L'ESERCENTE

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

Perché a Roma il mondo delle imprese guarda con più interesse al voto regionale

Claudio Pica nuovo Presidente della FIEPET romana

ANNO XXX - n. 2 FEBBRAIO 2018 "Poste Italiane S.p.a. Spedizione in abbonamento postale 70% Roma - DCB Roma", Direzione e redazione: Via del Circo Massimo, 9 - 00153 Roma Tel. 06.57288854 r.a. Direttore: Claudio Pica - Direttore Responsabile: Romano Bartoloni - Aut. Trib. Roma n. 205 del 12/04/1985 - Abbonamento annuo Euro 12,00 C/C Postale n. 940007 - L'Esercente viene inviato in omaggio ai titolari rappresentanti di 56.500 Pubblici Esercizi Gelaterie Bar Latterie Pasticcerie e similari associati.

®

Caffè Morganti S.r.l.
Via di Tor Cervara, 236 - 00155 Roma Tel. +39 06 2294990 - Fax. +39 06 2295777
e-mail info@morganti.it - web www.morganti.it

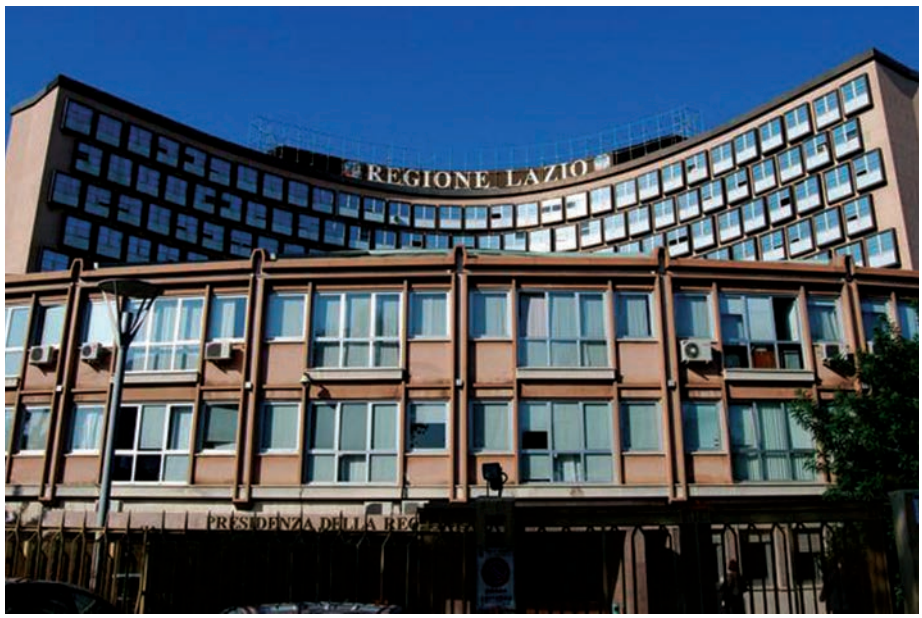
Dal vincitore delle Regionali comunque pretendiamo un confronto costruttivo e leale con il Campidoglio

Editoriale

Nelle pagine a seguire il lettore potrà valutare i curricula formativi, professionali e politici di alcuni candidati alle elezioni Regionali presenti nei diversi e principali schieramenti e di supporto a coloro che si propongono per diventare governatori del Lazio per il prossimo quinquennio. Una selezione frutto di relazioni trascorse, di già passate esperienze vissute nei ruoli istituzionali, di incontri che il gruppo dirigente di AEPER ha avuto in quest'ultimo periodo e dai quali i candidati hanno dimostrato interesse alla causa del piccolo mondo imprenditoriale. Uomini e donne che vivono la realtà del territorio, ne conoscono le criticità e potrebbero, se eletti, contribuire ad affrontarle con l'approccio migliore.

Senza quelle eventuali posizioni preconcette che non giovano alla qualità della vita dei cittadini e delle (nostre) imprese

Al pari delle elezioni Politiche, quelle Regionali rivestono assoluta importanza dal momento che le decisioni, i provvedimenti, le leggi approvate alla Pisana hanno un'influenza diretta sulle vicende romane, nonostante il territorio nelle diverse province contempli scenari tra loro molto diversificati, da Frosinone a Viterbo, da Latina a Rieti, per non parlare di quella grande porzione rappresentata dall'Area Metropolitana di Roma. I cittadini della Capitale sanno però come per alcuni temi (sanità, rifiuti e trasporti) quanto si decide in Regione si riflette sulle loro vite di tutti i giorni, così come per le attività di commercio e artigianato quanto si legifera alla Pisana, anche sotto forma di incentivi economici alle imprese, può produrre ricadute, positive o meno, su questi comparti.



Il dialogo e il confronto istituzionale tra il Governatore del Lazio e il Sindaco di Roma dovrebbero rappresentare un elemento imprescindibile dal quale cercare di trovare sinergie di indirizzo per migliorare la vita della Comunità. Ma non sempre questo è avvenuto negli ultimi due anni. Dalle urne del 4 marzo c'è la concreta possibilità che gli interlocutori rimangano gli stessi, dal momento che i sondaggi, per quanto vadano presi con il beneficio dell'inventario, dicono che il presidente uscente riuscirà a conservare il vantaggio rispetto ai diretti contendenti. Se così fosse, l'auspicio di noi tutti è che possa comunque cambiare qualcosa nei rapporti in essere, che il diverso orientamento politico non pregiudichi le decisioni che contano, solo per il fatto di causare dispetto all'interlocutore. L'importante è che abbiano come obiettivo comune l'interesse di chi vive la realtà del territorio, il quale continuerebbe a sentirsi tradito nel caso i due maggiori interlocutori continuassero a non cercare convergenze d'azione su quei temi esiziali che incidono particolarmente sulla qualità della vita: dei cittadini e delle (nostre) imprese.

Claudio Pica

Claudio Pica nuovo Presidente della FIEPET Confesercenti

Claudio Pica è ora anche il nuovo presidente della Fiepet, federazione che raggruppa tutte le associazioni di settore facenti capo al sistema Confesercenti romano. La proclamazione è avvenuta tramite votazione all'unanimità nel corso della partecipata assemblea dei soci, tenutasi lo scorso 14 febbraio.

Pica, che i lettori.... già conoscono come presidente di AEPER, nell'accogliere questo oneroso incarico, si è detto pronto a impegnarsi nel rappresentare e tutelare le imprese di ristorazione, bar, gelaterie e pasticcerie per continuare con maggiore forza tutte le battaglie che in questi anni ha già portato avanti per la categoria.

Prioritaria la richiesta fatta alla sindaca Raggi di sospendere i piani di massima occupabilità

Gli esercenti, prima di scendere in piazza già il prossimo 22 febbraio, aspettano un segnale dal Campidoglio. Urgentemente chiedono un incontro con la sindaca Virginia Raggi per ottenere, attraverso lo strumento dell' Ordinanza, la sospensione dei cosiddetti Piani di massima occupabilità, adottati a suo tempo dal primo Municipio. Condizione essenziale per sedersi attorno a un tavolo e parlare di scelte condivisibili e condivise.

Il neoeletto presidente della Fiepet Roma, Claudio Pica, a margine della stessa assemblea, ha parlato chiaro: *"Giovedì scorso (8 febbraio n.d.r.) abbiamo incontrato il presidente della commissione capitolina Commercio, Andrea Coia, il quale ci ha promesso, e lo ha fatto, di scrivere alla Raggi per esplicitarle i contorni della questione. Ma siamo ancora in attesa di sapere se gli interlocutori istituzionali faranno sul serio. La nostra sarà una protesta propositiva – ha aggiunto - perché il Comune ha bisogno di vincere la sua battaglia sul turismo e non può farlo senza guardare al Centro storico e senza offrire una risposta adeguata. D'altra parte non chiediamo di eliminare i Pmo - ha precisato Pica - ma di sospenderli e di analizzarli, uno per uno insieme, perché alcuni risalgono al 2013, ma da allora il tessuto produttivo romano è cambiato. Non bisogna demonizzare la categoria per quei pochi che non rispettano le regole. Sono passati 19 mesi dall'insediamento, e la Raggi sui nostri temi non ha ancora mantenuto le promesse elettorali. Ecco, la sospensione dei piani è uno degli obiettivi delle nostre richieste, anche se non l'unico"*.

Tutte le rivendicazioni della categoria erano riassunte nella "cartella" distribuita anche ai candidati alle regionali presenti all'evento. Tra queste , la necessità di addivenire ad un nuova delibera quadro che contempli al suo interno anche le specificità riguardanti le stesse occupazioni di suolo pubblico, un ripensamento circa la scelta di assoggettare anche gli spazi esterni alla tariffazione della Tari, le stesse modalità in cui viene oggi espletata la raccolta differenziata, una lotta contro tutte le forme più acclarate di abusivismo (vedi l'attività dei minimarket), laddove la più volte annunciata delibera sulla tutela commerciale nella Città storica non è andata ancora a buon fine.

La sindaca Raggi e il presidente Claudio Pica in un'immagine d'archivio

La minaccia di scendere in piazza a manifestare attraverso una civile protesta

Appendice all'assemblea Fiepet

Il confronto con... i candidati in corsa per la Regione Lazio

C'è anche il cronista che in poche righe e rispettando il principio della *par condicio* dovrebbe resocontare di quanto hanno detto o promesso i candidati delle regionali, a seguire dello svolgimento dell'assemblea della Fiepet. E qui si parte con la maggiore delle difficoltà, perché il solo Stefano Parisi (coalizione di centrodestra) ha saputo rispondere alla chiamata. Più o meno giustificati Roberta Lombardi (allettata per l'influenza), Stefano Pirozzi, probabilmente bloccato dalla neve che quel giorno ha investito tutta la provincia di Rieti, Nicola Zingaretti, che non aveva trovato il "buco" per venire, a causa di un'agenda fittissima che lo stava portando a girare in lungo e in largo tutta la regione.

Parisi ha dunque monopolizzato la scena. Imbeccato da Claudio Pica e dal presidente di Confesercenti Valter Giammaria, una sua datata conoscenza, ha anticipato quale sarà il suo piano di rilancio, nel caso dovesse uscire vincente dalla consultazione. "*Mi stupisco che per regolamentare il commercio ci sia una legge vecchia di quasi vent'anni. Nel frattempo il mondo è cambiato. Strumenti come la semplificazione e la digitalizzazione delle pratiche dovrebbero smontare quel groviglio di lacci burocratici che in particolare a Roma risultano particolarmente pesanti per una macchina amministrativa che incide negativamente specie sulle piccole imprese. Di certo punterò sul turismo, del cui comparto fanno parte anche i pubblici esercizi. Una capitale come Roma dovrebbe finalmente sviluppare quello di tipo congressuale, dotarsi di quelle infrastrutture che latitano, rendere più efficiente lo scalo aeroportuale di Fiumicino e quello di attracco delle navi a Civitavecchia, questo per favorire l'accoglienza straniera specie in termini di qualità*".

Stefano Parisi, candidato del Centrodestra alle Regionali del Lazio

A seguire era stato programmato il dibattito, moderato dal giornalista Diego Righini, di coloro in corsa per un seggio al Consiglio della Pisana. E qui la rispondenza delle presenze c'è stata. Sempre più folta la delegazione del centrodestra con Maurizio Forliti (Energie per l'Italia), Rosaria Marino e Cinzia Renzi (Noi per l'Italia). Sui primi due rimandiamo il lettore alle pagine a seguire dove quanto è stato riportato è stato ribadito nei loro singoli interventi. La Renzi invece si è soffermata anch'essa sul tema turistico, forte della sua esperienza professionale di agente di viaggio.

A rappresentare la coalizione di Zingaretti c'era l'ex assessore della Giunta Marino, Marta Leonori mentre a fare un po' le veci di Roberta Lombardi, per il M5S, c'era la consigliera uscente e nuovamente candidata, Silvana Denicolò. Pure di entrambe il lettore troverà espresso il loro pensiero nelle pagine della rivista. Ma loro hanno aggiunto dell'altro. La prima è ritornata a "battere" sul tasto della semplificazione amministrativa, ricordando d'aver partecipato in prima persona alla stesura dei modelli della cosiddetta Scia 2, utili al più rapido disbrigo delle pratiche al quale è soggetto anche il più piccolo imprenditore. La seconda ha assicurato gli interlocutori che la pressavano, circa una rapida risposta alla richiesta già rivolta alla Sindaca Raggi di emanare un provvedimento straordinario per la revisione dei procedimenti adottati in passato dal primo Municipio attraverso i piani di massima occupabilità. Ma qui, per sapere come sarà andata, il lettore dovrà aspettare qualche giorno ancora…

Da anni la musica è sempre la stessa...

Per i pubblici esercizi del Centro storico su tavolini e arredi è continua vessazione

La categoria degli esercenti è arrivata al punto di non sopportazione per quanto sta accadendo a Roma e in particolare al Primo Municipio. A fine gennaio, presso il palazzo della Cancelleria, nell'omonima piazza adiacente a Campo de Fiori, si è tenuta una assemblea pubblica tra i titolari di bar e ristoranti del Centro storico, che è stata coordinata ed organizzata da Lupe, Assoristoratori e Aeper, sotto l'egida di Fiepet Confesercenti.

Al tavolo della Presidenza, Claudio Pica e Fabio Mina hanno faticato a tenere nei limiti la rabbia dei circa 120 titolari di licenza presenti, esasperati dalle recenti azioni di controllo delle occupazioni di suolo pubblico e dalle continue visite senza motivo e senza rilascio di verbali da parte della Polizia Municipale. Ma sul tappeto delle proteste ci sono finiti anche altre gravi problematiche quali il dover subire il regime dittatoriale dei gestori dei ticket restaurant, il rapporto con l'AMA e la raccolta indifferenziata. Quest'ultimo punto rappresenta l'acme dell'incongruenza. Infatti, la raccolta indifferenziata è saltuaria e quella dell'umido in particolare, costringe i titolari di vecchie licenze a non essere in regola con le norme d'igiene se mantengono all'interno, per giorni, il contenitore dei rifiuti. In molti casi qualcuno è stato costretto a metterlo all'esterno e si è visto elevare, addirittura, la multa per OSP abusiva. E cosi via, l'assemblea è andata avanti con esposizioni di fatti che più che altro sembravano un susseguirsi di orrori sempre più surreali.

Ma il dramma vero e proprio resta l'occupazione suolo pubblico, una diatriba tra Amministrazione Comunale e pubblici esercizi che dura dal 2011 quando le associazioni di categoria si trovarono costrette a scendere in piazza con le aziende vessate e i loro dipendenti con il posto a rischio, dovendo confutare l'errata convinzione di funzionari comunali e membri politici di Commissione che le OSP di alcune piazze storiche fossero divenute abusive a seguito di atti unilaterali degli uffici, i quali decidevano, impropriamente, la revoca generalizzata delle OSP in essere, nonostante alle aziende concessionarie, non fossero mai stato notificati atti di revoca e/o decadenza e le medesime risultavano anche in regola con il pagamento degli oneri concessori nei modi previsti dalla DGC 166/2006, rendendo evidente che non sussisteva abuso alcuno.

Ma tali provvedimenti, già dichiarati illegittimi da sentenze del Consiglio di Stato verso cui hanno fatto ricorso diversi titolari di licenza di somministrazione, hanno creato un clima di caccia alle streghe alimentato dai media che si sono dati assai da fare per amplificare la falsa nomea di irregolari e abusivi per chiunque operasse con le occupazioni di suolo pubblico. Oggi sappiamo che non è stata una coincidenza che tali provvedimenti siano stati presi in contemporanea con l'elaborazione e successiva pubblicazione dei PMO, Piani di Massima Occupabilità, stravolti rispetto gi intenti originari per cui erano stati concepiti e studiati, invece, ai fini della revoca delle concessioni regolari e attuati per realizzare una generale riduzione delle superfici concesse.
Quando si parlava di piani di massima occupazione, infatti, era per

dare la stessa chance a tutti di poter offrire il servizio al tavolo ai propri clienti in quelle piazze e in quelle vie che vedevano nuove aperture di pubblici esercizi che avevano le superfici di suolo pubblico già largamente occupate da licenze "antiche". Al contrario, oggi ci troviamo davanti a un provvedimento che, appigliandosi a qualsiasi cavillo di qualunque legge sia stata emanata e con la complicità della Soprintendenza ai Beni Culturali (che si è inventato il famigerato cono di visibilità dei monumenti) ha realizzato la drastica riduzione di operatività all'aperto del "tradizionale" servizio al tavolo per turisti e cittadini.
E dalla prima serrata del 2011 si sono susseguite nuove amministrazioni e altre manifestazioni che hanno ottenuto rallentamenti ma non la chiarezza a gran voce richiesta. Chiarezza che Claudio Pica da sempre invoca, sottoponendo in ogni commissione, su qualunque tavolo con la pubblica Amministrazione, per ottenere da questa, un testo unico in materia di pubblico esercizio e di somministrazione e sollecitando per le OSP il ritorno alla più ragionevole concertazione.

L'ultima manifestazione in Campidoglio

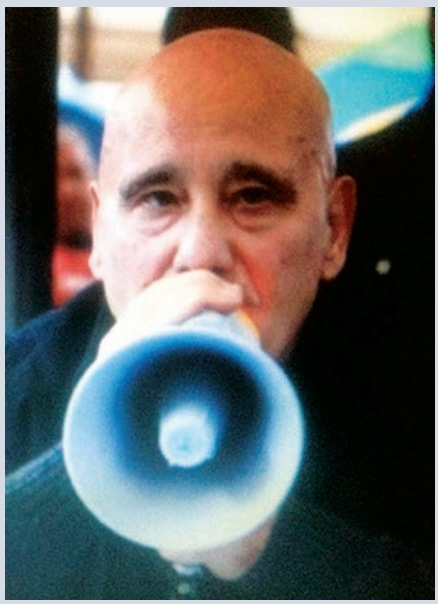
In definitiva l'assemblea si è chiusa con un mandato ai rappresentanti che la presiedevano di dare un ultimatum all'Amministrazione Capitolina. Nel senso che se non accoglierà le istanze scaturite dal dibattito entro metà febbraio e non avvierà un tavolo di confronto che sia al contempo operativo nel concreto per rivedere parametri ed impostazioni dei PMO e delle sfere di applicazione degli stessi con le associazioni, queste ultime potranno organizzare una serie di proteste multiple: dalla serrata al picchettaggio delle strade, dalla disobbedienza civile alla protesta sotto il Campidoglio.

Rispetto all'atteggiamento dall'Amministrazione Capitolina arriva il mandato alle Associazioni perché ritornino ad organizzare la protesta

Dario Del Buono

Il ricordo e l'esempio di Guido

L'Aeper dedica questo ricordo all'amico Guido Campopiano, scomparso il 13 gennaio per un male incurabile. Guido era un collega, un rappresentante sindacale indomito, un grande amico. Lo vogliamo ricordare così, con questa immagine che lo ritrae in piazza, mentre arringa i colleghi, durante una delle tante manifestazioni di protesta che hanno caratterizzato gli ultimi anni. Con il megafono in mano e lo sguardo fiero di chi difende i diritti della sua azienda e delle aziende dei suoi associati, battendosi contro le ingiustizie e le vessazioni.



Elezioni Re

Per ogni schieramento politico

Marta Leonori

Sono nata a Roma, dove vivo e lavoro. Laureata in Economia aziendale all'Università Roma Tre, ho un master in Innovazione e management amministrazioni pubbliche. Ho iniziato l'impegno politico proprio all'università, sono stata Responsabile università dei DS di Roma e Presidente del Partito Democratico del Lazio. Eletta parlamentare nel 2013 mi sono dimessa per diventare Assessore alle attività produttive, innovazione, agricoltura e turismo di Roma Capitale. Negli ultimi anni sono stata consigliere per la semplificazione al Ministero della Funzione pubblica e Commissario straordinario del Formez PA. Mi candido al Consiglio regionale del Lazio, per proseguire l'impegno per il territorio e per Roma, in particolare nei settori che ho già seguito come assessore, e poi al Dipartimento Funzione pubblica e al Formez: commercio, turismo, innovazione e impresa. La Regione dovrà investire sulla qualità, l'innovazione e le reti d'impresa, per rafforzare lo sviluppo e le politiche del lavoro.
Negli ultimi anni il settore del commercio, e in particolare quello dei pubblici esercizi, è in grande trasformazione; l'attenzione dei cittadini e dei turisti nei confronti del food qualifica l'offerta complessiva delle nostre città. Per sostenere le imprese nel loro percorso di miglioramento del servizio è necessario affrontare i problemi quotidiani che esse vivono (rafforzare la semplificazione, una definizione più precisa della somministrazione non assistita, il rapporto con le Soprintendenze, la questione delle canne fumarie, ecc.) e le nuove prospettive che si aprono per il settore e per la città. Per far questo, non si può prescindere da una più stretta collaborazione con le associazioni di categoria, l'aggiornamento e la riforma delle norme, l'adeguamento delle sanzioni, la semplificazione delle procedure, la verifica del loro

funzionamento e insieme la promozione dell'enogastronomia e la predisposizione di finanziamenti dedicati. Credo che insieme a voi tutti la Regione possa essere il punto di riferimento per lo sviluppo dell'economia, del turismo e del lavoro dei pubblici esercizi, di Roma e di tutta la sua area metropolitana.

Silvana Denicolò

Dopo il diploma triennale alla "Scuola Superiore Interpreti e Traduttori" e un breve periodo come traduttrice tecnica, ho lavorato per 18 anni con un team di ricerca australiano, come analista di mercato per progetti internazionali incentrati sul commercio e il cinema, ed assumere il ruolo di Manager Europa sino a tutto il 2013.
Ho conosciuto la politica grazie al Movimento 5 Stelle, all'interno del quale sono attivista dal 2008. Dopo le selezioni interne a livello municipale, comunale e regionale, che mi hanno inserita nella lista dei candidabili, nel 2013 sono stata eletta al Consiglio Regionale del Lazio. Anche in base alla mia esperienza di vita e lavoro, qui sono stata componente delle Commissioni consiliari permanenti II "Affari comunitari e internazionali, cooperazione tra i popoli e tutela dei consumatori" e VIII, "Agricoltura, artigianato, commercio, formazione professionale, innovazione, lavoro, piccola e media impresa, ricerca e sviluppo economico" e in entrambe mi sono particolarmente attivata nei confronti delle imprese, nei settori dell'agricoltura, commercio, turismo, artigianato.
Il programma del M5S per la prossima consiliatura rivolge un'attenzione mirata nei confronti delle PMI, a partire dalla

gione Lazio

i candidati giusti alla causa.....

proposta per un nuovo Testo Unico del Commercio, contenente particolari misure a tutela del piccolo imprenditore. L'intenzione è anche quella di introdurre incentivi per la tutela dei Centri storici, con particolare riferimento al loro tessuto commerciale ed urbanistico, ad esempio per il decoro e la pulizia delle aree pedonali attigue agli esercizi di vicinato. Si propone ancora l'istituzione di un tavolo permanente con associazioni di categoria, sindacati dei lavoratori e organizzazioni dei consumatori, volta a favorire una maggiore armonizzazione del settore, nell'ottica di una nuova gestione partecipata del processo di domanda-offerta.

Mi piace infine ricordare che, a compimento della scorsa consiliatura, assieme ai miei colleghi del Movimento abbiamo accantonato una parte dei nostri compensi, versando 750.000 euro sul Fondo regionale per il Microcredito, finalizzato all'erogazione di finanziamenti per le micro e piccole imprese, segnatamente per quelle che hanno difficoltà d'accesso al credito bancario.

Antonello Aurigemma

Il mio impegno per il territorio parte da lontano. Sono cresciuto nel quartiere Montesacro a Roma, terzo municipio, dove ho conseguito il diploma di liceo scientifico. La mia passione per la politica fiorisce già dai primi anni '90 con la pubblicazione del mensile Murales, un piccolo giornale locale con argomento principale le tematiche riguardanti il mio municipio. Parallelamente, ho lavorato presso la segreteria della Giunta Regionale del Lazio, sono diventato dipendente di Ina Assitalia nel '94 e, nel corso degli anni, ho poi ottenuto il tesserino da giornalista pubblicista.

La mia prima esperienza diretta in politica è del 2001, con l'elezione a Consigliere del Municipio IV (ora III).
Nel 2006 vengo eletto Consigliere Comunale a Roma, ruolo che mi viene confermato nel 2008. In questi anni mi sono occupato, tra gli altri, della difficile tematica dei trasporti, prima come Presidente della Commissione Mobilità e poi come Assessore alla Mobilità e Trasporti di Roma Capitale (dal 2011). Nel 2013, vengo eletto in Consiglio Regionale del Lazio, dove ricopro il ruolo di Vice Presidente della Commissione Salute e Politiche Sociali. Dal 2014 sono Presidente del Gruppo Consiliare di Forza Italia.

L'avventura politica è nata per me dalla voglia di poter fare qualcosa di concreto, prima per il mio quartiere, poi per la mia città e ora per la mia Regione. In questi anni ho avuto l'opportunità di incontrare molte persone, conoscere le loro storie, i loro problemi e quelli dei Municipi di Roma o dei Comuni della nostra provincia. Questo forte radicamento sul territorio rap-

presenta per me lo stimolo per andare avanti, avendo sempre come principale priorità l'interesse dei cittadini e delle loro istanze.

Il mio programma, le sfide e le soluzioni politiche sul mio sito: www.antonelloaurigemma.it

Elezioni Re

Per ogni schieramento politico

Eugenio Patanè

"C'è la bellezza e ci sono gli ultimi; per quanto possibile vorrei rimanere fedele ad entrambi": questa citazione di Albert Camus è diventata il fil rouge dell a mia azione politica. Sono nato nel 1972 a Roma, e svolgo la professione di avvocato. Sono stato eletto nel 2013 Consigliere regionale del Lazio. La passione per la politica mi caratterizza fin da quando, giovanissimo, mi sono impegnato nell'associazionismo ambientalista. Da lì sono seguite, assieme all'attività di avvocato, le collaborazioni con l'Assessorato ai Trasporti del Comune di Roma e con l'Assessorato alla Casa della Regione Lazio. Nel 2006 sono stato eletto Consigliere comunale di Roma.
Ho deciso di ricandidarmi al Consiglio Regionale del Lazio, alle elezioni del prossimo 4 marzo, per continuare insieme al Presidente Zingaretti il lavoro portato avanti in questi 5 anni: "Abbiamo rimesso in ordine i bilanci, ma oltre ai conti noi abbiamo una visione diversa sul ruolo di Roma e del Lazio, in Italia e nel mondo. È un ragionamento politico, ma soprattutto culturale: dobbiamo valorizzare il nostro territorio, la nostra storia, il turismo che possiamo attirare. Questo è il nostro vero capitale.

Insieme alle attività imprenditoriali a cui abbiamo dato grande impulso in questi anni. Cito soltanto alcune misure: 8000 attività commerciali e artigianali incentivate a collaborare con loro in un progetto in rete; 1000 imprese ed enti di ricerca coinvolte nei progetti di Industria 4.0; abbiamo rimborsato l'Irap alle startup, disposto un fondo di 45 milioni per sostenere e favorire il credito alle imprese e di 20 milioni per progetti sostenibili di aggregazione di imprese. Abbiamo fatto cose ordinarie, come buoni padri di famiglia, e in alcuni casi una vera rivoluzione.

Una rivoluzione gentile, che deve necessariamente continuare nei prossimi cinque anni".

Francesca De Vito

Sono nata a Roma 52 anni fa, mi sono laureata in Scienze dell'Amministrazione, sono sposata e ho un figlio che finita la scuola superiore si è trasferito a Londra.

Durante gli anni universitari ho lavorato presso un laboratorio che realizzava vetrate a piombo. Questo mi ha permesso di avvicinarmi non solo alla magia dei colori e delle trasparenze, ma al fantastico mondo dell'artigianato. Progettare un oggetto e poi crearlo è veramente un'immensa soddisfazione.

Dopo la chiusura dell'esperienza da imprenditrice, mi sono specializzata sulle gare d'appalto, con corsi di formazione e aggiornamento. Lavoro da più di 10 anni per una grande società ed ho imparato a fare molta attenzione a come vengono impostati i bandi: molte volte basterebbe una diversa modulazione dei capitolati per fare in modo che il valore economico delle stesse sia vantaggioso per le società locali e non solo appetibile per le grandi imprese nazionali. Una tutela delle aziende del territorio va garantita, soprattutto alle PMI che faticano a riprendersi dalla crisi.

Mi sono iscritta al M5S nei primi mesi del 2012. Da allora è stato un

gione Lazio

i candidati giusti alla causa.....

crescendo di passione e di impegni. La partecipazione è ciò che ci caratterizza e ci differenzia dalle altre forze politiche, facendoci sentire non solo parte di un progetto ma gli artefici del nostro destino. E questo l'aspetto più entusiasmante! Entrare alla Pisana significherebbe poter dare il mio contributo ancora più concretamente: a piccoli passi, il mio impegno per migliorare la qualità della vita delle persone nel Lazio, per aumentare le opportunità riservate ai nostri ragazzi nella formazione e nell'educazione, per fornire strumenti adeguati per il rilancio delle imprese.

ENERGIE PER L'ITALIA
PARISI PRESIDENTE

Maurizio Forliti

Sono laureato in Scienze Economiche e Commerciali, mercante ed esperto d'arte antica e moderna, perito presso la Camera di Commercio ed il Tribunale di Roma, Membro della Consulta sul Commercio in Primo Municipio.

Recentemente Stefano Parisi mi aveva contattato per chiedermi se volevo contribuire alla sua campagna elettorale per la Presidenza della regione Lazio, proponendo una mia candidatura al Consiglio Regionale nella sua lista civica. Abbiamo discusso insieme il programma.

Focalizzato alcune problematiche a mio avviso tra le più importanti ed urgenti da considerare nella stesura di un piano d'interventi, riguardanti temi a me cari come il commercio, le attività produttive, agevolazioni fiscali alle imprese, la burocrazia, la tassazione, sanità e sicurezza, decoro ambientale. Con Stefano ho riscontrato e condiviso su questi temi sia una comunanza d'idee quanto una reciproca seria volontà d'azione. Questo mi ha convinto a porre la firma ad accettazione della mia candidatura nella sua lista civica.

Per questo sono a chiedere il consenso elettorale per l'elezione del Consiglio Regionale del Lazio che avverrà in concomitanza delle elezioni politiche il 4 Marzo venturo. In vostra rappresentanza e di molti altri amici imprenditori, commercianti, liberi professionisti, impiegati e tanta altra gente comune come me stufa di tutto quello che non va. Stanca di essere strangolata dalle tasse, oppressa dalla burocrazia, dal degrado ambientale e civile che ci regna intorno. Porto nel cuore un concetto di politica vissuta e praticata con ideali di onestà, correttezza, responsabilità.

Se verrò eletto sarà pertanto con passione e coerenza che tenterò di svolgere il mio mandato.

Elezioni Re

Per ogni schieramento politico

Emilia La Nave

Sono candidata alla Regione Lazio, come indipendente, nelle liste di Liberi Uguali. Le motivazioni di questa mia scelta sono scritte nella mia storia. In quello in cui ho sempre creduto come spirito libero e privo di condizionamenti. Nella passione che mi da la forza di essere me stessa anche di fronte alle tante difficoltà. Nel costante desiderio di donare le mie energie e competenze per il bene collettivo.

Le mie motivazioni sono nell'indignazione di vedere un territorio ricco di eccellenze, tradizioni e qualità che non vengono valorizzate; i centri antiviolenza per le donne chiudere per mancanza di finanziamenti; una regione ricca per le diversità culturali che non sa includere; una sanità pubblica in ginocchio; un'amministrazione soffocata dall'opacità e dalla corruzione; un territorio abbandonato al degrado e continuamente violentato dagli interessi; una politica che ci fa sentire sempre più soli. Queste sono le mie emozioni ma ciò che desidero portare in Regione è soprattutto la mia concretezza e la mia determinazione. La stessa concretezza con cui ho condotto, dal 2013 al 2016, il mio ruolo di Assessore alle attività produttive e progettazione europea al Municipio II istituendo, ad esempio, l' , un punto di incontro e laboratorio progettuale delle istituzioni con centinaia tra Enti di ricerca, università, musei civici e biblioteche, scuole, associazioni, divulgatori, cittadini; incentivando la creazione di reti tra attività produttive e PMI e di progetti per favorire il loro rilancio economico; creando un marchio di qualità per le attività tradizionali e le botteghe storiche del territorio per la loro valorizzazione; contrastando la corruzione e incentivando la legalità anche con semplici azioni come mettere le occupazioni di suolo pubblico autorizzate.

In questi anni ho conosciuto e collaborato con tanti cittadini come me, impegnati, competenti e pronti a mettersi al servizio del bene comune e credo che in persone come noi è riposta parte della speranza di tornare a costruire una nuova e sana politica. Ne sono convinta, e la mia candidatura è anche per portare il nostro diverso

punto di vista e le nostre azioni nelle istituzioni.

Nelle elezioni regionali l'elettore ha la possibilità, qualora lo volesse, di esprimere una doppia preferenza per candidati di generi diversi. Credendo nel lavoro di squadra ho scelto di condividere questa campagna elettorale con Guido Marinelli, come me membro dell'associazione , che apprezzo per la sua coerenza, i suoi valori e le sue capacità.

Rosaria Marino

Ero una giovane dirigente della ASL e spesso veniva un signore che accompagnava gli imprenditori sanzionati dall'ufficio d'igiene e con fare paterno mi diceva dell'esercente: "è un bravo ragazzo, lavora tutto il giorno e vuole stare in regola, ma con tutte queste leggi non capisce cosa deve fare, bisogna aiutarlo". Quel signore così presente ed affettuoso con i suoi associati era Alberto Pica, ed aveva ragione, le norme sono tante ma ancor di più sono interpretate in modo diverso da tutti.

Dopo 10 anni rientrando alla ASL, da cui mi ero allontanata per fare il direttore generale di due agenzie regionali, il figlio Claudio Pica mi ha posto lo stesso problema; stavolta lo abbiamo risolto almeno per quanto riguarda gli uffici della ASL Roma 1 con un protocollo d'intesa che chiarisce senza possibilità di ulteriori interpretazioni cosa debbano fare gli esercenti. Ho raccontato questo aneddoto perché quello che manca oggi alla politica è unire cittadini ed imprese, attraverso le associazioni di categoria, con gli amministratori pubblici per arrivare a soluzioni possibili e condivise dei loro problemi. Questo è il metodo di lavoro che deve essere ritrovato. Quanto alle difficoltà, sono talmente tante che ammiro il coraggio di chi decide d'intraprendere un'attività commerciale.

gione Lazio

i candidati giusti alla causa.....

In primo luogo i controlli effettuati, anche senza averne titolo, da un numero esorbitante di Enti ed Istituzioni che chiedono agli esercenti di continuo documentazione che per lo più, ai sensi di una delle leggi Bassanini, dovrebbero chiedere agli Enti pubblici preposti. Poi la mancata tutela dei commercianti onesti che perdono competitività a causa degli abusivi, o di alcuni gruppi etnici che hanno trovato il sistema di eludere gli esiti dei controlli volturando di continuo le licenze. Per non parlare del continuo balletto dei permessi per l'occupazione del suolo pubblico che non consente una pianificazione degli investimenti. Ma sono difficoltà economiche e di sviluppo, pur in una città come Roma ed una regione come il Lazio che offrono grandi opportunità, frenando la crescita anche per la totale assenza di una politica che agganci al turismo le attività produttive artigianali ed agroalimentari.

Quelli appena menzionati sono solo una parte di problematiche che pur potrebbero trovare facili soluzioni. In un'epoca oramai informatizzata, la burocrazia zero è possibile, basterebbe realizzare un portale alimentato dalle stesse aziende a cui le pubbliche amministrazioni, chiamate solo a confermare la validità dei documenti da loro emanati, potrebbero accedere direttamente senza chiedere altro agli operatori durante i controlli o quando vengono richiesti nuovi permessi.

L'Aula Consiliare alla Pisana

La mancanza di liquidità sarebbe aiutata se vi fosse un ufficio di consulenza presso la Regione, che faciliti l'utilizzazione degli ingenti fondi europei a disposizione ed inutilizzati, sia per i Comuni per che potrebbero usarli per sviluppare il turismo, che su iniziative di gruppi o singoli operatori .

Lo sviluppo tuttavia passa per una riduzione della pressione fiscale e, l'addizionale Irpef regionale è una tassa odiosa che si aggiunge ad una pressione fiscale insostenibile, e se è quel che dice l'attuale Governatore della Regione Lazio fu necessaria per pagare il debito della sanità allora oggi che i cittadini del Lazio e non la buona gestione regionale, lo hanno pagato deve essere eliminata.

E' imperante risolvere il problema della spazzatura attraverso la realizzazione di un piano integrato dei rifiuti che la Regione Lazio non ha mai realizzato, non trovando alternative alla discarica di Malagrotta e raddoppiando per i cittadini il costo dello smaltimento, che arricchisce invece le nazioni e le regioni che sono retribuite per portare via i nostri rifiuti e poi li trasformano in energia abbattendo i loro costi energetici. Non sarebbe meglio investire sulle nostre imprese offrendo l'opportunità agli esercenti di ottenere un beneficio fiscale acquisendo un mini compattatore per ridurre i rifiuti collaborando anche alla differenziata in modo reale?

Nel disastro in cui siamo precipitati questi sono alcune questioni, ma per risolverli e indispensabile che si ristabilisca un dialogo forte e schietto tra Istituzioni ed imprese, ed è questo il compito della vera e buona politica.

Energetic Solution
Energia da vendere.
Partner A.E.P.E.R.

AEPER

SERVIZI LUCE

SERVIZI GAS

SERVIZI ACQUA

- Richiesta nuove utenze Acqua Luce e Gas
- Richiesta volture, aumenti o modifiche utenze
- Pratiche certificazioni e visura quote fognature
- Esenzione del pagamento per lo smaltimento acque in fogna in presenza di impianto alternativo
- Pratiche depenalizzazione bollette acqua
- Consulenza legale
- Contratti di fornitura mercato libero

Energetic Solution
Energia da vendere.

Contatti
3283954144
servizi@energeticsolution.it

Dati della Camera di Commercio

In crescita costante le imprese nel Lazio

Sono 650.755 le imprese registrate al 31 dicembre 2017 nel Lazio, pari al 10,7% del totale delle imprese italiane. Nel corso dell'anno passato le iscrizioni sono state 40.575 e le cessazioni 29.927. Il Lazio è la prima regione per crescita assoluta del numero delle imprese e per tasso di crescita nel 2017.

Il tasso di crescita delle imprese nel 2017 è pari a +1,65%, contro una media nazionale dello +0,75%. Tutte le province del Lazio registrano un valore positivo e superiore alla media nazionale. Nel 2017 la crescita del numero delle imprese è stata del +1,17% a Frosinone, del +1,18% a Latina, del +1,97% a Rieti, del +1,79% a Roma, del +1,1 a Viterbo.

"I dati diffusi da Unioncamere – sottolinea il Presidente di Unioncamere Lazio, Lorenzo Tagliavanti – confermano la nostra regione prima per dinamicità imprenditoriale. Tutte le province del Lazio registrano una crescita del numero delle imprese positiva e superiore alla media nazionale. Questi dati si aggiungono a quelli regionali molto positivi dell'ultimo periodo relativi alla diminuzione della cassa integrazione guadagni (-52% nel 2017), all'aumento dell'export (+17,7% nei primi 9 mesi del 2017), alla crescita degli occupati (+63 mila, tasso ci crescita +2,7% nel terzo trimestre 2017) e del turismo (+16,5% nei primi 10 mesi del 2017)".

"Una situazione economica in miglioramento e un territorio che, con tenacia, reagisce alle difficoltà, diventando trainante per l'economia nazionale. Roma e il Lazio, quindi, hanno tutti i requisiti per essere il luogo naturale di insediamento di importanti realtà produttive, e sede di importanti agenzie per lo sviluppo economico. Resto contrariato quando, invece, devo leggere o ascoltare i ripetuti tentativi - conclude Tagliavanti - di depauperare il nostro tessuto economico, portando fuori Roma e fuori regione sedi di importanti centri economici o culturali, ultimo caso in ordine di tempo quello dell'Istituto del Commercio Estero".

Così il Presidente Lorenzo Tagliavanti: *"Con questa tendenza fuori luogo pensare di portare via da Roma la sede dell'ICE"*

Lorenzo Tagliavanti

Da sempre a fianco delle Aziende del settore
HO.RE.CA

Nel 2018 parte il progetto REALE 4.0

In ragione delle passate tre fasi "commerciali" che hanno caratterizzato la ns storia di questi primi 65 anni

Si avvia un nuovo programma che rafforzi e amplifichi la ns specializzazione nel settore Horeca e ci consenta di seguire il **NS CLIENTE** da **PARTNERS** e **CONSULENTI.**
E' per questo che siamo veramente lieti e onorati, di annunciarVi che è stato avviato, con le Associazioni di rappresentanza federate AEPER, LUPE e ASSORISTORATORI, un programma di collaborazione a medio e lungo termine che prevede, tra l'altro, una serie di servizi:

- Consulenza Commerciale;
- Consulenza Tecnica;
- Corso di Caffetteria per il Vs personale;
- Corso di Latte Arte per il Vs personale;
- Corso di Mixology per il Vs personale;
- Corso di Sommelier per il Vs personale;
- Degustazione in sede;
- Realizzazione di Carte Personalizzate caffè, vini e cocktail;
- Organizzazione di eventi presso i singoli locali.

Diventare VS PARTNER è il ns obiettivo primario del 2018.

Partita una fase di sperimentazione volta a non disperdere i rifiuti

Se i "vuoti a rendere" ritornano di moda

L'obiettivo è quello di sensibilizzare consumatori e esercenti sull'importanza del riutilizzo-riciclo e diminuire la produzione (e dispersione) dei rifiuti. Stiamo parlando delle bottiglie in vetro che contengono birra e acqua minerale le quali, per mezzo del "collegato" alla legge di Stabilità 2014, ha visto iniziare, a partire dal 7 febbraio, un periodo di sperimentazione nel quale, al cliente che restituisce il vuoto dopo averne consumato il contenuto (volume compreso tra gli 0,20 e gli 1,5 litri) verranno in tasca dai 3 ai 5 centesimi che, attraverso un processo virtuoso, saranno messi a disposizione dal distributore che quelle bottiglie ha consegnato al bar, piuttosto che al ristorante o all'albergo.

Una piccola somma di contanti che rappresenterà quindi una altrettanta piccola sorta di cauzione, che potrà comunque indurre il consumatore finale a compiere appunto un comportamento virtuoso.

D'altra parte non si tratta di una novità: gli esercenti con qualche capello grigio in più in testa ricorderanno che l'operazione "vuoto a rendere" era diffusa sino agli anni '80 del secolo scorso, soprattutto per abbattere i costi di imballaggio delle imprese che imbottigliavano bevande.

Gli esercenti aderenti all'iniziativa, quelli che all'esterno del locale potranno esibire un simbolo grafico che attesta il loro coinvolgimento, al momento dell'acquisto all'ingrosso delle bevande in bottiglia verseranno dapprima loro una microcauzione (proporzionale al volume dell'imballaggio e ricompreso appunto tra 0,05 e 0,3 euro), che verrà restituita dal grossista al momento della resa dei vuoti, che il consumatore finale avrà restituito al rivenditore.

Restituendo le bottiglie di birra e di acqua minerale il consumatore finale potrà recuperare qualche centesimo e l'esercente contribuire ad un processo virtuoso

Quanti decidono di adottare questa pratica del "vuoto a rendere" possono aderire alla sperimentazione compilando il modulo presente nella pagina web e trasmettendolo al proprio distributore. Naturalmente la sua partecipazione è ammessa in qualsiasi momento della sperimentazione e anche se, contemporaneamente, vende birra o acqua minerale in bottiglie o lattine non riutilizzabili.

All'AEPER, attraverso la sua federazione di riferimento (Fiepet Confesercenti) è pervenuta da parte della Direzione Generale per i Rifiuti e l'Inquinamento dello stesso ministero dell'Ambiente la richiesta di collaborare ai fini della riuscita della sperimentazione. Per tutti i soci che volessero aderire l'Associazione metterà a disposizione i suoi uffici in maniera tale che l'operazione possa portare al conseguimento dei risultati auspicati.

"Il Localino" di Claudio Dordei

La giusta simpatia, tanta qualità e ... qualcos'altro ancora

La famiglia Dordei oltre allo storico ristorante la Gensola a Trastevere ha aperto da alcuni anni l'osteria Il Localino in zona via Veneto. Claudio Dordei conosce bene i clienti e i loro gusti. Il menu prevede i grandi classici come spezzatino, ossobuco con purè di patate, amatriciana e gricia. Comunque i piatti tipici sono: tartare di salmone di Balik con patate crispy e panna acida, polpo alla griglia, cannolicchi alla griglia, paccheri Verrigni con burro di Normandia e alici del Cantabrico, rigatoni con ventresca di stoccafisso, vignarola, sgombro alla diavola con pappa al pomodoro, cartocci di gallinella con timo.

Un luogo accogliente, tranquillo, l'ideale per mangiare un buon piatto per la pausa pranzo oppure per rilassarsi la sera con una buona cena. Si presenta così "Il Localino", un'osteria in zona via Veneto, a pochi passi da Porta Pinciana e Villa Borghese. Ad accogliere i clienti, c'è la simpatia e il sorriso di Claudio, il titolare che da 7 anni porta avanti quest'attività, nonostante momenti difficili, puntando su qualità e professionalità.
È stato lui a dare il nome al ristorante(«Ti fermavano per queste vie – racconta Claudio – e ti chiedevano se conoscevi un localino»), e a vincere la scommessa contro chi pensava che non avrebbe retto per più di sei mesi: «Chi ha scommesso sulla mia sconfitta – rivela ancora il titolare – oggi è mio cliente». Infatti, le persone presenti sono quasi tutti clienti abituali che scelgono "Il Localino" per mangiare con i colleghi a pranzo, oppure per una serata tranquilla con amici e familiari.
Chi è che sceglie Il Localino? «Non lo so – risponde Claudio – e vorrei anche sapere perché c'è chi non lo sceglie. Tuttavia per ogni persona che viene – continua – ce ne sono quattro nuove che tornano». E il tempo sembrerebbe dargli ragione.

In quel di Trastevere la stessa famiglia gestisce lo storico ristorante "La Gensola"

Un percorso, quello di Claudio, iniziato fin dall'adolescenza. Racconta di essere partito dalla strada, all'età di 14 anni, dividendosi tra cameriere e scuola alberghiera a Ostia. «In tre giorni ho rotto tanti di quei bicchieri che quel lavoro è durato poco».
Poi prosegue con nuove esperienze formative e gli studi, affiancando maestri come Alberto Ciarla, da cui ha preso la tecnica e la valorizzazione del prodotto. Inizia a lavorare tra Ostia, Trastevere e Parioli. Fa anche una esperienza all'estero, nel 2000 con il crollo del mercato, e va in Arabia Saudita. Al suo ritorno, apre il suo primo locale a Trastevere.

Difficile non capire la sua squadra del cuore. Tifoso della Lazio (sarà un caso che l'osteria si trovi proprio in via Lazio?), con tutti i dipendenti e collaboratori laziali, meno uno che invece è della Roma: «L'ho as-

Ogni giorno è buono per recitare un nuovo spartito. L'attore principale è sempre lo staff, ma è il cliente a rimanere l'assoluto protagonista

sunto – rivela scherzando – perché mi avevano assicurato gli sgravi fiscali, ma mi hanno mentito».

Nell'osteria si respira un'aria familiare. Claudio è un tipo estroso, ha tanta voglia di fare; non ama seguire le mode: «Non guardo alla scenografia, ma alla qualità del piatto». Per lui l'importante è il cliente che segue da quando entra a quando si alza per uscire: «Se vedo una persona che è seduta al tavolo e non sorride – racconta – significa che c'è qualcosa che non va, quindi mi avvicino e cerco di strappargli un sorriso». Per il cliente questo è molto importante.

Claudio ama definirsi un oste, stare accanto alla gente, sentire gli umori e far sentire i suoi. Abbiamo già parlato della sua estrosità. Appunto. Claudio è anche jazzista e suona la batteria – che ha nel suo stesso ristorante – intrattenendo talvolta gli stessi clienti, anche se lui dice che suona quando "è nervoso".

Le difficoltà di una zona come Via Veneto? «E' una zona che andrebbe valorizzata, eliminando il degrado e quelle eccessive burocratizzazioni che penalizzano soprattutto i clienti»

Un ricordo o una emozione in questi sette anni? «Ogni giorno c'è un motivo per andare avanti – risponde il nostro oste con un sorriso – e per me l'amatriciana è come il Colosseo: avrà sempre un suo seguito».

I piatti che escono confermano la semplicità e la qualità dei prodotti «Per me Il Localino – commenta ancora Claudio – è come un teatro. C'è ogni giorno una scenografia diversa, divertente, dove l'attore principale è lo staff e il pubblico diventa protagonista».

Francesco Vitale

Per la scadenza del 28 febbraio

Sconti SIAE per gli Associati

L'AEPER ricorda che, grazie alle convenzioni stipulate con SIAE a livello nazionale, gli associati in regola con il tesseramento 2018 possono ottenere sconti sulle tariffe per le esecuzioni musicali gratuite - "musica d'ambiente" - effettuate a mezzo di strumenti musicali all'interno dei propri locali. SIAE, in considerazione di questo particolare momento di crisi economica, ha ritenuto di non apportare alcun aumento sui compensi che pertanto rimangono invariati rispetto all'anno 2017. Per usufruire dello sconto, salvo proroghe dell'ultimo momento, è necessario effettuare il pagamento entro il prossimo 28 febbraio 2018.

Di nuovo annunciata la nuova delibera

Contro il degrado più tutele commerciali nella città Storica

Oggi più che mai la comunicazione politica propende per i canali *social* e l'Assessore Capitolino allo Sviluppo Economico, Adriano Meloni, ne è uno dei più assidui utilizzatori. Per una redazione che si occupa di commercio e di turismo sussiste dunque l'obbligo di…. monitorarne le "uscite". La più recente è quella che preannuncia (a dir vero non è la prima) l'imminente approvazione in Assemblea Capitolina della delibera che dovrebbe meglio supportare la tutela delle attività commerciali nella Città Storica, in Centro ma anche in periferia. Per raccontarla in parole chiare, trattasi di porre un freno all'invasione dei minimarket e del loro modo particolare di produrre una concorrenza sleale verso gli esercenti virtuosi o che quanto meno rispettano le regole. Manca solo (ma l'Assessore si dimentica di accennarlo) il passaggio in Commissione Commercio, dove l'opposizione proverà a suggerire emendamenti al testo, anche se con ben poche possibilità (visti i numeri) di raggiungere l'obiettivo.

L'assessore Adriano Meloni

Un testo che lo stesso Meloni definisce innovativo e che punta in maniera decisa al decoro. *"Nessun ritardo sulla tabella di marcia per la sua approvazione – annuncia su Facebook l'Assessore - ma il naturale decorso dei tempi previsti dai regolamenti. E' stato, infatti, concluso il processo partecipativo con la raccolta dei pareri dei Municipi, tutti positivi, nel rispetto delle norme sul decentramento amministrativo. Le osservazioni arrivate dalle assemblee territoriali sono state molto preziose, perché ci hanno permesso di arricchire e precisare l'impianto del provvedimento".*

"Abbiamo realizzato la stesura delle misure per la tutela del commercio in tempi sufficientemente rapidi – tiene a precisare l'inquilino di via de' Cerchi - *dando vita a strumenti da più parti giudicati positivi e ponderati. Abbiamo ascoltato cittadini e categorie, per rafforzare una tutela speciale per il Centro storico che metta un freno al proliferare di attività che ne hanno snaturato nel corso degli ultimi anni il volto".*

"Trasformazioni avvenute - chiosa sul post Meloni - senza che quanti oggi attaccano la bontà della nostra iniziativa le abbiano affrontate in maniera seria, ascoltando le istanze che cittadini e operatori del commercio sollevavano periodicamente da molto tempo. Alle loro parole risponderemo con un provvedimento serio, che non mortifica le imprese ma vieta gli abusi, riconsegnando ai cittadini una città decorosa".

Per contrastare l'invasione dei minimarket e imporre standard qualitativi a quelli già aperti

WOW
Sigep
SPECIALE
SIGEP

Una rassegna dai numeri mirabolanti

Davvero un'edizione "Wow!", il Sigep 2018 va in archivio con il nuovo record di presenze

A Sigep c'è di tutto. Ci sono ingredienti, impianti, attrezzature e servizi nuovi, o quanto meno innovativi.
C'è chi vive l'evento come l'occasione della vita, perché magari ha finalmente deciso di lasciare un lavoro noioso per aprire una gelateria in riva al mare, chi invece partecipa perché lo si deve fare, perché ormai sono anni che ci si viene e la conferma di partecipazione è di default.

Una cosa è certa, la fiera di Rimini è un evento che rimane utile, per chi vuole aggiornare le attrezzature del proprio locale, per trovare prodotti che agevolano il mestiere o per il principiante che vuole aprire un locale da capo, senza avere esperienza alcuna. Ci sono i franchising o le aziende che si propongono di creare un concept (non un locale: un concept) cucito addosso, e che quindi lo consegnano chiavi in mano. E poi ci sono prodotti di ogni tipo, dal gelato al carbone vegetale, al liquore di caffè al ginseng, alla piastra sottozero che ti permette di servire rotolini di gelato.

Sigep è tutto questo. Le novità - e anche le non novità – coinvolgono cinque settori: Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè. E i professionisti presenti sono di quelli seri, che lavorano con tutti i crismi, che qui hanno la possibilità di confrontarsi con i colleghi e in alcuni casi di gareggiare tra loro. L'edizione "Wow!" del Sigep 2018 va in archivio con 209.135 presenze complessive, di cui 135.746 buyers italiani e 32.202 buyers esteri provenienti da 180 paesi, 1.250 espositori, 1.016 eventi organizzati nel palinsesto ufficiale. Sigep, nella ristretta élite dei Saloni Mondiali protagonisti del foodservice, domina il solido comparto del dolciario con una particolare connotazione per la produzione artigianale e di alta qualità. La dimensione mondiale del business, una domanda internazionale in forte crescita, l'innovazione strategica e l'alta formazione, consentono alle filiere di gelateria, pasticceria e panificazione artigianali abbinati al caffè, di espandersi attraverso la piattaforma di Sigep con nuovi impulsi, relazioni e business in Italia e nel Mondo.

A dimostrazione di una regia che ha saputo combinare tutti gli eventi nel modo migliore

La 39° edizione del Sigep di Rimini è stata un'edizione da record anche e soprattutto GRAZIE a tutti i visitatori che sono passati per il Padiglione C7/stand 140-141 ... l'attestato di stima da parte del pubblico è sempre il migliore!; lo Sponsor Club che ha fatto dei "sogni" della dirigenza una bellissima "realtà"; i maestri gelatieri (Ambasciatori del Gelato nel Mondo - Il Club dei Cavalieri del Gelato - Cavalieri del Gelato Juniores) che sono stati il valore aggiunto della Fiera di Rimini; i pastrychef dell' AIPaC (Lorenzo Cavallone, Stefania Palazzi, Vinenzo Crocetta, Raffaella Stampone, Gaetano Maniscalco, Sabrina Tola, Cristiano Gaggion, Maria Perez, Fargnoli Domenico, Pierpaolo Mazzaferro, Ernesto Milani - in veste di giurato) che hanno dato il loro contributo professionale, vestendo il loro sorriso migliore; e infine tutti i partecipanti ai concorsi che con le creazioni della loro Arte ci hanno fatto vivere un'esperienza unica di Food Dolce.
La soddisfazione diffusa fra tutti gli espositori conferma la leadership di Sigep e la qualità strategica del suo piano di sviluppo.

Roberta Tidona

Come uscire travolti dall'emozione della prima volta

È passato quasi un mese dalla personale esperienza al Sigep, eppure ancora scorrono davanti agli occhi e alla mente, quelle immagini di volti, sorrisi, emozioni, sana competizione di tutti coloro che hanno preso parte alla 39° edizione di una manifestazione che ha coinvolto un numero sempre maggiore di persone, e non solo gli addetti ai lavori. Potrebbe sembrare retorica, ma è l'atmosfera provata negli stand dell'Associazione Italiana Gelatieri che ha visto confermata anche quest'anno, la volontà di sottolineare la qualità del gelato artigianale italiano.

Non solo concorsi e classifiche, ma il racconto di un vero e proprio viaggio che ciascun gelatiere ha percorso nella sua vita, partendo magari da una passione trasmessa dai propri genitori che si è poi trasformata in una professione vera e propria. Raccontare in poche righe che cosa è Sigep all'interno di una struttura come Rimini Fiera è difficile; farlo descrivere a chi lo ha vissuto per la prima volta può sembrare addirittura impossibile. Eppure, bastano pochi minuti per lasciarsi coinvolgere e travolgere dalle emozioni di tutti i partecipanti.

Anche l'Associazione Italiana Gelatieri è cresciuta con il Sigep, diventando sempre più protagonista. Ecco allora che la valorizzazione del gelato e il ruolo di gelatiere diventano fondamentali nella descrizione del viaggio attraverso il gusto e i sapori. Nell'assaggiare un gusto si intraprende un viaggio nei ricordi. I gelatieri al Sigep lo hanno testimoniato spesso: il ricordo dell'infanzia o dell'adolescenza: «quando mamma e papà ci portavano a prendere il gelato e il gelatiere sapeva già il nostro gusto preferito, oppure indovinava la nostra preferenza facendoci provare un gusto nuovo». Questo era un momento di condivisione e dialogo. E ancora oggi si vuole tornare a percepire quella bella emozione di vedere gli occhi dei bambini nello scegliere il gusto preferito nella coppetta o nel cono; la qualità del gelato made in Italy, può esistere e resistere.

Un'atmosfera coinvolgente dove è facile condividere con gli altri il piacere del gusto

Quella stessa emozione che anche oggi continua a contraddistinguere il carattere di tanti nostri gelatieri e pasticceri. E allora c'è Gian Paolo che si commuove nel ritirare una coppa dopo aver vinto il concorso con la torta Melisetto, dedicata tutta a sua moglie (da cui ha preso il nome), affermando di voler dialogare con i clienti; c'è inoltre chi realizza sorbetti a Kioto, in Giappone, utilizzando arance italiane; c'è Rosario, miglior gelatiere dell'anno 2018, che sulle note di "We are the champions", viene raggiunto e abbracciato da tanti amici e colleghi concorrenti, in una unica grande emozione.

C'è anche spazio per ricordare l'uomo che ha contribuito in maniera determinante a far diventare il gelato artigianale una delle punte di diamante dell'enogastronomia made in Italy: Alberto Pica. In un libro ci sono i suoi traguardi, la carriera, i sogni, «perché per lui – ricorda il figlio Claudio - il gelato era un veicolo di comunicazione, un viaggio, un regalo importante ed emozionante. E' la sua passione che ci permette di credere nel tentativo di portare avanti la tradizione del vero gelato artigianale alle nuove generazioni».

Francesco Vitale

Con Unigel la Creatività non ha limiti.

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

1936 – 2016

La Natura è una Storia dolcissima.

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

800 833057

unigelitalia.com

unigel nordpol

Il post - SIGEP di Patrizia Cecchi

"La mission rimane quella di portare all'estero i nostri preziosi saperi"

Direttore Patrizia Cecchi, anche quest'anno il Sigep non ha tradito le attese. Tra tutti i numeri positivi dell'edizione appena trascorsa per quali si sente di dover ulteriormente spendere una personale sottolineatura?

Quella più importante riguarda il risultato ottenuto sul fronte dell'internazionalizzazione dei partecipanti e dei contenuti proposti. E' il frutto di potenti investimenti e di una attività annuale che Italian Exhibition Group ha messo in campo insieme a partners prestigiosi e cito la collaborazione di Agenzia ICE, oltre alla nostra rete di 15 riferimenti esteri su 58 mercati strategici per il business delle imprese. La qualità altissima delle partecipazioni alle competizioni da parte delle squadre è stata evidente e, dalla business lounge di Sigep, ci sono pervenuti segnali di straordinario interesse.
Aggiungo, sul fronte dell'innovazione, il debutto dell'accordo con

Per far trarre benefici a tutta la filiera del gelato artigianale

Seeds&Chips sfociato nell'appuntamento inaugurale Food Service 5.0 e nella Pitch Competition della seconda giornata.
Crediamo che SIGEP sia riuscito a fondere fino a questo risultato di business le varie anime dell'attività internazionale svolta e che svolgeremo, anche tramite Gelato Festival.

L'Italia ormai non ha più città, grandi o piccole che siano, dove le gelaterie artigianali non abbiano potuto soppiantare la concorrenza del prodotto industriale. Per tutti i soggetti della affiatata "filiera", quali sono oggi le potenzialità che si aprono al mercato estero?

Una fiera così scintillante restituisce l'immagine di una filiera dinamica e in forte crescita. Noi siamo convinti

Patrizia Cecchi

che anche il mercato italiano abbia potenzialità ulteriori, ma lascio alle imprese trovare la formula più azzeccata per aprire nuove quote di mercato. Noi siamo e saremo al loro fianco, proponendo sempre quanto di più innovativo in termini di contenuti e alta formazione.
Abbiamo 39.000 gelaterie in Italia, solo 61.000 nel resto del mondo, addirittura 1.000 negli USA. C'è una prospettiva enorme, un cammino da compiere con responsabilità perché insieme a macchine ed ingredienti c'è sete di cultura dolciaria legata al gelato e di una specifica formazione. Bisogna esportare tutti i segmenti della filiera. Non partiamo da zero, tante imprese stanno lavorando bene da tempo, aziende solide che presidiano diversi mercati. Diciamo che bisogna connettere fra loro le aree del mondo già interessate e poi procedere alla loro espansione. Abbiamo la forza di un brand imbattibile, quello del made in Italy, sinonimo in tutto il globo di qualità, stile, bontà, bellezza.

Oggi il visitatore del Sigep è non solo quello attratto dalle novità che i settori della gelateria e della pasticceria un tempo rivendicavano in esclusiva per loro...

A bbiamo ben chiara la strategia, gli strumenti a disposizione e gli obiettivi. Il gelato è la locomotiva di riferimento, ci pone sul mercato con un valore esclusivo e ineguagliabile. Anche gli altri settori esprimono eccellenze e sono protagonisti di quel processo di evoluzione dei format che vediamo avanzare in Italia e all'estero. C'è l'ulteriore connessione con il segmento della distribuzione, anche internazionale, che integra le offerte con un vantaggio evidente per il business delle imprese.

Molto apprezzato il programma delle associazioni di riferimento

Tra demo, concorsi e degustazioni..... grande successo di critica e pubblico

Per il 39° Salone Internazionale – Sigep Rimini, l'Associazione Italiana Gelatieri, presieduta Vincenzo Pennestrì e coordinata dal Segretario Generale Claudio Pica, impreziosisce il suo contributo all'evento annuale con un programma più ricco che mai di demo, concorsi e degustazioni. Vediamolo nel dettaglio.

Sabato 20.01.2018

La giornata si è aperta con la presentazione dell'Accademia del Gelato Artigianale "Alberto Pica" e la consegna del titolo di Accademico ai docenti responsabili dell'Accademia. L'appuntamento è stato reso speciale dal racconto della Promozione, Tutela e Valorizzazione del "Gelato Artigianale Italiano", ovvero la *mission* dell'AIG. La giornata è proseguita all'insegna delle demo di gelateria (PIANETA GELATO a cura di Gianni Clapis - FORMULAZIONE DI UN GELATO A RIDOTTO INDICE GLICEMICO, a cura dell'Accademia - IL GELATO SECONDO CAFFAREL, a cura di Caffarel) e di pasticceria (DOLCI TENTAZIONI, a cura di Francesca Tiranti, finalista di Bake off Italia 2016 - Cake Design, a cura di Katia Malizia, tra le 4 finaliste di EAGA Edible Artist Global Awards 2016), che hanno fatto il tutto esaurito… non c'erano sedie libere, nemmeno a pagarle oro!

Poi è stata la volta dell'appuntamento con Introduzione al Marketing Innovativo a cura di Renato De Santis e Guido Muraglie: MARKETING DEL GELATO "DA CIBO A FOOD" e a seguire la presentazione del "PROGETTO DI SVILUPPO ESTERO DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI", a cura di Claudio Pica, che, parlando dell'applicazione di tale progetto in Polonia, ha lasciato la scena a Giacomo Canteri – polacco d'elezione – e alla sua presentazione del Gusto Gelato *"INNE LEMON CURD"*, 3° classificato al Gelato Festival 2017.

Degustazione di Vincenzo Pennestrì, Presidente dell'Associazione Italiana Gelatieri

Preparazione del Gelato Crudo di Alta Qualità, a cura di Aldo e Fabio Pasquarella

Domenica 21.01.2018

La giornata ha dato il via agli appuntamenti in programma con il bis dell'Introduzione al Marketing Innovativo a cura di Renato De Santis e Guido Muraglie: MARKETING DEL GELATO "DA CIBO A FOOD", impreziosito dalla presentazione della Festa del Gelato a Primavera , che nel 2018 sarà alla sua 33° edizione.

In rapida successione, le demo di

gelateria (COS'E' IL GELATO NATURALE - Preparazione del GELATO NATURALE CRUDO DI ALTA QUALITA' a cura dell'Accademia - IL GELATO SECONDO CAFFAREL, a cura di Caffarel - GELATO GASTRONOMICO, a cura di Mario Serani e Guido Muraglie - GELATO COCKTAIL, a cura di Rosario Nicodemo e Matteo De Simoni) hanno dato lustro alla Gelateria, offrendo ai visitatori della Fiera uno spettacolo a dir poco suggestivo.
La presentazione del GUSTO GELATO *"MANDARINO TARDIVO"*, 1° classificato al Gelato Festival 2016, a cura di Eugenio Morrone si è rivelata il ponte perfetto per introdurre il primo dei concorsi internazionali, nonché novità dell'edizione 2018: SORBETTI DAL MONDO, con giuria presieduta dal Presidente AIG Vincenzo Pennestrì

Lunedì 22.01.2018
L'Associazione Italiana Gelatieri, impegnata nella Sala Neri per il convegno PUBBLICO ESERCIZIO 4.0 Il Futuro è già Domani – Marketing e Comunicazione e presentazione del libro curato da Giovanni Tagliapietra, "Sono Alberto Pica" Gelatiere, leader rivoluzionario e irresistibile capopopolo, sindacalista e imprenditore, ha passato il testimone all'Associazione Italiana Pasticceri e Cioccolatieri (AIPaC), che ha intrattenuto il pubblico con Presentazioni Gastronomiche, a cura di Stefania Palazzi, Lorenzo Cavallone, Raffaella Stampone, Gaetano Maniscalco, Sabrina Tola, Cristiano Gaggion, Domencio Fargnoli e Vinenzo Crocetta.
Senza sosta poi, si sono succedute la demo PIANETA GELATO, a cura di Gianni Clapis; la presentazione dei Gusti Gelato *"GROUNDSWELL"* e *"SURFBEAT"*, a cura di Satoshi Takada, 1° classificato Sherbeth Festival 2017; e la presentazione dei due concorsi in programma: il Concorso L'ECCELLENZA DELLE TORTE GELATO, con giuria presieduta da Ernesto Milani e contraddistinta dalla presenza di Alessandro Paladini, Antonio Chiera e Ciro Chiummo; e il concorso PREMIO ECCELLENZA riservato agli Ambasciatori del Gelato nel Mondo e ai Cavalieri del Gelato Italiano, con giuria presieduta dal Segretario Generale AIG Claudio Pica.

Panoramica dello stand 140/141, Padiglione C7, presenziato dall'Associazione Italiana Gelatieri

Un visitatissimo open space dove anche le esibizioni e le dimostrazioni in tema hanno coinvolto gli stessi addetti ai lavori

Martedì 23.01.2018
La giornata è partita con le demo di gelateria (IL GELATO DEL FUTURO (naturale / funzionale, a cura dell'Accademia - GELATO AGRICOLA METTOLA – MOSTO, a cura di Giorgio Fumero) e per la presentazione del GUSTO GELATO *"ABOUT STRAWBERRY AND RED PEPPER"*, 2° classificato al Gelato Festival 2017, a cura di Vincenzo Lenci.
A seguire, gli ultimi due concorsi internazionali in programma: il concorso GELATO AL GUSTO NOCCIOLA - Memorial Alberto Pica, presieduta dal Vice Presidente AIG Matteo De Simoni; e il concorso MILLE IDEE PER UN NUOVO GUSTO - Gelato dell'anno, presieduta da Mario Serani. La giuria di entrambi, composta da Valentina Sorgente, Pennestrì Vincenzo , Giovanni Tagliapietra , Paolo Cariddi e Guido Muraglie, hanno inoltre contribuito alle emozioni dell'incoronazione de IL MIGLIOR GELATIERE DELL'ANNO, che per il 2018 è andato a Rosario Nicodemo, classe 1982 calabrese di nascita ma romano d'elezione.

Mercoledì 24.01.2018
Il Sigep di Rimini | 20-24.01. 2018 si è chiuso con l'iniziativa promossa dal progetto NON CONGELATECI IL SORRISO. I maestri gelatieri hanno raccontato il loro gelato, i bambini lo hanno degustato e votato per eleggere il gusto che a loro avviso rappresentava il gusto dell'Amicizia. L'iniziativa fa parte di una campagna contro il bullismo e l'Associazione Italiana Gelatieri che ai bambini dedica una manifestazione (Gelato a Primavera, ndr) non poteva esimersi dalla partecipazione.

Roberta Tidona

omab

BENVENUTI NEL MONDO OMAB

ARREDAMENTO GELATERIA

ARREDAMENTO PASTICCERIA

ARREDAMENTO BAR

TUTTO SU MISURA

ATTREZZATURE

CONSULENZA

POST VENDITA

FORMAZIONE

CARPIGIANI ISA Stero Pomati CHOCOLATE TECHNOLOGY

Telefono (+39) 06 661 54 004

e-mail info@omabsrl.com

web omabsrl.com

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

ALBERTO PICA
Le passioni di una vita raccolte in un libro per mantenerne sempre vivo il ricordo

Si era deciso di portarne poco più di 500 copie. Sarebbero dovute avanzare fatto il conto che sarebbero state distribuite ai giornalisti presenti in fiera, ai manager e addetti ai lavori delle aziende del settore e ai dirigenti nazionali che avevano accompagnato Alberto Pica, per buona parte della sua carriera professionale e sindacale. Le copie del libro a lui dedicato si sono "vo-

La moglie signora Maria intenta ad autografare una delle copie del libro

latilizzate" nel giro di due giorni, a partire dalla mattina della sua presentazione, il lunedì, prima che iniziassero in sala Neri i lavori del convegno promosso da Fiepet Confesercenti. Tutte copie corredate da dedica autografata, rispettivamente da Maria e Claudio Pica, sottoposti ad un tour de force dove la mano destra, per il gesto ripetitivo, ne è uscita piuttosto dolorante, ma che li ha entrambi visti particolarmente compiaciuti e toccati emotivamente dall'affetto manifestato da così tante persone, verso l'uomo Alberto, e verso quello che è stato l'indimenticabile presidente di un'intera categoria.

Un libro che il giornalista Giovanni Tagliapietra ha scritto seguendo un racconto mai retorico, attingendo ai suoi ricordi personali e facendo tesoro anche delle testimonianze venute dai singoli componenti della famiglia (oltre a Maria e Claudio, anche le altre figlie Evelina e Roberta), da chi aveva avuto modo di frequentarlo più da vicino, vedi gli ospitati contributi di Pier Giorgio Tupini, prima dirigente delle più importanti aziende sanitarie romane, oggi

presidente dell'Accademia della Cultura Enogastronomica, Antonello Giuffrida, negli anni '80 segretario dell'Associazione romana e, di fatto, della stessa Associazione Italiana Gelatieri, oggi collaboratore de L'Esercente, e di Patrizia Cecchi, direttore di quel Sigep che per più di 30 anni ha rappresentato una sorta di partner privilegiato dei progetti portati avanti

Quella diffusa e sfrenata voglia di condivisione

da Alberto Pica, per sostenere la causa del gelato artigianale a tutto tondo, partendo dai gelatieri, per poi abbracciare tutta la sua filiera.

Ora la cospicua tiratura del libro consentirà anche di soddisfare le richieste che verranno da chi, a Roma più che altrove, ha seguito da vicino quell'attività illuminata e frenetica che ha contraddistinto la figura di Alberto Pica, nel libro così efficacemente descritta e accompagnata dalle foto più significative che ne hanno accompagnato il percorso. Magari, se le copie si esauriranno, si provvederà alla ristampa, tanto ancora è il ricordo che la persona ha rappresentato, sicuramente lasciando un vuoto difficile da colmare.

Appuntamenti dall'indubbio fascino

Sana aria di competizione, i concorsi dell'AIG ancora colpiscono nel segno

Domenica 21, concorso internazionale SORBETTI DAL MONDO – novità 2018

L'idea di fare un concorso dedicato al sorbetto è nata per dare la giusta risonanza ad una specialità che ricopre un ruolo particolare nella tradizione italiana, (per i cenni storici si legga l'articolo, Come si definisce il sorbetto e quale la maniera per produrlo al meglio, L'esercente, Gennaio 2018, pag. 12-13).
Fortemente voluto dal Presidente Pennestrì e dal Segretario Claudio Pica, l'Associazione Italiana Gelatieri ha registrato un feedback positivo per la novità!
E Rosario Nicodemo della gelateria Il Cannolo Siciliano (Roma) è stato il primo ad aggiudicarsi il trofeo con il gusto "Corbezzolo con caviale di limone". Giudicato il gusto di sorbetto migliore, la giuria di qualità in meno di un'ora aveva assaggiato 52 gusti differenti.

Il podio del concorso L'Eccellenza delle Torte Gelato

Rosilda Collaku, 1° classificata al concorso Mille Idee per un nuovo gusto

Questa la classifica ufficiale:

1°classificato,
IL CANNOLO SICILIANO,
di Nicodemo Rosario (Roma), gusto corbezzolo con caviale di limone.
2°classificato,
Gelateria **Agrisapori**, di Giorgio Fumero (Torino).
3°classificato,
Nobuo Nakagawa, gusto arance italiane (Kioto, Giappone).

La prima edizione del concorso Sorbetti dal Mondo può dirsi dunque una competizione da mettere in programma anche per il prossimo #Sigep

per il successo di pubblico e critica raggiunto.

Lunedì 22, concorso internazionale L'ECCELLENZA DELLE TORTE GELATO

E' stato Gian Paolo Porrino della pasticceria L'Arte del Dolce (Vittuone - Milano) ad essersi aggiudicato il primo premio con la Torta Melisetto, valutata la migliore torta gelato a base pistacchio, secondo la giuria di qualità.
Il vincitore si è commosso nel ritirare la coppa. Ha realizzato la torta pensando a sua moglie (da qui il nome Melisetto) e dedica prima di tutto a lei, la vittoria.
Gian Paolo ha il suo locale a Vittuone, poco distante da Milano. Un'attività che porta avanti con la sua famiglia, con impegno, passione e professionalità. I suoi clienti tipo: la gente comune, quella che ha voglia di scambiare qualche parola, prima di scegliere la torta per la giusta occasione.
La giuria di qualità e di esperti, presieduta da Ernesto Milani e composta da Alessandro Paladini, Antonio Chiera e Ciro Chiummo, ha decretato la seguente classifica:
1° classificato, **Gian Paolo Porrino** de L'ARTE DEL DOLCE Produzione Artigianale (Vittuone - Milano).
2° classificato, **Mimmo Lucchese** della Gelateria Lucchese (Palermo).
3° classificato, **Katia Viola** della Pasticceria Cantagalli (Lamezia Terme - Catanzaro).

Sempre **lunedì 22** si è svolto il concorso **PREMIO ECCELLENZA** riservato agli Ambasciatori del Gelato nel Mondo e ai Cavalieri del Gelato Italiano. In una sana aria di competizione e in un costruttivo scambio di tecniche e modalità operative, il concorso ha visto prendere forma il seguente podio:
1° classificato, **Rosario Nicodemo** – Cavaliere
2° classificato, **Eugenio Morrone** – Ambasciatore
3° classificato, **Lara Baldini** – Cavaliere

Gian Paolo Porrino, 1° classificato al concorso L'Eccellenza delle Torte Gelato

Sempre tanta partecipazione e lavoro certosino delle giurie chiamate ad un compito sempre più difficile per valutare i più bravi artigiani

Martedì 23, concorso internazionale GELATO AL GUSTO NOCCIOLA – Memorial Alberto Pica

Il concorso dedicato al maestro gelatiere Alberto Pica si è svolto attestandosi anche per quest'edizione come il concorso più ambito dai gelatieri. La composizione del gusto classico ancora oggi tiene viva e alta la competizione tra i gelatieri. La sfida ogni anno esalta tanto i concorrenti quanto il pubblico curioso di conoscere il verdetto e magari carpire il segreto che fa la differenza tra un gusto Nocciola e l'altro.

Questa la classifica ufficiale: :
1° classificato, la gelateria **Nova Vida di Ciocco D.** (L'Aquila)
2° classificato, la gelateria **Romag** di Massimiliano D'Anneo (Roma)
3° classificato, **L'ARTE DEL DOLCE** Produzione Artigianale di Gian Paolo Porrino (Vittuone, Milano).

Sempre **martedì 23, concorso internazionale MILLE IDEE PER UN NUOVO GUSTO – Gelato dell'anno**
Lo storico concorso internazionale, come ogni anno, ha registrato l'umore alle stelle: ogni gelatiere che vi prende parte arriva entusiasta e soddisfatto del gusto gelato migliore di sempre, creato ad hoc per l'occasione. Con il brusio di sottofondo della giuria e il sorriso smagliante e teso al contempo dei gelatieri in gara, il concorso Mille idee per un nuovo gusto ha visto la seguente classifica:

1. **Rosilda Kollaku** (Albania)
2. **Valter Scarponi** (Albisola - Savona)

3. **Carmen Gusto Mediterraneo** (Bergamo)

La giuria di entrambi i concorsi, composta da Valentina Sorgente, Pennestrì Vincenzo , Giovanni Tagliapietra , Paolo Cariddi e Guido Muraglie, ha inoltre contribuito a incoronare **IL MIGLIOR GELATIERE DELL'ANNO**, che per il Sigep 2018 è stato identificato in **Rosario Nicodemo**, acclamato dalla famiglia, dagli amici e dai colleghi per il suo esempio positivo di Uomo e Lavoratore.

Roberta Tidona

Daniele Ciocca, 1° classificato al concorso Gelato Gusto Nocciola - Memorial Alberto Pica

Intervista al pluri-vincitore Rosario Nicodemo

Ecco il miglior gelatiere dell'anno

Nato a Catanzaro il 14.05.1982, Rosario Nicodemo vive a Roma da ormai 15 anni e il suo mestiere di Gelatiere lo porta avanti con un atteggiamento di sincera Umiltà verso il lavoro, sentito Rispetto nei confronti dei colleghi e infinita Gioia di fare.
Tra le partecipazioni a concorsi nazionali e internazionali, nel 2016, è stato in corsa al Gelato Festival 2016, tappa di Valencia, si è classificato al 1° posto e al 4° posto alla tappa di Firenze; nel 2017, al Salone Internazionale Sigep Rimini, ha collezionato il 2° posto al concorso "Premio Eccellenza" e il 4° posto al concorso "Mille idee per un nuovo Gusto" con il gusto "Bacio"; infine al Festival del Gelato Artigianale di Pesaro si è classificato al primo posto.

Il vincitore Rosario Nicodemo

Come ti sei preparato al Sigep di quest'anno e quale è stata la marcia di avvicinamento?

Il percorso intrapreso dalla decisione di partecipare all'arrivo in Fiera è stato caratterizzato essenzialmente da due elementi: la ricerca di prodotti del territorio e lo studio della purezza delle materie prime. Entrambi, per me, si sono tradotti nella scelta di ingredienti che fossero tipici del territorio calabrese. Il frutto selvatico corbezzolo, ad esempio, è significativo del mio percorso di preparazione ed esercitazione: scelto per la sua struttura polposa e per la sua concentrazione di pectina, si è rivelato efficace per la costruzione del sorbetto.

Ed è stato così che hai vinto il concorso Sorbetti dal Mondo….. Oltre al corbezzolo, secondo te, qual è stata l'opzione che ti ha profilato la possibilità di aver raggiunto il gusto del sorbetto che avevi in mente?

Beh, sicuramente dopo aver scelto, prima e deciso, poi di utilizzare il corbezzolo in purezza, alla ricetta mancava un ingrediente che equilibrasse la dolcezza e la risposta positiva che cercavo mi è arrivata dal caviale di limone, che provvede all'acidità in modo originale e frizzante: le perle di succo esplodono solo quando si masticano aggiungendo alla sensazione tattile il profumo prorompente.

A distanza di un giorno hai vinto anche il concorso Premio Eccellenza….. Qual è stata la chiave di volta del gusto gelato che ti ha portato a vincere tra i tuoi colleghi amici Ambasciatori e Cavalieri dell'Associazione Italiana Gelatieri?

Le mie origini calabresi mi hanno illuminato anche in questo caso… Ho scelto infatti di tradurre in gelato un dolce tipico calabrese. La pitta "nchiusa", o pitta "mpigliata", originario di San Giovanni in Fiore ma molto diffuso in tutta la provincia di Catanzaro, è un dolce preparato in tutti i periodi di festa, in particolare a Natale, il quale mi ha suggerito di convertire la sua eccellenza dolcia-

Dopo le vittorie nei "Sorbetti dal Mondo" e del premio "Eccellenza"

ria in quella di un gelato artigianale.

A fronte di queste due vittorie un po' te l'aspettavi di ricevere l'ambito titolo de Il Miglior Gelatiere dell'Anno?

Dopo la vittoria del concorso Sorbetti dal Mondo, il premio finale era solo un sogno a occhi aperti. La vittoria del concorso Premio Eccellenza poi, invece, ha trasformato il sogno in una possibile e bellissima realtà.
Grazie alla mia famiglia che mi sostiene, agli amici e colleghi che mi stimano e all'Associazione Italiana Gelatieri che crede nella qualità del mio mestiere di Gelatiere, sono onorato di rappresentare il meglio

della gelateria per quest'anno.

Ti ringrazio per la generosa disponibilità, per concludere, cosa è stato per te Sigep 2018, premi a parte?

E stanchezza a parte aggiungerei! Scherzi a parte, è stato un Sigep pieno di bellissime soddisfazioni. Dallo scambio di tecniche, alla collaborazione tra colleghi, passando per l'interazione con Sponsor tecnici (IFI; Valmar), sono tornato a Roma, dietro al bancone della gelateria, decisamente arricchito di questa sinergia.

Roberta Tidona

Si allargano gli orizzonti

Gelato Festival World Master

Foto di gruppo degli organizzatori entusiasti dopo la conferenza stampa

Presentato al SIGEP il "Gelato Festival World Masters 2021", principale torneo internazionale di categoria che vedrà ancora partner Carpigiani Group e Sigep-Italian Exibition Group. La manifestazione si pone un progetto di sviluppo strategico di posizionamento del gelato artigianale e di tutta la filiera, avendo l´obiettivo di coinvolgere nella sfida 5.000 chef gelatieri da tutto il mondo (il 5% del totale mondiale) e generare un +15% di indotto per il settore, con una media valutazione globale per il made in Italy stimata in 50 milioni di euro.

Alla tappa finale di Gelato Festival World Masters 2021 parteciperanno 36 chef selezionati in tutto il mondo, per un totale di 5.000 gelatieri coinvolti nelle qualificazioni. La grande avventura entrerà nel vivo con l´edizione europea che partirà il weekend 20-22 aprile a Firenze. Seguiranno Roma, Torino, Milano, Berlino, Varsavia, Londra e Vienna. Il programma continentale culminerà con la All Star a Firenze prima di varcare l´Atlantico per l'edizione americana, articolata in 8 tappe.

S.C. IMPIANTI SRL

Progettazione

Vendita

Installazione

Assistenza post-vendita

Arredamenti per Pasticcerie Gelaterie e Ristoranti

06.26.49.16

info@scimpianti.com

www.scimpianti.com

ISA your visible value

friulinox refrigeration excellence

CARPIGIANI

Vita da Gelatiere *Luigi Vecchio*

Quanta strada fatta nella storica gelateria di Tor Pignattara

Tutto nasce da una informale chiacchierata, utile a dare corpo alle motivazioni di rito, che hanno visto quest'anno conferire a Luigi Vecchio, in contemporanea alle giornate del Sigep, l'ambito premio "Vita da Gelatiere".

Luigi, come parte questa storia?
Io sono originario di un piccolo paese della Basilicata (Montemilone, vicino Potenza) da dove all'età di 10 anni insieme alla famiglia ero trasmigrato in direzione Roma. A quei tempi (primi anni '60) non era inusuale abbinare scuola e lavoro. Mi alzavo la mattina presto per andare in quella che, già allora, era la storica gelateria di Tor Pignattara, gestita da colui il quale sarebbe divenuto il mio indimenticato maestro: Lucio Brega. Per lo studio c'era la scuola serale e per i compiti occorreva ritagliarsi un po' di spazio nei momenti di …. tregua. A 20 anni arrivò la fatidica cartolina e partii per il servizio militare nell'arma dell'Aeronautica.

Il binomio scuola-lavoro non ebbe fine neanche dopo questa parentesi ...
Infatti. Tornai in gelateria riuscendo comunque a prendere il diploma di ragioneria e provare a intraprendere gli studi accademici iscrivendomi a Giurisprudenza. Ma la vera passione per il gelato e gli orari di lavoro (fino a 12 ore al giorno), non mi permisero di andare oltre. Il legame con la scuola riuscii però a garantirmelo, trovando per moglie proprio un insegnante, Loredana, dalla quale fui ammaliato per la splendida bellezza. Anche sotto la sua spinta, un paio d'anni dopo il matrimonio, feci il grande passo per realizzare quello che, nel frattempo, era divenuto il mio grande sogno: rilevare insieme con i fratelli la stessa gelateria che Lucio intendeva lasciare per aprirne un'altra a Frascati, dove avrebbe lasciato un segno ancora più indelebile per la sua ineguagliabile professionalità e per l'assoluta dedizione al lavoro.

Ad un certo punto ci fu anche un'altra forma di innamoramento, quella che portò a sposare l'impegno con l'Associazione di categoria, attratto da quella figura di presidente che rispondeva al nome di Alberto Pica …

Quel grazie particolare per gli insegnamenti preziosi ricevuti dall'indimenticato "maestro" Lucio Brega

La premiazione di Luigi Vecchio

Grazie a lui mi candidai e venni eletto nel Consiglio Direttivo. Questo mi diede modo di ricoprire vari incarichi di prestigio e frequentare tutti gli interlocutori della filiera. In particolare i dirigenti che si occupavano nelle Asl della salute pubblica e vigilavano per le corrette procedure di produzione artigianale del gelato. E' un rapporto, questo, che continuo ad alimentare perché l'argomento che si rifa alla salubrità del prodotto è uno di quelli verso il quale l'attenzione dovrebbe essere sempre massima.

A proposito di produzione, nella storica gelateria di Tor Pignattara, quali sono le specialità della "casa" e come si fonda il rapporto con la clientela?
Tutte le creme, in particolare lo zabaione semifreddo, ritengo possano essere annoverati tra i gusti più richiesti. In particolare da parte dei bambini che invariabilmente mi trasmettono l'emozione più bella. Vedere i loro occhi quando chiedono sia loro riempito il cono o la coppetta con i gusti preferiti mi suscita il piacere più gratificante.

Quale futuro all'orizzonte?
Per la categoria che certamente mi onoro di rappresentare, la speranza è che la qualità del gelato made in Italy possa espandersi ancora di più, grazie all'aggiornamento professionale ed alla formazione dei gelatieri che verranno.

Le tre figlie di Luigi non hanno seguito le orme del padre, ma possiamo garantire che la vita da gelatiere di Luigi Vecchio, non passerà inosservata. La passione di un adolescente diventata la professione di un uomo, che ha saputo fare del gelato un gusto e un lavoro per la propria vita.

AIPaC ovvero attività in evoluzione

A tutto dolce... grazie ai Pastry Chef dell'Associazione

Una grande vetrina, forse la più bella, sicuramente la più prestigiosa, essere presenti al Sigep non è solo un momento da ricordare ma è il cammino per una crescita professionale. L'Associazione Italiana Pasticceri e Cioccolatieri (AIPaC), in collaborazione con l'Associazione Esercenti di Claudio Pica e l'Associazione Italiana Gelatieri di Vincenzo Pennestrì, era presente il giorno 22 gennaio, per cogliere l'occasione di dimostrare il nostro valore sui dei banchi di pasticceria prestigiosi.

Un lunedì che si è imposto sin da subito con una connotazione diversa dalla solita quotidianità di inizio settimana… un gruppo forte e coeso di pasticceri si è dato appuntamento alla Fiera di Rimini per fare emergere l'AIPaC e portare avanti un bellissimo progetto: Lorenzo Cavallone, Pierpaolo Mazzaferro, Cristiano Gaggion, Massimo Peruzzi, Vincenzo Avarello, Vincenzo Crocetta, Stefania Palazzi, Domenico Fargnoli, Raffaella Stampone, Anna Rosa Maggio, Maria Perez, Sabrina Tola, Laura Malgari e i ragazzi dell'Istituto Alberghiero di Montecatini.

La giornata parte con una scultura in cioccolato realizzata da questi promettenti alunni, prosegue con la degustazione dei loro cioccolatini con ripieno all'olio di oliva, le torte vegane di Stefania, un ricco buffet organizzato dai pasticceri presenti e infine la dimostrazione della creazione di un burro vegano.

Anche a Rimini una squadra di pasticceri forte e coesa

Demo di Cake Design, a cura di Katia Malizia

Scultura in cioccolato, a cura di Lorenzo Cavallone

Il tempo è più che mai tiranno in questo tipo di manifestazione, di conseguenza alcune demo sono rimaste in sospeso, quali le lavorazione in PDZ di Anna Rosa e Maria Perez, il biscotto di Prato ad opera di Peruzzi, la pasticceria di Avarello e le creazione in cioccolato plastico di Crocetta.

Allo stesso tempo, il tempo è stato più che sufficiente per evidenziare le Maestrie dei Pasticceri AIPaC e con questa partecipazione mette in archivio il suo quarto evento: Sigep 2017; Il Gusto del Dolce - Ostia 2017; L'Officina del Sapore – Roma 2017 e Sigep 2018… AIPaC una realtà in evoluzione!

Manolo Albano

Intolleranze alimentari... oppure scelta etica?

Stefania Palazzi e le sue torte vegane

Come non reprimere il desiderio ed andare alla ricerca del gusto

Dietro la creazione di un dolce ci sono desideri, aspettative e piaceri da soddisfare di persone che, o per scelta etica (vegani/vegetariani), o per intolleranze alimentari, non mangiano alcuni alimenti.

Con il solo uso di prodotti naturali di origine vegetale è possibile realizzare dolci ricchi e gustosi, sani e nutrizionalmente completi , ricercati, invitanti e appetitosi che arrivano a colpire gli occhi, a gradire il palato con sapori particolari e di tendenza, stando attenti alla salute, al benessere psico-fisico, alla difesa dell'ambiente ma soprattutto a quel pizzico di passione e di amore che parte dalla testa, passa per il cuore e arriva alle mani, suscitando quell'esplosione di fantasia, emozioni e sentimenti che anche un dolce può dare.

La ricerca di nuovi sapori e aromi, associata a nuove combinazioni e al bilanciamento di ingredienti anche innovativi, passa attraverso un'intima miscela di grassi, carboidrati e proteine, eliminando alimenti di origine animale.

Si parte dallo studio, e dall'esperienza di altri dolci già collaudati, di una nuova ricetta per la partecipazione al nono concorso nazionale della nocciola a Ronciglione, per la categoria "Torte da forno".

Nasce, per l'occasione, "Lo Scrigno", un dolce 100% vegetale, studiato proprio nel rispettare la stagionalità della frutta fresca – i limoni e le pere – e della frutta secca, nell'associare contrasti di sapori e di suoni rispettando l'inserimento della protagonista, appunto la nocciola. Insomma lo scrigno, proprio come un "forziere", è custode di bontà, di studi e soprattutto di soddisfazioni nell'essere riuscita a eliminare uova e derivati del latte. Sono partita dalla produzione del burro vegetale, un'intima miscela di burro di cacao, olio di girasole e la fecola di maranta, per arrivare alla gradita combinazione di sapori. La base del dolce è la pasta frolla alla cui base ho messo una delicata marmellata di limoni bio della Sicilia, accompagnata da nocciole tritate grossolanamente, pere kaiser fiammeggiate al rum e una crema frangipane a base di latte di soia, grano cotto, semi di vaniglia e farina di nocciola. Oltre al croccante delle nocciole, ho accompagnato la torta ad un biscotto Streusel in superficie.

Come un'intima miscela di grassi, carboidrati e proteine ed eliminando gli alimenti di origine animale

Il posto più bello del mondo, a volte, è chiuso dentro un'emozione, quell'emozione che ho vissuto nell'essere stata la prima classificata, stupendo i giurati e gli invitati al concorso di Ronciglione lo scorso 28 ottobre e che ho rivissuto a Rimini portando Lo Scrigno a Sigep 2018.

Stefania Palazzi

Dal convegno della Fiepet

Da noi quasi ovunque una gelateria può ritagliarsi uno spazio come impresa turistica

La scelta di programmare la presentazione del libro dedicato ad Alberto Pica subito prima il convegno promosso (nella giornata di lunedì 21) da Fiepet Confesercenti ed Associazione Italiana Gelatieri, per l'intervenuta ristrettezza di tempi ha finito con il sacrificare un dibattito, che avrebbe dovuto avere bisogno di più tempo per essere approfondito. Ciò detto il tema all'ordine del giorno sottintendeva la necessità di una "chiamata" alla consapevolezza di tutte le categorie dei pubblici esercizi, avendo come fine quello di fare cogliere tutte le opportunità che il Belpaese offre in termini di attrazione turistica. Per farlo, servirsi più efficacemente di tutti gli strumenti propri del marketing e della comunicazione, necessari oggi per sfruttare adeguatamente ogni potenziale risorsa commerciale.

L'appuntamento introdotto e moderato dal segretario della Fiepet, Tullio Galli, ha visto gli interventi dei dirigenti dell'Associazione Gelatieri Claudio Pica e Vincenzo Pennestrì, com'è nelle loro corde, rimarcare all'unisono un elemento imprescindibile: punto di partenza, per ogni gelatiere o ristoratore che si rispetti, deve essere quello di assicurare, sempre e comunque, la qualità del prodotto e del servizio offerto alla clientela e rigorosamente accompagnarli con una professionalità alla quale non far mancare il processo di continuo aggiornamento.

Un assist questo per l'intervento del primo dei relatori, il giornalista-editore Franco Puglisi, il quale ha messo a frutto la sua esperienza di "formatore" per delineare il quadro degli elementi fondamentali per arricchire anche le tecniche di vendita e provare a mettere in pratica le più elementari strumenti del marketing, quanto meno quelli compatibili alla singola impresa e al luogo dove questa viene esercitata.

Non basta la qualità del prodotto e del servizio, occorrono precise politiche di marketing e comunicazione in rete

La presidente nazionale Fiepet, Esmeralda Giampaoli, che sull'argomento ha avuto modo di rappresentare Confesercenti ai massimi livelli, è partita un po' più da lontano. Con il testo unico recentemente approvato dal legislatore, già i pubblici esercizi, ma anche tutti i laboratori che producono in proprio e vendono gelato di scuola italiana, sono stati di fatto assimilabili al comparto tu-

ristico. Solo che, rispetto a chi da sempre (vedi la ricezione alberghiera) sa di doversi muovere sfruttando a pieno tutte le moderne tecnologie, la categoria che Fiepet rappresenta risulta essere ancora indietro rispetto all'opportunità di servirsi del marketing territoriale e della comunicazione in rete, per conquistare i flussi turistici che per fortuna il Belpaese sappiamo essere in grado di attrarre. Ed anche se i governi italiani continuano a privilegiare l'industria rispetto alle piccole e medie imprese, sostenendo queste con troppo poche risorse utili all'innovazione dell'impresa 4.0, questo dev'essere per gli esercenti (e per i gelatieri) il percorso da intraprendere nell'immediato futuro sempre che si voglia alzare l'asticella della competitività. Un compito, come in conclusione rilanciato da Claudio Pica, che le Associazioni Fiepet del territorio dovranno fare loro, perché l'obiettivo sia messo a portata di mano di ogni potenziale piccolo imprenditore.

Da segnalare, ad epilogo di convegno, un intervento svolto dalla platea proprio da un imprenditore-gelatiere, Stefano Versace, il quale ha evidenziato come, proprio avvalendosi del marketing e della comunicazione, nel giro di pochi anni avesse potuto aprire negli Stati Uniti la sua "catena" …di oltre 20 gelaterie.

Ipotesi candidatura del gelato italiano a Patrimonio dell'Unesco

Così il ministro Dario Franceschini all'inaugurazione del Sigep

Il ministro Franceschini insieme al sindaco di Rimini Andrea Gnassi

"Il cibo resta per noi sia attrazione turistica che identità culturale"

Una grande inaugurazione per una grande edizione. Il 39esimo SIGEP era stato aperto con una spettacolare e partecipata cerimonia, presenti Dario Franceschini, Ministro dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo, il Sindaco di Rimini Andrea Gnassi e il presidente IEG Lorenzo Cagnoni.

Il ministro Franceschini aveva detto: "Possiamo dire che da qui, dal Sigep di Rimini, parte il 2018 anno nazionale del cibo italiano. Come ministro ho due deleghe, quella alla Cultura e quella al Turismo, e tra le due oggi sento molto più pertinente quella alla Cultura: dentro ogni prodotto enogastronomico ci sono infatti sedimentati secoli di tradizioni e di camminate nella bellezza. Ecco perché, insieme ai turismi più antichi che scelgono l'Italia per la cultura e a quelli più recenti che puntano sullo shopping, inizia ad affermarsi anche quello enogastronomico: il cibo per noi è quindi sia attrazione turistica che identità culturale, e una manifestazione come Sigep rappresenta al meglio questi valori".

Il sindaco Gnassi - dopo aver raccolto la proposta di riconoscere il gelato artigianale quale patrimonio dell'umanità - aveva sottolineato: "L' accoglienza per noi è soprattutto voglia di incontrare, non solo persone ma anche proposte come quella della candidatura del gelato a Patrimonio dell´Unesco, proposta che vogliamo pervicacemente sostenere".

Parte dalla Polonia il progetto di esportare nel nord Europa il prodotto di scuola italiana

Apre a Varsavia la prima Accademia Italiana del Gelato

All' ultima edizione del SIGEP di Rimini sono stati compiuti i primi passi della nuova iniziativa dell' Associazione Italiana Gelatieri, quelli che nelle intenzioni la porteranno ad espandersi in Europa e nel mondo e grazie all'investitura del sottoscritto ad Ambasciatore del gelato italiano all'Estero, con particolare attenzione a Polonia, paesi Scandinavi e Baltici, Bielorussia, Russia e Ucraina.

L'AIG é la più consolidata tra le organizzazioni di settore, con un esperienza pluridecennale sul campo e attrezzata nel curare gli interessi dei gelatieri. Il suo intento ora é quello di allargare il raggio di influenza oltre confine, per tutelare e promuovere la tradizione centenaria del nostro gelato.

Per questo già nel 2018 l'Associazione sta pianificando in Polonia svariate iniziative strategiche, tra queste, l'apertura dell'Accademia del Gelato iIaliano (con sede in Varsavia), attraverso la quale verranno periodicamente organizzati corsi professionali su diversi livelli.

Il corso di gelateria-base sarà rivolto alle persone interessate ad un approccio professionale verso il mondo del gelato, ma che non possiedono alcuna esperienza nel settore. Grazie a questo primo approccio riusciranno ad avere le nozioni fondamentali per poter iniziare a produrre il gelato in laboratorio grazie ai macchinari a disposizione.

Il corso di secondo livello sarà suddiviso in due parti: la prima rivolta a gelatieri gia con esperienza, i quali potranno acquisire competenze nel creare basi per la produzione di gelato, partendo da ingredienti di base naturali, la seconda invece incentrata sulla aromatizzazione e preparazione di gusti, partendo da ingredienti sempre di base naturali.

Verranno inoltre fatti corsi individuali rivolti a gelatieri interessati ad acquisire maggiori competenze, tutti condotti da accademici pluripremiati, con molti anni di esperienza e provenienti dall' Italia. Verranno organizzati anche corsi per hobbisti e scolaresche per diffondere la cultura, il sapore e la tradizione del gelato italiano.

Il 25 marzo 2018 a Varsavia si terrà la prima Coppa dell' eccellenza del gelato italiano, intitolata ad Alberto Pica, il fondatore dell'Associazione Gelatieri, riservato a quanti da tutta la Polonia e dai Pesi limitrofi vorranno sfidarsi presentando i loro eleaborati.

In Polonia l'Associazione rivolgerà massima attenzione per coinvolgere sul progetto con tutte le istituzioni pubbliche interessate a promuovere il gelato e, più in generale, la tradizione gastronomica italiana.

Giacomo Canteri

N.B. Nella pagina a fianco la traduzione dell'articolo per i lettori polacchi.

Ekspanja i rozowòj Associazione Italiana Gelatieri w Polsce i Europie

Otwarcie pierwszej Akademii Lodziarskiej w Warszawie

W ostatniej edycji SIGEP w Rimini zostały dopełnione formalne kroki mają,ce na celu otwarcie pierwszej Akademii Lodziarskiej w Polsce. Pan Giacomo Canteri otrzymał certyfikat Ambasadora włoskiego lodziarstwa dla Polski, Krajów Skandynawskich i Bałtyckich wraz z Białorusią, Rosją, i Ukrainą,.

ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI najstarsze stowarzyszenie włoskie z wieloletnim doświadczeniem w tej dziedzinie, dbając o interesy lodziarzy włoskich zamierza rozszerzać działalnoş̧ć w Polsce, Europie i na şwiecie aby chronić jakoş i tradycję włoskich lodów, promować i propagować kulturę włoskiego jedzenia i włoskich lodów jako produktu tradycyjnego i popularnego nie tylko we Włoszech. W związku z tym już w roku 2018 ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI w Polsce planuje kilka strategicznych działań, jednym z najbardziej ambitnych będzie otwarcie Akademii Lodziarskiej we współpracy z lodziarnią w Warszawie, która będzie organizowała kilka kursów na różnych poziomach tj. kurs lodziarski podstawowy - trwający tydzień, dedykowany dla ludzi aspirujących na lodziarzy, którzy będą po raz pierwszy zagłębiać się w şwiat lodziarski.

Po takim kursie uczestnicy będą znali podstawowe techniki produkcji lodów i organizację laboratorium. Kurs lodziarski drugiego stopnia będzie trwał dwa tygodnie, podzielony będzie na dwa etapy. 1 etap dedykowany dla lodziarzy którzy już mają doşwiadczenie podstawowe i będą chcieli uczyć się tworzyć własne

receptury od podstaw, tworząc bazy na naturalnych składnikach oraz 2 etap dotyczy aromatyzacji baz i tworzenia smaków z użyciem podstawowych składników bez użycia past aromatyzujących. Będą też organizowane kursy indywidualne dla lodziarzy którzy będą potrzebowali kilkugodzinnych, indywidualnych konsultacji z mistrzami lodziarskimi posiadającymi wieloletnie doşwiadczenie, zapraszanymi z Polski i Włoch w celu szlifowania swoich umiejętnoşci. Nie zapomnimy też o niekomercyjnych miłoşnikach lodów którzy chcą się nauczyć tworzyć lody włoskie w domowych warunkach dla własnej smakowej przyjemnoşci.

To właşnie dla nich od marca do czerwca będą organizowane warsztaty lodowe dedykowane dla konsumentów, którzy chcą na poziomie domowym tworzyć lody i Semifreddi. Ponad to będą organizowane warsztaty i pokazy dla dzieci ze szkół podstawowych i şrednich aby zapoznać je z kulturą włoską i zasadami tworzenia najlepszych włoskich lodów.
25.03.2018 r odbędzie się pierwszy puchar polski ECCELLENZA DEL GELATO ITALIANO pod patronatem Alberto Pica byłego fundatora ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI dedykowany dla wszyscy lodziarze z Polski i z krajów sąsiadujących, którzy będą aspirowali na wyróżnienie potwierdzające jakoş wykonywanych przez nich produktów lodziarskich.

ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI planuje również nawiązać współpracę z instytucjami państwowymi krajów objętych patronatem, którym nie jest obojętne dbanie o kulturę i poszerzanie wiedzy obywateli.

Giacomo Canteri

Editoriale

Pier Giorgio Tupini

Vivere ... per mangiare

Io sono innamorato di tutte le signore
che mangiano le paste nelle confetterie.
Signore e signorine
le dita senza guanto scelgon la pasta ...

(G. Gozzano, Le golose)

Dove il benessere ha superato l'angoscia della disponibilità del cibo, l'alimentazione merita l'appellativo di diritto alla vita fino alla sublimazione dei gusti e degli odori che ti lanciano nella quota delle sensazioni di piacere che derivano dal soddisfacimento degli obiettivi primari.

Nutrirsi è, indubbiamente, un'esperienza essenziale dell'essere umano, come il dolore, la felicità, l'amore, tanto da poter affermare il diritto del riconoscimento all'esistenza con l'espressione "vivere per mangiare" superando l'aforisma Socratiano "io mangio per vivere". Vivere vale anche per il solo gusto di mangiare, poiché, il cibo sollecita i sensi del corpo tanto da fondersi con i piaceri amorosi e intellettuali in un abbraccio di sapori. Nel ricordo dell'orto dei Feaci dove fioriscono e fruttificano «peri e granati e meli con splendidi frutti, fichi dolcissimi e piante rigogliose d'ulivo» (dall'Odissea di G. A. Privitera), mentre nella "ricerca del tempo perduto" Marcel Proust, attraverso il sapore della madeleine inzuppata nel miele di tiglio, risveglia il potere "rigeneratore" del cibo come impulso per rinnovare la memoria e l'arte, trasformando, nello scenario di un teatro, la sua camera in un piccolo padiglione che affaccia sul giardino.

Fanno da padrone a tavola sia i grassi quanto gli zuccheri poiché sono alimenti dotati di proprietà edonistiche che, esaltano la loro funzione rispetto alla loro composizione bromatologica, creando un tono affettivo, per cui l'uomo moderno trova sempre di più nella buona tavola un bene rifugio diverso da quello legato al mero fabbisogno nutrizionale. La prima ricompensa nella vita di relazione è, infatti, la caramella e il primo castigo è il rifiuto del dolce.

Ma, attualmente, il ruolo del cibo nella vita dell'uomo appare calpestato e umiliato dall'industria biochimica e dalla biogenetica che creano cibi sempre nuovi con il sapore destinato alla sua irriconoscibilità, per cui i simboli nutrizionali imposti guidano il consumatore, rendendolo inadeguato a scegliere autonomamente e a giudicare secondo esperienza. Recentemente la Francia con le , etichette a semaforo adottate prima ancora in Inghilterra, con la che ufficializza il logo a cinque colori scelto dal governo, ha cancellato con un colore impresso, la storia sulla ricercatezza e sul fascino dei cibi sognati e consumati, ben testimoniati dalla conoscenza della vita e dall'esperienza che l'uomo ha faticosamente trasformato in arte da gustare.

Facilmente si dimentica che il concetto di "salute" trova una risposta nel benessere fisico e psichico guidato da un'alimentazione senza limiti alla qualità, capace di esaltare sensazioni di soddisfazioni e appagamento indispensabili a garantire "la qualità della vita e la sua speranza nel tempo". Gli alimenti rivestono, infatti, un ruolo inconfondibile nel bilanciamento dei comportamenti, laddove il buon cibo funziona da equilibratore dei modi di agire generando, oltre alle sensazioni di gusto durante il consumo del pasto, stimoli geusogeni*, condizioni confidenziali, istinti favorevoli, rapporti interpersonali, intese e programmi, ma, soprattutto riuscendo ad assopire l'animosità del dialogo e a catalizzare le idee.

Italo Calvino, parlando di cibo in "Palomar" ne rilevava la valenza mentale, estetica, artistica e

simbolica narrando del signor Palomar che nel negozio di formaggi vede un museo laddove sente, come al Louvre, dietro ogni oggetto esposto la presenza della civiltà che gli ha dato forma e che da esso prende forma in innumerevoli varianti, connotazioni e sfumature o la meraviglia del generale Loewenhielm che, sbalordito esclama "è del miglior Amontillado che abbia mai assaggiato!!... ripetendo dopo una cucchiaiata piena di minestra, "sto certamente bevendo brodo di tartaruga... e che brodo di tartaruga!" fino al silenzio riverenziale quando servita una nuova pietanza "Inaudito!" disse a se stesso, "questo è Blinis Demidoff!" (K. Blixen, Il pranzo di Babette).

Nell'occasione della cena sontuosa nel palazzo di Donnafugata, il Principe, benché rapito nella contemplazione di Angelica, ebbe modo di notare che la démiglace era troppo carica, al contrario dei commensali che mangiavano senza pensare a nulla, e non sapevano che il cibo sembrava a loro tanto squisito perché un'aura sensuale era penetrata in casa. (G. Tomasi di Lampedusa, Il Gattopardo)

Oggigiorno le preferenze si modificano rapidamente stimolate dall'offerta di prodotti sempre diversi e con gusti supportati da incessanti stimoli pubblicitari che influenzano le scelte dei consumatori, per cui non è lontano dalla realtà, il timore che la moda e il gusto siano soprattutto il prodotto del messaggio pubblicitario, sempre più in grado di creare stimoli motivazionali tali da spostare le masse verso scelte definite da gruppi di potere economico e commerciale. Si tratta di una pubblicità studiata ed elaborata per agire a livello soprattutto inconsapevole, troppo spesso sfavorevolmente, su quegli elementi essenziali che caratterizzano l'uomo nel concetto di evoluzione della specie e di appartenenza a società che in ogni periodo del loro tempo sono state, comunque e sempre, considerate moderne o contemporanee.

Oggi nello schema dei colori del semaforo, come uno squillo di tromba, sono indicati con il rosso gli alimenti da assumere con moderazione, con il verde i cibi sani, mentre con il giallo s'invita a consumare il prodotto senza esagerare, per mantenere una dieta equilibrata. Però, le Nutri-Score fanno riferimento solo a calorie, proteine, grassi e sale indicando che la soia è un alimento migliore del latte, mentre rifiutano il cioccolato gettando nello sconforto gran parte dell'umanità. In tal modo si perde di vista quanto l'alimento stia diventando uno standard europeo su spinta delle multinazionali e a Bruxelles la battaglia per l'etichettatura è appena iniziata, con le lobby delle multinazionali che sostengono il sistema a semaforo. Questo sistema di classificazione adottato rappresenta, infatti, per i grandi gruppi del food, un business mondiale da 570 miliardi di dollari, facendo slittare tutto nel circolo degli affari in un mercato europeo che conta 700 milioni di consumatori. Tale situazione rischia di danneggiare l'economia agroalimentare italiana relativamente a quei prodotti di qualità dotati di protocolli di produzione specifici, e non a caso l'Italia per voce del Ministero delle politiche agricole e alimentari si è già opposta alle etichette a semaforo, con una nota dello scorso marzo, sottolineando come "una previsione così semplicistica nella classificazione nutrizionale porti ad identificare molte eccellenze italiane come potenzialmente pregiudizievoli per la salute dei consumatori"

Ma, le etichette a semaforo, in una società che tende sempre più a guidare consumi e consumatori, sono state accolte con esaltazione dall'OMS e dalle associazioni internazionali dei consumatori, poiché ritenute il miglior sistema per aiutare l'utente a capire le caratteristiche nutrizionali di un prodotto. La politica, che segue l'onda delle lobby industriali e le preferenze del popolo disinformato,

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

NOLO&ND

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

CARPIGIANI
MEIKO The clean solution
oem
coldline
RATIONAL
ZERNIKE ALTERNATIVE HO.RE.CA. SOLUTIONS
OSCARTIELLE
FRIMA
winterhalter
ali GROUP

NOLO&ND

è partner ufficiale di:

AEPER
Associazione esercenti pubblici esercizi di Roma

ASSOCIAZIONE ESERCENTI PUBBLICI ESERCIZI ROMA
AEPER

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
NOLEGGIO & MEDIAZIONI COMMERCIALI

Nolo&nd s.r.l.
Via Dante Alighieri 1
20080 Casarile (MI)

www.noloend.it
info@noloend.it

avalla e sancisce con discutibili norme, imponendo il nuovo sistema sterile dei colori di conoscere il cibo che si mangia..
Al contrario, la Nutri Score non insegna a percepire la cosa più importante del cibo, ossia l'apporto nutrizionale complessivo dove protidi, glucidi,lipidi, sali, ormoni e vitamine si fondono per dare vita a nuovi composti utili all'alimentazione e accentuati dal senso di gratificazione.

Il risultato è che si sta facendo una pessima educazione al consumatore al quale si toglie il compito e il gusto di leggere e di approfondire le indicazioni fornite dalle etichette, i cui contenuti confluiscono ora in un colore che sancisce senza appello la qualità salutistica di un alimento.

Si vola sulle rotte aeree e si corre sulle strade regolate dalle luci dei semafori, si votano le leggi con i colori delle luci sul pannello elettronico, si arriva in ospedale con il colore del codice già assegnato, si mangia con la preoccupazione del colore che segnala il cibo e si farà l'amore con

il semaforo ai piedi del letto con il terrore che si accenda la luce rossa.

** Fattore primordiale del tono affettivo, della «coscienza di sé» (con esclusione di ciò che viene dagli organi sensoriali propriamente detti) capace di determinare un sentimento denerale di benessere.*

Una sentenza riconosce quali sono gli obblighi per chi fornisce l'energia elettrica all'esercente

Avv. Francesco Innocenti

Parliamoci chiaro. In Italia stanno succedendo innumerevoli cose poco logiche.

Non parliamo ovviamente né di politica né di amministrazione della cosa pubblica. Oggi parliamo di un rapporto (che riguarda ciascuno di noi) tra privati. Da un lato un cittadino o un piccolo imprenditore, un esercente o anche un grande imprenditore cioè un soggetto (ripeto, ciascuno di noi) che utilizza energia elettrica. Dall'altra parte una società che fornisce energia elettrica. Il caso è il seguente.

La società che fornisce energia elettrica (senza fare nomi, il mercato è dominato da colossi quali ACEA, ENEL, ENI etc etc) ritiene, sulla base di **consumi solo stimati**, di aver diritto ad ottenere circa € 30.000,00 da un imprenditore, **il titolare di un bar a Roma**: il tutto per una fornitura di energia elettrica calcolata sulla base di mere **STIME** (mentre, le fatture inviate tempo per tempo erano state tutte onorate). Il Tribunale di Roma emette un decreto ingiuntivo contro il titolare del bar. Con l'importante sentenza n. 548/2018, depositata in data 10.01.2018, il Tribunale Civile di Roma, Sezione VIII, ha ritenuto **meritevole di accoglimento l'opposizione al decreto ingiuntivo**, emesso in favore di una società di fornitura di energia elettrica, proposta da un esercente patrocinato dallo scrivente procuratore. In particolare, la nota società di somministrazione otteneva decreto ingiuntivo per il pagamento di una ingente somma in virtù di sei fatture relative al servizio di energia elettrica per il periodo tra l'ottobre 2012 e l'aprile 2014.

L'AEPER e lo studio legale sconfiggono il fornitore e lo costringono a pagare le spese

Devono essere provate in giudizio la rilevazione effettiva dei consumi e la trasmissione dei dati

Avverso il decreto ingiuntivo, l'esercente – difeso dal nostro studio legale e con l'assistenza dell'Associazione Pubblici Esercizi Roma (Aeper) e del Presidente Claudio Pica - proponeva opposizione rilevando:
la violazione della normativa di settore nella fornitura del servizio da parte della società di somministrazione,
l'erroneità della richiesta di pagamento in quanto frutto di conteggi di consumi solo apparentemente rilevati e
l'infondatezza della pretesa economica posta alla base del provvedimento opposto per essere le fatture allegate non intellegibili e chiedendo, conseguentemente, la revoca del decreto ingiuntivo opposto.

All'esito del procedimento, il Tribunale di Roma – accogliendo le eccezioni formulate dallo Studio Legale Innocenti - **revocava il decreto ingiuntivo** opposto.

Il Tribunale dichiarava – altresì - la non debenza delle somme richieste al titolare del bar, rilevando come la società di somministrazione non avesse provato gli elementi costituitivi della propria pretesa creditoria e ciò sia con riferimento alla regolare rilevazione dei consumi e sia in ordine alla regolare trasmissione dei relativi dati da parte del soggetto a ciò deputato. Il tutto in accoglimento delle tesi proposte dal nostro studio legale.

La pronuncia in commento riprende il consolidato orientamento della giurisprudenza di legittimità e di merito che ha ripetutamente affermato l'inidoneità probatoria delle fatture commerciali, nel giudizio di opposizione a decreto ingiuntivo, a fornire la dimostrazione certa ed inequivoca dell'avvenuta effettiva prestazione delle forniture effettuate nonché la necessità che la società di somministrazione provi le misure del contatore e, dunque, i consumi effettivi, attraverso il deposito in giudizio delle fatture di trasporto emessa dal terzo distributore.

E', dunque, opportuno, laddove si dovessero ricevere fatture di conguaglio di elevato importo e per lunghi periodi temporali prendere immediato contatto con lo studio legale o con l'Associazione.

Avv. Francesco Innocenti
Avv. Claudia di Mauro

www.studiolegaleinnocenti.com

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

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

PROTEZIONE PERSONALE

INFORTUNI E SALUTE
SCONTO FINO AL 25%
SULLA TARIFFA IN VIGORE

AUTOVETTURE E MOTOVEICOLI

AUTOCONTROLLO 2.0
SCONTO 18%

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

Finanza • Previdenza
fpa ASSICURAZIONI

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

Groupama Assicurazioni

AREA SELF SERVICE
DI FACILE UTILIZZO

SIVER

SIVER s.r.l.

OLTRE 20.000 ARTICOLI PRONTA CONSEGNA
Specializzati in attrezzature trasporto cibo caldo e freddo

INGROSSO FORNITURE ALBERGHIERE E PER COMUNITA'

- Piatti porcellana
- Vassoi
- Pirofile
- Cestini
- Oliere
- Candelieri
- Tovagliati
- Carrelli inox e legno
- Posate inox e silver
- Tavoli
- Sedie
- Pentolame inox e alluminio
- Bicchieri e calici in vetro e cristallo
- Pattumiere N.U. a norma
- Scarpe antinfortunistiche
- Contenitori per conservazione
- Contenitori termici per trasporto
- Vassoi per mense
- Gettacarte - Posaceneri
- Portabustine e portatovaglioli
- Mestolame
- Coltelli professionali
- Taglieri
- Ceppi

FORNITURE COMPLETE PER
Alberghi ■ Ristoranti ■ Pizzerie ■ Bar ■ Enti ■ Comunità ■ Ristorazione collettiva ■ Catering

Specializzati in personalizzazioni su:
Porcellane - Bicchieri - Menù ed altro ancora

SALA ESPOSIZIONE e SELF SERVICE all'INGROSSO di 1.200 mq.

SIVER www.siver.it
siver@siver.it

Via Idrovore della Magliana, 155 - 00148 ROMA
Tel. 06 65 74 64 20 r.a. - Fax 06 65 74 64 25

SIVER, oltre al 3% già riconosciuto dalla convenzione con AEPER, riconosce agli associati un ulteriore sconto del 5% per acquisti minimi di € 3.000,00 (esente IVA)

SIVER SIVER s.r.l. www.siver.it

INGROSSO
FORNITURE ALBERGHIERE
E PER COMUNITA'

Via Idrovore della Magliana, 155 - 00148 ROMA Tel. 06 65 74 64 20 r.a.

L'Officina del Sapore

Ristorazione - Pasticceria - Gelateria - Vino

Per i nostri gusti ...

... un grande successo

Roma 2018

L'Officina del Sapore

L'Esperto risponde

Consulenza Assicurativa

"Mi sono fatto male sciando e dovrò stare fermo per giorni. Ora come posso tutelarmi?"

Luigi M. (Nomentano - Roma)

Ormai non più... avrebbe dovuto farlo PRIMA! Tutelarsi in caso di infortunio è sicuramente saggio. In astratto andrebbe assicurata tutta la famiglia perché gli infortuni colpiscono proprio tutti: bambini, giovani, adulti, uomini, donne, occupati e non.

È UNA POLIZZA CHE TUTTI DOVREBBERO AVERE. La tutela verso gli infortuni è spesso però riservata a coloro che producono reddito nell'ambito del nucleo familiare in quanto la mancanza di denaro, derivante da inattività forzosa, crea considerevoli disagi.

Il target più "naturale" e più sensibile per una polizza infortuni è quello dei liberi professionisti, degli imprenditori, degli artigiani, dei **commercianti** e di tutti coloro che non hanno un reddito da lavoro dipendente, per i quali l'interruzione dell'attività lavorativa comporta l'interruzione della capacità di produrre reddito.

GROUPAMA ha la soluzione ideale: **Pluriattiva Infortuni.**

La polizza prevede tre forme di copertura assicurativa: **COMPLETA** che copre gli infortuni subiti nello svolgimento delle attività professionali dichiarate e di ogni altra attività del tempo libero; **PROFESSIONALE** che copre gli infortuni subiti nello svolgimento delle attività professionali dichiarate ed **EXTRAPROFESSIONALE** che copre gli infortuni subiti nello svolgimento delle attività del tempo libero.

È dunque una polizza **completa e flessibile**: le garanzie base e facoltative possono essere combinate in maniera assolutamente personalizzata, anche da un punto di vista economico, con la possibilità di scegliere fra numerose e facili combinazioni di premi.

È **conveniente**: garantisce una protezione a prezzi competitivi, prevedendo sconti per chi sottoscrive contemporaneamente più di una garanzia e per numero di assicurati. Infine consente l'applicazione di una detrazione d'imposta ai fini Irpef sui premi pagati, mentre le indennità liquidate sono esenti da imposte, compresa quella di successione.

Ecco dunque alcuni **motivi** che inducono a stipulare una polizza **Pluriattiva infortuni:** assicurare alla famiglia un sostegno economico adeguato in caso di infortunio invalidante che comporti perdita o diminuzione della capacità di lavoro. Garantire alla famiglia un capitale in caso di morte per infortunio. Poter contare sul rimborso delle spese sostenute per le cure mediche in caso di infortunio. Beneficiare di un'indennità giornaliera che compensi il mancato guadagno. Avere le cure migliori se costretti alla degenza a causa di un ricovero. E, soprattutto, **l'offerta riservata agli associati A.E.P.E.R.: sconto fino al 25% sulla tariffa in vigore!!!**

dott.ssa Maria Teresa Liotine
Intermediario Assicurativo FPA Srl

Finanza • Previdenza
fpa
ASSICURAZIONI

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

Groupama
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. Buon canone di affitto. Richiesta economica Euro 100.000,00 tratt.

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

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 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 109.000

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 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.

Rif. 00/00/bul In zona San Paolo vicino università, metropolitana vicino scuole e zona residenziale vendesi attività nuovissima e ottimamente ristruttutata. Bar 3 kg di caffè, occupazione suolo pubblico, tavoli interni.
Richiesta econ. Euro 110.000,00

Rif. 00/01/bul Vicino Viale Guglielmo Marconi cedesi attività di tavola calda/take away, cucina atttrezzatissima, locale ben rifinito. Buon investimento richiesta economica Euro 80.000,00

Nuova convenzione

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

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

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

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

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

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

TALENTI ADIACENTE VIA CAPUANA ALL' INTERNO DI UN COMPRENSORIO PRIVATO APPARTAMENTO DI AMPIA METRATURA COMPOSTO DA: AMPIO INGRESSO, SALONE DOPPIO, CUCINA ABITABILE, 2 CAMERE, CAMERETTA, DOPPI SERVIZI, 2 TERRAZZINI, 1 BALCONE E CANTINA.
Prezzo: 385000,00

EUR CESARE PAVESE, PRECISAMENTE VIA ELIO VITTORINI, A DUE PASSI DAL CENTRO COMMERCIALE EUROMA2 IN ZONA BEN SERVITA DA SCUOLE, NEGOZI 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: 465000,00

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

TALENTI VIADOTTO GRONCHI PROPONIAMO LA VENDITA DI UN APPARTAMENTO CON AFFACCIO NEL VERDE POSTO AL 1° PIANO, DI UNA PALAZZINA DI RECENTE COSTRUZIONE, COMPOSTO DA: SALONE A VISTA, CUCINA, CAMERA MATRIMONIALE, CAMERETTA, DOPPI SERVIZI, RIPOSTIGLIO, TERRAZZO DI 40 MQ, POSTO AUTO COPERTO E POSTO AUTO SCOPERTO – OTTIME CONDIZIONI INTERNE: VASCA IDROMASSAGGIO, PARQUET, CLIMATIZZATO LUMINOSO SPESE CONDOMINIALI EURO 70,00 MENSILI, RISCALDAMENTO AUTONOMO.
Prezzo: 369.000,00

L'ASSOCIAZIONE PER L'ESERCENTE

L'Associazione per venire incontro alle esigenze e richieste di tutto il settore dei Pubblici Esercizi *(Bar - Caffè - Cremerie - Gelaterie - Latterie - Yogurterie - Pasticcerie - Pizzerie Ristorazione - Tavole calde - Trattorie - Snack bar - Vinerie ed esercizi similari)* ha predisposto servizi specifici mirati a risolvere le problematiche e soddisfare le necessità di tutte le categorie, istituendo dipartimenti centralizzati ed operativi al servizio degli esercenti. Ogni dipartimento elencato è composto da esperti e consulenti specializzati al servizio delle categorie. Tutti questi dipartimenti sono coordinati dalla società commerciale **ESERCENTI SERVIZI** che propone agli esercenti associati tutti i servizi dei quali hanno bisogno.
La quota associativa annuale é di **120 Euro**: il versamento può essere effettuato tramite c/c postale n. 940007, e attraverso i nostri consulenti divisi per zone.

IGIENE E SICUREZZA:
HACCP: D.Lgs 852/04, Sicurezza sul lavoro - D. 81/08, Certificati prevenzione incendi, Sanificazione impianti tecnologici e strutture, ed educazione alimentare.
FORMAZIONE: Corsi di formazione professionale per gelatieri, pasticceri, barman, gastronomi, responsabili di pubblici esercizi e quadri, e corsi di aggiornamento in materia di igiene e sicurezza.
FINANZIARIO: Finanziamenti, assistenza e consulenza per l'istruttoria richieste di finanziamento agevolato.
COMMERCIALE: Licenze e autorizzazioni amministrative - consulenze aziendali, presentazione convenzioni, preventivi per rinnovo locali, richieste turno ferie e varie.

I SERVIZI DELL'ASSOCIAZIONE I VANTAGGI DI ESSERE ADERENTI

SERVIZI DI SEGRETERIA:
Domande per autorizzazioni amministrative - Volture licenze ed autorizzazioni comunali, Autocertificazioni sanitarie - Consultazioni di leggi e normative per i Pubblici Esercizi - Accordi e convenzioni con le aziende fornitrici di vari gruppi merceologici.

CORSI OBBLIGATORI DI AGGIORNAMENTO:
Iscrizione alla Camera di Commercio per il settore dei Pubblici Esercizi - Leggi del commercio e della somministrazione. Corsi HACCP relativi personale responsabile/personale qualificato. Corsi Professionali RSPP (per amministratore o titolare attività) conforme al D.lgs. 81/08 (ex D.lgs. 626/94). Corso per attività di Primo Soccorso. Corso Antincendio (Antincendio a Basso Rischio), Iscrizione e cancellazione presso il Registro delle Imprese di Roma e provincia.

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

CONSULENZA RAPPORTI DI LAVORO:
Pianificazione risorse umane: assunzione e licenziamento dei dipendenti, spedizione telematica dell' UNIEMENS, tenuta del libro unico del lavoro, Versamento contributi previdenziali (INPS, INAIL, Denuncia Salari), controcersie dei dipendenti.

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

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

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

QUOTA ASSOCIATIVA ANNUALE:
Per gli Esercenti di Roma e Provincia, la Quota Associativa Annuale è di **120 euro.** Nella Quota sono compresi i contributi sindacali dovuti alle Organizzazioni Nazionali e Regionali, nonché l'abbonamento annuale al mensile "L'Esercente". Il versamento potrà essere effettuato tramite c/c postale oppure attraverso i nostri collaboratori o direttamente presso la Segreteria dell'Associazione. A tutte le aziende associate, l'Associazione consegnerà gratuitamente tutti i cartelli obbligatori (orari, riposo settimanale, ingredienti e listino prezzi europeo da esporre secondo quanto previsto dalle Leggi), oltre ad una elegante agenda annuale.

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

- **Gianluca Carini, Municipi I, II, III, IV - Tel. 334.60.66.520**
- **Sergio Montagnoli, Municipi IV, V, VI - Tel. 334.60.66.519**
- **Massimo Allegro, Municipi I, VIII, XI, XI - Tel. 334.60.66.515**
- **Domenico Fiume Municipi IX, X - Tel. 334.60.66.523**
- **Stefano Bulzonetti, Municipi: I, VII, IX - Tel. 334.60.66.522**
- **Massimo Belloni Municipi XIII, XIV, XV tel. 333.15.68.147**

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

Febbraio 2018

Martedì 6 febbraio
Corso HACCP I unità formativa

Giovedì 8 febbraio
Corso sicurezza dipendenti

Martedì 13 febbraio
Corso antincendio

Giovedì 15 febbraio
Corso primo soccorso

Martedì 20 febbraio
Corso Rls - Modulo I (parte 1)
Corso Rspp (parte 1)

Giovedì 22 febbraio
Corso Rls - Modulo I (parte 2)
Corso Rspp (parte 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

FEBBRAIO 2018

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

Finito di stampare
nel mese di FEBBRAIO 2018
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.

GERRY TURANO

www.lattesano.it