

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 57288790 Fax: 06 57300937 www.associazionebar.it - esercenti@libero.it
74° ANNO DALLA COSTITUZIONE 1944-2018 - ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI - Comitato Italiano per la Valorizzazione del Gelato Artigianale

**Timidi segnali di ottimismo
per i pubblici esercizi
alla vigilia del nuovo anno**

**Officine del Sapore,
reportage speciale
di 25 pagine**



Editoriale

Siamo all'ultimo mese del 2018, un anno intenso, un anno di battaglie e di conquiste. Prima di fare i consueti auguri per le festività natalizie, colgo l'occasione per un'analisi di quanto abbiamo realizzato ed affrontato in questo intenso anno di attività sindacale ed associativa, accennando alle sfide che ci aspettano con l'avvento del nuovo anno.

Il 2018 si è aperto con l'elezioni Regionali che hanno visto l'Aeper incontrare tutti i candidati.

Nel febbraio la nostra attività sindacale e la nostra rappresentatività è stata premiata con la mia elezione a Presidente della Fiepet Roma, giusto riconoscimento per quanto abbiamo fatto in passato, da quando siamo entrati con Assoristoratori e la Lupe in Confesercenti.

Non serve ricordare quanti fronti l'Aeper ha trovato aperti con la Pubblica Amministrazione all'inizio dell'anno, dai piani di massima

Un'attività sindacale che ci ha visti in prima fila nel confronto con gli interlocutori istituzionali

Un anno trascorso con più di una soddisfazione, ci rende ottimisti per il 2019 con nuove sfide

occupabilità agli arredi, dai rifiuti alla viabilità visto che comunque riguardano direttamente la vostra vita lavorativa. Qui intendo solo ricordare la bella manifestazione del 10 maggio in piazza Bocca della Verità dove, al grido uniti si vince, abbiamo ottenuto l'attenzione dell'amministrazione comunale e soprattutto del nuovo Assessore alle attività produttive Carlo Cafarotti sulle esigenze del settore pubblici esercizi, evitando così che tutto il lavoro avviato come Associazioni e Fiepet Roma con il precedente Assessore Meloni, venisse vanificato dalla sostituzione, riproponendo la richiesta di regole chiare, revisione dei PMO e della delibera sugli Arredi.

Altro successo da sottolineare è stata la nomina di Fabio Mina a Presidente della Consulta del com-

mercio del Primo Municipio. Successo che ha visto il comparto dei pubblici esercizi ottenere il giusto riconoscimento della sua importanza nel tessuto commerciale della città storica, elemento fondamentale per la tutela degli interessi dei nostri associati.

Subito dopo è iniziata la crisi di Qui Ticket che già da tempo non pagava il dovuto e ci siamo attivati per iniziare una causa tramite convenzione con studio legale, divenuta necessaria dopo il dichiarato fallimento di Qui Group. Nel frattempo, l'incessante attività e la visibilità delle nostre azioni sindacali, hanno portato un ulteriore riconoscimento con la mia elezione alla vicepresidenza della Fiepet Confesercenti nazionale con la quale siamo intervenuti all'incon-



tro con il Governo proprio sulla crisi di Qui Group, riuscendo a mettere in luce la gravità della situazione degli associati, portandoli in evidenza come creditori e chiedendo soluzioni economiche a tale danno subito, quale il ricorso al credito d'imposta per i danneggiati.

Sul piano delle collaborazioni voglio sottolineare l'intesa raggiunta con la Coldiretti che ha visto la sua prima uscita in pubblico durante la manifestazione tenutasi proprio al Circo Massimo con la nostra partecipazione ad uno stand del "Villaggio Coldiretti". E tra i successi e le grandi imprese che abbiamo compiuto in questo 2018, ho lasciato per ultimo ma non per importanza, la seconda edizione delle "Officine del sapore", quest'anno al Palazzo dei Congressi all'Eur.

Non mi addenterò negli aspetti fieristici perché tutti avete visto, degustato e seguito negli incontri di formazione gastronomica insieme allo Chef Fabio Campoli e tutti i suoi ospiti, tra i quali solo per amicizia diretta potrei citare il Maestro Rossano Boscolo, ciò che sono stati i tre giorni della manifestazione. Mi soffermo solo sulla parte convegnistica che mi sento orgoglioso di definire completa ed esaustiva sul piano della comunicazione, non solo per quanto riguarda i problemi del settore e loro soluzione, ma e soprattutto, approfondimento di tematiche innovative per la ristorazione, l'at-

Molte partnership avviate con il mondo che rappresenta le piccole imprese, vero motore del nostro Paese

tività sindacale ed il confronto con le istituzioni, dando la giusta importanza che questo settore ha nella moderna società e nei costumi, ottenendo, come primo effetto, l'annuncio che ha dato la commissione commercio in questi giorni e cioè che saranno riviste tutte le normative inerenti il nostro settore, PMO compresi. Finalmente le Istituzioni si sono accorte dell'importanza dei Pubblici Esercizi sul tessuto produttivo di Roma e del Lazio, e pertanto le collaborazioni con la Regione Lazio, l'Arsial, e con la Camera di Commercio di Roma e la società Agro Camera, potranno avere nel futuro delle interessanti e proficue iniziative di rilancio di Roma Capitale e della



nostra Regione. Altro traguardo raggiunto è stato l'introduzione di un Capitolo di spesa per a Formazione Professionalizzante gratuita da parte di Fon.Ter, che ha destinato oltre un milione di euro per la riqualificazione del personale dipendente delle nostre aziende.

Devo comunque dare il giusto risalto alla partenza in contemporanea con "Officine del sapore" di Sapore di Roma nel piatto, finalmente un modo di far risaltare le eccellenze delle attività di ristorazione a Roma che garantirà la storia enogastronomica capito-

lina e ne preserverà la cultura, proiettandola nell'innovazione. Concludo anticipando le nuove sfide che ci attendono nel 2019, in primis il confronto con il Comune

L'impegno rivolto a far risaltare gli elementi della professionalità e della formazione nella nostra categoria

di Roma nella revisione delle norme, proseguendo con tematiche quali l'internazionalizzazione della ristorazione partendo dai ristoratori e il riconoscimento del Gelato Italiano da parte della Unione Europea come prodotto d'eccellenza, nel quale saremo accompagnati dal Protocollo sottoscritto con la Coldiretti.

Tanti auguri da parte mia e di tutta la struttura dell'Aeper di serene festività, soddisfazioni sul lavoro e un Buon Natale.

Claudio Pica

Convegno d'apertura alle Officine del Sapore

Publici esercizi, cresce l'esigenza di aprirsi all'innovazione... senza dimenticare la tradizione

Il tempo di una sobria cerimonia di "taglio del nastro" e del rituale transitare tra le corsie del vasto padiglione del Palazzo dei Congressi, che gli stessi attori protagonisti e interessati spettatori si sono visti catapultati al convegno d'apertura delle Officine del Sapore.

"Innovazione e Tradizione nei Pubblici Esercizi", il tema del dibattito moderato dal giornalista Francesco Certo, caporedattore della testata radiofonica Radio Dimensione Roma, e introdotto dal presidente dell'Accademia della Cultura Enogastronomica Pier Giorgio Tupini: "Si avvertiva l'esigenza di un cambiamento culturale tra gli addetti alla produzione e alla somministrazione degli alimenti e dei vini e quindi la necessità di recuperare la comprensione del linguaggio del cibo e del vino come storia e crescita della società italiana, un processo al quale non può mancare il contributo fattivo della Pubblica Amministrazione. La manifestazione stessa di Officine del Sapore ed il tema del convegno vogliono accompagnare questa svolta".

Carlo Cafarotti, assessore capitolino allo Sviluppo Economico ed Attività Produttive, ha di rimando confermato, sia con la presenza e sia con le parole, il sostegno suo e dell'Amministrazione di Roma Capitale all'impegno e allo sforzo apprezzabile dei titolari dei pub-



C'è il bisogno di una svolta nel modo di esprimersi e fare ristorazione

blici esercizi. Questi riescono a rappresentare l'immagine di una città dove i cibi somministrati, per qualità e gusto, interessano favorevolmente e fanno invidia al mondo intero, mantenendo alto lo stile italiano e stimolando il turismo, quale importante volano dell'economia. Interessante l'intervento

del presidente della Confesercenti Lazio, Valter Giammaria, che dopo aver tracciato un quadro sull'andamento e sullo sviluppo delle attività commerciali, con particolare riguardo a Roma, ha rilevato che solo un approccio professionalmente più valido può assicurare la crescita del settore dei pubblici

Alla presenza di autorità, di un folto gruppo di professionisti ed esperti dei settori della ristorazione tradizionale e collettiva (*catering e banqueting*), delle industrie agroalimentari, nonché della stampa, la mattina del 17 novembre si è ufficialmente aperta la manifestazione di Officine del Sapore a Roma presso il Palazzo dei Congressi dell'Eur. Cento stand hanno animato la manifestazione con esposizioni golose, congressi, dibattiti e premiazioni che tra luci e aromi si è protratta per tre giorni richiamando in particolare il settore degli imprenditori.

Hanno tagliato il nastro di apertura e di augurio l'Assessore allo Sviluppo Economico ed Attività Produttive, Carlo Cafarotti, il Presidente della Commissione Capitolina al Commercio, Andrea Coia, il Presidente di Confesercenti Lazio, Valter Giammaria. A fare gli onori di casa, i Presidenti di Fiepet Confesercenti, Claudio Pica e dell'Accademia della Cultura Enogastronomica, Piergiorgio Tupini e il direttore tecnico della manifestazione, Fabio Campoli.

Le Officine del Sapore, taglio del nastro e via...



Da destra, il direttore tecnico della rassegna Fabio Campoli, il presidente dell'Accademia della Cultura Enogastronomica Pier Giorgio Tupini, il presidente di Fiepet Confesercenti, Claudio Pica, l'assessore capitolino alle Attività Produttive Carlo Cafarotti, il presidente di Confesercenti Roma Valter Giammaria ed il presidente della Commissione Capitolina al Commercio Andrea Coia.

esercizi e dell'accoglienza, ma che la Pubblica Amministrazione deve fare interamente la sua parte, soprattutto nel dare ascolto alla voce delle Associazioni di categoria e di snellire una burocrazia farraginoso che penalizza l'intero tessuto produttivo della città, deprimendo sviluppo e turismo.

Ha fatto seguito il saluto del Presidente UNINDUSTRIA Filippo Torriello che, oltre a ripercorrere la via della crescita economica e turistica, ha evidenziato che bisogna prendere atto che cambiano i tempi e le abitudini e che il settore della ristorazione extra-domestica presenta una dinamica in espansione rispetto ai consumi alimentari con un trend in crescita legato alla maggiore mobilità di cui dispongono le persone, all'aumento dell'occupazione femminile, al maggior numero di nuclei monofamiliari e ad una diversa organizzazione del lavoro, ma che la moder-



Carlo Cafarotti, assessore capitolino allo Sviluppo Economico ed Attività Produttive durante il suo intervento.

nizzazione in cucina consente, comunque, anche oggi, di preparare e conservare cibi ed offrire i vini della più vera tradizione italiana.

La chiosa non poteva che essere affidata al padrone di casa, presidente di Fiepet Confesercenti, Claudio Pica, il quale nel suo intervento ha espresso apprezzamenti a tutti coloro che si sono prodigati alla realizzazione di Officine del Sapore, evidenziando quanto la manifestazione sia lo strumento per la formazione permanente degli associati e non, attraverso un percorso fatto di studio, di ricerca e di approfondimento delle complesse problematiche dell'enogastronomia e per diffondere e sviluppare una politica di educazione alimentare e di servizio in modo da aiutare anche il consumatore a recepire in modo critico le suggestioni della cattiva informazione, da sempre figlia della scarsa professionalità.

Segnali da "Officine del Sapore"

"Eppure anche Roma sta cambiando"

Sembrava così lontano, sembrava non dovesse arrivare mai. Inizialmente era solo un progetto, forse un po' folle ma sicuramente brillante; una sfida da vincere o, perlomeno, da giocare fino alla fine. E così è stato: abbiamo lavorato giorno dopo giorno, dal primo all'ultimo, da quando

Officine del Sapore era solo un'idea. Col passare del tempo, quest'idea folle diventava sempre più una realtà tangibile grazie ad una squadra unita e compatta e la consapevolezza della fattibilità, se da un lato ci esaltava, dall'altro ci faceva paura. I mesi precedenti l'evento sono stati un susseguirsi di lavoro da eseguire, problemi da affrontare, soluzioni da trovare, serate trascorse in ufficio perché, quell'evento che fino a qualche settimana prima sembrava così lontano, era diventato improvvisamente vicino. Devo ammettere, però, che la soddisfazione e l'orgoglio crescevano in maniera direttamente proporzionale all'aumentare degli ostacoli da affrontare: prendevamo sempre più consapevolezza della portata della manifestazione e, nonostante la mole di lavoro da fare, nonostante la stanchezza, nonostante l'ansia e la paura di non farcela c'era in noi una forza interiore, una vocina nella testa che ci dava la forza di continuare perché, si sa, tanto più difficile è la salita, tanto più bella è la vista.

E devo ammettere che la vista è stata spettacolare, da togliere il fiato. Ho ancora impressa negli occhi l'immagine della facciata del

Palazzo dei Congressi decorata con i banner di Officine del Sapore. Ho ancora impressa dentro di me quell'emozione provata la sera prima dell'evento nel vederla, nel contemplarla. C'eravamo quasi, il giorno dopo ci sarebbe stato il fischio d'inizio di quella partita da giocare fino alla fine, di quel-

avuto, purtroppo o per fortuna, il tempo di realizzare che il giorno di apertura era davvero arrivato poiché ho pensato solo alle ultime cose da perfezionare, ai saluti, alle foto e alle interviste con un occhio sempre vigile su tutto ciò che accadeva dall'altra parte del Palazzo. Si sa, però, che il vero inizio di un evento è sancito dal taglio del nastro: il momento del taglio lo porterò per sempre nella mia

mente e nel mio cuore per le belle parole e per la stima emerse dai discorsi del mio amico Pier Giorgio Tupini, Presidente di Officine



del Sapore Srl e dell'Assessore Carlo Cafarotti e per la forza, la passione e l'orgoglio mostrato dal mio "amico-collega" Fabio Campoli. Un taglio congiunto, un taglio fatto da personalità così diverse tra loro ma che spero lavoreranno insieme

la partita da vincere, per me, per la mia squadra e per tutta la gente che ha creduto in questo evento. Puntuale è arrivato il fischio d'inizio, l'idea era diventata realtà, l'evento Officine del Sapore era ufficialmente iniziato. Non ho

La Capitale deve tornare a rivivere anche grazie agli attori che fanno parte dell'accoglienza turistica ed al loro modo di esaltare l'indubbia professionalità

in futuro per portare avanti i progetti che davvero possono rappresentare una grande opportunità per ristabilire la grandezza della nostra Roma.

Da quel momento in poi, le emozioni e le gioie provate hanno davvero compensato tutta la fatica accumulata negli ultimi mesi. È stato molto bello vedere la gente che curiosa camminava tra gli stand, è stato interessante partecipare ai Convegni, parlare con le Istituzioni e confrontarsi su temi tanto attuali quanto scottanti come i rifiuti e le innovazioni nei Pubblici Esercizi. I confronti sono stati molto proficui, abbiamo preso spunto per impegni futuri, puntando sempre a migliorare e ad innalzare il livello e il valore della Capitale.

Durante Officine del Sapore ho preso ancora più consapevolezza della presenza della mia "doppia personalità" all'evento: se da una parte ho partecipato attivamente ai convegni come figura istituzionale, rappresentando sempre i Pubblici Esercizi, dall'altra è emerso il mio lato personale, il Claudio Pica uomo il cui cognome è indissolubilmente legato al mondo del gelato. E, durante le presentazioni e le premiazioni dei concorsi di gelateria, mi sono venuti in mente così tanti ricordi che è impossibile elencarli. Anni di concorsi, di riconoscimenti, ragazzini che adesso sono diventati grandi gelatieri, l'ansia prima del verdetto, la gioia al momento di alzare la coppa.

E questo aspetto di Officine del Sapore è proprio uno dei miei preferiti: nonostante i cambiamenti, nonostante la voglia di internazionalizzazione, i contatti esteri, nonostante la grandezza dell'evento, le emozioni e i valori emersi durante quei tre giorni sono stati gli stessi di sempre; valori autentici e veri che racchiudono in sé uno dei miei motti preferiti "l'innovazione nella tradizione".

Officine del Sapore, però, non è stato solo gelateria. E nonostante il mio cognome sia, come detto prima, indissolubilmente legato al mondo del gelato, ho voluto crede-

re e scommettere anche sulla ristorazione grazie a un grande uomo e professionista di nome Fabio Campoli. Il suo apporto a Officine del Sapore è stato grandioso, sia da un punto di vista qualitativo che quantitativo; è stato un grande onore, per me, confrontarmi con una persona che ha alle spalle tanti anni di esperienza. E forse la nostra esperienza e il nostro passato, ci hanno portato ad avere una visione dell'evento molto simile, a volerne la riuscita a tutti i costi, a pensare a come perfezionare il minimo dettaglio fino a cinque minuti prima dell'evento. Officine del Sapore è stato, quindi, anche un grande stimolo

alla stessa accoglienza, ad arredi più confortevoli, affinché Roma possa eguagliare e superare le altre capitali del mondo. Come ha avuto modo di dire il mio caro amico Pier Giorgio Tupini, grazie a questa edizione di Officine del Sapore, Roma inizia a cambiare. Abbiamo presen-

Quella semplice idea di fare ristorazione, balenata all'improvviso nelle nostre menti, è poi diventata realtà più che tangibile



da un punto di vista umano e lavorativo perché il miglioramento si ottiene sempre lavorando sodo, con una squadra unita e puntando al meglio.

Abbiamo rischiato, ne sono consapevole, ma avendo sempre la consapevolezza di poter portare a termine un evento così fortemente voluto da tutti. Con questo progetto abbiamo voluto stimolare tutti gli Esercenti a migliorarsi in tutti gli aspetti: dalla conduzione dei locali

tato un'altra grande scommessa, Sapore di Roma nel Piatto, progetto nato per dare il giusto riconoscimento a quei ristoranti che diffondono la cultura della valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche a Roma e nel Lazio con passione, impegno e professionalità. Abbiamo ancora riunito, in questo evento, centinaia di espositori tra piccole aziende e grandi brand, espressione delle eccellenze agroalimentari del Made in Italy: hanno

fatto formazione, si sono aggiornati e hanno creato anche importanti relazioni d'affari e opportunità di aggiornamento professionale. È stato molto bello vedere esercenti, titolari di aziende di ristorazione e non, uscire dal proprio Pubblico Esercizio e incontrare il pubblico, inteso – come abbiamo detto più

come non è semplice ideare un gusto di gelato che contenga prodotti tipici di determinate nazioni. Il nostro lavoro, la nostra perseveranza e il contributo di Matteo Fortunati (Segretario Generale Fiafet) hanno fatto sì che questo sogno si realizzasse. È stata una vittoria da tutti i punti di vista: una stanza che

plimenti ricevuti, non posso descrivere l'emozione provata per aver contribuito in maniera così determinante a diffondere un messaggio di pace e amicizia tra i popoli. Posso solo promettere a me stesso e a tutti di continuare a lavorare attivamente con la mia squadra affinché questo evento si ripeta negli anni e in vari luoghi del mondo.

In conclusione, posso dire che Officine del Sapore è stato un turbinio di fatica, lavoro duro, emozioni e soddisfazioni. Mi sento addosso la responsabilità di lavorare ancora più duramente per migliorare sempre di più l'organizzazione dell'evento, affinché possa essere sempre più all'altezza di ciò che esso rappresenta. Ma questa responsabilità è accompagnata, sicuramente, dalla voglia di vincere le prossime partite, di vivere i tre giorni con sempre maggiore grinta e caparbità.

Il mio augurio, personale e per tutta la mia squadra, è che Officine del Sapore possa diventare anno dopo anno l'evento più rappresentativo del Made in Italy, ma soprattutto mi auguro che io e la mia squadra non perderemo mai quella passione e quella voglia di rendere perfetto "il nostro evento" che ci ha caratterizzato quest'anno e ci ha permesso di rendere reale la "folle idea" pensata un anno fa.

Colgo, infine, l'occasione per ringraziare chiunque abbia partecipato a Officine del Sapore 2018: gli sponsor, gli espositori, i visitatori, i collaboratori, lo staff, gli Ambasciatori, le personalità politiche e istituzionali e tutti i professionisti che hanno preso parte alle demo, agli showcooking e ai convegni.

Ci vediamo il prossimo anno ad Officine del Sapore 2019 sperando che possiamo contribuire tutti insieme alla rinascita di Roma e del Made in Italy seguendo il motto "Uniti si vince!".

Claudio Pica



Un lavoro di equipe che ha saputo coniugare progettualità rivolte all'innovazione ma senza perdere il fondamento delle tradizioni

volte – come persone e non clienti, alla scoperta delle tradizioni del bel paese.

Il rischio più grande è stato forse l'ideazione, con il mio amico e Presidente Funvic Europa Antonio Imeneo del concorso/evento Gelato World Heritage. I dubbi e i timori erano tanti; non è semplice che gli Ambasciatori accettino degli inviti dati i loro impegni istituzionali,

pullulava di gente, gli Ambasciatori che non solo hanno accettato l'invito, ma hanno avuto il piacere di essere presenti con le loro famiglie, una tavola imbandita con prodotti tipici provenienti da Albania, Cile, Ecuador, Giappone, Israele,

USA, Uzbekistan, Egitto, Colombia, gli occhi dei gelatieri che brillavano per la soddisfazione di aver superato una sfida, di aver fatto qualcosa di nuovo e, soprattutto, un'aria di allegria e amicizia che realmente diffondeva il messaggio di pace così tanto voluto da tutti noi.

Non posso descrivere in poche parole l'orgoglio provato per i com-

DAL 1890, OGNI GIORNO
NEL TUO BAR,
IL GUSTO DELLA TUA MISCELA PREFERITA



C A F F È
morganti

Caffè Morganti s.r.l. Via di Tor Cervara, 236 • 00155 Roma
tel. +39 06 2294990 • fax +39 06 2295777 • www.morganti.it • info@morganti.it

Si è conclusa lo scorso 19 novembre l'edizione 2018 di Officine del Sapore, evento tenutosi nella prestigiosa location del Palazzo dei Congressi di Roma EUR, che quest'anno ha beneficiato della direzione tecnico-artistica di Fabio Campoli, l'*un-conventional chef* più celebre della Capitale. Un appuntamento volto alla valorizzazione dei prodotti agroalimentari del territorio laziale (e non solo), che ha voluto introdurre la novità di un programma di convegni, degustazioni guidate e cooking show, dedicati sia al grande pubblico che agli operatori del mondo della ristorazione.

Una vera kermesse culturale intorno al mondo dell'enogastronomia, che ha riscosso un notevole successo e, dal punto di vista dello stesso Campoli, è riuscita in pieno a trasmettere i messaggi legati alle sue "3 C", ovvero quelli di accrescimento dell'attenzione verso i temi della condivisione, della cultura e della consapevolezza.

"Officine del Sapore ha rappresentato molto più di un sempli-

**Considerazioni
a margine
con il direttore
tecnico-artistico
della manifestazione,
lo chef Fabio Campoli**

ce evento per la promozione del made in Italy e del concetto di qualità, in quanto ha racchiuso in sé l'iniziativa - condivisa

Passato e futuro

Officine del Sapore, quel che è stato e quel che sarà...



da tutti i promotori ed organizzatori, primi fra tutti i grandi amici Claudio Pica e Piergiorgio Tupini – di dar vita ad una tre giorni in cui si concretizzasse un clima di unione e cooperazione tra gli operatori del nostro settore, favorendone il networking" - ha dichiarato Fabio Campoli.

"Nel corso degli oltre 50 incontri offerti dal programma dell'evento, abbiamo visto il nostro lavoro realizzarsi proprio attraverso quello che ci eravamo posti come obiettivo primario, ovvero quello di agevolare l'instaurarsi di un'amicizia tra gli attori della ristorazione naziona-

le, da coloro che producono, a coloro che offrono servizi, fino ai proprietari degli esercizi di somministrazione".

Ma quali sono le prospettive per il futuro di Officine del Sapore?

"Gli intenti per il 2019 prevedono già concretamente l'organizzazione della terza edizione di Officine del Sapore, che si terrà nuovamente nel mese di novembre del prossimo anno. Punteremo sicuramente ad un'offerta ancora maggiore di appuntamenti che hanno previsto sessioni di degustazione di vini, oli, salumi e formaggi,

sapientemente guidate da noti esperti e chef, che non posso che ringraziare di cuore per aver apportato alla manifestazione il valore aggiunto della cultura messa a disposizione di tutti.

Così come ci piacerebbe volgere maggiormente lo sguardo anche fuori dal nostro territorio, attraverso l'internazionalizzazione e l'intervento di aziende ed ospiti che raccontino le loro testimonianze dal mondo, nell'ottica di conoscere, confrontarsi, ma soprattutto di stimolare reciprocamente le idee per portare la ristorazione del futuro esattamente dove (e soprattutto come) ne abbiamo intenzione". Nel corso di Officine del Sapore 2018, i visitatori hanno avuto l'occasione di partecipare al Laboratorio Interattivo Qualità istituito da Agro Camera, con la partecipazione dello stesso Fabio Campoli, iniziativa volta all'approfondimento dei prodotti e delle tradizioni gastronomiche del Lazio.

Dalle degustazioni dei vini regionali, all'assaggio della frutta locale, proseguendo con i "giochi sensoriali" e la presentazione di ricette regionali con un tocco di modernità, l'attenzione è stata focalizzata sul concetto dell'innovazione legata al mondo della cucina.

"Un termine che racchiude in sé un mondo" - ha tenuto a sottolineare Campoli - "dal momento che, secondo il mio punto di vista, il termine "innovazione" non si traduce necessariamente in implementazioni tecnologiche, ma passa anzitutto per la ricerca di soluzioni concrete per la ristorazione contemporanea, che possono trarre spunto anche dal suo stesso passato".



Palati fini, stravaganze culinarie, miscellanee particolari...

di Francesco Certo*

Palati fini, stravaganze culinarie, miscellanee particolari, i gusti alla prova. Officine del Sapore ci ha regalato una tre giorni di amore per il cibo e di cibo da amare, riconoscendo(ci) come parte della stessa natura; quella natura che mette in comunicazione esigenze diverse eppure tutte accomunate dal valore conviviale dell'essere commensali.

A ben guardare una forma di comunicazione trasversale che non esclude nessuno e che ci rende un po' più amici fratelli e parte di una stessa famiglia, la famiglia del cibo condiviso. Sì perchè il cibo è condivisione, stare insieme, vivere il gusto come momento topico della giornata,



fosse un appuntamento di lavoro oppure il classico aperitivo o fosse

anche la cena in famiglia o quella con il proprio partner.

Tutto quanto è stato "Officine del Sapore"



Ecco che il taglio del nastro è stato il momento in cui tutto questo è balzato alla mente in un attimo e da lì si è sviluppata una tre giorni con queste caratteristiche di comunione e condivisione. Abbiamo avuto esattamente la percezione di tutto questo consci che avremmo vissuto sulla strada del gusto e dell'amore per le degustazioni o i laboratori del direttore Fabio Campoli, l'entusiasmo travolgente del presidente di Fiepet Confesercenti e di Aeper Claudio Pica, senza dimenticare le pillole di saggezza del presidente dell'Accademia della cultura enogastronomica Pier Giorgio Tupini.

Ci siamo trovati anche noi di Dimensione Suono Soft immersi

nel pianeta del gusto e dell'amore per il cibo. Un matrimonio quello con Officine del Sapore automatico e naturale, essendo da tempo la nostra emittente caratterizzata e desiderosa di connotarsi per la trasmissione di quella sensazione di benessere che proprio il cibo in modo prioritario riesce a comunicare. Benessere e cibo, abbinamento direi inevitabile; dove la tradizione culinaria e le nuove tendenze in tavola hanno il compito di trasportare chi ci sceglie in una dimensione di totale serenità. Quasi che il cibo riuscisse a esorcizzare quella frenesia quotidiana che tutto contagia e che svilisce anche un momento cruciale della giornata come il sedersi a tavola.

Dalla mattina alla sera proviamo infatti a regalare la musica del cuore, la cosiddetta musica soft che non essendo invasiva ti consente di proseguire nelle abituali attività senza doversi fermare. Musica del cuore, notizie di benessere, i segreti in tavola, un filo conduttore a ben guardare che accomuna le 24 ore della nostra programmazione.



Musica del cuore, notizie di benessere, i segreti in tavola, un filo conduttore che a ben guardare accumuna le 24 ore della nostra programmazione



Il nostro salotto a Officine ha ospitato personaggi del mondo del gusto, mastri gelatieri, addetti ai lavori, chef stellati, esperti del settore che hanno contribuito a declinare tale filo conduttore.

E personalmente mi sono immerso in questo contesto con la

curiosità del novizio ma con la consapevolezza di dover descrivere un mondo che abbisogna di interazione a livello istituzionale e politico per non marginalizzare la nostra regione che di attrattive culinarie ne vanta parecchie, dislocate come sono in tutte le città come nei borghi più reconditi e nelle frazioni più isolate.

In tutti gli stand ho percepito la simpatia e la gentilezza ma anche la serietà di un'arte e la professionalità di quanti erano pronti a dispensare consigli o ascoltare le esigenze più diverse.

Momento indimenticabile (come non citarlo!) la partecipazione alla giuria per il concorso relativo al

gelato alla nocciola: ho potuto degustare oltre 40 variazioni sul tema, pensate ben 40, provenienti da ogni dove. Ebbene, l'amore per la nocciola è uscito in me rafforzato ulteriormente se possibile! Grazie a tutti gli attori di questa splendida vetrina che ho potuto conoscere e amare da subito. Officine entra nel cuore e promette di diventare una tradizione per la nostra città senza uguali.

Grazie in ispecie al presidente Pica: decisivo il suo entusiasmo, senza di lui non sarebbe stato possibile realizzare tutto questo.

*Capo redattore
Radio Dimensione Roma*

Il Pubblico Esercizio ambasciatore della società 4.0". Questo è stato il tema di fondo fornito dal convegno organizzato dalla Fiepet Confesercenti Nazionale durante la terza giornata di Officine del Sapore. Per un dibattito moderato dalla giornalista dell'Ansa, Cinzia Conti, ed introdotto dai dati illustrati dalla responsabile dell'Ufficio Studi della Confederazione, Giampiera Petrucciani, la cui lettura al terzo trimestre 2018, ha efficacemente lasciato intendere come il turismo e l'enogastronomia siano elementi sovrapponibili agli occhi di coloro che vengono dall'estero per apprezzare le bellezze monumentali e paesaggistiche del nostro Paese. Dati che hanno confermato come il comparto della ristorazione resista alla tendenziale crisi che investe gli altri settori commerciali, grazie alla tendenza a mangiare sempre più fuori dalle mura domestiche, al crescere dalle imprese, alle preferenze dei consumatori, al miglioramento dell'offerta, all'aumento dell'occupazione sulla quale incide sostanzialmente anche la presenza sempre più connotata degli immigrati venuti a cercar fortuna dalle nostre parti.

Un settore, quello dei pubblici esercizi, che la moderatrice ha etichettato come resiliente e vivace per innovazione e presenza sui social, caratterizzazione questa che è servita per introdurre l'intervento del presidente della Fiepet nazionale, Giancarlo Banchieri.

"Il settore dei pubblici esercizi è uno dei più dinamici della nostra economia, ha esordito Banchieri, un successo dovuto non solo ai prodotti enogastronomici italiani, ma anche al patrimonio di 'saper

Le sovrapposizioni tra i temi del turismo e dell'enogastronomia

Alle Officine del Sapore il convegno promosso dalla FIEPET Nazionale



Il Pubblico Esercizio ambasciatore della società 4.0



I presidenti Banchieri e Pica in sala prima dei rispettivi interventi

fare' dei nostri pubblici esercizi, che hanno mostrato di sapere coniugare con successo l'innovazione di processo e di prodotto con la tradizione della cucina italiana, dal food delivery ai social network. Una capacità che ha permesso al settore di distinguersi per la qualità: nell'offerta, nella professionalità degli operatori, nella valorizzazione dell'immenso patrimonio di specificità locali, di cultura enogastronomica, di varietà territoriale".

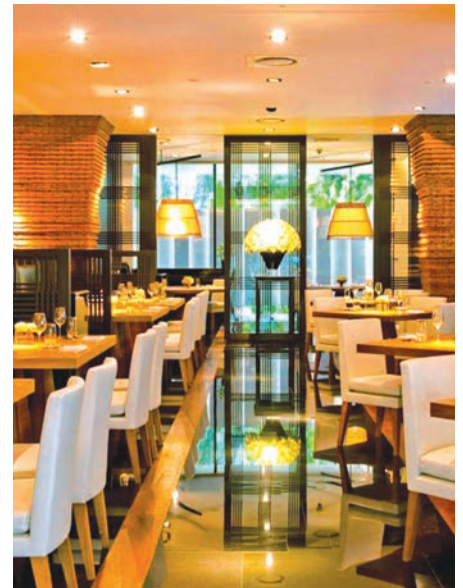
"C'è, però, ancora tanto ancora da fare, sia da parte dei singoli operatori con il sostegno delle associazioni di categoria, sia soprattutto da parte delle istituzioni, ha con-

cluso il presidente della Fiepet. Serve 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, sostenendole a partire dalla formazione e dalla semplificazione burocratica. I pubblici esercizi già valgono oltre 1,5 milioni di occupati, ma le potenzialità della nostra offerta sono ancora enormi. Anche per il turismo, visto che, oltre che ambasciatori dell'innovazione, i nostri pubblici esercizi sono anche uno dei più forti elementi di attrattività del nostro Paese: il 55% degli europei interessati a venire in Italia è spinto proprio dall'esperienza offerta dai nostri pubblici esercizi".

A seguire, sul tema della formazione si è soffermato il presidente di Fonter (Fondo paritetico interprofessionale gestito da Confesercenti), Gaetano Di Pietro. "I quantitativi delle risorse disponibili non sono enormi, ma purtroppo non vengono adeguatamente utilizzati. Occorrerebbe che anche le nostre associazioni territoriali facessero più promozione presso le imprese sull'esistenza dei fondi e sull'utilizzo che, altre aziende ne hanno fatto nel corso di questi anni, disseminando i risultati in termini quantitativi e qualitativi". Di Pietro ha sottolineato che a livello globale aderiscono ai fondi alte percentuali di imprese, ma siamo lontani da una adesione totale. Ciò vuol dire che la loro conoscenza andrebbe ulteriormente rilanciata. A tale proposito sarebbero utili delle campagne di incentivi alle adesioni.

A ricondurre i temi trattati alle conclusioni, è stato chiamato il presidente romano di Fiepet, Claudio Pica. Prima, però ha voluto coinvolgere uno degli ospiti presenti in sala: Davide Bordoni in passato assessore alle Attività Produttive del Comune di Roma. L'attuale consigliere capitolino ha

rimarcato il ruolo che svolgevano, e tutt'ora svolgono, i pubblici esercizi all'interno del tessuto commerciale della capitale. In una città che non vive un momento particolarmente felice dal punto di vista della qualità della vita e del decoro urbano, gli operatori della ristorazione, le cui attività insistono nel Centro storico, devono anche far fronte a quelle che troppo spesso sono arbitrarie disposizioni suggerite dalla Soprintendenza ai Beni Culturali e che limitano o escludono del tutto la possibilità di offrire alla clientela il servizio ai tavoli, nella misura in cui accade in ogni parte del mondo.



cui dati statistici rilevano come, da quelle parti, il Pil prodotto dal

Un suggerito percorso verso l'innovazione tecnologica e l'ineludibile aggiornamento professionale

E Claudio Pica, cogliendo la palla al balzo, non ha potuto diversamente commentare il parallelismo con le grandi città della Spagna, i



Il consigliere comunale Davide Bordoni anch'egli intervenuto al dibattito

comparto dei pubblici esercizi nell'ambito della complessiva offerta turistica, sia del "doppio" rispetto al nostro Paese, sicuramente più dotato in termini di attrazione monumentale delle città (non solo di Roma), e paesaggistico-naturale riguardante tutte le nostre regioni, nessuna esclusa. "Certo la categoria – ha concluso Claudio Pica – deve ancora di più metterci del suo. Deve innovarsi pur mantenendosi nel segno della tradizione. E le nuove generazioni debbono essere motivate a seguire il solco lasciato dai padri. Aggiornandosi professionalmente, secondo quei percorsi ai quali anche durante la tre giorni trascorsa al palazzo dei Congressi con le Officine del Sapore, i suoi attori hanno cercato di tracciare".

A proposito di eccellenze in cucina

“Sapore di Roma nel piatto”

Tanto si parla di cucina e di ristorazione, forse troppo, e troppo spesso con un approccio che non rispecchia assolutamente la realtà di una professione così complessa come quella della ristorazione italiana.

Di pari passo con l'intenzione, peraltro necessaria, di innovare il settore assistiamo ad una progressiva quanto inesorabile perdita di identità delle nostre tradizioni gastronomiche e del forte legame che, inevitabilmente la ristorazione ha con i prodotti del territorio di cui è espressione.

L'enogastronomia di qualità è, indubbiamente, uno dei biglietti da visita distintivi di Roma e del Lazio e tanti ristoratori nel loro lavoro quotidiano, offrono eccellenze che contribuiscono a rendere ancora migliore l'immagine dell'Italia fuori dai nostri confini, immagine che a volte si perde nel mare magno del mercato senza essere adeguatamente valorizzata.

Da queste brevi considerazioni

Come creare e valorizzare una rete di ristoratori che coltivino la salvaguardia del patrimonio enogastronomico della Capitale (e del Lazio)



è nata l'idea di creare e valorizzare una rete di operatori della ristorazione che coltivano e mantengono centrali nelle loro imprese la salvaguardia del patrimonio enogastronomico e un saldo legame sia con i prodotti che con la storia e la cultura del cibo che propongono.

“Sapore di Roma nel piatto” altro non è che uno strumento che gli operatori che si riconoscono in questa filosofia di lavoro potranno utilizzare per proporsi al mercato sia interno che internazionale in un'ottica nuova certamente legata al buon cibo ma soprattutto ad un modo nuovo di raccontarlo. Non si tratta solamente di proporre ricette o piatti tradizionali ma anche di saperli raccontare nel loro viaggio attraverso il tempo e i mutamenti culturali e di fornire uno spaccato sui prodotti che concorrono in maniera indissolubile alla loro buona riuscita.

Si tratta, in definitiva, di un progetto che va oltre un approccio puramente gastronomico ma che vuole investire e far diventare centrali anche gli aspetti cul-

turali e storico sociali del cibo. Ecco che allora oltre alla promozione di eventi e manifestazioni dedicati ai ristoranti che fanno parte della rete obiettivo del progetto è anche quello di proporre agli aderenti momenti di formazione e di scambio utili a creare un nuovo modo di comunicare l'enogastronomia. Tante le collaborazioni che stiamo mettendo in piedi proprio per poter coinvolgere in questo ambizioso viaggio tutte quelle realtà che in qualche modo possono portare valore aggiunto ad un progetto di formazione – informazione continua che gli imprenditori più attenti considerano ormai parte integrante della loro professionalità.

Una rete che per trasparenza e ferma volontà degli obiettivi che si è prefissata si è dotata di organismi di garanzia volti a verificare la corrispondenza delle adesioni a quella che è la finalità per cui la rete stessa è stata posta in essere.

Il comitato tecnico ha infatti il compito di garantire agli aderenti al marchio "Sapore di Roma nel piatto" che tutte le aziende che vi partecipano portino allo stesso un valore aggiunto e che l'implementazione dei ristoranti avvenga nel rispetto di standard professionali ben definitivi e monitorati nel tempo.

Inoltre, "Sapore di Roma nel piatto" non è che la prima tappa di un percorso che ha già portato alla realizzazione di una rete analoga nella città di Lucca con la creazione del circuito "Lucca nel piatto" e che cercheremo di far approdare in molte città per costruire un gran tour della qualità e del racconto che porterà in breve tempo alla nascita di un network italiano delle "Città nel piatto".

Identificare e mettere a sistema

una rete come questa ci consentirà anche di poterci proporre sul mercato turistico internazionale più attento alla cultura enogastronomica italiana. Se infatti è vero che il cibo fa parte

strumenti certificati per orientarsi in maniera sicura nella gran mole di offerta a disposizione. Dopo la presentazione ufficiale in occasione delle "Officine del sapore", nella prima parte del-

Proporsi al mercato in un'ottica nuova legata al buon cibo ma soprattutto ad un modo nuovo di raccontarlo



della cultura di un luogo e che sempre più persone che si spostano per motivi turistici apprezzano non solo la storia e l'arte, ma anche la buona tavola legata a quel determinato luogo, ecco che diventa essenziale offrire

l'anno sono in programma due appuntamenti, il primo sarà un gemellaggio gastronomico mentre l'altro avrà un taglio più legato alla formazione.

Esmeralda Giampaoli

Nella giornata di domenica il calendario eventi di Officine del Sapore ha proposto un interessante convegno dedicato ai problemi connessi allo smaltimento dei rifiuti organici prodotti dalle attività di ristorazione.

È innegabile che i Pubblici Esercizi producano rifiuti solidi, liquidi, gassosi e sonori che possono contribuire a modificare il livello di inquinamento ambientale. La legge pone, però, alcune condizioni che rendono compatibili le emissioni delle attività di ristorazione con le esigenze ambientali, considerando accettabili i fumi della cucina, le acque reflue non pericolose e assimilando i rifiuti solidi a quelli urbani RSU.

Ma su quest'ultimo argomento è sorta una diatriba tra titolari di attività alimentari e il sistema di raccolta da parte dell'Azienda servizi ambientali AMA, considerato inadeguato alle necessità degli operatori di settore. Il tema che ha suscitato forti lamentele da parte dei titolari di pubblici esercizi di Roma è la difficoltà di contemperare lo stoccaggio dei rifiuti organici all'interno dei propri esercizi, con quelle sanitarie e regolamentari.

Sull'argomento si sono confrontati esperti della Presidenza del Consiglio, del Ministero dell'Ambiente e della ASLRoma1, per ottenere una risposta e un punto d'incontro alle oggettive difficoltà rappresentate dal comparto della somministrazione.

Infatti dal canto suo, l'autorità competente si arrabatta tra esigenze ambientali e di bilancio adottando provvedimenti che poco tengono conto delle esigenze degli operatori. Il rischio è che una posizione intransigente possa penalizzare quelle aziende che non dispongono di spazi sufficienti per la giacenza dei RSU, con intuitivi disagi sia d'ordine sanitario e sia di accoglienza della clientela. L'argomento è stato introdotto dal

Un tema quanto mai di grande attualità

Smaltimento dei rifiuti e criticità che questo comporta nel fare attività di ristorazione



La relatrice al convegno, Annaclaudia Servillo, con a fianco il moderatore Giovanni Tagliapietra

presidente di Officine del Sapore Pier Giorgio Tupini e dal Presidente FIEPET Roma Claudio Pica. La dottoressa Annaclaudia Servillo in qualità di principale oratore al convegno ha fornito ampie delucidazioni che ha condensato in una memoria che pubblichiamo integralmente nelle pagine a seguire.

La dottoressa Rosaria Marino, Direttore dell'Area Alimenti e Nutrizione della ASLRM1, ha suggerito che l'eventuale ricorso a altre ditte autorizzate alla raccolta dei rifiuti organici, come già accade con i Consorzi Oli esausti e materiali plastici, potrebbe fornire una risposta all'esigenza della raccolta dei rifiuti in orari prestabiliti nell'arco della giornata. E' eviden-

te che il Comune deve fare la sua parte per compensare il pagamento delle imposte sulla raccolta dei RSU.

Nel ringraziare i partecipanti all'incontro per il qualificato contributo offerto, i promotori del convegno hanno rivolto un appello all'Amministrazione Capitolina: quello di non sottovalutare il problema e di attivare urgentemente un tavolo di lavoro unitamente all'autorità sanitaria e ai rappresentanti delle categorie interessate, per discutere sui comportamenti da adottare e sulle proposte di miglioramento del sistema di raccolta dei RSU, da sviluppare sulla base delle indicazioni fornite dagli esperti.

Come tutta la filiera agroalimentare deve saper reagire per affrontare sinergicamente la questione dei rifiuti

di Annaclaudia Servillo*

Parlare di prevenzione della produzione di rifiuti e di gestione degli stessi nell'ambito di una kermesse culinaria di grande rilevanza qual è Officine del Sapore testimonia la grande sensibilità dei promotori dell'iniziativa che si preoccupano e pongono un tema che è sì degli operatori del settore, ma che di solito è fuori da questi incontri perché non è un argomento "succulento", al contrario delle tantissime delizie che propongono gli operatori fuori da questa sala.

Di prevenzione della produzione dei rifiuti si è cominciato a parlare circa 20 anni fa, agli inizi degli anni 2000 e uno dei primi documenti prodotti dall'Unione Europea sull'argomento è stata la *Strategia tematica sulla prevenzione e il riciclaggio* che risale al 2005. Oggi della questione si interessano organizzazioni internazionali quali le Nazioni Unite e la FAO, poiché è un tema trasversale ad almeno 4 ambiti: AMBIENTALE, SOCIALE, della SICUREZZA ALIMENTARE e dei RIFIUTI.

Ambientale perché sono evidenti gli impatti della filiera agroalimentare sull'ambiente e sul consumo di risorse limitate nonché sulla biodiversità;

sociale perché si possono fornire aiuti concreti alla risoluzione dei problemi della povertà e dell'accesso al cibo;

sicurezza alimentare: di fronte alle previsioni di crescita della popolazione mondiale occorre incrementare la produzione alimentare;

rifiuti: la prevenzione degli sprechi



alimentari potrebbe fornire un contributo importante nella diminuzione dei rifiuti organici la cui gestione determina esponenzialmente un grosso aumento della produzione di gas serra.

Sul punto esistono strategie, piani di prevenzione della produzione dei rifiuti, piani di prevenzione degli sprechi, leggi antispreco e obiettivi ambiziosi da raggiungere nel medio periodo, ma queste strategie non si attuano appieno perché l'ECONOMIA CIRCOLARE non è ancora l'unica modalità con la quale si opera o forse perché per darle attuazione occorre che sia INTEGRATA, ossia che ci sia COMUNICAZIONE tra i diversi settori e le diverse filiere.

Pertanto, la filiera agroalimentare deve interagire:

con le associazioni che si occupano delle persone meno abbienti per garantire che ciò che "avanza" dalla ristorazione o dai supermercati possa aiutare nel sostentamento delle persone che versano in stato di bisogno;

con i produttori di mangimi e di concimi perché ciò che è scarto per l'alimentazione umana potrebbe essere utile nell'allevamento degli

animali o nella coltivazione dei terreni;

con tutti gli imprenditori che decidono di dare fiducia ai giovani che sperimentano nuovi usi di materiali di scarto di tipo organico per produrre piatti e ciotole destinate agli alimenti per il consumo umano, filamenti per tessuti tra cui anche eco pelle, packaging per alimenti, accessori come borse collane e altro ancora.

Sforzandosi di mettere in contatto le diverse realtà economiche e sociali possiamo produrre:

meno rifiuti,

meno gas serra,

più sviluppo sostenibile,

più aiuto ai poveri

più attività imprenditoriali

più lavoro per le giovani generazioni.

Per fare questo non abbiamo bisogno di altro che un po' di buona volontà e di voglia di risolvere i problemi senza aspettare l'intervento degli altri.

C'è un momento in cui ognuno di noi deve spingersi a fare altro senza aspettare che qualcuno spiani la strada. Le Istituzioni, dal canto loro, potrebbero aiutare il settore facilitando il dialogo intercompartimentale e prevedendo procedure semplificate per garantire che gli "avanzi" possano facilmente essere considerati come sottoprodotti o materie prime secondarie e non come rifiuti.

Dobbiamo infatti ricordare che in un mondo che va così veloce, l'eccesso di adempimenti e la difficoltà nella loro gestione può costituire una tentazione nella ricerca o nell'accettazione di scappatoie in cui si annidano illegalità e malaffare.

*Referendario Presidenza del Consiglio dei Ministri

L'ONAF è l'Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio, costituitasi nel 1989, con l'intento di promuovere e divulgare la cultura agroalimentare in tutti i suoi aspetti e principalmente nel campo delle produzioni casearie, cioè dei Formaggi. Per conseguire queste sue finalità, la modalità principale di cui si avvale l'Organizzazione è quella di insegnare l'arte dell'assaggio, promuovendo così la formazione di un vero e proprio Albo Nazionale degli Assaggiatori di formaggio, con lo scopo di valorizzare la loro funzione e tutelarne anche le specificità professionali.

Abbiamo incontrato Domenico Villani, presente a Officine del Sapore, maestro degustatore dell'ONAF.

Come si diventa Assaggiatori di Formaggi?

Frequentando i Corsi che l'ONAF organizza in tutta Italia. Ad esempio, a Roma, proprio il prossimo 31 gennaio 2019 inizierà un Corso e volendo ci si può ancora iscrivere. I corsi si basano sulla trentennale esperienza dell'ONAF, ed insegnano un metodo di assaggio dei formaggi e a far capire cosa c'è dietro quelle sensazioni che vengono percepite quando si assaggia un formaggio, che mi permetto di dire, è il prodotto più complesso, a causa della sua dinamica biologica. A frequentare i nostri Corsi non sono solo persone

Scopriamo come si diventa esperti dalle parole di un maestro degustatore, Domenico Villani

Il cibo visto da vicino

Come saper assaggiare il formaggio e diventare raffinati divulgatori



del settore, ma anche appassionati e in sostanza tutti quelli che vogliono conoscere in maniera più consapevole i formaggi ed imparare a scoprire i difetti ed i pregi che si possono riscontrare in un formaggio.

Una volta seguito il Corso, effettivamente si è in grado di cogliere le differenze tra un formaggio ed un altro?

Certamente! Ma la mia risposta ovviamente è scontata ma soprattutto potrebbe essere considerata di parte. Occorre chiedere a chi ha frequentato il corso per avere un giudizio obiettivo.

Al di là di una maggiore e più consapevole conoscenza dei formaggi, il Corso può rappresentare anche un'opportunità di lavoro?

Direi che anche in questo caso, una risposta non interessata e non promozionale la può fornire chi si è diplomato Assaggiatore.

E' anche grazie alla sua organizzazione che la qualità dei formaggi italiani è tutelata. E noi consumatori siamo in grado di scegliere i formaggi più genuini? Può darci qualche consiglio per la scelta?

Certamente sì. Ragionando per assurdo se tutte le persone avessero seguito i corsi per assaggiatori dell'ONAF, noi ci troveremo davanti ad una situazione ottimale e cioè quella di avere solo formaggi di media-alta qualità. Chiaramente più assaggiatori di formaggio ci sono in giro è più aumenta la tendenza a produrre solo formaggi di qualità. Tra l'altro l'Assaggiatore ONAF non si limita a fare valutazioni solo per sé e la sua famiglia o

nei vari concorsi di formaggi, ma trova sempre l'occasione e il pretesto di comunicare gli elementi utili a capire e valutare un formaggio. Oltre al fatto che ci sono dei Produttori, non presuntuosi, che si avvalgono degli Assaggiatori per migliorare la qualità dei loro prodotti.

Più che di genuinità io parlerei di qualità, in quanto c'è il rischio che all'aggettivo genuino ognuno di noi può dare una rilevanza diversa se non addirittura un significato diverso. Ad esempio mi posso fare il formaggio a casa e definirlo genuino per gli ingredienti che utilizzo, ma la qualità può essere scadente.

Ora se ci riflettiamo bene quale è l'elemento essenziale della qualità? Senz'altro è l'aspetto sensoriale. Purtroppo però oggi la qualità si riduce spesso alla semplice applicazione di parametri igienico-sanitari standard e all'acquisizione di certificati di ogni tipo, che è bene che ci siano, ma il gusto viene poco considerato e in questo modo si tradisce quella che è invece la vera esigenza delle persone. L'attuale legislatura non contempla la necessità di certificare gusti e sapori che siano una corretta espressione del prodotto. Da queste considerazioni nasce l'esigenza di ampliare il concetto di "qualità" inteso anche come garanzia controllata di sensazioni gustative riconducibili con maggiore serietà al prodotto dichiarato in etichetta. Dobbiamo impegnarci a pretendere una qualità nel piatto e non solo, come sovente avviene, determinata anticipatamente sulla carta senza avere poi riscontri reali al consumo. In definitiva bisogna poter riconoscere il formaggio che si mangia. E l'ONAF, attraverso i corsi che organizza fornisce gli adeguati strumenti e le opportune conoscenze per poter valutare la qualità di un formaggio.

Cosa può invece fare un non-Assaggiatore?

Prima di tutto leggere l'etichetta, se c'è ovviamente. Un Produttore serio non ha paura di fornire infor-



Ma ci sono anche semplici raccomandazioni che servono per conoscere se il prodotto può celare qualche brutta sorpresa

mazioni sui suoi prodotti. A tal proposito racconto un aneddoto: una volta dovevo acquistare un formaggio caprino e mi avvicinai ad un prodotto sulla cui confezione c'era scritto: formaggio caprino. Prendo l'etichetta e leggo: formaggio prodotto con latte vaccino, cioè con latte di mucca.

Ecco, questo deve insegnare a documentarci prima. Una annotazione mia personale: se sull'etichetta venisse riportata anche la % di acqua presente, forse verrebbero venduti meno formaggi freschi e più quelli stagionati. Naturalmente non è sufficiente, potremmo avere un'etichetta esaustiva ma la qualità del prodotto può essere scadente e quindi dopo la lettura dell'etichetta occorre fare un'operazione che raramente viene fatta.

Assaggiare prima di acquistare. Dove per assaggio si intende prendere un pezzo, ovviamente piccolo, portarlo vicino al naso ed odo-

rarlo. Ora sintetizzando il non-Assaggiatore può trovarsi davanti a tre sensazioni di percezioni diverse, primo: non sente nulla, secondo: sente odori gradevoli, terzo: sente odori sgradevoli. Già potremmo fare quindi una prima valutazione e fare anche una scelta.

Se proseguiamo, la successiva azione è quella di portare in bocca il formaggio. Dobbiamo sapere che in bocca noi percepiamo solo 4 sapori (dolce, amaro, acido e salato), tutto il resto che percepiamo sono aromi. Ora una esemplificativa modalità di giudicare un formaggio è quello di valutare come sono i 4 sapori, tenendo conto che nel formaggio l'amaro, tranne rare eccezioni, è un difetto, così come è un difetto se uno degli altri sapori è troppo invadente, aggressivo e copre tutto il resto. La corretta qualità è nel giusto equilibrio.

Francesco Vitale

A Tavola con lo Chef è la prima scuola di cucina professionale privata di Roma, che dal 1989 forma eccellenze nel campo della ristorazione. Da quasi trent'anni "fa scuola a chi fa scuola", aggiornando le competenze degli stessi docenti secondo i nuovi trend della ristorazione, per realizzare percorsi formativi in grado di coniugare tradizione e innovazione.

Tra gli oltre 40 docenti, specializzati nelle singole materie e scelti tra i migliori nella propria area di competenza, figurano grandi nomi del panorama nazionale e internazionale, tra cui: chef stellati, maestri pasticceri, pastai e panificato-

Così le competenze degli stessi docenti si aggiornano secondo i nuovi trend della ristorazione

ri, maestri gelatai e pizzaioli, chef esperti di tecnologie in cucina, esperti di marketing e comunicazione.

L'offerta formativa prevede corsi di avviamento alla professione, corsi con qualifica regionale e master, strutturati per fornire competenze in grado di rispondere alle reali esigenze del mercato. Grazie alla formazione teorico-pratica, svolta in aule e laboratori attrezzati, ciascun allievo può beneficiare di un apprendimento efficace e sicuro, finalizzato a trasformare la passione e il talento in una concreta opportunità di crescita personale e professionale. La consolidata rete di contatti, maturata in tanti anni di attività, sia in Italia che all'estero, fa sì che, durante il periodo di stage, gli alunni trovino la giusta destinazione per completare con successo il proprio percorso formativo. Nell'85% dei casi, i loro allie-

Formazione ai massimi livelli

Venite A Tavola con lo Chef perché qui si insegna a formare "facendo scuola a chi fa scuola"



vi trovano l'impiego nel settore di loro interesse e viene loro riconosciuta una formazione di qualità superiore alla media.

A partire dal 1995 A Tavola con lo Chef ha ricevuto i riconoscimenti dell'Associazione Cuochi di Roma, della F.I.C. (Federazione Italiana

Cuochi della Regione Lazio) e della Conpait (Confederazione Pasticceri Italiani). Dal 2015 è accreditata come ente di formazione professionale presso la Regione Lazio. Possiede, inoltre, la certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2015.

Camera di Commercio

Il presidente Tagliavanti plaude all'abbassamento dell'Irap

Il presidente della Camera di Commercio di Roma ha espresso il suo compiacimento per l'annuncio fatto dal Governatore della Regione Lazio, Nicola Zingaretti, di voler abbassare l'Irap per migliaia di aziende regionali. "E' un ottimo segnale per un'economia che combatte ancora contro la crisi. Sappiamo che

l'eccessiva pressione fiscale è uno degli ostacoli principali al fare impresa e varare un provvedimento che va in controtendenza rispetto a questo grosso problema rappresenta un segnale importante e incoraggiante per tutto il nostro tessuto produttivo".

L'ESSICCATORE, uno strumento sempre più utilizzato nelle cucine dei grandi chef, ormai diffuso anche in ambito domestico.

Ha potenzialità "innovative": oltre ad essere impiegato per l'essiccazione, permette la realizzazione di ricette creative e prodotti edibili assolutamente originali.

L'uso dell'essiccatore si è evoluto nel tempo, passando da tecnica di conservazione degli alimenti a ele-

Come conservare gli alimenti, trasformandoli

mento di trasformazione e innovazione degli alimenti stessi.

Visto che si parla di "sapori" vi presenteremo alcuni prodotti lavorati con l'essiccatore, come le cialde di

Nuove tecniche di cucina L'essiccatore nel piatto



L'essiccatore permette di produrre una quantità e una qualità di prodotti strabiliante considerando il suo costo minimo (un essiccatore professionale ha un costo intorno ai 200 euro), con un investimento minimo per la ristorazione. I modelli sono vari: il modello con laminazione orizzontale ha vantaggi superiori rispetto a quello con laminazione verticale.

Le cose che si possono preparare con questo strumento e con la giusta tecnica sono moltissime: dalle meringhe ai prodotti soffiati, dalla canditura allo yogurt, alle fruit leather.

riso soffiato con formaggio spalmabile di yogurt e terra di olive, arricchite con del sedano candito.

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

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 nord.p.o.l

Dal 1936, la Natura è una Storia dolcissima.

Sigep

ufi
Approved
Event

19|23 .01. 2019

Fiera di **RIMINI** Expo Centre
ITALY

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

Siga - Associazione Italiana Gelatieri e Italian Exhibition Group

promuovono dal 20 al 22 gennaio 2019 i concorsi internazionali per gelatieri italiani ed esteri.

Concorsi e premi

GELATO AL GUSTO ZABAIONE

Memorial Alberto Pica

Martedì 22 gennaio alle ore 13.00 la giuria esaminerà i gusti gelato, premiando il miglior gelato al gusto zabaione. Saranno premiati i primi 10 classificati.

MILLE IDEE PER UN NUOVO GUSTO GELATO DELL'ANNO

Martedì 22 gennaio alle ore 13.00 la giuria esaminerà i vari gusti. Verrà conferito il primo premio al miglior gusto di gelato. Saranno premiati i primi 10 classificati

"L'ECCELLENZA DELLE TORTE GELATO" 5° EDIZIONE

Lunedì 21 gennaio alle ore 14.00 la giuria esaminerà le torte gelato. Verrà conferito il primo premio al gelatiere che avrà creato la migliore torta gelato a base "Cioccolato". Saranno conferiti premi fino al 5° classificato

SORBETTI DAL MONDO

Domenica 20 gennaio alle ore 14.00 la giuria esaminerà i sorbetti. Verrà conferito il primo premio al miglior gusto di sorbetto. Saranno conferiti premi fino al 5° classificato

IL MIGLIOR GELATIERE DELL'ANNO

Primi classificati dei quattro concorsi gareggeranno per aggiudicarsi l'ambito titolo "IL MIGLIOR GELATIERE DELL'ANNO". La premiazione si svolgerà nel Pad. C7 alle ore 17.00 del 22 gennaio 2019



Ogni gelatiere che desidera partecipare al concorso deve far pervenire la propria adesione scritta alla sede della Segreteria Organizzativa Siga - Via del Circo Massimo, 9 00153 Roma, tel. 06/57288854 fax 06/57300307, cell. 328 88 44 024 - fino al 18 gennaio 2019. Dal 19 gennaio in poi ci si dovrà rivolgere alla Segreteria del Concorso presso lo stand dell'Associazione direttamente in Fiera a Rimini (Pad. C7).

La quota di iscrizione è fissata in € 70,00. Se si vuole partecipare a più specialità occorre versare una quota per ognuna. Per ulteriori informazioni consultare il sito www.associazioneitalianagelatieri.it

Gelato World Heritage

“Un Gelato per la Pace”

Nella seconda giornata di Officine del Sapore si era svolto il tanto atteso evento/concorso *Gelato World Heritage – Un Gelato per la Pace*. Organizzato dalla Funvic Europa e dall'Associazione Italiana Gelatieri, è stato l'evento di punta in tema di gelateria, grazie al prestigio dato dalla partecipazione dei componenti il club degli “Ambasciatori”. La coreografia è stata all'altezza delle aspettative: un lungo tavolo con un segnaposto con nome e bandiera di ogni nazione partecipante, arricchito dai prodotti tipici della stessa utilizzati nella ricetta del gelato assegnato.



Foto di gruppo tra tutti i partecipanti alla competizione

*Quando il cibo
e le sue eccellenze
diventano un mezzo
per unire i popoli*

La gara prevedeva, infatti, la costituzione di squadre formate dai Maestri Gelatieri dell'Associazione Italiana Gelatieri che, in rappresentanza delle nazioni aderenti, hanno preparato un gusto di gelato con ingredienti tipici del Paese e, nella maggior parte dei casi, suggeriti dagli Ambasciatori o dai loro rappresentanti.

Le nazioni rappresentate erano 9: **Albania** – squadra formata da Emanuele Montana, Domenico Curiale e Claudio Saulle, **Egitto** – squadra formata da Mario Serani, Andrea Pagnoni, Emanuele Alvaro e Luigi Mazzocchi, **Uzbekistan** – squadra formata da Eugenio Morrone, Aldo

Pasquarella e Giorgio Carlo Bianchi, **Stati Uniti d’America** – squadra formata da Vincenzo Pennestrì, Guido Muraglie, Paolo Costantini, **Israele** – squadra formata da Stefano Ferrara, Liang Xiangjie, Tao Xinjun e Federica Ferrara, **Cile** – squadra formata da Guido Cortese, Antonio Cervone e Leonardo La Porta, **Ecuador** – squadra formata da Antonio Cosentino, Massimiliano D’Anneo e Fabio Mellace, **Colombia** – squadra formata da Santo Palumbo, Domenico Lucchese e Matteo Toti e il **Giappone** – squadra formata da Giorgio Fumero, Rosario Nicodemo, Kosuke Shibano e Matteo Grizi.

Il concorso si è aperto con i saluti di rito agli Ambasciatori, ai loro rappresentanti e alle loro famiglie e con i discorsi di apertura di *Matteo Fortunati*, Coordinatore Gelato World Heritage, *Pier Giorgio Tupini* – Presidente Officine del Sapore, *Francesco Tagliente*, Prefetto dele-

gato ai rapporti istituzionali dell'Associazione Nazionale Insigniti al merito della Repubblica, *Antonio Imeneo*, Presidente Funvic Foundation Europa, *Giacomo Glaviano*, Presidente Fijet Italia e *Claudio Pica*, Presidente Aeper e Fiepet Roma che hanno ricordato a tutti i presenti l'importanza di eventi simili che utilizzino il cibo e le nostre eccellenze come mezzo di pace e unione tra i popoli. Anche gli Ambasciatori partecipanti hanno confermato l'importanza di portare l'eccellenza del gelato artigianale italiano nel mondo, affinché i nostri Maestri Gelatieri (cavalieri e ambasciatori) non solo possano fare un'esperienza formativa viaggiando nelle diverse nazioni del mondo ma possano anche creare sinergie interculturali per diffondere la cultura del nostro territorio, confermando quella innovazione nella tradizione, caratteristica anche del gelato. E molti di loro hanno già anticipato iniziative

che coinvolgeranno i gelatieri italiani già nei primi mesi del nuovo anno.

In seguito la prestigiosa giuria, formata da Giacomo Glaviano, Francesca Colello, Pier Giorgio Tupini, Dan Munteanu e dall'Ambasciatore o dal rappresentante della nazione in gara, ha assaggiato i nove gusti di gelato dando un voto per ogni criterio di valutazione.

La giuria è stata entusiasta, dichiarando più volte l'alto livello del gelato presentato dai Maestri Gelatieri. Anche se simbolica, però, Gelato World Heritage era comunque una gara e, come in ogni gara che si rispetti, è stato decretato un vincitore. L'attesa era altissima, ma alla fine il verdetto è stato emesso: al primo posto si è classificata la squadra rappresentante gli Stati Uniti d'America con il gelato a base burro di arachidi, al secondo posto l'Uzbekistan con il gelato al gusto melone e al terzo posto l'Egitto con il gelato gusto mango. La premiazione si è svolta in un clima di festa, tra l'entusiasmo e l'orgoglio dei Maestri Gelatieri e delle personalità istituzionali presenti. Il concorso si è chiuso con le foto ricordo in cui hanno preso parte anche gli Ambasciatori e le loro famiglie che si sono dichiarati estremamente soddisfatti e felici di aver preso parte ad un evento di così alto spessore morale.

La stessa soddisfazione è stata provata anche da Matteo Fortunati, coordinatore del Gelato World Heritage: "Sono veramente soddisfatto di questa edizione del Gelato World Heritage tenutasi in un contesto, quello di Officine del Sapo-

re, di assoluto livello di qualità ed offerta enogastronomica. Il progetto Gelato per la Pace ha ora un ampio respiro internazionale con delle tappe già prestabilite. I prossimi appuntamenti saranno replicati a breve, con la medesima formula, in Uzbekistan ed in Egitto. Inoltre, con il Presidente Claudio Pica, stiamo valutando l'invito della Tourism Mediterranean Foundation ed organizzare un'esibizione a Malta delle eccellenze dell'Associazione Italiana Gelatieri oltre che organizzare la manifestazione Gelato per la Pace nel Forum del turismo dei paesi del Mediterraneo che si terrà nei giorni 13-14-15 febbraio". Le parole di Matteo Fortunati mettono in risalto l'enorme successo di questo concorso: dalla stampa locale, alla stampa este-

sta però è stata la prima edizione e gli organizzatori sono già al lavoro per nuove sfide, nuovi obiettivi e nuovi traguardi da raggiungere al fine di riproporre questo magnifico evento anche all'estero affinché il gelato artigianale italiano diventi simbolo e mezzo della pace tra i popoli. Non ci resta che aspettare le nuove date per scoprire, nelle prossime edizioni, quali nazioni prenderanno parte e quali ingredienti verranno utilizzati. I nostri Maestri Gelatieri sono già pronti

Nel concorso sul gradino più alto del podio è salita la squadra rappresentante gli Stati Uniti d'America, al secondo posto l'Uzbekistan, e al terzo l'Egitto



Evento organizzato da FUNVIC Europa e dall'Associazione Italiana Gelatieri

ra, Gelato World Heritage è stato sempre presentato come un progetto vincente e di grande valore. Non è stato facile organizzare un concorso di una simile portata, ma grazie alla convinzione degli organizzatori di creare qualcosa di nuovo, di bello, di incisivo, l'obiettivo è stato raggiunto. Que-

per una nuova prova e noi siamo già pronti ad assaggiare gelati che ci porteranno, almeno con la mente, in posti anche molto lontani, sempre in nome del Made in Italy, sempre in nome della Pace nel mondo.

Gelato World Heritage "An Ice Cream for Peace"

A long-awaited event/competition Gelato World Heritage - Ice Cream for Peace took place on Sunday, November 18 at the Palazzo dei Congressi in Rome. Organized by Funvic Europa and the Associazione Italiana Gelatieri, it was a flagship event of Officine del Sapore (Workshops of Taste Fair) thanks to the prestige given by Ambassadors' participation. The choreography was up to expectations: a long table with placeholders with names and flags of each participating nation enriched by their typical products used in recipes of ice cream. The competition, in

*When the food
and its excellences
become a means
of uniting peoples*

fact, established teams formed by Masters of ice-cream makers of the Italian Gelato Association that, representing different nations, prepared a taste of ice cream with typical ingredients of the country and, in most cases, suggested by Ambassadors or by their representatives.

There were 9 nations represented: Albania – team formed by Emanuele Montana, Domenico Curiale and Claudio Saulle, Egypt – team formed by Mario Serani, Andrea Pagnoni, Emanuele Alvaro and Luigi Mazzocchi, Uzbekistan – team formed by



Eugenio Morrone, Aldo Pasquarella and Giorgio Carlo Bianchi, United States - team formed by Vincenzo Pennestrì, Guido Muraglie, Paolo Costantini, Israel - team formed by Stefano Ferrara, Liang Xiangjie, Tao Xinjun and Federica Ferrara, Chile - team formed by Guido Cortese, Antonio Cervone and Leonardo La Porta, Ecuador - team formed by Antonio Cosentino, Massimiliano D'Anneo and Fabio Mellace, Colombia - team formed by Santo Palumbo, Domenico Lucchese and Matteo Toti and Japan - team formed by Giorgio Fumero, Rosario Nicodemo, Kosuke Shibano and Matteo Grizi.

The competition was opened with greetings to the ambassadors, their representatives and families with speeches by Prof. Matteo Fortunati, Coordinator of the Gelato World Heritage, Mr.

Pier Giorgio Tupini, President of Officine del Sapore, Mr. Francesco Tagliente, Prefect delegated to the institutional relations of the National Association of the Republic, Mr. Antonio Imeneo, President of Funvic Foundation Europa, Mr. Giacomo Glaviano, President of Fijet Italia and Mr. Claudio Pica, President of Aeper and Fiepet Roma who reminded all present of importance of similar events that use food and our excellence as means of peace and union between peoples.

Even the participating ambassadors have confirmed the importance of bringing the excellence of the Italian artisan gelato to the world, so that our masters of gelato makers (knights and ambassadors) can not only make a training experience traveling to different countries of the world, but can also create intercultural synergies to spread the culture of our

territory, confirming that innovations in tradition is also typical for ice cream. And many of them have already anticipated initiatives that would involve Italian ice cream makers already early next year.

After a prestigious jury was formed by Mr. Giacomo Glaviano, Dr. Francesca Colello, Mr. Pier Giorgio Tupini, Mr. Dan Munteanu and an ambassador or a nation's representative, they tasted nine flavors of gelato and gave a vote for each criterion with evaluation.

The jury was enthusiastic, declaring several times the high level of ice cream presented by the masters of gelato makers. Although symbolic, however, than the Gelato World Heritage was still a competition and, as in any respectable race, a winner was declared. The wait was very high, but at last the verdict was issued: first place was won by a team representing the United States participating with peanut butter ice cream, the second award was given to Uzbekistan with melon taste ice cream and the third place was awarded to Egypt with mango taste ice cream.

The award ceremony took place in a festive atmosphere, with enthusiasm and pride of the master of gelato makers and the present public. The competition was closed with family photos in which the ambassadors and their families took part, expressing them extremely satisfied and happy to have taken part in an

**Event organized
by FUNVIC Europa
and the Associazione
Italiana Gelatieri**

event of such high moral importance.

The same satisfaction was also said by Prof. Matteo Fortunati, Coordinator of Gelato World Heritage: "I'm really satisfied with this edition of the Ice Cream World Heritage held in a context, at Officine del Sapore. The project Ice Cream for Peace now has a broad international scope with already established milestones. Next events will be replicated shortly, in the same way, in Uzbekistan and Egypt".

The words of Matteo Fortunati highlight the enormous success of this competition: from the local press to the foreign press, Gelato World Her-

itage has always been presented as a winning project of great value. It was not easy to organize a competition of a similar scope, but thanks to the organizers' conviction to create something new, beautiful, incisive, the goal was achieved. But this was the first edition and the organizers are already working on new challenges, new goals and new ones goals to be achieved in order to re-propose this magnificent event also abroad so that Italian artisan gelato becomes a symbol and a means of peace among peoples. We just have to wait for the new dates to discover, in the next editions, which nations will take part and what ingredients will be used. Our Masters Ice-cream

**In the competition on the step
the highest of the podium
has risen the representative
team the United States of America
Uzbekistan in second place
and to the third Egypt**



itage has always been presented as a winning project of great value.

It was not easy to organize a competition of a similar scope, but thanks to the organizers' conviction to create something new, beautiful, incisive, the goal was achieved. But this was the

makers are ready for a new trial and we are ready to taste ice creams that will take us, at least with our mind, to places far away, always in the name of Made in Italy, always in the name of Peace in the world.

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

f in t p u y

Gambarini&Muti

IN COLLABORAZIONE CON

ITA
ITALIAN TRADE AGENCY

SPECIAL EVENTS



Selezione Italiana della Coppa del Mondo della Gelateria

Platinum Sponsor



ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

Gelatieri in concorso

Premio "Eccellenza" ad Antonio Cosentino

Il Gelato artigianale italiano non poteva che essere protagonista a tutto tondo alle Officine del Sapore. Lo è stato anche con il "Premio Eccellenza", concorso promosso dall'Accademia della Cultura Enogastronomica, riservato esclusivamente agli Ambasciatori del Gelato nel Mondo e ai Cavalieri del gelato italiano.

Originali e sempre di qualità i gusti presentati che - come sempre - hanno messo a dura prova la giuria esaminatrice, composta da Claudio Pica, Pier Giorgio Tupini e Vincenzo Pennestrì.

Nella competizione si è imposto Antonio Cosentino (Reggio Calabria) con il gusto annona pera, gocce di cioccolato e salsa al rum. Al secondo posto Paolo Costantini (Roma) con il gusto cioccolato al tartufo. Terzo Kosuke Shibano (Giappone) con il gusto sorbetto.

All'intramontabile nocciola è stato dedicato il premio "Colle Aventino d'Oro", che ha praticamente chiuso la serie di eventi ospitati al Palazzo dei Congressi. Dal gusto nocciola i gelatieri in gara hanno realizzato la loro versione personalizzata, incantando i palati dei componenti la giuria.

Il primo premio è andato ad Emanuele Alvaro. Il posto d'onore è stato occupato da Salvatore Ravese mentre, anche qui, terzo si è classificato Kousuke Shibano

A decretare i vincitori, la giuria presieduta da Vincenzo Pennestrì, Presidente dell'Associazione Italiana Gelatieri, Marco Scurria, Matteo Fortunati, Francesco Certo e Roberto Spiridigliozzi



Ai lati del vincitore, a destra Paolo Costantini (secondo) ed a sinistra Kosuke Shibano (terzo)

Ad Emanuele Alvaro il "Colle Aventino d'Oro"



Alcuni dei partecipanti al concorso

Il gelato artigianale fa bene al cuore

L'Associazione Italiana Gelatieri e Insieme per il Cuore Onlus erano insieme ad Officine del Sapore per promuovere la prevenzione e la diffusione della Cultura dell'Emergenza Cardiologica. All'interno del Palazzo dei Congressi era presente un defibrillatore, un vero e proprio strumento

salva-vita che negli ultimi anni ha permesso a tante persone (anche giovani) di salvarsi ancora prima dell'intervento dei sanitari.

È importante educare la popolazione alla prevenzione della cardiopatia ischemica; promuovere nei cittadini la Cultura delle Emer-

genze Cardiologiche (Arresto Cardiaco e Infarto); svolgere corsi di Rianimazione Cardiopolmonare e Defibrillazione Precoce (BLSD); realizzare progetti di defibrillazione precoce sul territorio.

Il nostro gelato artigianale fa bene al cuore. Il defibrillatore ti salva la vita.



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.





OFFICINE DEL SAPORE

Il migliore arriveràerci all'edizione 2019

9/10/11 Novembre



A partire dal 1° gennaio 2019 sarà introdotto l'obbligo della fatturazione elettronica che riguarderà privati, imprese e professionisti. Uno strumento che ha come obiettivo principale quello di combattere l'evasione fiscale, dal momento che la fattura elettronica sarà tracciabile e confluirà nel sistema di interscambio presso l'Agenzia delle Entrate.

A Officine del Sapore abbiamo incontrato Nicola Clauser, Responsabile Marketing di Seac.

Seac ha elaborato Fatturazione Elettronica Full, un ventaglio di soluzioni integrate in grado di adattarsi alle esigenze di ogni realtà: software, formazione, consulenza, informative e prodotti editoriali

Nicola, siamo in presenza di una vera e propria rivoluzione, anche rispetto alle abitudini. Di cosa si tratta?

È un cambiamento epocale per il mercato elettronico italiano. I Documenti elettronici porteranno un cambiamento per le partite IVA degli italiani. SEAC ha deciso di affrontare questa novità in modo diverso, vedendo questa sfida come una nuova opportunità: abbiamo infatti organizzato centinaia di eventi per fare formazione e informare i nostri partner e gli utenti interessati, per i quali abbiamo realizzato alcuni software che permetteranno la gestione completa della fatturazione elettronica. È il nostro piccolo contributo per dare valore al territorio.

Importante quindi è aiutare l'utente finale a cambiare le proprie abitudini

Conto alla rovescia

Fatturazione elettronica un cambiamento epocale



Il primo passaggio infatti è la formazione, con progetti legati ai cambiamenti, con tecnologia e formazione adeguata. Abbiamo infatti preparato testi e circolari per permettere agli operatori e al fiscalista di riferimento tutte le novità e di aggiornarsi in maniera immediata. I software permettono poi di trasformare in telematico, ciò che telematico prima non era.

Che cosa offrite ai vostri partner?
Vogliamo preparare tutti gli imprenditori

ri e i liberi professionisti ad accogliere il 2019 ben preparati. Daremo loro tutti gli strumenti per gestire un documento, le soluzioni tecniche, la firma, la memorizzazione nel database, attraverso soluzioni tecniche e vere e proprie simulazioni.

Perché scegliere la soluzione Fatturazione Elettronica Full?

Perché Seac è l'unico partner che offre una soluzione semplice, modulare ed efficace per affrontare il cambiamento tecnologico a 360 gradi.

Seac ha elaborato Fatturazione Elettronica Full, un ventaglio di soluzioni integrate in grado di adattarsi alle esigenze di ogni realtà.

Software su misura, formazione ad hoc, consulenza specializzata, informative di approfondimento e prodotti editoriali specifici.

In vista del nuovo adempimento è fondamentale arricchire le conoscenze teoriche e pratiche (tue e del tuo staff) sull'argomento. Seac propone delle soluzioni formative modulari e personalizzabili, sia per quanto riguarda gli

Tutti i motivi per scegliere la soluzione "Full" Seac

Perché SEAC, azienda leader nei servizi del terziario, è l'unico partner che offre una soluzione semplice, modulare ed efficace per affrontare il cambiamento tecnologico a 360 gradi. I suoi tecnici hanno elaborato Fatturazione Elettronica Full, un ventaglio di soluzioni integrate in grado di adattarsi alle esigenze di ogni realtà.

Software su misura, formazione ad hoc, consulenza specializzata, informative di approfondimento e prodotti editoriali specifici.

In vista del nuovo adempimento è fondamentale arricchire le conoscenze teoriche e pratiche (tue e del

tuo staff) sull'argomento. Seac propone delle soluzioni formative modulari e personalizzabili, sia per quanto riguarda gli aspetti normativi che tecnici legati all'uso del software.

Corsi tenuti da docenti altamente qualificati che approfondiranno gli scenari operativi della fatturazione elettronica:

- Giornate formative ad hoc
- Convegni
- Eventi Interregionali riservati ai clienti software SEA

Un servizio personalizzato di assistenza e consulenza organizzativa, volto a ottimizzare il tuo metodo di lavoro integrando gli strumenti da te utilizzati

con quelli messi a disposizione da SEAC.

Nelle fasi di start-up il loro team di specialisti ti affiancherà nelle operazioni più delicate inerenti l'organizzazione del servizio all'interno del tuo ufficio.

Ogni intervento di consulenza verrà realizzato ad hoc, valutando sia le complessità organizzative che le esigenze formative del personale, e proseguirà nel tempo in base alle particolari esigenze della tua struttura, avendo come fine il continuo miglioramento e adattamento dei modelli operativi e organizzativi.

aspetti normativi che tecnici legati all'uso del software.

Corsi tenuti da docenti altamente qualificati che approfondiranno gli scenari operativi della fatturazione elettronica:

- Giornate formative ad hoc
- Convegni
- Eventi Interregionali riservati ai clienti software Seac

Un servizio personalizzato di assistenza e consulenza organizzativa, volto a ottimizzare il tuo metodo di lavoro integrando gli strumenti da te utilizzati con quelli messi a disposizione da Seac.

Nelle fasi di start-up il nostro team di specialisti ti affiancherà nelle operazioni più delicate inerenti l'organizzazione del servizio all'interno del tuo ufficio.

Intervista al responsabile marketing di Seac, Nicola Clauser



Ogni intervento di consulenza verrà realizzato ad hoc, valutando sia le complessità organizzative che le esigenze formative del personale, e proseguirà nel tempo in base alle particolari esigenze della tua struttura, avendo come fine il continuo miglioramento e adattamento dei modelli operativi e organizzativi.

Accordo SIAE prorogato a tutto il 30 gennaio 2019

Gli accordi tra la Siae e le Associazioni di categoria, a suo tempo disdettati a seguito della entrata in vigore del decreto legislativo n. 35/2017, furono prorogati al 30 novembre 2018 allo scopo di consentire, alle Associazioni stesse, di formulare proposte di servizi alla Società Autori e Editori, atte a giustificare il valore delle riduzioni sui compensi. La Confesercenti, in particolare, e le altre Associazioni hanno risposto positivamente, formulando e dettagliando le proprie proposte di collaborazione. Dovrà ora seguire una fase negoziale, al fine di poter definire le nuove regolamentazioni tariffarie.

Al riguardo i contraenti comunica-

no che, al fine di consentire il completamento di questa fase negoziale, nonché per dare certezza agli utilizzatori circa gli importi da corrispondere per musica d'ambiente, è stata riconosciuta dalla Siae una ulteriore proroga fino al 30 giugno prossimo. Riteniamo opportuno, per maggiore chiarezza, precisare che la proroga riguarda esclusivamente la disciplina normativa e tariffaria contenuta negli accordi, riduzioni incluse. Non riguarda le scadenze dei pagamenti per le utilizzazioni (musica d'ambiente ed altre tipologie di spettacoli/intrattenimenti) che rimangono quelle indicate sul sito SIAE e sui permessi rilasciati agli utilizzatori.

ISTAT, positivi i dati sul turismo

L'Istat ha fornito i dati dei flussi turistici nel nostro Paese nel 2017, un anno record per la crescita di presenze turistiche. "Considerando la dinamica dei flussi per regione di destinazione, nel 2017 - sottolinea l'istituto - gli aumenti relativi più consistenti in termini di presenze si registrano in Sicilia (+7,3% rispetto al 2016), Basilicata (+6,5%), Piemonte (+6,3%) ed Emilia-Romagna (+6,0%). Con quasi 27 milioni di presenze, Roma è la principale destinazione turistica (con il 6,4% del totale). La crescita nazionale è stata superiore a quella media europea.

Negli alberghi le presenze hanno toccato i 275,1 milioni e gli arrivi 93,8 milioni (rispettivamente +2,8% e +3,9% sull'anno precedente); in media la permanenza negli alberghi si è confermata pari a 2,9 notti per cliente. Negli esercizi extra-alberghieri si sono contate 145,5 milioni di presenze (+7,5%



sul 2016) e 29,4 milioni di arrivi (+10,2%), con una permanenza media di 4,9 notti.

Le presenze dei clienti residenti in Italia hanno sfiorato i 210 milioni, quelle dei non residenti sono salite a 210,7 milioni e per la prima volta hanno superato le presenze dei residenti (rispettivamente +3,2% e +5,6% sul 2016).

E' uno degli eventi che, specie per classe ed eleganza, sovrasta quelli che si svolgono a fine anno ed apre quella che è la stagione prenatalizia proprio perché porta con sé un'idea di regalo per la quale, chi ha il beneficio di riceverlo, non può che apparire compiaciuto. Il riferimento è all'iniziativa Regalo d'Autore – "Dono Artigiano", presentata a fine novembre nei magnifici saloni di Palazzo Brancaccio da quella sorta di gran padrone di casa che risponde al nome di Claudio Arcioni, presidente della storica Associazione Arte dei Vinattieri. Nell'attesa del Natale e delle sue festività, in un'atmosfera magica, a preludio e presentazione delle vetrine di qualità allestite dalle migliori enoteche della capitale, la manifestazione rappresenta ormai da molti anni la 'vetrina delle vetrine cittadine' dove i più noti brand enogastronomici e le nuove proposte, suggeriscono squisite specialità dolciarie e cioccolato in degustazione con selezionati distillati, vini e spumanti pregiati. Ospiti d'onore a cornice di queste delizie, i Maestri Artigiani di Botteghiamo che ci ricordano sempre gli antichi mestieri con la magia e segreti dei loro manufatti. "Regalo d'Autore" continuerà nelle vetrine della Capitale che apriranno al grande pubblico i loro spazi espositivi, tra i più specializzati, per orientare e consigliare gli

Le eleganti vetrine allestite nelle storiche enoteche romane con l'evento di presentazione organizzato a Palazzo Brancaccio dall'Associazione "Arte dei Vinattieri"

acquisti su eccellenze del nostro territorio: specialità italiane e arti-

Appuntamenti

Un Regalo d'Autore per Natale e non solo



giano; in realtà acquisti validi sia nel periodo delle prossime festività che per le ricorrenze di ogni occasione.

A palazzo Brancaccio sono stati presentati i nuovi e insoliti percorsi di snodo allestiti all'interno dei vicoli del centro storico e una fantastica caccia al tesoro per

conoscere i Maestri Artigiani e le Botteghe Storiche, con l'intento di

promuovere un 'Made in Italy' di qualità in una cornice unica piena di fascino e cultura.

Nel corso della serata non sono mancate performance olfattive ad accompagnare le degustazioni che da sempre attraggono gli habitués della manifestazione inaugurale.

Ricordiamo che l'evento era promosso da L'Arte dei Vinattieri grazie al sostegno delle Aziende partecipanti, con il patrocinio del Consiglio Regionale del Lazio, di Roma Capitale e anche in collaborazione con l'Accademia della Cultura Enogastronomica e con la Fiepet Confesercenti.



Energetic Solution

Energia da vendere.

Partner A.E.P.E.R.



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



Energetic Solution

Energia da vendere.

Contatti

3283954144

servizi@energeticsolution.it

Consigliati dalla redazione

Per apprezzare il miglior olio bisogna soprattutto conoscerlo

Il buon chef è sempre più attento a scegliere il meglio degli ingredienti da utilizzare in cucina, il ristoratore ne sa qualcosa, e l'olio rappresenta per tutti una componente preziosa per il risultato finale. Quindi, se ci sono occasioni per allargare le proprie conoscenze in proposito, è bene non perdersi certe occasioni. Sicuramente a Roma quella in calendario per il prossimo 14 gennaio è una di queste. L'evento che presentiamo è **EVOluzione**, una manifestazione giunta alla seconda edizione che si propone di promuovere l'olio extravergine di oliva di qualità rivolto direttamente ed esclusivamente agli operatori di settore quali ristoranti e, in genere, botteghe del gusto.

Nato dalla partnership fra La Pecora Nera Editore, casa editrice a indirizzo enogastronomico attiva nel Lazio, in Lombardia e in Piemonte, e Simona Cognoli, esperta di olio e titolare di Oleonauta, società di promozione e valorizzazione dell'olio extravergine di oliva, **EVOluzione** avrà quale location le sale del Parco dei Principi Grand Hotel. L'evento sarà struttu-



rato in banchi d'assaggio e sarà garantita la presenza degli operatori di settore, grazie a diverse iniziative, prima fra tutte la possibilità di partecipare gratuitamente a corsi formativi sull'olio che si terranno durante la giornata in più orari differenti. L'evento, però, sarà solo il culmine di un'attività di sensibilizzazione dell'operatore portata avanti in più fasi in questi mesi. Ai circa 2.000 esercenti censiti dalle guide de La Pecora Nera Editore, infatti, verrà inviato per mail nel mese di gennaio 2019 un catalogo in pdf in cui si spiegheranno i vantaggi nell'utilizzare e

presentare con la giusta attenzione un olio di qualità e li si indurrà a valutare adeguatamente e superare tutte le criticità che spesso vengono evidenziate. Il catalogo sarà stampato e consegnato a tutte le aziende espositrici e agli operatori che interverranno fisicamente all'evento del 14 gennaio 2019.

Su Roma nel Piatto, prodotto di punta della casa editrice, per ogni ristorante censito è stata data una valutazione sullo stato dell'offerta dell'olio (bottiglia a norma di legge, livello qualitativo dell'olio proposto, correttezza nel servizio, ecc.) e i migliori saranno premiati in occasione dell'evento. Stesso discorso per le botteghe del gusto con le migliori che saranno premiate sulla guida "Roma per il Goloso".

*Chef e ristoratori invitati ad **EVOluzione**, l'evento che mette al centro l'Olio extra vergine di oliva*



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

E' ormai chiaro a tutti ed è emerso in modo inequivocabile in occasione della riuscitissima manifestazione "Le Officine del Sapore", che la formazione e la riqualificazione del personale sono strumenti indispensabili, soprattutto per le piccole e medie imprese, per contrastare una concorrenza sempre più incalzante e per mantenersi in linea con il costante cambiamento dei gusti della clientela. E se questo è vero per i settori manifatturiero, dei servizi e del commercio lo è ancora di più per il variegato mondo dei PE.

Fon.Ter. è il Fondo interprofessionale per la formazione continua istituito dalla Confesercenti, e dalle OO.SS dei lavoratori Cgil, Cisl e Uil. Con lo slogan "chi si forma non si ferma" dal 2003 il Fondo è al servizio delle imprese e dei loro dipendenti perché promuovendo la cultura della formazione si concorre alla crescita e allo sviluppo delle aziende, all'aggiornamento, qualificazione e riqualificazione dei lavoratori favorendone l'occupazione e la mobilità interaziendale.

Dall'inizio della sua attività Fon.Ter ha finanziato progetti formativi per circa 170 milioni di euro, ha permesso di formare oltre 315.000 lavoratori dipendenti da 26.000 imprese. L'offerta formativa di Fon.Ter è ampia e differenziata e in grado di offrire risposte esaurienti alle esigenze di ad ogni tipologia aziendale e il tutto a costo ZERO. Le imprese versano all'INPS i contributi obbligatori per il proprio personale e tra questi dal 1999 rientra anche lo 0.30 dedicato per legge alla formazione continua dei lavoratori occupati. Per fruire delle opportunità che offre il Fondo basta comunicare all'INPS che si vuole aderire a Fon.Ter. La comuni-

Trattasi del fondo interprofessionale che viene utilizzato da Confesercenti con CGIL, CISL e UIL

FON.TER. Per il pubblico esercizio la migliore formazione praticamente a costo zero



cazione avviene con la procedura del flusso Uni-EMens indicando il numero dei dipendenti assoggettati al contributo dello 0,30 e riportando "FTUS" come codice di adesione. Per il 2019 Fon.Ter a dimostrazione dell'interesse che ha per il comparto dei pubblici esercizi ha stabilito di dedicare 1 milione di euro per finanziare percorsi di formazione e aggiornamento dei dipendenti del settore. Ma oltre a questo ci sono molti altri strumenti didattici messi a disposizione degli aderenti al Fondo. **Avviso Standard:** è lo strumento formativo generalista che offre alle imprese la possibilità di presentare progetti formativi con cadenza mensile. Questa procedura garantisce tempi di finanziamento molto ridotti e rispondenti alle esigenze formative delle imprese. **Conto Formazione:** Il Conto Formazione è il conto individuale della singola azienda aderente, alimentato dall'80% del versamento effettuato e trasferito dall'INPS al Fondo. Con questo strumento le aziende aderenti

dispongono del proprio accantonato in forma diretta e possono decidere, di concerto con i propri addetti, di programmare percorsi formativi secondo i modi e i tempi che ritengono più opportuni in conformità ad un Piano Formativo Aziendale Biennale condiviso con le Parti Sociali.

Avvisi Tematici: con questa tipologia di Avvisi, tra i quali rientra quello dedicato ai PE viene offerta alle aziende l'opportunità di presentare progetti formativi tematici finalizzati all'acquisizione di competenze in aree specifiche quali: Socio Sanitario, Automotive, Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro e anche Kit formativi destinati ai settori produttivi del Terziario, della Vigilanza, delle imprese Multiservizi, Logistica e Trasporto e del Turismo.

Seminari Formativi: Le attività seminariali sono rivolte a platee vaste che possono essere composte sia da un pubblico pluri-aziendale, sia da un gruppo monoaziendale, entrambi parimenti coinvolti in percorsi di conoscenza e approfondimento di contenuti specifici.

Voucher Formativi: è lo strumento formativo destinato ai lavoratori di aziende aderenti che desiderano frequentare corsi di formazione a scelta individuale. Il Fondo eroga un contributo economico a copertura parziale o totale delle spese di iscrizione e di frequenza.

Molti sono i Fondi Interprofessionali che operano nel nostro Paese ma Fon.Ter si distingue dagli altri per la capacità di dare risposta immediata alle esigenze delle imprese già dal giorno successivo all'adesione. La formazione finanziata dal Fondo è cantierabile entro 30 giorni dalla presentazione del progetto.

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, Merc
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)

Copertura sanitaria, tecnologia blockchain, agevolazioni per il credito, convenzioni esclusive e vantaggiose nel settore bancario, assicurativo e automobilistico grazie a partner del calibro di UniSalute e BNL Gruppo BNP Paribas. Questi i vantaggi degli associati al centro di "Confesercenti dà voce alle aziende", titolo e claim della campagna pubblicitaria che accompagna il tesseramento 2019 della Confederazione, che rappresenta e sostiene con il suo universo di servizi oltre 350mila imprese del commercio, del turismo, dei servizi, dell'artigianato e dell'industria.

La campagna, iniziata sabato 17 novembre, ha un testimonial d'eccezione: il presentatore e conduttore televisivo Carlo Conti, tra i volti più noti ed amati della televisione italiana. Conti ha prestato la sua immagine per testimoniare il valore ed i vantaggi offerti dal tesseramento Confesercenti in uno spot tv trasmesso la prima volta durante la partita di calcio di Nations League Italia-Portogallo, su RaiUno.

Lo spot, ispirato al mood dei quiz show per la tv, è andato in rotazione fino al primo dicembre scorso su RaiUno, RaiDue, RaiTre e RaiNews e sulla piattaforma web RaiPlay, ed anche sui grandi schermi di 594 cinema in tutta Italia, raggiungendo così oltre 20 milioni di spettatori. Ad accompagnare il messaggio televisivo un'estesa campagna di comunicazione sui social media e su supporti visual,

**Nuovi servizi messi
a disposizione
da tutte le sedi
territoriali
e della stessa AEPER**

Il volto rassicurante del presentatore TV

Carlo Conti testimonial d'eccezione della campagna associativa Confesercenti



con circa 500 affissioni di elevata qualità sulle strade statali, provinciali e comunali di tutta Italia.

L'obiettivo della campagna di tesseramento 2019 di Confesercenti è diffondere presso la più ampia platea possibile la consapevolezza dei vantaggi e dei servizi offerti agli associati. A partire dalla novità della copertura sanitaria integrativa Hygeia, la mutua sanitaria dedicata a imprenditori e professionisti, garantita dal partner di Confesercenti UniSalute.

Un'opportunità che si aggiunge al conto bancario e canone telepass gratuito per un anno offerti da BNL Gruppo BNP Paribas, e ai servizi di blockchain e di agevolazione del credito messi a disposizione da

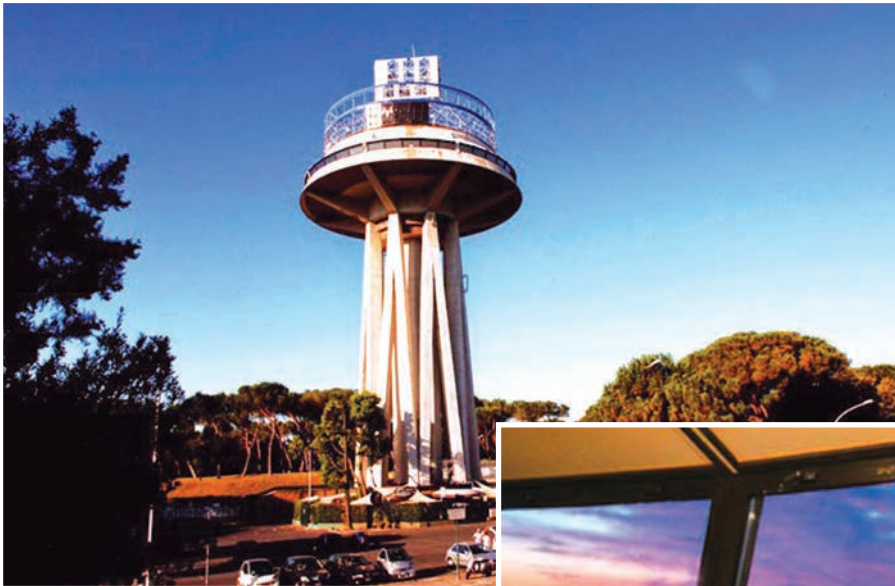
Confesercenti per gli associati, a cui sono riservate dall'associazione anche numerose convenzioni utili a tutelarne l'attività e a garantire gli imprenditori e le imprenditrici – e le loro famiglie – su ogni piano, da quello professionale a quello personale, con vantaggi consistenti su assicurazioni, telefonia, mezzi di trasporto e promozione dell'attività.

Maggiori informazioni sui servizi e sulle possibilità offerte da Confesercenti ai soci sul sito www.confesercenti.it o, specie per i nostri lettori, presso la sede di AEPER in via del Circo Massimo.

È uno dei luoghi panoramici sul quartiere dell'Eur e un simbolo dell'immaginario cittadino. Dal 1961, per volontà del tenore Mario del Monaco, diventa un grande ristorante, oggi restaurato, che offre ai suoi ospiti una vista a 360° dai suoi 51m. Si chiama "Il Fungo", per la sua struttura progettata per realiz-

Locali che hanno fatto la storia

Il Fungo, un'occasione unica ... e irripetibile



zare la torre piezometrica necessaria a garantire l'acquedotto di approvvigionamento per i giardini e le fontane dell' Eur

**Con una bella vista
si mangia meglio.
Provare per credere**

Avete letto bene, 51 metri. Per andare a mangiare, si prende l'ascensore e si seleziona il 14° piano; nessun piano intermedio. L'alternativa è mangiare al piano zero per mangiare una buonissima pizza perdendo però tutto il gusto del panorama).

Sia di giorno che di sera (ma le esperienze andrebbero fatte separatamente), la vista della città, accompagna momenti esclusivi e originali. I menu variano da stagione a stagione, con le ispirazioni e con le ricorrenze, presentati con

La cucina è attenta alla tradizione italiana, ma sempre al passo con la sua stessa innovazione. Leggerezza e novità sono gli ingredienti di ogni singolo piatto che si accompagna con quel gusto speciale, che permette il ritorno alla natura e alle radici del sapore.

Al Fungo Quattordicesimo Piano sei un ospite speciale, puoi prendere distanza dalla vita di ogni giorno e immergerti in un'atmosfera ricca di sapori, di profumi e di



cortesìa da Riccardo e Raffaele Reggiani, che guidano uno staff dinamico e attento alle esigenze di ogni singolo cliente.

colori. Tutto concorrerà a rendere perfetta la tua occasione, personale o di lavoro. Un'occasione unica ... e ripetibile.

IL FUNGO

Piazza Pakistan, 1A - 00144 Roma EUR

Tel.:+39 065921980 r.a. - Fax: +39 065921671

info@ristoranteilfungo.it

APERTO A PRANZO E A CENA (dal lunedì al venerdì)

APERTO A CENA (sabato)

APERTO A PRANZO LA DOMENICA (per eventi e cerimonie)

Il locale è dotato di sala per fumatori

Servizio di catering e banqueting

Scuola di cucina e di sala

Chef a domicilio per cene private



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.

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 trattabile 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

*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

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

Nel **quartiere Prati** vendesi attività di bar gelateria con laboratorio a vista. Macchinari ed attrezzature sono nuove ed in ottimo stato. L'incasso è buono ma sicuramente migliorabile. Il contratto di affitto è di Euro 3.900 mensili. La richiesta, trattabile, è di Euro 145.000

In zona **Clodio/Mazzini** vendesi attività di bar gastronomia con patentino tabacchi appena rinnovato. L'incasso è di Euro 700/800 al giorno e l'affitto di Euro 2.200 mensili. Lo stato del locale è molto buono e lo stesso è dotato di uno spazio esterno autorizzato. La richiesta è di Euro 140.000 trattabili.

Non lontano da **Piazzale Appio** vendesi attività di bar gastronomia in buonissimo stato. L'incasso giornaliero è di Euro 500/600 e l'affitto è di Euro 1.500 mensili. La richiesta è di Euro 95.000.

In zona **Gregorio VII** vendesi attività di tabaccheria completa di tutti i servizi. Aggi interessanti per circa 70.000 annui. La richiesta è di Euro 155.000 trattabili

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 BALCONETRE CAMERE DA LETTO MATRIMONIALI CUCINA ABITABILE DOPPI SERVIZI RIPOSTIGLIO E DUE BALCONI VERANDATI € 460000,00



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. € 169000,00 - Affittato agli stessi inquilini da oltre 10 anni ad euro 9000,00 annui. OTTIMO INVESTIMENTO RENDITA ANNUALE 7% € 110000,00



Talenti adiacente via della Bufalotta e precisamente via Antamoro all'interno di un complesso immobiliare in parte residenziale e in parte commerciale locale commerciale composto da due ampie stanze bagno ripostiglio e angolo cucina. La porzione immobiliare si trova al piano terra di un palazzo residenziale è dotata di un'ampia vetrina, serranda elettrica, aria condizionata caldo/freddo e allarme, completa la proprietà un comodo posto auto scoperto. All'interno il locale è suddiviso in due ampie stanze e data la struttura composta da tramezzi e facilmente adattabile a qualsiasi esigenza. Il locale è essendo oggetto di leasing immobiliare offre l'opportunità di acquisto anche tramite accollo dello stesso. Ottimo anche come uso investimento, infatti data l'attuale situazione di mercato, offre la possibilità di una rendita di circa il 9% lordo. € 79000,00.



Nel cuore dei quartieri Trieste e Africano ed esattamente nella residenziale Via del Giuba, proponiamo in vendita questa esclusiva proprietà completamente ristrutturata con impianti certificati e arredata con finiture di pregio. Locale commerciale di circa 26 m.q. catastali con 2 vetrine su strada diviso in 2 ambienti da una elegante vetrata 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 ANNUALE 7% € 110000,00



Piazza bologna in un comprensorio privato dei primi del "900" proponiamo la vendita di un grazioso bilocale posto al piano rialzato con affacci sul giardino condominiale composto da ingresso, soggiorno con angolo cottura, camera da letto matrimoniale, servizio e posto moto condominiale. ottimo anche come investimento data la vicinanza con la città' universitaria, la metropolitana e la stazione tiburtina l'appartamento e' inoltre dotato di: - climatizzatore - inferriate - persiane blindate - porta blindata € 210000,00



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 DURATA. PARCHEGGIO CONVENZIONATO. IL RISTORANTE E' INOLTRE DOTATO DI: - CLIMATIZZATORI IN TUTTE LE SALE - INFERRIATE - TENDE DA SOLE ELETTRICHE - COMPLETO DI TUTTE LE STIGLIATURE € 49000,00

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), controcursi 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, XI - 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



Dicembre 2018

MARTEDI' 4 DICEMBRE

**CORSO HACCP I UNITÀ
FORMATIVA**

GIOVEDÌ 6 DICEMBRE 2018

**CORSO SICUREZZA
DIPENDENTI**

MARTEDI' 11 DICEMBRE 2018

CORSO HACCP II UNITA'

GIOVEDI' 13 DICEMBRE 2018

CORSO HACCP III UNITA'

'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

DICEMBRE 2018

Direttore

Claudio Pica

Direttore Responsabile

Romano Bartoloni

Redazione

Antonello Giuffrida

Deborah Caputo

Francesco Vitale

Finito di stampare

nel mese di dicembre 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.

