

# **È in edicola il nuovo numero di Affari di Gola**

È in edicola il nuovo numero di Affari di Gola.

In questo nuovo numero siamo andati alla scoperta delle nuove tendenze in tema di cucina, gelati e cocktail.

La chef Antonia Klugmann del ristorante L'Argine a Vencó ci ha parlato della sua esperienza a Masterchef e di come è passata in pochissimo tempo dal fare la lavapiatti alla stella Michelin, quattro food bloggers bergamasche, Spadellatissima, Senzasalemacongusto, Il grande cocomero-blog di cucina e A Thai Pianist – La Mia Storia Thai di Vatinee Suvimol, ci hanno raccontato della loro passione in rete e Daniela Chiari di Chiari Formaggi specialità alimentari ci ha raccontato la storia della sua famiglia di formaggiai. Troverete inoltre le tecniche naturali per colorare i vostri piatti, nuovi consigli di lettura e tanti indirizzi per mangiare bene a Bergamo.

Buona lettura!

---

## **Ascom è vicina alla famiglia Fedeli**

Ascom, il presidente del Gruppo Abbigliamento, calzature e articoli sportivi Ascom, Diego Pedrali, insieme alla Federazione Moda Italia sono vicini alla famiglia Fedeli, dopo la tragica morte del commerciante Norveo Fedeli.

Il commerciante di 74 anni ucciso venerdì scorso nel suo negozio di abbigliamento, era titolare della storica boutique

del jeans griffato di via San Luca nel quartiere San Faustino di Viterbo. “Era stimato e apprezzato sia professionalmente che moralmente”, ha commentato il procuratore Paolo Auriemma che ha seguito le indagini.

Federazione Moda Italia ha inviato una lettera di condoglianze alla famiglia Fedeli esprimendo dolore e un “grazie a Norveo non solo per quello che ha fatto ma soprattutto per essere stato testimone di come una vita, diversamente da quello che dice il mondo fuori, può essere vissuta sotto la bandiera dei valori che erano suoi e sono nostri: la dedizione, il sacrificio e soprattutto il lavoro inteso non come mezzo per campare ma come passione, come desiderio di compimento di sé stessi e della propria umanità”.



Alla Famiglia Fedeli  
C/O Fedeli Vogue  
Via San Luca 43/45  
01100 Viterbo

Milano, 6 maggio 2019  
Prot. 20

Carissimi Maria Chiara, Nathalia e Pierluigi,

*Norveo era uno come noi ed oggi è un po' come se noi commercianti del settore moda fossimo stati uccisi con Lui.*

*FederazioneModaItalia rappresenta 30.000 punti vendita sul territorio italiano, attività come quelle di Norveo che hanno contribuito a fare la storia della moda, finanche del Made in Italy e che oggi tutte insieme con grande spirito unitario si stringono con un abbraccio forte ed autentica partecipazione al dolore della Vostra famiglia e dei Colleghi di Viterbo.*

*Facciamo un mestiere che è sempre più difficile in un mercato sempre più all'insegna del liberismo, con sempre meno regole e dove le autostrade aperte sono solo per le multinazionali su internet e i grandi gruppi e così le aziende del piccolo dettaglio, quelle a conduzione familiare, vengono lasciate sempre più sole sulle nostre strade.*

*Quelle strade delle città che proprio i nostri negozi tengono vive dando decoro, luce, servizi e soprattutto relazioni umane di cui oggi, in questi tempi nuovi e complessi, c'è un grande bisogno; quelle strade che purtroppo sono anche luoghi di morte.*

*La nostra Federazione chiede Giustizia con la "G" maiuscola e che vengano comminate pene severissime e certe per chi ha dimostrato disprezzo per la vita di un uomo come Norveo che, con la sua azienda, ha creato per il territorio lavoro e ricchezza e a cui deve andare la riconoscenza dei viterbesi.*

*Il nostro grazie va a Norveo non solo per quello che ha fatto ma soprattutto per essere stato testimone di come una vita, diversamente da quello che dice il mondo fuori, può essere vissuta sotto la bandiera dei valori che erano suoi e sono nostri: la dedizione, il sacrificio e soprattutto il lavoro inteso non come mezzo per campare ma come passione, come desiderio di compimento di sé stessi e della propria umanità.*

./.



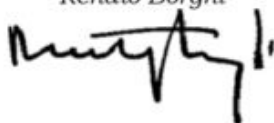
aderente alla

CONFCOMMERCIO  
RAPPRESENTA PER L'ITALIA

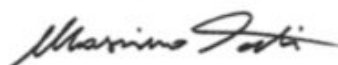
*Qualcuno, non appartenente al genere umano, ha voluto barbaramente fermarlo ma non ha ucciso il suo spirito che vive in tutti noi e che, proprio per fare memoria di Norveo, continueremo a fare il nostro lavoro all'insegna dei suoi valori.*

*Non ci sono parole che possano lenire il vostro strazio ma desideriamo mandarvi il nostro abbraccio e garantirvi le nostre preghiere perché il Signore possa aiutarvi a portare questa croce!*

*Il Presidente  
Renato Borghi*



*Il Segretario Generale  
Massimo Torti*



*con tutti i Presidenti, componenti del Consiglio Nazionale di Federazione Moda Italia  
Confcommercio di:*

*Brescia: Carlo Massoletti - Vice Presidente Vicario*

*Palermo: Patrizia Di Dio - Vice Presidente*

*Pisa: Federica Grassini - Vice Presidente*

*Trento: Gianni Gravante - Vice Presidente*

*Padova: Riccardo Capitanio*

*Bologna: Marco Cremonini*

*Venezia: Giannino Gabriel*

*Bergamo: Diego Pedrali*

*Perugia: Carlo Petrini*

*Genova: Gianni Prazzoli*

*Bari: Carlo Saponaro*

*Chieti: Marisa Tiberio*

*Aquila: Riccardo Savella*

*Cosenza: Giovanni Antonio Amendola*

*Livorno: Gianni Cuccuini*

*Milano: Maurizio Di Rienzo*

*Trieste: Massimo Donda*

*Novara: Andrea Ferri*

*Verona: Mariano Lievore*

*Arezzo: Paolo Mantovani*

*Milano: Guido Orsi*

*Asti: Dino Penna*

*Pordenone: Antonella Popolizio*

*Vercelli: Domenico Sabatino*

*Foggia: Marino Tagarelli*

*Udine: Mario Ulian*

*Rimini: Giammaria Zanzini*

*Caltanissetta: Angelo Pio Cammalleri*

*Pavia: Pietro Ferretti*

*Belluno: Vittorio Zampieri*



aderente alla

**CONFCOMMERCIO**  
IMPRESSE PER L'ITALIA

Presidenza e Segreteria: 20121 Milano - Corso Venezia, 53 - tel. 02.76.015.212 r.a. fax 02.76.003.779  
Sede in Roma - Piazza G.G. Belli, 2 [fedmoda@confcommercio.it](mailto:fedmoda@confcommercio.it) [www.federazionemodaitalia.it](http://www.federazionemodaitalia.it) - cod. fisc. 80057730154

---

# Storie di formaggi in Ascom Bergamo

Continua il ciclo di conferenze “Historiae Casei” organizzato da Progetto FORME, manifestazione dedicata all’arte casearia italiana dall’Associazione Promozione del Territorio.

Prossimo appuntamento in Ascom mercoledì 8 maggio dalle ore 19 alle 21 con il Prof. Massimo Donà, ordinario di Filosofia Teoretica e direttore del Master in Filosofia del Cibo e del Vino presso l’Università Vita e Salute San Raffaele, musicista jazz e Daniele Bassi, docente, maestro assaggiatore e consigliere nazionale ONAF. Il legame tra Donà e Forme è storico perché il professore è stato il curatore della mostra FORMAE. BONUM PULCRUM VERUM organizzata per la prima edizione di FORME nel 2015 all’ex-Monastero di Astino, dove aveva allestito un percorso espositivo museale in cui importanti opere d’arte contemporanea e grandi formaggi venivano provocatoriamente accostati.

“Di Formaggi e altri Biancori”, è il titolo evocativo e intrigante di questo quarto appuntamento che ci introduce al mistero del bianco, colore che tutto contiene e tutto comprende, creando un curioso abbinamento tra un colore e un sapore, che è anche un antichissimo sapere: il sapere incarnato appunto nel formaggio e nella sua origine, il latte.

La conferenza si annuncia spumeggiante perché accanto alla dissertazione accademica, proporrà un approccio sperimentale, sfruttando l’ecllettismo di Donà come filosofo e musicista jazz. Se è vero che il bianco, e il formaggio, tutto contiene, andremo alla ricerca del suo mistero e della sua arcana armonia.

Nella seconda parte dell'intervento, il maestro assaggiatore ONAF Daniele Bassi dialogherà con Massimo Donà in un esperimento polisensoriale dove protagonisti saranno i formaggi in degustazione, un pecorino, un caprino, un formaggio di latte vaccino e uno con latte di bufala: 4 diversi tipi di latte per 4 formaggi.

Il pubblico sarà guidato in un gustoso e sorprendente viaggio di conoscenza attraverso i cinque sensi, descritto dalle parole di Bassi e accompagnato dalle note e dai giri armonici della tromba di Donà.

La partecipazione è gratuita, previa iscrizione a [info@progettoforme.eu](mailto:info@progettoforme.eu)



**FORME**  
Ricerca - Cultura - Incontro



DAL 28 MARZO AL 21 MAGGIO

# HISTORIAE CASEI



## INVITO

**MERCOLEDÌ 8 MAGGIO**

ORE 19-00 | SALA CONFERENZE ASCOM,  
VIA BORGO PALAZZO, 137 - BERGAMO

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

### CONFERENZA:

#### DI FORMAGGI ED ALTRI BIANCORI

Bianco e formaggio: un curioso abbinamento. Un colore e un sapore. Ma un sapore che è anche un arricchimento "sapere". Un sapere che è lì detto nel tempo "sapere dell'origine". Anche perché solo l'origine avrebbe potuto rendere possibile. Quell'origine di cui, da sempre, gli uomini hanno avuto nostalgia. Da Aristocrato a Novella. Da Platone ad Heidegger. Un sapere, dunque, quello incarnato nei formaggi, che sa riflettere il mistero di una tale "origine" - relativo al fatto che dalla sua "semplicità" deriva, paradossalmente, tutta l'infinita varietà dei colori del mondo. Proprio come dal bianco. Archetipo di una "terra" originaria, dunque, il formaggio ha continuato ad essere metafora di un sapere che tale terra ha sempre cercato anzitutto di capire, prima ancora di insegnarci a guardarla. Metafora della vita, insomma. Metafora di un'esistenza ancora capace di non riconoscere l'abito della morte. Per tutti questi motivi il formaggio, e dunque la sua produzione e il suo consumo, costituiscono ancora oggi un simbolo quanto mai rivelatore, capace di farci capire cosa sia davvero chiamato in causa da ogni cosa, anche il più apparentemente insignificante, della nostra esistenza.



#### MASSIMO DONÀ

DIRETTORE MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO, UNISR

Massimo Donà, filosofo e musicista jazz, è nato a Venezia il 29 ottobre 1957, ed è docente ordinario di Filosofia Teoretica presso la Facoltà di Filosofia dell'Università Vita-Salute San Raffaele di Milano. Collabora con il settimanale l'Espresso. Tra le sue ultime pubblicazioni, ricordiamo: L'angolo musicante. Caravaggio e la musica (Mimesis, Milano-Utine 2014), La filosofia di Miles Davis (Mimesis, 2015), Teorettica. Sistema di estetica (Bompiani, 2015), Senso e origine della domanda filosofica (Mimesis 2015), Tutto per nulla. La filosofia di William Shakespeare (Bompiani 2014), Pensieri inocchiati. Vite tra filosofia, letteratura, arte e politica (Bietta dell'Uva, 2014), Di un'insuperabile bellezza. Le "cose" dell'arte, (Bompiani-Gianni, Milano 2014), Dell'acqua (La nave di Teo, Milano 2014).



DEGUSTAZIONE DI SPECIALITÀ CASEARIE  
A CURA DI ONAF

Per informazioni: info@organizzazione.as



---

# **Concluso il corso per Mediatori Immobiliari**

Si sono conclusi gli appuntamenti del corso per Mediatori Immobiliari, ideato da Fimaa Bergamo in collaborazione con l'Università degli Studi di Bergamo e SdM-School Management.

I docenti Stefano Tomelleri (docente di innovazione e ricerca sociale) e Salvatore Orlando (docente di strategia, negoziazione finanza e business planning) dell'Università di Bergamo durante i cinque incontri del corso hanno preparato i partecipanti sulle principali dinamiche della negoziazione e la comunicazione.

L'ultimo incontro è stato oggi, 6 maggio, con il professore Tomelleri ed ha focalizzato sul "Marketing e storytelling".













---

## **Federalberghi: il turismo, un universo che evolve alla velocità della luce**

“Torniamo in questo luogo dopo 30 anni. In questa perla del Mediterraneo, che è ormai un brand per il turismo internazionale, ci ritroviamo ora come allora ai nostri posti di combattimento con l’entusiasmo di sempre. Al contrario delle apparenze, lavorare nel nostro settore è molto duro.

Oggi bisogna essere eroici per portare avanti la propria impresa nel mondo della ricettività. Con tutti i balzelli fiscali, le irregolarità intollerabili dovute all'abusivismo dilagante e di fronte ad uno scenario internazionale che ci sottopone ad una competizione feroce, solo dei visionari innamorati del proprio Paese possono riuscire a fronteggiare tale situazione, producendo anche risultati di valore per l'economia di casa nostra. Siamo e restiamo comunque degli ottimisti".

Commenta così il presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca, l'apertura della 69a Assemblea nazionale che quest'anno si è svolta nell'isola di Capri e che ha visto la partecipazione di moltissimi titolari delle oltre 27mila imprese che compongono l'associazione, operativa da ben 120 anni.

Insieme a loro, tra il pubblico numerosi operatori del settore, giovani e addetti ai lavori provenienti sia dal territorio che da varie parti dell'Italia.

Presente anche il mondo delle istituzioni, con il sindaco di Capri, Gianni De Martino, l'assessore al Turismo di Anacapri, Massimo Coppola, il Ministro delle politiche agricole alimentari forestali e del turismo, Gian Marco Centinaio.

Protagonista dell'assemblea di Capri nell'ambito della tavola rotonda moderata dal giornalista de La7 Andrea Pancani, anche l'imprenditore e businessman Flavio Briatore, da sempre molto partecipe riguardo i temi legati al turismo nonché fautore di molte proposte volte a sostenerne la crescita.

"E' un onore per noi ospitare la 69° Assemblea della Federazione degli albergatori – ha detto il sindaco di Capri, De Martino, aprendo i lavori – Sono fiero quindi di darvi il benvenuto da questa terra e di promuovere insieme a voi il turismo italiano, con la certezza che sia il bene primario per il nostro Paese."

"Il primo obiettivo che vogliamo portare a casa è la lotta

all'abusivismo – ha dichiarato il Ministro delle politiche agricole alimentari forestali e del turismo intervenendo all'Assemblea degli albergatori – Non si può pensare di ragionare sul turismo, su progetti, su come promuovere il Sistema Italia e ritrovarsi con alberghi che rispettano le leggi e le regole, e poi tutto il resto del mercato invece fa quello che vuole. Proprio per questo stiamo lavorando sul codice identificativo per le strutture ricettive che confidiamo di avere al più presto” – ha proseguito il ministro – “Uno strumento che potrebbe contribuire a far emergere il sommerso potrebbe essere la tassa di soggiorno. Personalmente sono sempre stato contrario e sarei per cancellarla. La situazione va a mio avviso rivista completamente. Andrebbe infatti introdotto nello “scopo” anche un metodo di rilevazione che, unitamente al monitoraggio dei flussi attraverso un sistema di data intelligence turistico più ampio, consenta di contribuire in maniera fattiva all'emersione dell'illegale e al contrasto dell'abusivismo. Dobbiamo ragionare con i Comuni e le Regioni, per delimitare in maniera chiara lo scopo”.

“Ho accettato con entusiasmo l'invito del presidente Bocca a partecipare alla vostra assemblea perché il turismo è un settore che mi interessa molto e lo considero una risorsa enorme che l'Italia ha e che andrebbe sfruttata al meglio” – ha dichiarato Flavio Briatore – “Sulla base delle esperienze ed expertise del gruppo Billionaire, che opera nel campo della hospitality di lusso internazionale, spero di essere riuscito a dare spunti e suggerimenti validi. A questo proposito va detto che le indagini di mercato dimostrano che la richiesta di turismo di lusso sale. Il che per l'Italia è una grande opportunità. Ciò è sufficiente a farci capire che non va demonizzato! Bisogna imparare a capire che si può fare turismo di qualità, ecosostenibile, rispettando rigorosamente le peculiarità e le regole della natura creando comunque reddito e facendo il bene del Paese”.

“Non credo che smetteremo mai di batterci e di rivendicare ciò che può fare bene al settore – ha detto ancora Bocca – Noi siamo qui anche per chiedere di aiutarci ad aiutare il turismo, per far spiccare il volo a questo comparto che, con le sue performance, sta dicendo a gran voce al Paese: Io valgo”.

“Per questo ci vogliono professionisti capaci, quelli come solo l’Italia sa produrre. I manager del futuro. Peccato che poi ce li portino via. E che il futuro, i nostri giovani, in moltissimi casi debbano andare a costruirselo all’estero. Fuori dal proprio meraviglioso Paese”.

“Se è vero che il turismo è un bene non delocalizzabile, perché dobbiamo delocalizzare i nostri talenti? Incentiviamoli invece a restare, potenziando la formazione e assecondando le tendenze secondo ciò che chiede questo mercato.”

“Il turismo è settore dalle mille declinazioni – ha concluso il presidente di Federalberghi – Moltissimi nuovi mestieri stanno nascendo in questo comparto, perché le nuove tecnologie ed i sistemi digitali rendono infinito il campo di applicazione del nostro lavoro. Non dimentichiamo che siamo una comunità che arriva a dare lavoro ad oltre 350mila persone.”

“L’obiettivo è ambire a raddoppiare queste cifre – ha concluso Bocca – E bisogna farlo anche supportando l’espressione di nuove professionalità, sempre più necessarie al turismo, un universo che evolve alla velocità della luce.”

---

# **L'Italia invecchia? La voglia di mangiare fuori casa, no.**

Ristoranti a rischio per l'invecchiamento della popolazione? Bando a inappropriati allarmismi. "L'invecchiamento della popolazione in Italia avrà sicuramente ripercussioni da un punto di vista economico, già ora si nota la crescita di offerte di prodotti e servizi rivolti in particolar modo ai consumatori più maturi.

Ci sentiamo tuttavia di affermare con sufficiente tranquillità che le imprese della ristorazione, se coinvolte, lo saranno solo in minima parte. L'analisi di Moody's non tiene infatti conto del significativo cambiamento degli stili di vita nel nostro Paese, con un numero crescente di italiani che sceglie di consumare pasti fuori casa e passare sempre meno tempo davanti ai fornelli. Ricordiamo a questo proposito i dati dell'ultimo Rapporto Ristorazione Fipe secondo cui gli italiani dedicano solo 37 minuti al giorno alla preparazione dei pasti, mentre il settore dei consumi fuoricasa rappresenta il 36% della spesa alimentare totale con un valore aggiunto di 43,2 miliardi di euro. Eventualmente, sarà necessario adeguare l'offerta alle esigenze e ai gusti dei consumatori d'età più alta che, tra l'altro, sono anche quelli più alto spendenti. E siamo certi che gli imprenditori italiani della ristorazione saranno capaci di rinnovare e adeguare la loro offerta in funzione delle nuove richieste del mercato, con quella inventiva, capacità di innovazione e cura del cliente che li ha sempre contraddistinti e resi famosi nel mondo".

Questa la risposta di Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi all'analisi di Moody's sulle conseguenze dell'invecchiamento della popolazione italiana e relativa diminuzione di spesa che potrebbe mettere a rischio settori dell'economia tra i quali la ristorazione.



---

# Storie di formaggi, in Ascom l'esperto di Filosofia del cibo

Continuano gli appuntamenti con “Historiae Casei”, le conferenze sul mondo del formaggio organizzate nell’ambito del Progetto Forme, manifestazione dedicata all’arte casearia italiana progettata dall’Associazione Promozione del Territorio con il patrocinio e il contributo di Regione Lombardia, Comune, Provincia e Camera di Commercio di Bergamo e in calendario a Bergamo dal 17 al 20 ottobre per la quarta edizione.

Nati da una collaborazione con il Master in Filosofia del Cibo e del Vino dell’Università Vita e Salute San Raffaele, diretto dal Professor Massimo Donà, gli incontri rappresentano un’occasione per scoprire storia, cultura e tradizioni di un alimento che accompagna l’umanità da millenni e resta profondamente legato all’identità dei luoghi in cui nasce e viene prodotto: il formaggio. Narratori d’eccezione sono i docenti del master di UniSR, giunto quest’anno alla terza edizione con l’obiettivo di formare figure capaci di gestire, valorizzare e comunicare le eccellenze del patrimonio enogastronomico italiano.

Il prossimo incontro si svolge l’8 maggio nella sede di Ascom Confcommercio Bergamo e ha come titolo “ Di Formaggi e di Altri biancori”. La lezione sarà tenuta da Massimo Donà, direttore del Master in Filosofia del Cibo e del Vino dell’Università San Raffaele di Milano, musicista, e professore ordinario di Filosofia Teoretica presso la Facoltà di Filosofia dell’Università San Raffaele di Milano.

Quinta e ultima lezione è in programma nella sede di Confindustria il 21 maggio con l'intervento di Angela Frenda, food editor del Corriere della Sera e co-direttrice del Master in Filosofia del Cibo e del Vino su "Da M.F.K. Fischer a Samin Nosrat: il senso ( e il gusto) del formaggio in cucina e in letteratura". Frenda è autrice di tre libri, "Racconti di Cucina", "La cucina felice" e "Ricette per Natale" (Corriere della Sera e Rizzoli). Nel 2017 ha vinto Il Premiolino per la diffusione della cultura alimentare.

Gli eventi sono a ingresso gratuito, fino a esaurimento posti. e sono seguiti da degustazione di specialità casearie a cura di un Maestro Assaggiatore ONAF

Per informazioni e iscrizione: [info@progettoforme.eu](mailto:info@progettoforme.eu)

---

## **Pensionati del terziario, 50&Più raccoglie quasi 2.500 iscritti**

Sono quasi 2.500 gli iscritti all'Associazione 50& Più che raggruppa i pensionati del terziario che fanno parte della famiglia di Ascom Confcommercio Bergamo. "Il numero è in costante crescita -- afferma Laura Benigni, segretaria di 50&Più Bergamo -. La materia pensionistica è sempre più complessa, le leggi cambiano di frequente e non sono sempre semplici da comprendere. Di conseguenza aumenta il numero di pensionati che richiedono servizi. Se prima uno cercava di fare da sé ora è diventato più difficile".

50& Più fa parte del grande sistema associativo e di servizi nato e cresciuto all'interno di Confcommercio – Imprese per

l'Italia. L'Associazione risponde alle richieste di consulenza, assistenza e benessere sociale delle persone che si avviano verso la pensione. In Italia conta 7.240 professionisti e 886 punti operativi. Nella sede di Bergamo, che si trova in via Borgo Palazzo 133, nello stesso edificio di Ascom, operano quattro professionisti. Oltre a Laura Benigni, lavorano negli uffici di 50& Più Bergamo: Roberto Maffioletti, Laura Apuzzo e Luca Zulian, ciascuno con delle mansioni ben specifiche.

“Siamo nati nel '63 e siamo sempre stati legati ad Ascom. Negli anni ci siamo ingranditi e strutturati – spiega Benigni -. Abbiamo visto l'evolversi del sistema pensionistico italiano e il nostro lavoro è cambiato di molto”.

Il sistema 50& Più si suddivide in due servizi: 50& Più Enasco, Istituto di patronato e assistenza sociale e Caaf 50&Più, Centro autorizzato di assistenza fiscale.

“Il Patronato Enasco – spiega Benigni – fornisce agli iscritti assistenza gratuita per risolvere nel modo più favorevole tutte le pratiche previdenziali: pensioni, supplementi, indennizzi ed indennità. Offriamo ai nostri associati gratuitamente assistenza e consulenza per tutte le tipologie di prestazione erogate dall'Inps e dagli Enti collegati. Ogni anno eroghiamo circa 4500 pratiche”.

Mentre Caaf 50&Più provvede all'elaborazione di 730, Imu, Red, Isee, richiesta bonus energia/gas, visure catastali, dichiarazioni di successione, paghe colf e badanti. “Lo scorso anno abbiamo elaborato circa 6.500 tra modelli 703 e pratiche Imu, 1000 Red e circa 800 Isee” conclude Benigni. A livello nazionale l'associazione 50 & Più conta 330.000 iscritti e organizza annualmente manifestazioni a carattere culturali, sportive e ricreative internazionali, nazionali e territoriali

Nel corso degli anni, ha infatti dato vita a società collegate per meglio rispondere alle esigenze dei soci e del mondo senior: 50&Più Editoriale, la casa editrice che dal 1978

pubblica il primo mensile italiano dedicato agli ultracinquantenni; 50&Più Turismo, il tour operator specializzato per i viaggiatori over 50; 50&Più Serena, la società specializzata in ambito assicurativo per la sicurezza e la sanità; 50&Più Università, per promuovere lo sviluppo culturale e sociale della persona anziana.

Per informazioni sui servizi è possibile contattare il numero 035 4120302 o consultare il sito [www.50&più.it](http://www.50&più.it)

### **Pulcini il nuovo presidente della 50&Più di Bergamo**

Franco Pulcini è il nuovo presidente della 50&Più di Bergamo, l'associazione dei pensionati del commercio di Confcommercio-Imprese per l'Italia. Pulcini, 72 anni di Pradalunga, subentra a Giuseppe Capurro che ha guidato l'associazione per dieci anni ed è stato eletto presidente onorario. Franco Pulcini è anche consigliere della Pia Unione San Lucio che è lo storico sodalizio tra i commercianti alimentari che fa capo ad Ascom.

L'elezione è avvenuta nei giorni scorsi nella sede di via Borgo Palazzo a Bergamo, nel corso del consiglio direttivo, che ha confermato come vicepresidente vicario Franco Meloncelli (Bergamo) ed eletto come vicepresidente Ernesto Crotti (Torre Boldone) e come consiglieri: Delisa Sanzani (Osio Sotto), Giuseppe Capurro (Scanzorosciate), Rosalaura Cortesi (Bergamo), Mario Pesenti (Mozzo), Natale Bettinelli (Brembate Sopra) e Pierantonio Chiari (Ranica).

---

## **Dal primo luglio lo scontrino diventa elettronico**

L'introduzione dello scontrino elettronico, che dal 1° luglio dovrebbe sostituire il vecchio scontrino fiscale, ha spinto il

presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, a inviare una lettera al ministro dell'Economia, Giovanni Tria, chiedendo un rinvio.

Come pubblicato sul Corriere della Sera, il foglietto con cui si uscirà dai negozi non avrà più valenza fiscale, bensì solo commerciale, per eventuali sostituzioni o garanzie. I negozianti dovranno sostituire i registratori di cassa analogici con quelli digitali, o adattare i vecchi strumenti (sempre che non siano troppo vetusti) con un apposito software: alla scadenza del 1° luglio dovrebbero farsi trovare pronti, secondo le stime di Confcommercio, in 261 mila, mentre il prossimo 1° gennaio 2020 la novità riguarda 2 milioni di soggetti. Ma «in considerazione del ritardo nell'emanazione dei decreti attuativi e delle possibili difficoltà operative connesse alle problematiche tecniche che le imprese si troveranno ad affrontare nell'adeguamento del parco macchine esistente e nella sostituzione dei registratori di cassa con i nuovi registratori telematici – è evidenziato nella lettera che Sangalli ha inviato a Tria – Confcommercio chiede al governo di rinviare al 1° gennaio 2020 l'entrata in vigore dell'obbligo per i commercianti al dettaglio di trasmissione telematica dei corrispettivi anche per i soggetti con un volume d'affari superiore a 400 mila euro». «Si ritiene – evidenzia ancora Sangalli – che i tempi per l'entrata in vigore dal prossimo luglio del nuovo obbligo, peraltro introdotto a soli pochi mesi dall'obbligo della fatturazione elettronica nei rapporti tra soggetti privati e in concomitanza del debutto in dichiarazione dei redditi dei nuovi "Indici sintetici di affidabilità fiscale" (Isa), siano troppo brevi».

Al momento, però, dal ministero non è arrivata alcuna risposta. E, in mancanza di rinvio, i commercianti al dettaglio dovranno adeguarsi nel giro dei prossimi 75 giorni. I nuovi registratori di cassa hanno un costo che si aggira mediamente intorno agli 800 euro, mentre l'adattamento di

quelli vecchi, laddove possibile, costerà intorno ai 150 euro. In parte rimborsabili: «È previsto – spiega Vincenzo De Luca responsabile Fiscalità d'impresa di Confcommercio – un contributo, sotto forma di credito d'imposta, pari al 50% della spesa per l'acquisto, ma non oltre 250 euro; e di 50 euro per chi adatta i vecchi strumenti». De Luca spiega anche quali siano, allo stato attuale, gli ostacoli da superare perché la scadenza del 1° luglio possa essere rispettata: «Il quadro normativo deve essere completato, nel senso che mancano due decreti ministeriali: il primo, del Mef, che dovrà indicare le categorie economiche escluse, come avviene già adesso per gli scontrini fiscali; e il secondo, del Mef e dello Sviluppo economico, che dovrà individuare le zone del Paese dove non c'è sufficiente connessione e quindi si dovrà continuare a emettere lo scontrino in forma cartacea. A ciò si deve aggiungere anche un problema tecnico: chi produce i nuovi registratori non è ancora pronto, lo sarà per fine maggio». Da qui la richiesta di rinvio.

A regime, però, ci saranno vantaggi sia dal punto di vista dei controlli che potranno essere fatti in via telematica, grazie a fattura e scontrino elettronico che permetteranno di confrontare la merce in uscita e in entrata, con la differenza che dovrà essere registrata in magazzino per non evidenziare anomalie, sia per le imprese. L'obiettivo – conclude De Luca – è infatti proprio quello di ridurre gli adempimenti e i costi amministrativi per i commercianti».

---

## **A Pasqua si mangeranno meno**

# uova e colombe

A Pasqua quest'anno si mangeranno meno colombe e più in generale meno dolci della tradizione come anche meno uova di cioccolato. Un sensibile calo degli acquisti dovrebbe riguardare le classiche uova con sorpresa tra il 25% e il 30% in meno, mentre le colombe subiranno un contraccolpo del 15%.

A tracciare una previsione è la Fida-Confcommercio, la Federazione dei dettaglianti dell'alimentazione, che conta 60 mila esercizi, i cosiddetti negozi di vicinato e alcune sigle della Gdo (Sigma, Crai).

“Non ci aspettiamo grandi numeri a causa dei mutati stili di vita, delle diete, delle condizioni meteo e della data di Pasqua, a primavera inoltrata. Tutti fattori che potrebbero indurre molti a partire e ad acquistare meno. Ciò è dovuto anche a un calo dei consumi alimentari più generale” afferma Donatella Prampolini, presidente di Fida. “Quest'anno i consumi alimentari non sono brillantissimi, – spiega – per i dolci abbiamo già visto una riduzione delle vendite dei panettoni a Natale. Il problema è che la gente è preoccupata e la propensione ai consumi risente di questo, anche del fatto di poter scongiurare l'aumento dell'Iva. Oggi non ci sono margini per assorbirlo”.

Comunque, nel caso delle colombe si tratta di un trend nazionale legato ai prodotti da forno per ragioni di dieta, non è una questione di risparmio. Secondo quanto riferisce la Fida i prezzi medi per le colombe industriali al supermercato sono intorno ai 3 euro, farcite su 8-10 euro e le uova, sui 300 grammi di peso, si aggirano sui 3-4 euro. Il discorso cambia per le colombe gourmet di pasticceria che hanno prezzi decisamente più alti ma offrono grande qualità.

“Le ordinazioni e gli acquisti di colombe e di uova artigianali sono fermi al momento, ma è pur vero che questo

genere di dolci viene comprato sotto la data” dichiara Maurizio Tasca, consigliere di Fipe, in rappresentanza delle pasticcerie che aderiscono a Confcommercio. “La Colomba artigianale costa circa tra i 20 e i 22 euro, le uova di cioccolato in pasticceria tra 40 e 45 euro, ma si tratta di prodotti che vengono regalati o da portare al pranzo di Pasqua, che vengono acquistati da una clientela ristretta, il 95% delle persone compra le uova di cioccolato al supermercato. Per noi va bene comunque, preferiamo produrre meno ma in qualità, alla fine otteniamo lo stesso risultato come ricavo”.