

# L'ESERCENTE

A.E.P.R. - ASSOCIAZIONE ESERCENTI BAR CAFFÈ GELATERIE LATTERIE PASTICCERIE PUBBLICI ESERCIZI DI ROMA E PROVINCIA  
Via del Circo Massimo, 9 - 00153 Roma Tel. 06 5728885 / 06 57288790 Fax: 06 57300337 [www.associazionebart.it](http://www.associazionebart.it) - [segreteria@associazionebart.it](mailto:segreteria@associazionebart.it)  
77° ANNO DALLA COSTITUZIONE 1944-2021 - ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI - Comitato Italiano per la Valorizzazione del Gelato Artigianale



**SPECIALE  
ELEZIONI COMUNALI  
ROMA 2021**



## Editoriale

**C**ari associati, lettori e ristoratori tutti, questo mio intervento non può che essere dedicato alle prossime elezioni amministrative che si terranno in ottobre per eleggere il Sindaco di Roma, il consiglio Comunale e le amministrazioni municipali.

Come sapete la nostra Associazione è apartitica, ma come rappresentanza sindacale non è possibile non occuparsi della scelta di chi dovrà amministrare la Capitale nei prossimi anni. Soprattutto per la grave situazione economica e sociale che, già aggravata dalle conseguenze della globalizzazione, sono assai critiche nel dopo pandemia.

Alla luce dell'attuale situazione che non avrà una breve soluzione per quanto riguarda il ritorno del flusso turistico - e penso alle presenze di visitatori a Roma ante 2020 - sarà importante che la poli-

**Turismo,  
Accoglienza,  
Infrastrutture sono  
le parole chiave  
per aumentare  
la competitività  
di Roma in Europa**

# Rilanciare Roma: la vera sfida per quella che sarà la nuova Amministrazione Comunale

tica venga incontro alle esigenze del tessuto produttivo della Capitale. Abbiamo il nodo delle OSP emergenziali da affrontare con la nuova amministrazione ma, soprattutto, quali scelte per rilanciare l'immagine della città, del suo interland, delle sue spiagge.

Il lavoro sarà immane visto che dovrà ricomporre i pezzi di servizi essenziali quali la raccolta dei rifiuti, il trasporto pubblico e vincere la ormai atavica lentezza della burocrazia comunale e municipale, aggravata dallo smart working.

Per non parlare della Sicurezza che però è un tema ormai nazionale e complicato dalle connessioni con altri gravi problemi quali la situazione della Giustizia.

Come sempre, in un apposito articolo di questo numero, vi daremo i riferimenti elettorali dei candidati che, anche se si presentano in diversi partiti e schieramenti, sono

da sempre vicini agli interessi della nostra categoria e si sono più volte pubblicamente impegnati a sostenere le nostre legittime rivendicazioni e ad esserci al fianco nella ricerca di soluzioni ai nostri problemi con la pubblica amministrazione.

Ma cosa chiediamo alla politica per venire incontro alle esigenze della ristorazione?

Nel mio ruolo di Presidente di Roma e Lazio della Fiepet Conferenzieri, nonché di vicepresidente nazionale, ho avuto modo di confrontarmi con gli altri rappresentanti del settore turismo ed abbiamo concordato per queste priorità:

**Turismo** – Necessario il rilancio delle città d'arte, di cui Roma deve essere capofila, seguendo il tracciato dato dal Governo nell'espandere le applicazioni di innovazione tecnologica alla gestione dei musei e dell'arte, riqualificando le



Sovrintendenze con cultura di marketing, portando i dirigenti verso politiche che sbloccano tutti i beni culturali che oggi non sono fruibili al pubblico anche attraverso bandi che rendano l'offerta al turista multimediale e quindi più completa, accattivante e culturalmente elevata.

**Accoglienza** - Non complicare la vita agli imprenditori del settore alberghiero e della Ristorazione, anzi favorirne gli investimenti nella trasformazione di palazzi d'epoca oggi abbandonati ed inutilizzati al pari degli ex depositi Atac, delle ex industrie o delle ex caserme, in attività che danno reddito pur nel rispetto della sacralità dei luoghi. Sacralità che oggi non viene comunque salvaguardata per lo stato di abbandono totale che ne rende solo la fatiscenza oppure ne favorisce l'occupazione abusiva di sigle o extracomunitari clandestini.

**Infrastrutture** - Non è più concepibile campare di rendita solo sul Vaticano ed il conseguente turismo religioso che, al pari della situazione in cui riversano le opere d'arte della città di Roma, ormai attirano turisti di basso ceto che hanno una permanenza di un giorno, un giorno e mezzo. Per attirare il turismo che conta, quello che da oltre oceano adesso si reca a Londra, Parigi o Berlino con permanenze di

**Con la creazione del Destination Management Office si potranno aumentare gli investimenti sulla promozione ed il marketing della capitale**

15/30 giorni, serve offrire anche la possibilità di raggiungere le spiagge prospicienti la Capitale in breve tempo e con una pluralità di mezzi di trasporto, efficienti e comodi. Così come per l'offerta della montagna che potrebbe tranquillamente essere il Terminillo se avessimo un collegamento ferroviario diretto e rapido con Roma.



La riqualificazione del tessuto urbano della Capitale non si conclude né si fa solo con le recenti modifiche alla viabilità per realizzare le piste ciclabili, peraltro fatte male e a nocumento ulteriore della circolazione nelle periferie già gravate dalla chiusura totale del centro storico che vogliamo ricordare è pari all'estensione della città di Firenze.

Ricordo che Roma è un museo a cielo aperto con monumenti unici ed incredibili, ai quali i Romani e gli amministratori si sono abituati, e per questo è inconcepibile assistere alla mancata manutenzione e sporcizia degli stessi e delle zone circostanti.

Le metropolitane vanno ripensate e costruite non nell'ottica di portare al centro storico gli abitanti delle periferie, ma al contrario per renderne visitabili le zone di pregio, oggi abbandonate e non valorizzate che sarebbero un ottimo prodotto per campagne di marketing turistico, una volta riqualificate. Una zona su tutte quelle che insistono nell'area metropolitana di Roma

Capitale: i Castelli, oggi invivibili ed irraggiungibili dal turista. Nel 2019 Roma ha ospitato circa 18,8 milioni di turisti con un introito di 13,5 miliardi di euro, cifre da capogiro, ma nonostante ciò Roma non riesce a sfruttare pienamente il potenziale del Turismo. È fondamentale lavorare in modo organico e sistematico creando

un'agenda sistematica di attrattori turisti potenti, programmando ed invitando eventi sportivi ed espositivi di carattere internazionale, sfruttando e potenziando anche il nuovo centro fieristico.

È necessario quindi aumentare gli investimenti sulla promozione ed il marketing di Roma, creando un apposito Destination Management Office che si occupi della gestione dei flussi turistici e promozione della città potenziando e creando legami con l'Enit.

Occorre creare inoltre una sezione di polizia turistica in grado di controllare e contrastare il fenomeno dell'abusivismo; Roma infatti è la città che ha il più alto tasso di evasione e, come città d'arte, è quella dove si spende meno.

Infine, per poter attuare una politica armonica di potenziamento del settore turistico, è fondamentale destinare almeno il 20 per cento del gettito della tassa di soggiorno nel turismo.

*Claudio Pica*

**C**ontinuità e collaborazione sono le parole che mi sento di rivolgere alla categoria degli esercenti prima delle elezioni.

Continuità perché aver governato per cinque anni nel segno della trasparenza e della semplificazione amministrativa ha permesso alla nostra Giunta guidata da Virginia Raggi di portare alla luce i problemi del settore e le criticità delle procedure: in questi 5 anni ci siamo impegnati per affrontare le questioni principali a sostegno degli operatori economici come i piani di massima occupabilità e più in generale delle occupazioni di suolo pubblico ordinarie ed emergenziali e vorremmo nel prossimo mandato dare nuovo impulso all'azione di governo locale per rilanciare il comparto all'insegna della valorizzazione, dell'innovazione e della sostenibilità.

Collaborazione perché solo attraverso un dialogo costante tra le parti in causa e un coinvolgimento attivo nei processi decisionali, attraverso i tavoli e gli osservatori già istituiti da questa Amministrazione, si può arrivare ad avanzare proposte utili e adottare soluzioni concrete ed efficaci, a beneficio di chi vive, visita o fa impresa nella Capitale.

**La trasparenza e la semplificazione amministrativa gli obiettivi mirati da portare a termine così da metterli a disposizione di tutta la categoria degli esercenti**

## Virginia Raggi e Andrea Coia Candidata Sindaco e candidato al Consiglio Comunale per il Movimento Cinque Stelle



Virginia Raggi

### “Per dare una continuità a quanto già tracciato”

Con la Commissione Commercio prima e con l'Assessorato allo Sviluppo Economico poi, abbiamo perseguito l'obiettivo di stabilire un confronto assiduo e costruttivo con le associazioni di settore, che si è intensificato negli ultimi due anni per dare un segnale immediato di vicinanza e concretezza a causa della grave crisi economica che ha colpito Roma e il Paese intero. Durante l'emergenza sanitaria, abbiamo dimostrato proattività, tempestività e capacità di intervento, approvando delibere e ordinanze per andare incontro alle esigen-

ze di uno dei comparti più danneggiati dalle restrizioni anti Covid, tramite l'ampliamento temporaneo su tutto il territorio cittadino delle OSP, la semplificazione delle procedure e l'esonero dal pagamento del canone corrispondente.

Augurandoci di uscire presto da questo drammatico periodo di emergenza, il nostro impegno sarà massimo per trovare il giusto bilanciamento tra decoro cittadino e interessi commerciali degli operatori, nel pieno rispetto delle regole e della legalità che, vogliamo

sottolineare, sono il faro che guida la nostra azione sin dall'inizio e le condizioni necessarie per stare al fianco del commercio e portare avanti provvedimenti utili alla ripartenza economica del tessuto imprenditoriale.

Continueremo nella lotta all'abusi-  
vismo a tutela degli imprenditori  
onesti che hanno a cuore il bene e  
lo sviluppo della città, fornendo  
anche nuovi strumenti e nuove  
opportunità di business come il  
commercio elettronico che non  
deve essere percepito come un

## Per ricostruire insieme alle Associazioni una visione globale di sviluppo economico per una Roma inclusiva e sostenibile innovativa e moderna al passo con le grandi capitali europee

nemico, ma un servizio comple-  
mentare ed un alleato per aprirsi ai  
mercati esteri. La vocazione inter-  
nazionale della Capitale deve pas-



Andrea Coia

sare anche per l'internazionalizza-  
zione delle proprie eccellenze e,  
innalzando e valorizzando la qua-  
lità e la varietà dell'offerta, Roma  
potrà risultare sempre più attrattiva  
agli occhi di nuovi clienti e nuovi  
investitori.

Daremo seguito al lavoro di piani-  
ficazione strategica che abbiamo  
approvato in questi ultimi anni in  
vari ambiti per dare valore e soste-  
gno alle filiere del turismo e del-

## Ci aspettano grandi sfide per il futuro ma le basi sono state gettate e sarebbe un peccato dissipare le energie spese nel lavoro svolto in questi ultimi 5 anni

l'agroalimentare e spingeremo  
l'acceleratore sull'innovazione e  
sulla creatività nell'ottica di rende-  
re Roma una vera Smart City, in  
grado di interpretare i cambiamen-  
ti sociali ed economici e garantire  
ai vari city users benessere, mag-  
giore vivibilità e lavoro.

Metteremo in piedi politiche di  
rilancio anche per gli artigiani che  
vanno sostenuti con azioni mirate  
e concrete. Il Distretto degli Arti-  
giani a Tor di Nona nel Rione Ponte  
segna, in questo senso, un passo  
importante verso la realizzazione  
di un progetto che riqualifica il  
patrimonio immobiliare del Comu-  
ne, restituisce valore a un quadran-  
te dalle mille potenzialità di attrat-  
tività economica e turistica e offre  
nuove opportunità professionali ai  
nostri maestri d'arte.

Ci aspettano grandi sfide per il  
futuro ma le basi sono state gettate  
e sarebbe un peccato dissipare le  
energie spese fino a questo  
momento per rimettere in sesto  
una città così devastata dalla *mala  
gestio* che si è trascinata negli anni.  
Abbiamo bisogno di proseguire nel  
percorso tracciato per ricostruire  
insieme una visione globale di  
commercio e di sviluppo economi-  
co di Roma inclusiva e sostenibile,  
innovativa e moderna, che possa  
far correre la nostra città al passo  
delle grandi capitali europee.



## La nostra intervista al candidato sindaco per le liste del centro-sinistra **Roberto Gualtieri**

**U**na volta cessato lo stato di emergenza sanitaria e venendo meno le occupazioni di suolo pubblico che hanno consentito agli esercenti di attenuare il disagio economico dovuto alla pandemia, quali scenari ritiene possano essere compatibili perché il mondo della ristorazione possa comunque offrire all'esterno dei locali un adeguato servizio ai tavoli?

Ho condiviso fin da quando ero Ministro la possibilità di ampliare gli spazi all'aperto a disposizione degli esercenti e la semplificazione delle procedure per ottenerli. Ho inoltre stanziato le risorse necessarie in favore dei comuni affinché questi spazi potessero anche essere esentati dal pagamento del canone. Una misura necessaria dopo lunghi periodi di chiusura e con flussi turistici praticamente azzerati. Ora ci auguriamo tutti di poter uscire al più presto da questo periodo di emergenza con la prosecuzione di una massiccia campagna vaccinale. Sarà dopo necessario trovare un nuovo equilibrio nell'utilizzo delle aree pubbliche di fronte agli esercizi, la natura stessa di questi spazi li destina ad una fruizione aperta a chiunque proprio in quanto pubblica, ma non vi è dubbio che rappresentano anche una caratteristica del lavoro di tanti bar e ristoranti soprattutto in una città come la nostra che per lunghi mesi offre un clima adatto al consumo all'aperto. Nel mio programma propongo un vero e proprio piano regolatore delle occupazioni del suolo pubblico che consenta di superare alcune rigidità della vecchia disci-



*Roberto Gualtieri*

# “Dopo la pandemia sarà necessario trovare un equilibrio nell'utilizzo degli spazi pubblici prospicienti i ristoranti”

plina e, contestualmente, tuteli le attrazioni e la bellezza di Roma. Il dato dal quale partire dovrà essere la qualità e l'utilità delle proposte degli imprenditori rispetto al quartiere o alla zona dove svolgono l'attività: premiare con spazi più ampi le aree più disagiate per mettere a disposizione spazi comuni laddove sono minori le aree di aggregazione; premiare progetti di arredo realizzati da esercenti associati in quelle zone dove ancor di più l'abbellimento di una strada o una piazza può rendere attrattivo il territorio.

E, infine, rivedere anche la misura dei canoni per adattarli maggior-

mente alla varietà e diversificazione di Roma e alle sue tante differenze tra una zona e un'altra. Promuovendo le reti d'impresa e valorizzando programmi e proposte che, in cambio dell'impegno e della realizzazione degli esercenti, potranno prevedere lo scomputo dei canoni per l'OSP.

Insomma: salvaguardia della bellezza di Roma, attenzione al lavoro di esercenti e dei loro lavoratori, diversificazione degli interventi.

**Il progressivo ritorno alla normalità finirà con il riproporre all'attenzione dell'opinione pubblica il tema della movida. Al di là della norma-**

**tiva statale in tema di sicurezza e del vigente regolamento di Polizia Urbana, quali altre iniziative potrebbero essere prese per contrastare i suoi effetti più deleteri?**

Il fenomeno della “movida” (o più correttamente della “malamovida”) è ormai diffuso in tutte le principali città europee, riguarda l’intrattenimento notturno laddove si concentrano locali caratterizzati da un’offerta a basso prezzo, di bassa qualità unitamente a disturbo della quiete pubblica ed episodi di criminalità (spaccio di droga, risse, molestie sessuali, ecc.).

Questo fenomeno inasprisce i rapporti tra residenti ed esercenti e investe il governo locale spesso quale mediatore dei conflitti. Accanto alla funzione di controllo del territorio e repressione dei fenomeni illegali da parte delle forze dell’ordine e di quelle di vigilanza, va sviluppato il dialogo tra le parti in causa e sostenute le azioni di prevenzione e contrasto delle cause del fenomeno.

La creazione di una Consulta per ogni territorio che vive questo fenomeno può essere un primo passo; un luogo dove creare un confronto vero tra residenti, esercenti ed istituzioni, dove si possano pianificare insieme iniziative e progetti culturali, di informazione sull’uso di stupefacenti o alcol e contrasto di forme di violenza, interventi pubblici di rafforzamento della sicurezza diffusa (aumento dell’illuminazione, eliminazione di barriere fisiche, ecc.). Sperimentando forme attive di collaborazione e valorizzando le azioni previste dalla Regione nel recente Testo unico del Commercio.

**Il sistema di raccolta dei rifiuti presso i locali di ristorazione ha lasciato molto a desiderare dopo le sperimentazioni adottate negli ultimi anni. Tenuto conto che esiste un grosso problema di smaltimento che dovrà essere affrontato con tutti gli altri attori coinvolti, possono esistere soluzioni alternative di complemento sulle quali**

**affrontare le criticità legate alle diverse zone della città ma soprattutto nel centro storico?**



**“La raccolta differenziata dei rifiuti per gli esercenti dovrà continuare ad essere svolta <porta a porta> ma organizzata in modo efficiente e a servizio dei locali”**

La raccolta dei rifiuti per le utenze non domestiche ha visto in questi anni un andamento altalenante che ha confuso gli imprenditori e ha inficiato proprio l’efficacia della raccolta creando disservizi agli stessi commercianti.

Nel quadro più generale della gestione dei rifiuti, la raccolta differenziata deve essere porta a porta per gli esercenti, ma organizzata in modo efficiente per essere davvero al servizio dei locali di ristorazione: puntuale nella raccolta e adeguata agli orari delle attività, flessibile nelle differenze delle zone dove si svolge, pianificando dove occorre anche isole ecologiche dedicate.

Andrà poi affrontato, con la riorga-

nizzazione del ciclo dei rifiuti, la rideterminazione della tariffa per renderla più aderente ai volumi e alla tipologia di rifiuto prodotto da queste attività, diminuendo il gap che la distingue da quella pagata in altre grandi città dove il peso delle UND è inferiore rispetto a quanto attualmente corrisposto a Roma.

**Più in generale nel programma del candidato-sindaco del suo schieramento quali elementi di intervento sostanziale si pensano di introdurre per rilanciare le imprese che compongono il tessuto commerciale della città?**

Le azioni si fonderanno su una strategia mirante a rafforzare sostenibilità, innovazione e creatività, ad innalzare la qualità premiando

la professionalità, ad aumentare le sinergie e rafforzare le reti del sistema. La convivenza armoniosa e non conflittuale all’interno della città è diventato ormai un fattore di competitività e la qualità non solo del prodotto ma soprattutto del servizio può essere un elemento distintivo e qualificante, e, inoltre,

un’amministrazione più semplice più vicina alle imprese. È intorno a queste linee guida che pensiamo una strategia di più lunga durata che significhi anche un’occupazione più stabile e qualificata.

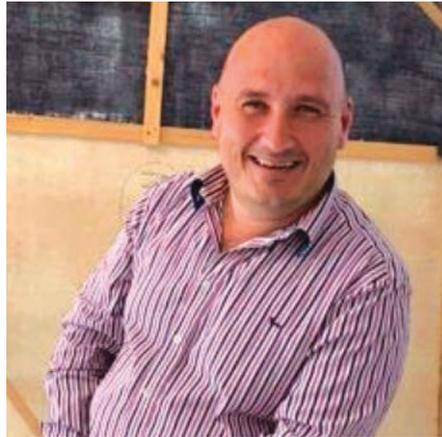
Per questo rivedremo le principali regolamentazioni per offrire una disciplina moderna che premi nuove attività a maggior valore aggiunto, tenga conto di elementi qualitativi che possono riqualificare queste attività e la loro importanza anche rispetto al turismo. Una nuova disciplina che terrà insieme parametri qualitativi molto più puntuali, le esigenze di tutela del territorio e la convivenza con le funzioni residenziali.

## Candidati al Consiglio Comunale per Gualtieri Sindaco e loro dichiarazioni rivolte alla categoria



**Sabrina Alfonsi**  
**Partito Democratico**

“Bar e ristoranti di Roma si mostrano spesso come primo biglietto da visita per chi visita la città e costituiscono altresì un fattore d'identità e socialità dei nostri quartieri. Quello a cui Roma Capitale dovrà lavorare nei prossimi anni è il miglioramento della qualità di queste attività, attraverso un supporto per la formazione e la promozione del settore food a Roma - con regole chiare e semplici per chi investe in un'attività-, trasformando la somministrazione in un'eccellenza diffusa in tutta la città”.



**Yuri Trombetti**  
**Partito Democratico**

Qui mi rivolgo specificatamente alla categoria degli esercenti. In centro storico tanti sono stati i problemi degli ultimi anni a partire dall'adozione dei piani di massima occupabilità, stravolti nel loro spirito iniziale e calati sulle teste degli operatori commerciali come una ghiottina. Ecco perché ritengo necessaria una urgente revisione della normativa in essere. E' fondamentale che specie nei rioni del centro si promuova il rilancio delle attività artigianali, che sempre hanno rappresentato una specifica caratteristica della capitale.



**Maurizio Velocchia**  
**Partito Democratico**

“I pubblici esercizi, che rappresentano un'importante parte del commercio e del turismo della nostra città, dovranno essere una priorità nella fase di rilancio post covid. La crisi dovuta alla pandemia ha inciso profondamente nella rete degli esercizi di somministrazione, mi piacerebbe lavorare nei prossimi anni a una progettualità a loro dedicata che coinvolga anche un uso degli spazi pubblici, coniugando il servizio da loro offerto ma soprattutto possa essere un contributo al miglioramento dell'aspetto delle vie e delle piazze di Roma”.

Sono Marco Antonelli, candidato all'Assemblea Capitolina con la lista civica Gualtieri. Sono un commerciante, nel vero senso della parola. Ogni mattina alzo la serranda del mio ristorante e tra mille difficoltà porto avanti la mia attività imprenditoriale. Mi candido perché sono stanco di lamentarmi e basta. Voglio stare dove si decide e dimostrare che il Comune di Roma può essere davvero un'istituzione utile piuttosto che un labirinto di burocrazia. Voglio rappresentare chi ogni mattina con il sudore della fronte alza la propria saracinesca e sogna una città pulita, semplice, civile. Basta burocrazia, semplificare. Non si può nel 2021 ancora pagare la tassa sull'ombra e spendere diverse centina-

**Marco Antonelli**  
**Lista Civica Gualtieri**



ia di ero per ogni semplice procedura autorizzativa e per il necessario coinvolgimento di costosi professionisti. L'Amministrazione Comunale deve essere al nostro fianco.

Ci vogliono regole certe. Non è possibile che tutto possa o debba essere interpretato e noi commercianti, artigiani, imprenditori si sia soggetti all'incertezza che mortifica e uccide le nostre attività. Infine, Roma deve rinascere. Riportare il turismo, garantire pulizia, decoro e servizi efficienti. Solo così possiamo ripartire garantendo prosperità alle nostre famiglie. Io ci metto la faccia, l'impegno e tanta volontà. Scegliete uno di voi, ci sono e soprattutto ci sarò dopo le elezioni.

# ittielle

ARREDAMENTI & CONTRACT



Da oltre 20 anni  
creiamo locali **unici**

- . CONSULENZA
- . PROGETTAZIONE
- . PRODUZIONE
- . BUSINESS MANAGEMENT
- . BRAND IDENTITY
- . RESTYLING

FOOD  
& DRINK  
DESIGN

Via Aurelia, 1051  
00166 - Roma  
T. +39 06 66 90 011  
[www.ittielle.it](http://www.ittielle.it)

## Intervista al candidato sindaco Carlo Calenda

**N**ella competizione elettorale per l'elezione del prossimo Sindaco di Roma va oggettivamente riconosciuto come Carlo Calenda rappresenti la vera novità. Contro ogni schema della vecchia politica romana non ha cercato alleanze e schiera una sola lista a sostegno della sua candidatura, convinto che Roma possa rinascere soprattutto grazie alla competenza dei suoi amministratori.

**La pandemia ci ha offerto la possibilità di sperimentare nuove forme di organizzazione in materia di Occupazione di Suolo Pubblico, Se eletto sindaco, cosa intende fare a riguardo?**

Voglio applicare un principio semplice: il Comune deve andare incontro agli esercenti concedendo quanta più occupazione di suolo possibile, la nascita e la crescita delle attività è un fatto positivo, ma in un quadro di regole chiare il cui rispetto deve essere controllato di più.

**“Ci vuole un taglio immediato alle procedure che oggi rendono inestricabile la macchina amministrativa della capitale”**



Carlo Calenda

**“Sui tavolini e gli arredi non bisogna tornare a mettere troppi paletti ovviamente all'interno di regole certe per tutti”**

Oggi si è creata una frattura tra chi si adegua alle regole e chi, con più

o meno successo, si avvantaggia non rispettandole. In questi mesi ci siamo abituati a vedere più tavolini, strade più vive e meno auto parcheggiate.

Non bisogna tornare indietro, vogliamo stabilizzare le OSP concesse a seguito del COVID, quanto più possibile, e definire al contempo un Testo Unico in materia di OSP per le attività con somministrazione che abbia criteri semplici, chiari ed oggettivi per il rilascio anche nel centro stori-



co. Inoltre occorre rivedere la classificazione delle strade, soprattutto nelle aree ad alta densità commerciale, per permettere l'occupazione del suolo pubblico nelle strade che oggi il PGTU considera di "viabilità principale".

**Per un esercente il tema dei rifiuti è un problema sia per quanto riguarda la qualità del servizio erogato da AMA che per il suo costo, si pensi alla TARI. Che soluzioni propone Carlo Calenda?**

Serve un termovalorizzatore, come già hanno Milano, Torino e Napoli. Non si può dipendere dagli impianti delle altre città italiane o estere, che se decidono di smettere di ricevere i nostri rifiuti, mettono in crisi il sistema di raccolta di Roma.

In tempi rapidi si può raddoppiare la capacità del termovalorizzatore di San Vittore, di proprietà di ACEA ma la Regione, che deve autorizzare gli impianti, è contraria per motivi ideologici. Quando si parla di dare più poteri a Roma significa darle una pianificazione autonoma dalla Regione. E poi serve la volontà politica. Se a Roma siamo arrivati ad imporre agli esercenti tariffe al metro quadro che sono il doppio della media nazionale, è perché negli ultimi 10 anni nessun partito - nessuno escluso - si è voluto assu-



**“Roma deve servirsi di un termovalorizzatore per la raccolta dei rifiuti così come già avviene nelle grandi città italiane”**

mere la responsabilità di fare gli impianti di trattamento dei rifiuti, portando AMA a pagare ogni anno 170 milioni di euro ad impianti di terzi. Ecco perché bisogna fare gli impianti, per avere un servizio migliore e abbassare le tariffe. Penso poi all'introduzione del sistema di raccolta porta a porta

che va esteso all'80% delle utenze non domestiche insieme alla tariffazione puntuale.

Questo una volta che AMA sarà stata resa più efficiente grazie alla fusione con ACEA, una società quotata a controllo comunale, con un'organizzazione più solida.

**A Roma l'eccessiva burocrazia è diventata un problema serio, cosa intende fare al riguardo?**

Interventi immediati, come far gestire al SUAP automaticamente alcuni procedimenti, senza bisogno di attivazione dell'esercente,

oltre a dover includere i procedimenti per altri settori che oggi si svolgono ancora in formato cartaceo. Bisogna poi far partecipare gli esercenti alla gestione di alcuni servizi pubblici riconoscendo loro agevolazioni amministrative in ambito di TARI o

anche di OSP. Se degli esercenti si prendono cura di uno spazio verde, ad esempio, il Comune non può mettersi di traverso se vogliono aprirci un chiosco. A ragione, molti vedono nel Comune un ostacolo da aggirare. Bisogna trasformare il Comune da freno a motore.



*Un evento della campagna elettorale di Carlo Calenda*

In lizza con la lista Calenda per l'Assemblea Capitolina

## Rosaria Marino

**N**ella lista a sostegno di Calenda sindaco candidata al Comune c'è una conoscenza di molti commercianti romani la dott.ssa Rosaria Marino direttrice dell'Area della Sicurezza alimentare della ASL Roma 1.

**Lei attraverso il suo lavoro ha modo di conoscere molti aspetti del commercio. Quali sono secondo lei i principali problemi che il Comune di Roma dovrebbe affrontare?**

Primo punto, certezza e chiarezza delle regole. Spesso le norme sono interpretate dagli uffici pubblici in modo diverso da un dirigente ad un altro creando disegualianze e sconcerto. I furbi ne approfittano mentre i commercianti che vogliono rispettare le norme spesso non sono in grado di farlo perché non sono chiare.

Secondo punto, la riduzione dei percorsi burocratici. I commercianti trascorrono più tempo a presentare documenti agli Enti comunali che a dedicarsi al loro lavoro. In epoca tecnologica come la nostra penso che una piattaforma informatica su cui inserire tutta la documentazione a servizio di tutti gli uffici pubblici senza che sia richiesta di continuo all'esercente, sia un'idea fattibile e risolutiva.

Infine riduzione del carico fiscale OSP, Tari e addirittura tassa sui condizionatori tra i tanti altri balzelli, oltre a tutti gli adempimenti obbligatori e necessari sulla sicurezza del lavoro e alimentare, rendono chiara l'idea che le aziende del piccolo e medio commercio possono sopravvivere ma non possono crescere perché non hanno



Rosaria Marino

risorse per gli investimenti e la formazione che sono indispensabili allo sviluppo.

**Nella competizione elettorale è prevista la parità di genere nelle liste. Nella sua corsa elettorale sarà sola?**

No, sarò insieme a Francesco Carpano, un giovane ma già con un'importante esperienza profes-

sionale che lo ha portato dopo la laurea in Scienze Politiche a Bruxelles e successivamente a lavorare con il Presidente del Consiglio alla Presidenza, poi alla Cassa Depositi e Prestiti. Ho conosciuto Francesco perché si è occupato del programma per approfondire quanto necessario a trovare le soluzioni oppor-

**A proposito di passione lei non ha mai negato di averne per la politica. Perché ha scelto di candidarsi con Calenda?**

E' vero la mia è un'autentica passione e Calenda è finalmente il candidato Sindaco che vuole smantellare il consociativismo politico che da trent'anni blocca questa città. Se i cittadini capiranno questo lo premieranno eleggendolo ma soprattutto daranno una nuova speranza a Roma.

*Da "tecnico" pronta a portare in dote la preziosa esperienza professionale che anche la categoria ha avuto modo d'apprezzare*

## Lettera aperta del candidato sindaco del centro-destra **Enrico Michetti**

I pubblici esercizi di somministrazione di alimenti e bevande sono uno dei primi elementi identitari della città di Roma. È ben facile verificare che, varcate le porte di accesso alla città - via aereo, treno, auto, bus - uno dei primi contatti con Roma avviene proprio nei locali di somministrazione.

La centralità e l'importanza delle problematiche degli esercenti trova dunque un pieno riconoscimento nel programma di governo della città della coalizione del centro destra, da me capitanata.

Occorre innanzi tutto consentire con misure di sostegno il superamento della fase emergenziale delle chiusure Covid. Ci vorranno intere stagioni a pieno regime per mettere alle spalle il periodo delle chiusure o delle aperture parziali o a singhiozzo. Canoni di locazione non pagati, procedure di sfratto, problematiche debitorie con banche e fornitori sono tra i problemi più ricorrenti per una categoria tra le più colpite dalla crisi.

In primo luogo, dunque, dovrà essere garantita la prosecuzione della Occupazione di Suolo Pubblico (OSP) per un medio lungo periodo, così consentendo alle aziende la naturale programmazione per peda-

**Un piano organico  
per far incrementare  
il soggiorno dei turisti  
che torneranno  
in tanti a visitare  
la nostra città**



*Enrico Michetti*

## Assicurare la redditività dei locali consentendo una nuova proroga alle occupazioni di suolo pubblico emergenziali



ne, arredi e relativi accessori e di mantenere elevata, per un lungo periodo, la redditività dell'impresa. Si dovrà intervenire sulla problematica dei rifiuti e della loro raccolta che ha creato situazioni a tratti imbarazzanti, ad esclusivo danno degli esercenti. Investendo in modo coerente sul

brand ROMA, si dovrà creare un sistema di coinvolgimento di tutti gli esercenti del Comune di Roma, proponendo ai turisti in visita alla Città Eterna itinerari non circoscritti alle mete più note così giungendo a prolungare i soggiorni dei turisti alla scoperta dell'intero territorio romano e superando la distinzione, ormai datata, centro - periferia.

D'altro canto, la progressiva ripresa del lavoro in presenza negli uffici, agevolata dal reale e programmato potenziamento del trasporto pubblico da parte della nuova amministrazione, consentirà - anche in zone ad alta densità di uffici - di consolidare il rilancio delle attività ed una stabilizzazione del maggior valore degli esercizi di somministrazione.

## Candidati al Consiglio Comunale per Michetti Sindaco così si rivolgono nei confronti della categoria

“Da sempre impegnato sui temi del commercio e del turismo, rivesto il ruolo di consigliere all'Assemblea Capitolina e membro della VIII Commissione Commercio, Artigianato e Attività Produttive del Comune di Roma.

Nel quinquennio 2008-13 ho svolto la funzione di Assessore alle Attività Produttive, Lavoro e Litorale di Roma Capitale con le deleghe Politiche del Commercio e dell'Artigianato, Affissioni e Pubblicità, Sportello Unico delle Imprese. Attività che, dal 2021, promuovo anche all'interno della Lega Salvini Premier con l'incarico di Coordinatore regionale del Dipartimento commercio. Pongo al centro della mia attività politica la valorizzazione del commercio e delle piccole e medie imprese presenti sul territorio, attraverso il tema della sempli-

### Daide Bordonì Lega



ficazione amministrativa e del confronto con le categorie e gli operatori del settore. Un'azione amministrativa orientata a rendere funzionale ed efficienti i rapporti tra il mondo imprenditoriale e la macchina capitolina.

È necessario voltare pagina e lasciarsi alle spalle cinque anni di pregiudizi nei confronti del mondo del commercio e turismo, costruendo una valida alternativa di sviluppo per tutto il settore. Per questo mi candido nella lista della Lega di Matteo Salvini a sostegno di Michetti sindaco alle prossime elezioni per il rinnovo dell'Assemblea Capitolina del 3 e 4 ottobre 2021”.

“Sono Maria Grazia Veneziani classe 67. Imprenditrice romana, appassionata da sempre di ristorazione e pasticceria, dove, cultura, esperienza e capacità sono alla base della mia professione. Sono proprietaria della storica Pasticceria Valentini a Montesacro e in questi 30 anni ho avuto anche altri locali, sia in centro, che in periferia, ampliando le mie competenze.

Purtroppo a causa della “non amministrazione” della nostra Roma, delle centinaia di regolamenti pieni di stratificazione di norme, l'una contraddittoria all'altra, che paralizzano la macchina, mi sono trovata più volte in difficoltà per poter portare avanti la mia azienda serenamente.

Per questo voglio mettere a disposizione la mia esperienza come imprenditore, affiancando Enrico Michetti, per il rilancio dei settori commerciali e imprenditoriali

### Maria Grazia Veneziani Lista Civica Michetti



della ristorazione della nostra città. Nel nostro ambito sono numerose le situazioni da dover sistemare, come la situazione delle OSP, la ricerca delle professionalità, l'attuale tema del green-pass, ma anche il tema dei rifiuti è una problematica da affrontare.

I rifiuti hanno una loro legislazione, che promana dai decreti Ronchi in poi. Abbiamo un piano rifiuti del 2020 che va realizzato, lì c'è già molto. Neanche il piano del 2012 è stato mai realizzato, non si comprende il perché. Di certo occorrerà investire in impianti meno impattanti e spingere sulla raccolta differenziata, ma deve essere conseguentemente reso efficiente il sistema di raccolta porta a porta per le nostre attività. Come molti di voi avranno constatato personalmente questa non funziona, aggravando la situazione di stallo degli stessi all'interno delle nostre attività”.

## Candidati al Consiglio Comunale per Michetti Sindaco così si rivolgono nei confronti della categoria

Proroga dell'occupazione del suolo pubblico fino al 31 dicembre 2022 per consentire ai locali di Roma di poter servire cibi e bevande all'aperto, sospendere temporaneamente i varchi elettronici (ZTL) che limitano l'accesso alle strade del centro storico, estensione della cedolare secca anche alle locazioni commerciali, promuovere piani formativi aziendali, territoriali o settoriali concordati tra le Parti sociali per il reinserimento nel mondo del lavoro dopo la pandemia.

La ricetta per ripristinare normalità, tornando a lavorare come prima del virus, passa attraverso questi strumenti.

Perché oggi è forse il momento più

### Barbara Saltamarini Lega



delicato in cui dalla resistenza alle chiusure forzate si deve passare alla progettualità, con la ripresa dei consumi e il rilancio del ruolo dei negozi e dei mercati. Non sarà facile: il Covid ha messo in ginocchio le piccole imprese e mette ancora a rischio l'occupazione. Ma in ogni caso la filosofia di fondo, che la Lega al Governo sta portando avanti, è quella di guardare avanti con decisione, puntando a sostenere sia le imprese ad innovare i processi e i prodotti, sia i lavoratori migliorando la loro professionalità. Investire nelle persone e nelle competenze significa sconfiggere il Covid e rilanciare l'economia.

Sono Francesco Innocenti, avvocato Cassazionista, Coordinatore nazionale di Sdebito, struttura multidisciplinare specializzata in diritto bancario e della crisi di famiglie ed imprese. Dall'anno 2007 collaboro con l'AEPER e molti di voi mi conoscono, anche per gli articoli scritti proprio su questa rivista!

Ho difeso con successo - insieme alla Associazione - i bar di Roma di fronte a giudici ed autorità amministrative, risolvendo centinaia di questioni legate a sfratti, rinnovi di locazioni, frodi in commercio, OSP, sanzioni amministrative ed innumerevoli altri casi.

L'emergenza Covid ha prodotto effetti che potranno essere messi alle spalle con almeno due anni di lavoro ininterrotto e con il ritorno dei flussi, turistici e lavorativi, antecedenti alla pandemia. In questo percorso la nuova amministrazione dovrà fare la sua parte, implementando i servizi e creando una sola Roma, pulita e sicura, superando la

### Francesco Innocenti Lista Civica Michetti



divisione centro - periferie e riconoscendo il ruolo sociale degli esercenti che, con i loro locali, tengono le strade pulite ed illuminate a favore della collettività intera.

Occorre fornire una visione di lungo periodo agli esercenti prolungando immediatamente il permesso di Occupazione di Suolo Pubblico così consentendo agli operatori di avere un ampio respiro per le proprie attività e, soprattutto, la necessaria programmazione per effettuare eventuali investimenti sugli arredi (coperture, funghi, tavolini etc etc) e rendere la propria attività ancora più attraente e funzionale; riconoscendo ed agevolando il ruolo sociale svolto dagli esercenti, anche attraverso percorsi premiali; inserendo gli esercenti di tutta Roma in un sistema di promozione della città più ampio rispetto ai tradizionali percorsi turistici, rilanciando il brand Roma in ogni suo aspetto di accoglienza (fieristico, gastronomico etc etc); rendendo permanente un tavolo di dialogo tra il Comune e gli esercenti per risolvere i problemi con formule snelle e di rapido impatto sulla categoria".

Speciale Elezioni Municipio 1°  
**Lorenza Bonaccorsi**  
Candidata Presidente  
per il Centro-sinistra

**L'**abbiamo conosciuta ed apprezzata quando si è occupata di turismo. Adesso la ritroviamo impegnata in una nuova importante sfida: rilanciare il centro storico di Roma e amministrare uno dei municipi più importanti e difficili della città. Da dove pensa di iniziare?

Il Primo Municipio è un territorio davvero vasto. E' il cuore di Roma: da Prati a Delle Vittorie, da Trionfale all'Esquilino, a Monti, al Celio fino alla Stazione Termini. Un'area immensa e bellissima, differente da rione a rione con problematiche complesse. Chi si candida a governare qui ha una grandissima responsabilità: quella di far funzionare il centro storico, di fare in modo che i residenti vivano bene come giustamente deve avvenire in tutta la città. Durante la pandemia, anche con la crisi del turismo, questa zona ha sofferto molto. Strade e negozi completamente vuoti e tutto chiuso. Per fortuna nel mese di agosto abbiamo visto numeri incoraggianti sul ritorno dei turisti ma è necessario trovare un equilibrio tra chi abita qui tutti i giorni, e purtroppo sono sempre meno, e chi lo visita come turista. Ci sono tanti problemi da risolvere ma siamo determinati e convinti di trovare le soluzioni che, insieme ai cittadini, potranno ridare una nuova luce al centro storico di Roma".

**In passato i rapporti con il Primo Municipio hanno vissuto fasi altalenanti, non sempre positive. Le criticità principali sono state la normativa OSP e l'eccessiva lentezza della burocrazia e degli uffici. Come pensa di affrontare questo?**

Il particolare momento storico che vivono le nostre aziende impone regole chiare e risposte rapide per



Lorenza Bonaccorsi

permettere la ripartenza del mondo commerciale all'interno del tessuto del centro storico. Le normative che regolano le concessioni di suolo pubblico sono delibere dall'assemblea capitolina, con poco margine



per i municipi. L'auspicio è che si possa conciliare la ripresa economica con la vivibilità delle nostre strade e dei nostri quartieri. Bisognerà lavorare intensamente con vigili e sovrintendenze per dare tempi certi e regole chiare. I tempi lunghi infatti sono dati dall'obbligo da parte del municipio di avere tutti i pareri favorevoli prima di poter concedere delle Osp. Il candidato sindaco del centrosinistra Roberto Gualtieri ha garantito che la prima delibera che approverà una volta eletto sarà quella di dare più fondi e più personale a tutti i municipi che potranno eliminare tutto l'arretrato accumulato.

**Il Consiglio ha dimostrato una certa attenzione al nostro mondo, in particolare con la nascita della Consulta del Commercio, fortemente voluta da Matteo Costantini (presentatore della relativa delibera istitutiva) e da alcuni consiglieri di maggioranza e di opposizione. Gli uffici sembrano, però, non averla riconosciuta come un organismo**

**“La normativa straordinaria che ha consentito l'allestimento dei tavolini e arredi fuori dai locali dovrà rimanere fino a quando non sarà del tutto cessata l'emergenza sanitaria”**

**del Municipio, disertando spesso le riunioni o creando, forse inconsapevolmente ostacoli al suo percorso. Lei pensa di superare le criticità?**

La creazione e la conferma della Consulta è stata una cosa molto positiva che va nella direzione di creare luoghi di ascolto che aiutino concretamente le istituzioni nel governo della cosa pubblica. Non credo che da parte del Primo Municipio ci sia stata una volontà di creare degli ostacoli alla Consulta. Se eletta posso assicurare che troveremo il modo per rilanciarla in tutti i più importanti passaggi che riguardano le decisioni materia di commercio.

**Qualora dovesse vincere le elezioni proporrà progetti sulla pedonalizzazione vera di alcune aree del I Municipio?**

## Le pedonalizzazioni del centro storico sono progetti molto delicati che vanno affrontati dopo aver analizzato a fondo il complesso delle diverse criticità

Le pedonalizzazioni del centro storico sono progetti molto delicati che vanno affrontati dopo aver analizzato a fondo le diverse criticità, valutato le possibilità della rete urbana e immaginato soluzioni complessive di spostamento e sviluppo dei diversi quadranti. Sono contraria ad interventi spot che richiamano solo l'attenzione mediatica senza approfondire quelle che possono essere le eventuali ricadute di un intervento di questo genere. Ogni progetto di pedonalizzazione andrà comunque deciso tenendo ben presente il parere dei cittadini residenti e dei commercianti".

**Veniamo al tema delicato degli OSP COVID. Che fine faranno?**

Queste occupazioni di suolo pubblico legate al Covid nascono con la pandemia e con la crisi. Dato che sono una normativa straordinaria, come tale finiranno nel momento in cui la crisi sanitaria legata alla diffusione dell'infezione verrà meno e si rientrerà in una condizione normale. Affronteremo il tema in una visione



d'insieme di quelle che sono le aree pedonali e una nuova concezione di vivere la socialità all'aperto. Questa crisi ha messo in discussione tante cose tra cui anche la concezione degli spazi urbani comuni. Le esigenze dei cittadini si sono forse modificate per sempre e quindi l'amministratore pubblico deve avere la capacità di cogliere questo e di riprogettare le aree di vita comune.

**Eventi ed estate romana. Sarebbe auspicabile che il Municipio promuovesse qualche iniziativa in più. Avete delle idee o proposte?**

Dovrà essere fatto un grande lavoro per quanto riguarda gli eventi. In questi anni sono stati praticamente azzerati. Per una città come Roma tutto ciò è inaccettabile. Soprattutto dalla prospettiva del Primo Municipio è impensabile non lavorare per valorizzare l'immenso patrimonio, anche e soprattutto in proiezione di rilancio internazionale della città. Noi vogliamo più eventi che sappia-

## Dovrà essere fatto un grande lavoro per quanto riguarda la programmazione dei grandi eventi quasi azzerati come mai è stato negli ultimi anni

no veicolare le energie delle città e aumentare il potenziale sia in chiave di turismo che di vita attiva della città. La pandemia ha dimostrato anche che cosa significa una città senza i suoi eventi culturali e per questo è necessario aumentarne il numero per stimolare di più la vita culturale dei cittadini.

**Infine una nota dolente. La pulizia e la manutenzione delle strade e delle aree verdi ultimamente è peggiorata notevolmente. Sarebbe auspicabile un ruolo più incisivo da parte del Municipio rispetto al Comune. Come si potrebbe fare?**

Diciamo che l'amministrazione uscente è stata carente su molti temi tra quelli che dovrebbero essere di ordinaria cura della città e, quindi, anche su quello della pulizia e della manutenzione delle strade. E' chiaro che in mancanza di azione da parte del Comune si chiede al Municipio di sopperire. Sono una donna molto pratica quindi mi impegnerò a lavorare sulle cose concrete. Se uno fa il mestiere dell'amministratore pubblico, nel momento in cui ha la responsabilità, deve lavorare per i cittadini. Da questo punto di vista non ci devono essere modalità di lavoro conflittuali o polemiche. Sarà necessario partire innanzitutto dalla manutenzione, dalla pulizia e dal decoro delle nostre strade e delle aree verdi. Questa città è stata completamente abbandonata.

Speciale Elezioni Municipio 1°  
**Giuseppe Lobefaro**

Candidato Presidente  
per la Lista Calenda

**F**inita emergenza pandemica e venendo meno le occupazioni di suolo pubblico "emergenziali" quali scenari ritiene possano essere compatibili perché il mondo della ristorazione possa comunque offrire all'esterno dei locali un adeguato servizio ai tavoli?

Alla fine del periodo di emergenza dovremo insieme al Consiglio Comunale ridiscutere sulle nuove



**“Anche per il rilancio turistico dovremo lavorare sulla qualità dei servizi pubblici e su iniziative culturali che rendano ancor più attraente la permanenza”**

regole da adottare in materia di occupazione di suolo pubblico. Sarà impossibile mantenere per tutti le stesse occupazioni di oggi. Dovremo trovare soluzioni che garantiscano la tutela del centro storico e il rispetto del codice della strada senza poter trascurare le indicazioni provenienti dalla Soprintendenza. Occorrerà però dare certezze agli imprenditori commerciali con risposte rapide alle domande che verranno presentate al Municipio garantendo il massimo della trasparenza amministrativa per evitare disuguaglianza e di fatto innescare una sorta di concorrenza sleale.

**Il ritorno alla normalità finirà con il riproporre all'attenzione dell'opinione pubblica il tema della movida. Quali altre iniziative potrebbero essere prese per contrastare i suoi effetti più deleteri?**

La vita notturna a Roma deve migliorare dal punto di vista delle offerte rivolte in particolare alla popolazione giovanile. Serve un piano di iniziative culturali e ricreative in tutta la

**“Sono per regole più severe sui mini-market i cui orari andrebbero uniformati a quelli dei negozi di vicinato così da limitare la vendita di alcolici ai minorenni”**

città e non solo in centro. Sono per una regolamentazione ancora più severa dei mini-market che devono esercitare con gli stessi orari dei negozi di vicinato attuando un controllo serio sulla vendita di alcolici ai minorenni.

**La raccolta dei rifiuti presso i locali di ristorazione ha lasciato molto a desiderare dopo le sperimentazioni adottate negli ultimi anni. Tenuto conto che esiste un grosso problema di smaltimento che dovrà essere affrontato con tutti gli altri attori coinvolti, possono esistere soluzioni alternative di complemento sulle quali affrontare le criticità e soprattutto nel centro storico?**

Il servizio "porta a porta" e la raccolta differenziata per i locali del centro storico deve essere potenziata con tempi di passaggio puntuali per evitare di assistere a scene indecorose una volta chiuse le attività. Serve un controllo da parte del Municipio sul rispetto del contratto di servizio con l'Ama con la possibilità di sanzionare anche il servizio che si riveli inefficiente. Certo anche il sistema tariffario andrebbe rimodulato. Ma qui è la normativa nazionale di riferimento a doverlo consentire.

**Più in generale nel programma del candidato-sindaco del suo schieramento quali elementi di intervento sostanziale si sono pensati di introdurre per rilanciare le imprese che compongono il tessuto commerciale della città?**

Per le imprese servono interventi di riqualificazione della macchina burocratica capitolina e municipale per garantire lo snellimento delle pratiche amministrative. Il rilancio del commercio è strettamente legato al rilancio della città nei settori della pulizia e dei trasporti. Anche per il rilancio turistico dovremo lavorare sulla qualità dei servizi pubblici e su iniziative culturali che rendano ancora più attraente la permanenza in città.

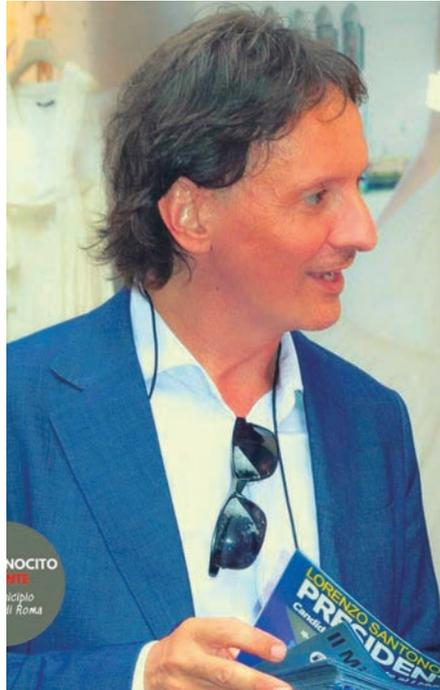
## Speciale Elezioni Municipio I° Lorenzo Santonocito

Candidato Presidente  
coalizione Centro-destra

**D**al 2001 sono consigliere del I Municipio (prima ex XVII) e conosco profondamente questo territorio. Mi candido alla presidenza del Municipio con la coalizione unita di centrodestra con l'obiettivo di attuare un vero decentramento di competenze e servizi che eviti il rimpallo di responsabilità come troppo spesso è successo in questi anni.

In primo luogo punteremo sulla messa in sicurezza di alcune aree del territorio soggette alla microcriminalità. Lo faremo proponendo presidi interforze.

Sul fronte del commercio avvieremo una lotta all'abusivismo commerciale e turistico con la predisposizione di apposite unità di Polizia locale adibite a tale scopo, sostenendo le associazioni di categoria e dei commercianti. Ci impegneremo per far destinare al I Municipio almeno il 15% della



tassa turistica per la realizzazione di opere pubbliche, promozione della pulizia, manutenzione stradale e decoro.

Daremo un preciso indirizzo politico affinché gli uffici verifichino la regolarità amministrativa di alcune attività commerciali, in particolare

di quelle che in questi anni hanno beneficiato della deregolamentazione degli orari e di altre facilitazioni normative, quali minimarket, chioschi, supermercati aperti h24,

**“Per il commercio avvieremo una lotta all'abusivismo con la predisposizione di apposite unità di Polizia locale adibite a tale scopo”**

beer shop, kebab, paninoteche. Vogliamo, infine, ritornare ad un rapporto diretto tra cittadino e impiegato della PA, con la rimodulazione dell'utilizzo dell'appuntamento con il sistema “Tupassi” (un Direttore del Municipio lo può fare), previsto anche solo per chiedere un'informazione”.

**D**al 2001 sono consigliere del I Municipio (prima ex XVII) e conosco profondamente questo territorio. Mi candido alla presidenza del Municipio con la coalizione unita di centrodestra con l'obiettivo di attuare un vero decentramento di competenze e servizi che eviti il rimpallo di responsabilità come troppo spesso è successo in questi anni.

In primo luogo punteremo sulla messa in sicurezza di alcune aree del territorio soggette alla microcriminalità. Lo faremo proponendo presidi interforze.

Sul fronte del commercio avvieremo una lotta all'abusivismo commerciale e turistico con la predisposizione di apposite unità di Polizia locale adibite a tale scopo, sostenendo le associazioni di categoria e dei com-

## Maurizio Forliti Candidato al Consiglio Municipale per FdI



mercianti. Ci impegneremo per far destinare al I Municipio almeno il 15% della

lizzazione di opere pubbliche, promozione della pulizia, manutenzione stradale e decoro.

Daremo un preciso indirizzo politico affinché gli uffici verifichino la regolarità amministrativa di alcune attività commerciali, in particolare di quelle che in questi anni hanno beneficiato della deregolamentazione degli orari e di altre facilitazioni normative, quali minimarket, chioschi, supermercati aperti h24, beer shop, kebab, paninoteche.

Vogliamo, infine, ritornare ad un rapporto diretto tra cittadino e impiegato della PA, con la rimodulazione dell'utilizzo dell'appuntamento con il sistema “Tupassi” (un Direttore del Municipio lo può fare), previsto anche solo per chiedere un'informazione”.

Speciale Elezioni Municipio 1°  
**Federica Festa**

Candidata Presidente  
per il Movimento  
Cinque Stelle

**S**ono nata e vissuta a Roma, a Testaccio. Ho 48 anni, un compagno, un figlio e mi ritengo una persona fortunata e questa consapevolezza mi fa stare sempre in ascolto di chi lo è stato meno di me. Mi è sempre piaciuto occuparmi del mio rione, e dal 2021 ho creato con altri cittadini un Comitato di quartiere, il Comitato Rione Testaccio.

Sono una gran studiosa e mi presento con onestà e passione politica. Qualcosa magari non la so, tra acronimi e apicali, regolamenti e TUEL ma l'ammissione della mia ignoranza lo considero un primo passo verso una conoscenza piena.

Dal 2009 in poi il Movimento 5 stelle ha aperto un varco di legalità, nelle città e comuni italiani, giungendo presto in Parlamento. Il gruppo territoriale del Primo Municipio del M5S dà corpo ad



*Federica Festa in una foto pubblicata sul suo sito internet federicafesta.it*

una urgenza di continuità. lo ho accettato con entusiasmo e senso di responsabilità: nel Primo vivo dal 1996 e sento forte la necessità di restituire una sana qualità della vita a chi mi circonda.

Sono consapevole che il lavoro di ridefinizione di un benessere, tarato sugli indicatori Bes (benessere comune equo e sostenibile) e non sul Pil (prodotto interno lordo), è

**“Il programma elettorale prevede come tutte le attività produttive siano compatibili alla realtà del centro storico”**

imprescindibile timone per aumentare le aree pedonali, razionalizzare i parcheggi, favorire luoghi di aggregazione culturale e sociale e gestire meglio gli spazi verdi. Sento anche forte la necessità di trovare un NOI intorno alla volontà della partecipazione: tra commercianti e artisti, tra persone abili e diversamente abili, con dimora e senza fissa dimora, tra anziani e bambini, tra uomini e donne, tra turisti e residenti, tra eterosessuali e comunità LGBTQ+, tra credenti e non credenti, perché il vero benessere di una o uno non può prescindere dal benessere dell'altra o dell'altro.

Sono per una economia di prossimità, che ci permetta di tornare a prenderci cura di ciò che è unico e



prezioso, e fare le scelte migliori per ogni differente contesto e rione.

Vi riferisco i punti estratti dal tema delle attività produttive, cultura e rigenerazione urbana.

### ATTIVITA' PRODUTTIVE

Intensificazione dei controlli per il contrasto della ricezione turistica abusiva nei rioni a maggiore concentrazione; redistribuzione delle aree destinate attualmente alle attività culturali e di intrattenimento turistico che determinano una pressione eccessiva (acustica e ambientale) sul centro storico nelle ore serali e notturne, sovraccaricando l'area oltre i limiti sostenibili dai residenti: Campo dei fiori, Piazza Trilussa, Piazza Madonna dei Monti in primis; attraverso la razionalizzazione delle concessioni osp, restituire priorità alle realtà che hanno nella somministrazione la attività commerciale dominante, monitorare le aree di maggior concentrazione e ad alto valore storico-artistico, per garantire vivibilità e bellezza e fornire, al tempo stesso, supporto agli operatori, partendo dalla disposizione comunale che vieta la concessione di nuove licenze in centro per i Minimarket; esonero pagamento osp, in linea con le condizioni pandemiche e le disposizioni nazionali; valorizzazione della filiera agroalimentare romana a km zero con i GAS (Gruppi di acquisto solidali) e GAT (Gruppi di acquisto territoriali) dell'area pontina per creare rete con la ristorazione del I Municipio; attuazione delle disposizioni comunali di delocalizzazioni delle bancarelle abusive.

### CULTURA

Censimento e riqualificazione dei locali del Municipio che sono nella piena disponibilità, ma non sono operativi; realizzazione Free Zone nel fine settimana; creazione di una rassegna teatrale, di danza e musicale che a fine anno scolastico permetta agli allievi delle

scuole pubbliche di esibirsi presso un Teatro del Municipio; restituzione alla cittadinanza dei locali al piano rialzato del Mercato Trionfale di Via Andrea Doria, per una progettazione culturale partecipata, per lo spostamento della biblioteca comunale G. Bruno e per il progetto della Casa della Filosofia; organizzazione di concorsi fotografici e pittorici rivolti ai giovani per la riscoperta delle bellezze di Roma e per stimolarne curiosità storica e artistica; creazione di un Albo dei promotori culturali: cinema, teatri, scuole di musica e danza, associazioni cul-

turali per progettare la creazione di una rete culturale del nostro municipio.

### RIGENERAZIONE URBANA

Ci muoveremo perché gli spazi pubblici di proprietà comunale vadano in direzione della cosiddetta terza economia post COVID, in cui il valore aggiunto è in termini di auto impiego nei settori artigianali, commerciali e culturali per i lavoratori precari e discontinui; ci occuperemo del contrasto al disagio abitativo e al degrado ambientale in relazione al DUP (Documento unico programmazione), edilizia residenziale popolare ai fondi di destinazione PNRR (Piano nazionale di ripresa e resilienza) che necessitano di progetti comunali, attraverso la creazione di una piattaforma municipale per la mappatura degli immobili ERP (Edilizia residenziale pubblica) in disponibilità, in sinergia con l'assessorato al patrimonio; proposta di una banca-dati del riuso nella formazione dei Piani comunali di rigenerazione (con schemi di accordo con i municipi previa consultazione con la cittadinanza); valorizzazione delle strade e delle piazze e della loro vivibilità; pedonalizzazione di Via Settembrini fino Via Ciro Menotti e Piazza martiri di Belfiore come area sportiva; manutenzione marciapiedi in primis a Castro Pretorio, Esquilino e Prati; nella zona Esquilino, recupero dello storico Cinema Apollo per la destinazione d'uso culturale e socializzante dei cittadini; riqualificazione del deposito Atac di Largo Bainsizza e messa a disposizione del quartiere e delle energie giovani con il filo diretto politico-amministrativo tra Campidoglio e I Municipio.

## Marco Massaro Candidato al Consiglio Municipale per il Movimento Cinque Stelle



**S**ono Marco Massaro, lavoro e vivo a Castro Pretorio da più di 20 anni. Il significato della mia candidatura è avviare questa riqualifica urbana e civica che aspettiamo da decenni. Condivisione dei progetti e delle proposte con i cittadini, trasparenza sull'utilizzo dei soldi pubblici e mettere nelle condizioni le aziende di lavorare generando ricchezza e posti di lavoro. Queste le basi di un nuovo Primo Municipio, finalmente motore culturale ed economico di Roma.

## Odore di elezioni a Roma

*Pier Giorgio Tupini*

**L**a fine del 2021 ha nel calendario traguardi essenziali ma, per quanto i tempi siano brevi, la corsa è resa ancor più faticosa dagli ostacoli politici, ideologici, sanitari ed economici che intralciano la via della comprensione politica, però come il covid-19, stanno variando velocemente per aggrapparsi a nuove forme di gestione sociale della vita e del lavoro. Fino ad oggi la scelta per il Sindaco di Roma non ha avuto toni particolarmente accesi, ma è pur vero che nell'era del digitale l'espressione di pensiero viaggia su piattaforme internazionali sovente irreversibili, per cui è arduo contare su gruppi imprigionati dalla difficoltà della comunicazione tradizionale. Oggi più di ieri, nella competizione per Roma vincerà chi presenterà una squadra politica dirompente, competente, coesa e affidabile, ossia uno schieramento "di qualità", costituito da giovani e meno giovani che con successo siano attivi nei settori essenziali nella società o delle professioni produttive e intellettuali. Nella Capitale la difficile alleanza con M5S, che ostinatamente ha ripresentato il Sindaco uscente protagonista della gestione fallimentare della città, ha messo in evidenza le due anime del Movimento che solo il governo Conte riusciva a tenere, mentre una terza era andata già a destra da tempo. Mutati i rapporti fiduciarî all'interno dell'Amministrazione Capitolina, è giunto il momento in cui "leader sia la squadra" piuttosto che l'uomo, ma soprattutto sia il cittadino l'artefice dello snellimento della cattiva burocrazia che uccide ogni iniziativa; forse si dovrà scontare un prezzo da pagare, ma mai tanto alto quanto quello delle pastoie burocratiche che con l'amministrazione di Virginia Raggi hanno affondato iniziative importanti e investimenti anche internazionali. È il risultato di un Sindaco di Roma senza cultura dei suoi luoghi e del suo patrimonio che con improvvida gestione ha affievolito la connotazione politico-culturale della città eterna nel mondo.

Alcuni titolari di pubblici esercizi si stanno arroccando sulla non ripresa dell'attività, poiché denunciano l'assenza di esaustive risposte al bisogno di prestigio diffuso e sicurezza nello svolgimento della vita quotidiana, che la Raggi non ha affrontato obbligando l'imprenditoria a lavorare priva di serenità e certezze burocratiche in una città dall'immagine offuscata. Sarà arduo riemergere da questo periodo sfavorevole, ma, alla tenacia si aggiunge il bisogno di abbandonare il sistema ove lo Stato si sostituisce all'iniziativa e alla competizione sul mercato; ben sapendo che qualsiasi forma di assistenzialismo creerà danni allo sviluppo imprenditoriale, generando apatia nei settori lavorativi ove venga elargito.

Due mesi orsono i rappresentanti delle Associazioni di categoria dei Pubblici esercizi hanno incontrato il candidato del PD, on. Roberto Gualtieri, per discutere sugli aspetti di gestione dei settori rappresentati e sui rapporti con la futura Amministrazione Capitolina. L'evento è stato organizzato da Visioneroma, un'associazione animata da spirito innovativo e da propensione al cambiamento politico culturale e artistico per la crescita civile.

Il candidato si è soffermato sull'esistenza di costruire un'alternativa alle perplessità dei cittadini e imprese preoccupati dall'eventualità che, dopo anni di inesperta e incompetente gestione, Roma possa cadere nelle mani di compagini anti-europeiste o addirittura dell'area più oltranzista. Roberto Gualtieri si è presentato senza falsi sorrisi, show e battute da avanspettacolo, ma come personaggio politico, dotato dei requisiti culturali, morali e di conoscenza dei complessi problemi della Capitale, per rappresentare i cittadini e Roma nel mondo. Ha dato certezza e preparazione sulle responsabilità che gravano su chi si accinge ad assumere il ruolo di Sindaco, elementi indicatori della qualità della vita e della democrazia, evidenziando l'importanza

del doveroso dialogo con i romani, ormai, stanchi e assuefatti all'idea che tanto nulla cambierà, per interrompere il prolungato silenzio istituzionale foriero di deleterie iniziative, nonché la sua disponibilità a risolvere i problemi delle categorie commerciali.

Si pretenda, quindi, l'abbattimento degli orpelli che sostengono la degenerata macchina burocratica e, soprattutto, il controllo dei provvedimenti in tempo reale, per conseguire, il cambiamento veloce di una situazione di stallo, incancrenita dalla cecità di governanti incompetenti. Senza contare che in questo triste scenario, forse, sfuggono sia gli accordi sottobanco mascherati da una certa stampa che inzuppa il pane più sul gossip che sulle decisioni non sempre trasparenti tra leader di partito e sia che la vittoria possa essere sempre ribaltata da avvenimenti nazionali e, soprattutto, internazionali che vanificano accordi e intese. Ognuno giochi il suo poker al buio a rischio di una scala reale forse già costruita, ma l'importante è "stare al gioco" del cambiamento sociale tecnologico, motore indispensabile per lo sviluppo della società, per annusarlo e vedere come si possano adottare le novità, secondo gli input più agevolmente percepiti.

Il M5S, pur avendo raggiunto il suo scopo in termini di consensi, non ha mai gestito perché privo di personaggi capaci di amministrare, raccattati dalla selezione voluta da Beppe Grillo. A Roma sul commercio pendono, oltre ai

cumuli di rifiuti sparsi in strada, le incertezze sull'occupazione del suolo pubblico e sul recepimento o meno alla direttiva Bolkestein per quel concerne la concorrenza sleale delle bancarelle sulle vie principali che senza scontrino aprono banchi e ombrelloni e furgoni in divieto di sosta utilizzandoli come magazzino.

Nello scenario politico, oggi Enrico Michetti, sostenuto da Giorgia Meloni, appare più un transitorio vento di destra simile a quello che animò l'insediamento di Storace alla Regione Lazio, facendo leva sul voto dei partiti piuttosto che sull'uomo; un vento che per contrastarlo non è, però, sufficiente il seppur noto e valido Carlo Calenda, poiché è indispensabile un volto nuovo che parli di socialità, di cultura, di sviluppo, di urbanistica, di sanità, di economia e di internazionalizzazione.

Ma in quale stazione si è perso quel viaggiatore politico, sempre sospirato, leader di interessi diffusi e speranza di sviluppo sociale ed economico in grado di risvegliare le menti ottenebrate ancora dalle urla e dagli insulti che hanno catturato attenzione generando nuove compagini di partito!!! L'autorevolezza, l'ordine, la professionalità e la responsabilità, impongono, perciò, di rivalutare le radici dell'identità nazionale ed europea per passare da una gestione convenzionale all'autorevolezza sostanziale percepita e



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

riconosciuta sia dalla popolazione che dai collaboratori. Una "altera historia" che va raccontata in modi e narrazioni interscambiabili con tutti se si vogliono trasformare le scelte coproduttive e tenere in conto i bisogni reali della gente a cui offrire lavoro innovativo e diffuso. Il mondo della cultura ha l'obbligo di rendere compatibili i valori aggiunti conseguibili da progettualità di resilienza per un'economia di territori unitariamente intesi, in modo da prepararsi alla Riforma umanistica e tecnologica che animerà il prossimo futuro post-pandemico per una nuova governance per Roma.



Quindi, professionalità riconosciuta e rispettata per far decollare il dialogo tra i partiti di sinistra sul piano della competenza e della capacità gestionale; purtroppo, ingessato dalle lotte per l'accaparramento degli incarichi istituzionali oggetto, a volte, più di potere che di servizio alla città e ai suoi cittadini. Porre attenzione, anche, sull'esigenza di rilanciare il ruolo della sanità pubblica, in particolare a Roma, per conseguire l'obiettivo strategico di valorizzare il patrimonio pubblico di indirizzo destinando ad esempio l'ex Ospedale Forlanini a sede dell'Agenzia europea della ricerca biomedica, di una RSA e di una Casa della salute.

È un discorso inopinatamente incompiuto, ma saggio è riprenderlo per creare sia una cinta sanitaria di primo intervento che per meritare il titolo di capitale europea della ricerca biomedica.

Occorre, anche, innovare il disegno culturale in essere e futuro in sintonia con il paesaggio archeologico unitariamente inteso quanto

storicizzato tra Centro e Periferie, spiegato da programmi eco-digitali e tecnico-amministrativi condensati nella formula "dal marciapiede al cielo". Il nuovo Sindaco sa, anche, che non dovrà risolvere i guai della Raggi, ma spendere le sue risorse ed esperienze politiche sui programmi necessari per realizzare una città con servizi adeguati ai cittadini stanchi di tanti soggetti improvvisati nei settori della gestione politico-amministrativa. Ormai, nella galassia del centro-sinistra e della sinistra un faticoso lavoro attende i progressisti di Italia viva, Europa verde, Azione, PD, Liberi eguali e Sinistra italiana. Però chi ha memoria sa che dopo le

## La categoria degli esercenti denuncia l'assenza di risposte esaustive al concreto bisogno di rinverdire quel prestigio del passato che una città come Roma si merita

ultime elezioni il PD era fuori dal gioco politico e che con il vituperato accordo con M5S è rientrato nel quadro politico nazionale ed europeo traghettando il Paese al governo di Mario Draghi, complice Matteo Renzi. Senza quella scelta l'Italia avrebbe rischiato il governo del duo Salvini-Meloni con l'Europa e gli USA che l'avrebbero ignorata, ma anche un Michetti candidato non a diventare sindaco, ma magari presidente della Repubblica...

In conclusione, per riconquistare la dimensione del "pubblico" e per uscire dal fallimento sostanziale della gestione devastante dell'amministrazione romana, distrutta a sfavore della libera iniziativa del privato, è necessario porre attenzione sulla scelta di quel leader che per visione dinamica culturale, saggezza, serietà ed esperienza politica, sappia generare, in sintonia con il Governo, nuove vie di progresso tecnico-sociale, di sviluppo economico e culturale, evitando gli slogan ad effetto, per gestire il nuovo ciclo politico dedicato alla costruzione del complesso apparato amministrativo e dell'immagine internazionale di Roma Caput mundi.

# Sigep

43° Salone Internazionale  
Gelateria, Pasticceria,  
Panificazione Artigianali e Caffè

Fiera di Rimini

22 / 26 Gennaio  
2022

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



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



**D**a sempre il gelato è l'alimento simbolo dell'estate, l'alleato perfetto contro il caldo così fresco e buono. E se poi si tratta di un gelato artigianale, fatto con materie prime di qualità, lo si gusta con estremo piacere. E come ogni prodotto così famoso, anche il gelato ha bisogno di "rinnovarsi" e così, ogni anno, i gelatieri artigianali studiano e inventano nuove ricette che possano adattarsi al meglio alle esigenze dei clienti, ma soprattutto che possano stupire i loro palati pur mantenendo quelle caratteristiche di genuinità proprie del vero gelato artigianale italiano.

Anche gli Ambasciatori del gelato italiano nel mondo si sono interrogati su un nuovo gusto estivo da proporre e, mettendo insieme le loro idee e la loro professionalità, hanno creato una ricetta comune, sviluppata poi da Mario Serani e Giorgio Carlo Bianchi con la collaborazione di Domenico Lucchese. I maestri gelatieri hanno voluto produrre un gusto fresco e aromatico che rievocasse la stagione estiva ed hanno quindi deciso di rivisitare il classico gusto *Hugo* aggiungendo l'anguria, frutto estivo per eccellenza e simbolo delle calde serate trascorse in riva al mare.

Gli ingredienti principali del gusto *Hugo rivisitato* sono appunto l'anguria, il prosecco, lo sciroppo ai fiori di sambuco e la menta, che insieme provocano una forte esplo-

**Da Mario Serani  
a Giorgio Carlo Bianchi  
da Domenico Lucchese  
a Gian Paolo Porrino  
come mettere insieme  
idee e professionalità  
e arrivare alla ricetta  
che conquista ...**

## Hugo "rivisitato"

### Questa è la variante che ci piace quella suggerita per l'estate dagli Ambasciatori del Gelato



**Il gelato al gusto Hugo "rivisitato"**

sione di gusto e freschezza; l'aggiunta del prosecco accontenta poi i clienti più esigenti e attratti dal gelato alcolico che sta avendo sempre più successo ed è sempre più richiesto soprattutto in abbinamento con altri alimenti. L'Ambasciatore del gelato Gian Paolo Porrino ha infatti sottolineato che *"l'idea di un gusto alcolico nasce dalle richieste sempre più esigenti dei clienti in ambito aperitivo serale. Così, con l'utilizzo di particolari cocktail o liquori ricercati, si cerca di portare al tavolo delle novità da abbinare all'aperitivo"*.

Queste parole dimostrano come il gelato stia diventando un alimento sempre più richiesto in ambito

gastronomico, per accompagnare le pietanze e creare dei connubi perfetti che possano far provare delle esperienze culinarie particolari e spettacolari. Che sia gastronomico o alcolico, il gelato sta diventando un alimento sempre più "di tendenza", ma i maestri artigiani non vogliono comunque rinunciare agli standard elevati e alle caratteristiche peculiari di questa eccellenza. Quest'estate il dilemma sarà stato allora se scegliere un "grande classico" o una "novità 2021" o, perché no, un freschissimo mix. Ma quali sono stati i gusti di gelato più richiesti dai clienti in questa stagione? Lo scoprirete anche leggendo le prossime pagine...

uni  
GEL



DIAMO **Valore**  
ALLA TUA  
**Creatività**

nordpol

DA OLTRE OTTANT'ANNI, SINONIMO DI ECCELLENZA ITALIANA.

Realizziamo ingredienti di alta qualità per il settore gelateria e pasticceria artigianali.

Tutti i prodotti a marchio Nordpol trasmettono i valori chiave della filosofia Unigel: artigianalità, tradizione e spirito di innovazione.

Sempre al vostro fianco per trasformare le vostre creazioni in momenti di puro piacere.

[unigelitalia.com](http://unigelitalia.com)

## UN GELATO PER L'ESTATE



### Andando da Nord a Sud ... passando per il Centro per sapere come è andata la stagione e quali sono stati i gusti a cogliere nel segno

**N**onostante quasi tutto il nostro Paese fosse in zona bianca, anche quest'estate abbiamo dovuto fare i conti con la pandemia e con le regole e le restrizioni che il Covid ci impone ormai da quasi due anni. Se da una parte la diminuzione dei contagi tipica dei mesi caldi e il proseguire della campagna vaccinale ci hanno permesso di avere maggiori libertà rispetto a prima e di rivedere qualche turista nelle nostre città, dall'altra la presenza di nuove varianti e focolai sparsi per l'Italia ci ha fatto ancora vivere nell'incertezza del prossimo futuro.

Anche quest'anno abbiamo deciso di riproporre il consueto articolo estivo sulla vendita del gelato artigianale, facendo un punto della situazione sui gusti più richiesti e sulle novità proposte dai gelatieri. Per dovere di cronaca però, date le circostanze riportate ad inizio articolo, abbiamo voluto anche fare un paragone con lo scorso anno per capire effettivamente qual è la percezione dei clienti della situazione e soprattutto se c'è un impatto più o meno forte sui consumi del gelato che, proprio in questi mesi, hanno sempre registrato un importante e considerevole aumento.

Così, abbiamo deciso di contattare alcuni Cavalieri e Ambasciatori del Gelato che rappresentassero il Nord, il Centro e il Sud Italia; abbiamo posto loro le stesse domande, in modo da poter capire se esistono differenze tra lo scorso anno e quello in corso e se la situa-

**Non più soltanto  
gratificazione  
tutta personale  
ma alimento  
diventato sempre  
più di tendenza**

zione cambia a seconda della regione italiana in cui ci si trova:

*"Cosa ci puoi dire sui dati riguardanti questa stagione estiva? Ci sono differenze rispetto alla scorsa estate?"*

*"Quali sono i gusti più richiesti dai clienti?"*

*"Hai proposto gusti particolari per questa estate?"*

Abbiamo fatto un excursus dal quale è emerso come lo smart working abbia influito negativamente sulle vendite del gelato soprattutto al Nord e al Centro Italia e nelle grandi città, mentre la mancanza

di turisti ha colpito un po' tutto il Paese. La stagione estiva ha però, come previsto, "smosso qualcosa" nella speranza che si possa davvero ripartire anche nei prossimi mesi.

Per quanto riguarda le esigenze dei clienti, i gusti più richiesti nel periodo estivo sono stati quelli a base frutta, soprattutto sorbetti, che vengono spesso preferiti alle creme.

Se siete curiosi invece di conoscere le novità dell'estate 2021 e soprattutto le gelaterie in cui potrete continuare a trovarle, non vi resta che leggere le pagine successive.

# Una stagione un po' in chiaroscuro ma con nuovi gusti di gelato a soddisfare i suoi tanti estimatori

Come rappresentanti del Settentrione, abbiamo contattato gli Ambasciatori del Gelato Italiano nel Mondo Leonardo La Porta e Gabriele Scarponi, rispettivamente della Gelateria Miretti nella città di Torino e della Gelateria Ara Macao ad Albisola Superiore e Albisola Marina. Abbiamo posto loro tre domande sulle vendite di gelato in estate ed è stato interessante comparare due realtà geograficamente vicine, ma socialmente lontane; una delle città più grandi e simbolo dell'Italia e un piccolo comune ligure, a vocazione turistica dall'altra.

*Cosa ci puoi dire sui dati riguardanti questa stagione estiva? Ci sono differenze rispetto alla scorsa estate?*

**Leonardo:** L'andamento del consumo di gelato a Torino, rispetto allo scorso anno, è stato un continuo saliscendi; in virtù della situazione

**Leonardo La Porta:**  
"Rispetto allo scorso anno a Torino i consumi sono stati in continuo saliscendi e in virtù della situazione pandemica le zone del centro sono state ancora penalizzate dallo smart working"

pandemica tutta la zona centrale è stata penalizzata dallo smart working, con un afflusso minore di persone al contrario delle zone più periferiche dove la gente si è mossa molto più facilmente. Inoltre, il fattore meteorologico non ha aiutato. Nel mese di luglio, invece, c'è stato un arrivo di turisti stranieri che si sono riversati nella zona centrale della città, con un incremento di consumo di gelato.

**Gabriele:** Questa stagione estiva qui in Liguria, e nella mia zona, è stata all'insegna del segno meno rispetto allo stesso periodo dello scorso anno quando, nonostante uscissimo dal lockdown e da molte incertezze, la "voglia di fare" dell'utenza era maggiore e forse c'era anche più libertà di fare. Quest'anno, vista l'esperienza poi dello scorso autunno con l'innalzamento dei contagi, credo ci sia stata una moderata prudenza che ha

frenato un po' il turismo interno e di conseguenza i consumi, anche se abbiamo registrato parecchi stranieri provenienti da Francia e Germania. Sicuramente il meteo di luglio ha influito negativamente con parecchi



Il gelato in coppetta di Gabriele Scarponi



Limone e basilico nel gelato di Leonardo La Porta

**Gabriele Scarponi:**  
"I classici reggono sempre e quest'anno poi c'è stato un vero e proprio boom del trend pistacchio complice il fatto che sui social è uno dei gusti che va per la maggiore"

weekend non bellissimi e serate ancora ventilate. Diciamo che è stata una stagione corta; il grosso del lavoro lo abbiamo avuto in 20 giorni di agosto. C'è anche da rilevare la complicità degli spostamenti in regione Liguria, un fattore negativo in più.

“Quali sono stati i gusti più richiesti dai clienti?”

**Leonardo:** Per quanto riguarda i gusti più richiesti, siamo in una situazione standard. I clienti hanno scelto più frequentemente gianduia, crema, nocciola, pistacchio ed il nostro irrinunciabile fior di panna, mentre si è riscontrata una diminuzione di richiesta per tutti gli altri gusti.

**Gabriele:** I classici reggono sempre. Quest'anno poi c'è stato un vero e proprio boom del trend pistacchio, forse complice anche il fatto che sui social il pistacchio è uno dei trend che vanno per la maggiore da almeno un paio d'anni. Abbiamo quindi declinato il pistacchio anche in versione salata con caramello ed un *Cremino di ricotta e pistacchio* oltre al classico gusto *Pistacchio puro*. Ma anche *Cioccolato bianco caramellato e ai cinque cereali*, e le “imitazioni” dei più commerciali gusti di casa Ferrero, tipo Rocher, Raffaello e Kinder Bueno, sono stati i più richiesti a dimostrare che alcuni colleghi temono ingiustificatamente “la concorrenza” della GDO.

Tra i gusti frutta quelli premiati ai concorsi hanno sempre il loro mercato, tra cui il *Tropical Basil*, *Sandokan* e il *Marrakech Express* a base di tè verde, menta e basilico, oltre al *Mediterraneo* a base di limone, cannella e zenzero.

“Hai proposto gusti particolari per questa estate?”

**Leonardo:** Per quanto riguarda i gusti “fuori cartello”, come ben sapete ogni mese ne propongo due nuovi e ci sono 2 gusti che non ho potuto più eliminare dalla vetrina: uno a basso indice glicemico al



La Gelateria Naturale La Corona di Federico Molinari

gusto *Limone e basilico* e uno proposto per la ricorrenza della morte di Coco Chanel. Il gusto di gelato denominato appunto *Chanel* ha come ingredienti principali il cocco, una salsa di frutto della passione e crumble di frolla ed è stato il gusto rivelazione di questa stagione.

**Gabriele:** Quest'anno abbiamo spaziato con qualche gusto salato, dal *Pistacchio* come detto prima, al *Sale delle Langhe*, una nocciola salata con granella di gianduia salata e il *Salazar* che è un fondente a base di sale nero di Cipro; il *Caramello salato* è ormai diventato un must, come anche *Caramel choco pop* con pop corn caramellati e la *Crema catalana*, insieme a *Cavour*, nocciola e caffè e variegato di zucchero di canna *sablé* e *Ananas flambé*.

Per proseguire il nostro viaggio tra le gelaterie italiane, per farci un'idea dell'andamento dei consumi in questa stagione estiva abbiamo contattato tre gelatieri romani che rappresentano gelaterie che si trovano in punti differenti della Capitale, centrali e periferiche: l'Ambasciatore del Gelato Giorgio Carlo Bianchi - gelateria CapitanCono (zona San Pietro) e i Cavalieri Cristian Monaco - gelateria Mamò (zona Pietralata, Tiburtina e Trieste) e Federico Molinari - Gelateria Naturale La Corona (Selva

Candida).

È stato interessante non solo avere delle opinioni circa la situazione estiva nella città di Roma, ma anche nel territorio laziale; abbiamo infatti posto le stesse domande all'Ambasciatore del Gelato Mario Serani - Gelateria Bruno ad Antrodoco.

“Cosa ci puoi dire sui dati riguardanti questa stagione estiva? Ci sono differenze rispetto alla scorsa estate?”

**Giorgio:** Sul gelato personalmente ho avuto un calo tra il 30 e il 40 % rispetto alla stagione precedente,



Il gelato gusto Chanel di Leonardo La Porta

**Federico Molinari:**  
“Per noi la stagione è stata positiva le consegne a domicilio si sono assestate ad un buon 30% in più rispetto al 2019 e la gente è sembrata quasi voler tornare alla normalità”

dovuto anche ad una scarsissima presenza di turismo e alla grande crisi economica che ha investito l'intero pianeta. Anche sul cliente abituale c'è stato un calo dovuto alla perdita del lavoro, ma in molti casi il nostro gelato era un dono di speranza e di ripresa, un dolce che regalava momenti di normalità.

**Cristian:** Abbiamo sofferto lo smart working, soprattutto nella fascia oraria del pranzo; abbiamo lavorato con il peso del coprifuoco per parecchio tempo e questo ha creato un lieve aumento del lavoro pre-cena soprattutto con l'asporto. Tuttavia, questo aumento non è bastato ad appiattare la perdita che è stata generata dalle tre ore di chiusura anticipata. Abbiamo avuto quindi un calo infrasettimanale, ma un leggero aumento nel weekend. A mio giudizio i clienti hanno scelto di muoversi meno nel fine settimana privilegiando la passeggiata nel proprio quartiere e vivendo la piazza sotto casa.

**Federico:** Questa stagione per noi è stata nettamente positiva, le consegne a domicilio si sono assestate ad un buon 30% dell'incasso totale che ad ora è superiore al 2020, ma anche al 2019. La gente ha voglia di uscire e tornare alla normalità.

**Mario:** Rispetto allo scorso anno, le abitudini sono un po' cambiate; certo l'estate del 2020 passerà alla

storia, ma dopo il Lockdown sembrava che tutto fosse finito e tutti avevano voglia di uscire, evadere e vivere. Quest'estate non è stata la stessa cosa, il pubblico è cambiato o meglio è più attento sia alle misure di distanziamento, sia allo spendere. Ad esempio nel mio locale, che è polivalente poiché oltre al gelato abbiamo sia la caffetteria che aperibar, lo scorso anno si sono fatte numerose cene aperitivo mentre quest'anno solo dei piattini da una persona condivisi in quattro. Quindi nonostante il gran caldo devo dire che non c'è sicurezza e chiarezza nel futuro e l'economia si sta fermando.

“Quali sono i gusti più richiesti dai clienti?”

**Giorgio:** Il gusto più richiesto quest'anno nel mio locale è stato il *Cioccolato fondente*, forse proprio per le caratteristiche terapeutiche del cioccolato che aiuta molto a mettere il buonumore.

**Cristian:** I gusti classici come sempre la fanno da padrone, ma abbiamo fatto un ottimo lavoro anche con i sorbetti vegan, soprattutto con l'arrivo delle alte temperature.

**Federico:** Il gusto che è andato per la maggiore è sicuramente il pistacchio,



Cristian Monaco

che noi proponiamo in 2 varianti, quello classico base latte e il *Pistacchio della Corona* che è il sorbetto presentato in finale al concorso “Le nuove esigenze del gelato”.

**Mario:** Per i gusti proposti, oltre al molto gettonato *Hugo* all'anguria creato dagli Ambasciatori, ho riscontrato molti feedback positivi sul gelato gourmet prodotto con latte crudo di allevamenti locali. Chiaramente il cambiamento di passo e qualità sempre più eccelsa coadiuvata da social marketing danno i risultati anche in periodi difficili.



La Gelateria Bruno ad Antrodoto

“Hai proposto gusti particolari per questa estate?”

**Giorgio:** Quest’anno abbiamo investito tanto nei sorbetti con alta percentuale di frutta oltre all’abbinamento di frutta e spezie come lampone e basilico. Abbiamo proposto anche *Pera, cannella e vaniglia* e *Fave di cacao*, oltre ad una buona parte di gelati gastronomici come i gusti *Olio d’oliva, Anduja, Salmone e Cacio e pepe*, al fine di cercare sinergie tra la ristorazione e il mondo del gelato, una sinergia in cui credo molto.

**Mario Serani:**  
**“Se facciamo ricerca, curiamo il prodotto, usiamo materie prime di qualità e locali, il nostro gelato non conosce crisi ma solo successi”**

**Cristian:** Questa estate abbiamo proposto un sorbetto *Lime e sedano*, un gusto semplice e fresco che ha avuto un buon apprendimento da parte della nostra clientela.

**Federico:** Oltre al *Pistacchio* devo dire che la gente quest’anno, più che negli altri, è stata propensa a sperimentare nuovi orizzonti nel gelato; ad esempio tra i gusti proposti e di gran successo abbiamo il sorbetto al *Cetriolo*, oppure il *Cioccoward* (cioccolato fondente lavorato con acqua di mare), il *Chiaro di luna* (cioccolato bianco con cocco e passion fruit), *Estate selvatica* (sorbetto al lime con salsa di mora di rovo e mentuccia selvatica). Per il mese di agosto ho proposto il gusto *Sapore di mare*, un sorbetto con 30% di acqua di mare.

**Mario:** I gusti più richiesti sono stati quelli più golosi come il *Siciliano*, su base mandorla d’Avola, mandarino e



*il gusto Pera, cannella e vaniglia di Giorgio Carlo Bianchi*

crocante di pistacchi rigorosamente Bronte. Altri gusti in voga sono stati i “senza latte”; dall’esperienza del primo concorso digitale con il gusto pistacchio base acqua, ho proposto in vetrina ben 10 gusti come *Nocciola, Arachidi, Mandorla* etc, tutti base acqua.

Quindi, in conclusione, se facciamo ricerca, curiamo il prodotto, usiamo materie prime di qualità e locali, il nostro gelato non conosce crisi ma solo successi, chiaramente sempre paragonati al periodo storico che stiamo vivendo senza nessun minimo paragone con i cari anni ormai passati.



**Fabio Mellace**

Il nostro viaggio tra le gelaterie italiane, per parlare di gelato e tirare le somme di quanto accaduto in questi mesi, termina all’estremo Sud del nostro Paese, nelle regioni Sicilia e Calabria. Abbiamo intervistato due Ambasciatori del Gelato, Domenico Lucchese - Gelateria Lucchese dal 1937 a Palermo - e Fabio Mellace - gelateria Marrons Glacés a Catanzaro Lido.

*Cosa ci puoi dire sui dati riguardanti questa stagione estiva? Ci sono differenze rispetto alla scorsa estate?*

**Domenico:** Rispetto allo scorso anno, siamo partiti un po’ in sordina, ma pian piano ci siamo ripresi alla grande e abbiamo lavorato di più che nel 2020.

**Fabio:** Rispondo a questa domanda con un pizzico d’orgoglio perché,

**Giorgio Carlo Bianchi:**  
**“Quest’anno abbiamo investito tanto nei sorbetti con alta percentuale di frutta e spezie come lampone e basilico”**

come riportato su siti e riviste di categoria, ma anche sulle testate giornalistiche nazionali, la Calabria è stata una delle mete più richieste nell'estate 2021 appena trascorsa.

Ci siamo accorti di questo trend positivo già dalle prime settimane di giugno quando si iniziavano a vedere nel nostro bar volti nuovi di turisti prevalentemente del nord Italia, ma non sono mancati anche gli stranieri, perlopiù tedeschi.

Mi ha dato conferma di questo anche la signora Gisella Trapasso (in Cosentino), titolare del locale, ed i colleghi del banco e della sala. Perciò grazie alla voglia di andare in vacanza, alla voglia di riprenderci la libertà che nell'ultimo anno è stata a tratti limitata, seppur tra restrizioni e regole da seguire, posso confermare che siamo veramente soddisfatti di come abbiamo chiuso la stagione; paragonandola alla scorsa, le differenze sono state enormi, sia per i volumi di produzione che ovviamente di vendita e dunque di incassi.

*"Quali sono i gusti più richiesti dai clienti?"*

**Domenico:** I gusti più richiesti sono i classici gusti estivi, soprattutto alla frutta come ad esempio il gelato ai gelsi, all'anguria, all'ananas e al pistacchio.

**Fabio:** Per quanto riguarda i gusti più richiesti, devo fare una considerazione, forse la stessa che avranno fatto i miei colleghi; abbiamo notato che il cliente sempre più spesso è alla ricerca di gusti nuovi ed in linea con le tendenze del momento. Noi abbiamo recepito subito il messaggio e ci siamo adeguati alla domanda del cliente.

Nella nostra gelateria si trovano gelati, granite, semifreddi, cremolatte, biscotti e tanti altri prodotti vegan, senza lattosio, gluten free e basso indice glicemico nel rispetto di intolleranze ed allergie sempre più diffuse ed in coerenza con stile di vita e scelte etiche attualmente in voga.

Pertanto, tornando ai gusti, per quanto riguarda le granite e le cremolatte, in cima alla classifica c'è sempre l'intramontabile *Mandorla*, subito dopo la *Fragola* ed a seguire il gusto *Pesca* con una ricetta ideata e strutturata dalla Cavaliera del Gelato Lucia Cosentino, poi in ordine di quantità prodotta, seguono il gusto *Cocco*, *Mango*, *Anguria*, ed in pic-

ca perché tra i tradizionalisti ed i curiosi di assaggiare nuovi gusti, siamo soddisfatti di vedere le vaschette svuotarsi!!

*"Hai proposto gusti particolari per questa estate?"*

**Domenico:** Quest'estate ho proposto un nuovo gusto base vaniglia



*Domenico Lucchese con Claudio Pica e Vincenzo Pennestri*

### **Domenico Lucchese: "Ho proposto un nuovo gusto base vaniglia variegato ananas con gelsi freschi e cubetti di ananas, chiamato Sigep 2022"**

cola parte richieste bizzarre come il mix di granita alla *Coca-Cola e limone*, gradita sia dai più piccoli che dagli adulti.

Per quanto concerne i gelati, siamo arrivati a innumerevoli gusti in vetrina (alcuni dei quali stagionali, in base alla disponibilità delle materie prime) ed è difficile fare una classifi-

variegato con gelsi freschi e cubetti di ananas. Ho deciso di chiamarlo *Sigep 2022*, perché, anche se è un gusto creato in estate, mi piacerebbe proporlo alla prossima fiera di Rimini.

**Fabio:** Sì, ho proposto gusti particolari quest'anno sia di granite che ricordano il gusto di famosi cocktail alcolici molto apprezzate dai giovani (*Spritz*, *Hugo*, *Mojito*) che di sorbetti ed in particolare il gusto *Sublime*, con il quale sto partecipando alla semifinale del Festival World Masters che si terrà dal 20 al 24 settembre. Volete sapere gli ingredienti? Seguite il concorso!



## BENVENUTI NEL MONDO OMAB

ARREDAMENTO GELATERIA



ARREDAMENTO PASTICCERIA



ARREDAMENTO BAR



TUTTO SU MISURA



ATTREZZATURE



CONSULENZA



POST VENDITA



FORMAZIONE



Telefono  
(+39) 06 661 54 004



e-mail  
info@omabsrl.com



web  
omabsrl.com

Omab Srl è da quasi mezzo secolo leader nel settore degli arredi professionali e nelle forniture per laboratori di gelateria, pasticceria e ristorazione in generale.



## Nel bicentenario dalla nascita del sommo gastronomo È nel segno di Pellegrino Artusi che la sua Forlimpopoli si trasforma nella capitale del mangiar bene

**D**al 31 luglio all'8 agosto si è svolta nel comune di Forlimpopoli la XXV edizione della Festa Artusiana, durante la quale ogni anno il comune celebra il suo cittadino più illustre, il gastronomo Pellegrino Artusi, padre indiscusso della moderna cucina italiana.

Come specificato sul sito dedicato alla Festa Artusiana ([www.festartusiana.it](http://www.festartusiana.it)), Forlimpopoli si trasforma ogni anno nella "capitale del mangiar bene" grazie ad una serie di spettacoli ed eventi, dove *un intreccio irresistibile di suoni, profumi e sapori invade per nove serate la cittadina artusiana, teatro di un inedito dialogo tra gastronomia, cultura e intrattenimento.*

Quest'anno ricorre il bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi e, dato che la sua opera e la sua influenza hanno riguardato anche il gelato - "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" raccoglie più di 20 ricette dedicate al gelato - l'organizzazione ha deciso di indire il concorso "Un Gusto per Artusi - Il gelato di Artusi 200", rivolto ai gelatieri artigiani di tutta Italia con lo scopo di valorizzare la produzione di gelati realizzati con ingredienti naturali e nel rispetto della tradizione.

**Ogni anno il comune romagnolo celebra il suo cittadino più illustre padre riconosciuto ed indiscusso della moderna cucina italiana**



**Pellegrino Artusi**

L'Associazione Italiana Gelatieri ha patrocinato questo concorso e l'Ambasciatore del Gelato Italiano nel Mondo Carlo Viti ha fatto parte della giuria tecnica e ha rappresentato l'Associazione nella serata finale.

I partecipanti nelle settimane precedenti la finale hanno inviato le loro ricette e la giuria

tecnica, composta dai gelatieri del territorio Stefano Gordini, Milena Corvini e da Carlo Viti, ha espresso il suo voto attraverso il giudizio anonimo dei gusti presentati, secondo i criteri di originalità e presentazione della ricetta decretando così i tre gelatieri che hanno preso parte alla gara finale che si è svolta il 5 agosto a Forlimpopoli durante una delle serate della festa Artusiana:

### **Gianluca Degan**

Bloom Naturalmente Gelato di Modena) con il gusto *Rosa Rubino*, pensando all'Artusi, a base di cioccolato Ruby, amarene brusche e infuso di rose;

### **Antonio Baratta**

(Agripaestum di Agropoli) con il gusto *So nato a lo ciliento e me ne vanto*, a base di Cacioricotta di Capra, fichi e miele;

**Sandro Rossi** (Caffè Centrale di Fano) con il gusto *Una Merenda in*



**Carlo Viti sul palco durante la serata di premiazione**



Carlo Viti con la Sindaca e il vincitore del concorso

*Campagna*, a base di Ricotta di pecora, infuso di camomilla e miele di ciliegio.

Durante la serata finale, cinque giurati popolari, rappresentanti delle associazioni di Forlimpopoli, hanno decretato il vincitore a seguito dell'assaggio delle preparazioni. Il concorso è stato vinto dal gelatiere Gianluca Degani che si è aggiudicato una fornitura di prodotti del valore di 500€, offerta da Granarolo Spa, sponsor dell'iniziativa; sia Degani che gli altri due finalisti sono stati premiati alla presenza dell'Ambasciatore del Gelato Carlo Viti, sul palco allestito in Piazza Pompilio, dalla Sindaca ed è stata inoltre consegnata una menzione speciale al forlimpopolese Michele Maltoni, della pasticceria Maltoni, quarto classificato durante le selezioni, per il miglior risultato ottenuto tra i gelatieri della Romagna. Al termine

**È stato Carlo Viti a rappresentare l'AIG e ad essere componente della giuria tecnica che ha incoronato il vincitore del concorso Gianluca Degani**

## Patrocinio dell'Associazione italiana Gelatieri al concorso che ha inteso premiare la produzione di gelati prodotti con ingredienti naturali e nel rispetto della tradizione



Carlo Viti mentre parla sul palco in rappresentanza dell'AIG

della premiazione è stato offerto al pubblico presente un assaggio dei gelati preparati dai tre finalisti.

La dirigenza dell'Associazione Italiana Gelatieri è stata entusiasta di questa collaborazione, in quanto

questo concorso valorizza i gelatieri artigianali e, soprattutto, la storia e la tradizione dell'arte gelatiera del nostro Paese. Anche Carlo Viti ha manifestato tutta la sua gioia nel partecipare a questa iniziativa come rappresentante dell'Aig, come si evince dalle sue risposte alla nostra intervista:

**Tu hai partecipato a tanti concorsi, com'è stato essere "dall'altra parte"? Come hai vissuto questa esperienza?**

*Per me è stata una bella esperienza, soprattutto perché è stata affrontata con serietà e obiettività; mi è piaciuto molto.*

**C'è stato un gusto che ti ha colpito più degli altri? Perché?**

*Il gelato del vincitore era buono e ben bilanciato, ho anche apprezzato i vari passaggi e le tecniche di realizzazione che*

*ha scelto.*

**Se avessi partecipato alla gara, che gusto avresti proposto?**

*Essendo un amante del riso, se avessi partecipato al concorso avrei presentato una rivisitazione della torta di riso, ricetta 638 di P. Artusi.*

**Com'è stato rappresentare l'Associazione Italiana Gelatieri?**

*Bella domanda... Non appena salito sul palco "la giacca era molto pesante". Ho visto davanti ai miei occhi dei flash, le facce delle persone che hanno fatto la storia dell'Associazione, dal grande Maestro Alberto Pica, a Claudio Pica, Vincenzo Pennestrì e tutti gli amici e colleghi Ambasciatori. Non mi sembrava vero che ero lì a rappresentare tutti loro, è stato bellissimo ed emozionante.*

Come ritornare ... alla normalità

## Sigep 2022 torna in presenza come Ambasciatore Italiano del Dolce

**B**usiness, networking, formazione, novità di prodotto e una forte connotazione internazionale: questi gli ingredienti della 43<sup>a</sup> edizione del Salone di *Italian Exhibition Group* dedicato al mercato del fuori casa dolce, che tornerà in presenza sul quartiere riminese, dal 22 al 26 gennaio del prossimo anno.

Una più forte connotazione internazionale, la riconoscibilità di un prodotto tipicamente italiano, una manifestazione che è già brand e che rappresenta il luogo di business per eccellenza per l'intero settore. A gennaio 2022 tornerà il Sigep. E tornerà in presenza nei grandi e accoglienti spazi del quartiere fieristico di Rimini come ambasciatore italiano del dolce. Gelato e pasticceria artigianali, cioccolateria, caffetteria e panificazione, icone dello stile di vita italiano nel cibo, si incontreranno di nuovo dal vivo tra i padiglioni della fiera di Rimini.

*“Abbiamo colto tra gli stakeholder e gli espositori storici il pieno desiderio di tornare al Sigep in presenza – dichiara il presidente di IEG, Lorenzo Cagnoni –. Un attaccamento che ci ha sostenuti nella costruzione e condivisione dell'edizione 2022. Un appuntamento che tutti noi attendiamo da due anni”.*

**Con il gelato e la pasticceria artigianali a rappresentare il meglio della produzione del nostro Made in Italy**



*“Il nostro lavoro sul patrimonio che questo brand rappresenta per le imprese italiane non si è mai interrotto – aggiunge Corrado Peraboni, AD di IEG –. Subito dopo il Sigep Exp full digital dello scorso marzo è partita la road map di business con l'intero settore. Tanto da fissare sul calendario le date delle prossime edizioni, da qui al 2025, compreso AB Tech Expo del 2023: un segnale al mercato del foodservice dolce che a livello internazionale mostra segnali di piena vivacità”.*

Tante le novità di prodotto che il pubblico potrà passare in rassegna tra gli stand che animeranno la Fiera di Rimini. Gli operatori troveranno inoltre a Sigep 2022

una rinnovata, specifica attenzione agli ingredienti, arredamento per i dehors, packaging ecosostenibile, servizi digital, logistica e catena del freddo

Confermate inoltre le Arene dedicate alle singole filiere del gelato, pasticceria, caffè e bakery.

E ancora, Sigep2022 presenterà le tendenze di scenario con uno sguardo internazionale: nuove esigenze dei consumatori, innovazioni, tecnologie e strategie di mercato dei diversi paesi del mondo saranno al centro dei talks che animeranno la Vision Plaza, in collaborazione con società di ricerca internazionali, associazioni e media partner. Il Salone prevede anche una “Digital Agenda” di tre giorni (in questo caso dal 26 al 28 gennaio) dedicata al matching tra espositori e buyer su piattaforma digitale.

E in attesa del gennaio 2022, Sigep propone, da settembre a dicembre, i "Thematic Days", appuntamenti digitali riservati ai professionisti che tratteranno la road map verso l'edizione in presenza.

#### PARTNER

L'edizione 2022 vedrà un'offerta completa di tutte le sue filiere per un qualificato pubblico professionale e sarà supportata da tutti gli stakeholders istituzionali e associativi del comparto quali Agenzia ICE, Acomag, UIF – Gruppo Ingredienti Gelato, Associazione Italiana Gelatieri, Federazione Italiana Gelatieri, ARTGLACE, Gelato e Cultura, Maestri Gelateria Italiana, I Magnifici del Gelato, CNA Alimentare, FIEPET – Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Turismo, FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi, Confartigianato Impre-



**L'appuntamento  
è da segnare  
nel calendario  
dal 22 al 26 gennaio**

se, Ucimac, SCA - Specialty Coffee Association, IILA - Istituto Italo Latino Americano, Consorzio di Tutela del Caffè Espresso Italiano Tradizione, IIAC - Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè, Cast Alimenti, Relais Desserts, Accademia dei Maestri Pasticcieri, Conpait, Accademia

Maestri del Lievito Madre e Panettone, International Institute of Chocolate and Cacao Tasting, Consorzio Sipan, Richemont Club, Italmpa, AIBI – ASSITOL, Federazione Italiana Panificatori, Assipan

## Confesercenti sui dati diffusi dall'Istat

“Un lockdown infinito, che sta spazzando via imprenditori, artigiani, professionisti e autonomi. Nonostante i segnali di ripresa dell'economia e la stagione estiva, l'occupazione indipendente continua a soffrire: a luglio, secondo le stime Istat, si registra la scomparsa di altri 47mila posti di lavoro indipendenti rispetto a giugno, che porta il bilancio da inizio a pandemia a oltre 350mila occupati in meno”. E' la Confesercenti a commentare in questo modo le stime provvisorie Istat sull'occupazione di luglio.

“La pandemia e le restrizioni

## “La situazione rimane delicata e il governo deve ancora impegnarsi a sostenere l'economia”

hanno avuto un impatto fortissimo. Il green pass dovrebbe garantire di evitare nuove chiusure, ma la crisi non è ancora scongiurata. Ci troviamo in una fase delicata: i segnali di ripartenza ci sono, ma non in tutti i comparti: non basta la ripresa del turismo di agosto per cancellare un periodo di difficoltà che dura ormai da 18 mesi. Occorre dunque ancora mantenere alta l'at-

tenzione e continuare a sostenere le attività economiche. In particolare, le piccole imprese del turismo, del commercio e dei servizi, che rappresentano il vitale tessuto economico ed occupazionale dei nostri territori e che hanno sofferto più di altri l'impatto della pandemia. Non possiamo permetterci di perdere questa sfida ed occasione storica”.

## Camera di Commercio e Regione Lazio

# BANDO VOUCHER DIGITALI

## Impresa 4.0 - edizione 2021

**N**uove opportunità per le micro, piccole o medie imprese aventi sede legale e/o unità locale nel Lazio. Il Presidente Confesercenti Roma Valter Giammaria, in quanto membro della giunta di presidenza della Camera di Commercio di Roma, ci ha infatti presentato l'edizione 2021 del Bando Voucher Digitali Impresa 4.0, che prevede contributi a fondo perduto per consulenza, formazione e acquisto di beni e servizi strumentali finalizzati all'introduzione di tecnologie in ambito Impresa 4.0.

Come riportato sul sito della Camera di Commercio di Roma, dal quale si potranno consultare il bando completo e le faq ([https://www.rm.camcom.it/pagina3552\\_bando-voucher-digitali.html](https://www.rm.camcom.it/pagina3552_bando-voucher-digitali.html)), il sistema delle Camere di Commercio del Lazio, nell'ambito delle attività previste dal Piano Transizione 4.0, a seguito del decreto del Ministro dello Sviluppo economico del 12 marzo 2020 che

ha approvato il progetto "Punto Impresa Digitale" (PID), e in esecuzione dell'Accordo di collaborazione interistituzionale con la Regione Lazio e Unioncamere Lazio, promuove la diffusione della cultura e della pratica digitale nelle micro, piccole e medie imprese di tutti i settori economici. Pertanto, le spese ammissibili per ottenere le agevolazioni, che saranno pari al 70% del totale, fino all'importo massimo di Euro 10.000 ad impresa e accordate sotto forma di voucher, riguardano l'acquisto di beni e servizi strumentali, inclusi dispositivi e spese di connessione, funzionali all'acquisizione delle tecnologie previste e i servizi di consulenza e/o formazione relativi a una o più tecnologie tra quelle previste dal Bando.

Le domande, che saranno valutate secondo l'ordine cronologico di presentazione, dovranno essere trasmesse esclusivamente in modalità telematica con firma digitale, attraverso lo strumento Webtelemaco di Infocamere – Servizi e-gov, dalle



Valter Giammaria

**Si prevede possano essere erogati fino a 10.000 euro a fondo perduto**

ore 14:00 del 13 settembre 2021  
alle ore 14:00 del 15 ottobre 2021.

## Agevolazioni TARI per il Covid-19

Con deliberazione dell'Assemblea Capitolina n. 61 del 30 giugno 2021 sono state previste delle **agevolazioni** per il pagamento degli avvisi bonari/bollette **TARI 2021** a favore di cittadini e imprese che abbiano subito pregiudizio economico a causa del prolungarsi dell'emergenza epidemiologica da COVID-19. Si tratta di misure rivolte sia alle utenze non domestiche che alle utenze domestiche, che consistono in **esenzioni, riduzioni e differimento del pagamento per il solo anno**



**2021**, per le quali è stata predisposta un'apposita modulistica distinta per casistiche.

Le richieste di agevolazione devono essere presentate, a pena decadenza, **entro e non oltre il 31 dicembre 2021**, tramite il Servizio online "La mia Ta.Ri." esposto sul portale di AMA SpA, all'indirizzo: [www.ama-roma.it](http://www.ama-roma.it). Per accedere a detto servizio, le persone fisiche possono utilizzare sia le credenziali AMA, sia lo SPID; per le persone giuridiche, il rappresentante legale, o altro soggetto designato a presentare la richiesta, dovrà utilizzare lo SPID.

# 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.

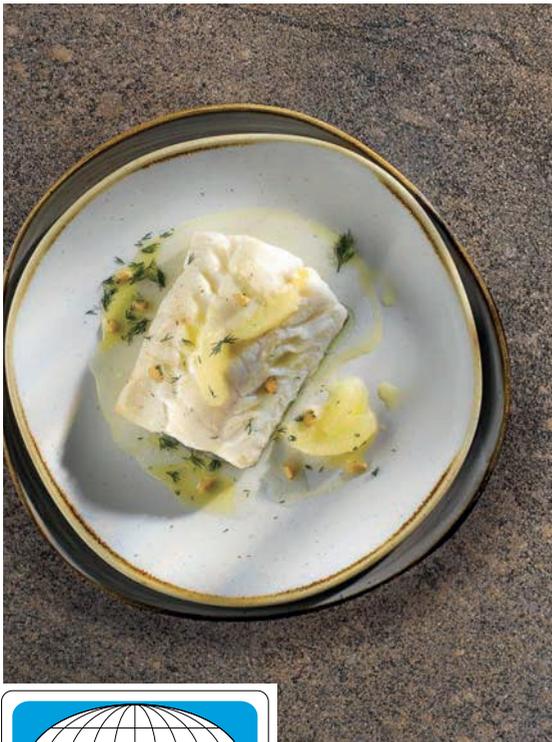




Forniture complete per  
**ALBERGHI RISTORANTI PIZZERIE  
BAR ENTI COMUNITA'  
RISTORAZIONE COLLETTIVA  
CATERING**



**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)

L'azione di sostegno di Confesercenti nei confronti delle imprese (associate e non), vede l'Organizzazione impegnata continuativamente su più tavoli. Uno di questi è quello che fa capo alle competenze del ministro del Lavoro, Andrea Orlando.

Nelle settimane scorse l'Inps aveva reso noto che la quarantena del personale dipendente dovuta alla venuta a contatto di un contagiato Covid, a partire dal prossimo anno, non sarebbe stata considerata come una forma di "malattia" ai fini del trattamento economico, sia per quanto riguarda l'indennità previdenziale che per le contribuzioni figurative. Questo perché il Governo non aveva rifinanziato il ristoro nei confronti dell'Ente per gli indiretti mancati introiti. Ma lo stesso Orlando era stato tempestivo nel assicurare le associazioni di categoria sul fatto di essere assolutamente favorevole a reintrodurre una norma ad hoc, per porre rimedio alla questione.

"Riteniamo assolutamente positive le assicurazioni del Ministro del Lavoro, che si dice favorevole a tornare a considerare la quarantena come malattia, come richiesto più volte da Confesercenti in questi giorni. È a nostro avviso impensabile, infatti, scaricare il peso della quarantena sulle imprese e sui lavoratori". Così la stessa Confesercenti aveva commentato le dichiarazioni del Ministro.

**L'Inps ed il governo devono trovare una via d'uscita al rischio che tale eventualità possa accadere a partire dal prossimo anno**

## Le richieste di Confesercenti

# Si continui a considerare la quarantena da Covid alla stregua di una vera e propria "malattia"



"Un colpo per imprese e lavoratori, che oltretutto arriverebbe in una fase delicata che vede, da un lato, i primi timidi segnali di ripresa economica, ma dall'altro anche un nuovo aumento dei contagi. Un combinato disposto che renderebbe ancora più assurda la mancata equiparazione di quarantena e malattia, perché costringerebbe le imprese, qualora avessero un lavoratore entrato in contatto con un positivo, a farsi carico contemporaneamente sia della sua assenza che della sua sostituzione. Visto il parere positivo del ministro – ha concluso Confesercenti – auspichiamo che il Governo intervenga urgentemente. Non possiamo consentire che siano sempre le imprese e i lavoratori a pagare".

Sempre sul tavolo dello stesso ministro e sempre ad agosto era stato riaperto il confronto con le parti sociali per la riforma degli

ammortizzatori sociali. Nella bozza in discussione, più tutele per gli autonomi ma anche per i precari stagionali che potrebbero beneficiare di uno strumento ad hoc. E cassa integrazione per tutti i dipendenti, anche nelle piccole e micro-aziende.

La riforma prevede una serie di incentivi, da quelli per chi assume lavoratori in Cigs agli sconti-premio per chi non usa a lungo la cassa. L'idea è quella di tre anni di transizione, dal 2022 al 2024, con la copertura a carico della fiscalità generale. Di fondi ne serviranno parecchi (circolano stime tra i 6 e i 10 miliardi) per dare la cassa a tutti i lavoratori, compresi quelli nelle aziende da 1 a 5 dipendenti.

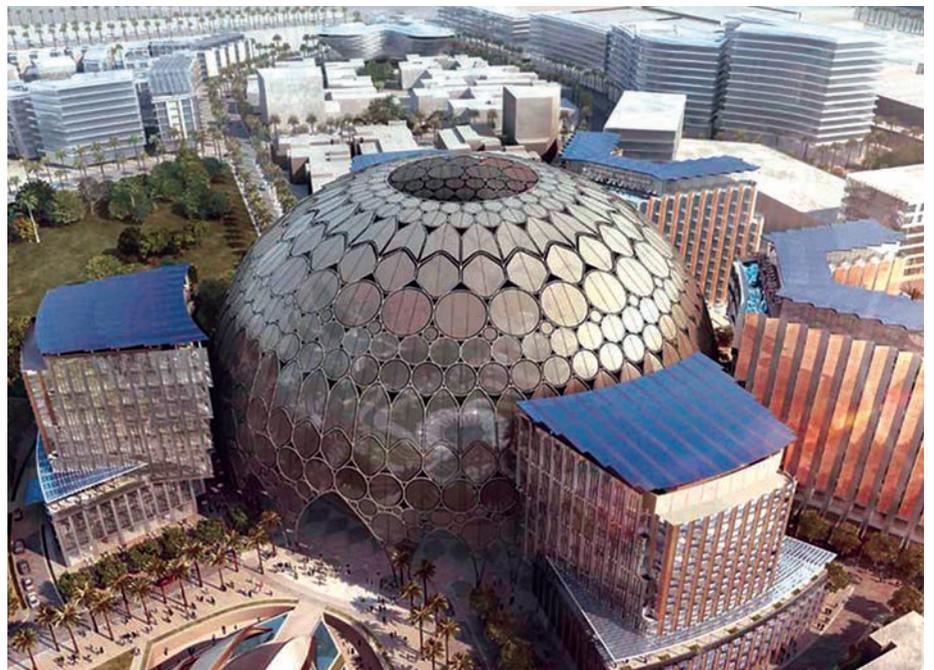
**A** Dubai è quasi tutto pronto. Si è parlato e scritto tanto, in questi mesi, di ripartenza dell'economia post-Covid e senza dubbio Expo 2020 ne sarà il simbolo a livello mondiale. L'Esposizione Universale che si sarebbe dovuta svolgere a Dubai da ottobre 2020 a marzo 2021, a causa della pandemia è stata rimandata e si terrà dal 1 ottobre 2021 al 31 marzo 2022, nella città emiratina che ora è pronta ad accogliere i 200 paesi partecipanti e i circa 25 milioni di visitatori stimati. Il tema dell'Esposizione, che si svolgerà per la prima volta in un paese arabo e in un paese dell'area ME.NA.SA. (Medio Oriente, Nord Africa, Asia meridionale), sarà *Connecting Minds, Creating the Future* e si parlerà di opportunità, mobilità e sostenibilità.

Tra i Paesi che presenteranno al mondo le proprie idee migliori e i progetti più innovativi, ci sarà anche l'Italia che grazie al progetto firmato da Carlo Ratti, Italo Rota, Matteo Gatto e F&M Ingegneria potrà mostrare all'interno del proprio Padiglione il meglio del nostro Paese, in tema di creatività, ricerca avanzata e innovazione e seguendo il claim del progetto "la bellezza che unisce le persone". E tra le regioni italiane che prenderanno parte a Expo 2020 Dubai c'è la Regione Lazio che, attraverso il motto "*CULTURA è Innovazione, Sostenibilità e Benessere*" farà conoscere i punti di forza del territorio, secondo quattro tematiche principali: il patrimonio culturale e storico, l'ambiente e il paesaggio, una regione competitiva e la strate-

**"Nel padiglione Italia il nostro Paese e la Regione Lazio potranno presentare al mondo le idee migliori e i progetti più innovativi per concretizzare la ripresa"**

Da ottobre fino a tutto marzo 2022

## Dubai e la sua EXPO come buon motore di ripartenza economica dopo gli effetti del Covid



gia regionale di sviluppo sostenibile.

Come riportato sul sito dedicato alla partecipazione della Regione Lazio a Expo 2020 Dubai (<http://expo2020.lazioinnova.it/il-lazio-a-expo-dubai/>), la partecipazione della nostra regione all'Esposizione Universale avverrà attraverso due percorsi diversi: il primo sarà legato alla condivisione del progetto nazionale di partecipazione e riguarderà la promozione di attività specifiche all'interno del palinsesto nazio-

nale del Padiglione Italia, mentre il secondo sarà legato ad un progetto a regia regionale attraverso il quale sarà definito un programma in grado di coinvolgere il territorio nella sua globalità, con particolare attenzione alle tematiche territorio e cultura, talenti e creatività, impresa e innovazione.

Per sei mesi la città di Dubai sarà quindi una enorme vetrina mondiale e l'Italia potrà mostrare il proprio valore negli ambiti centrali dell'Esposizione e anche la Regione Lazio cercherà di raggiungere gli obiettivi prefissati cogliendo tutte le occasioni che un evento così importante può offrire; sarà fondamentale infatti far conoscere non solo la città di Roma, ma tutto il ter-

## Una enorme vetrina mondiale dove il nostro Paese potrà mostrare tutte le eccellenze sempre abbinate alla ricerca avanzata ed alla creatività

ritorio regionale affinché vengano valorizzati i settori principali dell'Esposizione, ma soprattutto per attrarre sempre più investitori diretti esteri e sostenere le collaborazioni internazionali e le partnership tecnologiche tra imprese, strutture accademiche e mondo scientifico.



Dalle bellezze paesaggistiche, alle eccellenze enogastronomiche, dalla tradizione millenaria all'arte, dalla ricerca e sviluppo all'innovazione, il potenziale del nostro Paese e delle nostre regioni è molto ampio e per questo motivo dobbiamo "vincere la sfida" che Expo 2020 Dubai rappresenta, soprattutto in questo periodo in cui il futuro

ci sembra ancora incerto a causa della pandemia. Lo dobbiamo a noi stessi, alla nostra storia e alle generazioni future. "La bellezza che unisce le persone" recita il claim del nostro Padiglione e mai come in questo periodo dobbiamo essere uniti per risollevare il nostro Paese e farlo risplendere nella sua bellezza.

### Alcuni lavori eseguiti presso i nostri clienti



- **RISpetto**
- **RISorsa**
- **RIServatezza**
- **RIScaldamento**

Via di Castel di Leva, 125 - 00134 ROMA  
Tel. 06/71355314 - Cell. 339.6361490



**RIS SRL**  
ristrutturazioni impianti e servizi

La RIS nasce a Roma come ditta installatrice e rivenditrice di canne fumarie marca INOX ROMA certificate in base alle norme vigenti. La necessità nel territorio laziale di una impresa specializzata in grado di garantire una totale efficienza nei servizi ed efficacia degli impianti aerulici, insieme alla nostra partnership con il deposito in pronta consegna INOX ROMA ha reso la RIS un punto di riferimento riconosciuto da molte imprese, studi tecnici e specialisti del settore.

La RIS è specializzata nel settore dell'evacuazione fumi e del trattamento aria e ristrutturazioni edili. Nel corso degli ultimi anni, vi è stata una rivoluzione nel settore degli impianti tecnologici, essa ha riguardato le normative dei camini e dei ricambi d'aria, per le quali il legislatore ha posto molta attenzione alla sicurezza ed al risparmio energetico degli impianti. La nostra azienda, già fortemente introdotta, presente e sempre all'avanguardia nel settore, si è specializzata per dare risposte chiare e soluzioni appropriate a tutta la clientela. Tutti i nostri impianti e i loro componenti, dai materiali alla manodopera sono progettati ed installati nel rispetto della normativa vigente, con il rilascio delle conformità richieste dagli enti preposti al controllo.

[info.rissrl@gmail.com](mailto:info.rissrl@gmail.com) - [info.inoxroma@gmail.com](mailto:info.inoxroma@gmail.com) - [www.inoxroma.com](http://www.inoxroma.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).

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

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

**CONSULENZA RAPPORTI DI LAVORO:** Pianificazione risorse umane: assunzione e licenziamento dei dipendenti, spedizione telematica dell'UNIEMENS, tenuta del libro unico del lavoro, Versamento contributi previdenziali (INPS, INAIL, Denuncia Salari), 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, XI - 334.60.66.515
- Stefano Bulzonetti, Municipi: I, VII, IX - 334.60.66.522
- Massimo Belloni Municipi XIII, XIV, XV - 333.15.68.147
- Armando Caracci Municipio X - 333.22.65.974

## 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 2021 Direttore Claudio Pica

Direttore Responsabile Romano Bartoloni

Redazione Antonello Giuffrida, Deborah Caputo, Piergiorgio Tupini  
Finito di stampare nel mese di Settembre 2021 da Ricci Arti Grafiche  
per conto della Publilmax srl Roma - Tel. 065503605E

Email: publilmax\_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 Viola 10335.52.14.797

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

**BARBAROSSA** - registratori di cassa

### *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 CAFFE' LATTE e derivati*

**ARIETE FATTORIA LATTE SANO**  
Via della Muratella, 165 (Ponte Galeria) - 00148 Roma

**CAFFE' MORGANTI**  
Via di Torcervara, 236 Roma

**JULIUS MEINL CAFFE'**

### *FORMAZIONE*

**ACCADEMIA GELATO ARTIGIANALE  
ALBERTO PICA**  
Via del Circo Massimo, 9 00153 Roma

### *ALTRE CONVENZIONI*

**SIAE** - Sede Regionale Roma

**BARBATO** - analisi cliniche

# 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.