

Notti di musica con "Demon's blade"

Saranno serate hard rock quelle di domenica 23 e venerdì 28 giugno, grazie al gruppo di "Demon's blade".

Il gruppo bergamasco che è composto da Michele Mangili, Leonardo Rigamonti e Nicolas Amboni e Dylan Stucchi ed è prodotto dalla casa discografica bergamasca Stardust Records di Jasmine Borromè, si esibirà domenica 23 giugno a Romano di Lombardia alle ore 22.00 in Via Tadini alla Festa Internazionale della Musica e venerdì 28 giugno a Brignano Gera D'Adda ore 21.30 al Motoraduno.

I Demon's Blade nascono nel 2013 dalla passione musicale coltivata da Michele Mangili (basso), Leonardo Rigamonti (chitarra elettrica e voce) e Nicolas Amboni (chitarra solista).

Ai 3 ragazzi si aggiungeranno pochi mesi dopo Silvia Defendi (voce) e Michele Fumagalli (batteria).

La Neo Band si esercitava in un piccolo locale dismesso, dove non c'era ne riscaldamento, ne luce e la corrente veniva presa tramite una prolunga che comunicava con casa di uno dei componenti del gruppo.

Purtroppo per i membri del gruppo i primi 2 anni sono stati un travaglio: patire il freddo in sala prove, polizia che interrompeva le prove perché i vicini si lamentavano del suono, difficoltà economiche di vario tipo.

Nonostante ciò i ragazzi portano avanti il loro progetto musicale.

Due anni dopo, nel 2015, per problemi legati allo studio, Silvia Defendi e Michele Fumagalli lasceranno il gruppo. Allora nasce l'attuale formazione: Mangili(basso)

Amboni(chitarra solista) Rigamonti (voce e chitarra ritmica) e Dylan Stucchi (batteria).

I 4 ragazzi iniziano quindi a scrivere brani inediti, trovano una sala prove adatta alle loro esigenze e quindi iniziano a fare i primi concerti. I Demon's Blade hanno avuto l'opportunità di suonare in palchi come il Druso, il Legend Club, lo Street Bier Fest, la Festa Bikers, il motoraduno di Brignano, e tante altre esibizioni che hanno permesso di incrementare l'esperienza del gruppo.

Nell'estate 2018 i ragazzi conoscono il fisarmonicista Claudio Ranalli, che interessato al progetto dei giovani decide di ospitarli nel suo studio per effettuare le registrazioni dell'album The Chosen One.



Baleno Festival: l'evento che riempie di arte ed eventi culturali la Malpensata

Dopo il successo della prima edizione dell'anno passato, torna al Parco della Malpensata Baleno Festival, una rassegna di arte ed eventi culturali che per 3 giorni riempie l'intera zona di attività, colori e bellezza.

Il parco infatti si anima e si modella con le tante forme e proposte che Pigmenti e Tantemani, progetti di Cooperativa Sociale Patronato San Vincenzo, in collaborazione con Gate e con il sostegno di Comune di Bergamo, Fondazione ASM e Fondazione Cariplo, organizzano per il fine settimana dal 21 al 23 giugno.

Le radici di Baleno affondano profonde nelle svariate e importanti attività sul quartiere che Pigmenti e Tantemani hanno realizzato nel corso degli ultimi 5 anni con la finalità di costruire e rafforzare il senso di comunità attraverso progetti artistici e, al contempo, cercare di riqualificare l'area agli occhi della città, liberandola dallo stigma che purtroppo l'accompagna, dimostrando che in Malpensata esistono e si possono organizzare tante iniziative belle e di qualità, perché si tratta di un luogo artisticamente e culturalmente fertile.

Per l'edizione 2019 del festival le serate in programma sono tre: la manifestazione si apre venerdì 21 con il concerto dei Sick Tamburo, prosegue sabato 22 con il concerto di M1 (Dead Prez) & Bonnot con special guest Tino Tracanna e Daniele Di Marco, per terminare domenica 23 con la proiezione del film Visages Villages di Agnes Vardas e JR.

Tantissime le attività che si susseguono durante le tre giornate, a partire da due nuove collaborazioni: la prima con

il festival di illustrazione UAU, per cui è previsto un market dedicato nel parco, una mostra all'interno del Gate dell'illustratrice Miss Goffetown e due workshop a iscrizione, uno con Anna Resmini e l'altro Guido Scarabottolo.

La seconda è con l'ormai storico appuntamento delle Grazielliadi di Pedalopolis in programma nel pomeriggio di domenica 23, una sfida all'ultima pedalata in graziella, con tanto di asta di biciclette recuperate e riparate per il sabato pomeriggio.

Ritorna anche la collaborazione con Danza Estate, quest'anno con un'esibizione di street dance e freestyle di Matteo Thew Mossoni e, a seguire, relativa masterclass.

Il sabato pomeriggio ci sarà inoltre un momento dedicato alla presentazione del quinto numero della rivista Bandita del Laboratorio Tantemani dedicato alle piste ciclabili con lettura a cura di Alberto Salvi.

Infine il festival offre un'ampia e imperdibile proposta di laboratori creativi, uno per ogni gusto e inclinazione. Ogni pomeriggio è possibile recarsi all'info point, consultare l'offerta e iscriversi al laboratorio che si preferisce.

Le scelte spaziano da quello di disegno su piastrelle di ceramica, Piastrello quindi sono, al Narraserigrafia, dedicato ai bambini dai 2 anni di età, dove è possibile ascoltare una storia e poi fare una stampa serigrafica di uno dei personaggi e colorarla. E poi il rodato Sfacciati, dove farsi fare un ritratto dai partecipanti del Laboratorio Tantemani e portarlo a casa come ricordo, ma anche Furoshiki, la decorazione di un tessuto con una tecnica di stampa e timbro della tradizione giapponese, e Il diario della bicicletta, per realizzare un proprio taccuino.

IL PROGRAMMA

Le serate:

21 giugno

Sick Tamburo – concerto

Nati dall'esperienza Prozac +, i Sick Tamburo sono uno dei gruppi alternative rock più interessanti del panorama italiano: testi concisi, ritmi incalzanti e un'affascinante attitudine punk. Tornano in tour con un nuovo disco di inediti intitolato "Paura e amore".

22 giugno

M1 (dei Dead Prez) & Bonnot + special guest Tino Tracanna e Daniele di Marco – concerto

Direttamente da New York il rapper e attivista fondatore del duo hip hop Dead Prez che ha scritto e cantato pietre miliari della storia del rap accompagnato da Bonnot, local hero, produttore e polistrumentista tra i più interessanti nel panorama nazionale e con importanti collaborazioni all'attivo (Assalti Frontali, General Levy, Dub FX, Paolo Fresu, Inoki...). Super ospiti della serata Tino Tracanna al sassofono e Daniele Di Marco alle tastiere.

23 giugno

Visages Villages di Agnes Varda e JR – proiezione all'aperto

La regista Oscar alla carriera Agnes Varda, scomparsa recentemente, e lo street photographer JR intraprendono un viaggio nella Francia rurale. In ciascun luogo visitato JR crea giganteschi ritratti in bianco e nero degli abitanti che vanno a ricoprire case, fienili, facciate di negozi e ogni superficie libera. Una poesia.

Gli eventi:

21, 22, 23 giugno

Baleno ospita UAU Festival

Venerdì e sabato dalle 18.00 alle 00.00 e domenica dalle 16.00 alle 22.00 market di illustrazione ed editoria indipendente con artisti da tutta Italia.

21 giugno

19.00-20.00

Inaugurazione della personale site specific di Miss Goffetown presso GATE

In occasione della collaborazione con UAU Festival, mostra dell'illustratrice italiana che ha fondato e preso parte a vari progetti artistici e sperimentali come Perpetua Edizioni e il collettivo femminile delle UA (Uncles & Aunts). La tecnica che Miss Goffetown predilige è il collage, oltre a lavorare con acrilico ed incisione.
<http://www.missgoffetown.it>

22 giugno

9.00 – 19.00

Baleno ospita UAU Festival

Workshop di Anna Resmini: Non è detto – conversazioni visive sulla realtà

Anna Resmini studia alla School of Visual Art di New York, il suo lavoro si caratterizza per uno stile concettuale strettamente legato alla sua formazione filosofica. Illustra per il Corriere della Sera e per il New York Times
<http://www.annaresmini.com>

Iscrizione obbligatoria a pagamento: uauilfestival@gmail.com

15.30 -17.30

Workshop di street dance in collaborazione con Bergamo Danza Estate a cura di Matteo Thew Mossoni

Esibizione di street dance e freestyle a cui seguirà una masterclass di danza urbana aperta a ragazzi, giovani e adulti.

Iscrizioni gratuite: info@festivaldanzaestate.it entro il 17 giugno

18.00-19.00

Presentazione del 5° numero di Bandita, rivista del Laboratorio Tantemani

Presentazione del nuovo numero della rivista dedicato alle piste ciclabili: i partecipanti al laboratorio, accompagnati dall'attore Alberto Salvi, leggono alcuni estratti della rivista. Interviene Associazione Pedalopolis.

19.00-20.00

Asta di bici resuscitate a cura di Pedalopolis

Amici, amici ma non hai la bici? Partecipa all'asta delle migliori biciclette della bergamasca pimpate artigianalmente nelle ciclofficine di Pedalopolis. Occasioni incredibili con un banditore d'eccezione!

23 giugno

9.00 – 19.00

Baleno ospita UAU Festival

Workshop con Guido Scarabottolo – L'invenzione della fotografia

Formazione da architetto, si dedica fin da giovane alla grafica collaborando con la RAI e i più noti editori italiani. Attualmente i suoi disegni appaiono su Internazionale, sul domenicale del Sole240re, sul New York Times e sul New Yorker.

<http://www.scarabottolo.com>

Iscrizione obbligatoria a pagamento: uauilfestival@gmail.com

15.30-19.00

Grazielliadi

Collaborazione inedita con Pedalopolis che porta al parco della Malpensata lo sferragliare delle due ruote fuori controllo. Squadre da due munite di Graziella per affrontare le prove di una sfida che ha fatto storia. Hai una Graziella? Iscriviti! Non hai una Graziella? Vieni a goderti lo spettacolo!

Per info e iscrizioni: pedalopolis@gmail.com

I laboratori:

22 e 23 giugno

16.00-19.00

Spazio laboratori

Uno spazio creativo dove è possibile sperimentare liberamente alcuni laboratori. È possibile presentarsi all'info-point del Festival tra le 16.00 e le 18.30, scegliere quale tecnica si vuole provare, lo staff darà i materiali e le dritte per iniziare. Nello spazio laboratori ci sarà sempre qualcuno ad aiutare a sviluppare i progetti.

Le proposte:

– PIASTRELLO DUNQUE SONO (sab e dom) a cura di Laboratorio Tantemani

Disegnare la propria piastrella in ceramica. Forniamo i materiali per dare libero sfogo alla fantasia. La piastrella verrà cotta e restituita dopo qualche giorno pronta per essere messa al muro, usata come sottobicchiere, poggiapentola, soprammobile...

Contributo materiali: 5,00 euro

– NARRASERIGRAFIA (sab e dom alle 16.30) per bambini dai 2 anni

Una bella occasione per ascoltare una storia nel prato e provare a fare la propria prima stampa serigrafica su carta raffigurante uno dei personaggi della storia. Alla fine si colora la stampa!

– SFACCIATI (sab e dom) a cura di Laboratorio Tantemani

I partecipanti del Laboratorio Tantemani si mettono a disposizione per fare ritratti. Mettersi in posa, fare due chiacchiere mentre l'artista è all'opera e poi portarsi a casa il proprio ritratto firmato Tantemani da appendere sopra il caminetto come un vero nobile.

– FUROSHIKI (sab) a cura di D|Tantemani

Furoshiki nella tradizione giapponese è un panno di stoffa usato per trasportare oggetti ed impacchettare regali. Durante il workshop sarà possibile decorare il tessuto con una semplice tecnica di stampa a timbro e sperimentare alcune delle tecniche tradizionali di piegatura da replicare su diverse stoffe. Alla fine tessuto e timbro saranno in omaggio!

– IL DIARIO DELLA BICICLETTA (dom) a cura di D|Tantemani

Realizzare un taccuino dove scrivere, scarabocchiare e raccontare. È possibile scegliere la copertina tra diverse proposte disegnate e stampate da Laboratorio Tantemani; così come i contenuti: righe, quadretti, illustrazioni e tanto altro. Si possono portare fotografie, ritagli di giornale o disegni per personalizzare il lavoro. (NB: il formato sarà A5, occhio alle misure!) Il quaderno verrà completato rilegandolo con ago e filo secondo la tecnica tradizionale giapponese

Fukuro toji.

Informazioni: balenofestival.it, info@balenofestival.it, FB:
tantemani – pigmenti

Non è questione di innovazione ma di semplice riduzione dei costi

Quello che sosteniamo da anni è confermato dai numeri. Non è questione di essere avanti o indietro, di essere innovatori o retrogradi, gli imprenditori del terziario non amano i pagamenti elettronici per un solo motivo: i costi eccessivi.

E' vero che la moneta virtuale ha una serie di vantaggi, a partire dalla sicurezza rispetto alla gestione del contante e del miglior servizio al cliente, ma è altrettanto vero che tali vantaggi non producono risparmi di costi o maggiori ricavi.

Sicuramente alcune responsabilità ce l'hanno anche i commercianti, un terzo dei quali ancora oggi fatica a distinguere le carte di credito da quelle di debito (ma conosce esattamente la differenza dei costi delle commissioni tra carta di credito e Pagobancomat!).

Eppure, nonostante questo, il numero delle operazioni di pagamento elettronico aumentano rispetto a quelle con il contante, i volumi dei ricavi con il POS crescono mentre la soglia per l'utilizzo della tessera magnetica si abbassa.

Il mondo del commercio si divide tra due grandi parti. Coloro che si limitano ad un'accettazione minima dei pagamenti

elettronici e coloro che invece cercano di utilizzare anche lo strumento di incasso come servizio e opportunità al consumatore. Nei primi sono molti coloro che non hanno margini o volumi d'affari che consentano di sopportarne i costi alti dello strumento.

Resta alta e quasi totalitaria la percezione che le commissioni non siano realmente scese dopo l'introduzione del Regolamento europeo sulle commissioni interbancarie. E' significativo, per esempio, che solo un imprenditore su due (il 49,1%) si sia rivolto alla sua banca per chiedere una riduzione delle commissioni o per poca informazione o per negligenza; ma è preoccupante che il 45% di questi, quindi un imprenditore su quattro del totale del terziario, abbia ricevuto risposta negativa dalla banca.

La ricerca mette in luce quello che più incide sulla scelta dei commercianti: costi non sono solo per le commissioni ma anche per l'acquisto, il noleggio del POS, l'installazione, per il canone mensile e altri accessori (linea telefonica, addebito con RID, estratto conto e accredito giornaliero). Tutto ciò rende il quadro della spesa molto più pesante di quanto indicano le semplici commissioni, soprattutto per chi il POS lo utilizza poco. La sensazione di essere spremuti resta quindi alta negli imprenditori.

Non è un caso che la proposta degli imprenditori intervistati per la crescita finale della moneta elettronica sia univoca: contenere le spese delle commissioni, di installazione e per gli accessori come richiesto dal 91,4% degli intervistati.

Sagra del casoncello a Castro: serata dedicata ai bambini

La Sagra del Casoncello, giunta alla 19a edizione, è una delle sagre più partecipate dell'alto lago d'Iseo.

Come dice il nome stesso, il piatto principale è proprio il casoncello bergamasco, piatto ricco di tradizione e di gusti legati al territorio.

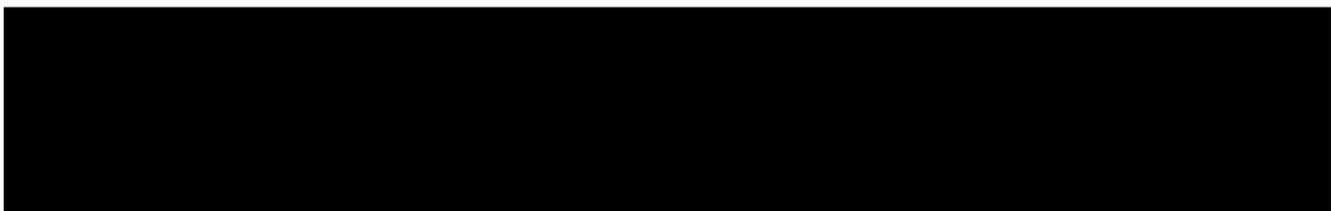
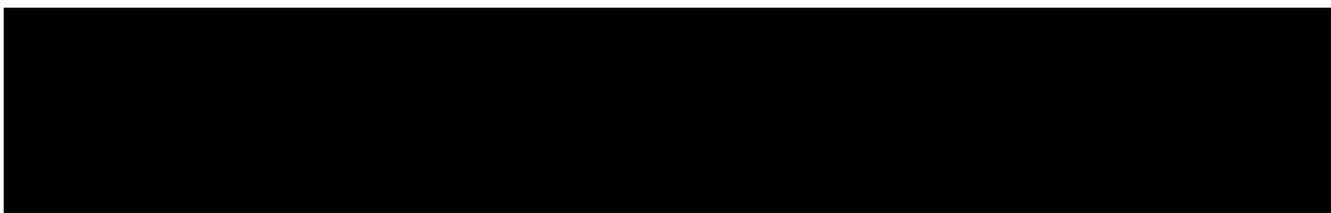
In occasione dell'evento, che quest'anno si tiene fino a domenica 23 giugno, si prevede che saranno serviti dai volontari della Pro Loco Castro circa 1.300 kg di casoncelli, accompagnati da altri piatti della tradizione e da ottimi vini locali da degustare in una location mozzafiato con splendida vista sul lago d'Iseo. Presso l'area feste sul lungolago di Castro, ci saranno 400 mq di stand adibiti a ristorante dove poter assaggiare i rinomati casoncelli anche nella formula "take away" che permetterà a chiunque, anche nelle serate più affollate, di ordinare un piatto di casoncelli ed assaggiarlo seduto in riva al lago, nel prato o a casa propria.

Oltre alla qualità del cibo, la sagra è sempre più "eco-friendly": il servizio, infatti, viene effettuato con stoviglie da ristorazione in ceramica e acciaio, l'acqua viene servita in contenitori in vetro e la plastica utilizzata è biodegradabile e compostabile.

Per tutte le serate della manifestazione ci saranno intrattenimenti musicali per tutti e spettacoli per bambini.

Stasera, mercoledì 19 giugno dalle 21.00 in poi si terrà lo spettacolo per bambini "Magic Bunny Show".





Ottimismo per la ripresa del

mercato immobiliare a Bergamo

Si respira aria di ottimismo nel mercato immobiliare di Bergamo considerando la relazione dell'Osservatorio del mercato immobiliare dell'Agenzia delle entrate (Omi). I dati per il 2018 segnano una ripresa delle compravendite, prezzi stabili e appartamenti più grandi, intorno ai 100 mq. Secondo i dati Omi, Bergamo nel 2018 ha registrato un incremento degli scambi del 7,7% rispetto al 2017.

L'incremento dei volumi si nota in tutte le macroaree in cui è suddiviso il territorio bergamasco, ad eccezione di Val Brembana (+0.1%) dove i valori rimangono pressoché invariati. Si evidenzia che l'incremento maggiore si ha in Valle Imagna con un +22,1%. Nel resto della provincia da segnalare le variazioni positive delle macroaree Val Seriana (+16,5%)", Isola Lario Orientale" (+10,8%), Collinare Val Calepio (+10,2%); invece le macroaree Bassa e Cintura Città, che costituiscono quote importanti del mercato, registrano variazioni lievi, rispettivamente il +3,4% e il +4,3%.

Le compravendite crescono soprattutto nel capoluogo, dove il loro numero nel 2018 è di poco superiore a quelle riscontrate nel 2011.

Circa il 20% delle compravendite è concentrato lungo la direttrice di via Borgo Palazzo, con 185 transazioni nella zona Borgo Palazzo-Cimitero e con 130 nella zona della Celadina. Diminuiscono invece le compravendite in alcune zone di pregio della città, come quella del centro cittadino, di Città Alta, San Vigilio e Colli.

"Aumenta il numero delle transazioni con dei piccoli scostamenti per le abitazioni di pregio che hanno avuto una leggera diminuzione, mentre sono salite le zone attigue centrali semicentrali. Ci sono delle variazioni minime che denotano come il mercato sia stabile. Sono scesi i Colli, soprattutto le case molto impegnative che avevano un appeal

minore sul mercato per i costi di gestione e acquisto importanti. Un ulteriore dato importante che emerge da questa relazione è l'aumento dei metri quadrati. Oggi l'acquirente può acquistare qualche metro quadrato in più, quindi si passa dal bilocale al trilocale o al quadrilocale, come richiesta media. Si nota un leggero calo di prezzi e le banche sono tornate a dare fiducia all'acquirente, quindi quasi tutte le compravendite sono assistite da mutui. Inoltre, chi acquista oggi con i prezzi attuali di mercato ha grandi probabilità di fare un buon investimento", nota il consigliere Fimaa Bergamo, Enzo Pizzigalli.

Ristorazione, centinaia di firme «per non mangiarsi il futuro»

“Per non mangiarsi il futuro” è l'appello che Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, lancia alle istituzioni per garantire concorrenza leale sul mercato. L'invito dell'Associazione leader nel settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, sta raccogliendo grande consenso: sono centinaia le firme di ristoratori e pubblici esercenti raccolte. Tra i firmatari, ci sono gli chef di fama internazionale, ristoratori grandi e piccoli, gruppi della ristorazione commerciale.

Si chiede una sola cosa: il rispetto delle regole uguali per tutti per garantire una concorrenza leale tra imprese e per il rispetto del consumatore.

“Ora il settore sta vivendo una popolarità senza precedenti – si legge nel Manifesto- con gli Chef famosi come attori e

contesi come influencer, a dimostrazione che la cucina, da sempre strumento di comunicazione, è appetibile anche come strumento di consenso". Sembrerebbe tutto bene, ma, "questi risultati sono la punta di un iceberg fatto del lavoro di centinaia di migliaia di imprese che, con la loro professionalità, creatività e quotidianità, fanno la forza di questo settore, che riceve a parole grandi pacche sulle spalle, ma nei fatti rischia oggi un impoverimento senza precedenti. Ogni giorno nelle scelte politiche si incentivano settori che effettuano di fatto somministrazione, senza essere sottoposti alle stesse regole che si applicano alla ristorazione e ai pubblici esercizi in generale". Questa disparità di condizioni finisce per impoverire il mercato stesso e di fronte a queste situazioni Fipe non chiede "meno regole ma che vengano applicate le stesse regole per la stessa professione, anche a tutela e a salvaguardia dei 10 milioni di clienti che ogni giorno frequentano i Pubblici Esercizi. Non chiediamo meno concorrenza: auspichiamo, anzi, che ce ne sia sempre di più, ma per migliorare il mercato, non per renderlo più fragile. Non chiediamo privilegi o corsie preferenziali: chiediamo alle Istituzioni più attenzione e un tavolo, promosso dai ministeri competenti, con la partecipazione dei diversi attori della filiera, che apparecchi una visione strategica complessiva e consapevole per il settore".

Si può firmare la petizione [qui](#)

**La rivoluzione digitale alle
casse pensiona scontrini e**

ricevuta dal 1 luglio

E' in arrivo una nuova rivoluzione per i soggetti che emettono scontrini e ricevute fiscali: l'entrata in vigore della memorizzazione e trasmissione telematica dei corrispettivi, che dal 1 luglio riguarderà solo le imprese che hanno avuto un volume d'affari superiore nel 2018 a 400 mila euro. Poi dal 1 gennaio 2020 tutti gli altri.

Per adattarsi alla normativa gli imprenditori hanno tre possibilità: collegarsi direttamente tramite web al sito dell'Agenzia delle Entrate e digitare ogni singola vendita effettuata, emettere una ricevuta manuale che poi a fine giornata deve essere registrata nel portale dell'Agenzia delle Entrate oppure aggiornare il proprio registratore di cassa o, se non è possibile, acquistarne uno nuovo.

“Siamo pronti anche a questa nuova rivoluzione – afferma Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo-, come sempre, anche se con tanta fatica, perché questo nuovo adempimento comporta ulteriori perdite di tempo per i commercianti e i loro clienti. Non siamo contro l'innovazione, ma l'escalation fattura elettronica e invio dei corrispettivi rappresenta uno scoglio troppo grande per molti. Senza dimenticare il costo che questo adeguamento comporta in quanto diverse attività sono chiamate a sostituire o ad aggiornare il proprio registratore”.

Confcommercio nei mesi scorsi aveva chiesto una proroga. “Ad oggi spiega Fusini – non è stata accolta la richiesta di prorogare al 1° gennaio 2020 l'inizio dell'adempimento o quanto meno di aumentare il volume d'affari a un milione di euro anziché 400 mila. Ciò avrebbe consentito di far partire le imprese più strutturate, meglio preparate per affrontare questo snodo”.

La novità introdotta manda in pensione lo scontrino e la ricevuta fiscale, che vengono sostituiti dal “documento

commerciale”, dove solamente su richiesta del cliente, sarà possibile inserire il Codice fiscale per ottenere la deduzione o la detrazione della spesa dal reddito, così come avviene per i farmaci. Ma anche qui con una nota originale: l’inserimento del Codice fiscale permetterà al cliente di partecipare dal 1 gennaio 2020 alla Lotteria nazionale degli scontrini.

“Il documento commerciale apparentemente simile allo scontrino, non è la stessa cosa, in quanto prevede alcune differenze di non poco conto – precisa Fusini -. L’obbligo di separare e descrivere ogni singolo bene e servizio anziché digitare un’unica voce riepilogativa moltiplicherà il tempo dedicato all’emissione di ogni singolo documento. L’attivazione della Lotteria nazionale degli scontrini, aldilà che trovo personalmente l’iniziativa molto folkloristica, porterà molte persone a richiedere l’inserimento del Codice fiscale, appesantendo ulteriormente il tempo del pagamento anche per spese non deducibili. Pensate cosa significherà pagare un caffè richiedendo l’inserimento del proprio Codice fiscale”.

Per rendere operativi i registratori telematici nuovi o aggiornati servono tre passaggi: l’accreditamento sul sito dell’Agenzia delle Entrate; il censimento con l’inserimento dei dati del tecnico abilitato e dell’esercente, che permette di ottenere il “certificato dispositivo” valido 8 anni; l’attivazione da parte dell’Agenzia delle Entrate. Tutto il processo si conclude con la generazione di un QR-CODE da applicare sul registratore in modo ben visibile al cliente, nel caso in cui voglia verificare i dati identificativi del registratore e dell’esercente.

Nella nostra provincia, sono 14.717 le imprese coinvolte; di queste oltre 4000 devono mettersi in regola entro il 1 luglio; mentre più di 10 mila entro il 1 gennaio 2020.

“Secondo una nostra stima verrà sostituito il 60% dei registratori, mentre gli altri saranno aggiornati; entrambe le

modalità saranno ad appannaggio di circa una ventina di imprese che a Bergamo operano nel settore dei registratori di cassa.”

Il costo di un registratore telematico va dai 500 ai 1250 euro; mentre per adeguare quello già esistente si può spendere dai 200 ai 250 euro. L'acquisto o l'adeguamento dà diritto ad un credito d'imposta di 250 euro per l'acquisto e 50 euro per l'adeguamento. Su questo punto Ascom si sta attivando per stipulare convenzioni sia per l'acquisto che l'aggiornamento dei registratori telematici.

Avvio d'impresa: corso di formazione gratuito dalla Camera di Commercio

Al via la nuova edizione del corso per la creazione d'impresa, rivolto agli aspiranti imprenditori che desiderano acquisire conoscenze e strumenti utili a definire la propria idea imprenditoriale e a progettare la fase di startup. Il percorso serale, con incontri dalle 18 alle 22 si terrà nelle aule formative di Bergamo Sviluppo e avrà un taglio pratico e interattivo.

In moduli della durata di otto ore verranno affrontati i seguenti argomenti:

- competenze per diventare imprenditori: analisi delle competenze per intraprendere correttamente la strada dell'autoimprenditorialità (es. risoluzione di problemi, capacità organizzative e relazionali, di comunicazione, ecc.);
- validazione dell'idea e del modello d'impresa: presentazione

di metodi e strumenti innovativi per studiare e definire la tipologia di clientela, validare il modello d'impresa individuato e raggiungere poi il mercato;

– pianificazione economico-finanziaria: approfondimenti relativi a piano degli investimenti, fonti di finanziamento e conto economico previsionale;

– strategie di marketing: analisi del contesto di mercato e delle esigenze della clientela, valutazione del proprio posizionamento e definizione delle leve operative di marketing.

Al termine del corso i partecipanti potranno usufruire anche di un percorso di assistenza individuale per la stesura del proprio progetto d'impresa. Il corso si svolgerà al Point di Dalmine nei giorni 27 giugno, 1, 3, 8, 9, 10, 15, 16, 17 luglio.

L'iniziativa è finanziata dalla Camera di commercio di Bergamo e realizzata da Bergamo Sviluppo nell'ambito del progetto LOGICA – Linea di Orientamento per Giovani e aspiranti Imprenditori per Creare Autoimprenditorialità.

Il corso è a partecipazione gratuita previa iscrizione, da effettuarsi entro giovedì 27 giugno su www.bergamosviluppo.it. Le candidature verranno raccolte in ordine cronologico sino ad esaurimento dei 25 posti disponibili.

Informazioni sull'iniziativa e sui requisiti per l'iscrizione presso Bergamo Sviluppo (Francesca Raso, tel. 035.38.88.011, raso@bg.camcom.it).

Serata benefica dei Giovani Ascom “Per un sorriso in più”

Una serata all'insegna dell'allegria, del buon cibo, dell'ottimo vino e della solidarietà: l'evento promosso dal Gruppo Giovani imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo, “Per un sorriso in più”, alla sua tredicesima edizione ha avuto grande successo unendo musica, convivialità e divertimento alla beneficenza. La manifestazione si è svolta nella magnifica Abbazia Benedettina di San Paolo d'Argon, un luogo ricco di storia e cultura, un gioiello di architettura a arte.

Durante i saluti ufficiali il presidente Ascom, Giovanni Zambonelli, ha notato che “dobbiamo prendere esempio dai giovani per le idee innovative e fresche”, mentre ha evidenziato l'attenzione che il Gruppo Giovani imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo ha verso i bambini che affrontano delle problematiche di salute.

In questa edizione a beneficiare dell'iniziativa è stata l'Associazione Angelman, onlus con sede a Credaro nata con lo scopo di aiutare i bambini e i ragazzi affetti dalla sindrome di Angelman, una malattia genetica rara molto seria che comporta assenza di linguaggio, difficoltà cognitive e motorie, epilessia e disturbi del sonno. Si stima che nella nostra provincia i malati possano essere fino a 50.

Lucia Patelli dell'Associazione Angelman e il Dott. Pierluigi Carriero, responsabile From-Fondazione per la ricerca dell'Ospedale di Bergamo, hanno presentato l'associazione e il progetto “Registro italiano Sindrome di Angelman”.

L'Associazione Angelman onlus è nata da una famiglia di Credaro nel 2012 per aiutare la ricerca sulla sindrome di Angelman. Il sodalizio coinvolge oltre 100 volontari, nessuno

dei quali percepisce compenso. Oltre al Registro Italiano Angelman realizzato con From all'Ospedale di Bergamo, negli ultimi anni ha finanziato la borsa di studio di una ricercatrice bergamasca all'Erasmus MC di Rotterdam in Olanda, uno dei centri di ricerca più importanti sulla sindrome di Angelman, e diversi progetti di inclusione. Per maggiori info: pagina Facebook Associazione Angelman, www.associazioneangelman.it.

Alessandro Capozzi, il presidente del Gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo ha sottolineato che l'evento come da tradizione è legato alla solidarietà verso i bambini che dimostrano un coraggio da leoni nell'affrontare gravi difficoltà insieme alle loro famiglie. Inoltre, ha ringraziato il segretario del Gruppo Giovani, Alessandro Rota, per il suo impegno e Massimo Paloschi di 3bservice per il suo contributo importante all'organizzazione dell'evento.

Il Gruppo Giovani di Ascom è nato nel 2005 con l'apporto della maggior parte dei settori merceologici dell'Associazione e con la volontà di creare un osservatorio sui cambiamenti del settore e un laboratorio di idee per affrontare i nuovi bisogni, soprattutto dei neo imprenditori. Negli anni il gruppo è cresciuto e oggi rappresenta un incubatore di nuovi dirigenti, una palestra che prepara gli imprenditori di domani in ambito associativo. Il Gruppo propone diverse attività formative, alcune delle quali nate grazie al coinvolgimento di altre realtà associative sui temi del fare impresa, del lavoro e della formazione. Fanno parte del Gruppo Giovani imprenditori, come da Statuto nazionale, gli imprenditori con meno di 42 anni.

La squisita cena a buffet nei due chiostri dell'Abbazia, curata da Vicook, è stata accompagnata da musica dal vivo di Max Cappellini, con la voce stupenda di Barbara Ravasio, mentre a ravvivare di più la serata c'è stato lo spettacolo di cabaret da "Zelig Lab on the road" con Beppe Altissimi, comico

e cabarettista.

L'evento, presentato dalla giornalista Donatella Tiraboschi si è concluso con l'estrazione della lotteria, e la consegna delle targhe agli sponsor da parte del direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini.

Hanno aderito e sostenuto l'iniziativa: Enti Bilaterali del Commercio e del Turismo; Fogalco soc. coop. cooperativa di garanzia dell'Ascom.

L'evento ha goduto del contributo di: BMW Lario Bergauto; Dif spa Grassobbio; Ros forniture alberghiere di Zanica; Lupia pavimenti di Ponte San Pietro; Infac serramenti di Cavernago; Dolce dormire di Raimondi di Pedrengo; Fioreria Amadei Azzano san Paolo.

Hanno contribuito per la lotteria: Hotel cappello d'oro di Bergamo; Ristorante al Gigianca di Bergamo; Ottica Skandia di Bergamo; Palestra Reborn di Almè.

Un ringraziamento a: 3b Service per l'organizzazione della serata; Agenzia Diesis di Guerini Gabriele di Vertova per l'organizzazione della musica; Agenzia Voltaire per l'organizzazione dello spettacolo di Cabaret; Alla VI .CO. OK ristorazione per il buffet.

































Nuova legge regionale sugli agriturismi: riflessioni e perplessità

Innovativa o autarchica? Qual è la vera natura della nuova legge approvata (Pdl 67) dal Consiglio regionale lombardo che riguarda le attività degli agriturismi? Come nota Regione Lombardia il nuovo testo prevede il riconoscimento della multifunzionalità dell'impresa agrituristica lombarda, una maggiore connessione con il territorio grazie all'innalzamento della soglia minima di prodotti locali e una sburocratizzazione del sistema. Ma saranno d'accordo tutti i professionisti del settore con la nuova norma approvata che aumenta dal 30 al 35% la soglia minima di prodotti aziendali utilizzati nella somministrazione dei pasti, solo il 20% di prodotti acquistati dalla grande distribuzione e il 100% di vini lombardi e pesce lombardo?

Alcuni professionisti hanno pareri discordanti, mentre il consiglio regionale che ha presentato le modifiche parla di opportunità per rendere gli agriturismi "vetrina del Made in Lombardia".

Il consigliere segretario dell'Ufficio di presidenza, Giovanni Malanchini, ha affermato: "E' una legge innovativa. L'agriturismo è un'attività complementare di un'attività agricola, non è un'attività di ristorazione fine a se stessa. Ci sono diversi motivi per cui c'era la necessità di proseguire con questa nuova legge. Per primo sono cambiate le esigenze dei consumatori, bisognava alzare l'asticella dal punto di vista qualitativo: parliamo di qualità in termini di beni, servizi, di produzione territoriale. Quindi si parte da qui alzando le percentuali minime di acquisto di prodotti del

territorio, prima gli agriturismi potevano acquistare il 50% di alimenti e bevande dalla grande distribuzione, oggi deve acquistare l'80% dei prodotti del territorio lombardo. Diventano una vetrina di Made in Lombardia, che è la prima regione agricola dell'Italia, la seconda in Europa in termini di fatturato ma la prima in assoluto in termini di marchi di eccellenza e di produzione agroalimentari di qualità. Dà anche l'opportunità all'acquisto di prodotti della regione confinante. La vera novità, della quale qualcuno ha parlato di sovranismo, è quella di spingere molto l'etichetta di vini con il 100% di vino lombardo e il 100% del pesce lombardo per valorizzare il pesce di lago. Inoltre, si dà una chiara linea di demarcazione tra i veri agriturismi, gli agricoltori che fanno attività agrituristiche, e ristoranti mascherati da agriturismo per trarre dei vantaggi fiscali”.

La presidente del Gruppo ristoratori di Ascom Confcommercio Bergamo, Petronilla Frosio, commenta: “La regione Lombardia ha cercato di regolamentare e restringere il campo d'azione degli agriturismi. L'aumento delle percentuali riguardo i prodotti sono nella direzione giusta ed è un importante veicolo per la promozione del territorio, anche se potrebbe ancora non essere sufficiente. La ristorazione segue altre regole, mentre gli agriturismi hanno dei vantaggi fiscali. È necessario che ci non ci sia una concorrenza sleale e che ci siano i controlli che mancano, altrimenti ognuno fa quello che ha voglia e siamo in una totale anarchia”.

La norma prevede, inoltre, la facoltà di aumentare i posti letto da 60 a 100 valorizzando e sviluppando l'ospitalità offerta dalle strutture agricole. Su questo cambiamento Alessandro Capozzi, presidente dei Giovani Imprenditori Ascom Confcommercio Bergamo e vicepresidente del consiglio Gruppo Albergatori di Ascom Confcommercio Bergamo, nota: “Punto centrale è il concetto che chi offre lo stesso servizio va regolamentato nello stesso modo. E' corretto declinare le regole in base alle tipologie di offerta, magari per aiutare

le zone meno fortunate oppure per aiutare la famiglia, permettendo un'integrazione del reddito. In questo caso invece, ci troviamo dinanzi ad un'offerta paragonabile a quella di un albergo di medie dimensioni ma con tassazioni ed obblighi diversi. Gli alberghi possono continuare a competere nel mercato dell'ospitalità se i competitors vengono costantemente agevolati?"

Gianfranco Drigo, direttore di Coldiretti Bergamo commenta: "Questa legge valorizza ancora di più il legame che c'è tra agricoltura e agriturismo. L'aumento dal 30 al 35% della percentuale di prodotti aziendale va a valorizzare ancora di più la multifunzionalità dell'impresa agricola. Inoltre, il fatto che si raggiunge l'80% dei prodotti lombardi porta alla loro valorizzazione. In più, il fatto stesso che aumentano i posti letti dà un senso del tentativo di aumento dell'ospitalità agricola. Incentiva la multifunzionalità aziendale e in un certo senso permette di sviluppare l'ospitalità per fare conoscere i territori e i prodotti di gastronomia. Il punto che potrebbe essere critico ha a che fare con le percentuali in zona montana, dove è più difficile fare attività agricola e non sempre si riesce a produrre nel modo e nella quantità che è necessaria. Inoltre, la legge valorizza la produzione enologica lombarda e si promuovono i prodotti locali come è giusto che avvenga in ambito agricolo e agriturismo".

Nonostante i pareri diversi, la legge della Regione Lombardia va nella direzione giusta, ma il tema è delicato e va affrontato nell'agenda della politica nazionale.