A.E.P.E.R.- ASSOCIAZIONE ESERCENTI BAR CAFFÈ GELATERIE LATTERIE PASTICCERIE PUBBLICI ESERCIZI DI ROMA E PROVINCIA Via del Circo Massimo, 9 - 00153 Roma Tel. 06 5728885406 57288790 Fax: 06 57300337 www.associazionebar.it - esercenti@libero.it 74° ANNO DALLA COSTITUZIONE 1944-2018 - ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI - Comitato Italiano per la Valorizzazione del Gelato Artigianale Rapporti con l'Amministrazione Capitolina tra conflitti e tentativi di mediazione L'Officina del Sapore speciale 16 pagine uce Roma". Direztone e redoctore:/ Via del Circo Ma Abbonamento annuo Euro 12,00 C/C Postale n. 940007 ANNO XXIX-n. 10 DICEMBRE 2017 "Poste Italian Direttore: Claudio Pica - Direttore Responsabiles rappresentanti di 56.500 Pubblici Esercizi Gelater o, 9 - 00153 Roma Tel. 06.57288854 r.a. sercente viene inviato in omaggio ai titolari

Gelato | Pastry | Chocolate | Bakery | Coffee

S/GEP

The sweetest business experience

20 24 .01. 2018 Fiera di **RIMINI**

39° Salone Internazionale

Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè



www.sigep.it





CONCORSI INTERNAZIONALI PER GELATIERI



Miglior gelato al gusto NOCCIOLA Mille idee per un NUOVO GUSTO SORBETTI DAL MONDO L'eccellenza delle TORTE GELATO

Premiazione del GELATIERE DELL'ANNO

ORGANIZZATO DA



merger of mini Fiera and Fiera di Vicenz



Editoriale

iamo tra coloro che si sono da subito schierati dalla parte del ministro Calenda. La sua riconosciuta attitudine ad affrontare il "toro dalle corna" può essere il giusto grimaldello per scuotere chi oggi governa il Campidoglio, per far sì che dimostri di non essere lì per caso e finalmente provi a lasciare un minimo segno positivo del suo passaggio.

A distanza di almeno un paio di mesi, tra le iniziative che ci riguardano e che sono state avviate dal tavolo "Roma", il ministro ha messo

C'è abuso e abuso: quanta differenza tra un tavolino di troppo e un ambulante non autorizzato

sul piatto nell'ordine: la disponibilità di un gruppo di controllori interforze a contrasto dello straripante fenomeno dell'abusivismo commerciale (ambulanti soprattutto), uno staff di tecnici che supporterà gli uffici del Municipio l° per smaltire le quasi 500 pratiche (da tempo inevase dagli uffici) e riguardanti richieste di occupazioni di suolo pubblico avanzate dagli esercenti secondo le rigide regole imposte dalla Soprintendenza e dal codice della strada

Bene l'attivismo di Calenda, ma che non siano gli esercenti a pagare le carenze degli uffici

e, "Dio sia lodato", un promesso fondo di garanzia che, tramite la Regione, garantirà un credito di 30milioni di euro, messo a disposizione per gli investimenti alle PMI. Tra tutti i progetti messi in cantiere e solo in parte sinora esplicitati, si sa come uno dovrebbe riguardare il settore turismo ed, in particolare, il suo sistema d'accoglienza.

A beneficiarne il comparto alberghiero e, almeno questo è l'auspicio della categoria, pure quello legato più strettamente al mondo della ristorazione.

Sulla richiamata "partita" si fondano molte delle speranze dei romani desiderosi che la propria città cominci a recuperare credibilità e scalare quelle posizioni che la vedono in

quelle posizioni che la vedono in Tutto questo pe

un po' tutte le classifiche tra le ultime metropoli al mondo, lontana anni luce, a non volere andare tanto lontani, dagli standard ultimamente raggiunti dalla stessa Milano, anche grazie al processo di trascinamento seguito all' EXPO.

Peccato che proprio a ridosso di Natale l'unico segno tangibile dell'azione messa in campo da Calenda siano al momento i controlli a "tappeto" mirati anche a verificare le posizioni di bar e ristoranti del Centro storico, tra questi, proprio molti di coloro che attendono quelle risposte per le quali il ministro invierà (ma ancora non l'ha fatto) la sua task force presso gli uffici di via Petroselli. Molto più facile colpire chi ha una licenza d'esercizio, un nome ed un cognome certi da fornire al controllore di turno, piuttosto che perdere molto tempo a rincorrere l'ambulante senegalese dichiaratamente abusivo o il bangladino che presidia un minimarket dietro al quale, non si sa bene chi c'è dietro, sapendo che le eventuali sanzioni irrogate non potranno mai essere effettivamente incassate.

Tutto questo per far capire che alla

vigilia di Natale, periodo che dovrebbe garantire un minimo di serenità anche a chi cerca faticosamente "tenere in piedi la baracca", il rischio possa essere che, per la cura Calenda, a pagare possano essere quegli esercenti tentati di allestire tavolino

troppo, per aumentare un po' gli incassi e saldare stipendio e tredicesime a tutto il personale.

Quanto meno si poteva aspettare la fine delle festività di fine anno e soprattutto attendere la definizione di quelle quasi 500 pratiche che giacciono sulle scrivanie dei funzionari. E non certo per colpa degli esercenti.

Claudio Pica



Sponsor ufficiale del "Gelato a Primavera"
Azienda convenzionata con le associazioni di categoria

on senza il suo turbolento strascico di polemiche, la Consulta del Commercio e dell'Artigianato del Municipio del Centro storico ha potuto compiere il suo primo passo. Eleggere le cariche al vertice e, attraverso i programmi appena accennati dai rappresentanti delle singole Associazioni accreditatesi, creare quella minima base di partenza per iniziare da subito il lavoro per le cui finalità la stessa Consulta è stata rilanciata dopo i deludenti risultati ottenuti nell'esperimento tentato solo qualche anno fa. Quanto questo potrà portare lontano ed essere strumento conoscitivo messo a disposizione degli organi politici, si potrà vedere solo dai prossimi mesi.

Le polemiche sono sorte perché più di qualcuno nell'immediata vigilia ha raccolto voci che volevano già segnata la "cordata" in divenire ed ha così voluto manifestare piuttosto apertamente il suo dissenso, addirittura minacciando ricorsi al tribunale amministrativo. Poi, non senza appunto qualche tensione di troppo, la maggioranza dei voti utili ha fatto eleggere Fabio Mina (Lupe Confesercenti) alla carica di presidente e Luca Paolucci (Asci Confimprese) a quella di suo vice. L'uno e l'altro grazie ai voti di ognuno dei due schieramenti che si sono rispettivamente compattati in ragione delle altre dichiarate candidature: Giovanna Marchese Bellaroto (Cna Commercio) e Guido Campopiano (Aopecs) da una parte ed Enrica Martini (Confcommercio) dall'altra.

L'Aeper che per la Consulta aveva delegato quale membro effettivo Liborio Pepi e come sup-

> Fabio Mina (non senza tura di Fabio Mina va qualche polemica) letta anche come una perfetta identità di vedute del rilanciato organismo rità della sua azione. Un paio su tutte, la revisione

Osservatorio in affiancamento al Municipio

Criticità del commercio in tutto il Centro storico finalmente al vaglio della istituita "Consulta"



Fabio Mina e Claudio Pica

plente Dario Del Buono, è stata parte attiva con il suo presidente Claudio Pica, nel dibattito piuttosto acceso che ha fatto da corollario alla seduta. La scelta finale

di appoggiare la candidaeletto alla guida su come la Consulta dovrebbe stabilire le priodei cosiddetti piani di massima occupabilità, che vedono sacrificati i pubblici esercizi in tema di servizio ai tavoli, e il contrasto all'abusivismo commerciale, che negli ultimi 10 anni in particolare ha visto moltiplicarsi il fenomeno della sleale concorrenza.

Ad introdurre la prima riunione della Consulta c'era stato l'intervento della stessa presidente del Municipio, Sabrina Alfonsi. Dalle sue parole l'invito a portare avanti un'attività propedeutica e in qualche modo sinergica al lavoro svolto dalla Giunta e dalla stessa Commissione Commercio municipale. La Alfonsi ha colto l'occasione per confermare le intese raggiunte con il ministro allo Svilup-Economico, Calenda, attraverso l'istituito tavolo istituzionale del

quale si è fatto un grande parlare nelle ultime settimane. In particolare ha confermato che tecnici messi a disposizione dal ministero affiancheranno gli uffici del Municipio per accelerare il disbrigo delle oltre 400 pratiche giacenti per la richiesta di concessione di suolo pubblico, in attesa si possa avviare quel processo di digitalizzazione utile a mettere a regime il relativo sistema.

iamo a Trastevere, dietro Piazza Trilussa, tra i vicoli resi zona pedonale e quindi impraticabili alle auto anche quando i varchi sono aperti. Il Primo Municipio decide di togliere la concessione di due tavolini che da più di mezzo secolo la famiglia del signor Pulcinelli, titolare dello storico Bar del Cinque sull'omonimo vicolo, ha sempre messo a disposizione degli abitanti e dei turisti per riposarsi e ristorarsi durante il loro peregrinare per Roma e nel suo quartiere più caratteristico.

Ovviamente anche quando non esistevano varchi o ZTL che dir si voglia e le auto percorrevano tutti i vicoli di Trastevere, quella piccola occupazione di suolo Pubblico di fronte al Bar del Cinque non ha mai creato intralcio al traffico, impedito il passaggio dei mezzi di soccorso, né nocumento ai pedoni od incidenti d'auto. Forse perché, pur essendo in prossimità di un incrocio, proprio in

Quando manca il buonsenso e a poter decidere è una logica ottusa

espande in uno siargo come si

Al vicolo del Cinque

Una miope burocrazia ed un bar "storico" che a Trastevere rischia di chiudere i battenti



Il bar Pulcinelli in Vicolo del Cinque

quel punto vicolo del Cinque si espande in uno slargo come si buon vedere dalle foto che il lettore può ben apprezzare .

In compenso il bar è sempre stato punto di riferimento dei residenti e richiamo dei turisti, al punto da divenire un angolo famoso di Trastevere per la sua bellezza e tipicità. Quando si dice famoso non lo si dice a caso. Ecco le foto del catalogo di un affermato pittore, l'ac-

Una piccola concessione di suolo pubblico negata quando tutt'intorno glialtri locali continuano a svolgere regolarmente il servizio ai tavoli

quarellista Fabrice Moireau, che ne ha fatto il ritratto ed è in bella mostra sul catalogo "Roma Acquarelli" curato da Dominique Fernandez ed è in tutte le librerie d'Europa e dell'estero. Così come, se non bastasse, la foto di quello che era un singolare ed accogliente angolo trasteverino, è in mostra addirittura sulla copertina di una rinomata guida turistica come si può ben vedere dalla foto pubblicata.

Sembrano nulla quei due tavoli eppure da quando non ci sono più i clienti sono calati, i turisti passano davanti al locale di Pulcinelli e sembra che non lo vedano più. Ma oltre alla visibilità, al Bar del Cinque manca anche quel modesto incasso che i due tavolini apportavano.

Non dobbiamo dimenticare che è sempre stato un piccolo bar latteria, tale e quale a quelli di altri quartieri di Roma, ormai quasi tutti spariti, dove tutti noi andavamo a comprare il latte da ragazzi, perché l'aveva detto mamma.

Ma la cosa che fa più scalpore è che mentre il bar di Pulcinelli sarà costretto a chiudere, le vie limitrofe non vedono l'applicazione dei Piani di massima occupabilità e quindi tutti hanno ancora la possibilità di avere intatte le O.S.P., aggiungendo il danno alla beffa per non dire la sempre scontata illecita concorrenza....

L'AEPER ed il suo presidente Claudio Pica da tempo vanno auspicando che l'Amministrazione Capitolina comprenda, adatti le regole alle esigenze della realtà cittadina e così facendo impedisca la chiusura di un negozio che che per molti ha rappresentato ed ancora rappresenta un pezzo della Roma che molti stanno purtroppo dimenticando.

Dario Del Buono

Il presidente di AEPER Claudio Pica ha incontrato Adriano Meloni



"Assessore disponibile ad un confronto aperto su tutte le questioni messe sul tappeto"

I presidente di AEPER Claudio Pica ha avuto modo di incontrare nei giorni scorsi l'Assessore allo Sviluppo Economico, Turismo e Lavoro Adriano Meloni, per discutere e confrontarsi sulle difficoltà che da tempo penalizzano i pubblici esercizi di fronte ad una normativa del settore superata e punitiva. In particolare l'ultima iniziativa adottata dal Campidoglio con l'uso di pattuglie anti-abusivismo nel Centro storico, per contrastare il fenomeno del c.d. tavolino selvaggio e che rischia di colpire indiscriminatamente creando un clima di tensione senza risolvere i problemi. Per Claudio Pica "Selvaggio è solo l'abusivo totale che mette i tavolini all'aperto senza neanche presentare domanda agli uffici. Ma esistono tante persone che sono regolari e che attendono risposte certe e concrete, anche dopo la sospensione di una licenza".

"C'è stata disponibilità da parte dell'Assessore Meloni – ha proseguito Pica - il quale ha condiviso l'importanza di quanto il commercio romano incida sull'economia cittadina (30% del Pil) e ha assicurato di poter lavorare ad una delibera per la revisione del catalogo degli arredi assentibili nelle occupazioni di suolo pubblico. È stata accolta la proposta di creare un Tavolo di concertazione per dare maggiore stimolo a chi fa economia, soprattutto agli esercenti storici che da anni e oggi con maggiore difficoltà svolgono il loro lavoro con professionalità, qualità, portando avanti una tradizione di famiglia.

Intervista alla consigliera capitolina GIULIA TEMPESTA

bbiamo colto la opportunità di intervistare brevemente la consigliera capitolina Giulia Tempesta, recente ospite della tavola rotonda organizzata dall' AEPER nell'ambito de L'Officina del Sapore.

In queste ultime settimane si è fatto un gran parlare del tavolo "Roma" avviato dal ministro Calenda con tanto di strascico polemico per via del ritenuto freddo atteggiamento assunto dalla sindaca Raggi riguardo ai progetti in cantiere. A prescindere da tutto questo e smettendo i panni da politico, da cittadina romana quale emergenzialità fra tutte vorrebbe venisse affrontata cercando di trovare la medicina giusta per risolverla?

Roma ha tante emergenze e tutte hanno la priorità, se non altro perché sono direttamente collegate tra loro. La prima fra tutte, a mio avviso, è quella del trasporto pubblico locale. Prima di tutto per i romani che ogni giorno prendono i mezzi pubblici per andare a lavorare o per gli studenti, poi per i turisti. Tutti gli studi di settore ci dicono che Roma è una meta turistica "mordi e fuggi". Offrire un servizio di trasporto pubblico degno di una Capitale Europea sarebbe di grande aiuto per la crescita del turismo a Roma. Invece questo non avviene e le immagini da far west della metropolitana di Roma di guesti ultimi tempi che fanno il giro del mondo non sono altro che un triste biglietto da visita. Poi c'è l'emergenza rifiuti e il decoro urbano. Roma è una città sporca, ci sono alcune zone, anche centrali, completamente abbandonate. E la cosa



"Premiare gli esercenti che accompagnano con la qualità il loro modo di fare impresa"

drammatica, ahimè, è che nessuno fa niente. La Raggi amministra Roma da un anno e mezzo e del cambiamento promesso non c'è traccia, ma la situazione è addirittura peggiorata rispetto agli anni scorsi. Peggio di un amministratore incompetente, c'è soltanto un amministratore menefreghista.

Ultimamente buona parte della politica romana dà l'impressione di ascoltare molto le esigenze dei residenti e non tenere in debito conto gli interessi economici delle categorie commerciali e turistiche. Per di più questo sembra paradossalmente mettere d'accordo i partiti di maggioranza e di opposizione. Non pensa che la politica dovrebbe invece mediare tra i portatori di singoli interessi e poi saper trovare la migliore (o la meno peggiore) delle soluzioni?

Guardi, l'ho detto anche nel corso del mio intervento alla tavola rotonda organizzata proprio dall'AEPER: la politica deve tornare a parlare con le associazioni di categoria. Roma ha avuto il suo massimo periodo di crescita proprio quando le Istituzioni hanno saputo dialogare con le associazioni di categoria.

La domanda di cui sopra precedeva la richiesta di un suo personale parere circa quel servizio ai tavoli all'aperto, prestato sempre con maggiori difficoltà dai locali di ristorazione. Non pensa che in qualche maniera un po' di buonsenso dovrebbe pur bilanciare i rigidi criteri imposti dalle Soprintendenze e dal codice della strada?

lo sono convinta che i pubblici

esercenti vadano, da una parte sostenuti e valorizzati e, dall'altra, tutelati e assimilati a patrimonio della città. E' sotto gli occhi di tutti che a Roma, negli ultimi anni, c'è stata una crescita esponenziale di nuovi locali, forse dovuta anche a un'eccessiva deregulation, nel bel mezzo della crisi economica e in un momento in cui il mercato è saturo di offerta.

In questo quadro è necessario, come dicevo, tutelare e sostenere le imprese che puntano sull'eccellenza e sulla qualità, perché in un panorama così variegato ciò che diventa determinante e che fa la differenza tra un esercizio vincente e uno che cessa di esistere, è l'elevato standard qualitativo offerto. Sulla questione specifica penso che ci si debba sedere intorno a un tavolo e cercare di trovare una soluzione di equilibrio e di buon senso perché è del tutto evidente il ruolo che può svolgere un pubblico esercizio di alto livello per rendere il turismo nella Capitale una vera risorsa economica per Roma e per i suoi cittadini.

Quale domanda avrebbe gradito le fosse stata posta e perché?



"Prezioso il ruolo che possono svolgere le associazioni di categoria, anche su temi delicati quale il servizio ai tavoli" Per quale ragione bisogna tornare ad avere fiducia nel Partito Democratico e nei suoi rappresentanti? Perché dopo aver pagato alcuni errori, sono convinta che i romani stiano capendo la differenza fra una politica fatta da persone certamente oneste ma soprattutto preparate, sia prerequisito indispensabile per amministrare una città come Roma.

A cura della Redazione



Noleggio operativo di beni strumentali

Nolo&nd s.r.l. è una realtà che opera nel settore della locazione operativa, per offrire una soluzione definitiva alle esigenze di noleggio a lungo termine di:

beni strumentali arredi per la tua attività illuminazione led veicoli per la tua azienda



collabora nel settore Ho. Re.Ca. con i principali produttori di attrezzature, tra cui:















winterhalter







AEPER
Associazione esercenti pubblici esercizi di Roma



Approfitta anche tu delle opportunità offerte dalla locazione operativa Nolo&nd

Alcuni esempi

Incrocia il valore dei beni con la durata scelta e trovi la rata mensile

	€ 5.000	€ 10.000	€ 15.000	€ 20.000	€ 25.000
24 mesi	247 €/ mese	491	721	961	1.201
36 mesi	170	336	489	652	815
48 mesi	129	254	377	502	628
60 mesi	99	198	295	394	493

Alcuni vantaggi

- canone costante, interamente detraibile fiscalmente
- nessuna influenza sugli studi di settore
- nessun anticipo
- possibilità di usufruire della propria assicurazione
- nessun obbligo di riacquisto al termine del noleggio
- Sicurezza della consulenza di un partner affidabile

i prezzi riportati si intendono IVA esclusa, sono da considerarsi indicativi e possono essere soggetti a minime variazioni Istruttoria € 75,00 + IVA

proposta soggetta all'approvazione della finanziaria

contattaci allo 02 922.70.551



Nolo&nd s.r.l. Via Dante Alighieri 1 20080 Casarile (MI) www.noloend.it info@noloend.it

Editoriale



Roma e le ragioni del declino della gastronomia tradizionale

Pier Giorgio Tupini

redo che ogni primo cittadino della Capitale abbia un debito con la ristorazione romana, che con la difesa e la divulgazione dell'enogastronomia tradizionale, ha costituito e costituisce ancora la parte buona dell'immagine della città, nonché un forte richiamo del turismo.

In passato una dissennata gestione ha ucciso il fascino di via Veneto e ora con altrettanta dissennata voglia di cambiamento si uccidono il richiamo turistico e la romantica pausa di un pranzo o di una cena tra le più belle e interessanti architetture del mondo.

La città senza una ristorazione da godere è una cartolina appannata che i turisti non possono inviare nei loro paesi per raccontare il bello, il sublime e il fascino di gustare la tradizione culinaria dei nostri ristoratori, pasticcieri, gelatieri e delle seducenti enoteche.

Anche i tavoli sulle strade e sulle piazze, sono un'icona di ospitalità e di pubblicità alla migliore gastronomia del territorio, ma credo che il Sindaco/a non abbia ben valutato che la scelta corretta dei tavoli all'aperto sia la risposta all'esigenza di pedonalizzare le strade più frequentate sia al centro che in periferia, per stimolare la socializzazione e l'abbattimento degli inquinanti. E' chiaro che serve un programma serio di pedonalizzazione per restituire la città ai cittadini, ma poiché il discorso è difficile da gestire è più agevole tagliare piuttosto che curare.

Credo che il Sindaco tenga in poco conto, altresì, dell'attuale dissestata situazione finanziaria degli operatori di settore, sull'andamento negativo del comparto alimentare e che il rilancio può trovare, invece, una sponda nella gastronomia locale che

si esalta nella visione dei locali d'intrattenimento, delle strade e delle piazze che fanno da sfondo al sogno romantico di chi ha percorso tanta strada per ammirare non solo l'arte, ma anche lo svolgersi della vita quotidiana.

La decisione di non coinvolgere appieno i pubblici esercizi nella fruizione delle bellezze della città è il rifiuto al progresso che impedisce al visitatore di continuare il suo percorso culturale riposandosi per lenire sete e fame nella visione delle strade e nelle piazze che costituiscono l'essenziale motivo di richiamo turistico di Roma



La ristorazione romana, nella sofferenza della lotta per la sopravvivenza, sta subendo quasi passivamente una trasformazione non già verso l'eccellenza, ma verso una scelta che toglie ai turisti e ai cittadini il richiamo e il gusto di sentirsi protagonisti nel vasto repertorio della enogastronomia tradizionale.

Il compleanno delle storiche Enoteche Arcioni

Un grande champagne per brindare a 85 anni di successi

ollicine così sono il sogno di ogni appassionato di champagne. Parliamo della Cuve 38 della Maison Henriot - prodotta in sole mille bottiglie e tirata esclusivamente in magnum - protagonista il 13 novembre scorso di un duplice appuntamento all'insegna dell'eccellenza: un pranzo degustazione da Camponeschi, tempio della ristorazione di classe in piazza Farnese, e una cena di gala nei saloni di Palazzo Brancaccio. Ad organizzare i due eventi è stata la famiglia Arcioni - proprietaria delle Enoteche Arcioni, storico brand capitolino e capofila di quel commercio di qualità in grado di superare ogni crisi - per festeggiare gli 85 anni di attività, nel corso dei quali i punti vendita

Al ristorante Camponeschi di Piazza Farnese ed a Palazzo Brancaccio il doppio appuntamento organizzato da Claudio Arcioni Arcioni sono diventati un indirizzo obbligato per chi ama bere bene, senza spendere necessariamente un capitale, e per tantissimi locali e ristoranti romani che possono contare in qualsiasi momento sulle fornitissime cantine di piazza Crati. E, dal momento che 85 anni non sono pochi, Claudio Arcioni, mente e anima del gruppo, ha pensato a due appuntamenti modellati per esaltare al meglio l'ospite d'onore, lo champagne della Maison Henriot, di cui le Enoteche Arcioni sono partner esclusive in Italia.

Perché quando si parla di champagne, quello prodotto dalla Maison Henriot rappresenta davvero l'eccellenza: il risultato di una tradizione nobilissima, di studi incessanti, di una ricerca continua in nome della qualità per dare vita ad una produzione volutamente lontana dagli standard e dai numeri industriali. Gli Henriot sono artisti dello champagne, e la loro Cuve 38, con la sua particolarissima storia, ne è la dimostrazione. In occasione della vendemmia memorabile del 1990, Joseph Henriot ebbe infatti l'idea

di mettere da parte un tino di un Blanc de Blancs eccezionale. Da allora, ogni anno la Maison vi incorpora il meglio della vendemmia, creando una riserva perpetua, un taglio complesso e raro, 100% chardonnay e 100% Grand Cru dei vigneti di Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Chouilly Avize. Il risultato è una creazione esclusiva nata da una passione personale e divenuta un progetto perpetuo che si tramanda alle generazioni future. La prima tiratura di questa creazione, decisa in gran segreto, fu realizzata nel 2009 e lasciata poi riposare per 5 anni in cantina. I primi 1000 magnum videro la luce solo nel settembre 2014. Ogni anno, 1000 magnum attendono il loro turno nella fresca oscurità delle cantine



La famiglia Arcioni insieme all'assessore Adriano Meloni e al giornalista Giovanni Tagliapietra



di Reims. Sei di bottiglie queste sono giunte in Italia appena qualche settimana fa e Claudio Arcioni, per il compleanno dell'azienda di famiglia, ha voluto presentare questo champagne straordinario anteprima nazionale a Roma, dove si vende il 30 per cento delle bottiglie di champagne dell'intero paese, nel dei corso due appuntamenti di lunedì 13 novem-

Il ristorante Camponeschi è stato il luogo scelto per presentare la Cuve 38 Henriot alla stampa specializzata. Ad accogliere i giornalisti, insieme a Claudio Arcioni e a Claudio Pica, presidente dell'AEPER, lo chef de Caves Laurent Fresnet, che ha illustrato caratteristiche e qualità della gamma Henriot e soprattutto della Cuve 38 "dal colore di un bel giallo paglierino dai riflessi dorati, con aromi delicati di burro fresco, tipici dello stile Henriot, che prolungano bouquet di fiori bianchi", sottolineando ancora come questo vino "dal carattere minerale possegga un leggero gusto cremoso rinforzato da una punta inconsueta di liquirizia". Ad accompagnare le sue parole, e i calici, il menu appositamente studiato per l'occasione dallo chef Luciano La Torre: gamberi rossi di Mazara con macedonia esotica accompagnati da Henriot Brut Souverain; quindi un'impagabile zuppetta partenopea con fagioli e frutti di mare, accostati all'Henriot Brut Millésimé 2005. Una principesca suprema di faraona con mandorle e salsa di funghi porcini e tartufo è stata abbinata alla mitica Cuve 38 prima del delicato sorbetto di mela con frutti di bosco.

Altrettanto esclusivo l'appuntamento serale, la cena di gala a Palazzo Brancaccio alla quale sono stati ammessi 80 selezionatissimi ospiti. A fare gli onori di casa, naturalmente, Claudio Arcioni e la famiglia Arcioni, affiancati da Gilles de Larouzière, presidente della Maison Henriot, da Barbara Rinaldi, direttrice delle vendite di

Protagoniste la ricercata Cuve 38 Henriot, prodotta in sole mille bottiglie e l'intera gamma di bollicine create dalla Maison francese

Henriot per l'Italia, e dallo chef de Caves Laurent Fresnet. Tra gli ospiti Adriano Meloni, assessore alle attività produttive, al turismo e al lavoro del Comune di Roma, l'onorevole Davide Bordoni, capogruppo di Forza Italia in Campidoglio e membro della commissione commercio, Claudio Pica, presidente dell'AEPER.

Naturalmente le bollicine griffate Henriot sono state il filo conduttore che ha permesso allo chef Paolo Baldassarre di creare il ricchissimo menu che ha saputo coniugare terra e mare: dalle prelibatezze servite nella Galleria degli Specchi durante il cocktail di benvenuto, alla cena che ha spaziato dalla tartare di tonno in letto di funghi porcini alla "calamarata" con filetti di cernia e tartufo nero; dagli gnocchi di ricotta cremolati con gamberi imperiali, alla spigola di Murat in letto di patate e carciofi, fino al dessert (pera in sciroppo di menta farcita con crema di ricotta e gocce di cioccolato) e alle altre mille dolci prelibatezze schierate nell'angolo dei golosi. Ogni piatto è stato naturalmente accompagnato dallo champagne Henriot adatto: Henriot Blanc de Blancs ed Henriot Brut per gli antipasti e i primi; il Brut Millesimè 2006 per il secondo e il dessert. A riprova che le creazioni Henriot si accompagnano davvero ad ogni preparazione.

Perché se la nuova Cuve 38 è una creazione riservata a pochi eletti sparsi in tutto il mondo, Henriot mette comunque a disposizione degli appassionati una gamma di bollicine straordinarie, ma non improponibili quanto ai prezzi. Anzi, accessibili come molti altri champagne, ma con quella personalità e quella qualità che da sempre rendono le creazioni della Maison Henriot inconfondibili.

Maria Pia Miscio



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.







500 % DI RICARICO









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.



















www.techfood.it | f y g





Macchine da banco e negozi semplicemente geniali.





ARREDAMENTO GELATERIA

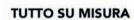


ARREDAMENTO PASTICCERIA















CONSULENZA





















Telefono (+39) 06 661 54 004



info@omabsrl.com



e nelle forniture per laboratori di gelateria, pasticceria e ristorazione in generale.











di Pier Giorgio Tupini

I dolce che s'intreccia con l'economia, la scienza, il marketing e la politica è lo scenario nel quale si è svolto al Waldorf Astoria il Congresso dell'Associazione Esercenti Pubblici Esercizi di Roma

Se non sei abituato a seguire il mondo del cibo, ti confondi perché gli argomenti trattati, i sapori e gli aromi degli stands, coinvolgono e attraggono nel vortice dei sistemi di difesa e divulgazione della qualità dei prodotti alimentari della tradizione italiana, che ruotano intorno al cambiamento e alla trasformazione dei gusti culinari del nostro Bel Paese.

La crisi economica ha consolidato la trasformazione di nuovi stili di vita e l'Officina del Sapore appare il vettore giusto per diffondere nel mondo dell'*italian style* nei settori della gastronomia, della pasticceria e del "gelato artigianale italiano", dolce tipico della tradizione italiana.

Durante la manifestazione è stata affermata, soprattutto, l'esigenza di trovare idee e soluzioni per i nuovi consumi, di educare e di riscoprire la cultura gastronomica, valutando l'approccio con le culture gastronomiche straniere quale percorso obbligato, se si desidera ampliare la conoscenza e gli scambi economici dei prodotti gastronomici italiani e se si pretende di continuare a consolidare il primato della gastronomia italiana e la diffusione dei vini di nicchia.

I qualificati oratori intervenuti ai dibattiti, prendendo atto delle criti-

Tanti gli spunti per stimolare nuove e raffinate idee di consumo nonché educare ad una sana cultura enogastronomica Il riuscito happening al Waldorf Astoria

L'Officina del Sapore vetrina per diffondere il cibo di qualità in tutte le sue declinazioni

che sul rallentamento dell'evoluzione del mercato alimentare, hanno dato il loro importante contributo impegnandosi a una profonda collaborazione politico-

esigenze dei settori produttivi della città, da sempre incremento e richiamo del turismo, poiché, invece di indicare e condividere progetti di sviluppo, emana interventi



gestionale, sulla diffusione del cibo di qualità.

E' stato, peraltro, evidenziato che la crescita internazionale dei consumi dei dolci italiani sembra lenta, ma è inarrestabile e la sua diffusione nel mondo, quale araldo del *made in Italy*, può consentire a molte insegne italiane di aver successo per raggiungere ancora mercati stranieri.

Durante le tematiche trattate non sono mancati spunti e disappunti verso l'Amministrazione Capitolina incapace o lontana dall'attuare decisioni che tengano conto delle punitivi a cascata contro le categorie, penalizzando pesantemente i settori dei pubblici esercizi.

L'Officina del Sapore si è impegnata a diffondere nel mondo il messaggio della cultura italiana nel settore della gastronomia, della pasticceria e della gelateria, ricevendo messaggi di consenso che rilevano quanto interesse determinino i prodotti alimentari italiani nel mondo, elaborati a modello del rispetto del mangiar bene, della qualità della vita e del mantenimento della salute.

ui resocontiamo del convegno che ha inaugurato la kermesse di due giorni tenutasi negli affollati saloni del ribattezzato Waldorf Astoria. Il tema di fondo trattato quello dei punti di contatto tra l'accoglienza turistica che la Capitale riserva ai visitatori ed il lavoro svolto nelle varie declinazioni dai locali che fanno ristorazione. A moderare il confronto, dall'alto della sua accertata conoscenza degli argomenti, il giornalista Giovanni Tagliapietra, per tanti anni cronista di cosiddetta "cronaca bianca" su diversi quotidiani tra i più letti della Capitale. Da qui anche la scelta di affidare a lui il compito dell'introduzione al tema e riservare al presidente di Aeper Claudio Pica quello di tirare le somme a fine lavori. Regole da riscrivere, abusivismo, degrado ambientale quanto al centro che

nelle periferie, sono stati gli argomenti messi sul tappeto.

Malauguratamente assenti i rappresentanti della maggioranza in Campidoglio (vedi commento a parte): con l'as-Adriano sessore Meloni che comunque il giorno dopo avrebbe partecipato all'atto conclusivo della due giorni e i consiglieri in quota M5S che presiedono le commis-"Turismo" sioni (Carola Penna) e

Commercio" (Andrea Coia) impegnati in prima persona all'appuntamento elettorale in corso al Xº Municipio. Erano invece della partita i consiglieri dell'opposizione Davide Bordoni, Fabrizio Ghera, Giulia Tempesta e Orlando Corsetti, assieme al presidente dell'Accademia della Cultura Enogastronomica, Pier Giorgio Tupini e al dirigente della ASL Rm A, Rosaria Marino.

Gli atti del convegno che ha aperto la due giorni de L'Officina del Sapore

Ristorazione e turismo un binomio che a Roma non si riesce a veicolare

L'ex assessore Bordoni è stato il primo dei presenti chiamato a dire la sua, prima di doversi accomiatare e tornare anch'egli al clima da campagna elettorale vissuto al X Municipio. "Sembra non essere una priorità il commercio per chi oggi governa il Campidoglio e comunque quanto faticosamente

centro alle periferie della Capitale. Questo non può che nuocere, per rimanere sul tema del convegno, all'immagine che il turista si fa di quella che un tempo era definita la Città Eterna, dove la tutela del suo patrimonio monumentale ed artistico non può essere affidata in esclusiva ad un singolo municipio,

come è stato per il I°, che sui tavolini dei pubblici esercizi ha usato la mano pesante, andrebbe ricondotto ad una cabina di regia super partes che non consenta di delegare poteri ad una ristretta cerchia di persone, spesso condizionata interessi particolari". Di rimando la consigliera PD Giulia Tem-

pesta ha aggiunto:"Accade così in tutte le commissioni, non solo al commercio. Il confronto tra maggioranza e opposizione è condotto dal M5S in maniera tale da delegittimare costantemente ogni contributo possa venire dalla controparte e dalle stesse categorie che rappresentano i cittadini. Noi ci sforziamo di comprendere le ragioni di tutti ma poi sbattiamo inevitabilmente contro un muro. Sul tema



prodotto da chi rappresenta la maggioranza è frutto di una strategia – ha sottolineato Bordoni - che non prevede l'ascolto delle categorie e di chi siede sugli scranni dell'opposizione. Vedremo cosa accadrà per la delibera in dirittura d'arrivo che riguarda la tutela della Città Storica, sempre più offuscata e degradata da quelle forme di commercio (vedi minimarket) che hanno preso il sopravvento dal



Tutti gli ospiti intervenuti al convegno

specifico che stiamo trattando basterebbe che il soggiorno medio a turista nella Capitale si prolungasse di anche solo mezza giornata per raggiungere l' obiettivo minimo. Ma mancano strategia adeguate. E pur vero che il Campidoglio dovrebbe avere più poteri in una città che comunque oggi più che

"Saremmo presenti ad una sorta di corto circuito che non ha precedenti e che sinora non ha prodotto risultati?", così è intervenuto il moderatore Tagliapietra introducendo l'intervento dell'ex assessore ai Lavori Pubblici, Fabrizio Ghera.

"Facile sparare a zero, ha subito

Politica e macchina amministrativa non accompagnano come dovrebbero lo sforzo di chi "rischia" l'impresa

mai appare ingovernabile ma anche ingovernata, dove la Giunta Raggi non è riuscita ad imporre il promesso cambio di passo". replicato l'ex assessore ai Lavori Pubblici della Giunta Alemanno. Per rimanere in tema di commercio tempo fa abbiamo inviato una lettera al Comandante della Polizia Locale per sottolineare quanto il fenomeno dell'immigrazione abbia degradato l'offerta commerciale in tutti i quartieri della città e chiedere se l'attività di controllo stesse confermando tale trend. La risposta è stata affermativa ed avvalorata da una gran mole di controlli ed ispezioni che hanno accertato quanto specie l'attività dei cosiddetti minimarket, anche dal punto di vista dell'elusione fiscale, stia producendo una concorrenza più che sleale nei confronti della categoria degli esercenti. Penalizzati questi dalle ordinanze in funzione antimovida e e dall'accanimento delle Sovrintendenze nel negare le autorizzazioni di suolo pubblico per i tavolini o ricondurle ai minimi termini".

"Corsetti come se ne può uscire?", così il moderatore ha introdotto l'ex presidente del lo Municipio. "La situazione – ha risposto il consigliere Dem - non è solo frutto dell'anno e mezzo del M5S. Ad esempio la crescita esponenziale del

food in centro è fenomeno già di diversi anni, forse dovuto alla crisi di lavoro. Certo sullo sfondo c'è una mancanza di professionalità e, appunto, di qualità. Per il minimarket basta una scia e si apre senza tanti vincoli come richiesto per i pubblici esercizi. Anche fuori dall'orario consentito possono vendere birra a prezzo stracciato e facilmente eludere i controlli della Polizia Locale. E come risaputo per i vigili è più semplice redigere un verbale per un commerciante autorizzato piuttosto che per qualcuno che fa dell'abuso il suo modus vivendi. La nostra ricetta per salvaguardare il tessuto storico del commercio e dell'artigianato romano l'avevamo presentata sotto forma di una delibera che avevamo presentato ad inizio consiliatura. L'au-

la a maggioranza 5S c'è l'ha bocciata e ora siamo ancora ad attendere di discutere nel merito quella preparata dall'assessore Meloni. Un testo in molti punti frutto del copia e incolla ed in altri peggiorativo rispetto a quello che noi avevaelaborato. mo Rispetto al tema delle occupazioni di suolo pubblico e dei tavolini, è opinione diffusa,

ma non del tutto aderente alla relatà, che il sottoscritto da presidente del 1º Municipio abbia fatto una campagna contro gli esercenti del centro storico.

Sono convinto che questo sia un servizio che cittadini e turisti apprezzano particolarmente ma regole quali quelle imposte dal codice della strada e limiti indicati dalle sovrintendenze non possono essere eluse. Certo occorre un nuovo regolamento che superi alcuni aspetti della vecchia delibera e soprattutto introduca il sistema della digitalizzazione delle prati-

Le promesse incompiute di chi già da un anno e mezzo governa il Campidoglio finiscono sotto il fuoco incrociato delle opposizioni

che. Semplificarle dovrebbe essere l'obiettivo".

Dopo il giro di opinioni espresse dai politici il moderatore ha chiesto al presidente Claudio Pica di tracciare il punto di vista di chi vive al fianco della categoria e ogni giorno ne condivide anche i assessore Leonori, anche in periferia vengono sollevati molti problemi di interpretazione e l'esercente finisce per vedersi precludere l'autorizzazione ad allestire i tavoli fuori dal locale oppure, nel migliore dei casi, a non ricevere risposta. Su quest'argomento rientra anche

l'aspetto dei pagamenti dovuti per il canone concessorio.

Occorrerebbe favorire chi è in difficoltà economica ma comunque disposto a pagare; e allora per queste persone di buona volontà dovrebbero essere previste dilazioni al pagamento derubricate sanzioni frutto della farraginosità del



no come la città più bella del

mondo". A corollario del dibattito



problemi che provengono dal funzionamento della macchina amministrativa....

"A mio modo di vedere chi ha responsabilità d'ufficio come tale dovrebbe limitarsi a far rispettare le norme vigenti; sul tema delle occupazioni di suolo pubblico invece si distingue per voler egli stesso accompagnare quasi con una lettura politicizzata il lavoro di valutazione delle pratiche e andare oltre le indicazioni provenienti dal codice della strada. Ad esempio sul catalogo degli arredi, risultato di un provvedimento voluto dall'ex

l'organizzazione ha voluto coinvolgere due personalità di spicco che, per ruoli diversi ma attinenti al settore della ristorazione, potevano senz'altro offrire il proprio contributo alla discussione. L'exdirigente di Asl ed ora presidente dell'Accademia della Cultura Enogastronomica, Pier Giorgio Tupini e la stessa Rosaria Marino, ai vertici apicali del servizio igiene pubblica che sovrintende a tutto il territorio che comprende il centro storico di Roma. Al primo Tagliapietra ha chiesto della particolarità rispetto al fatto perchè in giro si vedano locali molto affollati ed altri desolatamente vuoti.

"Non basta offrire un buon prodotto, spesso la differenza la fa la professionalità dell'esercente e nel caso dei ristoranti, la formazione acquisita anche dallo stesso cameriere. Il cliente deve sapere gli ingredienti di quella pietanza e la loro provenienza. lo sarei per rilan-



Nella foto l'intervento di Rosaria Marino (dirigente ASL Roma "A") ed al suo fianco i presidenti Claudio Pica e Pier Giorgio Tupini

ciare anche i piatti della ristorazione romana tradizionale. Poi con il cibo bisogna poter usare tutti i sensi dei quali l'uomo è fornito. Questo è il motivo per il quale gli osannati talent televisivi mai potranno fedelmente far rivivere le atmosfere di quando siamo seduti al tavolo di un buon locale. Allo stesso consumatore poi non dovrebbe essere negata la possibilità di poter pasteggiare all'aria aperta potendo fruire del godibile scenario che Roma può comunque garantire. Anche le restrizioni sulla movida non sono una soluzione al problema. Se i giovani nella vita di tutti i giorni hanno pochi spazi per socializzare l'alternativa è sforzarsi di educarli a un consumo consapevole".

"Prima si accennava alle soggettive interpretazioni alla norma di cui si renderebbero protagonisti certi dirigenti comunali - ha chiosato la dottoressa Marino. Noi da anni ci siamo dotati di una sorta di decalogo di linee guida. L'esercente che intende svolgere l'attività sul nostro territorio sa quali sono gli adempimenti da rispettare, compresa l'installazione della classica canna fumaria, se intende cuocere gli alimenti e metterli a disposizione della propria clientela. E' vero che c'è un problema di sovrapposizione di controlli. Qui la Polizia Locale non dovrebbe entrare nel merito negli ambiti strettamente riguardanti la salubrità dei luoghi di lavoro, oltre che dei cibi preparati e somministrati".

Gli assenti hanno sempre torto

li assenti hanno sempre torto e in questo caso non lo si prenda come un luogo comune. Dal confronto con le categorie, in questo caso gli esercenti del mondo della ristorazione, presente e agguerrita per di più la controparte politica, non ci si sarebbe dovuti sottrarre. Così si rischia di perdere le battaglie ed uscire sconfitti alla fine di quella che, nessuno lo può contestare, soprattutto a Roma, sembra essere una guerra del M5S contro tutti. Al convegno sul turismo programmato nella giornata di sabato non c'era l'assessore Meloni (che peraltro aveva garantito la sua presenza poi confermata alla cena di gala di domenica) e non c'erano i presidenti delle Commissioni capitoline tirate in ballo dall'argomento trattato (turismo e commercio). Possono essere queste occasioni nelle quali spiegare all'uditorio le strategie in corso e replicare tanto

alle domande poste dai rappresen-

tanti delle categorie quanto agli

agguerriti colleghi dell'opposizione. Comunque i dirigenti dell'Aeper

non sono rimasti con le mani in mano. Hanno subito chiesto ed ottenuto un appuntamento con il presidente della Commissione Commercio Andrea Coia e si sno subito dopo visti recapitare una convocazione per metà dicembre con lo stesso assessore Meloni. L'auspicio è che con i fatti, se non con le parole, la Giunta che governa il Campidoglio e le commissioni deputate sappiano dimostrare di voler affrontare (da domani) le tante criticità che la categoria degli esercenti ha messo sul piatto e attendono di essere quanto meno affrontate con la necessaria concretezza e senza perdere ulteriore tempo, che vorrebbe dire mancare anche agli impegni presi a suo tempo in campagna elettorale e attraverso le linee guida indicate nel programma di governo.

L'Officina del Sapore e i segreti del suo successo

a comunicazione è un processo che ricopre un ruolo fondamentale in ogni realtà aziendale che si rispetti ed è una strategia centrale nell'organizzazione di un evento. Da questi presupposti, si è mossa la campagna di comunicazione legata all'evento *L'Officina del Sapore*. Un vero e proprio piano strategico che ha avuto il principale compito di guidare tutte le attività di comunicazione necessarie al raggiungimento degli obiettivi prefissati.

Un buon piano di comunicazione esprime il concetto giusto al momento giusto, programmando con quali mezzi, budget e tempi il messaggio verrà veicolato all'esterno. L'Analisi, la Strategia e le Azioni - concetti tipici del marketing che si rendono necessari affinché il piano di comunicazione risulti vincente - hanno dettato i ruoli dei diversi mezzi di comunicazione, offline e online, di cui l' AEPER dispone, per veicolare l'evento e il suo messaggio.

Entrando nel merito, la lettura, a posteriori, dei dettagli messi in campo e della cura di essi ha evidenziato come il tutto ha giocato un ruolo fondamentale per il raggiungimento del successo di pubblico e critica, che ha superato di



Quel feedback positivo sui Media

gran lunga ogni previsione. Il messaggio, più o meno articolato, era chiaro e semplice e per questo motivo vincente di per sé. L'Officina del Sapore vuole essere un format di Food and Beverage che parla al Futuro dei Pubblici Esercizi.

L'univocità del messaggio è stato lanciato dapprima sulla rivista L'Esercente che, per i numeri di ottobre e novembre, ha conferito centralità all'evento con la redazione di articoli dedicati agli Sponsor e ai Partner, correlati da reportage fotografici e pagine pubblicitarie riservate. Le testate giornalistiche locali, come Il Tempo; Il Messaggero; Il Nuovo Corriere di Roma e del Lazio, sono state coinvolte invece nella pubblicazione di articoli / comunicati stampa / pagine pubblicitarie per la sponsorizzazione dell'evento.

La televisione, nello specifico il Tg Lazio – Rai Tre, è intervenuta direttamente all'evento, con un servizio registrato sabato 11 e mandato in onda domenica 12. La radio - Radio Antenna Musica - infine, è stata presente entrambi i giorni dell'evento e ha pubblicato su Youtube un'intervista all'ideatore Claudio Pica e ad altri attori che hanno caratterizzato l'evento.

Un messaggio chiaro e diretto sulla proposta di un format di Food and Beverage che intende guardare al futuro dei pubblici esercizi

Di seguito, a disposizione, la cronologia dei contributi della stampa, della televisione e della radio che hanno dato risonanza all'evento *L'Officina del Sapore*:

Martedì 7 novembre:

Il Nuovo Corriere di Roma e del Lazio Giovanni Tagliapietra, Commercio, turismo e politica: alla ricerca di un linguaggio comune, pag. 3

Domenica 12 novembre:

Il Tempo

Roma / Damiana Verucci, Quindicimila locali sul piede di guerra, pag. 19

TG Lazio Edizione delle 14.00 Lunedì 13 Novembre 2017:

Il Messaggero.it

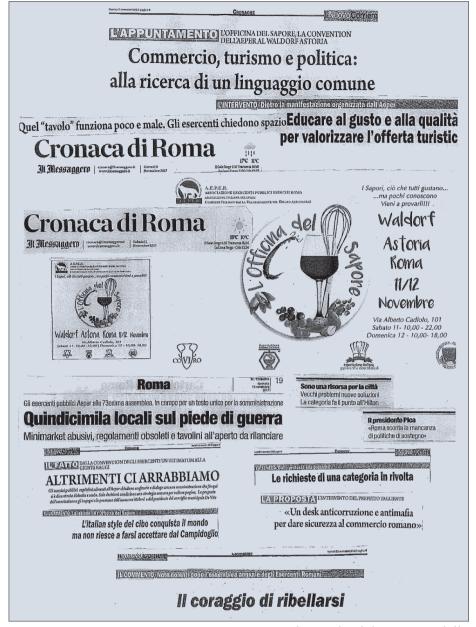
Festival dell'enogastronomia, A Roma con «L'Officina del Sapore» per la valorizzazione del made in Italy.

Corriere della Sera Roma / Cultura:

Pubblici esercizi, la proposta di Pica «Serve un testo unico per il settore»

Martedì 14 Novembre:

Il Nuovo Corriere di Roma e del





Lazio Il trionfo del gusto e della tradizione per il Congresso AEPER all'Hilton di Roma

Radio Antenna Musica 92.2 Il Nuovo Corriere di Roma e del Lazio

Giulio Terzi, Altrimenti ci arrabbiamo, pag.1-3

Rosaria Marino, Dirigenti paralizzati, controlli inefficaci Così la capitale non potrà mai ripartire, pag. 4

Contemporaneamente al lancio su L'Esercente, la campagna di

comunicazione è partita sui canali Social. Ormai questo strumento è diventato parte integrante di ogni nostra esperienza e, nel marketing, ciò equivale a tante nuove opportunità per ottenere di più dal proprio evento, con la giusta strategia. Sebbene i social network possano aiutare a diffondere il messaggio e a raggiungere meglio il pubblico, è solo e unicamente tramite la strategia che si possono raggiungere gli obiettivi prefissati. L'Officina del Sapore, per queste ragioni, si è avvalsa di una strategia "customer oriented" – ovvero volta a offrire quel valore aggiunto che gli utenti cer-

La Social Media Strategy ha coinvolto Facebook, Instagram e Twitter, sui quali ha sviluppato una "content strategy" costante e crescente, in linea con il pubblico di riferimento, esercenti associati e non, e al servizio dell'evento, Organizzatori e Sponsor.

Facebook, @Associazione Esercenti, ha supportato l'evento con una programmazione di almeno due post al giorno, con cui ha svolto promozione degli appuntamenti in programma e sponsorizzazione dei Brand; ha svolto attività di cross posting sulle pagine consorelle di Associazione Italiana Gelatieri, Ambasciatori Del

Il complesso Social Media Strategy ha direzionato sapientemente i canali Facebook, Instagram e Twitter



Gelato Nel Mondo e di Gelato a Primavera e attività di tagging delle pagine Accademia della Cultura Enogastronomica, dell'AlPaC e dell'Arte dei Vinattieri; hashtag #officinadelsapore insieme ad altri hashtag specifici hanno attirato su di sé l'attenzione di addetti ai lavori e non; infine la geolocalizzazione del Rome Cavalieri ha fatto salire la notorietà dell'evento:

Instagram, invece, con i profili @esercenti_roma e @_officinadelsapore_, è stato il collettore delle foto della location, degli Organizzatori, dei relatori, degli stand degli Sponsor, del materiale pubblicitario e di tutto ciò che poteva esaltare il messaggio dell'evento:

Twitter, infine, è stato sfruttato nella sua potenzialità di raggiungimento di un pubblico internazionale: la pubblicazione dei documenti officiali - programma e invito – ha trovato, qui, una maggiore rispondenza.

dio Pica ha inaugurato, con L'Officina del Sapore | Rome Cavalieri, 11 – 12 novembre 2017, la florida stagione dell' Event Marketing, che, in previsione del Sigep l Rimini, 20-24 gennaio 2018, sarà l'asso nella manica per la partecipazione insieme all'Associazione Italiana Gelatieri di Vincenzo Pennestrì.

L'Associazione Esercenti di Clau-



Roberta Tidona

I gelato è ormai molto più di un'eccellenza italiana; è un prodotto di mercato notevole che rappresenta una fetta di mercato consistente sul piano della stessa nostra economia. Giusto per dare qualche numero, il gelato in Italia impegna 40/47,000 PMI con una forza lavoro di 2/300,000 unità e produce il 2% del PIL.

L' Associazione Italiana Gelatieri del presidente Vincenzo Pennestrì e del segretario Claudio Pica si è spesa in maniera encomiabile in questi anni per promuovere e valorizzare il gelato al di là dei confini nazionali e internazionali.

Quello che manca al gelato è un riconoscimento formale a livello europeo e quello che i gelatieri italiani chiedono la "garanzia" del prodotto, alla pari di qualsiasi altro prodotto tipico, al gelato vuole essere riconosciuto il fattore "qualità". Entrambe le richieste devono essere strutturate a Bruxelles presso il Parlamento Europeo e se, sulla carta sembra una cosa semplice, in realtà è un percorso tanto tortuoso

Liberandosi però dai tanti ecquivoci che rischiano anche di minare l'integrità del ciclo produttivo

da porre in essere un iter di maturazione di conoscenza e di battaglia politica.

Bisogna inoltre uscire da un equivoco, per anni si è opposto il gelato artigianale al gelato industriale e l'addizione artigianale identificava l'aspetto del gelato fatto sul momento / in giornata e dimostrava per l'ennesima volta che dietro il concetto di artigianale si nasconde tutto e il contrario di tutto. Altro equivoco di cui scrollarsi è la purezza del gelato; in realtà, è quasi impossibile fare un gelato puro, il gelato risulterà sempre un po' imbastardito dalla scelta di ingredienti o

Cronache di un convegno

Tanti buoni motivi perché l'Europa riconosca la tipicità del gelato italiano

da un ciclo produttivo non corretti. Questi equivoci sono il punto di partenza per presentare a Bruxelles pizza, è un termine che non conosce traduzione nel mondo e rimanda direttamente e inequivocabilmente all'Italia».



mente corretto con possibilità di successo tra gli addetti ai lavori.

Questo discorso, nero su bianco, sta prendendo la forma e il contenuto di un disciplinare scritto dai maestri gelatieri – fratelli Pasquarella dell'AIG – con la supervisione di Pier Giorgio Tupini – presidente dell'Accademia della Cultura Enogastronomica – e il supporto degli stessi Vincenzo Pennestrì e Claudio Pica.

In particolare il contributo tecnico di Pennestrì può essere riassunto con una frase che giustifica, più di ogni altra, il riconoscimento del gelato come prodotto tipico italiano: «il gelato, al pari di pane e

genza di valorizzare il mestiere del gelatiere, al quale deve essere riconosciuto un attestato di qualità, di pari passo al riconoscimento di qualità del suo gelato. Il convegno, moderato da Giovanni Tagliapietra de Il Nuovo Corriere di Roma e del Lazio, è stato decisamente uno scambio dialettico importante, per presentare il disciplinare che l'Associazione Italiana Gelatieri sta stilando, da una parte e per confermare la necessità di aggiornamento dei criteri di valutazione e valorizzazione sia del gelato che del gelatiere.

Roberta Tidona



conquista il mercato con la Dolcezza.

Con Unigel Nordpol, da 80 anni, l'unico limite è la tua Creatività.



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





nordpol

'Officina del Sapore non poteva non ospitare quei concorsi del gelato che rappresentano un'occasione sempre allettante per l'artigiano che in caso di vittoria vede accrescere la sua fama personale e per la sua stessa gelateria che se ne vede beneficiare del relativo ritorno pubblicitario.

Non faranno certo eccezione Domenico "Mimmo" Lucchese e il suo locale di piazza San Domenico a Palermo (vicino allo storico mercato della Vucciria) ed i fratelli Marco e Roberto Ricci titolari all'Eur della gelateria Gelarmony "2", usciti vincitori dalle due distinte competizioni. La prima ristretta agli "Ambasciatori" e "Cavalieri" già nominati dall'Associazione organizzatrice (AIG), l'altra aperta alla platea di quei gelatieri che non disdegnano di mettersi in gioco accettando la contesa tra colleghi.

I fratelli Ricci si sono imposti nel concorso che vedeva ancora una volta il gusto "pistacchio" come

Una accattivante vetrina

E non potevano mancare anche i concorsi del gelato



Tutti i gelatieri in concorso

CONCORSO DEL GELATO LE ECCELLENZE AL PISTACCHIO

GELATERIA GELARMONY 2 di Marco e Roberto Ricci – Roma GELATERIA GIANNI di Matteo De Simoni – Bologna GELATERIA GELATO BACIATO di Gianfranco Pontillo – Roma motivo accattivante della sfida. Per l'altra gara, denominata "Premio Accademia 2017" e aperta alla libera ispirazione creativa dei partecipanti, Mimmo Lucchese si è aggiudicato la vittoria con il gusto "pesto", con evidente richiamo a quella salsa che rappresenta uno tra i più apprezzati condimenti per i primi piatti della cucina italiana.



Il vicitore "Mimmo" Lucchese premiato da Claudio Pica e Vincenzo Pennestrì

CONCORSO DEL GELATO

PREMIO ACCADEMIA 2017

Domenico Lucchese – Palermo gusto "PESTO"

Leonardo La Porta – Torino gusto "CREMA SAN GIOVANNI"

Maria Annunziata Carbè Allera Umbra (PG) gusto "SICILY TRIP"

Dopo la consueta cena di gala

Il momento delle premiazioni di rito

ellissima la serata di gala che ha degnamente concluso la due giorni di eventi legati alla prima edizione de L'Officina del Sapore. Tantissimi gli ospiti, a vario titolo legati al mondo politicoistituzionale, imprenditoriale e della stampa. L'occasione per premiare chi, nei confronti delle associazioni organizzatrici (Aeper tra tutte) anche e soprattutto per le loro iniziative, ha mostrato e continua a mostrare attenzione e vicinanza.

E così anche la prima edizione di questo nuovo evento si è conclu-



Il consigliere capitolino Davide Bordoni



La giornalista Damiana Verucci



La premiazione di Marcello De Vito (Presidente dell'Assemblea Capitolina) e di Adriano Meloni (Assessore allo Sviluppo Economico)



L'ex questore di Roma Francesco Tagliente



Il giornalista Giovanni Tagliapietra

sa con una serata decisamente all'altezza e dove gli ospiti si sono ritrovati come sempre assieme per unire l'utile (incontri di lavoro, progettualità) al dilettevole.

Tra la politica da sottolineare la presenza del presidente dell'Assemblea Capitolina Marcello De Vito, dell'assessore allo Sviluppo Economico Adriano Meloni e di Davide Bordoni, suo predecessore nella Giunta Alemanno. Tra chi nelle istituzioni ha ricoperto un ruolo essenziale al loro servizio, presente l'ex questore di Roma, Francesco Tagliente.

Non poteva di certo mancare la categoria degli amici giornalisti, rappresentata per l'occasione da Damiana Verucci (Il Tempo) e Giovanni Tagliapietra (Nuovo Corriere). Tanti gli amici (tra questi il presidente di Confesercenti Roma Valter Giammaria) che si sono avvicendati alle premiazioni, dopo la degustazione della rituale e sempre ottima cena di gala.

Per la preziosa collaborazione

Il dovuto riconoscimento agli sponsor

nche i progetti più ispirati al momento di essere realizzati necessitano di trovare come sponda all'investimento il contributo di possibili sponsor. L'Officina del Sapore, per fortuna oltre che per l'interesse prospettato, ha potuto avvalersi della collaborazione di diverse aziende che sono state parte integrante del progetto (vedi la fruizione di spazi espositivi all'interno dell'allestito loft) e che grazie ai contatti avuti con i visitatori ed alla funzione dei canali social attivati per l'occasione hanno potuto avere un ritorno sostanzialmente positivo all'investimento. Ad una parte di queste aziende è andato il riconoscimento che gli organizzatori hanno voluto simbolicamente concedere.



Toksoz Zafer (Pernigotti),



Carlo Cesari (Morganti Caffè)



Lorena Foppa (Unigel)



Gabriella Lorenzoni (Latte Sano)



Pietro Boninsegna (OMAB)

chef stellato italiano ambasciatore della pace Funvic-Unesco. A margine dell'evento Officina del sapore il riconoscimento è stato attribuito a Fabio Campoli, 46enne di Frascati, uno dei volti più noti nel panorama enogastronomico televisivo e fortemente impegnato nel sociale. Ad assegnare il titolo a Campoli sono stati Antonio Imeneo presidente della FUNVIC UNESCO e Pier Giorgio Tupini, presidente dell'Accademia della Cultura Enogastro-

Di grande rilievo morale le motivazioni, legate al rispetto dei principi UNESCO 2003 sulla sana e corretta alimentazione, che hanno avuto concreta attuazione nel valido e continuativo contributo culturale ed enogastronomico messo a disposizione dallo chef Campoli all'Associazione Persone Down, coinvolgendo genitori, docenti e operatori dei settori della gastronomia, sull'argomento della disabilità intellettiva-relazionale.

L'inserimento di soggetti affetti da sindrome di Down nel mondo dell'enogastronomia se da un lato ha portato a risultati lusinghieri nello sviluppo cognitivo ha posto in evidenza come il cibo abbia in se capacità espressive e di forte coinvolgimento anche emotivo,

Prestigiosa onorificenza

Lo chef Fabio Campoli nominato ambasciatore della pace Funvic-Unesco



La premiazione di Fabio Campoli

Premiato il suo forte impegno nel sociale, in particolare nei confronti della popolazione "down"

inserendo aspetti di convivialità e comprensione.

L'iniziativa ha permesso di superare e abbattere le barriere e i pregiudizi nei confronti delle persone Down poiché il cibo non conosce confini né geografici né culturali. Il riconoscimento di ambasciatore di pace FUNVIC-UNESCO è stato recentemente concesso anche al Vescovo della diocesi di Etiopia Abune Musie Ghebrerghiorghis nel quadro di una cooperazione avviata tra l'Accademia della Cultura Enogastronomica, l'AEPER e FUNVIC UNESCO Europa, che sta consentendo la realizzazione della prima scuola per gelatieri e pasticceri in Etiopia.

Il sodalizio tra organizzazioni dotate di spirito di collaborazione culturale e scientifica, con lo scopo di difendere e di diffondere la cucina della migliore tradizione italiana consentirà di realizzare iniziative nazionali ed internazionali enogastronomiche a scopo interculturale, per mettere in risalto come l'alimentazione costituisca quella base indispensabile affinché gli uomini possano vivere insieme in modo fraterno e solidale, aprendosi reciprocamente all'amore e collaborando alla creazione della cultura e della civiltà.

ella splendida cornice di Trani, definita da sempre "La perla" dell'Adriatico sospesa fra la cattedrale sul mare e il quartiere ebraico", dal 1992, Antonella Pane & Chocolat di Vincenzo Crocetta porta avanti la tradizione della sua famiglia di panificatori.

Ereditata dal nonno e dal padre, la passione di Vincenzo Crocetta emerge sin dalla giovane età di 14 anni, ma è dopo la leva militare che decide di prendere le redini dell'attività familiare.

I genitori possono finalmente godersi la meritata pensione e Vincenzo nella gestione di Antonella Pane & Chocolat si fa forte della collaborazione sinergica di uno staff di 11 addetti.

Mancano ancora però due pezzi al puzzle ... La panificazione artigianale non basta infatti a trasformare il suo sogno in realtà: alla panificazione decide di affiancare la pasticceria prima e la gastronomia poi.

Sito in via Dalmazia, 2-6, il panificio e pasticceria di Crocetta, dopo 25 anni di attività, acquisisce la sua identità tanto nella sua produ-

Antonella Pane & Chocolat



Nella "perla" dell'Adriatico quello storico laboratorio di famiglia ha deciso di rifarsi il trucco



zione artigianale di pane e dolci, quanto nella distribuzione di servizi di banqueting e catering.

Ad agosto di quest'anno decide di "rifarsi il trucco"... I lavori di ristrutturazione e arredamento del locale, durati fino a fine novembre, sono, come confessa lo stesso Vincenzo nel corso dell'intervista telefonica:

"... una confezione più bella e una vetrina più luminosa per esaltare i miei prodotti".

Ora sì che l'eredità della sua famiglia può dirsi ben riposta e il suo sogno realizzato in una realtà all'altezza dei suoi desideri!

Roberta Tidona

Eppure qualcosa si muove

Verso una "cabina di regia" per il turismo congressuale

a Giunta capitolina ha dato il via libera allo schema di protocollo d'intesa tra Roma Capitale, Regione Lazio e Convention Bureau Roma e Lazio S.c.r.l., per l'istituzione del Comitato di indirizzo del Convention Bureau Roma e Lazio (CBReL). Una vera e propria cabina di regia che definirà le linee strategiche del CBReL, organismo costituito il 21 giugno di quest'anno, al fine di rilanciare il turismo congressuale e riposizionare la destinazione "Roma e Lazio" sui mercati internazionali.

Istituito con funzioni di raccordo tra Roma Capitale, Regione Lazio, Associazioni di categoria e imprese aderenti, le principali attività del Comitato di indirizzo contemplano il supporto all'elaborazione e attuazione di strategie di marketing, il miglioramento della qualità dell'offerta congressuale e dei servizi correlati, il sostegno all'organizzazione dei grandi eventi, nonché il monitoraggio dei risultati e dell'efficacia degli interventi effettuati.



L'assessore Adriano Meloni

Insieme Roma Capitale, Regione Lazio e Comitato del Convention Bureau

Membri permanenti del Comitato CBReL, l'Assessore Capitolino e l'Assessore Regionale con delega al Turismo, a sottolineare il ruolo di coordinamento, supporto e indirizzo fornito dalle due istituzioni nella valorizzazione dell'offerta

MICE (meeting, incentive, conference, exhibition) di Roma e Lazio. "Da decenni gli operatori di settore chiedono interventi mirati in tal senso, noi li abbiamo portati avanti. L'obiettivo è quello di potenziare indotto e occupazione, portando Roma a scalare la classifica delle città con più congressisti che oggi la vede al 20esimo posto. Entro pochi anni, saremo terzi", ha dichiarato l'assessore al Turismo di Roma Capitale, Adriano Meloni.

Promotori di Convention Bureau Roma e Lazio S.c.r.l., le articolazioni territoriali di Confesercenti, Federalberghi, Federcongressi & eve nti e Unindustria. Attualmente, il totale degli associati ha raggiunto quota 86. Tra questi big player della meeting industry, solo per citarne alcuni, Aeroporti di Roma, Nuvola e Palazzo dei Congressi, Fiera Roma e Coni Servizi.

Incentivi della Camera di Commercio per l'imprenditoria femminile

a Camera di Commercio di Roma, in collaborazione con il Comitato per la Promozione dell'Imprenditorialità Femminile, bandisce la Sesta edizione del "Premio Idea innovativa, la nuova imprenditorialità al femminile" rivolto alle micro, piccole e medie imprese femminili operanti a Roma e Provincia che intendono presentare un progetto imprenditoriale particolarmente

innovativo in uno dei seguenti settori: agricoltura, artigianato, commercio e industria.

Il Premio è costituito da un contributo in denaro fino ad un importo massimo di Euro 5.000,00. Il bando è aperto dal 27 novembre 2017 fino al 13 gennaio 2018 e consultabile presso il sito www.rm.camcom.it.

I convegno d'apertura de L'Officina del Sapore del quale abbiamo ampiamente resocontato in questo numero della rivista avrebbe voluto anche stimolare questo tipo di dibattito, e cioè il legame tra l'offerta turistica in generale ed il ruolo potenzialmente svolto dai pubblici esercizi, ma poi gli interventi scaturiti hanno fatto in modo di focalizzare il tema solo sulle difficoltà degli imprenditori romani della ristorazione, per dirla eufemisticamente, a svolgere più o meno tranquillamente la propria attività. questo mentre l'enogastronomia si conferma essere, dati alla mano, una delle principali attrattive in grado di motivare gli arrivi turistici in Italia: il 25,9% dei visitatori che arrivano nel nostro Paese degusta vini e piatti made in Italy, il 18,7% acquista in loco prodotti tipici e/o artigianali del territorio, l'11,3% partecipa ad eventi enogastronomici. Numeri riassuntivi di fonte Coldiretti impegnata attualmente in tutt'Italia in un tour di iniziative ed eventi promozionali a fianco di Unioncamere.

Il cibo di qualità punto di forza del nostro modo di fare accoglienza

Tra le ragioni di scelta della destinazione di vacanza il turismo enogastronomico è la terza in assoluto, subito dopo quella culturale e naturalistica: il 12,8% dei turisti è mosso da interessi enogastronomici (13,8% degli stranieri), in particolare connessi al vino (2,8%) alla pasta (0,9%), ai salumi (0,5%). Grande soprattutto è la soddisfazione espressa dai turisti in arrivo da altri paesi per la il livello qualitativo dei prodotti enogastronomici italiani.

Complessivamente sono quasi 211

Indagine Coldiretti e Unioncamere

Quando enogastronomia e turismo si identificano in un "unicum" di successo

milioni le presenze turistiche in Italia prodotte da chi effettua queste tipologie di acquisti, riferibili a oltre 19 milioni di turisti. Tale spesa produce un totale di impatto 56% dei vacanzieri in Italia che acquista prodotti enogastronomici tipici, per una spesa media di 16 euro a testa.



economico pari a 6,6 miliardi di euro. Inoltre, durante il soggiorno il 40,9% dei turisti utilizza applicazioni mobile per reperire informazioni durante la vacanza e di questi, il 25,2% lo fa per conoscere dove acquistare prodotti tipici dell'enogastronomia locale.

L'offerta di proposte enogastronomiche di particolare pregio costituisce la prima linea di specializzazione delle imprese turistiche italiane, veicolata dal 25,4% delle strutture ricettive. Molto diffusi i consumi legati a quest'offerta: la spesa giornaliera dei turisti vede il I territori con il loro gran numero di tipicità enogastronomiche sono considerati, a pieno titolo, parte dell'offerta di turismo culturale del nostro paese; a sua volta, il turismo culturale svolge un ruolo di traino per il territorio e le sue produzioni, in un meccanismo virtuoso che – è il caso di sottolinearlo – non smette di autoalimentarsi. Il turismo culturale in Italia produce un valore aggiunto di 89,9 miliardi di euro e genera un'occupazione pari ad un totale di 1,495 milioni di occupati.



CONVENZIONE



LE NOSTRE SOLUZIONI PER LA TUA ATTIVITÀ, STUDIATE PER TE, CREATE CON AEPER

ATTIVITÀ - DINAMICA PLUS COMMERCIO

• Sconto fino al 25% sulla tariffa in vigore

FORMULA RC

Responsabilità Civile verso Terzi e Dipendenti per € 1.000.000,00

PREMIO ANNUO € 200,00

FORMULA BASE

Responsabilità Civile verso Terzi e Dipendenti per € 1.000.000,00

Garanzie comprese:

Incendio Fabbricato, Incendio Contenuto, Atti vandalici-Sociopolitici, Fenomeno elettrico, Eventi atmosferici, Assistenza

PREMIO ANNUO € 420.00

FORMULA PLUS

Responsabilità Civile verso Terzi e Dipendenti per € 1.000.000,00

Garanzie comprese:

Incendio Fabbricato, Incendio Contenuto, Atti vandalici-Sociopolitici, Fenomeno elettrico, Eventi atmosferici, Acqua Condotta, Rottura lastre, Assistenza

PREMIO ANNUO € 520.00

INFORTUNI E SALUTE SCONTO FINO AL 25%

FORMULA COMPLETA

Responsabilità Civile verso Terzi e Dipendenti per € 1.000.000,00

Garanzie comprese:

Incendio Fabbricato, Incendio Contenuto, Merci in refrigerazione, Atti vandalici-Sociopolitici, Fenomeno elettrico, Eventi atmosferici, Acqua Condotta, Rottura lastre, Furto, Assistenza

PREMIO ANNUO € 720.00

AUTOVETTURE E MOTOVEICOLI
AUTOCONTROLLO 2.0
SCONTO 18%

Consulenza e Servizio a domicilio presso la sede AEPER: su appuntamento (giovedì 12.00/13.30)



GROUPAMA ASSICURAZIONI Agenzia Generale N298

SULLA TARIFFA IN VIGORE

Via Vitellia, 63 • Roma 00152 Tel. 06.53.74.129 • fax 06.58.26.374 agenzia298@groupama.it • www.fpasrl.it



li italiani si preparano al Natale 2017 con la valigia in mano, più che ad organizzare l'acquisto dei regali. Saranno infatti 16,6 milioni i nostri concittadini che si concederanno un viaggio nel periodo delle prossime festività invernali, circa 3,3 milioni in più dello scorso anno. In crescita anche il budget medio per persona da destinare alle vacanze, che quest'anno si attesta a 715 euro (+7% sul 2016), superando finalmente dopo dieci anni - il valore registrato nel 2007 (694 euro), ultimo anno prima della crisi, per un giro d'affari complessivo stimabile nel 2017 in 2,3 miliardi di euro in consumi turistici. Appare meno dinamica, invece, la spesa per i doni: quest'anno ogni italiano spenderà per i regali 307 euro, due euro - o lo 0,7% – in più dello scorso Nata-

"La nostra indagine di Natale, quest'anno, rileva importanti segnali positivi, anche se guesti coinvolgono soprattutto i consumi turistici", spiega la Presidente di Confesercenti Patrizia De Luise. "Complessivamente, comunque, quadro che emerge è di una fase di progressivo rilancio ma ancora delicata. Preoccupa un po' la ripartenza dell'incertezza sul futuro: quest'anno è ritenuta un condizionamento per le spese di Natale dal 15% degli italiani, il 3% in più dello scorso anno. A pesare, forse, sono i timori di instabilità legati alla prossima tornata elettorale. Cresce anche la sensazione di stare erodendo troppo il risparmio, condizionata dal calo del potere d'acquisto registrato nell'ultimo anno. Segnali che sembrano suggerire un possibile cedimento di quell'atteggiamento fiducioso che gli italiani e le imprese avevano ritrovato e che è prioritario mantenere. Per questo è vitale concentrare gli sforzi, mettendo in campo interventi mirati a dare maggiore impulso ripartenza effettiva dei consumi ed al sostegno dei piccoli imprenditori che, purtroppo, sono quelli che hanno pagato il prezzo più

Indagine Confesercenti - SWG

A Natale gli italiani andranno in vacanza più che impegnarsi a spendere in regali



Previsione di spesa media pro capite in promettente aumento rispetto all'anno scorso

alto della crisi e scontano una domanda interna ancora debole". L'incremento 'minimo' della spesa per i regali non sorprende, vista la debolezza della ripresa della spesa in beni registrata durante tutto il corso dell'anno. E conferma anche il progressivo cambiamento nelle preferenze dei consumatori, che negli ultimi anni sembrano più

orientati ai consumi turistici che all'acquisto di beni e prodotti, segnalato anche dall'aumento della percentuale di chi cercherà di investire per i doni da mettere sotto l'albero meno di 100 euro, limite di spesa segnalato dal 41% degli intervistati. Non che l'abitudine del regalo dia segni di scomparire. anzi: cresce infatti anche il numero di doni che farà in media ogni italiano – da 7 ad 8 – ed il 59% degli intervistati proverà a fare un regalo simbolico a tutti. Il restante 41% restringerà il campo d'azione del proprio Babbo Natale principalmente o solo ai bambini.

Diffusione di musica nei locali

SIAE, convenzioni e sconti al momento prorogati sino a tutto marzo 2018



a Direzione Generale della SIAE ha comunicato la proroga fino alla data del 31 marzo 2018 degli accordi in essere con le associazioni di categoria, con riferimento all'utilizzazione di musica in bar e ristoranti, il tutto al fine di assicurare l'allineamento con le previsioni all'intervenuto decreto legislativo n. 35/2017, recante l'attuazione di una direttiva europea sulla gestione collettiva dei diritti d'autore e di quelli connessi alla concessione di licenze multiterritoriali per i diritti su opere musicali per l'uso on line nel mercato interno.

Le menzionate convenzioni, che prevedono, fra l'altro, le modalità di calcolo dei compensi dovuti dalle imprese utilizzatrici di musica agli autori ed editori, nonché, per quanto strettamente ci riguarda, le riduzioni spettanti agli associati, in ragione della collaborazione prestata da Confesercenti e dalle Federazioni aderenti, sarebbero dunque venute a scadere il prossimo 31 dicembre 2017. Ciò perché l'art. 22 del richiamato decreto prevede che "la conces-

In attesa di vedere puntualmente recepita la direttiva giunta da Bruxelles



sione delle licenze avviene a condizioni commerciali eque e non discriminatorie e sulla base di criteri semplici, chiari, oggettivi e ragionevoli". Questo dettato implica che la stipula di nuove convenzioni debba avvenire sulla base di previsioni che evidenzino in modo chiaro e puntuale quale sia il ruolo dell'Associazione e dunque quali attività la stessa svolga in collaborazione con la SIAE, tali da giustificare la concessione di riduzioni agli associati. Gli automatismi fin qui consolidati nel rapporto con la SIAE, in sostanza, devono essere ridefiniti, sempre prevedendo un coordinamento a livello nazionale dei servizi prestati dalla Direzione Nazionale e dalle strutture territo-

La stessa SIAE ha evidenziato come il processo di revisione in atto

necessiti di ulteriori approfondimenti ed analisi per poter compiutamente riparametrare l'entità della riduzione da riconoscere agli associati al valore effettivo della collaborazione e dei servizi che l'Associazione potrà prestare in favore di SIAE Al fine di consentire il completamento di tale attività e nel contempo assicurare certezza agli associati sui compensi per diritto d'autore da corrispondere dal 1° gennaio 2018, il Consiglio di Gestione SIAE ha dunque deliberato la proroga degli Accordi disdettati sino al 31 marzo 2018. La gestione delle convenzioni, comprese le riduzioni già previste, continuerà dunque secondo i consueti schemi fino a nuova determinazio-

onostante la perdurante recesione economica il Lazio continua ad essere la regione con il saldo positivo più alto anche nel terzo trimestre 2017 per numero di imprese produttive viste nascere sul territorio. Sono 649.019 quelle registrate, pari al 10,7% del totale delle imprese italiane. Nel terzo trimestre 2017 le iscrizioni sono state 7.863 a fronte di 4.878 cessazioni. Il saldo trimestrale è positivo per quasi 3mila unità (+2.985). Il tasso di variazione delle imprese nel trimestre è pari a +0,46%, tutte le province del Lazio registrano un valore positivo. Nel terzo trimestre la variazione delle imprese è stata. infatti, dello +0,5% a Roma, +0,48% a Frosinone, +0,33% a Viterbo, +0,31% a Latina, +0,05% a Rieti. Considerando tutti i nove mesi del 2017 il tasso di crescita del numero delle imprese del Lazio è +1.3% (media Italia +0.62%).

"I dati diffusi da Unioncamere – ha sottolineato il Presidente di Unioncamere Lazio Lorenzo Tagliavanti Fonte "Unioncamere"

Nonostante la recessione a Roma e nel Lazio le imprese crescono



– dimostrano come la nostra regione si confermi il territorio con la maggiore dinamicità imprenditoriale. Un risultato, in cui Roma ha sicuramente un ruolo trainante, ma che è frutto di una crescita di tutte le province del Lazio. Un segnale incoraggiante, che assieme ad altre analisi e dati economici diffusi nell'ultimo periodo, come la forte crescita dell'export, la riduzione della cassa integrazione e la crescita del turismo, ci fa essere ottimisti sul consolidamento della ripresa economica".



'Arte del Pizzaiuolo Napoletano è stata dall'UNESCO inserita nell'elenco degli elementi dichiarati patrimonio dell'umanità grazie ad una candidatura avviata dal Ministero alle Politiche Agricole nel 2009 e seguita da una specifica task force di esperti agro-alimentaristi.

Legittima la soddisfazione di chi ci ha sempre creduto (tra tutti l'ex ministro napoletano Pecoraro Scanio) e di chi oggi occupa la più alta poltrona di quel dicastero, Maurizio Martina. "Il Made in Italy ottiene un altro grande successo - ha affermato Martina - È la prima volta che l'Unesco riconosce quale patrimonio dell'umanità un mestiere legato ad una delle più importanti produzioni alimentari, confermando come questa sia una delle più alte espressioni culturali del nostro Paese. È un'ottima notizia che lancia il 2018 come anno del Cibo. L'arte del pizzaiuolo napoletano racchiude in sé il saper fare italiano costituito da esperienze, gesti e, soprattutto, conoscenze tradizionali che si tramandano da generazione in generazione. È un riconoscimento storico che giunge dopo un complesso lavoro negoziale durato oltre 8 anni, che premia l'impegno del Ministero al fianco delle associazioni dei pizzaiuoli. Ringrazio le istituzioni

Traguardo felicemente raggiunto

L'Arte dei *Pizzaiuoli* Napoletani riconosciuta dall'UNESCO quale patrimonio dell'umanità



locali, la Regione Campania, gli esperti del Ministero e tutti quelli che col loro impegno hanno reso possibile questo risultato che riba-

disce il ruolo di primo piano svolto dal nostro Paese nel valorizzare la propria identità enogastronomica".

Dal Ministero allo Sviluppo Economico

Risorse a fondo perduto per digitalizzare l'impresa

ino a 10mila euro a fondo perduto dal Ministero dello Sviluppo Economico grazie al voucher per la digitalizzazione delle piccole e medie imprese. La misura agevolativa copre fino al 50% delle spese ammissibili.

Il voucher per la digitalizzazione è un contributo a fondo perduto richiedibile da tutte le imprese aventi sede nel territorio italiano. L'obiettivo è il miglioramento dell'efficienza aziendale, la modernizzazione degli ambienti di lavoro, l'aumento di competitività, l'adozione e lo sviluppo di tecnologie quali buone connessioni internet, CRM, e-commerce e la formazione di personale qualificato in ambito ICT. Sono finanziabili l'acquisto di hardware, software, consulenza specialistica finalizzata all'introdu-



zione del personale.

I voucher sono concessi nella mi-

I voucher sono concessi nella misura massima del 50% del totale delle spese ammissibili fino ad un massimo di 10mila euro. Le domande si possono presentare a partire dalle ore 10 del 15 gennaio 2018.

L'Esperto risponde

sicuramente buona norma assicurare la propria attività danni che potrebbero essere causati da eventi imprevisti e accidentali. Il tutto è dettagliatamente descritto nelle condizioni di polizza che variano per le diverse compagnie di assicurazione. Groupama Assicurazioni copre questo tipo di rischi con la polizza Dinamica Plus Commercio, offerta agli Associati Aeper a condizioni vantaggiose grazie ad una Convenzione accesa con l'Associazione nel 2017.

In particolare, per quanto riguarda la **mancata produzione del freddo**, ci si può tutelare con una apposita garanzia, aggiuntiva, da inserire nella sezione incendio del contratto di assicurazione.

In questo modo la polizza coprirà i danni subiti dalle merci in refrigerazione a causa di mancata o anormale distribuzione del freddo e/o di fuoriuscita del fluido frigorigeno, quando

Consulenza Assicurativa



Esiste un'assicurazione che mi rimborsa in caso di rottura di un impianto frigorifero?

Domenico M. (Vigna Clara - Roma)

tali accadimenti siano conseguenti: agli eventi previsti nelle garanzie del settore incendio della polizza stipulata; all'accidentale verificarsi di guasti o rotture dell'impianto frigorifero o nei relativi dispositivi di controllo e di sicurezza, nonché dei sistemi di adduzione dell'acqua e di produzione e distribuzione dell'energia elettrica; alla mancata fornitura di energia elettrica da

parte dell'ente erogatore che si prolunghi per oltre 6 ore...

Il costo della garanzia "mancato freddo" è generalmente di pochi euro annui, comprenderla nella polizza generale dell'attività è sempre utile e tutela l'Esercente da tali problematiche.

> dott.ssa Maria Teresa Liotine ntermediario Assicurativo FPA Srl



GROUPAMA ASSICURAZIONI

Agenzia Generale N298

Via Vitellia, 63 • Roma 00152 Tel. 06.53.74.129 • fax 06.58.26.374 agenzia298@groupama.it • www.fpasrl.it



Assicurazioni

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 Euro 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 Euro 2.200,00. Richiesta economica Euro 220.000, 00 trattabili

Rif. 08/02/BZ In zona Laurentina - Serafico in area limitrofa al mercato cedesi attività di bar gastronomiaTavola calda. Locale di 120 mq 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 TA-BACCHI 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 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 Euro 125.000 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 PASTIC-CERIA, con canna fumaria e un grande laboratorio per un totale di oltre 110 mq. Con gratta e vinci e Sisal superenalotto,

Richiesta Economica Euro 170.000 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 120.000

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 Euro 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 Euro 1330, mq 70. Richiesta economica 80.000 trattabili.

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 PIU' DI 30 POSTI, AFFITTO 1200 CONTRATTO NUOVO, BUONI INCASSI RICHIESTA ECONOMICA EURO 89000 TRATTABILI.

RIF 005/BZ Cedesi attività di Bar-Tavola Calda. Nei pressi di SAXA RUBRA vicino alla RAI, alla zona industriale e a scuole, Vendesi locale con pertinenza esterna di 40 posti e interna di 30, cucina con canna fumaria, mq 85 interni+85 esterni. Incassi buoni, affitto 1500. RICHIESTA Euro 159.000,00

RIF 006/BZ Nei pressi della Colombo, zona San Paolo, cedesi attività di bar, con spazio esterno 12 posti e 24 posti interni. Vicino uffici, scuole e locali commerciali, zona altamente popolosa. Incassi buoni RICHIESTA ECONOMICA Euro 189.000.00 TRATT.

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 – carat-

teristiche 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.



TALENTI ADIACENTE VIA CAPUANA ALL' INTERNO DI UN COMPRENSORIO PRI-VATO APPARTAMENTO DI AMPIA ME-TRATURA COMPOSTO DA: AMPIO INGRESSO, SALONE DOPPIO, CUCINA ABITABILE, 2 CAMERE, CAMERETTA, DOPPI SERVIZI, 2 TERRAZZINI, 1 BAL-CONE E CANTINA.

Prezzo: 385000,00

ZONA BEN SERVITA DA SCUOLE, NE-GOZI E MEZZI DI TRASPORTO (METRO B) CIRCONDATA DA AMPIE ZONE VERDI, IN STABILE SIGNORILE PROPONIAMO IN VENDITA UN APPARTAMENTO AL QUINTO PIANO DI AMPIA METRATURA, IN BUONO STATO COMPOSTO DA INGRESSO, AMPIO SALONE, CUCINA ABITABILE, TRE CAMERE DA LETTO MATRIMONIALI, DOPPI SERVIZI, RIPOSTIGLIO, TERRAZZINO, CANTINA E POSTO AUTO IN GARAGE.

Prezzo: 490000,00



SAN GIOVANNI, VIA SANNIO, QUARTIERE STORICO DI ROMA BEN COLLEGATO CON METRO A FERMATA SAN GIOVANNI, RE DI ROMA E LA NUOVA LINEA METRO C. SILENZIOSO E LUMINOSO APPARTAMENTO POSTO AL 4 PIANO CON ASCENSORE, ALL'INTERNO DI UN ELEGANTE STABILE STILE LIBERTY DEI PRIMI ANNI DEL '900 COMPOSTO DA: AMPIO INGRESSO, SALOTTO, CUCINA ABITABILE, CAMERA DA LETTO MATRIMONIALE, 2 CAMERETTE E BAGNO

Prezzo: 419000,00



MARCO SIMONE VILLA A SCHIERA TRILI-VELLI DI AMPIA METRATURA RECENTE-MENTE 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, RIPOSTIGLIO, 2 BALCONI, AMPIO TER-RAZZO, PICCOLO GIARDINO E SALA HOBBY CON ACCESSO INDIPENDENTE CON ANGOLO COTTURA E CAMINO, 2 POSTI AUTO IN GARAGE. L'APPARTA-MENTO 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 INSTALLATO NEL 2012 -IMPIANTO DI IRRIGAZIONE - ANTI-FURTO PERIMETRALE E VOLUMETRICO

Prezzo: 199000,00



EUR CESARE PAVESE, PRECISAMENTE VIA ELIO VITTORINI, A DUE PASSI DAL CEN-TRO COMMERCIALE EUROMA2 IN



L'ASSOCIAZIONE PER L'ESERCENTE

Associazione per venire incontro alle esigenze e richieste di tutto il settore dei Pubblici Esercizi (Bar - Caffè - Cremerie - Gelaterie - Latterie - Yogurterie - Pasticcerie - Pizzerie Ristorazione - Tavole calde - Trattorie - Snack bar - Vinerie ed esercizi 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:

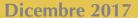
SCIA per apertura, sub-ingresso. Preventivi per nuove aperture di Esercizi e ristrutturazioni, Assistenza per opere edilizie interne, Messa a norma impianti, Manutenzioni ordinarie e straordinarie, Affissioni e pubblicità.

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 ACCADEMIA GELATO ARTIGIANALE DI ALBERTO PICA

Via del Circo Massimo, 9 00153 Roma

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

GROUPAMA ASSICURAZIONI

ARREDAMENTI, MACCHINE E ATTREZZATURE OMAB

Arredamento bar, gelaterie e pasticcerie: leader nel settore degli arredamenti professionali e nelle forniture per laboratori, Omab srl è esclusivista del marchio Carpigiani a Roma.

SC IMPIANTI

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

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

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

ALTRE 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



Dicembre 2018

Martedì 9 gennaio Corso HACCP I unità formativa

Giovedì 11 gennaio Corso HACCP II unità formativa

COISO FIACCI II uiilla ioiillativa

Martedì 16 gennaio Corso HACCP III unità formativa

Giovedì 18 gennaio Corso Rspp

Martedì 23 gennaio Corso Rspp

Giovedì 25 gennaio Corso Rls 2 – Modulo 2

Martedì 30 gennaio Corso Rls 2 – Modulo 2

'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

DICEMBRE 2017

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

Finito di stampare nel mese di DICEMBRE 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.

