# L'ESERCENTE

**Quell'auto-isolamento di chi governa il Campidoglio non porta da nessuna parte**

**Intervista a Davide Bordoni**

**La Ristorazione nel Terzo Millennio**

**A.E.P.E.R.**
**ASSOCIAZIONE ESERCENTI BAR CAFFÈ GELATERIE LATTERIE PASTICCERIE PUBBLICI ESERCIZI DI ROMA E PROVINCIA** Via del Circo Massimo, 9 - 00153 Roma Tel. 06 57288854
06 57288790 Fax: 06 57300337 **www.associazionebar.it - esercenti@libero.it** - 73° ANNO DALLA COSTITUZIONE 1944-2017
**ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI** - Comitato Italiano per la Valorizzazione del Gelato Artigianale

ANNO XXIX-n. 8 OTTOBRE 2017 "Poste Italiane S.p.a. Spedizione in abbonamento postale 70% Roma - DCB Roma". Direzione e redazione: Via del Circo Massimo, 9 - 00153 Roma Tel. 06.57288854 r.a. Direttore: Claudio Pica - Direttore Responsabile: Romano Bartoloni - 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 ai titolari rappresentanti di 56.500 Pubblici Esercizi Gelaterie Bar Latterie Pasticcerie e similari associati.

**Gelato** | Pastry | Chocolate | Bakery | Coffee

# WOW

# Sigep

ufi Approved Event

## The sweetest business experience

**20|24 .01. 2018**

Fiera di **RIMINI**

**39° Salone Internazionale**
Gelateria, Pasticceria,
Panificazione Artigianali
e Caffè

Gambarini&Muti

**www.sigep.it**

IN COLLABORAZIONE CON

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

CONCORSI INTERNAZIONALI PER GELATIERI

Associazione Italiana Gelatieri

Miglior gelato al gusto NOCCIOLA
Mille idee per un NUOVO GUSTO
Le eccellenze dei sorbetti ai frutti

Premiazione del GELATIERE DELL'ANNO

ORGANIZZATO DA

ITALIAN EXHIBITION GROUP
A merger of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza

Editoriale

# Quell'auto-isolamento di chi governa il Campidoglio non porta da nessuna parte

Non dobbiamo andare indietro di troppi anni per ricordare il grido di dolore che gli ultimi sindaci succedutisi in Campidoglio (da Veltroni ad Alemanno, allo stesso Marino) avevano lanciato alle istituzioni nazionali per vedere riconosciuto, anche in termini di supporto economico, il ruolo fondamentale esercitato dalla Capitale d'Italia. Un riconoscimento che ovunque, in

**Manca una reale politica del confronto con coloro che rappresentano il collegamento con le categorie**

Europa e non solo, gratifica l'impegno di chi rappresenta, come fosse una "cartolina", l'immagine del Paese tutto, messa a disposizione dei turisti stranieri e veicolata in tempo reale dai mezzi di comunicazione, oggi più che mai rapidi e sofisticati.
Spiace dirlo ma la sindaca Virginia Raggi l'importanza di questa sorta di trattamento di favore, anziché pretenderlo, sembra fare di tutto per vederselo negato; qualunque sia l'interlocutore istituzionale del momento, ultimo il ministro allo Sviluppo Economico, Carlo Calenda. L'auto-isolamento del M5S, se può avere una sua sorta di giustificazione in termini di pura strategia politica, certo non può essere un atteggiamento consono, quando a cercare il dialogo sui tavoli istituzionali sono "pezzi" importanti dello Stato. Servono sì risorse economiche straordinarie per "far mandare avanti la baracca", ma anche leggi ed una normativa di riferimento a qualunque settore che accompagnino quei processi di sviluppo e di ammodernamento dei quali la Capitale oggi avrebbe bisogno come il pane.
Limitiamoci al nostro orticello. Commercio e turismo a Roma non possono essere regolamentati come a Modena piuttosto che a Pescara o Palermo. Ad esempio per almeno 25 anni abbiamo rincorso i Centri commerciali e trascurato l'importanza del negozio di prossimità e degli stessi mercati cittadini, che dai rioni centrali ai quartieri più periferici avevano rappresentato un formidabile collante alla socialità, senza paragoni con qualsiasi altra metropoli al mondo. Anche della funzione del bar sotto casa o del ristorante dove i pranzi di lavoro erano un modo come un altro per stabilire comunque un contatto prezioso con l' interlocutore del momento, sono un'abitudine che sta andando progressivamente scomparendo. Dei pubblici esercizi se ne scrive sui giornali solo quando l'argomento è "tavolino selvaggio" oppure perché l'esercente viene chiamato a svolgere la residuale funzione di non somministrare bevande alcoliche ad una certa ora della serata. Le associazioni di categoria non vengono coinvolte nei tavoli che dovrebbero rappresentare il naturale collegamento tra il politico che amministra ed il piccolo imprenditore sempre più chiamato al rispetto di regole che sempre meno hanno a che fare con lo specifico del suo lavoro. Per migliorare, ad esempio, la qualità dell'accoglienza turistica e coglierne i suoi frutti, ci vuole un lavoro propedeutico ad un progetto che invece non può essere affidato al caso (di questo proveremo a far scaturire un dibattito nella convention che AEPER sta organizzando per novembre e per la quale offriamo delle anticipazioni nelle pagine interne).

In tutto ciò la sindaca Raggi, la Giunta e la "corposa" maggioranza che l'accompagna dall'Assemblea Capitolina, preferiscono arroccarsi sulle proprie posizioni e rifuggire da un confronto che, se anche può arrivare ad un clima di scontro nel merito delle singole questioni, potrebbe anche essere viatico per la soluzione di questioni che invece si incancreniscono ed alla lunga non faranno il gioco di chi dovrà ancora contare sul voto dei cittadini romani per essere rieletto.

***Claudio Pica***

## Nei rapporti sempre più complicati con l'Amministrazione Comunale

# Prove tecniche di dialogo

*Andrea Coia Presidente della Commissione Capitolina che si occupa di commercio*

## Si cerca di aprire un serio tavolo di confronto con chi oggi è al timone del governo della città. Partendo dalla disponibilità di chi presiede, **Andrea Coia**, la Commissione Commercio

Lo spunto lo ha fornito una seduta di Commissione "Commercio" chiamata ad affrontare un tema legato alle occupazioni di suolo pubblico per i locali di bar e ristoranti e cioè quel "catalogo" nel quale rientrano gli "arredi" consentiti nelle varie zone della città. Come noto, un regolamento approvato durante la Giunta Marino ha reso complicatissima, se non impossibile, la strada necessaria per ottenere i permessi, più spesso il loro rinnovo, ad occupare con tavolini, sedie, fioriere e impianti di riscaldamento, gli spazi pubblici antistanti il locale. Il tutto dovendo prescindere dalle regole fissate dal "codice" della strada e, nell'ambito territoriale toccato dalla Città Storica, in particolare dalle indicazioni fornite dagli uffici della Soprintendenza ai Beni Culturali. Un regolamento che, nel Centro storico, ha inasprito ulteriormente le condizioni di passare dentro quella sorta di "forche caudine" rappresentate dai piani di massima occupabilità istituiti, a partire dal 2010, dal I° Municipio.

Un tema tra i più sentiti dalla categoria e, non a caso, in cima alla piattaforma sindacale che aveva spinto l'AEPER ad annunciare addirittura una manifestazione di protesta, prospettata in una seduta di fine luglio dal Consiglio Direttivo dell'Associazione. Dove anche argomenti quali le restrizioni impartite per contrastare gli effetti deleteri della "movida", i correlati e plateali abusi commessi dai minimarket (vedi l'incontrollato smercio di bevande alcoliche nello stesso orario in cui all'esercente viene negata la possibilità di venderle e somministrarle ai clienti) oltre ad una deregulation del settore che ha moltiplicato a dismisura la concorrenza, avevano indotto i dirigenti di AEPER a confrontarsi con le altre associazioni di categoria per verificare ci fossero le condizioni per scendere in piazza uniti e manifestare il proprio malessere nei confronti delle diverse facce dietro le quali si nasconde la politica istituzionale. Dal governo del Campidoglio a trazione M5S a quello del Municipio del Centro storico, da sempre a guida PD.

Ebbene quella seduta di Commissione svoltasi ad inizio settembre ha consentito quanto meno di aprire un dialogo con Andrea Coia, che da presidente, rappresenta assieme all'assessore Adriano Meloni un pezzo della maggioranza rappresentata in Assemblea Capitolina e, come tale, costituisce uno degli interlocutori istituzionali ai quali porre la soluzione di quelle criticità che opprimono il già precario stato di salute della categoria.

Partendo dallo specifico tema all'ordine del giorno il presidente Coia ha sostanzialmente risposto affermativamente ai dirigenti delle associazioni presenti (oltre ad Aeper anche i rappresentanti di Fiepet Confesercenti e First Confartigianato) sul fatto che sia sul tema generalizzato delle occupazioni di suolo pubblico che sugli altri sollevati dalla categoria potrà da subito aprirsi una finestra di dialogo per arrivare ad una rivisitazione delle attuali regole. A partire da quelle che incidono anche sull'invadenza del ruolo svolto dai mini-market che, in centro come in periferia, si segnalano per gli abusi e soprattutto sono all'origine di quelle situa-

zioni di degrado ambientale che poi sono alla base dei disagi arrecati ai cittadini residenti. Proprio la Commissione Commercio presieduta da Andrea Coia e della quale fanno parte anche "pezzi" dei partiti d'opposizione (l'ex assessore Davide Bordoni ed il commissario Orlando Corsetti, ex presidente della stessa Commissione ma anche con un passato di Presidente del I° Municipio) sta esaminando nel dettaglio la proposta di regolamento che la Giunta Raggi ha già approvato ma, per essere vigente, dovrà passare il vaglio ed il voto dell'aula di Giulio Cesare.

Per il presidente dell'AEPER, Claudio Pica, ed il consigliere Alessandro Pulcinelli, i quali facenti parte della delegazione intervenuta in Commissione, l'apertura di credito evocata dal Presidente Coia è stata sufficiente a "sospendere" la minaccia della protesta in piazza. Una chance a tempo determinato (circa un paio di mesi) che servirà a capire soprattutto quali siano le reali intenzioni che animano la maggioranza del M5S sul concreto

# *Presa d'atto dell'**AEPER** che "sospende" al momento le intenzioni di manifestare il dissenso della categoria*

L'apertura di disponibilità al dialogo manifestata dal presidente della Commissione Commercio Capitolina Andrea Coia alla fine è risultato decisiva. A grandi linee c'è stato un suo impegno informale ad affrontare quelle criticità le quali erano state alla base della presa di posizione dell' AEPER, al punto di prendere in considerazione l'ipotesi di manifestare in piazza tutto il disagio di una categoria che si sentiva e si sente trascurata dall'Amministrazione Comunale. I dirigenti dell'Associazione si sono quindi presi tempo per verificare se, nelle prossime settimane, potrà aprirsi un dialogo costruttivo almeno con una parte dei suoi interlocutori istituzionali.
Ci sarà, dunque, una richiesta formale di incontro allo stesso presidente Coia, la possibilità di valutare con lui se, sui vari aspetti che costituiscono le rivendicazioni portate avanti dall'Associazione (regolamento sulle attività di somministrazione, modalità di rilascio delle occupazioni di suolo pubblico, provvedimenti calati dall'alto in tema di sicurezza urbana e contrasto al consumo di bevande alcoliche), la maggioranza di governo oggi in Campidoglio sia in grado di invertire una rotta divergente, quella che, negli ultimi anni, ha reso il lavoro degli esercenti di bar e ristoranti complicato fino a tal punto che la stessa perdurante recessione dei consumi (vedi crisi economica) e l'accresciuta concorrenza commerciale (anche sviluppatasi in forma abusiva) hanno costretto più di qualcuno a chiudere "baracca e burattini", ovvero passare la mano a qualcuno disposto a rilevarne l'attività, pur con una buonuscita sottostimata.
Vedremo se lo stesso Coia e l'assessore con delega Adriano Meloni offriranno il destro, tempo non più di una paio di mesi, per dimostrare ci sia questa disponibilità a cambiare "le regole del gioco" e magari costringere anche chi ha competenze dirette sul governo del Centro storico (leggi organi politici del I° Municipio) a stemperare quanto meno quella sorta di prevenuto ostracismo che da almeno 10 anni sembra essere divenuta una costante invariabile del loro *modus vivendi*.

## *Intervista esclusiva a Davide Bordoni*

# Sul commercio sbagliato calare le regole dall'alto perché è imprescindibile il dialogo con le categorie

Le sedute di Commissione sono pubbliche e chi per lavoro è portato a frequentarle assiduamente potrà testimoniare di come i suoi interventi non siano mai ispirati da condizionamenti e contrapposizioni politiche (qui la strumentalizzazione è quasi la regola) ma sempre da concrete valutazioni di merito. D'altra parte quando di parla di commercio il nostro può vantare un curriculum di tutto riguardo. Non solo per il suo passato di assessore capitolino, ma anche in quanto proviene da una famiglia di imprenditori. Lui oggi rappresenta in Campidoglio lo schieramento di minoranza, ma i suoi colleghi che stanno dall'altra parte della barricata ne apprezzano (così pare) l'equilibrio dei giudizi ed il tono misurato degli interventi.

*Davide Bordoni*

**Davide Bordoni, viste le premesse il lettore potrà fidarsi. E allora sempre limitandoci al versante del commercio nella Capitale, lei come valuta il primo anno o poco più a guida M5S, mettendo dentro quanto fatto dall'assessore Adriano Meloni e dalla stessa Commissione presieduta da Andrea Coia?**

L'esperienza del governo 5 Stelle non ha inciso su quelli che sono i temi scottanti e di maggior importanza della città. In questo si inserisce il tema del commercio, che non ha subito grandi scosse, né in positivo né in negativo. C'è una situazione molto difficile dal punto di vista dell'abusivismo commerciale che incide in maniera estremamente negativa sull'andamento generale, e dall'altra parte non ci sono grandi iniziative di respiro. Su questo tema, purtroppo, il primo anno non è stato soddisfacente, in più per quanto riguarda alcuni regolamenti, come il regolamento su il commercio su area pubblica, è stato catapultato dal presidente della Commissione senza un reale dibattito e confronto né con le forze politiche né tantomeno con le forze sindacali. Il testo non solo mette a rischio tanti posti di lavoro ma complica ancora di più un lavoro difficile fatto dagli ambulanti regolari, che a Roma sono un numero considerevole. Tant'è che la maggioranza, a pochi mesi dall'approvazione, già dovrà rivedere questo regolamento. Evidentemente ciò che dicevamo in Aula si è concretizzato.

**Le attività di somministrazioni sono ancora regolamentate dalla delibera che praticamente porta la sua firma. Era il 2010. Ci sarebbero oggi le ragioni e le condizioni per modificare, migliorandolo, quel testo?**

Credo che la delibera n.35 sia un ottimo testo che ha anche affrontato una fase difficile del commercio, con tutta una serie di innovazioni che venivano introdotte. Reputo quel testo assolutamente utile e al passo con i tempi, certo è che in questa fase sarebbe utile apportare alcuni accorgimenti. Personalmente ho dato la mia disponibilità, ma posso affermare che la delibera del 2010 è un pilastro del commercio a Roma, in particolare sul tema della somministrazione. E' il regolamento che ha retto a tutta una serie di ricorsi ed è stato condiviso con le associazioni di categoria, gli esercenti e tutto il mondo del commercio romano. Al contrario di ciò che è stato fatto per gli ambulanti dall'attuale maggioranza, che ha redatto un testo calato dall'alto senza nessun tipo di confronto con terze parti.

**L'assessore Meloni un paio di mesi ha fatto approvare in Giunta il nuovo regolamento che dovrebbe tutelare tutta la c.d. Città Storica (non solo il Centro) da quel degrado generalizzato che accompagna lo sviluppo troppo disordinato delle diverse forme di commercio. Il testo ora è all'esame della Commissione, oltre che dei Municipi interessati. Anche qui le chiediamo se ne condivide il testo e dove semmai questo è migliorabile.**

A differenza del testo sul commercio su area pubblica sopra citato, questo è un testo che mi sembra studiato decisamente meglio. Bisogna capire

innanzitutto che tipo di impatto ha questa normativa che è più stringente per quanto riguarda il centro storico. In un momento di deregulation, soprattutto sul commercio, questo aspetto ha necessità di avere una valutazione molto oculata. Certo è che soprattutto alcune zone e alcune vie vanno assolutamente preservate anche per rispetto non solo a chi è residente, ma in un'ottica generale, nei confronti del contesto storico artistico archeologico e monumentale.

**Il tema delle occupazioni di suolo pubblico riferito ai tavolini ed agli arredi pertinenti a bar e ristoranti è sempre all'ordine del giorno, anche per la sistematicità con la quale è trattato sulle pagine dei giornali. I piani di massima occupabilità avviati con molta severità nel I° Municipio sono stati e sono, l'unico strumento giusto di regolamentazione?**
Questo è un tema estremamente delicato. I piani di massima occupabilità sono uno strumento che andrebbe aggiornato con una cadenza regolare e con una certa lungimiranza politica. C'è bisogno di un confronto con le associazioni di categoria e non creare un regolamento calato dall'alto. I piani, poi, devono essere affiancati da controlli costanti per evitare che gli esercenti che rispettano le regole non subiscano abusi di qualsiasi genere o vengano sopraffatti da regole troppo stringenti. Ci sono alcune vie del centro storico che non sono contemplate e questo può sollecitare il fenomeno delle occupazioni 'abusive'. Purtroppo assistiamo anche al fenomeno del 'tavolino selvaggio' che ogni anno, in particolare durante il periodo estivo, occupa le pagine dei giornali facendo apparire tutta la categoria in maniera negativa, ma non è corretto nei confronti di molte attività che rispettano le regole e sono molto attenti su questo frangente. Le attività commerciali sono importanti e bisogna proteggere quelle che sono a norma di legge, al contrario bisogna tenere sotto controllo chi occupa ingiustamente il suolo pubblico.

**I pubblici esercizi hanno un ruolo di**

## Critiche di merito verso il Campidoglio a guida M5S

# "Occorre studiare un piano finalmente strategico se si vuole riportare a Roma un turismo di qualità"

**tutta evidenza anche nel sistema dell'accoglienza turistica. I dati più recenti dicono come i visitatori nella Capitale, non solo stranieri, siano in costante anche se quasi impercettibile aumento. Ma è risaputo come l'impronta lasciata sia del tipo "mordi e fuggi". Troppo poco il tempo di permanenza e ridottissimo il budget destinato alla ristorazione. Se e cosa si potrebbe fare per cambiare il trend?**
Serve un ragionamento di medio e lungo termine che può fare non solo la città di Roma, ma anche la Regione e il Governo. Bisognerebbe mettere in campo una promozione seria, una città a misura di turista anche per quanto riguarda il turista medio - alto, parliamo del settore del lusso che è un argomento che è stato poco verificato e affrontato. Da questo punto di vista creare dei pacchetti per un turismo alto a Roma e il Comune può e deve fare molto anche attraverso una serie di riconversioni di palazzi storici che possono diventare alberghi a 5 stelle, ad esempio il palazzo dell'ex Zecca dello Stato a piazza Verdi. Ma ci possono essere anche tanti immobili comunali che oggi magari ospitano degli uffici, che si potrebbero valorizzare e in questo caso il Comune otterrebbe un doppio vantaggio: da una parte potrebbe recuperare risorse importanti per il proprio bilancio, e dall'altra parte dare la possibilità a grandi aziende che cercano a Roma e non trovano, alberghi a 5 stelle o 5 stelle lusso, che possono portare un turismo alto. Fermo restando che anche il normale turismo, il cosiddetto pellegrino, è sicuramente una fonte importante che non va sottovalutata. Ma siccome Roma è una città talmente bella, talmente appetibile, nonostante il governo dei grillini, puntare sul lusso e sulla qualità è sicuramente un indirizzo importante da seguire.

**Non si può parlare con Davide Bordoni e dimenticarsi di Ostia. Lo pretendono i suoi natali ed un passato da presidente del Municipio. Il prossimo 5 novembre, dopo il noto commissariamento, i suoi cittadini saranno chiamati a rieleggere la rappresentanza politica. Come se ne immagina il futuro?**
Ostia e tutto il X Municipio ha sofferto moltissimo questi due anni di commissariamento e gli altrettanti anni di governo del centro sinistra. E'un territorio su cui puntare, l'unico Municipio di Roma che ha 20 km di costa, vicino all'aeroporto di Fiumicino, il Parco Archeologico di Ostia Antica e con una serie di aree ambientali da valorizzare, come la Pineta dio Castel Fusano o la spiaggia di Castel Porziano e Capocotta. Da questo punto di vista, come forza politica, ci impegneremo affinché anche i futuri rappresentanti abbiano uno skill alto perché il Decimo è un Municipio su cui investire. Anche qui mi dispiace evidenziare che in un anno di governo Raggi, le iniziative su quel territorio sono state limitate e non di ampio respiro come magari si aspettavano anche i cittadini, che hanno votato in forza quel partito. Noi stiamo cercando di presentare un centrodestra unito e sicuramente possiamo ottenere un ottimo risultato.

***A. G.***

## Cosa stiamo perdendo e verso dove si deve andare per essere competitivi nel mercato dell'offerta di "Somministrazione"

# La Ristorazione del Terzo Millennio

**di Dario Del Buono**

Che oggi per essere competitivi nella ristorazione non basti più saper cucinare ed essere perfetti nel servizio, lo ha determinato più che il Pubblico o le tendenze della moda, l'evolversi del mercato dell'offerta nel food a tutti i livelli di tipologia di locale Pubblico Esercizio. Ovvero, se per un verso la clientela si è più che triplicata grazie alle trasformazioni della società e che questo comporti una maggiore affluenza di clientela oltre che a pranzo, dovendo la gente sempre più mangiare fuori casa per esigenze lavorative ed anche la cena durante i giorni della settimana e non solo per i week end, vede sempre più le famiglie come utilizzatrici del servizio di ristorazione, il moltiplicarsi delle aperture di somministrazione, creando una serrata concorrenza che fino a 15 anni fa era solo uno spauracchio per gli operatori del settore.

Senza entrare nelle diatribe sulla liberalizzazione delle licenze di fine 2000, se sia un bene o un male per la qualità del servizio e degli alimenti che vengono somministrati ai clienti (da qualche parte si dovrà pur risparmiare se tariffe, utenze e tasse si sono al contempo quintuplicate, al pari delle nuove aperture) dobbiamo rilevare che di positivo e al passo con questi tempi di "mondializzazione" indiscriminata, l'offerta di somministrazione si è ampliata a tutti i tipi di cucina etnica del mondo e che c'è stata una rivoluzione nel modo di servire la clientela in certi casi nel bene ed in altri nel male. A prescindere dal fatto che come vuole la società di oggi anche la ristorazione si è adeguata alla velocità di somministrazione che dettano i tempi moderni; tutto ciò ci ha portato a riscoprire al contempo, il *finger food* di casa nostra, quando per motivi economici e non per il nuovo modo di concepire i tempi del lavoro come sono oggi, gli Italiani mangiavano per strada i prodotti realizzati con materie prime alimentari "povere" ma trasformate in alimenti pieni di gusto e sapore.

Ci troviamo così un'offerta multietnica, multi-livello di servizio che và dalla ristorazione tradizionale al fast food d'origine anglo/americana. Tutto ciò è indubbiamente a discapito della nostra cultura e tradizione sia nel servizio (che della somministrazione è componente essenziale) che nella cucina tipica o nell'utilizzo dei prodotti tipici che ci hanno resi famosi nel mondo per la nostra alimentazione. Questo, sommato al continuo incremento di aperture di nuovi locali di Pubblico Esercizio, ci spinge a rilevare come sia diventato necessario tutelare le nostre tradizioni e produzioni tipiche. Allora diventa impossibile non ragionare

in termini di marketing anche per questo comparto produttivo che fino a qualche lustro fa si limitava a fare uso sporadico della pubblicità su quotidiani e radio, affidandosi poi alla cultura dell'accoglienza e del sapore nel loro modo di effettuare la somministrazione.
Alcuni esempi? Su tutto spicca l'immagine che le strigliature e l'arredamento danno a chi entra in un ristorante, le proposte dei piatti e la loro presentazione nel piatto, la ricerca della proposta di nuovi approcci al gusto cercando di innovare nel solco della cucina tradizionale. Ma per sottolineare quanto sia importante oggi, tutto l'antefatto alla cucina e alla trasformazione dei cibi in piatti di portata, voglio parlarvi di come si deve considerare la compilazione del menù del proprio ristorante e del proprio bar che effettua il servizio di ristorazione, nell'ottica di un mirato progetto di marketing comunicativo alla clientela.nCome deve cambiare l'immagine che il Pubblico Esercizio da di se attraverso la presentazione più diretta di tutte, alla propria clientela? Vediamo:

Il menù è il mezzo per dare un'Identità aziendale al proprio locale per renderlo chiaro al cliente, cosa che non può avvenire con supporti anonimi, senza fantasia nell'impaginazione e nella presentazione dei piatti, magari con pieghevoli sporchi o con correzioni all'interno fatte a penna. Al contrario bisogna personalizzare il menù attraverso l'uso sapiente dei colori (verde = genuino; marrone = naturale; giallo = solare/luminoso; fucsia/viola = sofisticato/vino, ecc.), un sapiente accostamento dei piatti, dandone anche informazioni nutrizionali.

**Cerchiamo di capire quali scenari futuri sono possibili nel mondo dei pubblici esercizi**

Nell'illustrare le portate, usare un linguaggio descrittivo che faccia leva nell'immaginario dell'utente con parole che ricordino le peculiarità del prodotto sul piatto quali Fragranza, Croccantezza, ecc. ricordando la provenienza delle materie prime con cui il prodotto è stato elaborato, esaltandone le qualità organolettiche.
L'attuale condizione di crisi economica sconsiglia di approntare menù che siano assemblati con materiali opulenti. Una copertina in pelle non è più sinonimo di eleganza ma induce il cliente a pensare che il ristorante sia troppo costoso. E questo è vero al pari delle dimensioni del menù: pagine troppo grandi sono indice di somministrazione cara e costosa mentre un carattere di scrittura leggibile ma non enorme, mette a suo agio il cliente.

È inutile una lunga elencazione di pietanze, l'attenzione che il cliente dedica al menù è in media di due minuti, se non colpisci subito l'attenzione, una elencazione grande è controproducente. Piatti scelti, curati e nella giusta misura, ben descritti come detto ai punti 1 e 2.
Il prezzo. Ogni piatto deve avere un costo diverso, magari di poco, perché ogni piatto deve avere una sua individualità ed il costo deve sottolinearla, magari usando anche i decimali sapientemente (14,90 è più abbordabile di 16,00); non mettere mai il simbolo dell'euro, il quale influenza negativamente la psiche e viene percepito come simbolo di crisi economica e di conseguenza è psicologicamente un inibitore della spesa.

Ma tutto questo non può e ne potrà mai prescindere dalla qualità organolettica e dal sapore, dalla sapienza e l'arte della cucina. Non si deve mai trascurare la cura nella scelta delle materie prime, ma anzi, si deve comunicare al cliente se il prodotto ha origine da materie a chilometro zero, se sono ecosostenibili e soprattutto se i piatti elaborati vengono dalla nostra cultura e tradizione.

## Opportunità da cogliere

# Quanto le eccellenze enogastronomiche del Belpaese possono aiutare ad uscire dalla crisi

Airbnb (portale on-line per affitti/vacanze) ha pubblicato un global report che mostra come, da settembre 2016, i propri ospiti a Roma abbiano speso €257 milioni nei ristoranti della città, mostrando i benefici che la presenza dei turisti possono portare alla nostra Capitale. Allargando il focus a 10 città europee (tra cui Barcellona, Londra e Parigi), si nota come gli utenti del portale abbiano speso complessivamente più di €2.5 miliardi, €700 milioni in più rispetto al 2016.

Gli ospiti di Airbnb stanno spendendo in attività locali cifre mai viste prima d'ora: in media si spende nei ristoranti tra i $40 e i $100 dollari a sera e quasi la totalità (43%) delle spese degli ospiti avviene infatti all'interno dello stesso quartiere in cui soggiornano e quindi non solamente nei quartieri "centrali". Altro dato interessante è che il 56% degli ospiti che ha risparmiato prenotando un alloggio su questa piattaforma digitale, ha speso poi di più in cibo e shopping testimoniando che fatto "100" di budget stimato di spesa giornaliera, quello che si risparmia per una voce, tendenzialmente la si spende per altre cose…cibo incluso!

I turisti pertanto sono inoltre molto propensi a spendere molto per i prodotti alimentari tradizionali ed a km zero. Che si tratti di provare una pizzeria, un buon gelato, gustare vino locale o assaggiare prodotti è evidente che la cucina in Italia giochi un ruolo importante nell'economia romana e nazionale.

Per parlare di uno dei prodotti più conosciuti al mondo, importanti sono i dati relativi all'olio: il 2017 è stato un anno di campagna tecnicamente definita "di scarica" per l'intera area mediterranea (tranne in Tunisia dove si prevedono numeri da record !) e nel 2018 la produzione sarà globalmente migliore, anche se si prevede una riduzione. Nell'area della Toscana, Marche, Umbria e Lazio troveremo sicuramente meno volumi di produzione, per colpa della siccità e dell'estremo calore di quest'anno.

Fa progressi la ricerca nel campo dell'olivicoltura, soprattutto della nutrizione con analisi importanti sui benefici alimentari dell'olio extravergine di oliva. Infatti solo quest'ultimo può considerarsi di qualità ma attenzione alle facili teorie che vogliono per forza individuare nell'olio componenti curative mentre invece, è indubbio il suo apporto positivo nel nostro patrimonio genetico. Oggi siamo in grado di vedere gli effetti di alcuni componenti, come i polifenoli, sul genoma e anche sulle proteine e, quindi, sulla composizione stessa dell'organismo: insomma l'olio

extravergine ci aiuta a ripulire il nostro corpo ed a contrastare le aggressioni esterne ! Il consiglio è di assumere 20/25 ml di olio extravergine di oliva al giorno, che equivalgono a 2 cucchiai da minestra, da associare però ad una dieta sana.

Attenzione poi, a parlare degli antiossidanti nell'olio su cui, in realtà, la ricerca ha ancora molta strada da fare prima di poter sostenere in modo inconfutabile che migliorano la salute e allungano la vita; mentre prende corpo la teoria ( sempre che si tratti di un prodotto mediterraneo e non "globale" o proveniente chissà da dove…), che l'olio extravergine possa aiuta a prevenire le patologie cardiovascolari (fonte O.N.A.O.O – Assaggiatori olio di oliva).

Non potevamo non terminare questa breve disamina dei comunicati stampa che ci giungono mensilmente in redazione, senza sconfinare nel terreno a noi più congeniale: per quanto riguarda i dati di consumo del gelato artigianale, il 2017 si profila come un anno da

## Dall'olio extravergine passando per la ricca produzione vinicola per finire con il gelato di scuola italiana

record con incrementi del 10-15 % ed una grande propensione al gelato bio, naturale, tradizionale e con frutta del territorio ma anche "esotica" purchè legata a principi e fattori "salutistici".

In ultimo, uno sguardo ai dati del mondo del franchising dove il settore delle gelaterie-pasticcerie-yougurterie hanno fatto registrare un incremento dei punti vendita rispetto al 2015 (+5,7%) ma un calo importante del fatturato (-7,7%). I dati sono di Assofranchising e pongono in luce come una offerta molto bassa di formazione ed investimenti molto allettanti (ovverosia a basso costo) soprattutto nel settore delle gelaterie in franchising (abbiamo visto molte pubblicità addirittura in Tv), il più delle volte non hanno redditività e lasciano poi il povero neo-esercente in grandissima difficoltà. Un consiglio: affidatevi sempre ad esperti del settore!

***G.L.R.***

# BENVENUTI NEL MONDO OMAB

ARREDAMENTO GELATERIA

ARREDAMENTO PASTICCERIA

ARREDAMENTO BAR

TUTTO SU MISURA

ATTREZZATURE

CONSULENZA

POST VENDITA

FORMAZIONE

CARPIGIANI ISA Stero Pomati CHOCOLATE TECHNOLOGY

Telefono
(+39) 06 661 54 004

e-mail
info@omabsrl.com

web
omabsrl.com

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

## Eventi di estremo interesse a novembre al Rome Cavalieri

# Aeper chiama a raccolta le diverse categorie degli esercenti

L'Associazione Esercenti Pubblici Esercizi Roma (A.E.P.E.R.), di concerto con il Consorzio Vinattieri Romani (CO.VI.RO.), ha in calendario, l'11 e il 12 novembre, un doppio appuntamento *con* e *per* gli esercenti di Roma e Provincia, in collaborazione con l'Accademia della Cultura Enogastronomica (ADCE).

Con la partecipazione dell'Associazione Italiana Gelatieri (A.I.G.), l'Associazione Italiana Pasticceri e Cioccolatieri (AIPaC) e il Consorzio Acquisti Pubblici Esercizi Roma, l'A.E.P.E.R. sceglie ancora una volta la prestigiosa location del Rome Cavalieri e il suo Salone dei Cavalieri, per offrire il giusto spazio e conferire la giusta importanza all'intera filiera dei pubblici esercizi.

Dalla Gelateria Artigianale, alla Caffetteria, alla Pasticceria e Cioccolateria, passando per la Vineria, il Food & Beverage avrà la possibilità di presentarsi e promuoversi, in un'occasione di incontro, esercenti/sponsor, unica nel suo genere di presentazione e altrettanto unica nella sua modalità di promozione.

Posto che lo scopo dell'evento è favorire una dialettica proattiva tra produzione e distribuzione, con l'obiettivo di creare rapporti preferenziali, nell'arco delle due giornate si terranno convegni e degustazioni, sia per gli operatori di settore che per il pubblico.
Fine primo e ultimo, dunque, sarà tanto veicolare la valorizzazione delle specialità dolciarie italiane, dei prodotti enogastronomici, dei vini e distillati, quanto la sponsorizzazione di arredi e macchinari della migliore produzione italiana.

Prima di entrare nel merito del programma delle due giornate, si chiarisce come si tratta di un'anticipazione, o anteprima che dir si voglia, quindi il programma è sensibile di possibili cambiamenti e di aggiornamenti. Seppure sensibile a variazioni, l'evento, così pensato, raccoglie e sposa l'idea di futuro, auspicabilmente prossimo, che ogni esercente vuole far vivere ai pubblici esercizi, per migliorare la qualità dei servizi erogati, da una parte e incrementare gli introiti di essi, dall'altra.

L'A.E.P.E.R. mette a disposizione la segreteria, che, sin da ora, al numero 06.57.28.88.54, fornirà ulteriori informazioni sul programma e sulla modalità di partecipazione; inoltre i canali social (Facebook e Twitter) avranno premura di raccontare l'evento, step by step.
Ci vediamo al Rome Cavalieri l'11 e il 12 novembre allora!
#staytuned

*Dal mondo della ristorazione che si evolve, anche in prospettiva turistica, alla gelateria e pasticceria di qualità... Davvero tanti i motivi per non mancare*

***Roberta Tidona***

# Con Unigel la Creatività non ha limiti.

Riscopri il valore dell'Artigianalità con i semilavorati, i preparati, le basi ed i neutri Unigel Nordpol, tutti da materie prime selezionate: crea i tuoi gelati personalizzati, scegli solo gli ingredienti più nobili e conquista il mercato con la Dolcezza.
Con Unigel Nordpol, da 80 anni, l'unico limite è la tua Creatività.

1936 – 2016

La Natura è una Storia dolcissima.

---

Via Torino 24, Ciserano loc. Zingonia (BG)
Tel. 035.883154 - info@unigelitalia.com

800 833057

unigelitalia.com

unigel nordpol

# Gran finale al "Gelato Festival"

*Il podio dei vincitori: da sinistra Vincenzo Lenci, Massimiliano Scotti e Giacomo Canteri*

## Vince il gusto tradizionale con "latte, riso e miele" sulla variante gastronomica di "peperone rosso e fragola"

## Firenze incorona Massimiliano Scotti nuovo campione europeo di gelateria

Come da tradizione il "Gelato Festival" ha chiuso i battenti da dove, per le sue riuscitissime passate 6 edizioni, li aveva riaperti: ovvero a Firenze nella suggestiva location di piazzale Michelangelo. E lo ha fatto con una sfida finale al cardiopalma, frutto della originalità creativa di due grandissimi maestri gelatieri, Massimiliano Scotti e Vincenzo Lenci. Ognuno dei due forte dei suoi *atout* professionali. Il primo con un ingrediente base, senza il quale, il gelato …. neanche sarebbe potuto essere, il latte, felicemente abbinato ad altri due elementi propri della Bassa Padana, terra d'origine ed elezione di Massimiliano. Dall'altra Vincenzo, la sua ricerca voluta di offrire una marcata caratterizzazione gastronomica, proponendo addirittura il peperone rosso per bilanciare un ingrediente, come la fragola, tra i più delicati da utilizzare in gelateria.

Questi i due gelatieri che sino all'ultimo si sono contesi il titolo di miglior gelatiere d'Europa, trofeo abbinato alla manifestazione conclusasi a metà settembre a coronamento di sette riuscitissime tappe, che avevano toccato Roma, Torino, Milano, Londra, Varsavia ed Amburgo.

Alla fine sommando i voti della giuria popolare a quella "tecnica", l'ha spuntata il vigevanese Scotti, ma senza togliere nulla alla riconosciuta creatività del suo acerrimo rivale, Vincenzo Lenci.
«Il mio primo vero latte è un gusto costruito sul latte appena munto abbinato al miele e al riso legati ai sapori autentici di una volta e per questo dedicati alla mia nonna» ha voluto sottolineare il vincitore, «ma certo non mi aspettavo di vincere».
A farci ricordare il contesto europeo della contesa, la medaglia di bronzo è stata assegnata alla gelateria Limoni di Varsavia, grazie comunque ad un gelatiere dai natali italiani, Giacomo Canteri, che con il gusto *Inne Lemon Curd*, ha deliziato comunque i palati della giuria con una delicata crema al limone arricchita con del cioccolato bianco di altissima qualità.
Ricordiamo che la manifestazione, diretta dal suo ideatore Gabriele Poli, è organizzata da Carpigiani Group in partnership con il Sigep (Italian Exhibition Group). Non è stato dunque un caso se, nell'edizione scorsa della più importante rassegna al mondo in tema di gelateria e pasticceria artigianali, era stato dato l'annuncio della nuova mission di "Gelato Festival".

Dall'Europa agli Stati Uniti, la prossima edizione partirà a fine mese con le prima tappa in Colorado, per poi toccare California, Arizona e Texas. Proprio quegli Stati a "stelle e strisce" che risultano essere il mercato oggi con maggiore potenziale di crescita per l'intera filiera del gelato di scuola italiana.

## XXVII edizione Expo - Sagra del Pistacchio di Bronte

# Quella terra dove il pistacchio nasce e il gelato diventa sua sublimazione

Il pistacchio in tutte le sue varianti e nella sua patria d'elezione: Bronte. Dove il connubio perfetto di cibo, turismo e cultura ha fatto da cornice ideale al 1° Concorso Nazionale del Gelato al …. Pistacchio di Bronte. Vediamo cosa è successo nel week-end a cavallo tra settembre e ottobre, per quanto riguarda anche il valore aggiunto dato dalla partecipazione dell'Associazione Italiana Gelatieri.
Venerdì 29 nella città siciliana arrivano il Presidente dell'Associazione Vincenzo Pennestrì, il Segretario Claudio Pica, gli Ambasciatori del gelato artigianale nel Mondo e i Cavalieri del gelato artigianale: Eugenio Morrone (vincitore Europeo Gelato Festival 2016), Giorgio Fumero, Domenico Lucchese, Vincenzo Lenci (secondo classificato al Gelato Festival 2017), Rosario Nicodemo, Matteo Grizi, Guido Muraglie, Giampaolo Porrino, Guido Cortese (secondo classificato al Gelato Festival 2016), Francesco Domenico Penna, il coordinatore dei Cavalieri del gelato artigianale Emanuele Montana, e ancora Giorgio Bianchi, Alessio Melina e Pasquale Monteleone (che per l'occasione saranno nominati Cavalieri del gelato artigianale). In mattinata Claudio Pica, coadiuvato dallo staff della segreteria dell'AIG, ha incontrato Gianluca Triscari, amministratore de "I veri sapori dell'Etna", e Alfio Paparo, Vice Presidente del Consorzio di tutela del Pistacchio e titolare della "Aromasicilia Pistacchio verde di Bronte D.O.P.".
Il primo incontro ha suggellato l'impegno da Sponsor, già egregiamente svolto durante il Sigep 2017. Il secondo, invece, ha gettato le basi per un accordo di intesa tra le parti.

***Premiazione al Sindaco di Bronte, Graziano Calanna, e al Presidente Pro Loco Bronte, Dario Longhitano.***

Sabato 30 la delegazione di "Cavalieri" e "Ambasciatori" del gelato artigianale ha fatto visita alle gelaterie di Corso Umberto e ha come "instillato" nei gelatieri il desiderio di partecipare al concorso. L'opera di convincimento è andata a buon fine, se si pensa che il podio è stato conquistato anche da una di queste gelaterie: Antonino Melardi della Caffetteria Luca si è aggiudicato infatti il secondo posto!
Infine, domenica 1° ottobre. Qualcosa come 3 km di fila per accedere a piazza Spedalieri sono l'immagine che Bronte farà fatica a dimenticare per l'esordio del "XXVIII edizione Expo - Sagra del Pistacchio", come sarà impossibile scordare il clima collaborativo tra i maestri gelatieri e la generosità degli stessi nell'offrire il gelato alla folla intervenuta.

Si inizia così il Concorso, dalle 10,00 alle 16,00. I maestri gelatieri hanno mantecato il gelato, sotto lo sguardo curioso del pubblico e quello critico della giuria; dalle 16,00 alle 18,00 il gelato è stato assaggiato dalla Giuria, composta dal Presidente Vincenzo Pennestrì , dal Pasticcere Conpait Angelo Musolino, dal Sindaco di Bronte Graziano Calanna e dalla collaboratrice di "Live Sicilia Catania" Barbara Prestianni.

Alle ore 20,00 si è svolta la premiazione che ha incoronato al primo posto Vincenzo Lenci e al secondo a pari me-

# Un gioiello sotto il vulcano

Qualche notizia è d'obbligo per meglio comprendere il carattere di unicità territoriale del pistacchio e la denominazione DOP della materia prima. Storicamente è noto come la Sicilia sia l'unica regione italiana dove si produce il pistacchio e Bronte ne rappresenti l'area di coltivazione principale, con una produzione dalle caratteristiche uniche che ne fanno un prodotto di nicchia di grande valore.
Il pistacchio è una pianta longeva (dai 200 ai 300 anni). Ha uno sviluppo molto lento e riesce a produrre solo dopo quasi dieci anni dal suo innesto.
La pianta, resinosa, dalla chioma folta e ampia con pendenti grappoli di frutti, non supera l'altezza di 5 metri. E' dotata di radici profonde, di un tronco breve e rami contorti, dalla corteccia gialla-rossastra che diventa grigia quando la pianta è adulta, e di foglie coriacee e caduche. Il pistacchio produce frutti, drupe, dalla buccia coriacea color perla, contenenti semi caratteristici dal pericardio rosso violaceo e mandorla verde smeraldo.
Il frutto si presenta in grappoli, con mallo gommoso e resinoso dal colore bianco-rossastro che al momento della maturazione, avvolge un guscio legnoso molto resistente.
A Bronte la pianta trova il clima ideale: altitudine di circa 400-700 metri sul livello del mare, temperature primaverili medie di circa 12° ed infine, per la maturazione, circa 27° a luglio-agosto, con qualche pioggia temporalesca che favoriva il pieno sviluppo del frutto.
Il Pistacchio verde di Bronte è una pianta ricca di sostanze ad alto valore nutritivo e di numerosi principi attivi utilizzati in campo medico.

La raccolta del pistacchio brontese è biennale e viene fatta negli anni dispari, tra la fine di agosto e gli inizi di settembre. Ogni pianta produce da 5 a 15 chilogrammi di tignosella (così è chiamato il frutto smallato ed asciugato) con punte massime di 20-30 Kg. Ogni due anni (quelli dispari) si raccolgono oltre 30 mila quintali di pistacchi.
Dopo la raccolta il frutto mediante sfregamento meccanico viene "sgrollato" (separato dal mallo, l'involucro coriaceo che lo ricopre) e asciugato per 3-4 giorni al sole in larghi spiazzi davanti alle case agricole.
Si ottiene così il pistacchio in guscio, conservato dai produttori, in attesa di venderlo, in ambienti bui ed asciutti. Dolce, salato, sgusciato o tostato, ora sì che si comprende la ragione per cui il pistacchio di Bronte si è conquistato tanto la definizione di oro verde DOP, quanto la dedica della tradizionale manifestazione del comune etneo.

***Premiazione dei primi tre classificati concorso "Pistacchio"***

rito, Giorgio Bianchi e Antonino Melardi .
Tutti i partecipanti sono stati omaggiati con un ricordo in pietra lavica, mentre al podio è stato riservato una confezione di Pistacchio D.O.P. di Bronte.
L'Expo - Sagra del Pistacchio 2017 si conclude e un ringraziamento speciale va al Sindaco di Bronte Graziano Calanna, al Presidente della Pro Loco di Bronte Dario Longhitano, all'Istituto Alberghiero G. Falcone di Maniace, al Presidente dell'AIG Pennestrì Vincenzo e al Segretario Claudio Pica che maggiormente si sono spesi per dare al week-end dal 29 settembre all' 1 ottobre il Gusto DOP del pistacchio verde di Bronte.

***Roberta Tidona***
***Claudia Conte***

***Degustazione gratuita***

## Vincenzo Lenci, la qualità di essere un artigiano a tutto "tondo"

# Quel gelato un connubio perfetto tra profumi, fragranze e colori....

I profumi. È grazie a questa ispirazione e al loro apporto che Vincenzo Lenci, gelatiere di Fiumicino e Cavaliere del Gelato Artigianale, ha conquistato un prestigioso piazzamento alla finale Europea del Gelato Festival 2017. Un secondo posto che sa di vittoria visto che alla tappa romana era già stato incoronato come il gusto più buono: "about strawberry end red pepper". Peperone rosso e fragola ha messo tutti d'accordo con un connubio perfetto tra profumi, fragranze ed un colore che già rileva un altro passo importante per il mondo del gelato artigianale: le persone vogliono che il gelato sia "salutare". Ed il gusto di Vincenzo ha tutte queste proprietà, dal momento che contiene tantissima vitamina C. Questa è una nuova frontiera per i maestri gelatieri artigianali che sta avendo un forte appeal sulla clientela e che testimonia anche un passaggio verso un prodotto enogastronomico di eccellenza che, da semplice "svago" e "divertimento" (speriamo che resti comunque anche e sempre così, perché il gelato, con la sua dolcezza, deve essere un momento di felicità e spensieratezza…) comincia ad essere percepito e richiesto come cibo che apporti anche benessere alla salute.

Abbiamo incontrato Vincenzo Lenci nella sua gelateria di Fiumicino per approfondire i segreti del suo successo e fresco vincitore del Primo concorso nazionale "Pistacchio D.O.P. nelle sue varianti" di Bronte (CT). Oramai, molti gelatieri si stanno posizionando su prodotti di eccellenza con ingredienti di prima qualità che non hanno coloranti, che non hanno contenuti troppo grassi o sostanze che possano nuocere alla salute; ma soprattutto accompagnati da frutta fresca e di provenienza certificata che possa dare oltre che piacere, anche benessere come gli antiossidanti o carichi di vitamine, come questo peperone rosso e fragole.

La sua è una storia di famiglia: il padre consegnava il latte con il triciclo come facevano i primi gelatieri italiani. Pensate che Alberto Pica nel corso di una intervista che gli "strappai", mi raccontò come nel suo mitico Bar Gelateria, le mucche trovavano rifugio notturno dopo i pascoli che all'epoca si facevano addirittura in riva al Tevere… Poi dal 1993 Lenci ha iniziato come gelatiere e da qualche anno ha intrapreso un percorso più legato all'Associazione Italiana Gelatieri - S.I.G.A. - da quando ha preso in mano le redini della sua attività, La Darsena a Fiumicino, dopo anni di "sofferta" condivisione gestionale. I cambiamenti in questi 25 anni li ha vissuti quindi in prima persona, sia dal punto di vista del bilanciamento ma anche dell'approccio dei clienti e poi tanta sperimentazione: dal gelato con i funghi porcini, con il sedano, con il parmigiano. Questo probabilmente anche per i tanti *format* televisivi che portano le persone a confrontarsi con maggior tecnicismo e voglia di provare qualcosa di nuovo che prima non c'era. Il cambiamento è stato forte e anche legato alla classe anagrafica dei clienti. In molti, soprattutto i giovani, vanno alla ricerca delle gelaterie dove possono provare qualcosa di nuovo mentre salendo con l'età, ci si posiziona sui gusti più classici.

Ma Lenci può vantare anche tanta ricerca nel mantenimento del prodotto. Basti pensare che è stato fra i primi ad ottimizzare le tecniche di conservazione: ben 25 anni fa comprò l'abbattitore per la cosiddetta "catena del freddo". Ci ha spiegato (ero accompagnato dal nostro bravissimo addetto commerciale Stefano Bulzonetti che fornisce le consulenze ed i servizi per conto di A.E.P.E.R. e S.I.G.A. al nostro Vincenzo), tanti anni fa si facevano meno gusti. La Darsena ha almeno 30 gusti esposti (ma alternandosi in primavera/estate arrivano anche a 50!), ha circa 10 persone che lavorano in un posto davvero strategico grazie al suo affaccio sul porto di Fiu-

micino ed è sempre aperto, anche d'inverno. Vincenzo quest'anno è stato insignito del titolo di "Cavaliere del Gelato Artigianale" e il suo gusto *fragole e peperoni rossi* l'ha voluto creare ad hoc per celebrare questa nomina a cui teneva molto e all'inizio si chiamava *Rosso*. Con questo sorbetto, voleva innalzare l'asticella di sperimentazione in quanto secondo lui, è giusto che chi si fregia di questa "carica", osi e dia un segnale di massima qualità e creatività a tutti gli altri gelatieri. Ci ha confidato che il suo modo di far conoscere i nuovi gusti è quello del passaparola perché vuole avere un responso diretto , un consiglio dei clienti, cercare di capire dalle espressioni del volto se piace oppure no. Non ama molto lavorare il pistacchio e le torte gelato; per apprezzare un buon gelato, secondo la sua esperienza, è più consono assaggiare la nocciola: è questo il gusto "cartina tornasole" per comprendere la bravura di un gelatiere. E senza peli sulla lingua, ci confida che a suo parere manca forse in qualche gelatiere un po' di umiltà ma ha trovato anche tanti professionisti eccezionali.

*Vincenzo Lenci con le simpatiche testimonial del suo gusto*

# In trasferta alla "Darsena" di Fiumicino per scoprire i segreti del suo successo

Ora che si è affacciato anche al mondo dei concorsi, non si tira indietro a confessare che alcuni gelatieri non sono così bravi e addirittura non hanno neanche una grande dimestichezza con i macchinari stessi. C'è chi non è in grado neppure di pulire un pastorizzatore, un mantecatore e si approcciano in maniera non troppo professionale alla frutta ed alle materie prime. E per ciò, bisognerebbe – e fa un appello tramite noi anche a Gabriele Poli, patron della kermesse "Gelato Festival"- innalzare anche il livello dei giurati nei vari concorsi. La vittoria a Roma ed ora questo secondo posto alla finale del Gelato Festival gli hanno dato un enorme visibilità. Il gusto *strawberry and red peppers* è una sua esclusiva creazione e naturalmente molto richiesto ed apprezzato: l'accostamento acidulo e dolce, risulta essere davvero vincente. Ora vorrebbe partecipare a questa nuova esperienza negli Stati Uniti dove ancora non ha preso diffusamente il concetto di gelato artigianale: l'ice cream è molto differente al palato, più grasso e concepito per una durata tendenzialmente più lunga del nostro gelato artigianale. «La risposta del popolo del Colorado conferma che siamo sulla buona strada. Grazie a Gelato Festival ogni maestro gelatiere avrà la possibilità di farsi conoscere ed avere successo in America» – dichiara Gabriele Poli - «i consumatori americani potranno scoprire qualità e peculiarità del gelato all'italiana, prodotto unico per caratteristiche e proprietà nutritive».

*Al centro Vincenzo Lenci tra il Presidente Vincenzo Pennestrì e il Segretario Generale Claudio Pica.*

***Gian Luca Rizzante***

## A Ronciglione (28 ottobre) c'è un premio in onore di un prodotto vitale per l'economia del territorio dei Monti Cimini

# Quella nocciola romana sa rendersi preziosa per la pasticceria

Ronciglione torna ad essere, per un giorno, la capitale tricolore del "Dolce con nocciola". Il prossimo 28 ottobre, infatti, l'incantevole borgo della Tuscia che si affaccia sul lago di Vico, ospiterà, presso Il Relais Hotel Sans Soucis, la nona edizione del premio nazionale che moltissimo ha contribuito alla promozione del prodotto principe dell'economia dei monti Cimini, tanto da meritare, nel 2011, la medaglia di partecipazione dell'allora presidente della Repubblica, Giorgio Napolitano.

Il concorso, unico in Italia, organizzato dall'**Associazione 1728** guidata da Mario Rubeca, è stato ideato da Fabio Troncarelli, attuale direttore artistico, ed è sostenuto, a livello istituzionale, dai maggiori rappresentanti di categoria: oltre alla Provincia e ai comuni di Ronciglione e di Caprarola, hanno aderito, infatti, l'**Associazione Città della Nocciola**, la **Cimina Dolciaria**, la **Coopernocciole.** Inoltre, è da sottolineare la prestigiosa partnership con una delle aziende leader del settore dolciario, la Caffarel, che con Sergio Signorini (Ambasciatore Caffarel) siederà alla Giuria e rappresenterà anche l'**Associazione Italiana Pasticceri e Cioccolatieri** (AIPaC) di cui è Presidente.

L'obiettivo della manifestazione è quello di far conoscere, in tutta la Penisola, un prodotto, come la nocciola, utilizzato in moltissimi dolci ma tuttavia poco commercializzato a livello d'immagine. Ogni partecipante dovrà realizzare delle preparazioni originali che contengano tra gli ingredienti, obbligatoriamente, la nocciola. Questo requisito del regolamento ha fatto sì che, nel corso degli anni, si sia innescato un meccanismo di diffusione in grado di promuovere, contemporaneamente, sia la nocciola in sé che l'area di produzione, come si legge da questa dichiarazione di intenti:

"Il Premio – dichiarano al riguardo Rubeca e Troncarelli – intende rivalutare e valorizzare la nocciola e la risorsa nocciolo, incrementando l'attività di promozione presso le imprese di filiera e favorendo la commercializzazione con opportune strategie di mercato". **(www.tusciaweb.eu – ottobre 2016)**

A tutti i concorrenti verrà rilasciato un Attestato di Partecipazione; il vincitore riceverà un premio in denaro di euro 500,00; il secondo classificato riceverà prodotti tipici e gadget.

L'AIPaC sostiene la manifestazione tanto per la presenza del suo Presidente in Giuria, quanto per la partecipazione di alcuni Maestri Pasticceri…e allora buon lavoro e in bocca al lupo!

***Roberta Tidona***

# AIPaC
## Associazione Italiana Pasticceri e Cioccolatieri

# Le ricette dei Maestri
# Fiorella Casalanguida
## "DOLCE FIORE"

*Fiorella Casalanguida*

**INGREDIENTI**

***Per la frolla***
60 gr uova, 100 gr tuorlo,100 gr zucchero
100 gr olio d'oliva, limone grattugiato
150 gr farina di nocciole, liquore sambuca q.b.

***Per il ripieno***
500 gr acqua, 170 gr cioccolato fondente
130 gr zucchero, 60 gr tuorlo
150 gr nocciole tostate, cannella q.b.

***Per la crema frangipane***
100 gr farina di nocciole, 100 gr burro
100 gr zucchero a velo, 70 gr uova, 50 gr farina

**PROCEDIMENTO**

***Per la frolla***
l'olio, il limone, la sambuca e infine la farina. Impastare fino
a quando la farina si sia amalgamata; coprire con la pellicola
e far riposare in frigo.

***Per la frangipane***
Montare il burro con lo zucchero e la farina di mandorle; aggiungere le uova un po' per volta e infine aggiungere la farina.

***Per il ripieno***
Mettere in una pentola l'acqua, il cioccolato e lo zucchero. Far bollire fino a quando non si riduce della metà. Quando è pronto, far raffreddare e aggiungere i tuorli. Rimettere sul fuoco e fare bollire per 10 minuti.
Spegnere il fuoco e aggiungere le nocciole e la cannella.

**COMPOSIZIONE**
Prendere una teglia da crostata del diametro di 24 cm e imburrare. Stendere una parte della pasta frolla formando un cerchio e rivestite la teglia. Fare una strato di ripieno, uno strato di frangipane e un altro strato di ripieno. Prendere l'altra parte di pasta frolla, formare un cerchio e ricoprire lo stampo facendo leggermente pressione ai bordi, permettendo così alla frolla di attaccarsi. Cuocere a 180 gradi per 30 minuti

*Editoriale*

# Un nuovo credo in nome della miseria e della fame

*Pier Giorgio Tupini*

I confini degli Stati, che i partiti in cerca di suffragi invocano sbraitando per arginare la migrazione umana, sono diventati insignificanti e marginali non riuscendo a contenere l'esodo di decine di migliaia di persone che fuggono dai regimi dittatoriali africani ed asiatici e che la classe politica delegittimata non può frenare se non con sistemi coercitivi o con accordi che hanno le sembianze della costrizione, pesando negativamente sulla storia dei popoli e sul loro sviluppo democratico e culturale. Ormai, nelle relazioni internazionali non c'è più posto per la sicurezza e per l'equilibrio, ma si conferma uno stato egemonico in sostituzione del principio di legittimità.

Il cambiamento dell'assetto politico del mediterraneo causato dall'immigrazione clandestina ha stimolato la penetrazione delle idee terroristiche-rivoluzionarie rompendo l'egemonia di una leadership che ha la grave responsabilità di avere trasformato gli stati in strutture di potere nelle mani di lobbies aggressive che pretendono il *diritto di comandare.*

La penetrazione degli orientamenti populisti nei paesi europei, è sempre stata agevolata sia dall'incapacità di produrre un pensiero politico sovranazionale per la gestione di avvenimenti che segnano la storia dell'umanità, sia dalle scarse risorse culturali, sia dallo spropositato indebitamento economico dei governi, sia dall'indebolimento della capacità di mediazione dei partiti di massa e sia da un'antipolitica artatamente sviluppata tra la gente comune quali gli operai, pensionati e casalinghe, oggi alimentata e trascinata da un dominio video-politico violento.
Il dilagare della micro violenza, che segna la disgregazione della legittimità del potere è via via sostituita dalla violenza sulle donne come atto di disprezzo e di sopraffazione. Episodi che appaiono spontanei del branco ignorante e senza scrupoli, possono, verosimilmente, essere frutto di un terrorismo pianificato che invade inconsapevolmente le menti dei soggetti privi sia di mezzi che di intelletto disponibili a delinquere facilmente, fino ad arrivare all'olocausto, creando timori, sgomento, odio e reazione nelle popolazioni coinvolte.

La storia si ripete, nel ricordo che per fame si conquista una popolazione, poiché la fame e la privazione del cibo fanno ancora commettere delitti, soprusi e rivoluzioni, che Papa Paolo VI ha definito "*una forza sovversiva di conseguenze incalcolabili*".

Ancora oggi con la fame si mantengono sottomessi interi popoli che, privati del sostentamento, trovano a volte la forza della reazione perché "*non v'è nulla di umano nella voce della fame*" Ma in tutta questa tragedia dell'umanità è inevitabile che la crescente presenza degli immigrati abbia prodotto e stia ancora producendo un nuovo modo di vivere con interessanti sviluppi sulla trasformazione dell'economia e della vita sociale, producendo contestualmente la diffusione di prodotti e di abitudini rapidamente assorbiti dalle popolazioni ospitanti.

Sono sorte, così, seppure spesso fuori delle regole, nuove organizzazioni per gestire e soddisfare le esigenze nutrizionali di una popolazione straniera in aumento, con un mercato alimentare spontaneo di prodotti etnici caratteristici della loro terra di origine, esteso e parallelo a quello nazionale, come pure l'abbigliamento venduto anche in modo itinerante nelle strade e lungo le spiagge affollate, nonché il mercato illecito del lavoro low cost. Si assiste a un nuovo assetto nella

distribuzione dei prodotti alimentari destinati alla nuova popolazione appena insediata e delle merci in genere, con lo sviluppo di nuovi punti di produzione, soprattutto di una gastronomia etnica, per lo più sconosciuta all'italiano sedentario. Infatti, non c'è bisogno di viaggiare per conoscere i prodotti esotici, perché questi arrivano velocemente sui mercati da lontano e la nuova domanda dei migrati stimola la nascita di ristoranti, tavole calde e laboratori etnici, dando vita, peraltro, al nuovo gusto per la cucina esotica prima da parte dei ricchi, poi dalle classi meno abbienti, grazie al costo accessibile dei prodotti offerti.

Cucine antiche che usano in abbondanza riso, erbe, spezie, zucchero di canna, cacao, marmellate, dolci, frutta e bottarga, senza dimenticare il tè delle corti, dei vincitori delle campagne di colonizzazione e del popolo. In tal modo la cucina orientale e araba ha conquistato l'Europa e il nostro paese, diventando l'ambasciatrice della storia e della religione di paesi di diversa cultura e fede. Il modello ampliato del settore della gastronomia dovuto agli inserimenti di cucine etniche, fornisce l'univoca risposta che gli alimenti a differenza degli uomini non conoscono confini né geografici né culturali, e seppure sia necessario vigilare che non trasformino la cucina tradizionale dei paesi interessati dal fenomeno, può rappresentare l'opportunità di un apporto di tendenza, d'integrazione e di saggezza, arricchendo lo scenario mondiale della buona tavola, allo stesso modo in cui nel passato si sono sviluppate e inserite le cucine francese, italiana, cinese e indiana riconosciute e stimate dai più grandi gastronomi.

***«Ogni volta che puoi curare con gli alimenti, non curare con medicamenti. Chi conosce bene la natura degli alimenti è più illuminato»***

## Âbû Bakr âl Râzî (X Secolo)

L'alimentazione può essere il collante della comprensione tra i popoli e l'integrazione tra le religioni attualmente antagoniste, quindi il cedimento dei motivi che animano le reazioni terroristiche, ricordando la frase di Pauline Webb del Comitato Esecutivo del WCC, *"per incontrarsi tra coloro che non hanno niente da difendere e tutto da condividere"*. La lotta alla fame nel mondo, attraverso la disponibilità di cibo, rappresenta il mezzo più utile a combattere il terrorismo, mentre la creazione di una religione unica mondiale

**Sponsor ufficiale del "Gelato a Primavera"**

*Azienda convenzionata con le associazioni di categoria*

sull'esistenza di un Dio che si manifesti e si riveli in maniera differente a persone differenti, può far crollare sia le guerre determinate da motivi religiosi, sia il motivo che alimenta il terrorismo internazionale.

L'ex presidente israeliano Shimon Peres ha detto al Papa, che "la via d'uscita può essere rappresentata dalla creazione di un organismo che raggruppi le principali confessioni e che agisca come forza di interposizione nei conflitti". Ma, voci fuori dal coro interessate al proprio arricchimento sia di potere che economico, sostenute da politici corrotti e imprenditori senza scrupoli, boicottano il cammino dell'unificazione del pensiero religioso, alimentando l'odio tra i popoli e tra le classi sociali innescando azioni destabilizzanti mediante l'uso del terrore, della menzogna e dell'ingiuria.

Il Consiglio Mondiale delle Chiese, che si muove nella direzione dell'unificazione del pensiero religioso, forse con maggior impegno di quanto si sappia, sostiene presso le Nazioni Unite gli ideali incorporati nella Carta delle N.U. per dare voce ai valori etici, morali e spirituali che devono rafforzare dal basso le relazioni internazionali, tanto da sostenere apertamente, in opposizione alla testimonianza della Bibbia, che sono salvati anche coloro che non credono in Gesù.

Shimon Peres ha aggiunto che "*la guida perfetta di quest'organizzazione sarebbe papa Francesco*". L'attuale Santo Padre, che accoglie in se valori, l'esperienze e la capacità dei suoi predecessori da Giovanni XXIII a Paolo VI a Giovanni Paolo II a Benedetto XVI, può convincere a sostenere e realizzare questo impegno. Infatti, il Papa nel ruolo di capo dell'unica religione che gode di elevata internazionalità attraverso gli organi delle Ambasciate presso la Santa Sede, quale leader rispettato anche dalle altre religioni e dai loro esponenti che auspicano di veder unite in questo cammino le Chiese delle diverse confessioni, può effettivamente creare un nuovo pensiero condiviso tra le grandi religioni.

Questa nuova visione teologica e morale, unitamente all'abbattimento del problema della fame nel più ampio concetto della solidarietà e dello Sviluppo Sostenibile, condurrebbe ad eliminare le scuse o le ragioni delle Guerre Sante, così rimanendo sul terreno di scontro solo le GUERRE… dove il terrorismo avrebbe poco spazio.
Nel dialogo di unificazione il cibo si conferma sempre di più l'elemento cardine di aggregazione laddove è abbondante e di disaggregazione laddove manca. Infatti, nei periodi di pace e di ripresa economica l'uomo ritrova la sua vocazione del viver bene e della felicità esprimendo questo immutabile desiderio, prima ancora di soddisfare qualsiasi altra necessità, con la ricerca del cibo migliore, inserendo nella storia della sua evoluzione anche i concetti della condivisione e della solidarietà, fino a saper porgere il cibo e a promuovere l'accoglienza dell'ospite.

# RADDOPPIA IL TUO BUSINESS

DA 25 ANNI I MIGLIORI CI HANNO SCELTO

GUARDA IL VIDEO

## ICE N ROLL

### IL GELATO ARROTOLATO

Una novità in esclusiva per i tuoi clienti: il gelato arrotolato mantecato all'istante, senza scarti e on demand.

PER TUTTI GLI ASSOCIATI
ASSOCIAZIONE ESERCENTI PUBBLICI ESERCIZI ROMA
AEPER
SCONTO DEL 10 %

500 % DI RICARICO
30 SECONDI
TANTI GUSTI

MENU PREIMPOSTATI
UTILIZZO 24H
FRITTI SENZ'OLIO

## COMBI WAVE

### IL FORNO MULTIFUNZIONE

Combi Wave è la macchina da banco e cucina che consente di impreziosire l'offerta in tempi ridotti, a bassi consumi e occupando poco spazio. È indispensabile per la preparazione di un incredibile assortimento di piatti in pochi istanti, dal dolce al salato, per il brunch, il pranzo o la cena.

Canali Creative Studio

Techfood si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento senza preavviso.

FACILE
VELOCE
BASSI CONSUMI
AUMENTA LA TUA OFFERTA
RICETTARIO
FORMAZIONE E CONSULENZA
TECNOLOGIA MADE IN ITALY

www.techfood.it |

Macchine da banco e negozi semplicemente geniali.

800 014 405

Contattaci senza impegno per maggiori informazioni.

TECHFOOD
HORECA INNOVATIONS

## Azienda vinicola "Colle Picchioni"

# Il mito di Bacco.... in tutta la sua essenza

Alle porte di Roma, nella suggestiva cornice dei Colli Albani, si trova l'Azienda "Colle Picchioni" che da circa 40 anni produce vini con grande passione e che danno ottime soddisfazioni. Una cantina oramai conosciuta in tutto il mondo.
E pensare che è tutto iniziato quasi per gioco (quasi "per sfida mi ha raccontato Valerio), grazie all'intraprendenza di Paola Di Mauro che, nel 1976, decide di abbandonare la sua precedente attività per dedicarsi a tempo pieno a quella che da lì a poco sarebbe diventata una delle aziende più rappresentative del panorama enologico nazionale. Con un obiettivo preciso : alzare l'asticella della qualità.

Le maggiori guide (Gambero Rosso, *Bibenda, 1001 vini da bere, Civiltà del bere) hanno celebrato il loro vino "Il vassallo" e testate come il New York Times sono rimaste affascinate da questa avventura enologica che ha avuto il merito di intuire come il microclima ed il terreno vulcanico nei dintorni di Marino e di Castel Gandolfo, erano particolarmente adatti alla viticoltura ed alla produzione di vini di qualità.
Il testimone è poi passato al figlio Armando (1980) ed il nipote Valerio (15 anni orsono) che hanno vissuto i maggiori cambiamenti nel settore vinicolo, grazie all'esplosione del settore vinicolo italiano. La loro produzione è attestata su 6 etichette, 3 bianchi e 3 rossi, tutti I.G.P.

*Valerio Di Mauro*

Ho assaggiato per caso il loro "Mèva" rosso che ho trovato molto equilibrato, corposo, non troppo forte ma di carattere. E da lì mi sono incuriosito e sono andati a trovarli nella loro splendida azienda a due passi da Roma, dove la il mito di Bacco è ancestrale sin dai tempi degli antichi romani perché il vino è storia, è cultura, è il risultato di coltivazioni che si sono radicate perfettamente su terreni carezzati da millenni da pioggia, vento e sole.
Valerio Di Mauro mi ha aperto le porte con gentilezza, disponibilità ed una estrema pazienza esplicativa. Dal 2004 amministra questo piccolo grande gioiellino che fa della reputazione il più importante biglietto da visita fino al punto che l'equilibrio raggiunto in questi anni, è più importante di una maggiore produzione che potrebbe innescare errori e sbagli difficili da riparare, se non con gravi perdite di tempo ed anni. Che nella viticoltura si misurano in almeno uno o due anni.
100mila bottiglie l'anno, 20 ettari di cui 4 di proprietà, la capacità di essere soddisfatti senza "ingigantirsi" troppo, una gestione familiare ma efficiente, coltivazioni bio da sempre e... tanta burocrazia che ogni giorno gli porta via almeno il 40% del tempo.

**La passione dei suoi proprietari coltivata da più di 40 anni sempre rigorosomente all'insegna della qualità**

Valerio ci lascia con questa riflessione, dal suo punto di vista privilegiato (vini con *5 grappoli come "il vassallo"; 4 grappoli al "perlaia" e "donna paola"): nel Lazio c'è ancora molto da fare per i piccoli-medi produttori di qualità, dove molti ristoranti ancora non propongono vini del territorio. La nostra "galassia" L'Esercente-A.E.P.E.R.–Accademia della cultura enogastronomica-Consorzio acquisti, può sicuramente essere d'ausilio e supporto.

***G.L.R.***

## Indagine Confesercenti - CST

# La piaga dell'abusivismo, se il commercio piange il turismo certo non ride

I dati parlano chiaro. Oltre al commercio l'abusivismo colpisce sempre di più anche il turismo. Basti pensare che nel 2016 oltre 225 milioni di presenze sono state assorbite da strutture al di fuori della ricettività ufficiale, più della metà delle presenze ufficiali registrate da Istat (397,8 milioni). A stimare il dato per Assoturismo Confesercenti è stato il Centro Studi Turistici (CST), che lo ha elaborato a partire dalle differenze tra i flussi turistici emersi dalle indagini campionarie Banca d'Italia sui turisti stranieri in Italia ed Istat sui Viaggi e Vacanze degli Italiani e quelle effettivamente registrate nelle strutture ricettive ufficiali dello stesso istituto di statistica. Il risultato è appunto una discrepanza di 225,6 milioni di presenze, di cui solo una piccola parte è riferibile alle seconde case di proprietà: il grosso delle presenze si è realizzato tramite affitti in nero, b&b abusivi e altri operatori irregolari, frequenti soprattutto nel turismo religioso ed aziendale

.

Il fenomeno sembra essersi acutizzato nel corso di questa estate, limitando fortemente le ricadute positive di una stagione che ha registrato flussi turistici in aumento in ogni parte d'Italia. Secondo i dati dell'indagine su un campione di 2.350 strutture ricettive complessivamente, quest'estate si è registrato un aumento di oltre 7,6 milioni di pernottamenti (+3,7%) e

di oltre 1,9 milioni di arrivi (+4,1%), risultati al di sopra delle nostre stesse attese.

"La stagione estiva di quest'anno è stata positiva per il turismo, con presenze ufficiali in aumento del 3,7%", ha spiegato il presidente di Assoturismo Vittorio Messina. "Purtroppo però è stata un'estate da record anche per gli irregolari, ed è chiaro ormai come il settore viva un'emergenza abusivismo, come confermato anche dai controlli svolti negli ultimi mesi dalla stessa Guardia di Finanza. Case vacanze-pollaio, affitti in nero e simili – ha chiosato Messina – non sono solo un problema per gli operatori in regola, che ne subiscono la concorrenza sleale. Sono un danno per tutti: per l'erario – che perde milioni di euro di gettito – e per la salute pubblica e la sicurezza dei turisti. Un fronte, questo, da valutare attentamente. Una situazione inaccettabile, amplificata dalla mancanza di sicurezza legata al sommerso e che rischia di essere una bomba per il settore e per la nostra capacità di attirare turisti. Per questo stiamo valutando l'opportunità di costituirci parte civile nei confronti dei violenti".

## Disposizione contenuta nel DDL Concorrenza

# Abolita la vecchia licenza UTF

Non sarà più necessaria alcuna licenza per vendere alcolici nei pubblici esercizi. La vecchia "UTF" verrà abolita; pertanto l'obbligo di richiedere all'Agenzia delle Dogane l'autorizzazione per la vendita o la somministrazione di bevande alcoliche non sarà più necessaria. L'eliminazione di quello che era da tempo divenuto una sorta di balzello rientra infatti tra le disposizioni del decreto legge sulla Concorrenza, approvato in lettura definitiva dal Senato.
Già dal 1999 non vi era più l'obbligo di pagare il diritto annuale riferito alla licenza UTF, ma si doveva comunque procedere alla richiesta della licenza e alla sua detenzione ed esibirla per i vari controlli.
La Fiepet Confesercenti ha riconosciuto questo come un possibile inizio di un auspicato processo di sburocratizzazione. Siamo ancora lontani dalle aspettative che la categoria si pone ma iniziamo a fare il primo passo in avanti.

## Notizie di mezza estate

# Non più di 8 ....

# È questo il limite di "buoni pasto" spendibili per ogni singola operazione

Agosto, come sempre, foriero di notizie anche per chi svolge l'attività di esercente della ristorazione. Salvo poi scoprire che la novità non racchiude poi tante differenze rispetto al passato ovvero "sana" situazioni che erano divenute tali da tempo. Nello specifico l'oggetto sono i "buoni pasto" spendibili, come ahimè noto, non solo al bar od al ristorante.

Con il decreto del Ministero dello Sviluppo Economico del 7 giugno 2017, n. 122 – in attuazione dell'articolo 144, comma 5, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 – sono stati individuati:

- gli esercizi commerciali presso i quali potrà essere erogato il servizio sostitutivo di mensa reso attraverso i buoni pasto;
- le caratteristiche dei cosiddetti buoni pasto;
- il contenuto degli accordi stipulati tra le società di emissione di buoni pasto e i titolari degli esercizi convenzionabili.

L'aspetto più innovativo del decreto consiste nel fatto che dal 9 settembre (data di entrata in vigore del provvedimento) si possono utilizzare fino ad (8) otto buoni pasto nell'ambito della stessa spesa.
L'emissione dei buoni potrà essere prevista in favore dei prestatori di lavoro subordinato, sia a tempo pieno sia part-time, anche nel caso in cui l'orario di lavoro non stabilisca una pausa per il pasto, nonché per coloro che a vario titolo hanno intrapreso un rapporto di collaborazione anche non subordinato. Il lavoratore a favore del quale è stato emesso il buono non potrà naturalmente cederlo a terzi, anche se si tratta di familiari o parenti e potrà acquistarvi alimentari e bevande e non beni differenti da quelli commestibili.
I buoni – il cui valore sarà comprensivo dell'Iva prevista per le somministrazioni al pubblico di alimenti e bevande – potranno essere utilizzati non solo presso le mense aziendali ed interaziendali, i supermercati o i bar, ma anche in agriturismi, nei mercati e negli ittiturismi. Gli stessi dovranno essere utilizzati esclusivamente per «l'intero valore facciale»; in altri termini, non daranno diritto al resto.
I buoni pasto emessi in forma cartacea dovranno riportare – oltre al codice fiscale o alla ragione sociale del datore di lavoro, alla ragione sociale e il codice fiscale della società di emissione, al valore facciale espresso in valuta corrente, al termine ultimo di utilizzo e ad uno spazio destinato all'apposizione della data di utilizzo, della firma del titolare e del timbro dell'esercizio convenzionato ove il buono viene utilizzato – anche la seguente dicitura: «*il buono pasto non è cedibile, né cumulabile oltre il limite di otto buoni, né commercializzabile o convertibile in denaro; può essere utilizzato solo se datato e sottoscritto dal titolare*».

## "Titta al 162" in via Emanuele Filiberto

# Quando il cibo si coniuga con l'elemento culturale raccontare di quel ristorante diventa un vero piacere

Prodotti stagionali, chef romano, menù artistico (e non è un eufemismo…), pane eccezionale, enogastronomia di nicchia, chilometro "utile" ed un'autentica novità : l'hanno appena aperto due giornalisti che…continuano imperterriti anche a fare il loro lavoro.

Tutto comincia con un viaggio, tanti anni fa. Orgosolo, Sardegna, si mangia in un ristorantino. E un'idea che resta nella testa: aprire un piccolo ristorante (da qui il vezzeggiativo che piace tanto ai nostri due amici Valentina e Fabio) dove poter mettere in pratica l'autentica passione per il buon cibo ma in modo informale, quasi amicale… dove si passa "al volo" e, perché no, a volte si cena anche con loro. Li si consiglia su cosa piace oppure no. Si mangia quello che c'è perché il menù varia di giorno in giorno.

Tutto rigorosamente testato e fresco. Tutto scelto con cura maniacale. E la cosa che mi piace di più (un mio pallino !) che ti viene raccontato ogni piatto con dovizia di particolari: dove è allevato, dove è stato comprato, la stagionalità, dove è stato raccolto, il territorio di provenienza. Con un entusiasmo maniacale che è forse frutto della professione giornalistica ma che è invece sintomo di una necessità di far partecipare i clienti alla meraviglia di cos'è buono e perché.

Questo è un dettaglio che, nel mio piccolo, cerco di far presente a tanti ristoratori ed esercenti: se avete delle eccellenze, comunicatele a chi le assapora ! Perché un buon vino, una buona mozzarella, un buon piatto di pasta o di carne, se sono davvero eccellenze, debbono essere "raccontati" in modo da far capire sino in fondo, le virtù del buon cibo italiano e di cosa state dando ai vostri avventori.

"Aprire un'attività nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi – mi raccontano - è molto più faticoso e complicato di quando ci capitava di raccontare alcune storie di assurda burocrazia, stando seduto davanti alla tastiera di lavoro. Ora possiamo dire che ci siamo calati in una realtà molto più "assurda" e paradossale di come le abbiamo sempre raccontate: dal problema della differenziata, alle richieste della P.A. dovute, secondo loro, via fax (ma il fax non ce l'ha quasi più nessuno…) e relativa multa appioppata, al terrore per l'insegna che ti porta a soprassedere al momento ad allestirla." Sante parole. Sante persone che, nonostante tutto, investono in Italia. Imprenditori senza paura. Veri eroi quotidiani !

*La giovane Valentina, uno dei due titolari del locale*

Un anno di progetto e circa 2 mesi per portare a compimento questa novità nel panorama della ristorazione romana: "Titta al 162", in via Emanuele Filiberto è davvero una bella sorpresa e ricco di spunti. La cucina a vista, i tavoli dedicati a quotidiani nazionali, il menù delle opere esposte, il menù con la data (perché ogni giorno si prepara ciò che è disponibile dai propri selezionatissimi fornitori), vini molto buoni, carni che non si trovano ovunque (ad esempio la cinta senese) ed un'apertura sui generis: dal martedì al sabato.

Perché Valentina e Fabio debbono anche riposarsi !

***Gian Luca Rizzante****
(oltre 22mila lettori su Tripadvisor
e grande esperto di ristoranti, livello 17)

## Risoluzione ministeriale in controtendenza

# Il salumiere nel negozio non può installare un erogatore di birra

Si sa come le liberalizzazioni avviate nel commercio, con la riforma dell'allora ministro Bersani, abbiano avuto un seguito negli anni successivi, oltre che attraverso il recepimento della direttiva europea Bolkestein (decreto legislativo n. 59/2010), anche con pareri in successione espressi dall'Autorità Garante della Concorrenza. In particolare, specie per i negozi che un tempo venivano chiamati "pizzicherie" o "panifici", come peraltro per i laboratori che producono "pizza al taglio", negli ultimi 15 anni l'indirizzo è sempre stato quello di favorire, sempre e comunque, il consumo sul posto, in barba a coloro che erano e sono autorizzati alla somministrazione attraverso una licenza di pubblico esercizio.

Tutta questa premessa per segnalare una, per certi versi, sorprendente novità. La formulazione di un recente parere espresso dagli uffici competenti del Ministero allo Sviluppo Economico, in risposta ad un quesito posto da un semplice commerciante che voleva espandere la propria attività di salumiere.
La domanda era se presso un esercizio di vicinato poteva essere installato un erogatore di birra alla spina sopra il banco. E allora, rispetto a quanto si accennava in premessa non può che sorprendere quanto risposto attraverso la formale risoluzione adottata al riguardo dalla competente Direzione del citato ministero. In sostanza questi ha ritenuto che la vendita di birra alla spina in bicchieri di plastica, anche se predisposti per il consumo al di fuori dell'esercizio commerciale, configura pur sempre come un'attività di somministrazione di bevande "non consentita".
Tale orientamento, sottolinea la nota, deriva dal fatto che la birra, come il vino, sono bibite alcoliche, dunque somministrabili per il consumo immediato non tanto in esercizi legittimati alla vendita al dettaglio, quanto piuttosto in via esclusiva negli esercizi abilitati per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande. Ciò ai sensi della Legge n.287/91 e ss. (Pubblici Esercizi), così come modificata ed integrata dal D.Lgs n. 59/2010 e ss. (Attuazione Direttiva servizi Bolkestein).

***Saremmo davvero tentati di interpretarla come una provocazione dal momento che oggi tutti i negozi alimentari sembrano autorizzati a somministrare di tutto***

# Abbiamo occhio per i Pubblici Esercizi

*"Esperienze Professionali al Vostro servizio"*

***Se pensi di acquistare o vendere un'attività commerciale, la EMI è il tuo partner ideale***

Rif. 33/33/A Nei pressi di Piazza Mazzini vendesi attività di bar gastronomia fredda, attività ben avviata vicino ad uffici e alla Rai. Buoni incassi contratto di affitto nuovo canone € 1.250,00. Occupazione di suolo pubblico, richiesta economica € 130.000,00.

Rif. 22/22/BZ A giardinetti vendesi attività di Bar Pasticceria Tavola Calda, locale con cucina/laboratorio canna fumaria attrezzata anche con macchinari per Gelateria, 4 kg di caffè, buoni incassi, spazio esterno di competenza gratuito, locale di 200 mq, più 100 mq di magazzino al piano inferiore, contratto di affitto nuovo canone €2.200,00. Richiesta economica € 220.000, 00 trattabili

Rif. 08/02/BZIn zona Laurentina - Serafico in area limitrofa al mercato cedesi attività di bar gastronomiaTavola calda. Locale di 120mq totali oltre ampio spazio esterno condominiale, 8 posti interni più 32 posti esterni. Recentemente ristrutturato. Adatto per conduzione familiare. Richiesta economica Euro 110.000,00 tratt.

Rif. 01/40/M Nei pressi di via XX Settembre, vicino ai principali ministeri, si vende avviatissima attività di Bar Tavola calda Patentino di 120 mq 5,5 Kg caffè, sala interna 50 posti più spazio esterno rifinitissimo 40 posti. Doppio magazzino. Canna fumaria. Trattativa riservata

Rif.07/27/A Ai colli Portuensi vicino Via di Monte Verde cedesi Bar tavola fredda mq 40.Caffè kg 2,5 giornalieri 110 lieviti, ottimi incassi Richiesta economica 149.000 euro trattabili

Rif. 05/19/CB Cedesi Bar Patentino tabacchi slot zona Prenestina nei pressi di largo Irpinia Mq 70 C1+ 70 mq C2, kg 2,5 di caffè 120 lieviti 16 posti interni 20 posti esterni, da ristrutturarae. Ric. Economica euro 159.000,00 trattabili,

Rif.02/42/M Nei pressi della batteria nomentana vicino scuole uffici e ministeri si cede BAR TABACCHI mq 70 con spazio esterno 3 kg caffe 140 lieviti G.V., super enalotto, incassi incrementabili ric. econ. 299.000 Euro

Rif.00/34/A Portuense cedesi Bar pasticceria gelateria 130mq con osp gratuita ,Gv, Slot, superenalotto, ampio laboratorio con canna fumarie e contratti di catering con importanti alberghi di Roma un furgone nuovo
per le consegne e produzione propria di lieviti per se e per altri bar. Richiesta econom. Euro 330000,00 trattabili

Rif. 11/35/A Nei pressi di Via Oderisi da Gubbio su strada ad alta concentrazione pedonale e veicolare, si cede gelateria storica con laboratorio Mq 40 ottimi incassi richiesta economica Euro 85.000,00 trattabili

Rif. 10/20/CB A Via di Castel Porziano ad Ostia cedesi bar Patentino, G.V., tavola calda, Enoteca, Ristorante, Mq 170 con spazio esterno. Posti int 40 est.40, ristrutturato nel 2014 ,ottimi incassi. Richiesta economica 260.000

RIF. 00/25/CB Cedesi BAR zona ALBERONE buoni incassi 80 mq interni più giardino esterno di 100mq+ spazio esterno 16mq, buono stato. Richiesta economica € 110.000,00 trattabili

RIF 00/14/CP BAR gastronomia fredda nei pressi di piazza MEUCCI ottimo stato e ottima posizione, vicino mercato e fronte scuola. Buoni incassi 55 mq+ spazio esterno richiesta economica € 143.000 trattabili

RIF 00/15/10/BEL Nelle vicinanze di via Torrevecchia vendesi attività di Bar buffet freddo con Patentino Tabacchi, sisal supenalotto, gratta e vinci e slot. Locale spazioso di 80 mq con spazio esterno 20 posti. Cantina magazzino
Richiesta economica Euro 59.000 trattabili
RIF 00/32/CB Su via Portuense nelle vicinanze di Largo La Loggia cedesi attività di BAR PASTICCERIA, con canna fumaria e un grande laboratorio per un totale di oltre 110 mq. Con gratta e vinci e Sisal superenalotto,
Richiesta Economica Euro 190.000 trattabili

RIF 13/03/BZ In via della Pisana cedesi Forno avviatissimo con doppio laboratorio. Superficie di 100 mq con 2 vetrine vicino istituto scolastico e in una zona ad alta percorribilità. Richiesta economica euro 140.000

RIF 07/04/M Bar gelateria gastronomia e pasticceria nelle vicinanze di via Acaia, vicino al mercato rionale ed a istituti scolastici si cede. Locale di 100 mq con canna fumaria, triplo laboratorio posti interni ed esterni. Richesta € 250.000

RIF 04/25/M In zona casal de pazzi cedesi attività di Bar gastronomia fredda con patentino tabacchi e slot. Sala interna 20 posti più ampio spazio esterno di pertinenza. Buon canone di affitto Richiesta econ. Euro 50.000

RIF 01/55/M In via tor de schiavi vendesi Pasticceria storica, laboratorio e vendita, macchinari nuovi. Buoni incassi, canone di affitto € 1330, mq 70. Richiesta economica 80.000 trattabili.

RIF 01/56/M Nei pressi di Via tor de schiavi vendesi attività di BAR gastronomia fredda, Mq 50 canone di affitto € 780. KG 2 media giornaliera. Richiesta economica €89.000

RIF 003/BZ ATTIVITA' DI BAR PASTICCERIA CON LABORATORIO E CANNA FUMARIA VENDESI, IN ZONA CASAL DE PAZZI SI CEDE UN LOCALE NUOVO E ATTREZZATO CON SPAZIO ESTERNO PRIVATO ( NON PAGA OCCUPAZIONE SUOLO PUBBLICO) CON

# Nuova convenzione

**L'A.E.P.E.R.**
sempre attenta alle esigenze dei propri associati, è lieta di comunicare che è stato sottoscritto un nuovo accodo commerciale con **CONSULENZA & SERVIZI** di Andrea Mirante, agenzia dinamica specializzata nella mediazione e locazione Immobiliare.
Grazie alla nuova sinergia commerciale con l'agenzia Immobiliare CONSULENZA & SERVIZI, i nostri associati potranno usufruire di un ventaglio di nuovi servizi a prezzi e condizioni vantaggiose.

CONSULENZA & SERVIZI opera nel settore dell'intermediazione immobiliare con successo grazie alle molteplici qualità che La rendono unica: In primis la conoscenza del territorio, la serietà, la professionalità e la collaborazione con affermati professionisti del settore con la loro esperienza decennale sempre in continuo aggiornamento. Grazie alla nostra professionalità e qualità – caratteristiche che ci rendono unici – siamo in grado di affiancare i nostri Clienti in tutte le scelte che riguardano la compravendita, la locazione, il finanziamento e la gestione patrimoniale. CONSULENZA & SERVIZI ha inoltre tutti gli strumenti giusti per garantire la tranquillità del Cliente, sia prima che dopo il rapporto intercorso.
Abbiamo innumerevoli servizi da offrire a tutti gli associati, anche per i più esigenti:Consulenza immobiliare: valutazioni gratuite, compravendita, stesura contratto preliminare, assistenza legale, consulenza notarile e fiscale, locazioni, permute, gestioni patrimoniali.

**Marketing**: pubblicità sui più importanti quotidiani e periodici del settore, pubblicità su tutti i portali internet, produzione di brochures e depliants. Visibilità garantita al 100%.

**Consulenza Tecnica**: Il nostro staff tecnico è in grado di stabilire un'esatta stima degli immobili. Accertamenti ipotecari, calcoli strutturali, certificazioni energetiche.Finanziario: abbiamo delle partnership finanziarie per accendere con agevolazioni qualsiasi tipo di mutuo e/o prestito.
Tra i vari servizi offerti in convenzione agli associati A.E.P.E.R. :

**Consulenza Immobiliare**
**Architettura e Ristrutturazioni**
**Consulenza Legale**
**Consulenza Notarile**
**Assicurazioni**
**Relazioni Immobiliari**
**Stesura Contratti**
**Visure Catastali**
**Planimetrie**

Se devi vendere/acquistare la tua casa, il tuo locale, la tua attività, o qualunque altro tipo di immobile, chiama in Associazione per ricevere informazioni e/o fissare un appuntamento con il Consulente in sede.

**1)Descrizione**
TALENTI VIA UGO OJETTI APPARTAMENTO DI AMPIA METRATURA LUMINOSISSIMO POSTO ALL' ULTIMO PIANO DI UNA PALAZZINA IN CORTINA COMPOSTO DA: AMPIO INGRESSO, SALONE DOPPIO, 2 CAMERE DA LETTO MATRIMONIALI, CAMERETTA, CUCINA ABITABILE, DOPPI SERVIZI, RIPOSTIGLIO E 2 BALCONI -
**Richiesta: €390.000**
Dettagli: Locali: 4 Bagni: 2 Superficie: 120 m² Superficie Esterna: 15 m² Piano: ULTIMO Cucina: ABITABILE Riscaldamento: CENTRALIZZATO

**2)Descrizione**
TALENTI VIA NICCODEMI RINASCIMENTO TERZO ALL'INTERNO DI UN COMPRENSORIO DI NUOVA COSTRUZIONE PROPONIAMO LA VENDITA DI UN APPARTAMENTO CON FINITURE DI PREGIO E SERVIZIO DI PORTIERATO COMPOSTO DA: INGRESSO, AMPIO SALONE, DUE CAMERE DA LETTO MATRIMONIALI, CUCINA ABITABILE, DOPPI SERVIZI, TERRAZZO DI CIRCA 250 MQ, CANTINA, BOX AUTO DOPPIO E PISCINA CONDOMINIALE. L'APPARTAMENTO E' INOLTRE DOTATO DI:– DOPPIO INGRESSO – IMPIANTO DI DOMODICA – RISCALDAMENTO E RAFFRESCAMENTO A PAVIMENTO – SERRANDE ELETTRICHE – BAGNO CON VASCA IDROMASSAGGIO E DOCCIA – INFERRIATE – ZANZARIERE – DOPPI VETRI – PERGOLATO IN LEGNO SUL TERRAZZO – PISCINA CONDOMINIALE – SERVIZIO DI PORTIERATO
**Richiesta: €525.000**
Dettagli : Locali: 3 Bagni: 2 Superficie: 118 m² Superficie Esterna: 250 m² Piano: 1 Cucina: ABITABILE Riscaldamento: AUTONOMO Classe Energetica: A

**3)Descrizione**
MARCO SIMONE VILLA A SCHIERA TRILIVELLI DI AMPIA METRATURA RECENTEMENTE RISTRUTTURATA CON IMPIANTO FOTOVOLTAICO IN UNA ZONA DOTATA DI TUTTI I SERVIZI ALL' INTERNO DI UN COMPRENSORIO PRIVATO COMPOSTA DA: AMPIO INGRESSO SALONE DOPPIO CON CUCINA A VISTA, 3 CAMERE DA LETTO MATRIMONIALI, TRIPLI SERVIZI, RIOSTIGLIO, 2 BALCONI, AMPIO TERRAZZO, PICCOLO GIARDINO E SALA HOBBY CON ACCESSO INDIPENDENTE CON ANGOLO COTTURA E CAMINO, 2 POSTI AUTO IN GARAGE. L'APPARTAMENTO E' DOTATO DI: – 2 INGRESSI COMPLETAMENTE INDIPENDENTI – 1 SERVIZIO PER OGNI PIANO – 2 CUCINE – CLIMATIZZATORI CALDO/FREDDO IN OGNI AMBIENTE – ZANZARIERE – TENDE DA SOLE – PERSIANE BLINDATE – PORTE BLINDATE – CASSAFORTE – INFISSI IN LEGNO CON DOPPI VETRI – IMPIANTO FOTOVOLTAICO ISTALLATO NEL 2012 – IMPIANTO DI IRRIGAZIONE – ANTIFURTO PERIMETRALE E VOLUMETRICO
**Richiesta: €219.000**
Dettagli: Locali: 6 Bagni: 3 Superficie: 220 m² Superficie Esterna: 50 mq Piano: VILLA Cucina: ANGOLO COTTURA Riscaldamento: AUTONOMO

**4)Descrizione**
ADIACENTE VIA NAZIONALE VIA MODENA IN UNA SILENZIOSISSIMA PALAZZINA DEL 1800 PROPONIAMO LA VENDITA DI UN LUMINOSISSIMO APPARTAMENTO CON ENTRATA INDIPENDENTE COMPOSTO DA UN SOGGIORNO A VISTA 4 CAMERE DA LETTO MATRIMONIALI 4 SERVIZI RIPOSTIGLIO ED UN TERRAZZINO PRIVATO DI CIRCA 30 MQ. L'APPARTAMENTO E' STATO RECENTEMENTE RISTRUTTURATO E SI PRESENTA ADIBITO A STRUTTURA RICETTIVA. POSSIBILITA' DI ACQUISTARLO COMPLETAMENTE ARREDATO
Dettagli: Locali: 5 Bagni: 4 Superficie: 110 m² Superficie Esterna: 35 m² Piano: 1 Cucina: ANGOLO COTTURA Riscaldamento: AUTONOMO
**Richiesta: €589.000**

# 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 similari)* 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 SERVIZI che propone agli esercenti associati tutti i servizi dei quali hanno bisogno.
La quota associativa annuale é di **120 Euro**: il versamento può essere effettuato tramite c/c postale n. 940007, e attraverso i nostri consulenti divisi per zone.

**IGIENE E SICUREZZA:**
**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.

# I SERVIZI DELL'ASSOCIAZIONE
# I VANTAGGI DI ESSERE ADERENTI

**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), controcersie 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 Produtti 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.

**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 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.

**AI CONSULENTI DI ESERCENTI SERVIZI SRL SONO STATE AFFIDATE DELLE ZONE DI ROMA E PROVINCIA PER OFFRIRE UN SERVIZIO CAPILLARE:**

- **Sergio Montagnoli, Municipi II°, IV°, V°, VI° e VII° tel. 334/6066519.**
- **Massimo Allegro, Municipi I°, VIII°, XI° e XII° (Trastevere e Testaccio) - tel. 334/6066515.**
- **Gianluca Carini, Municipi XIII° e XIV°**
- **Domenico Fiume Municipi IX°, X° e zona litoranea della Provincia di Roma - tel. 334/6066523**
- **Stefano Bulzonetti, Municipi: I, IX tel. 334/6066522**
- **Massimo Belloni Municipi XIII°, XIV e XV° tel. 333/1568147.**

## MEDIAZIONE IMMOBILIARE

**EMI SRL**
Via del Circo Massimo, 9
00153 Roma
tel. 06/5783292 - fax: 06/57135252
e-mail: direzione@emivendite.it
www.emivendite.it
**Consulenza&Servizi**
**di Andrea Mirante**
Via Valle Viola, 48 00141 Roma
06.60655527 - Mob. 329.2043405

## FORMAZIONE

**AROMALAB**
Corso per banchisti con certificazione per l'ottenimento della licenza di somministrazione, corsi di perfezionamento - Via di Tor Cervara, 273
00155 - Roma (RM)

## TECNICISTICA

**T.E.M.A.** - Estintori
**IGMA** (Impresa Gestione Manutenzione Ambientale) Disinfestazioni
**C&P** Certificazioni Impianti di messa a terra

**ARCH. ROMANO MARIA VALLI**
Piantine planimetriche, ampliamento locali, accatastamenti case, negozi, tende e insegne. Per appuntamenti chiamare in Associazione

## ARREDAMENTI, MACCHINE E ATTREZZATURE

**GIACON** - Arredi design
Via Prenestina, 167
00010 Gallicano nel Lazio (RM)

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

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

**CORS DESIGN** - Studio di architetti, soluzioni di arredo- www.corsdesign.it



**LOCALIARREDA**
Arredamento e fornitura di attrezzature per locali commerciali
Via Carpineto, 24 - 00172 Roma

## FORNITORI CAFFE'

**CAFFE' MORGANTI**
Via di Tor Cervara, 236
00155 Roma

## FORNITORI LATTE

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

## FORNITORI PRODOTTI SPECIFICI

**GELIMONT**
Ingredienti per gelateria e pasticceria
www.gelimont.com

## ATRE CONVENZIONI

**SIAE** - Sede Regionale Roma
Via Po n. 8/b - Centralino: 4 linee r.a.
Tel. 06-8552551

---

ASSOCIAZIONE ESERCENTI

# CALENDARIO dei CORSI di FORMAZIONE OBBLIGATORIA

***Settembre 2017***
**Giovedì 7 SETTEMBRE:**
Corso HACCP I Unita' Formativa.
**Martedì 12 SETTEMBRE:**
Corso HACCP II Unita' Formativa.
**Giovedì 14 SETTEMBRE:**
Corso HACCP I- II-III Unita' Formativa.
**Martedì 19 SETTEMBRE:**
Corso RSPP (parte1)- RLS 1°Modulo (parte 1)
**Giovedi' 21 SETTEMBRE:**
Corso RSPP (parte 2)- RLS 1° Modulo (parte 2)
**Martedì 26 SETTEMBRE:**
Sicurezza Dipendenti.
**Giovedi' 28 SETTEMBRE:**
Corso Antincendio

***Ottobre 2017***
**Giovedì 5 OTTOBRE**: Corso HACCP I Unità Formativa
**Martedì 10 OTTOBRE**: Primo soccorso
**Martedì 17 OTTOBRE**: Corso RLS 2° Modulo (parte 2)
**Giovedì 19 OTTOBRE**: Corso RLS 2° Modulo (parte 2)

*Le date indicate potrebbero subire variazioni. Si invita a contattare la Segreteria per informazioni e confermare le prenotazioni :*
***Telefono 06/5755215***

L'ESERCENTE

**Mensile di informazione per gli Esercizi di Bar - Caffè - 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**

OTOBRE 2017

*Direttore*
Claudio Pica
*Direttore Responsabile*
Romano Bartoloni
*Comitato di redazione*
Adalberto Ornelli
Giacomina Desideri
Francesco Innocenti

Finito di stampare
nel mese di Ottobre 2017
da Ricci Arti Grafiche per conto della
Pubblimax srl Roma - Tel. 065503605
E-mail:pubblimax_m@libero.it

# 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.

Via della Muratella 165 (Ponte Galeria) Roma Tel. 06 6500631 Fax. 06 65000285
Azienda convenzionata con le associazioni di categoria

www.lattesano.it

GERRY TURANO