

# 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.associazionebar.it](http://www.associazionebar.it) - [segreteria@associazionebar.it](mailto:segreteria@associazionebar.it)  
76° ANNO DALLA COSTITUZIONE 1944-2020 - ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI - Comitato Italiano per la Valorizzazione del Gelato Artigianale



# 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](http://unigelitalia.com) - [nordpol.it](http://nordpol.it) - [unigumm.it](http://unigumm.it)

**uni**  
**GEL** **n.o.r.d.p.o.l**

Dal 1936, la Natura è una Storia dolcissima.



## Editoriale

**D**opo esser stati corroborati dalle atmosfere rigeneranti di Rimini e del Sigep, tornati alla base abbiamo dovuto nuovamente calarci nelle questioni che la categoria dei pubblici esercizi affronta a Roma, ormai senza soluzioni di continuità.

Come saprete i fronti di tutela sindacale aperti sono tanti, a partire dalle occupazioni di suolo pubblico, dalla raccolta differenziata e dai disservizi AMA, dalla prolungata chiusura delle fermate della linea metropolitana, specie a piazza Barberini e a piazza Esedra. Il tutto alla vigilia dell'annunciato prolungamento della ZTL nell'area interna al Tridente, aggravata dalla condizione di non aver risolto gli annosi problemi di ATAC e reso ancor più convulsa la viabilità nelle zone immediatamente adiacenti.

**Sui tanti fronti, sempre aperti con l'Amministrazione Capitolina, serve la capacità di essere uniti. Perché solo così si vince**

# L'azione a tutela della categoria non si può permettere pause. Dev'essere però alimentata dal pieno sostegno della base

Come già noto, il presidente della Commissione Commercio, Andrea Coia, ha ottenuto l'approvazione della delibera, quella che sposta la gestione della spinosa questione dei PMO, dalla competenza del Municipio 1° all'Assessorato di via de' Cerchi. Cosa auspicata e realizzata ma non in toto, visto che ci sono problemi che riguardano la fattiva realizzazione di quanto previsto nel corpo dello stesso provvedimento. Infatti, a partire dalla costituzione dell'Ufficio di Scopo e da lì a completare tutti i necessari passaggi della gestione delle richieste di revisione dei piani già approvati, di quelli da realizzare e delle conseguenti decisioni, si rischia di arrivare a ridosso, se non oltre, l'inizio della prossima stagione.

Se questo dovesse accadere, la categoria che rappresentiamo non sopporterebbe gli ulteriori mancati incassi, che andrebbero ad aggiungersi a quelli già patiti da diversi anni a questa parte.

Per affrontare la questione ci siamo attivati e come Fiepet Confesercenti ho guidato personalmente la delegazione (composta dal vice presidente Fabio Mina e dal direttore del comparto turismo Daniele Brocchi) che ha incontrato l'Assessore Carlo Cafarotti e lo stesso presidente della Commissione Commercio, Coia.

Nel corso della riunione si è appurato come l'Assessorato non abbia tutti gli strumenti per la realizza-

zione dei dettati della delibera su Osp e Pmo. Sono state identificate le azioni volte a dare operatività allo stesso Ufficio di scopo. Per cercare di avere risposte prima dell'inizio della prossima stagione, stiamo preparando memorie e scriveremo documenti approntati con l'apporto dei nostri tecnici e di studi legali, da far poi recapitare agli uffici competenti.

Subito dopo aver stabilito la linea da seguire in tema di occupazioni di suolo pubblico, con l'Assessore si è affrontato il capitolo legato al risarcimento a seguito dei lavori di smantellamento della tangenziale sopraelevata alla stazione Tiburtina e degli esercenti colpiti dalla chiusura delle fermate della metro.

Delle emergenze legate alla raccolta dei rifiuti vi rimando all'articolo che potrete leggere nelle pagine seguenti.

Il tutto sta a dimostrare quanto non si fermi mai l'azione dell'Associazione a tutela dei suoi iscritti e, a ricaduta, su tutti gli operatori del comparto. Anche quando non si vede e/o non si sente, il lavoro è continuo. Iscriverti significa permetterci di affrontare le diverse battaglie a difesa dei pubblici esercizi, sempre seguendo il nostro motto: *"Uniti si vince!"*.

*Claudio Pica*

Pier Giorgio Tupini\*  
e Claudio Pica\*\*

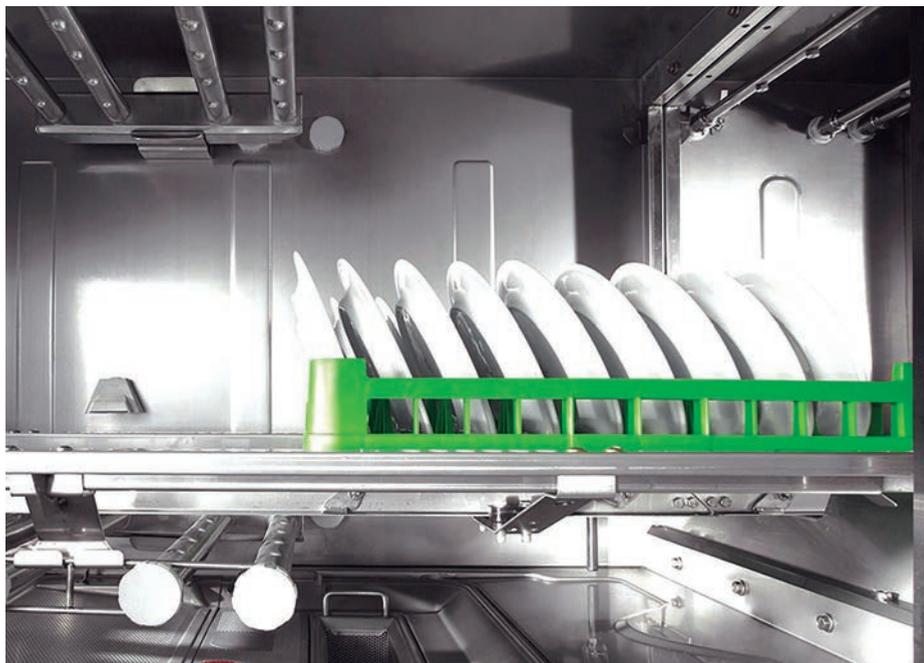
# Coronavirus

**D**rappo nero sui tavoli verdi dei casinò di Macao, mentre Hong Kong s'è isolata dal continente fermando la linea dell'alta velocità, tagliando la metà il numero dei voli e non accettando più turisti cinesi; per via del panico che si è generato è precluso in Cina anche l'accesso nelle case ai parenti non conviventi; per di più l'Italia ha interrotto i voli con la Cina, richiamando gli italiani che hanno aspettato per tornare a casa o scendere dalle navi da crociera. Si prospettano tempi lunghi per i migliaia di cinesi in quarantena a Wuhan e nello Hubei e sorte più pesante per le popolazioni delle città di Wuhan, Huanggang, Ezhou e di Chibi impossibilitate a spostarsi liberamente. Così la Cina ha messo in agitazione il mondo intero per l'epidemia da Coronavirus che si sta diffondendo velocemente, contribuendo a destabilizzare l'equilibrio sociale e provocando inevitabili ripercussioni sull'economia locale internazionale.

Bisogna ricorrere al Manzoni per trovare similitudini di comportamento con la peste del 1630 dove paura, ignoranza e superstizioni del popolo aggravarono la situazione epidemica.

Le previsioni degli scienziati infettivologi dicono che "l'epidemia continuerà fino a primavera per crollare a fine estate" Si stenta a credere che anche questa volta a mettere fine al contagio possa essere la grande pioggia di fine agosto del 1630 o la processione autorizzata dal cardinale Borromeo!

Però questa volta si tratta di virus, una realtà più ardua che solo la scienza può contrastare per cui le decisioni vanno affidate agli scienziati piuttosto che alle determinazioni dettate dall'emotività.



## L'allerta lavastoviglie dev'essere ben presente nei locali di ristorazione

La diffusione del mortale Coronavirus potrebbe dipendere dal consumo di piatti prelibati in Cina quali *carne di serpente*, in particolare di cobra, e le *zuppe di pipistrello* con l'animale intero, senza eliminare né denti né interiora, venduti nel mercato di Wuhan. Si riferisce che il virus abbia subito una mutazione genetica all'interno dei serpenti, consentendo la possibilità di contagio in specie diverse, tra cui l'uomo.

Ciò che non è riuscito a Trump, costretto poi a trovare un accordo con il suo rivale commerciale, è riuscito a un pipistrello o un serpente che hanno mutato in un potente killer un organismo fino a ieri non pericoloso per l'uomo. Si trasmette attraverso l'aria e infetta principalmente il tratto respiratorio e gastrointestinale di

mammiferi e uccelli causando la malattia denominata MERS "*sindrome respiratoria mediorientale da coronavirus*", peraltro simile alla SARS "*sindrome respiratoria acuta grave*" del 2003 anch'essa trasmessa dal pipistrello, probabilmente serbatoio naturale dei Coronavirus.

L'episodio che sta mettendo in ginocchio la Cina e il mondo riporta alla ribalta l'esigenza di eliminare o abbassare la carica virale trasmissibile anche sui materiali che entrano in contatto diretto con l'uomo e i detergenti-disinfettanti si rilevano prodotti efficaci per mantenere in buone condizioni igieniche i lavabi, i tavoli da lavoro, le stoviglie e le attrezzature.

Quante volte in attesa di un caffè si squadrano clienti con i quali

non si condividerebbe mai il piatto o la tazza o la posateria usate durante il pasto, eppure quelle stoviglie capiteranno di nuovo al cliente dopo che sono state tirate fuori dalla lavastoviglie e in silenzio saranno usate ritenendo che siano state perfettamente sanificate. E' un atto di fede oppure è più corretto pretendere che i pubblici esercizi, che, peraltro, stanno soffrendo per questo grave episodio di epidemia, abbiano il controllo sistematico delle temperature con avvisatori elettronici ottici e acustici durante l'intero ciclo di lavaggio per intervenire immediatamente in caso di anomalie di funzionamento!

La lavastoviglie diventa, in questo sfondo disperato, l'attore principale per la lotta alle infezioni nell'ambito dei pubblici esercizi, poiché piatti, tazze, bicchieri e posate usati nei locali di somministrazione possono costituire potenziali veicoli di diffusione di agenti patogeni responsabili di malattie infettive a carico dei frequentatori. Infatti, le specie microbiche e virali che si possono trovare nell'acqua a fine lavaggio hanno origine da residui di bevande o frammenti solidi già contaminati, saliva, muco nasale o bronchiale di provenienza umana e da mani insudiciate anche da contatto con qualsiasi superficie di appoggio contaminata. Perciò, la lavastoviglie, attrezzatura obbligatoria per assicurare la nettezza e l'igienicità delle stoviglie utilizzate in un esercizio di somministrazione di alimenti e di bevande, per il suo regolare funzionamento deve produrre acqua molto calda e avere detergente idoneo al tipo di sostanze che insudiciano le stoviglie da lavare.

Nella fase di lavaggio la temperatura ideale è di 50-60 C° in quanto a tale temperatura si sfruttano meglio le proprietà lavanti del detergente staccando dalle stoviglie anche lo sporco più resistente; una temperatura eccessiva, a diffe-

## L'epidemia che sta mettendo in ginocchio la Cina e il mondo riporta alla ribalta l'esigenza di eliminare o abbassare la carica virale trasmissibile anche su tutto quanto entra in contatto diretto con l'uomo



renza di quanto si possa pensare, non migliora il risultato di lavaggio poiché facilita la coagulazione dello sporco organico sulle stoviglie e di conseguenza la distruzione di germi patogeni.

Il meccanismo di lavaggio, nella quasi totalità delle piccole lavastoviglie destinate a bicchieri, tazzine e posateria usate presso i bar e simili, riutilizza automaticamente parte dell'acqua del precedente lavaggio, diluita con acqua nuova. In questo caso la vasca di lavaggio della capacità di 8-18 litri, è munita di una pompa che invia agli ugelli l'acqua a temperatura di 50°- 60°C., mescolata a un detergente opportunamente dosato; dal

momento in cui comincia a lavare, l'acqua dovrà arrivare infine a 90° e si arricchirà di detergente e di brillantante, di solito con un dosatore automatico. Le stoviglie subiscono un lavaggio della durata media di 100 secondi più 20 secondi di risciacquo con acqua pulita riscaldata. Lavastoviglie meno aggiornate a fine lavaggio scaricano circa un litro e mezzo di acqua e ne caricano di nuova, logicamente più fredda; con quest'acqua parzialmente rinnovata procederanno al risciacquo destinato a "filmare" le stoviglie con una patina che permetterà alle goccioline d'acqua di sciogliere sul vetro e sulla porcellana non macchiandoli. E' raccoman-

A ROMA  
DAL 1984

DISTRIBUZIONE  
BEVERAGE & FOOD

*Il partner affidabile per le tue esigenze*



**BIRIMPORT**  
— BEVERAGE · WINE · FOOD —

BIRIMPORT.COM

T. 06 4192800



data una fase di asciugatura con aria a 90°C. Alcuni modelli di lavastoviglie sono dotati di risciacquo a freddo opzionale peraltro sconsigliato; infatti, se questo da un lato consente di abbassare la temperatura delle stoviglie dall'altro rende necessaria l'asciugatura manuale.

Ben si comprende, a questo punto, quanto sia importante che nella lavastoviglie i cicli di risciacquo e di asciugatura raggiungano la temperatura di 90°C, poiché soltanto tale procedura, assieme ai detergenti, assicura, oltre alla rimozione delle sostanze insudicianti, la distruzione dei microrganismi patogeni responsabili della diffusione di malattie infettive. E', altresì, indispensabile eseguire interventi periodici ordinari sulle strutture interne della lavastoviglie per evitare l'accumulo di una consistente patina costituita, prevalentemente, da residui alimentari a forte presenza di microrganismi che contaminano le stoviglie sottoposte al lavaggio. Inoltre, non sottovalutare la sostituzione immediata delle tazzine che abbiano perduto smalto e, quindi, lucentezza evitando, altresì, l'uso di tappetini sui quali appoggiare le stoviglie pulite in modo che i bordi non vengano ricontaminati. Peraltro, si auspica che ci sia, anche, la consapevolezza che non si deve mai interrompere il ciclo di lavaggio per disporre di tazzine necessarie a garantire il servizio. Purtroppo, molti bar usano la lavastoviglie solo per il lavaggio delle tazzine, mentre per i bicchieri procedono con un lavaggio sul lavello, veloce e frugale, pessimo sistema perché i bicchieri costituiscono lo stesso rischio di trasmissione delle malattie contagiose; in questo caso meglio ricorrere ai bicchieri di carta o di plastica a perdere.

Nell'attuale tragico scenario non bisogna restare *with our hand*,

ossia con le mani in mano, ma è necessario mettere in atto tutto quanto sia necessario per evitare il rischio contaminazione.

L'industria dovrebbe realizzare solo lavastoviglie le cui temperature di lavoro siano ben visibili e con il blocco di apertura prima del

immediata interruzione della produzione in caso di riscontrate difformità ai requisiti di corretto funzionamento; è auspicabile, inoltre, che diventi obbligatorio un contratto per il controllo e manutenzione periodici da parte di ditte autorizzate, con registrazione



## Piatti, tazze, bicchieri e posate usati nei locali di somministrazione possono costituire potenziali veicoli di diffusione di agenti patogeni responsabili di malattie infettive a carico dei frequentatori

termine della fase di lavaggio. Tali procedure consentirebbero anche agli organi sanitari che eseguono il controllo presso i pubblici esercizi di accertare il regolare funzionamento della lavastoviglie, con

delle verifiche e dei risultati.

Questo nuovo episodio epidemico è una sconfitta per il mondo del benessere che non ha tratto o voluto trarre insegnamento dal recente passato sui rischi della trasmissione all'uomo di malattie gravi, ma nel frattempo, in attesa che l'OMS dichiari se possa trattarsi di una pandemia, arrivano i dati delle Borse di Tokyo, Seul, Australia che segnano la discesa delle azioni, a differenza di quelle dei giganti della farmaceutica che per ora schizzano in alto, poiché cercano un vaccino e una cura efficace contro il virus vendendo nel frattempo milioni di mascherine per la protezione della bocca e del naso, per la maggior parte inutili.

\*Presidente dell'Accademia della Cultura Enogastronomica  
\*\* Presidente Fiepet Confesercenti



# **PARTNER UFFICIALE** *della ristorazione di qualità*

Dal **1970** ad oggi  
è tutta un'altra storia: *la nostra.*

## **Capecchi S.p.A.**

Via Tenuta del Cavaliere, 1 • 00012  
Guidonia Montecelio (RM) - Italy

Tel. +39 06 60 50 5000  
info@capecchispa.eu



[www.capecchispa.com](http://www.capecchispa.com)

## Esercenti “taglieggiati”

# Il sistema dei buoni pasto è al collasso

**L**a riforma dei buoni pasto “è sempre più urgente”. A dirlo è Corrado Luca Bianca, direttore nazionale di Fiepet Confesercenti, intervenendo alla conferenza stampa di denuncia del sistema dei ticket organizzata dalle principali associazioni di rappresentanza del settore: Fiepet Confesercenti, Federdistribuzione, Coop, Fida e Fipe Confcommercio.

“In questo momento mi faccio portavoce delle migliaia di imprese, associate a Confesercenti, che ci chiedono insistentemente una urgente riforma del sistema dei buoni pasto; molte di queste, recentemente, si sono trovate in una situazione drammatica, ovvero avere tra le mani decine, centinaia, migliaia di buoni pasto che non valevano più nulla, con un danno enorme per l’intero settore”, spiega Bianca.

“Circa 120mila esercizi si sono ritrovati sulle spalle milioni di euro di crediti a causa del fallimento di una importante società del mercato dei buoni; eppure questi esercizi hanno lavorato dando un servizio e, di fatto, non sono stati pagati. Proprio per questo, Confesercenti crede fortemente in questo tavolo di lavoro avviato in sinergia con altre associazioni di categoria oggi presenti. Auspichiamo risposte concrete e soluzioni che rimuovano alla

radice l’insostenibilità del sistema dei buoni pasto a tutela dei lavoratori e degli operatori interessati.

“Il sistema dei buoni pasto – continua il direttore di Fiepet Confesercenti – è fuori controllo e deve essere rifondato. Primo passo per ripartire, un tavolo ministeriale che veda il coinvolgimento delle

numerose gli interventi normativi per arginare le innumerevoli distorsioni del mercato, ma occorre prendere atto che nessuno è stato risolutivo, al contrario, il sistema continua a peggiorare. Il livello delle commissioni a carico della rete degli esercizi convenzionati ha ormai sfondato, in alcu-



associazioni di categoria. Il Sistema dei buoni pasto è la punta di un iceberg che nasconde molte altre insidie sia per gli utilizzatori che per le imprese. Ci vuole una garanzia che tuteli le aziende che accettano i buoni pasto; altrimenti, con profondo rammarico nei confronti dei nostri clienti, se questa situazione non cambia bisognerà mettere in discussione tutto anche la futura possibilità di utilizzo dei “buoni pasto”.

“Perché non possiamo chinare sempre il capo. In questi ultimi anni sono stati

ni casi, la soglia del 20%. Si è ormai innescato un sistema che costa agli esercizi convenzionati almeno 500 milioni di euro all’anno.

“Occorre – conclude – rifondare il modello su nuove regole che siano semplici e chiare. In primo luogo, istituendo un tetto massimo alle commissioni richieste agli esercenti. Servono inoltre più garanzie per la tutela dei pagamenti alle imprese convenzionate e contratti chiari e trasparenti. Siamo ad un punto di non ritorno! Ribadiamo che se questa situazione non cambia bisognerà mettere in discussione l’intero sistema dei buoni pasto”.

**Fiepet Confesercenti  
e tutto il mondo delle imprese  
ne chiedono la riforma**

## Evento al Palazzo dei Congressi dell'Eur

# "Roma Travel Show", buona la prima

**C**onoscere come in altri Paesi ci si possa industriare al meglio per organizzare l'accoglienza turistica può essere senz'altro di aiuto per tutto quel mondo imprenditoriale che offre tali servizi in una città come Roma e non vuole risparmiarsi nella ricerca continua di standard qualitativi che siano all'altezza della sua storia. Per questo siamo andati a visitare la prima edizione di Roma Travel Show, tenutasi <a cavallo> tra gennaio e febbraio presso il Palazzo dei Congressi dell'Eur. Un evento di tre giorni che aveva l'obiettivo, raggiunto, di promuovere il prodotto turistico nel suo insieme. Una novità nel panorama fieristico romano e non solo, anche italiano, in quanto prima manifestazione del turismo dedicata all'utente finale, al consumer. Da tempo - facevano notare gli organizzatori - si sentiva nella capitale la necessità di un evento mirato a questo particolare settore, che riguarda nel solo Lazio circa 2.000 agenzie che coinvolgono migliaia di professionisti. Per gli operatori della promozione turistica Roma Travel Show è stata l'occasione per esprimere al grande pubblico interessato il proprio bagaglio di competenze e le migliori offerte. Insomma, una

risposta professionale del turismo organizzato, basato su criteri di garanzia, sicurezza e assistenza. Una maniera pregevole per rimettere al centro del dibattito turistico

quello ecosostenibile e ambientale, culturale... per conoscere in profondità il territorio, a quello lento e spirituale, o di fede per l'arricchimento personale, al turi-



*Al taglio del nastro dell'inaugurazione (da sinistra) gli assessori Paolo Orneli, Giovanna Pugliese, Carlo Cafarotti e la vice-presidente della Commissione Regionale allo Sviluppo Economico, Francesca de Vito*

le figure tecniche del settore, interfaccia naturale dei consumatori. Presenti infatti alla manifestazione tour operator, enti del turismo, agenzie di viaggio, compagnie di crociere e navigazione e altro ancora. Il tutto ha permesso al consumatore finale di conoscere tutta la filiera del turismo, dando valore alla professionalità di tutti gli operatori del settore. Anche noi come visitatori abbiamo potuto scoprire un ventaglio di forme di turismo tra i tanti in cui si è specializzato il comparto: da quello enogastronomico (che più ci interessava per ovvi motivi...) a

smo mirato a eventi sportivi, musicali, cinematografici, artistici, senza escludere i nuovi trend quali il turismo per il benessere, termale e sportivo, ai viaggi perfetti costruiti su misura dai *travel specialists*.

A dimostrazione che si trattasse di una manifestazione riuscita ... già prima che dovesse svolgersi, il "piccolo" miracolo di vedere insieme all'inaugurazione ospiti istituzionali che sinora mai avevano tenuto ad incrociare gli sguardi se non a stringersi calorosamente la mano. Da una parte l'Assessore allo Sviluppo Economico ed al

**Una fiera dedicata  
per promuovere  
il prodotto turistico  
nel suo insieme  
dentro e fuori  
la Capitale**

# La rassegna ha permesso al consumatore finale di conoscere tutta la filiera del turismo dando così valore alla professionalità degli operatori coinvolti di tutto il settore



Turismo di Roma Capitale, Carlo Cafarotti, dall'altra gli "omologhi" regionali Paolo Orneli (Sviluppo Economico) e Giovanna Pugliese (Turismo).

Prove tecniche di una qualche intesa? Chi vivrà vedrà.

*"Ogni stand presente alla fiera parlava di un diverso angolo di mondo e di un'interpretazione personale del viaggio – ha sottolineato Cafarotti. Fra tutti, immancabile quello di Roma Capitale, che raccontava per immagini il sogno della nostra*

*città dai mille itinerari e dalle mille opportunità".*

*"A Roma mancava un'iniziativa di questo tipo, – ha fatto da contrappunto l'assessore Orneli - che mettesse in vetrina i diversi <turismi> contemporanei e aiutasse a mettere in rete i molteplici operatori del settore, dalle agenzie di viaggio alle compagnie di crociera, dai grandi tour operators ai travel specialists. L'industria del turismo è un pilastro fondamentale della nostra economia: solo nel Lazio ci sono 75mila imprese, pari al 12% del totale regionale, in cui lavorano circa 380mila addetti. Noi vogliamo sostenere le imprese di questo settore, per aiutarle ad essere sempre più competitive e capaci di innovare e migliorare l'offerta turistica, a partire dai bandi che sono già online su digitalizzazione e internazionalizzazione.*

*La novità di questi anni è la programmazione unitaria dei fondi europei e regionali messa in campo dalla Giunta Zingaretti e con l'assessora al turismo Giovanna Pugliese intendiamo proseguire su questa strada, per potenziare la capacità di attrazione turistica della nostra straordinaria regione e per promuovere il riposizionamento competitivo delle nostre imprese. Avanti così".*

## Scadenza 28 febbraio

### SIAE, tariffe confermate

L'AEPER informa i propri soci che il calcolo dei compensi dovuti alla Siae è rimasto invariato. Salvo proroghe dell'ultima ora il termine massimo per il pagamento è fissato al 28 febbraio. Anche quest'anno la Siae non invierà il MAV e pertanto le imprese dovranno provvedere direttamente, recandosi presso l'ufficio Siae di zona o collegandosi online al sito della società, per assolvere al pagamento del diritto annuale. Ricordiamo che anche per il 2020 gli associati AEPER e Fiepet Confesercenti avranno diritto ad uno sconto sulle tariffe di base, pari al 35%. Sarà necessario presentare o allegare, in caso di versamento online, il modulo AEPER - Fiepet Confesercenti debitamente compilato e firmato dagli uffici dell'Associazione. Nel caso sia la prima volta sarà possibile verificare l'importo contattando sempre gli stessi uffici e apprendere quale sia la tariffa corretta da applicare.



**S**tefano Zaghis è alla guida di Ama S.p.A. da ottobre dello scorso anno. Fin dal suo insediamento, il nuovo Amministratore Unico della Municipalizzata capitolina per l'Ambiente ha incentrato la sua azione su un doppio binario: rispondere con professionalità alle esigenze di un servizio di igiene urbana quotidiano e puntuale e veicolare nei cittadini/utenti comportamenti virtuosi tesi a salvaguardare e tutelare il decoro urbano. Nasce da questo spirito la nuova macrostruttura aziendale, varata a novembre 2019, tesa al miglioramento del servizio offerto ai cittadini, alla razionalizzazione dell'assetto organizzativo, alla valorizzazione delle risorse interne e alla discontinuità con il passato. Si tratta di una organizzazione di funzioni e professionalità che intende migliorare l'efficienza di tutti i comparti aziendali istituendo nei singoli ambiti una catena gerarchica e funzionale snella ed efficace, facilitando la comunicazione interna e fluidificando i processi. Un buon assetto organizzativo, infatti, è vitale per andare incontro anche alle nuove tendenze del mercato e per ben interagire con l'ambiente esterno, mettendo sempre al centro i cittadini romani, in piena coerenza con i valori della sostenibilità ambientale che sono parte integrante della mission dell'azienda.

**Amministratore, quali sono le linee di indirizzo di Ama per i prossimi anni?**

*Le linee di indirizzo sono contenute nel nuovo Piano Industriale 2020/2024 di Ama S.p.A., che si*

**“Più informazione verso gli utenti per far crescere la raccolta differenziata”**

## Intervista all'Amministratore Unico di AMA S.p.A., Stefano Zaghis



**“Massima fiducia nel nuovo piano industriale che ha per pilastri sostenibilità, coerenza e sua fattibilità”**

*avvarrà per la prima volta anche delle proposte dei propri dipendenti e sarà presentato per approvazione a Roma Capitale entro il prossimo mese di marzo. In linea generale, posso dire che i pilastri del documento saranno la sostenibilità, la coerenza, la fattibilità per rendere possibile lo sviluppo di un sistema di gestione integrato e la chiusura del ciclo dei rifiuti in modalità “make or buy”. Il passaggio ad un'economia circolare e pulita, in linea con la strategia europea lanciata recentemente dalla Commissione Europea con il green new*

*deal, consentirà di non percorrere 10 milioni di chilometri all'anno per trasportare i rifiuti in impianti lontani, abbattendo così le emissioni di Co2 e risparmiando 3 milioni e mezzo di litri di carburante ogni anno.*

**La raccolta differenziata nella Capitale a che punto è?**

*L'obiettivo di Ama è di intercettare quantitativi sempre maggiori di materiali da avviare a riciclo, mettendo in campo tutte le azioni necessarie a questo scopo. Lo scor-*

so anno, la città di Roma ha registrato la percentuale media del 45,5% (+1,5% rispetto al 44% del 2018) di raccolta differenziata, con uno stock complessivo pari a 767 mila tonnellate, il più alto quantitativo annuale mai raggiunto nella Capitale, e un incremento di oltre 7 mila tonnellate rispetto al 2018. Per rendere sostenibile il ciclo dei rifiuti, oltre allo sviluppo ulteriore della raccolta differenziata, bisogna anche puntare sul riciclo delle materie prime-seconde. A questo proposito, l'impegno di Ama, in termini di comunicazione, sarà concentrato ad informare in modo sempre più capillare tutti i cittadini romani sui prodotti/contenitori con la più alta percentuale di riciclo, al fine di incrementare tale fattore che è il vero traguardo da raggiungere nei prossimi 15 anni come previsto dalla Direttiva 2018/851/UE, che indica l'obiettivo di riciclo pari al 65% nel 2035.

**L'Ecorubrica è uno strumento innovativo: quale è stato il contributo dato dalle associazioni di categoria?**

È stato un contributo importantissimo, per il quale ringrazio il Presidente Pica, considerato che solo tra gli esercenti sono state distribuite oltre 3000 copie. L'«Ecorubrica» è uno strumento utilissimo per rafforzare la cultura del recupero e del riciclo: indica soggetti no profit, indirizzi, contatti e suggerimenti utili per dare una nuova vita a tanti oggetti usati, prevenendo la produzione di rifiuti e sottraendo al cassonetto più materiali possibili, nell'ottica dell'economia circolare. È un esempio concreto di come intendiamo invitare tutti a compiere gesti concreti per superare la cultura

**A breve un incontro pubblico con gli associati AEPER E FIEPET Confesercenti**



e FIEPET - Confesercenti di Roma di programmare già nelle prossime settimane un incontro aperto a tutti gli associati. Un'occasione utile per confrontarci nell'ottica di una collaborazione sempre più proficua e attenta alle esigenze degli esercenti e al decoro della città.

**Le associazioni di rappresentanza chiedono di essere coinvolte nell'iter di definizione delle modalità di raccolta. Siete disponibili a valutare questo tipo di percorso?**

Ben venga una collaborazione fruttuosa attraverso uno scambio di idee con le associazioni di rappresentanza. A tal proposito, si sono già susseguiti numerosi incontri tra Ama, Municipi e associazioni di

**“Dobbiamo così rendere possibile lo sviluppo di un sistema di gestione integrato e la chiusura di un ciclo dei rifiuti improntato ad un'economia circolare e pulita”**

dell'usa e getta e prevenire la produzione degli scarti che un'azienda, come la nostra, deve poi avviare a trattamento e smaltimento. Inoltre, durante l'elaborazione del vademecum, abbiamo scoperto e censito tante realtà senza scopo di lucro che nella città di Roma svolgono questa importante azione di prevenzione. Con esse intendiamo fare rete per promuovere, d'intesa con Roma Capitale, azioni utili.

**Quali sono i prossimi step della collaborazione tra Ama e le associazioni di categoria degli esercenti?**

Ho dato piena disponibilità a AEPER

categoria, volti ad accogliere osservazioni e proposte per un servizio sempre più efficiente. Voglio comunque sottolineare gli aspetti positivi fin qui raggiunti: il numero di utenze non domestiche servite è passato da circa 20mila a oltre 54mila e la percentuale di raccolta differenziata media registrata è pari al 68% con oltre 222mila tonnellate di materiali avviati a riciclo nel 2019. Sono dati incoraggianti da cui ripartire per migliorare in futuro il servizio e renderlo il più attento e aderente alle esigenze di tutti gli operatori.

La Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, nella riunione del 18 dicembre, aveva approvato un documento che sintetizzava le principali questioni sul tappeto in materia di commercio, editoria e tutela dei consumatori. Il quadro è contenuto nella "posizione" che il Presidente Stefano Bonaccini ha inviato al Ministro per lo Sviluppo Economico, Stefano Patuanelli. Tra queste criticità v'è quella di dover regolamentare con una legge nazionale le attività degli home restaurant.

Trattandosi di un'attività economica in continua espansione, sarebbe ineludibilmente necessario provvedere a un lavoro di concerto per chiarirne i limiti e i presupposti, soprattutto in considerazione delle modifiche alla modulistica SCIA relativa agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, apportate dalla Conferenza Unificata del 17 aprile 2019 (Atto n. 28/CU) a seguito delle quali è stato inserito nel riquadro "Altre dichiarazioni" un espresso riferimento all'attività di *home restaurant*.

Occorre anzitutto premettere che siffatta attività economica – *"che si caratterizza per la preparazione di pranzi e cene presso il proprio domicilio in giorni dedicati e per poche persone, trattate come ospiti personali però paganti"* (cfr. Risoluzione Mise n. 50481 del 10 aprile 2015) - risulta essere di competenza legislativa esclusiva dello Stato in quanto rientrante nella "tutela della concorrenza".

Allo stato, non risulta regolamentata a livello nazionale da alcuna disciplina specifica: e ciò nonostante il fatto che, anche nel corso delle ultime legislature, siano state presentate varie proposte di legge aventi ad oggetto l'attività di ristorazione in abitazione privata, le quali, tuttavia, non hanno mai completato il relativo iter procedimentale per l'approvazione in legge dello Stato. Tuttavia, nelle more, il Ministero dello Sviluppo Economico e il

# Home Restaurant



## Non più procrastinabile una legge nazionale che stabilisca limiti e presupposti

Ministero dell'Interno si sono pronunciati numerose volte sul tema, qualificando l'*home restaurant* quale "un esercizio pubblico di somministrazione di alimenti e bevande, perciò soggetto alla relativa disciplina commerciale, fiscale, igienico-sanitaria e di pubblica sicurezza" (cfr. da ultimo Nota Ministero dell'Interno del 30.01.2019).

In conclusione, considerate le necessità di offrire un serio presidio alle esigenze igienico-sanitarie

dei consumatori e di arginare possibili distorsioni nelle dinamiche concorrenziali del comparto della ristorazione, in attesa di una disciplina nazionale che regolamenti specificamente l'attività in questione, a quest'ultima dovrebbe essere applicata la disciplina della somministrazione di alimenti e bevande, anche attraverso l'esecuzione delle opportune attività ispettive che vengono svolte nei confronti degli esercizi di somministrazione tradizionali.



## 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.



# “Giggetto al Portico d'Ottavia”

Scendendo da via del Teatro Marcello, e costeggiando l'unico teatro antico rimasto a Roma - il 'piccolo Colosseo' - c'è un punto in cui se si risale si vede svettare via del Portico d'Ottavia. Una strada che spalanca le porte verso il Ghetto ebraico, considerato il più antico del mondo occidentale. Un tutt'uno di un'esperienza che non può essere che culturale, religiosa e gastronomica, dove da quasi 100 anni - era il 1923 quando Giggetto e la sua consorte Ines non si lasciarono sfuggire l'acquisto di una vecchia osteria - c'è un ristorante che rappresenta la tradizione romana a tutto tondo.

E la storia di Luigi Ceccarelli, appunto Giggetto, è la storia di



## La tradizione romana nelle mani della terza generazione

un pezzo importante di Roma, una bella pagina che non si è fermata con lui ma è proseguita fino alla terza generazione e dopo il figlio Franco, il nipote Claudio ha voluto fortemente tenere viva la realtà della vera osteria romana. E te ne accorgi subito, appena entri in quello che è stato classificato locale storico d'eccellenza, quando trovi Albino che, seduto con grembiule bianco e fiero della sua passione, 'capa alla vecchia maniera' una miriade di carciofi affastellati in cassette colorate.

“Solo i Carciofi? Perché er baccalà?! Noi siamo gli unici a Roma a comprare il '10mila up islande-



*Il nipote Claudio Ceccarelli con una cesta di zucchine romanesche*

se', che equivale a pezzature oltre i dieci chili. Lo spiniamo noi” – sottolinea Claudio Ceccarelli a cui brillano gli occhi quando ricorda gli alfieri di questa tradizione familiare, che prese inizio da via del Foro Piscario. “Mia nonna Ines era velletrana e l'osteria 'Giggetto' divenne subito famosa per il buon vino di Frascati, ma anche per il cesanese. Gli ebrei anziani del ghetto le insegnarono le preparazioni del baccalà e del carciofo alla giudia, di cui noi oggi siamo i rappresentanti più antichi”.

Le sale del ristorante sono un rivolo di storie, di urbanistica dell'antica Roma e dove oggi ci sono i tavoli una volta c'erano lo stal-

laggio pubblico, una barberia e una pescheria dove i romani tenevano piccole anguille d'acqua dolce, le famose 'cirirole'. Perfino il bagno racconta una sua storia, che senza forse è anche la più bella perché dà onore ai martiri ebrei, e il ricordo aiuta a tenere viva la memoria affinché quegli orrori non accadano mai più. "Mio nonno - spiega Claudio - era presente il 16 ottobre del 1943, giorno della deportazione. Ha salvato 47 ebrei, facendoli passare da una porta che dal fabbricato esterno dava all'interno del bagno dell'osteria per poi farli uscire dal retro del locale". Giggetto al Portico d'Ottavia è un simposio di romanità, sforna al giorno 350 piatti di carciofi alla giudia. Ricercano il carciofo migliore, in questo periodo lo prendono dalla Puglia e dalla Sardegna in attesa dei primi 'roma-



neschi' di Fiumicino come di Capalbio. "Il territorio laziale - continua Claudio - vanta molte eccellenze, per la coltivazione del carciofo i

**Claudio Ceccarelli indica la porta attraverso la quale (16 ottobre '43) 47 ebrei del Ghetto, grazie alla prontezza di spirito di Giggetto, poterono sfuggire alla cattura da parte dei militari nazisti.**

terreni ideali sono quello sabbioso dove vi è anche una buona escursione termica. Freddo di notte e sole di giorno".

Ma Giggetto è anche coratella, coda alla vaccinara, trippa alla romana, rigatoni con la pajata, aliciotti con l'indivia e puntarelle in salsa di alici. Grandi vini di prevalenza del Lazio, olio della Sabina, mozzarella bufala di Amaseno.

"Mio padre diceva: se compri merce di qualità sei già al 50%...se poi la cucini bene hai vinto". Allora...Giggetto vince da quasi 100 anni!"

**Paolo Coltello**



*Un'immagine "storica" di quello che erano un tempo gli esterni della trattoria.*

**A**nno nuovo, Sigep nuovo. Certo, il Sigep negli anni cresce e si rinnova e il vortice di cambiamento non può non influenzare gli espositori. Anche l'Associazione Italiana Gelatieri si è presentata con un "nuovo look", proponendo uno stand esteticamente diverso rispetto agli anni passati. Nonostante i cambiamenti, però, la tradizione è un punto fermo per l'Associazione e seguendo il motto di "innovazione nella tradizione", divenuto ormai un *must* AIG, ecco che siamo a presentare, ancora una volta, i concorsi proposti durante il Sigep. D'altronde, che Sigep sarebbe senza i concorsi internazionali organizzati dall'Associazione Italiana Gelatieri?

Anche quest'anno, infatti, si sono sfidati centinaia di gelatieri provenienti da tutto il mondo per vincere almeno uno dei quattro concorsi e avere così la possibilità di poter partecipare alla gara finale per eleggere il miglior gelatiere dell'anno. La formula infatti è sempre la stessa: quattro concorsi internazionali, *Memorial Alberto Pica*, *Mille Idee per un nuovo gusto gelato dell'anno*, *L'eccellenza delle torte gelato* e *Sorbetti dal mondo* e quattro vincitori che si

## SIGEP

# E come da tradizione i concorsi del gelato si prendono la scena



**Claudio Pica, Stefano Arcudi e Mario Serani con Daniele Ciocca, vincitore del concorso Sorbetti dal mondo.**

internazionali, *Sorbetti dal mondo*, si è svolto domenica 19 gennaio e la giuria composta da

all'arancia, cannella e disaronno preparato da Daniele Ciocca. Al secondo posto si è classificato Michele Guerra, mentre al terzo posto si è classificato Masashi Yanai; al quarto e quinto posto si sono classificati rispettivamente Simone Lauro e Albina Yasinskaya.

Nella giornata di lunedì 20 gennaio si è svolto invece il concorso *L'eccellenza delle torte gelato*, giunto ormai alla sesta edizione, e quest'anno dedicato alle torte con base "vaniglia e suoi abbinamenti". La giuria d'eccezione, formata da Federico Cieri, Renato Zara, Domenico Fagnoli, Massimo Chierico e Giuseppe

### Classifica Concorso

#### SORBETTI DAL MONDO

- 1 Daniele Ciocca – gusto ARANCIA, CANNELLA E DISARONNO
- 2 Michele Guerra – gusto FEMMINELLO IGP
- 3 Masashi Yanai – gusto PERA E MOSCATO D'ASTI
- 4 Simone Lauro – gusto SOLE DEL SUD
- 5 Albina Yasinskaya – gusto FRAGOLA

sfidano in una gara da 45 minuti producendo un gusto di gelato con gli ingredienti trovati in una *mystery box*.

Il primo dei quattro concorsi

Vincenzo Pennestrì, Mario Serani, Stefano Arcudi (Express Rom Cup) e Sonia Bodellini (Italian Exhibition Group) ha scelto come miglior sorbetto quello



**Claudio Pica con Fabio Mellace, vincitore del concorso dedicato alle torte e miglior gelatiere dell'anno 2020.**

Esposito, ha valutato taglio, assaggio ed estetica; i Maestri Pasticceri non hanno solo giudicato le torte proposte, ma hanno anche fatto osservazioni tecniche e hanno dato consigli ai partecipanti. Come per il concorso dedicato ai sorbetti, sono stati premiati i primi cinque classificati: Fabio Mellace, Gianluca Marciandò, Francesco Sottilaro, Gian Paolo Porrino e Domenico Lucchese.

Il giorno seguente si sono svolti in contemporanea il *Memorial Alberto Pica*, il cui gusto pre-

scelto quest'anno era il cioccolato e *Mille idee per un nuovo gusto gelato dell'anno*. Dato il grande numero di partecipanti, sono state organizzate due pre-giurie per ogni concorso ognuna delle quali ha scelto cinque gusti finalisti. La giuria finale, composta da Vincenzo Penestrì, Fabio Spaterna (rivista *Gelato Artigianale*), Margherita Morigi (Italian Exhibition Group) e Nazario Pedini (Italian Exhibition Group) ha riassaggiato i dieci gusti finalisti di ogni concorso decretando, con votazione palese, la classifica finale.

## Classifica Concorso L'ECCELLENZA DELLE TORTE GELATO

- 1 Fabio Mellace
- 2 Gianluca Marciandò
- 3 Francesco Sottilaro
- 4 Gian Paolo Porrino
- 5 Domenico Lucchese

Il *Memorial Alberto Pica* è stato vinto da Fabio Marmoreo, seguito da Natale Santoro, Massimo Guardiani, Marco Arragoni, Cristian Monaco, *Delizie Bolognesi* di Irene Susini, Nabuo Nakagawa, Giovanni Santin, Domenico Fargnoli e Albina Yasinskaya.

Antoniazzi Dolce Gelato, con il gusto *Dolcemente Grado* si è aggiudicato invece il primo posto al concorso *Mille Idee*, seguito da Giovanni Santin, Simone Lauro, Kosuke Shibano, Giuseppe Damiano Schembri, Angelo Scarfò, *Gelateria Bibò*, *Arima Gelateria Stagione*, *Nobuo Nakagawa* e *Massimiliano D'Anneo*.

Marmoreo e Antoniazzi hanno potuto festeggiare per qualche

## Classifica Concorso MIGLIOR GELATO AL GUSTO CIOCCOLATO "Memorial Alberto Pica"

- 1 Fabio Marmoreo
- 2 Natale Santoro
- 3 Massimo Guardiani
- 4 Marco Arragoni
- 5 Cristian Monaco
- 6 *Delizie bolognesi* di Irene Susini
- 7 Nabuo Nakagawa
- 8 Giovanni Santin
- 9 Domenico Fargnoli
- 10 Albina Yasinskaya



**Antonio Carpino con Fabio Marmoreo, vincitore del Memorial Alberto Pica.**



*Vincenzo Pennestrì, Claudio Pica e Margherita Morigi premiano il gelatiere Antoniazzi, vincitore del concorso Mille Idee.*

## Classifica Concorso

### MILLE IDEE PER UN NUOVO GUSTO GELATO DELL'ANNO

- 1 Antoniazzi Dolce Gelato – gusto DOLCEMENTE GRADO
- 2 Giovanni Santin – gusto MANDARINA
- 3 Simone Lauro – gusto ZABAMONDO
- 4 Kosuke Shibano – gusto ROSSO DI KOSUKE
- 5 Schembri Giuseppe Damiano  
gusto AMMIZZIGHIATO (COCCOLATO)
- 6 Angelo Scarfó – gusto MANDORLA E MIRTILLI SVEDESI
- 7 Gelateria Bibó – gusto MOSTACCILO DI RIVISONDOLI
- 8 Arima Gelateria stagione  
gusto ZUCCA BUTTERNUT E SCIROPPO D'ACERO
- 9 Nobuo Nakagawa  
gusto BALSAMICO ALLA MELA E MASCARPONE
- 10 Massimiliano D'Anneo – gusto VECCHI RICORDI

## Classifica Concorso ECCELLENZA 2020

- 1 Francesco Mastroianni  
gusto ZAGRUELLO
- 2 Salvatore Ravese gusto  
FREE ENERGY
- 3 Rosario Nicodemo  
gusto MERINGA  
FLAMBÉE

minuto perchè la sfida con Daniele Ciocca e Fabio Mellace è iniziata subito dopo la loro premiazione. Svelati gli ingredienti segreti contenuti nelle mystery box, i quattro gelatieri hanno avuto quarantacinque minuti di tempo per preparare il gelato da far assaggiare a Claudio Pica, Vincenzo Pennestrì e Paolo Fornaciari, miglior gelatiere dell'anno 2019. Da quest'anno, infatti, nella giuria del miglior gelatiere dell'anno sarà

presente il miglior gelatiere dell'anno precedente. I tre giurati hanno scelto il migliore all'unanimità, il giovane Fabio Mellace.

Oltre ai concorsi internazionali, si è svolto il concorso *Eccellenza 2020*, riservato ai Cavalieri e agli Ambasciatori del Gelato. La giuria formata da Claudio Pica, Angelo Garruzzo, Domenico Fagnoli e Giulio Baiocchi ha voluto sottolineare l'altissimo livello dei gusti proposti e la preparazione dei gelatieri che hanno spiegato alla giuria e al pubblico presente come hanno preparato il gusto e gli ingredienti utilizzati. Il primo premio è stato vinto dall'Ambasciatore del Gelato Francesco Mastroianni, al secondo posto si è classificato il Cavaliere del Gelato Salvatore Ravese e al terzo l'Ambasciatore del Gelato Rosario Nicodemo.



*L'Ambasciatore del Gelato Francesco Mastroianni, primo classificato al concorso Eccellenza 2020, con Luigi Vecchio*

## MIGLIOR GELATIERE DELL'ANNO

Fabio Mellace

“È stato un traguardo raggiunto dopo grande sacrificio ed impegno, ma non sarebbe stato possibile conseguirlo senza la grande passione che mi ha sempre motivato in questo lavoro e finalmente tutti i miei sforzi sono stati ricompensati da questo prestigioso riconoscimento.

Grazie anche ad un team di persone che, come me, sono professionisti molto preparati e ben motivati”. Queste parole racchiudono tutta l’emozione provata da Eugenio Morrone il 21 gennaio 2020 giorno in cui la squadra dell’Italia si è aggiudicata la Coppa del Mondo di Gelateria. Il team composto da Marco Martinelli, Eugenio Morrone, Massimo Carnio, Ciro Chiummo e guidata dal team leader Giuseppe Tonon ha battuto le altre dieci squadre in gara piazzandosi sul gradino più alto del podio, seguita da Giappone e Argentina.

La nona edizione della Coppa del Mondo di Gelateria si è tenuta durante il Sigep di Rimini dal 19 al 21 gennaio 2020 e durante le tre giornate, le undici squadre in gara formate da un gelatiere, un pasticciere, un cuoco e uno scultore del ghiaccio si sono sfidate in otto prove: vaschetta di gelato decorata, monoporzionamento in vetro, mystery box, torta artistica gelato, entrée di alta cucina, scultura in ghiaccio e in croccante, snack di gelato e gran buffet finale, ovvero la presentazione di tutti gli elaborati.

La squadra dell’Italia ha inoltre vinto il premio per la “miglior torta gelato”, riconoscimento assegnato dalla giuria della stampa e il premio per il “miglior gran buffet finale”, assegnato dalla giuria artistica considerando l’estetica e la visione creativa della squadra. Il Giappone si è aggiudicato il premio per la migliore scultura di ghiaccio e il

**La nazionale azzurra trascinata alla vittoria del suo fuoriclasse Eugenio Morrone**

## AL SIGEP sventola il tricolore

# La Gelateria Italiana fa festa grazie alla conquista di un'altra Coppa del Mondo

premio Carlo Pozzi, riconoscimento dedicato all’ordine e alla pulizia, assegnato dai Commissari di Gara alla squadra che ha tenuto al meglio la postazione di lavoro e dedicato al Maestro Gelatiere Carlo Pozzi.

Il team della nostra nazionale ha davvero convinto le tre giurie,

ria, originario di Secondigliano che attualmente è consulente e maestro di pasticceria all’Accademia Aromacademy di Roma il quale ha dichiarato: “vincere il mondiale è stato per me motivo di gioia, una soddisfazione che va condivisa con chi ha sempre creduto in me. La gara è stata molto intensa e rappre-



*Il podio in festa della manifestazione.*

quella tecnica di gara formata dai team leader delle 11 squadre e presieduta da Pier Paolo Magni, quella artistica formata dalla storica dell’arte Lorena Gava (Italia), lo Chef MOF Stephane Didier (Francia) e Adolfo Romero (campione di gelateria spagnolo) e quella media formata da dieci giornalisti internazionali specializzati in gelateria, pasticceria e F&B. Il successo e il sentimento di questa squadra è ben comprensibile leggendo le parole di Ciro Chiummo, scultore del ghiaccio con esperienza ultraventennale nel mondo della pasticce-

sa, a mio avviso, una delle competizioni più difficili da affrontare; la squadra ha unito le forze e le competenze per esprimersi al meglio ed il risultato era sotto gli occhi di tutti, abbiamo convinto su tutte le prove. Per un vero professionista questa vittoria deve rappresentare un punto di partenza e non di arrivo, essere campione del mondo vuol dire dimostrarlo tutti i giorni, avendo l’umiltà di continuare ad essere allievo... è questo il segreto per diventare, un giorno, Maestro!”

Ogni anno, durante il Sigep, gli eventi salienti in programma all'interno dello stand dell'Associazione Italiana Gelatieri sono tanti: concorsi, premiazioni, demo di gelateria e pasticceria, degustazioni; due eventi in particolare continuano, però, ad emozionare tutti perchè, ogni volta, è come accogliere un nuovo membro in famiglia, è veder nascere una collaborazione, un'amicizia, è veder crescere un gruppo grazie ad un lavoro

Cresce la famiglia AIG

## Ambasciatori e Cavalieri del Gelato ... crescono

di partenza. Ed è questo il messaggio che trasmettono ogni volta il Presidente Pennestrì e il Segretario

la vittoria della Coppa del Mondo di Gelateria, hanno voluto far salire sul palco gli Ambasciatori Rosario



*Mario Serani e Claudio Pica con alcuni dei nuovi Cavalieri nominati al Sigep: Salvo Pappalardo, Sarah Floris, Michele Marchese e Francesco Vinci.*

costante. Si tratta, chiaramente, delle nuove nomine dei Cavalieri e degli Ambasciatori. Un momento sempre tanto atteso, perchè non è solo la consegna di una giacca e di un diploma, ma molto di più; è l'inizio di una nuova avventura, è un traguardo raggiunto che non deve significare un punto di arrivo nella propria carriera, ma un punto

Generale Claudio Pica. Diventare Cavaliere e Ambasciatori è un valore aggiunto, perchè l'unione fa la forza e far parte di questi due gruppi può solo apportare dei vantaggi alla propria formazione personale. E, un esempio fra tanti, può essere quel momento in cui Eugenio Morrone e la squadra dell'Italia, acclamati dai presenti durante la Cena di Gala per

Nicodemo e Aldo Pasquarella i quali sono stati pubblicamente ringraziati per l'apporto, il supporto e i consigli dati ad Eugenio e a tutta la squadra durante i mesi di preparazione precedenti la gara.

Di questi esempi ne potremmo fare veramente molti, soprattutto parlando di collaborazioni tra gelatieri ita-



*Il momento della nomina ad Ambasciatore del Gelato di Angelo Scarfò.*



*Il momento della nomina ad Ambasciatore del Gelato di Luigi Mazzocchi.*

liani e gelatieri stranieri. Il club degli Ambasciatori e il gruppo dei Cavalieri, nati rispettivamente nel 2013 e nel 2016, sono infatti entrambi internazionali: Giappone, Stati Uniti, Germania, Bulgaria, Albania, Svezia, Canada e Francia sono solo alcune delle nazioni da cui provengono i nostri Maestri Gelatieri e questo permette di valorizzare sempre di più il gelato artigianale nel mondo, puntando sulla qualità, sulla ricerca e sulla formazione continua per garantire un prodotto di eccellenza non solo nel nostro Paese, ma anche all'estero.

I tredici gelatieri che sono stati nominati Cavalieri del Gelato sono: Tatsuhiko Hama, Salvino Pappalardo, Michele Marchese, Consuelo Fortini, Francesco Vinci, Gianluca Marcianò, Elwis Stranz, Daniele Giampà, Darren Swales, Sarah Flo-

ris, Nicola Londero, Lucia Ester Cosentino e Piero Mascia. I nuovi Ambasciatori del Gelato sono invece: Matteo Grizi, Gian Paolo Porrino, Fabio Mellace, Paolo Fornaciari, Maria Agnese Spagnuolo, Angelo Scarfò, Luigi Mazzocchi, Eric Dorval.



*Il momento della nomina ad Ambasciatore del Gelato di Matteo Grizi.*

Durante la Cena di Gala organizzata dall'Associazione Italiana Gelatieri sono stati nominati anche due Ambasciatori del Gelato ad honorem per essersi distinti e per il contributo donato al mondo della gelateria: si tratta di Pier Paolo Magni e di Luciana Polliotti.

**Un traguardo che non deve significare un punto di arrivo della carriera ma piuttosto un punto di partenza**



*Il momento della nomina ad Ambasciatore del Gelato di Maria Agnese Spagnuolo.*



*Il momento della nomina ad Ambasciatore del Gelato di Fabio Mellace.*



*Il momento della nomina ad Ambasciatore del Gelato di Gian Paolo Porrino.*



*Il momento della nomina ad Ambasciatore del Gelato di Paolo Fornaciari.*

**A**ltra grande notizia arriva dal Sigep per l'Ambasciatore del Gelato Eugenio Morrone. Oltre alla vittoria della Coppa del Mondo di gelateria conquistata con la nazionale azzurra ha ottenuto infatti un altro importante traguardo: la conferma del primo posto nella classifica dei migliori gelatieri del mondo, il Gelato Festival World Ranking.

Per chi non la conoscesse, il Gelato Festival World Ranking è una graduatoria mondiale permanente che è stata creata nel 2019 in occasione del decimo anniversario della manifestazione Gelato Festival. La classifica si aggiorna ogni anno grazie ai vari punteggi ottenuti durante gli eventi e comprende tutti i gelatieri che hanno partecipato al Gelato World Tour in passato, i gelatieri che hanno partecipato al Gelato Festival negli ultimi dieci anni e coloro che sono in corsa per accedere alla finale del Gelato Festival World Masters© 2021.

Per entrare nella prestigiosa classifica, i gelatieri hanno dovuto classificarsi primi, secondi o terzi in almeno una tappa del Gelato Festival e del Gelato World Tour dal 2011 in poi oppure aver vinto una tappa secondo il voto delle giurie popolari e tecniche. Se però non partecipano a neanche un evento in due anni perdono due punti alla fine del biennio.

Durante il Sigep è stata aggiornata la classifica ed Eugenio Morrone ha conservato il primo posto, seguito da Giovanna Bonazzi e da Maurizio Melano e conquistando anche il record delle "corone"; solo lui e Giovanna Bonazzi, che lo segue in classifica a soli tre punti

**Altri "Ambasciatori" e "Cavalieri" dell'AIG occupano le prime posizioni in graduatoria**

## Classifica aggiornata

# E lo stesso Eugenio Morrone si conferma leader assoluto al Gelato Festival World Ranking

di distanza, hanno infatti conquistato tre "corone", riconoscimenti attribuiti ai gelatieri che hanno ottenuto punteggi particolarmente alti: 1 corona da 72 a 108 punti, 2 corone da 109 a 180 punti, 3 corone da 181 a 252 punti, 4 corone da 253 a 360 punti e 5 corone oltre i 361 punti.

11 che ne hanno conquistate due (5 in più dello scorso anno) e molti di essi fanno parte della grande famiglia dell'Associazione Italiana Gelatieri. I gelatieri Francesco Mastroianni e Gabriele Scarponi vantano due corone, mentre Guido Cortese, Leonardo La Porta, Rosario Nicodemo, Francesca Marrari e



Nella classifica 2020 sono 35 i gelatieri che vantano le corone. Oltre a Morrone e Bonazzi, ci sono infatti 23 gelatieri che hanno conquistato una corona (7 in più dello scorso anno) e

Gian Paolo Porrino ne hanno conquistata una. Ma ci sono anche tanti Ambasciatori e Cavalieri dell'AIG che, seppur senza corone, fanno parte della classifica e si possono annoverare quindi tra i migliori gelatieri del mondo.

Edizione 2020

## Così “Gelato a Primavera” ritorna alla data d’origine

**C**on l’avvicinarsi della primavera non possiamo che parlare di una delle manifestazioni più belle ed entusiasmanti tra quelle destinate ai più piccoli. Parliamo del Gelato a Primavera, la festa del gelato artigianale e del latte fresco che giunge, quest’anno, alla sua trentacinquesima edizione e che come ogni anno accontenterà migliaia di bambini di tutta Italia con l’omaggio di un cono gelato.

L’offerta di un gelato artigianale da parte dei Gelatieri agli alunni delle scuole dell’infanzia e delle scuole

no e, allo stesso tempo, creare un momento ludico e di aggregazione sociale e familiare per gli allievi delle scuole interessate. Fu proprio il Presidente Alberto Pica ad ideare, trentacinque anni fa, questa festa

cartoline con le quali i bambini potranno ritirare il cono o la coppetta gratuita presso la gelateria indicata.

La Festa del Gelato a Primavera si tiene in tutta Italia, ma a Roma ha la



primarie viene considerata ormai una tradizione. Si tratta, infatti, di un gesto di simpatia e apprezzamento verso il mondo della scuola con lo scopo di creare una collaborazione tra l’Associazione Italiana Gelatieri e l’istituzione scolastica che possa contribuire alla valorizzazione del gelato artigianale italia-

coscio che il Gelato a Primavera non solo avrebbe fatto felici migliaia di bambini, ma avrebbe anche portato all’attenzione del sistema scolastico il valore nutrizionale del buon gelato artigianale, alimento completo e punto d’incontro fra le esigenze nutrizionali tanto care alle mamme e la golosità dei bambini.

Quest’anno il Gelato a Primavera inizierà il 21 marzo e terminerà il 24 marzo, ossia in occasione del Gelato Day, la Giornata Europea del Gelato Artigianale. La formula sarà la medesima degli altri anni: l’Associazione Italiana Gelatieri, nelle settimane precedenti la manifestazione, farà recapitare alle scuole dell’infanzia e primarie le

sua maggiore popolarità e diffusione. In questi 34 anni, sommando i numeri delle scuole e delle gelaterie coinvolte (nel 2019 oltre 70 solamente a Roma), si raggiungono numeri davvero importanti che superano le centinaia di migliaia di ragazzi e studenti che hanno potuto assaggiare gratuitamente il gelato artigianale.

Anche quest’anno i numeri promettono bene in quanto le adesioni sono state numerosissime. L’Associazione è pronta a partire e i bambini sono pronti a ricevere il loro cono gratuito, non ci resta allora che sperare in un inizio di primavera soleggiato e dalle temperature miti.

**Dal 21 al 24 marzo  
in contemporanea  
con la giornata  
europea dedicata  
al gelato artigianale**

La storia di UNIGEL è connessa indissolubilmente a quella del marchio NORDPOL, marchio storico della grande tradizione artigianale italiana che vanta più di mezzo secolo di attività nel campo della produzione e del commercio di ingredienti composti per gelaterie e pasticcerie. Depositato a Milano nel 1936 dalla società Cesalpinia, divenuta poi una multinazionale, viene acquisito da Luigi Gadda e Fanny Colciago nel 1966. Unendo la loro precedente esperienza di responsabili NORDPOL, i due imprenditori fondano UNIGEL nella nascente Zingonia (Bergamo). La nuova realtà inizia sin da subito a produrre ingredienti composti per gelateria e, attraverso la consolidata rete di vendita rilevata dalla precedente azienda, commercializza la propria proposta in Italia e all'estero.

UNIGEL lega il suo nome all'introduzione dei semilavorati a freddo, conquista tecnologica resa possibile grazie all'utilizzo della farina di semi di carruba, in sostituzione delle tradizionali ovaline, materia prima dall'applicazione innovativa, in grado di assicurare stabilità, palatabilità e struttura al gelato. Oggi come allora, il fiore all'occhiello di UNIGEL è la linea di stabilizzanti a marchio NORDPOL, ingredienti fondamentali per ottenere un mantecato di qualità. Proprio grazie al livello tecnologico raggiunto in tutti questi anni di atti-

**La filosofia aziendale sempre aperta alle nuove tecniche di lavorazione e all'investimento grazie a nuove e più moderne attrezzature**

UNIGEL

## Una storia tutta legata alla migliore tradizione artigianale del nostro Paese



vità, oltre agli stabilizzanti UNIGEL propone una vasta gamma di prodotti diversi, quali nuclei, basi a basso e ad alto dosaggio, paste classiche e paste di frutta, integratori e tutti gli ingredienti indispensabili per realizzare un gelato cremoso e stabile.

La filosofia aziendale, sempre aperta alle nuove tecniche di lavorazione e all'investimento su nuove e più moderne attrezzature, ha portato UNIGEL ad evolversi da un punto di vista produttivo, permettendo così di recepire e accogliere le diverse richieste provenienti dal mercato di riferimento e di mettere a punto prodotti personalizzati specifici per le varie esigenze applica-

tive dei propri clienti, considerati come veri e propri partner commerciali, coinvolti in un costante dialogo partecipativo volto a garantire risultati ottimali, in linea con le aspettative del cliente.

Forte del proprio *know-how*, l'azienda è in grado di offrire prodotti su misura, spaziando da basi a varia grammatura a neutri e nuclei. Mediante una meticolosa selezione delle materie prime, sottoposte a test qualitativi e a verifiche di idoneità documentali all'ingresso, e un attento controllo dei processi produttivi è possibile garantire prodotti standardizzati, di qualità riconosciuta e apprezzata. Punto di forza

di UNIGEL è infatti da sempre la qualità dei prodotti proposti e la flessibilità nell'adattarsi alle esigenze della propria clientela, elementi che si vogliono trasmettere ai potenziali clienti attraverso visite commerciali periodiche e dimostrazioni applicative mirate, con l'obiettivo di fidelizzarli a poco a poco grazie al continuo supporto offerto dallo staff tecnico.

Con il marchio UNIGUMM UNIGEL offre una linea di stabilizzanti e gelificanti in polvere, pensata per soddisfare le specifiche esigenze della grande industria alimentare,

## Gli stabilimenti NORDPOL attrezzati per arrivare al meglio ad un prodotto finale di qualità



con miscele studiate ad hoc e prodotti di facile utilizzo, idonei per le più svariate applicazioni, che spaziano dal settore dolciario alla ristorazione. Uno staff tecnico altamente qualificato è costantemente impegnato nello sviluppo di formulazioni innovative, nel vaglio delle materie prime impiegate e nel controllo qualità del prodotto finito, al fine di garantire alla clientela specializzata a cui ci si rivolge la necessaria garanzia di standardiz-

zazione delle miscele nel tempo. L'azienda lavora nel pieno rispetto della normativa HACCP prevista dalla Comunità Economica Europea, che ne certifica l'efficienza e la qualità nei metodi di lavorazione.

Presente in maniera capillare e radicata nel territorio italiano, appoggiandosi alla grande visibilità offerta dal marchio di punta NORDPOL, UNIGEL è impegnata parallelamente a consolidare la propria presenza nei mercati di interesse, continuando a strutturarsi per rispondere alle esigenze che si accompagnano inevitabilmente a un'apertura di respiro internazionale, sia in ambito comunitario che extra europeo.

In un'ottica di costante miglioramento delle performance aziendali, oltre alla crescente attenzione rivolta all'internazionalizzazione e al continuo ampliamento della gamma prodotti, l'azienda si pone come obiettivo a breve termine un graduale potenziamento produttivo, reso possibile grazie al prossimo trasferimento di sede e stabilimento in un nuovo complesso industriale, sempre collocato nel tessuto produttivo bergamasco, nel quale UNIGEL è storicamente radicata.



E se un tempo era solo ...

## L'Antica Gelateria Lucchese ... oggi è pure ... 'A Tavula é Cunzata

**S**i fa presto a dire il gelato è tradizione, ma se fai un salto a Palermo all'Antica Gelateria Lucchese' fughi ogni dubbio perché ritrovi artigianalità, gusto e tanta passione in quel luogo storico dove Leonardo Sciascia non rinunciava al suo gelato al gelsomino. Così irrinunciabile tanto da citare la gelateria in un articolo sul giornale 'L'Ora' del 1965. La centenaria 'Antica Gelateria Lucchese' è incastonata nella storica piazza San Domenico, posta nel quartiere La Loggia - la chiesa dell'omonima piazza - la seconda per importanza della città che rappresenta il pantheon degli uomini illustri di Sicilia e che accoglie anche la salma del giudice Giovanni Falcone, icona della lotta alla mafia.

E' Domenico Lucchese, rappresentante dell'Associazione Italiana



La sala del nuovo ristorante.



Il gelato rimane comunque il primo amore di Domenico

**Nella sua Palermo  
l'amico Domenico  
"raddoppia"  
con il ristorante  
che esalta la cucina  
tipica siciliana**

Gelatieri e 'Ambasciatore del gelato nel mondo', ad incarnare la quinta generazione di quel gusto al gelsomino che tanto fece impazzire l'intellettuale siciliano e successivamente altri clienti abituali come il grande comico Franco Franchi, l'attore Pino Caruso e il mitico Lando Buzzanca. Una gelateria talmente storica che quando aprì aveva solo un gusto: 'Biancaneve', una sorta di crema-panna. "Erano gli anni della guerra - ricorda Domenico Lucchese - la città



*L'insegna del nuovo ristorante*

piegata dai bombardamenti e poi la svolta con lo sbarco degli americani. Un giorno da ricordare anche l'incasso stellare di 4.800 lire". E fu quel solo gusto e pochi altri a dare il nome alla gelateria, appunto 'Gelateria Biancaneve e i sette nani', poiché ai tempi - era il 1937 - non vi erano molti gusti e i sette nani rappresentavano la cannella, nocciola, crema panna, caffè,

limone, cioccolato e fragola. E la lavorazione del gelsomino era una vera e propria opera d'arte: "in quei tempi non esistevano le tecnologiche macchine per il gelato, e così mio nonno metteva il ghiaccio in una grande tinozza e all'interno di questa ne metteva un'altra più piccola dove poneva il gelsomino a macerare per 24 ore. Successivamente, con una paletta d'acciaio -

che ancora custodiamo in gelateria - si mescolavano le foglie di gelsomino raccolte. Poi venivano fatte riposare e una volta tolte le foglie con l'essenza, veniva creato il gelato di gelsomino".

Ma in ogni tradizione che si rispetti c'è anche il sapersi rinnovare, e con piacere Domenico spiega il gusto new entry. "Lo abbiamo chiamato 'Me contro te', con tre declinazioni di cioccolato: rosa, blu, giallo. E' il nostro gelato dedicato a 'Luì e Sofì', la coppia di 'vlogger' che sta facendo impazzire milioni di persone sul web". Domenico Lucchese è un grande gelatiere, come tale ama il buongusto e nel settore del food ha deciso di non risparmiarsi, tanto da affiancare all'attività della gelateria anche un ristorante che esalta la cucina siciliana. 'A tavola è cunzata', aperto da soli 7 mesi - sempre in piazza San Domenico - è già un successo. Pesce fresco, materie prime di qualità e pasta con i gamberoni superlativa. 'La tavola è apparecchiata'... e Domenico vi aspetta.



*la bacheca dei trofei vinti da Domenico come gelatiere*

*Paolo Coltello*

“A ricordarcelo era stato Mimmo Lucchese, palermitano purosangue, protagonista al SIGEP di Rimini, delle diverse esibizioni che lo avevano visto eccellere nel campo della gelateria. Così abbiamo riportato in agenda l'evento e cercheremo anche come Associazione Italiana Gelatieri di essere in qualche modo significativamente presenti”. Così il segretario Claudio Pica ci ha ricordato di ospitare sulla rivista la sua presentazione.

Dal 25 al 28 febbraio torna infatti “ExpoCook” e Palermo si confermerà essere cuore della Food Valley del sud. Oltre 200 espositori nazionali e internazionali, 25mila metri quadrati di area coperta, 11 settori tematici, 8 padiglioni, 80 cooking show e 20 convegni educacional. Questi i numeri da record della quarta edizione della fiera siciliana dedicata al food e alla ristorazione: un guanto di sfida alle grandi manifestazioni fieristiche del nord.

L'edizione 2020 di ExpoCook si svolgerà in quattro giornate che avranno come denominatore comune il gusto. Una lunga serie di momenti finalizzati a esaltare l'eccellenza gastronomica ma non solo, perché la fiera siciliana è la prima che mette in mostra tutto quello che gira intorno al mondo della ristorazione. Food

**Centinaia di aziende e la vasta platea dei coinvolti “addetti ai lavori” parteciperanno al grande evento dedicato al mondo della ristorazione**

## Alla fiera del Mediterraneo ExpoCook, così Palermo rivendica di essere cuore del Food Valley del Sud



and beverage, dunque, ma anche ciò che consente al settore di migliorare costantemente la sua offerta.

Nelle vaste aree che la Fiera del Mediterraneo metterà a disposizione saranno presenti centinaia di aziende legate in vario modo alla ristorazione, con reparti dedicati a pizza e pasta, gelato e pasticceria, coffee and tea, attrezzature professionali, arredo indoor e outdoor, complements e tavola, hotellerie, macchine da caffè e vending, software e gestionali di cassa, packaging e marketing. Ci saranno eventi dedicati all'approfondimento delle materie prime e alle diverse metodologie di cottura e l'intervento di professionisti del settore, tra cui chef stellati, pizzaioli, barman esperti in mixo-

logy, maestri pasticceri e gelatieri.

“Per noi la Sicilia e in particolare Palermo è il luogo naturale per una fiera che mette in mostra e racconta le eccellenze alimentari e il mondo che le gira intorno perché la città è capitale gastronomica, culla della cucina mediterranea e patria dello street food – unica italiana inserita nella classifica delle 10 migliori città del mondo per lo street food, secondo Forbes” - ha detto Fabio Sciortino, project manager di ExpoCook. “Quattro anni fa abbiamo scelto di puntare tutto qui e il tempo ci ha dato ragione: lo scorso anno i visitatori registrati sono stati oltre 30mila e quest'anno puntiamo a raggiungere i 50mila”.



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](mailto:siver@siver.it) - Tel. 06.65746420

**SIVER srl**  
[www.siver.it](http://www.siver.it)

Se vi dicessimo che il Tempo potrebbe non essere più una variabile per voi operatori del food?

Se vi dicessimo che potreste riuscire a gestire i flussi di lavoro diminuendo le attrezzature nella vostra cucina? Pensereste sia follia. Eppure è possibile. Vi raccontiamo come, insieme all'azienda Capecchi S.p.A.

Partiamo da Sapori Segreti che si è svolto a novembre al Palazzo dei Congressi all'EUR e dalla presentazione ufficiale della terza business unit della Capecchi: RC Food®.

RC Food® è il centro di trasformazione dell'azienda che sorge all'interno del Centro Agroalimentare di Roma, per un totale di 3600 mq dotati delle più innovative attrezzature ed è specializzato nella produzione e trasformazione di prodotti di IV e V gamma per la ristorazione.

A Roberto Capecchi, amministratore delegato dell'azienda, piace definire la sua ultima creazione con l'ossimoro: artigiano evoluto.

# RC Food. L'anno zero della ristorazione parte da Capecchi



Si perché nel nuovo laboratorio Capecchi, l'intelligenza di macchine evolute, capaci di ripetere il gesto delle mani, si unisce alla qualità organolettica inalterata dei prodotti e alle ricette tradizionali.

Il catalogo RC Food® si divide in sei macro linee di produzione, ognuna studiata per le esigenze di voi professionisti, con prodotti pronti o semilavorati, surgelati o freschi.



**Chef10**  
La gastronomia a 360°



**Pastry10**  
Pasticceria e piccola pasticceria



**Ice10**  
Gelateria e prodotti dolciari



**Bakery10**  
Panificazione



**Healthy10**  
Sviluppati per la tua salute  
(senza lattosio, fitness, senza glutine)



**Organic10**  
100% biologici

## RC Food® è l'artigiano Evoluto

All'interno del laboratorio RC Food® gli operatori seguono diversi processi culinari tra cui la cottura a bassa temperatura (sous vide o BT).

La tecnica Sous Vide prevede che gli alimenti siano inseriti in appositi sacchetti e successivamente sottoposti a cottura in sottovuoto (in assenza di O<sub>2</sub>) a bassa temperatura ( $65\text{ }^{\circ}\text{C} < T < 98\text{ }^{\circ}\text{C}$ ), per un tempo piuttosto lungo (variabile in base al prodotto) e successivamente abbattute di temperatura.

RC Food® può rendere ogni processo culinario scalabile e standardizzato, per poi introdurlo nel mercato.

Le produzioni vengono effettuate direttamente in confezio-



## RC Food® abbatte i limiti di tempo, spazio ed energia

ni multi razione e/o monoporzione, al fine di ridurre gli sprechi nelle cucine degli utilizzatori.

Tutti i prodotti sono pensati per essere solo rigenerati nel ristorante.

Non dovendo quindi seguire processi di cottura o produzione della materia prima, è possibile ottimizzare gli

spazi di lavoro all'interno delle cucine, diminuire le attrezzature, ridurre il personale, i tempi di lavoro e le energie investite nei momenti di lavoro più intensi.

E se vi dicessimo che il freddo è un alleato?

La surgelazione da sempre è il miglior metodo di conservazio-

ne. Uno dei vantaggi dei prodotti gelo è la lunga scadenza, che agevola lo stoccaggio di magazzino e la riduzione di spreco alimentare.

Le etichette RC Food® sono pulite, Clear Label, poiché i prodotti sono privi di conservanti. Solo il freddo mantiene il prodotto.

L'azienda si avvale di partner importanti, come Unox, per fare la differenza. Una differenza che in questo caso prende il nome di Rigenerazione. L'ultima creazione della società Unox, capace di mantenere prodotti caldi e pronti per il servizio, senza alterarne le caratteristiche artigianali, si chiama EVEREO®.

## EVEREO® ha la forma della rivoluzione

Il primo frigorifero caldo che utilizza la tecnologia Exever (catena del caldo) e il brevetto tecnologico di Conservazione a Temperatura di Servizio (CTS).

Forse sarà il 2020, l'anno che verrà definito come il punto zero della ristorazione, certo è che RC Food® rende semplice la vita in cucina.



**Zero conservanti.  
Solo freddo.**

# 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.





# SAPORI SEGRETI

FOOD • TOURISM • INNOVATION

2020

Secondo l'Enciclopedia Treccani, l'Esercente è chi esercita un'arte, una professione o altra attività – dal negozio al bar o al ristorante – in proprio. Un termine che, purtroppo, ultimamente si sente troppo spesso in abbinamento a “chiude”, a dimostrazione del momento di crisi vissuto dalle piccole e medie imprese. Una situazione resa ancora più critica dalle difficoltà di accesso al credito delle attività più piccole: le PMI rappresentano oltre il 99% del sistema produttivo italiano, ma ricevono meno di un terzo dei finanziamenti.

Per noi gli Esercenti sono il cuore del nostro Paese e dietro la parola esercente c'è la storia di una famiglia, di un'impresa. Per aiutarli a ripartire, **Confesercenti - tramite la rete ATS - offre** alle piccole imprese la possibilità di Accesso al Credito Bancario con l'ausilio della Garanzia Statale del Fondo Centrale di Garanzia.

Il **Fondo centrale di Garanzia per le PMI** è il principale strumento di politica economica per le imprese, ed è anche la più nota e longeva agevolazione nazionale per l'ac-

## Consulenza Confesercenti

# Per l'esercente questa è la strada maestra per accedere al credito agevolato



Misure massime di copertura della garanzia diretta						
Fascia di valutazione del soggetto beneficiario finale	Finanziamenti fino a 36 mesi	Finanziamenti oltre 36 mesi	Finanziamenti a medio-lungo termine, ivi incluse le operazioni di sottoscrizione di mini bond, senza piano di ammortamento o con piani di ammortamento con rate di durata superiore a un anno	Finanziamento del rischio	Operazioni finanziarie a fronte di investimenti Operazioni Nuova Sabatini PMI innovative	Start up Start up innovative e incubatori certificati Operazioni di microcredito Operazioni finanziarie di importo ridotto
1	30%*	50%	30%	50%	80%	80%
2	40%	60%				
3	50%	70%				
4	60%	80%				
5	Non ammissibile	Non ammissibile	Non ammissibile	Non ammissibile	Non ammissibile	

cesso al credito delle micro, piccole e medie imprese. La Garanzia Diretta del Fondo rappresenta temporaneamente uno strumento che favorisce l'accesso al credito, uno strumento di copertura finanziaria e soprattutto uno strumento "Elegible" sul capitale della banca, in quanto è a ponderazione zero: le banche non accantonano capitale sulle quote di finanziamento e affidamento garantite dal Fondo, permettendo ai soggetti finanziatori di ridurre il fabbisogno di capitale ai fini del patrimonio di vigilanza e consentendo, a parità di ogni altra condizione, di praticare condizioni di miglior favore alle imprese finanziate e di "liberare" a parità di capitale maggiori risorse per il finanziamento di altre iniziative imprenditoriali.

Dopo una lunga discussione, il Fondo è stato oggetto di un processo di **riforma** con l'introduzione di un **sistema di rating** che incasella le imprese all'interno di classi di rischio diversificate, che prevedono ogni soggetto beneficiario percentuali di garanzia collegate al livello di rischio e alla tipologia dell'operazione finanziaria. La garanzia pubblica viene differenziata in funzione del profilo di rischio: ad ogni impresa sarà attribuita una probabilità di inadempimento, o probabilità di default (PD) stimata, in base a cui l'attività verrà classificata in una delle 12 classi di valutazione, che a loro volta sono

raggruppate all'interno di una delle 5 macro fasce di valutazione. La garanzia del Fondo Centrale che viene rilasciata al Soggetto finanziatore copre dal 30 all'80% dell'importo finanziato, in base alla tipologia di strumento finanziario di cui l'impresa necessita in relazione alla durata. Per quanto riguarda la finalità **investimenti**, la percentuale di garanzia sarà sem-

## Fondo centrale di garanzia per le PMI

pre la massima, quindi 80%.

Il servizio offerto da **Confesercenti ed ATS** prevede l'espletamento di tutte le attività connesse all'accesso al credito garantito dal Fondo Centrale di Garanzia. Grazie a convenzioni con le principali banche italiane, ha il mandato per acquisire direttamente dalle PMI tutta la modulistica necessaria per la richiesta di finanziamento e per la richiesta di garanzia. Vi è dunque totale garanzia di accuratezza di valutazione delle esigenze di finanziamento delle PMI e notevole riduzione dei tempi di istruttoria e di approvazione delle domande presentate.

### I nostri servizi:

- l'esame delle esigenze di finanziamento ed affidamento a breve termine dell'impresa
- la valutazione dell'impresa ai fini dell'ammissibilità al Fondo Centrale di Garanzia per le PMI
- la presentazione delle richieste di finanziamento ed affidamento a breve termine presso gli Istituti di Credito Convenzionati assistiti dalla Garanzia Diretta del Fondo Centrale di Garanzia per le PMI.
- Condizioni economiche vantaggiose e tassi di interesse ampiamente inferiori a quelli vigenti sul mercato ordinario del credito.

La professionalità e la chiarezza che ci contraddistingue ci obbliga a palesare che qualora ci fossero criticità/segnalazioni in Cr, rate impagate anche non ancora segnalate, situazioni a sofferenza o ancor più, ns malgrado non è possibile procedere all'istruttoria della pratica.

Quindi CARO ESERCENTE, se intendi approfondire questa opportunità invia una mail a:

**Silvia.Notarfonso@atsconfesercenti.it** con oggetto: **richiesta info accesso al credito "Nome dell'Impresa"**.

**Nel testo dell'e-mail aggiungi** un breve cenno sul tipo di attività che svolge la tua impresa e sulla tua esigenza. Verrai prontamente ricontattato dai nostri uffici per valutare la tua richiesta.

### **Silvia Notarfonso**

Responsabile Servizio Credito  
Confesercenti Lazio - Sede di Roma

Mail:

**Silvia.Notarfonso@atsconfesercenti.it**

**Mail: silvia.notarfonso@gmail.com**



## 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*) 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 IMPRESE**.

### IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO:

**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.

### 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 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.

## I SERVIZI DELL'ASSOCIAZIONE

**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 al personale responsabile/personale qualificato. Corsi Professionali RSPF (per amministratore o titolare attività) conforme al D.lgs. 81/08 (ex D.lgs. 626/94). Corso per attività di Primo Soccorso. Corso Antincendio (Antincendio a Basso Rischio), Iscrizione e cancellazione presso il Registro delle Imprese di Roma e provincia.

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

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

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

**CONFRONTI CON LE ISTITUZIONI E LE AUTONOMIE LOCALI:** Rappresentanza nelle Commissioni Regionali, Comunali e Municipal - Assessorati alle Attività Produttive 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.

## I NOSTRI CONSULENTI PER ZONA

- Gianluca Carini, Municipi I, II - Tel. 334.60.66.520
- Sergio Montagnoli, Municipi IV, V, VI - 334.60.66.519
- Massimo Allegro, Municipi I, VIII, XI, XII - 334.60.66.515
- Stefano Bulzonetti, Municipi: I, VII, IX - 334.60.66.522
- Massimo Belloni Municipi XIII, XIV, XV - 333.15.68.147
- Maurizio Pirozzi Municipi I, II, III - 328.39.74.234
- Fabio Fontanelli Municipi I, II - 333.24.34.084

## L'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

N° 2 FEBBRAIO 2020 Direttore Claudio Pica

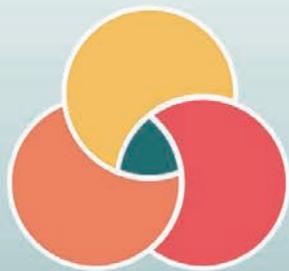
Direttore Responsabile Romano Bartoloni

Redazione Antonello Giuffrida, Deborah Caputo, Francesco Vitale

Finito di stampare nel mese di Febbraio 2020 da Ricci Arti Grafiche per

conto della Pubblimax srl Roma - Tel. +39 06 5503605

E-mail: pubblimax\_m@libe-ro.it



# Esercenti Imprese

PROFESSIONALITÀ ED ESPERIENZA AL SERVIZIO DELLA TUA AZIENDA



HACCP

SICUREZZA  
SUL LAVORO

FORMAZIONE

SORVEGLIANZA  
SANITARIA

## LE CONVENZIONI DELL'ASSOCIAZIONE

### **MEDIAZIONE IMMOBILIARE**

**Consulenza&Servizi  
di Andrea Mirante**

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

### **TECNICISTICA**

**T.E.M.A. - Estintori**

**IGMA - (Impresa Gestione Manutenzione  
Ambientale) Disinfestazioni**

### **ARCH. ROMANO MARIA VALLI**

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

**SAITECH S.R.L. - Progettazione e  
conformità impianti elettrici e di terra -  
Tivoli Via Sante Vlola 10335.52.14.797**

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

### **ARREDAMENTI, MACCHINE E ATTREZZATURE**

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

**SC IMPIANTI - Attrezzature e arredi per bar, pasticcerie, gelaterie e ristoranti:  
la SC Impianti offre un servizio a 360° dalla progettazione alla riparazione di  
ogni singola attrezzatura.**

**OMAB - Arredamento bar, gelaterie e pasticcerie: leader nel settore degli  
arredamenti professionali e nelle forniture per laboratori, Omab srl è  
esclusivista del marchio Carpigiani a Roma.**

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

### **FORNITORI LATTE e derivati**

**ARIETE FATTORIA LATTE SANO**

Via della Muratella, 165 (Ponte Galeria) - 00148 Roma

### **FORMAZIONE**

**ACCADEMIA GELATO ARTIGIANALE  
DI ALBERTO PICA**

Via del Circo Massimo, 9 00153 Roma

### **ALTRE CONVENZIONI**

**SIAE - Sede Regionale Roma**

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