

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 572885406 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

**Giusto uno sguardo
a quanto avviene
in politica**

**Aperto un tavolo
in Campidoglio
sulle criticità
dei pubblici esercizi**

**Commercio e turismo come
sono visti oggi da chi
presiede un Municipio**

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.





Considerazioni a margine

Dopo il voto alla Regione il peggio sarebbe arrivare ad una situazione di stallo

Editoriale

Dal diverso commentare negli spazi televisivi alle più estemporanee chiacchiere da bar, un po' tutti sembrano aver voluto dire la loro, sull'esito delle elezioni del 4 marzo. Nel nostro piccolo rischiamo anche noi di metterci la faccia, stando però attenti a non mostrarci "paladini" di questo o quello schieramento, piuttosto valutando quali ricadute potrebbero esserci all'indomani di un voto, decisamente anomalo sotto ogni punto di vista.

Anche a nostro avviso potrebbe essere auspicabile arrivare ad una sorta di larghe intese

Nelle pagine successive troverete un approfondimento sugli scenari politici nazionali, qui si vuole brevemente spendere qualche parola sul voto regionale. Quel voto che, di strettissima misura, ha arriso al presidente uscente Nicola Zingaretti, ma che non gli consentirà, stante il numero dei suoi consiglieri portati alla Pisana, di avere mani libere, nel dettare programmi e conseguenti provvedimenti normativi. Non è dato sapere, se e come gli

schieramenti di opposizione si presteranno ad un tipo di confronto costruttivo.

In parte magari dipenderà da come andranno le cose negli scenari nazionali. Se cioè il PD si dichiarerà

maniera sinergica affrontare le criticità per le quali dovrebbero avere un comune interesse? Ci riferiamo più in generale allo smaltimento dei rifiuti e al sistema del pubblico trasporto. Come categoria, invece, alla revisione della legge sul commercio, rimasta la stessa da troppi anni e non più al passo con i tempi ed al modo di fare impresa dei nostri giorni. Su quest'ultimo versante il settore dei pubblici esercizi, e della ristorazione in generale, avrebbe bisogno che fossero più puntualmente regolamentati gli aspetti legati all'osservanza dei requisiti igienico-sanitari e le modalità d'esercizio delle attività ospitate all'interno dei centri storici.



Il Presidente della Regione Lazio, Nicola Zingaretti

disponibile a sostenere la coalizione del centrodestra o piuttosto il M5S. Ma per chi vive a Roma e in particolare per coloro che nella capitale fanno gli imprenditori, non sfuggirà l'importanza di un aspetto. L'Amministrazione Capitolina e quella regionale torneranno finalmente a parlarsi? Li vedremo in

Il rischio sarebbe si arrivasse ad una situazione di stallo che congelerebbe ogni ipotesi di superamento dei problemi. Per questo auspichiamo, molto più modestamente, lo stesso senso di responsabilità che il presidente Mattarella va rivolgendo a vincitori e vinti delle ultime elezioni.

Claudio Pica

Il caffè d'autore
dal 1890



® 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

Dopo l'incontro con il Sindaco Virginia Raggi

Aperto un tavolo di confronto per rivedere tutti i regolamenti in tema di pubblici esercizi

La decisione di sospendere la manifestazione di protesta, da tenere in piazza Bocca della Verità il 2 marzo, è maturata dunque dopo l'incontro della sera prima, avuto con il Sindaco Virginia Raggi ed il presidente della Commissione Commercio, Andrea Coia, presente il capo-staff dell'Assessore allo Sviluppo Economico, Leonardo Costanzo.

Il presidente di Fiepet Confesercenti (Claudio Pica) ed il Presidente della LUPE (Fabio Mina) avevano preso atto di una certa qual apertura, testimoniata soprattutto dal Sindaco, ed avallata dagli altri rappresentanti dell'Amministrazione, a rivedere a medio termine il regolamento sulle occupazioni di suolo pubblico (per il quale l'iter prevede il passaggio in Assemblea Capitolina), nel breve a lavorare alla rimodulazione del catalogo relativo agli "arredi", per il quale si rende solo sufficiente l'approvazione in Giunta.

"Problemi ancora non risolti, - aveva sottolineato Claudio Pica - ma sui quali finalmente in Campidoglio si è preso atto delle criticità che impediscono alle imprese di pubblico esercizio, quelli che in particolare operano nel centro storico, di svolgere l'attività in condizioni di sufficiente accettabilità. Specie per provvedimenti emanati in passato da un Primo Municipio che, attraverso i piani di massima occupabilità, ha manifestamente inteso assecondare le rigidità im-



Virginia Raggi

ste dalla Soprintendenza ai Beni Culturali e dal codice della strada, compiacere ad una parte dell'opinione pubblica (i residenti) ed a un certo modo di fare informazione".

Nell'incontro lo stesso Pica aveva chiesto una linea più decisa e una offerta di collaborazione per poter andare, dalla protesta alla proposta. Ad esempio anche lavorando a nuove regole che possano privilegiare le aziende di qualità ed introdurre norme di semplificazione al rilascio delle autorizzazioni.

Fabio Mina aveva invece, ancora una volta, sottolineato quanto fosse fondamentale rivedere i criteri generali su cui si basano i piani di massima occupabilità, alla luce del radicale cambiamento del tessuto produttivo nel centro storico di Roma. Laddove numerosi esercenti documentano quotidiana-



Andrea Coia

mente le difficoltà con cui devono portare avanti il loro lavoro, con il rischio, da una parte, di dover sacrificare i loro dipendenti e, dall'altra, di non riuscire a contribuire alla valorizzazione di Roma ed offrirsi ai turisti con un servizio all'altezza del suo nome.

Due gli incontri messi in calendario, per il 14 ed il 28 marzo. Con i dirigenti della Fiepet che hanno ben chiari i punti sui quali aprire il confronto, al termine del quale ci si augura possano gettarsi le basi per una revisione organica del complesso della disciplina in capo alle attività di somministrazione. Starà molto agli interlocutori istituzionali dare risposte che consentano di presentarsi alla categoria con sufficienti elementi di soddisfazione.

Intervista al Presidente del II° Municipio FRANCESCA DEL BELLO

Per i presidenti di Municipio, il rischio di vederseli “paracadutati” da altri lidi non può esistere. Dimostrare poi che in passato ci si è molto dati da fare per migliorare la qualità della vita all'interno del proprio territorio, questo, più di altri fattori, risulta essere la carta vincente per ottenere la candidatura, prima, e farsi eleggere da una maggioranza di cittadini, come loro rappresentante istituzionale, dopo. Questo profilo cade a pennello per Francesca Del Bello la quale, tra San Lorenzo e piazza Bologna soprattutto, aveva da più di 20 anni gettato le basi per centrare quell'obiettivo.

Presidente, i nostri lettori sono soprattutto esercenti che, presso il proprio locale, ospitano cittadini soliti prendere un caffè oppure mangiare una pizza tra amici. In questi (quasi) primi due anni di mandato, come e in che maniera si è occupata di loro e dei loro problemi?

Abbiamo cercato innanzitutto il dialogo, la conoscenza diretta, con le attività commerciali presenti nel territorio. Le abbiamo più volte incontrate e cercato di capire come il Municipio potesse venire incontro alle loro esigenze e risolverne i problemi. Abbiamo riscontrato una fortissima richiesta di aumento del decoro delle nostre strade. Avere marciapiedi puliti, praticabili, abbelliti con alberi e panchine aiuta i commercianti a lavorare in una condizione migliore. Stiamo cercando di soddisfare gradualmente questo bisogno, dico gradualmente perché le risorse a nostra disposizione sono purtroppo esigue e non sufficienti se non per affrontare le emergenze. Abbiamo sostenuto e promosso alcune iniziative culturali in collaborazione con le associazioni di commercianti, come “Bollicine di cultura” svoltasi in via Ignazio Giorgi a dicembre e organizzata dall'Asso-com Lanciani e da Roma Produttiva.



“Il tessuto commerciale dei nostri quartieri va tutelato e bisogna ripristinare il decoro sui nostri marciapiedi”

Si è trattato di iniziative molto riuscite, in cui i commercianti hanno svolto quel ruolo di attrattori sociali, che gli è più proprio. Abbiamo approvato a dicembre dello scorso anno una delibera di Giunta che permette di promuovere attività culturali e commerciali nello stesso tempo. A breve costituiremo un tavolo di lavoro permanente con i presidenti delle cooperative dei mercati rionali, per mettere in comune le buone pratiche e cercare di rilanciarne le attività. I mercati coperti, nella nostra idea, sono delle vere e proprie piazze pubbliche, e siamo d'accordo sul fatto che ci si dovrebbe andare non solo

per fare la spesa, ma anche per mangiare, prendere un caffè e magari anche ascoltare un concerto o la presentazione di un libro. Questa iniziativa servirà ugualmente per cercare di risolvere i problemi più urgenti che hanno: come ad esempio l'utilizzo da parte delle cooperative degli operatori delle aree di parcheggio, dove ci sono e per “finanziare” gli interventi di manutenzione necessari.

San Lorenzo è il quartiere dove la presenza dei circoli privati che propongono forme di ristorazione è di gran lunga la più alta in percentuale, rispetto a qualsiasi altra zona della

città. Dietro a queste attività lei sa bene come possano nascondersi diversificate forme di <abuso (evasione fiscale, concorrenza sleale e altro di contorno....). Per assicurarne il controllo il Municipio fa o potrebbe fare di più?

Ad inizio anno abbiamo emanato una specifica direttiva al Comandante della Polizia Locale per potenziare il controllo di tutte le attività commerciali di San Lorenzo, in particolare sulla regolarità delle licenze amministrative, dell'occupazione del suolo pubblico e del rispetto degli orari di apertura e chiusura. Le attività di controllo, che sono già partite, riguardano gli esercizi di vicinato, alimentari e non, gallerie d'arte e librerie con attività di somministrazione, laboratori artigianali di qualsiasi genere, bar e ristoranti, anche per gli esercizi con attività di somministrazione congiunta all'intrattenimento e svago, attività di vendita di alimenti e bevande ai soci dei circoli culturali. L'obiettivo è quello di far rispettare le regole e di avere una fotografia esatta del comportamento delle singole attività, che solo a San Lorenzo sono circa 400. Il controllo riguarderà anche la verifica da parte della Guardia di Finanza.

Nello stesso quartiere i fenomeni legati alla "movida" si riverberano per la diffusa presenza di minimarket, all'interno dei quali è facilissimo rifornirsi di alcol, per di più a basso costo il testo della delibera di Giunta approvata in Campidoglio per tutelare la Città Storica e frenare il fenomeno la convince?

No. Non mi convince affatto. Il nostro Municipio resta fuori dal perimetro sostanzialmente individuato dalla delibera, che riguarda solo il centro storico tutelato dall'Unesco. È inaccettabile che l'Amministrazione Capitolina "centrale" ancora stenti nel prendere atto cdi come il concetto di centro storico come unico luogo da tutelare non sia più sufficiente. Ci sono interi quartieri della città, come San Lorenzo e anche piazza Bologna, che vanno tutelati al pari del centro. Bisogna parlare di Città Storica e non più solo di centro storico e pensare che, i quartieri di Roma cresciuti tra

Su "San Lorenzo" è stata emanata una direttiva a contrasto degli abusi che fanno venir meno i principi della sana concorrenza commerciale



la fine dell'Ottocento e gli inizi del secolo scorso vanno salvaguardati con gli stessi strumenti che tutelano oggi il centro storico di Roma.

Le zone prossime a piazza Bologna ed al Policlinico di viale Regina Elena sono aggredite da forme abusive di ambulantomato che, nel primo caso, oscurano le vetrine dei negozi. Il M5S in altri quartieri ha avviato processi di ricollocazione delle postazioni in contrasto con il codice della strada. Voi farete altrettanto?

Stiamo lavorando su una proposta di delibera per ricollocare le postazioni fisse e a rotazione presenti a via Ravenna e in viale Regina Elena. Abbiamo alcune proposte, ma stiamo cercando di riservare agli operatori più ipotesi. Ci sono intere famiglie che vivono di questo lavoro e non vo-

gliamo agire in maniera unilaterale. Detto questo penso che ci siano luoghi del territorio che oggettivamente non possono sostenere quel livello di presenza di ambulantomato e quindi vanno liberate. Nello stesso provvedimento inseriremo anche la segnaletica orizzontale dello spazio autorizzato per l'occupazione del suolo pubblico. Sarà un modo questo per dissuadere chichessia da ogni forma di abuso. Chiederemo alle organizzazioni sindacali di aiutarci nel controllo del rispetto delle regole e vogliamo per via Ravenna, una volta liberata, avviare un progetto di riqualificazione, col contributo dei commercianti che già si sono resi disponibili per far sì che migliori il decoro e l'arredo stradale.

Antonello Giuffrida

Che avesse il piglio della leader lo aveva dimostrato, da ispirata playmaker, trascinando verso tante vittorie la squadre locali di pallacanestro (Stelle Marine e Alfa Omega). Ora da presidente del X° Municipio dovrà dimostrare, su tutt'altro campo, di avvicinarsi ai medesimi risultati. Un compito più che arduo, visto che dovrà contribuire a far risollevarle le sorti di quella Ostia, infangata negli anni recenti da troppi fatti da cronaca nera.

Presidente Di Pillo, il nostro lettore-tipo è quello che ogni mattina alza la saracinesca e, per mandare avanti il bar o il ristorante, vorrebbe che il marciapiede e la strada di fronte si presentassero come una sorta di invogliante biglietto da visita, utile ad attrarre clienti verso il proprio locale. In queste ultime settimane la neve ed il ghiaccio prima, la pioggia persistente dopo, hanno finito con il devastare definitivamente le strade, disseminandole di buche. A loro ed agli altri cittadini del suo Municipio, cosa si sente di dire o promettere?

Che per risolvere in maniera soddisfacente il problema dovremo continuare a seguire il percorso "virtuoso" che mai era stato intrapreso in passato. Quello di bandire gare d'appalto trasparenti e verificare, nell'immediato, che il lavoro delle ditte vincitrici venga eseguito a "regola d'arte". Noi abbiamo fatto partire due appalti, per quasi 700mila euro l'uno, ma abbiamo fatto un calcolo, secondo il quale, di euro ce ne sarebbero voluti e ce ne vorrebbero almeno 20 milioni, per vedere sistemate tutte le strade del litorale e dell'entroterra. Bisognerà avere pazienza. Mi

Ostia, ma anche il suo entroterra

"Ripartire rilanciando anche l'originaria vocazione turistica"



Giuliana De Pillo

Intervista al Presidente del X° Municipio GIULIANA DE PILLO

lasci dire che intanto abbiamo già ottenuto grossi risultati sul sistema di raccolta dei rifiuti. Gli stessi commercianti si saranno accorti di come la situazione sia nettamente migliorata rispetto ad un paio d'anni fa, non solo a

partire dalla totale sostituzione dei cassonetti, grazie alle risorse in più messe a disposizione dal Campidoglio.

Siamo partiti con questa iniziale domanda proprio perché, chi

vive quotidianamente la realtà di Ostia, sa quanto il commercio ed il turismo possano contribuire a renderla più appetibile a chi viene da fuori

Proprio per questo nella mia squadra c'è un Assessore che, unico a livello di organi politici municipali, ha ricevuto entrambe le deleghe. Per ora ci si è dovuti occupare soprattutto di commercio svolto su aree pubbliche. Abbiamo appena votato la delibera attraverso la quale saranno delocalizzate sullo square di via della Paranzella le bancarelle di via Orazio dello Sbirro, liberando il marciapiede

ordinaria nei tre mercati coperti del territorio. Ora potremo rivolgere l'attenzione verso le questioni sollevate da chi esercita l'attività nei negozi e vorrebbe appunto che Ostia tornasse ai

trasformerà in isola completamente pedonale. Una volta che da Roma arriverà il via libera potremo finalmente affrontare le criticità emerse dal confronto con le rappresentanze degli eser-

Pieno sostegno alle idee provenienti dalle categorie produttive purché siano compatibili con la nostra realtà territoriale



dal degrado e dai rischi alla sicurezza di chi, sino ad oggi, era costretto a superare ostacoli d'ogni tipo, per attraversarlo. Poi abbiamo sempre beneficiato di risorse messe a disposizione dal bilancio comunale, per avviare le gare d'appalto per circa 400mila euro, utili ad eseguire interventi di manutenzione stra-

livelli di un tempo, cercando anche di rilanciarla dal punto di vista dell'offerta turistica. Il Consiglio Municipale ha appena votato un documento che ha visto entrare in condivisione anche gli schieramenti dell'opposizione: tutta l'area appena circostante piazza Anco Marzio, da zona già a traffico limitato, si

centi. L'obiettivo quello di fare in modo che il nostro piccolo Centro storico, senza venir meno alle esigenze di decoro, possa prendere definitivamente le sembianze di uno spazio ancora più invitante, da mettere a disposizione della comunità e dei turisti venuti da fuori.

Avete avuto già modo di confrontarvi con le Associazioni di categoria e con quelle di "strada"....

Ci muoveremo sempre per ascoltare suggerimenti e proposte, tenendo ben presente anche l'interesse dei residenti laddove, sappiamo, possono emergere conflittualità. Comunque le porte del Municipio sono aperte a tutti. A questo proposito i commercianti di via delle Baleniere si sono proposti per essere aiutati nell'organizzazione di un evento nel mese di Maggio. Vedremo quanto possibile di collaborare. Certo vorremmo anche guardare all'entroterra, in passato troppo spesso dimenticato, per cercare di trovare soluzioni volte al rilancio del tessuto commerciale e turistico, vedi Ostia Antica e non solo.

*A fianco l'immagine in bianco e nero di una giovane
Giuliana Di Pillo.*

*In basso (seconda a sinistra)
assieme ad altre vecchie glorie delle
"Stelle Marine"
in occasione del cinquantesimo
anniversario della società.*



L'Amministrazione, di suo, non ritiene che l'organizzazione di eventi possa in una qualche maniera favorire il ritorno di Ostia ai livelli da "cartolina" anni '60, quando appunto non solo i romani la invadevano d'estate e nei fine settimana?

Ha anticipato quello che le stavo per dire. Siamo partiti, a titolo sperimentale, lo scorso 14 febbraio per la ricorrenza di San Valentino, proponendo la "Notte degli Innamorati" e cercando di coinvolgere soprattutto gli stessi esercenti prossimi all'area di piazza Anco Marzio. A breve annunceremo ufficialmente l'evento dedicato all'Alimentazione Sostenibile. Tre giorni da dedicare al cibo garantito della filiera corta. Che veda protagoniste tutte le piccole categorie imprenditoriali del territorio, da chi vive di pesca a chi porta avanti l'azienda agricola, dai laboratori artigianali che producono in proprio pane, dolci e gelati, utilizzando materie prime naturali e che hanno a che fare con ingredienti essi stessi a km "0", per finire con gli esercenti che li utilizzano in cucina nella loro attività di ristorazione. In tutto questo cercheremo di rendere partecipi le scuole e i ragazzi, interessandoli alla più sana educazione alimentare, al punto da coinvolgerli, nel modo più scherzoso, alla preparazione di cibi e pietanze esaltanti la produzione locale.

Su questa ci accomatiamo dalla presidente Di Pillo, facendole presente che la nostra rivista, per prima, racconterà dell'iniziativa ancora in divenire e magari, nel suo piccolo, contribuirà a far recapitare questo suo ultimo invito.

Antonello Giuffrida



Si cerca a fatica di uscire dall'impasse

Nuovo pit-stop sulle regole a tutela del tessuto commerciale nelle zone della Città Storica

Sull'ultimo numero ci avevamo scherzato un po' sopra con il titolo: "Sarà di pessima qualità la volta buona?"

Ricordiamo che nell'ultimo anno e mezzo per tutelare maggiormente la Città Storica dall'invasione del commercio "non" di qualità (mini-market, food "veloce" e merci varie non alimentari di scadente fattura) una prima delibera proposta dall'opposizione (consigliere Orlando Corsetti) era stata stoppata in sede di Commissione Commercio dalla maggioranza pentastellata e subito dopo l'assessore Meloni aveva fatto approvare in Giunta un altro testo, che era stato inviato anche ai municipi per loro eventuali suggerimenti e integrazioni, il tutto da far confluire nel parere della stessa Commissione, che l'avrebbe dovuto licenziare affidandolo infine all'approvazione dell'Assemblea Capitolina.

Ebbene quell'iter è stato anch'esso stoppato, il testo evidentemente rimodulato, perché non fosse oggetto di ricorso ai tribunali amministrativi e così nuovamente approvato questo febbraio dalla Giunta della Sin-

La Giunta Raggi rimodula il testo, che ora torna al vaglio dei Municipi e della competente Commissione, prima della approvazione in aula

daca Raggi. Ora nuovamente la trafila potrà riessere avviata (municipi, Commissione, Assemblea) ed orientativamente entro aprile la delibera

vendita al dettaglio, in tutti i rioni dell'area Unesco. Regole speciali, in linea aderente con la normativa nazionale di settore, che vietano



regolamentare dovrebbe essere finalmente approvata. Quello che è parso una sorta di *pit-stop* non è stato colto molto dalla stampa, la sua maggior parte tendente a minimizzare le mosse avviate, invero con un'enfasi di troppo, dalla squadra del Campidoglio. Comunque entro la primavera gli uffici capitolini avranno uno strumento definito per restituire parte del decoro al commercio cittadino e alle aree di pregio della capitale, premiando legalità, qualità ed eccellenza.

Inizialmente stop di 3 anni all'apertura di nuove attività di vicinato alimentare, sia artigianali che di

l'apertura di nuove attività diverse da quelle tutelate, con un'ulteriore interdizione per rosticcerie, friggitorie e laboratori per la vendita di *kebab*, lavanderie *self-service*, vendita con apparecchi automatici, "compro-oro" e centri-massaggi.

Lo scopo evidente sarà quello di porre un freno al proliferare di minimarket e affini, che in questi anni hanno causato disagi ai residenti, danneggiando l'immagine stessa della città. Un provvedimento studiato ad hoc per riequilibrare i settori merceologici, incentivare iniziative commerciali di qualità e valorizzare le attività storiche nelle vie centrali ad elevata frequentazione turistica.

Ultimamente la politica e i suoi ragionamenti si vanno insinuando con sempre più invadenza nelle chiacchierate al bar, quasi facendo concorrenza a quello che un tempo era il tempo dedicato al calcio ed alle partite del giorno prima. Solo che il nostro futuro e quello delle nostre imprese commerciali è assolutamente legato alle scelte che il Governo e le istituzioni regionali e comunali fanno non sempre confrontandosi con le categorie. Ci scusi allora il lettore se, nella strana situazione che stiamo vivendo, proviamo a dire anche la nostra.

Post Elezioni 2018

Scusate se anche noi ci azzardiamo qui (oltre che al bar) a parlare di politica



questa o quella categoria di cittadini e, a parte i riferimenti agli abbassamenti delle tasse, erano prive di qualsiasi ricetta seria per far ripartire l'economia e le PMI, da sempre vero motore della produzione di ricchezza ed occupazione in Italia.

Quindi non ci dobbiamo stupire, visto il buongiorno, di come il "mattino" post *election day* sia tutt'altro che limpido e sereno...

Il voto poi spezza ancor di più l'Italia in due, vista la distribuzione dei votanti, con il nord schierato con la coalizione di centrodestra e il sud appannaggio del Movimento 5

E allora analizzando l'ultima tornata elettorale, a noi appare evidente che la situazione Italiana per quanto riguarda la Politica e quindi l'Economia del nostro Paese non solo è ben lontana dall'uscire dal tunnel in cui si è cacciata negli ultimi anni ma, al contrario, rischia di precipitare sempre di più in un pozzo senza fondo, trascinandoci tutti a presso. Già da come è stata pensata la legge elettorale le avvisaglie di come sarebbe andata a finire non erano incoraggianti, i programmi elettorali poi, senza distinzione di collocamento (destra, centro, sinistra) non parlavano d'altro che di promesse economiche a



*Sopra il candidato
premier
del Movimento 5 Stelle,
Luigi Di Maio.
A fianco il segretario
della Lega,
Matteo Salvini.*

Stelle. Qua e là un po' di Pd e quel che resta dello schieramento di sinistra. Lo spettro dell'ingovernabilità è così consistente da essere quasi un corpo solido, tant'è che all'indomani del voto i numeri ufficiali danno un dato incontrovertibile: nessuno dei partiti e/o delle coalizioni ha raggiunto la maggioranza numerica per sostenere un Governo. Poco male si direbbe, visto che il nostro sistema costituzionale favorisce la ricerca della maggioranza di Governo in Parlamento.

Nella prima Repubblica il Presidente della stessa dopo un giro di consultazioni, dava l'incarico ad un esponente del Partito che aveva preso il maggior numero di voti e poi nascevano le più spurie maggioranze con la condizionale del così detto arco costituzionale.

Lo spettro dell'ingovernabilità è così consistente da essere quasi un corpo solido ed a pagarne lo scotto rischiano d'essere coloro che si sforzano quotidianamente di portare avanti la loro piccola impresa

Questi vedeva l'esclusione del Movimento Sociale di Almirante a destra e dei Comunisti a sinistra anche se si parlava di compromesso storico per l'inciucio che di fatto era in ogni manifestazione dello Stato tra la Dc ed il Pci, a partire dal Cda della Rai che era così composto: 40% Dc, 40% Pci, 10% Psi ed il rimanente tra Psdi, Pri e Pli.

Nelle vicende della seconda Re-

pubblica, abbiamo visto rovesciamenti di fronte ai danni di Berlusconi con la conseguente nascita di alleanze per il sostegno ai governi del ribaltone, di esclusiva titolarità parlamentare. Di una tale situazione ne fu vittima anche Prodi in favore del successivo governo D'Alema.

Quindi perché no? Perché non dovrebbe formarsi una maggioranza Parlamentare che esprima un bel governo anche in questo 2018? Perché siamo nel classico dilemma greco: un problema che ha due o tre soluzioni ma nessuna delle quali applicabile. Mi spiego meglio.

Incarico a Salvini o a Di Maio, tutti e due privi dei numeri necessari in Parlamento, presumerebbe una consultazione da parte del Presi-

per decidere chi sarebbe Premier fra Di Maio e Salvini, figuriamoci il resto.

Allora cosa resta? Resta la possibilità di un governo di transizione, un Governo del Presidente che abbia dietro l'intesa atta a sfornare una legge elettorale seria che possa dotare il Partito o la Coalizione più votata dell'aiutino di una buona fetta di parlamentari che non la pensano come loro e tale da rimediare i numeri per esprimere sostenere il Premier ed il suo Governo.

Quindi? Quindi ci continua a guadagnare chi già da anni specula sul nostro caos istituzionale ed economico, facendo man bassa di Aziende (che poi chiude e delocalizza continuando a fregiarsi del marchio Made in Italy), *know how* italiano e dei nostri risparmi, in-



L'ex segretario del PD, Matteo Renzi

dente Mattarella che avesse come risultato larghe intese ma ciò è impossibile, oppure che l'uno riuscisse a portare via una ottantina di deputati e senatori dalle altre forze o che l'altro si accordasse con una parte del PD, il che farebbe probabilmente inorridire l'elettorato del M5S, della Lega e del PD. Terza ed impraticabile ipotesi, accordo Lega e 5 Stelle, impossibile anche solo

sorabilmente erosi dal logorio della perdita di potere d'acquisto dell'Euro rispetto al mercato interno. Speriamo che alla fine di tutto questo Ambaradam non si trovino solo le macerie di quella che un tempo era la bella Italia

Dario Del Buono



SERVIZI LUCE



SERVIZI GAS



SERVIZI ACQUA



Richiesta nuove utenze Acqua
Luce e Gas



Richiesta voltare, 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



Ultimo atto della Giunta uscente

In arrivo incentivi regionali per attività commerciali aventi almeno 50 anni di storia

La Giunta regionale del Lazio, all'ultima seduta utile prima delle elezioni, attraverso una sua delibera, ha approvato i requisiti per l'individuazione e il riconoscimento di locali, botteghe e attività storiche, ai fini dell'attivazione della sezione speciale del fondo rotativo – del valore di due milioni di euro – per il piccolo credito per la concessione di finanziamenti a tasso agevolato.

I destinatari delle misure di sostegno sono locali botteghe storiche, botteghe d'arte ed attività storiche (negozi e pubblici esercizi, artigianato, mercati, cinema, teatri, librerie e cartolibrerie) che siano ubicati sul territorio regionale e la cui attività sia documentabile con continuità da almeno 50 anni.

In particolari questi dovranno essere collocati in immobili di particolare valore storico-artistico e architettonico, attestato attraverso la produzione della dichiarazione di interesse culturale, in cui sia regolarmente svolta, in modo documentabile, continuativamente da almeno 50 anni, una medesima attività commerciale, artigianale, e appunto di pubblico esercizio.

Per quanto riguarda le botteghe d'arte al loro interno dovrà essersi regolarmente svolta, in modo documentabile, continuativamente da almeno 50 anni, un'attività di lavorazione manuale, non seriale, di creazione e produzione di opere di artigianato artistico, anche mediante l'impiego di tecniche di la-



Anche i titolari bar e ristoranti storici potranno concorrere per beneficiare del finanziamento

vorazione tipiche della tradizione regionale, ad opera del medesimo soggetto, dei suoi discendenti, eredi o aventi causa.

Per le attività storiche, invece, queste devono essere svolte, in modo documentabile, continuativamente

sempre da almeno 50 anni, negli stessi locali, dal medesimo soggetto, dai suoi discendenti, eredi o aventi causa senza alcuna variazione di tipologia merceologica o di somministrazione. In caso di società la continuità in capo al medesimo soggetto, discendenti, eredi o aventi causa verrà verificata con riferimento ai soci illimitatamente responsabili per le società di persone e ai soci di maggioranza per le società di capitali.

Il bando attraverso il quale verranno messi a disposizione gli incentivi sarà reclamizzato anche attraverso la nostra rivista in maniera tale da poter coinvolgere gli esercenti che rientrassero nei parametri indicati dalla delibera.

Noleggio operativo di beni strumentali

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

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



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



è partner ufficiale di:

AEPER

Associazione esercenti pubblici esercizi di Roma



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

Alcuni esempi

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

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

Alcuni vantaggi

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

i prezzi riportati si intendono IVA esclusa, sono da considerarsi indicativi e possono essere soggetti a minime variazioni
Istruttoria € 75,00 + IVA
proposta soggetta all'approvazione della finanziaria

contattaci allo 02 922.70.551



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

www.noloend.it
info@noloend.it

Beer&food, purch  di qualit . Questo uno dei binomi magici ai quali evidentemente si riferiva il direttore di IEG, Patrizia Cecchi, a proposito di happening organizzati alla Fiera di Rimini, durante le interviste ospitate sugli ultimi due numeri della rivista. Una kermesse che a febbraio ha fatto da staffetta al Sigep per raccontare come il cibo di qualit  possa sposare l'eccellenza birraria, e dove la produzione italiana di birre artigianali e speciali, vera e propria valorizzazione dei territori d'origine, possa far incontrare con successo gli operatori professionali con i suoi pi  incalliti consumatori.

Nel mentre tutto questo avveniva contemporaneamente, Unioncamere certificava proprio l'escalation di un fenomeno che anche nel nostro paese sta prendendo piede, quello della produzione artigianale della bevanda in questione. Bionda, scura, non filtrata, doppio malto, fruttata o amarognola. Per ogni pasto, palato, umore ed esigenza una birra diversa. Dove gli italiani decidono sempre pi  di prepararsela in proprio non solo per appa-

La tendenza ad abbinarla al cibo di qualit 

gare la propria sete. A dispetto del peso delle accise e della concorrenza dei grandi produttori internazionali, l'universo della birra in Italia negli ultimi cinque anni si   espanso a velocit  crescente e, con esso, il numero delle aziende produttrici e degli addetti. Se nel 2012, lungo lo stivale erano solo 286 le imprese che operavano nella fabbricazione della birra, alla fine dello scorso anno all'appello hanno risposto invece ben 693 imprese. Un vero e proprio balzo che, in un lustro, ha visto moltiplicarsi di una volta e mezzo la costellazione dei

Fenomeno in crescita esponenziale

Birra.... aumenta sempre pi  la voglia di farsela in proprio



“maghi” del luppolo e ad allargare il numero degli addetti totali del settore a circa 4mila unit .

In termini assoluti, il fenomeno vede sono le grandi citt  come Milano (26), Torino (25) e Roma (21) guidare la graduatoria per il maggior numero di imprese impegnate nella produzione di birra. A seguire si affacciano citt  medio-grandi del Nord come Trento (17) e la coppia Bergamo-Brescia (16). Oltre a Salerno (quarta in graduatoria con 19 realt ), solo Bari   tra le province del Sud che si fa spazio nella top-ten con 15 imprese. A livello regio-

nale, la classifica dei primi tre posti vede al vertice la Lombardia (105 imprese), seguita dal Piemonte (62) e dal Veneto (56). Osservando la crescita nel periodo considerato, i dati mostrano invece una rincorsa delle regioni del Mezzogiorno su quelle del Nord. L'aumento pi  marcato (+4 volte) si registra infatti in Molise, dove le imprese del settore sono passate da 2 a 10 in cinque anni. A seguire la Basilicata, dove oggi i produttori di birra sono 3 volte pi  numerosi rispetto al 2012 (da 3 a 12) e la Sicilia, passati da 10 a 38.

LA PROTESTA DEGLI ESERCENTI

Contro il degrado e per contribuire ad una maggiore valorizzazione del territorio

DALLA PROTESTA ALLA PROPOSTA:

Riscoperta della dimensione pedonale della via, unita a una passeggiata archeologica per riscoprire la storia millenaria di Roma attraverso le pendii veri del Colle Oppio. Doppio ordine di sedute per facilitare la visuale del visitatore nella contemplazione dei ruderi archeologici.

Un giorno qualunque in via di San Giovanni in Laterano, a pochi passi dal Colosseo e da Colle Oppio. Questa la situazione di degrado che si presenta ai nostri occhi. Abbiamo incontrato diversi esercenti, esasperati per la situazione e per le difficoltà con cui devono quotidianamente affrontare la loro attività. C'è chi è stato multato, chi è stato costretto a licenziare i dipendenti...

E sono loro stessi a segnalare i par-



La proposta degli Esercenti. Come si dovrebbe presentare via di San Giovanni in Laterano

cheggi selvaggi, le strade dissestate, i disservizi. C'è anche la fermata del tram di ultima generazione, ma il mezzo transita e ferma a troppa distanza dal marciapiede. Un normodotato ha difficoltà a salire; figuriamoci un passeggero anziano con mobilità ridotta o con le stampelle. Una persona in carrozzina deve proprio rinunciare.

Esercenti che protestano non solo per far valere i propri diritti, ma soprattutto perché credono di dover fare qualcosa per riportare decoro nel loro territorio, che ascoltano i commenti dei turisti e desiderano restituire dignità all'intera comunità, garantendo loro un più elevato standard di vivibilità, tra iniziativa pubblica e impulso privato.



Lo stato di degrado delle nostre strade. Non solo buche: asfalto dissestato



Come si presenta il sabato mattina via di san Giovanni in Laterano. Il problema sono i tavolini? Oppure il parcheggio selvaggio?



Eccessiva distanza dal marciapiede al tram. Una persona con mobilità ridotta avrebbe serie difficoltà a salire sul mezzo. Impossibile per una carrozzina

GUARDA IL NOSTRO VIDEO REPORTAGES SUL BLOG

www.protestapubbliciesercizi.it

Fai sentire la tua voce.

Se vuoi inviare la tua protesta o raccontarti in un video, contatta la nostra Associazione
allo 06 57288790 oppure scrivi ad esercenti@libero.it

Il regolamento UE n. 1169/11 relativo alle informazioni obbligatorie da fornire ai consumatori sui prodotti alimentari è in vigore nella UE dal 13 dicembre 2014 e ridefinisce l'etichettatura di tutti gli alimenti. Lo scorso 8 febbraio è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale il decreto legislativo 231/17, con cui lo Stato Italiano ha fissato le sanzioni per la mancata ottemperanza al regolamento europeo suddetto armonizzando le leggi italiane alle europee ed abolendo le leggi nazionali "doppie".

Tale decreto legislativo manda di fatto in pensione il vecchio D. Lgs 109/92.

I nuovi punti cardine sono la responsabilità di colui che produce o mette in commercio i prodotti (OSA) e gli obblighi che esso ha (ad esempio) nella corretta denominazione dell'alimento, l'elenco degli ingredienti e della sottolineatura di ogni eventuale allergene contenuto nell'alimento stesso. Questi elementi, assieme agli altri obbligatori, devono essere indicati in lingua italiana ed in caratteri idonei.

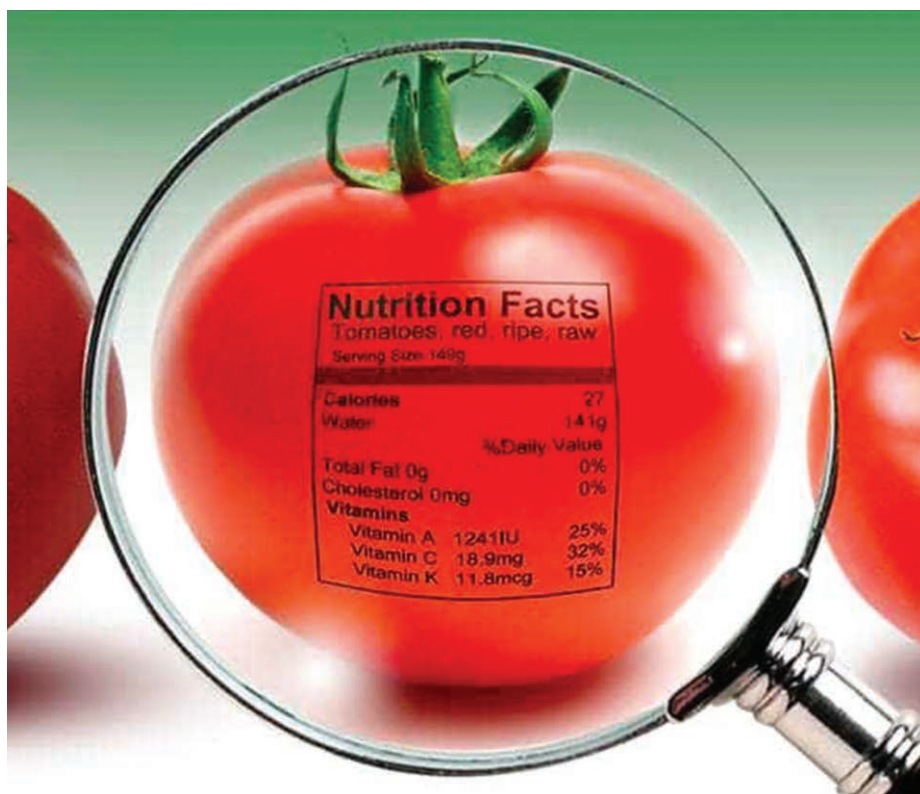
Entrando in alcuni specifici aspetti del decreto sanzionatorio si vede,

Gli esercenti dovranno prestare massimo scrupolo nell'elencare gli ingredienti degli alimenti somministrati ed evidenziare la presenza di eventuali allergeni

ad esempio, che per i prodotti non preimballati venduti gli ingredienti dovranno riportare le seguenti indicazioni minime: la denomina-

Dal prossimo 9 maggio

Cambiano le regole sull'etichettatura



zione dell'alimento; l'elenco degli ingredienti salvo i casi di esenzione disposti dal regolamento; le modalità di conservazione per i prodotti alimentari rapidamente deperibili; la data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno; il titolo alcolome-

trico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2 per cento in volume; la percentuale di glassatura,

per i prodotti congelati glassati. Le acque idonee al consumo umano non preimballate dovranno riportare una specifica dicitura anche in caso di aggiunta di anidride carbonica.

Il quadro sanzionatorio amministrativo stabilito dal D. Lgs. 231/17 va dai 500 ai 40.000 € a seconda dell'infrazione riscontrata.

Nelle aziende che vendono prodotti confezionati da menzionare la vendita di prodotto con data di scadenza superata (5.000-40.000 €). Nel caso di aziende che, pur obbligate, omettano il numero di lotto la sanzione prevista è di 3.000-24.000 €. Gli alimenti non possono essere posti in vendita privi dell'indicazione del lotto di

appartenenza in etichetta, a meno che in etichetta non siano presenti il termine minimo di conservazione o la data di scadenza.

Aziende che preparano pasti o cibi per la collettività (es. ristoranti, mense, ospedali, gastronomie ecc.) sono punibili con sanzioni da 3.000 a 24.000 per assenza di evidenziazione degli allergeni sul cartello, menù o altro sistema equivalente di informazione alla clientela. Il Decreto 231/2017 ribadisce l'obbligatorietà dell'indicazione degli allergeni che dovrà essere fornita prima che l'alimento sia servito al consumatore finale e dovrà altresì essere apposta sul menù o sul registro o su apposito cartello od altro sistema equivalente – anche digitale da tenere ben visibile alla clientela.

Il decreto sarà operativo dal 09/05/2018, entro tale data tutte le attività alimentari dovranno ottemperare a quanto previsto dal Reg.

UE 1169/11 con la redazione di corrette etichette, libro ingredienti e di quanto necessario. Si raccomanda quindi di adeguarsi in tempo al fine di evitare sanzioni amministrative avvalendosi di esperti competenti in materia di

etichettatura ed evitando il fai da te. Gli uffici dell'AEPER sono naturalmente a disposizione per chiarimenti e preventivi.



Donne e impresa, binomio forte e vincente

Dati della Camera di Commercio di Roma

Donne e impresa, un binomio forte e vincente. A Roma e provincia, al 31 dicembre 2017, sono state registrate 100.424 imprese femminili, pari al 20,4% del totale delle imprese romane. Le imprese femminili della Capitale rappresentano il 7,5% del totale femminile nazionale. Roma è la prima provincia italiana per numero di imprese femminili, l'unica ad avere oltre 100mila imprese femminili. Nel 2017 le imprese femminili sono aumentate di 1.829 unità, pari a un tasso di variazione del +1,9%, un valore più che doppio rispetto alla variazione delle imprese femminili italiane (+0,7%). Un valore superiore anche rispetto a quello della variazione totale del numero delle



imprese romane (+1,2%). Il settore con il più alto numero di imprese femminili è quello del "Commercio" con 28.854 imprese pari al 32,9% del totale delle imprese in rosa. Segue il settore delle "Attività dei servizi di alloggio e di ristora-

zione" con 9.962 imprese pari all'11,4% del totale. In questi anni la crescita della componente imprenditoriale femminile è stata forte e costante. Dal 2014, infatti, le imprese femminili di Roma sono aumentate del 5,9% (media Italia +2,3%). Una crescita che è stata superiore rispetto a quella totale del sistema imprenditoriale (+4,2%). Nel Lazio, al 31 dicembre 2017, le imprese femminili registrate sono 143.258, pari al 22% del totale delle imprese regionali. Le imprese femminili del Lazio rappresentano il 10,8% del totale femminile nazionale. Dal 2014 le imprese femminili nel Lazio sono aumentate del 4,8% (media Italia +2,3%). Una crescita che ha interessato tutte le province regionali.

Politica e mercato food

Editoriale



Pier Giorgio Tupini

La comunicazione, nell'ampio settore agroalimentare indica le sfide e le opportunità per il futuro, formula orientamenti e indica ulteriori vie da esplorare. Al fine di rendere più flessibili e puntuali le indicazioni della comunicazione e affinarne i concetti sull'affrontare le sfide chiave della garanzia di un equo tenore di vita per gli agricoltori, della protezione dell'ambiente e della lotta contro i cambiamenti climatici il 2 febbraio 2017 la Commissione europea, con un ampio gruppo di portatori d'interessi e di co-legislatori, ha indetto una consultazione sul futuro della politica agricola comune (PAC), per definire in che modo l'attuale politica possa semplificare e modernizzare i processi produttivi nel settore agricolo. La FAO ha posto l'accento sul miliardo di persone denutrito (il 13,4% del pianeta) che vive prevalentemente nelle regioni agricole, ma al quale si contrasta un miliardo d'individui obesi o in sovrappeso, concentrati soprattutto nei Paesi sviluppati. Negli ultimi anni la diminuzione della produttività agricola in alcune aree del pianeta, connessa a fenomeni naturali quali l'inaridimento del suolo, la scarsità delle risorse idriche e gli effetti del cambiamento climatico hanno aggravato la situazione. Per di più, il fenomeno del *land grabbing* dal sapore di neo-colonialismo (*accaparramento di terre*), che riguarda oltre 80 milioni di ettari di superfici coltivate, causa una progressiva e veloce evoluzione dell'alimentazione, del cibo e delle dinamiche del mercato food, modificando, purtroppo rapidamente, anche le abitudini dei consumatori.

Nei prossimi decenni non sarà solo la crescita demografica a promuovere l'aumento della domanda di prodotti alimentari, ma soprattutto l'aumento del reddito nei paesi in via di sviluppo, che comporterà un maggior consumo pro-capite

di cibi ad alto contenuto calorico e proteico. Per contenere i conseguenti squilibri ecologici definiti *"transizione alimentare"*, ossia *l'evolversi della dieta in funzione di fattori socio-economici, epidemiologici e demografici* è necessario un approccio essenzialmente "politico" sul tema dell'alimentazione, che prenda in considerazione le disuguaglianze geografiche, socio-economiche e di genere con l'obiettivo di difendere la biodiversità, oggi in grave pericolo. Ogni giorno, infatti, scompaiono 50 specie viventi, anche per la responsabilità di un'agricoltura spinta verso la monocoltura, l'uso di sementi trattati, di concimi e di antiparassitari.

Per difendersi dalla perdita della "biodiversità", sinonimo di ricchezza, di varietà, di coesistenza di svariate forme di vita selezionate nel corso dei millenni, è indispensabile sorreggere politicamente *"la sostenibilità ambientale, la sostenibilità nutrizionale alimentare e la sostenibilità della pressione migratoria"* che costituiscono i tre vertici dell'odierno triangolo politico-istituzionale. Si assiste, però a comportamenti socio-politici contrastanti, ad esempio Trump è disposto a rinunciare alla sostenibilità ambientale per non porre in pericolo le altre due, mentre per la Cina la sostenibilità della pressione migratoria non costituisce una priorità nell'agenda politica. L'Unione Europea, dal canto suo, persegue da anni, non senza difficoltà e contraddizioni interne, l'ambizioso progetto di tenere insieme, in mutuo bilanciamento, i tre tipi di sostenibilità, ma il mercato del cibo è ben lontano da quel modello di concorrenza perfetta enunciato dalla scuola di una sana politica economica.

Infatti, la concentrazione della produzione agricola attuata dai sei giganti agrochimici (Bayer, Monsanto, Du Pont, Dow, ChemicalCina, Syn-

genta) in procinto di fondersi in tre super-corporation (*Dow-Dupont, Bayer Montesanto e Chem-Cina-Sygenta*), preoccupa i consumatori e i contadini come rischio grave sul lato dell'offerta, per la libertà delle istituzioni democratiche e del bene comune dei cittadini. Si aggiunga che, l'espandersi degli arbitrati internazionali che consentono alle imprese la facoltà di citare in giudizio i governi nazionali e l'implemento di azioni legali contro provvedimenti ritenuti contrari alla libera concorrenza, agevolano la concentrazione sul lato dell'offerta, mettendo a repentaglio la libertà delle istituzioni democratiche di perseguire il bene comune dei cittadini. Inoltre, è vivo il problema della produzione di piante Ogm che nel mondo è concentrata in 10 Paesi industrializzati, con il 95% dei 180 milioni di ettari di superfici coltivate a transgenico (*dati 2016*), mentre altri 19 Paesi producono il restante 5%. Tra questi ultimi vi sono 8 Paesi europei - Germania, Polonia, Portogallo, Repubblica Ceca, Slovacchia, Romania, Spagna e Svezia - che nel 2010 hanno impiegato sementi Ogm per un totale di circa 100.000 ettari.

La politica agricola europea ha consentito all'UE di essere il primo esportatore agroalimentare a livello mondiale, sostenuta dall'eccezionale patrimonio culinario, dalla qualità dei prodotti alimentari e dalla professionalità degli operatori di settore, consentendole di guardare con estremo interesse alle nuove biotecnologie, come dimostrano le politiche d'incentivazione della *knowledge based economy* adottate nel corso dell'ultimo decennio, nonché dal disegno strategico che pone grande attenzione al *biotech* futuro

delle biotecnologie, inserendolo nell'elenco delle priorità globali quali l'accesso al cibo, longevità, benessere e alimentazione sostenibile. I cambiamenti climatici, l'inquinamento, le specie aliene, la perdita e la frammentazione degli habitat sono tra le cause principali, poiché possono alterare o amplificare in modo irreversibile i delicati equilibri del nostro ecosistema, con danni intuibili sulle risorse naturali che continueranno a colpire l'agricoltura e la produzione alimentare. Non mancano proposte per migliorare le condizioni del settore agricolo di seguito elencate:

- ♦ incoraggiare l'utilizzo di tecnologie moderne (*in particolare quelle digitali*) e garantire maggiore trasparenza del mercato e sicurezza,
- ♦ incoraggiare i giovani a diventare agricoltori,
- ♦ rispondere ai cittadini sulla produzione agricola sostenibile, salute, alimentazione, abbattimento degli sprechi alimentari e benessere degli animali,
- ♦ ricercare azioni coerenti in linea con la dimensione globale della PAC tra le politiche, in particolare in materia di commercio, migrazione e sviluppo sostenibile,
- ♦ creare una piattaforma a livello dell'UE sulla gestione del rischio dall'incertezza dovuta ai cambiamenti climatici e alla volatilità del mercato.

La reazione spontanea, ben accolta dai consumatori e dai produttori locali, in un contesto che presenta un'opinione pubblica complessivamente contraria all'adozione di biotecnologie di carattere transgenico in campo agroalimentare, seppure recentemente ne sia stata esclusa la nocività per la salute dell'uomo, è lo sviluppo dei mercati contadini, la vendita diretta, le esperienze di *"community-supported agriculture"* – iniziative non solo per difendere la libertà di scelta, ma anche per investire sul capitale sociale. Considerato che oggi l'80% degli over 65 è affetto da almeno una patologia cronica e il 50% affetto da due o più malattie, l'Unione europea guarda con estremo interesse alle nuove biotecnologie, nella visione socio-sanitaria che l'adozione di uno stile di vita sano si traduca in una migliore aspettativa di speranza





1953-2018



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.

di vita in salute. Si stima che in Italia la spesa sostenuta ogni anno in terapie e cure per patologie cardiovascolari, diabete e tumori sia di 40 miliardi di Euro, pari a circa 700 euro a testa, mentre negli Usa oltre 700 miliardi di dollari.

Per far fronte alle gravi problematiche rappresentate, una delle più grandi sfide del 21° secolo, si auspica che le PAC future (*politica agricola comune*) mostrino ambizioni più alte per quanto riguarda l'efficienza delle risorse, la protezione dell'ambiente e le azioni per il clima.

il nostro pianeta è diviso in numerose e differenti culture che nelle loro tradizioni custodiscono i segreti e le procedure delle antiche ricette culinarie e ancora oggi, fortunatamente, l'alimentazione nel mondo m'ancora un meraviglioso mosaico di colori, profumi, sapori e tradizioni che costituiscono la quotidianità di ogni individuo.

La scoperta e il rispetto di queste tradizioni e di questi sapori, rappresentano per l'uomo un momento essenziale e riuscire a prendere il cibo più confacente da ogni popolo, è la giusta scelta per

Come l'Europa può contribuire a superare le disuguaglianze geografiche che influenzano la maniera di alimentarsi in tutto il pianeta

mangiare bene, in modo sano e con soddisfazione, ma soprattutto, per difendersi dalla standardizzazione industriale che non promette nulla di buono, compresa l'alternativa agli insetti come cibo, purtroppo vantata da alcuni cuochi italiani con piatti creati per la loro diffusione, invece di difendere, a qualsiasi costo, la tradizione culinaria italiana, quale patrimonio nazionale e d'interesse dell'umanità.

GIACON
arredidesign

SOLUZIONI D'ARREDO
PER LOCALI PUBBLICI

BAR | PASTICCERIE
GELATERIE | PANIFICI
RISTORANTI

Glacon Srl

Via Prenestina Antica, 167

00010 Galliciano nel Lazio (Roma)

Tel. +39.06.95462267 | Fax +39.06.9549213

www.glacon.it | info@glacon.it



Personalizza
il tuo spazio



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.



La Natura è una Storia dolcissima.

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

unigelitalia.com

800 833057

uni
gel **n.o.r.d.p.o.l**

Più che per i bambini il problema si pose per i grandi, le mamme in particolare, che dopo pensavano il gelato potesse far male ai figli, non facendo ancora sufficientemente caldo il 21 di marzo. Ma lo era ancora per qualche esercente abituato a far partire il laboratorio di gelateria non prima di aprile-maggio. Perché – ricordiamolo – fino a 30 anni fa, gustare gelato artigianale non rappresentava un’abitudine al consumo, e c’era sempre l’alternativa del prodotto industriale a soddisfare le voglie estemporanee dei più golosi. E poi a quei tempi non c’erano tutte quelle gelaterie che ci sono oggi e che, nel 90% dei casi, sono aperte tutto l’anno.

Tutta la premessa viene a sottolineare come, proprio in una città tra le meno calde della penisola, Torino, dall’anno scorso “Gelato a Primavera” è tornata a svolgersi nella sua originaria data, in puntuale coincidenza con l’equinozio. Un po’ come la Milano-Sanremo che, per ciclisti e appassionati, rappresenta il vero inizio della stagione. Ad organizzarla come fu per la prima volta, nel lontano 1987, il Comitato Gelatieri che ancora fa capo all’Ascom Confcommercio locale. 10 mila bambini, 30 scuole elementari (anche della provincia) e oltre una ventina di gelatieri saranno gli.... ingredienti dell’evento.

Sempre le stesse, le modalità di svolgimento. Nelle scuole elementari del Torinese che avevano aderito all’iniziativa verranno distribuite 20 mila cartoline che daranno la possibilità agli alunni di poter degustare gratuitamente e nell’arco di cinque giorni, l’ambito cono gelato. Alla conferenza stampa di presentazione, i presidenti, rispettivamente, dell’Ascom

21 marzo inizia la stagione “Gelato a Primavera”, a Torino si tiene sempre a rispettare la puntualità

Confcommercio, Maria Luisa Coppa, e del Comitato Gelatieri, Leonardo La Porta, hanno invitato i massimi dirigenti dell’Associazione Italiana Gelatieri, Vincenzo Pennestrì e Claudio Pica.

Festa del Gelato Artigianale e del latte fresco



21-25 marzo 2018

Gelato a Primavera

UN GELATO OMAGGIO A TUTTI I BAMBINI



TORINO BAR CREMERIA TORRE - corso Regio Parco, 28/A GAAF - via Giolitti, 16/D GELATERIA CAFFETTERIA L'ISOLA DI GIAVA - corso Regina Margherita, 264 GELATERIA LA COPPA D'ORO - corso Unione Sovietica, 523 GELATERIA LA TOSCA - via Cibrario, 50 GELATERIA MIRETTI - corso Matteotti, 5	GELATI D'ANTAN - via Nicola Fabrizi, 37/C GELODOC - corso Racconigi, 118 SICULO - via San Quintino, 31 MARA DEI BOSCHI - via Berthollet, 30/H PIÙ DI UN GELATO - via San Tommaso, 6 PIÙ DI UN GELATO - Galleria Subalpina, 32 SILVANO GELATI D'ALTRI TEMPI - via Nizza, 142
ALPIGNANO FARENHEIT 451 - via Cavour, 46 FAVRIA CREMERIA GELATERIA DEZZUTTO - via Bonaudo, 2 ORBASSANO GELATERIA GOLOSIA - via Montessori, 8 POIRINO AGRIGELATERIA SAN PÈ - Cascina San Pietro, 29/A	PROVINCIA DI TORINO RIVAROLO BUONO E SANO - corso Torino, 57 RIVOLI DOLCI IDEE - viale XXIV Maggio, 5 SAN MAURO T.S.E. CAFFETTERIA DEI PORTICI - via Martiri della Libertà, 104

Sponsor



Piccole storie di successo

Riccardo e il gelato, da semplice curiosità ad autentica passione



Riccardo Proni

Riccardo Proni nasce a Roma, ma attualmente vive e lavora a Cadiz in Spagna nella Gelateria La Dolce Vita e l'Associazione Italiana Gelatieri è lieta di presentare la sua storia che, malgrado sia caratterizzata dall'abbandono dell'Italia nel 2008 per la crisi che ha iniziato a colpire il commercio, rappresenta un esempio positivo per tutta la categoria. L'A.I.G. è inoltre lieta di sottolineare il suo orgoglio nel fare Gelateria Pura e Artigianale al 100%, con l'ambita intenzione di offrire alla clientela un prodotto naturale di alta qualità. Vediamola nel dettaglio, leggendo direttamente le sue parole.

Quando e come nasce la tua avventura nel mondo della gelateria?

Mi sono avvicinato al mondo del freddo grazie a mia sorella che, da dipendente in un bar gelateria vicino Roma (Aprilia), è passata a gestire un Bar Gelateria a Roma. Qui mia sorella ha visto la trasformazione della mia curiosità in passione per la produzione del gelato, al punto che ho cominciato a trascorrere sempre più tempo in laboratorio, coadiuvando lo staff di gelatieri nonché "rubando" con gli



L'esterno della gelateria

occhi quanti più segreti e trucchi del mestiere mi fosse possibile. La pratica e la passione però non erano sufficienti a trasformarmi in un gelatiere padrone del proprio mestiere, così ho cominciato a frequentare corsi base e corsi avanzati (a Roma alla Omab con i maestri Petrini e Colalucci; a Bologna alla Carpigiani University con la maestra Alice Vignoli; a Perugia all'Università dei Sapori

con i maestri Bettelli e Cappelletto) e a documentarmi grazie a testi specifici ("Il Gelato Artigianale" di Giovanni Preti, "Scienza e Tecnologia del Gelato Artigianale" di Luca Caviezel).

Nel 1998 mi sono trasferito a Rotterdam nei Paesi Bassi, dove viveva la mia attuale compagna, con la scusa di imparare la lingua olandese, sono andato a lavorare nella Gelateria "Ijsalon Capri", occupandomi per quasi un anno di frutta, sciroppi per sorbetti e pesatura per miscele; e alla Delifrance - azienda produttrice di prodotti da forno sur-

La Dolce Vita in Spagna dove l'artigiano italiano riesce sempre a farsi preferire

gelati che riforniva parte del Nord Europa – che mi ha dato la possibilità di fare stage di formazione sulle miscele con macchinari computerizzati.

Come e quando è nata l'idea di aprire una gelateria a Cadiz in Spagna?

Dopo un primo fallimentare tentativo di apertura nel 2002 - le cose non andarono come avrebbero dovuto, tanto che ho fatto ritorno in Italia a fine 2003 – nel 2008 ho deciso di trasferirmi definitivamente a Cadiz e aprire una gelateria artigianale con laboratorio. Due le motivazioni che governarono la mia scelta spagnola: conoscevo sicuramente già il posto, ma soprattutto perché in Italia nel 2008 la crisi complicava ancor di più la gestione della burocrazia e delle imposte. Cadiz invece mi ha permesso di aprire un laboratorio per la produzione del gelato a 30 metri dalla spiaggia e una piccola gelateria nel centro storico.

Aprire una gelateria a Cadiz, piccola località di mare che quando arriva l'estate si trasforma

Nel 2015 il proprietario ha venduto la palazzina che ospitava il locale del centro e il nuovo proprietario non mi ha rinnovato il contratto; costretto ad andare via dal centro dove le cose andavano molto bene, per forza di cose ho lasciato anche il laboratorio, con la speranza di trovare un nuovo locale dove fare sia laboratorio che vendita. Il destino però non era del mio stesso avviso, infatti la ricerca del locale "perfetto", quello attuale, avvenne solamente a metà luglio del 2017.



L'interno della gelateria con il manifesto dedicato al film "La Dolce Vita" di Federico Fellini

La gente del posto come ha accolto l'apertura della tua Gelateria?

Cadiz è una piccola città di poco più di 100mila abitanti che, nella stagione estiva, si trasforma in una meta turistica di tutto rilievo. La città possiede infatti un porto che da Aprile a Settembre vede approdare dalle 200 alle 300 navi da crociera, riversando

nella città portuale un flusso di turisti abbastanza notevole: gente proveniente da tutta la Spagna e turisti di tutto il mondo si danno appuntamento a Cadiz.

Per quanto riguarda la mia attività, il gelato italiano è abbastanza apprezzato specialmente dai turisti e i cittadini di Cadiz hanno iniziato ad apprezzarlo e, cosa più gradita, hanno cominciato a percepire la differenza con quello industriale o semilavorato. Il mio sforzo di lavorare un gelato di buona fattura, prodotto con materie prime di qualità, sta finalmente portando al ricono-

scimento e all'apprezzamento sperati.

Guardando il presente, fai parte dell'Associazione Italiana Gelatieri, qual è il valore aggiunto che pensi possa portare alla tua attività?

E tu, quale contributo pensi di poter dare?

L'Associazione Italiana Gelatieri per il suo triplice impegno di difesa, valorizzazione e promozione del gelato artigianale italiano nel mondo rappresenta un marchio, una garanzia e un attestato di qualità soprattutto per i maestri gelatieri all'estero come me. Per quanto concerne il mio contributo invece, la mia attuale posizione geografica mi mette nelle condizioni favorevoli di poter dare disponibilità nella creazione di nuovi contatti (Gelatieri e Sponsor) e nell'organizzazione di eventi che possano creare un filo diretto tra la Spagna e l'Italia. Sono entrato da poco a far parte dell'A.I.G., ma sono certo che si possano fare grandi cose insieme... W IL #gelatoartigianale, W IL #gelatoitaliano, W LA #qualità!

Roberta Tidona



BENVENUTI NEL MONDO OMAB

ARREDAMENTO GELATERIA



ARREDAMENTO PASTICCERIA



ARREDAMENTO BAR



TUTTO SU MISURA



ATTREZZATURE



CONSULENZA



POST VENDITA



FORMAZIONE



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.



Vedere i bambini che mangiano il tuo gelato è la coppa più bella che un gelatiere può vincere». Sono queste le prime parole di Paolo Costantini, titolare della gelateria "Il Gelatone" di Roma. E i suoi occhi lo confermano. Da 24 anni nel punto vendita nel cuore del Rione Monti, in via dei Serpenti, a due passi dal Colosseo e dai Fori Imperiali. Nella gelateria ci sono tante coppe vinte, come quella conquistata all'ultima edizione del Sigep per il gusto caffè.

Una passione, quella per il gelato, trasmessa dal nonno: Paolo si definisce nato in una macchina del gelato; scappava da scuola per venire qui, dove ha imparato l'importanza della qualità del prodotto, ma soprattutto il rapporto con le persone, il dialogo con tanti clienti abituali, alcuni dei quali decidono anche di pranzare con un gelato, informandosi sui gusti e sulla sua consistenza.

«E' un vero e proprio viaggio per i più piccoli – commenta Paolo – ma è fondamentale che anche le famiglie si avvicinino al lavoro del gelatiere e conoscano più da vicino il mestiere».

Al Gelatone c'è una regola. Bambini e anziani non pagano il gelato. Il gusto preferito? Il caffè, il pistacchio, ma anche la frutta (al 75% base frutta), sono i cavalli di battaglia di Paolo e il suo staff.

Attenzione alla persona è stato uno degli obiettivi che ha spinto il titolare a essere uno dei primi, quest'anno, a installare in una gelateria il defibrillatore, un vero e proprio salvavita per intervenire tempestivamente in caso di infarti o altri malori del cuore.

La prima gelateria ad aver installato un defibrillatore salva vita

**Passione e qualità nel gusto
made in Italy di Paolo Costantini
titolare de "Il Gelatone"
nel cuore del Rione Monti
a due passi dal Colosseo**

Un gelato per il cuore



La grande professionalità di Paolo Costantini e Domenico Curiale, entrambi insigniti della nomina a "Cavaliere del Gelato".

Tutto il personale è abilitato a intervenire in caso di emergenza; hanno fatto un corso e sono preparati. Il defibrillatore è ben visibile, pronto all'uso con istruzioni vocali, differenziate a seconda se deve essere utilizzato su adulto o un bambino. Ha un dispositivo di sicurezza che previene ogni uso improprio: se la persona è solo svenuta, ad esempio, la famosa scarica salvavita non si attiverà, anche se si preme il bottone.

I clienti hanno accolto con molto piacere questa iniziativa, che Paolo e il suo staff vorrebbe estendere anche ad altri gelatieri. «La spesa di un defibrillatore è importante, ma il

bene che puoi offrire alle persone non ha prezzo. E poi si scarica dalle tasse».

Paolo ha sempre il sorriso sulle labbra, una parola per ogni persona che entra nella sua gelateria ed è convinto che il gelato artigianale non morirà mai. Un gusto può far tornare indietro nel tempo anche all'infanzia. «E oggi – conclude Paolo – è bello vedere i bambini che si attaccano al vetro, anche se lo sporcano, per scegliere un gusto, desiderosi di intraprendere questo meraviglioso viaggio nella qualità e nella bontà».

Francesco Vitale

INTERVISTA DOPPIA

Capitan Cono e Fior di Luna

Come è iniziato il tuo percorso di gelatiere?

Capitan Cono: Il mio percorso è stato quasi un gioco o incidente di percorso. Con un magazzino che vendeva prodotti per gelateria. Poi con il passare del tempo ci siamo trovati un magazzino pieno di coni e coppette e abbiamo deciso di aprire la prima gelateria a due passi da San Pietro

Fior di Luna: E' iniziato per caso. Un amico ci ha chiamato per aiuto in una gelateria in Toscana e noi abbiamo fatto lì questa bellissima esperienza con un clima umano meraviglioso. La nostra cultura del naturale ci ha permesso di osare e sperimentare e quasi per gioco abbiamo iniziato a Roma la nostra attività.

Da quanto tempo è aperta la gelateria?

Capitan Cono: A marzo facciamo 18 anni di attività, aperti tutti i giorni dell'anno, tranne il 25 dicembre.

Fior di Luna: Da 24 anni. La prima gelateria l'abbiamo aperta nel 1994 nel quartiere Monteverde. Poi nel 2006 ci siamo trasferiti a Trastevere in una nuova location.

Chi sono i tuoi clienti abituali?

Capitan Cono: Per il 70% sono i residenti, il nostro zoccolo duro che ci segue e ci viene a trovare con continuità e ci conosce. L'altro 30% è caratterizzato dal turismo che segue i diversi periodi dell'anno.

Fior di Luna: Ci rivolgiamo a un pubblico internazionale, perché

Qual è il tuo gusto preferito, il cavallo di battaglia?



Giorgio Carlo Bianchi (Capitan Cono)

ha un proprio spirito nella scelta della qualità e del prodotto; ma nello stesso tempo non ci dimentichiamo degli italiani, ovviamente. Siamo attenti alla filosofia del mercato estero: negli Stati Uniti ad esempio, va molto il gelato senza zucchero.

Capitan Cono: Ci conoscono con il pistacchio, con cui ho vinto due competizioni; poi ci stiamo affermando anche con la nocciola con cui vogliamo sviluppare il nostro territorio in particolare con la nocciola romana.

CAPITAN CONO

Via di Porta Cavalleggeri, 117 - Roma

Tel. +39 3888140327

Fior di Luna: Ultimamente mi sto specializzando nel cioccolato. A breve metteremo su una produzione di una massa di cacao, ricavata dalle fave di cacao. Dovrebbe nascere in futuro un bel progetto. Attualmente vanno bene i sorbetti mono-origine di cacao. Un mondo che mi affascina, molto affine a quello del vino e segue la varietà delle stagioni.

Quali sono le richieste più curiose che arrivano dai clienti?

Capitan Cono: Ti possono chiedere di tutto. Torte esilaranti, gusti e abbinamenti bizzarri anche a livello di forme e gusti. Noi li accettiamo cercando di guidare la clientela nella giusta scelta

Fior di Luna: Ci chiedono informazioni sul colore del cioccolato che trovano più sul rossiccio, tenue. A me piace far capire che il colore dipende dalla modalità di produzione, non solo dalla quantità di massa di cacao e quindi non è detto che il cioccolato sia nero. Anzi, un cioccolato meno trattato ha un colore più tenue e una acidità differente

Cosa significa per te ogni giorno questo mestiere che ti porta a lavorare con e per le persone con cui entri in contatto?

Capitan Cono: Per me questo mestiere è un viaggio. E come aprire una valigia e non sapere cosa c'è dentro e una volta aperto riuscire con quello che hai a costruire qualcosa. Questa è la scommessa che faccio nel mio laboratorio. Inventare e ricostruire. Questo è il mio obiettivo.

Fior di Luna: Ricordare una immagine ricorrente: quando le madri, clienti da diversi anni, portano i loro bambini per la prima volta nella loro vita a mangiare il gelato. C'è chi fa la fotografia al proprio figlio e quella foto entrerà

Due Gelatieri, due attività lo stesso obiettivo il gelato artigianale made in Italy



Fabio Pasquarella (Fior di Luna)

nell'album di famiglia. E' bello vedere un bimbo con poco più di 12 mesi provare ad assaggiare il gelato: sente il freddo sulle labbra e quindi allontana il cono; poi si

lecca un residuo che è rimasto, sente la dolcezza e ne vuole ancora. Questa è una emozione grandissima. E' qualcosa di meraviglioso!

FIOR DI LUNA

Via della Lungaretta, 96, 00153 - Roma

Tel. +39 06 6456 1314

LE NOSTRE SOLUZIONI PER LA TUA ATTIVITÀ, STUDiate PER TE, CREATE CON AE PER

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, Mercì
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 AE PER:
su appuntamento (giovedì 12.00/13.30)



Progettazione



Vendita



Installazione



Assistenza post-vendita

**Arredamenti per
Pasticcerie Gelaterie e
Ristoranti**



06.26.49.16



info@scimpianti.com



www.scimpianti.com



Nulla quel patto a latere proposto per integrare l'originario canone di locazione del negozio



Avv. Francesco Innocenti

E' valida la registrazione di un patto a latere avente ad oggetto un canone di locazione integrativo rispetto a quello dichiarato nel contratto di locazione di un immobile ad uso commerciale?

L'esercente di un locale commerciale quotidianamente si trova a dover affrontare molte spese, tra cui il canone di locazione dell'immobile dove esercita la sua attività. E' ormai consuetudine che i proprietari del locale – al fine di ridurre l'impatto fiscale – propongano agli esercenti la stipulazione di un contratto di locazione commerciale, avente ad oggetto un canone più basso del previsto e, la sottoscrizione, contestuale o successiva, di un patto integrativo avente ad oggetto il canone di locazione reale. Il quesito oggetto della presente disamina, infatti, fa riferimento alla validità o meno della registrazione di un patto integrativo del contratto di locazione immobiliare ad uso non abitativo.

Prima di affrontare il caso oggetto di studio, occorre fare un breve cenno sulla disciplina della registrazione di un contratto di locazione.

La materia della locazione immobiliare è disciplinata sia dalla legge sull'equo canone (n. 392/1978) che dalla legge n. 431 del 1998.

E', però, il Testo Unico sull'imposta di registro (D.P.R. 26 aprile del 1986, n. 131) che all'art. 2, lett. a) e b) sancisce che "sono soggetti a registrazione, a norma degli articoli

seguenti: gli atti indicati nella tariffa, se formati per iscritto nel territorio dello Stato; i contratti verbali indicati nel comma 1 dell'art. 3" e agli artt. 5 comma 1, lett. B) e 2 bis della Tariffa allegata specifica che "sono soggetti a registrazione i



contratti di locazione immobiliare, sia se stipulati per iscritto sia se conclusi verbalmente, indipendentemente dall'ammontare del canone, esclusi i contratti di durata non superiore a trenta giorni".

L'art. 17 del predetto Testo Unico, inoltre, sottolinea che "l'imposta dovuta per la registrazione dei contratti di locazione e affitto di beni immobili esistenti nel territorio dello Stato nonché per le cessioni, risoluzioni e proroghe anche tacite degli stessi, è liquidata dalle parti contraenti ed assolta entro trenta giorni mediante versamento del relativo importo presso uno dei soggetti incaricati della riscossione, ai

sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 9 luglio 1997, n. 237. 2." Tali norme, unitamente all'art. 1, comma 346 della Legge n. 311 del 2004, il quale sancisce che "i contratti di locazione, o che costituiscono diritti relativi di godimento, di unità immobiliari ovvero di loro porzioni, comunque stipulati, sono nulli se, ricorrendone i presupposti, essi non sono registrati", stabiliscono che la mancata registrazione del contratto di locazione immobiliare determina la nullità del contratto.

Sulla base di tale assunto, occorre verificare l'eventuale sanabilità di tale nullità, attraverso la tardiva registrazione del contratto, anche alla luce dell'art. 1423 c.c., secondo cui "il contratto nullo non può essere convalidato, se la legge non dispone diversamente".

A chiarire tale dubbio sia la sentenza n. 18213 del 17.09.2015 della Cassazione a Sezioni Unite, che la recentissima sentenza n. 23601 del 2017.

Dalla lettura di tali sentenze risulta chiara la possibilità di un'efficacia sanante del contratto di locazione attraverso la tardiva registrazione dello stesso.

Con l'attualissima sentenza, infatti, si confermano due principi già enunciati nella precedente sentenza del 2015, vale a dire:

- La mancata registrazione del contratto di locazione di immobili è causa di nullità dello stesso;
- Il contratto di locazione di

immobili, quando sia nullo per (la sola) omessa registrazione, può comunque produrre i suoi effetti con decorrenza ex tunc, nel caso in cui la registrazione sia effettuata tardivamente.

La ragione di tale sanatoria deriva direttamente da un principio di fondamentale importanza, ovvero quello di **non interferenza** tra le regole del diritto tributario e quelle attinenti alla validità civilistica degli atti.

Infatti, l'art. 10 della legge n. 212 del 2000 afferma che *"le violazioni di disposizioni di rilievo esclusivamente tributario non possono essere causa di nullità del contratto"*.

Una sentenza fa chiarezza e di fatto definisce impercorribile il tentativo del proprietario di mascherare l'aumento

Chiarito questo passaggio, occorre focalizzarsi sul quesito principale: è valido un *patto a latere* avente ad oggetto un canone maggiore rispetto a quello del contratto registrato?

Tale quesito è stato oggetto di una lunga e complicata analisi sia da parte delle giurisprudenze che da parte della dottrina.

Data la complessità del quesito, occorre – al fine di semplificare la comprensione – soffermarsi sulle due predette sentenze.

Infatti, la sentenza n. 18213 del 17.09.2015 delle Sezioni Unite, nonostante il riferimento alle locazioni di immobili ad uso abitativo è completamente applicabile al caso di specie.

Le Sezioni Unite con tale sentenza hanno affermato che, ai sensi dell'art. 13 della legge n. 492 del 1998 secondo cui *"è nulla ogni pattui-*



zione volta a determinare un importo del canone di locazione superiore a quello risultante dal contratto scritto e registrato" – in materia di locazione ad uso abitativo registrata per un canone inferiore al reale – il contratto resta valido per il canone apparente, mentre l'accordo simulatorio relativo al maggior canone è affetto da nullità, insanabile dall'eventuale registrazione tardiva.

La nullità dell'accordo a *latere* non può in alcun modo essere sanato, poiché "manca proprio l'oggetto di tale sanatoria", in quanto l'atto negoziale successivo risulta insanabile e testualmente nullo per contrarietà a norma di legge (ovvero all'art. 13 della legge n. 492 del 1998), restando tale anche a seguito di un'eventuale registrazione. Tale quesito – circa il patto a *latere* – è stato riproposto in riferimento al contratto di locazione ad uso non abitativo.

A tal proposito, l'art. 79 della Legge n. 392 del 1978 afferma che *"è nulla ogni pattuizione diretta a limitare la durata legale del contratto o ad attribuire al locatore un canone maggiore rispetto a quello previsto dagli articoli precedenti ovvero ad attribuirgli altro vantaggio in contrasto con le disposizioni della presente legge. Il conduttore con azione proponibile fino a sei*

mesi dopo la riconsegna dell'immobile locato, può ripetere le somme sotto qualsiasi forma corrisposte in violazione dei divieti e dei limiti previsti dalla presente legge".

In altre parole, si è posta alle Sezioni Unite la questione se, pur al di là ed a prescindere dalla violazione dell'art. 79 della l. n. 392 del 1978, anche per i contratti di locazione ad uso diverso da quelli abitativi debba farsi – in ipotesi di patti a *latere* con finalità di elusione fiscale – applicazione **del principio**, già affermato nella citata sentenza del 2015 dalle Sezioni Unite con riferimento ai contratti di locazione ad uso abitativo, **di efficacia sanante alla registrazione tardiva del contratto**.

Oltre ai due principi *supra* espressi le Sezioni Unite, con la sent. n. 23601 del 2017, hanno confermato – coerentemente a quanto statuito nella sentenza n. 18213 del 17.09.2015 – che *"è nullo il patto col quale le parti di un contratto di locazione di immobili ad uso non abitativo concordino occultamente un canone superiore a quello dichiarato; tale nullità vitatur sed non vitiat, con la conseguenza che il solo patto di maggiorazione del canone risulterà insanabilmente nullo, a prescindere dall'avvenuta registrazione"*.

La soluzione così adottata dalle Sezioni Unite ha, pertanto, il pregio di ricondurre ad unità la disciplina delle nullità e della eventuale sanatoria di tutti i contratti di locazione, ad uso abitativo e non, affermando in entrambi i casi la nullità di patti integrativi con le quali le parti concordino un canone superiore a quello dichiarato.

Tale sentenza ha un impatto molto forte per gli esercenti poiché garantisce agli stessi una tutela maggiore rispetto al passato, ponendo, invece, a carico del solo proprietario il rischio della nullità del patto a *latere* avente ad oggetto un canone maggiorato.

Francesco avv. Innocenti
dott.ssa Claudia Peppe
www.studiolegaleinnocenti.com

Soluzioni per gli esercenti

Come prendere in noleggio quell'attrezzatura che ci serve "una tantum"

Quando, nell'ormai lontano aprile 2005, Paolo Tonelli fondò la **Nolorent srl** come strumento del noleggio operativo, era praticamente uno sconosciuto nel settore alberghiero e della ristorazione. Grazie alla sua originaria intuizione, Nolorent srl è diventata nel corso di questi anni un vero e proprio punto di riferimento nel campo del finanziamento e del noleggio di attrezzature professionali nei ristoranti e negli hotel di tutta Italia. Il successo della proposta Nolorent srl ha permesso lo sviluppo della sua offerta di noleggio operativo in nuovi settori come gli impianti di antitaccheggio nella Grande Distribuzione, l'installazione di impianti di illuminazione a led, la telefonia e l'automotive.

Questo sviluppo ha fatto sì che nel 2016 a Nolorent srl, società prettamente finanziaria, si aggiungesse **Nolo&nd srl**, società commerciale creata *ad hoc* per poter distribuire direttamente i prodotti offerti in locazione, dando al cliente la possibilità di avere un unico interlocutore nell'acquisizione dei beni necessari allo svolgimento della propria attività professionale. "Nel corso degli anni la collaborazione con le nostre aziende partner si è fatta sempre più stretta", ci racconta Paolo Tonelli, "fino ad arrivare a stringere rapporti di vera e propria partnership, come nel caso di Carpigiani. Dopo anni di collaborazione, durante i quali abbiamo offerto i nostri strumenti finanziari ai loro



clienti, Carpigiani, leader mondiale nella produzione di macchine per il gelato, ci ha permesso di essere

presenti con un nostro spazio autonomo all'interno del loro stand di Host 2017, l'importantissima rassegna biennale milanese destinata agli operatori del settore ristorazione. Mai prima d'ora un'azienda leader a livello mondiale come Carpigiani aveva sviluppato una collaborazione di questo genere in una delle più importanti manifestazioni internazionali". La sinergia con Carpigiani si è ripetuta nel corso di Sigep 2018, il Salone Internazionale

Partnership da tempo avviate con Carpigiani, Meiko, Winterhalter e le aziende del Gruppo Ali

di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianale e Caffè. "Nell'ambito della rassegna riminese", continua Tonelli, "il nostro rapporto con Carpigiani si è rinforzato, creando le basi per una collaborazione sicuramente vincente per entrambi, oltre a soddisfare pienamente le esigenze del cliente finale, che poi è il vero scopo del nostro lavoro".

Proprio la soddisfazione del cliente, dal piccolo esercizio pubblico alla grande struttura alberghiera, ha permesso la crescita costante di Nolorent srl: il servizio offerto è veramente all inclusive, occupandosi dello svolgimento di



Nolorent srl Nolo&nd srl selezionano prodotti delle migliori aziende del settore ed elaborano le rate più vantaggiose per ogni esigenza

ogni pratica necessaria e sgravando l'acquirente da ogni impegno burocratico, con grande risparmio di tempo (e di pazienza...).

"Oltre a Carpigiani", prosegue Tonelli, "collaboriamo da anni con le principali aziende leader nel settore delle attrezzature per la ristorazione, quali Rational, Meiko, Winterhalter o le aziende del Gruppo Ali. Fondamentali sono poi le sinergie create con i rivenditori di zona: nel corso della mia pluriennale attività ho avuto modo di allacciare contatti e collaborazioni con oltre 400 fornitori su tutto il territorio italiano, che ci consentono la chiusura, mediamente, di circa 500 contratti all'anno".

La collaborazione con i rivenditori di zona non finisce qui: da un paio di anni Nolorent srl e Nolo&nd srl offrono un vero e proprio servizio di marketing, creando vere e proprie campagne di vendita ad hoc, selezionando prodotti delle migliori aziende del settore ed elaborando per loro le rate di noleggio più vantaggiose. Le campagne create dall'ufficio marketing di Nolorent srl garantiscono una visibilità moltiplicata alle offerte dei rivenditori, spesso realtà medio-piccole non strutturate per gestire un'attività di questo genere, e si propongono come importante ausilio nella fase di proposta e di vendita di prodotti spesso ad alto costo.

Proseguendo nel progetto di sviluppo intrapreso da ormai un paio di anni, Nolorent srl e Nolo&nd srl parteciperanno a Lease 2018, il primo Salone del Leasing e del Noleggio organizzato da NewtonLab con la collaborazione di Assilea, che si svolgerà il 20 e il 21 marzo prossimi presso la sede milanese del Sole24Ore.

La prima edizione della manifestazione, che metterà al centro dell'attenzione il futuro del leasing e del noleggio, sarà l'occasione per far conoscere a un pubblico più ampio e qualificato la qualità e la potenzialità degli strumenti e dei servizi che Nolorent srl e Nolo&nd srl offrono nel campo del finanziamento dei beni strumentali, con il preciso obiettivo di allargare il proprio campo operativo in mercati alternativi quali quello medicale, l'utensileria, i macchinari per gommisti, meccanici e carrozzieri, il software.

In un sistema in cui, anche fiscalmente, le pratiche di finanziamento e di noleggio sono sempre più importanti come ausilio alle attività imprenditoriali, Nolorent srl e Nolo&nd srl si propongono di offrire sempre la miglior soluzione possibile, su misura per ogni cliente.

Non solo forniture all'ingrosso per chi fa ristorazione

Da Siver a tavola con Le Creuset

Siver srl è azienda leader nel settore delle forniture alberghiere e della ristorazione all'ingrosso - come già avuto modo di sottolineare nel numero di Gennaio. I fratelli Sandro ed Edoardo Paolucci, insieme al padre Piero, tengono le redini della società che non stenta a nascondere però la somiglianza strutturale ed empatica con il concetto di famiglia. La *mission* portata avanti dalla famiglia Paolucci è infatti far sentire il cliente parte della famiglia, soddisfacendo ogni sua richiesta con un'offerta di prodotti che rispondano a ogni sua diversa esigenza.

Con un magazzino di 30,000 mq espositivi, un'offerta di 40,000 articoli in pronta consegna, un parcheggio per oltre 100 automezzi, Siver è anche e soprattutto l'integrazione di servizi aggiuntivi, che nascono *insieme* e *per* il suo cliente.

Entriamo dunque nel vivo di questo ulteriore aspetto e vediamo nel dettaglio come **Siver** si pone al servizio del cliente, al di fuori degli schemi di vendita.

Un caso esemplificativo può essere l'organizzazione dei quattro appuntamenti di showcooking dello chef Valerio Laudati, che, grazie alla linea Cocotte in ghisa smaltata de **Le Creuset®**, mostrerà come impreziosire la materia prima, cuocere a bassa temperatura, utilizzando nuove tecniche di cottura.

Siver, dopo una collaborazione ormai quasi ventennale con **Le Creuset**, invita i suoi clienti presso la sua sede di via delle Idrovore della Magliana, 155 per

ammirare la funzionalità dei prodotti **Le Creuset** che, uniti a un design estetico riconoscibile, sono in grado di conquistare chiunque voglia cucinare con

pentole di alto livello e in modo salutare.

Era il 1925, i due industriali belgi, Armand Desaegher – specialista nella fusione – e Octave Aubecq



ti invita da



per uno showcooking
dello **chef Valerio Laudati**

Come impreziosire la materia prima
Cuocere a bassa temperatura
utilizzando nuove tecniche di cottura

19 marzo	h 13.00/15.00
16 aprile	h 13.00/15.00
21 maggio	h 13.00/15.00
18 giugno	h 13.00/15.00

www.lecreuset.com



Partecipazione con disponibilità limitata
Per informazioni e prenotazioni rivolgiti a:

SIVER srl - Via Idrovore della Magliana, 155 ROMA
www.siver.it - Email: siver@siver.it - Tel. 06.65746420

– specialista nella smaltatura – decidono di creare una fonderia in grado di smaltare stoviglie e pentole. Così nasce la fabbrica Le Creuset a Fresnoy-le-Grand, nella Francia settentrionale, e viene prodotta la prima Cocotte in ghisa smaltata arancio “Volcanique”, il colore della ghisa fusa. Malgrado le iniziali difficoltà causate dalla guerra, **Le Creuset** riesce a sviluppare una propria linea di prodotti in ghisa smaltata dai colori brillanti e vivaci. Sono trascorsi oltre 90 anni e oggi Le Creuset è un’Azienda globale, che offre una collezione completa di accessori per la cucina di alta qualità: : cocotte in ghisa smaltata, pirofile in gres, padelle in alluminio antiaderente e acciaio inox, la linea per la pasticceria, gli utensili per la cucina e gli accessori per il vino.

Sebbene il processo di produzione si sia evoluto, gli ingredienti della ricetta segreta rimangono sempre gli stessi: passione, qualità e originalità nella produzione di pentole e accessori per la cucina di alta gamma. Se l’idea di **Siver** in collaborazione



*Showcooking con lo chef **Valerio Laudati** a dimostrare come pentole e padelle dell’azienda francese stiano gli ingredienti segreti di ogni ricetta*



con **Le Creuset** ti piace, non mancare agli appuntamenti in calendario (19 marzo, 16 aprile, 21 maggio, 18 giugno, sempre dalle ore 13,00 alle 15,00) e soprattutto beneficia dello sconto extra che ti riserva: 10% di sconto per tutti gli acquisti che i partecipanti effettueranno dopo lo showcooking oppure 5% di sconto per tutti gli acquisti che i partecipanti effettueranno entro il 30 giugno 2018.

La partecipazione è con disponibilità limitata, pertanto per informazioni e prenotazioni Siver mette a disposizione il numero 06.65.74.64.20 e l’indirizzo e-mail siver@siver.it

Roberta Tidona



Forniture complete per
ALBERGHI RISTORANTI PIZZERIE
BAR ENTI COMUNITA'
RISTORAZIONE COLLETTIVA
CATERING



Da noi c'è



Via Idrovore della Magliana, 155 **ROMA**
Email: siver@siver.it - Tel. 06.65746420

SIVER srl
www.siver.it

L'Esperto risponde

Programma per Te è la forma **pensionistica complementare individuale** specificamente studiata per offrire un futuro sereno con una rendita integrativa: è una polizza Vita che si adatta alle scelte e necessità di ciascuno.

Ognuno può decidere l'ammontare del premio, la periodicità con cui versarlo, il profilo di investimento, mantenendo la libertà di modificare uno o tutti questi fattori secondo il mutare delle esigenze.

I contributi accantonati nel corso degli anni saranno gestiti da qualificati esperti finanziari, secondo le caratteristiche delle linee di investimento disponibili - ben 5! che soddisfano qualsiasi profilo di rischio. Da quello a maggiore contenuto azionario, che offre quindi la possibilità di maggiori guadagni, al profilo dedicato agli investitori più interessati a risultati stabili nel tempo.

La **misura e la periodicità di contribuzione** (mensile, trimestrale, semestrale o annuale) sono scelte **liberamente** dall'assicurato al momento dell'adesione e possono essere successivamente variate. Nel corso dell'anno sono consentiti **versamenti aggiuntivi**. I lavoratori dipendenti possono contribuire versando il flusso di TFR. In questo caso il versamento avviene per il tramite dei datori di lavoro.

Dal momento del pensionamento e per tutta la durata della vita dell'assicurato verrà erogata una **rendita**, calcolata in base al capitale accu-

Consulenza Assicurativa



Come faccio a costruirmi una pensione integrativa?

Luigi R. da Fiumicino (Roma)

mulato e all'età raggiunta in quel momento.

Al momento del pensionamento, è possibile scegliere di percepire un capitale fino a un importo pari al 50% di quanto accumulato.

In qualsiasi momento è possibile richiedere **un'anticipazione fino al 75%** della posizione individuale maturata, qualora ricorrano **alcune situazioni** di particolare rilievo, quali **spese sanitarie** di particolare gravità, che possono riguardare anche il coniuge e i figli. Trascorsi otto anni è possibile richiedere un'anticipazione fino al 75% di quanto maturato per l'**acquisto o ristrutturazione** della prima casa, per l'assicurato o per i figli, oppure **un'anticipazione fino al 30%** per altre esigenze di carattere personale.

Per agevolare la realizzazione del piano previdenziale e consentire di

ottenere, al momento del pensionamento, prestazioni più elevate, tutte le fasi di partecipazione a Programma Per Te godono di una **disciplina fiscale di particolare favore**.

Dal 2007, infatti, i **contributi versati** sono **deducibili dal reddito complessivo** fino ad un importo massimo di **5.164,57 euro** all'anno. Le **prestazioni** godono di una **tassa-azione agevolata**.

Programma per Te è una polizza vita e gode quindi dei relativi vantaggi:

- ♦ Il capitale liquidato in caso di morte è esente dall'imposta di successione
- ♦ Le somme già accantonate non sono pignorabili né sequestrabili.

*Dott.ssa Maria Teresa Liotine
Intermediario Assicurativo FPA Srl*

Abbiamo occhio per i Pubblici Esercizi

"Esperienze Professionali al Vostro servizio"



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

MEDIA ESERCENTI S.R.L.S.

Sede legale:

VIA DANDOLO, 79 - 00153 ROMA

Sede operativa:

VIA DEL CIRCO MASSIMO, 9 - 00153 ROMA

TEL. 06.57288854 FAX. 06.57300337

E-MAIL media.esercenti@gmail.com



TALENTI ADIACENTE VIA CAPUANA ALL'INTERNO DI UN COMPRESORIO 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'Officina del Sapore

Per i nostri
gusti ...

... un grande
successo

Roma 2018



Ristorazione - Pasticceria - Gelateria - Vino



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 è 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), controcursi dei dipendenti.

CONSULENZA FISCALE, TRIBUTARIA AZIENDALE:

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

CONFRONTI CON LE ISTITUZIONI E LE AUTONOMIE LOCALI:

Rappresentanza nelle Commissioni Regionali, Comunali e Municipali - Assessorati alle Attività Prodotti dei Comuni, - Prefettura e Regione.

CONSULENZA TECNICA:

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

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 - Tel. 334.60.66.520
- Sergio Montagnoli, Municipi IV, V, VI - Tel. 334.60.66.519
- Massimo Allegro, Municipi I, VIII, XI, XII - Tel. 334.60.66.515
- 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
- Maurizio Pirozzi Municipi I, II, III - tel. 328.39.74.234



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 Manuten-
zione 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 pasticce-
rie: leader nel settore degli arredamen-
ti professionali e nelle forniture per
laboratori, Omab srl è esclusivista del
marchio Carpigiani a Roma.

SC IMPIANTI

Attrezzature e arredi per bar, pasticce-
rie, gelaterie e ristoranti: la SC Impianti
offre un servizio a 360° dalla progetta-
zione alla riparazione di ogni singola
attrezzatura.

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

GROSSLAZIO

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

SIVER - prodotti e attrezzature per il
mondo della ristorazione
Via Idrovere 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



Aprile 2018

GIOVEDÌ 5 APRILE
CORSO HACCP I UNITÀ FORMA-
TIVA

LUNEDÌ 9 APRILE
CORSO RSPP - RLS 1° MODULO

MARTEDÌ 10 APRILE
CORSO RSPP - RLS 1° MODULO

LUNEDÌ 16 APRILE
CORSO ANTINCENDIO

GIOVEDÌ 19 APRILE
CORSO PRIMO SOCCORSO

VENERDÌ 20 APRILE
CORSO SICUREZZA DIPENDENTI

'ESERCENTE

Mensile di informazione per gli Esercizi
di Bar - Caffè - Gelaterie Latterie
Pasticcerie - Ristoranti
Sede e Redazione
Via del Circo Massimo, 9 - 00153 Roma
Tel. 06.57.28.88.54 Fax. 06.573.003.37
Aut. Trib. di Roma n. 205 del 12/4/1985

MARZO 2018

Direttore

Claudio Pica

Direttore Responsabile

Romano Bartoloni

Redazione

Antonello Giuffrida

Roberta Tidona

Francesco Vitale

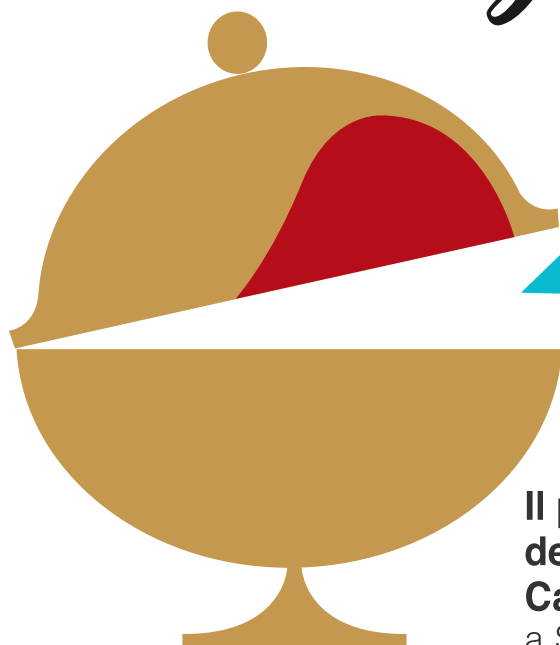
Finito di stampare

nel mese di marzo 2018

da Ricci Arti Grafiche per conto della
Pubblimax srl Roma - Tel. 065503605

E-mail: pubblimax_m@libero.it

Sigep Gelato d'Oro 2019



**SEI UNO DEI MIGLIORI 12 GELATIERI,
PASTICCERI O CUOCHI D'ITALIA?
SCOPRILO PARTECIPANDO ALLE SELEZIONI
DI SIGEP GELATO D'ORO!**

Il percorso di selezione del Team Italiano per la **IX Coppa del Mondo della Gelateria 2020** inizia **dai Concessionari Carpigiani**, tra settembre e novembre 2018, per completarsi a Sigep, dal 19 al 23 gennaio 2019, 40° Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè. L'unica fiera al mondo riservata ai soli professionisti del settore, che rappresenta interamente le filiere del gelato e del dolciario artigianale.

Come partecipare

Le selezioni si svolgono in una giornata di gara presso i Concessionari Carpigiani. Per informazioni visita il sito gelatodoro.it o scrivi a selezioni@gelatodoro.it



I luoghi delle Selezioni

< Le tappe delle selezioni italiane di
Settembre - Novembre 2018

APPROVED EVENT

Sigep

19|23 .01. 2019

Fiera di **RIMINI**



*Coppa del Mondo
della Gelateria
9ª Edizione -2020*

PARTNER



MEDIA PARTNER



**PASTICCERIA
INTERNAZIONALE**



**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**

A merger of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza