

L'ESERCENTE

A.E.P.E.R. - ASSOCIAZIONE ESERCENTI BAR CAFFÈ GELATERIE LATTERIE PASTICCERIE PUBBLICI ESERCIZI DI ROMA E PROVINCIA
Via del Circo Massimo, 9 - 00153 Roma Tel. 06 5728885406 57288790 Fax: 06 57300337 www.associazionebar.it - esercenti@libero.it
74° ANNO DALLA COSTITUZIONE 1944-2018 - ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI - Comitato Italiano per la Valorizzazione del Gelato Artigianale

Tavolini "banditi"...

Movida "edulcorata"...

Ristoranti e bar in ginocchio

Il caffè d'autore
dal 1890



CAFFÈ MORGANTI S.r.l.
Via di Tor Cervara, 236 - 00155 Roma Tel. +39 06 2294990 - Fax. +39 06 2295777
e-mail info@morganti.it - web www.morganti.it



Editoriale

All' esercente che hai di fronte, è stato più volte il nuovo assessore per il momento ha aperto uno spiraglio sulla revisione del catalogo degli arredi. Parliamo di quella delibera dove tavolini, ombrelloni e stufe, allestiti in ogni momento della stagione per offrire un servizio adeguato alla clientela, devono per forza obbedire alle più severe disposizioni della Soprintendenza. "Fosse solo quello..." ci ribatte il nostro interlocutore. E mentre che c'è Fabrizio (nome di fantasia), ci ricorda che, nel 2002, quando insieme al socio aveva rilevato il locale a Trastevere, nel valore dell'avviamento

Una delle tante vittime sacrificali dei cosiddetti "piani di massima occupabilità"

commerciale aveva considerato l'opportunità di fruire di 40mq di occupazione suolo pubblico. Sulla base degli incassi registrati con il servizio ai tavoli degli anni precedenti, chi aveva venduto l'attività aveva preteso, con una qualche ragione, una cifra percentualmente rapportata a quel tipo di ricavo. Il piano di rientro dall'investimento era piuttosto lungo, per questo c'era stato bisogno di mettere insieme i risparmi di una vita: e poi la voglia di "fare impresa" all'epoca sarebbe

Le ragioni dell'esercente: gli basterebbero due tavolini per poter limitare i danni

stata più forte di qualsiasi ostacolo. Invece, un bel giorno, il Municipio decide di adottare i cosiddetti piani di massima occupabilità. Si scopre che parte dello spazio precedentemente autorizzato era fuori dal marciapiedi ed il codice della strada non lo consentiva. Poi la Soprintendenza faceva notare che un paio di ombrelloni occludevano il cono visivo e questo impediva la vista totale del monumento di fronte. Infine i vigili del Fuoco avevano l'esigenza di garantire il passaggio agevole ai mezzi di soccorso, a causa di un incendio o, più probabilmente, per assicurare il transito di un'autoambulanza.

"Insomma – sottolinea Fabrizio –



siamo passati da 14 a 2 tavolini. E quanti soldi sono mancati alle casse del Comune... Oggi con quelli si sarebbero potute riparare le buche di tutto Trastevere".

Un investimento, quello fatto 16 anni prima, dal quale i due soci scoprirono di non poter del tutto

rientrare. Rispetto agli inizi il loro impegno di lavoro è dovuto per forza crescere in termini di ore giornaliere mentre il personale dipendente, per star dentro con le spese, è stato quasi dimezzato. E poi è aumentata la concorrenza. La deregulation, a due passi dal quartiere, ha fatto aprire nuove attività di somministrazione e anche chi un tempo si limitava a vendere pane, salumi e formaggi. Oggi Fabrizio si è messo in testa di poter assicurare un pasto di mezza giornata, non fa niente se chi entra lì per mangiare, lo fa seduto su uno scomodo predellino, tanto risparmia sicuramente qualcosa ed al bar neanche ci va, perché in ufficio c'è pure la macchinetta del caffè.

Questi sono pure i giorni in cui il commercialista ti chiama in ufficio perché c'è da sottoscrivere il modello della dichiarazione dei redditi. E magari si scopre che per tutto l'anno precedente, tra costi e benefici, è finita praticamente pari e patta. Bisogna sapere accontentarsi. A qualche collega è finita pure peggio. Fabrizio guarda l'orologio: si è fatto tardi e deve andare a dare il cambio al socio. Nove ore consecutive al giorno per tutti i santi giorni della settimana.

Questo è quello che passa oggi il convento. Prima di andare via ha il tempo per un'ultima battuta. "A noi der catalogo degli arredi nun ce decide gnente. Ce diano invece la possibilità de mette n'altro paio de tavolini. Nun me sembra de volere chiede troppo. No?".

Claudio Pica

ACQUISTA ENERGIA E GAS CON IVA RIDOTTA E ACCISA AGEVOLATA

L'IVA si applica al valore del servizio, ossia al costo totale delle bollette di luce e gas comprensive di tutte le componenti.



Se in possesso dei requisiti si può godere dell'iva ridotta come previsto dal D.P.R. 633/72 NE HANNO DIRITTO tutte le imprese manifatturiere

L'ACCISA si applica ai consumatori di gas in funzione del consumo, in base al Decreto Legislativo 26/10/1995 n. 504 ("Testo Unico delle Accise"); si paga quindi in base alla quantità di gas (metri cubi) che consumiamo. Sono state introdotte delle riduzioni dell'accisa che consistono in un'imposta minore rispetto a quella ordinaria.

Ne hanno diritto attività industriali che producono beni e servizi.

CONTATTACI E APPROFITTA DI QUESTI VANTAGGI!

I NOSTRI SERVIZI

-  **SERVIZI LUCE**
-  **SERVIZI GAS**
-  **SERVIZI ACQUA**



Pratiche certificazioni e visura quote fognature



Esenzione del pagamento per lo smaltimento acque in fogna in presenza di impianto alternativo



Richiesta nuove utenze Acqua Luce e Gas



Richiesta voltare, aumenti o modifiche utenze



Pratiche depenalizzazione bollette acqua



Consulenza legale



Contratti di fornitura mercato libero

E' stato il rituale incontro di presentazione quello che ha visto, il recentemente insediatosi Assessore allo Sviluppo Economico, Carlo Cafarotti, scambiare un primo approccio con i dirigenti di Fiepet Confercenti, Claudio Pica e Fabio Mina. Da parte dell'Associazione soprattutto, l'ennesimo tentativo rivolto alla Giunta Raggi, di aprire un tavolo formale, dove tentare di riformare le regole attinenti il settore dei pubblici esercizi, contemplando anche un'apertura del confronto ad uno spettro più ampio di criticità che incidono indirettamente sulla precarietà della situazione: leggasi degrado generalizzato della città, manutenzione urbana ridotta ai minimi termini, sistema di raccolta di rifiuti inefficiente, tutto questo accompagnato alle variegate forme di abusivismo commerciale. Le problematiche emerse, al momento solo sul territorio del Municipio I°, con l'adozione dei cosiddetti piani di massima occupabilità. Tagli pesanti negli ultimi anni decretati unilateralmente nei confronti di una buona parte delle imprese della ristorazione, accompagnati ad una successiva incapacità degli uffici ad esaminare le nuove domande presentate da chi era stato "sacrificato" ai provvedimenti, ma anche completare il lavoro che avrebbe dovuto portare l'Amministrazione, ad esempio, ad adottare i PMO anche sul territorio dell'ex Municipio XVII. Con il risultato evidente di aver creato situazioni di disparità di trattamento tra gli uni e gli altri, alle quali neanche l'aiutino promesso lo scorso autunno dall'ex ministro Calenda alla presidente Alfonsi, in termini di digitalizzazione del sistema, ha potuto di fatto concretizzarsi. Da qui la richiesta fatta a marzo, in un incontro avuto con la stessa sindaca Raggi, di emanare una specifica ordinanza che, per una durata a tempo, avrebbe o

Non sufficiente a sospendere il permanere dello stato di agitazione della categoria

Carlo Cafarotti si presenta

Soltanto interlocutorio il primo incontro avuto con il nuovo inquilino di via de' Cerchi



Carlo Cafarotti

avrebbe consentire di riallineare le posizioni, rivedendo la normativa delle occupazioni di suolo pubblico, soggettivamente interpretata soprattutto dalla Soprintendenza, e concedendo un po' di tregua a chi, in attesa dell'esame (finalmente) della sua nuova richiesta, non debba avere a che fare con i controlli a sorpresa, messi in campo dalla Polizia Locale e non solo.

Di fatto, dall'incontro avuto con il neo-assessore Cafarotti è stata promessa nell'immediato solo la disponibilità a poter modificare la delibera della Giunta Marino sul "catalogo" degli arredi, le cui rigidità peraltro hanno reso paradossalmente complicato anche rilasciare nuove autorizzazioni nei municipi più periferici. Nel merito il presidente Claudio Pica ha sottolineato "come lo stesso catalogo degli arredi, voluto per preservare il decoro della città, ha finito per essere utilizzato da

pretesto, da parte degli uffici, per negare, quasi a prescindere, le concessioni di suolo pubblico". Di suo il vicepresidente Fabio Mina ha chiesto che "quanto meno entro luglio, gli esercenti in attesa possano vedersi ricevere qualche segnale concreto di disponibilità". Il che vuol dire che la stessa Fiepet attende che venga ripristinato il sistema della concertazione per rivedere, nel suo complesso, tutta la materia delle occupazioni di suolo pubblico e in particolare gli stessi PMO.

L'incontro con Cafarotti non ha consentito dunque di sospendere lo stato di agitazione della categoria, desiderosa di poter contribuire in prima linea, al rilancio delle dinamiche economiche e dell'offerta turistica, che in una città come Roma, non può certo prescindere, in termini qualitativi, dal ruolo svolto dai pubblici esercizi.

Per rimanere in tema

E ora c'è qualcuno che ammette: "Con i PMO siamo andati ben oltre le originarie intenzioni"

Prima che le associazioni di categoria potessero avere la presa di contatto con il nuovo assessore Cafarotti c'era stata una seduta della Commissione Capitolina al Commercio dove, all'interno di un più ampio tema (Piano Regolatore del Commercio), si era affrontato il capitolo dei c.d. "piani di massima occupabilità", previsti nel regolamento comunale attraverso la specifica delibera, e che, peraltro, solo il Municipio I°, competente su tutto il Centro storico, aveva adottato a partire dal 2010.

La seduta di Commissione, voluta dal presidente Andrea Coia, è stata utilissima perché attraverso gli interventi che sono stati svolti, è stato possibile avere un quadro abbastanza marcato, di come si possa ammettere di essere arrivati "oltre" quelli che erano gli originari intendimenti dei proponenti il regolamento. Proprio l'audizione dei rappresentanti della Polizia Locale e della Soprintendenza ha reso possi-



Considerazioni a margine di una ordinaria seduta della Commissione Consiliare Commercio



La seduta della Commissione Commercio

bile comprendere quanto, da un lato le disposizioni del Codice della strada, dall'altro le tutele comprese nel Codice dei Beni culturali, avessero "falcidiato" le concessioni in essere (che fino a quel momento avevano consentito l'allestimento di tavolini, ombrelloni e fioriere), con l'aggiunta dei pareri espressi dagli stessi Vigili del Fuoco, interpellati nelle conferenze dei servizi e decisivi, in qualche

caso, perché fosse negata all'esercente il rinnovo della vecchia concessione.

A domanda precisa, in particolare, rivolta dal presidente Coia, il rappresentante della Soprintendenza non ha potuto negare quanto il fattore "cono visivo", potesse essere stato utilizzato in forma discriminante quand'era il momento di decidere, se la vista di quel dato monumento poteva essere parzialmente preclusa agli occhi di qualsivoglia persona capitata a transitare da quelle parti e

dove l'ombrellone poteva anche minimamente celare la vista parziale di una parte del patrimonio appunto monumentale della città.

Ma forse gli interventi che più di tutti hanno colto l'interesse di chi era venuto semplicemente per farsi un'idea più concreta della materia in questione, sono stati quelli di 3 consiglieri oggi all'opposizione, i quali con ruoli diversi, all'epoca erano stati tra gli attori principali sull'introduzione dei PMO. Orlando Corsetti, che ai tempi era presidente del 1° Municipio, Davide Bordini, che era assessore al Commercio nella Giunta Alemanno, Alessandro Onorato, ieri come oggi, semplice consigliere.

Ebbene, nel suo articolato intervento, quasi una *lectio magistralis* svolta nei confronti di un uditorio attento a cogliervi tutte le sfumature, proprio Corsetti ha ammesso di essere andato "oltre" quelli che erano stati gli obiettivi di partenza. Da un altro punto di vista l'ex assessore Bordini ha dichiarato di aver potuto

fare poco, all'epoca, per consentire che, ad una moltitudine di esercenti fosse di colpo preclusa la possibilità di posizionare tavolini ed altri arredi



Il consigliere Orlando Corsetti

fuori dal locale. Interessante anche la valutazione a margine riportata dal consigliere Onorato, il quale ha lucidamente sottolineato come la parte sana dell'imprenditoria del settore, preso atto di non poter lavorare in condizioni di economicità nel

Centro storico, negli anni ha preferito altre zone (Prati, Ponte Milvio, Flaminio) per poter continuare a proseguire la professione. Anche gli esercenti delle ultime generazioni hanno scelto questa strada.

Ora se la Giunta Capitolina o la Maggioranza che siede in Consiglio abbia la forza di iniziare sulle occupazioni di suolo pubblico un per-

La "confessione" dell'ex presidente del 1° Municipio Orlando Corsetti

corso che prenda atto di tutto questo stato di cose, lo vedremo nei prossimi mesi. Ma sapere che all'opposizione più di qualcuno è pronto a fare la sua parte, è un elemento troppo invitante per non incoraggiare questa scelta.

GIACON
arredidesign

SOLUZIONI D'ARREDO
PER LOCALI PUBBLICI

BAR | PASTICCERIE
GELATERIE | PANIFICI
RISTORANTI

Giacon Srl

Via Prenestina Antica, 167
00010 Galliano nel Lazio (Roma)
Tel. +39.06.95462267 | Fax +39.06.9549213
www.giacon.it | info@giacon.it



Personalizza
il tuo spazio

Un rituale che si ripete

L'ordinanza anti movida, l'ennesimo esempio di un dialogo che non c'è

C'è più di un antefatto alla scelta improvvisa che ha visto la sindaca Virginia Raggi ricorrere ad un "copia e incolla" dell'ordinanza dello scorso anno, che limiterà fino a tutto il mese di ottobre la vendita e il consumo di bevande alcoliche nelle ore serali. Il primo è stato che la delibera che avrebbe dovuto inglobare, per la prima volta e per effetto del decreto Minniti, i contenuti specifici di un provvedimento reiterato da anni come strumento-tampone, per contrastare gli effetti collaterali della movida, si era arenato tra le maglie della macchinosa burocrazia capitolina. Il secondo è che il Campidoglio rischiava di fare una brutta figura, scavalcato dal II° Municipio, la cui presidente Francesca Del Bello, aveva annunciato, solo un paio di giorni prima, che avrebbe usato lei stessa lo strumento dell'ordinanza perché, con l'approssimarsi dell'estate, gli effetti dello "sballo" su un quartiere noto-

riamente caldo come San Lorenzo, avevano superato il livello di guardia. Da qui la decisione della sindaca di mettere la firma alla vigilia di un week end, senza che il tutto fosse accompagnato da un'adeguata comunicazione che andasse oltre la pubblicazione sul sito istituzionale. Da qui le reazioni (giustificabili) della categoria dei pubblici esercizi.

"Come Fiepet-Confesercenti rimaniamo allibiti – aveva dichiarato in una nota il presidente Claudio Pica. E' il perpetrarsi di un metodo che non prevede, da parte di chi dirige il Campidoglio, neanche la ritualità della preventiva informazione. E poi Roma non può essere gestita a senso unico, quando vengono toccati temi e comparti che investono l'economia locale cittadina. Servirebbe del buon senso, una concertazione con gli operatori che invece non c'è stata. Dobbiamo prendere atto di avere un Comune



sordo, che non ascolta le istanze delle categorie e che affossa un intero settore produttivo importante per il territorio romano".

Dello stesso avviso anche Daniele Brocchi, coordinatore Assoturismo-Confesercenti: "L'ordinanza della Raggi – ha commentato – poteva entrare in vigore in un giorno infrasettimanale per permetterci di avvisare in maniera capillare la coinvolta categoria. In questo modo, a poche ore dall'inizio della movida, molti hanno rischiato di essere multati già dalla prima sera, per una mancanza di informazione. Tutti gli esercenti infatti sono tenuti obbligatoriamente ad esporre all'interno e all'uscita del locale, in modo visibile e leggibile, un avviso tradotto in quattro lingue (inglese, francese, spagnolo, tedesco) con uno schema in cui vengono indicate tutte le misure stabilite dall'ordinanza. Almeno per questo il provvedimento avrebbe dovuto essere annunciato almeno qualche giorno prima".



**Senza un adeguato avviso,
dall'oggi al domani
esercenti chiamati
a rispettare gli obblighi
del Campidoglio**

L'ordinanza, subito in vigore, sarà valida **tutta l'estate e fino al 31 ottobre** e stabilisce divieti in specifiche aree del territorio comunale, individuate dopo l'esame da parte della Polizia Locale e i verbali delle altre forze dell'ordine. Confermati i "perimetri" interessati dal provvedimento precedente, che risultano quelli più esposti al fenomeno della 'movida': Centro Storico, comprese le banchine del Tevere e l'isola Tiberina, Rione Monti, Celio, Esquilino, Trastevere, Testaccio, Prati, San Lorenzo, Ponte Milvio, Eur, Ostia. In tutti i giorni della settimana sarà vietato:

- Dalle ore 24.00 alle ore 7.00: il consumo di bevande alcoliche e superalcoliche nelle strade pubbliche o aperte al pubblico transito.

- Dalle ore 22.00 alle ore 7.00: il consumo di bevande alcoliche e superalcoliche in contenitori di vetro nelle strade pubbliche o aperte al pubblico transito.

- Dalle ore 22.00 alle ore 7.00: la vendita di bevande alcoliche e superalcoliche da parte di chiunque risulti, a vario titolo e in forme diverse, autorizzato e/o legittimato alla vendita al dettaglio, per asporto, nonché attraverso distributori automatici e presso attività di somministrazione di alimenti e bevande.

Divieti al consumo di bevande alcoliche

Linee e tempi del provvedimento



- Dalle ore 2.00 alle ore 7.00: la somministrazione di bevande alcoliche e superalcoliche, da parte chiunque risulti, a vario titolo e in forme diverse, autorizzato alla somministrazione di alimenti e bevande, anche nelle aree esterne attrezzate di pertinenza del locale, o attraverso distributori automatici e in circoli privati.

Tutti gli esercenti saranno, inoltre, obbligati a esporre all'interno e all'uscita del locale, in modo visibile e leggibile, un avviso tradotto in quattro lingue (inglese, francese, spagnolo, tedesco) con uno schema in cui vengono indicate tutte le misure stabilite dall'ordinanza.

Assemblea Ordinaria Annuale dell'Associazione

E' convocata l'Assemblea dell'Associazione Esercenti Pubblici Esercizi Roma – A.E.P.E.R. per il giorno 28 giugno 2018 alle ore 15,30 presso la sede sociale di via del Circo Massimo 9, secondo il seguente Ordine dei Lavori:

Prima parte

- Relazione del Presidente dell'Associazione;
- Approvazione del Bilancio Consuntivo dell'Esercizio 2017;
- Approvazione del Bilancio Preventivo dell'Esercizio 2018;

Seconda parte

- Rinnovo delle Cariche Sociali triennio 2018/ 2019/ 2020;
- Elezione del Presidente dell'Associazione;
- Elezione del Consiglio Direttivo;
- Elezione del Collegio Sindacale;
- Elezione del Collegio dei Probiviri;
- Varie ed eventuali

P.S. Sarà l'occasione per dibattere i temi d'attualità legati al rapporto in essere con l'Amministrazione del Comune di Roma Capitale (regolamenti per le attività di somministrazione, per le occupazioni di suolo pubblico, ordinanza sindacale per l'attività a contrasto del consumo di bevande alcoliche) e per il confronto con la Regione Lazio, che si appresta ad approvare il nuovo Testo Unico sul Commercio.

Roma, 18 giugno 2018.

Il Presidente Claudio Pica

Grande successo del Corso organizzato da FIMAR

Non è solo un'impressione nella testa di chi fa ristorazione qualcosa va cambiando

Ha riscosso un grande successo "RistorAzione 4.0", il corso interamente gratuito, promosso ed organizzato dalla FIMAR in collaborazione con il magazine enogastronomico "MangiaBevi" e con le associazioni, partner di FIMAR, la FIEPET-Confesercenti Roma e l'AEPER-Associazione Esercenti Pubblici Esercizi di Roma.

Lo scorso 28 maggio oltre 300 ristoratori si sono dati appuntamento a Spazio Novecento, all'Eur, ed hanno preso parte a questo importante evento formativo per apprendere i sistemi manageriali e di marketing più efficaci per gestire al meglio la propria attività.

In un mercato che muta costantemente, l'unico carburante possibile è tenersi costantemente aggiornati sulle strategie migliori per rispondere in modo adeguato alle richieste di una clientela sempre più esigente.

Questo è quanto all'unisono i professionisti e docenti del mondo FIMAR hanno affermato alternandosi sul palco.

Con grande passione hanno trasferito ai ristoratori presenti informazioni e strumenti specifici, applicabili da subito per poter essere più competitivi.

"Conoscere le nuove frontiere del marketing e del management è indispensabile in questo mercato - ha confessato a margine del-



In partnership con AEPER e FIEPET Confesercenti

l'evento un ristoratore. - Non è possibile improvvisarsi. C'è troppa concorrenza e chi vuole emergere deve essere preparato a gestire la propria attività con competenze che vanno al di là del semplice cucinare bene. Grazie alla FIMAR ho capito l'importanza di tutto questo".

Gli hanno fatto eco tanti altri ristoratori che hanno compreso l'esigenza di un cambiamento.

"Sapere come costruirsi un proprio brand "riconoscibile", come utilizzare al meglio le piattaforme di marketing, conoscere le strategie per fidelizzare i propri clienti, è utile per portare al successo la propria attività", ha spiegato un altro uditor.

Missione compiuta quindi. I relatori presenti, uniti dallo scopo sociale di FIMAR, hanno saputo diffondere l'eccellenza manageriale al fine di trasformare modelli gestionali obsoleti in modelli aziendali innovativi, anche senza abbandonare la tradizione.

Con il loro intervento hanno stimolato la platea e suscitato in ogni ristoratore un interesse tale da essere sommersi di domande circa i loro problemi e difficoltà nel quotidiano.



I docenti del corso FIMAR con, ai lati, il presidente della Fiepet Claudio Pica ed il presidente dell'Accademia Pier Giorgio Tupini

A causa dell'imprevista assenza del presidente della FIMAR, Vincenzo Liccardi, trattenuto in Cina per ragioni straordinarie, il corso è stato introdotto da Claudio Pica, presidente dell'AEPER e della FIEPET-Confesercenti Roma che ha sottolineato come eventi del genere siano necessari per lo sviluppo di una impresa. "Il manager delle attività di ristorazione può creare o rilanciare il turismo nel territorio – ha spiegato. - Può stimolare i giovani a mettersi in discussione per generare nuovo lavoro e favo-

L'eccellenza manageriale per sapere trasformare ed innovare i modelli aziendali

rire la produzione".

In tutta la mattinata di lavoro tanti sono stati gli argomenti trattati: dai social media alle promozioni, dall'email marketing agli strumenti finanziari, dal wine management al menu engineering, fino ad

affrontare la comunicazione per persuadere i clienti ad un migliore acquisto.

Gli strumenti appresi durante la giornata formativa sono stati solo un assaggio delle competenze manageriali e di marketing che il ristoratore deve conoscere per competere ed avere successo in questo moderno e veloce mercato. Competenze che si possono acquisire iscrivendosi ai Master certificati dalla FIMAR o al Restaurant & Business Management Program, un percorso di crescita interamente gratuito, pensato per permettere ai ristoratori di sviluppare le proprie abilità manageriali.

Maria Lucia Panucci



Richiedi maggiori informazioni a:
presidente@fimaronline.com
relazioni@fimaronline.com
segreteria@associazionebar.it

Cibo e frequenze quantistiche

Piergiorgio Tupini*

Rosaria Marino**

Editoriale



Pier Giorgio Tupini

Omnivori, carnivori, vegetariani e vegani caparbiamente sostengono le proprie verità sul cibo, senza considerare che l'essenza del nutrimento sano abbia sede in un luogo del "corpo e della psiche" strettamente correlato alle frequenze quantistiche che la caratterizzano, poiché ogni uomo è fusione di psiche, energia e corpo, dalla cui armonica combinazione dipende in ogni istante lo stato di malessere o di benessere. Un'importante scoperta ha consentito, sulla base della medicina vibrazionale che vede la materia come manifestazione energetica e gli esseri umani come reti, di mettere in correlazione cibo e fisica quantistica, sviluppando una nuova scienza dell'alimentazione che determinerà una trasformazione della Dietologia e del Nutrizionismo. La fisica quantistica è una stravolgente scienza che inserisce nel campo delle certezze il concetto di probabilità e che sostiene che ogni cosa in natura, cibo compreso, emana e riceve frequenze, ossia onde e segnali d'informazioni percepibili attraverso dispositivi adeguati. Ciò avviene, poiché, a livello quantistico ogni pensiero legato a un'emozione genera vibrazioni che oscillano all'unisono con ogni particella dell'universo in infinite fluttuazioni energetiche in grado di generare particelle virtuali che dopo essere state osservate, "collasserebbero" in un punto preciso, consentendo in tal modo di ottenere un'elevata probabilità di individuarle. In seguito la meccanica quantistica, nell'ottobre del 1998, giunge a una descrizione probabilistica in cui gli stati e le proprietà del mondo microscopico non sono determinati a priori, ma acquisiscono realtà solo se sono misurati o se entrano in contatto con altri "oggetti". Il merito di questa filosofica visione che contraddice la realtà fisica, è attribuita al tedesco che introdusse, agli inizi del '900, la "teoria dei quanti" sostenendo che l'energia si trasferisce non in modo continuo, ma "quantizzato" e che per determinare la posizione di una particella, bisogna illuminarla, dopo di che la particella colpita dalla luce schizza via e si propaga come un'onda e non una traiettoria e, se si sa dove sia, non si sa dove sarà dopo un istante, ma continuerà a esistere in uno stato potenziale astratto descritto da una funzione di probabilità. Però, non mancarono sul finire del XIX secolo, voci discordanti, si stava, infatti, affermando la concezione di Ernst Mach, secondo cui non esisterebbe altra

realtà al di fuori delle sensazioni umane e la scienza non sarebbe altro che un adattamento "economico" del pensiero, spinto dalla lotta per la sopravvivenza. Albert , confermò la teoria di Plank, dimostrando che materia e energia sono i due aspetti della stessa sostanza universale, ossia l'energia primaria o vibrazione di cui gli organismi viventi, compreso l'uomo, sono composti. Infatti, la vita è movimento, dinamismo, evoluzione e nella "fisica dei quanti" lo studio della realtà oggettiva è dipendente da quella soggettiva dell'osservatore, che la condiziona in una situazione d'interdipendenza. La nota frase "Dio non gioca a dadi", fu pronunciata durante una discussione sul significato fisico della meccanica quantistica e sul concetto probabilistico da Albert Einstein, in aperta polemica con lo scienziato Niels Bohr. Per esempio, quando si naviga in Internet, lo spazio sembra essere assorbito da un click del mouse, all'interno di collegamenti ipertestuali fra sistemi distanti migliaia di km l'uno dall'altro, così nel mondo subatomico, in certe condizioni, può succedere la stessa cosa. Erwin Schrödinger nel 1935 comprese che ci sono particelle "gemelle" legate tra loro dalla proprietà dell'entanglement che, pur trovandosi distanti tra loro quanto si vuole, comunicano all'istante tra loro trasmettendo ed elaborando informazioni sul loro stato quantistico, in una forma molto particolare di teletrasporto e per dimostrarlo formulò il paradosso del "gatto vivo o gatto morto" che "chiuso in una scatola contenente sostanze dannose, non si sa se sia vivo o morto fino a che non si vede il gatto aprendo la scatola, altrimenti si considera vivo e morto contemporaneamente".

Questo approssimativo e riassuntivo approccio sulla "teoria dei quanti", è per introdurre un argomento sul dilemma della nutrizione, ossia sulle novità scientifiche che asseriscono che nella realtà "tutto ciò che è" ha una sua precisa frequenza non riconoscibile con chiarezza dai cinque sensi dell'uomo (dodici secondo Rudolf Steiner, tra i quali interessano particolarmente il gusto e l'olfatto). Perciò, nel campo della nutrizione, le sensazioni definite "quantistiche" consentono di modificare la negazione di un cibo poco desiderato, quando sia condiviso con chi è capace di generare allegria e serenità, costituendo un'efficace medicina per il benessere fisico; al contrario i pensieri tristi, conflitti, desideri aggressivi o

frustrazioni possono originare ormoni e neurotrasmettitori che danno lo start biologico e fisiologico a qualsiasi patologia. Se si mangia bene, ma abbattuti da relazioni e circostanze stressanti il sistema immunitario è impegnato a far fronte a una situazione di emergenza che, anche se inconscia, nel tempo demolisce le difese naturali dell'organismo diventando cronica. Vivere e nutrirsi, in condizioni emotive disturbanti, come la paura, la rabbia, la gelosia, il dolore e l'insoddisfazione può generare il "binge eating disorder", che conduce alla malattia e all'infelicità se non si smette di sostenerle; in modo analogo chi genera uno stato di vuoto mentale, fissando i pensieri su un tema dominante per evitare di affrontare situazioni emozionali, crea la cosiddetta "anoressia di pensiero" o non ragionamento. Perciò, ambienti affettivi confortanti, cibi e relazioni gratificanti nutrono il senso di dignità e danno spazio alla forza vitale, offrendo allo psicosoma stimoli per attivare il sistema immunitario e i meccanismi di auto guarigione, alimento *inavvertibile* altrimenti noto come "cibo emotivo-relazionale". La scienza *psico-neuro-endocrino-immunologia* ha stimolato la medicina a una visione allargata della persona, ammettendo il rapporto di continuo dialogo fra il corpo, l'energia generata dal cibo e le emozioni, che si traducono in materia, ormoni, neuro-ormoni, neuro-trasmettitori. Tutti messaggeri linfatici che determinano precise risposte cellulari e, quando, la forza vitale abbandona il corpo con la morte, la struttura fisica degrada lentamente in un insieme disorganizzato di elementi chimici; caratteristica che distingue i sistemi viventi dai non viventi e gli uomini dalle macchine.

Merita citare che nel corso della storia, con la nascita della scienza occidentale (nella Grecia classica, nelle scuole medievali di Parigi e Oxford e nel Seicento galileiano) può essere evidenziato il collegamento con la nu-

traceutica (dall'unione delle parole *nutrizione* e *farmaceutica*), una tradizione millenaria per il popolo cinese, che attribuisce un potere di recupero della salute a particolari cibi. Una visione sacrale dell'alimentazione che affonda le sue origini nella filosofia Taoista che, con intuito e consapevolezza, ha affermato che lo Yang (energia) genera lo Yin (massa) e che lo Yin nutre lo Yang. In tal modo l'energia condiziona attraverso la massa, la salute, la malattia, le sfide e le conquiste, portando a una scelta congrua o incosciente degli alimenti con i quali cibarsi. Infatti, per il Taoismo l'energia essenziale acquisita si forma nell'essere vivente con la nascita dal primo soffio vitale ossia "Qi", che deriva dall'elaborazione della quintessenza e dagli alimenti (*Jing Qi*), sostanziali per conservare e mantenere lo stato di benessere nel corso della vita.

Alla luce delle attuali rivelazioni scientifiche, per non incorrere nell'alterazione materiale e nei disequilibri patologici, si dovrà, quindi, impostare una corretta dieta alimentare conoscendo le necessità individuali, l'età, il sesso, la professione e, in particolare, la fondamentale valutazione sulle "tipizzazioni psicobiologiche ed energetiche" dei soggetti e soprattutto le "proprietà bioenergetiche e vibrazionali" contenute negli alimenti. Al contrario, il radicalismo alimentare, i giudizi esasperati sulla presunta migliore dieta, difesa o demonizzata soltanto da filosofie intransigenti o dagli apporti calorici, proteici e vitaminici, servono, per lo più, a sovraccaricare la mente e l'organismo con un elenco di alimenti da assumere o rifiutare, inviando false notizie sul risultato salutistico che si vorrebbe conseguire.

Come nel film di realtà virtuale Matrix, uscito nel 1999, si vive per caso in un grande cervello elettronico che simula il mondo e guida i cervelli, con la differenza che i bit (0) o (1) dell'informatica tradizionale sono diversi dai qubit della meccanica quantistica (0-1 simultaneamente). I qubit sono in grado, oltre che di ridurre enormemente i tempi di calcolo, anche di percepire onde che possono diffondersi in modo armonico e altre in modo disarmonico avverando, in un futuro non lontano, lo spasmodico interesse all'immersione spontanea nella realtà virtuale. In quest'ottica la buona enogastronomia può trasmettere onde armoniche per interagire con i principi sul concetto di benessere dell'uomo, oppure ostacolare i segnali disarmonici che influenzano negativamente e sostanzialmente l'equilibrio con la natura che lo circonda.

Come l'ape che, per un'insita capacità, raccoglie materiale dai fiori e lo digerisce trasformandolo in prodotto nobile, così la vera scienza filosofica può ricavare la materia prima dalla storia naturale e poi dagli esperimenti per trasformarla e svilupparla con l'intelletto, suggerendo che molto si possa sperare da una più stretta alleanza fra la facoltà sperimentale, razionale e virtuale, per rendere più accessibile e comprensibile il complesso e coinvolgente mondo della nutrizione.

*Presidente dell'Accademia della Cultura Enogastronomica

** Direttore Area Sanità Pubblica, Veterinaria e Sicurezza Alimentare ASL Roma 1



Gelato | Pastry | Chocolate | Bakery | Coffee

Ufi
Approved
Event

Sigep

The sweetest
business
experience

19|23. 01. 2019
Fiera di **RIMINI**

40° Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria, Panificazione
Artigianali e Caffè

www.sigep.it



Gambarini&Muti

IN COLLABORAZIONE CON



SPECIAL EVENTS



Selezione Italiana della Coppa del Mondo della Gelateria

Platinum Sponsor



ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**

Providing the future

Tutto è andato per il verso giusto. La 33esima edizione di Gelato a Primavera, la più antica e conosciuta festa dedicata al gelato artigianale italiano, rivolta in particolare ai bambini delle scuole (Infanzia e Primaria), per valorizzare un prodotto unico e di qualità, non ha lasciato deluso nessuno degli attori suoi protagonisti. E quest'anno ha pure oltrepassato i confini portando il suo clima di festa in quella Varsavia, diventata come una succursale delle iniziative promosse dall'Associazione Gelatieri.

Un'idea che, appunto 33 anni fa, venne ad Alberto Pica, l'uomo senza cui non avremmo – verrebbe da dire – il gelato artigianale. Un'iniziativa che specie a Roma riscuote sempre grande successo e vede coinvolte tante gelaterie e più ancora le scuole che vi aderiscono. I meccanismi sono sempre gli stessi ed ormai perfettamente rodati. Tutti i bambini richiedono un cono gelato omaggio consegnando le cartoline speciali che hanno ricevuto direttamente a scuola nei giorni immediatamente precedenti.

“Siamo sempre felici di portare avanti questa manifestazione così importante – ha dichiarato Claudio Pica, segretario generale dell'Associazione Italiana Gelatieri. I numeri sono da record, i patrocinanti davvero importanti, gli sponsor eccezionali. Questo testimonia che il settore delle gelaterie artigianali e gli eventi ad esso collegati possono essere un fattore economico e di sviluppo su cui puntare. Come Associazione Italiana Gelatieri, siamo fieri di quanto stiamo facendo per valorizzare e tutelare il vero gelato artigianale italiano e tutta la filiera del Made in Italy ad

Dalla brillante idea di quel pioniere che portava il nome di Alberto Pica

Per i bambini sboccia in Primavera ...



Ma poi la stagione del Gelato non può che durare per sempre

esso collegata. Ci piacerebbe venisse istituita la Festa Nazionale dedicata al Gelato Artigianale Italiano, il 1° giugno. Sarebbe un segnale magnifico per tutto il settore che è



oramai riconosciuto in tutto il mondo come un'eccellenza enogastronomica italiana". Pica conferma l'emozione più bella: "E' bello sapere che ci sono mamme e papà che hanno portato il figlio a mangiare gratis un gelato e che 20-25 anni fa a loro volta erano stati portati dai loro genitori".

Interesse che oggi coinvolge anche i più grandi che si stanno rendendo conto della qualità del gelato artigianale italiano e del lavoro che viene svolto davanti e dietro il laboratorio.

Un successo anche quest'anno la 33esima edizione di Gelato a Primavera, la più antica e conosciuta festa dedicata al gelato artigianale italiano rivolta in particolare ai bambini delle scuole (Infanzia e Primaria), ma anche ai più grandi, per valorizzare un prodotto unico e di qualità. Tutti i bambini hanno potuto richiedere un gelato omaggio consegnando le cartoline speciali che hanno ricevuto nei giorni scorsi, in una delle numerose gelaterie di Roma aderenti.

Gelato a Primavera Gli "Ambasciatori" e i "Cavalieri" dell'AIG entrano nelle scuole



L'interesse per il gelato artigianale comincia a dare i risultati. Lo scorso sabato, i gelatieri artigiani dell'Accademia del Gelato Artigianale Alberto Pica, hanno portato il loro

gelato ai bambini della Scuola Pontificia Pio IX. In particolare 400 bambini e 30 Kg di gelato in poche ore. L'iniziativa, proposta dalle maestre della scuola d'Infanzia è stata immediatamente raccolta dall'Accademia. Giorgio Carlo Bianchi (Gelateria CapitanCono) ed Emanuele Montana (Gelateria Retrò), hanno fatto una dolce sorpresa ai più piccoli, impe-

gnati nel saggio di fine anno nel cortile della scuola. Facile immaginare la meraviglia e l'emozione dei bambini e anche dei loro genitori, quando hanno visto entrare due uomini in divisa con il carrettino dei gelati. Dopo una breve spiegazione della differenza tra gelatiere e gelataio, i bambini hanno ricevuto in omaggio una coppetta di gelato; nonostante l'iniziativa fosse riservata solo ai più piccoli, qualche adulto è riuscito a intrufolarsi nella fila e ad assaggiare uno dei gusti preparati dai gelatieri. Il gelato è andato via così veloce-

**Continua a far proseliti
la manifestazione
portata avanti da 33 anni
dall'Associazione Gelatieri**

mente, che è stato necessario farne arrivare dell'altro, anche in vista di un secondo saggio – quello dei più grandi – previsto nella tarda mattinata.

Emozionati anche i gelatieri. «Giornate come queste dimostrano che dobbiamo fare ancora tanto per questo fantastico alimento – ha commentato Giorgio Bianchi – ma noi Accademia del Gelato Artigianale Alberto Pica non molliamo mai». I genitori hanno avuto anche l'opportunità di fare qualche domanda, scoprire la differenza tra un gelato artigianale e uno industriale; tra loro c'era anche chi – quando



L'Ambasciatore Emanuele Montana e il Cavaliere Giorgio Carlo Bianchi

Tantissima la meraviglia e l'emozione letta negli occhi dei bambini in festa

era piccolo – con quella famosa cartolina andava in una gelateria e prendeva il gelato. Oggi è padre o madre e può accompagnare il proprio figlio in questa meravigliosa esperienza.

L'iniziativa non finisce qui. Nel mese di giugno, i gelatieri torne-

ranno a scuola, questa volta in veste di maestri per spiegare ai bambini il mestiere del gelatiere: porteranno in aula gli attrezzi del mestiere e c'è già chi scommette che alla fine della lezione, ci sarà sicuramente da mangiare.

Le Gelaterie artigianali sono in crescita, ma il volume d'affari soprattutto nei primi quattro mesi di quest'anno è stato piuttosto basso. A Roma le gelaterie artigianali sono oltre 2300, in aumento del 10% negli ultimi 3 anni. Le vendite però sono in calo – dichiara Claudio Pica, segretario generale dell'Associazione Italiana Gelatieri (S.I.G.A.), con una diminuzione del 15% : tra le cause, l'inizio di una primavera a dir poco incerta. Ma a breve il caldo dovrebbe iniziare a farsi sentire, occasione ghiotta per sperimentare nuovi gusti, ideati e preparati dai maestri gelatieri dell'Accademia del Gelato Artigianale Alberto Pica.





BENVENUTI NEL MONDO OMAB

ARREDAMENTO GELATERIA



ARREDAMENTO PASTICCERIA



ARREDAMENTO BAR



TUTTO SU MISURA



ATTREZZATURE



CONSULENZA



POST VENDITA



FORMAZIONE



Telefono
(+39) 06 661 54 004



e-mail
info@omabsrl.com



web
omabsrl.com

Omab Srl è da quasi mezzo secolo leader nel settore degli arredi professionali e nelle forniture per laboratori di gelateria, pasticceria e ristorazione in generale.





Con Unigel la Creatività non ha limiti.

Riscopri il valore dell'Artigianalità con i semilavorati, i preparati, le basi ed i neutri Unigel Nordpol, tutti da materie prime selezionate: crea i tuoi gelati personalizzati, scegli solo gli ingredienti più nobili e conquista il mercato con la Dolcezza.

Con Unigel Nordpol, da 80 anni, l'unico limite è la tua Creatività.



La Natura è una Storia dolcissima.

Via Torino 24, Ciserano loc. Zingonia (BG)
Tel. 035.883154 - info@unigelitalia.com

800 833057

unigelitalia.com

uni
GEL

n.o.r.d.p.o.l

Matteo De Simoni i segreti della moderna professione di gelatiere

I lettori più affezionati e comunque di buona memoria ricorderanno il percorso che aveva visto papà Gianni emigrare da Tavoleto (Pesaro) per portare a Bologna i segreti del suo successo. Una carriera professionale per la quale si era meritato il premio "Vita da Gelatiere" (2017), tradizionalmente consegnato durante le giornate del Sigep, nella prestigiosa location del Grand Hotel di Rimini. Matteo De Simoni, figlio praticamente cresciuto nel laboratorio di famiglia di via Monte Grappa, ad un certo punto ha cominciato a sgomitare e infine, ne ha potuto, oltre che saputo, prenderne le redini; scopo di tutti i "santi" giorni, quello di rifornire le tre gelaterie che, ogni bolognese e non solo, ha come punti di riferimento, quando è il momento di deliziare le papille gustative, da soli o in compagnia.

Matteo, la sindrome che porta il figlio a subire l'invadenza professionale del padre, nel tuo caso, c'è stata oppure no?

Assolutamente no. Tutto è venuto naturale. E' stato sostanzialmente un modo diverso di approcciarsi alla professione. Prima ci si affidava un po' più all'istinto, oltre che agli insegnamenti empirici di chi era stato il proprio "maestro". Per papà, quando aveva ancora 16 anni, tutto era avvenuto studiando i metodi di uno dei pionieri del gelato, il "mitico" Oliviero, nella cui "baracchina" di Tavoleto già negli anni '60 il gelato artigianale spopolava, quando in Italia si faceva ancora fatica a trovare alternative al prodotto industriale. Oggi la professione del gelatiere deve essere rigorosamente accompagnata alla



“Decisivi sono la tecnica, la cura dei particolari e la scelta di ingredienti essenzialmente naturali”

tecnica, alla precisione di ogni piccolo dettaglio, alla scelta degli ingredienti naturali e genuini, giusti ad esaltare il prodotto finito.

Nell'immaginario collettivo Bologna rimane la città della buona cucina e delle radicate tradizioni gastronomiche. In tutto questo il gelato prodotto artigianalmente è riuscito a ritagliarsi lo spazio che merita?

A mio avviso Bologna per qualità e quantità può essere definita la Capitale del gelato. A fianco delle gelaterie ritenute storiche, oggi ce n'è più di 500 che comunque non hanno nulla da invidiare a chi negli anni s'è fatto una fama di prim'ordine.

In una città che è abituata a convivere, d'inverno con la neve e d'estate con un clima particolarmente afoso, il gelato rimane una prerogativa di consumo essenzialmente legata alla stagione calda?

Sempre di meno. Si segue peraltro il trend nazionale. Che poi è quanto avviene da più anni nei Paesi esteri, dove spesso il consumo pro capite è di gran lunga maggiore del nostro, anche a fronte di un prodotto – nulla ha a che fare con quello che sappiamo fare noi in Italia e che poi i nostri "ambasciatori" hanno esportato, oramai in tutto il mondo. A comunque contribuire a tenere "vivi" i consumi invernali, si va sempre più facendo strada il fenomeno della

Come rivendicare per Bologna il ruolo di capitale italiana del gelato artigianale

“consegna a domicilio”. Si viene meno nelle gelaterie, peraltro aperte per quasi tutto l’anno, ma si ordinano confezioni “termiche” dove il gelato, quello garantito dalla “ditta” si consuma nel dopocena, tra le mura domestiche.

La fama del gelato ha raggiunto ormai il suo picco oppure ci sono ancora spazi perché possa ancora crescere?

Penso di poter rispondere affermativamente. Proponendosi con un gelato che rispecchi tutti gli standard di qualità, è possibile ancora raggiungere le zone ancora non sufficientemente servite. Un po’ più complicato che riescano a fare concorrenza verso chi da anni si è fatto un nome ed ha potuto fidelizzare al meglio la sua clientela. Ma in questo caso, il successo va preservato anche aprendosi a nuove sfide, seguendo la “domanda” del consumatore. L’ultima variante è il gelato “vegano”. Anche qui bisogna sforzarsi di dare il meglio, cogliere l’opportunità di utilizzare gli ingredienti a disposizione ed equilibrarli per arrivare ad un prodotto finito che comunque soddisfi quella particolare richiesta del



cliente. E’ il caso dei sorbetti e quello del gelato appunto “ve-

gano”, dove per renderlo naturale al massimo – faccio un esempio - è preferibile utilizzare la semplice acqua piuttosto che una bevanda come il latte di riso o di mandorle.

Un’azione legale per il mancato incasso dei “buoni pasto”

Della questione se n’è occupata anche la trasmissione “Report”, che qualche mese fa aveva clamorosamente reso evidenti le inadempienze della società genovese che fa capo all’emissione dei buoni pasto “Qui Ticket”.

Nonostante la questione sia divenuta d’opinione pubblica, continuano a non essere risolti i problemi relativi all’incasso di quanto spettante agli esercenti sottoscrittenti la convenzione, per la quale l’azienda emittitrice (che tra l’altro serve soprattutto dipendenti della Pubblica Amministrazione) oggi risulta del tutto inadempiente.

Davanti a questo stato di cose l’AEPER ha preso in considerazione l’idea di riunire un numero di associati, pari ad almeno 20 unità, al fine di effettuare un’azione legale comune, per ottenere il risarcimento delle somme dovute, abbattendo però, drasticamente i costi delle spese. Gli esercenti coinvolti che volessero aderire all’azione possono contattare la segreteria dell’Associazione per dichiarare la loro intenzione di veder al più presto risarcito il danno.

Insomma l’artigianalità va sempre preservata?

Indubbiamente. Perché altrimenti, se passa il concetto che anche attraverso il modello del franchising si possano raggiungere gli stessi obiettivi, ci si troverebbe in presenza di un bluff che, alla lunga, si ritorcerebbe contro l’intera categoria. Se il gelato che vendo non è stato prodotto nel mio laboratorio, che gelato artigianale è?

Antonello Giuffrida

Sulla fascia costiera delle Marche, Porto San Giorgio confina da tre lati con il comune di Fermo e ad est con il Mare Adriatico. Quello che c'è di sorprendente a Porto San Giorgio sono la visita della Rocca Tiepolo, l'ottocentesca chiesa di San Giorgio, la Villa Bonaparte e il rione Castello, circondato da mura con tre torri merlate da cui si scorgono ville in stile liberty e vicoli con fiori e bici fuori ad ogni singola abitazione. Anche e soprattutto il lungomare, arricchito di palme centenarie, valorizzato con pavimentazioni e illuminazioni a cui fanno da suggestiva cornice le palazzine liberty, è una meta imprescindibile della visita. Ed è proprio qui, sul Lungomare Gramsci, 1 che parte la storia che vogliamo raccontarvi. La storia familiare della Pasticceria Mazzaferro *Terrazza sul Mare*, che dall'ottobre 2002, offre a clienti e a turisti un Mare di Bontà, come si legge nella landing page del sito. Nella pasticceria Mazzaferro è infatti possibile degustare anche gelateria artigianale, pane con farine bio integrali, dolci tradizionali e tipici, ma anche cocktail & long drink e aperitivi.

Pierpaolo Mazzaferro, che si è gentilmente prestato a un'intervista telefonica, a nome della sua famiglia, nasce pasticciere – oggi ricopre il ruolo di coordinatore Marche per l'**Associazione Italiana Pasticceri e Cioccolatieri**. Si dice figlio d'arte, dal momento l'iniziazione al mestiere di Pastry Chef la deve a suo padre, che gli permet-

Sono due anime che si integrano e danno luogo ad un delizioso connubio

PIER PAOLO MAZZAFERRO



Pier Paolo Mazzaferro premiato al "Gusto del dolce" (Ostia 2017) assieme al presidente dell'AIG Vincenzo Pennestri, al Direttore Claudio Pica ed all'Ambasciatore Emanuele Montana

Il segreto di far convivere la creatività del gelatiere con le tecniche classiche dell'arte pasticceria

teva di seguirlo, sin dalla tenera età di 5 anni, nei vari laboratori di pasticceria in cui lavorava. Dai laboratori di pasticceria, Pierpaolo passa ai banchi dell'Istituto Professionale Alberghiero Filippo Buscemi, pronto a dare una forma professionale alle orme del padre, fino ad allora seguite. In questi 5 anni, Pierpaolo è talmente avido di sapere che alterna alla scuola il lavoro presso una pasticceria di Porto San Giorgio e una volta conseguito il diploma di tecnico alberghiero – figura professionale che si occupa dell'hotellerie e della risto-

razione a 360° - comincia a maturare l'idea di sapere anche qualcosa di più sulla gelateria. Sempre guardata con occhio curioso, Pierpaolo segue molteplici corsi di formazione ed entra in contatto con i maestri gelatieri dell'**Associazione Italiana Gelatieri** – oggi ricopre il ruolo di Cavaliere del Gelato Italiano.

Le due anime, quella di pasticciere e quella di gelatiere, convivono in una sinergia senza pari, anche se è il suo primo "amore", la pasticceria, a ispirare la sua produzione di

gelateria artigianale, come lui stesso ci confessa: "...il mio gelato amo definirlo il "gelato del pasticciere", nel senso che l'uso e il trattamento delle materie prime li guardo con gli occhi del pasticciere". Ed è in questo ordine di idee da ricercarsi la ragione della sua passione per la produzione dei gusti classici della gelateria italiana. Nocciola, pistacchio, cioccolato, le creme insomma fanno esprimere al meglio il suo estro creativo. L'esempio principe di questo sposalizio perfetto tra pasticceria e gelateria, è senza ombra di dubbio la costruzione del gusto gelato "Anisetta Meletti croccante": un gelato alle Mandorle aromatizzato al liquore all'anice, la marchigiana Anisetta Meletti appunto, variegato al Cioccolato, con un croccante di Mandorle e Nocciole. Novità dell'anno 2018, dal successo che sta riscontrando nella vetrina gelato, non si stenta a credere che verrà riproposto in listino anche negli anni a venire!

Per quanto riguarda invece la pasticceria ... come ogni conclu-

Una tradizione di famiglia che per generazioni si rinnova nell'affaccio sull'Adriatico sopra la "Terrazza del Mare" di Porto San Giorgio



La Giunta Zingaretti approva il Testo Unico sul Commercio

La Giunta regionale del Lazio ha approvato il Testo Unico del Commercio che, dopo il passaggio in Commissione, passibile di emendamenti, dovrà essere licenziato dal Consiglio della Pisana. Nella relazione alla proposta, per il settore dei pubblici esercizi, si evidenziano come novità più rilevanti, l'estensione dell'utilizzo della Scia come modalità di accesso all'attività in via generale, mantenendo l'autorizzazione solo per le zone di territorio comunale sottoposte a tutela (è il caso del solo comune di Roma) e la fissazione di indirizzi regionali di sviluppo di carattere generale, in cui si inseriscano anche criteri relativi alla regolamentazione da parte di Comuni delle concessioni di suolo pubblico.



sione di pasto che si rispetti, il dessert è d'obbligo... la famiglia Mazzaferro consiglia l'Amandovolo. Antica prelibatezza della tradizione ascolana, più precisamente della città di Porto San Giorgio, la ricetta dell'Amandovolo è segreta e la pasticceria Mazzaferro *Terrazza sul Mare* è tra le poche fortunate a custodirla gelosamente. Si tratta di un tipico dolce invernale, la cui produzione impegna i mesi che vanno da settembre ad aprile, composto da mandorle amare e ricoperto di cioccolato fondente e mandorle e ... non ci resta che organizzare un week-end nelle Marche, fare una visita a Porto San Giorgio e soprattutto fare un salto da Pierpaolo e ordinare una porzione di Amandovolo e una coppa di Anisetta Meletti croccante!

Roberta Tidona

Sabato 9 Giugno presso la sede Europa FUNVIC CLUB UNESCO, si è tenuto il conferimento di Messaggero di Pace FUNVIC a Marco Baruffaldi per l'impegno profuso contro il bullismo. Marco è un giovane affetto da sindrome di down, che è stato maltrattato e bullizzato non solo dai suoi compagni di classe, ma anche dalla stessa insegnante di sostegno: chi lo doveva proteggere e sostenere lo ha invece colpito. Una brutta storia, una esperienza terribile che si è però trasformata in testimonianza grazie alla caparbità e alla testardaggine di Marco che ha trasformato la sua vicenda in versi per una canzone rap, pubblicata sul web e diventata subito virale.

Marco nelle sue canzoni racconta la sua vita senza risparmiare nulla, neanche il dolore per quei maltrattamenti: «Mi prendeva a sberle, mi pestava i piedi, mi insultava».

Una storia terribile che solo la straordinaria caparbità di Marco è riuscita a trasformare in una testimonianza per le vittime del bullismo. «Non arrendetevi mai», canta Marco. Rime in musica che sono state premiate dal responsabile FUNVIC Foundation Europa Prof. Antonio Imeneo il quale ha deciso di insignire il rapper emiliano, autore del brano anti-bullismo "Siamo diversi tra noi", con il ri-

Come un semplice gelato artigianale può diventare simbolo di Pace nel Mondo

l'evento del FUNVIC CLUB UNESCO



Marco Baruffaldi durante le interviste di rito

***Dal giovane Marco Baruffaldi il modo migliore per gridare...
"Stop al Bullismo!"***

conoscimento "Messaggero di Pace 2018".

Non si è trattato solo di una premiazione, ma di una giornata di condivisione e amicizia grazie alla presenza di diverse personalità del mondo della politica, del sociale e dello sport che hanno abbracciato il giovane Marco Baruffaldi per ringraziarlo per aver avuto la forza e il coraggio di reagire e andare avanti a testa alta, gridando STOP AL BULLISMO. E Marco lo ha raccontato

nella sede romana del Circo Massimo a Roma. Lo ha fatto a parole e ha cantato dal vivo anche in inglese sul video del suo pezzo che i presenti hanno potuto vedere.

Tra i presenti, il consigliere della Regione Lazio Fabrizio Ghera, il campione del Mondo 2006 Simone Perrotta, che con Marco ma simbolicamente aperto una teca contenente la maglia della Riconciliazione "Stop al Bullismo", che hanno firmato con

Marco per dare ufficialmente il via a una serie di iniziative future.

Nel corso della mattinata c'è stato anche spazio per le testimonianze come quella di Jessica Tassone dell'Associazione "Famiglie Vittime del Bullismo", Antonio di Renzo Mannino, Vicepresidente "Associazione Giudice di Pace"; associazioni che con passione e competenza cercano di aiutare quelle famiglie e quei ragazzi che spesso non hanno la forza e il coraggio di dire basta ma che sono costretti a subire ingiustizie e soprusi e rimangono abbandonati.

Poi spazio alle premiazioni: Letizia Brancato, in rappresentanza del Circolo Buongustai Fabio Campoli (già premiato in occasione di Officine del Sapore), ha fatto omaggio a Marco di un grembiule speciale.

Anche il Gelato Artigianale Italiano non poteva mancare a un evento così importante. Claudio Pica, in qualità di Vicepresidente FUNVIC Europa e Segreta-

Una giornata di condivisione e amicizia grazie alla presenza di diverse personalità del mondo della politica, del sociale e dello sport



Il nostro Francesco Vitale presenta gli ospiti della manifestazione



Marco Baruffaldi insieme al consigliere regionale Fabrizio Ghera ed al campione del mondo 2006 Simone Perrotta

rio Nazionale dell'Associazione Italiana Gelatieri, ed Eugenio Morrone, Ambasciatore del Gelato Italiano nel Mondo, hanno conferito a Marco una pergamena con la nomina di Ambasciatore di Pace, per il coraggio e la speranza offerta a tanti suoi coetanei. «Abbiamo bisogno di valorizzare in tutta Italia l'educazione civica - ha dichiarato in una nota Claudio Pica - per trasmettere soprattutto ai giovani il rispetto per la persona, l'amore per il Paese, il desiderio di rispettare e far rispettare le Regole e la Legalità per la crescita personale e collettiva, portando il tutto il mondo un pensiero di speranza e di pace».

Gelato Festival in Polonia



La squadra dei gelatieri partecipanti

Nei giorni 9 e 10 giugno 2018 in via Dominika Merliniego presso il parco acquatico di Varsavia si è tenuta la seconda edizione del Gelato Festival in Polonia. Il Festival ha avuto una grande popolarità e nelle due giornate di apertura è stato visitato da più di quattromila visitatori accorsi per degustare le novità proposte.

Alla competizione hanno partecipato 10 gelatieri da tutta la Polonia presentando alcuni gusti molto particolari come il sorbetto cerato con frutto del pane, il riso e mirtillo della Kamciatka, il cioccolato originale dell'Equador, lo yogurt con noci caramellate in miele di grano

saraceno, il cioccolato bianco con basilico e arancia caramellata.

Tra i partecipanti al concorso si sono maggiormente distinti Jakub Janiuk, Adam Lubocki, Maciej Markaruk, Paulina Salamonczyk, Szymon Musialski, Pawel Bodziacki, Tomasz Szygula, Peter Bertoti. Sponsor della manifestazione sono stati Carpigiani, lfi, Mec3 e le gelaterie Limoni che da sette anni sono presenti a Varsavia. Quest'ultime rappresentate dal nostro Ambasciatore Giacomo Canteri hanno offerto la degustazione di alcuni gusti molto particolari, tra cui il sorbetto ai fiori di sambuco e il sorbetto di limone e cetriolo. Nel nostro stand erano presenti anche l' Ambascia-

tore Mario Serani e il coordinatore Aig Alessandro Algieri.

Giacomo Canteri, come Ambasciatore del Gelato italiano in Polonia e nei paesi limitrofi, ha invitato alcuni dei gelatieri partecipanti al Gelato Festival a prendere parte al concorso Mille idee che sarà organizzato presso il laboratorio Limoni di Varsavia nei giorni 21 e 22 luglio 2018 con il patrocinio dell' Associazione Italiana Gelatieri. Lo scopo è selezionare i migliori gelatieri polacchi al fine di coinvolgerli nelle iniziative della nostra Associazione.

Gelato Festival w Polsce



W dn. 9-10.06.2018 na ulicy Dominika Merliniego przy Parku Wodny Warszawa wianka odbyła się II Edycja Gelato Festival w Polsce. Festival cieszył się ogromną popularnością i w ciągu dwóch dni odwiedziło go ponad 4 tysiące zainteresowanych. W Festiwalu uczestniczyło 10 wybitnych lodziarzy z Polski, którzy zaprezentowali kilka nietypowych i ciekawych smaków między innymi: Chlebowiec z ryżem jami-nowym, Jagoda kamczacka, Czekolada oryginalna, Jogurt z miodem gryczanym i prażonymi włoskimi orzechami, Biała czekolada z bazylią oraz Karmelizowana pomarańcza. Wśród wybitnych uczestników byli między innymi:

- p. Jakub Janiuk z Cukierni Czekoladowy,
- p. Adam Lubocki z Lodziarni Artistan,
- p. Maciej Makaruk z Cukierno-lodziarni Babci Heli,
- p. Paulina Salamończyk z Lodziarni Gelato Studio,
- p. Szymon Musiański z Cukierni Czekolada Szorski,
- p. Paweł Bodziacki z Lodziarni Paulo Gelateria,
- p. Tomasz Szypuła z Lodziarni Pod Orzechami,
- p. Peter Bertoti z Lodziarni Quattro Si.

Sponsorami wydarzenia byli: Carpigiani, Ifi, Mec3, jak również lodziarnie Marki Limoni, które reprezentował p. Giacomo Canteri częstując wszystkich przybyłych unikatowymi smakami dostępnymi

w lodziarniach Limoni. Ponad to OSM Garwolin jako sponsor była również dostawcą produktów mlecznych najwyższej jakości użytych do produkcji festiwalowych lodów.

Pan Giacomo Canteri jako Ambasador włoskiego lodziarstwa dla Polski, Krajów Skandynawskich i Bałtyckich wraz z Białorusią, Rosją i Ukrainą brał aktywny udział w doborze kandydatów do pierwszego konkursu organizowanego przez ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI. Konkurs odbędzie się w dn. 21-22.07.2018 r w laboratorium lodziarskim Limoni w Warszawie, a jego celem będzie wyłonienie najlepszego lodziarza w konkursie „1000 nowych pomysłów na 2018 rok”

SI È TENUTA NELLA MATTINATA DEL 14 GIUGNO SCORSO, L'ASSEMBLEA NAZIONALE DELLA CONFESERCENTI.

La riunione, organizzata presso il Teatro Eliseo di via Nazionale, prevedeva la partecipazione dei due rappresentanti più in vista della Lega e dei 5 Stelle nonché ministri dell'attuale Governo Conte, Matteo Salvini dell'Interno e Luigi Di Maio dell'Economia e del Lavoro. Per motivi di presenza istituzionale presso l'Aula del Senato, l'unico ad intervenire è stato il Segretario della Lega.

L'Assemblea, a cui era presente il Presidente Claudio Pica per la sua carica romana in Fiepet Confesercenti, è stata condotta dal giornalista Nicola Porro dall'inconfondibile stile asciutto e molto *british* con cui nei suoi programmi in tv affronta le vicissitudini politiche e l'attualità.

I lavori sono partiti subito con l'intervento del Ministro dell'Interno Salvini che, appena salito sul palco, ha tenuto a precisare di non voler "vendere promesse", ma di puntare a soffermarsi su tutto ciò che è previsto dal programma di governo.

Dopo aver scherzato sul fatto che pur essendo ministro da pochi giorni, qualcuno già lo aveva additato d'inadempienza verso quanto ha detto di voler fare, ha tenuto a riba-

L'appuntamento della Confederazione Assemblea Confesercenti, irrompe il ministro Salvini e subito si prende la scena



Il ministro Matteo Salvini con la presidente Confesercenti Patrizia De Luise, intervistati dal giornalista Nicola Porro

ha annunciato l'obiettivo (sul pressing delle domande della Presidente De Luise e di Porro) di abbassare la

to la cedolare secca che, siccome ha funzionato piuttosto bene per gli affitti privati, potrebbe essere ampliata anche al settore commerciale. Al contempo ha sottolineato la necessità di bloccare il versamento dell'Imu per negozi sfitti, pratica che ha poi definito "una follia".

Oltre ai Commercianti, nella Platea erano presenti vari esponenti politici (anche d'opposizione) come Martina del PD e molti dei dirigenti nazionali delle altre organizzazioni di imprenditori che sono in "Rete imprese Italia" come il Presidente di Confcommercio Sangalli e i dirigenti di Casa Artigiani e della Confartigianato, tra cui spiccava il Segretario di quest'ultima Fumagalli.

Sul finire del suo intervento non poteva mancare un passaggio relativo al tema delle pensioni, sul quale il leader della Lega ha affermato di voler "smontare pezzo per pezzo la legge Fornero", sottolineando che l'intento del governo è quello di va-

*Concertazione con le categorie,
riduzione carico fiscale,
revisione della riforma Fornero,
rilancio del turismo
e lotta all'abusivismo tra
i temi al centro del dibattito
moderato dal giornalista Nicola Porro*

dire il suo impegno nell'evitare gli aumenti di Iva ed accise e la volontà di far partire, già in questo 2018, una vera e propria "riforma fiscale". Proseguendo nell'intervento, Salvini

pressione fiscale con la Flat Tax, per poi occuparsi delle famiglie.

Conscio di avere di fronte una gremita Platea di Commercianti, il Ministro ha prontamente menziona-

rare la Quota 100 poiché è sufficiente. Il Ministro degli Interni ritiene anche che non dovrebbero esistere limiti sul ricorso al denaro contante poiché ogni cittadino dovrebbe sentirsi libero di pagare come preferisce e che quanto fatto in materia dal governo precedente, con la scusa di contrastare l'evasione fiscale, per lui è un "no sense".

Matteo Salvini ha lasciato la sala sotto uno scroscio di applausi che manifestavano il consenso della platea alla sua affermazione finale che, come Ministro dell'Interno, avrebbe realizzato una lotta vera all'abusivismo commerciale, iniziando a contrastare l'illecito che si compie ogni estate sulle spiagge italiane, colme



Patrizia De Luise

Nell'acclamata relazione della presidente De Luise i richiami al nuovo Governo

di abusivi ambulanti che fanno concorrenza sleale e mettono in ginocchio il commercio sano e regolare. Uscito di scena il Ministro, è stato letto il messaggio di saluto all'Assemblea del Presidente della Repubblica e subito dopo ha preso la parola la Presidente Patrizia De Luise che, immediatamente, ha comunicato una serie di dati impressionanti. Ha parlato di 630.000 aziende costrette a chiude-

re negli ultimi dieci anni, dell'abusivismo che fattura 22 miliardi l'anno, erodendo i profitti di chi lavora nella legalità e togliendo allo Stato 11 miliardi e mezzo di euro l'anno di mancato gettito fiscale e contributivo al peso del fisco che vale il 60% del reddito prodotto.

Ha poi citato i dati di uno studio commissionato al CER che riguarda il costo dell'incertezza politica per il Paese produttivo, con le negative

ricadute su PIL, consumi delle famiglie, investimenti, domanda interna ed esportazioni e contemporaneo aumento dell'inflazione e peggioramento del saldo al Bilancio Pubblico.

La Presidente ha sottolineato poi come sia fondamentale rilanciare la concertazione (assente ai tavoli governativi dal 2012) ribadendo che **"uno degli obiettivi del nuovo governo, da noi condiviso, è favorire la partecipazione attiva da parte dei cittadini e, per far questo, è utile valorizzare e utilizzare il ruolo e l'attività delle organizzazioni di rappresentanza. La concertazione, infatti, ha una grandissima valenza sociale"**. Ha aggiunto che questa forma di contributo della società produttiva alle scelte di governo sarebbe in grado di garantire all'Italia una crescita del 2%.

Nella relazione, una sottolineatura particolare è stata data al capitolo turismo. "Il nostro turismo è una grande industria, vale tanto, ma può valere molto di più. Crescerà dell'1,9 nel 2018 e poi a ritmi annuali vicini al 2% per i prossimi dieci anni. Il contributo complessivo, diretto ed indiretto, del turismo al PIL è di 223,2 miliardi di euro, il 13% del PIL del 2017. Crescerà dell'1,8% nel 2018. Nel 2017, il turismo ha dato lavoro direttamente a 1,490 milioni di persone, il 6,5% dell'occupazione totale. Se si considera tutta la filiera, incluse le attività indirettamente supportate dal settore, il numero di occupati sale a 3,394 milioni, il 14,7% del totale. Un lavoratore su sette, in Italia, lavora grazie al turismo".

Commenti positivi agli interventi di Salvini e della Presidente sono arrivati anche dai collegamenti con il nord (Milano), il centro (intervento sul palco di un imprenditore della compravendita di immobili) ed il sud (Napoli e Palermo), dove le Confesercenti locali hanno fatto raccontare agli operatori commerciali le loro esperienze e hanno fatto rispondere alle domande di Porro gli esercenti riuniti nelle varie assemblee locali.

Dario Del Buono



Si terrà a Roma, il prossimo 10 luglio, presso la sede della Confesercenti nazionale, l'Assemblea Elettiva della Fiepet, la Federazione italiana esercenti pubblici e turistici. La principale Federazione di categoria del settore turistico confederale, in termini di rappresentanza associativa, rinnova il proprio gruppo dirigente e, soprattutto, il Presidente nazionale, che lascia questo incarico per ragioni legate alle regole statutarie che disciplinano il periodo di presidenza di una Federazione di categoria. Il così detto doppio mandato consecutivo. Esmeralda Giampaoli ha, infatti, presieduto la Federazione per otto anni con grande impegno, spesso sacrificando la sua attività, la sua azienda e il suo lavoro, non mancando mai ad una riunione, ad un incontro, ad un convegno, ad un appuntamento con le istituzioni, le amministrazioni pubbliche, le parti sociali, con i suoi colleghi operatori, con le strutture territoriali dell'Organizzazione.

L'ha fatto con vero entusiasmo, con grande professionalità e con una profonda conoscenza dei problemi, cercando di trovare valide risposte e giuste soluzioni alle esigenze di una categoria che ha saputo ben rappresentare, portando idee ed ori-

Per ragioni legate alle regole statuarie dopo il doppio mandato lascia la presidente Giampaoli

ginalità, cercando di coniugare quella che è stata la cultura dell'accoglienza classica della ristorazione e del pubblico esercizio italiano, con le novità di un mercato in continua e veloce evoluzione e con una clientela molto più attenta ai consumi ed alla qualità delle prestazioni.

Elezioni il prossimo 10 luglio

La Fiepet Nazionale rinnova il proprio gruppo dirigente



Esmeralda Giampaoli

E lo ha fatto sempre con il sorriso di chi sa di dover fornire, anche e soprattutto, ottimismo e positività ad imprese e famiglie che tanto si aspettano dal lavoro di una associazione sindacale di settore e dai propri rappresentanti.

Da adesso si volta pagina e si forma un nuovo

gruppo direttivo che, ci si augura, saprà fornire le giuste risposte alle aspettative di una categoria che attende sempre positive soluzioni ed idonei provvedimenti, dalla politica e dal Governo, al fine di poter riaffermare quell'importante e strategico ruolo di ambasciatori nel mondo della ristorazione, dell'eno-

gastonomia e, più in generale, della nostra cultura di promozione del made in Italy, così tanto desiderato da turisti e consumatori.

Inoltre, accanto al momento riservato ai circa 150 delegati che rappresentano tutto il territorio nazionale, con la elezione dei nuovi dirigenti, ci sarà spazio nella mattinata ad un interessante Convegno nazionale, dove alla

presenza di politici

ed esperti, verrà affrontato un importante tema legato alla riqualificazione nei pubblici esercizi, con la presentazione di una indagine, effettuata dal nostro Centro Studi Turistici di Firenze, basata sui concetti di "innovazione" che hanno guidato le imprese in questo processo di cambiamento della propria produzione aziendale, della commercializzazione, della comunicazione e del digital marketing.

Insomma un appuntamento da non mancare, per confermare la Fiepet quale Federazione che raffigura un vero e proprio valore aggiunto nel mondo di rappresentanza sindacale dei pubblici esercizi italiani.



Forniture complete per
**ALBERGHI RISTORANTI PIZZERIE
BAR ENTI COMUNITA'
RISTORAZIONE COLLETTIVA
CATERING**



Da noi c'è



Via Idrovore della Magliana, 155 **ROMA**
Email: siver@siver.it - Tel. 06.65746420

SIVER srl
www.siver.it

Con l'estate e il caldo cresce il desiderio di gusti freschi e nutrienti. Una valida alternativa ai classici dessert sono gli affogati, coppe preparate con gelato artigianale affogato in pregiati liquori e decorati con frutta sciroppata o frutti di bosco, con cialde, chicchi di caffè o scaglie di cioccolato. Tutti da gustare e, perché no, preparare in casa.

Sono questi i consigli dell'Arte dei

I consigli dell'Arte dei Vinattieri e dell'Associazione Italiana Gelatieri

Gelato "affogato" che passione



Vuoi conoscere qualche magnifico dessert per l'estate, preparato con gelati alla crema, frutta o rum? Per saperne di più vai su ... www.associazioneitalianagelatieri.it

Vinattieri e dell'Associazione Nazionale Gelatieri.

Non esiste dolce più facile di questo e basteranno cinque minuti per portarlo a tavola per la vostra felicità e quella di eventuali ospiti.

Il primo ingrediente è il gelato, quello artigianale e di qualità. L'Associazione Italiana Gelatieri ha dimostrato come negli anni i palati si siano fatti più esigenti e la produzione più raffinata, l'esaltazione dei prodotti tipici agroalimentari utilizzati nei laboratori delle gelaterie ha cambiato lentamente il panorama dell'offerta. La scelta di utilizzare ciò che offre il singolo territorio per dare quel tocco in più, quella personalità, quella originalità che alla fine premia sulla concorrenza, che conquista e fidelizza il pubblico. Una scelta spesso casuale all'inizio da parte dell'artigiano, una scelta di marketing poi, lungo il percorso.

Nel corso del tempo i maestri gelatieri italiani hanno saputo creare un prodotto di eccellenza, frutto della creatività e della tradizione italiana e che viene imitato in tutto il mondo, utilizzando le materie prime del territorio e di qualità, diventata necessaria per tutelare un prodotto artigianale che, spesso, viene commercializzato senza che sia rispettata la sua autenticità.

Ma torniamo a parlare di affogati: Dopo il gelato c'è bisogno di un ingrediente liquido e denso come per esempio il cioccolato fuso perché appunto il gelato deve essere "affogato". Infine, per servire un affogato di tutto rispetto, dovete ne-

La professionalità dei vinattieri per i liquori e i distillati degli affogati con gelato artigianale

Arcioni

Piazza Crati, 21-25 – 00199 Roma
Tel 06 86206616

Focarello

Via Scandriglia, 5 - 00199 Roma
tel 06 86204213

Arcioni Centrovini

Via Nemorense, 57 - 00199 Roma
Tel 06 86206616 - 86206619

Guerrini

Via del Governo Vecchio, 109 – 00186 Roma
tel 06 68308681

Arcioni Centrovini

Via della Giuliana, 11/13 - 00195 Roma
Tel 06 39733205

Guerrini EnoTrevi

Via del Lavatore, 26 – 00187 Roma
Tel 06 6798332

Bomprezzi

Via Tuscolana, 904 - 00174 Roma
Tel 06 7610135

Guerrini

Via della Croce, 16 – 00187 Roma
Tel 06 6786837

Bomprezzi CRU DOP

Via Tuscolana, 898 – 00174 Roma
Tel 06 7610135

Guerrini Vino Vip

Via S. Vincenzo, 15-16 – 00185 Roma
Tel 06 6793320

Buccone

Via di Ripetta, 19 - 00186 Roma
tel 06 3612154

Peluso

Via Sardegna, 36/A - 00187 Roma
tel 06 42818995

Bulzoni

V.le Parioli, 36 - 00197 Roma
tel 06 8070494

Peluso

Via Bevagna, 88 - 00191 Roma
tel 06 3337505

Chirra Goffredo

Via Torino, 133 - 00184 Roma
tel 06 485659

Rocchi

Via della Balduina, 120/a - 00136 Roma
tel 06 35343694

Enoteca al Parlamento

Via dei Prefetti, 15 - 00186 Roma
Tel 06 6873446

Rocchi

Via Scarlatti, 7 - 00198 Roma
tel 06 8551025

Enoteca al Parlamento

Via dei Colli Portuensi, 436 - 00151 Roma
Tel 06 45582159

Rocchi

Via Giovanni Animuccia, 13/A – 00199 Roma
Tel 06 86387244

Enoteca Lucantoni

L.go Vigna Stelluti, 33
00191 Roma
tel 06 3293743

Trimani

Via Goito, 20 - 00185 Roma
tel 06 4469661

cessariamente avere a disposizione delle coppe di vetro o cristallo abbastanza alte e dei cucchiaini lunghi. Per intenderci, l'ideale sono i bicchieri da milk shake perché sono molto capienti e belli da vedere. E per assicurarvi di non lasciare proprio nulla sul fondo della coppa, si può aggiungere una cannuccia.

La cosa più divertente del gelato affogato è scegliere gli abbinamenti tra il gusto di gelato e la salsa.

Come ingrediente liquido si può utilizzare semplicemente del caffè o un buon cioccolato sciolto in padella con poco burro. Per un des-

sert veramente goloso si può scegliere il caramello o il dulce de leche preparati in casa perché quelli confezionati hanno un gusto meno intenso e aromatico. Se, però, non si ha molto tempo basterà utilizzare della frutta sotto spirito o sciroppata, come amarene o frutti di bosco o anche un ingrediente alcolico, come rum (ottimo con il cioccolato fondente), o brandy. Lo staff de L'Arte dei Vinattieri e in particolare il Centro Vini Arcioni sono a disposizione per consigli su abbinamenti e gusti per ogni occasione.

Francesco Vitale



L'AEPER e la FIEPET-Confersercenti Roma hanno sigillato un accordo con FIMAR, la Federazione Italiana Manager della Ristorazione per offrire un Master certificato, idoneo a far crescere la managerialità degli esercenti capitolini.

Una versione evoluta dei Master in Business Management Administration più frequentati al mondo e con i contenuti più qualificanti e ingegnosi che un imprenditore della ristorazione abbia mai utilizzato prima.

“Ai nostri master abbiamo dato l'equivalenza e la semplicità del tavolo riunioni e l'aggiunta delle competenze delle nuove scienze neuro cognitive, mai usate prima d'ora in questi ambienti”, ha dichiarato il presidente di FIMAR Vincenzo Liccardi.

La FIMAR è l'organo promotore del Master in “Restaurant & Business Management[®]” con rilascio del certificato professionale per poter lavorare e accedere immediatamente come Assistente Restaurant Manager o assistente F&B Mana-

Tutti gli elementi qualificanti di un'esperienza davvero da non perdere

ger, nel mercato Europeo. Con la frequenza al Master si possono apprendere:

- i nuovi sbocchi professionali in ambito di Restaurant Management e Restaurant Marketing
- come costruire, in qualsiasi condizione, un locale di successo attraverso lo strumento Restaurant Business Model Canvas[®], l'evolu-

Restaurant Business School

In arrivo il Master per i Ristoratori di oggi e di domani



zione moderna dell'obsoleto Business Plan che da anni viene insegnato alla Harvard University

- spiccate abilità nel controllo di gestione con:
- costi aziendali: gestione, controllo e revisione
- finanze e investimenti: gestione, controllo e revisione
- personale e retribuzioni: gestione, controllo e revisione

sione

- controllo di gestione delle statistiche e dei flussi di dati
- applicazione del Budgeting nei reparti
- preparazione avanzata per il posizionamento differenziale di un'attività di Food & Beverage nel mercato di riferimento
- competenze specifiche per la standardizzazione dei

- consumi delle materie prime
- soluzioni per la standardizzazione dei processi produttivi
- menu engineering. L'evoluzione nella persuasione
- i nuovi metodi di comunicazione nell'era Manageriale 4.0
- le procedure ed i sistemi del moderno Restaurant Management
- le basi costruttive del Restaurant Marketing efficace
- introduzione al coaching per gestire al meglio i propri obiettivi, il proprio tempo, le proprie relazioni
- comunicazione efficace
- l'utilizzo delle Neuroscienze nella gestione, come migliorare le proprie performance e quelle del team

Alla fine del Master si acquisisce:

- certificato di Restaurant & Business Manager professionista approvato da FIMAR
- iscrizione gratuita in FIMAR come socio professionista [a fine esame]
- livello di competenze



Il docente del corso Vincenzo Liccardi

avanzate per gestire una società di ristorazione

- la realizzazione di un progetto individuale da presentare ad una compagine di investitori alla cerimonia di chiusura e consegna del

diploma del Master

- stage professionale della durata di 6 mesi (se richiesto)

Il Master si svolge in 2 incontri da 5 giornate Full Immersion (10 giorni), più un incontro mensile di adattamento (un incontro con sessione di adattamento - 4 giorni) e un ulteriore incontro finale per la discussione e la presentazione del progetto agli investitori.

Tra un incontro e l'altro l'allievo sarà seguito, nel progetto personale e nella tesi, con mentoring e sessioni di Coaching a distanza da parte dei docenti.

Ogni edizione è altamente formativa e prevede un massimo di 10 partecipanti.

La sede è a Roma, in via del Circo Massimo 9.

Per tutti gli associati alle tre associazioni è previsto uno sconto eccezionale.

È possibile inviare la propria candidatura con CV completo di titolo di studio a academy@restaurantcoach.it per richiedere un "Assessment" di ingresso (colloquio di valutazione) oppure chiamare lo 06 57288854 per ulteriori informazioni.



RISTORANTE IL CORALLO

Una cucina "romana" fatta di ... semplicità, genuinità e tradizione

Situato a due passi da piazza Navona, da corso Vittorio Emanuele e vicino al lungo Tevere, Il Corallo è nato negli anni Ottanta, sebbene l'attuale gestione abbia preso il via dal 2010. Il titolare gestisce con cura lo staff, che si dimostra in ogni occasione cordiale, disponibile e professionale. L'obiettivo primario dei titolari è quello di regalare agli ospiti la maggior soddisfazione possibile, grazie a serate memorabili e pietanze di prima qualità. Lo staff mette a disposizione le proprie competenze e la propria preparazione sul campo per offrire preziosi consigli ai clienti, soprattutto per suggerire i migliori accostamenti tra piatti e vini.

L'ambiente del Corallo è caldo, dall'atmosfera accogliente, con tovaglie a quadri per rievocare memorie semplici e rustiche, come quelle di casa propria. Il locale è aperto tutti i giorni, frequentato da una clientela giovane e multietnica, non solo turisti ma soprattutto ai romani residenti del quartiere.

Un locale piccolo, a gestione familiare, che prende il nome dall'omonima via nel cuore di Roma, a due passi da Castel San-

*Piccolo e accogliente
a pochi passi dal Pantheon
e da Castel Sant'Angelo*



t'Angelo, dal Pantheon e da molte altre attrazioni che hanno sede nel meraviglioso centro storico della Capitale.

Gli chef del ristorante, quando devono preparare qualsiasi pietanza, si concentrano nella fattispecie sulla scelta delle materie prime da impiegare, che devono essere rispettate nella loro stagionalità. Tutti gli ingredienti vengono esaltati, dando vita ad abbinamenti gu-

stosi e fedeli alle tradizioni.

Il Corallo conferma l'idea di tradizione culinaria, dove pranzi e cene non si limitano ad essere dei pasti, ma rappresentano dei veri e propri momenti di unione e di convivialità. Qui si possono trascorrere serate informali, grazie alla atmosfera rilassata, familiare ed accogliente e raffinata nella sua semplicità

Il Corallo, come trattoria e pizzeria dal clima familiare, con tele moderne tra gli archi rustici, ha un'offerta culinaria dei piatti tipici italiani e regionali.

Il menù, caratterizzato da una scelta di materie prime che rispecchiano tanto la freschezza quanto la stagionalità, trova nei piatti tipici della cucina romana il suo punto di forza.

Dalla *carbonara* all'*amatriciana*, alla *gricia* passando per la *cacio e pepe*, Il Corallo attrae da sette anni a questa parte romani e turisti che scelgono il Centro Storico come tappa obbligata e obbligatoria per godere appieno della bellezza di Roma. Certo però la carbonara, a detta della proprietaria, è il cavallo di battaglia e il feedback positivo dei clienti conferma le sue parole: Entriamo dunque nel merito del successo della pasta alla carbo-

Un locale piccolo e accogliente che invita alla rilassatezza

nara. Tra le ipotesi sulle origini della "carbonara", la più accreditata è quella che riconduce le origini della pasta alla carbonara ai carbonai (carbonari in roma-

nesco), i quali si avventuravano sulle montagne dell'Appennino a fare carbone da legna. Secondo la tradizione, gli ingredienti base sono uova, guanciale di maiale, parmigiano, pecorino,



strutto (oggi olio d'oliva), aglio, pepe nero e naturalmente pasta: spaghetti o rigatoni.

Per alcuni, il vero "papà" fu un oste romano che, nel 1944, diede al piatto il nome del suo precedente lavoro. Altri ancora fanno coincidere la nascita con la presenza degli Alleati nel se-

Quella "carbonara" apprezzato piatto forte della casa

condo dopoguerra e con l'arrivo sulle tavole degli italiani di uova e bacon in quantità. Infine, c'è chi attribuisce la ricetta a una nobildonna del Polesine, che nell'Ottocento ospitava le riunioni segrete degli affiliati alla Carboneria.

Roberta Tidona
Francesco Vitale

Se tutto questo racconto ti ha fatto venire l'acquolina in bocca, prenota subito un posto a "Il Corallo" e goditi un bel piatto di carbonara o qualunque altra prelibatezza in menù:

Il Corallo

Via del Corallo, 10-11, Roma
Orari: 12 - 00:30
Telefono: 06 6830 7703
Prenotazioni: thefork.it



Cerchi il *buffet*? Da Siver c'è

Il Buffet lo conoscono tutti, sperimentato sicuramente in occasione di colazioni, pranzi o rinfreschi, e con origini molto precise: è una parola

di origine francese che significa credenza della sala da pranzo, ma anche tavola di rinfreschi o posto di ristoro. È un francesismo, ma in realtà deriva dal

nome del cuoco di Francesco I di Francia, Pietro Buffet, il quale, accompagnando il re nei suoi soggiorni in Italia, si innamorò del nostro Paese al punto che decise di rimanervi per sempre. E, al servizio del segretario del Vescovo di Verona, Buffet diventò famoso per le tavole di rinfreschi che preparava con rara maestria e che venivano chiamate appunto con il nome di «buffet».

Il «buffet», inteso come momento gastronomico, oggi è diventato di moda, specialmente quando l'invito coinvolge un certo numero di ospiti e non c'è la possibilità di farli sedere tutti a tavola. L'allestimento di un buffet prevede una tavola piuttosto grande sulla quale viene sistemato tutto ciò che serve per mangiare e bere (cioè piatti e bicchieri) e varie preparazioni fredde salate (tartine, insalate, piatti in gelatina, pâté, uova farcite) e dolci (macedonie, torte, dessert al cucchiaio). Il buffet (detto anche «pranzo in piedi») prevede, talvolta, anche uno o due piatti caldi che vengono portati in tavola all'ultimo momento.

Da **SIVER** è possibile trovare una gamma di articoli per il proprio buffet con il quale ogni albergatore potrà stupire il proprio cliente e coccolarlo già nelle prime ore della mattina. Sarà difficile accontentarsi di un caffè al volo, non solo per le proposte gastronomiche, ma soprattutto per l'estetica.

CALEIDO propone 10 basi perfettamente abbinabili tra loro, in grado di soddisfare tutte le esi-



Trattasi di un francesismo: ma in realtà deriva dal nome del cuoco di Francesco I° di Francia, Pietro Buffet



genze, dal grande hotel al piccolo ristorante. Versatilità, design minimal, colore, robustezza e personalizzazione, sono le caratteristiche principali di una linea di buffet in acciaio inox con una base di colori variegata

PINTI propone una linea destinata al libero servizio della moderna ristorazione, per caldo o freddo con le particolari cupole che proteggono i cibi da agenti esterni secondo le normative igieniche europee. Originale il buffet 5 stelle, destinato a buffet moderni e di tendenza. La laccatura bianca, ad alta resistenza, è



Intenso come momento gastronomico, oggi è diventato di moda, specialmente quando l'invito coinvolge un certo numero di ospiti e non c'è la possibilità di farli sedere tutti a tavola



ideale per ambienti raffinati e di alto livello.

Gli amanti del cibo caldo possono stare tranquilli. I fornelli in inox mantengono costante la temperatura degli alimenti tra i 65 e gli 80° C, eliminando qualsiasi rischio di salmonellosi.

Lo staff di SIVER è pronto a guidarvi in un viaggio nella scelta del prodotto più idoneo, raccogliendo prima di tutto informazioni utili sull'hotel e sui servizi offerti dalla struttura. La prima colazione rappresenta di sicuro uno di quegli aspetti più ricercati dai potenziali clienti. Per questo SIVER vi aiuterà a garantire agli ospiti un servizio impeccabile, a partire dall'allestimento, collocazione dei prodotti ed esposizione.

Contattate il punto vendita. Servizio di consegne a domicilio, spedizioni in ogni parte del mondo. Forniture complete per Ristoranti - Alberghi - Bar - Pizzerie - Comunità - Enti - Ristorazione collettiva.

Francesco Vitale

Come vedersi riconosciuta la destrutturazione del forte indebitamento

Con la legge n. 3/2012 il Legislatore ha introdotto nell'ordinamento italiano una serie di disposizioni normative volte a risolvere una situazione di sovraindebitamento ovvero quella "situazione di perdurante squilibrio tra le obbligazioni assunte ed il patrimonio prontamente liquidabile per farvi fronte, che determina la rilevante difficoltà di adempiere le proprie obbligazioni, ovvero la definitiva incapacità di adempierle regolarmente", come definito all'art. 6, che gravi su consumatori privati, enti e società non fallibili, imprenditori agricoli. Ricorrendo una situazione di sovraindebitamento, il debitore potrà, con l'aiuto di un organismo di composizione della crisi, proporre un accordo di ristrutturazione dei debiti o di soddisfazione dei crediti, mediante deposito di un piano che dovrà prevedere le scadenze e le modalità di pagamento dei creditori, indicare le eventuali garanzie rilasciate per l'adempimento dei debiti e le modalità per l'eventuale liquidazione dei beni.

Il piano proposto dal debitore potrà prevedere, anche, ma non necessariamente, la liquidazione dell'intero patrimonio di sua proprietà e, a tal fine, dovrà contenere la richiesta al Tribunale di nomina di un gestore per detta liquidazione, la custodia e la distribuzione del ricavato ai creditori.

Detto gestore verrà poi individuato in un professionista in possesso di determinati requisiti, espressamente previsti dalla vigente normativa.

Il piano di ristrutturazione o di soddisfazione, tuttavia, potrebbe incorrere in una pronuncia di inammissibilità se:

- il debitore è soggetto a procedura concorsuale (ad es. fallimento);
- nei precedenti cinque anni, ha fatto ricorso alla procedura di esdebitazione di cui alla normativa in commento;
- ha subito la revoca dell'ammissione alla procedura di esdebitazione per fatti a lui imputabili;
- ha fornito documentazione che non consente di ricostruire compiutamente la sua situazione economica e patrimoniale.

Così delineati i presupposti per l'ammissione alla procedura di cui alla legge 3/2012 e venendo all'esame delle modalità concrete di presentazione della proposta di accordo, nell'ipotesi in cui detta proposta non preveda la liquidazione del patrimonio del debitore, va evidenziato che:

A. la proposta deve essere depositata presso il Tribunale del luogo in cui il debitore ha la residenza o sede principale;



Avv. Francesco Innocenti

B. entro tre giorni dal deposito, l'organismo di composizione della crisi, cui precedentemente il debitore si è rivolto, trasmette la proposta all'agente della riscossione ed agli uffici fiscali, al fine di ottenere la ricostruzione della posizione fiscale e l'eventuale pendenza di contenzioso. L'organismo di composizione, inoltre, dovrà depositare un relazione particolareggiata contenente:

- l'indicazione delle cause dell'indebitamento e della diligenza impiegata dal consumatore nell'assumere le obbligazioni;
- l'indicazione delle ragioni dell'incapacità del debitore di adempiere le obbligazioni assunte;
- il resoconto della solvibilità del consumatore negli ultimi cinque anni;
- l'indicazione della eventuale esistenza di atti del debitore impugnati dai creditori;
- il giudizio sulla completezza ed attendibilità della documentazione depositata dal consumatore a corredo della proposta nonché sulla probabile convenienza del piano rispetto all'alternativa liquidatoria;

C. unitamente alla proposta devono essere depositati: l'elenco di tutti i creditori con l'indicazione delle somme dovute; l'elenco di tutti i beni del debitore e gli eventuali atti di disposizione (ad es. compravendite, donazioni) compiuti negli ultimi cinque anni; le dichiarazioni dei redditi degli ultimi tre anni, l'attestazione sulla fallibilità del piano nonché l'elenco delle spese correnti necessarie al sostentamento del de-



bitore e della sua famiglia, previa indicazione della composizione del nucleo familiare corredata dal certificato dello stato di famiglia. In caso di debitore che svolge attività di impresa dovranno essere depositate anche le scritture contabili degli ultimi tre anni, con attestazione di conformità all'originale.

Il deposito della proposta, unitamente alla documentazione sopra indicata, determina l'apertura - dinanzi al Giudice a ciò deputato - di un procedimento che prevede il coinvolgimento dei creditori che - debitamente informati dal Tribunale adito - dovranno far pervenire per iscritto il proprio consenso alla proposta. Laddove, tuttavia, non giunga riscontro alcuno dai creditori, opererà l'istituto del silenzio - assenso e la proposta si intenderà accettata.

Raggiunto l'accordo e, dunque, pervenuto il consenso dei creditori in una percentuale pari al 60% del totale dell'esposizione debitoria, trascorso in ulteriore termine di dieci giorni per un ulteriore contraddittorio con i creditori medesimi, il piano verrà omologato dal Tribunale cui dovrà seguire l'esatto adempimento da parte del debitore.

In alternativa alla proposta per la composizione della crisi, come sopra esposta, il debitore può richiedere al Tribunale la liquidazione di tutti i suoi beni mobili ed immobili, ad eccezione di quelli previsti dall'art. 14 ter legge n. 3/2012 (ad es. crediti o beni impignorabili ai sensi dell'art. 545 c.p.c.), depositando, oltre alla documentazione indicata, anche l'inventario di tutti i beni con le specifiche indicazioni del possesso. All'esito dell'esame della proposta e della documentazione, il Tribunale, verificata la sussistenza dei presupposti di legge, dichiarerà l'apertura della procedura di liquidazione che vedrà:

- A. la nomina di un liquidatore;
- B. la formazione dell'inventario dei beni;
- C. l'avviso ai creditori che potranno partecipare alla liquidazione, previa trasmissione di domanda di partecipazione entro il termine stabilito dal Giudice;
- D. l'esame delle domande di partecipazione da parte del liquidatore ed, all'esito, la formazione

dello stato passivo ovvero dell'elenco dei creditori, con l'indicazione dei crediti e le eventuali cause di prelazione;

E. la vendita dei beni da parte del liquidatore che, nelle more, ne ha comunque curato l'amministrazione;

F. la ripartizione del ricavato ai creditori, come da stato passivo.

Entrambe le procedure sopra delineate hanno quale esito l'esdebitazione del debitore e, dunque, il beneficio della liberazione dei debiti residui nei con-

decreto di apertura del procedimento di liquidazione.

La normativa di cui alla legge n. 3/2012, pertanto, introduce nell'ordinamento italiano un ottimo strumento per ottenere l'eliminazione della propria esposizione debitoria accumulata, fornendo al debitore la possibilità di soddisfare i propri creditori mediante un piano dallo stesso ideato ed attuato che, non necessariamente, può implicare anche la vendita dei beni.

E ciò anche se l'esposizione debitoria deriva da debiti contratti con la Pub-



La modalità di presentazione di una proposta d'accordo condivisa dai creditori

fronti dei creditori che abbiano preso parte alle procedure sopra descritte, anche non soddisfatti, purché il debitore:

- abbia cooperato con lo svolgimento della procedura;
- non abbia usufruito di altra esdebitazione negli otto anni precedenti;
- non abbia ritardo o contribuito a ritardare lo svolgimento della procedura;
- non sia stato condannato, con sentenza definitiva, per uno dei reati di cui all'art. 16 della legge 3/2012;
- abbia svolto, nei quattro anni precedenti, un'attività produttiva di reddito;
- nella procedura di esdebitazione abbiano trovato soddisfazione i crediti sorti precedentemente al

blica Amministrazione e successivamente riscossi dall'Agenzia delle Entrate - Riscossione (ex Equitalia).

E' dunque opportuno, qualora si riceva la notifica di un atto della riscossione o si siano accumulati debiti di qualsivoglia natura, rivolgersi ad un professionista di fiducia per la verifica della posizione e la eventuale applicabilità delle procedure di cui alla Legge n. 3/2012.

Avv. Francesco Innocenti
Avv. Claudia Di Mauro

www.studiolegaleinnocenti.it e
www.sdebito.it

LE NOSTRE SOLUZIONI PER LA TUA ATTIVITÀ, STUDIATE PER TE, CREATE CON AEPER

ATTIVITÀ - DINAMICA PLUS COMMERCIO

- **Sconto fino al 25%** sulla tariffa in vigore

FORMULA RC

Responsabilità Civile verso Terzi
e Dipendenti per € 1.000.000,00

PREMIO ANNUO € 200,00

FORMULA BASE

Responsabilità Civile verso Terzi
e Dipendenti per € 1.000.000,00

Garanzie comprese:

*Incendio Fabbricato, Incendio Contenuto,
Atti vandalici-Sociopolitici, Fenomeno
elettrico, Eventi atmosferici, Assistenza*

PREMIO ANNUO € 420,00

FORMULA PLUS

Responsabilità Civile verso Terzi
e Dipendenti per € 1.000.000,00

Garanzie comprese:

*Incendio Fabbricato, Incendio Contenuto,
Atti vandalici-Sociopolitici, Fenomeno
elettrico, Eventi atmosferici, Acqua
Condotta, Rottura lastre, Assistenza*

PREMIO ANNUO € 520,00

FORMULA COMPLETA

Responsabilità Civile verso Terzi
e Dipendenti per € 1.000.000,00

Garanzie comprese:

*Incendio Fabbricato, Incendio Contenuto, Merci
in refrigerazione, Atti vandalici-Sociopolitici,
Fenomeno elettrico, Eventi atmosferici, Acqua
Condotta, Rottura lastre, Furto, Assistenza*

PREMIO ANNUO € 720,00

**PROTEZIONE PERSONALE
INFORTUNI E SALUTE
SCONTO FINO AL 25%
SULLA TARIFFA IN VIGORE**

**AUTOVETTURE E MOTOVEICOLI
AUTOCONTROLLO 2.0
SCONTO 18%**

Consulenza e Servizio a domicilio presso la sede AEPER:
su appuntamento (giovedì 12.00/13.30)

L'Esperto risponde

Di rischio informatico o cyber risk se ne parla da tempo e tutti noi abbiamo avuto a che fare almeno una volta con un "virus" nel computer con molteplici effetti negativi. Gli stessi diventano ancora più amplificati e devastanti quando ad essere colpita è una rete aziendale.

La famiglia dei malware si è oggi notevolmente allargata includendo anche i trojan horses, gli spyware, ed altri ancora. Il fine è sicuramente quello di limitare, se non impedire totalmente l'utilizzo del dispositivo informatico, bloccarne l'aggiornamento, carpire dati informatici. Ed allora, come difendere l'azienda da questi attacchi?

Una rete aziendale richiede sicuramente sistemi molto più complessi di un software in grado di proteggere e rimuovere virus, malware ed altre minacce informatiche installato su tutti i computer della rete. Un recente studio svolto dalla Università La Sapienza di Roma ha fatto emergere che il danno medio finanziario che può subire una piccola media impresa o un professionista in caso di attacco informatico è di circa € 35.000,00.

Da un'indagine effettuata su scala mondiale è emerso che solo il 9% degli imprenditori intervistati ritiene il rischio informatico un rischio significativo. L'utilizzo sempre più diffuso di tecnologia nei vari processi produttivi

Consulenza Assicurativa



Se il virus attacca il computer Come ci si può coprire dal rischio informatico

comporta una maggiore attenzione rispetto al rischio di frodi ed attacchi informatici.

In soccorso delle aziende arrivano le **polizze assicurative**. Il cyber risk può essere oggetto di una copertura assicurativa specifica che tiene indenne l'assicurato dei costi che egli debba sostenere a seguito di un attacco informatico per danni all'organizzazione oppure per risarcire i danni provocati a terzi.

Groupama Assicurazioni offre coperture assicurative personalizzate. In particolare, nella **Dinamica Plus Commercio** è stato inserito un nuovo settore di garanzia (opzionale) che copre i danni in seguito ad un "attacco informatico" che abbia colpito il sistema informatico dell'Assicurato con possibilità di

sottoscrivere due formule, una di copertura **base** (per i danni diretti) ed una di copertura **completa** (danni diretti ed indiretti).

Purtroppo non è possibile assicurarsi contro la perdita dei dati aziendali a seguito di un attacco informatico ma sono sicuramente assicurabili, come detto, i costi di ripristino del sistema informatico e di recupero dei dati. Anche le eventuali richieste di risarcimento da parte dei clienti possono essere coperte dalla polizza.

*Dott.ssa Maria Teresa Liotine
Intermediario Assicurativo FPA Srl*



La nostra esperienza, il tuo affare!

"Professionisti al tuo servizio"

Nei pressi di **Piazzale Flaminio** vicino facoltà universitaria vendesi bar tavola calda con spazio esterno autorizzato per una spesa di Euro 400 all'anno. Il contratto di locazione prevede un canone di Euro 3.500 al mese comprensivo di condominio ed acqua. L'incasso è molto buono e compatibile con il costo dell'affitto. La richiesta è di Euro 330.000 con un acconto del 50% ed il residuo in 4 anni.

In zona **Circonvallazione Ostiense** vendesi bar gelateria (con laboratorio), buon avviamento con buoni incassi e spazio esterno autorizzato. Una porta su strada con spazio principale all'entrata destinato alla gelateria. Il contratto di locazione oggi ammonta ad Euro 2.100 mensili e verrà rinnovato in caso di cessione. Gli incassi aumentano nel periodo estivo grazie alla vendita del gelato. La richiesta trattabile è di Euro 150.000 che può variare a seconda di tempistica e modalità di pagamento.

In zona **San Pietro (XIII municipio)** vendesi bar di circa mq. 80 con preparazione al banco e fine cottura di cibi precotti. L'incasso è interessante ed i contratti di locazione (sono due, uno per porta) ammontano ad Euro 4.500. L'Occupazione Suolo Pubblico concessa per mq.13 ammonta a circa Euro 100 al mese. La richiesta è di Euro 350.000. Il locale ha un potenziale enorme in considerazione della posizione strategica a pochi metri dal colonnato.

Nel **quartiere Monti** vendesi attività di Pasticceria Gelateria (con laboratorio), ottimo avviamento con contratto di locazione ad Euro 3.000 mensili oltre Iva. Eventualmente l'acquirente avrebbe la possibilità di richiedere per l'attività anche la licenza di somministrazione

che comporterebbe un sicuro incremento del fatturato.

La richiesta poco trattabile è di Euro 185.000. Il proprietario non esclude la possibilità di concedere l'attività in affitto di azienda con modalità da definire.

Non lontano da **Corso Trieste** e proprio di fronte ad una importante multisala (400.000 persone all'anno), vendesi bar tavola calda con spazio esterno autorizzato. Quattro vetrine su strada ad angolo con sedute interne oltre che esterne.

Grazie anche alla vicinanza con il cinema il bar fa un ottimo lavoro specialmente nei fine settimana con aperitivi e cena anche dopo gli spettacoli. Incassi ottimi e contratto di locazione ancora per 9 anni. La richiesta è di Euro 225.000.

Nei pressi di **Piazza Fiume** vendesi attività di bar tavola calda. Il contratto di locazione prevede un canone di Euro 3.200 al mese rinegoziato annualmente con registrazione all'ADE ad Euro 2.560 e gli incassi sono ottimi nell'ordine di circa Euro 900 al giorno. A pranzo ogni giorno si consumano 70/80 pasti oltre a diversi pezzi di gastronomia fredda.

Le sale sono organizzate con circa 35 coperti. E' possibile sviluppare catering ed aperitivi che andrebbero ad aumentare l'incasso già importante. La richiesta è di Euro 160.000.

In zona **Colli Portuensi** vendesi bar gastronomia con preparazione al banco e spazio esterno autorizzato. Due porte su strada con sedute interne oltre che esterne. L'Occupazione Suolo Pubblico incide per Euro 150 mensili ed il contratto di locazione oggi ammonta ad Euro 2.000 mensili. L'incasso è molto interessante compatibile con il costo della locazione. La richiesta non tratta-

**Se pensi di acquistare
o vendere un'attività
commerciale,
è il tuo partner
ideale**

Coordinatore

LUCA MONDINI

Tel. +39 338 8815865

Sede operativa:

VIA DEL CIRCO MASSIMO, 9 - 00153 ROMA

TEL. 06.57288854 FAX. 06.57300337

media.esercenti@gmail.com

bile è di Euro 150.000 (con almeno Euro 100.000 di acconto)

In zona **Roma Nord** vendesi storica attività di Bar Tabacchi. Ottimi aggi e buona attività di bar con un contratto di locazione nuovo ad Euro 3.000 mensili.

L'autorizzazione ASL prevede uno spazio di preparazione sul banco. Lo spazio esterno è privato. Il locale gode di una posizione strategica. La richiesta poco trattabile è di Euro 390.000.

In **via Nomentana** vendesi attività di bar gastronomia con preparazione al banco. Il locale è stato completamente rinnovato. Gli incassi sono discreti ma sicuramente migliorabili. Il contratto di locazione è di Euro 2.500 mensili. La richiesta è di Euro 95.000

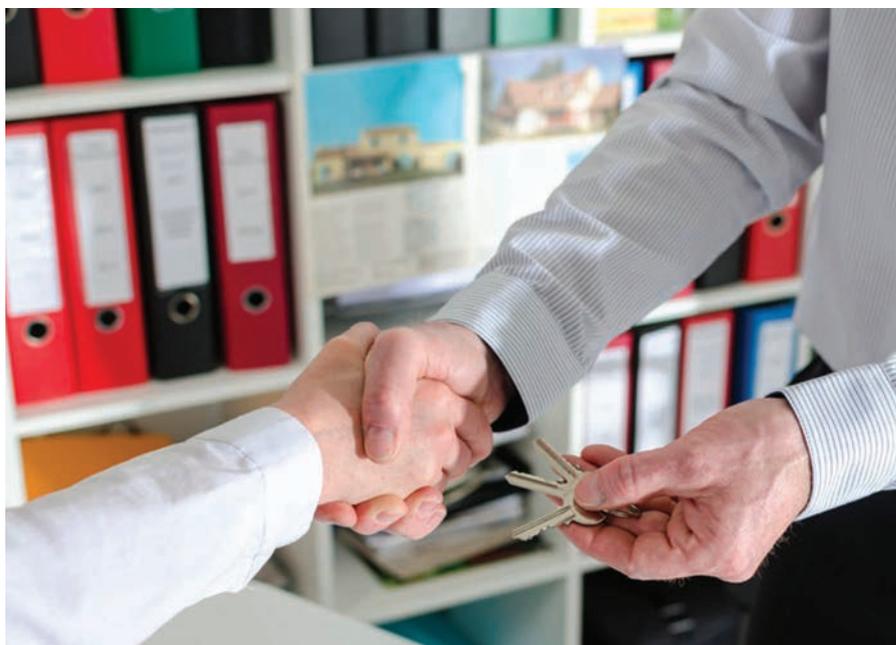
In zona **Vescovio** vendesi attività di bar gastronomia con autorizzazione preparazione al banco. Due porte su strada ed ottima visibilità. Gli incassi sono buoni ed il contratto di locazione ad Euro 1.600 mensili. Spazio esterno autorizzato. La richiesta è di Euro 85.000.

In zona **Cristoforo Colombo** vendesi attività di bar gastronomia con laboratorio freddo autorizzato. L'incasso è di circa 900 euro al giorno ed il contratto di affitto è di Euro 2.000 mensili rinegoziabile con la proprietà. Internamente ci sono 24 coperti con una decina esterni. La richiesta è di Euro 150.000

In zona **San Paolo** vendesi attività di ristorazione con ottimi incassi. Il locale ha una metratura di oltre mq. 250. Il contratto di locazione ad oggi è di Euro 5.500 al mese. Lo spazio esterno è regolarmente autorizzato. La richiesta è di Euro 220.000.

La nostra esperienza, il tuo affare

“Professionisti al tuo servizio”



**Se pensi di acquistare
o vendere un'attività
commerciale,
è il tuo partner
ideale**

Coordinatore

LUCA MONDINI

Tel. +39 338 8815865

Sede operativa:

VIA DEL CIRCO MASSIMO, 9 - 00153 ROMA

TEL. 06.57288854 FAX. 06.57300337

media.esercenti@gmail.com



MONTEROTONDO (RM) - monterotondo - via
filippo turati 15, cap. 15

MONTEROTONDO ALL'INTERNO DI UN
COMPRESORIO PRIVATO CON PALAZZINE
DI SOLO 3 PIANI APPARTAMENTO CLIMATIZ-
ZATO E COMPLETAMENTE RISTRUTTURATO
NEL 2017 PER UN TOTALE DI OLTRE 30.000,00
€ TRA LAVORI E MATERIALI, IL TUTTO FATTU-
RATO E DIMOSTRABILE. L'APPARTAMENTO E'
COMPOSTO DA: INGRESSO, SALONE, CU-

CINA ABITABILE, CAMERA DA LETTO MATRI-
MONIALE, BAGNO, 2 TERRAZZI, AMPIA CAN-
TINA E POSTO AUTO. L'APPARTAMENTO E'
INOLTRE DOTATO DI: - PORTA BLINDATA -
CLIMATIZZATORI - VIDEOCITOFONO - INFER-
RIATE - ZANZARIERE

Prezzo: 149000,00

QUARTIERE AFRICANO RISTORANTE COM-
PLETAMENTE RISTRUTTURATO E BEN AV-
VIATO CON SPAZIO ESTERNO DI PROPRIETA'
50 POSTI NELLE SALE INTERNE E 50 POSTI
NELLO SPAZIO ESTERNO, GRANDE CUCINA,
DOPPI SERVIZI E SPOGLIATOIO. CONTRATTO
DI LOCAZIONE A CANONE INTERESSANTE E
CON LUNGA DURATA. PARCHEGGIO CON-
VENZIONATO. IL RISTORANTE E' INOLTRE
DOTATO DI: - CLIMATIZZATORI IN TUTTE LE
SALE - INFERRIATE - TENDE DA SOLE ELETTRI-
CHE - COMPLETO DI TUTTE LE STIGLIATURE

Prezzo: 79000,00



QUARTIERE AFRICANO



Roma (RM) - CESARE PAVESE - Eur - VIA ELIO
VITTORINI, cap. 144

EUR CESARE PAVESE, PRECISAMENTE VIA ELIO
VITTORINI, A DUE PASSI DAL CENTRO COM-
MERCIALE EUROMA2 IN ZONA BEN SERVITA

DA SCUOLE, NEGOZI E MEZZI DI TRASPORTO
(METRO B) CIRCONDATA DA AMPIE ZONE
VERDI, IN STABILE SIGNORILE PROPONIAMO
IN VENDITA UN APPARTAMENTO AL QUINTO
PIANO DI AMPIA METRATURA, IN BUONO
STATO COMPOSTO DA INGRESSO, AMPIO SA-
LONE, CUCINA ABITABILE, TRE CAMERE DA
LETTO MATRIMONIALI, DOPPI SERVIZI, RIPO-
STIGLIO, TERRAZZINO, CANTINA E POSTO
AUTO IN GARAGE. **Prezzo: 435000,00**



Roma (RM) - AFRICANO - Salario - VIA DEL
GIUBA

Nel cuore dei quartieri Trieste e Africano ed esat-
tamente nella residenziale Via del Giuba, propo-
niamo in vendita questa esclusiva proprietà
completamente ristrutturata con impianti certifi-
cati e arredata con finiture di pregio. Locale com-
merciale di circa 26 m.q. catastali con 2 vetrine
su strada diviso in 2 ambienti da una elegante ve-
trata e dotato di bagno con antibagno. Il locale è
inoltre dotato di: arredo completo per uso ufficio,
vetrine blindate, aria condizionata. Affittato agli
stessi inquilini da oltre 10 anni ad euro 9000,00
annui. **OTTIMO INVESTIMENTO RENDITA AN-
NUALE 7% Prezzo: 119000,00**

L'ASSOCIAZIONE PER L'ESERCENTE

L'Associazione per venire incontro alle esigenze e richieste di tutto il settore dei Pubblici Esercizi (*Bar - Caffè - Cremerie - Gelaterie - Latterie - Yogurterie - Pasticcerie - Pizzerie Ristorazione - Tavole calde - Trattorie - Snack bar - Vinerie ed esercizi similari*) ha predisposto servizi specifici mirati a risolvere le problematiche e soddisfare le necessità di tutte le categorie, istituendo dipartimenti centralizzati ed operativi al servizio degli esercenti. Ogni dipartimento elencato è composto da esperti e consulenti specializzati al servizio delle categorie. Tutti questi dipartimenti sono coordinati dalla società commerciale **ESERCENTI SERVIZI** che propone agli esercenti associati tutti i servizi dei quali hanno bisogno.

La quota associativa annuale è di **120 Euro**: il versamento può essere effettuato tramite c/c postale n. 940007, e attraverso i nostri consulenti divisi per zone.

IGIENE E SICUREZZA:

HACCP: D.Lgs 852/04, Sicurezza sul lavoro - D. 81/08, Certificati prevenzione incendi, Sanificazione impianti tecnologici e strutture, ed educazione alimentare.

FORMAZIONE: Corsi di formazione professionale per gelatieri, pasticceri, barman, gastronomi, responsabili di pubblici esercizi e quadri, e corsi di aggiornamento in materia di igiene e sicurezza.

FINANZIARIO: Finanziamenti, assistenza e consulenza per l'istruttoria richieste di finanziamento agevolato.

COMMERCIALE: Licenze e autorizzazioni amministrative - consulenze aziendali, presentazione convenzioni, preventivi per rinnovo locali, richieste turno ferie e varie.

I SERVIZI DELL'ASSOCIAZIONE I VANTAGGI DI ESSERE ADERENTI

SERVIZI DI SEGRETERIA:

Domande per autorizzazioni amministrative - Volture licenze ed autorizzazioni comunali, Autocertificazioni sanitarie - Consultazioni di leggi e normative per i Pubblici Esercizi - Accordi e convenzioni con le aziende fornitrici di vari gruppi merceologici.

CORSI OBBLIGATORI DI AGGIORNAMENTO:

Iscrizione alla Camera di Commercio per il settore dei Pubblici Esercizi - Leggi del commercio e della somministrazione. Corsi HACCP relativi personale responsabile/personale qualificato. Corsi Professionali RSPP (per amministratore o titolare attività) conforme al D.lgs. 81/08 (ex D.lgs. 626/94). Corso per attività di Primo Soccorso. Corso Antincendio (Antincendio a Basso Rischio), Iscrizione e cancellazione presso il Registro delle Imprese di Roma e provincia.

ASSISTENZA LEGALE:

Per cause civili, penali e amministrative relative a controversie con il personale dipendente, sfratti, avviamento commerciale, sanzioni amministrative, ricorsi anche al TAR, controversie con aziende fornitrici ed altro, attività di consulenza per ogni problematica del settore.

CONSULENZA RAPPORTI DI LAVORO:

Pianificazione risorse umane: assunzione e licenziamento dei dipendenti, spedizione telematica dell'UNIEMENS, tenuta del libro unico del lavoro, Versamento contributi previdenziali (INPS, INAIL, Denuncia Salari), controversie dei dipendenti.

CONSULENZA FISCALE, TRIBUTARIA AZIENDALE:

Gestione e programmazione dello START-UP d'impresa, tenuta libri Acquisti e Corrispettivi - Dichiarazioni annuali, dichiarazione dei redditi, Contenzioso Tributario, Ricorsi contro l'accertamento degli Uffici delle Imposte, Consulenza aziendale e corsi di aggiornamento.

CONFRONTI CON LE ISTITUZIONI E LE AUTONOMIE LOCALI:

Rappresentanza nelle Commissioni Regionali, Comunali e Municipali - Assessorati alle Attività Prodotti dei Comuni, - Prefettura e Regione.

CONSULENZA TECNICA:

SCIA per apertura, sub-ingresso. Preventivi per nuove aperture di Esercizi e ristrutturazioni, Assistenza per opere edilizie interne, Messa a norma impianti, Manutenzioni ordinarie e straordinarie, Affissioni e pubblicità.

QUOTA ASSOCIATIVA ANNUALE:

Per gli Esercenti di Roma e Provincia, la Quota Associativa Annuale è di **120 euro**. Nella Quota sono compresi i contributi sindacali dovuti alle Organizzazioni Nazionali e Regionali, nonché l'abbonamento annuale al mensile "L'Esercente". Il versamento potrà essere effettuato tramite c/c postale oppure attraverso i nostri collaboratori o direttamente presso la Segreteria dell'Associazione. A tutte le aziende associate, l'Associazione consegnerà gratuitamente tutti i cartelli obbligatori (orari, riposo settimanale, ingredienti e listino prezzi europeo da esporre secondo quanto previsto dalle Leggi), oltre ad una elegante agenda annuale.

AI CONSULENTI DI ESERCENTI SERVIZI SRL SONO STATE AFFIDATE DELLE ZONE DI ROMA E PROVINCIA PER OFFRIRE UN SERVIZIO CAPILLARE:

- Gianluca Carini, Municipi I, II - Tel. 334.60.66.520
- Sergio Montagnoli, Municipi IV, V, VI - Tel. 334.60.66.519
- Massimo Allegro, Municipi I, VIII, XI, XII - Tel. 334.60.66.515
- Stefano Bulzonetti, Municipi: I, VII, IX - Tel. 334.60.66.522
- Massimo Belloni Municipi XIII, XIV, XV tel. 333.15.68.147
- Maurizio Pirozzi Municipi I, II, III tel. 328.39.74.234



MEDIAZIONE IMMOBILIARE MEDIA ESERCENTI S.R.L.S.

Via del Circo Massimo, 9
00153 Roma
te. 06.57.28.88.54 - fax
06.57.30.03.37
email media.esercenti@gmail.com

Consulenza&Servizi di Andrea Mirante

Via Valle Viola, 48 00141 Roma
06.60655527 - Mob. 329.2043405

FORMAZIONE ACCADEMIA GELATO ARTIGIANALE DI ALBERTO PICA

Via del Circo Massimo, 9
00153 Roma

TECNICISTICA T.E.M.A. - Estintori

IGMA (Impresa Gestione Manuten-
zione Ambientale) Disinfestazioni

C&P Certificazioni Impianti
di messa a terra

ARCH. ROMANO MARIA VALLI
Piantine planimetriche, ampliamento
locali, accatastamenti case, negozi,
tende e insegne. Per appuntamenti
chiamare in Associazione

GROUPAMA ASSICURAZIONI

ARREDAMENTI, MACCHINE E ATTREZZATURE OMAB

Arredamento bar, gelaterie e pasticce-
rie: leader nel settore degli arredamen-
ti professionali e nelle forniture per
laboratori, Omab srl è esclusivista del
marchio Carpigiani a Roma.

SC IMPIANTI

Attrezzature e arredi per bar, pasticce-
rie, gelaterie e ristoranti: la SC Impianti
offre un servizio a 360° dalla progetta-
zione alla riparazione di ogni singola
attrezzatura.

GIACON - Arredi design
Via Prenestina, 167
00010 Galliciano nel Lazio (RM)

GROSSLAZIO

Misuratori fiscali, bilance elettroniche
Via Niso, 33 - 00181 Roma

SIVER - prodotti e attrezzature per il
mondo della ristorazione
Via Idrovore della Magliana, 155
00148 Roma

CORS DESIGN - Studio di architetti,
soluzioni di arredo- www.corsdesign.it

FORNITORI CAFFE' CAFFE' MORGANTI

Via di Tor Cervara, 236
00155 Roma

FORNITORI LATTE panna e derivati

ARIETE FATTORIA LATTE SANO
Via della Muratella, 165
(Ponte Galeria) - 00148 Roma

ALTRE CONVENZIONI

SIAE - Sede Regionale Roma
Via Po n. 8/b - Centralino: 4 linee r.a.
Tel. 06-8552551

ASSOCIAZIONE ESERCENTI

CALENDARIO dei CORSI di FORMAZIONE OBBLIGATORIA



Luglio 2018

MARTEDÌ 5 LUGLIO
CORSO HACCP I UNITÀ FORMA-
TIVA

MERCOLEDÌ 11 LUGLIO
CORSO HACCP II UNITÀ'
FORMATIVA

GIOVEDÌ 12 LUGLIO
CORSO HACCP III UNITÀ'
FORMATIVA

MARTEDÌ' 17 LUGLIO
CORSO RLS 1°MODULO (PARTE 1)
CORSO RSPP (PARTE 1)

GIOVEDÌ' 19 LUGLIO
CORSO RLS 1° MODULO (PARTE 2)
CORSO RSPP (PARTE 1)

'ESERCENTE

Mensile di informazione per gli Esercizi
di Bar - Caffè - Gelaterie Latterie
Pasticcerie - Ristoranti
Sede e Redazione
Via del Circo Massimo, 9 - 00153 Roma
Tel. 06.57.28.88.54 Fax. 06.573.003.37
Aut. Trib. di Roma n.205 del 12/4/1985

LUGLIO 2018

Direttore

Claudio Pica

Direttore Responsabile

Romano Bartoloni

Redazione

Antonello Giuffrida

Roberta Tidona

Francesco Vitale

Finito di stampare
nel mese di luglio 2018

da Ricci Arti Grafiche per conto della
Pubblimax srl Roma - Tel. 065503605
E-mail: pubblimax_m@libero.it

LATTE SANO, L'UNICO LATTE FRESCO ROMANO AL 100%



Munto esclusivamente nell'agro romano,
arriva a tavola in pochissimo tempo:
è ancora più fresco e più prezioso.

