

Promozione del territorio vola a Bergen per il concorso World Cheese Awards

Promozione del Territorio, associazione organizzatrice di FORME, viaggia fino a Bergen in Norvegia per prendere visione delle finali dei World Cheese Awards 2018, dove sono in gara quasi 4.000 formaggi provenienti da 41 paesi, e per valutare l'ospitalità dell'edizione 2019 in Lombardia, nella città di Bergamo.

Il capoluogo orobico, che tiene il record italiano con 9 formaggi DOP, potrà trovarsi nell'epicentro dell'arte casearia con la più importante gara di formaggi al mondo, la quale da 30 anni richiama i migliori formaggi del mondo e attrae migliaia di aziende produttrici internazionali, celebrando tradizione innovazione, talento e passione.

Sarebbe la prima volta che i World Cheese Awards arrivano in Italia, nonostante sia il paese europeo col maggior numero di DOP casearie, ben 50, contro le 42 della Francia, seconda in questa straordinaria graduatoria.

La progettualità sarà messa a punto con i partner istituzionali Regione Lombardia, Provincia di Bergamo, Comune di Bergamo e Camera di Commercio e il mondo associativo.

Nel frattempo gli enti territoriali hanno già richiesto il coinvolgimento del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Turismo.

Promozione del Territorio è costituita dalla Camera di Commercio Bergamo, Ascom Bergamo, Confindustria Bergamo, Ente Fiera Promoberg e Bergamo Fiera Nuova S.p.a. e dal 2011 vede tra i soci sostenitori il Comune di Bergamo e la Provincia di Bergamo, ed è finalizzata a valorizzare l'arte della cucina

sul territorio bergamasco.

“Il concorso World Cheese Awards per la prima volta in Italia potrebbe rappresentare un fortissimo volano per lo sviluppo turistico del territorio bergamasco e lombardo, caratterizzato dalla presenza del maggior numero di formaggi DOP italiani”, sottolinea il presidente di Promozione del Territorio, Giorgio Beltrami.

Per Paolo Malvestiti, presidente della Camera di Commercio di Bergamo “un progetto di questa importanza potrà essere realizzato solo con l’aiuto di tutti gli enti territoriali, Regione, Provincia, Comune e Camera di Commercio. Auspichiamo anche un sostegno forte del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Turismo ”.



Affitti case per vacanza. Domani entra in vigore il Codice Identificativo Regionale

A partire da domani, 1 novembre, entra in vigore il Codice Identificativo Regionale per le case e gli appartamenti per vacanza, compresi gli alloggi o porzioni degli stessi dati in locazione per finalità turistiche. Gli uffici di Ascom sono a disposizione ai numeri tel. 035.4120340 ata@ascombg.it – 035.4120202 giorgio.lazzari@ascombg.it

Fondi in via di esaurimento per la Sabatini Ter

Fondi in via di esaurimento per la Sabatini Ter. Le piccole e medie imprese che vogliono beneficiare delle agevolazioni previste devono affrettarsi a fare richiesta. Per informazioni e per assistenza nelle domande, Matteo Milesi Fogalco tel. 035.4120210

San Lucio, commercianti in

festa a Grone

Domenica 19 novembre al ristorante Da Ivan di Grone ritorna la festa annuale della Pia Unione San lucio, tra buona tavola e solidarietà. Per adesioni, Pierantonio Chiari tel. 035.242982 oppure Dino Balduzzi 035.217522 oppure Giorgio Lazzari 035.4120202

Fatturazione elettronica, i prossimi incontri Ascom sul territorio

Proseguono gli incontri di Ascom Bergamo che spiegano in maniera semplice come si produce una fattura elettronica. Gli esperti dell'associazione commercianti saranno a Zogno il 30 ottobre Zogno (Oratorio San Giovanni Bosco – Via 11 febbraio , 11), ad Albino il 5 novembre (Auditorium Mario e Benvenuto Cuminetti – Via Aldo Moro 2/4), a Trescore Balneario il 12 novembre (Oratorio San Giovanni – Via Locatelli 108), a Sarnico il 14 novembre (Auditorium comunale – via Roma 54), a Romano di Lombardia il 19 novembre (Sala Muratori – Via Rubini, 19), a Osio Sotto il 21 novembre (Centro Giovanile via G. Petrocchi), a Clusone il 26 novembre (Delegazione Ascom – Via San Vincenzo de Paoli 18/20).

Gli incontri si tengono dalle ore 20.45 e sono aperti a tutti gli imprenditori, anche non associati ad Ascom, che vogliono sapere cosa comporterà il passaggio alla fatturazione elettronica e come arrivare pronti alla scadenza del 1° gennaio.

Vista la grande richiesta è necessario prenotarsi per tempo

sul sito <https://goo.gl/forms/BbzDbqvEGGl90p0I2> oppure scrivere una mail all'indirizzo soci@ascombg.it. Per maggiori informazioni, tel. 035.4120304.

Fatturazione elettronica, cosa fare

Entro il 1 gennaio 2019 tutti gli imprenditori devono scegliere un programma di fatturazione in formato xml o aggiornare il programma già in possesso, dotarsi di una firma elettronica, pensare alla modalità di ricezione delle fatture (pec o codice destinatario), integrare l'anagrafico dei proprio clienti con l'indirizzo telematico preventivamente richiesto, dotarsi dei codici personali per l'accesso alla propria area riservata, aggiornare la propria area riservata indicando il proprio indirizzo telematico, creare il proprio QR-code, dotarsi di un programma di trasformazione dei file xml in pdf (per la lettura facilitata), sottoscrivere un contratto con un operatore certificato per affidare la conservazione sostitutiva dei documenti.

Alla Campionaria il salotto delle auto e le dimostrazioni dei gastronomi Ascom

La Fiera Campionaria di Promoberg a ingresso gratuito torna alla Fiera di Bergamo da sabato 27 ottobre (apertura ore 15) a giovedì 1 novembre tagliando il prestigioso traguardo delle 40 edizioni, nozze di Rubino.

La Campionaria raggiunge gli "anta" rimanendo, all'interno del panorama di Promoberg (composto attualmente da sedici manifestazioni, comprese le due esportate a Milano e Napoli) l'evento fieristico per eccellenza di Bergamo, in grado di

farsi apprezzare anche a livello nazionale (dalle imprese) e regionale (dal pubblico). La manifestazione ha messo in vetrina il meglio dei vari settori merceologici, stando sempre al passo dei tempi.

Per dare al pubblico la possibilità anche visiva di "rivivere" (per chi c'era) o di conoscere (per chi è nato negli anni successivi) il percorso dei primi 40 anni della Campionaria, sono state riprodotte sei pagine dell'Eco di Bergamo (collocate all'ingresso del percorso della Campionaria, nella hall del padiglione A) per altrettante date significative della manifestazione. La scelta dell'Eco, quotidiano fondato nel 1880, è data dal fatto che è l'unico in attività presente lungo l'intero cammino della Campionaria.

La Campionaria si conferma la vetrina per eccellenza del commercio e dei servizi grazie alle 35 categorie merceologiche rappresentate. Sui 17mila metri quadrati complessivi del polo fieristico destinati alla manifestazione, quest'anno sono protagonisti 227 espositori in rappresentanza di 16 regioni italiane: dal Trentino Alto Adige alla Calabria, passando per Piemonte, Sardegna, Sicilia e Puglia. Sei le imprese straniere. A livello di province, la rappresentativa più numerosa rimane come da tradizione quella di casa, con 114 imprese (tre in più rispetto allo scorso anno) targate Bergamo, seguita da quelle di Milano e Brescia (12 a testa), poi Monza Brianza, Verona e Bari (5 cadauna). Dieci le provincie lombarde rappresentate (mancano solo Varese e Sondrio), per un totale di 152 imprese. Al secondo posto la regione Veneto (15 imprese), seguita da Puglia (8) e Liguria (7). Il 50% delle imprese proviene da fuori provincia; il 33% da fuori regione: dati che consentono ricadute positive per il nostro territorio.

Al primo posto per numero d'impreses (51 espositori) la categoria "Alimentari, dolciumi, preparati per la ristorazione", seguita da "Edilizia, Scale" (26) e da "Arredamento e completamento d'arredo" (22). Seguono i settori

“Articoli da regalo, gioielleria, accessori moda” (18), “Abbigliamento, Pelletteria” (15). “Casalinghi, Accessori casa, Elettrodomestici” (14), “Condizionamento, Riscaldamento” (13).

Main sponsor e partner della nuova edizione, UBI Banca, Credito Bergamasco Banco BPM, Camera di Commercio di Bergamo.

ASCOM: SALONE DELL'AUTO, PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Anche quest'anno alla Campionaria sono presenti il Gruppo Concessionari Auto e il Gruppo Gastronomi-salumieri di Ascom Confcommercio Bergamo. I Concessionari Auto saranno presenti con il “Salone dell'auto” in un'area di 1.200mq nel padiglione “B”: rappresentati tutti i principali marchi auto, tra cui Fiat, Abarth, Lancia, Peugeot, Mercedes, Opel, Toyota, Renault, Citroen, Nissan, Isuzu.

Per l'occasione saranno distribuiti dei volantini riguardo il bando Rinnova Veicoli approvato dalla Regione Lombardia, che prevede la possibilità di inoltrare dal prossimo 16 ottobre richieste di contributo a fondo perduto (da un minimo di 2.000 euro ad un massimo di 8.000 euro) finalizzato all'acquisto di nuovi veicoli ad uso commerciale a basso impatto ambientale. Requisiti importanti per beneficiare della suddetta agevolazione sono la contestuale demolizione di un veicolo commerciale alimentato a benzina fino a euro 1 piuttosto che diesel fino ad euro 4 incluso oltre l'applicazione da parte del venditore di uno sconto di almeno il 12% sul prezzo di listino del modello base. Le risorse finanziarie stanziare ammontano complessivamente a 6.000.000 di euro e le richieste vengono raccolte entro il 10 ottobre 2019 salvo chiusura anticipata in caso di esaurimento dei fondi. Inoltre, per tutti gli associati Ascom, è possibile usufruire delle convenzioni riservate presso i più importanti concessionari, consultabili sul sito dell'associazione. Per info sul bando: Matteo Milesi, Asconfidi Lombardia Fogalco, tel. 035-4120321; email matteo.milesi@fogalco.it.

Nell'area curata dal Gruppo Gastronomi-salumieri, tra le varie

attività spicca anche un'interessante gara aperta a tutti i gastronomi-salumieri, previa iscrizione, di taglio del prosciutto e del formaggio. Vincerà chi si avvicinerà il più possibile al peso richiesto dai giudici. Per entrambe le gare sono previsti al massimo cinque concorrenti. Nel corso dell'evento, che si terrà domenica 28 ottobre 2018 dalle 16 alle 19 nel padiglione "A", Stand 150/162, un esperto dimostrerà come disossare un prosciutto crudo.

La rassegna, come sempre, intende valorizzare la professionalità e l'esperienza dei salumieri, gastronomi della nostra provincia, che da anni lavorano per diffondere una cultura gastronomica di qualità. Iscrizioni per la gara del taglio: alessandro.rota@ascombg.it, 035.4120135.

GLI SPETTACOLI

Da molti anni la Campionaria propone al pubblico una serie di eventi che rendono la manifestazione sempre più interattiva, divertente e spettacolare, per grandi e piccoli. In occasione della 40a edizione, torna L'Eco Café, redazione itinerante del quotidiano L'Eco di Bergamo, per raccogliere dal pubblico, mentre si gusta un buon caffè, commenti e suggerimenti sui temi che stanno più a cuore al pubblico. Spettacoli all'insegna della magia, del divertimento e della sorpresa invece sul palco montato per l'occasione nella Galleria Centrale della Fiera, per far divertire il pubblico in tutti i sei giorni della manifestazione. Sabato 27 ottobre (ore 17) magia con l'illusionista Edoardo Ares. Domenica 28 (ore 17) si ride con lo spettacolo comico di Omar Fantini, "Ciclisti, vegani e altre piaghe!". Lunedì 29 (ore 18.30) secondo appuntamento con l'illusionista Edoardo Ares. Martedì 30 (ore 18.30), altre risate assicurate con lo spettacolo del barzellettiero bergamasco Giuseppe Morotti (o! Moròt). Mercoledì 31 ottobre (ore 18.30), "Facciamo radio" con Teo Mangione, in compagnia per l'occasione di due ospiti speciali: Max Pieriboni e il Ragionier Lodetti. Nella giornata conclusiva (e festiva) di giovedì 1 novembre (ore 15),

chiusura con il barzellettiere bresciano Brunetto Lusenti.

In ambito enogastronomico, nell'area show cooking (pad. A) due concorsi riservati agli studenti e ai cuochi professionisti. Primo appuntamento con gli studenti: martedì 30 ottobre in palio i trofei dedicati alla memoria dello chef Alfredo Sonzogni, docente dell'IPSSAR di Nembro e San Pellegrino Terme nonché fondatore dell'Associazione stessa, e del maître patron Stefano Cardaci, maître di grande esperienza che ha dato lustro e visibilità alla gastronomia bergamasca con maestria e attitudine all'insegnamento della professionalità.

Il secondo appuntamento è in programma giovedì 1 novembre con l'8a edizione del Trofeo Fiorenzo Baroni, indimenticato promotore della cucina, della formazione e dell'associazionismo a Bergamo e non solo. L'iniziativa riservata ai cuochi professionisti è organizzata dall'Associazione Cuochi bergamaschi, insieme alla Federazione Italiana Cuochi e all'Unione Cuochi Regione Lombardia. I concorrenti si sfideranno davanti al pubblico della fiera mettendosi alla prova su un tema molto attuale: "Zero sprechi".

Nel clima di festa della Campionaria viene riproposta anche quest'anno l'iniziativa che fa da trait d'union con il Salone del Mobile di Bergamo, in programma in Fiera Bergamo dal 10 al 12 e dal 16 al 18 novembre prossimo. La Campionaria distribuirà tagliandi che consentiranno l'ingresso gratuito all'evento di Promoberg dedicato all'arredamento e al complemento d'arredo.

Sempre molto attesa dai più piccoli e dai loro genitori, anche quest'anno la Campionaria presenta una piacevole preview dell'edizione nel 2019 di "Lilliput il villaggio creativo" di Promoberg, con un'area dedicata ai lillipuziani e la partecipazione di diverse realtà che animano il famoso salone educativo dedicato ai bambini per imparare divertendosi.

In Galleria centrale le famiglie hanno inoltre a disposizione diversi gonfiabili (gratuiti), per far divertire i bambini al coperto con qualsiasi condizioni meteo.

La Campionaria è visitabile sabato 27, lunedì 29, martedì 30 e mercoledì 31 ottobre: 15.00 – 22.30; domenica 28 ottobre: 10.00 – 22.30; giovedì 1 novembre: 10.00 – 20.00. Ticket: Ingresso gratuito – Parcheggio: 3 euro (forfait).

Info: www.campionaria-bergamo.it.

Ambulanti: Tempo fino al 31 dicembre per il rinnovo dell'attestazione

Il 31 dicembre scatta il termine per il rinnovo dell'attestazione degli ambulanti e l'eventuale aggiornamento della carta d'esercizio per il commercio su aree pubbliche.

Come ogni anno la Fiva è a disposizione presso la sede Ascom con un consulente dedicato per assolvere l'obbligo normativo.

Per rinnovare l'attestazione e/o aggiornare la carta d'esercizio basta presentarsi in associazione con i seguenti documenti:

- ricevuta invio telematico modello unico 2018
- visura aggiornata Cciaa (se sprovvisti può essere richiesta

in associazione ; il costo della pratica è di 10 euro)

-iscrizione Inps anno 2018

-iscrizione Inail anno 2018 per i collaboratori familiari, dipendenti, soci.

Il servizio è gratuito per i soci Fiva/ Ascom, previa prenotazione appuntamento: 035.4120113/112/200 fiva@ascombg.it

Ospitalità senza barriere. Un incontro a Rovetta con albergatori e pubblici esercizi

Lunedì 29 ottobre alle 5 alla Proloco di Rovetta viene presentato il progetto "Ospitalità senza barriere-servizi per la residenzialità e il turismo". L'incontro è rivolto agli operatori turistico commerciali della Valle Seriana e valle di Scalve desiderosi di accogliere la crescente richiesta di alloggi, servizi e strutture accessibili

Crisi di negozi chiusi: Treviglio dà la soluzione

Saracinesche chiuse, vetrine vuote, negozi bui... cosa si può fare per dare vita a una zona piena di negozi sfitti? Il

Comune di Treviglio ha trovato la soluzione emettendo il bando #centro25 per aiutare i commercianti ad avviare o potenziare la propria attività.

Circa 200.000 euro sono stati investiti da dieci commercianti di Treviglio, spesa compensata dal contributo di 82.000 euro dal bando regionale Sto@2020, al quale il Comune ha partecipato con il proprio #centro25. I dieci commercianti del centro di Treviglio hanno ricevuto un contributo a fondo perduto del 70% della spesa sostenuta (fino a 10.000 euro) per la propria attività.

Il bando regionale Sto@2020 e quello locale prevedono anche un intervento di abbellimento della piazza XXV Aprile, mentre una campagna di marketing per proseguire nelle riaperture sarà attivata a breve.

Avviato anche un corso di formazione per i commercianti, erogato dal Cescot (Centro sviluppo commercio turismo e servizi) in collaborazione con l'Associazione commercianti, professionisti e artigiani.

Infine la mappatura dell'intera rete commerciale del DUC realizzata con la condivisione della Camera di Commercio di Bergamo e con la collaborazione di studenti dell'Istituto Tecnico Commerciale Vittorio Emanuele di Bergamo nell'ambito di un progetto di alternanza scuola lavoro doterà l'Amministrazione Comunale e ASCOM, partner di questo intervento, di uno strumento di analisi costantemente aggiornato sullo sviluppo e l'offerta della rete commerciale trevigliese.

“Visit Brembo”: Il consorzio per il rilancio turistico della Val Brembana è realtà

Il progetto di promozione turistica della Val Brembana è realtà: “Visit Brembo” è il consorzio turistico, composto da enti pubblici e privati, che si occuperà della promozione e del coordinamento del turismo della zona.

Con l’approvazione di 37 Comuni della valle il progetto, di cui fa parte Ascom, ha come obiettivo rendere protagonista la Val Brembana e lanciarla oltre i confini vallari.

Alla guida del piano, con nomina a termine, c’è Christophe Sanchez per un accordo tra “Visit Brembo” e “Visit Bergamo”, vicepresidente del Cda è stato nominato Giovanni Fattori, mentre nel direttivo lo affiancheranno l’assessore al Turismo della Comunità montana Geremia Arizzi, l’assessore al Turismo di San Pellegrino Stefano Tassis, il vicesindaco di Zogno Gianpaolo Pesenti, Roberto Ghidotti per Ascom e Andrea Paleni per l’associazione Alto Brembo.