

# **Arriva il Bonus mobili e elettrodomestici sconti sull'acquisto per chi ristruttura**

Arriva il bonus mobili. Per chi ristruttura casa è prevista una detrazione Irpef del 50 per cento sull'acquisto di arredi e grandi elettrodomestici

---

# **Dessert sfiziosi a km zero all'Accademia del Gusto di Osio Sotto**

Lunedì 16 aprile ore 20 l'Accademia del Gusto propone un seminario dedicato ai dessert a km zero, a cura dello chef Antonio Cuomo. Per informazioni e iscrizioni, tel. 035 41.85.706/707/715 email [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it)

---

# **Per le feste pasquali locali aperti fino alle 2 in Borgo**

# Santa Caterina

Per le feste pasquali locali aperti fino alle 2 in Borgo Santa Caterina. Il Comune di Bergamo conferma la deroga agli orari di chiusura

---

## Distretto Morus Alba, il nuovo presidente è Amadei

Emiliano Amadei è il nuovo presidente del Distretto del commercio Morus Alba, sinergia tra i comuni di Stezzano, Azzano San Paolo, Grassobbio, Orio al Serio e Zanica, la Camera di Commercio di Bergamo, Ascom e Confesercenti nata nel 2011 per valorizzare e promuovere il territorio. Amadei, già vicepresidente del Distretto subentra a Luca D'Angelo che ha rassegnato le dimissioni nei giorni scorsi. Titolare del negozio di fiori omonimo a Azzano San Paolo, Amadei, 44 anni, è già presidente di Assacom, l'associazione dei commercianti locali e vicepresidente del Gruppo Fioristi Ascom Bergamo. Al suo fianco, come vicepresidente è stato nominato Giovanni Calabria, vicesindaco di Azzano San Paolo, che in passato è stato alla guida del Distretto. Il nuovo corso del Distretto si annuncia sotto il segno della continuità di lavoro, grazie alla stretta collaborazione degli anni passati tra Amadei e il presidente uscente D'Angelo. Tra i progetti in agenda per i prossimi mesi ci sono numerose iniziative, prima di tutto quelle collaudate come lo 'Sconto Family' nei negozi per i residenti dei comuni del Distretto, che tornerà da settembre. E poi alcune novità, come il corso per i commercianti sull'utilizzo dei social media e una campagna sulla valenza sociale dei negozi di vicinato.

---

# Per la sicurezza sulla strada torna Safe Driver

C'è tempo fino a venerdì 30 aprile per supportare con un voto Safe Driver, il progetto per sensibilizzare i ragazzi a un consumo responsabile dell'alcool. Per sostenere l'iniziativa basta esprimere un semplice voto su Avida Community Fund ([clicca qui](#)), la piattaforma che permette a enti e cittadini di candidare progetti a sostegno di salute, anziani e occupazione. Le iniziative più votate verranno valutate da una giuria che selezionerà i 3 vincitori, uno per categoria, che riceveranno fino a 15mila euro da investire nel progetto.

Safe Driver prevede che di volta in volta, in occasioni sociali, un ragazzo decida di astenersi dal bere alcolici per assumersi la responsabilità di condurre a casa in sicurezza i suoi passeggeri. La campagna rientra nelle iniziative di Notti in sicurezza, il tavolo provinciale coordinato dal SerD di BG, a cui fa capo ATS Bergamo e formato da ASST PG23, Associazione genitori Atena, Polizia Stradale, CRI, Rotary Centenario, ACI Bergamo, Polizia Locale Bergamo, Rotaract Club Città Alta BG e discoteca Bolgia.

In Italia l'andamento degli incidenti stradali mortali è drammatico: nel primo semestre del 2017 il dato dei decessi causati da incidenti stradali è incrementato del 4% rispetto allo stesso semestre dell'anno precedente. Nel

2016 si sono registrati per incidenti stradali circa 3mila morti, 10mila invalidi gravi, 145mila ricoveri e circa 500mila accessi al Pronto Soccorso, con costi stimati in oltre 16 miliardi di euro.

---

## **Fabrizia Meroi del “Laitem” di Sappada è la chef dell’anno per la Michelin**

Nell’ambito dell’Atelier des Grandes Dames, tributo alle donne dell’alta ristorazione voluto da Veuve Clicquot, il premio Chef Donna 2018 è stato aggiudicato da Fabrizia Meroi, una stella Michelin

---

## **Noleggino auto, ai turisti stranieri piacciono i bolidi: +32% sul 2016**

Suv e auto sportive conquistano i turisti: brasiliani e russi in fuoristrada, americani e britannici alla scoperta del Bel Paese in cabrio. La durata del noleggio è in media di nove giorni

---

# Chef lombardi tra design e food, conferenza a Bergamo

Si parlerà delle nuove tendenze del rapporto tra design e cibo lunedì 9 aprile all'Hotel San Marco a Bergamo in Piazza della Repubblica 6 dalle 20.30 alle 23. La serata avrà come ospiti gli architetti Marco Redaelli e Matteo Moscatelli, e gli chef Giuseppe Cereda di Cucina Cereda di Ponte San Pietro e Mauro Cornali del ristorante La Collina di Almenno San Bartolomeo. Si tratta del terzo appuntamento del ciclo di conferenze Design & Food in programma fino a giugno in diverse città. La serata, così come le altre in programma, sarà divisa in tre momenti: nel primo verranno analizzati esempi di "interior design" nell'ambito della ristorazione, nel secondo si parlerà di "product design", con l'analisi della ricerca contemporanea relativa al design di un piatto, di un bicchiere, della posateria. Infine lo chef racconteranno la loro esperienza nell'ambito dell'alta ristorazione e dei criteri che ritengono fondamentali per la creazione di un buon piatto e della scelta e combinazione di un insieme di ingredienti. L'iniziativa è aperta agli addetti ai lavori e a chi vuole conoscere le sinergie che si creano nell'esperienza gastronomica tra il campo del food design e quello del product e dell'interior. 'Design & Food' si articola tra marzo e giugno con 5 serate itineranti con la presenza di due chef per ogni serata. Dopo Merate con Stefano Binda del Dac a trà di Castello in Brianza e Davide Maci del Market Place di Como, Como con Davide Caranchini del Materia di Cernobbio e Federico Beretta del Feel di Como e la tappa di Bergamo, la rassegna sarà all'Hotel Helios a Monza il 7 maggio (Fabio Silva del Derby Grill Hotel de la Ville e Pietro Civillini della Pasticceria Civillini di Briosco) e il 4 giugno a Milano in

una location ancora da definire (Marco Ambrosino del 28 Posti di Milano e Dario Guidi dell'Antica Osteria Magenes di Barate di Gaggiano).

L'obiettivo finale del ciclo di conferenze è raccogliere tutti i contributi in un libro in cui racchiudere tutta la ricerca condotta con il contributo degli chef protagonisti delle varie serate.

Informazioni e prenotazione fino a esaurimento posti, sul sito [www.designandfood.it](http://www.designandfood.it).

---

## **“Sguardi di donne, storie di commercio” in mostra all'Istituto Fantoni di Clusone**

Una piccola esposizione nella tradizionale due giorni della Consulta Provinciale Studentesca di Bergamo, dedicata dal 23 al 24 marzo al mondo femminile

---

## **Bergamo jazz, premiate le vetrine più belle**

Premiate le vetrine in jazz 2018 più belle. Vince Alba

Abbigliamento di via Borgo Palazzo, seconda Da Mimmo, terza il Giardino dei rimedi. I commercianti sono stati premiati da Ascom al Teatro Donizetti