

# **Gustando Sel...Vino, tour in 24 locali tra etichette del territorio e menù tipici**

Sabato 24 e domenica 25 ottobre proposte a prezzi speciali sull'altipiano. Ci sono anche la card e il servizio di bus navetta

---

# **“PiattoForte”, a Dalmine cene con spettacolo in sette locali**

Dal 15 ottobre al 26 novembre i giovedì del buongusto con menù al prezzo di 23 euro accompagnati da musica e performance

---

# **“Clusone vien mangiando”, una domenica alla scoperta dei locali**

Il 4 ottobre passeggiata golosa in sette tappe, tra bar, ristoranti, gastronomie e pasticcerie

---

# Osterie Slow Food, a Bergamo confermate due “Chioccioline”

Alla Trattoria Dentella di Bracca e all’Osteria Burligo di Palazzago il più prestigioso simbolo sulla guida

---

## Buoni pasto, esenzione fiscale più alta per quelli elettronici



Dal 1° luglio le aziende che decidono di utilizzare per i propri dipendenti i buoni pasto elettronici ottengono l’esenzione fiscale e contributiva per i ticket fino a 7 euro, come previsto nella Legge di Stabilità. Per i buoni pasto cartacei invece il tetto defiscalizzato rimane invariato a 5,29 euro.

«I buoni elettronici, che garantiscono una maggiore tracciabilità, velocizzano la fatturazione ed evitano i falsi, non sono però utilizzabili in maniera cumulativa, oltre la soglia stabilita e nelle giornate non lavorative – evidenzia l’Ascom di Bergamo -. A fronte dei numerosi vantaggi, occorre segnalare che il buono pasto elettronico presenta alcuni costi di gestione superiori rispetto al buono pasto tradizionale,

sia per le commissioni che per l'installazione di uno o più Pos in grado di leggere le card elettroniche emesse dalle diverse società fornitrici, una sorta di carnet virtuale dove le aziende caricano i buoni pasto ai propri dipendenti».

Oggi i buoni pasto elettronici rappresentano circa il 15% del totale.

---

## **Buoni pasto, «basta sconti o salta il sistema»**

Denuncia della Fipe. «L'ultima gara Consip aggiudicata con un ribasso del 22% sul valore dell'appalto. Un "buco" pagato dagli esercenti e dai consumatori»

---

## **Pesce di lago, anche per la tinca è tempo di sagra**

Cotta al forno e accompagnata dalla polenta è il piatto che ha reso famosa Clusane. Dal 13 al 19 luglio 11 ristoranti le celebrano con un menù al prezzo fisso di 22 euro

---

# Hell's Kitchen, il bergamasco Ronzoni in finale. In palio un posto da chef executive

La sfida per avviare il nuovo ristorante Hell's Kitchen in Sardegna, nell'esclusivo Forte Village, sarà a quattro. Il bergamasco dovrà vedersela con Chang, Chiara ed Eleonora

---

## Ol Colabiol, a luglio cena di pesce a prezzo promozionale



Per sentirsi al mare anche in città il ristorante pizzeria Ol Colabiol di Verdello propone per tutto il mese di luglio una promozione per una cena a base di pesce.

L'offerta comprende uno stuzzichino d'apertura, carpaccio di spada affumicato con pomodorini e olive nere e gran fritto di calamari, gamberi, sarde e acquadelle. Il tutto accompagnato da vino, acqua e caffè. Il costo è di 20 euro (anziché 33). Se si aggiunge un sorbetto o un gelato il prezzo è 23 euro.

L'offerta è valida tutte le sere solo su prenotazione (tel. 035 4873109).

Il ristorante è in piazza monsignor Chiodi al numero 1. È ospitato in quello che anticamente era uno "stall", una

struttura rurale da cui prende il nome. Lo conduce Raniero Ubbiali che in cucina ha collezionato esperienze stellate e nel 2010 ha scelto di aprire un locale suo nella casa abitata da generazioni dalla sua famiglia.

---

## **Cucine da Incubo, in onda la puntata bergamasca. «Macché brutte figure, abbiamo fatto festa»**

Il 23 giugno l'episodio registrato al Borgo San Lazzaro in città. Per l'occasione il locale ha messo tavoli all'aperto e schermo tv. Il titolare: «Un gioco per riaccendere l'attenzione sulla nostra attività»