# ENTE



XXIV -n. 2 APRILE 2012 "Poste Italiane S.p.a. Spedizione prabbonamento postale 70% Roma - DCB Roma". Direzione e redazione: Via del Circo Massimo, 9 - 00153 Roma - Tel. 06.57288854 r.a. e: Claudio Pica - Direzione Responsabile: Romano Bartolom: Aut. Trib. Roma n. 205 del 12/04/1985 - Abbonamento annuo Euro 12,00 C/C Postale n. 940007 L'Esercente viene inviato in omaggio ri rappresentanti di 56.500 Pubblici Esercizi Gelaterie Bar Latterie Pasticcerie e similari associati.



#### **Editoriale**

e il virus e le sue varianti non torneranno a toglierci il sonno perché il sistema delle vaccinazioni riuscirà gradualmente a coprire quei paesi che sinora ne sono stati scarsamente raggiunti, allora (ce lo giurano gli scienziati che abbiano imparato a conoscere perché diventati vere e proprie celebrità) potremo tornare a quello che eravamo circa tre anni or sono. C'è qualcuno pronto a scommettere che anche il perenne disagio economico che, in particolare, interessava l'Italia rispetto a tutti gli altri partners europei, potrà assottigliarsi grazie alle risorse messeci a disposizione dal PNRR, specie se queste saranno utilizzate al meglio e non disperse secondo quella cattiva gestione dei fondi (sempre europei) che in passato non siamo quasi mai riusciti ad intercettare. Ma sono tutte considerazioni queste che un esercente di un bar e, più in generale, della ristorazione non riesce sempre a cogliere per le ricadute che questi fattori economici possono avere in funzione della sua attività. E se la pandemia già entro la primavera avrà allentato ai minimi termini la sua morsa, potrà anche essere possibile tirare le somme di quanta parte della categoria dei pubblici esercizi sia riuscita a resistere, a limitare i danni, ad essere riuscita definitivamente a non mandare a casa il suo personale. Il segno "meno" delle banche dati delle Camere di Commercio è scontato, bisognerà solo capire il numero di quanti siano riusciti ad

# La professionalità dell'esercente è servita per affrontare il Covid e servirà per metterselo definitivamente alle spalle

assorbire i danni economici e riprendere gradualmente la strada della normalità. Tutto questo sapendo ora che verrà il tempo in cui non potremo più avvalerci delle occupazioni di suolo pubblico "emergenziali", quelle che in una qualche maniera per i bar hanno parzialmente consentito di limitare le perdite delle consumazioni al banco, per i ristoranti hanno potuto rendere almeno l'indispensabile grazie alla voglia dei clienti di sfidare anche le rigidità del clima, pur di godersi la possibilità di pranzare o cenare fuori di casa seduti ai tavoli, i più fortunati a godersi, da quella visuale, la bellezza di una città da vivere all'aria aperta e finalmente senza mascherine.

Più volte, a noi addetti ai lavori, i giornalisti hanno chiesto come l'esercente sarebbe o fosse riuscito a tenere a galla la sua azienda senza essere spazzato via dagli effetti della pandemia. Via via che tale domanda ci veniva proposta sempre più ci convincevamo, e soprattutto riuscivamo a convincere l'interlocutore di turno, quale fosse l'unica arma per affrontare un nemico come l'infingardo virus che nessuno, se non essendo appassionato di libri o film del genere più fantasioso, avrebbe mai immaginato di dover contenere. Quell'arma, lo abbiamo cominciato a sostenere con sempre più convinzione, non poteva che essere la professionalità, il punto di forza che da sempre contraddistingue la persona che dimostra di sapere dedicarsi al meglio in ogni tipo di lavoro e che non deve mai mancare, appunto, quando la sfida si fa dura, si debbono mantenere i nervi saldi e non lasciarsi prendere dall'ansia che va al di là di quelle preoccupazioni con le quali sono abituati a convivere coloro che nella vita hanno preferito accettare il "rischio d'impresa" rinunciando al lavoro dove



le responsabilità sono diverse ma soprattutto, ogni fine mese, si riceve comunque uno stipendio ...

Gli esercenti con qualche anno sulle spalle la professionalità non se l'erano conquistata studiando o superando l'esame alla Camera di Commercio, quelli più giovani formandosi ai corsi abilitanti com'è ancora oggi. No, la professionalità la si è conquistata seguendo fedelmente le orme del padre che ci ha lasciati in eredità il locale oppure di quell'esercente che come datore di lavoro ci ha insegnato come servire il cliente, dietro il banco ma anche fuori ai tavoli, tenere il locale sempre pulito, manutenere al meglio le stigliature e tutte le sue attrezzature, sapendo quand'era il momento di rinnovarlo da capo a piedi, magari aggiungendo qualcosa che potesse servire ad aumentare la redditualità e lavorare con maggiore tranquillità pur avendo dovuto fare ricorso ad onerosi investimenti.

Ma – ne siamo assolutamente convinti – la professionalità ci è servita come il pane per mantenere la responsabilità che serviva per affrontare il Coronavirus in ogni momento della giornata. A rispettare ed a far rispettare al personale ancor più rigorosamente le prescrizioni. A vaccinarsi e chiedere di farlo quando fosse stato possibile e se, nonostante tutto, si fosse stati contagiati dal virus, rispettare la quarantena e non scatenare nuovi focolai anche domestici. E dimostrare professionalità è voluto dire non commettere gli abusi che in tempo di pandemia non sono mancati ai margini del nostro comparto. Di chi ha approfittato con le occupazioni emergenziali per mettere altri tavolini di troppo, magari per rispondere agli abusivi comportamenti di chi, dal vicino mini-market, vendeva birra e alcolici fuori dall'orario consentito e facendosi beffe dei controlli di una Polizia Locale sempre sotto-dimensionata nell'organico a disposizione. Che poi ci si continuasse ad essere sospettati (soprattutto dai residenti) tra gli artefici indiretti degli effetti della mala-movida questo è un aspetto

sul quale non potranno mai esserci risposte adeguate per controbattere a chi vorrebbe fare di ogni erba un fascio così come per tanti altri aspetti della vita sui quali dare lucide spiegazioni risulta essere assolutamente impossibile e dove, la stessa professionalità mostrata nel condurre con saggezza il proprio locale non potrà mai assopire del tutto le polemiche di cui si nutre l'opinione pubblica e che, negli ultimi anni, hanno trovato nella comunicazione social. fertilissimo.

cuno di questi finendo a mescolarsi con coloro che facevano parte di una schiera no-vax pronta a tutto, anche ad assaltare i luoghi istituzionali sfidando le forze dell'ordine chiamate a proteggerli. Come insegnato dai nostri padri, noi dirigenti delle associazioni, nel rivendicare adeguate forme di sostegno alle categorie rappresentate, verso il governo e presso i ministeri con la federazione nazionale, verso le istituzioni territoriali con l'organizzazione che abbiamo direttamente l'onore di rappresentare, siamo



#### Sia dato merito al senso di responsabilità mantenuto da quelle Associazioni che non hanno cavalcato scelte populistiche pur di forzare il governo sulle riaperture

Ci si lasci, infine, citare un aspetto che non ha propriamente a che fare con la professionalità ma serve ugualmente a dimostrare quanto senso di responsabilità si possa aver avuto, da parte di noi dirigenti, nell'essere guida di un'associazione di rappresentanza della categoria. Siamo stati punto di riferimento per coloro che abbiamo convinto a non contestare la linea del governo nel contrastare la pandemia, come fatto da alcuni che sono scesi in piazza perché avrebbero voluto, durante l'estremo lockdown, tenere a tutti i costi aperta la propria attività, qualsempre stati attenti a non cadere nelle forme populistiche della protesta fine a se stessa, ma come "buoni padri di famiglia" abbiamo esercitato la nostra funzione vedendo riconosciuta da tutti la nostra correttezza dei comportamenti. Su questo potremo sempre tenere la testa alta anche quando la tempesta pandemica sarà diventata il più brutto dei ricordi.

Claudio Pica

## Punto della situazione per le categorie della ristorazione

# Più ottimismo sulla fine della pandemia ma rimane lo stato di emergenza per le derivate conseguenze economiche

roviamo a fare il punto della situazione politico-sindacale, oltre che economica, sulla categoria della ristorazione. Si può, a bassa voce, di essere più ottimisti rispetto al buio che, all'inizio della pandemia, era caduto sulle nostre teste.

Abbiamo potuto constatare un ritorno al 60% degli incassi medi per il comparto, soprattutto per merito delle concessioni di occupazione del suolo pubblico collegate all'emergenza-Covid, autorizzate con lo scopo di limitare i danni del settore e tenerlo in vita quanto più possibile. Una strada che ha incontrato il favore della clientela, in estate come d'inverno, e che ha modificato le abitudini di usufruire di questo servizio proposto nei dehors approntati all'aria aperta.

Nota stonata è stata che a Roma il consumo del caffè al bar è sceso del 45%, con punte sino al 60% in meno nei locali del centro storico, per l'assenza dei consueti flussi turistici e per il protrarsi dello smart working adottato soprattutto nella pubblica amministrazione. Infatti per il comparto Bar va considerato che la pandemia ha inciso pesantemente sulle modalità del consumo dell'espresso e, secondo le stime del Consorzio Promozione Caffè, su cento tazzine bevute, nel 2021 il 48,5% sono state consumate a casa, l'8,5% in casa degli amici, il 13,6% sul luogo di lavoro e sempre e solo lo stesso 13,6% al bar. Una tazzina di caffè su 20 è stata consumata facendo ricorso alle macchine distributrici poste essenzialmente nei luoghi pubblici. Questi dati stanno facendo riconsiderare le po-



Insoddisfazione
per la troppo breve
proroga dei tavolini
"emergenziali"
un poco mitigata
dall'ulteriore stretta
sui mini-market

litiche di vendita delle grandi aziende di torrefazione, in primis quelle che lavoravano prevalentemente nel settore Horeca. Gli esperti concordano sul fatto che questo trend continuerà a lungo in quanto il ricorso al prolungato lockdown ha fatto sì che nelle case delle famiglie italiane crescesse il numero di queste macchinette, tanto che siamo arrivati al punto che un caffè su tre viene prodotto dalle cialde.

Dal confronto con la nuova Amministrazione Capitolina siamo riusciti, anche se con difficoltà, ad avviare un dialogo che ci ha visto protagonisti nella proposta di andare oltre la proroga delle occupasuolo di pubblico "emergenziali" poi stabilita dalla normativa nazionale fino al 30 giugno (e con il nostro obiettivo di farla portare fino a tutto l'anno), facendo notare che, se le conseguenze sanitarie della pandemia starebbero riducendo il loro impatto, questo non vale per quelle economiche. Sulla base di ciò abbiamo avviato un confronto sopratla Commissione con Capitolina al Commercio, presieduta dal commissario Andrea Alemanni. In Aula Giulio Cesare però, è stato fedelmente recepito il testo elaborato nella precedente delibera di Giunta, votata a fine 2021 ed emendata solo nella parte che differiva a tutto giugno il limite temporale delle "osp" emergenziali, fermo restando che da aprile si dovranno pagare i relativi canoni. La speranza, invero molto vaga, è che gli ordini del giorno approvati dall'Assemblea Capitolina durante la stessa approvazione della delibera servino a portare più in là un sostegno più alle categorie.

Misure, queste, che sarebbero quanto più auspicabili per via della guerra in atto tra Russia ed Ucraina, che continua a non promette nulla di buono e di fatto contribuirà a pesare ancora più sui costi energetici oltre che sui mancati flussi turistici nella capitale, brutta notizia soprattutto per gli associati del centro-storico, già gravemente penalizzati dagli effetti della pandemia.

A proposito delle conseguenze dovute all'invasione russa in Ucraina, ci siamo adoperati anche come Fiepet Confesercenti per andare incontro alle migliaia di profughi in fuga dalle zone di guerra, proponendo l'assunzione facilitata ai nuovi rifugiati con contratti di lavoro stagionali, a tal fine attrezzandoci per sopperire con corsi di formazione e di lingua per chi volesse integrarsi rapidamente nei nostri luoghi di lavoro.

Intanto il confronto con l'Amministrazione Comunale ci vede impegnati anche nel ruolo di rappresentanza della società civile, al pari dei Comitati dei residenti, su quanto ha a che fare con il degrado del territorio laddove non è possibile rassegnarsi a vivere impotenti in una realtà urbana, umana e sociale che sembra incontrovertibilmente andare verso lo sfacelo da molti annunciato.

In questa fase di confronto ci siamo proposti per affrontare anche gli effetti della mala- movida, che alla timida ripresa del lavoro in centro e nei luoghi più socializzanti per i giovani è riesplosa perché messa a nudo dalla mancanza di turismo e perché, una volta ubriachi, i giovani sono portati a cadere nelle risse, anche sanguinose, che provocano danno anche sui tavolini dei nostri locali da dove la clientela finisce per scappare impaurita per non esserne indirettamente coinvolta.

Almeno qui abbiamo potuto dimostrare che la principale origine del danno vede la responsabilità di minorenni senza freno accecati dall'alcool (e dalle droghe), non certo

Sui costi energetici ed il recupero dei flussi turistici continuerà a pesare anche il conflitto russo-ucraino riforniti dai pubblici esercizi che anzi sono gli unici in grado di evitare che la clientela possa alzare in alto il gomito. L'ultima ordinanza che ha imposto la chiusura dei minimarket alle 22, il divieto di vendita d'alcolici nei supermercati aperti la notte e lo stop alle nuove aperture in centro di altri minimarket. Siamo sempre a disposizione per il confronto su questo problema con la Prefettura, dove da sempre incontriamo ascolto ed anche questa volta cercheremo di far capire che non la chiusura anticipata dei locali ma una seria gestione e presidio del territorio da parte delle forze dell'ordine, potranno mettere un freno a questo dramma sociale ed economico per le nostre imprese, che sono sempre disponibili a fornire la massima collaborazione concedendo loro solo la possibilità di lavorare.

L'Associazione di via del Circo Massimo rimane sempre sulla breccia per difendere la categoria di baristi e ristoratori, sia con l'attività sindacale che con quella della promozione commerciale, attraverso la messa a disposizione di servizi e corsi di formazione, convenzioni con enti, istituti e tecnici che sistematicamente vengono messi a disposizione dei soci. Il solito appello è quello di seguirla e restarle accanto, perché come spesso dice il suo presidente, "uniti si vince".

Dario Del Buono



on c'è categoria produttiva che non sia stata toccata dal Covid. Chi più, chi meno ha dovuto pagare dazio, non si è potuta sottrarre al disagio economico che la pandemia, comunque, ha distribuito in dosi variabili finendo per lasciare drammaticamente il segno dove la crisi già da tempo si era fatta sentire più che altrove.

L'Italia e soprattutto la sua capitale, nelle statistiche e soprattutto nello immaginario collettivo, hanno sempre avuto assicurato un posto di rilievo nelle classifiche (reali o virtuali) che potessero attribuire un valore numerico alla loro capacità di attrarre turismo, per Roma quasi fosse un diritto concesso dalla Storia (quella millenaria e rigorosamente con la lettera maiuscola) e per il fatto di ospitare la suprema istituzione della Chiesa cattolica, con il Papa ad esercitare le funzioni di governo, dottrina e culto trasmesse originariamente da Gesù Cristo all'apostolo Pietro e ai suoi successori.

Detto questo, chi a Roma vive da anni lo sa, quel fascino che aveva raggiunto il suo massimo negli anni '60 del secolo scorso da tempo era cominciato ad appannarsi e non solo per colpe ascrivibili a chi dal Campidoglio l'aveva, con alterne fortune, amministrata. Il fatto che qualche settimana fa si sia voluto tenere una seduta straordinaria dell'Assemblea Capitolina tema "La crisi del turismo di Roma", allargata ad esponenti del Governo, della Regione Lazio, ai rappresentanti di categoria e alle sigle sindacali, deve comunque es-

Accolto l'appello delle associazioni di categoria e dei sindacati dei lavoratori

#### Meglio tardi che mai

# Sulla crisi del turismo finalmente Roma Capitale avvia il tanto auspicato "tavolo inter-istituzionale"



sere interpretato come una sorta di sussulto d'orgoglio, volto ad affrontare la questione in maniera più articolata ed efficace che in passato.

All'evento c'era naturalmente il sindaco Gualtieri e soprattutto c'era la presenza di due ministri della Repubblica, Garavaglia (Turismo) ed Orlando (Lavoro), a dare corpo a questa volontà di fare di tutto per dimostrare quanto il nostro Paese abbia bisogno di una Roma che ridiventi un volano "turistico" per tornare più rapidamente alla normalità post-pandemica. Oltre ai rappresentanti delle istituzioni capitoline c'erano quelli della regione Lazio

ed erano state invitate tutte quelle parti sociali, appunto, che da tempo andavano chiedendo di fare qualcosa di straordinario per cercare di risollevare le sorti del turismo, dai sindacati dei lavoratori alle organizzazioni di categoria rappresentative di tutto il comparto. .

"I dati relativi all'impatto delle chiusure dovute alla pandemia sul turismo romano, ha affermato il sindaco Roberto Gualtieri nel corso del suo intervento, "sono durissimi. Nel 2021 il calo di presenze turistiche nel Paese rispetto al pre-pandemia è stato pari al 36%, ma a Roma si attesta all'80%. Su circa

1.200 hotel, 410 sono chiusi. E le stesse strutture hanno aperto le procedure di licenziamento. Abbiamo davanti una situazione drammatica che i venti di guerra rendono ancora più preoccupante".

"Il Governo in questi ultimi anni ha varato misure importanti di supporto a economia e turismo, come la riforma degli ammortizzatori sociali", ha ricordato Gualtieri. "Di fronte ai numeri di Roma, però, queste misure non sono sufficienti". Per cui lo stesso Sindaco ha chiesto un tavolo tecnico di crisi al Governo, in modo da "individuare le misure e le strategie specifiche di sostegno per un comparto che da solo vale il 15% del pil della Capitale".



Il Sindaco di Roma Roberto Gualtieri

Ha risposto a Gualtieri il ministro

### L'impegno dei ministri del governo a collaborare più fattivamente per superare un'emergenza che già c'era e la pandemia ha solo contribuito a rendere più drammatica



Il Ministro del Lavoro Andrea Orlando

del Lavoro, Andrea Orlando, offrendo "piena disponibilità ad aprire subito con il ministro Garavaglia un tavolo di confronto" su misure e strategie allo scopo di "usare le risorse del Pnrr per accompagnare il processo di trasformazione dell'offerta turistica affrontato dalla città di Roma". Il Sindaco ha dunque

Il Sindaco ha dunque replicato: "Considero importante l'accoglimento della nostra proposta di aprire un tavolo straordinario sulla crisi del turismo e sul suo rilancio a Roma. Chiederemo di istituirlo oggi stesso".

Duplice l'obiettivo: il tavolo "dovrà puntare", ha spiegato Gualtieri, "da una parte ad assorbire gli impatti della crisi salvaguardando la tenuta del settore e

l'occupazione, dall'altra parte su una strategia di rilancio". Un lavoro da portare avanti "in dialogo con l'Assemblea Capitolina, la Regione Lazio e le forze produttive e sindacali della città". Senza dimenticare che "servono risorse per sostenere il comparto turistico e non c'è dubbio che queste risorse debbano venire dal Governo". "Dobbiamo anche utilizzare in modo più mirato e coerente una serie di strumenti che ci sono ma che, se calati dall'alto, rischiano di non dispiegare le loro potenzialità". E anche a questo, ha concluso il Sindaco, "servirà un tavolo inter-istituzionale".

Poi è stata la volta delle parti sociali Tra gli interventi delle associazioni di categoria quello del presidente della FIEPET Confesercenti Roma e Lazio, Claudio Pica. "Roma, da millenni, è baricentro dell'universalità e culla culinaria di straordinarie culture dove convivono insieme la ristorazione tradizionale e la ristorazione di alta qualità. Se il turismo enogastronomico intreccia il cibo e il viaggio con l'arte, l'ambiente, lo sport e il wellness, quello che noi chiamiamo il cosiddetto 'Turismo Ristorativo' rappresenta un'intera filiera costituita da aziende, maestranze, prodotti locali, materie prime, logistica e distribuzione.

E Il 'Turismo Ristorativo' può essere un sistema virtuoso, ma serve un meccanismo - fatto di incentivi per le piccole medie imprese che rappresentano la filiera ristorativa – di partenariato pubblico/privato dove imprese e Istituzioni lavorano insieme per portare sviluppo e crescita al territorio e all'economia locale. Di questo oggi ha bisogno Roma per tirarsi fuori, o provare a farlo, da una situazione che altrimenti rischia di precipitare definitivamente".

rande successo per il primo Festival del Carciofo Romanesco. L'evento, promosso da Confesercenti Roma e Lazio, sponsorizzato dal Centro Agroalimentare Roma e organizzato in collaborazione con Agro Camera, si è svolto nella zona dell'antico Ghetto dal 6 all'8 aprile e ha visto la partecipazione di numerosi cittadini e turisti che hanno potuto non solo degustare i piatti a base di carciofo, ma hanno avuto l'opportunità anche di conoscere la tradizione che lega questo alimento alla storia culinaria romana, nonché tutte le sue proprietà nutritive.

Gli stand di Coldiretti e del Car, situati in Largo 16 ottobre 1943, hanno svolto la "funzione formativa e dimostrativa", mentre i 13 ristoranti aderenti, Ba'Ghetto, SU'Ghetto, Il Giardino Romano, Nonna Betta, La Taverna del Ghetto, Giggetto al Portico d'Ottavia, Pollaria, Bellacarne, Renato al Ghetto, Casalino, Sheva e Yotvata, hanno proposto durante le tre giornate, a pranzo e cena, una rassegna gastronomica con menù speciale di carciofo a 35 euro. Il tutto arricchito da una postazione di gelateria dove i gelatieri dell'Associzione Italiana Gelatieri e il gelatiere Roberto Troiani di Frascati, hanno proposto la degustazione di gusti di gelato a base di carciofo o variegati al carciofo.

L'obiettivo della manifestazione di rilanciare il turismo, l'agroalimentare e il settore della ristorazione attraverso la cultura e l'identità in un piatto, era stato ampiamente dichiarato durante l'incontro di apertura "Il carciofo romanesco: risorsa per l'agricoltura, la salute il turismo e l'identità di Roma", tenutosi presso l'Universitas Mercatorum il 31 marzo. Dopo i saluti del

Nell'antico Ghetto un evento che è stato occasione di rilancio e celebrazione per uno degli alimenti principe della nostra ristorazione

#### Raccontato nel migliore dei modi

# Il carciofo "romanesco" e le radicate tradizioni che lo legano alla storia culinaria romana



Magnifico Rettore Giovanni Cannata, c'è stato un simposio riguardante la storia, la cultura, la nutrizione e il turismo a Roma, al quale hanno preso parte, in qualità di relatori, i professori Aurora Cavallo, Francesco Maria Olivieri, Giovannangelo Oriani e il Presidente Confesercenti Roma Valter Giammaria, il Vice Presidente della Regione Lazio Daniele Leodori, l'Assessore all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei rifiuti di Roma Capitale Sabrina Alfonsi, l'Assessore ai Grandi Eventi, Sport e Turismo di Roma Capitale Alessandro Onorato, il Presidente Coldiretti Lazio David Granieri, la Presidente del Municipio I di Roma Capitale Lorenza Bonaccorsi, il Segretario SISA Società Italiana Scienza Alimentazione Silvia Migliaccio, il Presidente Fiepet Roma Claudio Pica, l'AD del Centro Agroalimentare Roma Massimo Pallottini e il Presidente ARSIAL Mario Ciarla; l'incontro è stato moderato da Daniel Della Seta, giornalista autore e conduttore L'Italia che va...Rai e In Punta di Forchetta Tv, mentre il Festival è stato presentato da Angelo Di Porto, Presidente Associazione Portico di Ottavia e Vicepresidente Fiepet Roma e Lazio.

L'idea di riscoprire i prodotti tipici del territorio, riscoprendone l'identità nei piatti, per rilanciare i servizi e la filiera della ristorazione è stata ribadita anche durante la cerimonia di apertura che si è svolta nella prima giornata del Festival alla presenza degli Assessori di Roma Capitale Sabrina Alfonsi e Alessandro Onorato e del Presidente della Camera di Commercio di Roma Lorenzo Tagliavanti. L'Assessore Alfonsi ha anche voluto ribadire l'importanza di rispettare la stagionalità dei prodotti, non solo per preservare la qualità dell'offerta gastronomica nei locali capitolini, ma anche per sviluppare un turismo stagionale e per abituare il consumatore, sia esso italiano o straniero, a scegliere attentamente ciò che il nostro territorio offre; e, nell'ottica di una funzione informativa dell'iniziativa, ha confermato l'inclusione delle scuole nell'edizione

Già prima dell'evento il Presidente Confesercenti Roma e Lazio Valter Giammaria aveva sottolineato l'importanza di questa tipologia di eventi per far conoscere ai cittadini e ai turisti romani le materie prime tipiche del territorio e il lavoro che tutti gli operatori della filiera svolgono costantemente per farci degustare queste prelibatezze. Il Presidente Giammaria ha inoltre confermato che saranno organizzati altri eventi di questo genere, i quali legano sempre di più cittadini e territorio attraverso il cibo.

E, data la numerosa presenza di visitatori e di clienti all'interno dei locali, è chiaro che questo insieme di temi, con il cibo a fare da trait d'union, non solo funziona, ma dimostra anche scoprire le proprietà di un prodotto della tradizione è un grande segno per la ripartenza dei nostri locali. Dobbiamo continuare a lavorare in questa direzione, basandoci sul forte connubio che esiste tra cibo e cultura per rilanciare le nostre attività e le nostre città". La soddisfazione che ha suscitato la riuscita dell'evento è riscontrabile anche nelle parole di Angelo Di Porto, uno dei ristoratori aderenti e Vice Presidente Fiepet Roma, che da sempre lavora per la valorizzazione del quartiere ebraico di Roma e per la promozione e la tutela del patrimonio gastronomico legato alla tradizione giudaico-romanesca: "Sono enormemente orgoglioso di aver fatto parte di un'iniziativa



### Tre giornate piene per una rassegna gastronomica e formativa promossa da Confesercenti Roma e Lazio e sponsorizzata dal C.A.R. in collaborazione con Agro Camera

virtuosa che ha promosso una delle



l'importanza che la tradizione culinaria riveste nella nostra cultura, aspetto confermato dal Presidente Fiepet Roma Claudio Pica "come rappresentante dei pubblici esercizi romani e laziali non posso che essere soddisfatto di questa manifestazione. Rivedere i locali pieni e la gente interessata a nostre eccellenze più rappresentative del territorio romano e laziale, bandiera e simbolo indiscusso della tradizione nostrana, il carciofo romanesco. L'iniziativa è stata virtuosa perchè ha integrato tutta la filiera agroalimentare, coinvolgendo anche l'ultimo anello, la ristorazione. La fiepet Confesercenti Roma e Lazio da sempre lotta per incentivare la qualità con l'utilizzo delle materie prime identitarie e le eccellenze territoriali sostenibili a km 0 e questo evento fornisce un contributo notevole nella direzione auspicata".

Il Festival del Carciofo Romanesco ha dimostrato ancora una volta quanto il lavoro in sinergia e la collaborazione tra Istituzioni, esercenti e associazioni di categoria possa giovare a tutta la città, ai cittadini e ai turisti che, come ormai è ben noto, scelgono il nostro Paese anche, e soprattutto, per l'offerta enogastronomica. Quando poi tutto questo è accompagnato dalle eccellenze culinarie e paesaggistiche che il nostro territorio regala, allora il successo è assicurato. Non ci resta quindi che aspettare il prossimo evento per scoprire altri prodotti nostrani sani e genuini e, soprattutto, altri elementi della tradizione e della cultura romanesca perché, come recita il claim del Festival, Semo romani, ma romaneschi de più!

# "Bonus Lazio Km0" Come darsi una mano l'uno con l'altro per sostenere la filiera agroalimentare

'Assessore Paolo Orneli ha avuto ben donde a compiacersi su Facebook del fatto che lo stesso fondatore dello Slow Food, Carlo Petrini, sulle pagine de "La Repubblica" avesse incensato l'iniziativa messa in campo dalla Regione Lazio per sostenere la filiera dell'Agroalimentare ("Trattasi di un esempio di come, attraverso una misura economica ben pensata, si possano attivare dinamiche socio-culturali virtuose").

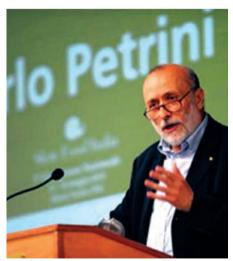
"Il nostro bando, ancora online, sta riscuotendo un successo enorme. A fine febbraio, erano state presentate circa 1500 domande, da parte di ristoranti (646), negozi alimentari e di vicinato (258), bar e altri pubblici esercizi (210), supermercati (145), alberghi e agriturismi (112), botteghe artigiane (39) e richiesti contributi per oltre 6 milioni di euro (mediamente 4.300 euro a domanda) per l'acquisto di prodotti agroalimentari laziali. È una scom-

Il commento all'iniziativa del fondatore di Slow Food Carlo Petrini "Un esempio di come si possono attivare dinamiche socioculturali virtuose attraverso una misura economica davvero ben pensata"



Il presidente della Regione Lazio Nicola Zingaretti

messa che stiamo vincendo, grazie alla quale aiutiamo tanti piccoli produttori e una filiera, quella del cibo, che rappresenta una straordinaria



Carlo Petrini

eccellenza del nostro territorio. Per questo, nella nuova programmazione europea 2021-2027 renderemo strutturale BonusKm0. Per cambiare tutto, costruire un nuovo paradigma di sviluppo sostenibile e tornare a crescere, tutte e tutti ribattezzata "BonusLazioKm0".

Agli esercenti che non avessero colto ancora tale opportunità o addirittura non ne fossero a conoscenza riepiloghiamo di cosa si tratta. Si riconosce un contributo a fondo perduto a beneficio dell'anello finale della catena agroalimentare: la distribuzione in tutte le sue accezioni (dalla ristorazione alla vendita al dettaglio), cercando di innescare una connessione virtuosa con l'inizio della stessa, ossia la produzione. L'obiettivo è favorire l'acquisto e il consumo di prodotti tipici del territorio elevandoli da beni di prima necessità volti a soddisfare un bisogno fisiologico (nutrirsi) a presidi di biodiversità e tradizioni della comunità, nonché promotori dell'economia locale.

"È una bella sperimentazione, un modo per aiutare l'economia, andando dalla terra che produce, fino alle tavole dei ristoranti delle nostre città. Un'altra misura - ha tra l'altro avuto modo di sostenere anche lo stesso presidente della Regione Zingaretti - che prendiamo per uscire dal Covid, salvando vite umane ma anche salvando il lavoro e le imprese. E' una sperimentazione unica, di chi non si vuole arrendere".

"Dopo i periodi più bui della pandemia molte serrande di ristoranti, bar e botteghe non si sono più rialzate – ha tenuto ad aggiungere sempre lo stesso Assessore Orneli -. E molto piccoli produttori di qualità, che sono la spina dorsale dell'economia locale, si sono trovati in diff-

#### L'Assessore Paolo Orneli ha di che compiacersi della riuscita del bando che premia lo scambio commerciale tra produttori e ristoratori



L'Assesore Paolo Orneli

coltà. In entrambi i casi, alla base della crisi ci sono logiche di mercato e distributive perverse che guardano solo al profitto quanto

mai necessario ma che dimenticano che il cibo, grande patrimonio del Paese riconosciuto a livello internazionale, è anche bellezza, piacere e conoscenza. Queste sono caratteristiche insiste nei prodotti di qualità legati al territorio, ma che vengono esaltate dal connubio fortunato con gli operatori della ristorazione, che li trasformano e poi li raccontano con passione ai loro commensali. Se vogliamo costruire un futuro diverso più prospero, inclusivo e che promuove e tutela il patrimonio agroalimentare, dobbiamo cambiare prospettiva".

#### 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





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 aeraulici, 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'evaquazione 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.

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



### Incentivi della Regione Lazio

# Avviso pubblico per 10 milioni di euro a favore di giovani e donne che vogliono creare impresa

igliorare l'accesso all'occupazione in particolare per i giovani e per le donne senza occupazione e promuovere la partecipazione al mercato del lavoro sotto il profilo di genere, questo in sintesi gli obiettivi dell'Avviso pubblico da 10 milioni di euro: "Impresa Formativa. Incentivi per la creazione d'impresa a favore dei giovani e delle donne del Lazio" presentato a fine marzo dal Presidente dalla Regione, Nicola Zingaretti e dall'As-Lavoro sessore Formazione, Claudio Di Berardino. L'intervento che si rivolge ai giovani under 35 anni e alle donne in stato di disoccupazione, sostiene attraverso un contributo a fondo per-

> Fino a 80 mila euro a fondo perduto per avviare un'attività commerciale

duto, che può arrivare fino al 100% della somma richiesta e a un massimo di 80 mila euro, la costituzione e l'avviamento di attività di micro e piccole imprese con sede operativa ovviamente nel territorio della Regione Lazio.

Nello specifico la dotazione finanziaria di 10 milioni di euro è così suddivisa: 5 milioni di euro per imprese giovanili (Priorità "Giovani"); e 5 milioni di euro per imprese femminili (Priorità "Occupazione"). Il

riconoscimento del contributo a fondo perduto è articolato in questo modo:

- per investimenti compresi tra 30.000 e 50.000 euro è possibile ottenere il 100% della somma richiesta;
- per investimenti compresi tra 50.000 e 75.000 euro l'agevolazione è pari al 90% della somma richiesta;
- per investimenti compresi tra 75.000 e 100.000 euro l'agevolazione è pari all'80% della somma richiesta.

Le idee e i progetti saranno giudicati da un pool formato da esperti in start up di imprese e management aziendale, comunicazione, marketing e sostenibilità finanziaria degli investimenti.

"La Regione Lazio intende mettere a servizio di questa iniziativa tutti gli strumenti possibili per agevolare i processi di partecipazione dei singoli destinatari – ha sottolineato Zingaretti - per questo i candidati non saranno lasciati soli nel percorso di attivazione imprenditoriale. Infatti abbiamo previsto un supporto di assistenza e di accom-



Questo bando propone una nuova prospettiva per l'accesso ai contributi regionali che si fonda su 3 punti chiave: 1) avere un'idea, 2) inviarla alla Regione Lazio che si rende disponibile a un confronto e alla redazione eventuale di un business plan, 3) la richiesta di finanziamento che una volta approvato viene concesso con la costituzione di una società con sede nel Lazio.

pagnamento personalizzato per le future imprenditrici e i futuri imprenditori, tanto nella fase di formulazione dell'idea progettuale e di redazione del business plan quanto nella fase di gestione e di rendicontazione, con l'obiettivo di contribuire a dare concreto avvio e futura sostenibilità alle attività d'impresa finanziate".



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

www.meinl.it 5+39 0444 334411



from med gubun lengt deserve further wor James May Come from muyery fame My Come



Inspiring poets since 1862.

frement of helper mutain Junton frement of whitem galtry represent eping super disputer muta

#### Per Roma ed il Lazio

# Le "Strade del Commercio"

uelli che un tempo furono definiti "centri commerciali naturali", poi presero in senso lato il nome di "reti di imprese", ora, magari anche per esigenze di comunicazione, diventano "Strade del Commercio". Il fine rimane lo stesso: incrementare la competitività di micro e piccole imprese commerciali e valorizzare i territori (dai quartieri o parte di questi nel caso di Roma, alle altre città o piccoli paesi nella regione del Lazio). Con ciò facendo si migliora la qualità della vita di cittadine e cittadini che quei territori li abitano o degli stessi turisti che, occasionalmente per pochissimo tempo, li frequentano. Questo rimane lo scopo dell'avviso regionale da 15 milioni di euro, pensato per favorire la costituzione, l'avvio e il consolidamento di queste forme aggregative di attività economiche su strada (negozi, laboratori artigianali e, ovviamente, locali di ristorazione.

"Con questa seconda edizione del bando - ha commentato il presidente della Regione Lazio Żingaretti - vogliamo dar un nuovo slancio allo sviluppo e alla competitività delle imprese del territorio. Micro, piccole e medie aziende rappresentano il fondamento dell'economia laziale, da queste realtà dipendono tante famiglie che mai come adesso hanno bisogno di sostegno. Giocano un ruolo molto importante i Comuni ovvero i Municipi nel caso di Roma, i migliori conoscitori del territorio caessere straordinari aggregatori. Apriamo un nuovo capitolo – ha concluso Zingaretti - in cui dai luoghi del Lazio nascono progetti condivisi per il bene di tutta la comunità".



"È una iniziativa che punta a sostenere la rete dei negozi, a riqualificarli all'insegna dell'innovazione

#### Avviato un nuovo bando per l'avvio e il consolidamento di già costituite forme aggregative tra negozi e locali di ristorazione

per sostenere il loro riposizionamento competitivo" ha dichiarato l'assessore allo Sviluppo Economico Paolo Orneli. La Rete di imprese viene proposta da un promotore che individua i possibili partecipanti ed elabora un progetto di sviluppo. I partecipanti

possono associarsi in forma giuridica societaria, consortile, come contratto di Rete o come associazione, da almeno 20 attività economiche facenti parte della Rete. Il programma di rete deve essere approvato dai Comuni Lazio/Municipi di Roma Capitale, territorialmente interessati, che sono responsabili della sostenibilità nel tempo del progetto, della gestione e utilizzo del finanziamento regionale e della certificazione e rendicontazione della spesa. Il finanziamento massimo erogabile per ciascun programma di Rete è pari a 100mila euro, che verrà suddiviso in tre acconti rispettivamente del 30% il primo, del 60% il secondo che sarà concesso dietro rendicontazione intermedia delle spese sostenute e del 10% a saldo con rendicontazione spese complessive". La presentazione delle domande potrà avvenire fino alle ore 24:00 del prossimo 30 giugno.



## Sondaggio dell'Ipsos comminato da Confesercenti

# Il caro-bollette ed il concreto rischio di rimettere in ginocchio l'Italia

e bollette (e la paura) aumentano, i consumi scendono. Per far fronte alla stangata sulle utenze domestiche, nove italiani su 10 dimezzeranno il budget destinato alle voci di spesa non essenziali, in particolare consumi in ristoranti e bar, viaggi e abbigliamento. Allo stesso tempo, quasi un italiano su due valuta di fare scorte dei beni primari – in particolare quelli alimėntari – per paura di un boom dei prezzi o di un'interruzione delle forniture. È quanto emerge da un sondaggio condotto da IPSOS per Confesercenti su un campione di consumatori.

Complessivamente solo il 9% degli intervistati affronterà il caro-bollette senza battere ciglio: il restante 91% adotterà qualche strategia di risparmio, arrivando a tagliare in media il 55% del budget previsto per le altre spese, quota che sale al 59% nelle regioni del Sud e delle Isole. A rimetterci sono soprattutto i consumi più legati all'Italian Style: cene e pranzi fuori, moda e persino il rito del caffè. In cima alla classifica della revisione di spesa dei nostri concittadini, infatti, ci sono le consumazioni nei ristoranti, indicate come voce da tadal 67%. abbigliamento e accessori (53%) e Bar (49%). Ma a soffrire è anche il turismo: il 47% indica la volontà di ridurre il budget per le vacanze, mentre un ulteriore 37% taglierà anche i viaggi brevi, con meno di due pernottamenti fuori casa. Inevitabilmente, la scure della spending review cala anche su attività di intrattenimento (spettacoli, musica, videogiochi, 'tagliati' dal 47%), acquisti di tecnologia (38%)



La Presidente di Confesercenti Patrizia De Luise

e spostamenti con mezzi privati (35%).

Se la bolletta svuota le tasche, la paura riempie inutilmente le dispense. Proprio mentre procedono al taglio delle spese per far fronte alla stangata energetica, quasi un italiano su due (il 49% in media, con punte del 57% al sud) ammette

Tutto il comparto Bar-Ristoranti ancora una volta è quello a pagarne maggiormente le conseguenze

di stare valutando – o addirittura di aver già fatto - scorte di beni primari. Obiettivo dell'assalto agli scaffali di discount e negozi alimentari soprattutto pasta e riso, indicati dal 66% di chi valuta scorte, ma anche prodotti in scatola (48%), legumi (41%), acqua e bevande (36%), surgelati (28%) e me-(26%).spingere all'accaparramento è il timore di un forte aumento dei prezzi in arrivo sull'onda del conflitto russoucraino (61%) o addirittura di un'interruzione delle forniture (39%).

"I consumi energetici sono praticamente incomprimibili e la stangata in arrivo sulle bollette ridurrà di circa 54 miliardi i consumi sulle altre voci di spesa", spiega Patrizia De Luise, Presidente di Confesercenti. "Uno scenario negativo soprattutto per pubblici esercizi e le imprese di commercio e turismo, le più colpite dalla crisi pandemica. E che adesso, con gli arrivi di turisti stranieri già ridotti dalle tensioni internazionali, vedranno mancare anche una parte importante della domanda interna. Gli interventi varati ieri dal Governo per imprese e famiglie, anche se non completamente definiti, sembrerebbero andare nella direzione giusta: ora è importante che arrivino in fretta. Bisogna inoltre agire anche in sede europea con provvedimenti volti a gestire la crisi energetica attraverso un tetto ai prezzi delle importazioni della materia prima. Il conflitto in Ucraina e la corsa di luce e gas stanno generando aspettative negative e, in alcune fasce di popolazione, dei veri e propri allarmismi irrazionali".

#### Con "ZeroWaste in HoReCa"

# AEPER si attiva nei progetti Europei

on "Zero Waste in HoReCa"
AEPER si attiva nei progetti Europei Promosso un seminario di studiofinanziato da ERA-SMUS+ avente per tema la riduzione dei rifiuti alimentari e degli sprechi energetici il tutto in stretta collaborazione con il partner italiano GALILEO.it

AEPER ha ospitato tre delegazioni, due croate ed una slovena, di Scuole Alberghiere partecipanti ad un seminario di studio nell'ambito del progetto "Zero Waste Power in HoReCa", finanziato da Erasmus+. Il presidente Claudio Pica ha accolto insegnanti e studenti assieme a Deborah Caputo in rappresentanza della stessa Associazione, a Carlo Piras di Alterpolitica e a Tito Livio Mongelli, di Galileo.it, il partner italiano del progetto.

Sono state illustrate le politiche di riduzione dei rifiuti promosse da Aeper per i propri associati. A studenti ed insegnanti è stata tra l'altro offerto un rinfresco con l'ottima pizza tradizionale di Pizza Forum (www.pizzaforumroma.it), che è impegnato a sua volta nella riduzione dei rifiuti alimentari e degli sprechi energetici e che ha ricevuto, dopo un apposito audit, la certificazione Zero Waste! Galileo.it, il partner italiano, ha organizzato il seminario di studio durante il quale gli studenti e i loro insegnanti hanno visitato anche l'Hotel Horti 14, l'agriturismo "Le Mole sul Farfa" (Ecolabel 2019) e altre imprese impegnate nel miglioramento delle procedure Green e interessate alla certificazione dei propri percorsi Zero Waste.

Durante una delle visite è intervenuto anche Il dott. Luigi Sciarra, Presidente dello SKAL International Club di Roma (https://www.skalroma.org) che ha portato i saluti dello Skal, la più antica e la più grande organizzazione mondiale di Esperti e Manager del Turismo.

Lo stesso progetto si pone l'obiettivo di fornire alle aziende turistiche preziose linee- guida al fine di limitare ai minimi termini l'utilizzo di sostanze chimiche



# Promosso un seminario di studio finanziato da ERASMUS+ avente per tema la riduzione dei rifiuti alimentari e degli sprechi energetici il tutto in stretta collaborazione con il partner italiano GALILEO.it



Il progetto "Zero Waste Power in Ho-ReCa" ha come obiettivo principale fornire alle aziende turistiche alcune linee guida che consentano di ridurre lo spreco di cibo, ridurre la quantità di rifiuti prodotti, limitare l'utilizzo di sostanze chimiche e ridurre i consumi di acqua ed energia elettrica ed è promosso da scuole alberghiere ed aziende di formazione italiane, croate, slovene, spagnole ed irlandesi. Sono stati prodotti anche strumenti che consentono, alle singole aziende, di intraprendere un percorso di miglioramento teso all'obiettivo principale di Zero Waste: la riduzione di Rifiuti fino a tendere allo zero!

Tutti gli associati che vogliano intraprendere un percorso Zero Waste, possono scrivere una mail a cla@galileo.it con oggetto "Aeper Zero Waste" e riceveranno informazioni sul percorso di valutazione (gratuito per i soci Aeper) e su possibile formazione finanziata da ricevere successivamente.

Il 17 e 18 febbraio era già partito infatti il nuovo progetto "Zero Waste Catering LAB" con un meeting a Zagabria che ha coinvolto la nuova partnership che include per l'Italia Galileo.it ed AEPER e scuole alberghiere di Belgio, Croazia e Slovenia. Il nuovo progetto continuerà le attività del precedente, focalizzandosi anche sul catering Zero Waste, favorirà l'incontro fra i ristoranti e i produttori biologici locali e promuoverà, presso i consumatori, i ristoranti Zero

Lo stesso progetto si pone l'obiettivo di fornire alle aziende turistiche preziose linee-guida al fine di limitare ai minimi termini l'utilizzo di sostanze chimiche

Waste. Verrà prodotto anche un nuovo e-book contenente suggerimenti pratici e ricette.

Tutti i materiali sono disponibili sul



sito http://www.zerowastepower.eu/ Presto un nuovo incontro della partnership a Roma!

Tito Livio Mongelli



I decreto del Governo I quattro miliardi per limitare i danni del conflitto ucraino andranno in parte alle imprese

Quasi quattro miliardi di dotazione finanziaria per quello che è stato definito "decreto Ucraina" approvato dal Consiglio dei ministri con l'obiettivo di difendere il potere di acquisto delle famiglie e il tessuto imprenditoriale, soprattutto quello più esposto con le nazioni in guerra. Gran parte delle risorse arriva con una tassazione del 10% sugli extraprofitti delle società energetiche. Il "menu" del provvedimento prevede:

- taglio di 25 centesimi delle accise sulla benzina fino ad aprile;
- bonus sociale allargato a 5,2 milioni di famiglie, che pagheranno luce e gas come l'estate scorsa;
- bollette a rate e crediti d'imposta per le imprese;
- golden power rafforzato

Per abbassare il costo alla pompa di benzina, diesel e Gpl è stato approvato un decreto ministeriale che attiva il

# Il decreto del Governo I quattro miliardi per limitare i danni del conflitto ucraino andranno in parte alle imprese

meccanismo dell'accisa mobile: se i prezzi aumentano, i maggiori incassi Iva si possono utilizzare per abbattere le accise. Il taglio adottato è di 25 centesimi, applicato da martedì 22 marzo fino alla fine di aprile. Nel frattempo sarà monitorato il mercato e se serve si interverrà ancora con ulteriori provvedimenti.

Per contenere i rincari di luce e gas si consente alle imprese di rateizzare in 24 mesi i consumi di maggio e giugno e di ricorrere al credito d'imposta per l'acquisto di energia anche per il secondo trimestre. Mano tesa anche al turismo, con un credito d'imposta che coprirà il 50% della seconda rata Imu per gli alberghi. Il decreto del Governo I quattro miliardi per limitare i danni del conflitto ucraino andranno in parte alle imprese

Quasi quattro miliardi di dotazione finanziaria per quello che è stato definito "decreto Ucraina" approvato dal Consiglio dei ministri con l'obiettivo di difendere il potere di acquisto delle famiglie e il tessuto imprenditoriale, soprattutto quello più esposto con le nazioni in guerra. Gran parte delle risorse arriva con una tassazione del 10% sugli extraprofitti delle società energetiche. Il "menu" del provvedimento prevede:

- taglio di 25 centesimi delle accise sulla benzina fino ad aprile;
- bonus sociale allargato a 5,2 milioni di famiglie, che pagheranno luce e gas come l'estate scorsa;
- bollette a rate e crediti d'imposta per le imprese;
- golden power rafforzato.

•

Per abbassare il costo alla pompa di benzina, diesel e Gpl è stato approvato un decreto ministeriale che attiva il meccanismo dell'accisa mobile: se i prezzi aumentano, i maggiori incassi Iva si possono utilizzare per abbattere le accise. Il taglio adottato è di 25 centesimi, applicato da martedì 22 marzo fino alla fine di aprile. Nel frattempo sarà monitorato il mercato e se serve si interverrà ancora con ulteriori provvedimenti.

Per contenere i rincari di luce e gas si consente alle imprese di rateizzare in 24 mesi i consumi di maggio e giugno e di ricorrere al credito d'imposta per l'acquisto di energia anche per il secondo trimestre. Mano tesa anche al turismo, con un credito d'imposta che coprirà il 50% della seconda rata Imu per gli alberghi.



## 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

#### lla fine la soddisfazione era su tutti visibilmente palpabile. Da quella dei massimi dirigenti a quella dal primo all'ultimo dei componenti dello staff organizzativo e delle maestranze che lavorano per 12 mesi l'anno per farsi trovare pronti all'appuntamento. Il Sigep o The Dolce World Expo, come per l'occasione è stato "internazionalmente" ribattezzato, per l'ennesima volta non ha tradito le attese. Quel "-25%" di presenze rispetto all'ultima edizione pre-Covid è stato accolto come un risultato davvero lusinghiero rispetto alle aspettative della vigilia, dopo che quella in modalità full digital del 2021 era servita per mantenere un legame di continuità con tutti coloro che, da 43 anni, guardano alla manifestazione riminese come al più importante riferimento fieristico (e non solo) dedicato alle filiere di gelato, pasticceria, cioccolato, panificazione artigianali e caffè.

Sigep è tornato in presenza dopo due anni segnati dalle restrizioni di contrasto alla pandemia, che l'industria del settore ha affrontato con una evoluzione e digitalizzazione nei canali distributivi, formazione e

#### Dopo 2 anni segnati dalla pandemia nella Rimini di sempre le filiere del gelato della pasticceria del bakery e del caffè si sono riappropriate di quelle atmosfere mai tanto desiderate

investimenti in ricerca e sviluppo per ampliare la gamma dei prodotti e degli ingredienti, sempre più inclusivi rispetto a scelte o intolleranze alimentari, o diretti al risparmio energetico per i macchi-

# The Dolce World Expo Il Sigep ritrovato

nari per il foodservice professionale. La sostenibilità ambientale, economica e sociale delle filiere artigianali, dal gelato alla pasticceria e dal cacao al caffè, è una risposta concreta ai nuovi comportamenti dei consumatori. di canapa. E ancora, il consorzio di tutela della ricotta di Bufala Campana DOP a lanciare il babà alla bufala. Infine il fornetto porta-pizza per le consegne a domicilio a garantire calore e fragranza anche quando il freddo potrebbe metterne



E nel giorno d'apertura non erano passate inosservate le curiosità più innovative quelle con le quali la rassegna aveva saputo stupire ancora una volta chi era accorso con la "voracità" di sempre a ritrovare il contatto che negli ultimi due anni gli era troppo mancato. E così ha potuto rimanere stupito da quei sistemi di intelligenza artificiale per le casse a telecamera integrata che riconoscono i cibi selezionati e "fanno il conto" senza sbagliare di un centesimo. Oppure dei coinvolgenti tovagliolini "origami" nati da un concorso artistico e prossimi ad apparire sui banchi dei nostri bar. E poi il maxi-cremino Kebab da 10 chili di cioccolato, apposto come il cibo etnico su un portante verticale girevole tagliato a scaglie con l'apposito coltello. Che dire delle farine con spezie, alghe e cereali: dalla curcuma, all'alga spirulina, ai semi

a rischio la tenuta.

La community internazionale del dolce fuori casa si è ritrovata praticamente al completo: 950 brand presenti su 90 mila metri quadri di esposizione, con oltre 3.000 appuntamenti calendarizzati tra i buyers internazionali (mille) e le aziende espositrici; 50 ore di talk dalla Vision Plaza e dalle quattro "Arene" verticali (gelato, pasticceria, bakery e caffè), 100 ore di competizioni nazionali e internazionali, dimostrazioni e show cooking per i professionisti a cui si sono aggiunti centinaia di eventi negli stand degli espositori. Con la maggior parte dei visitatori valutati dagli addetti ai lavori come molto attenti a seleziol'offerta espositiva acquistare il macchinario o l'attrezzatura per il proprio locale o tentare per la prima volta la carta del business.

# Gli eventi promossi dall'AIG al Sigep

n programma ricco di eventi per celebrare il grande ritorno in presentato dall'Associazione Italiana Gelatieri per il 43° Sigep. Nonostante le restrizioni che ancora persistono a causa della situazione pandemica, l'AIG è voluta restare fedele quanto più possibile alla tradizione cercando di inserire in programma gli eventi tipici solitamente organizzati durante la fiera di Rimini.

Sono stati organizzati i concorsi internazionali di gelateria, di cui si parlerà ampiamente nelle prossime



Gian Paolo Porrino durante la demo La pralina che non ti aspetti



Il buffet proposto dai soci Apga

# Le demo... a dimostrare quanto l'utilizzo di variabili possa essere utile ad impreziosire in maniera sorprendente il tuo gelato

pagine e le demo di gelateria e pasticceria, momenti formativi tenuti dagli Ambasciatori del Gelato, talvolta in collaborazione con le aziende partner.

Il programma è partito con la demo congiunta di caffetteria e gelateria, L'espresso incontra il gelato a cura di Marco Poidomani – Moak People Training in collaborazione con l'Ambasciatore del Gelato Italiano nel Mondo Mario Serani, i quali hanno creato un gelato al caffè decaffeinato dal gusto intenso e corposo che ha sbalordito i presenti. L'Ambasciatore del Gelato Gian Paolo Porrino ha invece presentato la demo di cioccolateria La pralina che non ti aspetti, mostrando ai presenti le tecniche utilizzate per temperare il cioccolato e per colorare le praline e terminando poi con la degustazione delle praline cioccolato e speck e delle praline ripiene di Bayles liquido.

L'azienda Unigel ha invece proposto una demo di gelateria sulle nuove tendenze e richieste nel mondo del gelato, presentando i propri prodotti per la creazione di gelato senza zucchero e delattosato, prodotto al momento dall'Ambasciatore del Gelato Mario Serani e offerto al pubblico presente.

Non poteva mancare, infine, grazie anche alla presenza del Consorzio di Tutela del Pistacchio verde di Bronte D.O.P. una demo di gelateria sul gelato al pistacchio, uno dei più amati nel nostro Paese.

Anche quest'anno lo stand AIG ha visto la partecipazione dell'APGA, Associazione Pasticceri Gelatieri Artigiani, che nelle giornate di domenica, lunedì e martedì ha offerto una degustazione di prodotti tipici calabresi, creando un tavolo da buffet composto da torte, biscotti, cedri, olio e amari, cioccolatini, crostate artigianali che ha portato tantissimi visitatori, attratti dal pro-

fumo e dai colori dei prodotti.

Nel corso della manifestazione. come di consuetudine, sono state effettuate le nuove nomine; Salvatore Ravese, già Cavaliere del Gelato, ha ricevuto il titolo di Ambasciatore del Gelato Italiano nel Mondo, mentre il giovane Simone Monaco è entrato a far parte della grande famiglia dei Cavalieri del Gelato. È stato dato anche un riconoscimento alla carriera a Amilcare Monaco, il quale ha ricevuto un attestato di qualifica con marchio di qualità per la sua attività professionale in ambito pasticceria e gelateria e per il lavoro svolto con la sua famiglia all'interno della Pasticceria Mamo.

Durante la cena di gala organizzata dall'Associazione, oltre al premio "Vita da gelatiere" di cui parleremo nelle prossime pagine, è stato assegnato anche il premio Ambasciatore del Gelato ad Honorem ad Achille Sassoli, Marketing Development Director Carpigiani, al quale Vincenzo Pennestrì e Claudio Pica

### Tutti i momenti formativi sono stati presentati in collaborazione con le migliori Aziende partner



hanno consegnato la speciale targa per il lavoro sostenuto negli anni a



sostegno della valorizzazione e promozione del gelato artigianale

#### Dall'utilizzo del caffè espresso alla pralina di cioccolato dal prodotto senza zucchero e latte all'immancabile pistacchio verde di Bronte



Mario Serani e Marco Poidomani durante la demo a cura di Moak



La premiazione di Achille Sassoli

italiano nel nostro Paese e in tutto il mondo, ricordando che questo riconoscimento è stato consegnato a pochissime persone che si sono distinte per il lavoro svolto a sostegno di tutta la filiera.

In questa edizione così particolare, l'Associazione Italiana Gelatieri ha voluto occuparsi anche di temi sociali e, così, durante tutti i giorni della manifestazione, presso lo stand AIG è stato possibile degustare il Gelato della Pace, la cui ricetta è stata creata e preparata dai Maestri Gelatieri Vincenzo Pennestrì e Mario Serani per ribadire il "no alla guerra" e dare un messaggio di pace e speranza a sostegno del popolo ucraino. Il Gelato della Pace, infatti, è stato ideato sulla base del dolce ucraino sochniki ed è caratterizzato da una base latte e ricotta con variegatura all'arancia e l'aggiunta di pistacchi per dare un tocco di italianità. Il Cavaliere del



Rosario Nicodemo

na delle punte di diamante della nostra Associazione Italiana Gelatieri, Rosario Nicodemo, è stato l'incontrastato vincitore della categoria "gelateria" del «Sigep Gelato d'Oro» ed assieme a Leandro Faraci, vincitore della categoria "pasticceri" nello stesso concorso, competerà nella prima edizione della Gelato European Cup, dove saranno scelti i team nazionali continentali che sa-

Gelato Emanuele Alvaro ha poi riprodotto, con il cioccolato, la bandiera ucraina che è stata utilizzata per la decorazione. Il Gelato della Pace ha riscosso enorme successo, attirando tantissimi giornalisti e clienti curiosi di assaggiare questo particolare gusto.

Il gelato della Pace per lasciare un messaggio di speranza al popolo ucraino



L'Associazione Italiana Gelatieri si fa onore

# Il nostro Rosario Nicodemo è stato il brillante vincitore della selezione per la "Gelato European Cup"

ranno ammessi alla finale mondiale che si terrà sempre a Rimini in programma nel 2024.

La novità è appunto il campionato europeo (che avrà la sua prima edizione nel 2023) e che sarà una vera e propria "fase eliminatoria" delle squadre composte, ciascuna, da un maestro gelatiere e un maestro pasticciere e cioccolatiere. Termina dunque l'automatismo della partecipazione "di diritto" e inizia una nuova fase di competizione scandita in selezione del team azzurro. La selezione dalla quale è uscito fuori Rosario Nicodemo si è articolata su due prove di gara – la "mistery crema" e la

"mistery fruit" – e con una finale dove i partecipanti si sono cimentati nella realizzazione di una monoporzione in vetro e di un gelato gastronomico.



# REPROMA FOOD EXCEL INTERNATIONAL HORECA EXHIBITION



24 - 27 APRILE 2022





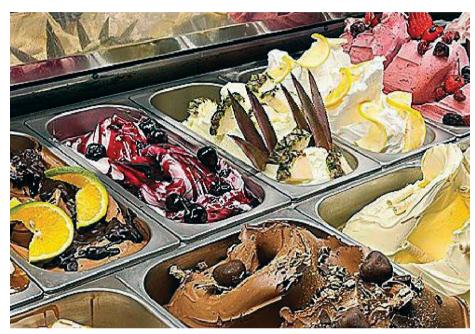
Dopo 8 anni di nuovo a Roma una Manifestazione professionale dedicata al settore dell'accoglienza che nasce dall'esperienza maturata in oltre 30 anni dall'organizzazione dello storico PA.BO.GEL.

inalmente in presenza. È questa la frase che si sentiva dire da tutti e molto di frequente all'interno dello stand Alg perché, come tutti ben sappiamo, per l'Associazione Ita-liana Gelațieri il Sigep non è solo una fiera. È il momento in cui incontrare colleghi e amici, per confrontarsi, scambiarsi idee e ricette e crescere tutti insieme all'insegna e nel nome del gelato artigianale italiano; è un modo per far incontrare generazioni diverse, per mettere a confronto chi ha fatto del gelato la propria vita e chi, per tradizione di famiglia o per pura passione, vorrebbe intraprendere questa carriera; è l'occasione per incontrare le aziende del settore e per creare opportunità di business in Italia e al-

Tutto questo, e anche di più è Sigep. E quando scriviamo "anche di più" ci riferiamo agli eventi salienti della manifestazione che, come abbiamo potuto notare nel corso degli anni, sono rappresentati soprattutto dai concorsi di gelateria. Ogni anno, infatti, sono centinaia i gelatieri italiani e stranieri che si iscrivono ai concorsi organizzati dall'AIG per mettersi alla prova e

### Il dolce "gelato" della competizione

# Ma al SIGEP sono i concorsi a tornare i veri dominatori incontrastati della scena





La premiazione di Paolo Costantini

per tentare di arrivare primi e gareggiare, così, per vincere il titolo di miglior gelatiere dell'anno.

Quest'anno, a causa della situazione pandemica, non si sono svolti il concorso L'Eccellenza delle Torte Gelato e il concorso dedicato esclusivamente agli Ambasciatori e ai Cavalieri del gelato, motivo per il quale, al contrario degli altri anni, gli Ambasciatori hanno potuto partecipare agli altri concorsi proposti;

Tra i "sorbetti"
Paolo Costantini
sbaraglia il campo
presentando
il fresco gusto
"birra Ceres"

come nelle passate edizioni, invece, i gelatieri si sono potuti sfidare nelle competizioni Sorbetti dal Mondo, Memorial Alberto Pica e Mille Idee per un nuovo gusto gelato dell'anno. Confermato anche il "super concorso" finale per eleggere il miglior gelatiere dell'anno. Il primo concorso, Sorbetti dal Mondo, si è tenuto nella giornata di lunedì ed è stato vinto da Paolo Costantini, gelatiere romano che ha presentato un sorbetto al gusto birra Ceres; al secondo posto si è classificato Matteo Grizi, seguito da Michelangelo Garruzzo, Salvatore Ravese e Gian Paolo Porrino.

Nella giornata di martedì si sono svolti invece il concorso Mille Idee e il Memorial Alberto Pica – miglior gelato al gusto nocciola. Entrambe le giurie, composte da esperti e giornalisti, si sono dichiarate molto soddisfatte dall'alto livello dei gusti presentati e, soprattutto, dalla tecnica e dalla ricercatezza dimostrata dai partecipanti. Sul podio del concorso Mille Idee sono saliti Carmelo Caratozzolo, Gelatiere calabrese che ha proposto il gusto "Mamertina", seguito da Pietro D'Agostino e Salvatore Ravese; al quarto posto si è classificato Pietro D'agostino con un secondo gusto in gara, seguito da Gabriele Scarponi, Mimmo Lucchese, Alessandro Marchese, Emanuele Alvaro e Simone Lauro.

Il Memorial Alberto Pica è stato invece vinto da Marianna Serani, gelatiera di Antrodoco, mentre al secondo posto si è piazzato Simone Lauro e al terzo Salvatore Ravese. Il quarto classificato è stato Gian Paolo Porrino, seguito da Emanuele Alvaro, Matteo Grizi, Mimmo Lucchese, Roberto Leoni e Gabriele Scarponi.

Al termine della premiazione i tre vincitori dei concorsi si sono sfidati per il titolo più ambito, quello di miglior gelatiere dell'anno. Marianna Serani, Carmelo Caratozzolo e Matteo Grizi, il quale essendo arrivato secondo al concorso dei sorbetti ha sostituito il vincitore Paolo Costantini che non ha potuto prendere parte alla competizione, si sono confrontati nella gara "mistery box". I tre gelatieri hanno dovuto creare, in 45 minuti, un gusto di gelato con gli ingredienti che hanno

Marianna Serani
e la sua nocciola
dell'Appennino
hanno conquistato
l'ambito "Memorial
Alberto Pica"



La premiazione di Marianna Serani



La premiazione di Carmelo Caratozzolo

Nel "Mille idee per un nuovo gusto" i sapori dell'Aspromonte portano alla vittoria Carmelo Caratozzolo

trovato nella scatola segreta. La giuria composta da Vincenzo Pennestrì – Presidente dell'Associazione Italiana Gelatieri, Claudio Pica – Segretario Generale dell'Associazione Italiana Gelatieri e Ciro Chiummo – gelatiere, pasticcere e componente della squadra italiana, vincitrice della coppa del mondo di



gelateria 2020, hanno deciso di premiare Matteo Grizi, il quale, avendo trovato nella mistery box caffè, miele, pistacchi, cedro, agrumi e fragola, ha deciso di creare il gusto "Fior di caffè profumato al cedro con un dolce caramellato in variegatura". Matteo Grizi è Ambasciatore del Gelato Italiano nel Mondo e titolare della gelateria Fortini di Albano Laziale; tra i suoi cavalli di battaglia possiamo annoverare i gusti Pistacchio Croc-

### Nella "mistery box" tra i vincitori dei tre singoli concorsi è stato Matteo Grizi ad avere la meglio fino a potersi fregiare del titolo di "Gelatiere dell'anno 2022"



La premiazione di Matteo Grizi

cante, Ricotta Salata e Meringa Illusion.

La grande sorpresa di quest'anno è stata presentata da Vincenzo Pennestrì e da Claudio Pica, i quali hanno dichiarato che i primi tre classificati di ogni concorso prenderanno parte

alla gara finale della *Coppa Italia di Gelateria*, una nuova competizione ideata e organizzata dall'Associazione Italiana Gelatieri.

Oltre ai primi tre vincitori di ogni concorso organizzato al Sigep, parteciperanno alla fase finale della competizione, che si terrà a Roma durante la manifestazione Excellence Food Innovation di novembre, i vincitori di vari concorsi che si svolgeranno in tutta Italia nei prossimi mesi; sono già state confermate le tappe di Milano, Torino e Reggio Calabria, ma se ne aggiungeranno altre per permettere a tutti i gelatieri del nostro Paese di prendere parte al torneo.

Chi prenderà, invece, il posto di Matteo nel 2023? Dobbiamo attendere ancora un anno per saperlo, nella speranza che la prossima edizione sarà all'insegna della "vera normalità", quella che tanto ci manca e che vorremmo ritrovare il prossimo gennaio, incontrando magari tutti i gelatieri esteri che, per le varie misure restrittive, non hanno potuto raggiungere il nostro Paese. L'appuntamento per la 44ª edizione è stato fissato dal 21 al 25 gennaio 2023 e l'Associazione Italiana Gelatieri è già al lavoro per nuove sorprese.



# 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.





no degli aspetti più caratterizzanti della parteci i p a z i o n e dell'Associazione Italiana Gelatieri al Sigep è, senza dubbio, l'incontro generazionale che si crea all'interno dello stand AIG. Da chi muove i primi passi nel mondo della gelateria, ai gelatieri professionisti, ai Maestri che hanno alle spalle una lunga carriera nel mondo della gelateria, tutti collaborano per la valorizzazione del gelato artigianale.

E se, attraverso i concorsi di gelateria, l'Associazione vuole premiare i gelatieri e iL loro lavoro di ricerca e sviluppo in ambito gelateria, con l'assegnazione del premio Vita da Gelatiere vuole invece onorare la carriera e l'esperienza dei Maestri Gelatieri che hanno dedicato la propria vita al gelato artigianale. Quest'anno, durante la consueta cena di gala organizzata dall'Associazione Italiana Gelatieri presso il Grand Hotel di Rimini, è stato premiato un uomo che ben incarna quanto sopra esposto, un professionista sempre pronto a parlare di ge-

#### Per quasi 40 anni tra i titolari della storica gelateria "Orsi" in via Torricelli a Milano

lato, ma soprattutto a dare consigli preziosi a chi si approccia a questo mestiere. Parliamo di Luigi Dragoni, nome ben noto nel mondo della gelateria, che ha iniziato la sua "vita da gelatiere" per amore. Come ha chiarito lui stesso, durante un pranzo organizzato presso il locale del suo amico Giolitti e durante la stessa premiazione, la sua carriera è nata da una storia d'amore che non riguarda il gelato artigianale, ma una giovane donna di Milano.

#### Le svolte che non si dimenticano

# Luigi Dragoni, dalla banca alla gelateria per scoprire il gusto ... della vita

Luigi, infatti, impiegato di banca nel capoluogo lombardo, una sera va nella gelateria Orsi di Milano, dove viene servito da una ragazza, la figlia dei titolari, che diventerà presto sua fidanzata e, nel 1969, sua moglie. Il matrimonio porterà Luigi a cambiare la sua vita, lasciando il lavoro di impiegato bancario per lavorare in gelateria, alimentato la sua curiosità, lavorando all'interno del laboratorio e collaborando con le aziende del settore, per affinare sempre più le sue conoscenze. Inoltre, grazie anche all'apporto di amici e colleghi che hanno contribuito alla sua formazione, attraverso la divulgazione e l'insegnamento, nel 1995 ha potuto raggiungere un livello



inizialmente occupandosi della parte commerciale e, in seguito, approfondendo le sue conoscenze tecniche in laboratorio. Dal 1970 e fino al 2008, Luigi Dragoni è contitolare della Gelateria Orsi di Milano, situata in Via Torricelli, 19. Tutto il resto è storia.

È la storia di una grande famiglia i cui componenti si sono dedicati nello sviluppo continuo di questa attività. È la storia di Luigi che ha tale da considerarsi un esperto in materia e iniziare, così, a fare delle consulenze ai suoi amici gelatieri.

Nell'anno 2009 Luigi raggiunge l'età pensionabile, ma non volendo abbandonare la vita da gelatiere, decide di dedicarsi all'attività associativa; dal 2009 al 2015 fa parte, con vari incarichi, dell'Accademia della Gelateria Italiana e, dal 2008 al 2012, partecipa all'organizzazione del 5° Campionato Italiano



#### Luigi Dragoni

Gelatieri e del 1° Campionato Europeo Gelatieri.

Negli anni seguenti fonda con altri colleghi l'Associazione degli Accademici Italiani Gelatieri Artigianali, nella quale riveste tutte le cariche previste dallo statuto e grazie alla quale continua la collaborazione con la MIG di Longarone, iniziata con la vecchia associazione, per lo sviluppo e l'organizzazione del Concorso Coppa d'Oro, percorso interrotto a causa della situazione pandemica. Per questioni personali, il Maestro Gelatiere Dragoni esce dal gruppo a fine 2021, ma ribadendo però la sua volontà di continuare a partecipare a fiere e manifestazioni del settore e sottolineando la loro importanza sia per ritrovare i vecchi amici, sia per trasferire ai giovani colleghi una parte

La passione di oggi?
Da ... pensionato
quella di trasferire
ai giovani colleghi
una lunga e ricca
esperienza personale

della sua esperienza personale.

Quest'ultima frase racchiude tutto ciò che rappresenta il Maestro Luigi Dragoni nel mondo della gelateria artigianale, un conoscitore del gelato di cui ama discutere e parlare con i vecchi colleghi e un valido professionista che vuole trasmettere la sua conoscenza a chi, come lui più di 50 anni fa, vuole intraprendere questa carriera, ma so-

### La commozione per aver ricevuto l'ambito premio "Vita da Gelatiere" degno compendio alla sua carriera

prattutto un uomo che, nonostante tutte le soddisfazioni ottenute durante il suo percorso professionale e nonostante tutti gli obiettivi raggiunti nel corso della sua vita, si emoziona ancora per aver ricevuto un premio. L'emozione non è stata solo sua, ma tutti i presenti hanno condiviso la commozione per le belle parole che il Presidente Pennestrì e il SG Pica hanno avuto per Dragoni e per il discorso sostenuto dal Maestro Gelatiere che, nel ringraziare tutti coloro che lo hanno accompagnato in questo cammino, ha ripercorso tutte le tappe più importanti della sua fantastica vita da gelatiere.



Luigi Dragoni con Nazzareno Giolitti e Gianluca Montervino

### ĽE:

### Evento benefico programmato per il prossimo ottobre

# Un sorbetto alla mela "solidale" potrà servire a sostenere la sfida contro la sclerosi multipla

'Associazione Italiana Gelatieri, fin dalla sua creazione, si è sempre dimostrata attenta ai temi sociali, manifestando sempre molto interesse per le iniziative solidali. Durante il Sigep, la creazione del Gelato per la Pace, di cui abbiamo nelle varie regioni del nostro Paese.

La Mela di AISM è un evento promosso sotto l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e con il patrocinio della Fondazione Pubblicità Progresso e si svolge ogni anno nelle prime giornate del mese di ottobre grazie ai volontari dell'Associazione Italiana Sclerosi Multipla che organizzano la vendita delle mele nelle Piazze italiane per informare, sensibilizzare e raccogliere fondi per garantire e potenziare i servizi destinati alle persone con sclerosi multipla, in particolare i giovani, e per sostenere la ricerca scientifica.

L'Associazione Italiana Gelatieri ha deciso di dare il proprio contributo e, pertanto, ogni gelatiere aderente all'iniziativa devolverà alla sede AISM della propria città 1€ per ogni cliente che acquisterà, durante il weekend dedicato alla manifestazione, un cono, una coppetta o una vaschetta – anche da asporto – in cui sia presente il gusto Sorbetto Mela Solidale. In alcune gelaterie sarà anche effettuata una raccolta fondi in collaborazione - e previo accordo - con la sede locale dell'Associazione Italiana Sclerosi Multipla.

L'organizzazione dell'iniziativa sarà gestita dalla dirigenza e dalla segreteria dell'Associazione Italiana Gelatieri, mentre il lavoro di ideazione della ricetta sarà coordinato dall'Ambasciatore del Gelato Italiano nel Mondo Roberto Leoni, che da anni organizza questa iniziativa nella propria



La Mela di AISM
è un'iniziativa
promossa sotto
l'Alto Patronato
del Presidente
della Repubblica
e con il patrocinio
della Fondazione
Pubblicità Progresso

parlato nelle pagine precedenti, non è stata l'unica iniziativa che ben si inserisce in quest'ottica. L'Associazione Italiana Gelatieri ha, infatti, annunciato che, nel primo weekend del mese di ottobre 2022, in concomitanza con le giornate di venerdì, sabato e domenica dedicate all'iniziativa nazionale "Le mele di AIMS", presso le gelaterie italiane aderenti e associate AIG sarà esposto in vetrina il gusto Sorbetto Mela Solidale, la cui ricetta sarà ideata dagli Ambasciatori del Gelato Italiano nel Mondo e garantirà l'utilizzo di mele a Km 0, coltivate



La composizione della ricetta non potrà che essere affidata a Roberto Leoni Ambasciatore del Gelato Italiano nel Mondo che da anni organizza questa iniziativa nelle proprie gelaterie di Cesena ed è profondo sostenitore dell'utilizzo dei prodotti a km 0

gelateria ed è, inoltre, un sostenitore dell'utilizzo di prodotti a km0. Gelaterie Leoni, infatti, che conta tre punti vendita, a Cesena, Oltresavio Cesena e S. Giorgio di Cesena, è l'unica gelateria in Romagna ad aderire al progetto "Campagna amica nel Gelato" di Coldiretti; Coldiretti garantisce e certifica che frutta, vino, miele e farine utilizzati nei laboratori siano realmente a km zero e colti-

vati secondo i principi di etica e rispetto racchiusi nella filiera agricola italiana.

Valorizzazione dei prodotti del territorio e solidarietà, due temi molto cari all'Ambasciatore del Gelato e a tutta l'Associazione Italiana Gelatieri sono alla base di questa bellissima iniziativa, che vuole sensibilizzare i clienti sia sul tema della sclerosi multipla, sia sull'importanza di scegliere prodotti creati a partire da alimenti sani e genuini, come si evince dalle parole del Maestro Gelatiere Leoni: "Qualche anno fa vedere i volontari di Aism vendere mele nella piazza della mia città, ricavando fondi per la ricerca, mi ha fatto pensare a come poter fare la mia parte.

Credo da sempre nell'importanza che noi Artigiani, con i nostri piccoli esercizi, abbiamo nelle città e nei quartieri e, inoltre, i nostri clienti hanno apprezzato moltissimo sia il gelato preparato per l'occasione che l'iniziativa; poterlo fare ora insieme a tutti colleghi disseminati in Italia mi riempie di orgoglio e speranza. La Mela non è quindi solo un ingrediente sano e buono, ma è anche il punto di unione tra il mondo del Gelato Artigianale Italiano e quello del sociale".

### Sarebbe il massimo riconoscimento

# Avviata la candidatura Unesco per il gelato artigianale italiano

gesti, l'artigianalità del lavoro che sta dietro ad un cono-gelato: una vera e propria arte che ora corre verso il riconoscimento come patrimonio immateriale dell'Unesco. Durante le giornate del Sigep è infatti partito l'iter per la candidatura della qualifica di "Maestri del Gelato Artigianale di Tradizione Italiana". Il progetto è partito dal Club Unesco di Udine e dal Comune di Cividale del Friuli, è appoggiato dalle principali associazioni di categoria (ACO-MAG, Artglace, Associazione Italiana Gelatieri, CNA, Comitato Gelatieri Campani, Comitato Nazionale per la Difesa del Gelato Artigianale e di Produzione Propria, Conpait Gelatieri, Federazione italiana gelatieri, Fiepet, Gelatieri Artigiani Triveneto, Gelatieri per il Gelato, I Magnifici del Gelato, Maestri della Gelateria Italiana) e vuole coinvolgere l'intera filiera del gelato e la cultura del territorio.

a passione, la ritualità fatta di

L'obiettivo finale è quello di vedere riconosciuta l'eccellenza didattica per alcune tipologie di gelato artigianale mediante una scuola di alta formazione che attinga risorse dal territorio e interagisca con cinque cluster di economia circolare: agroalimentare, trasformazione, enogastronomia, turismo, ristorazione e ricettività.



#### L'ASSOCIAZIONE PER L'ESERCENTE

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).

#### 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 respon-sabile/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

Mensile di informazione per gli Esercizi di Bar - Caffe' - Gelaterie

Latterie Pasticcerie - Ristoranti

Sede e Redazione Via del Circo Massimo, 9 - 00153Roma-

Tel.06.57.28.88.54 Fax.06.573.003.37

Aut. Trib. di Roma n.205 del 12/4/1985

N° 2 AGOSTO 2021 Direttore Claudio Pica

Direttore Responsabile Romano Bartoloni

Redazione Antonello Giuffrida, Deborah Caputo, Piergiorgio Tupini Finito di stampare nel mese di APRILE 2021 da Ricci Arti Grafiche per

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



#### PROFESSIONALITÀ ED ESPERIENZA AL SERVIZIO DELLA TUA AZIENDA



#### 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 appuntamentichiamare 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 Idrovore della Magliana, 155 00148 Roma

SC IMPIANTI - Attrezzatue 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

#### FORNITORI CAFFE' LATTE e derivati

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

CAFFE' MORGANTI

Via di Torcervara, 236 Roma

**IULIUS MEINL CAFFE'** 

#### **FORMAZIONE**

#### **ACCADEMIA GELATO ARTIGIANALE** ALBERTO PICA

Via del Circo Massimo, 9 00153 Roma

#### ALTRE CONVENZIONI

**SIAE** - Sede Regionale Roma

**BARBATO** - analisi cliniche





#### **MAKE IT WONDER-FULL**

Moak ti invita al SIGEP 2022 dal 12 al 16 Marzo a Rimini Pad. A1 Stand 093 ti aspettiamo!

