ORE 12



TURISMO

CITTA' REGGE, CALO IN MONTAGNA



BERGAMOTG

ORE 12





---

## Torna a Bergamo la “Donizetti Night”

Torna a Bergamo la “Donizetti Night”. Sabato 15 giugno in città bassa la festa musicale dedicata al bergamasco più famoso del mondo in collaborazione con Ascom

---

## Lungo il viale: grande successo per l'evento di tre



# giorni a Mapello

Enorme successo per l'evento "Lungo il viale. Profumi e sapori della terra bergamasca" organizzato da Promoisola che si è tenuto a Mapello dal 7 al 9 giugno tra il centro storico - vestito con abiti medievali- la piazza e la Torre della città.

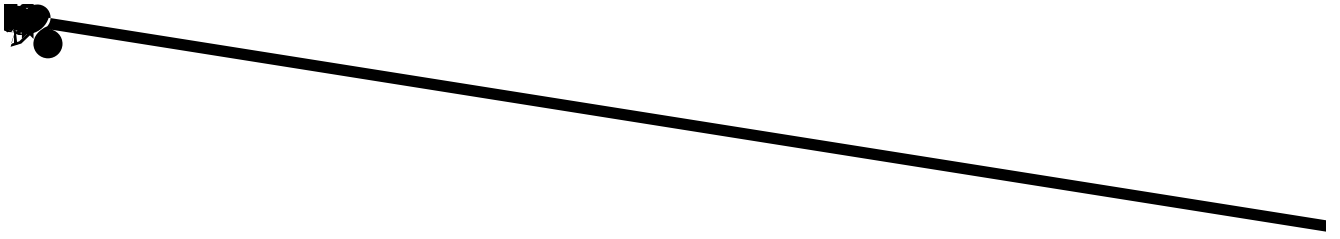
Solo domenica 9 giugno hanno partecipato alla manifestazione circa 15.000 persone che con entusiasmo hanno avuto l'occasione di fare un viaggio culinario gustando e comprando eccellenze enogastronomiche della provincia di Bergamo che le aziende agricole e non solo hanno proposto. Interessanti e divertenti i laboratori organizzati come quello de "La Compagnia del Re gnocco" e il "Prepariamo il pane" con farine antiche a cura dell'Agricola Santa Giulia.

Sabato 8 giugno si è tenuta l'inaugurazione della mostra di pittura dell'artista Franca Rinaldi presso la Torre comunale, ma anche quella della mostra "Club Modellisti e Collezionisti" presso la Sala Pelliccioli Sede Pensionati. Invece la sera a Prezzate presso il campo sportivo, in occasione del 60° della fondazione della Fanfara Alpina di Prezzate, si è tenuta la sfilata e il concerto delle fanfare alpine della provincia di Bergamo. Venerdì 7 giugno il pomeriggio era dedicato ai ragazzi che sono stati accolti dagli studenti dell'Istituto Comprensivo "Piera Gelpi". La sera nella piazza del Comune i gruppi "Sbandieratrici e musicisti di Capriolo", "La Compagnia del Re gnocco", "Gli scacchi viventi" e i soldati mercenari in abiti medievali hanno teatralizzato la battaglia tra Guelfi e Ghibellini alla conquista della torre.

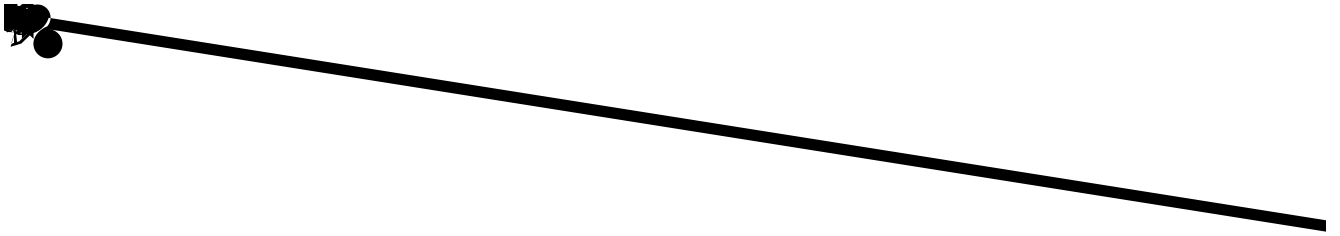
"L'afflusso è stato enorme. Solo di domenica sono stati calcolati circa 15.000 persone. La location è molto bella, tranquilla con un viale alberato, fattori importanti per il successo dell'evento. L'aiuto anche di amici e associazioni come l'Ascom Bergamo ha contribuito alla buona riuscita della manifestazione. Un insieme di sinergie ha permesso il successo

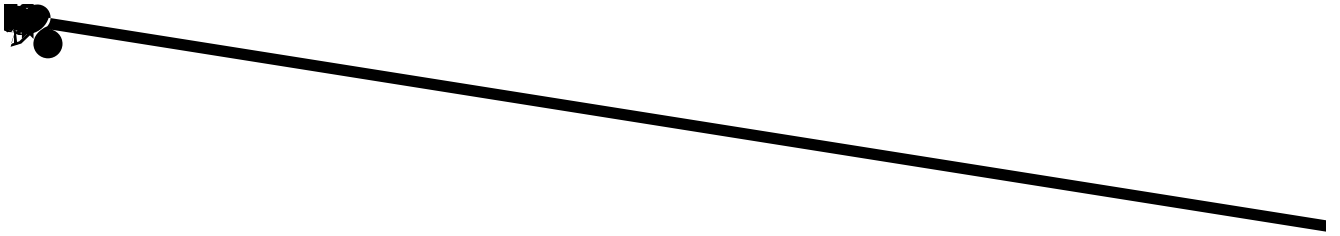
dell'iniziativa. La gente era entusiasta e i commenti molto positivi. Siamo stati attenti a inserire delle eccellenze locali come i taleggi di Casa Arrigoni e i vini della Val Calepio. Inoltre, i professionisti coinvolti fanno parte dell'alta ristorazione della bergamasca. Importanti anche i laboratori del pomeriggio. Si pensa già alla prossima edizione. Punteremo sui produttori della pianura e aggiungeremo anche altri nomi importanti della gastronomia di alto livello", ha commentato Silvano Ravasio, presidente di Promoisola e assessore comunale del turismo e della cultura.



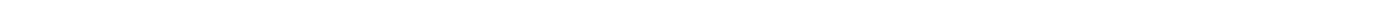
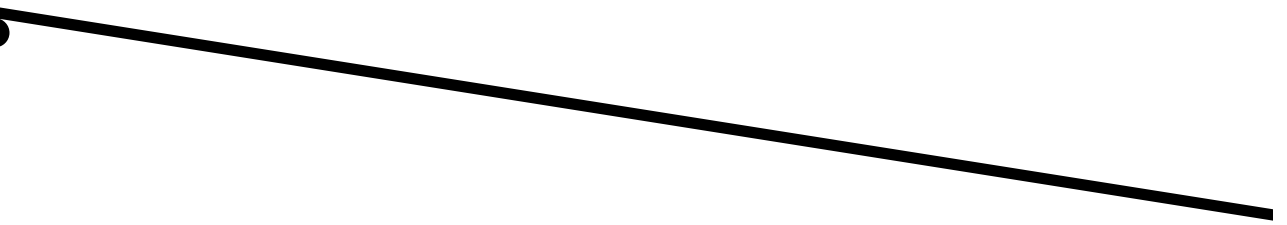












# Sangalli: “No all’aumento dell’Iva o diremo addio alla crescita”

Il presidente del Gruppo Dettaglianti Ortofrutticoli di Ascom Bergamo, Livio Bresciani: “C’è stato un impegno chiaro e preciso che l’Iva non aumenterà”

L’aumento dell’Iva non dovrà scattare, altrimenti l’Italia potrà dire addio alla crescita. È stata molto chiara la posizione del presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, durante l’assemblea annuale tenutasi a Roma giovedì 7 giugno. Nella sua relazione ha sottolineato che “non basta quello che si sta facendo, la ripresa è quasi nulla e per la crescita si deve e si può fare di più”, aggiungendo che “restano sfide strutturali che vanno vinte per imboccare un nuovo sentiero di sviluppo”. Tra queste “una maggiore produttività nei servizi, perché sono i servizi di mercato il polo attrattore di produzione ed occupazione: prima, durante e dopo la crisi. In particolare, le imprese condotte dalle donne. Sono le nostre imprese, le imprese del commercio, del turismo, dei servizi, della logistica e delle professioni, che negli ultimi venti anni hanno difeso l’occupazione di questo Paese”.

Per raggiungere l’obiettivo della crescita il presidente di Confcommercio ha suggerito l’utilizzo di “due ali – innovazione e infrastrutture – e un motore, la riforma fiscale”. Bisogna dunque “puntare sul digitale”, ma per le imprese rappresentate da Confcommercio ciò significa anche “un cambiamento di prospettiva della pubblica amministrazione. La digitalizzazione funziona benissimo per i controlli e per le tasse, mentre la cattiva burocrazia continua ad ingessare le imprese e ad essere un costo aggiuntivo”.

Occorre però “eliminare definitivamente gli aumenti delle aliquote Iva previsti nel prossimo biennio”. Questa, ha scandito Sangalli, “non è una battaglia della Confcommercio,



per la Confcommercio. E' una battaglia della Confcommercio a beneficio di ciascuno e di tutti i cittadini".

va migliorata la "qualità del vivere e del lavorare, dai centri storici alla rigenerazione delle periferie", esaltando "la capacità dell'impresa diffusa di contribuire al lavoro di 'rammendo' di città grandi e piccole". E quello del turismo, settore nel quale "pesano i ritardi nell'emanare – e a volte anche semplicemente nell'applicare – norme di contrasto all'abusivismo" e per il quale "va messa in campo una strategia a regole vigenti ripartendo dal Piano Strategico di Sviluppo del Turismo per il periodo 2017-2022".

Il presidente del Gruppo Dettaglianti Ortofrutticoli di Ascom Bergamo, Livio Bresciani, che è stato presente all'assemblea ha affermato: "E' stata un'assemblea molto sentita con un'affluenza molto alta. Si è espresso molto calore nei confronti del presidente Sangalli. Come al solito il presidente ha saputo dialogare con la platea portando avanti degli argomenti molto importanti. Riguardo l'Iva, c'è stato un impegno chiaro e preciso da parte del ministro dello sviluppo economico e ministro del lavoro, Luigi Di Maio, che non aumenterà. Inoltre, mi ha colpito che si è parlato anche della questione ambientale, soprattutto dell'ecosostenibilità, che nell'economia moderna ha un ruolo molto importante. Dobbiamo rispettare la natura per dare ai nostri figli e alle generazioni future la possibilità di avere a loro disposizione le risorse naturali".

---

**Banconote da 100 e 200 euro,  
in circolazione i nuovi**

# biglietti

Sono entrate in vigore il 28 maggio scorso le nuove banconote dal taglio di 100 e 200 euro. Si completa così la serie 'Europa' con l'effigie della divinità della mitologia ellenica, introdotta gradualmente negli ultimi anni a partire dalla banconota da cinque euro. Le nuove banconote hanno una serie di caratteristiche studiate per migliorare la sicurezza e la resistenza.

Sono innanzitutto più piccole, in modo da adattarsi meglio alle dimensioni dei portafogli, anche se questo fa sorridere. Le banconote da 100 euro hanno un colore predominante verde con dimensioni 14,7 cm per 7,7 cm; mentre quelle da 200 euro sono giallo marrone e con dimensioni leggermente più grandi 15,3 cm per 7,7 cm. Hanno inoltre una serie di elementi che garantiscono una maggior sicurezza: i trattini in rilievo lungo i margini destro e sinistro sono facilmente percepibili al tatto; l'immagine principale, le iscrizioni e la cifra di grandi dimensioni indicante il valore sono stampati in rilievo. In controluce è possibile osservare il ritratto della dea Europa su entrambi i lati del biglietto, la riproduzione dell'immagine principale e la cifra del valore facciale della banconota. Entrambe, nell'angolo inferiore sinistro, mostrano la cifra con il valore che cambia colore passando dal verde smeraldo al blu scuro; un piccolo simbolo € compare più volte all'interno del numero e infine sulla destra della banconota è possibile osservare un ologramma con quattro elementi: il ritratto di Europa, una riproduzione dell'immagine principale e la cifra del valore.

Le banconote sono inoltre meno soggette a usura e più resistenti, anche al lavaggio in lavatrice. Oltre agli elementi di sicurezza visibili a occhio nudo, le banconote in euro sono dotate di caratteristiche di sicurezza verificabili dalle apparecchiature. A questo proposito è necessario, per i commercianti e per chi usa regolarmente dispositivi di



controllo dell'autenticità delle monete verificare la compatibilità dei dispositivi con i nuovi biglietti in circolazione.

Da alcuni mesi c'è un'altra novità che riguarda le banconote: dal 27 gennaio scorso è cessata la stampa dei tagli da 500 euro, considerati un mezzo di pagamento poco sicuro, che si presta a favorire attività illegali.

Nessun problema comunque per chi possiede sia i tagli 500 euro che le banconote da 100 e 200 euro della vecchia serie. Tutti e tre continueranno ad avere corso legale e ad essere utilizzate insieme a quelle della nuova serie, mentre procederà gradualmente il loro ritiro dalla circolazione.

In Ascom e nelle delegazioni sarà possibile ritirare il materiale informativo sulle nuove banconote, fornito da Banca d'Italia.