

L'ESERCENTE

A.E.F.E.R. - ASSOCIAZIONE ESERCENTI BAR CAFFÈ GELATERIE LATTERIE PASTICCHERIE PUBBLICI ESERCIZI DI ROMA E PROVINCIA
Via del Circo Massimo, 9 - 00153 Roma Tel. 06 5728885406 - 57288790 - Fax: 06 57300337 www.associazionebart.it - segreteria@associazionebart.it
79° ANNO DALLA COSTITUZIONE - 1944-2023 - ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI - Comitato Italiano per la Valorizzazione del Gelato Artigianale



PROTEGGO IL MIO BUSINESS E IL MIO FUTURO



COMMERCIO & SERVIZI

Bar+Ristoranti

Vuoi un'attività sempre un passo avanti?

Scegli **UnipolSai Commercio&Servizi Bar+Ristoranti**, scopri quanto il tuo lavoro possa migliorare grazie a **garanzie assicurative su misura e assistenza attiva h24, oltre le coperture tradizionali.**



Tutela il tuo mondo con soluzioni un passo avanti.

- **Indennizzo per chiusura temporanea**, dovuta a interruzione imprevista della fornitura di acqua o elettricità.
- **Copertura per riduzione del profitto** dovuta a precipitazioni piovose, grazie a **Salvastagione**.
- **Indennizzo per deterioramento prodotti** causa guasto al frigorifero, tramite la garanzia **Merchi in refrigerazione**.
- **Tutela del reddito** in caso di malattia, grazie a **Protezione del Reddito Speciale Salute**.

Message pubblicitario. Prima dello sottoscrivere leggere e farsi informare pubblicatosi al sito internet www.unipol.it.
Le garanzie sono soggette a limitazioni ed esclusioni condizioni di operatività alle quali sono prestate e solo in abbinamento con altre.

Per informazioni chiama il numero 0657288854



Editoriale

Cari Esercenti il turismo è tornato e le previsioni per quest'anno sono positive e danno una crescita delle presenze. Analizzando infatti i dati che hanno caratterizzato i flussi e quindi il lavoro del nostro comparto per l'anno 2022, notiamo che sul piano delle presenze turistiche rilevate a livello nazionale dall' Assoturismo-CST di Confesercenti, i dati dei flussi in Italia portano un bilancio di circa 174 milioni di presenze di clienti italiani e circa 164 milioni di clienti stranieri. Quindi un sostanziale riequilibrio tra le due componenti della domanda e i numeri dicono come la filiera del turismo sia tornata a respirare dopo due anni terribili. Infatti il 2022 si è chiuso sfiorando i 400 milioni di presenze, con un balzo del +38,2% sul 2021.

Il comparto registra dunque una robusta ripresa di arrivi e presenze, grazie soprattutto al forte aumento dei turisti stranieri e al rafforzamento della domanda italiana.

Risultati positivi sono stati raggiunti dagli imprenditori della ricettività in tutte le regioni e per le diverse tipologie di prodotti turistici, a trainare soprattutto i visitatori europei e si rileva un forte aumento anche di viaggiatori dal nord America (USA in testa). In assoluto Roma e le città/centri d'arte hanno registrato la crescita più rilevante.

Infatti questi dati per Roma sono ancor più incoraggianti per pensare che la prossima stagione turistica sarà rosea. Le previsioni per il 2023 rilevano sempre un certo ottimismo secondo le opinioni degli intervistati

Possiamo guardare con ottimismo al futuro

su un campione di circa 1500 operatori, di cui un quarto è sicuro che avremo una crescita ulteriore del settore anche se a ritmi decisamente più contenuti. Questo è accaduto per i primi tre mesi di quest'anno a causa dell'elevata inflazione e dell'aumento dei prezzi dell'energia a cui dobbiamo sommare il rallentamento dell'economia europea a causa della guerra in Ucraina. I dati rilevati nel settore turismo per la ristorazione, che ne è una componente importante, hanno avuto ricadute positive grazie anche alle proroghe delle osp emergenziali che hanno dato alle aziende un ampio margine di respiro per far fronte agli indebitamenti con le banche ed alle restituzioni dei ristori concessi dalle pubbliche amministrazioni nei due anni precedenti.

C'è stata una leggera flessione negli esercizi più distanti dalle zone turistiche della Capitale a causa della contrazione dei consumi delle famiglie che corrispondono all'ottanta per cento della loro clientela ma, l'abbassamento dei costi delle bollette



dell'energia che in questi mesi del 2023 si stanno verificando, inducono anche per le periferie a pensare positivamente all'arrivo della prossima primavera. Inoltre, va considerato che, la vicepresidente della European Travel Commission, Magda Antonioli, basandosi sulle analisi delle ricerche globali effettuate su Google per viaggiare in Italia, ha potuto affermare durante la conferenza di presentazione della prossima edizione della Bit che, per la nostra penisola, nell'estate 2023 si prevede una crescita del 32% del turismo internazionale rispetto alle presenze del 2022.

In conclusione, la nostra previsione per lo sviluppo futuro della ristorazione romana e del turismo nella Capitale, non può non tenere conto degli eventi di assoluto richiamo previsti da qui ai prossimi tre anni: la Ryder Cup Golf, che vedrà la sua conclusione a settembre di quest'anno, i Campionati Europei di Atletica Leggera che si terranno dal 7 al 12 giugno del 2024, il Giubileo Universale della Chiesa Cattolica che si terrà nel 2025.

Eventi che saranno portatori di grandi trasformazioni della Capitale, motivo per cui noi saremo attivi per rendere centrale l'importante presenza della ristorazione in tutti i progetti che saranno sviluppati dalla Pubblica Amministrazione ed a tal fine, già da adesso, promuoveremo incontri tra la nostra rappresentanza sindacale e i ministeri delle attività produttive e dei beni culturali con i quali affronteremo le problematiche ataviche del comparto, quali gli ostacoli alle OSP da parte delle Sovrintendenze alle Belle Arti e quant'altro rivesta importanza ai fini del riassetto cittadino di Roma Capitale.

Claudio Pica

Ulteriore boccata di ossigeno per la categoria

Dehors "liberi" fino a tutto il 2023

L'ufficialità possiamo accoglierla appena in tempo prima che vada in stampa il numero della rivista. Nell'ultimo giorno di febbraio la Camera ha dato il via libera definitivo al decreto legge Milleproroghe. Il testo contiene l'attesa proroga, fino a fine anno, delle autorizzazioni straordinariamente concesse a bar e ristoranti per continuare ad attrezzare liberamente i dehors a fronte delle restrizioni sanitarie dovute alla pandemia.

Come si ricorderà, proprio da queste pagine che ospitavano lo svolgersi a dicembre scorso dell'assemblea nazionale Confesercenti, il vice premier Salvini aveva garantito che il Governo avrebbe inserito il provvedimento all'interno della manovra economica, ovvero nella legge di Bilancio. Nelle consultazioni delle parti sociali che in quei giorni la competente Commissione al Senato aveva convocato, era stata proprio la Confesercenti, per voce del suo stesso segretario nazionale Bussoni, a chiedere la proroga andando oltre il 30 giugno ed assicurando quindi ai pubblici esercizi un'altra boccata d'ossigeno utile soprattutto per continuare ad ospitare all'esterno durante la stagione calda i clienti desiderosi di gustare all'aria aperta le consumazioni. Alla fine la norma "straordinaria" ha trovato collocazione più congrua in quel decreto Milleproroghe che, annualmente, ingloba misure che necessitano un prolungamento della validità in assenza di una definitiva soluzione del dato problema.

E' ovvio che per le città d'arte la misura va incontro agli imprenditori che così potranno accogliere soprattutto i turisti ricavando quelle entrate che ridurranno il disavanzo registrato specie per il prolungato periodo del lockdown,



La misura di sostegno ai pubblici esercizi è stata infine inserita nel decreto legge "Milleproroghe"

prima, e per il proseguimento delle severe restrizioni sanitarie, poi. A Roma, dove la lobby dei residenti non fa mai mancare le manifestazioni di dissenso verso anche chi è pienamente rispettoso dei regolamenti comunali e non solo tra chi, abusivamente, finisce con il danneggiare i suoi stessi colleghi, coloro che da sempre fanno "muro" ad esempio aversando ogni qualsivoglia aspetto della movida (tra questi una parte degli organi di informazione) dovrà accettare per altri 6 mesi la misura di sostegno rivolta alle imprese di ristorazione.

Sarà questo un periodo di tempo che le Associazioni di categoria potranno sfruttare per tentare di rimuovere quelle troppo severe disposizioni contenute nel "catalo-

go" degli arredi che tornerebbe ad essere pienamente applicabile a partire dal 2024 e frutto di un totale acquiescenza di una certa parte della politica verso gli esagerati rilievi posti dalla Soprintendenza. Rilievi che, accompagnati ad altri aventi origine dalle disposizioni in essere nel campo del sistema della viabilità, avevano portato alla stesura di quei piani di massima occupabilità applicati dal solo Municipio I° ma solo per una porzione di territorio, creando così situazioni di sperequazione per le quali una parte di ristoratori ha negli anni pagato un prezzo altissimo che, in taluni casi li ha costretti a ridurre il personale o a dover elemosinare uno sconto per l'affitto alla proprietà.

"La ricerca di una soluzione possibile e che non scontenti troppo le parti coinvolte nelle concessioni di suolo pubblico, rimarrà uno dei versanti verso il quale l'AEPER e quindi la Fiepet Confesercenti – continua a garantire il presidente Claudio Pica - continuerà a lavorare confrontandosi in maniera determinata con tutti gli interlocutori istituzionali".

Tra i punti in agenda della Regione Lazio oltre alla sanità ci sarà massima attenzione al mondo delle imprese

Francesco Rocca è dunque il nuovo Presidente della Regione Lazio - eletto nel 2013 per la prima volta presidente nazionale della Croce Rossa Italiana, incarico che ha lasciato alla vigilia della sua candidatura alla presidenza della Regione Lazio - è stato proclamato dalla Corte d'Appello ed effettuato il passaggio di consegne con il presidente vicario uscente, Daniele Leodori.

“È emozionante essere qui da dove comincia un percorso impegnativo. La campagna elettorale è finita, da oggi comincia una nuova fase. Non vedevo l'ora di cominciare perché erano tante le segnalazioni di difficoltà che i nostri cittadini e cittadine sono costretti ad affrontare” - aveva commentato il presidente della Regione Lazio, Francesco Rocca, durante la conferenza stampa dopo l'insediamento negli uffici di via Cristoforo Colombo a Roma.

Tra i grandi dossier di cui dovrà occuparsi la nuova amministrazione regionale certamente la sanità e i rifiuti. “Io mi metterò pancia a terra a lavorare perché di questo c'è bisogno, senza polemiche” - ha tenuto a specificare Rocca.

Sul tavolo del Governatore del Lazio ci sono però anche altri temi strategicamente importanti per il territorio regionale e per alcuni settori nei quali opera un numero cospicuo di piccole e medie imprese come il comparto agroalimentare.

Tra i punti, quindi, che saranno presenti nell'agenda politica del suo mandato ci saranno senza



Francesco Rocca Presidente della Regione Lazio

Francesco Rocca “Pancia a terra a lavorare perché di questo c'è tanto bisogno”

dubbio le infrastrutture. In particolare la questione trasporti che investe il Sud pontino e che vede nella realizzazione di opere dirimenti come il raddoppio della Roma-Latina, la Cisterna-Valmontone e la strada Pedemontana di Formia asset determinanti per lo sviluppo della Regione e l'economia del territorio. Così come il porto commerciale di Gaeta che se sostenuto potrebbe diventare vista anche la sua vicinanza al Mof di Fondi - che rappresenta il più grande e moderno centro italiano di concentrazione, condizionamento e smistamento di prodotti ortofrutticoli freschi - un hub di altissimo livello per tutto il bacino del Mediterraneo. Una serie di interventi che permetterebbero di rafforzare e dare nuovo impulso alle eccellenze del Lazio, a partire da quelle del settore agroalimenta-

re oggi caratterizzato da tradizione e innovazione, tecnologia e sostenibilità. Un comparto che a livello regionale conta circa 50 mila imprese, più di 70 mila addetti di cui oltre il 66% occupati nelle coltivazioni agricole e nella produzione di prodotti animali e servizi connessi e il 29% al lavoro in industrie alimentari e delle bevande.

Un settore che vede le imprese del Lazio essere rappresentate dai produttori, dalla tipicità dei loro prodotti e dall'impegno verso la tutela e la valorizzazione del territorio. La filiera dell'agroalimentare e le aziende che la rappresentano possono davvero essere un volano per creare nuova ricchezza e posti di lavoro nel Lazio, questo è l'auspicio delle Pmi romane e laziali.

Per ora si confida nei sondaggi

Il 2023 potrebbe essere l'anno del rilancio post-pandemia per il turismo nella capitale

Quali prospettive per il turismo della città di Roma per la stagione 2023? I numeri indicano che a partire da maggio dello scorso anno, quando è scemata l'emergenza Covid, abbiamo recuperato le presenze, avvicinandoci al 2019. Nel 2022 ci sono stati in un tempo più contratto circa 13 milioni di arrivi con 32 milioni di presenze. Roma è una delle città europee più amata dai turisti internazionali, molto più di Milano e più di Venezia stando ai sondaggi. Peccato che spesso questi dati non vengono rivenduti dai media in modo entusiasmante. Questo risultato è frutto della storia millenaria della città, delle tante culture che si sono susseguite nel tempo e che hanno lasciato tesori inestimabili e dato vita ad una cultura popolare che solo a Roma si riesce a vivere. Frutto anche di una ospitalità che sa accogliere il cliente in modo caloroso e genuino non facendogli mancare nello stesso tempo il li-



Una veduta di Fontana di Trevi

Nella speranza che le previsioni ottimistiche finiscano per avverarsi grazie anche ai prossimi grandi eventi ospitati a Roma nel prossimo triennio

vello del servizio imprenditoriale legato alla ricettività e all'enogastronomia.

“Assoturismo” Confesercenti in questi anni si è distinta nel mondo tra le rappresentanze di categoria per l'impegno e la tutela delle imprese, con la costante interlocuzione con le diverse amministra-

zioni comunali, sia per la risoluzione dei problemi che per la promozione della città e delle attività turistiche.

Il 2023 è un anno che ha tutte le caratteristiche giuste per battere ogni record di presenze. A parte la crisi legata al conflitto russo-ucraino, sperando che non peggiori ora che il caro energia sembra essere rientrato, c'è tanta voglia di vacanze tra le popolazioni europee. Ce lo dicono i sondaggi ma anche le prenotazioni che ad oggi vedono per la primavera-estate un 80% delle prenotazioni alberghiere.

La ricettività a Roma rimane in sofferenza come ci ricorda il nostro presidente di “Assohotel”, Francesco Gatti. Mancano all'appello più di 200 alberghi chiusi per il Covid. Questi erano il motore dell'ospitalità dei gruppi organizzati, si farà fatica a trovare camere in questa stagione nella nostra capitale. Sono previste aperture di hotel di lusso 5 stelle, un



Il campo di gara dove si disputerà la prestigiosa Ryder Cup di golf

segmento importante per la qualità della ricettività romana, ma questi sono pochi e non servono a colmare il gap dei gruppi organizzati.

Anche sull'enogastronomia Roma rimane ai vertici della classifica mondiale. Fiepet Confesercenti, associazione degli esercizi pubblici capitanata da Claudio Pica, si è dannata per far approvare la proroga delle osp emergenziali legate alla pandemia. Battaglia riuscita. Impegnata poi anche per la valorizzazione delle eccellenze del territorio, dal vino, al gelato fino al carciofo romano.

Sono poi in arrivo i grandi eventi come l'arrivo del Giro d'Italia, la Ryder Cup di golf, grandi concerti allo Stadio Olimpico e al Circo Massimo, un buon lavoro fatto dall'Assessorato ai Grandi Eventi. La parte eventi è fondamentale per Roma che torna dopo anni a rivivere. Il punto nodale rimane però sempre il fattore servizi pubblici che purtroppo rimangono carenti. Grossi problemi ancora sui mezzi di trasporto pubblici, più della metà delle fermate delle metropolitane hanno le scale mobili non funzionanti, gli autobus non camminano per il troppo traffico e per la mancanza delle preferenziali. Servirebbero pedonalizzazioni del centro storico e tram, cose che si



L'Assessore capitolino ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda Alessandro Onorato

sentono raccontare da decenni ma nessuno si sa prendere la responsabilità di mettere in opera.

Poi c'è il problema immondizia. Se da una parte l'emergenza rifiuti è stata risolta, la città rimane sporca per la mancanza dei classici spazzini. Sia il centro storico che la periferia hanno un decoro pessimo non imputabile solamente alla pubblica amministrazione ma anche al cittadino medio, irrispettoso nei confronti del bene pubblico.

Daniele Brocchi, direttore turismo Confesercenti Roma e Lazio ha provato a sbilanciarsi: *"Confido nella stagione 2023, i numeri ci saranno ed importanti ma sono demoralizzato come rappresentante di categoria e cittadino, nel vedere una città che non riesce a cambiare sotto il profilo civico, infrastrut-*

Le Associazioni di categoria aderenti al sistema Confesercenti animate da spirito combattivo e pronte ad incalzare l'Amministrazione Capitolina nell'interlocuzione istituzionale



Il Giro d'Italia farà quest'anno tappa a Roma

urale e mentale con una propensione alla conservazione delle bad practice".

Nonostante queste malattie incurabili per Roma, "Assoturismo" con le sue tante verticali e presidenti riesce a far fronte alle tantissime segnalazioni degli operatori. La novità è anche la nomina di Angelo Di Porto come presidente di "Assoturismo" Roma, una figura che si aggiunge al panorama Confesercenti e che sicuramente aiuterà il comparto turismo ad interagire e porsi in maniera più determinata nei confronti dell'Amministrazione Capitolina.

Soddisfazione condivisibile tra tutti i ristoratori della capitale

Cucina "romana" Caput Mundi

Una bella soddisfazione per i ristoratori romani il prestigioso riconoscimento che la capitale ha ricevuto da Tripadvisor come la migliore città al mondo per la qualità del cibo e la bontà dei suoi piatti della tradizione culinaria.

In particolare è stato il premio Tripadvisor Travellers' Choice Awards 2023 a sentenziare come Roma debba in particolare meritarsi la citazione per piatti come la "carbonara", la "cacio e pepe" e la "coda alla vaccinara", portate accattivanti per i turisti esteri, amati anche dagli italiani e riprodotti in tutti i ristoranti del Paese.

Questo riconoscimento che certifica la grande potenzialità attrattiva della ristorazione per il turismo, recentemente celebrata dal film con Julia Roberts "Mangia prega ama", viene ancor più sottolineato dalle prossime aperture di locali all'insegna del grande lusso. Locali destinati alla ristorazione stellata ed all'alta moda internazionale dei principali brand di tutto il mondo, quali per esempio l'albergo di lusso "Six Senses", che insisterà su piazza San Marcello, mentre sono



prossime le aperture in via Veneto del "Nobu Hotel and Restaurant" di Robert de Niro e del "Bulgari Hotel Roma" a Campo Marzio, dove si proporrà un'offerta culinaria di elite, grazie all'opera dello chef stellato Niko Romito.

Quindi Roma che è la città al quarto posto per le destinazioni più popolari al mondo, dopo Dubai,

Piatti accattivanti come "carbonara" "cacio e pepe" e "coda alla vaccinara" hanno ottenuto il riconoscimento da Tripadvisor Travellers' Choice Awards 2023



Bali e Londra, svetta al primo, per cibo e gastronomia, ma non riesce a risalire nella classifica della permanenza turistica che da anni vede sostare gli ospiti, mediamente, solo per un giorno e mezzo.

Indubbiamente le attrazioni principali sono i monumenti, il Vaticano e le opere d'arte che sono uniche al mondo ed allora perché non

siamo la città con più permanenza turistica?

Non è un segreto che mentre le altre capitali europee hanno costantemente adeguato il tessuto della città "storica" migliorando i servizi e per mezzo di nuove viabilità, incrementando e migliorando i trasporti pubblici, la nostra pubblica amministrazione si è adagiata sugli allori che le ricchezze storico culturali di Roma hanno comunque sempre rappresentato.

L'eccellenza dell'accoglienza fatta dagli albergatori e dai ristoratori ai loro clienti è sicuramente apprezzata dai turisti, ma da sola non può essere sufficiente a coprire mancanze quali la nostra città non è riuscita a risolvere, come il problema dei rifiuti, il rendere efficienti gli autobus e le metropolitane, carenti e non adeguati alla bisogna. Se al problema rifiuti si spera che la prossima messa in opera di un inceneritore possa essere parzialmente risolutiva, pur essendo prossime le aperture delle fermate della metro linea C "Porte Metronia" e "Colosseo" (importante per la connessione con la linea B), per i trasporti siamo ancora in alto mare con progetti di prolungamenti e nuove linee ipotizzate solo sulla carta.

A questo poi si deve sommare la mancanza dell'offerta ai turisti di

attrattive quali quelle che i dintorni di Roma e le bellezze del Lazio potrebbero offrire, dalle spiagge ai parchi naturali, dalle zone termali alla montagna. Tutte cose queste che sono un valore aggiunto per invogliare i visitatori più facoltosi ad aumentare la loro permanenza. Opportunità colte a causa della mancanza di interesse della pubblica amministrazione ad interconnettere tutte queste risorse con la capitale.

La ripresa di cui si parla nell'editoriale del Presidente Pica dà buone prospettive per l'aumento dell'afflusso turistico a Roma e ci sono segnali da parte dell'Amministrazione Capitolina a realizzare quelle opere da troppo tempo rimandate e che ora andrebbero portate a compimento prima dell'inizio del Giubileo del 2025.

Importanti sono quelle già decise che interessano molti Municipi di Roma e che sono in numero complessivo di 135 in procinto di essere avviate, fra cui citiamo la risistemazione di tutta l'area che interessa le terme di Caracalla. Questo programma di rigenerazione urbana che interessa tutti e 15 i Municipi con mirati progetti per la città, prevede lo stanziamento di quasi due miliardi di euro ed è stato pensato per ridurre il *gap* di fruibilità di queste parti della città, grazie ad



Ma molto è da fare su tutto il versante dell'accoglienza turistica adeguando tutti i servizi collegati a Roma oggi del tutto inadeguati

un sistema integrato di connessioni atte a valorizzare le realtà esistenti, fino ad oggi escluse dai circuiti turistici.

L'altra grande novità riguarda la "Ryder Cup" di golf che l'Italia si è aggiudicata per quest'anno e dopo un percorso ad eventi di avvicinamento, porterà l'attenzione mondiale sul nostro paese e sulla capitale vedendo in ultimo la sua conclusione presso il Marco Simone Golf & Country Club.

Se il cibo come attrazione turistica batte il Pantheon, il Colosseo o il Cupolone, non deve essere più un tabù e offrire alternative accattivanti per attrarre l'ospite più facoltoso e di lunga permanenza come farà la manifestazione golfistica quest'anno e come, da anni, il Convention Bureau di Roma e Lazio si sforza di fare per portare nella capitale la grande economia che muove dall'ospitare periodicamente convegni di richiamo internazionale.

Dario Del Buono



Dopo il successo dello scorso anno Fiepet Confesercenti Roma e Lazio, associazione di categoria che opera in rappresentanza degli operatori del settore degli esercizi pubblici associati alla Confesercenti, promuove la seconda edizione del Festival del Carciofo Romanesco.

Il Festival si terrà come lo scorso anno nel quartiere Sant'Angelo di Roma, presso il complesso del Portico d'Ottavia, nell'antico ghetto ebraico, un luogo simbolo della storia dell'Urbe e della comunità ebraica di Roma, la più antica in Europa.

La cucina ebraico-romanesca ha nel carciofo un ingrediente basilare, protagonista di molti piatti tipici. Se particolarmente fresco e tenero, i romani sono soliti consumarlo crudo, tagliato a fettine e condito con olio e limone. La tradizione lo predilige anche "alla romana", cotto a fuoco lento e condito con pangrattato, aglio, prezzemolo, pepe e abbondante olio. Ma il piatto più conosciuto a Roma è "alla giudia" fritto nell'olio con il gambo in alto e bello croccante.

Il carciofo alla giudia è forse il piatto più famoso, preparato da tutti i ristoranti del ghetto ed offerto caldo e croccante alle centinaia di turisti che fanno la fila per assaggiarlo. Nel ghetto ebraico le donne ebraiche erano solite cucinare le mammole per mangiarli alla fine della ricorrenza del Kippur, la festa dell'espiazione in cui per ventiquattr'ore si osserva il digiuno totale ed una preghiera continua.

Prodotto basilare di molti piatti tipici della cucina ebraico-romanesca su tutti quello alla "giudia" fritto nell'olio con il gambo verso l'alto e bello croccante

Per la seconda edizione

E al Portico d'Ottavia torna di nuovo il Festival del Carciofo Romanesco



Il festival sarà l'occasione per i ristoratori di Roma di rilanciare il turismo agroalimentare ed il proprio settore attraverso la cultura e l'identità in un piatto, facendo conoscere, a turisti italiani e stranieri, le ricette tradizionali, uniche ed inimitabili, anche riproposte in maniera innovativa, ed i prodotti tipici di Roma e del Lazio che ne sono la base.

Il festival del carciofo romanesco non è solo un evento di promozione commerciale - dichiara Claudio Pica, Presidente Fiepet-

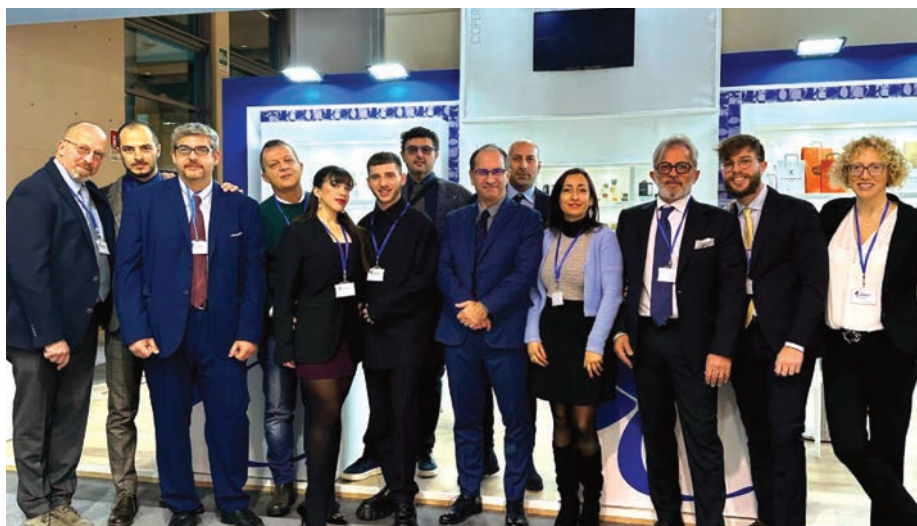
Confesercenti di Roma e Lazio - è soprattutto una occasione di riscoperta delle tante specialità legate a Roma e alla sua cultura. Anche tra i prodotti occorre fare rete, costruire un nuovo spirito di squadra. Questo processo - ricorda ancora il Presidente Pica - deve partire dai prodotti più rappresentativi del nostro territorio e della nostra storia, dall'antica Roma, per passare attraverso la cucina giudaico-romanesca, alla gastronomia della corte imperiale e papale, non trascurando il grande tesoro della cucina popolare. Questa eccezionale gamma del tipico è una delle chiavi del nostro successo in vista del giubileo e dei grandi eventi della Città Eterna.



Tra le aziende leader in Italia nella produzione di tovagliati

Anche nella ristorazione, come nella vita, la prima impressione è sempre quella che conta. E se il primo assaggio di una buona pietanza o la prima emozione suscitata dalla location sono fondamentali, vale certamente lo stesso per la cura dei dettagli e dei particolari: ad esempio la scelta del tovagliato.

Ne sa qualcosa la Carpino Srl di Salerno, un'azienda specializzata nella produzione e personalizzazione di tovaglioli e tovagliati in carta, dispenser, bicchieri monouso e altri accessori per il settore Ho.Re.Ca, per le torrefazioni e per le pasticcerie e gelaterie.



Il nutrito staff aziendale presente all'ultimo Sigep di Rimini

La Carpino Srl è una bella realtà, nata negli anni novanta e guidata a trazione familiare dai fratelli Andrea, Antonio e Michele Carpino mentre Gennaro Isoldi è il 'Commercial Director', al seguito uno staff ben strutturato di figure specializzate per soddisfare al meglio le esigenze di clienti e operatori.

L'azienda vanta tradizioni centenarie di famiglia nel settore della carta e,

grazie a questa consolidata esperienza, riesce a selezionare dettagliatamente e con cura i materiali per realizzare i prodotti che meglio rappresentano il core business della Carpino. Un'azienda capace di servire, attraverso processi produttivi realizzati con macchinari moderni e in continua evoluzione, un ampio mercato rappresentato da bar, pasticcerie e gelaterie e una clientela leader in

vari settori quali torrefazioni, compagnie aeree, aziende di ristorazione etc.. La Carpino Srl ha la sua sede in Campania (Salerno) ma la sua fitta rete di agenti le garantiscono una presenza capillare su tutto il territorio nazionale. Una strategia di vendita che sposa la vision aziendale e che oggi vede concessionari e distri-

butori capaci di rappresentare l'azienda anche in Europa.

Tra le leve di sviluppo della Carpino Srl vi sono innovazione e sostenibilità, grande attenzione quindi al futuro del comparto ristorativo e affini. Anche per questo, l'azienda è impegnata costantemente a rafforzare il contatto diretto con la propria clientela. Importante, a tal proposito, la partecipazione alle più importanti manifestazioni fieristiche sia di carattere nazionale che internazionale. Tra cui, il Sigep - Salone internazionale della Gelateria di Rimini - Levante Prof a Bari, l'Host a Milano, il Sic di Trieste, Expo Dolomiti di Longarone.



Gli amministratori della Carpino S.r.l.: al centro Antonio, alla sua sinistra Michele, alla sua destra Andrea

Impresa a trazione familiare presente capillarmente su tutto il territorio italiano



Consorzio Roma Doc, il destino di un nome

La denominazione Roma Doc nasce nel 2011 grazie alla costituzione dell'Associazione Produttori vini DOC Roma, fondata da una decina di aziende distribuite su circa 175 ettari vitati nell'area intorno a Roma. I produttori, consapevoli delle potenzialità del loro territorio e della forza del nome della Città Eterna, volevano promuoverne e tutelarne il nome in Italia e nel mondo.

Da allora molti altri produttori hanno aderito al progetto fino ad arrivare a sfiorare le 50 unità che possono contare, a oggi, su una superficie di 300 ettari vitati. Una crescita costante che necessitava di una organizzazione più strutturata, esigenza che si è concretizzata nella costituzione del Consorzio di Tutela del vino Roma Doc, messa in atto con la pubblicazione del decreto ministeriale in Gazzetta Ufficiale sul numero 38 del 15 febbraio 2018.

Nello specifico, il Consorzio di Tutela Vini Roma Doc promuove

un modello di produzione vitivinicola quanto più trasparente ed affidabile e ne garantisce la tracciabilità dal vigneto alla bottiglia; controlla il rispetto delle regole stabilite dal Disciplinare di produzione che sono alla base della sua identità; ha la responsabilità della gestione della produzione in funzione del mercato; tutela la denominazione dalle innumerevoli forme di imitazione e frodi possibili; si occupa della valorizzazione e comunicazione del marchio, del territorio e delle aziende aderenti mediante varie forme di promozione in Italia e nel mondo.

E proprio sul versante della promozione e della comunicazione il Consorzio sta giocando molte delle sue fiches.

“Con risultati estremamente lusinghieri – sottolinea Tullio Galassini, Presidente del Consorzio – come testimoniano i successi ottenuti in alcuni degli appuntamenti clou del calendario delle manifestazioni di settore: da Vinitaly al Merano Wine Festival, da Vinòforum e Vignoltalia, fino alla recente presentazione della prossima edizione di Pro-Wein, dove saremo presenti per la prima volta, in ogni occasione abbiamo ricevuto positivi riscontri sia da parte della stampa di settore

L'impegno è promuovere un modello di produzione vitivinicola quanto più trasparente ed affidabile garantendo la tracciabilità dal vigneto alla bottiglia

che da operatori e appassionati”.

Del resto poter contare su un nome come Roma costituisce certamente un endorsement importante che comporta onori e oneri.

È evidente che il brand Roma gode di un appeal internazionale che ha pochi eguali – puntualizza Galassini – e questo ci ha consentito di partire con il piede giusto, con una crescita in doppia cifra di anno in anno. Al tempo stesso tutti noi avvertiamo la responsabilità di portare un nome, Roma, che ci impone una ricerca assoluta della qualità ma anche uno stile che sia sempre all’altezza della situazione”.

Da qui la decisione di dar vita a situazioni di alto profilo che hanno visto persino il coinvolgimento di Università come Tor Vergata, l’organizzazione di eventi importanti anche in collaborazione con altri settori come moda e spettacolo, la promozione e la divulgazione delle etichette del Consorzio in alcune tra le location più belle della Capitale.

“E il prossimo passo – conclude Galassini – deve necessariamente essere quello che preveda una maggiore interazione tra i nostri produttori e la ristorazione romana. L’aspetto negativo è che purtroppo, storicamente, i vini laziali hanno da sempre vissuto la sindrome del nemo propheta in patria,



TULLIO GALASSINI
PRESIDENTE CONSORZIO TUTELA VINI ROMA DOC

Tullio Galassini, Presidente del Consorzio: “Fondamentale creare un rapporto più profondo con i ristoratori romani”

vale a dire una scarsa presenza di referenze regionali nell’ambito delle carte dei vini dei ristoranti dell’Urbe. Lo stesso accade per le etichette Roma DOC e questo

costituisce un paradosso perché il mood utilizzato in quasi tutto il mondo è quello di proporre degli abbinamenti territoriali. Ripeto, questo è un vulnus e, pur nell’assoluta consapevolezza che una metropoli come Roma non possa attuare la politica autarchica utilizzata in altri luoghi, dove praticamente viene dato spazio solo ai vini della zona, riteniamo che una quota di attenzione in più rispetto alla produzione locale sarebbe quanto meno auspicabile. L’aspetto positivo della questione è che esistono degli enormi margini di miglioramento e su questo dobbiamo lavorare. Nascono anche da questo concetto le diverse ipotesi di collaborazione che stiamo mettendo in atto, in particolare con FIEPET, che prevedono strategie atte a rendere sempre più concreta la liaison tra produttori e ristorazione romana”.



Claudio Pica*, Piergiorgio Tupini**

La Tuscia tra cultura e gastronomia

Un piccolo territorio tra la Toscana, l'Umbria e a ovest le acque del Mar Tirreno, racchiuso tra monti e laghi, solcato dalla via Francigena e dal Tevere, costellato da rilievi e dai borghi storici appare la Tuscia, una nicchia culturale ove sopravvivono leggende, cronache e tradizioni sia di costume che gastronomiche.

Oggi la Tuscia coincide con la provincia di Viterbo, ma storicamente i suoi confini molto più ampi comprendevano parte delle attuali Toscana e Umbria, compreso il borgo millenario di Civita di Bagnoregio, che posto su un colle di argilla, tufo e lava, domina sulla valle dei calanchi sottostante col suo ponte di circa 300 metri, donando il fascino e il mistero della storia della "città che muore".

Vuole la mitologia che Viterbo sia stata fondata dagli esuli di Troia dopo la conquista degli Achei; mentre Ercole, con la sua clava lanciata sul terreno generasse il cratere divenuto l'attuale lago di Vico. Viterbo come "capitale" della Tuscia con il suo centro storico medievale più grande d'Europa, candidata attualmente a capitale europea della cultura, è stata sede per 27 anni, nella seconda metà del 1200, nello splendido palazzo costruito in occasione del trasferimento della sede del pontefice Alessandro IV (1254-1261), di nove pontefici che hanno dato alla città l'appellativo di Città dei Papi.

La cucina della Tuscia, crocevia tra la cucina toscana, quella umbra e quella ebraico-romanesca si basa su oli extravergini di oliva, carni, legumi, formaggi e verdure autoctone, garantiti dal marchio "Tuscia Viterbese" assegnato dalla locale Camera di Commercio e per i prodotti riconosciuti Dop e Igp dalla Comunità Europea, che, gli chef della zona hanno reinterpretato elaborando nuove ricette per conquistare nuove clientele sempre più esigenti.

Un settore commerciale difficile da gestire poiché il vasto patrimonio imprenditoriale, delle tradizioni enogastronomiche e dei prodotti alimentari è a

volte sconosciuto o poco apprezzato. Ma, il settore commerciale appare ben guidato e coordinato dal Presidente della Confesercenti di Viterbo Vincenzo Peparelli che con professionalità, con l'ampia disponibilità alla crescita delle imprese viterbesi e con la particolare attenzione alla realizzazione della Guida enogastronomia della Tuscia ha dato un valido impulso, con i suoi cinque itinerari illustrati che comprendono le principali aree di interesse turistico quali la città di Viterbo e le sue frazioni di San Martino al Cimino, Bagnaia, la Quercia, S. Angelo poi le Grotte S. Stefano, Roccalvecce, i Monti Cimini, il lago di Bolsena la Teverina e la costa degli etruschi, alle produzioni agroalimentari tipiche di qualità raccontandone, i saperi, i



sapori, i gusti, il folclore indicando allo stesso tempo agli ospiti, italiani o stranieri, dove trovarli, dove degustarli e dove acquistarli.

Ogni itinerario proposto, ha una storia, un sapore, una caratteristica riconoscibile, ma, soprattutto, possiede un patrimonio di uomini e donne che conservano gelosamente e tramandano le tradizioni del buon mangiare e la cultura dell'accoglienza, ovunque il viaggiatore si soffermi, siano essi cantina, ristorante o frantoio, per gustare i prodotti della Tuscia.

In questo lembo di terra è complicato risalire alle origini territoriali di un piatto tipico e nei borghi può anche accadere che le stesse ricette cambino secondo le radici familiari.

Le pendici del monte Cimino sono la culla di noc-

ciocli e castagneti, le sponde del lago di Bolsena accolgono vigneti, uliveti, cantine e frantoi che producono vini e oli apprezzati in zona, ma anche la stagionatura come il primo sale, le caciotte o il Pecorino Romano Dop, I piatti della Tuscia profumano di erbe selvatiche, olio e prodotti tipici, come le nocciole e le castagne dei Monti Cimini, l'olio extravergine di Canino, le patate di San Lorenzo Nuovo, i funghi porcini e gli ovoli, le lenticchie di Onano, i fagioli di Sutri, il pesce di lago e le carni locali.



Anche le verdure, i pomodori scato-
loni, i broccoli, gli asparagi, le melanzane e le carote color viola grazie al clima mite e ai terreni di ottima qualità sono particolarmente gradevoli.

Fra i piatti rustici, meritano le paste fatte in casa i lombrichèlli alla vitorchianese con finocchio selvatico, gli gnocchi col ferro di Soriano nel Cimino, preparati con acqua, farina e sale e lavorati con un ferro da calza durante la preparazione, pasta straccia, fettuccine, pappardelle, ghighi conditi sia a base bianca che con sughi realizzati al pomodoro e con carne locale, salsiccia e cacciagione, le diverse minestre di legumi, il brodo di tinca con i tagliolini, gli gnocchi di patate, il fieno di canepina e la minestra col battuto e ancor prima "l'acquacotta con gli odori", la cui preparazione richiede che i pomodori siano cotti con cipolla e odori e allungati con acqua; alla fine della cottura nella zuppa si sgusciano delle uova, si lascia raprendere l'albume e si versano sugli avanzi di pane indurito messo da parte nella credenza che con l'acqua, un po' di erbe raccolte nell'orto, un po' d'olio, talvolta il sale, l'aglio e il calore riacquistava morbidezza ed elasticità tanto da poter essere masticato anche da chi di denti ne aveva pochi e lontani ricordi. Oggi la zuppa nei ristoranti è diventata un piatto ricercato e costoso, mentre a casa resta il piatto di chi non ama gettare gli avanzi di pane e ha voglia di utilizzare alcune erbe che per il loro straordinario aroma fanno da complemento a molti dei piatti tipici del territorio come il finocchio selvatico e la mentuccia. Poi arriveranno le varianti con l'aggiunta dell'uovo e del baccalà o addirittura i carciofi, ma non da tutti condivise poiché di prodotti aggiunti sono più ricchi rispetto allo spirito di povertà del pane raffermo e delle erbe di campo.

La Borrachine, era, invece, un brodo di verdure ed erbe aromatiche, con l'aggiunta del pane e dell'uovo e di maggiorana, cicoria o mentuccia, oltre verdure ed erbe spontanee disponibili secondo la stagione. Poi il Fieno di Canepina con ragù bianco e granella di nocciole, l'estrema finezza della pasta tagliata a mano molto simile ai capelli d'angelo. Altra ricetta di recupero è la "panzanella campa-

Ogni itinerario proposto possiede un patrimonio di uomini e donne che conservano gelosamente e tramandano le tradizioni del buon mangiare

gnola" la cui origine è contesa tra la Maremma e la zona di Viterbo; una portata che non prevede la cottura e che nella sua versione più semplice è composta solo da pomodoro, pane raffermo inzuppato con l'acqua, basilico, olio extravergine di oliva e sale e poi le insalate di mazzòcchi, crescione o pisciallètti, le facjòle co' le fette e i funghi ferlèngi.

Nel cocchio sulla cenere devono essere presenti tutti gli elementi, patate, cicoria prodotti nel territorio della Provincia di Viterbo che è l'eldorado per gli amanti della buona cucina e dei sapori decisi e genuini della Tuscia. I primi piatti della Tuscia sono di regola preparati artigianalmente con pasta fatta in casa e poi conditi con sughi robusti a base di carne o cacciagione.

Le ricette di carne comprendono scamorrita e ròcchie, l'agnello, il manzo locale, il maiale allevato all'aperto, il pollo, il coniglio.

Tra ricette antiche e rivisitazioni dei piatti tipici rientrano anche le frittelle "bertolacce", tradizione di Corchiano, mentre a Viterbo e nella Tuscia si assaggia la Pignattaccia una preparazione tipica dei mandriani della zona che, tra l'Ottocento e il Novecento, al mattino prima di condurre le mucche maremmane al pascolo mettevano in grossi calderoni, ossia le pignatte, i tagli meno pregiati delle carni di maiale come la coda, muscolo, trippa, guance poi bagnate con acqua e vino bianco e aromatizzate con erbe selvatiche. Il pentolone veniva quindi adagiato sulla cenere calda e la sera, al ritorno dal pascolo, si ritrova un bollito pronto per essere consumato.

Per chi ama gustare il pesce, i due grandi laghi vulcanici di Bolsena e Vico producono specie

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



In questo lembo di terra è complicato risalire alle origini territoriali di un piatto tipico e nei borghi può anche accadere che le stesse ricette cambino secondo le radici familiari

ittiche di ottimo livello culinario: il persico reale, i latterini, il coregone, il luccio, la tinca, le anguille. Il pescato del lago costituisce la base per le preparazioni in cucina della "Sbroscia", una sorta di zuppa preparata secondo una ricetta antica con il coregone, specie non autoctona del lago di Bolsena la cui pesca è limitata a precisi periodi dell'anno. Perciò "i vecchi pescatori usavano affumicare il coregone pescato a fine estate per mantenerlo e mangiarlo anche in inverno", ma c'era anche chi ne marinava piccoli tranci, passandoli nell'aceto e nell'olio mettendolo poi in bagno in vasi molti grandi con spezie e odori come rosmarino, salvia o buccia di limone. Dal mare arrivano, pesce di paranza, il branzino, sogliola e mormora, polpo e orata, fragolino e occhiate, poi crostacei, telline e cannolicchi che rappresentano il trionfo per la preparazione di primi e secondi piatti di grande sapore, offerti nei ristoranti sia a mare che nell'entroterra.

Alla fine i dolci della Tuscia preparati con la farina di frumento, uova, nocciole, castagne e noci tra i quali i ceciarioli tipici delle zone di Corchiano e Vignanello a forma di ravioli, ripieni di crema di ceci, il pangiallo, il pane del Vescovo, i maccheroni con le noci, le castagnole alla Sambuca, le ciambelle con l'anice o al vino bianco e per

chiudere i classici tozzétti biscotti secchi con le nocciole dei Monti Cimini, i biròlli e il torciglione tuscanese, soprattutto, per festeggiare i Santi Patroni.

Ed ecco che inizia la discesa che dal monte Cimino arriva alle sponde del lago di Bolsena attraversando un bacino costeggiato da ettari di ulivi per la produzione di oli monovarietali di leccino e caninese e di vigneti per accompagnare il cibo con gli ottimi vini Est-Est-Est di Montefiascone, Colli etruschi viterbesi, Tarquinia, I Vignanello rosso, tutti Doc, fino all'aleatico di Gradoli e alla Cannaiola di Marta.

Concludendo, la Confesercenti di Viterbo e il suo Presidente Vincenzo Peparello, consapevoli del valore del patrimonio enogastronomico della Tuscia, invitano gli ospiti e i viaggiatori a fermarsi nelle terre dell'antica Etruria che hanno tramandato, oltre a una cultura di grande valore sociale, un patrimonio gastronomico di elevato interesse. Quindi, una terra da scoprire per avvertire la vita nei luoghi ove i monumenti, i templi, i sacelli, le edicole, i depositi votivi sono il segno dell'antica religiosità, che si ascolta nel fruscio del vento e sulle rive di quel mare a cui gli Etruschi donarono il nome, e che ancora fa riemergere cultura, tecnica, arte, nonché quel gusto che ha accompagnato lo sviluppo di una gastronomia sempre più a misura dell'uomo e della terra che lo ospita.

**Presidente Aeper e Fiepet Confesercenti
**Presidente dell'Accademia della
Cultura Enogastronomica*

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

20/21 aprile all'open space del Portonaccio

In questi anni il mondo del gelato – grazie anche all'impegno portato avanti dall'Aig - ha raggiunto numeri importanti sia come posizionamento di prodotto che come fatturati economici. In Italia le vendite hanno raggiunto nel 2022 i 2,7 miliardi di euro tra gelaterie, pasticcerie e bar con gelato, in crescita del 16% rispetto al 2021 (2,3 miliardi nel 2021 e 1,85 miliardi nel 2020); mentre in Europa i 9,83 miliardi di euro nel 2022 contro gli 8,7 del 2021.

A breve sta per aprirsi una nuova stagione per il gelato artigianale italiano, una primavera ricca di appuntamenti tra cui alcune nuove iniziative targate Associazione Italiana Gelatieri. Per il 20 e 21 aprile, organizzato dall'Aig, è in programma l'evento 'Roma Food Exhibition' presso 'Excellence Academy' in zona Portonaccio, spazio eventi di 'Excellence' di Pietro e Claudio Ciccotti. Una location molto interessante – che si appresta a divenire uno degli open space più versatili della Capitale per ospitare eventi di ogni tipo – frutto di un progetto di rigenerazione urbana di uno stabile che era un 'non luogo' riportato a piena vita con uno spazio eventi e una scuola di formazione professionale realizzati con tecnologie moderne, innovative e sostenibili. Una piattaforma multicanale che promuove il patrimonio enogastronomico italiano attraverso i grandi eventi enogastronomici, la formazione professionale, le iniziative B2B B2C.

Per il 20 e 21 aprile, quindi, porterà le novità del gelato in una sorta di preview che vedrà esibizioni in



“Roma Food Exhibition” ...aspettando Excellence

grande stile a novembre prossimo con la X Edizione di 'Excellence Food Innovation' al Roma Convention Center La Nuvola all'Eur. Nello spazio di Portonaccio si assisterà ad un'anticipazione delle nuove tendenze del settore declinate sul gelato in tutte le sue sfaccettature: alcolico, gastronomico, gourmet, sostenibile. L'evento 'Roma Food Exhibition' sarà anche l'occasione per celebrare una nuova tappa della Coppa Italia di Gelateria, giunta alla sua

seconda edizione dopo il grande successo dello scorso anno. In particolare, si svolgerà il 'Premio Palatino d'Oro' competizione per le qualificazioni della Coppa Italia di Gelateria.

“Ci attendono molti impegni, tra eventi e formazione, a conferma delle tante energie che l'Associazione Italiana Gelatieri sta mettendo in circolo per continuare a promuovere il gelato artigianale. Un grazie a tutti i nostri Maestri Gelatieri, tra Cavalieri e Ambasciatori, che con la loro professionalità e creatività stanno portando un prodotto del nostro Made in Italy a raggiungere livelli sempre più alti” – commentano i vertici dell'Aig, Claudio Pica segretario generale e Vincenzo Pennestrì presidente.



**L'AIG porterà
all'Excellence
Academy le nuove
tendenze del gelato
artigianale italiano**

Quando nella mente di Alberto Pica cominciò a insediarsi stabilmente l'idea che ci volesse qualcosa di veramente speciale per sovvertire le tendenze al consumo tra l'ice cream industriale e quel gelato artigianale che ancora faceva fatica a rappresentare un'alternativa abituale a quel prodotto che beneficiava di cospicui budget pubblicitari per conquistare fette sempre consistenti di consumatori, per lo più giovani e quindi più sensibili a quel tipo di richiamo di facile presa, la "genialata" fu appunto quella di avviare una campagna promozionale periodica (la stagione primaverile si sarebbe prestata sotto ogni punto di vista) che facesse in modo di cogliere proprio l'attenzione del mondo dei bambini e portarli per mano a far loro scoprire che, al ghiacciolo ed al cornetto della famosa azienda al quale il suo nome era indissolubilmente legato, c'era qualcosa di più buono ed accattivante che si poteva provare.

Quel gelato artigianale che magari genitori, zii e nonni sapevano già cosa fosse e rappresentasse, per essere preferito laddove c'erano bar che avevano un laboratorio per produrlo, visto che fino all'inizio degli anni '80 era difficile vi fosse qualcuno più ardimentoso che avesse aperto (o volesse farlo) una gelateria solo con lo scopo di vendere unicamente quel solo prodotto. Il gelato

Sarà la 35° edizione quella che vedrà gelaterie di Roma e di molte altre città italiane rinverdire quella geniale iniziativa promozionale che contribuì decisamente a portare in auge il consumo del prodotto artigianale diventato col tempo elemento di forza della gastronomia Made in Italy

Ritorna la storica manifestazione

"Gelato a Primavera" assieme ai bambini con coni e coppette si ritorna a far festa

Associazione Italiana Gelateri

Gelato a Primavera
35° FESTA DEL GELATO ARTIGIANALE E DEL LATTE FRESCO

GELATO DAY
GIORNATA EUROPEA DEL GELATO ARTIGIANALE
24 MARZO

Buono, nutriente, sempre diverso come tu lo vuoi.

QUI GELATO ARTIGIANALE

FRESCO DI QUALITÀ

Il latte fresco di mattina della mucca Gelsomina ogni giorno è trasformato in un ottimo gelato.

un gelato gratis per tutti i bambini

Iniziativa patrocinata da:

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

ROMA

ROMA

Camera di Commercio Roma

CONFERENTI

infatti si consumava ancora solo quando si era nella stagione più

calda mentre per il resto dell'anno era la pasticceria ad attirare stabilmente l'attenzione generale.

E allora quale migliore idea ci poteva essere se non andare nelle "elementari" e distribuire lì, con il permesso dei direttori scolastici, quella cartolina che, consegnata al bar o alla gelateria del quartiere, faceva conoscere al bambino l'alternativa al cornetto ed al ghiacciolo, nella concreta speranza che quel cono o quella coppetta di gelato lo conquistasse in maniera tale da convincere mamme e papà che pure lui, una volta conosciuti, li avrebbe preferiti e chiesti magari per fare merenda il pomeriggio.

Così partì la macchina organizzativa di "Gelato a Primavera" (era il 1987) che si finanziò quasi intera-

Già avviata la macchina organizzativa che vedrà tra marzo ed aprile le gelaterie aderenti condividere l'iniziativa

mente con gli sponsor della manifestazione e, in parte, con il desiderio degli esercenti e dei gelatieri di farsi conoscere nel quartiere e diventare un punto di riferimento per soddisfare quella voglia di gelato che negli anni a seguire avrebbe rapidamente preso piede e

sovertito la tendenza al consumo rispetto a quell'ice cream che sino a quel momento aveva dominato incontrastato il mercato.

Chiamate a raccolta dal presidente Alberto Pica, le associazioni presenti già in molte città o addirittura singoli gelatieri che ne venivano a conoscenza e maturavano l'idea di pubblicizzare il proprio negozio, partendo dall'adesione ad una manifestazione come Gelato a Primavera, servì a farla crescere in termini numerici e tutt'ora, lasciando libere le associazioni di organizzarla liberamente in qualsiasi periodo della stagione, per una settimana o per un solo giorno, tra marzo e aprile sicuramente Roma e Torino, vedranno molti bambini delle scuole materne ed elementari ricevere la carto-

lina che li porterà, nella gelateria del proprio quartiere, a ritirare quel più gratificante cono-gelato.

La macchina organizzativa è ormai collaudata. Soprattutto a Roma ci sono gelaterie che hanno partecipato a tutte le 34 edizioni che si sono svolte (la pandemia ne ha fatte saltare un paio) ma altre se ne andranno ad aggiungere perché hanno aperto da poco o intendono rilanciarsi perché, con la stagione più calda, la produzione si intensifica e, partendo dai bambini per arrivare ai turisti (che per fortuna sono tornati a visitare le nostre città) il gelato artigianale può sempre rappresentare il miglior richiamo possibile per accrescere la linfa vitale verso le imprese del settore.

Putignano ed il suo Carnevale hanno ospitato la tappa pugliese della Coppa Italia di Gelateria

La Coppa Italia di Gelateria non conosce soste. L'ultima tappa c'è stata nelle Puglie, a Putignano, sfruttando la concomitanza con lo svolgersi del tradizionale Carnevale, promosso dall'omonima Fondazione presieduta da Giuseppe Vinella, e che storicamente da quelle parti è un evento particolare, proprio della ridente località in provincia di Bari. Ad animare l'organizzazione e seguirne il corretto svolgimento l'Ambasciatore dell'AIG, Claudio Bove, naturalmente supportato dai suoi preziosi collaboratori.

Ad assicurare tutta l'organizzazione l'Ambasciatore dell'AIG, Claudio Bove

"E' tutta un'altra mandorla" è stato il tema ripreso per mettere a confronto i gelatieri iscritti alla competizione. Una gara appassionante e dove la giuria ha avuto il suo bel da fare per stilare la classifica dei migliori. Alla fine della contesa è stata Maria Chiara

Sanna ad affermarsi e ad acquisire il diritto a partecipare alla finale nazionale che si svolgerà a novembre in Roma, nell'ambito della manifestazione Excellence Food Innovation. A contenderle fino all'ultimo la vittoria, Gaetano Lattarulo e Gaetano De Martino, finiti rispettivamente secondo e terzo sul gradino del podio.

Il direttore di AIG Claudio Pica, presente all'evento, ha tenuto a ringraziare per l'ospitalità e l'accoglienza l'Amministrazione locale nella persona della sindaca Luciana Leara e del presidente del Consiglio Comunale Michele Vinella.



Al centro con la coppa la vincitrice Maria Chiara Sanna. Alla sua destra la sindaca di Putignano Luciana Leara

Ci sono persone che non fanno mancare del rispetto delle tradizioni il loro virtuoso percorso di una vita. Questo è possibile anche per i sodalizi che intendono sempre privilegiare la fedeltà associativa verso chi ne sostiene la loro ragion d'essere. E fare rotta ogni anno verso Rimini per partecipare ad un appuntamento imprescindibile come quello con il SIGEP, la rassegna più importante al mondo in tema di produzione dolciaria, per l'Associazione Italiana Gelatieri significa anche destinare un premio divenuto tradizionale, come quello di "Vita da Gelatiere".

Destinato appunto a coloro che hanno rappresentato e continuano a farlo da anni e nel miglior modo possibile, attraverso una carriera irreprensibile, l'amore e la passione per il gelato artigianale. Quest'anno la soddisfazione di riceverlo è toccata a Ferdinando Buonocore che, da una Capri da sempre legata ad abbinare l'offerta turistica con la migliore tradizione gastronomica, ha fatto della produzione di gelato artigianale un punto di forza dell'attività commerciale iniziata nell'isola dal padre Raffaele già dal lontano 1950.

La famiglia Buonocore incarna ancora oggi la storia della tradizione agroalimentare campana e partenopea. Una storia tutta da raccontare che, partita con una sorta di street food tutto caprese inizialmente fondato sul binomio salumeria-friggitoria, dal 1973 vide inserire sempre per volontà del capo-stipite Raffaele la produzione di gelateria e pasticceria artigianale quale complemento dell'offerta

In quel di Capri l'azienda di famiglia è stata l'antisegnana dello street food all'italiana dalla friggitoria alla salumeria dalla pasticceria alla gelateria

A Rimini la consegna del tradizionale premio AIG

Ferdinando Buonocore una "Vita da Gelatiere" ...ma non solo



Ferdinando Buonocore premiato dal presidente Vincenzo Pennestri e dal segretario Claudio Pica

rivolta soprattutto verso quei turisti che, per quasi tutto l'anno, già venivano a soggiornare anche per pochi giorni in quella perla del Mediterraneo ed erano soliti affollare (e ancora affollano) la "piazzetta" e i suoi dintorni, lì dove ci sono i locali storici che ospitano l'attività di famiglia Buonocore.

Ferdinando assume le redini dell'azienda nel 1993. Da lì in poi la fama che gira intorno alla storica azienda assume decisamente contorni internazionali.

Non è un caso che celebrità quali la modella Naomi Cam-

pbell, l'attore Silvester Stallone, le cantanti Beyoncé e Mariah Carey, per citarne solo alcuni, siano venute per gustare le proverbiali specialità della casa. Gli stessi Dolce & Gabbana hanno voluto utilizzare proprio lo spazio della gelateria quale location per alcuni scatti pubblicitari.

Il gelato di Ferdinando soprattutto, in un certo senso è diventato un'icona del Made in Italy, visto che è menzionato in diverse riviste internazionali del settore ("Picard" in Francia, "Food Channel" negli Stati Uniti, "Globe Trotter" in Giappone). La stessa pasticceria unisce tradizione e innovazione, dalla sfogliatella napoletana ed il babà, a nuove ed originali esperienze gustative come il Caprilù, un dolcetto nato da un'idea di mamma

Carmela, realizzato con pasta di mandorle italiane e gli infondibili limoni del territorio, rigorosamente senza glutine e lattosio, né conservanti o coloranti.

Ma Ferdinando Buonocore non è noto solo per la produzione dolciaria di livello. Si è distinto anche per il suo impegno associativo visto che, dal 2009, è presidente di Artglace, una sorta di confederazione delle Associazioni di Gelatieri dell'Unione Europea, la quale è stata promotrice della "Giornata europea del Gelato Artigianale", che si celebra ogni 21 marzo, anche qui una data non scelta a caso, dal momento che è dall'inizio della stagione primaverile che il gelato comincia a diventare, ovunque, piacevole abitudine di consumo.

Insomma una figura a tutto tondo,

Anche una carriera da dirigente come presidente di ARTGLACE promotrice della Giornata Europea del Gelato Artigianale

quella di Ferdinando, che il presidente ed il direttore dell'AIG, Vincenzo Pennestrì e Claudio Pica, sono stati davvero onorati di premiarlo per la sua "Vita da Gelatiere".



Buonocore nei panni di presidente di Artglace

Affermazione straripante alla Gelato Europe Cup per i nostri campioni di casa

Finora non avevamo avuto la possibilità di celebrare il trionfo della squadra italiana alla Gelato Europe Cup, manifestazione di nuovo conio svoltasi durante le giornate del Sigep e valevole quale qualificazione alla decima edizione della Gelato World Cup che si terrà sempre a Rimini il prossimo anno. Il termine "celebrazione" lo utilizziamo perché il team vincitore era rappresentato da nostre vecchie conoscenze. Il team manager Davide Malizia, il pasticciere Vincenzo Donnarumma ed il campione di casa all'AIG, Rosario Nicodemo.

"Siamo stati felicissimi per questa vittoria, aveva commentato per tutti a caldo Davide Malizia. Abbiamo proposto degustazioni all'insegna del grande stile italiano e con una magnifica scultura artistica realizzata con tecniche inno-

vative. Una volta completata la squadra con uno scultore del ghiaccio e con uno chef, cominceremo gli allenamenti per farci trovare pronti alla finalissima del prossimo anno".

I tre vincitori al momento della premiazione



**Rosario Nicodemo
Vincenzo Donnarumma
ed il team manager
Davide Malizia
fanno grande
la nazionale italiana
che parteciperà
alla Gelato World
Cup 2023**

La Rubrica fiscale

La nuova rottamazione dei ruoli

La legge di bilancio 2023 (nello specifico l'articolo 1, commi da 231 a 252 della L.29/12/2022 n. 197) ha previsto una nuova "rottamazione dei ruoli", che riguarda i carichi consegnati all'Agente della Riscossione dall'1/1/2000 al 30/6/2022. La norma in oggetto è indubbiamente opportuna e potremmo definirla salvifica, in particolare per la categoria dei pubblici esercizi, che è uscita con le ossa rotte da una pandemia che, tra limitazioni varie, distanziamenti e chiusure forzate, ha falciato numerose aziende del settore, lasciandone in seria difficoltà le superstiti, nonostante i palliativi offerti con contributi statali estemporanei e di dubbia efficacia, o con la eccezionale concessione (temporanea!) di utilizzo di parte del suolo pubblico a determinate e particolari condizioni.

Abbiamo visto, in effetti, che l'urgenza di erogare contributi in modo veloce ed automatico durante l'emergenza epidemiologica, ha gratificato, alcune volte, in modo strabico e distonico contribuenti che non erano meritevoli, molto più frequentemente, non in modo adeguato quelli che ne necessitavano. Per esempio, la soluzione di convertire in credito d'imposta parte dei canoni di locazione pagati durante il periodo di forzata chiusura totale o limitata (cd. lockdown), si è rilevata miope, perché il problema che è apparso immediatamente evidente non era di ottenere un credito spendibile un anno dopo in sede di dichiarazione dei redditi o su un'iva periodica -probabilmente nemmeno dovuta, visto che l'attività era ferma !!- ma era come pagare, materialmente, i canoni di affitto che i locatori pretendevano, minacciando sfratti ed, anzi,

approfittandone per provare ad ottenere la risoluzione del contratto, se locazione era a fine corsa ed evitarsi l'erogazione dell'indennità di avviamento ex articolo 34 della L.27/07/1978 n.392 (ben 18 mensilità dell'ultimo canone corrisposto, raddoppiate se l'immobile venga, da chiunque, adibito, entro un anno, all'esercizio della stessa attività). Una legge efficace, in tal senso, avrebbe evitato il florilegio di contenziosi che ha avvelenato ulteriormente i rapporti tra locatore e conduttore: bastava varare una

**Norma di legge
davvero opportuna
per la categoria
dei pubblici esercizi
penalizzata
come nessun'altra
dalle restrizioni
dovute alla pandemia**

norma che sospendesse la debenza dei canoni di locazione ex lege, come era naturale e logico, senza lasciare la soluzione delle diatribe alla libera iniziativa delle parti o alla letteratura giurisprudenziale, i cui esiti, a tre anni dagli eventi, non sono stati ancora scritti!!!

Nella dinamica della gestione aziendale ogni imprenditore è consapevole delle precedenze operative necessarie per la sopravvivenza, e, nella difficoltà, dipendenti e fornitori sono stati, giustamente, anteposti al pagamento delle imposte e dei contributi.

Al termine di questo percorso accidentato, caratterizzato da una crisi economica senza precedenti, le conseguenze sono state che



Dr. Massimiliano Borghese

numerose aziende si sono scoperte debentrici dello Stato, in quanto impossibilitate ad assolvere regolarmente alle imposte correnti o anche solo a rispettare rateizzazioni di avvisi bonari o cartelle di pagamento e persino a caducare "rottamazioni" varate da precedenti normative, nonostante le moratorie concesse durante il periodo pandemico.

Proprio in questi casi, la novella rottamazione si distingue dalle precedenti, perché consente di resuscitare eventuali definizioni agevolate intraprese in passato e decadute per mancato pagamento delle rate.

Vediamo, in estrema sintesi, le caratteristiche e modalità di attivazione di questa "rottamazione quater", la quale, anche dal nome, tradisce la circostanza che è la quarta riproposizione della definizione agevolata dei ruoli, pur con le sue specificità, rispetto alle versioni precedenti.

Periodo

In primo luogo, bisogna analizzare la finestra temporale di accesso, ossia, come anticipato, la definizione riguarda i ruoli consegnati all'Agente della riscossione (Ader) entro la data del 30/06/2022. Gli interessati, quindi, dovranno, innanzitutto, verificare che i ruoli, eventualmente definibili, non siano stati affidati all'Ader successivamente a questa data.

Oggetto

In secondo luogo, in merito al perimetro oggettivo della rottamazione, precisiamo che sono potenzialmente interessate alla definizione tutte le entrate affidate all'Ader, sia di natura tributaria, che di natura previdenziale.

Le eccezioni, tassativamente individuate dalla legge, sono: le somme derivanti dal recupero di aiuti di Stato indebitamente percepiti; le somme da condanna della Corte dei Conti; le sanzioni pecuniarie irrogate da autorità penali; tutte le partite affidate da autorità estere all'Ader, nell'ambito delle convenzioni internazionali di cooperazione nell'attività di recupero coattivo; le somme ascrivibili ai Comuni ed enti locali, che si avvalgono per la riscossione di soggetti diversi da Ader.

Una volta identificati e visualizzati i ruoli, il contribuente potrà decidere quali cartelle di pagamento rottamare, in quanto esiste la facoltà di definire solo alcune di loro ed, addirittura, solo alcuni ruoli contenuti nella medesima cartella.

Anche nella scelta delle somme da rottamare, bisogna tenere in considerazione la concorrenza della norma (articolo 46, L.197/2022 cit.) che prevede lo stralcio gratuito delle partite affidate al Concessionario per la Riscossione fino al 31/12/2015, di importo residuo non superiore ad €1.000,00.

Domanda

Una volta che sono stati individuati i singoli ruoli per i quali si vuole procedere alla definizione agevolata, va presentata, entro il 30/04/2023, una specifica domanda, utilizzando esclusivamente l'applicativo telematico attivabile dal sito messo a disposizione dall'Agente della Riscossione, mentre, a differenza del passato, non saranno ammessi moduli cartacei. La domanda andrà presentata con modalità leggermente diver-

se soltanto se il debitore è sottoposto a procedure di sovraindebitamento di cui al D.Lgs.12/01/2019 n.14.

Termini e modalità di pagamento
Nella domanda andranno specificate il numero delle rate attraverso le quali si intende estinguere il debito. Il carico può essere dilazionato massimo in n.18 rate, da assolvere:

- le prime due, per un importo pari, ciascuna, al 10% delle somme dovute, con scadenza, rispettivamente, la prima, il 31/07/2023 e, la seconda, il 30/11/2023;
- le altre, scadenti il 28 feb-

**Rispetto al passato
la nuova "rottamazione"
consente di resuscitare
eventuali definizioni
agevolate intraprese
in passato e decadute
per il mancato
pagamento delle rate**



braio, il 31 maggio, il 31 luglio e il 30 novembre di ogni anno successivo. Ovviamente, è anche possibile

pagare in unica soluzione, entro il 31/07/2023.

Il tardivo, insufficiente, oppure omesso pagamento, preclude i benefici della rottamazione, con una tolleranza massima, nel ritardo, pari a cinque giorni. In caso di decadenza dalla definizione, però, a differenza delle precedenti versioni, non è previsto alcun divieto di rateizzare il carico residuo, ai sensi dell'articolo 19 del D.p.r. 29/09/1973 n.602.

Il pagamento può avvenire secondo le modalità indicate nella comunicazione di liquidazione degli importi (domiciliazione bancaria, bollettini precompilati, oppure presso gli uffici dell'Agente della Riscossione).

Effetti

Lo sconto ottenibile è pari alle sanzioni, interessi ed aggi di riscossione addebitati nei ruoli individuati in sede di inoltro delle domande.

L'unica accortezza è valutare la circostanza che, scegliendo di definire le cartelle, l'effetto è la rinuncia all'eventuale contenzioso attivato in precedenza su di esse. Con la presentazione della domanda di rottamazione il debitore non è più considerato moroso nei confronti dell'Erario o degli enti creditori e, di conseguenza, non possono essere intraprese, nei suoi confronti, azioni cautelari (fermi, ipoteche), né, tanto meno, esecutive (pignoramenti).

Rimangono in piedi le azioni, quali fermi ed ipoteche, in essere fino al perfezionamento della rottamazione, con il pagamento dell'unica o ultima rata (in caso di scelta rateale).

Inoltre, può essere rilasciato il DURC se i carichi previdenziali risultano compresi nella domanda di rottamazione.

Riproduzione riservata

SIVER

FOTNITURE PER

ALBERGHI
RISTORANTI,
PIZZERIE
BAR, ENTI,
COMUNITA',
RISTORAZIONE
COLLETTIVA,
CATERING



VIA IDROVORE DELLA MAGLIANA 155 ROMA
Contatti: 06/65746420 - siver@siver.it

www.siver.it

AEPER, come già pubblicato sulla nostra rivista, è partner del progetto Zero Waste Catering LAB, finanziato nell'ambito di ERASMUS+. Nello specifico il progetto coinvolge anche scuole alberghiere di Croazia, Slovenia e Belgio. Il coordinamento avviene dal Centar Slave Raškaj di Zagabria. L'obiettivo del progetto è quello di valorizzare le procedure green ed ecocompatibili di Bar e Ristoranti venendo incontro alla sempre maggiore attenzione a questi temi da parte dei clienti.

Anche a tavola possiamo dare il nostro contributo alla lotta contro il riscaldamento globale, avendo attenzione all'impronta carbonica dei cibi che scegliamo!

Privilegiare i prodotti tipici locali, ridurre gli sprechi alimentari, scegliere i menu stagionali può fare la differenza!

Molto spesso Bar e Ristoranti non evidenziano le buone pratiche che hanno già adottato, scegliendo cibo a km0, riducendo gli sprechi e proponendo menu a bassa impronta carbonica: grazie a uno specifico sito predisposto da questo progetto i consumatori potranno scegliere i ristoranti più virtuosi.

Per maggiori informazioni scrivete alla mail cla@galileo.it mettendo come oggetto "Progetto AEPER Zero Waste Catering LAB".

Si devono evitare anche gli sprechi energetici, tanto più ora che il costo delle bollette è diventato insostenibile. Anche in questo caso il progetto aiuta i pubblici esercizi a fare le scelte più corrette.

Sono disponibili materiali per approfondire tutti questi temi ed i

Privilegiando l'offerta dei prodotti locali nei menù stagionali si può dare una grande mano alla riduzione dello spreco alimentare



Giovani studenti della scuola alberghiera al lavoro

Zero Waste Catering LAB Come valorizzare l'approccio...green di bar e ristoranti

pubblici esercizi aderenti al progetto avranno diritto ad esibire il logo del progetto, il tutto senza alcun costo per i soci AEPER.

Anche i fornitori virtuosi di prodotti a km0 vedranno valorizzate le proprie offerte dal sito costruito nel

progetto ed anche loro possono chiedere maggiori informazioni alla mail cla@galileo.it mettendo come oggetto "Progetto AEPER Zero Waste Catering LAB".

A cura di Tito Livio Mongelli



Alberghi e ristoranti, personale cercasi

La ripresa del settore turistico e della ristorazione si scontra sempre di più con le difficoltà di reperimento del personale: per la Pasqua ed i mesi primaverili dei Ponti – periodi di picco della domanda – è possibile stimare oltre 50 mila lavoratori 'mancanti' nelle imprese turistiche. A lanciare l'allarme è Assoturismo Confesercenti, sulla base di elaborazioni sul mercato del lavoro condotte da CST.

Nel 2022 i pernottamenti nelle strutture ricettive italiane hanno raggiunto quota 400 milioni e la tendenza appare favorevole anche per il 2023 sia sul fronte del turismo interno che da oltre confine. Una situazione paradossale: da un lato si prospetta un aumento del volume della produzione e dei posti di lavoro creati, dall'altro le imprese del settore continuano a registrare carenza di addetti. La difficoltà nella ricerca del personale ha assunto anzi un contorno ormai



strutturale, che si manifesta regolarmente già dagli anni pre-pandemia, ma che sta diventando sempre più grave con la ripartenza del comparto.

Per il trimestre febbraio-aprile, vale a dire il periodo di riapertura delle imprese stagionali e della ripresa dei flussi turistici in Italia, si preve-

de un fabbisogno di circa 210 mila addetti nelle imprese turistiche. Ma i lavoratori non si trovano: complessivamente, in media le imprese segnalano difficoltà di reperimento delle figure professionali nel 34%

La seria difficoltà di reperimento dei lavoratori rischia di vanificare la crescita seguente la pandemia

dei casi, non solo per preparazione inadeguata ma, sempre più spesso, per mancanza di candidati. Una percentuale che sale addirittura al 52% nella ristorazione, mentre scende al 26,7% nelle altre imprese del turismo.

S.C. IMPIANTI SRL

Progettazione
Arredamenti e attrezzature
ristoranti
laboratori industriali
gelaterie
pasticcerie

**Particolari agevolazioni, verranno
garantite agli Associati**

CARPIGIANI IRINOX ifi POMATI[®]
CHOCOLATE TECHNOLOGY

INDIRIZZO : VIA DELL'AQUILA REALE 49-49A - 00169 ROMA - TELEFONO: 06 26 49 16
E-MAIL: TECNICO@SCIMPIANTI.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 Regionali, nonché l'abbonamento annuale al mensile "L'Esercente". Il versamento potrà essere effettuato tramite c/c postale oppure attraverso i nostri collaboratori o direttamente presso la Segreteria dell'Associazione. A tutte le aziende associate, l'Associazione consegnerà gratuitamente tutti i cartelli obbligatori (orari, riposo settimanale, ingredienti e listino prezzi europeo da esporre secondo quanto previsto dalle Leggi), oltre ad una elegante agenda annuale.

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 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), controcorsi dei dipendenti.

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

CONFRONTI CON LE ISTITUZIONI E LE AUTONOMIE LOCALI: Rappresentanza nelle Commissioni Regionali, Comunali e Municipali - Assessorati alle Attività Prodotti dei Comuni, - Prefettura e Regione.

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

I NOSTRI CONSULENTI PER ZONA

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

L'ESERCENTE

Mensile di informazione per gli Esercizi di Bar - Caffè - Gelaterie Latterie Pasticcerie - Ristoranti

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

Tel. 06.57.28.88.54 Fax. 06.573.003.37

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

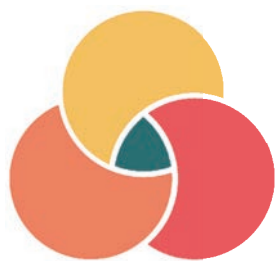
N°2 - MARZO 2023

Direttore Claudio Pica

Direttore Responsabile Romano Bartoloni

Redazione Antonello Giuffrida,

Finito di stampare nel mese di MARZO 2023 da Ricci Arti Grafiche per conto della Publilmax srl Roma - Tel. 338 3601509 E-mail: 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

ARCH. ROMANO MARIA VALLI

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

BARBAROSSA - registratori di cassa

RCH - Registratori di cassa

SERVIZI BANCARI, ASSICURATIVI E FINANZIAMENTI

UNICONF

LA CASSA DI RAVENNA

ARREDAMENTI, MACCHINE E ATTREZZATURE

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

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

FORNITORI CAFFE' LATTE e derivati

ARIETE FATTORIA LATTE SANO

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

CAFFE' MORGANTI

Via di Torcervara, 236 Roma

MOAK CAFFE' CIRCI

PER LA GELATERIA **UNIGEL**

CASA OPTIMA

Giuso, Pernigotti, MEC3

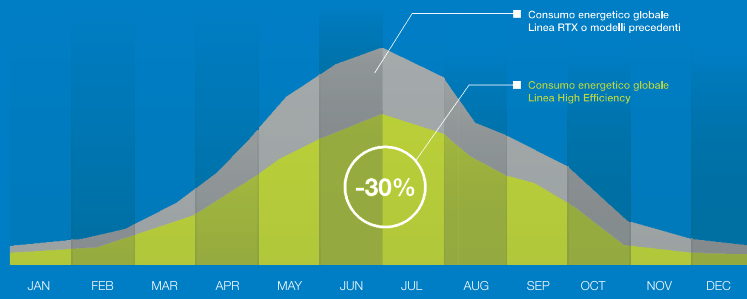
ALTRE CONVENZIONI

SIAE - Sede Regionale Roma

BARBATO - analisi cliniche

Risparmio energetico

fino al **30%***



*Rispetto alla gamma RTX o precedenti. Riferito ai consumi di elettricità e acqua per i mantecatori, solo a quelli dell'acqua per i pastorizzatori.



HE line high efficiency

ACCEDI ALLE AGEVOLAZIONI FISCALI DI

INDUSTRIA 4.0

CONTATTACI PER UNA CONSULENZA GRATUITA

T. 051 6505111 - info@carpigiani.it

Val d'Aosta
COFFEE SERVICE (AO)

Piemonte
AR.BO.RE. (AT)
BORGOTTI ANTONIO & FIGLI
(BI-NO-VB-VC)
OVENS (TO-CN)
G&P CENTER (TO)
COFFEE SERVICE (TO)

Liguria
AR.BO.RE. (GE-SV)
GIDAC (SP)

Lombardia
ICE-BERG (BG-CO-LC-MB-MI)
ARTE BIANCA (BS)
LINEA LEGNO (BS)
TECNO SERVICE (CR)
G&P CENTER (MI)
RISTOSERVICE (MI)
VE.CO.GEL. (MN)

Trentino Alto Adige
SCHENK (BZ)
VE.CO.GEL. (TN)

Veneto
G.P. ZANNIN & C. (BL)
VE.CO.GEL. (PD-VR)
CENTRO SERV. GELATIERE (VE)
EXTRA COOKING SYSTEMS (VI)
MULTISERVICE (RO)

Friuli Venezia Giulia
CASTELLANI (TS)
FRIGOMECC (UD)
FRIGOGEL (UD-PN)

Emilia Romagna
MO.CA (BO-FC-RA-RN)
MULTISERVICE (FE)
TINELLI GROUP (PC)
DELITE (RE-PR-MO)

Toscana
MAGI SERVICE
(FI-AR-LI-PO-SI-PT-LU-PI-GR)
ORSA REFRIGERAZIONE (GR)
GIDAC (MS)
G&P FOOD EQUIPMENT
(MS-PT-SP)

Marche
MENGONI RAG. DANIELE & C.
(AN-MC)
PACCAFERRI DOMENICO (AN-MC)
G. ARREDI (AP)
MO.CA (PU)

Umbria
L.R. FORNITURE (PG)
HITECH (TR)

Abruzzo
PAC SERVICE (CH)
GEBBA (PE-CH-AQ)
G. ARREDI (TE)

Molise
LA FRIGOELETTROMECCANICA
(CB-IS)

Lazio
RISTOR IMPIANTI (FR)
ANTES (LT)
GELOTECH (RM)
S.C. IMPIANTI (RM)
ORSA REFRIGERAZIONE (VT)
R.G. FORNITURE (VT)

Campania
PICARIELLO INVEST (AV)
MARINO AL. NICOLA (BN)
ARREDO E DIMENSIONE (CE)
F.LLI ANGELO (NA)
FORNITURE ARREDI BAR (NA)
PALMIERI (NA)
DITTA SANTORO (SA)
ZUNNO ARREDAMENTI (SA-PZ)

Puglia
ROBERTO LAVERMICOCCA GROUP
(BA)
DUEFFE (BR)
ZINGRILLO.COM (BT-FG Sud)
MINOSI (LE)
AL.SEPRANO.COM (TA)

Calabria
ARREDITALIA (CS)
GRIMONE (CS)
MADDALONI (CZ-KR-VV)

VADALA' DUE (RC)

Sicilia
PREFORN SERVICE (AG)
P.A.I.R. (CL)
IDEE (CT)
MADACAF INTERNATIONAL (CT)
SCF SALVATORE CAMUTI
FORNITURE (CT)
ARGEL (ME)
SAGRIM (PA)
G.M.C. (PA-TP)
IFA ARREDAMENTI (RG)
3 EFFE ARREDI (SR)

Sardegna
CENTRO ARREDO NEGOZI (CA-OR)
EMMEPI COMMERCIALE (OT)

CARPIGIANI
carpigiani.com



© 2022 Caffè Moak S.p.A. all rights reserved. ΠΥΡ [P-E] Λ. ΔΑ Κ*



MAKE IT WONDER-FULL
Grande successo al Sigep di Rimini

caffemoak.com

