

Guida Michelin 2019: “Super star” la Lombardia con più stelle in tutta Italia

E' stata presentata oggi a Parma la Guida Michelin 2019 e Lombardia risulta la “super star” della “bibbia rossa” con 60 ristoranti stellati!

Nove i protagonisti stellati nella bergamasca, tra cui Da Vittorio a Brusaporto che conferma le tre stelle, Frosio ad Almè, Il Saraceno a Cavernago, Casual a Bergamo, A'anteprema a Chiuduno, Florian Maison a San Paolo d'Argon, LoRo a Trescore Balneario, San Martino a Treviglio e Osteria della Brughiera a Villa d'Almè che conquistano o confermano una stella.

La 64a edizione della Guida Michelin Italia sarà disponibile a partire da lunedì 19 novembre in libreria e sull'app Michelin Ristoranti che è scaricabile gratuitamente per iOS e Android. Nell'anno in cui l'omino Michelin festeggia il suo 120° compleanno, la nuova Guida Michelin Italia festeggia i ristoranti tre stelle con un voto pieno: 10. Nel linguaggio della Guida, le 3 stelle sono un'indicazione per gli appassionati gourmet di tutto il mondo, che, quest'anno, li orienta verso 10 destinazioni di viaggio in Italia.

Nella 64a edizione della Guida, oltre alle nuovissime 3 stelle Michelin che brillano sulla cucina dello chef Mauro Uliassi, dell'omonimo ristorante di Senigallia, confermano di avere una cucina che “vale il viaggio”, e quindi le 3 stelle Michelin, i ristoranti dell'edizione 2018: 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 Franciscana a Modena, Enoteca Pinchiorri a Firenze, La Pergola a Roma, Reale a Castel di Sangro (AQ).

Come nota il direttore internazionale Guide Michelin, Gwendal

Poullennec: *“Anche quest’anno, le stelle che i nostri team di ispettori hanno attribuito a 367 ristoranti sono un indubbio riconoscimento della ricchezza e diversità regionale della gastronomia italiana, fatta di prodotti, territorio e genuinità. Ed è sempre appassionante vedere come gli chef e tutte le persone alla guida di questi ristoranti diano vita e linfa alla scena culinaria italiana, armonizzando rispetto delle tradizioni e innovazione”.*



LA GUIDA
MICHELIN

ITALIA



MICHELIN



CIVIS: Incontro formativo in Ascom dedicato agli agenti immobiliari

Si è svolto oggi in Ascom Confcommercio Bergamo l'incontro formativo dedicato agli agenti immobiliari della bergamasca 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.

Il presidente Ascom Confcommercio Bergamo, Giovanni

Zambonelli, nel suo intervento ha notato l'ottimo rapporto instaurato tra l'associazione e l'Agenzia delle Entrate: *“Da tempo collaboriamo con l'Agenzia delle Entrate e tra noi le distanze si sono ravvicinate soprattutto negli ultimi anni con la sottoscrizione del protocollo ‘Patto d'onore’ firmato nel 2016 tra l'Agenzia, le Associazioni di categoria e i rappresentanti degli Ordini professionali. Il nuovo protocollo ci ha impegnato nel promuovere l'attività di assistenza e informazione che l'Agenzia dell'Entrate offre al contribuente, a partire proprio dal canale telematico Civis, che consente di trasmettere tutta documentazione in formato elettronico e seguirne i suoi sviluppi. L'impegno di entrambi ha permesso di accorciare le distanze tra fisco e contribuente, rafforzando il dialogo preventivo e cercando di ridurre potenziali conflitti e contenziosi tributari”*.

Il presidente Ascom ha aggiunto che l'iniziativa della presentazione CIVIS è una delle tante occasioni in cui il protocollo viene attuato e che dalla sua firma si è instaurata una modalità di comunicazione preventiva e una gestione “amicale” del contenzioso anche attraverso la riduzione delle sanzioni.

Il presidente Fimaa Bergamo, Oscar Caironi, ha spiegato che CIVIS è un servizio che gli agenti immobiliari possono offrire alla loro clientela anche in ottica di ulteriore fidelizzazione, ma è importante anche perché la normativa impone una responsabilità agli operatori del mercato immobiliare che devono registrare correttamente i contratti, monitorarli e correggere gli eventuali errori. Lo strumento dell'Agenzia delle Entrate diventa, quindi, un aiuto indispensabile.

Inoltre, Caironi ha notato che la sottoscrizione del “Patto d'onore” è *“un passo in avanti nella costruzione di rapporti positivi e di collaborazione tra i nostri settori e l'Agenzia dell'Entrate, sottolineando che così si abbattano le barriere tra fisco e contribuente”*.

Nel suo intervento il direttore provinciale dell'Agenzia delle Entrate DP Bergamo, Antonino Lucido, ha notato che *"noi siamo una delle prime amministrazioni in Europa ad effettuare un'autotutela amministrativa in via telematica, grazie alla quale il contribuente può procedere con l'atto online in tempo reale, sette giorni su sette, ovunque si trovi. Si tratta di un grande passo di civiltà"*.

Come ha spiegato il direttore provinciale questo nuovo modello porta un approccio diverso tra il fisco e i contribuenti, costruito sul dialogo e questo modo di agire fa parte del DNA dell'Agenzia delle Entrate e di tutti i suoi componenti.

In questo modo non solo si eliminano le file negli uffici, ma il professionista opera direttamente dal suo computer e non deve recarsi in agenzia.

"A Bergamo -ha aggiunto Lucido- abbiamo effettuato un passaggio molto importante con la firma di ben 13 protocolli diversi. Abbiamo dovuto rafforzare il concetto chiamando i 'Patti d'onore' mettendoci la faccia e impegnandoci personalmente per mantenere la promessa di cambiare, dando al contribuente una nuova posizione: da quella passiva a quella attiva".

Come ha spiegato, l'agenzia delle entrate non invia più l'avviso di accertamento con la notifica, ma invia al contribuente una semplice lettera che comunica al contribuente che forse si sia dimenticato di fare la dichiarazione o effettuare dei pagamenti.

Questo tipo di lettere sono state inviate a Bergamo in 20.000 e c'è stato un riscontro molto positivo con i cittadini che si sono recati negli uffici *"senza paura ma con molta serenità"*.

Il direttore ha sottolineato che si ha la certezza che la maggior parte dei contribuenti sia in buona fede, quindi questo tipo di lavoro si basa su dialogo, accoglienza e confronto. Con chi, però, produce fatture fittizie *"non c'è"*

alcun dialogo, siamo ferrei, lavoriamo con la Procura della Repubblica, con la Guardia di Finanza, con tutte le forze dell'Ordine per cercare di depennare chi vuol fare danno allo stato non versando le tasse e le imposte e creando una concorrenza sleale nei confronti di persone, in maggior parte imprenditori, che sono corretti".









Grande successo per la Fiera del libro a Calusco d'Adda

Otto giorni, oltre 6.000 presenze, più di 4.500 studenti delle scuole primarie e secondarie del territorio, 10 case editrici, 14 autori e oltre 50 appuntamenti letterari... questi sono i numeri dell'11a edizione della Fiera del Libro a Calusco d'Adda che si è conclusa con un bilancio positivo.

La manifestazione si è svolta al Centro Civico San Fedele di Calusco D'Adda in Viale dei Tigli (ex Chiesa San Fedele) che si è trasformato per l'occasione in un paradiso della letteratura e della cultura e un punto d'incontro tra editori,

autori e piccoli e grandi amanti della lettura.

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

Soddisfatti gli organizzatori che hanno registrato il tutto esaurito nei weekend dedicati ai laboratori creativi per bambini, gli spettacoli di burattini, i musical e i giochi antichi proposti dalla Compagnia del Re gnocco.

Grande successo anche per gli incontri con gli autori e gli spettacoli teatrali durante le mattinate e pomeriggi dal lunedì al venerdì.

In testa alla classifica delle vendite quest'anno si posiziona l'offerta editoriale dedicata ai bambini, mentre le vendite nel loro complesso hanno raggiunto ottimi livelli.

“Gli insegnanti e gli alunni sono entusiasti e hanno lasciato commenti molto positivi. La serata di inaugurazione con Tiziano Manzini e il suo spettacolo ‘Polenta e gregnade’ è stata apprezzata con calorosa partecipazione, così come il musical ‘La bella e la bestia 2.0’ di sabato sera”, ha spiegato Silvano Ravasio, presidente di PromoIsola.

Interesse hanno suscitato anche gli incontri con gli autori, tra cui Teresa Capezzuto, Annita Rota, Mattia Cattaneo, Massimilano Torsiglieri.

Quest'anno la programmazione è stata coraggiosa perché la sfida era quella di riservare uno spazio importante agli autori della bergamasca e non proporre nomi di autori big televisivi, e la scelta è stata apprezzata dal pubblico.

Contemporaneamente tutti gli amanti della letteratura hanno avuto la possibilità di conoscere le nuove proposte delle case editrici Burgo, Mondadori, Rizzoli, Einaudi, Bolis Edizioni,

Grafica&Arte, della librerie Buonastampa e Terzo Mondo, della Legatoria Lanfranchi e dell'Associazione PromoIsola.

Tra gli appuntamenti che hanno lasciato il segno anche il primo 'Premio Eccellenze Enogastronomiche Emanuele Prati', in collaborazione con Camera di Commercio Bergamo e Ascom Bergamo, che è stato consegnato agli agricoltori Bruno Bonzi e Giulio Panzeri entrambi di Carvico, Gilberto Tironi di Brembate, a Giuseppe Pennati del Mulino di Medolago e Engim Lombardia-Corso Operatori agricoli per il miglioramento delle sementi di Valbrembo.

Per la 12a edizione della Fiera del Libro gli organizzatori stanno già progettando il tema principale e lo spazio da dedicare agli autori e i libri, mentre si elaborano le idee sugli spettacoli per piccoli e grandi.



La premiazione del primo 'Premio Eccellenze Enogastronomiche Emanuele Prati'



Dalla pasticceria alla salumeria: Sei attività bergamasche storiche premiate dalla Regione

Sono sei le realtà bergamasche che sono state premiate oggi, 13 novembre 2018, nell'Auditorium Testori di Palazzo Lombardia a Milano, nell'ambito della cerimonia annuale dedicata ai Negozi Storici Lombardi e promossa da Regione Lombardia.

La **salumeria Rossetti** di Carlo Rossetti nata nel 1926 a Caravaggio, **Fustinoni Sport** di Mario Fustinoni dal 1965 a Curno, la **pasticceria Gamba** di Francesca Gamba e Rinaldo Di Merisi dal 1958 a Martinengo, l'**orologeria Ceroni** di Gian Mario Ceroni nata nel 1953 a Nembro, il **bar Torre** di Riccardo Loda dal 1937 a Palosco e l'**azienda Sonzogni** di Donatella Maria Sonzogni dal 1937 a Zogno, sono i sei negozi bergamaschi che hanno ricevuto il riconoscimento di "Attività storica".

Il direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini, commentando il riconoscimento delle attività storiche e del distretto ha sottolineato: *"Da dieci anni dalla nascita dei distretti il riconoscimento del valore storico vuol dire il consolidamento di questa figura come luogo storico di commercio, quindi l'aggregazione che è l'essenza del distretto. Abbiamo notato che c'è un turnover altissimo, una fortissima rapidità di apertura e chiusura di negozi e quindi è giusto valorizzare le attività che da molti anni o decenni mantengono in vita le vie e le nostre piazze. E' un segnale doveroso per le attività che esercitano da tanti anni"*.

Ad aprire le premiazioni l'assessore regionale allo Sviluppo Economico, Alessandro Mattinzoli, che ha voluto sottolineare come il commercio sia una grande *"famiglia che ha saputo*

affrontare il momento di incertezza che stiamo attraversando. Oggi viviamo una grande festa di tante persone che sono state protagoniste, invece, di un Cinquantennio assolutamente brillante e che ha dato tante soddisfazioni al nostro paese. Ringrazio i commercianti che sono i veri protagonisti di questa giornata: con il loro lavoro quotidiano, la dedizione e l'impegno nelle loro attività trasmettono i valori che gli stranieri apprezzano, come quello dell'unità nazionale".

Il presidente della Regione Lombardia, Attilio Fontana, ha sottolineato che i negozi storici "vanno assolutamente tutelati per rafforzare le identità locali".

L'assessore Lara Magoni ha spiegato che i negozi storici "continueranno ad essere i protagonisti di Regione Lombardia. Grazie a loro c'è continuità tra tradizione e innovazione. Per noi è un momento importante, vogliamo tutelarli, sono il vero valore aggiunto delle nostre comunità".

Le sei attività storiche bergamasche

La **salumeria Rossetti** ha sede a Caravaggio in Largo Luigi Cavenaghi 19 ed è nata nel 1926. Carlo Rossetti continua a fare il mestiere di famiglia, imparato da ragazzo e portato avanti con passione per tutta la vita, quello del salumiere. L'insegna "Salumeria" a caratteri rossi su fondo bianco si distingue tra i negozi della zona, mentre il bancone è sempre ben fornito con salumi selezionati con attenzione e incassati freschi e gli scaffali sono pieni di prodotti come una classica bottega di qualità che rispetta il cliente.

La storia di **Fustinoni Sport** a Curno risale al 1965. Con sede in Via Treno 2/4/6 a Curno è stato uno dei primissimi operatori specializzati del settore Plen Air per l'area di Bergamo e provincia, nel mondo Caravan, Autocaravan e Motorhome. Fustinoni Sport diviene un punto di riferimento per tutti i campeggiatori Bergamaschi e Lombardi. Storicamente accompagnato per un trentennio dal marchio Elnagh, Fustinoni

Sport vanta un invidiabile bagaglio di esperienza nel settore. Il centro vendite di Curno di oltre 1200 mq ospita anche accessori e tende da campeggio , offrendo tutto quello che un campeggiatore possa desiderare per la vita all'aria aperta.

La **pasticceria Gamba** a Martinengo nasce nel 1958. Fondata da Luigi Gamba e della moglie Colomba in un piccolo laboratorio dove sacrificio e passione hanno fatto sì che la pasticceria crescesse e si affermasse nella zona. Luigi Gamba dopo anni di lavoro ha tramandato passione e tradizione alla figlia Gigliola e al genero Rinaldo che tutt'ora portano avanti con successo la pasticceria. Dopo più di 40 anni di attività, Luigi Gamba passa il testimone alla figlia Gigliola e al genero Rinaldo, che nel frattempo hanno affinato l'arte della continua ricerca delle materie prime e la passione per l'artigianalità dei prodotti. È così che rimane vivo il sapore della tradizione che si può gustare sotto i portici della Piazza Maggiore di Martinengo. Le ricette di Luigi Gamba sono ancora custodite gelosamente dai suoi eredi, che con il passare del tempo le hanno adattate a gusti che cambiano e alle occasioni che si rinnovano.

L'**orologeria Ceroni** a Nembro nasce nel 1953 quando Luigi Ceroni, decide di lasciare un lavoro sicuro come caporeparto all'Honegger, per aprire con la moglie Maria un negozio specializzato nella riparazione di orologi, pendole e altri macchinari di precisione. In un piccolo negozio in affitto in Via Mazzini, al civico 9, a Nembro qualche metro più in là dalla sede attuale (che oggi ha sede nella stessa via, al civico 11), inizia l'attività di riparazione di orologi, una passione, tramandatagli dal padre GianMario. L'attività in poco tempo si sviluppa e cresce rapidamente. Nel 1981 la gestione passa al figlio Mario che investe in formazione e ottiene la qualifica di Gemmologo presso il Gemmological Institute of America (G.I.A). Nel 2011 l'attività raddoppia, con l'apertura di un nuovo negozio ad Albino, in Via Mazzini. Negli ultimi anni la storica attività ha colto le opportunità

offerte dalla vendita su siti market-place, in particolare di orologi e altri pezzi da collezione. I risultati non mancano e dal piccolo paese della valle bergamasca sono partiti pacchi con destinazione Nuova Zelanda, Stati Uniti e Nord Europa. Il negozio continua inoltre ad essere un punto di riferimento per la valutazione di preziosi, oltre che per la loro "seconda vita", dal cambio montatura alla messa sul mercato dell'usato, anche da collezione.

Il **bar Torre** a Palosco nasce nel 1937 e ha sede in via Torre Passere 82 a Palosco. Anche se notizie inerenti al locale si trovano persino in un testamento del 1475 del condottiero Bartolomeo Colleoni, l'attività è documentata dal 1937 ed è gestita sempre dalla stessa famiglia: prima da nonna Maddalena Macetti e successivamente dalla figlia Rosina Loda che nel 1978 passa la gestione alla terza generazione, rappresentata dal figlio Riccardo, aiutato dalla moglie Rita Raccagni. Gli ampi spazi e le numerose iniziative promosse dai titolari hanno reso il bar un punto di ritrovo apprezzato da tutto il paese. In particolare, a partire dalla stagione 1982-83 il Bar Torre è sede del Club Amici dell'Atalanta Palosco, facendo da raccordo per la tifoseria, organizzando serate con i giocatori e i dirigenti della società calcistica e supportandone le campagne solidali.

Gli inizi di **Sonzogni** sono tuttora vivi nella mente degli zognesi attraverso i racconti di coloro che li hanno vissuti e grazie anche al fatto che l'attività stessa non ha mai avuto soluzione di continuità. È il 1910 quando Maria Giupponi, conosciuta da tutti come "Mariani" e nonna dell'attuale proprietaria, ha l'intuizione di dar vita al primo negozio di maglieria, intimo e filati nel centro cittadino di Zogno. Nel 1958 la gestione passa alla figlia Eugenia che con bravura e passione incrementa la vendita dei prodotti già esistenti, allargando il campionario con giocattoli, profumi ed altro ancora. Nel 1984 l'attività passa a Donatella, nipote di Eugenia, che porta una ventata di freschezza sia nei diversi

modi di proporsi sia nella presentazione dei vari articoli, sempre sotto l'occhio vigile della zia che con una miscela di simpatia e autorevolezza la affianca. Oggi Donatella, dopo la morte di Eugenia, porta avanti l'attività da sola con la stessa competenza e dedizione della zia, e della nonna prima di lei, permettendo a questa storica insegna di svolgere ancora un'importante funzione nella vita di Zogno.





My Cooking Box: La start up bergamasca vincitrice del Premio Nazionale per l'Innovazione di Confcommercio

Cucinare come uno chef non è mai stato così semplice! Basta ordinare My Cooking Box, aprire il cofanetto, seguire le

istruzioni, unire tutti gli ingredienti dosati al punto giusto e creare un piatto unico e gustoso.

L'altissima qualità è il segreto della start up bergamasca My Cooking Box, ideata da Chiara Rota, che ha sbancato al crowdfunding e ha avuto grandissimo successo tra gli amanti della cucina italiana.

Dalla polenta con i funghi porcini, alla pizza gourmet con acciughe e tartufo, la scelta è molto varia e si allarga a più di 10 piatti, tra cui anche due speciali per il Natale, che abbracciano il meglio della cucina regionale italiana. Con ricette d'autore, firmate dagli chef dell'Accademia del Gusto, la scuola di cucina di Ascom Confcommercio Bergamo che forma i divi dei fornelli di domani ed è partner di My Cooking Box.

L'Accademia del Gusto con i suoi chef certifica e approva la qualità, mentre le ricette vengono testate prima di essere inserite nel menu dei "magic box".

Inoltre, ogni scatola contiene la ricetta e il QR Code con il video della preparazione come supporto.

Il duro lavoro del team di My Cooking Box non poteva non essere riconosciuto a livello nazionale e così la società bergamasca ha vinto il Premio Nazionale per l'Innovazione nei Servizi di Confcommercio nei settori del Commercio, Turismo, ICT e Service Design.

Il Premio Nazionale per l'Innovazione nei Servizi, organizzato annualmente da Confcommercio, seleziona le migliori esperienze di innovazione nel commercio, turismo, trasporti, servizi alle imprese ed alle persone. Si inserisce all'interno della cornice del "Premio Nazionale per l'Innovazione", istituito su concessione del Presidente della Repubblica Italiana e consegnato nell'ambito della Giornata Nazionale dell'Innovazione.

My Cooking Box è stato selezionato e premiato per "aver

sviluppato una offerta di 'meal kit' proponendo, in un unico box, ingredienti nelle giuste dosi, ricette firmate da chef e video guide per la preparazione di piatti tipici regionali in grado di promuovere, grazie anche ad ingredienti di nuova ideazione che ampliano il periodo di conservazione, la bontà della cultura gastronomica italiana nel mondo".

Il premio hanno ritirato la fondatrice e CEO, Chiara Rota, e la Sales Manager, Francesca Pezzotta, durante la cerimonia organizzata a Roma.



Francesca Pezzotta e Chiara Rota



Francesca Pezzotta e Chiara Rota e i vincitori delle altre categorie

Pedrengo: Arrivano gli incentivi per il recupero del centro storico

Riqualificare il tessuto edilizio e dare vita al centro storico? Il Comune di Pedrengo ha trovato, anche quest'anno, il modo per valorizzare il cuore della città e rigenerare gli edifici storici.

Riproponendo una serie di agevolazioni che possono essere richieste da tutti i cittadini residenti, il Comune di Pedrengo stanZIA contributi fino a 30.000 euro per la

manutenzione ordinaria e straordinaria, la ristrutturazione edilizia, il restauro e il risanamento conservativo. Tra i requisiti anche quello di completare i lavori nell'arco di tre anni dal loro inizio.

Le agevolazioni potranno variare dai 1.000 ai 3.000 euro secondo i metri quadrati, mentre il bonus è rivolto anche ai commercianti per l'intervento del decoro delle loro attività, se sono presenti sul territorio da almeno due anni. In questo caso i contributi potranno arrivare anche ai 2.000 euro.

Contemporaneamente, si pubblicherà a breve anche un bando pubblico di 10.000 euro per la riapertura di due negozi e ogni operazione potrà contare su un contributo a fondo perduto di 5.000 euro, con l'obiettivo di rigenerare gli edifici e preservare le strutture da eventuali problemi futuri.

“Nails in concerto” per l'eliminazione della violenza contro le donne

In occasione della Giornata Internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne, Proloco Bergamo in collaborazione con l'associazione Aiuto Donna, il Consiglio delle Donne del Comune di Bergamo, l'ufficio stampa Team Italia e con il patrocinio del Gruppo Terziario Donna di Ascom Bergamo Confcommercio organizza una serata di musica al PalaCreberg.

Domenica 25 novembre alle 20.45 l'evento “Nails in concerto” con la voce di Barbara Ravasio, contribuisce a creare attenzione e discussione attorno al tema della violenza sulle

donne, nella convinzione che ogni iniziativa sia utile a fare in modo che le persone si muovano insieme per sottolineare la propria vicinanza ed il proprio impegno nei confronti della lotta contro la violenza sulle donne.

La serata, immersa nella musica del gruppo "Nails", sarà un'occasione importante per riunire persone, associazioni, enti ed aziende, che quotidianamente lavorano, ognuna nel proprio campo, senza mai venire meno ai propri obblighi nei confronti delle donne, lavoratrici, mamme, figlie, compagne, che spesso si devono confrontare con pregiudizi e discriminazioni, se non vere e proprie prevaricazioni e violenze.

La proposta artistica è stata pensata per affrontare nel modo migliore la tematica dell'evento, che è stato presentato al municipio di Bergamo, proponendo un repertorio dedicato alle migliori interpreti della musica leggera italiana tra cui Mina, Giorgia, Elisa e Laura Pausini. L'intento è quello di coinvolgere il pubblico presente, esprimendo eleganza, raffinatezza e allo stesso energia. Un'occasione per trasmettere un atteggiamento positivo e carico di entusiasmo, un augurio per tutte le donne, affinché sia loro permesso di affrontare la vita con serenità, avendo cura di sé stesse, vedendo valorizzati i propri punti di forza e rispettate le proprie fragilità.

Grazie al contributo dell'Organizzazione e dei Partner Sostenitori, il concerto verrà offerto gratuitamente. Il pubblico presente in sala potrà sostenere la nobile causa con una libera donazione a favore dell'Associazione Aiuto Donna, centro anti violenza di Bergamo, che si occupa di offrire aiuto alle donne che subiscono molestie, maltrattamenti e violenze in famiglia, restituendo loro autonomia, dignità ed autostima, rispettando cultura, etnia e religione di appartenenza.

Il Gruppo Terziario Donna di Ascom Bergamo Confcommercio, che si impegna a valorizzare il lavoro delle imprenditrici,

aiutandole anche a sfruttare i servizi dedicati, sia in fase di start-up che di evoluzione e promuove occasioni di informazione, confronto e crescita, non potrebbe non partecipare all'iniziativa che contribuisce alla lotta contro le molestie, i maltrattamenti e le violenze contro le donne.

Per informazioni: www.prolocobergamo.it, www.aiutodonna.it



La presentazione dell'iniziativa



Alcuni membri del gruppo "Nails"



Eduardo Marcelo Acevedo e moglie



Marzia Marchesi



Roberto Gualdi ed Emilia Magni



Luisa Carminati e Emilia Magni

**Il Gruppo Librai di Ascom
Confcommercio Bergamo partner**

di “Nati per Leggere 2018”

Anche quest'anno Ascom Confcommercio Bergamo è partner dell'appuntamento culturale con “Nati per Leggere 2018”, l'evento che torna nelle biblioteche a novembre con molte iniziative e incontri letterari.

Ascom Confcommercio Bergamo mette a disposizione 10 buoni da 50 euro per l'acquisto di libri per bambini offerti dal Gruppo Librai, Cartolibrari e forniture per l'ufficio.

Durante gli eventi speciali dell'iniziativa, nei quali aderiscono 150 biblioteche della provincia, tutti potranno compilare l'apposito modulo per partecipare all'estrazione finale di uno di questi buoni.

Quanto messo in campo dalle biblioteche si rivolge ai bambini fino ai sei anni e alle loro famiglie, destinatarie del progetto “Nati per leggere” che, attraverso molteplici azioni di sensibilizzazione, ha lo scopo di creare l'abitudine in famiglia a leggere ai bambini fin da piccolissimi.

Come spiega il presidente del Gruppo Librai, Cartolai e fornitori prodotti per l'ufficio di Ascom Bergamo, Cristian Botti: *“Quest'anno partecipiamo come Gruppo Librai di Ascom all'iniziativa Nati per Leggere con una formula diversa: Le famiglie che partecipano agli incontri del progetto, potranno lasciare i loro dati, ovvero nome, cognome e recapito di riferimento, per poi poter partecipare ad un'estrazione di 10 buoni da 50 euro, offerti dal Gruppo Librai. La premiazione avverrà nel mese di dicembre presso la sede di Ascom e la data verrà comunicata in una fase successiva. Il Gruppo Librai Ascom sostiene con questa iniziativa la divulgazione della cultura e della lettura nei bambini. Le iniziative per i piccoli lettori sono state parecchie durante l'anno scorso e il riscontro è sempre stato positivo. Inoltre, la collaborazione con il sistema bibliotecario aiuta a far*

crescere il numero dei piccoli lettori che saranno i lettori del futuro".

Negli appuntamenti della manifestazione, che si ripete dal 2003, ci sono in programma letture, esposizioni di libri, laboratori, merende, incontri rivolti ai genitori per parlare di libri e lettura ai bambini in età prescolare.

Come sempre, a tutti i partecipanti, sarà consegnata la bibliografia con indicati 36 libri, selezionati dai bibliotecari sul tema del divertimento, che vengono suggeriti ai genitori.

Durante gli appuntamenti verrà anche regalato un numero arretrato della rivista per bambini "La Pimpa" (fino ad esaurimento), gentilmente messi a disposizione dalla casa editrice Franco Cosimo Panini.

Martedì 20 novembre, alle ore 11.00, è poi di nuovo la volta de "L'ora delle storie", momento che coinvolge le scuole dell'Infanzia, i nidi e gli spazi gioco, dove le attività in corso verranno interrotte, per lasciare spazio appunto alle storie, che potranno essere lette o raccontate dalle insegnanti o magari da qualche mamma, papà, nonno o nonna.

Il programma è consultabile sulla pagina Nati per leggere del portale della Rete bibliotecaria bergamasca (www.rbbg.it), che ha promosso questa manifestazione, con il sostegno della SiMPeF sezione di Bergamo (Sindacato Medici Pediatri di Famiglia), della Sezione Lombardia dell'AIB, l'Associazione Italiana Biblioteche, artefice della campagna ideata a livello nazionale e della Fondazione ASM.

Fatturazione elettronica, i prossimi incontri Ascom sul territorio

Proseguono gli incontri di Ascom Bergamo che spiegano in maniera semplice come si produce una fattura elettronica. Gli esperti dell'associazione commercianti saranno a Zogno il 30 ottobre Zogno (Oratorio San Giovanni Bosco – Via 11 febbraio , 11), ad Albino il 5 novembre (Auditorium Mario e Benvenuto Cuminetti – Via Aldo Moro 2/4), a Trescore Balneario il 12 novembre (Oratorio San Giovanni – Via Locatelli 108), a Sarnico il 14 novembre (Auditorium comunale – via Roma 54), a Romano di Lombardia il 19 novembre (Sala Muratori – Via Rubini, 19), a Osio Sotto il 21 novembre (Centro Giovanile via G. Petrocchi), a Clusone il 26 novembre (Delegazione Ascom – Via San Vincenzo de Paoli 18/20).

Gli incontri si tengono dalle ore 20.45 e sono aperti a tutti gli imprenditori, anche non associati ad Ascom, che vogliono sapere cosa comporterà il passaggio alla fatturazione elettronica e come arrivare pronti alla scadenza del 1° gennaio.

Vista la grande richiesta è necessario prenotarsi per tempo sul sito <https://goo.gl/forms/BbzDbqvEGGl90pQI2> oppure scrivere una mail all'indirizzo soci@ascombg.it. Per maggiori informazioni, tel. 035.4120304.

Fatturazione elettronica, cosa fare

Entro il 1 gennaio 2019 tutti gli imprenditori devono scegliere un programma di fatturazione in formato xml o aggiornare il programma già in possesso, dotarsi di una firma elettronica, pensare alla modalità di ricezione delle fatture (pec o codice destinatario), integrare l'anagrafico dei proprio clienti con l'indirizzo telematico preventivamente richiesto, dotarsi dei codici personali per l'accesso alla

propria area riservata, aggiornare la propria area riservata indicando il proprio indirizzo telematico, creare il proprio QR-code, dotarsi di un programma di trasformazione dei file xml in pdf (per la lettura facilitata), sottoscrivere un contratto con un operatore certificato per affidare la conservazione sostitutiva dei documenti.

Alla Campionaria il salotto delle auto e le dimostrazioni dei gastronomi Ascom

La Fiera Campionaria di Promoberg a ingresso gratuito torna alla Fiera di Bergamo da sabato 27 ottobre (apertura ore 15) a giovedì 1 novembre tagliando il prestigioso traguardo delle 40 edizioni, nozze di Rubino.

La Campionaria raggiunge gli “anta” rimanendo, all’interno del panorama di Promoberg (composto attualmente da sedici manifestazioni, comprese le due esportate a Milano e Napoli) l’evento fieristico per eccellenza di Bergamo, in grado di farsi apprezzare anche a livello nazionale (dalle imprese) e regionale (dal pubblico). La manifestazione ha messo in vetrina il meglio dei vari settori merceologici, stando sempre al passo dei tempi.

Per dare al pubblico la possibilità anche visiva di “rivivere” (per chi c’era) o di conoscere (per chi è nato negli anni successivi) il percorso dei primi 40 anni della Campionaria, sono state riprodotte sei pagine dell’Eco di Bergamo (collocate all’ingresso del percorso della Campionaria, nella hall del padiglione A) per altrettante date significative della manifestazione. La scelta dell’Eco, quotidiano fondato

nel 1880, è data dal fatto che è l'unico in attività presente lungo l'intero cammino della Campionaria.

La Campionaria si conferma la vetrina per eccellenza del commercio e dei servizi grazie alle 35 categorie merceologiche rappresentate. Sui 17mila metri quadrati complessivi del polo fieristico destinati alla manifestazione, quest'anno sono protagonisti 227 espositori in rappresentanza di 16 regioni italiane: dal Trentino Alto Adige alla Calabria, passando per Piemonte, Sardegna, Sicilia e Puglia. Sei le imprese straniere. A livello di province, la rappresentativa più numerosa rimane come da tradizione quella di casa, con 114 imprese (tre in più rispetto allo scorso anno) targate Bergamo, seguita da quelle di Milano e Brescia (12 a testa), poi Monza Brianza, Verona e Bari (5 cadauna). Dieci le provincie lombarde rappresentate (mancano solo Varese e Sondrio), per un totale di 152 imprese. Al secondo posto la regione Veneto (15 imprese), seguita da Puglia (8) e Liguria (7). Il 50% delle imprese proviene da fuori provincia; il 33% da fuori regione: dati che consentono ricadute positive per il nostro territorio.

Al primo posto per numero d'impresе (51 espositori) la categoria "Alimentari, dolciumi, preparati per la ristorazione", seguita da "Edilizia, Scale" (26) e da "Arredamento e completamento d'arredo" (22). Seguono i settori "Articoli da regalo, gioielleria, accessori moda" (18), "Abbigliamento, Pelletteria" (15). "Casalinghi, Accessori casa, Elettrodomestici" (14), "Condizionamento, Riscaldamento" (13).

Main sponsor e partner della nuova edizione, UBI Banca, Credito Bergamasco Banco BPM, Camera di Commercio di Bergamo.

ASCOM: SALONE DELL'AUTO, PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Anche quest'anno alla Campionaria sono presenti il Gruppo Concessionari Auto e il Gruppo Gastronomi-salumieri di Ascom

Confcommercio Bergamo. I Concessionari Auto saranno presenti con il "Salone dell'auto" in un'area di 1.200mq nel padiglione "B": rappresentati tutti i principali marchi auto, tra cui Fiat, Abarth, Lancia, Peugeot, Mercedes, Opel, Toyota, Renault, Citroen, Nissan, Isuzu.

Per l'occasione saranno distribuiti dei volantini riguardo il bando Rinnova Veicoli approvato dalla Regione Lombardia, che prevede la possibilità di inoltrare dal prossimo 16 ottobre richieste di contributo a fondo perduto (da un minimo di 2.000 euro ad un massimo di 8.000 euro) finalizzato all'acquisto di nuovi veicoli ad uso commerciale a basso impatto ambientale. Requisiti importanti per beneficiare della suddetta agevolazione sono la contestuale demolizione di un veicolo commerciale alimentato a benzina fino a euro 1 piuttosto che diesel fino ad euro 4 incluso oltre l'applicazione da parte del venditore di uno sconto di almeno il 12% sul prezzo di listino del modello base. Le risorse finanziarie stanziare ammontano complessivamente a 6.000.000 di euro e le richieste vengono raccolte entro il 10 ottobre 2019 salvo chiusura anticipata in caso di esaurimento dei fondi. Inoltre, per tutti gli associati Ascom, è possibile usufruire delle convenzioni riservate presso i più importanti concessionari, consultabili sul sito dell'associazione. Per info sul bando: Matteo Milesi, Asconfidi Lombardia Fogalco, tel. 035-4120321; email matteo.milesi@fogalco.it.

Nell'area curata dal Gruppo Gastronomi-salumieri, tra le varie attività spicca anche un'interessante gara aperta a tutti i gastronomi-salumieri, previa iscrizione, di taglio del prosciutto e del formaggio. Vincerà chi si avvicinerà il più possibile al peso richiesto dai giudici. Per entrambe le gare sono previsti al massimo cinque concorrenti. Nel corso dell'evento, che si terrà domenica 28 ottobre 2018 dalle 16 alle 19 nel padiglione "A", Stand 150/162, un esperto dimostrerà come disossare un prosciutto crudo.

La rassegna, come sempre, intende valorizzare la professionalità e l'esperienza dei salumieri, gastronomi della

nostra provincia, che da anni lavorano per diffondere una cultura gastronomica di qualità. Iscrizioni per la gara del taglio: alessandro.rota@ascombg.it, 035.4120135.

GLI SPETTACOLI

Da molti anni la Campionaria propone al pubblico una serie di eventi che rendono la manifestazione sempre più interattiva, divertente e spettacolare, per grandi e piccoli. In occasione della 40a edizione, torna L'Eco Café, redazione itinerante del quotidiano L'Eco di Bergamo, per raccogliere dal pubblico, mentre si gusta un buon caffè, commenti e suggerimenti sui temi che stanno più a cuore al pubblico. Spettacoli all'insegna della magia, del divertimento e della sorpresa invece sul palco montato per l'occasione nella Galleria Centrale della Fiera, per far divertire il pubblico in tutti i sei giorni della manifestazione. Sabato 27 ottobre (ore 17) magia con l'illusionista Edoardo Ares. Domenica 28 (ore 17) si ride con lo spettacolo comico di Omar Fantini, "Ciclisti, vegani e altre piaghe!". Lunedì 29 (ore 18.30) secondo appuntamento con l'illusionista Edoardo Ares. Martedì 30 (ore 18.30), altre risate assicurate con lo spettacolo del barzellettiero bergamasco Giuseppe Morotti (o! Moròt). Mercoledì 31 ottobre (ore 18.30), "Facciamo radio" con Teo Mangione, in compagnia per l'occasione di due ospiti speciali: Max Pieriboni e il Ragionier Lodetti. Nella giornata conclusiva (e festiva) di giovedì 1 novembre (ore 15), chiusura con il barzellettiero bresciano Brunetto Lusenti.

In ambito enogastronomico, nell'area show cooking (pad. A) due concorsi riservati agli studenti e ai cuochi professionisti. Primo appuntamento con gli studenti: martedì 30 ottobre in palio i trofei dedicati alla memoria dello chef Alfredo Sonzogni, docente dell'IPSSAR di Nembro e San Pellegrino Terme nonché fondatore dell'Associazione stessa, e del maître patron Stefano Cardaci, maître di grande esperienza che ha dato lustro e visibilità alla gastronomia bergamasca con maestria e attitudine all'insegnamento della professionalità.

Il secondo appuntamento è in programma giovedì 1 novembre con l'8a edizione del Trofeo Fiorenzo Baroni, indimenticato promotore della cucina, della formazione e dell'associazionismo a Bergamo e non solo. L'iniziativa riservata ai cuochi professionisti è organizzata dall'Associazione Cuochi bergamaschi, insieme alla Federazione Italiana Cuochi e all'Unione Cuochi Regione Lombardia. I concorrenti si sfideranno davanti al pubblico della fiera mettendosi alla prova su un tema molto attuale: "Zero sprechi".

Nel clima di festa della Campionaria viene riproposta anche quest'anno l'iniziativa che fa da trait d'union con il Salone del Mobile di Bergamo, in programma in Fiera Bergamo dal 10 al 12 e dal 16 al 18 novembre prossimo. La Campionaria distribuirà tagliandi che consentiranno l'ingresso gratuito all'evento di Promoberg dedicato all'arredamento e al complemento d'arredo.

Sempre molto attesa dai più piccoli e dai loro genitori, anche quest'anno la Campionaria presenta una piacevole preview dell'edizione nel 2019 di "Lilliput il villaggio creativo" di Promoberg, con un'area dedicata ai lillipuziani e la partecipazione di diverse realtà che animano il famoso salone educativo dedicato ai bambini per imparare divertendosi.

In Galleria centrale le famiglie hanno inoltre a disposizione diversi gonfiabili (gratuiti), per far divertire i bambini al coperto con qualsiasi condizioni meteo.

La Campionaria è visitabile sabato 27, lunedì 29, martedì 30 e mercoledì 31 ottobre: 15.00 – 22.30; domenica 28 ottobre: 10.00 – 22.30; giovedì 1 novembre: 10.00 – 20.00. Ticket: Ingresso gratuito – Parcheggio: 3 euro (forfait).

Info: www.campionaria-bergamo.it.

