

# Bando “Rinnova Veicoli”: Contributo fino a €8.000 per l’acquisto di veicoli commerciali “verdi”

Si può respirare aria più pulita grazie al Bando “Rinnova Veicoli” che è stato recentemente approvato dalla Regione Lombardia per incentivare le Micro Piccole Medie Imprese (MPMI) a rottamare i veicoli commerciali benzina fino a euro 1/I incluso e diesel fino ad Euro 4/IV incluso.

Chi aderisce al bando, che stanZIA fino a 6 milioni di euro, può usufruire dell’acquisto, anche nella forma del leasing finanziario, di un nuovo veicolo ad uso commerciale e industriale (categoria N1 e N2) a basso impatto ambientale.

## Contributo previsto

L’agevolazione consiste nella concessione di un contributo a fondo perduto proporzionale alla massa/peso del veicolo e limitatamente alla gamma di veicoli N1 ed N2 (gli N3 -sopra le 12t- sono esclusi) secondo la tabella seguente:

	1 - 1,49 t	1,5 - 2,49 t	2,50 - 3,49 t	3,5 – 7 t	>7≤12t
<b>ELETTRICO PURO</b>	€ 4.000	€ 5.000	€ 5.500	€ 7.000	€ 8.000
<b>IBRIDO (Full Hybrid o Hybrid Plug In) METANO (MONO E BIFUEL)</b>	€ 3.000	€ 3.500	€ 4.000	€ 6.000	€ 7.000
<b>GPL (MONO E BIFUEL)</b>	€ 2.000	€ 2.500	€ 3.000	€ 4.500	€ 6.000

Non è prevista la cumulabilità con altri aiuti pubblici concessi per gli stessi costi ammissibili.

Ciascuna impresa, può chiedere il contributo per non più di due veicoli. I veicoli acquistati devono essere immatricolati

per la prima volta in Italia. La data di acquisto, rilevabile dalla fattura, e la data di immatricolazione devono essere successive alla data di richiesta di contributo di cui al presente Bando.

#### **Presentazione delle domande**

Le domande di contributo devono essere presentate a partire dalle ore 14.30 del 16 ottobre 2018 fino alle ore 16.00 del 10 ottobre 2019.

Per ulteriori informazioni contattare FOGALCO Soc.Coop. – Matteo Milesi tel 035.4120210

---

## **Ludopatia. In Ascom i corsi obbligatori per gestori di locali con slot machine**

Ludopatia. Al via i corsi Ascom i corsi obbligatori per gestori di sale slot e di locali con slot machine

---

## **Accademia del Gusto, al via una nuova stagione A Osio**

# Sotto grandi maestri del food & wine

Riapre dopo la pausa estiva la stagione formativa Ascom che, oltre alla possibilità di personalizzare e studiare percorsi ritagliati sulle singole esigenze aziendali, offre una proposta di quasi 150 corsi a catalogo. Il mood del nuovo anno è la ricerca della perfezione del sapere, rappresentata in modo simbolico da una ciambella (l'idea nasce dalla teoria cosmologica di Steven Hawking che riconduce a questa particolare forma la conformazione dell'universo).



Il tema è rappresentato con due immagini di copertina: la donut americana, in una tonalità originale rosa, che accompagna l'area food&beverage e un vero e proprio salvagente a presentare i corsi business. "In un mondo in costante evoluzione, nessun investimento può prescindere da una crescita di competenze, in un settore come il terziario in cui a contare sono le persone e le relazioni e non robot e processi di automatizzazione" sottolinea il direttore

Ascom Confcommercio Bergamo Oscar Fusini.

“La ricerca di nuove vie e percorsi per la crescita individuale, aziendale e del personale rappresenta un primo e decisivo passo in avanti— spiega Daniela Nezosì, responsabile dell’Area Formazione Ascom Confcommercio Bergamo—. Anche quest’anno abbiamo incrociato le esigenze degli imprenditori con laboratori dalla forte



connotazione pratica e dalla didattica interattiva, oltre alla formazione manageriale specifica per le categorie, con proposte dedicate. Siamo inoltre a disposizione delle imprese per creare percorsi formativi e seminari su misura”. Per rispondere alle esigenze imprenditoriali Ascom riserva offerte speciali e proposte ad hoc. “Sul fronte food, alla formazione sulla gestione manageriale d’impresa si affiancano laboratori pratici con grandi interpreti della cucina e seminari pronti a cogliere i nuovi trend, dalle tecniche di preparazione e cottura, al mondo bar & wine, a pasticceria e lievitati” continua Nezosì.

Anche quest’anno l’Accademia del Gusto porta a Osio Sotto i migliori chef e ambasciatori del food italiani, propone corsi che colgono le nuove tendenze di mercato e organizza trasferte golose con quattro Convivium che fanno tappa in grandi ristoranti.

## **PERCORSI PROFESSIONALIZZANTI**

Ascom risponde all’esigenza di chi vuole reinventarsi sul mercato e di chi vuole apprendere i segreti del mestiere con i corsi professionalizzanti per diventare barman, pizzaiolo, pasticciere, addetto di sala, cuoco e gastronomo. Tra le

novità quest'anno, il Master "Next level" per l'inserimento professionale di giovani in bar, ristoranti e alberghi con tirocinio retribuito; un percorso di alta formazione che mira allo sviluppo occupazionale dei giovani più motivati provenienti da percorsi scolastici nel settore, grazie al coinvolgimento di istituti alberghieri e centri professionali.

## **FOOD & BEVERAGE**

In Accademia la cucina si declina in tutte le sue sfaccettature, dalla lezione di cucina toscana di Valeria Piccini, alla raffinata cucina del Gong, a quella speziata della chef indiana Dalmia Ritu, fino alle tecniche creative di Cristiano Tomei.

Molti i corsi da non perdere a basso costo ed alto impatto, dai pesci conservati alle conserve di carne, pesce e verdura per gustare tutto l'anno quanto di meglio offrono le stagioni. Tra le tecniche, le marinate e aromatizzazioni in sottovuoto, l'azoto in cucina con Emanuele Poli, la preparazione e conservazione di prodotti fermentati con Sauro Ricci e la realizzazione di proposte vegane e vegetariane con Antonio Cuomo. Nella sezione pasticceria, oltre al percorso formativo di base con Giovanni Pina, spiccano i nomi di Leonardo di Carlo per la proposta salata e quello di Beppe Allegretta per i dessert da ristorazione. Numerosi inoltre i corsi tematici: dai semifreddi alle torte, dai dessert ai bicchierini monoporzione, fino alla tradizionale pasta frolla per crostate e biscotti.

Nei corsi dedicati a sala, bar & wine imprescindibile l'attenzione alla caffetteria e all'arte della mixologist, sotto la regia di Luca Ramoni, e innovativo il corso per il caffè nella ristorazione a cura di Maurizio Valli.

## **A PRANZO DA GRANDI CHEF, 4 CONVIVIUM**

Le trasferte fanno tappa: a Treviso al "Ristorante Undicesimo Vineria" dallo chef Francesco Brutto, 1 stella Michelin; in

Val Badia, a San Cassiano, alla corte dello chef Norbert Niederkofler al “Ristorante S. Hubertus”, 3 stelle Michelin; a San Bonifacio, nel veronese, a “I tigli “ alla scoperta della pizza gourmet di Simone Padoan; a Imola, al “Ristorante San Domenico”, storico tempio della ristorazione italiana, dagli chef Valentino Marcattilli e Massimiliano Mascia.

## **CUCINA PER PASSIONE**

Ascom arricchisce quest'anno la proposta per gli appassionati, con un ricco calendario di corsi (ben 30), e organizza otto “serate wow”. Si può partecipare a sfide in cucina come nei reality, con mystery box e alla Hell's Kitchen, e anche a serate a tema (ostriche e bollicine; tapas e sangria); ci si può organizzare per uno speed-date ai fornelli, con serate per single, oltre a rafforzare la coppia con un corso afrodisiaco a San Valentino. Tra i corsi, si parte dall'abc con Imparare a cucinare e i grandi classici della tradizione per arrivare a cimentarsi con cucina stellata e tecniche sofisticate. Anche quest'anno l'Accademia sarà presente a Gourmarte, in Fiera dal 1° al 3 dicembre, con una proposta dedicata: dalla cucina stellata di Fabrizio Ferrari e Philippe Lèveillé a quella eclettica di Andrea Mainardi, dai piatti semplici e creativi con Mirko Ronzoni alla pizza gourmet di Tiziano Casillo, dalle confetture di Francesca Marsetti alle gelée di Gloria De Negri. E ancora, in sede, nel corso dell'anno laboratori di pasticceria, approfondimenti su pane, pizza e focacce (anche nella versione da chef gourmet) e proposte innovative stagionali, dai crudi di carne alla cucina di mare, dal menù di Natale alle zuppe estive, al pic nic chic, al bbq perfetto.

Per scoprire la proposta a catalogo: [www.ascomformazione.it](http://www.ascomformazione.it)

Info e contatti: Ascom Formazione, Piazzetta don Gandossi, 1, Osio Sotto

tel. 035 41.85.706/707/715 [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it)

---

# **Negozi più digitali con i bandi di Regione e Camera di Commercio**

Negozi più digitali con i bandi di Regione e Camera di Commercio. Il 10 settembre si apre il bando StorEvolution e Camera di Commercio mette a disposizione dei negozi che vogliono investire sul digitale contributi in voucher. Info: Giorgio Pupp 035.4120123 e Matteo Milesi 035.4120210

---

# **Negozi sempre più digitali. Ascom presenta il bando che dà contributi**

Da Regione Lombardia arriva il Bando "StorEvolution". Per i negozi di vicinato che si innovano ci sono contributi a fondo perduto. Ascom presenta il Bando ed è a disposizione per assistere gli associati. Info: [www.ascombg.it](http://www.ascombg.it) – tel. Giorgio Puppi 035.4120123 e Matteo Milesi – Fogalco – 035.4120210

---

# **Te lo do io il welfare, la risposta Ascom per migliorare il benessere in azienda**

L'area lavoro dell'Associazione offre soluzioni su misura per migliorare il benessere aziendale. La convenzione siglata con Edenred Italia, società leader nell'offerta moltiplica le opportunità per aziende e lavoratori

---

## **Azzano San Paolo, dal Comune contributi e sconti per le imprese**

Incentivi per le nuove attività, per chi assume a tempo indeterminato, per il recupero di immobili inutilizzati e i locali no slot. Domande entro il 30 giugno. Previsti anche oneri ridotti per le ristrutturazioni

---

## **Auto, sicurezza e servizi: anche l'impresa risparmia**

Gli sconti e le agevolazioni per le aziende associate Ascom Bergamo Confcommercio

---

# **Vacanze e tempo libero, da Ascom un pacchetto di sconti**

Trasporti, parcheggi, parchi divertimento, terme e tanto altro: il carnet di convenzioni a disposizione degli associati è ampio e fa risparmiare tutta la famiglia

---

# **Bando Turismo e Attrattività, il via alle domande slitta al 15 maggio**

Per alberghi, bar e ristoranti lombardi contributi a fondo perduto fino a 40mila euro. E ora possono partecipare anche i gestori. In Ascom il supporto per le pratiche