

Addio a scontrini e ricevute, è in arrivo il registratore di cassa telematico

Novità in vista nel campo fiscale. Dal 1° gennaio 2020 chi effettua commercio al dettaglio dovrà memorizzare e trasmettere telematicamente all'Agenzia delle Entrate gli incassi della giornata.

L'obbligo scatta dal 1° luglio 2019 per gli esercenti che hanno un volume d'affari superiore a 400 mila euro.

Commercianti e artigiani dovranno quindi acquistare o adattare i propri registratori di cassa. Per ridurre la spesa un provvedimento ministeriale del 28 febbraio scorso ha previsto un contributo del 50% della spesa sostenuta, fino a un massimo di 250 euro in caso di acquisto e di 50 euro in caso di adattamento. Il contributo è valido per le spese sostenute nel 2019 e nel 2020 .

Il contributo viene concesso all'esercente come credito d'imposta, "utilizzabile in compensazione tramite modello F24, a partire dalla prima liquidazione periodica dell'Iva successiva al mese in cui è stata registrata la fattura relativa all'acquisto o all'adattamento del misuratore fiscale ed è stato pagato, con modalità tracciabile, il relativo corrispettivo".

Il credito, aggiunge l'agenzia fiscale, "deve essere indicato nella dichiarazione dei redditi dell'anno d'imposta in cui è stata sostenuta la spesa e nella dichiarazione degli anni d'imposta successivi, fino a quando se ne conclude l'utilizzo".

Per qualsiasi informazioni o approfondimento è possibile contattare Alessandro Rota, dell'Area Consulenza generale di Ascom al numero 035 4120135 o scrivere a

I&T Innovation and technology Hub

Nel gennaio 2018 veniva formalizzato un Contratto di Rete tra tutti i Centri Servizi di riferimento delle associazioni che fanno capo a Imprese & Territorio. L'obiettivo era dar vita ad un Digital Innovation Hub dedicato (non esclusivamente) alle PMI bergamasche e denominato, non a caso, I&T – Innovation and Technology Hub, con sede all'interno dell'area del POINT di Dalmine.

A un anno di distanza è possibile dire che la scelta è stata giusta.

Il contratto di rete, infatti, ha rafforzato la capacità di collaborazione e scambio di risorse e competenze tra organizzazioni portatrici di specificità complementari: dall'ambito di intervento (come si sa Imprese & Territorio spazia con le sue aderenti dall'agricoltura al commercio passando per l'artigianato, la media impresa industriale e i servizi) agli stili e alle culture organizzative. Sotto questo punto di vista basta ricordare come in I&T si trovino piccole aziende che fatturano qualche centinaia di migliaia di euro e realtà dalle decine o centinaia di milioni di valore della produzione, imprese ordinarie e organizzazioni dell'economia sociale e non for profit, soggetti orientati al territorio e attori con forte vocazione all'internazionalizzazione, settori ad alta intensità di capitale e tecnologia e settori labour intensive.

Quanto precede è testimoniato da fatti molto concreti: non a

caso I&T – Innovation and Technology Hub ha saputo valorizzare non solo le misure camerali, i voucher ministeriali, le perizie imprese 4.0, ma soprattutto la consulenza tecnica relativa alle innovazioni e digitalizzazioni da applicare alle diverse tipologie di attività.

Questo tipo di interventi richiede approcci integrati, capaci di coniugare una lettura accurata dei bisogni, una progettazione personalizzata, l'attivazione di consulenze di alto livello: non è l'introduzione di una tecnologia che di per sé fa innovazione, perché questa si nutre di cambiamenti nelle organizzazioni, nelle culture, nelle visioni.

Rispetto alle consulenze di alto profilo, la sperimentazione compiuta lungo questo primo anno di attività ha portato I&T – Innovation and Technology Hub all'identificare in Schneider Electric una partner strategico nell'ambito delle soluzioni Impresa 4.0. Schneider Electric è un gruppo industriale con un fatturato globale di oltre 25 miliardi di euro, 140.000 dipendenti presenti a livello globale in più di 100 paesi ma, soprattutto, con una storica, capillare e radicata presenza sul territorio italiano, che gli consente di gestire in modo affidabile le attività dalla fase di studio sin alla fase di supporto post vendita, lungo tutto il mercato.

Questa partnership strategica consentirà a chi si rivolgerà al DIH di I&T di accedere alle proposte di un gruppo leader che spende il 5% del suo fatturato in Ricerca&Sviluppo, ai suoi esperti tecnici applicativi, alla sua rete di partner e alle sue iniziative formative, oltre che alle sue applicazioni e ai suoi prodotti.

Kern-Liebers Italia, realtà storica del territorio bergamasco, ha scelto di avvalersi, tramite I&T Hub, dei servizi di Schneider Electric per dare ulteriore valore al proprio progetto di innovazione tecnologica. L'azienda, leader nella produzione di molle di altissima precisione per settori quali l'automotive, l'oleodinamica, l'elettromeccanica e la

meccanica industriale, sta sviluppando grazie a questa collaborazione un ambizioso progetto di valorizzazione del proprio sito produttivo: dall'ammodernamento dell'impiantistica elettrica, alla connessione on-line del parco macchinari, all'efficientamento energetico dell'intero plant. Una scelta "elastica" e vincente e una partnership forte col territorio, per essere ancora più competitivi e restare leader di mercato.

Anche la rete d'impresе formata dalle imprese Zirafa Giacinto & C. Snc, Centro Ottico San Pietro di Bonacina Gianmario, Cimardi Bruno, Occhiali Srl, Ottica Foto Pirotta, Ottica Luiselli Snc di Luiselli Giuseppe e C., Ottica NF di Neviani Diana, Viewpoint di Pelliccioli Sem hanno scelto di avvalersi del I&T – Innovation and Techonology Hub per presentare il progetto Ottici 4.0 che si propone di creare un hub digitale per raggruppare in modo strategico più imprese locali dello stesso settore operanti sul territorio che hanno espresso la necessità di ricevere consulenza strategica per emergere nel mercato.

Il progetto si propone come obiettivo finale di fornire strumenti di comunicazione digitale e analisi dei dati per migliorare le performance di vendita e la brand awareness del network e dei singoli punti vendita ottimizzando l'investimento di ciascuno.

Per operare al meglio il progetto dopo una fase iniziale di consulenza per misurare il grado di digitalizzazione dei singoli associati così da evidenziare e colmare eventuali lacune ha previsto la creazione di un'immagine coordinata che possa ben convivere con le identità delle aziende del network sia online che offline.

Successivamente si è provveduto alla creazione di un portale che dia visibilità al network ed ai singoli associati diventando il centro digitale per raccolta e analisi dati dei clienti (e dei potenziali) e per la promozione di offerte ed

iniziative del network.

Sono stati infine adottati dalle aziende nuovi standard per la condivisione dei dati di contatto così da migliorare le performance delle campagne di comunicazione.

Il progetto è facilmente misurabile e replicabile sul territorio ed implementabile con l'inserimento di nuovi associati e contenuti.



Una rete che guarda al futuro

Imprese&Territorio, da dodici anni offre alle imprese la possibilità di

- leggere insieme problemi e bisogni
- formulare proposte politiche
- ricevere un'assistenza qualificata

Il contratto di rete **I&T Hub** è un nuovo passo in avanti di I&T in tema di servizi con l'obiettivo di

- rafforzare, anche attraverso lo scambio, le competenze delle proprie organizzazioni e delle proprie risorse umane
- rafforzare la capacità di operare nelle aree strategiche quali l'innovazione tecnologica e l'impresa 4.0

Un anno di lavoro: Rete... fatti, non parole

Un buon esempio è dato dalla capacità di attivare reti a partire dai voucher camerali della misura A.

- 3 progetti di rete realizzati nel 2018 con il coinvolgimento di 21 aziende
- 5 progetti di rete in fase di avvio con il coinvolgimento di 19 aziende

Commercio e servizi, accordo saltato per la stagionalità

Accordo saltato tra Ascom Confcommercio Bergamo e le organizzazioni sindacali territoriali Filcams CGIL, Fisascat CISL e UilTucs UIL sulla gestione della stagionalità per i settori del commercio e dei servizi.

“Peccato che il commercio non riesca a trovare un accordo. Il CCNL delega al Territorio tale possibilità e dopo mesi di trattativa il sindacato territoriale non trova una posizione unitaria” afferma Enrico Betti, responsabile dell’Area Lavoro di Ascom Confcommercio Bergamo-.

Nell’ultimo incontro effettuato oggi 8 marzo le posizioni dei tre segretari di Filcams CGIL Fisascat CISL e UilTucs UIL sono state ancora divergenti. Le proposte effettuate da Ascom non sono state accolte.

“Sia la prima proposta fatta alcuni mesi fa sia quella di oggi è stata bocciata, per il sindacato l’individuazione dei comuni a vocazione turistica, che peraltro riprende la normativa Regionale del 2015 e del 2008, è troppo estensiva, ma non hanno presentato una proposta alternativa. Peraltro la trattativa si è interrotta con una pregiudiziale politica da parte della Filcams CGIL che ha espressamente affermato che non sa se ha il mandato per trattare l’argomento – spiega Betti-. E’ una posizione incomprensibile. E’, infatti, il contratto nazionale che delega il secondo livello, è la legge Regionale ad indicare i comuni coinvolti ed è la legge nazionale 81/2015 a definire il perimetro in cui l’accordo avrebbe valore. Auspichiamo comunque che le trattative possano riprendere al più presto al fine di non penalizzare

ulteriormente le aziende del commercio e dei servizi soggette alla stagionalità. Attendiamo che la Filcams sciolga le sue riserve”.

L'accordo interessa oltre 20 mila imprese del commercio e dei servizi bergamasche.

Sulle stesso tema nei mesi scorsi è stato raggiunto l'accordo a livello nazionale tra Confcommercio, Fipe e Federalberghi e le organizzazioni sindacali dei lavoratori Filcams CGIL, Fisascat CISL e Uiltucs. Il risultato è che le imprese del Turismo ed i Caf possono assumere personale per far fronte ai picchi di lavoro determinati dalla stagionalità, senza dover sottostare a particolari limitazioni. Infatti, per superare le rigidità introdotte dal Decreto “Dignità” all'utilizzo del contratto di lavoro a termine e nel contempo sostenere l'occupazione, l'unica strada da percorrere era quella di siglare un'intesa con le organizzazioni sindacali, applicando di fatto la deroga per le attività stagionali prevista dal decreto legislativo 81/2015. E così è stato fatto. Gli accordi prevedono, per tutte le attività del turismo e i Caf, che sono fortemente condizionate da un'intensificazione dell'attività in alcuni periodi dell'anno, di assumere personale per ragioni di stagionalità o di rinnovare il rapporto a termine con un dipendente, ad esempio un cameriere, affidandogli le stesse mansioni e senza dover indicare alcuna causale nel contratto.

“Gli accordi riaffermano e rafforzano l'importanza e l'efficacia della contrattazione realizzata dalle Organizzazioni sindacali più rappresentative – conclude Betti -. Per la nostra base associativa è un risultato importante. L'economia della nostra Provincia è fondata su attività a prevalente vocazione turistica con la conseguenza che anche la necessità di lavoratori ne è fortemente influenzata. I nostri uffici sono a disposizione delle imprese associate per i chiarimenti che dovessero essere necessari”. L'accordo nazionale riguarda più di 4 mila aziende del nostro territorio.

24 marzo, Giornata Europea del Gelato Artigianale: come aderire all'iniziativa

Anche quest'anno i Gelatieri Bergamaschi promuovono la Giornata Europea del Gelato Artigianale -che si tiene ogni anno il 24 marzo- invitando le gelaterie a partecipare.

Per farlo, basta esporre nella vetrina il gusto speciale deciso per il 2019 e affiggere nella gelateria la relativa locandina.

Quest'anno il gusto è stato scelto dall'Italia ed è il tiramisù con la ricetta ufficiale per il Gelato Day 2019, firmata Thomas Infanti, il giovanissimo gelatiere che ha vinto la «Gelato Tiramisù Italian Cup» disputatasi in occasione della 59° Mostra Internazionale del Gelato.

Ogni gelateria che partecipa all'iniziativa, il nome e l'indirizzo verranno messi ben in evidenza: sulle pagine Facebook e Instagram dei Gelatieri Bergamaschi, su una pagina de l'Eco di Bergamo del 23 Marzo; l'adesione alla Giornata è totalmente gratuita.

Per aderire all'iniziativa, basta compilare il modulo del [link](#)

Le iscrizioni possono essere effettuate entro e non oltre il 14 marzo.

Per qualsiasi informazione: alessandro.rota@ascombg.it, tel: 035/4120135, fax: 0354120186



GIORNATA EUROPEA DEL
**GELATO
ARTIGIANALE**
24 MARZO

Istituita con la decisione
del Parlamento Europeo
del 5 Luglio 2012



24 marzo **Giornata Europea del Gelato** **Artigianale**

Vieni ad assaggiare il Tiramisù,
gusto ufficiale dell'edizione 2019.

Quest'anno il gusto ufficiale della Giornata Europea
del Gelato Artigianale è stato scelto dall'Italia.
Il gelato artigianale è l'unico alimento per cui il Parlamento
Europeo ha istituito una giornata di celebrazione.

Per saperne di più: www.gelato-day.com

CONFÉDÉRATION DES
ASSOCIATIONS DES
ARTISANS GLACIERS
DE LA COMMUNAUTÉ
EUROPÉENNE



www.artglace.com



The image shows a recipe card for 'Gelato Tiramisù Classic (alcohol free)' and an award certificate. The recipe card lists ingredients and quantities, and the award certificate states 'WINNER GELATO TIRAMISU ITALIAN CUP THOMAS INFANTI'.

RICETTA TIRAMISÙ GELATO-DAY 2019

Gelato Tiramisù Classic (alcohol free)

INGREDIENTI GELATO:	quantità (gr):
Latte alta qualità	600
Saccarosio	120
Siroppo di glucosio 30DE	26
Destrosio	54
Latte scremato in polvere	13
Neutro	7
Tuorlo fresco	40
Mascarpone	140
TOTALE	1000

INGREDIENTI VARIEGATURA E DECORAZIONI:
Savoiardi
Caffè dolce
Cacao amaro

WINNER GELATO TIRAMISU ITALIAN CUP THOMAS INFANTI

Giorgia Mologni: La nuova presidente Gelatieri Ascom si

racconta

Ha solo 25 anni, è nata a Sarnico, si è diplomata in Lingue, ma il mondo del gelato l'ha conquistata fin da subito. Seguendo le orme del papà e della mamma Giuseppe e Livia, Giorgia Mologni ha cominciato dopo i suoi studi a lavorare nella gelateria di famiglia "L'Oasi" e poco tempo fa è stata eletta presidente del Gruppo Gelatieri Ascom. L'abbiamo sentita per capire qualcosa in più di lei e del goloso universo del gelato.

Che sensazioni prova da neopresidente del Gruppo Gelatieri Ascom?

Le sensazioni sono positive. Certo, non nascondo alcuni timori, ma preferisco accantonarli e mettermi al lavoro. Con la collaborazione del direttivo sono certa che riusciremo a portare avanti l'ottimo lavoro svolto negli anni precedenti.

Come l'esperienza acquisita l'aiuterà nel suo nuovo ruolo?

Seguendo le orme di mio papà Giuseppe, sono sempre stata coinvolta attivamente nelle iniziative proposte: da "Expo Gelato" nel 2015 a "La Stracciatella il Gelato di Bergamo", progetto che è tutt'ora in via di sviluppo. La partecipazione a queste iniziative permette lo scambio di opinioni con colleghi e professionisti del settore. Da questo nascono nuove idee e dalle idee nascono progetti.

Cos'è cambiato nel mondo del gelato negli ultimi anni?

Non basta più utilizzare materie prime di qualità e produrre buon gelato, bisogna essere bravi a raccontare il proprio lavoro, ed è proprio questo l'intento del Gruppo Gelatieri.

Porta un'aria di freschezza nella categoria. Che novità o iniziative possiamo aspettare da lei?

Incrementeremo dell'utilizzo dei social media, quali Facebook e Instagram: sono ottimi strumenti di comunicazione per chi, come noi, lavora con il cibo. Svilupperemo inoltre nuove

iniziative dedicate alla Stracciatella, brand di eccellenza sul nostro territorio.

Come si contraddistingue il buon gelato?

Ingredienti selezionati e bilanciati correttamente.

Qual è il suo gusto di gelato preferito?

La stracciatella, of course! In realtà non ho un gusto preferito, amo la stracciatella, così come la nocciola, il cioccolato e tantissimi altri gusti.

I fioristi dicono no alla vendita abusiva di fiori

I fioristi dicono no alla vendita abusiva di fiori e diffondono una locandina con lo slogan: "Compra i fiori in negozio" con l'obiettivo di sensibilizzare l'opinione pubblica contro l'abusivismo.

Il presidente del Gruppo Fioristi Ascom Bergamo, Adriano Vacchelli, ha inviato una lettera al sindaco di Bergamo, Giorgio Gori, evidenziando il problema, in particolare per quanto riguarda la Festa della donna e della mamma, dove si moltiplica il problema.

"È un fenomeno che si acuisce ogni anno ed oggi, a causa delle difficoltà e del perdurare della crisi, la nostra categoria è in grave difficoltà e tanti piccoli negozi, che illuminano i centri storici, sono costretti a chiudere. Certamente chi vende abusivamente fiori in strada è vittima e colpevole involontario del racket, ma la conseguenza di questa illegalità ricade su tutti perché non si parla solo di

sfruttamento ma anche di evasione di imposte e tasse”, afferma Vacchelli.

“Di fronte a questo fenomeno ci sentiamo impotenti e chiediamo con forza il vostro aiuto e il vostro intervento. La legge impone alle Forze di Polizia controlli, applicazione di sanzioni e il ritiro immediato della merce, per questo ci rivolgiamo a Voi chiedendo la vostra cooperazione nel contrastare il problema. È nostro desiderio continuare a impegnarci per ostacolare il fenomeno. Per questo negli anni scorsi abbiamo ideato una campagna di sensibilizzazione che riproponiamo anche quest’anno”, aggiunge il presidente della categoria.

Qui per scaricare la locandina

[Compra fiori in negozio 2019 campagna fioristi](#)

“Libri per sognare”: Parte l’iniziativa dei librai Ascom

Un bambino che ha perso la vista e fa fatica a ricordare le forme delle cose, le storie di atleti che hanno combattuto contro avversari invisibili e subdoli come la discriminazione razziale, i miti greci più famosi raccontati con parole e musica, un delfino con la Pinna Morsicata, e una ragazza che cerca di capire da dove sia spuntato un ospite inaspettato...

Questi sono gli eroi letterari della terza edizione dell’iniziativa “Libri per sognare”, organizzata dal Gruppo Librai Ascom. Oltre ai libri, però, protagonisti sono anche i 1.200 ragazzi tra i 10 e gli 11 anni che sono pronti a scrivere la loro recensione sui cinque titoli in gara: “Cento

passi per volare” di Giuseppe Festa (ed. Salani), “Pinna morsicata” di Cristiano Cavina (ed. Marcos Y Marcos), “Abbiamo toccato le stelle. Storie di campioni che hanno cambiato il mondo” di Riccardo Cazzaniga (ed. Rizzoli), “Mitico!” di Annalisa Strada (ed. Il Castoro) e “Io e Mercurio” di Emanuela Nava (ed. Piemme). Scendono... in campo 60 classi di quinta elementare e prima media e saranno premiate le recensioni migliori.

Dal 1 al 24 marzo si aprono le votazioni che devono avvenire solo per via telematica sul sito dedicato al premio www.libripersognare.it, dove si devono caricare anche le recensioni. La novità di quest'anno è l'introduzione di una nuova modalità che dà l'opportunità di presentare anche lavori pratici e creativi che dovranno essere consegnati entro il 25 marzo alla sede di Ascom Bergamo. Il libro vincitore e il suo autore verranno premiati lunedì 8 aprile al Palacreberg di Bergamo dalle ore 10 alle ore 12.30. La manifestazione ideata e promossa dal Gruppo Librai e Cartolai di Ascom Confcommercio Bergamo ha come obiettivo diffondere il gusto e il piacere della lettura.

“Siamo alla terza edizione di questo concorso letterario. Abbiamo iniziato un paio di anni fa in modo ridotto con un solo weekend in Città Alta. Allora avevamo proposto alcuni laboratori legati alla letteratura e alcuni interventi di importanti scrittori italiani. Fin dalla prima edizione ha avuto molto successo così nella seconda abbiamo ampliato inserendo oltre a un weekend anche un concorso letterario. Per migliorare l'interazione con i lettori abbiamo creato un nostro sito internet dove è possibile votare online. L'obiettivo è duplice: aumentare l'interesse dei bambini nei confronti della lettura e dall'altro renderli partecipi tramite la votazione del loro libro preferito”, afferma il presidente del gruppo Librai e Cartolai Ascom Confcommercio, Cristian Botti.

“L'anno scorso hanno aderito 700 bambini; quest'anno 1.200,

perciò serviva una location adeguata come il Palacreberg. La chiusura di questo evento sarà l'8 aprile. Oltre ad avere aumentato il numero delle adesioni, abbiamo anche introdotto delle novità per i ragazzi e le classi: l'anno scorso accettavamo solo recensioni online, quest'anno accettiamo anche dei lavori legati ai cinque libri che abbiamo scelto. Ogni anno cerchiamo di migliorare. Abbiamo un buon riscontro dalle scuole, gli insegnanti ci hanno fatto i complimenti e ci incentivano ad andare avanti", aggiunge Botti.

Ma come sono stati scelti i cinque titoli? Il presidente del gruppo spiega che il primo elemento di valutazione era lo scrittore italiano e il secondo che fossero dei libri di un certo spessore e contenuto.

Il concorso sembra una scelta molto coraggiosa considerata la bassa percentuale di persone che leggono. Lo stesso, a quanto pare, vale anche per i piccoli lettori anche se, come spiega Botti, tutto dipende da come vengono abituati dai genitori. "La tecnologia, lo smartphone, il tablet invadono la nostra vita, quella degli adulti e dei bambini. E' importante come l'adulto approccia il bambino alla lettura. Inutile che io dica a mio figlio non stare sempre attaccato al cellulare quando sono io primo a farlo. Se mi vedono i bambini sempre leggere li invoglio a coltivare questa passione".

Nonostante il basso tasso di lettura ci sono sempre nuovi titoli, soprattutto per ragazzi. Ma qual è il segreto per il successo dei libri? "La storia e l'illustrazione -risponde Botti- che colpisce e imprime meglio il racconto, che dalla quarta elementare in su è molto importante. Il fatto di avere una storia veloce, senza troppi dettagli, che si ricollegano all'attualità".

Attuale, però, vuol dire moderno e anche digitale. L'e-book è entrato nelle nostre vite negli ultimi anni, ma secondo il presidente del gruppo non ha minacciato, come si pensava, la libreria tradizionale. "Quando è nato -spiega- si temeva un calo delle vendite cartacee. Questo non è successo perché alla

gente piace sfogliare, sottolineare, mettere una piega per ricordarsi dove si è arrivati a leggere. Il problema delle librerie indipendenti è la concorrenza di Amazon e delle grandi catene distributive che propongono gli stessi libri a costi inferiori. Possono sopravvivere se danno servizio, se creano l'evento in libreria. Ad esempio la vicepresidente del Gruppo Librai e Cartolai di Ascom Confcommercio, Laura Togni, che ha la 'Libreria Fantasia' organizza spesso degli incontri con letture animate, creando un contesto che la gente ama".

Per maggiori informazioni www.libripersognare.it



I libri finalisti



Il presidente del gruppo Librai e Cartolai Ascom Confcommercio, Cristian Botti

“Maestri del commercio”: ecco i premiati

Diciassette imprenditori sono stati premiati domenica 24 febbraio nell'ambito della cerimonia dei “Maestri del

Commercio" promossa da 50 & Più di Bergamo, l'Associazione che riunisce gli anziani del commercio aderente a Confcommercio Imprese per l'Italia. Ai "veterani" del terziario è stata assegnata l'Aquila di Calimala, simbolo della più antica corporazione dei mercanti italiana e distintivo che celebra una vita dedicata al lavoro e allo sviluppo della vitalità dell'economia locale.

Questi sono i premiati:

Aquile di diamante – Da 50 anni

Osvaldo Basetti di Bonate Sotto Agente. Nato a Bergamo ha lavorato come agente di commercio nel settore di petrolio per 55 anni, dal 1 ottobre del 1961 al 31 dicembre del 1973, presso 'Alfa Petroli spa'.

Pierino Gastoldi di Bariano, ha 50 anni di attività nel settore alimentari come titolare della macelleria salumeria gastronomia Gastoldi a Bariano, insignita del riconoscimento di Negozio storico. La macelleria Gastoldi nasce nel 1905 a Bariano, in via Roma. Il titolare è Antonio e insieme a lui ci sono anche i suoi tre figli: Rino, Giovanni e Cesare. Ben presto le loro strade si dividono, poiché Rino va a vivere altrove; Giovanni sposa Teresa e rileva la drogheria che la giovane aveva con sua madre sempre sulla via Roma, mentre Cesare rimane nel negozio del padre. Ma Giovanni porta nel cuore la passione per la professione del padre, così nel 1943 acquista i locali in via Roma al civico 1, dove ancora oggi ha sede l'attività, e nel 1951 acquisisce anche la licenza di macelleria. Lavora i migliori capi di bovini della zona e produce con le sue mani i prosciutti e gli insaccati che vende alla sua clientela affezionatissima. Negli anni Settanta la macelleria Gastoldi diventa una vera e propria azienda di famiglia che vede impegnati anche tutte e cinque i figli di Giovanni; è il 1978 quando Piero, l'unico figlio maschio, rileva l'attività con la moglie Beatrice e traghetta questa storica esperienza fino ai giorni nostri. Ancora oggi la qualità dei prodotti e delle materie prime è il punto di forza

della macelleria Gastoldi. Pierino ha affiancato il padre Giovanni dal 1965 fino al 1978 e dal 1978 guida la macelleria.

Francesca Giupponi. Nata ad Albano Sant'Alessandro, abita a Carona. Dal 1953 al 1964 ha lavorato come cameriera all'Albergo Alpino. Dal 1975 a tutt'oggi è titolare del Bar del Centro a Carona.

Agli inizi lavorava come cameriera nei ristoranti. Poi si è messa in proprio con un bar ristorante a Carona, da sola perché il marito aveva una attività in proprio. Da 26 anni è il volto e l'anima del Caffè del centro in via Angelo Bianchi. A quasi 85 anni (li compie ad aprile) è ancora lei ad aprire il locale e ad accogliere i clienti, con il solo aiuto di una collaboratrice. Il bar è stata ed è la sua vita. Il segreto di tanta longevità è la gestione familiare, il suo carattere solare e il rapporto di affetto costruito con generazioni di bambini, adulti e anziani. "Sempre andata avanti da sola", afferma.

Maria Elisabetta Minuscoli. Nata a Nembro, abita a Clusone. È stata coadiuvante di Luigi Minuscoli dal 1959 al 1961 in panificio, e dal 1962 al 2012 ha affiancato suo marito, Giovanni Canova, nella sua attività di cartoleria. "Vendevo il pane e quando mi sono sposata con Giovanni Canova sono andata ad aiutarlo in cartoleria", racconta la signora Minuscoli e spiega che il suo lavoro da fornaia era completamente diverso. "Nel panificio era tutto molto veloce e si lavorava tanto. Mentre in cartoleria era tutto più calmo e ovviamente non ci si doveva alzare alle 5 del mattino", ricorda e aggiunge ridendo che quello che le manca di più dal suo lavoro precedente è la possibilità di mangiare qualche biscotto o grissino appena sfornato. Nonostante ciò, il suo lavoro in cartoleria è sempre stato gratificante soprattutto quando i clienti sceglievano libri come regalo. "Gialli, di autori italiani o stranieri, di politica i libri sono stati da sempre i più venduti del negozio. Scherzando dicevo ai clienti che non c'era bisogno di andare a Milano a recuperare libri, ma che

dovevano restare a Clusone perché la nostra cartoleria aveva tutto”, aggiunge anche se nota che negli ultimi anni si lavora di più coi turisti che amano viaggiare fino a Clusone per qualche giorno di vileggiatura. Non a caso articoli e libri di turismo locale sono tra i più venduti.

Aimone Peracchi. Nato a Gazzaniga, vive a Vertova. È stato coadiuvante commerciante dal 1967 al 1972 di un negozio di casalinghi e ferramenta. Dal 1973 è titolare. Nato e cresciuto nel negozio del papà, Aimone Peracchi non avrebbe potuto scegliere diversamente che seguire il progetto del padre: il negozio di casalinghi e ferramenta. Già dal 1959 è iscritto all’Inps come coadiuvante commerciante dell’attività e dal 1973 diventa lui il titolare. “Dopo 60 anni di continuo lavoro i clienti storici vengono da me perché sanno che troveranno quello che gli serve che magari da altre parti non riescono a recuperare”, afferma Peracchi che aggiunge che è rimasto l’unico negozio di casalinghi e ferramenta nella zona. Piccoli elettrodomestici, oggetti e tutto quello che serve per avere una casa completa lo si può trovare nel negozio Peracchi che non immagina la sua vita senza la sua attività. “I miei figli sono contenti che vado avanti con il negozio e ho qualcosa a cui pensare”, aggiunge l’imprenditore.

Francesco Previtali. È nato a Spinone del Lago. Dal 1967 è titolare del ristorante pizzeria L’Arlecchino a Bergamo. Era il 12 giugno del 1967 quando Franco Previtali aprì la pizzeria che ormai è diventata un locale storico per i bergamaschi. Di certo sono in pochi a non essersi mai seduti ai suoi tavoli. L’Arlecchino, in piazza Sant’Anna, è una delle pizzerie storiche di Bergamo, aperta 50 anni fa, era il 12 giugno 1967. Franco Previtali, nativo di Bianzano, classe 1943, fu uno dei primi bergamaschi a credere nella «pizzamania», dopo che a Bergamo le prime pizzerie erano state aperte da meridionali trapiantati al nord, leggasi «Pio», «Ciro» e «Mimmo». Franco festeggia mezzo secolo di attività in piena forma, sua e del locale, alla cui conduzione collaborano le figlie Enrica e

Francesca, insieme al genero Gianfranco Rotini. Esemplare «self-made man», Previtali non ha frequentato scuole alberghiere, si vanta di avere imparato tutto sul campo, lavorando al forno delle pizze, al bar, in cucina, in sala, in gelateria. A Franco tutti riconoscono grande passione per il suo lavoro, fantasia, simpatia e capacità di comunicare con i clienti. «Sì – ammette – molti dei nostri clienti vengono qui da anni, anche due-tre volte la settimana, intere famiglie che mi dicono di trovarsi come a casa”.

Isaia Vassalli. Nato a Bergamo, abita a Sorisole. È stato titolare commerciante ambulante dal 1965 al 2015. Ha iniziato nel 1956 nei mercati di Bergamo con i primi banchetti: “Vendevo i baby doll e sottovesti, intimo. Ora maglieria e abbigliamento”. Ha avuto banchetti a Bergamo, Cologno Monzese, San Pellegrino, Ponte san Pietro, Treviglio, Como. “Gli anni più belli dagli anni '60 agli anni '80 l'Italia era il giardino d'Europa, poi è cambiato tutto ed è diventato difficile. Mi ricordo che andavo a Como il sabato. Tutti gli svizzeri venivano a comprare. Mia moglie ha lavorato sempre con me. Mi piaceva stare con la gente”, afferma. Il mese prossimo compie 84 anni ma ‘continuo a girare i mercati con mio figlio. Non riesco a stare a casa. In quegli anni venivano tante belle signore, è sempre stato bello soprattutto il mercato di Bergamo aveva una tradizione”.

Aquile d'oro – 40-49 anni

Claudio Breviario. Nato a Bergamo, abita a Azzano San Paolo. È stato titolare commerciante agente di commercio dal 1974 al 2014.

Giovanni Mauro Dolci. Nato a Zogno. È stato aiutante del padre Mauro dal 1975 al 1982. Dal 1983 è titolare ambulante di vendita di formaggi e salumi. È presidente provinciale della Fiva, Federazione Italiana Venditori su Area pubblica, e vicepresidente vicario della Fiva. Tra pochi mesi cede l'attività alla terza generazione così la tradizione di famiglia continua. “Il tempo è volato ma piangere sul latte

versato non ha senso. Anzi, si deve sempre guardare in avanti e ogni anno che passa è sempre importante”, afferma Dolci e aggiunge che nel lavoro è necessario anche divertirsi perché “se si pensa solo al denaro e non anche al piacere si smette prima”. Prodotti locali, tradizionali, come il branzi, il taleggio, il grana ma anche altri prodotti tipici delle valli formano un puzzle goloso di tutte le pietanze che i clienti possono trovare dall’attività di Dolci. La sua fama è tale che ha superato anche i confini arrivando anche in Ucraina, grazie alle clienti che preferiscono i suoi prodotti che di seguito inviano alle loro famiglie. “Sanno cosa vogliono, sono esigenti e guardano il rapporto qualità-prezzo. Scelgono soprattutto formaggi come il grana, il branzi, il taleggio e quasi ogni 15 giorni spediscono a casa”, aggiunge Dolci che ritiene necessario adeguarsi alle esigenze dei clienti, ai nuovi gusti e alle abitudini che cambiano. Bisogna, come sostiene, avere un pensiero innovativo, pensare ai bisogni dei clienti e cercare di conquistarli, avere la loro fiducia e risolvere i loro problemi. Non è un caso che i clienti affezionati tornano sempre da lui per acquistare i prodotti di qualità.

Marcello Ghirardi. Nato a Bergamo. È stato dipendente dal 1972 al 2008 in una panetteria. Dall’88 è titolare della Panetteria Ghirardi Marcello. È un panificio storico che segue le tecniche di una volta per offrire il meglio alla sua clientela. Nel panificio Ghirardi si trova il pane tradizionale che difficilmente si recupera altrove, preparato nel forno di vecchi tempi con la farina 0, 00, di segale, al farro, ai cereali. Non è un caso che i clienti storici non rinunciano all’abitudine di comprarlo dalla panetteria di via Broseta ogni giorno. “Nonostante sia un lavoro difficile perchè ci svegliamo all’una di notte per impastare, ci piace molto. È tutta la nostra vita”, commenta Ghirardi Elda, moglie di Marcello.

Riccardo Loda e Rita Raccagni. Nato a Palosco e nata a

Pantoglio. Anche se notizie inerenti al Bar Torre si trovano persino in un testamento del 1475 del condottiero Bartolomeo Colleoni, l'attività è documentata dal 1937 ed è gestita sempre dalla stessa famiglia: prima da nonna Maddalena Macetti e successivamente dalla figlia Rosina Loda che nel 1978 passa la gestione alla terza generazione, rappresentata dal figlio Riccardo, aiutato dalla moglie Rita Raccagni. Gli ampi spazi e le numerose iniziative promosse dai titolari hanno reso il bar un punto di ritrovo apprezzato da tutto il paese. In particolare, a partire dalla stagione 1982-83 il Bar Torre è sede del Club Amici dell'Atalanta Palosco, facendo da raccordo per la tifoseria, organizzando serate con i giocatori e i dirigenti della società calcistica e supportandone le campagne solidali. "Siamo cresciuti insieme ai clienti e ora c'è il cambio generazionale, per questo pensiamo sempre a nuove iniziative per restare sempre giovani", afferma con energia Rita Raccagni e aggiunge: "Tutta la nostra vita è qui e ci piace molto il nostro lavoro. C'è l'entusiasmo del primo giorno".

Luigi Prandi. Nato a Pontida, abita a Pontida. È stato aiutante del padre Battista dal 1974 al 1986 poi titolare dal 1987 ad oggi di una stazione di carburante per autotrazione insieme ai due fratelli.

"Nel 1974 un conoscente aveva preso una stazione e ci consigliò di farlo anche noi. Ne parlai con i miei fratelli e ci sembrò una buona opportunità. I primi anni sono stati abbastanza duri, c'erano pochi soldi ma siamo riusciti ad avviare l'attività senza bisogno di aiuto dalle banche. In quegli anni percorrevo la strada da Pontida a Bergamo e viceversa quattro volte al giorno rischiando anche incidenti. Poi ho deciso di avvicinarmi alla città. Le cose sono andate abbastanza bene fino ai primi anni '90 poi c'è stata una ripresa e gli ultimi anni si sono fatti ultimi anni ancora. Fino a qualche anno scendevo in stazione felice, da qualche anno ho perso entusiasmo, forse perché sono in pensione da 5 anni e mezza", commenta. Prandi aggiunge che c'è stato

l'affetto e la simpatia dei clienti, i riscontri della gente. "Ma -aggiunge- ci sono stati anche brutte persone che non hanno pagato. Ora siamo tre fratelli, due in pensione, quando anche il terzo andrà in pensione chiuderemo. L'attività di famiglia non ha prosperità".

Rosanna Rota. Nata a Carvico, abita a Calusco d'Adda. È stata assistente commerciante di Aldo Dadi dal 1969 al 1980 e dal 1980 al 2016 titolare di un negozio di abbigliamento e merceria. Nel lontano 20 gennaio 1931 con l'autorizzazione dell'allora Podestà, Emilio Dadi insieme alla moglie Teresa Regazzi fonda l'attività di vendita al dettaglio di tessuti, mercerie, grano, cascami e pasta nell'edificio, che comprendeva abitazione e negozio, di Via Vittorio Emanuele 10 a Calusco D'Adda. Lì infatti venne apposta l'insegna di tessuti e merceria. Nel 1951, l'allora sindaco Airoidi sostituì la vecchia licenza autorizzando Emilio a vendere anche prodotti di cancelleria e profumi. Nel 1954 si aggiunse anche l'autorizzazione per la vendita di cappellerie da uomo, terraglie e porcellane. Il 15 febbraio, i figli Aldo, Angelo e Maria subentrarono nella gestione dell'attività aggiungendo alla vecchia licenza la vendita di ombrelli e giocattoli. L'attività viene svolta dai tre figli fino al 1970, quando la sorella Maria cede la sua parte ai due fratelli Aldo e Angelo che continuarono l'attività insieme fino al 11 giugno 1979 quando è Aldo a continuare l'attività di vendita al dettaglio di merceria, ombrelli, profumi, giocattoli, carrozzelle per bambini, carta e cancelleria. A lui succede la moglie Rosanna Rota che ristrutturata e rimoderna completamente il negozio, eliminando la zona adibita a magazzino. Dal 1993 ad oggi, l'attività continua ad essere svolta da Rosanna Rota con l'aiuto del figlio Omar, sempre nell'edificio costruito dal nonno, completamente sistemato. "Nonostante l'età ci so fare ancora con i clienti. Mi chiedono consigli su come vestirsi ma anche sulla vita. Ormai siamo diventati amici. L'importante è che hanno fiducia di noi. Si può comprare tutto, ma non la fiducia e questo è fondamentale e ci ha fatto

affrontare anche la crisi", racconta la signora Rota. Suo figlio Omar Dadi, continua con la stessa passione da 25 anni a servire le clienti e ad assecondare ogni loro esigenza stilistica, anche se nota che ultimamente sono tutte molto informate sulle tendenze della moda.

Aquile d'argento – Da 25 anni a 39 anni

Maria Teresa Besana. Nata a Bonate Sotto. Dal 1991 è coadiuvante di Giuseppe Ravasio nel negozio di salumeria e gastronomia.

Alba Rosa Pezzotta. Nata a Berzo San Fermo e abita a Ranica. È stata titolare di una salumeria gastronomia dal 1985 al 2016.

Pietro Rossetti. Nato a Caravaggio, abita a Calvenzano. Dal 1989 affianca il padre Carlo nella salumeria di famiglia in Largo Cavernaghi che da pochi anni ha aggiunto alla sua bacheca di riconoscimenti anche l'Aquila di diamante della Confcommercio. Dopo 52 anni nella sua salumeria di Largo Cavenaghi, dove è ancora attivo insieme al figlio Pietro, Carlo Rossetti aveva accettato con soddisfazione la benemerita di Maestri del commercio, il premio alla carriera assegnato da 50&Più, l'associazione per la rappresentanza e la tutela degli over 50 dei settori commercio, turismo e servizi di Confcommercio Imprese per l'Italia. Il punto di forza sono i salumi e gli insaccati freschi, ma anche il perfetto equilibrio della salsiccia al formaggio, la specialità più amata della salumeria. L'artigianalità dei Rossetti è una preziosa eccezione e non stupisce che chi è andato ad abitare lontano da Caravaggio richieda ai parenti qualche loro salame o salamella come souvenir. «Il segreto? È la freschezza – afferma Carlo -. Prepariamo gli insaccati ogni martedì e se serve anche il venerdì. La salsiccia al formaggio, per esempio, va mangiata subito, altrimenti prende acidità. Poi, ovviamente, contano la selezione della carne e dei tagli, che non siano nervosi, l'uso di spezie e aromi di buona qualità, la cura nella lavorazione», tutti elementi sapientemente affinati in tanti anni di lavoro.



Giovanni Mauro Dolci



Francesco Previtali



Aimone Peracchi



Luigi Prandi



Marcello Ghirardi



Maria Elisabetta Minuscoli



Maria Rosa Pezzotta



Maria Teresa Besana



Oswaldo Basetti



Pietro Rossetti



Riccardo Loda e Rita Raccagni



Rosanna Rota

Torna l'iniziativa "M'illumino di meno"

Torna "M'illumino di meno", l'iniziativa ideata nel 2005 da Caterpillar e Rai Radio 2 a cui il Comune di Bergamo aderisce anche quest'anno spegnendo le luci di Città Alta, dalle 22.00 alle 23.00 di venerdì 1 marzo 2019, e accendendo mille candele di cera riciclata per creare un'atmosfera di grande suggestione.

La presentazione dell'edizione 2019 è stata effettuata nella

sala Cavalli di Palazzo Frizzoni e sono intervenuti il direttore di Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini, Leila Ciagà, Assessore all'Ambiente del Comune di Bergamo, Diego Amaddeo, Presidente Fiepet Confesercenti Bergamo, Alessandro Redondi, Presidente ATB, e altri attori coinvolti nella realizzazione nell'iniziativa.

M'illumino di meno è la più grande campagna radiofonica di sensibilizzazione sui consumi energetici e la mobilità sostenibile che quest'anno è particolarmente dedicata a all'economia circolare: Ri-uso, Ri-creo, Ri-vedo, Ri-penso, Ri-spetto, Ri-spenso le luci...qualsiasi azione che si propone l'imperativo di riutilizzare i materiali, ridurre gli sprechi, allontanare "il fine vita" delle cose.

Il programma di iniziative, promosse da Comune di Bergamo, Atb Azienda Trasporti Bergamo, Confesercenti, Ascom, Distretto Urbano del Commercio, Comunità delle Botteghe di Bergamo Alta, VisitBergamo, in collaborazione con Museo delle Storie di Bergamo, Fondazione MIA, Biblioteca Civica Angelo Mai e Bergamo – Pro Loco Città dei Mille, prevede, oltre lo spegnimento delle luci di Città Alta in concomitanza con i rintocchi del Campanone alle 22.00, l'apertura straordinaria della Basilica di Santa Maria Maggiore, del Campanone (al costo di 3€ a biglietto) fino alle ore 23.00, della mostra Bergomum – Un colle che diventa città al Palazzo della Ragione dalle 20 alle 22 e dell'Area archeologica di vicolo Aquila Nera, sempre dalle 20 alle 22.

Inoltre, altra novità 2019, Vente à la bougie: libri in penombra nella Biblioteca Civica Angelo Mai dove, dalle 20 alle 22, verranno offerte al pubblico confezioni di libri "a sorpresa" con un contributo a sostegno dell'Associazione Amici della Biblioteca.

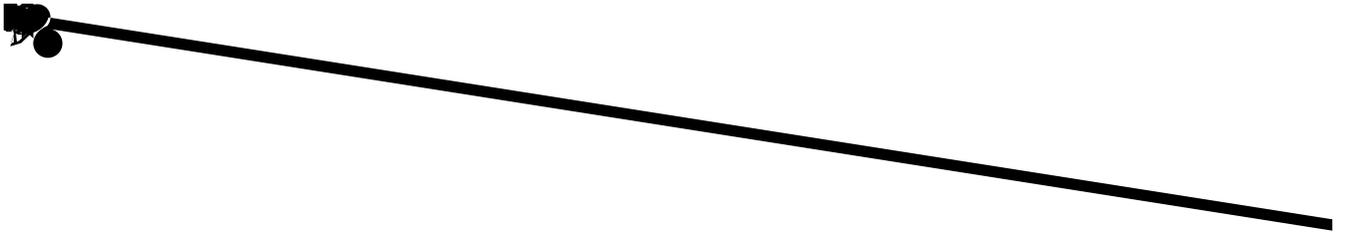
I ristoranti aderenti offriranno menù ispirati al tema del contrasto allo spreco alimentare e la possibilità di portare a casa ciò che rimane in tavola nelle confezioni "Rimpiattino".

E per le strade, la compagnia Ambaradan proporrà spettacoli di giocoleria e performance divertenti; mentre Acrovertical esibizioni itineranti di trampolieri alati e maschere.

Dalle 20:00 a mezzanotte sarà in vigore la tradizionale Zona Traffico Limitato di Bergamo Alta: un incentivo alla mobilità sostenibile e al trasporto pubblico, un modo per sensibilizzare a un consumo più responsabile anche per quanto riguarda gli spostamenti in città. Il servizio della Linea 1 per Largo Colle Aperto sarà quindi intensificato dalle 19:30 fino alle 00:30. I ristoranti e i locali aderenti all'iniziativa omaggeranno i clienti di un biglietto Atb valido per il ritorno, presentando quello utilizzato per l'andata.

Tutte le informazioni, gli orari, la newsletter e l'ultimo minuto Atb sono disponibili sul sito www.atb.bergamo.it.

Infine, uno speciale contest fotografico accompagnerà la serata premiando la foto con più like realizzata durante l'iniziativa e postata su Instagram con [#MilluminoDimenoBergamo2019](https://www.instagram.com/explore/tags/MilluminoDimenoBergamo2019). Info e regolamento su www.visitbergamo.net.



m'illumino di meno a Bergamo

1 marzo 2019

dalle 22.00 alle 23.00

si spengono le luci in Città Alta

Mille candele illuminano i cento rintocchi del Campanone tra piazza Vecchia, piazza Mascheroni, piazza Mercato delle Scarpe e Corsarola

Ri-storo

I ristoranti di Città Alta propongono un menù a lume di candela ispirato al tema del contrasto allo spreco alimentare

Sipa-Ri-o

Spettacoli di luce e performance di artisti di strada a cura delle compagnie Ambaradan e AcroVertical

Ri-scopro

Apertura straordinaria della Basilica di Santa Maria Maggiore e del Campanone con ingresso ridotto

Vente *à la bougie*: libri in penombra nella Biblioteca Civica Angelo Mai. Dalle 20 alle 22, offerta al pubblico di confezioni di libri "a sorpresa" con contributo a sostegno dell'Associazione Amici della Biblioteca

Apertura straordinaria della mostra *Bergomum, un colle che diventa città* Palazzo della Ragione dalle 20 alle 22

Area archeologica di vicolo Aquila Nera dalle 20 alle 22

Ri-scatto

Contest fotografico che premia la foto di Città Alta al buio con più like postata su Instagram con [#MilluminoDiMenoBergamo2019](#)

Info e regolamento su visitbergamo.net

Andata e Ri-orno in bus

Città Alta è chiusa al traffico dalle 20.00 alle 24.00. Il servizio della linea 1 è potenziato fino alle 00.30.

I ristoranti e i locali aderenti all'iniziativa omaggiano i clienti di un biglietto ATB valido per il ritorno presentando quello utilizzato in andata.

Info e orari atb.bergamo.it

CittàAlta a lume di candela

M'illumino di Meno è un'iniziativa Caterpillar e Rai Radio2 dedicata, quest'anno, all'economia circolare.

Ri-uso, Ri-creo, Ri-vedo, Ri-penso, Ri-spetto, Ri-spengo le luci... e M'illumino di Meno.

[#MilluminoDiMenoBergamo](#)

Ideato



Promosso



Grazie a



In Collaborazione con

Premiazione “Maestri del Commercio”

Diciassette imprenditori sono stati premiati domenica 24 febbraio nell'ambito della cerimonia dei “Maestri del Commercio” promossa da 50 & Più di Bergamo, l'Associazione che riunisce gli anziani del commercio aderente a Confcommercio Imprese per l'Italia.

Ai “veterani” del terziario è stata assegnata l'Aquila di Calimala, simbolo della più antica corporazione dei mercanti italiana e distintivo che celebra una vita dedicata al lavoro e allo sviluppo della vitalità dell'economia locale.

“Premiamo con il titolo di ‘Maestri del commercio’ 17 imprenditori e lavoratori bergamaschi che si sono distinti nella propria attività professionale, per aver espresso valori positivi come l'impegno, la capacità professionale, la passione e la tenacia di resistere di fronte agli inevitabili momenti di difficoltà”, spiega Giuseppe Capurro, presidente di 50 & Più Bergamo.

Sono tre le “Aquile” assegnate, in base al numero di anni di attività: per i 25-39 anni l'aquila d'argento, per i 40-49 l'aquila d'oro e oltre i 50 l'aquila di diamante.

«È un'onorificenza che mi sta molto a cuore perché premia una vita di lavoro e la capacità di guidare con successo la propria attività, di radicarla sul territorio, in alcuni casi di tramandarla a figli e nipoti», aggiunge Capurro.

L'Aquila d'Argento (25-39 anni) va a tre imprenditori, l'Aquila d'Oro (40-49 anni) a sette, come anche l'Aquila di Diamante (oltre 50 anni).

La cerimonia di consegna delle onorificenze si è svolta in sala conferenze di Ascom Confcommercio Bergamo, in via Borgo Palazzo 137 con i saluti di benvenuto da parte del presidente Ascom Confcommercio Bergamo, Giovanni Zambonelli, del direttore Ascom Confcommercio, Oscar Fusini, del presidente 50& Più Bergamo, Giuseppe Capurro, del presidente 50&Più, Renato Borghi, del referente regionale 50& Più, Domenico Copreni, del sindaco di Bergamo, Giorgio Gori e del consigliere di provincia di Bergamo, Ezio Deligios.

I 'Maestri del commercio' premiati

Aquile di diamante – Da 50 anni

Osvaldo Basetti, Agente di commercio nel settore del petrolio
Bonate Sotto

Pierino Gastoldi, Macelleria Salumeria Gastronomia Bariano

Francesca Giupponi, Bar del centro Carona

Maria Elisabetta Minuscoli, Cartoleria Clusone

Aimone Peracchi, Casalinghi ferramente Gazzaniga

Francesco Previtali, Ristorante Arlecchino Bergamo

Isaia Vassalli, Ambulante abbigliamento Sorisole

Aquile d'oro – dai 40 ai 49 anni

Claudio Breviario, Agente di commercio Azzano San Paolo

Giovanni Mauro Dolci, Ambulante vendita formaggi e salumi
Zogno

Marcello Ghirardi, Panetteria Ghirardi Bergamo

Riccardo Loda e Rita Raccagni, Bar Torre Palosco

Luigi Prandi, Benzinaio Bergamo

Rosanna Rota, Negozio di abbigliamento Calusco d'Adda

Aquile d'argento – Da 25 anni a 39 anni

Maria Teresa Besana, Salumeria gastronomia Bergamo

Alba Rosa Pezzotta, Salumeria gastronomia Bergamo

Pietro Rossetti, Salumeria Calvenzano





