

Fatturazione elettronica: Partono gli incontri Ascom dedicati agli imprenditori

A partire dal 16 ottobre Ascom propone un “tour” dedicato alla fatturazione elettronica che dal 1 gennaio 2019 diventerà obbligatoria e riguarderà la totalità degli scambi commerciali.

Tutte le novità introdotte saranno spiegate in nove tappe nei mesi di ottobre e novembre a tutti gli imprenditori del terziario, associati e non.

Ogni appuntamento libero e gratuito ha un taglio pratico, ciò per permettere a tutti gli imprenditori, piccoli e grandi, di affrontare l’adempimento in modo adeguato.

Calendario Incontri Fatturazione elettronica ottobre – novembre 2018:

16 ottobre Bergamo Auditorium Casa del Giovane – Via Mauro Gavazzeni 13

22 ottobre Treviglio Auditorium Centro Civico – Via Largo Marinai d’Italia

30 ottobre Zogno Oratorio San Giovanni Bosco – Via 11 febbraio , 11

5 novembre Albino Auditorium Mario e Benvenuto Cuminetti – Via Aldo Moro 2/4

12 novembre Trescore B. Oratorio San Giovanni – Via Locatelli 108

14 novembre Sarnico Auditorium comunale – via Roma 54

19 novembre Romano L. Sala Muratori – Via Rubini, 19

21 novembre Osio Sotto Delegazione Ascom – Piazzetta Don Gandossi, 1

26 novembre Clusone Delegazione Ascom – Via San Vincenzo de Paoli 18/20

Tutti gli incontri prendono inizio alle ore 20.45 e vedono la presenza dei vertici dell'associazione, dei funzionari e dei responsabili delle sedi territoriali.

Per ulteriori informazioni consultare il sito di Ascom

FATTURAZIONE ELETTRONICA OBBLIGATORIA PER TUTTI?

Ci pensiamo noi!



Il **1° gennaio 2019** entra in vigore la fatturazione elettronica. Il nuovo processo riguarda la totalità degli scambi commerciali ed è obbligatorio per tutti i titolari di partita iva: commercianti, baristi, ristoratori, albergatori, artigiani, liberi professionisti, agricoltori.

Sarà un passaggio epocale per le imprese, che avranno bisogno di essere accompagnate passo dopo passo da qui all'inizio del 2019.

Ascom Confcommercio Bergamo, mettendosi a disposizione degli imprenditori nell'assisterli e guidarli, propone nove incontri sul territorio per spiegare in modo semplice che cosa comporterà l'introduzione della normativa.

CALENDARIO DEGLI INCONTRI. ORARIO D'INIZIO 20.45

BERGAMO
Auditorium Casa del Giovane
via Mauro Gavazzeni, 13

MARTEDÌ
16
OTTOBRE

LUNEDÌ
12
NOVEMBRE

TRESCORE BALNEARIO
Oratorio San Giovanni
via Locatelli, 108

TREVIGLIO
Auditorium Centro Civico
via Largo Marinai d'Italia

LUNEDÌ
22
OTTOBRE

MERCOLEDÌ
14
NOVEMBRE

SARNICO
Auditorium comunale
via Roma, 54

ZOGNO
Oratorio San Giovanni Bosco
via 11 febbraio, 11

MARTEDÌ
30
OTTOBRE

LUNEDÌ
19
NOVEMBRE

ROMANO LOMBARDA
Sala Muratori
via Rubini, 19

ALBINO
Auditorium Mario e Benvenuto Cuminetti
via Aldo Moro 2/4

LUNEDÌ
05
NOVEMBRE

MERCOLEDÌ
21
NOVEMBRE

OSIO SOTTO
Delegazione Ascom
piazzetta Don Gandossi, 1

Per info e accreditamento
La partecipazione è gratuita previo accreditamento
soci@ascombg.it
035.4120304

LUNEDÌ
26
NOVEMBRE

CLUSONE
Delegazione Ascom
via San Vincenzo de Paoli 18/20

Alcol e droghe 4.0: Le nuove tecnologie all'insegna della sicurezza stradale

Tutti dalla stessa parte. Quella del rispetto delle regole e del contrasto all'abuso di alcol prima, durante e dopo una serata tra amici. In una parola, prevenzione. La sveglia per richiamare all'appello le tante figure coinvolte nell'approccio formativo-educativo alle nuove generazioni è suonata questa mattina, 10 ottobre, all'Ospedale Papa Giovanni XXIII in occasione del convegno «Alcol e Droghe 4.0 La tecnologia al servizio della sicurezza stradale». Sul palco forze dell'ordine, anche dalla Svizzera, gestori di locali notturni, operatori sanitari del Papa Giovanni, rappresentanti delle istituzioni, associazioni: tutti in prima linea per aiutare i giovani a compiere scelte che possono salvare la vita.

«Il contrasto agli abusi è una partita che non può essere giocata solo dalle Forze dell'Ordine e nell'ottica del contrasto – ha ricordato Oscar Fusini, direttore di Ascom Bergamo -. È fondamentale prevenire e arginare il fenomeno chiamando in causa tutti gli attori della società. Attori che giocano un ruolo attivo al di là del prezioso lavoro dei volontari: da ormai 20 anni stiamo facendo molto come comunità ma ci sono ancora due nemici di fondo: il disinteresse e la ricerca di un capro espiatorio. Per troppi anni siamo stati disinformati sul binomio alcol-guida e troppo spesso si è puntato il dito sui locali che sviluppano svago e intrattenimento».

Oltre 5200 punti vendita di somministrazione alcool

Di fatto l'approccio in questi anni è cambiato così come è cambiata la mappa del divertimento: in provincia di Bergamo dal 2003 al 2018 sono diminuiti i locali da ballo ma sono aumentati i ristoranti (+24%), i bar (+3%) e soprattutto l'offerta parallela di locali (+156%) dove si organizzano eventi. Da uno studio del Censis emerge, inoltre, che i giovani destinano allo svago – e all'alcol – una maggiore capacità di spesa: «Oggi possiamo contare oltre 5200 punti vendita di somministrazione alcool e il controllo e la prevenzione devono diventare più completi e mirati – prosegue Fusini -. In 15 anni il sistema normativo ha portato alla liberalizzazione degli orari, mentre il divieto di somministrazione di alcolici nelle ore notturne viene spesso vien bypassato bevendo fuori dai locali. Questo è il sistema in cui siamo precipitati: un sistema dove c'è meno offerta di discoteche vere e proprie ma più scelta di svago. Anche il circuito notturno è cambiato: l'esperienza di fruizione del divertimento può durare fino a 10 ore: si comincia con l'happy hour e si finisce con il post disco, con tappe durante la serata in locali diversi».

Da che parte iniziare, dunque? «Ascom – conclude Fusini – fa la sua parte con il rispetto della normative legate alla vendita di alcolici ai minori ma non basta: bisogna giocare un ruolo da protagonisti nel campo della prevenzione perché il consumo consapevole si difende attraverso il contrasto agli abusi».

La soluzione non è chiudere i locali

«Oggi ci sono bar senza tavoli ma solo con un bancone per la somministrazione e questo porta a comportamenti non positivi – ha ricordato Giordano Vecchi, direttore artistico della discoteca Bolgia che per togliere i giovani dalle strade negli orari notturni garantisce anche un servizio di navetta gratuito da e per la stazione Fs di Verdello -. Il primo punto per aiutare i locali, invece, è fare in modo di creare le condizioni per vivere in una società sana, lavorando insieme sul territorio. Noi gestori crediamo nel divertimento sicuro e

i "Safe Driver" sono diventati per il nostro pubblico dei compagni della notte, persone con cui fare due parole. Anche grazie al loro lavoro chi beve non si mette alla guida: i ragazzi fanno l'alcol test in modo volontario e si organizzano: oggi, infatti, è normale e anzi di tendenza organizzarsi tra amici per decidere chi si metterà alla guida a fine serata. Per questo non dobbiamo limitarci a lavorare solo sulle spalle dei gestori e, soprattutto, la soluzione non è chiudere i locali perché il momento ludico e di svago è fondamentale nella vita di una persona, anche dopo i 30 anni. Servono, invece, il rispetto delle leggi, locali a norma e maggiore lavoro di squadra: dai genitori alle scuole, dalle istituzioni ai locali».

Alcol e incidenti stradali

Anche le stime parlano chiaro: circa la metà degli incidenti stradali sono causati da alcol e droga alla guida che resta la prima causa di morte nei giovani. Un binomio pericoloso quello tra sballo e volante che mette seriamente a rischio la sicurezza sulle strade. Anche in questo campo però la tecnologia può venire in aiuto e il convegno è stato l'occasione per presentare simulatori e tute che riproducono la guida in stato di ebbrezza o disturbata da fattori come la stanchezza, etilometri collegati all'automobile che non parte se il risultato è positivo, alcol e drug test di ultima generazione, applicazioni per smartphone, ma anche modelli innovativi di controllo sulle strade e interventi educativi nei giovani che tengono conto delle nuove modalità di aggregazione nei locali del divertimento.

«L'Oms ha dichiarato che ci sono 3 milioni di morti all'anno e l'alcol è responsabile di un incidente mortale su quattro – ha confermato Andrea Noventa, psicologo del SerD di Bergamo e responsabile scientifico del convegno in cui è stata portata anche l'esperienza del Progetto Safe Driver che prevede, direttamente nei luoghi della movida bergamasca, l'affiancamento ai ragazzi nel proporre un'alternativa sicura

alla guida in stato di ebrezza -. L'alcol alla guida è la prima causa di decesso tra i giovani, un problema della quotidianità. Oltre ad alcol e droghe preoccupano fattori come binge drinking (letteralmente «abbuffata alcolica»), fenomeno sempre più diffuso nel weekend, e la guida spericolata in ore notturne e in condizioni di stanchezza e sonno. Attenzione anche a farmaci che se associati ad alcol provocano sonnolenza».

La prevenzione per invertire la marcia

La prevenzione si conferma quindi il primo step per invertire la marcia e da questa consapevolezza è nata la figura del «safe driver»: «In certi paesi del Nord Europa i safe driver sono addirittura promossi e sostenuti dal Governo -. conclude Noventa -. Noi per ora andiamo avanti con le nostre forze: collaboriamo con 30 locali e 2 discoteche e in cinque anni abbiamo formato più di 150 volontari e attualmente sono una ventina quelli operativi». Ma non basta come ricorda Paola Pesenti Bolognini dell'associazione genitori Atena e coordinatrice dei volontari Safe Driver: «Rete, genitori e divertimento sono le tre parole chiave. La rete è formata da tutti e non solo dalle Forze ordine o dai volontari di Safe driver. I genitori hanno infatti una funzione importante: devono affrontare l'argomento, la paura dei figli e ovviamente devono sapere che esiste il divertimento. In questi 5 anni abbiamo fatto tanto nelle discoteche: siamo partiti pensando a un'attività di promozione per arrivare allo Shade Festival dove erano coinvolte migliaia di giovani di tutte le età con cui si è creato un rapporto di fiducia reciproca».

Alcol e droghe alla guida. Una mattinata di studio all'Ospedale Papa Giovanni XXIII

Mercoledì 10 ottobre all'Auditorium "Lucio Parenzan" dell'Ospedale Papa Giovanni XXIII si tiene il convegno "Alcol e droghe 4.0. La tecnologia al servizio della sicurezza stradale". Protagoniste dell'incontro saranno le innovazioni tecnologiche nell'educazione alla guida sicura. Sul palco forze dell'ordine, anche dalla Svizzera, deejay, gestori di locali notturni e gli operatori sanitari del Papa Giovanni in prima linea per aiutare i giovani a compiere scelte che possono salvare la vita.

Le stime dicono che dal 30% al 50% degli incidenti stradali sono causati da alcol e droga alla guida, che resta la prima causa di morte nei giovani. Un binomio pericoloso quello tra sballo e volante che mette seriamente a rischio la sicurezza sulle strade. Anche in questo campo però la tecnologia può venire in aiuto: simulatori e tute che riproducono la guida in stato di ebbrezza o disturbata da fattori come la stanchezza, etilometri collegati all'automobile che non parte se il risultato è positivo, alcol e drug test di ultima generazione, applicazioni per smartphone, ma anche modelli innovativi di controllo sulle strade e interventi educativi nei giovani che tengano conto delle nuove modalità di aggregazione nei locali del divertimento.

L'incontro è aperto tutti ed è gratuito con registrazione obbligatoria sul sito formazione.asstpg23.it. Ad aprire i lavori alle 9 del mattino Marco Riglietta, direttore dell'Unità Dipendenze del Papa Giovanni. A seguire si entrerà nel vivo del convegno con la prima sessione dedicata al

controllo sulle strade, con interventi di Mirella Pontiggia, Comandante della Polizia Stradale di Bergamo, e di Marcel Solèr della Polizia stradale svizzera, che presenterà la nuova procedura seguita dalla Polizia Cantonale Dei Grigioni per accertare l'inabilità alla guida, che inizia con l'osservazione diretta dei comportamenti degli automobilisti da parte dei poliziotti che eseguono il controllo, secondo criteri specifici.

Nella seconda sessione, dedicata ai locali del divertimento, interverranno Giordano Vecchi, gestore della discoteca Bolgia, e il deejay Tommaso Dapri, che porteranno la loro esperienza in prima linea come organizzatore di eventi di richiamo per i giovani.

La terza e ultima sessione sarà invece dedicata alla prevenzione, con Andrea Noventa, psicologo del SerD di Bergamo e responsabile scientifico del convegno, che porterà l'esperienza del Progetto Safe Driver – che prevede, direttamente nei luoghi della movida bergamasca, l'affiancamento ai ragazzi nel proporre un'alternativa sicura alla guida in stato di ebbrezza – e Roberto Cosentini che spiegherà la consulenza offerta al Pronto Soccorso ai pazienti che arrivano con intossicazione da sostanze psicoattive.

Infine interverrà Monica Mecacci di Ford Italia, che presenterà il progetto Driving Skills For Life, programma di training rivolto in particolare ai neopatentati, per imparare tecniche di guida responsabile e acquisire maggiore destrezza nel riconoscere i pericoli, nel controllare l'auto, nel gestire la velocità e nell'evitare le distrazioni.

“La guida sarebbe da rispettare come una condizione alcol free, al pari di quella della gravidanza e della giovane età, ma la percezione del rischio è ancora poco diffusa – ha commentato Andrea Noventa, psicologo del SerD di Bergamo e responsabile scientifico del convegno -. La tecnologia può venirci in aiuto su tutti i fronti, dalla prevenzione alla

rilevazione delle situazioni di rischio.

L'evento che abbiamo organizzato è pensato non solo per sensibilizzare gli operatori socio sanitari o chi è in prima linea nel settore della sicurezza stradale, ma anche tutti coloro i quali si interfacciano con i giovani: gestori di locali notturni, insegnanti, genitori ed educatori". Tra gli sponsor del convegno, oltre a Brembo e Associazione Genitori Atena, anche la ditta Dräger, multinazionale tedesca attiva da oltre 125 anni nel settore della sicurezza industriale e medicale. Dräger sarà presente con tutta la gamma di diagnostica (dagli etilometri precursori fino al DrugTest di ultima generazione) dotata di sensori molto sofisticati che sono in grado di rilevare con la massima precisione la presenza di alcool nell'espriato o sostanze stupefacenti nel liquido salivale.

Il tema della guida sicura e della tecnologia applicata in questo ambito sarà protagonista anche dell'edizione di quest'anno di BergamoScienza. Dall'8 al 21 ottobre all'ex Chiesa della Maddalena (Via S. Alessandro, n. 39/D) si terrà il laboratorio "Test Driver droghe e sicurezza stradale", organizzato dall'Associazione Genitori Atena (in collaborazione con ACI, SERD dell'ASST Papa Giovanni XXIII, ATS di Bergamo, Polizia Stradale di Bergamo, Polizia Municipale di Bergamo, Istituto Pesenti di Bergamo, Rotary Centenario di Dalmine e FORD Italia) e pensato per i più giovani, per sensibilizzarli sui rischi connessi all'uso di alcol e droga alla guida. I partecipanti potranno provare dei simulatori e capire da sobri gli effetti che alcol e droghe hanno sull'orientamento, l'attenzione e la reattività alla guida. Verranno utilizzate anche le tute Drink Suite, Drug Suite e Hangover Suite, studiate dalla casa automobilistica Ford per simulare gli effetti sui riflessi e la coordinazione alla guida. Le tute progettate da Ford saranno protagoniste anche dello spettacolo teatrale "Driving skills" organizzato dalla Compagnia La Pulce sempre nell'ambito di Bergamo Scienza

e in programma venerdì 19 ottobre alle 21 all'Auditorium di Bergamo (Piazza della Libertà). Uno spettacolo provocatorio, interattivo, in cui vengono simulati gli stati psico-fisici dovuti all'ebbrezza da alcol, all'assunzione di sostanze e agli effetti del post-sbornia. L'intento è, come sempre, parlare chiaro a ragazzi e adulti, perché conoscenza e consapevolezza sono l'unica arma che abbiamo contro i comportamenti a rischio.

Fogalco in campo per i professionisti

Fogalco apre l'attività di garanzia fidejussoria ai professionisti dedicando apposite linee di credito agevolate e un servizio di check up finanziario – Info: 035-4120210 – info@fogalco.it

Fatturazione elettronica. Ascom incontra gli imprenditori sul territorio per spiegare la normativa

Mancano poco meno di 3 mesi all'entrata in vigore della fatturazione elettronica.

A partire dal 1° gennaio 2019 il nuovo processo di

fatturazione riguarderà la totalità degli scambi commerciali, quindi diventerà obbligatorio per tutti i titolari di partita iva: commercianti, baristi, ristoratori, albergatori, artigiani, liberi professionisti, agricoltori.

Pochissime saranno le esclusioni da tale obbligo.

“È una rivoluzione che deve trovare i nostri imprenditori pronti – afferma Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo –. Il passaggio dalla carta alla fatturazione elettronica rivoluzionerà non solo il commercio ma anche l’elaborazione contabile delle imprese. Di fronte ai timori e alle difficoltà che accompagnano il nuovo obbligo vogliamo rassicurare i nostri associati. Per questo nei mesi di ottobre e novembre incontreremo tutti gli imprenditori del terziario per spiegare le novità introdotte dalla Legge di Bilancio 2018 e come affrontarle”.

A partire dal 16 ottobre Ascom Confcommercio Bergamo promuove in città e nei comuni in cui hanno sede le delegazioni dell’associazione, quindi Treviglio, Zogno, Albino, Sarnico, Clusone, Trescore Balneario, Romano di Lombardia e Osio Sotto.



Ogni appuntamento, libero, gratuito e aperto anche ai non associati, ha un taglio pratico, ciò per permettere a tutti gli imprenditori, piccoli e grandi, di affrontare l’adempimento in modo adeguato. “In questi mesi, a partire

dall'annuncio dell'introduzione della fatturazione elettronica, i nostri uffici di Bergamo e le nostre dieci delegazioni presenti sul territorio si stanno preparando per accompagnare gli imprenditori nel prendere "confidenza" con questo passaggio dal sistema analogico al telematico – spiega Giuseppina Manzoni, responsabile dell'area fiscale di Ascom Confcommercio Bergamo –. Non siamo nuovi a questi compiti, infatti negli anni passati, abbiamo già dato prova di serietà e affidabilità nell'adeguarci ai grandi cambiamenti fiscali. Come ogni cambiamento all'inizio bisognerà mettere in conto qualche sforzo in più, ma sono certa che arriveremo preparati. Questi mesi sono stati febbrili e ci hanno visti impegnati con le principali associazioni di categoria di Confcommercio per condividere i diversi servizi collegati al nuovo obbligo, come l'emissione delle fatture, la registrazione e la conservazione digitale".

Tutti dovranno fare i conti con pc, tablet, smartphone. "Gli imprenditori, alle prese con la fattura elettronica, avranno al loro fianco i nostri esperti" continua Manzoni.

"Avvertiamo questo come un cambiamento complesso ed epocale – conclude Fusini – per questo metteremo a disposizione energie e risorse per far sì che i nostri imprenditori arrivino preparati alla scadenza. Nessuno resterà indietro".

Calendario Incontri Fatturazione elettronica ottobre – novembre 2018

16 ottobre Bergamo Sede Ascom – Via Borgo Palazzo

22 ottobre Treviglio Auditorium Centro Civico – Via Largo Marinai d'Italia

30 ottobre Zogno Oratorio San Giovanni Bosco – Via 11 febbraio
, 11

5 novembre Albino Auditorium Mario e Benvenuto Cuminetti – Via Aldo Moro 2/4

12 novembre Trescore B. Oratorio San Giovanni – Via Locatelli
108

14 novembre Sarnico Auditorium comunale – via Roma 54

19 novembre Romano L. Sala Muratori – Via Rubini, 19

21 novembre Osio Sotto Delegazione Ascom – Piazzetta Don Gandossi, 1

26 novembre Clusone Delegazione Ascom – Via San Vincenzo de Paoli 18/20

Tutti gli incontri prendono inizio alle ore 20.45 e vedono la presenza dei vertici dell'associazione, dei funzionari e dei responsabili delle sedi territoriali.

A Forme l'ideatore degli 'Oscar dei formaggi'

Prima la candidatura a «Città creativa dell'Unesco», la rete mondiale dell'Onu creata nel 2004 per promuovere la cooperazione tra le città che hanno identificato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo sostenibile, poi quella al World Cheese Awards, il più grande concorso del mondo di settore. Il formaggio si conferma un driver di successo per Bergamo, una vetrina importante per l'economia, il turismo e la ristorazione. Formaggio come valore aggiunto, quindi, protagonista assoluto di «Forme», la manifestazione dedicata ai formaggi e alle Dop italiane che si è conclusa ieri, lunedì 1 ottobre, con le premiazioni del concorso caseario Onaf e il convegno «L'arte di affinare e nuove tendenze» insieme ad esperti affinatori come Hansi Baumgartner e Carlo Fiori.

Anche se per ora nulla è ufficiale – risorse comprese per organizzare un evento importante che dal 1988 si è mostrato capace di unire i protagonisti del settore, dai produttori ai commercianti – la presenza dell'ideatore degli "Oscar del

formaggio" e John Farrand, al convegno fa ben sperare. L'esperto inglese ha incontrato l'ideatore del progetto "Forme" Francesco Maroni, insieme ad Alberto Gottardi, Ceo dell'agenzia PG&W che ha organizzato la manifestazione per conto dell'associazione «Promozione del territorio». Insieme hanno visitato i luoghi simbolici dell'edizione 2018, tra cui le sale di Palazzo Terzi in cui si sono svolte le degustazioni dei Cheese Lab, la storica Sala delle Capriate nel Palazzo della Ragione, che ha ospitato la mostra «Le Forme alle origini, l'eccellenza casearia italiana in 50 Dop» e la Loggia Porticata sede della mostra mercato «Piazza Mercato del Formaggio».

«La visita di John Farrand sembra suggellare definitivamente il ruolo centrale di Bergamo nel panorama internazionale dell'arte casearia e apre le porte a ipotesi affascinanti, se si pensa che gli ormai storici "World Cheese Award" in trent'anni non sono mai stati ospitati in Italia – ha sottolineato Gottardi -. La proposta si inserisce anche nel percorso della candidatura Unesco per dare maggiore visibilità a Bergamo: insieme a Farrand stiamo valutando gli aspetti organizzativi, logistici e le risorse richieste per portare in città un evento che dal 1988 si è mostrato capace di unire i protagonisti del settore, dai produttori ai commercianti, e che quest'anno in Norvegia ha visto la presenza di oltre 3 mila formaggi, di cui 600 italiani, provenienti da 35 paesi e sottoposti al giudizio di 250 giurati»

Tutto il bello e il buono del formaggio

Ambizioni future a parte, il presente parla chiaro e la risposta del pubblico ha superato le aspettative. A partire dall'inaugurazione di venerdì 28 settembre nel cuore di Città Alta, sotto i Portici di Palazzo della Ragione, un suggestivo allestimento ha coinvolto il pubblico alla scoperta delle specialità dell'arte casearia lombarda e dei formaggi «Principi delle Orobie», con momenti di degustazione e valorizzazione dei prodotti. Successo anche per i Cheese Lab

in collaborazione con Onaf, laboratori di degustazione in abbinamento ai vini del consorzio Valcalepio e a una selezione di birre in collaborazione con Birra Moretti. La Sala delle Capriate di Palazzo della Ragione ha invece ospitato la mostra «Le Forme alle Origini-L'eccellenza casearia italiana in 50 Dop», in cui i gioielli della tradizione casearia italiana, per la prima volta tutti insieme, sono stati presentati al pubblico con l'obiettivo di farne conoscere ed apprezzare le caratteristiche.

Tra beneficenza e formazione

Forme è stata anche l'occasione per dare spazio alla formazione e alla solidarietà: sabato sono stati infatti raccolti 10 mila euro a favore della Fondazione Armr (Aiuti per la Ricerca sulle Malattie Rare) alla serata di gala sul filo della musica d'autore e della beneficenza tanto di asta in cui sono stati battuti pezzi eccezionali. Ad Astino si sono invece tenuti corsi di formazione e orientamento professionale che hanno coinvolto un centinaio di studenti di cinque scuole medie inferiori e superiori della provincia. La kermesse ha incoronato anche i migliori formaggi italiani che hanno partecipato al concorso Onaf «Stupore ed emozione» riservato ai formaggi affinati/stagionati e specialità lattiche. Primo premio al «Superbia» di Magi (categoria stagionati/affinati) e al «San Pietro in cera d'api» di Perenzin Latteria (cat. specialità lattiche). Premiato anche il «Formai de mut dell'Alta Val Brembana» della Latteria sociale Branzi per la categoria semi stagionati.





2 ottobre, le gelaterie festeggiano i nonni delle Case di Riposo

2 ottobre, le gelaterie festeggiano i nonni delle case di riposo. 22 gelaterie regalano una dolce merenda agli anziani ricoverati

Bergamo diventa capitale del formaggio e si candida a 'Città creativa dell'Unesco'

Tradizioni secolari, filiere produttive uniche, ricchezza delle biodiversità del «made in Italy»: in una parola formaggio, il protagonista assoluto della terza edizione di «Forme. Bergamo capitale europea dei formaggi», la manifestazione dedicata all'arte casearia, in programma in Città Alta da venerdì 28 settembre a lunedì 1 ottobre. Tra degustazioni, mostre, convegni, concorsi e una serata di gala sul filo della musica d'autore e della beneficenza, con tanto di asta in cui saranno battuti pezzi eccezionali, «Forme» porterà i bergamaschi – e non solo – a scoprire le prelibatezze e i segreti dell'arte casearia in tutte le sue forme. Ospiti di lusso della manifestazione sono le 50 Dop italiane, per la prima volta tutte insieme in una mostra allestita nella Sala delle Capriate a Palazzo della Ragione dal titolo «Le Forme alle Origini. L'eccellenza casearia italiana in 50 Dop». Oltre al sindaco di Bergamo, Giorgio Gori, tante le autorità presenti ieri, venerdì 28 settembre, al taglio del nastro della manifestazione in Piazza Vecchia, sede della «Piazza Mercato del Formaggio» che porterà in scena, sotto la loggia porticata di Palazzo della Ragione, l'esposizione con degustazione delle Dop della Lombardia e dei Formaggi Principi delle Orobie, in abbinamento ai vini del Consorzio Tutela Valcalepio e a una selezione di birre in collaborazione con Birra Moretti.

«Grazie alla collaborazione con tanti enti e associazioni, anche quest'anno siamo riusciti ad organizzare una manifestazione importante che ha l'obiettivo di far diventare Bergamo capitale europea dei formaggi – ha ricordato **Giorgio Beltrami, presidente di Promozione del Territorio** -. Con Forme vogliamo contribuire alla valorizzazione della filiera

casearia bergamasca, lombarda e italiana, facendo particolare attenzione alle produzioni di alta qualità che necessitano di occasioni di visibilità idonee a generare opportunità commerciali. Promuovere un settore della nostra economia significa partecipare alla valorizzazione dell'intero territorio». Territorio che per **Paolo Malvestiti, presidente della Camera di Commercio di Bergamo**, è «specchio della produzione di un formaggio, non solo per il sapore caratteristico del latte di ogni zona ma anche per la tradizione radicata nelle diverse aree geografiche. Il primato caseario bergamasco stimola professionalità di alto livello in un settore produttivo e di servizi con grandi potenzialità di sviluppo se adeguatamente valorizzato. Per l'ente camerale questa occasione rappresenta la possibilità di agire su più ambiti che vanno dalla produzione all'ospitalità, dalla promozione del territorio al turismo».

«La Bergamasca è la provincia europea che può vantare sul proprio territorio il maggior numero di formaggi Dop – ha concluso Francesco Maroni, presidente dell'Associazione San Matteo-Le Tre Signorie -. “Forme”, infatti, nasce a Bergamo non a caso ma per la sua straordinaria varietà di produzioni casearie che la rendono un epicentro naturale di interessi del settore e per moltiplicare le occasioni di consumo, il confronto e l'integrazione del sistema turistico locale».

Nel corso dell'inaugurazione, il sindaco di Bergamo **Giorgio Gori** ha ufficializzato l'obiettivo di Bergamo di entrare a far parte delle **9 città creative dell'Unesco**, la rete creata dall'Onu per promuovere la cooperazione tra le città che hanno sposato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo sostenibile. Le produzioni casearie delle Orobie bergamasche, valtelinesi e lecchesi sono state al centro di una tavola rotonda a Palazzo della Ragione dal titolo 'I Principi delle Orobie-The Cheese Valley: un patrimonio di creatività, sostenibilità e conoscenze tradizionali', che ha dato il via alla quattro giorni di appuntamenti e ha fatto conoscere l'esperienza delle Città Creative dell'Unesco. «Il marchio dei

“Formaggi Principi delle Orobie” – ha sottolineato Francesco Maroni, presidente dell’Associazione San Matteo-Le Tre Signorie – nasce per promuovere un’area dalla tradizione casearia secolare, un patrimonio di valori e saperi. L’area attorno al Pizzo dei tre signori vanta di fatto una cultura casearia dall’approccio creativo: con 1200 aziende agricole non esiste un territorio con una concentrazione e una diversità come quella che caratterizza le Dop, i presidi Slow Food e i prodotti storici che abbiamo unito sotto il marchio “Principi delle Orobie”. L’obiettivo della candidatura è quindi quello di investire in un’azione collettiva di promozione territoriale che possa valorizzare la filiera casearia e di conseguenza la ristorazione e l’ospitalità turistica». A rafforzare il valore della candidatura di Bergamo le testimonianze di Parma e Alba, due città creative dell’Unesco che hanno illustrato i vantaggi di far parte della rete che si articola in sette diversi campi creativi: Artigianato e art popolari, Arti digitali, Cinema, Design, Letteratura, Musica e Gastronomia. «In questi quattro anni il turismo è aumentato del 26% in città – ha spiegato Cristiano Casa, assessore al turismo di Parma -. Parma è la città della gastronomia e la candidatura Unesco ha rilanciato la vocazione turistica con tanto di tour dedicati a bordo di “tasty bus” che coinvolgono soprattutto i turisti stranieri. Far parte della rete, inoltre, vuol dire organizzare eventi e valorizzare i centri storici con iniziative gastronomiche e turistiche di qualità».

Avanti, quindi, con i prossimi step come ha ricordato Vittorio Salmoni, responsabile organizzativo della conferenza mondiale delle Città creative che si terrà nel 2019 a Fabriano: «Il progetto di candidatura è un progetto di sviluppo locale che chiama in gioco diversi soggetti, pubblico e privato e stakeholder del territorio. Entro i prossimi mesi Bergamo dovrà preparare un’application con i sei progetti creativi che la città vorrà proporre, indicando anche i soggetti coinvolti e le linee di finanziamento».

Giuseppe Biagini, responsabile dell’associazione Itkius, il

cui obiettivo è quello di preservare e promuovere le eccellenze dei territori attraverso i depositari di conoscenza tradizionale locali, ha ricordato come «Bergamo sia un modello interessante e come questa candidatura non deve essere una medaglia ma un percorso comune e di progettualità condivise». Cosa vuole dire, infatti, fare parte del network? Significa entrare in un circuito d'eccellenza, «certificato» Unesco, di città e soggetti pubblici e privati che individuano in questa impostazione condivisa un'occasione di scambio, sviluppo e soprattutto di internazionalizzazione, con impatto diretto su turismo e visibilità, imprese e categorie di settore. «Le città del circuito – ha concluso Biagini – si impegnano infatti a condividere best practices, sviluppare partnership e progetti comuni».

Il programma della manifestazione su www.progettoforme.eu.





Gioco, norme restrittive in 11 comuni

Dal 4 novembre prossimo negli 11 comuni dell'Ambito di Seriate entrerà in vigore il nuovo regolamento per il contrasto alla ludopatia. Il regolamento è stato presentato ieri, mercoledì 26 settembre, alla presenza del vicesindaco Gabriele Cortesi e del comandante della Polizia Locale Giovanni Vinciguerra e dei rappresentanti Ats, ed è frutto di un lungo lavoro che ha coinvolto anche Ats Bergamo, le Asst dell'area, Ascom e le polizie locali. Il provvedimento, che è stato distribuito ai commercianti di Seriate, uniformerà le norme su slot machine, lotterie istantanee e gratta e vinci in un'area di quasi 80mila abitanti. La stretta più significativa è il divieto di funzionamento degli apparecchi di gioco tra le 23 e le 9. Vengono ribaditi il divieto d'ingresso ai minorenni nelle aree slot e nelle sale scommesse e l'obbligo di una distanza di almeno 500 metri da scuole, centri sportivi, oratori e gli altri luoghi sensibili. E le reti wireless della zona saranno interdette all'accesso alle piattaforme di gioco on line. Ai gestori infine si chiede infine di non prestare denaro ai giocatori e di disincentivare il consumo di alcolici tra loro, di differenziare le aree destinate al gioco, di limitare la pubblicità e di esporre in modo visibile i materiali informativi sulla ludopatia.

Crescono gli alloggi presenti su Airbnb, ma tre affitti su dieci sono irregolari

Continua a crescere in bergamasca il numero degli alloggi presenti su Airbnb. Da un'indagine sulla *shadow hospitality* presentata oggi dal presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca, al Ministro del Turismo, Gian Marco Centinaio, risulta che in Italia sono quasi 400mila gli appartamenti disponibili su Airbnb ad agosto 2018, di questi 2.154 sono presenti sul territorio bergamasco.

Gli alloggi censiti a Bergamo sono in crescita del 69,34% rispetto ad agosto 2016, in cui erano pubblicizzati 1.272 alloggi.

Degli annunci presenti su Airbnb.it: 1.516 (70,38%) sono riferiti ad interi appartamenti; 1.367 (63,46%) sono disponibili per più di sei mesi; 1.199 (55,66%) sono gestiti da host che mettono in vendita più di un alloggio.

“Il censimento fatto da Federalberghi fotografa anche la situazione bergamasca, che vede una forte crescita degli alloggi presenti sul portale Airbnb – afferma Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Copnfcommercio Bergamo e del Gruppo albergatori dell’Associazione orobica. Metteremo questo elenco a disposizione di tutte le amministrazioni nonché delle autorità investigative competenti che desiderano fare luce sul fenomeno”.

La *share economy* nasconde quattro grandi falsità, secondo il presidente Zambonelli: *“innanzitutto non è vero che si tratta di forme integrative del reddito. Sono attività economiche a tutti gli effetti, che molto spesso fanno capo ad inserzionisti che gestiscono più alloggi e non è vero neanche che si condivide l’esperienza con il titolare. La maggior*

parte degli annunci pubblicati su Airbnb si riferisce all'affitto di interi appartamenti, in cui non abita nessuno. Inoltre non si tratta di attività occasionali: la maggior parte degli annunci si riferisce ad appartamenti disponibili per oltre sei mesi all'anno e le nuove formule compensano la mancanza di offerta. Gli alloggi presenti su Airbnb sono concentrati soprattutto nelle grandi città e nelle principali località turistiche, dove è maggiore la presenza di esercizi ufficiali. Ne consegue che il consumatore è ingannato due volte: viene tradita la promessa di vivere un'esperienza autentica e vengono eluse le norme poste a tutela del cliente, dei lavoratori, della collettività, del mercato. Si pone inoltre con tutta evidenza un problema di evasione fiscale e di concorrenza sleale, che danneggia tanto le imprese turistiche tradizionali quanto coloro che gestiscono in modo corretto le nuove forme di accoglienza".

La ricerca di Federalberghi

I numeri della Shadow Economy

Federalberghi, con la collaborazione di due istituti di ricerca indipendenti, l'italiano "Incipit srl" e lo statunitense "Inside Airbnb", monitora costantemente le offerte disponibili sui principali portali di prenotazione e le pone a confronto con i dati ufficiali inerenti le attività regolarmente autorizzate.

Ad agosto 2018, erano disponibili su Airbnb 397.314 alloggi italiani, con una crescita esponenziale che non accenna a fermarsi (174.528 alloggi in più rispetto ad agosto 2016, pari ad un incremento del 78,34%).

Le strutture extralberghiere di natura analoga (appartamenti in affitto e bed and breakfast) censite dall'Istat in Italia sono 113.538. Si può pertanto certificare ufficialmente l'esistenza di almeno 280.000 alloggi che sfuggono ad ogni controllo, con l'avvertenza che le strutture mancanti

all'appello sono probabilmente molte di più, in quanto gli alloggi presenti sul noto portale erano 52 a dicembre 2008, anno in cui l'Istat censiva 84.189 strutture.

Tra le città italiane maggiormente interessate dal fenomeno troviamo Roma con 29.519 annunci, Milano con 18.482, Firenze con 11.341, Venezia con 8.025 annunci e Napoli con 6.858 annunci. Per quanto riguarda le regioni, la pole position spetta alla Toscana, con 59.320 annunci, seguita dalla Sicilia con 51.022, dal Lazio con 40.700 e dalla Lombardia con 40.494. La densità maggiore (numero di annunci per kmq) si registra in Liguria, mentre l'incremento maggiore si è verificato in Trentino Alto Adige (+131,9% rispetto ad agosto 2016).

Sul sito www.federalberghi.it sono disponibili il testo integrale del rapporto sulla shadow economy e le mappe particolareggiate che fotografano la distribuzione degli host nelle venti regioni italiane.