

# L'ESERCENTE

A.E.P.E.R. - ASSOCIAZIONE ESERCENTI BAR CAFFÈ GELATERIE LATTERIE PASTICCERIE PUBBLICI ESERCIZI DI ROMA E PROVINCIA  
Via del Circo Massimo, 9 - 00153 Roma Tel. 06 5728885406 57288790 Fax: 06 57300337 [www.associazionebar.it](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





## Editoriale

**P**rove tecniche di ripartenza. Ci riferiamo alla nostra rivista e a chi oggi su queste pagine ritorna a scrivere delle questioni da approfondire, quelle che non possono essere lasciate alla sola comunicazione social, alle dichiarazioni rese alla stampa, alla newsletter inviata periodicamente ai soci.

D'altra parte e purtroppo la pandemia, che nelle ultime settimane di novembre sembra incombere in maniera meno minacciosa sulle nostre teste, oltre ad alimentare pensieri non sempre positivi, quelli che ci fanno interrogare se, quando e con quali danni, ne usciremo definitivamente fuori, potrebbe suggerirci un modo diverso, un approccio in qualche modo alternativo alle attività lavorative così come le abbiamo dovute lasciare dall'inizio del primo *lockdown*. E non ci riferiamo solo a quanto è stato suggerito agli esercenti per contenere i danni che la chiusura forzata dei

**Questo è il momento di stringere i denti e contenere i danni, ma anche se il futuro appare lontano... non ci si può arrendere**

# Pur sotto pandemia lo sforzo di pensare comunque al domani con una vena di ottimismo

locali, prima, e le rigide disposizioni di sicurezza da far rispettare per accogliere i clienti, poi. Anche perché, per fare un esempio, il *delivery* da avviare e sviluppare in una città come Roma, ogni giorno di più risulta essere una strategia servita solo a cercare di tappare i buchi e confidare magari nello spirito solidale di quel cliente che, cogliendo con sensibilità il momento di difficoltà del ristoratore, gli è venuto incontro ordinandogli solo pizze e poco altro... per rendere la cena di casa meno ripetitiva di quella che avrebbe potuto essere.

Ora che i dati della seconda ondata lasciano trasparire un certo ottimismo. Si cerca, in qualche modo, di sottrarsi al pensiero degli economisti più ferrati in materia, i quali prevedono che, a prescindere da quando avremo la possibilità di ricorrere al vaccino, passerà ancora un po' di tempo prima che la situazione generale torni ad essere quella dei livelli pre-Covid.

A nostro modesto avviso, però, potrebbe già essere il momento di pianificare il futuro a medio termine e potremmo provare a sforzarci di guardare più in là all'orizzonte, sperando di mantenere il nostro lavoro, sapendo che quando abbiamo iniziato a farlo, il fattore del rischio d'impresa c'era pure, ma non pensavamo potesse essere rappresentato da un nemico invisibile quale il Coronavirus. Insomma – ci sentiamo di poter scrivere – pensiamo al ... dopodomani.

Partendo da quelle risorse economiche del Recovery Fund che l'Europa ci ha messo a disposizione per rendere meno tortuosa la ripresa. A questo proposito, abbiamo da subito condiviso le tre proposte concrete delle quali Confesercenti ci ha reso partecipi prima di sottoporle al Governo centrando i temi sui quali le nostre imprese potrebbero più facilmente, anche dopo la stessa pandemia, imboccare quella che si annuncia una complicatissima risalita.

Tutto potrebbe infatti poggiare su tre campi d'intervento che se avessimo iniziato a fare nostri almeno poco tempo prima, ci avrebbero aiutato a gestire meglio l'emergenza più di quanto non ci è stato possibile fare. I capitoli ai quali ci riferiamo sono la digitalizzazione, il credito e la formazione. Accompagnando quindi la modernizzazione delle imprese, con una piattaforma digitale dedicata a quanto di meglio abbiamo già dimostrato di essere capaci di esprimere in tema di Made in Italy.

Sul fronte della digitalizzazione, nel documento messo a disposizione del Ministero dello Sviluppo Economico, la Confesercenti (con il contributo ed il coinvolgimento delle Federazioni di categoria) ha predisposto un progetto articolato per la creazione di un vero e proprio "Ambiente Digitale Integrato (ADI)" che prevede una forte collaborazione pubblico/privato, e mette insieme le compo-

nenti del mondo imprenditoriale che fanno capo al commercio e turismo, alla somministrazione e all'artigianato, accompagnandole al mercato globale e facendo in modo che queste si allineino a quelle che si colgono come le nuove esigenze di consumo. Uno strumento da riservare alle micro e piccole imprese che mantengono la presenza fisica e che sono in regola con i versamenti fiscali e contributivi e che, partecipando alla piattaforma, devono essere agevolate sul piano fiscale. Un investimento a favore di tutti: una disciplina "realmente" agevolativa porterebbe ad una vera e propria "selezione naturale" di imprese sane e virtuose, rispetto a quelle che per motivi indefiniti ne rimarrebbero fuori.

Il secondo fattore è quello del credito, laddove fosse davvero necessario un intervento di rafforzamento della capacità di accesso delle micro e piccole imprese. La Confesercenti propone l'istituzione di una sorta di "centrale rischi", gestita dalle Associazioni di categoria, per consentire lo sviluppo di un rating commerciale delle imprese e la collaborazione

con società di factoring per operazioni di cessione del credito veloci e a basso costo. Un intervento che aumenterebbe la liquidità immediatamente disponibile e consentirebbe inoltre alle banche di migliorare le valutazioni del merito di credito delle imprese.

## Ripartire dalle proposte di Confesercenti al Governo. Le risorse del Recovery Fund anche per accelerare il processo di digitalizzazione e aggiungendo per le imprese nuove forme di credito e un'innovata formazione

Il terzo capitolo riguarda la formazione. L'esigenza fondamentale per dare avvio a tale percorso risiede certamente nello sviluppo di un adeguato processo strutturato di supporto adeguato e continuo per i piccoli imprenditori, già

presenti sul mercato o in fase di partenza, non solo sulle tematiche economiche tradizionali sulle quali si basano le rispettive attività, ma in particolare sui processi di innovazione e della stessa digitalizzazione.

La presidente nazionale di Confesercenti, Patrizia De Luise, quando un po' di tempo fa ha consegnato il documento nelle mani del Ministro Patuanelli, ne ha concretamente riassunto il percorso di fondo: *"la rete di micro e piccole imprese rappresenta un valore economico e sociale irrinunciabile per il nostro Paese, che crea ricchezza, lavoro e servizi per i territori. Per rilanciarlo (specie dopo lo tsunami intervenuto con la pandemia, sotto-*

*lineiamo noi) si deve accompagnare il tessuto imprenditoriale in un percorso di innovazione, fornendogli tutti quegli strumenti necessari per raggiungere il risultato"*.

Usare al meglio il Recovery Fund deve quindi rappresentare una buona base di partenza. Magari non oggi che il virus sovrasta ogni aspetto della nostra vita. Perché sì, la voglia di lasciarci tutto alle spalle potrà trasformare i nostri obiettivi in qualcosa di concreto, solo se lo Stato saprà quanto è importante il servizio che il nostro comparto rappresenta. Mettendoci a disposizione parte di queste risorse arrivate dall'Europa, potremo verosimilmente pianificare quello che potrà essere il nostro ... dopodomani.

**Claudio Pica**



*Il Presidente della Confesercenti Patrizia De Luise*

**G**iovedì 29 ottobre si è svolta, presso il Ristorante Ciampini di Roma, la conferenza stampa “Non proteste, ma proposte”, organizzata da Assoturismo Confesercenti Roma.

Alla luce delle molteplici proteste in piazza, in seguito alle nuove regole imposte dagli ultimi DPCM che vedono la categoria dei pubblici esercizi, ed in particolare quelli del settore turismo e ristorazione, fortemente penalizzata, i rappresentanti delle varie categorie facenti capo a Confesercenti Roma hanno voluto intraprendere una strada alternativa: prima di scendere in piazza hanno voluto infatti avanzare alle Istituzioni proposte concrete di aiuto per gli Esercenti. Qualora queste richieste non dovessero essere accolte, allora tutti i diretti interessati manifesteranno in piazza.

I numeri comunicati da Assoturismo Roma sono disastrosi e dimostrano la gravissima situazione in cui riversa tutta la filiera del turismo e dell'agroalimentare le quali, come più volte sottolineato dai relatori, sono strettamente connesse tra loro. Solo per il settore turismo, si stima una perdita di oltre 900 milioni e mezzo di fatturato, con possibilità di ricadute anche in termini occupazionali: si rischia la chiusura di 8mila aziende con conseguente perdita di lavoro per minimo 25mila dipendenti nel solo territorio romano.

**Questa la volontà dei rappresentanti della filiera del turismo facenti capo alla Confesercenti così come è stata motivata attraverso una conferenza stampa**

Una diversa strategia

## Perché scegliere prima la linea delle “proposte” e semmai solo dopo passare alla protesta



*Un momento della conferenza stampa tenutasi a Roma presso il bar Ciampini*

Alla conferenza stampa, moderata dal giornalista Francesco Certo, hanno preso parte tutti i rappresentanti della filiera del turismo e dell'enogastronomia di Confesercenti Roma: Daniele Brocchi - coordinatore Assoturismo Roma, Claudio Pica - Presidente Fiepet Roma e Lazio, Claudio Cuomo - Presidente AIGO Roma, Francesco Gatti - Presidente Assohotel Roma, Francesca Duimich - Presidente Federagit Roma, e Cinzia Renzi - Presidente Assoviaggi Roma e Lazio. Sono intervenuti, inoltre, il Presidente Confesercenti Roma Valter Giammaria e altri rappresentanti provinciali di Confesercenti.

Daniele Brocchi ha manifestato la sua soddisfazione per questa conferenza in quanto “ha rappresentato un momento importante perché tutta la categoria del turismo di Confesercenti si è riunita e ha manifestato le proprie problematiche, ma anche le esigenze per superare questo momento, in primis la necessità di ristori e di una ripartenza in sicurezza”. Brocchi ha voluto sottolineare l'importanza della presenza di tutti i rappresentanti delle varie categorie perché “se si pensa al turismo, si pensa solo a ristoranti e hotel, ma c'è anche tutta la filiera degli operatori – come, tra gli altri, le guide turistiche e le agenzie di viaggio -

che troppo spesso vengono dimenticate”.

I relatori sono stati tutti concordi nel ribadire che gli aiuti fino ad ora proposti sono stati insufficienti e occorrono pertanto dei fondi da destinare a questi imprenditori che rischiano la chiusura definitiva delle proprie attività. Tutta la filiera del turismo è al collasso: alcuni settori fatturano zero o poco più da mesi, come ad esempio quello delle guide turistiche e delle agenzie di viaggi. La mancanza di turisti e lo smart working, che di fatto svuotano le grandi città, hanno messo in ginocchio anche altri settori, basti pensare ai balneari e agli NCC che, dopo una piccola ripresa nei mesi estivi che non permette loro di ripagare un anno di spese e costi fissi, sono ripiombati nella totale disperazione. Un altro problema che è emerso durante la conferenza stampa è quello del dispendio economico per la messa in norma delle attività di ristorazione, seguite poi da DPCM che impongono la chiusura al pubblico alle 18; tutto questo crea un insieme di fattori che porta ad una situazione sull'orlo del baratro: tra ristoranti, pub e bar, arriviamo a quasi 35.000 imprese tra Roma e il resto del Lazio con circa 200.000 addetti che ora rischiano seriamente di perdere il lavoro e il blocco di queste attività significherebbe il blocco di tutta la filiera alimentare

in seguito alla sospensione della produzione dei beni di consumo. La minaccia del fallimento incombe, ovviamente, anche sul settore dell'alberghiero e dell'extralberghiero, a causa del carico delle tasse, degli affitti onerosi e dei costi fissi da sostenere: su 1200 alberghi della Capitale, il 50% degli hotel ha chiuso e forse il 40% non riuscirà nemmeno più ad aprire, mentre ha chiuso il 30% delle strutture extralberghiere (sono circa 5000 quelle in regola nella Capitale).

## Andare oltre i decreti “Ristori” e prevedere abbattimenti ed esenzioni per le imposte ed i tributi di competenza comunale

Il quadro della situazione emerso non lascia spazio a dubbi; nella città di Roma la filiera del turismo e dell'agroalimentare stanno morendo e serve un intervento forte e deciso da parte del Governo. I presenti hanno voluto fare la loro parte, presentando delle proposte concrete. Non hanno voluto manifestare in piazza perché hanno ritenuto prioritario agire e

non reagire. È emerso chiaramente, però, che se queste richieste resteranno inascoltate allora si passerà all'azione, alla protesta.

Le proposte di tutto il comparto:

- rivedere il sistema applicativo del credito d'imposta per gli affitti che oggi non garantisce né le necessità di liquidità, né quelle economiche per le quali è stato messo in campo. (Vista la mancanza di liquidità, i conduttori dovrebbero poter beneficiare del credito di imposta in misura del 60% sui canoni di locazione relativi ai contratti di locazione commerciale, sul solo requisito della sussistenza del contratto o della fattura a prescindere dal pagamento del canone.

Ai proprietari che possono usufruirne, dovrebbe essere imposto con provvedimenti normativi, di accettare detti crediti di imposta. Al contempo lo stato si deve far garante dei timori delle banche a monetizzare questi crediti alla pari del bonus vacanze).

- Pagamento in caso di risoluzione del contratto per morosità dell'inadempimento di fine locazione.

- Inserire, come codice ateco nel Decreto Ristoro, anche le attività extralberghiere.

- Sospensione degli sfratti fino a dicembre 2021.

- Abolizione per tutto il 2020 e riduzione del 50% per il 2021 (fino a fine pandemia) delle imposte e tariffe comunali che incidono in termini assoluti, non essendo proporzionali al fatturato che, oggi, è praticamente nullo.

- Abolizione 20/21 del contributo di soggiorno hotel ed extralberghiero che pesa direttamente sul



prezzo/camera pubblicato dalle strutture. Allineamento alla media europea.

- Eliminazione, sempre per il biennio, delle tasse e dei contributi sugli stipendi del personale richiamato dalla cassa integrazione per poter pagare solo il netto in busta.

- Garantire a Guide e Accompagnatori Turistici l'estensione stabile degli ammortizzatori sociali ai lavoratori autonomi del Turismo ed un sostegno per la durata della crisi occupazionale.

- Abolizione immediata della ZTL del centro di Roma per favorire le imprese ancora aperte.

- Revisione Piano Pullman della Capitale.

- Erogazione di indennità supplementare alle Guide Turistiche. Chiediamo che anche la Regione Lazio sostenga questa categoria impegnata nell'illustrazione del patrimonio culturale del territorio e nella sua promozione.

- I musei e i siti archeologici, nel rispetto delle regole anti-contagio, non sono risultati fonte di propagazione del contagio. In vista anche della bassa stagione in arrivo, periodo dell'anno in cui i musei erano vuoti anche prima della pandemia, chiediamo di rimuovere le regole che ostacolano le visite guidate anche con piccoli gruppi, come ad esempio, la proibizione di effettuare visite guidate il sabato e la domenica (con il turismo di prossimità, sono gli unici giorni in cui vengono richieste) e l'obbligo di acquistare più biglietti di quelli che occorrono (es. Musei Capitolini).

- Aliquota agevolata per i pubblici esercizi, nonché per le attività legate al settore del Turismo.

- Apertura serale delle attività di ristorazione esclusivamente su prenotazione.

## Effetti deflagranti del Coronavirus

# Solo ad inizio 2021 faremo la conta sulla mortalità delle imprese commerciali



**I**l picco delle chiusure delle imprese del settore del commercio e dei pubblici esercizi è atteso nei primi mesi del prossimo anno. Lo rende noto Unioncamere, intervenuta alla Camera in audizione presso la 10° Commissione Attività produttive sul tema del rilancio del commercio.

Un'indagine effettuata ad ottobre sulle imprese del commercio e dei pubblici esercizi dal Centro studi delle Camere di commercio G. Tagliacarne, mostra come due imprese su cinque del commercio lamentino un deterioramento della liquidità a seguito dell'emergenza sanitaria. Per questo il 24% di esse ritiene auspicabili provvedimenti su moratorie e dilazioni nei pagamenti, il 20% su azioni a sostegno ai consumi e il 16% su misure di ristoro.

*“Durante la crisi pandemica - ha sottolineato il vice presidente di Unioncamere, Antonio Paoletti - uno degli effetti maggiormente riscontrati dalle imprese è stato un repentino deterioramento della liquidità e del fatturato. Ciò ha indotto molte imprese a richiedere*

*nuove linee di credito pur senza requisiti di affidabilità. E ora la stagione dei nuovi lockdown rischia di sferrare un altro pesante colpo a un comparto già messo a dura prova. E per questo è necessario dare risposte adeguate per aiutare gli imprenditori a superare questa fase emergenziale e, in contemporanea, programmare la ripresa”.*

I primi mesi del 2021 restituiranno dati di peggioramento delle cessazioni che probabilmente si sommeranno al picco stagionale del fenomeno (le imprese tendono a concentrare le cancellazioni nei primi mesi dell'anno, e in particolare a gennaio e febbraio, come illustrato nel grafico presente nel comunicato stampa), con un ulteriore incremento di chiusure legato alla valutazione degli imprenditori di interrompere l'attività (che si intravede nei dati già nel mese di ottobre) a conclusione del bilancio dell'annus horribilis 2020.

Al 30 settembre 2020 si contavano nel commercio quasi 1,5 milioni di imprese, un quarto della base produttiva nazionale (24,7%), e quasi 400 mila imprese nei pubblici esercizi che concentrano un altro 6,5% del totale, arrivando in totale a quasi 1,9 milioni di imprese (31,2%). Quanto al giro d'affari quasi due terzi delle imprese commerciali e di somministrazione dichiara riduzioni del fatturato nel 2020, dato peggiore di quello relativo alle altre imprese industriali e dei servizi (55%). E guardando al futuro solamente il 27% degli imprenditori ritiene di poter recuperare i propri livelli produttivi nel 2021.

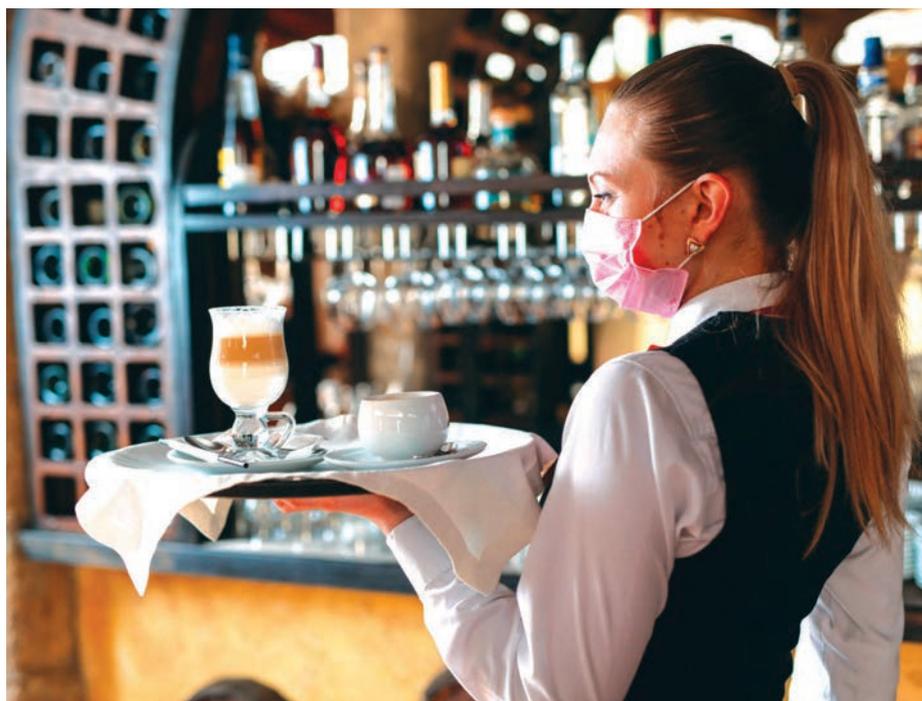
**S**ul sito dell’Agenzia delle Entrate dal 12 novembre è pubblicato il provvedimento che definisce il contenuto informativo, le modalità e i termini di presentazione dell’istanza per il riconoscimento del contributo a fondo perduto per le attività economiche e commerciali ospitate all’interno dei centri storici e che hanno subito grave danno dalla pandemia da Covid-19, così come previsto dall’articolo 59 del decreto-legge 14 agosto 2020, n. 104. Il contributo non è cumulabile con quello invece previsto all’art. 58 dello stesso decreto (fondo per la filiera della ristorazione) i cui termini per la presentazione dell’istanza scadono il 15 dicembre 2020.

In questo caso la domanda può essere presentata fino e non oltre il giorno 14 gennaio 2021. Entro lo stesso termine è possibile presentare una nuova altra istanza, in sostituzione di quella eventualmente e precedentemente trasmessa. Pertanto l’ultima istanza inoltrata sostituisce tutte quelle precedentemente inviate per le quali non è stato già eseguito il mandato di pagamento del contributo. Quindi è possibile inviare una nuova istanza solo se non è stata emessa la ricevuta di accoglimento dell’istanza precedente. Per sapere ancora di più sul provvedimento, l’istanza e le istruzioni per la compilazione del modello di presentazione si può consultare il portale dell’Agenzia delle Entrate.

La domanda può comunque essere trasmessa direttamente dal richiedente o tramite un intermediario di cui all’articolo 3, comma 3, del decreto del Presidente della Repubblica 22 luglio 1998, n. 322 e successive modificazioni, con delega di consultazione del Cassetto fiscale del richiedente, di cui al provvedimento del Direttore dell’Agenzia delle

## Sostegno alle imprese economiche

# Finanziamenti a fondo perduto per bar e ristoranti ospitati all’interno dei centri storici



entrate del 29 luglio 2013, ovvero al servizio “Consultazione e

**L’istanza potrà essere trasmessa fino al 14 gennaio 2021 tramite il portale dell’Agenzia delle Entrate**

acquisizione delle fatture elettroniche o dei loro duplicati informatici” del portale “Fatture e Corrispettivi” di cui al provvedimento del Direttore dell’Agenzia delle

entrate del 5 novembre 2018 e successive modificazioni.

Per quanto riguarda il Comune di Roma, l’elenco delle zone urbanistiche interessate sono quelle facenti parte della Città Storica, come da Piano Regolatore Generale - Norme Tecniche di Attuazione (delibera di approvazione del Consiglio Comunale n. 18 del 12 febbraio 2008).

Ovviamente gli associati all’AEPER possono contattare gli uffici e raccogliere ogni informazione al riguardo.

## LA BATTAGLIA CONTRO LA PANDEMIA

## Uniti per difendere la vita e l'economia

di Claudio Pica e Pier Giorgio Tupini

La battaglia contro il Coronavirus, ancora confusa e perversa, si svolge, tra consensi, rassegnazione e contestazioni, per difendere la vita e la sopravvivenza economica “la propria e quella degli altri”. In questo triste scenario il comparto dei pubblici esercizi, che ha dedicato e dedica la sua professionalità per garantire quotidiane soddisfazioni a una clientela in espansione, sta soffrendo per il calo delle presenze nei locali, per la chiusura serale degli esercizi e per le enormi difficoltà di comunicazione con i fruitori dei servizi offerti, da ultimo dalla chiusura totale nelle zone rosse. Però, come accade quando l'Italia è in difficoltà, buona parte dei titolari partecipa al sacrificio economico pur di rispettare le norme nazionali sul contenimento della pandemia, coscienti di appartenere al modello Italia, erede della cultura classica che già 2500 anni fa anteponeva la salute collettiva alle eventuali ripercussioni economiche che ne potessero derivare. Il dio della guarigione Esculapio e il suo Caduceo (*serpenti gemelli intrecciati attorno a un bastone*) guardano con sdegno Hermes, dio dei ladri, dei mercanti e del commercio, perché la medicina non può in alcun modo sottemersi agli interessi economici. In questa triste situazione la reazione italiana alla proposta di

limitare gli spostamenti delle persone con un'età superiore ai 70 anni “Non indispensabili allo sforzo produttivo del Paese!” è stata quella di un generale ed energico

laconico “non possiamo permettere un nuovo lockdown, per quanto ci addolori ogni singola vittima, ma in Liguria, i pazienti deceduti erano molto anziani, per cui la



Il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella

biasimo. È quanto richiesto dal presidente della Liguria, unitamente a quelli della Lombardia e del Piemonte nel corso della riunione tra ministri e Regioni. Forse il pensiero “tanto la vita è una brioche” di chi ragiona solo con la pancia, è che talvolta i risvolti economici hanno lo stesso peso delle vite umane, concetto non disdegnato anche dai conservatori anglosassoni nel principio di “non fermiamo l'economia”, fintanto che il premier Boris Johnson non ha cambiato idea dopo aver contratto malamente anche lui il Covid-19. Un'affermazione pubblica, corretta *oborto collo* dal governatore della Liguria con un

loro fragilità va tutelata in ogni modo”. La replica del presidente della Repubblica è stata repentina: “si rappresenta quanto sia inopportuno che un governatore di destra pensi che esistano vite di scarto perché improduttive, ma tutte vanno protette, poiché ogni vita umana conta”. E' stato forse il prologo di uno scenario surreale per creare l'immunità di gregge che sacrificerebbe il 6% del totale degli over 65 (circa 700 000 anziani), con risparmi sulle pensioni e sui costi sanitari per la cura delle patologie croniche dell'età avanzata, valutati a occhio e croce in 15 MLD di euro/anno; ossia l'equivalente di una grande mano-

**“Ogni vita umana conta”. Il monito del Presidente della Repubblica**

vra economica. Nella categoria dei Pubblici Esercizi c'è anche chi dissente e platealmente protesta con violenza contro i provvedimenti di limitazioni e chiusure del Governo; un'exasperazione della protezione dell'aspetto economico della vita, soprattutto del lavoro, senza il quale, è pur vero, che si perdano speranze e dignità. La paura aumenta poiché, all'orizzonte non si vedono piani di rilancio efficaci se non la cassa integrazione e i sussidi il cui pagamento è, però, legato al trasferimento dei Fondi già concessi dall'Europa, ma ancora non arrivati. La situazione è drammatica, ma mostra, anche, con realismo le carenze di troppi imprenditori del settore dei pubblici esercizi che non hanno saputo difendere se stessi sul piano della gestione del contagio, pur di vendere i loro prodotti. "L'attuale situazione avrà conseguenze sul sistema di imprese", hanno denunciato in Senato sul decreto ristori, i rappresentanti delle Federazioni dei Pubblici Esercizi e il 2020 "si chiuderà con una perdita pari a 26 miliardi di euro, circa il 27% del totale del settore"; si prevedono a novembre la sospensione dell'attività di almeno 90.000 imprese e oltre 300.000 lavoratori forzatamente a riposo". Attualmente, per far ripartire il Paese occorrerebbe, soprattutto, una reale cooperazione istituzionale dei soggetti coinvolti, dal Governo all'opposizione, agli enti locali, e una programmazione seria e lungimirante per gestire il futuro. Ovviamente, nel vasto scenario delle responsabilità non si è soli, poiché sono sotto accusa anche i mezzi di trasporto, le riunioni di lavoro, le scuole e le attività di spettacolo, sportive e ludiche poiché, ad alto rischio nel favorire gli incontri di gruppo e la diffusione del contagio. Purtroppo, i progetti sono offuscati dalle indecisioni dei partner europei e drasticamente allontanati dalla lite politica interna in ascesa, che muta rapidamente sembianze, simile al Coronavirus. E' certo che, come le tante pandemie della storia dell'umanità, il Covid-19 terminerà

lasciando una scia di decessi, di malati e di fallimenti, per far posto nel tempo ad altri attacchi di ceppi modificati, ma sempre più prevedibili e aggressivi. Perciò il comparto dei Pubblici Esercizi, affinché riabilitato sul piano della produttività, dovrà presentarsi preparato ad affrontare i nuovi eventi di contagio ridisegnando strutture, gestione e obiettivi indispensabili per adeguare gli esercizi al contenimento di ulteriori ed eventuali infezioni. Gli accorgimenti da adottare a carico sia del personale dipendente e sia dei frequentatori non sono più un arcano e tutti i titolari sono edotti su quali siano

garantire ai frequentatori ambienti sani e controllati. Tra i problemi emergenti si evidenziano la effettiva separazione sia virtuale che materiale tra i tavoli e dei percorsi per raggiungerli, nonché gli impianti di climatizzazione, spesso inadeguati per la permanenza promiscua di molte persone in locali confinati. Infatti, la climatizzazione degli ambienti destinata sia al ricambio d'aria continuo, sia alla climatizzazione e sia all'allontanamento delle sostanze infettanti e inquinanti è sotto accusa, in particolare oggi con la diffusione del Covid-19. Si ricorda che, proprio durante il momento della sommi-



le procedure da rispettare e da non dimenticare mai più. Si tratta di dispositivi a costo limitato, eccetto la diminuzione dei tavoli e quindi dei posti, che non comprendono, però, l'adeguamento strutturale e tecnologico dell'esercizio. Ora sarà necessario prevedere anche gli adeguamenti strutturali per

**Cosa possono ancora fare gli esercenti per contrastare al meglio tutti i rischi da contagio**

nistrazione, affinché non è possibile usare la mascherina, è più alto il rischio contagio anche di persone sedute oltre la distanza di sicurezza dal soggetto infetto. A febbraio sulla nave crociera Diamond Princess, 700 passeggeri su 3.000 si sono ammalati di Covid-19, anche in questo caso il Medical Facts, ha detto che il "sistema di climatizzazione dell'aria potrebbe aver sospinto più lontano le droplet emesse con il parlare o ridere o starnutire, che, invece, di solito cadono a terra. L'Assoclisma (Associazione dei Costruttori di Sistemi di Climatizzazione) sostiene, al contrario, che gli impianti per il riscaldamento invernale e il raffreddamento estivo sono utili nella lotta all'epidemia da Covid-19

poiché ne limitano la concentrazione nell'aria-ambiente e, quindi, il rischio di trasmissione per cui lo spegnimento dei sistemi di climatizzazione non è una misura da raccomandare al fine di evitare la trasmissione del virus. Gli esperti, compresi l'Istituto Superiore di Sanità e l'OMS, raccomandano il ricambio d'aria negli ambienti con immissione esterna sia mediante finestre, sia con sistemi di climatizzazione a ventilazione meccanica. Perciò, si consiglia, in linea di principio, di eliminare il ricircolo a circuito totalmente chiuso, scegliendo impianti di ventilazione ad aria esterna filtrata (bocchette d'ingresso in alto), quindi espulsa (bocchette di ripresa in basso) modello sale sanitarie, per generare un flusso d'aria dall'alto verso il basso, cosicché le droplet, emesse ad altezza uomo, siano immediatamente catturate dalle bocchette di ripresa a pavimento in corrispondenza dei tavoli, per essere espulse definitivamente all'esterno, evitando lo spostamento del virus verso altri spazi o persone. È chiaro quanto sia, altrettanto, importante sia la disposizione dei servizi igienici il cui raggiungimento dovrebbe avere un percorso separato dai tavoli della sala di intrattenimento e sia l'organizzazione della cassa studiata per evitare assembramenti e file di clienti in attesa. Sotto l'aspetto tecnologico sarà necessario fare ricorso sempre più anche ai sistemi digitali per sviluppare idee, programmi qualitativi e gestione economica. Allo scadere del termine del dpcm e finito il lockdown, si riapriranno i battenti con l'amaro della sconfitta per la perdita di una parte di popolazione, del crollo economico e dei tanti sacrifici evaporati nella voracità del Covid-19, scariando la tristezza e la rabbia sui provvedimenti adottati dal Governo, ma senza spendere un pensiero di rammarico sul comportamento dissennato dei tanti negazionisti e filonegazionisti che pur di riunirsi si intrattengono con atteggiamenti ravvicinati nei locali confinati o a far capannello nelle

strade o nelle piazze con un bicchiere di vino o di birra. Comportamenti che hanno sottovalutato, per ignoranza o per dolo, la pericolosità del contagio, permessi, anche, dalla carenza del doveroso controllo sistematico da parte sia dei titolari dell'esercizio che spesso non sono riusciti a garantire il distanziamento e sia delle forze dell'ordine sul rispetto dei protocolli e delle raccomandazioni per

stati dalle categorie produttive e dalla politica di opposizione al Governo. Infine, l'Associazione Pubblici Esercizi Roma e Lazio (AEPER), dal canto suo, sensibile all'esperienza del fenomeno Covid-19 e avulsa da qualsiasi politica irrispettosa dei bisogni della gente e dei lavoratori, sta incessantemente dialogando e lottando con le Istituzioni per il giusto riconoscimento e ristoro agli



### L'auspicio è ancora quello di far ripartire il Paese attraverso la reale cooperazione istituzionale di tutti i soggetti coinvolti

arginare il contagio. Tutto ciò ha contribuito pesantemente alla diffusione della pandemia, con il risultato di 40.500 decessi in Italia e 1,25 milioni di morti nel mondo e dei provvedimenti tanto conte-

esercizi pubblici delle perdite economiche da lockdown, restando sempre a fianco delle imprese di settore per assistere, progettare e costruire insieme la lunga e difficile via della ripresa economica nell'ottica di una nuova visione intellettuale, tecnologica e finanziaria, senza però, allontanarsi dal concetto di difesa della vita, quale elemento cardine di civiltà e di progresso al quale ogni uomo, a qualsiasi ceto e categoria appartenga, deve uniformarsi.

# 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.



**S**viluppare una piattaforma digitale per integrare in un unico sistema informazioni provenienti da diverse fonti al fine di supportare istituzioni pubbliche e privati nelle scelte strategiche di investimento e sviluppo e migliorare i processi decisionali. L'obiettivo è quello di rendere la Capitale una città sempre più smart e valorizzare l'enorme patrimonio informativo che custodisce. L'Amministrazione capitolina ha sviluppato la "Roma Data Platform", la nuova piattaforma digitale ideata per integrare in un unico sistema informazioni provenienti da diverse fonti per dare supporto a istituzioni pubbliche e ai privati nelle scelte strategiche di investimento e sviluppo e migliorare i processi decisionali. Il progetto è stato presentato nel corso di una tavola rotonda "virtuale", una videoconferenza a distanza, l'unica modalità consentita di questi tempi per andare avanti e non lasciarsi completamente imbrigliare dai legacci della pandemia.

Collegati telematicamente anche noi abbiamo potuto, a fianco di alcuni dei dirigenti di Fiepet Confesercenti, vedere ed ascoltare in diretta l'evento, nel quale si sono succeduti, via via, gli interventi di Carlo Cafarotti, Assessore allo Sviluppo Economico ed al Turismo, Luca Montuori, Assessore all'Urbanistica di Roma Capitale, Lorenzo Tagliavanti, Presidente della Camera di Commercio di

**Con un "cruscotto" di controllo a selezionare i dati così da contribuire a migliorare le scelte decisionali**

## ROMA DATA PLATFORM

# Tutte in un unico sistema le informazioni che servono per rilanciare la Capitale



Roma, Raffaele Gareri, Direttore del Dipartimento Trasformazione Digitale di Roma Capitale, Maurizio Ristori, Client Lead, Responsabile Pubblica Amministrazione Locale, PwC Public Sector e Claudio Pellegrini, Direttore Public Sector Tim, quest'ultima azienda che evidentemente supporterà tecnicamente il progetto volto a dare consistenza al ruolo dei big data per una governance più efficace degli Enti Locali.

Chi ci legge, a questo punto, già potrà obiettare che il tema di fondo replichi una delle tante articolazioni "astratte" di un qualcosa ancora in divenire e che, in periodo di Coronavirus, appare piuttosto lontano dalla realtà. Ma

è pur vero che dover pensare anche ad una ripresa economica post-pandemia rappresenta per le categorie coinvolte, il mondo dei pubblici esercizi tra queste, una valvola di sfogo che possa servire a evitare di impantanarsi irrimediabilmente.

"Roma Data Platform" dovrebbe rappresentare (noi usiamo per prudenza il condizionale) il cuore della transizione della Capitale verso il modello Smart City, essendo lo strumento principale per raccogliere, analizzare e interpretare big data interoperabili, restituendone una lettura integrata e completa. Si tratterebbe di una sorta di "cruscotto di controllo" unico in Italia, di alto livello tecnologico e di sicurezza per carat-

teristiche e particolarità, nel quale poter confluire un'imponente quantità di informazioni eterogenee: dal numero delle persone presenti in città alla consistenza delle attività economiche, dai passaggi dei mezzi pubblici al controllo del flusso turistico, fino alle previsioni meteo e alla situazione dei parcheggi in tempo reale, elaborati in forma di KPI (Key Performance Indicator). Al momento sono stati analizzati alcuni ambiti tematici come viabilità/mobilità, turismo, imprese, occupazione, posizionamento geografico.

*“L'approccio 'data driven', ossia basato sulla disponibilità di una larga mole di dati e sulle relative analisi – ha dichiarato durante la tavola rotonda l'Assessore Cafarotti – sarà un metodo più moderno per prendere decisioni e indirizzare le strategie di crescita economica del territorio capitolino.*



**Lorenzo Tagliavanti:**  
*“La pandemia ci sta insegnando che per decisioni utili e tempestive è necessario che i soggetti pubblici abbiano dati organizzati e condivisi”*

**Carlo Cafarotti:**  
*“La piattaforma realizzata permetterà di migliorare i servizi esistenti e di individuare nuove progettualità in funzione delle esigenze dei cittadini”*

*La piattaforma realizzata permetterà di migliorare i servizi esistenti e di individuare nuove progettualità in funzione del mutamento delle esigenze dei cittadini, oltre che di indirizzare le scelte di investimento da parte di soggetti nazionali e internazionali. Sono orgoglioso di questo progetto innovativo perché rappresenta uno strumento all'avanguardia, che permetterà nuove tipologie di indagine e di applicazioni, portando una evoluzione dell'Amministrazione, verso una più efficace attività di governo locale”.*

*La pandemia ci insegna che per decisioni utili e tempestive è necessario che i soggetti pubblici abbiano dati organizzati e condivisi – ha sottolineato Lorenzo Tagliavanti - bisogna ripartire dal digitale e dai big data: la Camera di Commercio di Roma è da sempre un Ente aperto, che mette a disposizione i propri dati sul territorio. I big data sono inoltre molto utili per le piccole, medie e grandi imprese, aiutandole nelle loro scelte future. Dati organizzati e fruibili sono una enorme fonte di ricchezza e noi abbiamo bisogno*



*di creare ricchezza a Roma. Come? Convincendo gli enti pubblici a investire nella rivoluzione digitale per il territorio, le imprese e i cittadini”.*

L'adozione della piattaforma dovrebbe consentire a Roma Capitale di diventare un punto di riferimento in Italia per la governance smart dei dati, di aumentare la competitività, attrarre risorse e supportare il decision making di individui e imprese. Potrà migliorare gli standard di servizio per i city users, riducendo al contempo i costi; esprimere una maggiore efficacia ed efficienza dell'azione amministrativa; promuovere partecipazione, cittadinanza, trasparenza, fiducia e inclusione; potrebbe essere (fateci concludere comunque con il condizionale) una leva utile per risollevarci nel dopo-Coronavirus.

La “Voce di Roma” in radio e alla tv

## Un filo diretto con il territorio per stimolare un confronto aperto con la politica e la società civile

**D**a settembre è partita la trasmissione “La Voce di Roma”, condotta dal presidente di Muovi Roma Luca Bedini, e che va in onda su NSL Radio, dal lunedì al venerdì, dalle 17 alle 18. La trasmissione fa parte di un progetto creato dai fondatori di Roma Media Communication Luca Bedini e Massimo Giandomenico e condiviso dal Presidente Claudio Pica, ed è incentrata sul territorio. Nel corso del programma quotidiano intervengono esponenti della società civile, della politica locale, del mondo dell'arte, della letteratura, della musica e dello spettacolo... rigorosamente romani!

La seconda domenica di novembre, si è svolto invece il primo degli appuntamenti televisivi del format che andrà in onda ogni domenica, alle ore 21, sul canale tv NSL (74 del digitale terrestre) e durante il quale si è parlato di politica, attualità e sanità con il prof. Francesco Franceschi, Enrico Cavallari (Conigliere Regione

Lazio – Italia Viva), Chiara Colosimo (Consigliere Regione Lazio – Fratelli d'Italia) e ospiti rappresentanti le categorie più colpite dalla pandemia. Durante la trasmissione, Luca Bedini ha sottolineato l'apertura del programma a tutte le parti politiche e sociali, invitando esponenti politici di altri partiti ad intervenire in trasmissione per dire la propria opinione.

La Voce di Roma pone quindi al centro la città e i cittadini, con pregi e difetti, come ci ha spiegato lo stesso Bedini.

**Come e da chi è nata l'idea di questo programma?**

*L'idea è partita proprio da me perché faccio radio da tre anni, lavorando soprattutto sul territorio di Roma.*

**Quali sono gli obiettivi?**



*Il conduttore della trasmissione  
Luca Bedini*

*Questa trasmissione è studiata per rilanciare il territorio romano e la Capitale a livello culturale, economico e commerciale in quanto credo che, in questo periodo, manchi una visione della città in tal senso. Il nostro obiettivo è quello di rilanciare la nostra storia e la nostra cultura e di creare una sinergia e una visione nuova per dare un futuro diverso a questa grande città. Vogliamo, inoltre, creare movimento, incontri e comunicazione, come già avviene durante gli eventi culturali, di beneficenza e gli spettacoli gratuiti nelle parrocchie creati dall'Associazione Muovi Roma.*

**Quanto pensi che sia importante, a livello radiofonico, l'inserimento di programmi di attualità?**

*Credo che sia molto importante che la gente ascolti la verità perché c'è una parte di stampa che è solo schierata da una parte. La radio serve per comunicare, anche e soprattutto le cose positive, e la nostra città ha tante eccellenze. Vogliamo combattere l'idea che associa Roma a etichette tipo “mafia capitale” facendo capire a chi ci ascolta che le persone di Roma, chi nasce a Roma e chi ci lavora, possono anche essere persone per bene. Credo, infine, che l'analisi dell'attualità sia sempre fondamentale perché dall'attualità può partire la costruzione di una città totalmente diversa.*

**Analizzare l'attualità per rilanciare Roma in una maniera e con una visione totalmente diverse**

**G**iancarlo Banchieri, Presidente nazionale di Fiepet Confesercenti, aveva giustamente voluto dire la sua sul bonus filiera 'Made in Italy', il contributo a fondo perduto da spendere per prodotti di filiere agricole ed alimentari del territorio riservata ai ristoratori che abbiano registrato da marzo a giugno 2020 un fatturato medio inferiore di almeno il 25% rispetto a quello dello stesso periodo del 2019.

*"Alle imprese serve più tempo per accedere al bonus filiera: il termine di scadenza per la presentazione delle domande, fissato al 28 novembre è troppo ravvicinato. Molte attività non potrebbero riuscire ad accedere".* Queste le parole del Presidente Fiepet, parole che sicuramente hanno avuto il loro effetto dato che è stata concessa una proroga e la data di scadenza per la presentazione delle domande è ora fissata al 15 dicembre.

Secondo Banchieri, infatti, la difficile compilazione della domanda e i tempi stretti per effettuarla non avrebbero concesso a tutti gli Esercenti di poter usufruire del bonus: *"L'imposta-*

Fiepet aveva chiesto una proroga dei termini

## "Serviva più tempo per assolvere alle procedure richieste per il bonus filiera Made in Italy"

*zione dell'istruttoria per accedere alla misura era macchinosa, e ha messo in difficoltà non solo le imprese ma anche i commercialisti. Ad essere particolarmente laborioso era soprattutto il processo di analisi delle forniture, che prevedeva il monitoraggio di tutte le fatture e i documenti di trasporto per individuare le spese corrispondenti ai requisiti tecnici previsti. Un lungo lavoro, difficile da ultimare in pochi giorni: per questo abbiamo richiesto una riapertura dei termini per la presentazione delle domande".* La richiesta fortunatamente è stata accolta e il 25 novembre è stato pubblicato un avviso di proroga del termine di scadenza sul sito del Mipaaf.



**Il presidente nazionale di Fiepet Confesercenti Giancarlo Banchieri**

## Nei bar del Municipio II°

# Lasciare un caffè o un pasto in "sospeso" ... per chi ne ha più bisogno in tempi di Covid-19

**I**l Municipio Roma II, in considerazione del persistere della situazione di emergenza, pone in essere attività a sostegno per coloro che sono in difficoltà economica e sociale con il progetto: "Caffè Sospeso" e "Pasto Sospeso".

Lo scopo del progetto è far accrescere l'integrazione fra le parti sociali presenti sul territorio municipale ponendo le basi di una collaborazione fra i cittadini e le attività commerciali atte a sviluppare comportamenti che siano di sostegno nei confronti di coloro che versano in stato di indi-



genza, soprattutto in questo momento di crisi.

Gli esercizi commerciali che decidano di offrire la possibilità ai cittadini di lasciare un "caffè sospeso" o un "pasto sospeso" possono richiedere l'iscrizione nell'apposito elenco dei partecipanti al progetto, predisposto dal Municipio Roma II, compilando e inviando via email il modello di adesione scaricabile dal sito istituzionale.

**Francesca Del Bello, la presidente del Municipio II° che ha avviato l'iniziativa**



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



**Da noi c'è**



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

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

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



di Carlo Hausmann\*

L'alta gelateria italiana, un settore che tutto il mondo ci invidia, è ormai diventata un vero e proprio marchio informale di successo.

La formula con cui il settore nazionale della gelateria ha costruito tutto questo è nell'insieme semplice ma sfidante:

- alta professionalità del gelatiere (che necessita però di una formazione continua)
- accurata scelta di macchine ed attrezzature adeguate (unita ad una grande cura delle procedure di produzione e della sicurezza)
- ingredienti eccellenti (meglio ancora se sono ingredienti elementari, cioè non formulati, per lasciare

**Gelatieri della Capitale affiancati dai produttori ortofrutticoli della "Rete Produttori Frutta" e della cooperativa "La Cerasa di Palombara Sabina"**

## IL FRUTTO DI ROMA

# Un progetto pilota che coinvolge la filiera della gelateria di territorio



al gelatiere la massima libertà nella costruzione della ricetta).

Mentre sui primi due temi è stato già fatto molto in termini di conoscenza, di divulgazione, e

di assistenza tecnica, sul terzo tema c'è ancora molto da lavorare. Il senso del lavoro che occorre fare nel nostro Paese, e soprattutto traducendolo a livello locale, è quello di costruire attorno alla figura del maestro gelatiere, sull'esempio di quello che succede per l'alta ristorazione e la gastronomia di eccellenza, delle catene di fornitura impeccabili ed accurate, che coinvolgano in modo stabile, non occasionale, i migliori fornitori locali.

Proprio questo è il punto di partenza



da cui si è sviluppato il progetto pilota il frutto di Roma, che vede protagonisti i gelatieri della Capitale, affiancati dai produttori ortofrutticoli della Rete Produttori Frutta e della cooperativa la Cerasa di Palombara Sabina.

L'idea è quella di sviluppare nuovi gusti eccellenti con la frutta locale, e progettare anche preparati naturali che consentano ai gelatieri di poter somministrare tutto l'anno i gusti di frutta fresca. È una sfida importante, una sfida che investe tutti i campi della qualità alimentare: dalle caratteristiche nutrizionali, alla perfezione del gusto, alla sostenibilità (approvvigionarsi di materie prime locali significa infatti abbassare notevolmente i costi ambientali di trasporto e di stoccaggio), ma significa soprattutto creare una nuova comunità di imprese che si può trasformare stabilmente in una filiera. Tutto ciò e anche molto in linea con la nuova politica europea della sostenibilità e con la strategia europea farm to fork (dal campo alla tavola), che privilegia la costruzione di aggregazioni nelle filiere locali.

La gelateria non è mai stata considerata una vera e propria filiera, e questo è stato fino ad ora un grande sbaglio, perché il ruolo che svolge nella trasformazione delle materie prime in prodotti alimentari eccellenti, e la sua capacità di contatto con il pubblico (con la possibilità di sensibilizzarlo sui temi della qualità del cibo, dello

stile nutrizionale, ecc.) è davvero straordinaria. Pensiamo a quanti sono i clienti che anche oggi, in un momento difficile, entrano in una gelateria artigianale nella nostra città. Un target di consumatori molto interessante, appassionato della qualità, e disponibile ad essere informato su quello che mangia, e sicuramente sensibile ai temi dell'ambiente e della sostenibilità.

Per tutte queste ragioni l'esempio del progetto pilota il Frutto di Roma è molto importante.

Si parte da quattro gusti per poter successivamente disegnare una gamma più ampia che possa investire non solo la frutta, ma anche

comprendere tutte le altre materie prime di origine agricola che possono essere trasformate in gelato: il latte, la panna, la ricotta, il miele, gli aromi, e così via.

Il progetto punta molto sulla diffusione della notizia e sulla capacità di emulazione che il settore della gelateria potrà manifestare sull'esempio dei primi maestri gelatieri che si stanno cimentando sulla costruzione dei gusti.

È una grande sfida, è una grande opportunità per la città di Roma e per i suoi consumatori, è una possibilità concreta per poter generare vantaggi economici per tutti gli operatori del settore.

**\*Direttore Generale  
Agro Camera**

## Osservatorio Camera di Commercio

# L'impatto sulle PMI romane nell'emergenza Coronavirus

**L**a Camera di Commercio di Roma, con l'obiettivo di comprendere che tipo di impatto sta avendo e potrà avere sulle imprese di Roma e provincia l'emergenza sanitaria dovuta alla diffusione del Coronavirus, nonché aiutare le Istituzioni a comprendere i bisogni delle imprese e mettere in campo misure adeguate a contrastare la crisi, ha istituito un osservatorio permanente.

La decima indagine è stata somministrata tra il 26 e il 29 ottobre 2020. Le imprese del campione hanno nel 67% dei casi la sede nel comune di Roma e per il 33% dei casi nel resto della provincia di Roma. L'84,6% delle imprese ha tra 0 e 9 dipendenti, il 12,6% ha tra 10 e 49 dipendenti e il 2,8% ha oltre 50 dipendenti. La fotografia che ci restituisce l'indagine è

quella di un tessuto produttivo colpito duramente da questa nuova fase di ripresa dei contagi, un tessuto produttivo che con molta fatica stava cercando di reagire e che oggi appare molto più fragile rispetto alla prima fase della pandemia. La quasi totalità delle imprese non aveva recuperato i livelli di attività pre-Covid, e la maggioranza delle imprese intervistate non si aspettava una ripresa dei contagi di tale intensità. Le nuove misure previste per contenere i contagi anche se fossero valide per un periodo di tempo molto limitato, potrebbero comunque compromettere definitivamente la possibilità di ripresa di alcune aziende.

## SIGEP

“La voglia di ripartire è forte più che mai e il gelato artigianale sarà un carburante giusto per il motore”

“ Il 2020 ha messo sotto scacco il mondo. Ma la voglia di ripartire è forte e la passione che muove il settore della gelateria artigianale sarà il carburante più idoneo a far girare a pieno regime il motore della ripresa”.

Valentina Sorgente, brand manager di Italian Exhibition Group per il settore gelateria artigianale, ne è convinta. E a IEG lavorano già tutti alacremente all'edizione 2021 del Salone della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali, Caffè,

rilanciando con un appuntamento speciale: “SIGEP EXP - The Expanded Edition”, estesa su un'intera settimana, con una forte presenza fisica e una strategica offerta digitale.

“SIGEP EXP si terrà dal vivo alla Fiera di Rimini – spiega Sorgente – perché è momento insostituibile e decisivo d'incontro e di business fra operatori. Si svolgerà nelle giornate del 15, 16 e 17 marzo, ossia con una nuova collocazione temporale voluta pensando a una situazione mondiale più favorevole. E poi proseguirà il 18 e 19 come Digital Agenda, per una due giorni che farà leva sul know-how tecnologico di IEG che, attraverso una formidabile piattaforma, agevolerà il matching tra aziende e buyer internazionali”.

Un progetto che nasce dall'ascolto del mercato e dalla volontà di affiancare associazioni e aziende per affrontare al top la stagione della ripresa del foodservice dolce.

**Come sarà organizzata l'offerta espositiva?**

“Le aziende, con le quali il progetto è stato condiviso, troveranno una fiera leggera e smart, che consentirà di concentrarsi sugli affari e sugli incontri. Gli espositori avranno a disposizione allestimenti essenziali ed eleganti, con moduli definiti, ma con possibilità di kit supplementari e pacchetti che includono servizi digitali, in un perfetto equilibrio tra esposizione fisica e matching”. Una

**Nostra intervista a  
Valentina Sorgente  
brand manager  
di Italian Exhibition  
Group per il settore  
della gelateria**



modalità testata con l'apprezzamento dei clienti durante gli appuntamenti fieristici autunnali di IEG come nel caso di VOICE a Vicenza. E su una piattaforma sperimentata con successo durante ECOMONDO, svoltasi quest'anno in modalità "full digital" a causa delle restrizioni imposte dai dpcm.

**In una fase economica del tutto straordinaria, Italian Exhibition Group, con SIGEP EXP, vuole dunque essere più che mai accanto alle imprese per rappresentarne il volano di sviluppo del business. In che modo, concretamente?**

## Per quella che sarà l'edizione 2021 del SIGEP a causa della pandemia riprogrammata nel calendario con le date dal 15 al 19 marzo non mancherà comunque una sostanziale presenza fisica accompagnata da una strategica offerta digitale

altamente performanti, per attivare chat e videochat, partecipare a tutti e servizi per il mondo dell'Out of Home. E poi tornerà la Vision



“Il pubblico professionale in presenza – continua la brand manager di Sigep - potrà organizzare strategicamente la visita in fiera selezionando e salvando tra i preferiti, in base al suo specifico interesse, aziende ed eventi, sfruttare il matchmaking, la modalità agenda per fissare appuntamenti, partecipare ai convegni, estendere le attività di networking. Il visitatore digitale potrà invece avvalersi di strumenti

gli eventi disponibili in calendario da remoto e fissare appuntamenti virtuali”.

**A completare il quadro dell'area espositiva, ci saranno sempre le aree eventi e speciali?**

“Certamente, alcune saranno delle vere e proprie novità come Innovation Gallery, selezione delle ultimissime novità di prodotto, tecnologie

Plaza, dove i più importanti esperti di settore presenteranno le visioni sul futuro del business dolce”.

SIGEP EXP si svolgerà nel rispetto delle disposizioni governative in materia di sicurezza sanitaria, normato dal Protocollo AEFI, dal progetto #Safebusiness by IEG e dal percorso di accreditamento internazionale GBAC STAR™.

**Sigep**  
THE EXPANDED  
EDITION



# JOIN THE CHANGE



## SIGEP 2021

### THE EXPANDED EDITION

In **Fiera**, a **Rimini**, dal 15 al 17 marzo, dal vivo e in digitale, e dal 18 al 19 marzo con la Digital Agenda.

La **prima manifestazione ibrida del Foodservice Dolce**, un format innovativo, un'unione strategica di metri quadrati e byte.

Organizzato da:

**ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP**  
Providing the future

In collaborazione con:



**ITCA**  
ITALIAN TRADE AGENCY  
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane

## MARZO

**15**

LUN

**16**

MAR

**17**

MER

Physical & Digital

**18**

GIO

**19**

VEN

Digital Agenda



42esimo Salone internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè



# 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.

## Accademia del Gelato Artigianale "Alberto Pica"

# L'importanza di una formazione innovativa

**N**el mondo anglosassone usano un'espressione che mi è particolarmente cara: *lifelong learning*, ossia formazione permanente. In sostanza si tratta di prolungare nel corso della propria vita non tanto l'apprendimento, che è ovvio non ha mai termine, bensì un atteggiamento e una metodologia. La pressante competitività del mercato da un lato, e l'esigenza di un consumatore sempre più accorto alla qualità, induce l'artigiano a dover ripensare il suo modello professionale. Fino a poco tempo fa era diffusa la convinzione che i banchi di scuola fossero prerogativa solo della giovane età, in contrapposizione a una fase più adulta in cui ci si limita a esercitare la professione imparata. Un paradigma, questo, destinato a cedere il passo a una soluzione capace di fornire competenze continuamente aggiornate e capacità specifiche.

Il *lifelong learning* fa un ulteriore passo in avanti, perché richiede l'intenzionalità dell'artigiano, mosso da un'esigenza di evoluzione professionale ma anche di rinnovamento per-

(Aldo e Fabio Pasquarella, Stefano Ferrara, Eugenio Morrone, Vincenzo Pennestrì) abbracciano per primi questi valori.

L'adagio "non si finisce mai di imparare" è preso molto seriamente, e le incessanti sperimentazioni conseguenti a conoscenze acquisite, e viceversa, è il pane quotidiano imprescindibile di chi oggi voglia insegnare in modo innovativo.

Uno dei cardini dell'evoluzione oggi del nostro settore è proprio la condivisione delle competenze al fine di alimentare quel progresso continuo sempre più urgente. L'Accademia non è racchiusa tra quattro mura, ma si avvale di competenze flessibili e collaborazioni capaci di offrire proprio quel modello formativo dinamico, condiviso e multimediale, efficace in termini di mercato, sia in ambito nazionale che internazionale.



## Se il consumatore induce l'artigiano a ripensare il suo modello professionale

sonale. La vera novità, però, rispetto al passato è che tale processo è continuativo, appunto *lifelong learning*: che dura tutta la vita. È su questo spirito che si è costituita l'Accademia del Gelato Artigianale, dove i maestri che ne fanno parte

A partire dall'abbattere vecchie convinzioni basate sulla gelosia e sull' "abbiamo fatto sempre così". In effetti il modello formativo proposto dall'Accademia ha delle caratteristiche innovative anche in termini di condivisione gratuita: si veda ad esempio il blog ([www.didatticagelato.it](http://www.didatticagelato.it)) curato da Fabio e Aldo Pasquarella, primo blog in Italia per la raccolta di articoli scientifici sul gelato, liberamente fruibili, o anche la stessa pagina facebook dell'Accademia:

(<https://www.facebook.com/accademiaalbertopica>), o ancora il blog di Stefano Ferrara (<https://stefanoferraragelatiere.it/>) fucina di abilità sperimentali.

L'eccellenza raggiungibile oggi passa necessariamente per una nuova visione, consapevolezza e capacità, pilastri del passaggio generazionale a cui stiamo assistendo in tutti i settori. Generare idee e creare opportunità è prerogativa di persone propositive. Persone che hanno voglia di impegnarsi a evolvere e rinforzare la propria identità, non smettendo mai di coltivare e condividere la crescita delle capacità. E con questi presupposti tutto diventa possibile, anche per il profano che per la prima volta si affaccia nel meraviglioso mondo del gelato.

*Aldo Pasquarella*



## Nuovi obiettivi

# Un'Accademia che si rinnova per i gelatieri che verranno

primi passi. Ora, però, il management ha deciso di puntare più in alto, creando un team di lavoro che si occupi di ricerca, sviluppo, internazionalizzazione, oltre che di formazione.

Formazione che rimarrà il punto cardine della “nuova Accademia”, ma si allineerà al passo con i tempi, sfruttando tutto ciò che le nuove tecnologie mettono a disposizione. L'intento è, infatti, quello di proporre una didattica snella ed efficace sia per formare chi vuole approcciarsi a questo mondo, sia per professionalizzare il gelatiere, attraverso materiale didattico e multimediale creato ad hoc.

La nuova idea di Accademia non si baserà solo sulla formazione, ma anche e soprattutto sulla ricerca. Lo

dalla gestione di impresa al marketing. Perché, se da una parte si vuole valorizzare la figura del gelatiere come artigiano, dall'altra si deve puntare a sviluppare anche la sua parte imprenditoriale. Ed ecco allora che si delinea quello che l'Accademia vuole promuovere, una moderna versione del gelatiere, il quale non è più chiuso nel suo laboratorio, ma studia, si confronta, condivide e si apre al mondo.

L'eccellenza del gelato artigianale italiano, infatti, può e deve essere esportata all'estero. L'Accademia ha deciso, così, di intraprendere la strada dell'internazionalizzazione, mettendo a disposizione il proprio know-how e le proprie competenze per fornire consulenze e assistenza al di fuori dei confini nazionali.

**L'**Accademia Alberto Pica si rinnova. Gli avvenimenti degli ultimi mesi hanno permesso di poter riflettere sul futuro, ponendo nuovi obiettivi e traguardi da raggiungere attraverso un cambiamento tecnico e organizzativo.

Fino ad ora l'Accademia del Gelato Artigianale ha puntato molto sui corsi di formazione per permettere a giovani imprenditori di approcciarsi a questo mondo o per far specializzare chi nel settore aveva già mosso i



**Un team è al lavoro per occuparsi anche di ricerca, sviluppo e internazionalizzazione**

spirito, infatti, è proprio quello di non “accontentarsi mai di ciò che si sa”, ma di studiare l'evoluzione del gelato artigianale al fine di proporre prodotti sempre più sani e di qualità, senza rinunciare al gusto. La ricerca interesserà vari settori, dalle materie prime, alle tecniche di produzione,

Il progetto è ambizioso, ma la professionalità, l'esperienza e le competenze del team sono all'altezza. Il tutto nel nome di chi, con lo stesso amore, con la stessa passione e con la stessa umiltà, ha contribuito alla valorizzazione del gelato artigianale italiano, Alberto Pica.

## 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).

## 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 RSP (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, Gestione Registri IVA - 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 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

## 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° 3 DICEMBRE 2020 Direttore Claudio Pica

Direttore Responsabile Romano Bartoloni

Redazione Antonello Giuffrida, Deborah Caputo, Piergiorgio Tupini

Finito di stampare nel mese di Novembre 2019 da Ricci Arti Grafiche per

conto della Pubblimax srl Roma - Tel. 065503605E-mail:pubblimax\_m@libero.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

**PRONTO SERVIZI IMPRESE** -  
sanificazione e disinfestazione

**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 Idrovere  
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.

**ITTIELLE&CO.SRL** - studio di architetti, soluzioni d'arredo - [www.ittielle.it](http://www.ittielle.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

# IL CAFFÈ DALL'AROMA UNICO. SEMPRE.

3 atti di freschezza - tecnologia, design e gusto  
per garantire lo stesso inconfondibile aroma in ogni tazza

[www.meinl.it](http://www.meinl.it) ☎ +39 0444 334411



Julius Meinl

Inspiring poets since 1862.

*Handwritten cursive text in Italian, partially obscured by the logo and tagline.*