

Epis (Autosalonisti Ascom): “Sbagliato demonizzare il diesel servono maggiori incentivi per rinnovare il parco auto”

La crociata contro i motori diesel non ha fine, tanto che sempre più istituzioni arrivano a prendere decisioni drastiche in merito. L'ultima in ordine di tempo è quella di Milano che avrebbe deciso di dare un ulteriore giro di vite contro le motorizzazioni a gasolio anticipando le limitazioni previste dalla Regione Lombardia. Ma questa psicosi anti-diesel è davvero motivata? Secondo **Loreno Epis, presidente del Gruppo Autosalonisti Ascom**, titolare del punto vendita www.autosaloneepis.it e consigliere nazionale di Federmotorizzazione “è in atto una crociata ridicola contro i motori a gasolio”. Il problema – spiega – è che c'è molta disinformazione. Le politiche nazionali in questi anni hanno penalizzato solo il motore diesel con le limitazioni perché si dice che inquinano di più del benzina, ma non è così”.



“L’inquinamento globale delle nostre città generato dalle auto ormai oggi è determinato in misura marginale dalle vetture diesel perché negli ultimi 25 anni l’evoluzione tecnologica ha abbattuto quasi completamente l’inquinamento emesso da questi motori – spiega Epis -. In realtà sono più i freni e gli pneumatici, deteriorandosi, a inquinare perché generano polveri sottili che si depositano sull’asfalto e noi respiriamo”. Invece di ordinare i blocchi che danneggiano in particolare le famiglie con una sola un’auto e privi delle possibilità di cambiarla, basterebbe, a detta di Epis, lavare regolarmente le strade. “È un’operazione semplice e se fatta periodicamente porta via una quota di inquinamento altissima. Già a Bergamo la pulizia strade abbatterebbe i limiti quando inquinamento alto e non piove”. Questi temi saranno al centro di una riunione del Gruppo Autosalonisti in programma in Ascom a Bergamo lunedì 9 alle 20.30. L’obiettivo è di presentare in Regione, insieme a Federmotorizzazione, possibili soluzioni contro l’inquinamento alternative ai blocchi. “In Italia – dice Epis – ci sono 35 milioni di autoveicoli circolanti, il 45% di questi è ante euro4, quindi ha più di 12-13 anni. Gli incentivi alla rottamazione

introdotti per favorire la sostituzione di queste vetture con quelle di nuova generazione (euro 5 e euro 6) si stanno rivelando insufficienti, con i cambio auto registrati in questi due anni impiegheremmo 35 anni per arrivare a una situazione ottimale. L'incentivo è solo sul nuovo ed è finalizzato a poche categorie. tanto che non si esauriscono neppure i fondi destinati. La soluzione che vogliamo proporre è di prevedere una agevolazione sia per chi acquista vetture nuove in sostituzione sia per chi compra usato a norma, come avviene in Francia. Un tale incentivo permetterebbe di svecchiare più velocemente il parco macchine e faciliterebbe anche l'utente finale che spende meno". Epis sfata anche il 'mito' delle vetture elettriche come auto anti-inquinamento per eccellenza: "In Italia l'anno scorso sono state vendute quasi due milioni di auto nuove. I prezzi si stanno abbassando ma le vendite non cresceranno comunque come in altri Paesi perchè non abbiamo una rete di centraline che coprano il territorio nazionale. Di fatto, l'elettrico, nel nostro Paese, non è una soluzione a inquinamento zero. In Francia dove hanno le centrali nucleari lo è, infatti ne vendono 10 volte di più, ma in Italia le centrali sono a metano e a gasolio, quindi per generare la corrente elettrica necessaria a far funzionare le auto bisogna emettere gasolio o metano. Non solo, le stesse batterie poi vanno dismesse e anche questo provoca inquinamento". "La soluzione che mette d'accordo – sostiene il presidente degli Autosalonisti Ascom – è il motore ibrido senza la spina che genera potenza e carica la batteria. Ma la loro produzione è ancora limitata inoltre è adatto alla sola circolazione cittadina. Per il mercato extracittadino per il momento non è idonea. Attualmente l'euro 6 è il massimo dell'evoluzione tecnologica antinquinamento sia benzina che diesel".

Promozione turistica, bando di 200mila euro dalla Camera di Commercio

Promozione turistica, duecentomila euro dalla Camera di Commercio. Il bando è riservato a a strutture ricettive, servizi di intermediazione, agenzie turistiche e attività del tempo libero. Le domande vanno presentate entro il 31 maggio. Informazioni, www.bg.cam.com.it

Enoturismo, mobilità green e buona tavola sempre più cercati dagli italiani

Enoturismo e mobilità sostenibile, eccellenze enogastronomiche e mobilità “green” sono un connubio sempre più ricercato dai turisti italiani. Su questo tema hanno fatto il punto due importanti attori del settore, Repower, gruppo attivo nel settore energetico e della mobilità sostenibile, e **Seminario Permanente Luigi Veronelli** – Associazione per la Cultura del Vino e degli Alimenti – durante la tavola rotonda “Enoturismo e mobilità sostenibile: tendenze e opportunità per le aziende vitivinicole” tenutasi presso la Tenuta Barone Ricasoli, vicino a Siena.

All’evento hanno partecipato Fabio Bocchiola, Country Manager Italia di Repower, Angela Maculan, Presidente del Seminario Permanente Luigi Veronelli, Roberta Garibaldi, Coordinatrice Osservatorio Nazionale sul Turismo Enogastronomico Italiano

e Vittorio Giulini, Consigliere Nazionale delegato alle attività con le aziende enologiche di Associazione Dimore Storiche Italiane, davanti a una platea di imprenditori ed esponenti di realtà del territorio.

La tavola rotonda è stata l'occasione per presentare il Primo Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano realizzato dall'Osservatorio Nazionale del Turismo Enogastronomico. Secondo il rapporto, il 63% dei turisti italiani valuta importante la presenza di esperienze enogastronomiche quando sceglie la meta del viaggio, elementi imprescindibili sono qualità e sostenibilità: il 52% presta attenzione alla presenza di prodotti agroalimentari e vinicoli di qualità, il 40% di prodotti biologici e ben il 42% di strutture ecosostenibili e/o di eventi sostenibili. Il tema green non è driver di scelta solo per le produzioni agroalimentari, ma anche dell'*accommodation* e degli eventi a cui partecipare.

Le esperienze legate al vino si confermano di grande "appeal" per i turisti italiani: il 41% ha visitato un'azienda vitivinicola nel corso di uno dei viaggi compiuti negli ultimi tre anni, il 35% ha partecipato ad un evento a tema, ma i turisti italiani non cercano solo vino, desiderano abbinare alle visite nei luoghi di produzione esperienze culinarie e culturali. Roberta Garibaldi, autrice del Rapporto, ha sottolineato che sono quindi da incentivare tutte quelle esperienze che abbinano questi elementi in modo creativo, come, ad esempio, musei o esposizioni d'arte contemporanea, itinerari tra cantine di design, e anche e soprattutto i luoghi della tradizione vitivinicola italiana, come castelli medievali o dimore d'epoca, che rappresentano un grande patrimonio culturale oltre che un'attrazione unica soprattutto per i turisti d'oltreoceano.

Non è un caso che la Toscana, patria di alcuni dei più rinomati vini italiani e luogo dove spesso l'arte e la cultura si abbinano al vino, si confermi essere per viaggi

enogastronomici la regione più desiderata dagli italiani. E anche la più strutturata ad accogliere questi turisti: vanta a livello nazionale il maggior numero di Strade del Vino e dei Sapori (22 su un totale di 169 al 2017) e di agriturismo (4.518 su 22.661 al 2016, dati ISTAT), oltre ad essere la regione con il maggior numero di aziende vitivinicole di qualità con servizi di accoglienza turistica (dati Seminario Veronelli).

Quanto rilevato dal Primo Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano si allinea con le azioni messe in campo da Repower che, come ha sottolineato Fabio Bocchiola, Country Manager Italia di Repower, si sono concretizzate nella realizzazione del circuito Ricarica 101. Il circuito unisce dal Nord al Sud della penisola oltre 200 eccellenze, dall'hotellerie e alla ristorazione, permettendo a ogni driver elettrico di ricaricarsi velocemente e gratuitamente grazie alle Palina Burrasca da 22 kW installate presso ogni struttura.

Una visione della sostenibilità condivisa anche dal Seminario Permanente Luigi Veronelli, Associazione per la cultura del vino e del cibo, punto di riferimento per i produttori d'eccellenza e per i cultori dei vini d'Italia. Per questo motivo la nuova app della celebre *Guida Oro I Vini di Veronelli 2018* – utilizzabile su dispositivi *iOS* e *Android* – aggiunge alla recensione di oltre 16.000 vini alcune importanti informazioni dedicate agli enoturisti. Di ciascuna azienda vitivinicola, infatti, sono segnalate la possibilità di effettuare visite guidate, la presenza di uno shop per la vendita diretta, la disponibilità di strutture ricettive e, a tutto vantaggio della sostenibilità, di un punto di ricarica per automobili elettriche.

Ha partecipato alla tavola rotonda anche l'Associazione Dimore Storiche, che riunisce prestigiose residenze d'epoca come Barone Ricasoli, nelle cui cantine, nel 1872, il barone Bettino mise a punto il famoso uvaggio che sarebbe rimasto per oltre un secolo la "formula" ufficiale del Chianti. Presente

con numerose referenze nella Guida Oro I Vini di Veronelli 2018, Barone Ricasoli è anche una tra le prime strutture entrate a far parte del circuito Ricarica 101.

Carlo Giordano di Immobiliare.it incontra i mediatori Fimaa

Venerdì 16 marzo alle 15.30 alla sede Ascom di Bergamo Carlo Giordano di Immobiliare.it incontra i mediatori Fimaa. Per iscrizioni tel. 035.4120135

Family e Senior Card tornano nelle case di quasi 25mila bergamaschi

Tornano nelle case dei bergamaschi la Family e la Senior Card: prevedono sconti dal 5 al 20 per cento per anziani sopra i 70 anni e famiglie con 3 o più figli in molti esercizi commerciali della città

Tavolo Ocse, in programma 18 linee di azione per la competitività del territorio

Definiti gli obiettivi che gli otto soggetti presenti nella Cabina di regia si impegneranno a portare avanti. Malvestiti: "Vogliamo che il Tavolo rappresenti un'istituzione frutto dell'impegno di tutto il territorio"

Niente sanzioni se si utilizzano confezioni di formaggi integre

Ristoratori e titolari di pizzerie non saranno considerati responsabili di quanto contenuto nelle confezioni di caseina e caseinati in caso di violazione delle prescrizioni europee, se le stesse sono integre e c'è buona fede. Lo stabilisce la Legge 167/2017 contenente le "Disposizioni per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia all'Unione Europea" entrata in vigore il 12 dicembre scorso.

La normativa prevede alcune disposizioni in merito alla preparazione di alimenti con l'utilizzo dei preparati che possono essere utilizzati da parte di ristoranti, pizzerie, come ad esempio mozzarellae e formaggi per pizza (Dir. (UE) 2015/2203). Vengono previste sanzioni amministrative (da 1.000 a 10.000 euro) per chiunque utilizza tali prodotti che non soddisfano alcuni requisiti di qualità (presenza di piombo, materiali estranei, ecc.). FIPE, la federazione italiana

pubblici esercizi ha sollevato alcune criticità riguardanti la norma in questione, soprattutto in merito al fatto che le sanzioni fossero applicabili a “chiunque”, non prevedendo una particolare deroga per chi – come il ristoratore – compra tali caseine e caseinati in confezioni sigillate e pertanto non è in grado di sapere se all’intero vi sia la presenza o meno dei materiali sopraindicati.

Parlamento e Governo hanno compreso e sostenuto le ragioni di Fipe e inserito un nuovo comma (il n. 9) all’interno dell’art. 12 della legge che oggi prevede: “Le sanzioni previste al comma 8 non si applicano a chi utilizza caseine e caseinati in confezioni originali, qualora la mancata corrispondenza alle prescrizioni di cui al medesimo comma 8 riguardi i requisiti intrinseci o la composizione dei prodotti o le condizioni interne dei recipienti, purché l’utilizzatore non sia a conoscenza della violazione o la confezione originale non presenti segni di alterazione”.

[Legge 167 20 novembre 2017](#)

Commercio, in lieve calo le vendite al dettaglio

A ottobre le vendite diminuiscono, rispetto al mese precedente, dell’1% in valore e dell’1,1% in volume. Rispetto a ottobre 2016 c’è un calo del 2% nella grande distribuzione e del 2,2% nelle imprese operanti su piccole superfici.

A ottobre 2017 le vendite al dettaglio sono diminuite dell’1% rispetto al mese precedente e del 2% rispetto allo stesso mese dell’anno precedente. Lo rende noto l’Istat. Nella media del

trimestre agosto-ottobre 2017, prosegue l'Istat, l'indice complessivo delle vendite al dettaglio registra una lieve contrazione rispetto al trimestre precedente (-0,1% in valore e -0,2% in volume). Su base mensile, rileva l'Istat, le vendite di beni alimentari registrano una flessione dello 0,9% in valore e dell'1,5% in volume mentre le vendite di beni non alimentari diminuiscono dell'1,0% in valore e dello 0,8% in volume. Su base annua si registra, invece, una variazione negativa sia per i prodotti alimentari (-1,7% in valore e -3,8% in volume), sia per i prodotti non alimentari (-2,4% sia in valore sia in volume). Rispetto a ottobre 2016, le vendite al dettaglio calano del 2,0% nella grande distribuzione e registrano una diminuzione del 2,2% nelle imprese operanti su piccole superfici. Nella grande distribuzione le vendite registrano una variazione negativa sia per i prodotti alimentari (-1,3%) sia per quelli non alimentari (-3,0%). Per le imprese operanti su piccole superfici si registra una diminuzione del 2,6% per i prodotti alimentari e del 2,2% per quelli non alimentari. Con riferimento alla tipologia di esercizio della grande distribuzione, a ottobre 2017 il valore delle vendite al dettaglio segna una variazione tendenziale negativa del 2,0% sia per gli esercizi non specializzati sia per quelli specializzati. Tra i primi si registrano variazioni negative del 2,1% per gli esercizi a prevalenza alimentare e dell'1,5% per gli esercizi a prevalenza non alimentare. Tra gli esercizi non specializzati a prevalenza alimentare, il valore delle vendite diminuisce per tutte le forme di vendita: gli Ipermercati registrano una flessione del 3,8%, mentre nei Supermercati la flessione e' dell'1,3% e nei Discount dell'1%.

Ritorna il concorso di Natale dei commercianti di Trescore



In Val Cavallina ritorna il concorso “5000 motivi per fare Shopping a Trescore!”. L’iniziativa è promossa dall’Associazione Commercianti di Trescore con il patrocinio del Comune. Fino al 14 gennaio chi fa shopping nei punti vendita di Trescore Balneario potrà vincere buoni da spendere nei negozi aderenti all’iniziativa. Il monte premi è di 5mila euro: 3mila euro per il primo premio, 1.500 euro per il secondo e 500 euro per il terzo. La formula è semplice: in base alla cifra spesa si riceverà un certo numero di biglietti del concorso che permetteranno di partecipare all’estrazione. L’iniziativa è nata per valorizzare i negozi e le realtà commerciali di Trescore e per vivacizzare il centro cittadino. Lo scorso anno sono stati distribuiti 45mila tagliandi.

Regali di Santa Lucia, i libri surclassano i giocattoli

Sono i libri il regalo di Santa Lucia più regalato per la magica notte di Santa Lucia. Le librerie registrano un aumento degli acquisti del 10%, per i giocattoli invece il dato rispetto al 2016 è negativo: - 5% circa in media, con picchi che in alcuni casi arrivano a -30%. Stabile invece il comparto dolci le cui vendite sono in linea con lo scorso anno. La tendenza ha visto quest'anno una caccia ai regali al photofinish con gli acquisti concentrati nelle ultime ore. E in generale la ricorrenza di Santa Lucia appare meno sentita rispetto agli anni scorsi con molte famiglie che hanno spostato il più dei regali a Natale