

# 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 572885406-57286790 Fax: 06 57300337 [www.associazionebart.it](http://www.associazionebart.it) - [esercenti@libero.it](mailto:esercenti@libero.it)  
74° ANNO DALLA COSTITUZIONE 1944-2018 - ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI - Comitato Italiano per la Valorizzazione del Gelato Artigianale

**Le Officine del Sapore,  
conto alla rovescia  
(17/18/19 novembre)**

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](mailto:info@morganti.it) - web [www.morganti.it](http://www.morganti.it)



## Editoriale

La questione relativa ai piani di massima occupabilità rimane al centro dell'attenzione, dibattuta a livello politico, raccontata mediaticamente non solo sulle pagine dei giornali, ovviamente subito, nella maggior parte dei casi, dagli esercenti che hanno visto sottratte potenzialità di guadagno a fronte, lo ricordiamo sempre a chi dall'altra parte della barricata se ne dimentica, di un inarrestabile lievitare dei costi d'esercizio.

Ad inizio settembre due sono stati i momenti che hanno caratterizzato l'altalenante confronto con gli interlocutori istituzionali.

Il Consiglio del I° Municipio ha ripreso ad approvare nuovi pmo (via della Pace) grazie al voto della maggioranza (Pd e liste minori) del suo "parlamentino" e con l'opposizione che simbolicamente ha voluto uscire dall'aula di via della Greca. La Commissione Capitolina al Commercio, nel corso di una seduta esterna a piazza Navona, ha aperto all'ipotesi di concedere agli esercenti qualche tavolino in più, nel caso l'Assessorato di via de' Cerchi verifici che ne esistano le condizioni, leggasì i pareri dirimenti della Soprintendenza, della Polizia Locale e dei Vigili del Fuoco. Insomma due linee di indirizzo che lasciano intendere come sull'argomento la stessa politica non riesca ad esprimere lo stesso orientamento.

# Quella corsa ad ostacoli per mettere i tavolini e allestire un semplice dehor

Al riguardo i nostri lettori in questo numero della rivista potranno avere modo di apprendere come la pensa sull'argomento una persona (Leslie Capone) che sicuramente sa il fatto suo, avendone maturato una preziosa esperienza a fianco di Assessori (Daniela Valentini e Marta Leonori) che hanno lasciato il segno proprio in via de' Cerchi. Nell'intervista che pubblichiamo Capone condivide l'esigenza di rivedere i criteri fondanti della regolamentazione dei pmo, ritenuti comunque uno strumento del quale non se ne debba fare a meno, specie per tutelare il decoro di una città quale Roma.

Ma è lo stesso Capone poi a dar ragione alle Associazioni di categoria, quando queste contestano l'approccio che gli uffici amministrativi decentrati hanno tenuto riguardo al tema degli arredi (tipo di tavoli, ombrelloni, sedie) il cui catalogo era stato approvato con una delibera di Giunta che portava proprio la firma dell'Assessore Leonori. Tutte quelle nuove restrizioni che vi erano contenute avrebbero dovuto riguardare solo le "nuove" richieste di concessioni e, comunque, gli

uffici avrebbero potuto lasciare margini di flessibilità, laddove le proposte alternative di arredo presentate dall'esercente, non fossero smaccatamente in contrasto con il circostante contesto ambientale.

Se all'epoca si fosse accompagnato il provvedimento con una circolare mirata a semplificare in questo senso il lavoro degli uffici e, soprattutto, ad eliminare qualche ostacolo di troppo nell'iter burocratico "somministrato" agli esercenti, non si sarebbe fatto un soldo di danno e lo stesso Assessore Cafarotti non sarebbe stato costretto oggi a rimodulare quella delibera appunto smussandone le asperità.

Che poi lo faccia in tempi rapidi, questo è tutto da dimostrare.

A luglio le Associazioni di categoria hanno preso "carta e penna" e scritto le loro osservazioni di merito. Anche se solo parzialmente recepite potrebbero sbloccare molte pratiche rimaste "aperte" anche nei Municipi più decentrati, stante la riottosità degli uffici a rilasciare o rinnovare le autorizzazioni di occupazione suolo pubblico anche sollevando eccezioni su un piccolo dettaglio.

E con qualche esercente, stanco di non vedere ancora la fine del tunnel, che potrebbe lasciarsi prendere dall'impazienza (com'è peraltro già avvenuto), allestire il suo dehor sperando di non incorrere nell'ispezione del vigile di turno. Che quando lo cerchi non lo trovi mai, ma poi nel momento sbagliato si materializza per presentarti il conto.

**Claudio Pica**



## Officine del Sapore 2018

# Stessa passione, nuovo format

**A**nche quest'anno si terrà in autunno l'evento dedicato all'enogastronomia Made in Italy promosso da A.E.P.E.R., dalla Fiepet Confesercenti Roma e dall'Associazione Italiana Gelatieri, ma nell'edizione 2018 l'organizzazione apporterà numerose modifiche al fine di rendere la manifestazione più accattivante anche per i non addetti ai lavori. Emblema del cambiamento è la modifica della denominazione: **Officine del Sapore** e non più Officina del Sapore. La pluralità del nome vuole mettere in risalto la diversità e la molteplicità dei settori interessati per coinvolgere tutti gli operatori dell'agroalimentare: ristorazione, gelateria artigianale, caffetteria, pasticceria e cioccolateria passando per la vineria e il food&beverage.

Cambia anche la location: non più il Rome Waldorf Astoria Hotel, ma il *Palazzo dei Congressi* nel quartiere Eur, cuore del business romano e luogo ideale per esaltare la presenza delle aziende espositrici grazie agli ampi e versatili spazi. Un'altra differenza rispetto all'edizione dello scorso anno riguarda la durata dell'evento: Officine del Sapore 2018 durerà, infatti, tre

***Tante novità in arrivo per quella che sarà la seconda edizione dell'evento promosso da A.E.P.E.R. e Fiepet Confesercenti Roma***

giorni e precisamente dal 17 al 19 novembre. Durante le tre giornate operatori e visitatori potranno conoscere prodotti e offerte com-

racchiuse nella sua frase "Offrire cultura per aumentare la consapevolezza" e, a questo proposito, ha proposto l'inserimento di tre aree



merciali da sfruttare e utilizzare durante il periodo immediatamente precedente le festività natalizie.

Nuova veste anche per la campagna pubblicitaria, che sarà curata a 360°. Radio, stampa, riviste di settore, ma soprattutto un moderno e funzionale sito internet ([www.officinedelsapore.it](http://www.officinedelsapore.it)) e la presenza su tutti i più importanti social network.

Novità assoluta dell'edizione 2018 è sicuramente la presenza di un direttore tecnico: lo chef *Fabio Campoli*, creatore della Campoli Azioni Gastronomiche e del Circolo dei Buongustai. L'obiettivo di Fabio Campoli è

didattiche denominate IS.LE (Instant Learning), le quali saranno curate da grandi esperti del settore: Restaurant Project management, Ingredient Knowledge & Hunting e Cooking Techniques Technologies.

Sono previste anche degustazioni gratuite, concorsi, riconoscimenti, incontri, momenti di intrattenimento, show cooking e videoproiezioni informative. Verranno, inoltre, consegnati prestigiosi premi; uno dei più ambiti è, senza dubbio, il Premio "Un Gelato per la Pace". Il concorso è organizzato dalla Funvic Europa e dall'Associazione Italiana Gelatieri e vedrà la partecipazione di rappresentanti di

vari Paesi (europei e non) e degli Ambasciatori del Gelato Italiano nel Mondo; questi ultimi produrranno un gusto di gelato, dopo aver scelto con ognuna delle Nazioni che prenderà parte all'evento le materie prime e i prodotti tipici di ciascuna di esse.

Quest'anno si punta alle eccellenze, si vuole creare una manifestazione di prestigio che coinvolga tutto il settore dei pubblici esercizi mettendolo però in contatto con le amministrazioni locali, le quali per questo saranno opportunamente sensibilizzate. Un'occasione di incontro, quindi, in cui aziende, operatori del settore e interlocutori istituzionali potranno entrare in contatto per migliorare e promuovere il made in Italy a livello locale, nazionale ed internazionale. La presenza di buyer stranieri, dei gemellaggi internazionali, dei media e dei seminari tecnici permetterà di puntare all'internazionalizzazione delle aziende laziali e nazionali.

La prospettiva è quella di divenire



## Un denso corollario di degustazioni, concorsi incontri, momenti di intrattenimento, show cooking e videoproiezioni informative

leader nel settore delle food exhibitions italiane, per fornire al complesso della filiera i mezzi per creare ed incrementare il proprio

business. Si punta, inoltre, a lavorare sulla crescita professionale e sullo sviluppo di una mentalità sempre più imprenditoriale valorizzando l'idea di management aziendale.

Officine del Sapore 2018 cambia quindi volto, ma la passione e l'orgoglio sono sempre le stesse. La squadra organizzativa lavorerà più forte e unita che mai affinché il buon esito dell'evento e la riuscita degli obiettivi rappresentino un punto di

partenza per raggiungere gli scopi nel futuro e per garantire sempre la promozione e la valorizzazione di tutto il comparto.

Le sorprese e le novità non finiscono qui... Vi aggiorneremo prossimamente con la pubblicazione della programmazione ufficiale; nel frattempo, potete reperire maggiori informazioni visitando il sito internet oppure scrivendo all'indirizzo email:

*Deborah Caputo*

[info@officinedelsapore.it](mailto:info@officinedelsapore.it)



# “Officine del Sapore”, un’occasione di confronto Come si è evoluto e di cos’altro ha bisogno il mondo della ristorazione

**F**inalmente anche Roma ha di nuovo la vetrina che le spetta nel panorama degli eventi legati alla tradizione culinaria, alla ristorazione ed all'accoglienza. Era dai tempi della “Tavola nel Mondo”, le cui ultime edizioni risalgono agli anni '80, che la Capitale non accoglieva un evento così completo e curato, rivolto non solo agli operatori del settore ma anche ad una platea di semplici appassionati. Ma è anche un evento che può darci lo spunto per sottolineare l'importanza della formazione manageriale all'interno del nostro settore. In questo senso anche stavolta l'Aeper ed il suo presidente Claudio Pica hanno voluto interpretare le esigenze di un mercato tanto complesso quale si esprime quello attuale.

## L'esigenza di migliorarsi soprattutto in termini di managerialità

Ma come sta la “Ristorazione” a Roma?

Ovvero, se per un verso la clientela, statistiche alla mano, può dirsi potenzialmente triplicata, grazie alle trasformazioni della società, e questo comporti una



maggior affluenza di clientela a pranzo, dovendo la gente sempre più mangiare fuori casa per esigenze lavorative, anche l'evoluzione della famiglia e le sue dinamiche hanno comportato un incremento di lavoro a cena, non più solo per i week end. Anzi, è soprattutto durante i giorni della settimana che il ristorante vede sempre più le famiglie come utilizzatrici del servizio. In forza anche del moltiplicarsi di nuovi locali i quali hanno creato una serrata concorrenza che fino a 15 anni fa era non più di uno spauracchio per gli operatori del settore.

Oggi come oggi, dopo le liberalizzazioni delle aperture, dob-

biamo rilevare che di positivo ed al passo con questi tempi di mondializzazione indiscriminata, l'offerta di somministrazione si è ampliata a tutti i tipi di cucina etnica del mondo e che c'è stata una rivoluzione nel modo di servire la clientela, in certi casi nel bene ed in altri nel male.

A prescindere dal fatto che come vuole la società di oggi anche la ristorazione si è adeguata alla velocità di che detta i tempi moderni, il tutto ci ha portato a riscoprire il finger food di casa nostra, quando per motivi economici e non per il nuovo modo di concepire i tempi del lavoro come sono oggi, gli italiani mangiavano per strada i prodotti rea-

lizzati con materie prime alimentari "povere", ma trasformate in alimenti pieni di gusto e sapore.

Quindi, vista la vasta gamma di offerta al pubblico che il settore della ristorazione offre, il ridursi dei guadagni per gli alti costi di esercizio e l'elevata tassazione, al ristoratore non basta più saper cucinare ma deve saper procedere sul piano della gestione e dell'ottimizzazione del personale, razionalizzando l'offerta al pubblico, veicolandone la diffusione con sapienza di comunicazione, magari per step, ovvero con progetti mirati ad allargare l'interesse della potenziale clientela del tipo di locale che si dirige.

Oggi il gestore di un pubblico esercizio deve essere in possesso

## A fronte di un tipo di concorrenza che risponde agli scenari del libero mercato



di quel tipo di abilità, intesa come naturale disposizione al negoziato, alla comunicazione, alla leadership, perché queste sono diventate una componente irrinunciabile del profilo professionale del ristoratore e non è un caso che questa capacità sia alla base del moderno, seppur piccolo, imprenditore, incarnata nella formazione di *Project Management*.

Anche la sommini-

strazione di alimenti e bevande, insomma, ha bisogno di un approccio che nel panorama industriale e del Lavoro d'impresa, oggi è definito dalla figura del Project Manager e che svolge quel ruolo fondamentale in ogni attività produttiva che si rispetti, e cioè quello di chi pianifica, avvia e realizza progetti tesi al compimento dell'obiettivo sociale, nel nostro caso promuovere il locale, il suo servizio e le sue elaborazioni gastronomiche.

In conclusione l'evento "**Officine del Sapore**", che porterà nei suoi tre giorni anche dentro tutto ciò che abbiamo sopra illustrato, sarà non solo una bella manifestazione, ma anche la possibilità per gli esercenti romani di scoprire meglio come rispondere alle esigenze che gli si pongono davanti rispetto all'evolversi della società e del lavoro, anche con una ventata di innovazione che serva a rimodulare i rapporti tra esercenti e fornitori. Altro versante sul quale molte cose sono cambiate. Ma avremo anche qui occasione, al Palazzo dei Congressi, per scoprirne di nuove.

Dario Del Buono



## La missione di Fabio Campoli, chef e tanto altro ancora ...

**F**abio Campoli è l'assoluta novità di Officine del Sapore 2018. Non è solo uno chef e showman tra i più conosciuti della capitale, ma molto di più: un uomo umile intento in studi e ricerche continue nel mondo della cucina e della cultura ad esso connessa, in pratica una persona ricca nella sua semplicità. Lo abbiamo incontrato in questi giorni, cogliendo l'occasione di intervistarne per conoscerlo meglio.

**La domanda di rito è d'obbligo: com'è nata la sua passione per la cucina?**

*La passione per la cucina è nata perché, come si dice a Roma, da bambino ero una "buona forchetta", ma al tempo stesso già abbastanza attento da porre attenzione ai profumi, alle materie prime, alle differenze di sapori tra le ricette. Sono cresciuto tra le "coccole golose" delle nonne e di mia mamma e il mio passatempo era il forno a legna, intorno a tutto ciò che era domestico. Ho iniziato per passione perché vivevo in una famiglia con una grande cultura degli alimenti che mi ha fatto "nascere gastronomicamente" con quella che io definisco una "biblioteca dei sapori" molto ampia: tutte le esperienze che si fanno e si gustano nella vita, vanno ad arricchirla. Una biblioteca dei sapori pura è quella che viene dall'orto, dai succhi fatti in casa, dalle conserve, dalle carni, da tutti i salumi, dai formaggi, dal latte. Sono quindi cresciuto in una famiglia dove non si comprava quasi niente, tutto era fatto in casa; ogni volta che penso ad un sapore è sempre quello primordiale, dell'orto.*



## Lavorare per crescere, dentro e fuori la cucina

*Poi in terza media, per la voglia d'indipendenza, ho iniziato a lavorare in una gelateria in Via Tuscolana. Così, non solo ho conosciuto la bellezza dell'essere autonomo, ma ho avuto la fortuna di incontrare degli insegnanti che mi hanno ben innestato sulla radice del sapere, persone giuste che mi hanno fatto capire che non era importante lavorare per soldi, ma lavorare per crescere. Mi hanno insegnato la professionalità e dico sempre grazie a loro per avermi inculcato il rispetto per se stessi, per l'ambiente, per i clienti. Questo è stato il primo inserimento nel mondo professionale, che negli anni, ogni volta, si è trasformato.*

**Descrive se stesso come creativo, studioso, innovatore. Chi è davvero Fabio Campoli?**

*Bisogna distinguere tra Fabio e Fabio Campoli. Fabio lo conoscono meno persone, mentre Fabio Campoli in tanti. Fabio è una persona tranquilla e timida; Fabio Campoli*

*è uno "showman" che si impegna a diffondere giornalmente conoscenza, cultura ed esperienza. Una cosa che hanno in comune "i due Fabio", tuttavia, è sicuramente la curiosità, insieme alla continua ricerca di risposte alle proprie domande.*

**Chef e imprenditore, scrittore e direttore di una testata giornalistica, consulente per le aziende e per l'industria cinematografica, autore, conduttore televisivo e food designer. Come riesce a coordinare tutte queste attività?**

*Non nego quanto sia difficoltoso, spesso si corre il rischio di perdere di vista gli obiettivi, e che "l'imprenditore si mangi l'artigiano e l'artista" che ci sono dietro i suoi sacrifici. Tutto questo è possibile, però, grazie alla squadra, una squadra che prende il nome di Azioni Gastronomiche Srl, che non è grandissima, ma è "da paura". Inoltre, queste attività sono nate e si sono ampliate nel tempo perché*

20 anni fa, nel 1998, ho creduto che ci potesse essere una svolta nel mestiere del cuoco moderno, un cuoco che lavorasse sulla cultura, sulla ricerca, sulle novità; ho fatto in modo dunque che tutto ciò che un cuoco viveva prima come secondo lavoro, ne diventasse l'attività principale.

**Abbiamo potuto ammirare la varietà e la ricchezza della sua vita professionale. C'è qualche altro traguardo che vorrebbe raggiungere?**

*Sono contento ogni giorno di quello che ho e che faccio. Gli obiettivi ci sono e quello attuale è di dare vita a un'azienda che riesca ad essere indipendente da Fabio Campoli, questo è il mio prossimo traguardo.*

**Con la creazione del Circolo dei Buongustai vuole istituire un network di aziende da lei selezionate per offrire ai clienti professionalità e garanzia di qualità. Quanto pensa che sia importante, oggi, la collaborazione tra le varie aziende per lo sviluppo dell'enogastronomia Made in Italy?**

*Tanto, perché spesso ci si sceglie. Credo nella sinergia tra persone e tra aziende, ma per far diventare tutto questo realtà ci vuole tempo; noi (si riferisce ai suoi collaboratori, ndr) crediamo nel vero networking che possa unire e portare al successo i partners, non solo a livello commerciale ma anche come identità.*

**La sua bravura non è nota soltanto in Italia ma anche all'estero, tanto che registi famosi, tra cui Woody Allen, hanno scelto lei per curare il food design di alcuni film e fiction. Come ci si sente a rappresentare l'Italia a livello mondiale?**

*Abbiamo fatto sempre del nostro meglio, non solo con le produzioni cinematografiche americane ma*

*anche con le consulenze per la ristorazione, ad esempio in Scozia, e tutto questo mi gratifica molto, oltre ad avermi insegnato moltissimo. Le esperienze si fanno una dopo l'altra ed è bello vederne i frutti, ovvero i propri progetti realizzati. Un messaggio importante che mi fa pensare anche al nostro paese, perché l'Italia avrebbe dei grandi mezzi per proporre il terziario attraverso team di professionisti validi che possano sia portare all'estero i nostri prodotti, sia importare un*



## Con una nuova sfida da raccogliere: la direzione artistica di "Officine del Sapore"

*mero ancora maggiore di turisti da tutto il mondo.*

**Dall'inizio della sua carriera avrà inventato e sperimentato tantissime ricette. Se dovesse descrivere se stesso con un piatto, quale sarebbe?**

*Una semplice pasta al pomodoro e basilico. Una pasta al pomodoro fatta bene, con una giusta quantità di sale, l'olio extravergine autentico, la conserva di pomodoro fatta in casa come un tempo e tutta la*

*tecnica necessaria. La scelta di una pietanza è anche tanta psicologia. Una bella sperimentazione perché anche noi, in tutto ciò che facciamo, siamo abituati a dare "un senso" ad ogni ricetta che proponiamo agli ospiti, che vada oltre il sapore. Questa è una filosofia nata nel 2003, quando abbiamo deciso di rivoluzionarci con il passaggio dalla "ricetta da mangiare" alla "ricetta da gustare", che coinvolge ben più di un unico senso. Ogni volta inventiamo un pensiero, una filosofia, una storia da raccontare. La ricetta non viene mai servita a caso, ma si fa mezzo di emozioni e di cultura e questo, nel nostro modo di fare, è molto importante.*

**Quest'anno curerà la Direzione Artistica di Officine del Sapore, evento riguardante il settore enogastronomico che si terrà a Roma a novembre. Cosa si aspetta da questa nuova esperienza?**

*Mi aspetto, da una parte, di riuscire a creare un programma degno della città di Roma e, dall'altra, di destare interesse nei pubblici esercizi. Mi auguro, pertanto, che avremo anche la possibilità di "connetterci" per poter scambiare idee e condividere il futuro, per proseguire uniti nello sviluppo della ristorazione romana.*

**Deborah Caputo**

## Appuntamento al Circo Massimo

# La creatività dei maestri gelatieri viene ad arricchire l'offerta del grande Villaggio Coldiretti

**C**ertezze acquisite che possono sorprendentemente andare a farsi benedire. Da siciliani eravamo convinti che un cannolo alla ricotta non avremmo mai potuto assaporarlo nella stagione calda. Qualche anno fa la smentita, visitando il "Villaggio" organizzato da Coldiretti al Circo Massimo. Di cannoli alla ricotta e con la cialda ancora ben croccante ce n'erano, proposti da un pasticciere di Trapani che ci aveva fatto gentilmente rilevare come dalle sue parti (valle del Belice) anche d'estate ci fosse una razza ovina capace di produrre latte sufficiente a ricavarne ricotta



di pregiata consistenza e qualità. E' anche con questo tipo di approccio che i romani e gli immancabili turisti, nel primo fine settimana di ottobre, potranno avere nuovamente l'occa-

sione di visitare, sempre al Circo Massimo, l'evento organizzato da Coldiretti.

Al direttore dell'Associazione, Sara Paraluppi, abbiamo l'occasione di chiedere qualche anticipazione, sapendo già che il gelato prodotto artigianalmente sarà una delle novità che potranno impreziosire la vetrina della manifestazione ...

*Da un po' di tempo a questa parte abbiamo messo in campo con il segretario dell'Associazione Italiana Gelatieri Claudio Pica una serie di azioni comuni, volte a sostenere la professionalità delle categorie in qualche maniera coinvolte all'interno della stessa filiera. Tra queste azioni, il puntare al riconoscimento della tipicità del gelato italiano, prodotto con quegli ingredienti del nostro patrimonio agroalimentare che tutto il mondo ci invidia.*

**Nello specifico il gelato in che forma potrà essere elemento di risalto della manifestazione?**

*In vetrina le eccellenze agroalimentari del Made in Italy*



Ci saranno due distinti spazi dove i maestri gelatieri Aldo e Fabio Pasquarella ed Eugenio Morrone porteranno alla degustazione dei visitatori gelati che avranno quale base le creme di latte e dove soprattutto l'utilizzo della nocciola romana (prodotto certificato DOP nell'area del Viterbese) avrà tutto il risalto che merita.

**Tra i tanti elementi di attrattiva gli stand allestiti al Circo Massimo cos'altro potranno riservare agli amanti del buon cibo?**

Ancora non sappiamo se ci saranno i cannoli alla ricotta che effettivamente furono davvero molto apprezzati dai visitatori. Ma certo questi troveranno eventualmente di che rifarsi venendo a curiosare tra gli stand che copriranno tutta l'area del Circo Massimo. Ci saranno le aree riservate ai mercati degli agricoltori e quelle del gusto e dello street food. Non mancheranno fattorie didattiche, laborato-

## Presenti anche laboratori didattici dove capire le conoscenze che servono per allenarsi ad una sana oltre che naturale alimentazione



Sara Paraluppi, direttore di Coldiretti Lazio

ri a vista, presso i quali sarà possibile degustare, apprendere, giocare e divertirsi al fianco di chi metterà in campo tutta la sua esperienza e professionalità. I visitatori potranno acquistare i prodotti esposti in vendita dalle aziende agricole o assaggiare le specialità del Made in Italy al 100% offerte attraverso un ticket cumulativo con il quale gustare quindi anche il gelato prodotto dai maestri gelatieri.

Antonello Giuffrida

**GIACON**  
arredidesign

SOLUZIONI D'ARREDO  
PER LOCALI PUBBLICI

BAR | PASTICCERIE  
GELATERIE | PANIFICI  
RISTORANTI

Glacon Srl

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



Personalizza  
il tuo spazio

**I**l suo sinora era stato un passato professionale strettamente legato a due figure politiche femminili, Daniela Valentini e Marta Leonori che, soprattutto guidando il timone dell'Assessorato capitolino di via de' Cerchi, si erano occupate da vicino della composita galassia del commercio romano. Da qualche mese Leslie Capone, che di entrambe era stato prezioso capo segreteria, l'abbiamo ritrovato nelle parti di assessore, e sempre con la stessa delega, al Municipio (VIII°) che comprende quartieri che vanno dalla Garbatella alla Montagnola, da Tor Marancia all'Ostiense.

**Uno sguardo al passato. Quanto è stato diverso lavorare a fianco di Daniela Valentini e Marta Leonori?**

*Decisamente diversi i momenti storici che le hanno viste calarsi in un ruolo solo apparentemente uguale. Dalla fase di intensa progettualità che aveva impregnato il primo mandato di Walter Veltroni a quella, per troppi versi logorata da fattori "esterni", che aveva visto operare la Giunta di Ignazio Marino. Ma soprattutto molto diverse le loro personalità e gli stessi profili formativi che le avevano introdotte in politica. Soprattutto solidità e grande esperienza delle dinamiche del commercio romano, per Daniela, intelligenza e volontà di accompagnarne la necessaria evoluzione attraverso strumenti e politiche innovative, per Marta. Nel mio piccolo cercherò di prendere qualcosa dall'una e dall'altra.*

**Quanto può incidere fino a lasciare il segno un assessore di un Municipio, per sostenere le attività produttive del territorio?**

*In un Municipio è necessario rivolgersi soprattutto alla piccola e media impresa per accompagnarle a cogliere le opportunità che vanno oltre il modello di fare commercio nel XX° secolo. Per raggiungere risultati percettibili, anche da una realtà di livello territoriale, ci si può proporre come una sorta di front office a disposizione di chi oggi ancora pensa di affrontare, da solo, sfide altrimenti quasi impossibili, quali quelle subite da concorrenti più evoluti, superando l'approccio e i metodi in uso 20 o 30 anni fa.*

**Un paio di questioni che più interessano il nostro lettore-tipo e che sono quindi legate al mondo dei pubblici esercizi. La prima. Le associazioni di**

## Al Municipio della Garbatella è arrivato Leslie Capone



*L'Assessore alle Attività Produttive del Municipio VIII, Leslie Capone*

# Stavolta le deleghe dell'Assessore le hanno date a lui ...

**categoria chiedono che i "piani di massima occupabilità" adottati a suo tempo su buona parte del Centro storico vengano rivisitati, non solo alla luce delle sentenze del tribunale amministrativo che, sui singoli casi, ha dato ragione agli esercenti che avevano ricorso.**

*Condivido l'idea di rivedere i criteri da adottare per regolare i Pmo, il cui valore intrinseco però ritengo non possa più essere messo in discussione, piuttosto sarei dell'avviso di rivisitarne i parametri di applicazione. Mi aiuto con un esempio. Stabilito prioritariamente il fatto che in una piazza o in*

*una via debba essere salvaguardata la tutela di monumenti e paesaggio e verificati gli aspetti legati al sistema della mobilità e della sicurezza urbana, i piani dovrebbero assumere una caratteristica dinamica, cioè adeguarsi alle attività che effettivamente esercitano in quel territorio, andrebbe precisamente fissata la superficie complessivamente autorizzabile per le occupazioni di suolo pubblico destinate alle attività di ristorazione in un ambito più ampio di una semplice via o piazza senza fare una semplice fotografia dell'esistente. Così, per esempio, in un'eventuale cessazione d'attività di ristorazione con i tavoli, automatica-*

mente far scattare la possibilità di rilasciare analoga superficie di osp all'altro o agli altri locali presenti su quel delimitato ambito territoriale. Questo darebbe più certezze all'imprenditore che può decidere se investire o meno, magari rilevando un locale od aprendone uno nuovo.

**Il catalogo degli arredi da poter utilizzare nelle occupazioni di suolo pubblico porta la firma proprio di Marta Leonori, che lo portò in approvazione alla Giunta Marino. Sempre le associazioni di categoria hanno chiesto al nuovo assessore, Carlo Cafarotti, di rimodularlo in maniera tale da renderlo meno rigido nella sua applicazione.**

*Qui penso si sia fatta un po' di confusione e, se ci fosse stato il tempo, sarebbe stata opportuna all'epoca una circolare esplicativa. Il rispetto degli arredi inseriti in quel catalogo va preso in considerazione dagli uffici solo in caso di nuove richieste o di rinnovi. Fermo restando che il catalogo era un'opportunità di semplificazione dei tempi per il rilascio di OSP, la delibera non ha escluso che si possano mettere sedie e tavolini diversi da quelli indicato nel catalogo, la differenza sta solo che questi ultimi hanno una valutazione preventiva di conformità, gli altri, fuori del catalogo, devono invece essere valutati e hanno un tempo più lungo per l'eventuale approvazione. Quindi, ad esempio, nelle zone meno centrali gli uffici possono valutare anche soluzioni alternative, sempre nel rispetto del contesto urbano circostante. Se questo debba essere meglio precisato ben venga un correttivo a quella delibera. E, comunque, già oggi sono possibili integrazioni degli arredi consentiti.*

**Torniamo al suo presente e quindi alla realtà municipale. Se qualcuno le dicesse: ti do mano libera e i soldi che occorrono, fai degli ex Mercati Generali all'Ostiense quello che vuoi ...**

*Penserei a farne un grande spazio a misura soprattutto dei più giovani e un hub dell'innovazione, che sia costruita all'insegna del rinnovamento con attività imprenditoriali che tengano conto di questo comune denominatore. Compreso le attività di ristorazione, provando anche qualche sperimentazione sempre con grande attenzione alla qualità. Un'area comunque aperta, con servizi pubblici e fruibile da tutto il quartiere per essere integrato con il territorio e non una struttura avulsa. Una parte di quel che dico si realizzerà comunque, ma il lungo*

*tempo trascorso ne ha stemperato la parte di maggiore novità.*

**Sarà invece reale l'opportunità di utilizzare sul territorio risorse pari a 17milioni di euro provenienti dai privati come risarcimento delle opere incompiute sul quadrante di piazza dei Navigatori.**

*L'amministrazione capitolina ha avviato una specie di processo partecipativo, le cui modalità mi appaiono del tutto errate. Ritardi nell'avvio del percorso e modalità bislacche (partecipa un gruppo di cittadini estratti a sorte... ) rischiano di vanificare la ragione e l'efficacia della partecipazione stessa. Non è chiaro, inoltre, quale sia il ruolo*



Daniela Valentini

## Forte dell'esperienza maturata come prezioso capo segreteria di Daniela Valentini e Marta Leonori



Marta Leonori

*del Municipio, l'istituzione che rappresenta il territorio! Temo che l'utilizzo delle risorse possa diventare un'occasione sprecata in un quadrante che, invece, avrebbe necessità di un loro efficiente impiego per un serio progetto di riqualificazione urbana. Ci impegneremo fino all'ultimo perché il percorso possa essere corretto e su questo, oltre i comitati e le associazioni dei cittadini, penso che le associazioni di categoria possano svolgere un compito importante.*

**C'è una domanda che non le abbiamo posto ed alla quale avrebbe voluto particolarmente rispondere?**

*Beh, forse, per quello che ci siamo detti penserei a come il Municipio Roma VIII e, più in generale, i Municipi possano rappresentare una migliore amministrazione per Roma Capitale. Su questo tema ritengo che vada ripensata completamente l'organizzazione amministrativa e progettuale della città. Roma ha un'estensione territoriale enorme (128.000 ettari) con grandi spazi "vuoti", ripensarne l'assetto istituzionale (anche in termini di risorse economiche e umane) sia un prerequisito essenziale per lo sviluppo della città. Se poi ciò sia realizzabile attraverso lo strumento di una maggiore attribuzione di competenze (p. es. i Comuni metropolitani) o una diversa articolazione della struttura (p. es. agenzie territoriali) è un tema che va affrontato seriamente e approfonditamente con una certa urgenza e, soprattutto, che superi un'inutile e semplice, a mio parere, riconsiderazione del decentramento attualmente vigente. Possono sembrare discussioni astratte o accademiche, ma, in realtà, incidono nella carne viva anche di chi lavora e opera economicamente a Roma e non sono per nulla indifferenti a un'impresa che deve programmare la propria attività e i propri investimenti.*

**Antonello Giuffrida**



**SERVIZI LUCE**



**SERVIZI GAS**



**SERVIZI ACQUA**



Richiesta nuove utenze Acqua  
Luce e Gas



Richiesta volture, aumenti o  
modifiche utenze



Pratiche certificazioni e visura  
quote fognature



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



Pratiche depenalizzazione  
bollette acqua



Consulenza legale



Contratti di fornitura mercato  
libero



## Roma e l'emergenza degrado

# Raccolta rifiuti "porta a porta" estesa a tutti i negozi. Speriamo che il sistema funzioni

In passato a Roma il sistema di raccolta di rifiuti dedicato alle utenze commerciali ospitate all'interno del Centro storico ha ingenerato un lamento generalizzato dove tutti i soggetti coinvolti erano pronti a scaricare sulle controparti le responsabilità dei suoi modesti risultati. D'altra parte la stessa presidente del 1° Municipio Sabrina Alfonsi in più occasioni ha avuto da sottolineare come gli stessi residenti, per fare un esempio, fossero ben lungi dall'essere definiti virtuosi in tema di raccolta differenziata. Ma gli strali dell'opinione pubblica, meglio sarebbe precisare, dei mezzi d'informazione, hanno sempre preferito mettere nel mirino dei colpevoli soprattutto ristoranti e bar. Ora l'annuncio della Giunta Raggi è di quelli sembrerebbe dal prossimo futuro non lasciare alibi per nessuno. Per primi alla stessa Sindaca e alla sua squadra. Appena definito il censimento di tutte le utenze commerciali quasi da subito partirà la raccolta differenziata "porta a porta", che coinvolgerà oltre ai pubblici esercizi anche gli altri negozi, le botteghe artigiane, i mercati rionali, gli alberghi.

Da 20mila utenze servite si passerà ad oltre 85mila, con un incremento del 315%. Si introdurranno sistemi di

**Si confida molto sull'ulteriore coinvolgimento degli esercenti**



penalità e premialità per i fornitori dei servizi di raccolta con obiettivo minimo il 70% di differenziata, verranno distribuiti sacchi e/o contenitori dotati di RFID per il tracciamento tecnologico dei conferimenti. Saranno queste le principali novità della differenziata "porta a porta" scattata sulla base dell'aggiudicazione del bando di gara n. 2/2018, suddiviso in 16 lotti territoriali (2 per il 1° Municipio e uno per ciascuno dei restanti Municipi cittadini).

Le attività commerciali e di ristoro saranno dotate dello starter kit del nuovo servizio che prevede materiale informativo ad hoc (guida istruzioni per l'uso, calendari di raccolta, ecc.). Per la prima volta, gli esercenti riceveranno sacchi e/o bidoncini con TAG dotato di microchip per monitorare i conferimenti. Anche in questo caso, come per le utenze domestiche dove si sta avviando la nuova raccolta differenziata, cambieranno i colori dei contenitori, che verranno adeguati alla norma UNI 11686 del 2017: materiali non riciclabili coperchio

grigio; scarti alimentari e organici coperchio marrone; plastica coperchio giallo; carta coperchio blu; verde per il vetro.

L'obiettivo è di fornire un servizio più razionale ed omogeneo con l'impiego di un unico soggetto (anziché più soggetti come finora) che si occuperà del ritiro di tutte le frazioni, compresi per la prima volta i rifiuti indifferenziati non riciclabili, anche al fine di ottenere una sensibile riduzione degli stessi (e conseguenti minori costi di trattamento). Per il Presidente di Ama, Lorenzo Bagnacani, "oltre al numero elevato di utenze servite, più che quadruplicato, il nuovo servizio garantirà per la prima volta agli operatori del commercio un interlocutore unico per la raccolta e ad Ama la possibilità di monitorare l'andamento dei conferimenti tramite i dispositivi tecnologici di rilevazione. Il nuovo servizio, mirato e capillare, costituirà una piccola rivoluzione dalla quale ci attendiamo una crescita dei materiali differenziati e un effetto positivo sul decoro".



## 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.



**G**iancarlo Banchieri, imprenditore alberghiero e ristoratore di Torino, a fine luglio è stato eletto all'unanimità dall'Assemblea di Fiepet Confesercenti nuovo Presidente nazionale dell'associazione. Una rapida carriera dirigenziale la sua, vissuta all'interno della confederazione e coronata anche dalla nomina a componente della Giunta della Camera di Commercio di Torino.

*"Sull'abbrivio del proficuo mandato svolto da Esmeralda Giampaoli, Fiepet continuerà a rafforzare il proprio impegno su alcune tematiche che riteniamo essenziali per consentire alle attività della somministrazione e del turismo di svolgersi al meglio il proprio lavoro e perché venga ad esse riconosciuto il giusto ruolo nell'economia del Paese, più di quanto non sia accaduto negli ultimi anni",* ha dichiarato il nuovo presidente.

Nel rituale intervento di insediamento Banchieri ha auspicato la necessità di uno snellimento della burocrazia, che spesso rappresenta non solo un puro costo in più, ma

## All'insediamento del nuovo eletto presidente nazionale di Fiepet Confesercenti Giancarlo Banchieri

limita le possibilità di sviluppo delle imprese. Un altro capitolo importante da portare avanti sarà quello delle tasse locali, cresciute negli ultimi anni in modo esponenziale. Una loro drastica riduzione appare indispensabile per garantire alle imprese la necessaria dinamicità. Per quanto riguarda la politica di settore la parola essenziale dovrà continuare ad essere 'qualità': nell'offerta, nella professionalità

## Cambio di guardia

# "La politica smetta di sottovalutare il ruolo economico svolto dalla categoria"



*Il nuovo presidente nazionale della Fiepet, Giancarlo Banchieri*

degli operatori, nella valorizzazione dell'immenso patrimonio di specificità locali, di cultura enogastronomica, di varietà territoriale. *"Su tutto ciò resta molto da fare, sia da parte dei singoli operatori con il sostegno delle associazioni di categoria, sia soprattutto da parte delle istituzioni, ma alla politica – ha riaffermato Banchieri – al di là dei singoli provvedimenti pur importanti, chiediamo un cambio*

*di passo e di atteggiamento: le nostre attività devono diventare uno degli elementi fondamentali sui quali impostare le scelte economiche del Paese nei prossimi anni. Le potenzialità della nostra offerta sono ancora enormi. Lo sviluppo del Paese, la creazione di nuovi posti di lavoro e di nuovo benessere saranno tanti più significativi quanto più sapremo dispiegare queste potenzialità".*



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](http://www.siver.it)

**A** margine dell'assemblea nazionale della Fiepet è stato presentato uno "studio" che aggiorna la fotografia riguardante la consistenza del settore dei pubblici esercizi nel nostro Paese. Un comparto che continua numericamente a crescere, dal momento che bar, ristoranti ed esercizi simili hanno superato il tetto (record in Europa) delle 334mila unità. Un settore che genera un fatturato di 76 miliardi di euro e dà lavoro a 730mila dipendenti, di cui 8 su 10 con contratto a tempo indeterminato. L'espansione è trainata, in primo luogo, dal culto italiano per il "mangiar fuori". Gli italiani non vi hanno rinunciato nemmeno nelle fasi più acute della recessione: se tra il 2012 ed il 2013 i consumi alimentari domestici si sono contratti del 6,4%, quelli dei ristoranti appena del 2,1%.

Tra il 2012 e il 2017 le attività di ristorazione sono passate da 312mila a 334mila, un aumento di 22mila unità (+7%), in media 4.500 imprese in più ogni anno, oltre 12 nuovi pubblici esercizi al giorno.

## L'ultimo studio della FIEPET ne fotografa al meglio la consistenza e le criticità

L'Italia è in testa alle classifiche europee anche nel numero di imprese per abitante: nel nostro Paese c'è un'attività di somministrazione ogni 180 persone, più della Francia (una attività ogni 300 persone) e a Germania (una ogni 450). L'espansione del settore negli ultimi cinque anni ha coinvolto tutto il Paese, registrando veri e propri boom in Sicilia (+16,1%) Campania (+12,4%) e Lazio (+12,3%). L'unica regione dove si è registrato un calo delle at-

## PUBBLICI ESERCIZI

# Tutto il comparto cresce nei numeri nonostante sconti l'opprimente fiscalità



tività è la Valle d'Aosta (1,4%). Ad aumentare sono state soprattutto le attività di catering (+9,4%), seguite dalle attività di ristorazione (+4,7%). Tra queste ultime spicca la crescita dei ristoranti attivi nella preparazione dei cibi d'asporto (+13,8%), un ritmo quasi doppio rispetto a quello dei classici ristoranti con somministrazione sul posto (+7,2%). Più lenta, invece, l'espansione della base di bar ed altri esercizi senza cucina, che registra un incremento intorno allo 0,8%.

Secondo i dati relativi al 2016 – gli ultimi disponibili con questo livello di dettaglio – nei pubblici esercizi italiani lavorano oltre 1,1 milioni di persone, di cui 380mila autonomi e oltre 730mila dipendenti, aumentanti di oltre 60mila unità dal 2016. Il settore, contrariamente alla comune opinione pubblica, presenta livelli molto elevati di occupazione stabile: il 78% dei dipendenti (circa

570mila) sono impiegati a tempo indeterminato. Questa tipologia è anche quella che ha registrato la maggiore crescita tra il 2012 ed il 2016: +16%, contro il +3,1% delle assunzioni a tempo determinato.

Il dinamismo dei pubblici esercizi, però, non nasconde le molte difficoltà che le imprese si trovano ancora ad affrontare. In un settore caratterizzato da un sempre più alto tasso di competizione particolare peso assume l'onere tariffario. Che in Italia è in continua crescita: tra il 2011 ed il 2016 le tariffe a controllo locale sono cresciute del 27%, con i Rifiuti solidi urbani che registrano un +23% e l'Acqua potabile che tocca incrementi quasi del 40%. Nel 2017 in media un ristorante ha speso 5.000 euro l'anno per la Tari e un bar più di 2 mila. Da notare che, nello stesso periodo, i prezzi sono aumentati di meno della metà rispetto alle tariffe (+10%).

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](http://www.sigep.it)

f in t p u You Tube

Gambarini&Muti

IN COLLABORAZIONE CON

**ITCA**  
ITALIAN TRADE AGENCY

SPECIAL EVENTS



Selezione Italiana della Coppa del Mondo della Gelateria

Platinum Sponsor



ORGANIZZATO DA

**ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP**  
Providing the future

# Da UNIGEL Nordpol la filiera della qualità



**OLTRE 80 ANNI DI STORIA**  
nella preparazione di ingredienti composti  
per gelaterie e pasticcerie



**COSTANTE INNOVAZIONE**  
nella ricerca di nuove soluzioni applicative



**AL SERVIZIO DEGLI ARTIGIANI**  
capaci di rivisitare ogni giorno  
il concetto di gelato



**PER GARANTIRE**  
la massima qualità agli amanti del gelato



UNIGEL spa - Via Torino 24 - 24040 Ciserano (BG) - Tel: 035.88.31.54  
info@unigelitalia.com - unigelitalia.com - nordpol.it - unigumm.it

**uni**  
**GEL** nordpol

Dal 1936, la Natura è una Storia dolcissima.

## Gelato Festival All Stars

## Eugenio Morrone sbaraglia il campo con il suo "Mandarino tardivo"

Con il gusto "mandarino tardivo" è stato il gelatiere Eugenio Morrone, titolare de "Il Cannolo Siciliano" a Roma ad aggiudicarsi il primo posto per il Gelato Festival World Masters 2021, il più importante torneo internazionale di categoria organizzato in collaborazione con Carpigiani e Sigep – Italian Exhibition Group. Lo ha deciso la "All Stars" di Firenze, che per tre giorni ha portato al piazzale Michelangelo 16 tra i migliori gelatieri artigianali del mondo, in rappresentanza di tre continenti.

Commosso Morrone insieme alla sua famiglia, agli amici e a tutto lo staff della gelateria e dell'Associazione Italiana Gelatieri presente a Firenze per la kermesse: «Dedico la vittoria a nostro padre recentemente scomparso», ha dichiarato sul palco subito dopo aver ritirato il premio.

Una sorpresa e novità è stata comunicata da Gabriele Poli (Presidente e Fondatore di Gelato Festival) che ha deciso di far proseguire tutti i campioni della All Stars verso la finale mondiale 2021. Nello specifico, le All Stars italiane potranno accedere di

## Il vincitore e la commossa dedica al padre



Il vincitore Eugenio Marrone festeggia con la famiglia ed il suo staff.

diritto ai Carpigiani Day di marzo 2019 e lì sfidarsi per l'accesso alla finale di selezione italiana; Giacomo Canteri accede al Carpigiani International Day 2020 che selezionerà la rappresentanza polacca al mondiale; Eric Dorval sarà invece alla prima finale americana in programma a marzo 2019 a Miami. Tutti in gara quindi per cercare di conquistare un posto tra i 36 migliori gelatieri del pianeta che si sfideranno nella finale mondiale 2021.



E' stato inoltre lanciato il Gelato Festival Giappone che avrà luogo la prossima primavera a Okinawa e Yokohama e conferito il titolo di ambasciatore di Gelato Festival Giappone al gelatiere Taizo Shibano di Malga Gelato, al quale l'organizzazione ha anche affidato il prestigioso compito di formare il comitato di selezione che selezionerà i partecipanti delle due competizioni nipponiche.

Felicissimo e commosso il Segretario Generale dell'Associazione Italiana Gelatieri Claudio

Pica «Un vero trionfo per il gelato artigianale, il prodotto di eccellenza gastronomico che ci rappresenta in tutto il mondo. Bravo Gabriele Poli che ha deciso di mandare tutti i campioni della All Stars verso la finale mondiale 2021».

Tanti i riconoscimenti, i premi speciali di questa edizione. In particolare la giuria popolare ha premiato Giacomo Canteri di Limoni ("Inne Lemon Curd"). La sfida del Tonda Challenge lanciata da Ifi a tutti i gelatieri in gara con



*Gelatieri mentre festeggiano dopo la gara.*

*L'organizzatore Gabriele Poli:  
Tutti i 16 maestri gelatieri  
potranno accedere di diritto  
al Carpigiani Day di marzo 2019  
e sfidarsi per l'accesso  
alla finale di selezione italiana*

l'obiettivo di creare la coppetta perfetta da 60 grammi è stata vinta da Matteo Voerzio della gelateria "U Magu" di Guido Cortese, che si è aggiudicato così l'ambita Spatola d'Oro. Emozionante anche il contest dedicato alla birra che ha visto sul podio al primo posto sempre Eugenio Morrone, seguito da Antonio Mezzalira e il canadese Eric Dorval di Bella Gelateria (Vancouver). Grazie alla partnership con il Birrifico

Angelo Poretti gli chef hanno realizzato un gusto inedito aromatizzato alla birra.

Tra degustazioni, competizioni e assaggi, Firenze per tre giorni ha trasformato Piazzale Michelangelo, in un luogo di festa e di amicizia. Tante le persone che si sono messe in fila per assaggiare i gusti proposti, per un totale di oltre 5 tonnellate di gelato artigianale di alta qualità.



*Visitatori in fila prima per degustare i gelati in concorso*

*Francesco Vitale*

**D**ue sono gli schieramenti che, all'interno della storiografia del gelato, fanno risalire la sua invenzione (definiamola così) in tempi decisamente remoti.

C'è chi si schiera per il maestro Buontalenti, artigiano della prima ora vissuto in quel di Firenze alla corte di Caterina de' Medici e chi, risalendo alle tradizioni arabe adottate specialmente durante la dominazione in Sicilia, afferma che quella preparazione, una sorta di bevanda fresca preparata con la neve raccolta in quota ed aromatizzata con miele di fichi e mosto cotto, alla quale veniva dato l'appellativo di "sherbet", altri non fosse che un gelato della prima ora. "Scirubbetta" è oggi ancora il termine popolare con il quale nella parte estrema del Meridione si definisce quel certo tipo di gelato. La premessa è stata utile a presentare il Festival appunto dedicato alla "Scirubbetta", svoltosi sul Lungomare di Reggio Calabria dall'8 all'11 settembre.

Una occasione per assaporare le specialità di ben 24 maestri gelatieri provenienti da tutta Italia, ognuno dei quali ha presentato un nuovo gusto, esclusivo, creato per l'evento, per concorrere al titolo di "Gusto del Festival".

Ecco i loro nomi in ordine sparso:

**Reggio Calabria  
l'ha celebrata  
dedicandole  
un Festival**

***Quel composto ripreso dalle usanze arabe che veniva preparato con la neve fresca raccolta in quota aromatizzata con il miele di fichi ed il mosto cotto***



**Si scrive "scirubbetta"  
e si interpreta come  
passione mediterranea  
per le origini del gelato**

Giuseppe Arena, Davide De Stefano, Federico Familiari, Antonio Fragomeni, Lillo Freni, Pietro Galea, Massimo Arena, Matteo Grizi, Domenico Lucchese, Luca Marangi, Gianluca Marcianò, Francesco Mastroianni, Fatima Lucchese, Vincenzo Pennestrì, Angelo

Musolino, Lubka Nedeltcheva, Francesco Procopio, Salvatore



Ravese, Federico Ristagno, Chiara Saffioti, Natale Santoro, Mario Serani, Andrea Serra e Gabriele Tangorra.

Oltre al gelato artigianale, preparato con le migliori materie prime, spazio anche per arte, cultura e divertimento grazie ai tantissimi eventi organizzati: corsi per aspiranti gelatieri, spettacoli, show cooking, animazione per grandi e piccini.

Tra i partecipanti anche i maestri gelatieri dell'Associazione Italiana Gelatieri (AIG). Il suo segretario generale Claudio Pica, presente alla manifestazione, si è complimentato non solo con tutta la sua squadra:

“Abbiamo avuto modo di assaggiare tutti i gusti creati – ha dichiarato – e possiamo confermare che ancora una volta la qualità e l’innovazione del nostro gelato artigianale si è perfettamente coniugata alla passione



Al taglio del nastro durante l'inaugurazione

## Anticipazione Ad Antonio Cosentino il premio “Vita da Gelatiere 2019”



In una seduta della Giunta di Presidenza dell’AIG, svoltasi nei giorni che hanno visto lo svolgimento della manifestazione di Reggio Calabria, il presidente Vincenzo Pennestrì ha reso nota un’anticipazione: in occasione della tradizionale cena di gala organizzata come ogni anno durante le giornate del Sigep, il prestigioso premio “Vita da Gelatiere” sarà conferito al maestro Antonio Cosentino (Catanzaro). Un riconoscimento che sicuramente andrà ad impreziosire il curriculum del già nominato “Ambasciatore del Gelato”.

e alla professionalità di chi vive di questo lavoro. Qualità apprezzata dal numeroso pubblico (stima complessiva di 20.000 persone) che ha affollato gli spazi riservati sempre fino a notte inoltrata”.

L’evento, organizzato con il patrocinio della Regione Calabria, della Città Metropolitana di Reggio Calabria e del Comune di Reggio Calabria, e fortemente voluto dall’Associazione Provinciale Pasticceri Artigiani Reggini e da Conpait, ha registrato il sostegno delle più grandi aziende del settore, ma ha anche avuto quali partners collaterali, Progetto 5, Radio Touring 104 e Video Touring 655, A&S Promotion.

## Con un'iniziativa promossa dall'Associazione Italiana Gelatieri

In un weekend di fine luglio (venerdì 20 e sabato 21) Varsavia ha ospitato un concorso di gelateria intitolato "Mille idee per la stagione 2018". Ad organizzarlo l'Associazione Italiana Gelatieri sotto la regia del suo "ambasciatore" sul posto, Giacomo Canteri. A seguire lo svolgimento anche il segretario generale dell'AIG, Claudio Pica, i dirigenti Mario Serani ed Alessandro Algieri.

Impegnati nella competizione gelatieri di Varsavia tra i più affermati, con un'unica ... invasione di campo, quella del concorrente romano Andrea Pagnoni. Originali i gusti preliminarmente selezionati e giudicati da una giuria che ha visto quali suoi componenti gli stessi rappresentanti dell'AIG venuti dall'Italia.



Lukasz Czaczkowski, già nominato "cavaliere" dell'AIG, ne ha potuti presentare due: "nocciola classica" e sorbetto all'uva spina, Peter Bertotti ha proposto un gelato al gusto di torta di formaggio, Adam Lubockki un sorbetto al rabarbaro variegato con fragola, Piotr Lubockki un gelato "pane riso e mir-

*La premiazione dei nuovi "Cavalieri del Gelato"*

tillo della kamchatka" e Andrea Pagnoni una crema al limone aromatizzata con mandorle.

La premiazione del concorso si è svolta in un ristorante tipico di Varsavia. Al primo posto si è classificato Lukasz Czaczkowski, al secondo Piotr Lubockki e al terzo (l'intruso) Andrea Pagnoni. A margine della manifestazione sono stati investiti del titolo di Cavaliere del Gelato, Adam e Piotr Lubockki insieme al col-

lega Peter Bertotti.

Pienamente soddisfatti del risultato i dirigenti dell'AIG che hanno colto l'occasione per annunciare come ad ottobre verrà promossa un'altra iniziativa, con tanto di concorso aperto a gelatieri provenienti da tutta la Polonia, i quali potranno sfidarsi su un doppia competizione: una dedicata al tradizionale "fiordilatte", l'altra orientata verso i gusti autunnali propri di quel Paese.

**Il nostro "ambasciatore"  
Giacomo Canteri  
continua a far proseliti**

**W** dniach 20 i 21 lipca 2018 roku odbył się pierwszy I europejski konkurs lodziarski pt. „1000 smaków na sezon 2018” organizowany wspólnie przez Associazione Italiana Gelatieri – Stowarzyszenie włoskich lodów rzemieślniczych oraz Giacomo Canteri – Ambasciatore lodów włoskich na świecie. Konkurs po raz pierwszy zgromadził w Warszawie osoby ze świata lodów rzemieślniczych. Każdy z uczestników miał za zadanie przygotować konkursową porcję lodów lub sorbetu metodą rzemieślniczą według własnej receptury.

Do konkurencji zgłosiło się sześciu uczestników proponując siedem smaków:

Jakub Jankiuk – lody o smaku białej czekolady z tymiankiem i variegato

z czarnej porzeczki,

Łukasz Czaczkowski – lody o smaku orzecha laskowego, sorbet agrestowy,

Pal Rakaczky – lody o smaku sernika,

Adam Lubocki – lody rabarbarowe z wariegaturą truskawkową

Piotr Lubocki – lody chlebowiec z ryżem jaśminowym i jagodą kamczacką

Andrea Pagnioni – lody migdałowe.

Jury w składzie: Alessandro Algieri, Mario Serani, Szczepan Wiatr oraz Claudio Pica - prezes Associazione Gelatieri Italiano, pod przewodnictwem Giacomo Canteri, oceniło dzieła uczestników pod kątem techniki wykonania, struktury (konsystencji) i smaku.

Pierwsze miejsce w konkursie zdobył Łukasz Czaczkowski (lody o smaku orzecha laskowego), drugie – Piotr Lubocki (lody chlebowiec z ryżem jaśminowym i jagodą kamczacką), trzecie – Andrea Pagnioni (lody migdałowe).

Po wręczeniu nagród panowie: Adam Lubocki, Piotr Lubocki oraz Peter Bertoti zostali uhonorowani

## Mistrzowie rzemieślniczych lodów w Polsce

tytułem Cavaliere del Gelato oraz otrzymali pamiątkowe dyplomy i kitle.

Następne wydarzenia organizo-

aby ułatwić wykonywanie zawodu lodziarza. Jest to największa tego typu organizacja na świecie (liczy ponad 4 tysiące członków), która



*La premiazione a fine concorso*

wane przez Associazione Gelatieri Italiano w Polsce planowane są w połowie października podczas Jesiennego meetingu lodziarskiego. Mistrzowie lodów rzemieślniczych przygotowują propozycje lodów na okres jesienno-zimowy, a także zmięszają klasyczny smak – przygotowując lody śmietankowe. Associazione Italiana Gelatieri – Stowarzyszenie włoskich lodów rzemieślniczych założone przez Alberto Pica w Rzymie. W momencie założenia w latach 50-tych celem stowarzyszenia było bronić interesu lodziarzy poprzez podwyższanie jakości i standardów produkcji oraz pozwalając na wymianę informacji o technikach i recepturach pomiędzy członkami,

działa nie tylko na terenie Włoch, ale także od wielu lat jest obecna w Japonii, gdzie liczy ponad 200 członków.

W odpowiedzi na coraz większe zainteresowanie lodami rzemieślniczymi, od tamtego roku organizacja zdecydowała się na działania również w innych krajach, takich jak Polska, Stany Zjednoczone, Kanada, Albania, Sudan i Somalia.

**Giacomo Canteri**

Mistrz Gelato Festival 2017, Ambasciatore włoskich lodów rzemieślniczych na świecie, przedstawiciel Associazione Italiana Gelatieri w Polsce

# Le POSATE, quello strumento fondamentale che serve per cucinare ed assaporare il cibo

**L**e utilizziamo tutti i giorni per mangiare o cucinare evitando il contatto tra il cibo e le mani.

Le posate sono realizzate principalmente in metallo; un tempo in argento, alluminio, ottone e alpacca, oggi acciaio inox, ma esistono anche posate in legno, corno o porcellana. Per la ristorazione veloce o per occasioni in cui non vi è la possibilità di lavare le posate come picnic o feste ci sono posate in plastica usa e getta, anche imbustate per motivi igienici.

Si dividono in posate da tavola, quelle usate per mangiare, e posate di servizio, sia quelle usate per servire i cibi a tavola che quelle usate in cucina per la preparazione dei cibi.

Da SIVER è possibile trovare una

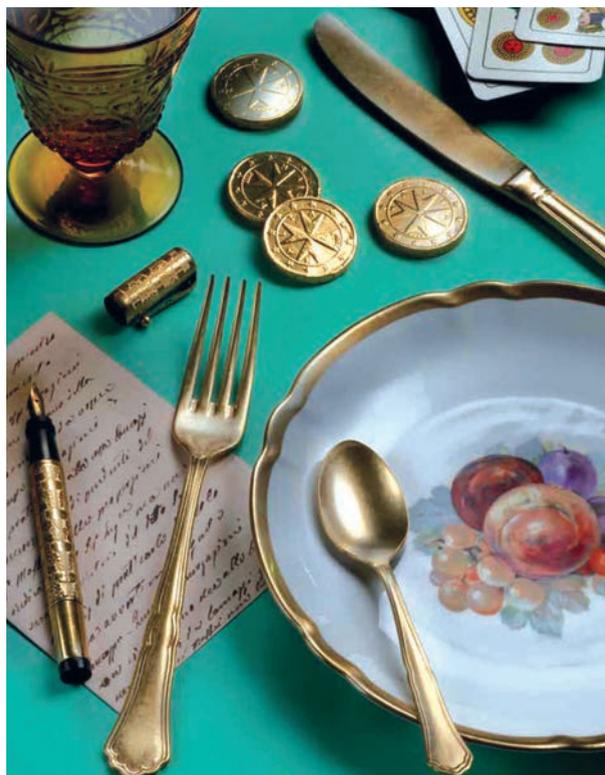
gioco di colori e fantasia, nella ricerca del lusso e del piacere della vista e del gusto.

Per chi vuole creare armonia ed eleganza in tavola, PINTI propone una linea più esclusiva del marchio Pintinox e sono prodotti con il migliore acciaio inossidabile. Dalle posate classiche a quelle rivestite in PVD, fino a ottenere colorazioni che non alterano la lucentezza tipica dell'acciaio né l'atocissità del prodotto, che può quindi entrare in contatto con gli alimenti.

Per chi preferisce posate di spessore, SIVER pro-

pone la raffinatezza e la eleganza di Salvinelli. Attraverso microsferi di ceramica, viene asportata la superficie dell'acciaio creando una finitura omogenea e decorativa. Questo trattamento di micropallinatura ha il

vantaggio di permettere il lavaggio con detersivi senza nessuna controindicazione, anzi la pulibilità è superiore rispetto a superfici satinati o lucide. Le sfaccettature dei colori dell'acciaio vengono risaltate da questo trattamento che conferisce alla posata un effetto anticato. Piccole microsferi entrano a contatto con la superficie delle posate e la modellano per conferirgli quel gusto vintage di anni fa.



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.

*Dall'acciaio inox al legno  
dalla porcellana ....  
a quelle di plastica  
in versione "usa e getta"*

gamma di offerte particolarmente indicata per quegli Hotel che desiderano stupire i propri clienti con modelli unici nel disegno e nello stesso tempo maneggevoli e adatti a ogni utilizzo. Unici nella realizzazione troviamo la collezione Luxury Collection, dedicata a chi desidera prodotti esclusivi e fuori dal comune. Design e finiture raffinate si combinano sulla tavola per creare armonie e contrasti in un



La gamma completa  
messa a disposizione  
da SIVER



## 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

**A**ssicurare i propri animali domestici, sia **piccoli**, sia di **grossa taglia**, è la mossa giusta per evitare di pagare grosse spese in caso di problemi come incidenti, danni e spese veterinarie. Il proprietario di un cane, infatti, è sempre responsabile del **benessere**, del **controllo** e della **conduzione** dell'animale e risponde, sia civilmente sia penalmente, dei **danni** o **lesioni** a persone, animali e cose provocati dall'animale stesso anche se risulta smarrito o fuggito. Qualcuno, ad esempio, potrebbe inciampare nel **guinzaglio** mentre si sta passeggiando con il cane ed avrebbe il diritto di chiamare in **causa** il proprietario. Il **gatto** danneggia il giardino condominiale. Il proprio **animale** è vittima di un incidente. Si deve far fronte a una grossa spesa **veterinaria**.

Il motivo principale per decidere di assicurare il nostro fedele amico sta nel tutelarci da eventuali imprevisti causati dal nostro animale. Inoltre, essere protetti da un'assicurazione ci toglie almeno il peso dell'onere economico che dovremmo sostenere in caso di incidenti. L'assicurazione per il proprio cane è dunque una responsabile presa di coscienza, una tutela per noi stessi e per il nostro animale domestico, oltre che un comportamento civile. Inoltre, per alcune razze, stipulare una polizza assicurativa è obbligatorio per legge.

Se è vero che spesso il cane è il miglior amico dell'uomo, a volte può diventare il peggiore incubo. Capita soprattutto quando, con il suo comportamento non sempre prevedibile, crea **danni** ad altre persone o a cose di proprietà altrui. Di chi è la **responsabilità** in quel caso? Per il Codice Civile non c'è dubbio: pagare spetta sempre al proprietario dell'animale, anche quando ha assunto (o, meglio, crede di aver assunto) tutte le possibili contromisure. L'**articolo 2052** del **Codice**

## Consulenza Assicurativa



## Come ci si può premunire dai danni commessi dal ... più fedele dei nostri amici?

**Civile** sancisce infatti che, il proprietario di un animale è responsabile dei danni cagionati dallo stesso, sia nel caso in cui si trovi sotto la sua custodia, sia nel caso in cui sia fuggito o smarrito. Difficile salvarsi dall'obbligo di risarcimento degli eventuali danni causati dall'animale. L'unico modo efficace di tutela rispetto a questa eventualità rimane una buona educazione e una buona cura dell'animale. Oltre, ovviamente, ad una buona **copertura assicurativa**.

Le possibilità di scelta oggi sono più diversificate di una volta e spaziano ormai dalla classica **assicurazione "del capofamiglia"**, che copre di solito la casa e i membri del nucleo familiare, animali domestici inclusi, ai più complessi pacchetti assicurativi per animali, che tendono ad assicurare il **rischio** che deriva da eventuali **infortuni** degli animali stessi, compresi malattie, interventi chirurgici necessari e conseguenti spese mediche. Ad esempio nel nuovo prodotto abitazione **Casa Senza Confi-**

**ni di Groupama Assicurazioni**, è stato inserito il **pacchetto Pet** che fornisce una serie di prestazioni aventi ad oggetto l'animale domestico e può essere prestato anche singolarmente e nelle formule **base** e **completa**. Entrambe comprendono (con massimali differenti) la garanzia assistenza, le spese veterinarie, le spese per esami diagnostici e le spese veterinarie in viaggio. Entrambe le formule possono essere integrate dalle **garanzie facoltative di responsabilità civile** proprietà ed uso di cani e gatti e **tutela legale**. La nostra polizza è personalizzabile ed il contraente può scegliere di inserire solo le coperture che lo interessando di più. Ci contatti per un **preventivo gratuito**, insieme troveremo la migliore soluzione per costruire la copertura assicurativa più adatta alla sua esigenza.

*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 oggi 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

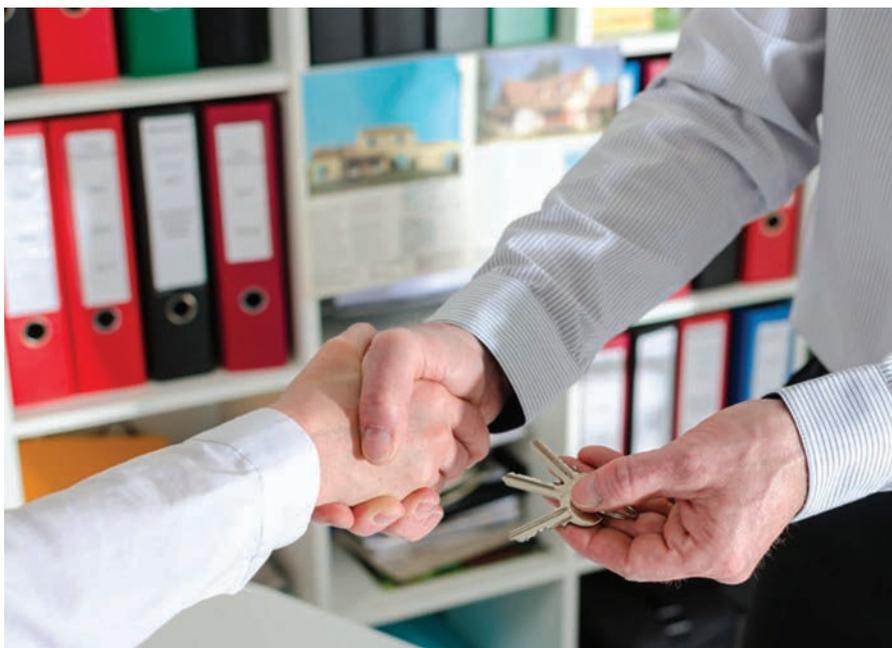
In zona **Vescovio** vendesi attività di bar gastronomia con autorizzazione preparazione al banco. Due porte su strada ed ottima visibilità. Gli incassi sono buoni ed il contratto di locazione ad Euro 1.600 mensili. Spazio esterno autorizzato. La richiesta è di Euro 85.000.

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



**EUR SAN PAOLO VIA CRISTOFORO COLOMBO ALL'INTERNO DI UNO STABILE IN CORTINA CON SERVIZIO DI PORTIERATO PROPONIAMO LA VENDITA DI UN LUMINOSO APPARTAMENTO DI AMPIA METRATURA COMPOSTO DA AMPIO INGRESSO SALONE DOPPIO CON UN GRANDE BALCONE TRE CAMERE DA LETTO MATRIMONIALI CUCINA ABITABILE DOPPI SERVIZI RIPOSTIGLIO E DUE BALCONI VERANDATI**



**NUOVO SALARIO VIA LINA CAVALIERI ADIACENTE VIA PACCHIAROTTI PROPONIAMO LA VENDITA DI UN APPARTAMENTO POSTO AL PRIMO PIANO COMPLETAMENTE RISTRUTTURATO, CLIMATIZZATO E MOLTO LUMINOSO COMPOSTO DA: INGRESSO, SOGGIORNO A VISTA CON ANGOLO COTTURA, DISIMPEGNO, CAMERA DA LETTO MATRIMONIALE, RIPOSTIGLIO, BAGNO, UN TERRAZZO DI CIRCA 50 MQ E UN GARAGE.**

**RATA. PARCHEGGIO CONVENZIONATO. IL RISTORANTE E' INOLTRE DOTATO DI: - CLIMATIZZATORI IN TUTTE LE SALE - INFERRIATE - TENDE DA SOLE ELETTRICHE - COMPLETO DI TUTTE LE STIGLIATURE**



**TALENTI VIADOTTO GRONCHI PROPONIAMO LA VENDITA DI UN APPARTAMENTO CON AFFACCIO NEL VERDE POSTO AL 1° PIANO, DI UNA PALAZZINA DI RECENTE COSTRUZIONE, COMPOSTO DA: SALONE A VISTA, CUCINA, CAMERA MATRIMONIALE, CAMERETTA, DOPPI SERVIZI, RIPOSTIGLIO, TERRAZZO DI 40 MQ, POSTO AUTO COPERTO E POSTO AUTO SCOPERTO - OTTIME CONDIZIONI INTERNE: VASCA IDROMASSAGGIO, PARQUET, CLIMATIZZATO LUMINOSO SPESE CONDOMINIALI EURO 70,00 MENSILI, RISCALDAMENTO AUTONOMO.**



**SAN BASILIO PROPONIAMO IN VENDITA UN GRANDE BILOCALE POSTO AL PIANO TERRA, COMPLETAMENTE RISTRUTTURATO, CLIMATIZZATO E COMPLETO DI TUTTI GLI ARREDI COMPOSTO DA: INGRESSO, SALONE DOPPIO CON ANGOLO COTTURA, CAMERA DA LETTO MATRIMONIALE E BAGNO. FINITURE DI PREGIO**



**QUARTIERE AFRICANO RISTORANTE COMPLETAMENTE RISTRUTTURATO E BEN AVVIATO 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 DU-**

## 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), controcrisie 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
- Domenico Fiume Municipi IX, X - Tel. 334.60.66.523
- 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)

Settembre 2018

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

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

**CORS DESIGN** - Studio di architetti,  
soluzioni di arredo- [www.corsdesign.it](http://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



## Ottobre 2018

**GIOVEDÌ 4 OTTOBRE**  
CORSO HACCP I UNITÀ FORMATIVA

**MARTEDÌ 9 OTTOBRE**  
CORSO HACCP II UNITÀ FORMATIVA

**GIOVEDÌ 11 OTTOBRE**  
CORSO HACCP III UNITÀ FORMATIVA

**MARTEDÌ 16 OTTOBRE**  
CORSO RSPP - RLS

**GIOVEDÌ 18 OTTOBRE**  
CORSO RSPP - RLS

**MERCOLEDÌ 24 OTTOBRE**  
CORSO SICUREZZA DIPENDENTI

## '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

SETTEMBRE 2018

Direttore  
Claudio Pica  
Direttore Responsabile  
Romano Bartoloni  
Redazione  
Antonello Giuffrida  
Deborah Caputo  
Francesco Vitale

Finito di stampare  
nel mese di Settembre 2018  
da Ricci Arti Grafiche per conto della  
Pubblimax srl Roma - Tel. 065503605  
E-mail: [pubblimax\\_m@libero.it](mailto: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.

