

L'ESERCENTE

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

Sigep



Da UNIGEL Nordpol la filiera della qualità



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



COSTANTE INNOVAZIONE
nella ricerca di nuove soluzioni applicative



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



PER GARANTIRE
la massima qualità agli amanti del gelato



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

uni
GEL **nordpol**

Dal 1936, la Natura è una Storia dolcissima.



Editoriale

Leggendo nostre considerazioni apparse sul numero scorso a proposito dei timidi segnali che ci facevano essere moderatamente ottimisti sull'inversione di rotta che Roma avrebbe iniziato pur timidamente a far trapeolare, qualcuno era parso trasecolare. In realtà i nostri pensieri, calati soprattutto sulla realtà che interessa direttamente la nostra categoria di volenterosi imprenditori, erano rivolti soprattutto al mutare dell'atteggiamento che, chi ha responsabilità di governo politiche nelle istituzioni cittadine, aveva più o meno esplicitamente fatto intendere andando oltre generici e sommessi propositi. E' indubbio che le parole da sole non bastino a rivoltare una frittata, ma il cominciare a scrivere (*verba volant ... scripta manent ...* il latino un tempo era la nostra lingua...) poteva rappresentare davvero una percettibile sensazione di cambiamento.

Ci riferiamo soprattutto alla questione "tavolino", così tanto manipolata ad arte (vedi la rituale definizione "selvaggio", fatta passare dalla stampa), sulla quale negli ultimi mesi ci siamo ripetutamente interessati.

In particolare, ci siamo occupati dei cosiddetti "piani di massima occupabilità", adottati dal solo 1° Municipio, ma potenzialmente trasferibili come metodo coercitivo riferito al rilascio (o meglio sarebbe dire alla sottrazione...) delle occupazioni di suolo pubblico concedibili alle attività di somministrazione, in altre zone commerciali del territorio.

Sulle occupazioni di suolo pubblico

Il mutato approccio della politica romana induce all'ottimismo

In definitiva cosa sarebbe cambiato nell'ultimo scorcio di 2018 nell'approccio che gli organi politici di governo hanno rivolto verso il problema? Dapprima il presidente della Commissione Capitolina al Commercio, Andrea Coia, aveva palesato pubblicamente l'intenzione di mettere mano alla delibera regolamentare da cui tutto era partito, la n. 75 del 2010, trovando il sostanziale appoggio dell'assessore Carlo Cafarotti, sicuramente più sensibile alla questione rispetto a quello che era stato l'atteggiamento del suo predecessore, Adriano Meloni. Di risposta la presidente del 1° Municipio, Sabrina Alfonsi, forte dei consiglieri di maggioranza a lei fedeli a prescindere (ci sia consentita la forzatura del messaggio ...) a sorpresa lo scorso 18 dicembre ha fatto votare una delibera fondata soprattutto sulla rimodulazione di quei PMO, che negli anni erano stati adottati, anche se non in tutte le zone del Centro storico, creando

quindi sperequazioni di trattamento, tra i locali falciati dei tavolini e quelli neanche sfiorati dalla stessa mannaia. Un cambio di rotta della compagine di maggioranza del Municipio, come divenuta pratica diffusa in questi casi, accolto dalle forze politiche di minoranza (M5S soprattutto) con le proverbiali sottolineature votate all'ostilità politica a prescindere: *"da quando ve lo stavamo dicendo che sbagliavate, ora finalmente l'avete capito ..."*.

In realtà i ben informati ci riferiscono che come strategia adottata per intervenire su una questione gestita sinora per competenza dal Municipio del Centro storico, lo stesso assessore Cafarotti avesse scritto al direttore della macrostruttura capitolina, Franco Giampaolletti, per valutare l'ipotesi fondata sul riappropriarsi delle deleghe da parte dell'Amministrazione centrale, così come avvenuto, meno di 10 anni fa, per il rilascio di autorizzazioni di suolo pubblico per le piazze "storiche", ora gestite direttamente dal Gabinetto del Sindaco (piazza del Popolo, Navona, Vittorio Emanuele III°...). Insomma, una strategia "avvolgente" che poteva o potrebbe (non è detto) essere utilizzata dall'alto per risolvere di forza la questione.

Tutto questo dunque è avvenuto, in un mese o poco più, per sollevarci d'animo e – ci sia consentita la ... via di fuga – per approntare con animo sollevato la trasferta verso Rimini e lì farci rapire da quelle atmosfere che solo il SIGEP ogni anno è in grado di regalarci a scatola chiusa.

Claudio Pica



Gelato | Pastry | Chocolate | Bakery | Coffee

Ufi
Approved
Event

Sigep

The sweetest
business
experience

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

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

www.sigep.it



Gambarini&Muti

IN COLLABORAZIONE CON

ITCA
ITALIAN TRADE AGENCY

SPECIAL EVENTS



Selezione Italiana della Coppa del Mondo della Gelateria

Platinum Sponsor



ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

Rimini, 19 - 23 gennaio 2019

SIGEP e tutti i protagonisti del mondo dolciario festeggiano il traguardo delle "40" candeline

Lasciatevelo dire da chi ha qualche primavera sulle spalle e che, da quasi quarant'anni a questa parte, finite le feste tra Natale ed Epifania, comincia a declinare il conto alla rovescia che lo separa, da addetto ai lavori, dall'appuntamento con il SIGEP, la rassegna espositiva che mette in vetrina il meglio del dolciario artigianale e che, non contenta di ciò, nelle ultime edizioni ha efficacemente inglobato settori complementari quali la panificazione e la caffetteria.

"Italian Exhibition Group" (trattasi del nuovo assetto societario che da "Rimini Fiera SpA" qualche anno fa ha ereditato l'organizzazione del salone) si ripromette di festeggiare al meglio i 40 anni di vita della rassegna, annunciando già una serie di sorprese che solo chi sarà presente alla kermesse potrà apprezzare nella maniera più compiuta. Come dire... che gli assenti continueranno ad avere sempre torto.

Gli organizzatori annunciano un'edizione con grandi eventi e tante iniziative assolutamente da non perdere



Reduce dai numeri record della passata edizione, SIGEP è pronto ad accelerare ulteriormente in coerenza con le strategie di sviluppo tracciate dal piano industriale quinquennale della stessa IEG. Un piano all'insegna degli investimenti in strutture, innovazione e internazionalità, così da confermarsi il principale hub al mondo per il canale cosiddetto *foodservice dolce*.

Conosciuti e apprezzati gli ingredienti che rappresentano il successo della fiera: presenza dei leader in una logica di integrazione fra filiere, concorsi internazionali, alta formazione, incontro dei più celebrati "maestri" mondiali dell'arte dolciaria. Al riguardo, si stanno promuovendo diversi appuntamenti nel mondo per diffondere il made in Italy di settore e tessere relazioni commerciali, onde arric-

chire ulteriormente il profilo internazionale del salone.

Gli organizzatori contano ancora sull'effetto trainante della Gelateria e della Pasticceria. Non mancheranno le competizioni di alto livello dove potenzialmente tutti, dagli artigiani più affermati a coloro che magari per la prima volta vogliono mettere in gioco la propria abilità misurata fino ad esso tra i confini del proprio laboratorio, potranno diventare protagonisti. Nelle pagine a seguire, il lettore potrà trovare le occasioni giuste per assistere o partecipare in prima persona.

Insomma, seguite questo consiglio: se ancora non avete preparato la valigia, sbrigatevi a farlo. Rimini vi aspetta!

Italian Exhibition Group (IEG) festeggia, nel 2019, i 40 anni di Sigep. Alla vigilia dell'importante appuntamento, incontriamo l'amministratore delegato di IEG, Ugo Ravanelli.

Sarà un Sigep all'insegna dei festeggiamenti?

Assolutamente sì. Quarant'anni rappresentano un traguardo importante e Sigep li vuole celebrare con le imprese protagoniste del mercato, un comparto dinamico e in costante crescita. Festeggeremo, dunque, ma con lo sguardo rivolto al futuro, rendendo disponibili concreti strumenti per lo sviluppo del business delle imprese, all'insegna dell'innovazione, dell'internazionalità e dell'alta formazione. Con espositori e visitatori, ripercorreremo la nostra storia e una tradizione straordinaria, che ha generato cultura e qualità, puntando a nuovi orizzonti e altri mercati da conquistare. Ci saranno tante sorprese, ogni angolo di Sigep trasmetterà l'orgoglio di aver saputo costruire, tutti insieme, un grandioso evento che riassume una leadership italiana che vuole crescere ancora.

Dovesse sintetizzare l'obiettivo basilare di IEG?

La nostra stella polare è rappresentata dalla volontà di soddisfare a 360 gradi le esigenze delle aziende espositrici anticipandone obiettivi e domande. E ciò che percepiamo, in un mondo degli affari sempre più globalizzato, è la necessità di proporre un'aggregazione unica e vincente nel mondo:



Abbiamo raccolto le anticipazioni al SIGEP dall'amministratore delegato di Italian Exhibition Group Ugo Ravanelli



A destra Ugo Ravanelli insieme con lo storico presidente Lorenzo Cagnoni

“Aspettatevi un'edizione all'insegna dell'innovazione e dell'alta formazione”

quella che possiamo definire del “foodservice dolce”.

L'auspicio è che questa consapevolezza pervada l'attività generale e che consenta al made in Italy di qualità di

accelerare ulteriormente in ogni continente.

Il nostro contributo è, quindi, quello di offrire a tutti coloro che saranno a Sigep 2019 salde e proficue connessioni internazionali che alimentino business dal respiro mondiale. Crediamo che l'edizione del 40° sarà, da questo punto di vista, davvero straordinaria.

Raccoglieremo il frutto di investimenti sostanziosi compiuti insieme ai partner e a tutti coloro che in questi anni hanno affiancato IEG e Sigep per fornire supporto alle imprese nei loro processi di internazionalizzazione. Al prossimo Sigep vogliamo che questa dimensione risalti in modo preponderante.

Anche quest'anno il quartiere sarà sold out?

Sì, un risultato anche quest'anno molto positivo: l'intero quartiere, circa 130 mila metri quadri, tutto occupato. Nel 2018 rendemmo disponibili le nuove aree realizzate dopo l'ulteriore ampliamento, quest'anno le utilizzeremo appieno. Il quartiere fieristico sarà un susseguirsi di aziende. Abbiamo anche lavorato molto sul fronte della raggiungibilità e dei servizi, tenendo conto del vantaggio di poter disporre di una stazione ferroviaria di linea sulla direttrice Milano - Bari, sempre più utilizzata dai visitatori.

Si affacciano sul mercato nuovi format commerciali. Cosa proporrete a Sigep?

Le catene sono il sistema più potente per espandere, soprattutto all'estero, la diffusione di nuovi punti vendita. Crescono continuamente le aziende in grado di diffondere qualità e organizzazione.

Da qui l'interesse a monitorare il sistema del franchising poiché, da qualche anno, questo mondo caratterizzato da un modello ottimizzato e replicabile ha assunto sempre più rilievo. Il nostro Osservatorio monitora le principali catene italiane di gelaterie, gelaterie soft/stecco e yogurterie e, in collaborazione con Sistema Gelato, ha analizzato 80 catene con punti vendita diretti ed in affiliazione per complessive 2.225 attività commerciali, di cui il 37% all'estero.

Va tenuto conto che ogni nuova apertura in forma diretta o tramite affiliazione comporta l'acquisto di attrezzature, impianti, arredamenti ed ingredienti rigorosamente 'made in Italy'. Sistema Gelato stima che ogni gelateria avviata all'estero sviluppi, in un anno, un export per l'Italia di almeno 100.000 euro in attrezzature, arredi e macchinari e di 25.000 euro in materie prime ed ingredienti.

A Sigep renderemo disponibili le

**Una superficie
espositiva di 130mila
metri quadri
tutta occupata**

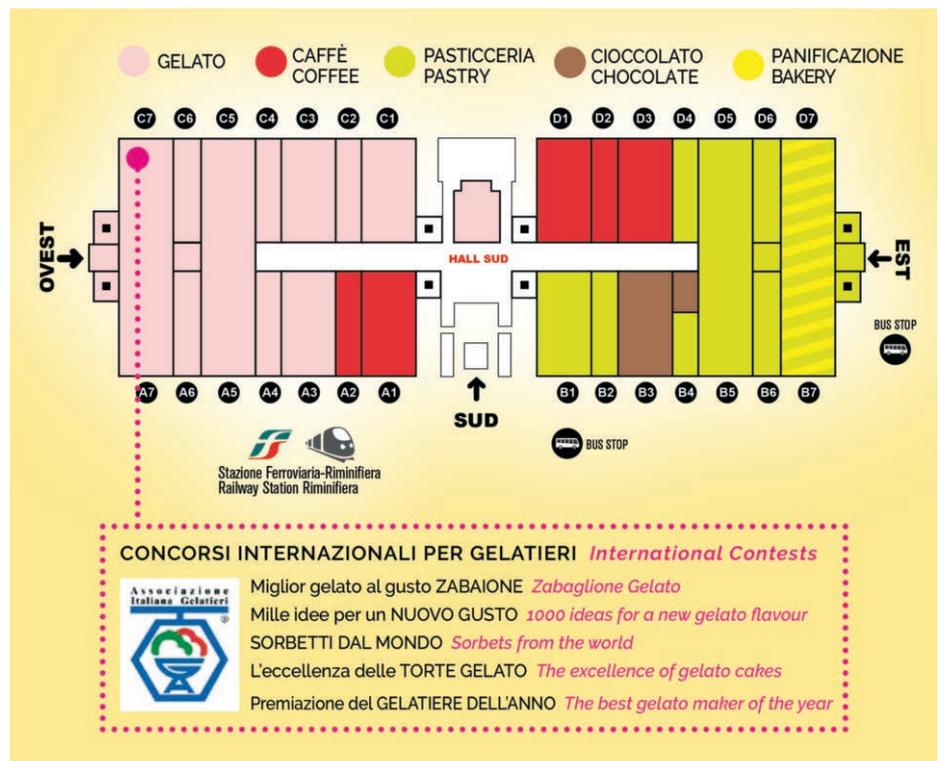
“Vogliamo raccogliere il frutto di investimenti sostanziosi compiuti insieme a tutti coloro che in questi anni ci hanno affiancato perché riuscissimo a diventare chi siamo”



importanti informazioni derivanti da queste analisi.

Che cosa chiedono le aziende ad una Fiera internazionale come il Sigep?

Chiedono di accedere ad un sistema di relazioni che le avvantaggi, di entrare in stretto contatto con le innovazioni, di fare esperienza su nuovi mercati e, ovviamente, di fare business. E' sempre più frequente la presenza di investitori esteri intenzionati a interpretare e comprendere i nuovi scenari, le tendenze del dolciario, così da capire come orientare gli investimenti; notiamo, inoltre, che le aziende si stanno orientando verso locali con format personalizzati. A Sigep si può dunque apprendere ed innovare: per questo diciamo che è una piattaforma di business, capace di rispondere alle attese e garantire risultati positivi.



Direttore Patrizia Cecchi, anche quest'anno la parola d'ordine sembra essere "internazionalità". Come si concretizzerà durante le giornate del Sigep?

In tutte le sue forme. Sarà la bandiera della quarantesima edizione di SIGEP, tra grandi eventi e mirati strumenti per promuovere il business in tutto il mondo. Si concretizzeranno a gennaio i positivi risultati di un Road show internazionale di Sigep con tappe realizzate in occasione dei principali eventi mondiali dal Fancy Food di NY all'NRA di Chicago, dall'Hotellex e Bakery China di Shangay fino a IBA di Monaco e al World of Coffee di Amsterdam. Occasioni importanti per presentare e promuovere la manifestazione e costruire un network strutturato di relazioni industriali, mediatiche commerciali e associative internazionali. Dall'inizio di dicembre è attiva la piattaforma di web matching che permette agli espositori di prenotare gli incontri con i buyer esteri invitati e selezionati tra i più rinomati importatori, distributori, catene ristorative e dell'hotellerie internazionale provenienti da 64 Paesi, dal Sud Est Asiatico, Estremo Oriente, Europa, Centro e Sud America, Nord America, Africa, Medio Oriente e Oceania. Uno strumento molto apprezzato, che offre all'espositore la possibilità di visualizzare in anteprima i profili dei buyer che parteciperanno

Tanti eventi volti ad esaltare la scuola italiana nelle produzioni artigianali di gelateria e pasticceria

Speciale SIGEP

"La parola d'ordine rimane quella... internazionalità"



Intervista al Direttore Patrizia Cecchi

no alla manifestazione, permettendo loro di organizzare l'agenda degli incontri d'affari. Abbiamo invitato al Sigep Trade Analyst ICE provenienti da 10 Paesi (due aree per gli USA, poi Canada, Cina, Corea del Sud, Giappone, Indonesia, Iran, Vietnam e Giordania) e organizzato desk e focus sul paese per approfondire le tematiche utili allo sviluppo del business nelle aree di interesse. ICE ha, inoltre, elaborato ricerche di mercato su 10 paesi selezionati insieme a IEG che saranno fruibili online da tutti gli operatori interessati. A questo si aggiunge un progetto con focus sulla Germania in collaborazione con Agenti 321 per la ricerca di agenti di commercio.

E sul fronte degli eventi?

Per la prima volta arriverà a Sigep il World Coffee Roasting Championship, itinerante competizione mondiale che premia l'eccellenza nella torrefazione del caffè. L'appuntamento a Sigep 2019 ha già in programma la partecipazione di oltre venti Paesi ed è inserito ufficialmente in un calendario di eventi del World Coffee Events. Nei Paesi partecipanti si stanno svolgendo in questi mesi le selezioni valide per l'accesso al mondiale.

Grande attesa per la quinta edizione del Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores, con gli 11 migliori pasticceri under 23, pronti

a sfidarsi per un titolo ambito e di straordinaria qualità.

La novità 2018 sarà l'International Pastry Camp, preziosa opportunità di mostrare l'evoluzione delle scuole di pasticceria che nel mondo vanno evidenziandosi. Da sette nazioni del mondo arriveranno i migliori giovani pasticceri, le 'pastry star' del futuro che lunedì 21 gennaio si esibiranno alla Pastry Arena mostrando i dolci tipici del mondo. Si aggiunge un'ulteriore vetrina al tradizionale Sigep Giovani, in programma mercoledì 23 con la partecipazione delle scuole italiane, in collaborazione con Conpait, Pasticceria internazionale e Castalimenti.

Sempre alla Pastry Arena, lunedì 21 gennaio, sono in programma le selezioni italiane per partecipare nel 2020 a The Pastry Queen, accesso da conquistare primeggiando nelle tre prove previste dalla selezione.

Martedì 22 gennaio la Pastry Arena ospiterà i Campionati Italiani di Pasticceria Juniores e Seniores. Oltre ai professionisti ormai affermati, assisteremo alle performance di giovani talenti sulla rampa di lancio nella professione.

Per il mondo della gelateria cosa avete preparato?

Avremo Sigep Gelato d'Oro, la competizione che individuerà la squadra italiana che parteciperà alla nona Coppa del Mondo della Gelateria 2020. La squadra sarà composta da un gelatiere, un pasticcere, uno chef e uno scultore del ghiaccio.

C'è, ovviamente, la solita attesa per le iniziative dell'Associazione Italiana Gelatieri, che proporrà a SIGEP 2019 cinque appuntamenti. Si parte domenica 20 gennaio con



il concorso dedicato ai sorbetti; lunedì 21 gennaio toccherà al concorso *L'eccellenza delle torte gelato* e, dalle 14, le migliori torte con base cioccolato saranno premiate dalla giuria.

Il *Memorial Alberto Pica*, intitolato al suo storico presidente e straordinario animatore della promozione del gelato artigianale in Italia e nel mondo, si svolgerà martedì 22 gennaio e sarà dedicato al gusto zabaglione.

Sempre martedì, gran finale con *Mille idee per un nuovo gusto gelato dell'anno*, con i gelatieri in gara che si contenderanno l'ambito riconoscimento.

I vincitori dei quattro concorsi si contenderanno il riconoscimento di *Miglior gelatiere dell'anno*, con premiazioni alle 17.00 di martedì 22 gennaio al padiglione C7. E' inoltre in programma la presentazione della guida alle migliori gelaterie italiane firmata da Gambero Rosso.

Solita grande attesa per i concorsi dell'Associazione Italiana Gelatieri anche in memoria del suo storico presidente Alberto Pica

Infine, tanti convegni in calendario per il settore dolciario. Going Global sarà il titolo del convegno che fornirà informazioni sul crescente mercato tedesco del gelato e sugli scenari futuri per le gelaterie. Appuntamento 21 gennaio ore 14.30 in Sala Neri 1 – Hall Sud.

Cosa proporrete nella giornata di apertura?

Faro sull'innovazione e i trend! Un'ulteriore tappa dell'autorevole Osservatorio Sigep che accompagna storicamente il settore, un talk show che presenterà le tendenze nel mercato del *foodservice* dolce nel mondo.

Sarà la prima volta del World Coffee Roasting Championship, competizione mondiale che premia l'eccellenza nella torrefazione del caffè

Le iniziative dell'Associazione al SIGEP

Gelatieri in sana competizione

Anche quest'anno, come di consuetudine, l'Associazione Italiana Gelatieri parteciperà al SIGEP proponendo una serie di concorsi e appuntamenti che si svolgeranno in uno spazio dedicato allestito nel Padiglione C7.

L'edizione di quest'anno proporrà appunto i tradizionali concorsi nei quali tutti i gelatieri potranno mettersi in gioco, magari sfidando qualche collega più affermato. Non mancheranno iniziative di contorno tutte volte a promuovere la valorizzazione del vero gelato artigianale italiano e dimostrazioni mirate a presentare nuove tecniche di preparazione. Questo già a partire dal pomeriggio della giornata inaugurale quando il gelatiere Stefano Ferrara e il dott. Flavio Di Gregorio presenteranno, presso la sala Diotallevi, la demo *"Il gelato a basso contenuto di zucchero aggiunto"*. La demo verrà anche riproposta domenica 20 gennaio e lunedì 21 gennaio alle ore 10 e si parlerà del gelato funzionale, il

il palato e le esigenze alimentari sia di soggetti sani, sia di coloro che seguono delle specifiche diete, così come di portatori di patologie dismetaboliche, cardiovascolari,

inizierà ad assaggiare i sorbetti dalle ore 14 e alle ore 16,30 sarà decretato il vincitore. Il giorno seguente, lunedì 21 gennaio, si terrà invece il *concorso L'Eccellen-*



Da non perdere anche le dimostrazioni rivolte a chi intende curiosare e conoscere nuove tecniche di preparazione

primo di una nuova serie di prodotti della catena del freddo che, oltre al gusto, privilegiano macronutrienti e molecole funzionali antiossidanti in grado di soddisfare

neurologiche degenerative, renali e oncologiche.

Durante le giornate del SIGEP, verranno anche nominati i nuovi Cavalieri del gelato e Ambasciatori del gelato italiano nel mondo, rispettivamente sabato 19 gennaio alle ore 17 e domenica 20 gennaio alle ore 11, giornata in cui gli stessi potranno gareggiare nel *concorso Eccellenza*, a loro esclusivamente dedicato e che è stato vinto, nell'edizione SIGEP 2018, da Rosario Nicodemo della gelateria Il Cannolo Siciliano. Nicodemo ha anche trionfato, lo scorso anno, nel *concorso Sorbetti dal mondo* e, domenica 20 gennaio, scopriremo chi prenderà il suo posto nell'edizione 2019: la giuria

za delle Torte Gelato a base *"Cioccolato"* e alle ore 16 verranno premiati i primi cinque classificati, scoprendo chi *"toglierà lo scettro"* a Gian Paolo Porrino (gelateria L'arte del dolce di Vittuone - Milano) che lo scorso anno si è aggiudicato il primo posto con la Torte Melisetto.

Nella giornata di martedì 22 gennaio sono previsti altri due concorsi di gelateria: il *Memorial Alberto Pica - Concorso Gelato al gusto zabaione* e il *Concorso Mille idee per un nuovo gusto - gelato dell'anno*; le giurie assaggeranno i gusti proposti dalle ore 13 e, dalle ore 15, inizieranno le premiazioni. Nella passata edizione il Memorial

Alberto Pica (gusto nocciola) è stato vinto dalla Gelateria aquilana Nova Vida di Ciocco D., mentre è salita sul gradino più alto del podio riservato al concorso Mille Idee la gelatiera albanese Rosilda Kollaku. Alle ore 17, i vincitori dei concorsi Sorbetti dal Mondo, L'Ecceellenza delle torte gelato, Memorial Alberto Pica e Mille idee si sfideranno per decretare **il miglior gelatiere dell'anno**, titolo attualmente detenuto dal Cavaliere del gelato Rosario Nicodemo.

Gli eventi appena descritti sono solo alcuni di quelli che si svolgeranno a Sigep 2019. Il programma è molto ricco e sarà anche effettuata una presentazione del progetto *Gelato World Heritage* con l'individuazione di nuove tappe grazie alla presenza dell'Ambasciata di Cuba e dell'Ambasciata dell'Uzbekistan.

Come da tradizione, nella serata di martedì e durante la consueta cena



di gala, verrà consegnato il premio "Vita da Gelatiere" attribuito quest'anno ad Antonio Cosentino.

Lo staff dell'Associazione vi aspetta numerosi per scoprire i vincitori

In palio il Memorial "Alberto Pica"

dei concorsi 2019 e, soprattutto, per seguire le demo dimostrative che riguardano il vero gelato artigianale italiano quello che, da sempre e per sempre, l'Associazione Italiana Gelatieri difende, valorizza e promuove in Italia e nel mondo.

Chiunque volesse ulteriori informazioni o desiderasse partecipare ai concorsi, deve far pervenire la propria richiesta alla segreteria organizzativa AIG - Via del Circo Massimo 9 - 00153 Roma, tel. 06/57288854, email - fino al 18 gennaio 2019. Dal 19 gennaio 2019, la segreteria può essere contattata al numero 3288844024 o ci si potrà presentare direttamente allo stand dell'Associazione in Fiera a Rimini (Pad. C7).

GIACON
arredidesign

SOLUZIONI D'ARREDO
PER LOCALI PUBBLICI

BAR | PASTICCERIE
GELATERIE | PANIFICI
RISTORANTI

Giacon Srl

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



Personalizza
il tuo spazio

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 fax06/57300307, 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.associazioneitalianigelatieri.it

Se la storia del SIGEP è anche un po' la nostra storia

Chi l'avrebbe mai immaginato un tempo, che mi avrebbero chiesto di scrivere su *L'Esercente* firmando da presidente dell'Associazione Italiana Gelatieri. Un riconoscimento alla fiducia accordatami, per la quale non finirò mai di ringraziare i colleghi, il nostro segretario e tutte quelle componenti, comprese le aziende sponsor, insomma tutti quanti fanno parte della famiglia allargata.

Sono i giorni in cui si prepara la trasferta al SIGEP e, se mi volto indietro, il pensiero corre ad Alberto Pica, quello che è stato e sarà sempre il mio Presidente. Con lui rimane indelebile il ricordo di chi nutrive le stesse sensazioni di un bambino che poteva essere accompagnato verso Rimini a visitare come il più bello dei luna park,

Già all'epoca far parte dello staff dei fedelissimi sembrava rappresentare un punto d'arrivo. Da Roma la carovana si muoveva dietro la macchina del capo ad una velocità di crociera che prevedeva non si andasse mai oltre gli 80 chilometri orari. Del gruppo non poteva non fare parte la signora Maria che, verso metà strada e il quel languorino si faceva sentire, tirava



fuori dalla sporta i panni preparati di buon mattino con le sue mani, facendo capire a tutti di come, sia il viaggio di andata e ritorno che tutta la permanenza a Rimini, sarebbero dipese dalla sua organizzazione. Sono stati anni fantastici

quelli. Mi hanno crescere come gelatiere e come imprenditore.

Contemporaneamente è maturata quell'esperienza, arrivata a tal punto da suggerire a qualcuno da propormi, tre anni fa, alla guida dell'Associazione, una guida che ho peraltro sempre condiviso assieme a tutti, magari superando passaggi complicati, ma raccogliendo tante di quelle soddisfazioni, che sono appunto state il risultato di un lavoro di gruppo e dove ognuno è stato consapevole del ruolo che gli era stato affidato. Ora ci apprestiamo a vivere la quarantesima edizione del Sigep, sempre con le stesse intatte sensazioni, un po' da protagonisti e soprattutto con l'orgoglio di essere far parte, nel nostro piccolo, della storia che ha caratterizzato una rassegna, nel suo genere, leader incontrastata in tutto il mondo.

Vincenzo Pennestrì

Nella prevista conferenza stampa

Il "Gelato Festival" che sarà

Eancora SIGEP sta promuovendo durante l'anno diversi appuntamenti nel mondo per diffondere il made in Italy di settore e tessere relazioni commerciali, onde arricchire ulteriormente il profilo internazionale del salone. In particolare, la manifestazione sostiene Gelato Festival, che dopo le prime tappe italiane (a Firenze, Roma, Torino e Milano) si è spostato fra giugno e luglio in Europa (Berlino, Varsavia, Londra e Vienna) e poi fra agosto e ottobre negli USA (Jersey City, Chicago, Washington DC, Los Angeles, Dal-

las, Scottsdale).

Nella giornata di martedì alle ore 11 si svolgerà la conferenza stampa di Gelato Festival: 10° anniversario. Nel pomeriggio in seno alle celebrazioni per il 10° anniversario della ma-

nifestazione, verrà presentato il Gelato Festival World Ranking, progetto di respiro internazionale, volto a coinvolgere tutti i maestri gelatieri che hanno partecipato negli anni alle tappe del famoso tour.



di Francesco Vitale

Una grande passione nata da quando era bambino che lo ha portato a raggiungere importanti traguardi e a vincere numerosi premi per la qualità e l'eccellenza del suo gelato artigianale.

Antonio Cosentino, titolare della Pasticceria-Gelateria Marron Glacés di Catanzaro Lido, nasce prima come pasticciere e solo successivamente allarga le sue conoscenze al mondo del gelato.

Antonio lascia le scuole all'età di 10 anni dopo essere entrato quasi per gioco in una pasticceria: quel gioco che trasforma in una professione e in un vero e proprio mestiere. Ed eccolo lì in poco tempo a realizzare le prime torte: il suo datore di lavoro però faceva anche gelati ed è sul suo esempio che ha iniziato a fare qualche gusto. Intanto all'età di 26 anni apre la sua pasticceria.

La vera passione per il gelato inizia nel 2008, quando ha iniziato ad approfondire il bilanciamento: «Nel gelato vi sono molti ingre-



**Vita da Gelatiere
... e non solo**

Un premio ai 40 anni di carriera di ANTONIO COSENTINO



Quel mestiere vissuto con smisurata passione contribuendo a divulgare il meglio dell'arte dolciaria

denti - afferma Antonio Cosentino - ciascuno con proprietà molto differenti, che devono essere miscelati secondo regole ben precise, facendo in modo che siano in equilibrio fra loro.

Capire cosa succede quando si uniscono le diverse componenti della miscela è la base per creare non solo un gelato ma il gelato che il cliente desidera, con un corretto equilibrio di materie

prime, temperatura, proteine, zuccheri, grassi, ecc...».

Anche il gelato è cambiato nel tempo. Prima era più pesante: anche per mezz'ora non si scioglieva perché pieno di grassi.

Alla gente piaceva in quel modo. «Non esiste un gelato tipico – rivela Cosentino – perché i gusti e le preferenze cambiano da zona a zona e da cliente a cliente. Il segreto è quello di entrare in contatto con la persona cercando di comprendere quello che gli piace».

Nel locale di Antonio oggi ci sono 30 dipendenti, 67 gusti di gelato disponibili e un bellissimo panorama sul lungomare di Catanzaro Lido dove i clienti spesso si fermano anche per pranzo assaggiano una buona brioche gelato, riscoprendo la bellezza di un momento di incontro e di condivisione, coccolati dalle onde del mare e da un clima mite tutto l'anno.

I PREMI AL SIGEP DI RIMINI



2009 - 1° Classificato per il Concorso al Gusto Nocciola

2010 - 2° Classificato per il Concorso al Gusto Pistacchio

2012 - 5° Classificato al Concorso Mille Idee per un nuovo Gusto

2012 - 6° Classificato al Concorso al Gusto Caffè

2013 - 6° Classificato al Concorso al Gusto Nocciola

Il suo ricco palmarès...

Al "Marrons Glacés", Bar, Pasticceria, Gelateria di Catanzaro Lido, c'è un Ambasciatore delle tradizioni con chiara propensione all'innovazione e alla ricerca delle migliori materie prime. Traguardi importanti, riconfermati giorno dopo giorno dalla qualità e dalla genuinità dei prodotti che prepara per i clienti.

IL Maestro Antonio Cosentino, nel corso della sua eccezionale carriera ha ricevuto innumerevoli premi.

2018

1° Classificato alla fiera tenutasi al Palazzo Congressi "Officina del Sapore" a Roma, per il Gelato gusto Annona e Ricotta con Salsa al Rum.

2018

Ambasciatore del Gelato nel mondo

IL Maestro Antonio Cosentino viene riconfermato come: Ambasciatore del Gelato nel mondo

2017

Maestro Artigiano

La Regione Calabria, con decreto n.7242 del 04/07/2017, conferisce al Sig. Antonio Cosentino la qualifica di "Maestro Artigiano"

2017

3° classificato al contest The Ultimate Dessert indetto da Eccellenze Italiane con la presentazione della torta "Seduzione in Acquerello

2017

1° Premio alla Fiera del Levante Bari per il Gelato Gusto Nonna Rosa.

2017

2° e 3° Posto al concorso presso la Costa degli Dei per la Torta Monumentale

2019

Medaglia d'Oro

Al SIGEP di Rimini viene insignito con Medaglia d'Oro per i 40 anni di ininterrotta attività lavorativa e per la diffusione dei prodotti artigianali italiani.

A Rimini il dolciario artigianale nella sua massima espressione

La raffinata arte dei pasticceri si prepara a rubare la scena

Se le competizioni tra gelatieri sono un appuntamento assai atteso tra gli addetti ai lavori, altrettanto, se non di più, si può dire per i colleghi della pasticceria. Infatti proprio il SIGEP è da sempre teatro quasi esclusivo dei concorsi, aperti anche a selezioni provenienti da almeno quattro continenti. A partire, per l'edizione di quest'anno, dal Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores, con i giovani under 23 a sfidarsi per un titolo ambito e di straordinaria qualità.

In gara si cimenteranno giovani di Australia, Cina, Croazia, Filippine, Francia, India, Italia, Russia, Singapore, Slovenia, Taiwan. Nei paesi in competizione si è proceduto alle selezioni per definire i partecipanti. La squadra italiana, selezionata a Sigep 2018, sarà formata da Filippo Valsecchi (Lecco) e Vincenzo Donnarumma (Napoli).

Il Campionato, ideato 10 anni fa dal maestro Roberto Rinaldini, avrà per tema 'Il Volo' ed ogni concorrente avrà il supporto di un team per aiutarlo a far emergere le proprie qualità nelle sette prove previste. La competizione si svilupperà nelle prime due giornate di SIGEP alla Pastry Arena.

La novità 2018 sarà l'International Pastry Camp, preziosa opportunità



di mostrare l'evoluzione delle scuole di pasticceria che nel mondo vanno evidenziandosi. Da sette nazioni del mondo arriveranno i migliori giovani pasticceri, le 'pastry star' del futuro che lunedì 21 gennaio si esibiranno mostrando i dolci tipici del mondo.

Nella giornata di lunedì saranno in programma le selezioni per comporre la formazione dell'Italia che nel 2020 gareggerà a The Pastry Queen, pass da conquistare primeggiando nelle tre prove previste dalla selezione fra le migliori 'lady pastry'. In ultimo nella giornata di martedì sempre la Pastry Arena ospiterà i Campionati Italiani di Pasticceria Juniores e Seniores. Oltre ai professionisti ormai affermati, i visitatori potranno vedere le performance di giovani talenti sulla rampa di lancio nella professione.

La qualità assoluta degli eventi è garantita da un Comitato Pastry Events ai quali partecipano stabilmente le figure più autorevoli della pasticceria, coordinati dal Maestro Roberto Rinaldini: Iginio Massari, Gino Fabbr, Vittorio Santoro, Federico Anzellotti, Livia Chiriotti, Ennio Parentini, Igor Maiellano, Greta Fossati, Samuele Calzari e Giorgia Maioli, Brand Manager pasticceria SIGEP.



In programma i campionati mondiali juniores e le selezioni italiane femminili per la Pastry Queen 2020



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.



Nel raffronto con il gelato prodotto su scala industriale, quello artigianale nei gusti degli italiani ha indiscutibilmente preso la meglio. In pasticceria il confronto non è mai esistito, salvo che per i prodotti tradizionali dei periodi natalizi e pasquali, allorché la stragrande maggioranza della produzione era, ancor oggi è, legata a marchi di fabbrica divenuti più che familiari nell'immaginario collettivo. Per il panettone Milano ha però da sempre fatto eccezione per via di quanto fosse radicata l'abitudine delle famiglie a festeggiare la ricorrenza natalizia con un panettone appena sfornato nei laboratori di pasticceria. Ne sapevano qualcosa anche coloro che da Roma, negli anni '80 ne prenotavano in non modiche quantità già a novembre, per offrirli come raffinato dono natalizio al posto del rituale cesto. Negli ultimi anni l'attenzione dei consumatori per il panettone prodotto nei laboratori artigianali è sicuramente aumentata, anche stimolata dai programmi televisivi dove la pasticceria e la cucina in genere hanno spazi sempre molto più dilatati.

Questo fenomeno è stato colto, e non poteva essere altrimenti, dall'Osservatorio SIGEP che costantemente monitora le abitudini alimentari dolciarie degli italiani. Nel Natale appena trascorso i più fortunati sono stati quelli che il panettone lo hanno potuto scegliere dalle mani dei migliori maestri pasticceri. Quelli che magari lo plasmano accogliendo i sapori e i profumi delle terre d'origine. Nel rispetto, però, di una tradizione consegnataci da millenni di arte dolciaria.

Dai grandi Maestri della pasticceria i segreti che fanno la differenza

Dalle tavole imbandite del Natale



Se il panettone artigianale è davvero tutta un'altra cosa

“Sono un innovatore tradizionalista, si è autodefinito Iginio Massari, considerato il <Maestro dei Maestri> pasticceri. Rispetto la tradizione nella sua essenza più profonda, ma ogni anno imprimo nel mio panettone un tocco innovativo. Il passo in avanti passa attraverso l'utilizzo di prodotti primari ineccepibili e valorizzati dall'evoluzione della tecnica e della tecnologia. E' un binomio che esalta la qualità; un panettone fatto bene è sempre un buon panettone”.

Due chili di dolcezza al profumo di marron glacé e albicocche. E' stata la proposta di panettone firmata dal pluripremiato maestro Roberto Rinaldini, che prende forma dopo oltre 60 ore di lenta lievitazione. I marroni vengono dal Piemonte e sono rigorosamente tritati manualmente, per essere distribuiti nell'impasto in modo omogeneo. Una nota di leggerezza quasi primaverile con le albicocche del Vesuvio, che regalano la giusta umidità al dolce soffice. “Panetto-

ne come scrigno del prodotto tipico locale, racconta Federico Anzellotti, Presidente della Confederazione Nazionale Pasticceri Italiani. Intorno ad un dolce che proprio a Sigep abbiamo nominato ambasciatore italiano nel mondo della produzione dolciaria artigianale, gli italiani hanno potuto cogliere un Natale sempre più all'insegna della valorizzazione dei nostri prodotti a marchio Dop e Igp. Il panettone artigianale è stato esaltato da abbinamenti eccelsi, ripieno col fico di Cosenza, il limone di Sorrento e la nocciola piemontese. Addirittura, il Montepulciano d'Abruzzo sta entrando come essenza nell'impasto del dolce lievitato. In definitiva il successo travolgente del panettone artigianale sta trascinando l'attenzione del consumatore, non solo con il ripieno, ma con la scelta di dare sapore all'impasto, sempre coi prodotti della migliore tradizione italiana”.



OFFICINE DEL SAPORE

Il migliore arriveràerci all'edizione 2019

9/10/11 Novembre



Il SIGEP oltre il dolciario artigianale

E il chicco di caffè conquista altro spazio con il concorso mondiale dedicato alla torrefazione

Arriva al SIGEP la competizione dedicata alla torrefazione del chicco più amato al mondo, il World Coffee Roasting Championship. Il prestigioso appuntamento arricchisce ulteriormente la presenza in fiera del comparto "caffè" ed andrà ad affiancare le previste finali di tutti e sette i campionati italiani baristi che selezioneranno gli ambasciatori del tricolore al World Coffee Events, considerato l'Oscar internazionale del caffè. Quella del Roasting Championship è una competizione itinerante di livello mondiale che premia la specifica eccellenza nella torrefazione del caffè. Il SIGEP accoglierà i migliori professionisti internazionali di un settore che stima in oltre 1 miliardo il valore del commercio mondiale dell'esportazione del caffè torrefatto. Alla manifestazione sarà dedicato il pad. D3, con le gare che si svolgeranno da domenica 20 a mercoledì 23 gennaio. I concorrenti saranno valutati in base alle loro prestazioni valutando la qualità del caffè verde (classificazione del caffè), sviluppando un profilo di tostatura che accentua al meglio le caratteristiche desiderabili di quel caffè e sull'ultima tazza di caffè tostato.

La competizione mondiale di torrefazione è prodotta da World Coffee Events, una sussidiaria della Specialty Coffee Association. *"Siamo entusiasti di tornare a Rimini – il commento di Ric Rhinehart, direttore esecutivo della Specialty Coffee Association – per continuare la nostra storica collaborazione*

In programma anche i tradizionali campionati riservati ai baristi

con la Fiera di Rimini. Sia che si serva il caffè, il gelato, la pasticceria o la panificazione, lo spettacolo SIGEP è sempre un evento da non perdere. Incoraggio tutti gli addetti ai lavori e i visitatori a unirsi a noi per quello che sarà veramente uno spettacolo di livello mondiale". Queste le parole di Amy Ball, direttrice delle competizioni per SCA, sulla nuova partnership con IEG.

Nei Paesi partecipanti negli ultimi mesi si sono svolte le selezioni valide per l'accesso al mondiale. In gara per l'Italia ci sarà Emanuele Tomassi, il vincitore incoronato a SIGEP 2018. Insieme ad altre competizioni sulla bevanda calda, il Campionato di tostatura annovera già un passaggio a Rimini nel 2014 in occasione del World of Coffee, manifestazione internazionale organizzata in Europa da SCAE (Specialty Coffee



Association of Europe), ora divenuto SCA (Specialty Coffee Association) ospitato dal quartiere fieristico per esaltare ancora di più la cultura del caffè.

Insomma un prestigioso e atteso appuntamento quello del Campionato Mondiale di Torrefazione, che nel 40° anniversario di SIGEP, come evidenziato dal direttore Patrizia Cecchi nell'intervista pubblicata sulle pagine precedenti, allarga ulteriormente la grande proposta fieristica dedicata al comparto caffè. Una disciplina professionale, la torrefazione del caffè, dove l'Italia ha recentemente brillato per l'approfondito know-how grazie alla medaglia d'oro che Rubens Gardelli si è aggiudicato nell'ultima edizione del Campionato, in Cina a Guanzhou. Sono circa 700 i torrefattori presenti in Italia, un settore in continua crescita che a SIGEP troverà la più autorevole piazza di visibilità e lo slancio per affermarsi ancora di più nel business internazionale.





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

Come consuetudine il SIGEP sfornerà anche innovazioni, giovani talenti e nuovi stimoli all'interno del mondo del bakery ovvero della panificazione. Come sempre anticiperà le esigenze delle imprese e le accompagnerà su nuovi mercati e nuove sfide professionali dal momento che il comparto è perfettamente inserito nel sistema food&beverage di Italian Exhibition Group e funge da perno grazie anche al coinvolgimento delle associazioni di riferimento. Da anni è stato avviato un tavolo di lavoro insieme alle Associazioni rappresentative delle aziende che producono macchine, semilavorati, farine ed alle organizzazioni che rappresentano i panificatori. Una grande particolarità di Sigep è saper calamitare gli attori della filiera intorno ad un interesse comune, ossia lo sviluppo del business nazionale e internazionale, all'insegna di una cultura dell'eccellenza.

Rappresenta una carta vincente all'estero l'Italian style declinato anche nell'arte bianca, che si traduce in una produzione riconoscibile per qualità. Il bakery a Sigep afferma questa unicità, esprimendola in un contesto di presenze internazionali.

All'interno del nuovo format Sigep Lab, sarà allestita la Bakery Events Area, un'area speciale dedicata alla sperimentazione, degustazioni e condivisione di contenuti formativi. Un appuntamento fondamentale per scoprire i segreti dell'arte bianca, un sapere pratico e insieme culturale che in Italia si tramanda scrupolosamente da secoli. In calendario anche degustazioni e giochi a tema, all'interno dell'area Bakery Events, nel Padiglione n. D6, con l'organizzazione di Sigep- Italian Exhibition Group ed il coordinamento di Riche-
mont Club Italia.

**Anche l'occasione
di veder "sfornati"
nuovi giovani talenti**

Non solo dolciario al SIGEP Ma anche l'arte bianca continuerà a prendersi tutto il suo spazio



Educazione e formazione sono le direttrici su cui viaggia l'iniziativa Young Ideas, l'occasione per i giovani talenti dell'arte bianca di gareggiare in un concorso dedicato alle



scuole alberghiere e agli istituti professionali. Da sabato 19 a martedì 22 gennaio, saranno otto le squadre di aspiranti maestri della panificazione a sfidarsi nelle diverse prove previste. La premiazione si svolgerà mercoledì 23 gennaio ore 10. Il contest è organizzato da SIGEP, con coordinamento a cura di Riche-
mont Club Italia, in collaborazione con SigepGiovani.

Lievito irrinunciabile per la valorizzazione e la crescita della panificazione è l'innovazione. Su questo tema si svolgerà "Bakery Events PROfessional", il format dove da sabato 19 a martedì 22 gennaio nella Bakery Events Area (Pad. D6) si alterneranno i più autorevoli esperti dell'arte bianca per individuare prospettive future del settore e i trend su tecnologie e novità.



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



Il cibo reale e virtuale, la nuova frontiera

* Rosaria Marino

** Claudio Pica

*** Pier Giorgio Tupini

L'uomo insegue la naturale evoluzione del cibo, anche se fa di tutto per apparire l'artefice degli inevitabili mutamenti. Da Lucrezio Caro che, in *De rerum natura*, fuggiva la paura della morte ricorrendo a un'immagine "culinaria" come principio fondamentale che governa la vita, al cambiamento che i prodotti subiscono dal clima e dagli infestanti, alla trasformazione dei gusti dei consumatori dominata dalla concorrenza industriale sempre più aggressiva per condizionare la spinta motivazionale al consumo, alla metamorfosi della politica economica globale, fino al governo di una leadership impreparata e litigiosa che trascura di valorizzare adeguatamente l'immagine dell'Italia nel mondo, il cibo ha sempre guidato lo sviluppo e l'integrazione dei popoli.

In questo scenario, s'inserisce a favore del nostro Paese il rapporto "Best Countries 2018" confermando che l'Italia occupa il primo posto per patrimonio culturale e qualità del cibo nella tradizione gastronomica, davanti a Spagna, Messico, Grecia, Francia e India, rappresentandosi, inoltre, leader europeo nelle produzioni agroalimentari di qualità, con particolare attenzione all'offerta enogastronomica nazionale, fattore di eccellenza e tratto distintivo di uno stile di vita ammirato e modello in tutto il mondo.

Ma, al fine di consolidare in modo durevole il "prodotto Italia", oltre al coordinamento della politica nazionale di sviluppo del turismo, è essenziale sostenere il "cibo originale" per stimolare all'acquisto chi ha sensibilità verso gli alimenti di qualità e di prestigio, a salvaguardia sia del gusto e sia della salute.

Attenzione però, perché nel campo dell'alimentazione, nell'assidua ricerca di prodotti di sostituzione, "l'Intelligenza Artificiale" (IA) ha riscoperto un compromesso tra peso e sapore del cibo. Infatti, l'IA, che conferisce alle macchine capacità di percezione, pianificazione, memoria e ragionamento, permettendo l'esecuzione di processi di back-end sia manuali sia digitali, ha conquistato, sorprendentemente, terreno e consensi, tali da renderla una nuova frontiera della realtà virtuale alimentare. Nell'*intelligent enterprise*, il *bit intelligente* utilizza una rete neurale come modello e



gli algoritmi evolutivi quale metodo di ottimizzazione-sostituzione dell'intelligenza umana, sfruttando i canali di comunicazione digitali per inviare messaggi nel campo alimentare non più di testo, ma di "gusto". Si tratta di Sistemi di trasmissione in una realtà tridimensionale che stimolano i neuroni termicamente sensibili nella lingua, usati per ingannare i sensi a percepire un gusto presente nella memoria.

Nel frattempo, l'Università di Singapore, al fine di ridurre l'assunzione di sale per mantenere sotto controllo l'ipertensione, ha sviluppato un microchip che illude il cervello sul gusto recepitivo interferendo sui neuroni termicamente sensibili deputati al senso del gusto, sperimentandolo poi in un ospedale con l'uso di un cucchiaino dotato di sensori. Infatti, in conformità a quanto è riscaldato o raffreddato, il dispositivo riproduce sapori che simulano quelli più elementari, come dolce o piccante, ingannando il senso del gusto già presente nel ricordo. Inoltre, il , ancora in fase di sviluppo, vuole consentire a chiunque di realizzare un'esperienza culinaria virtuale immaginando di mangiare ciò che desidera, senza doversi preoccupare delle intolleranze, allergie o malattie, in modo da consentire alle persone affette da celiachia, diabete, obesità, di non fare rinunce, poiché assumerebbero virtualmente il cibo che desiderano, altrimenti difficile da permettere nella realtà. Inoltre, nei padiglioni svizzero e giapponese di a Milano, si poteva già scegliere il menù o prendere frutti virtuali, lasciando nei vassoi quelli reali per chi verrà dopo. Anche allo " di Tokyo", è stato presentato un microsensore che, sfruttando una differente temperatura, provoca una precisa stimolazione sensoriale alla lingua che si traduce nella percezione di gusti e sapori che, se anche

nella realtà virtuale sono “finti”, diventeranno uno standard del futuro.

Sarà, un po', come trovarsi in un videogioco per assaggiare il piatto virtuale che si sta preparando o provare una ricetta mentre si guarda un programma di cucina in televisione che stimola, usando sollecitazioni subliminali, nuovi protocolli di comunicazione in grado di generare le sensazioni di acido, dolce, salato e amaro.

Alcuni A.A. hanno previsto che l'industria alimentare sarà influenzata dall'IA più di altri settori, mentre “Accenture Technology Vision” ha calcolato che l'IA avrà la capacità di aumentare, entro il 2035, la produttività del 40% in tutto il mondo avanzato con *exploit* dell'agricoltura del 53%. Inoltre, i metodi di coltivazione faranno crescere l'occupazione del 10%, puntando sulla formazione dei lavoratori alle nuove tecnologie, con profitti per 4.800 miliardi di dollari per l'economia mondiale globale. Un trend che affascina e smuove i mercati internazionali delle *startup* per oltre 5 miliardi di dollari l'anno e che lega il successo dell'IA alla capacità di personalizzare i prodotti, mettendo il cliente al centro, coinvolgendolo in un processo innovativo allargato, poiché si auspica che oltre al food, si inserisca anche quello delle tecnologie in cucina.

Foodpairing.com, quale piattaforma dell'IA, propone suggerimenti su cibo e sulle bevande con lo slogan “usiamo un algoritmo che crei nuovi gusti”.

Un futuro che tra l'IA e la Realtà Virtuale (VR) del cibo traccia già una strada che conduce alla simulazione del “cibo virtuale” in ambienti digitali, quale progresso che, mediante la replica e lo

sviluppo dell'esperienza del nutrimento in una falsa dimensione, può trovare utilità nel liberare l'uomo dai vincoli delle *calorie, grassi, zuccheri e quantità*.

L'unico residuo di realtà, per così dire, sarà il “pretesto” alimentare, fornito da uno o più cubetti di agar-agar ricavati da vari tipi di alghe rosse. Si stampano con sistema 3D i cibi di gelatina (*polimeri idrocolloidi e gomme, come pectina, agar, gomma arabica*) per creare la forma abbozzata del cibo preferito, poi tramite un set tecnologico di realtà virtuale si creerà l'illusione, anche con l'aggiunta di diffusori di aromi e suoni, in un ambiente idoneo per degustare il cibo offerto. Nella VR si mangia saziandosi poiché oltre ai sensi umani già digitalizzati, (*vista, udito, tatto e olfatto*), il cibo visto al computer può dare la stessa emozione del cibo reale (*di BioMed Central*). L'esperienza in VR, ossia la simulazione del gusto e della consistenza del cibo sviluppate in una sorta di piattaforma social incentrata sulla cucina, consentirà a chiunque, grazie al suo *Taste Simulator*, di assaggiare e consumare virtualmente le pietanze desiderate e già cucinate. Pertanto, il gusto non è più il solo strumento per conoscere la realtà dei sapori, ma si potrà fabbricare una realtà virtuale che, come gli impulsi EMS (*Electrical Muscle Stimulation*), sia in grado di stimolare i muscoli della mascella ingannando con la sensazione che si stia davvero masticando qualcosa.

Poiché alimentarsi non è solo nutrirsi di cibi naturali, ma anche capacità di riconoscerli e gustarli, desta curiosità la sperimentazione avanzata di sistemi audiovisivi sugli alimenti che utilizzano un percorso di eccellenza del cibo nell'arte,



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



mediante il confronto tra diversi linguaggi visivi, dalla pittura al cinema alla street art e alla fotografia, per individuare alcune chiavi di lettura educative su alcuni elementi fondamentali, quali le relazioni tra il cibo e le persone.

Attualmente, *“tra gusto e disgusto”* non si può ignorare quanto il progresso tecnologico nel mondo virtuale possa causare l’allontanamento rapido dall’arte culinaria delle corti d’Europa e dei grandi alberghi, con i cuochi di corte, dalla *Belle Époque* di Auguste Escoffier al Ritz e dalla terza cucina italiana del fine ‘800 ideata per il ceto medio *avvocati, mercanti, artigiani* popolare e meno raffinata, definita *“roba da barbari”*, ma che ha conquistato l’Europa.

Perciò, si auspica, anzi si è convinti, che sia veramente importante evitare lo sviluppo incontrollato della *VR eating*, riaffermando e divulgando sul pianeta Terra l’importanza del modo normale di mangiare; compito non semplice poiché, rispetto all’IA, noi umani siamo molto più fragili e lenti. Insomma, secondo il celebre scienziato Hawking, l’IA potrebbe sfuggire al controllo dell’uomo, però aggiunge che *“si dice speranzoso che gli uomini riusciranno anche questa volta a tirarsi fuori dai guai, come hanno dimostrato di saper fare da oltre due milioni di anni”*.

Infine, si deve prendere atto che l’illusione non è un fenomeno riservato soltanto ai settori dello spettacolo e della governance, e il brano musicale geniale e fantasioso di Bruno Martino, inciso nel 1959, che ricorda che *“nel 2000 noi non mangeremo più né bistecche, né spaghetti col ragù, prenderemo 4 pillole e con gran semplicità,*

Quella capacità di saper riconoscere e mangiare il cibo che abbiamo sul piatto

la fame passerà”, vale ancora per considerare o ricordare che sul tema del futuro dell’alimentazione, sono trascorsi quasi venti anni dall’ingresso del terzo millennio, e, fortunatamente, l’unica preoccupazione è ancora quella, sempre più avvertita, di garantire la genuinità e la sicurezza degli alimenti tradizionali che hanno accompagnato l’uomo lungo tutto il percorso della sua esistenza, determinando benessere o sofferenze.

È un messaggio, soprattutto, a chi non desidera abbandonare il rapporto carnale con il cibo, poiché anche nella loro estrema simulazione i sapori, le forme e gli stimoli virtualmente riprodotti sono analoghi a quelli della tradizione culinaria impressa nel DNA dei consumatori affezionati al gusto autentico.

**Rosaria Marino, Direttrice
Area Sanità Pubblica Veterinaria
e Protezione Alimenti ASL Roma1*

***Presidente Fiepet Confesercenti Roma*

**** Pier Giorgio Tupini, presidente
dell’Accademia della Cultura Enogastronomica*

Il turismo va, ma ben al di sotto delle sue potenzialità. Questo quanto si certifica nel corposo studio, durato oltre due anni e curato con la massima dovizia di particolari da un soggetto autorevole come la Banca d'Italia.

Nell'accurata ricerca si documenta come il comparto turistico generi oltre il 5% del Pil e circa il 6% dell'occupazione totale. Ad esso è riconducibile il 40% delle esportazioni di servizi. Insomma, ci si deve chiedere se il Belpaese stia valorizzando al meglio questa ricchezza naturale, quali siano i possibili margini di miglioramento e quali gli strumenti idonei a cogliere le opportunità disponibili.

Nell'ultimo ventennio la quota dell'Italia sulla spesa turistica mondiale ha subito un calo, che non dipende unicamente dall'affermazione di nuove destinazioni ed è stato più intenso per il nostro paese che per i principali concorrenti europei. Solo dal 2011, le entrate turistiche internazionali sono tornate a crescere a ritmi sostenuti di oltre il 30% fino al 2017. Si può stimare che, se nel periodo 1999-

Non solo opinioni interessate

Il turismo nel Belpaese e le sue inesprese potenzialità



Assoturismo Confesercenti

“Ma l'Italia può ... deve fare di più”

“Il turismo, uno dei settori economici più dinamici e importanti del nostro paese, non ha goduto dell'attenzione che merita da parte dei governi che si sono succeduti negli ultimi anni. Considerazione che vale soprattutto per il Mezzogiorno d'Italia, con il suo immenso patrimonio paesaggistico ed artistico-culturale”. Così il Presidente di Assoturismo Confesercenti Vittorio Messina commenta le dichiarazioni del vicedirettore generale di Bankitalia Fabio Panetta sul potenziale inespresso del comparto, nel corso della presentazione dei dati dello studio sul Turismo in Italia.

“Non è più tempo per indugiare: occorre dare vita ad un piano di riqualificazione delle strutture ricet-

tive, dando maggiore attenzione agli aspetti della sicurezza e del rispetto della legalità e introducendo incentivi che favoriscano la piena realizzazione di Turismo 4.0. L'Italia non solo può ma deve fare di più”.



Presidente di Assoturismo Confesercenti
Vittorio Messina

2017 la spesa dei turisti stranieri nel nostro Paese fosse cresciuta quanto la domanda potenziale, il Pil italiano sarebbe oggi più elevato di 0,8 punti percentuali. Tra le varie criticità evidenziate dallo studio, emerge il fatto che vaste aree dell'Italia, in particolare il Mezzogiorno, non traggono beneficio quanto potrebbero dai movimenti turistici internazionali. Incredibilmente le regioni meridionali, dove sono ubicati oltre la metà dei siti archeologici italiani, un quarto dei musei, quasi l'80% delle coste, i tre quarti del territorio destinato a parchi nazionali, attraggono solo il 15% della spesa totale dei turisti stranieri in Italia.

Il settore presenta, poi, ancora una forte stagionalità: è necessario invece ridurre la concentrazione dei flussi nei mesi estivi. Si tratta di un problema che può essere attenuato espandendo l'offerta di soggiorni con motivazioni culturali e

di breve durata, anche al di fuori dell'alta stagione. Progressi possono essere conseguiti sviluppando segmenti quali il turismo congressuale e fieristico.

La valorizzazione dei territori, infine, richiede servizi di trasporto efficienti, in grado di collegare i principali punti di accesso al Paese. In particolare, le regioni del Mezzogiorno hanno bisogno sia di adeguati collegamenti diretti con gli altri paesi europei, sia di una rete locale di trasporti in grado di valorizzare le coste e le numerose località di elevato interesse artistico e culturale.

Infine, la rivoluzione tecnologica che nel turismo è già in atto da parecchio: è bene riflettere, anche



Anche uno studio della Banca d'Italia rivela una situazione che non sono solo gli imprenditori a denunciare

in questo caso, – ha ammonito Bankitalia - sugli ostacoli che nel nostro Paese possono frenare iniziative imprenditoriali innovative e di livello internazionale.

Camera di Commercio Roma

Agevolazioni nell'acquisto dei beni strumentali in chiave Impresa 4.0

Grazie al bando Voucher Digitali Impresa 4.0 della Camera di Commercio di Roma, gli esercenti potranno beneficiare di agevolazioni per l'acquisto di servizi di consulenza, formazione e acquisto di beni strumentali (attrezzature, software, servizi informatici) finalizzati all'introduzione di tecnologie in chiave Impresa 4.0. Sono due le tipologie di voucher: la Misura A prevede fino a Euro 10.000 per ogni impresa nell'ambito di un progetto presentato congiuntamente (da 5 a 20 aziende) e la Misura B fino a Euro 5.000 per i progetti presentati da una singola impresa. Potranno presentare domanda le micro, piccole e medie imprese (MPMI) di tutti i settori economici, con sede legale e/o unità locali nella circoscrizione territoriale della Camera di Commercio di Roma e in regola con il pagamento

del diritto annuale.

Il termine per la presentazione delle domande è fissato al 31 maggio 2019. Per informazioni ed assistenza nella presentazione delle domande si possono contattare gli uffici di Confesercenti Roma.



L'AGCOM sulla moneta elettronica

L'AGCOM (Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato) ribadisce il principio secondo cui è vietato applicare ai consumatori un sovrapprezzo per l'uso di specifici strumenti di pagamento, secondo quanto stabilito dall'art. 62 del Codice del Consumo e dalla Direttiva (UE) 2015/2366 relativa ai servizi di pagamento nel mercato interno, recepita dal decreto legislativo n. 218/2017. In altri termini, gli esercenti commerciali

non possono applicare alcun supplemento di prezzo nei casi in cui il cliente/consumatore per effettuare il pagamento utilizzi carte di credito/debito o altri strumenti di pagamento diversi dal denaro contante.

L'Autorità ricorda, altresì, che la violazione del predetto divieto può comportare l'irrogazione di una sanzione ex art. 27 Codice del Consumo.

Portare i negozi sulle strade della Rete, aprendo il modello di distribuzione commerciale del commercio di vicinato alle innovazioni introdotte dagli strumenti digitali. È questa la sfida di 'La bottega nel futuro', il progetto messo in campo da Google e Confesercenti per la digitalizzazione e la modernizzazione delle attività commerciali italiane.

Il progetto è stato presentato a Roma dalla presidente di Confesercenti Nazionale Patrizia De Luise, il Public Policy Manager di Google Italia Diego Ciulli, l'Amministratore Delegato di SWG Adrio de Carolis, il presidente della Commissione Bilancio della Camera dei Deputati Claudio Borghi. A moderare il dibattito, il giornalista Nicola Porro.

Non solo eCommerce. Anche i tradizionali negozi di vicinato 'fisici' possono e devono beneficiare del web con la corretta formazione e utilizzando efficacemente gli strumenti digitali: negli ultimi quattro anni i piccoli esercizi hanno perso 1,6 miliardi di euro di vendite; la quota di mercato dei piccoli esercizi è diminuita dal 27,8% al 26,3%, facendo perdere al settore circa 65mila posti di lavoro, occupati da piccoli imprenditori.

L'accordo con Google Italia è solo la prima fase del processo. Oltre 20mila imprenditori iscriveranno la propria impresa al servizio Google My Business. L'obiettivo è far dialogare meglio le due Reti, il web e la rete dei negozi attraverso una migliore visibilità online, segnalandone la posizione sulle mappe digitali come Google

Il progetto elaborato da Confesercenti con Google e SWG

"La bottega nel futuro"



I negozi più piccoli e di quartiere in una piattaforma digitale

Maps e facendoli interfacciare anche con gli assistenti intelligenti come il Google Assistant.



Sul fronte della digitalizzazione, le PMI italiane sono ancora indietro. Per questo Confesercenti metterà a disposizione una rete di esperti, diffusa su tutto il territorio, per assistere e formare gli imprenditori all'utilizzo del servizio.

"Per le PMI la digitalizzazione rappresenta una grossa opportunità anche per allargare il bacino di domanda e cogliere occasioni di sviluppo ulteriore sui diversi mercati", spiega Patrizia De Luise, Presidente di Confesercenti. "Le nuove tecnologie, infatti, hanno il grande pregio di abbattere distanze e barriere commerciali, allargando gli orizzonti anche a mercati altrimenti difficili da raggiungere. E possono permettere al modello delle botteghe di funzionare al meglio. Dopotutto, il modello dell'eCommerce non è troppo lontano da quello dei bot-

tegi anni '60, quando si faceva la spesa al telefono: il bottegaio riceveva e trascriveva l'ordine e la merce veniva consegnata a domicilio secondo l'ora indicata dal cliente".

"Vogliamo essere a fianco degli imprenditori per far crescere le botteghe del futuro, quelle che usano il web per farsi trovare, rafforzare la loro identità e crescere", sottolinea Diego Ciulli, Public Policy Manager di Google Italia. "Non esiste la distinzione tra online e offline, la rete è nelle tasche di ciascuno di noi: cerchiamo sullo smartphone quando vogliamo fare acquisti e ci rechiamo in quei negozi che meglio si raccontano in rete. Grazie a questa collaborazione, i piccoli commercianti potranno dotarsi di una presenza online autonoma, per partecipare da protagonisti nell'economia di Internet e portare valore sul territorio".

Ecco quindi che da un nome digitato sul motore di ricerca Google, il commerciante potrà inserire informazioni aggiuntive: un numero di telefono, un sito internet, foto, video o anche notizie ovvero brevi post (come faremmo in un blog o su un social network) per far conoscere la propria attività. A disposizione anche ulteriori

strumenti su un semplice pannello di controllo, per gestire i contatti e capire chi e come è arrivato a quella pagina. Necessaria una continua formazione, ma nello stesso tempo anche la disponibili-

tà a mettersi in discussione e cambiare quella mentalità di approccio alla cultura del commercio che si è avuta finora.

**La presidente Patrizia De Luise:
"Una grossa opportunità
per allargare il bacino di domanda
e cogliere occasioni di sviluppo
ulteriore sui diversi mercati"**



ALCUNI NUMERI

Cosa hanno perso i negozi. La frenata del 2018 arriva dopo un periodo non brillante. Negli ultimi quattro anni, infatti, i piccoli esercizi hanno perso 1,6 miliardi di euro di vendite. La quota di mercato dei piccoli esercizi è diminuita di 1,5 punti percentuali, passando dal 27,8 al 26,3%. Ed il settore ha perso circa **65mila posti di lavoro**, occupati da piccoli imprenditori.

Cosa perderanno. Le prospettive non sono rosee. I consumi rallentano e, tra il 2019 ed il 2021, senza inversioni di tendenza, i piccoli esercizi avranno un'ulteriore diminuzione di fatturato di circa 1,2 miliardi. Con l'innovazione digitale, invece, i piccoli esercizi potranno meglio difendere la loro quota ed aumentare le vendite di almeno 1,5 miliardi di euro.

Cosa hanno perso le città. Le chiusure di attività commerciali hanno portato il numero di esercizi per abitante a scendere a 12,2, un calo dell'1,6% in quattro anni. Il numero di negozi sfitti è aumentato di 50mila unità, arrivando alla soglia dei 650mila esercizi. Una riduzione della rete che ha avuto un impatto anche sulla dimensione socioeconomica dei centri urbani: con la chiusura dei negozi si sono perse occasioni di socializzazione e posti di lavoro e le luci spente e le saracinesche abbassate hanno contribuito al clima di insicurezza. Secondo i dati Censis, nonostante il rallentamento delle denunce, il 51% degli abitanti delle aree metropolitane percepisce il rischio di subire un reato.

Com'era stato per il decreto "Minniti", anche quello partorito in tema di "sicurezza" per iniziativa dell'attuale governo prevede disposizioni che interessano direttamente i pubblici esercizi. Con le novità che andranno ad incidere anche su quel nuovo regolamento di Polizia Urbana pensato per Roma, il quale rispetto al testo votato in Giunta, dovrà certamente essere emendato per l'approvazione definitiva in Assemblea Capitolina, peraltro prevista non prima della fine di gennaio o più probabilmente nel mese successivo.

In particolare, nel nuovo decreto si prevede la facoltà del questore di disporre, nei confronti di persone condannate con sentenza definitiva o confermata in grado di appello nel corso degli ultimi tre anni per tutta una serie di reati (gravi disordini avvenuti in pubblici esercizi ovvero in locali di pubblico intrattenimento, delitti non colposi contro la persona e il patrimonio, delitti di produzione, traffico e detenzione illeciti di sostanze stupefacenti o psicotrope), il divieto di accesso agli stessi locali o ad esercizi pubblici analoghi, specificamente indicati, ovvero di stazionamento nelle imme-

***Nel caso di Roma
possibili altri
emendamenti
al testo del nuovo
regolamento
di Polizia Urbana
così com'era
stato approvato
in Giunta Capitolina***

Per iniziativa del nuovo governo

Nuovo decreto "sicurezza" e sue ricadute nelle attività di bar e ristoranti



diate vicinanze degli stessi. Il divieto potrà essere limitato a specifiche fasce orarie e esser disposto per una durata da sei mesi a due anni. Viene inoltre previsto che la violazione di siffatta prescrizione sia punita con la reclusione da sei mesi ad un anno e con la multa da 5.000 a 20.000 euro.

Il decreto introduce, altresì, la possibilità di sottoscrivere accordi tra prefetto ed organizzazioni maggiormente rappresentative dei pubblici esercenti al fine di individuare specifiche misure per una più efficace prevenzione di atti illegali o di situazioni di pericolo per l'ordine e la sicurezza pubblica all'interno e nelle immediate vicinanze degli esercizi pubblici. Inoltre, si prevede che l'adesione a tali accordi e il loro puntuale e integrale rispetto da parte degli esercenti debbano esser valutati

dal questore ai fini dell'adozione dei provvedimenti di sospensione o revoca della licenza che questi può adottare ai sensi dell'art. 100 del TULPS. Trattasi di provvedimenti che il questore potrà adottare con riferimento ad esercizi nei quali siano avvenuti tumulti o gravi disordini, o che siano abitualmente ritrovo di persone pregiudicate o pericolose o che, comunque, costituiscano un pericolo per l'ordine pubblico, per la moralità pubblica e il buon costume o per la sicurezza dei cittadini.

In ragione di ciò, di fatto viene introdotta la possibilità per gli esercenti di invocare l'effettiva ottemperanza a tali accordi in opposizione all'eventuale sospensione o revoca della licenza ex art. 100 del TULPS. Sanzioni che, attualmente, vengono comminate nei confronti di operatori che hanno l'unica colpa di "ospitare"

inconsapevolmente eventi spiacevoli come risse o altri gravi disordini, senza aver alcuna responsabilità diretta di tali accadimenti.

Si segnala, inoltre, la modifica dell'art. 50 del Testo Unico degli Enti Locali. La norma già prevedeva la possibilità per il Sindaco di disporre, per un periodo comunque non superiore a trenta giorni, con ordinanze contingibili e urgenti, limitazioni in materia di orari di vendita e di somministrazione di bevande alcoliche e superalcoliche al fine di assicurare il soddisfacimento delle esigenze di tutela della tranquillità e del riposo dei residenti oltretutto dell'ambiente e del patrimonio culturale nelle aree delle città interessate da afflusso particolarmente rilevante di persone, anche in relazione allo svolgimento di specifici eventi.

La riforma amplia tale facoltà del Sindaco prevedendo, in particolare che le suddette ordinanze possano essere disposte anche con riferimento ad "altre aree comunque interessate da fenomeni di aggregazione notturna" e impone "limitazioni degli orari di vendita



degli esercizi del settore alimentare o misto, delle attività artigianali di produzione e vendita di prodotti di gastronomia pronti per il consumo immediato e di erogazione di alimenti e bevande attraverso distributori automatici".

La Commissione regionale accelera verso la riforma delle norme sul commercio

Probabilmente il presidente della Commissione regionale allo Sviluppo Economico Massimiliano Maselli e, beninteso, gli stessi commissari di maggioranza e opposizione riusciranno a mantenere la parola. Appena insediati si erano ripromessi di affrontare da subito la riforma della legge sul commercio e sulle attività di somministrazione, il cui testo era stato licenziato dalla Giunta ad inizio mandato e, dopo la serie di audizioni programmate durante lo scorso autunno, hanno fissato per il 28 gennaio il termine ultimo per la presentazione degli emendamenti.

A quel punto, l'assessore Gian Paolo Manzella avrà solo tre giorni per eventualmente rilanciare i subemendamenti, in maniera tale da poter votare il tutto in Commissione, in una seduta già programmata nella prima settimana di febbraio. Il testo così rimodulato potrà pervenire al Consiglio regionale della Pisana, con possibilità dell'ultima ora di poter vedere inserite le ultime varianti al testo, prima dell'approvazione definitiva della legge.

Insomma, tutto lascia prevedere che, finalmente, a quasi 20 anni di distanza, si possa finalmente superare quella legge n. 33 del 1999, che tutt'ora disciplina il commercio esercitato in tutte le sue modalità. Anche la stessa legge n. 21/2006 che successivamente aveva normato le attività riconducibili al settore dei pubblici esercizi troverà il suo superamento, anche se le novità al momento introdotte non saranno che poche, visto i modesti spazi di manovra concessi da quel decreto legislativo n. 59 del 2010 che, di fatto, ha liberalizzato il sistema delle nuove aperture, salvo che nella città di Roma, dove il regolamento vigen-



Il presidente della Commissione, Massimiliano Maselli

te (peraltro solo introducendo i requisiti di qualità) ha solo marginalmente limitato il proliferare di attività e, sostanzialmente, solo nei

Già da febbraio si voteranno gli emendamenti al testo licenziato dalla Giunta e dovrà essere il Consiglio a completare l'iter

rioni del Centro storico. Un'autonomia di regolamentazione questa, che l'Amministrazione Capitolina potrà continuare ad esercitare proprio per le specificità che fanno di una città come Roma un caso decisamente a parte.

Il convegno organizzato ad Officine del Sapore dalla Fiepet Nazionale, ampiamente resocontato sul numero scorso della nostra rivista, è stata un'occasione per tracciare una fotografia sul momento attuale del comparto pubblici esercizi in tutto il nostro Paese, grazie anche a tutti i dati aggiornati sui consumi registrati nei locali di ristorazione, per fortuna, sempre in leggera controtendenza rispetto a quelli del commercio di vicinato, caratterizzati in negativo dalla perdurante recessione economica. Un dato di fatto che ha convinto i dirigenti di Fiepet a delineare uno scenario futuro, dove il pubblico esercizio potrebbe assumere la guida di ambasciatore della "società 4.0", grazie al ricorso a tutti quegli strumenti di innovazione, necessari a favorire un generalizzato salto di qualità nell'offerta dei servizi al consumatore.

Detto questo, la complessiva capacità di un'associazione di categoria si misura sul campo e specie quando riesce a raggiungere risultati dei quali possa appunto beneficiare la sua base associativa. Risultati che si richiedono soprattutto nelle realtà territoriali, dove le organizzazioni provinciali quotidianamente debbono saper interfacciarsi con gli interlocutori istituzionali del comune, della regione e verso quei soggetti che hanno un ruolo preminente nell'influenzare il lavoro quotidiano dell'esercente, Asl e aziende incaricate della raccolta dei rifiuti soprattutto.

Con l'aggiunta di almeno un'altra questione che ultimamente ha

Nuovo slancio dopo il cambio al vertice che ha visto in buona parte rinnovata la squadra del gruppo dirigente

Rappresentanza sindacale

La FIEPET ed il rilancio della sua "mission" al servizio dell'intera base associativa



**Il presidente nazionale della Giepet
Giancarlo Banchieri**

visto penalizzare l'esercizio della normale attività, vedi le disposizioni emanate per garantire la sicurezza dei cittadini, a partire dalle ordinanze sindacali sulla "movida".

Le strategie politico-associative della FIEPET, rilanciate dal presidente eletto l'estate scorsa, Giancarlo Banchieri,

beninteso con il supporto prestato dal nuovo gruppo dirigente che lo affianca, si stanno soprattutto incentrando sul ruolo che dovrebbe essere riconosciuto alle imprese di ristorazione nell'ambito dell'economia generale del Paese. A questo proposito è sempre più urgente lottare per lo snellimento della burocrazia, che spesso rappresenta non solo un puro costo in più, ma limita le possibilità di sviluppo delle imprese.

Un altro capitolo importante riguarda le tasse locali, cresciute in questi anni in modo esponenziale: una loro drastica riduzione appare indispensabile per garantire la necessaria dinamicità. Per quanto riguarda la politica di settore la parola essenziale è 'qualità': nell'offerta, nella professionalità degli operatori, nella valorizzazione dell'immenso patrimonio di specificità locali, di cultura enogastronomica, di varietà territoriale.

Alla politica nazionale e locale le associazioni territoriali della Fiepet chiedono un cambio di passo e di atteggiamento: le attività quali quelle dei pubblici esercizi devono diventare finalmente, nei fatti e non solo nelle promesse, uno degli elementi fondamentali sui quali impostare le scelte economiche del Paese nei prossimi anni.



La formazione dei dipendenti finanziata in modo semplice, concreto e a costo zero



Fondi Interprofessionali non solo per la capacità di dare risposta immediata ed esauriente alle esigenze delle imprese ma anche perché la sua offerta formativa è ampia e differen-

ziata. Oltre all'avviso tematico dedicato ai soli Pubblici Esercizi le aziende aderenti potranno utilizzare.

L'Avviso Standard è lo strumento formativo generalista che offre la possibilità di presentare progetti formativi di qualsiasi natura con cadenza mensile e garantendo tempi di finanziamento molto ridotti.

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 dispongono del proprio

accantonato in forma diretta e possono decidere, di concerto con i propri addetti, di programmare percorsi formativi con le modalità e nei tempi ritenuti più opportuni in conformità con il Piano Formativo Aziendale Biennale condiviso con le Partecipazioni Sociali.

Gli 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.

I 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.

I Voucher Formativi: Sono destinati ai lavoratori 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.

Massimiliano Marcucci

La formazione professionale del personale nel variegato mondo dei pubblici esercizi è divenuto strumento indispensabile non solo per contrastare una concorrenza sempre più agguerrita ma soprattutto per mantenersi in linea con il costante cambiamento dei gusti della clientela. Fon.Ter, Fondo interprofessionale per la formazione continua, istituito dalla Confesercenti e dalle OO.SS dei lavoratori Cgil, Cisl e Uil, è da sempre vicino a questo comparto ed ha stanziato per il 2019 un milione di euro per finanziare un avviso tematico rivolto alle sole aziende del settore dei PE aderenti. In questo modo il Fondo, in modo efficace e concreto, intende concorrere alla crescita e allo sviluppo degli associati favorendo al contempo l'aggiornamento, la qualificazione e riqualificazione dei loro lavoratori. Dall'inizio della sua attività Fon.Ter ha finanziato progetti per circa 170 milioni di euro ed ha permesso di formare oltre 315.000 lavoratori dipendenti da 26.000 imprese.

Aderire e quindi associarsi a Fon.Ter è semplicissimo. Il datore di lavoro, in qualsiasi momento dell'anno, potrà decidere di aderire al Fondo e per farlo dovrà utilizzare il modello di denuncia aziendale del flusso UniE-

Scopriamo come l' esercente può aderire ed indirizzare il personale ai seminari formativi

Mens (elemento "FondoInterprof"). Attiverà quindi l'opzione "Adesione" indicando il Codice FTUS e nella colonna "Numero dipendenti" indicherà quanti lavoratori ha in organico per i quali versa i contributi obbligatori che ricomprendono lo 0,30 che per legge è destinato a finanziare la formazione. Aderire a Fon.Ter quindi non comporta alcun onere aggiuntivo per l'impresa, porta solo vantaggi e soprattutto la certezza che il contributo obbligatorio dello 0,30 gli ritornerà in azioni formative volte a qualificare, in sintonia con le proprie strategie aziendali, i lavoratori occupati. Perché Fon.Ter si distingue dagli altri

L' A.E.P.E.R. e l' Associazione Italiana Gelatieri hanno siglato un accordo con aTypica per l' erogazione di servizi di formazione e consulenza ai propri associati.

Costituita da Paolo Alfieri, Matteo di Lorenzo e Pietro Rastelli, aTypica è una nuova realtà professionale al servizio delle aziende e delle attività di somministrazione nel settore HoReCa che ha lo scopo primario di innovare e rivoluzionare gli esercizi romani, con la prospettiva di guardare al mercato nazionale in ambito formativo e divulgativo. L' azienda collabora, inoltre, con il CNOS-FAP, una realtà di supporto e orientamento formativi di alto livello, con un risvolto sociale di rilevante importanza.

aTypica propone, infatti, soluzioni integrate di comunicazione, marketing, formazione, informazione, sviluppo, organizzazione eventi e orientamento al lavoro per apportare un valore aggiunto in termini di professionalità al mercato del caffè e della caffetteria.

In particolare, i principali servizi offerti da aTypica sono:

- ❑ Attività di formazione e consulenza integrate ad aziende di torrefazione;
- ❑ Servizio di comunicazione e marketing;

I professionisti di ATYPICA sono in grado di svelarti elementi di valore aggiunto da utilizzare in caffetteria

Aggiornamento professionale Dal tuo bar c'è un modo ancora migliore per far apprezzare la semplice tazzina di caffè



- ❑ Organizzazione eventi di Caffetteria privati e pubblici;
- ❑ Formazione professionale in ambito di Caffetteria, Barman (cocktail bar);
- ❑ Consulenza on-site ad attività di somministrazione e professionisti;
- ❑ Consulenza per start-up attività nel settore HoReCa;
- ❑ Supporto formativo integrato per le scuole professionali;
- ❑ Viaggi di studio e perfezionamento sulla filiera del caffè;

- ❑ Orientamento e inserimento professionale.

L' offerta formativa di aTypica attualmente è incentrata sulla Caffetteria Professionale, garantendo ai partecipanti ottimi risultati in termini di inserimento nel mondo del lavoro e/o di avanzamento e specializzazione professionale. La scelta è molto ampia, in quanto aTypica attualmente propone un percorso formativo composto da 8 corsi, tutti filtrati da scrupolose fasi di valutazione e di esame:

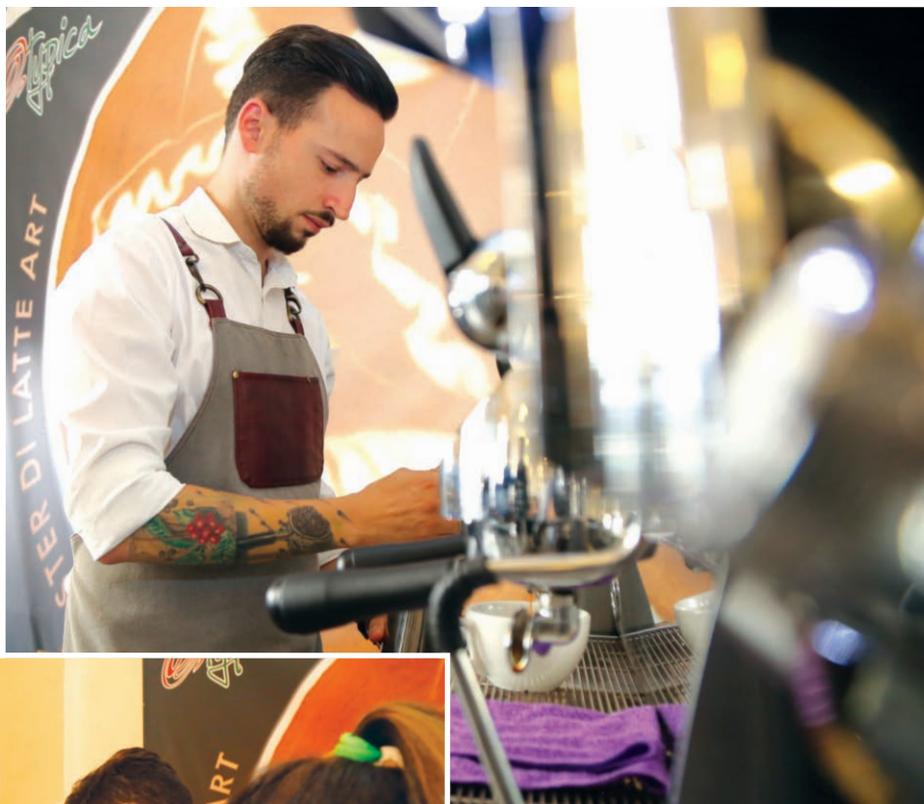
- 1- Fondamenti di Caffetteria;
- 2 - Professione in Caffetteria;

E' una nuova convenzione AEPER e AIG

- 3 - Fondamenti di Analisi Sensoriale;
- 4- Assaggiatore dell'Espresso;
- 5 - "Praegustator" in Caffetteria;
- 6 - Brewing;
- 7- Caffè: dal Seme alla Tostatura;
- 8 - Imprenditore e l'Impresa.

Al termine di ogni corso, viene rilasciata certificazione di frequenza.

Per richiedere maggiori informazioni e per conoscere le agevolazioni riservate agli associati A.E.P.E.R. e A.I.G., contattare la Segreteria organizzativa al numero 06.57288854.



Una realtà di supporto e orientamento formativi di alto livello.



Atpica propone soluzioni di comunicazione, marketing, formazione, informazione, sviluppo, organizzazione eventi e orientamento al lavoro

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

ATTIVITÀ - DINAMICA PLUS COMMERCIO

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

FORMULA RC

Responsabilità Civile verso Terzi
e Dipendenti per € 1.000.000,00

PREMIO ANNUO € 200,00

FORMULA BASE

Responsabilità Civile verso Terzi
e Dipendenti per € 1.000.000,00

Garanzie comprese:

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

PREMIO ANNUO € 420,00

FORMULA PLUS

Responsabilità Civile verso Terzi
e Dipendenti per € 1.000.000,00

Garanzie comprese:

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

PREMIO ANNUO € 520,00

FORMULA COMPLETA

Responsabilità Civile verso Terzi
e Dipendenti per € 1.000.000,00

Garanzie comprese:

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

PREMIO ANNUO € 720,00

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

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

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

L'Esperto risponde

In caso di controversie potrebbe essere necessario rivolgersi ad un avvocato e trovarsi a di fronte a parcelle molto salate. Spesso però, proprio perché si è impossibilitati ad affrontare queste spese si rinuncia ed inizia la causa... Sottoscrivendo una polizza di tutela legale però la Compagnia, alle condizioni e nei limiti del massimale convenuto, rimborsa le spese legali occorrenti all'Assicurato per la difesa dei suoi interessi in sede extragiudiziale e giudiziale. Le garanzie di tutela legale valgono sia per le società che per le ditte individuali e vengono prestate a tutela dei diritti dell'Assicurato per fatti inerenti all'esercizio dell'attività indicata anche in qualità di utente del web.

Le garanzie valgono ad esempio nei seguenti casi:

- ◆ Sostenere controversie per inadempienze contrattuali relativamente a forniture di beni o prestazione di servizi commissionate o ricevute dall'Assicurato anche se relative all'acquisto via web di beni o servizi su portali di e-commerce; alla fornitura del servizio di gestione del sito web del contraente; alla registrazione del dominio web;
- ◆ Sostenere controversie individuali di lavoro con i propri dipendenti iscritti regolarmente a libro matricola;
- ◆ Sostenere controversie rela-

Consulenza Assicurativa



“Quale maniera per tutelarmi dagli incidenti di percorso che avvengono nel locale?”

Antonio B. (Montesacro – Roma)

tive alla proprietà e/o alla locazione degli immobili nei quali l'assicurato svolge la propria attività (purché ben identificati in polizza)

In tutti questi casi la compagnia si fa carico di tutti gli oneri inerenti le spese per l'intervento del legale incaricato della gestione del caso assicurativo -anche quando la vertenza venga trattata tramite un organismo di mediazione- e delle spese per l'intervento del Consulente Tecnico d'Ufficio, del Consulente Tecnico di Parte e di Periti, delle spese di giustizia ed altre spese indicate dettagliatamente nelle condizioni di polizza.

L'assicurato deve immediatamente denunciare alla società qualsiasi caso assicurativo nel momento in

cui si è verificato o ne abbia avuto conoscenza.

Ricevuta la denuncia la società si adopera per realizzare un bonario componimento della controversia, si tenta cioè una “soluzione stragiudiziale”.

Ove ciò non riesca, se le pretese dell'Assicurato presentino possibilità di successo e in ogni caso quando sia necessaria la difesa la pratica viene trasmessa al proprio legale scelto.

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



La nostra esperienza, il tuo affare!

"Professionisti al tuo servizio"

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

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

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

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

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

Non lontano da **Corso Trieste** e proprio di fronte ad una importante multisala (400.000 persone all'anno), vendesi bar tavola calda con spazio esterno autorizzato. Quattro vetrine su strada ad angolo con sedute interne oltre che esterne. Grazie anche alla vicinanza con il cinema il bar fa un ottimo lavoro specialmente nei fine settimana con aperitivi e cena anche dopo gli spettacoli. Incassi ottimi e contratto di locazione ancora per 9 anni. La richiesta è di Euro 225.000.

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

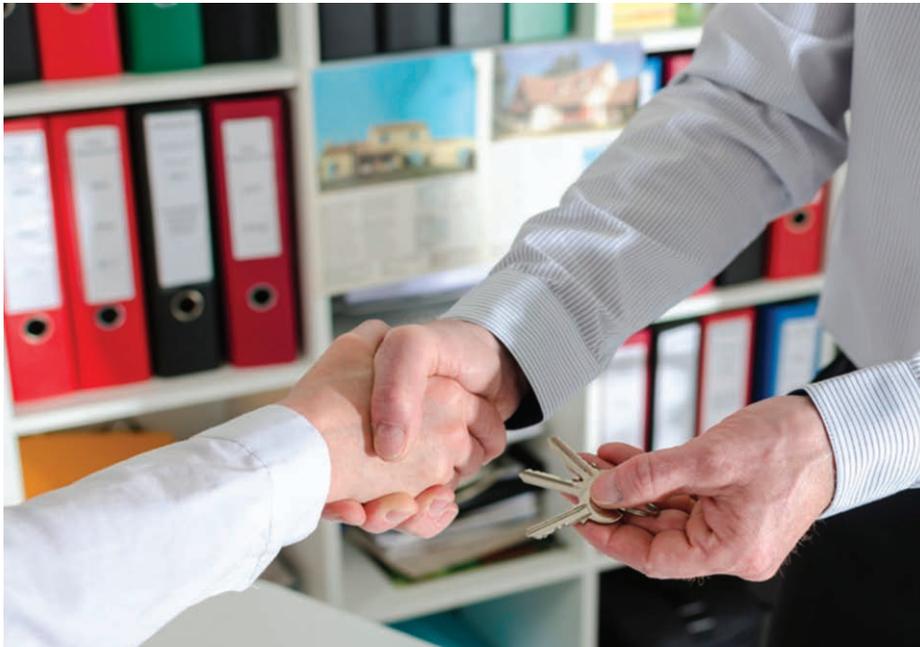
In zona **Clodio/Mazzini** vendesi attività di bar gastronomia con patentino tabacchi appena rinnovato. L'incasso è di Euro 700/800 al giorno e l'affitto di Euro 2.200 mensili. Lo stato del locale è molto buono e lo stesso è dotato di uno spazio esterno autorizzato. La richiesta è di Euro 140.000 trattabili.

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"



00141 Roma - Via Valle Viola,48
Tel. +39 06 6065527
Mob. +39 3292043405
Mob +39 3420067772



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

CONSULENZA FISCALE, TRIBUTARIA AZIENDALE:

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

CONFRONTI CON LE ISTITUZIONI E LE AUTONOMIE LOCALI:

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

CONSULENZA TECNICA:

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

QUOTA ASSOCIATIVA ANNUALE:

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

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

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



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

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

**Consulenza&Servizi
di Andrea Mirante**

Via Valle Viola, 48 00141 Roma
06.6065527 - 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**



Gennaio 2019
GIOVEDI' 10 GENNAIO 2019
CORSO HACCP I
UNITÀ FORMATIVA

MARTEDI' 15 GENNAIO 2019
CORSO RSPP
CORSO RLS I MODULO

GIOVEDÌ 17 GENNAIO 2019
CORSO RSPP
CORSO RLS I MODULO

MARTEDI' 22 GENNAIO 2019
CORSO ANTINCENDIO

'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

GENNAIO 2019
Direttore
Claudio Pica
Direttore Responsabile
Romano Bartoloni
Redazione
Antonello Giuffrida
Deborah Caputo
Francesco Vitale

Finito di stampare
nel mese di gennaio 2019
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.

