# Esercenti in piazza per difendere le proprie aziende TE GELATI ICE CREAM ANNO XXX -n. 4 MAGGIO 2018 "Poste Italiane S.p.a. Spedizia Direttore: Claudio Pica - Direttore Responsabile: Romano Bartolo rappresentanti di 56.500 Pubblici Esercizi Gelaterie Bar Latterie P 9. Roma". Dicesti ne e redazione: Via del Circo Massimo, 9 - 00153 Roma Tel. 06.57288854 r - Abbonamento annuo Euro 12,00 C/C Postale n. 940007 - L'Esercente viene inviato in omaggio ai incl





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



#### **Editoriale**

baglia o sottovaluta le questioni l'esercente il quale, solo per il fatto che il locale gestito non insiste nel Centro storico, pensa di non essere toccato più di tanto dal problema delle occupazioni di suolo pubblico e degli arredi che lo compongono. Il Municipio I° nel 2010, presidente Corsetti, partì "lancia in resta" con i piani di massima occupabilità solo perché, al sopravvenuto nuovo codice della strada, doveva contemperare le direttive provenienti dalle Soprintendenze, a salvaguardia dei beni monumentali, che il Centro storico di Roma ospita un po' in tutto il suo territorio.

#### La complessità delle questioni tocca non solo i locali del Centro storico

Infatti la delibera (n.119 del 2005), da cui è partito, all'articolo 4 bis introduce i PMO senza specificare gli ambiti territoriali. Per cui se in Municipi anche più periferici si volesstudiare ed approvare formalmente "piani" dello stesso tipo, gli stessi fattori presi in considerazione, codice della strada e/o tutela della Città Storica (con quest'ultima che allunga le sue propaggini sino a parte del litorale romano) gli effetti potrebbero essere gli stessi. Per esempio continuare

# Perché questa vertenza dei pubblici esercizi riguarda tutta la categoria

ad allestire tavolini lungo le vie consolari (Appia, Tuscolana, Nomentana, Salaria, Aurelia, etc. etc.), in un futuro che non ci si augura, potrebbe essere vietato se non rimanendo autorizzati per pochi metri quadrati di suolo pubblico. E tutto questo a fronte del vincolo di dover fedelmente sottostare a quel catalogo degli arredi approvato qualche anno fa dalla Giunta Marino, il quale avrebbe avuto semmai un senso, se fosse stato calato sulla sola realtà del Centro storico o introdotto per le sole nuove autorizzazioni.



Ma c'è un'altra questione che si è andata sommando al più ampio ventaglio, che già comprende la sostanziale liberalizzazione delle licenze, favorita dalla direttiva europea del 2006 e che l'Italia ha recepito nel 2010 attraverso il decreto legislativo n. 59, laddove solo nella capitale, ma solo per il suo Centro storico, è risultato più complicato (ma non vietato del tutto)

aprire nuovi locali. Proprio nei giorni in cui le Associazioni federate in Confesercenti decidevano di manifestare in piazza, è trapelata la notizia di come si voglia, all'interno del nuovo regolamento di Polizia Urbana, porre limiti severissimi alla somministrazione di bevande alcoliche, sostanzialmente facendo durare tutto l'anno le condizioni poste negli ultimi anni attraverso un'ordinanza sindacale che entrava in vigore solo nel periodo estivo o, comunque, della buona stagione. Sarebbe questo l'effetto della legge ispirata dall'ex ministro Minniti, in tema di sicurezza, e che assesterebbe un altro colpo di grazia alle sorti del pubblico esercizio, per questa specifica criticità, già penalizzato da quelle forme d'abusiviincontrollato mascherano dietro i minimarket gestiti ovunque da cittadini extracomunitari.

Ora, chi ha seguito la manifestazione di protesta tramite giornali e televisioni locali oppure ripasserà tutto leggendo le pagine che seguono, saprà come il neo Assessore Carlo Cafarotti si sia preso un mese di tempo per valutare la complessità delle questioni sollevate da Fiepet Confesercenti e decidere se mettere mano al complesso delle regole. Sta di fatto che, trascorse queste 4 settimane, le associazioni federate chiameranno a raccolta la categoria tutta, per rilanciare in piazza la protesta. **Perché tutti, chi** più, chi meno, sono coinvolti e solo se si è compatti, nella strategia e nella discesa in campo, sarà possibile ottenere risultati, ricadenti "a pioggia" sull'intera categoria degli esercenti romani.

Claudio Pica

iepet-Confesercenti LUPE, ASSORISTORATORI e AEPER sono scesi in piazza il 10 maggio per chiedere a gran voce regole semplici, ma efficaci contro il degrado della città, l'abusivismo, i rifiuti per le strade, la mancata manutenzione di strade e tombini, l'occupazione del suolo pubblico. La Giunta Raggi, a 22 mesi dall'insediamento, non ha emanato alcun provvedimento a tutela delle 20mila attività di pubblici esercizi, nonostante le ripetute e continue richieste di un nuovo regolamento sull'occupazione di suolo pubblico, fermo da oltre 10 anni. Alcuni bar e ristoranti sono rimasti chiusi per poter partecipare. Con fischietti, trombette, striscioni e palloncini, gli Esercenti hanno chiesto risposte concrete per il futuro, a tutela dei dipendenti, ma anche dei residenti e turisti che sono costretti a percorrere strade abbandonate al degrado e senza controllo. Un primo risultato è stato raggiunto: Il neo assessore al Commercio (non ancora insediato) Carlo Cafarotti è sceso tra i manifestanti e ha poi ricevuto nel suo ufficio una delegazione per concordare insieme un percorso risolutivo. Soddisfatti ma prudenti i pubblici esercizi: «Carlo Cafarotti non si è ancora insediato ha dichiarato Claudio Pica (Fiepet Confesercenti Roma), al termine del colloquio - ma ha detto che entro fine mese aprirà un tavolo con noi, i residenti e tutte le istituzioni coinvolte per approfondire le nostre richieste. Se non darà seguito a



Il nuovo assessore allo Sviluppo Economico Carlo Cafarotti

# Grande manifestazione in piazza Bocca della Verità



## **ESERCENTI IN PIAZZA!**

questa promessa, il prossimo 11 giugno riscenderemo in piazza con presidi permanenti»

«Abbiamo bisogno di maggiori controlli e un inasprimento delle sanzioni per gli abusivi – ha dichiarato Fabio Mina (LUPE) – eliminare i frigoriferi dai minimarket, oltre a snellire i tempi di risposta alle istanze presentate dagli imprenditori». «Ci aspettiamo dall'amministrazione una risposta seria - ha commentato

#### Apertura di credito nei confronti del nuovo Assessore

Valter Giammaria (Confesercenti) - Il decoro non lo deturpano i tavoli ma l'immondizia e l'abusivismo; questo significa mancati introiti al Comune e allo Stato, in quanto gli abusivi non versano l'IVA all'erario». «E' necessario risolvere una

volta per tutte la situazione critica dei rifiuti – afferma Roberto Torretti (AssoRistoratori) - Roma e i suoi cittadini non si meritano di vedere strade ridotte in questo modo».

La protesta – è stato detto più volte non è solo finalizzata a tutelare i pubblici esercizi, che pure hanno il diritto di lavorare e poter assicurare uno stipendio a dipendenti e collaboratori. L'obiettivo primario è la città di Roma: stiamo parlando di locali storici, che hanno fatto la storia e che con fatica cercano di mantenere viva la tradizione di una città, di quartieri e strade che parlano al cuore del turista. Al cuore degli esrcenti c'è il cittadino (romano e/o turista), al quale offrire, magari con un aperitivo, una buona pizza, un piatto di pasta, la carne... Il romano potrà riposarsi dallo stress lavorativo; il turista portare con se un ricordo indelebile della città di Roma.

### Le ragioni della protesta

# Un calvario troppo lungo nel tempo

a delibera del 2015 che istituisce il catalogo degli arredi ammessi alle Osp del territorio comunale non è frutto di una concertazione con le associazioni di categoria. Non sono state ascoltate indicazioni di massima né concesse chiarezze di interpretazioni. Il punto di partenza era sbagliato, vedi l'arbitrio di verbali di multa legati alle interpretazioni, il punto di arrivo è sbagliato e punitivo, la uniformazione degli arredi con l'obbligo di scegliere solo i colori e i modelli previsti nell'apposito catalogo non può portare ad una soluzione intelligente del conflitto.

L'arredamento degli esercizi pubblici, la loro presentazione sul suolo pubblico è il biglietto da visita degli esercenti e della città. Il Campidoglio con la questa omogeneizzazione forzata ha reso tutti falsamente uguali. Piano di massima occupabilità e catalogo hanno messo in seria difficoltà una categoria e ora rischiano di mandarla a fondo. Qualche dato per capire. Sono stati resi già esecutivi 120 casi piani di massima occupabilità tra municipali e comunali, circa 450 locali sono stati privati delle loro occupazioni di suolo pubblico sia con azzeramento totale che con riduzione parziale ma pur sempre consistente. Si conta una media di 18/20mg di suolo pubblico revocati per ogni locale, media ponderata sviluppata da azzeramenti totali, riduzioni minime e riduzione considerevoli fino al 70% della OSP. Si contano circa 8.100mq revocati di occupazione di suolo pubblico.

Si deve considerare che la tassa al mq per l' osp è di €285,00 annue,

#### Le conseguenze dei Piani di Massima Occupabilità



Da sinistra il presidente della Lupe, Fabio Mina, il coordinatore della Fiepet romana, Daniele Brocchi, il suo presidente Claudio Pica ed il coordinatore nazionale della Federazione, Tullio Galli.

### Per le occupazioni di suolo pubblico un rigido catalogo degli arredi al quale doversi uniformare anche nei quartieri più periferici

parliamo quindi a regime di circa 2,3 milioni di euro di mancate entrate nelle casse del Comune di Roma su tributi non più pagati. Il ridimensionamento delle osp, figlio di un provvedimento calato dall'alto e mai concertato con le Associazioni di categoria né tantomeno con gli imprenditori colpiti, oggi ha determinato una situazione devastante. C'è un decremento medio pari ad un 45% del fatturato delle attività che hanno ancora una minima osp all'esterno e la possibilità di sfruttare

spazi interni. Le attività colpite da piani zero invece ad oggi stanno registrando un decremento di fatturato pari al 65% e sono tutte a rischio chiusura. Inoltre tutte le attività colpite dai provvedimenti hanno ovviamente perso di valore, senza tavoli esterni valgono circa un terzo rispetto a prima. C'è poi da considerare l'aspetto lavorativo. Oggi sono a rischio migliaia di posti di lavoro, i primi tagli non possono che riguardare il personale.

Francesco Vitale

dunati sotto la sede dell'Assessorato alle attività produttive del Comune di Roma su iniziativa del Presidente AEPER Claudio Pica che è anche Presidente della Fiepet Confesercenti di Roma e dalle altre Associazioni aderenti Assoristoratori e LUPE di Roberto Torretti e Fabio Mina, i titolari di licenza di pubblico esercizio e gli addetti che vedono a rischio il loro posto di lavoro, hanno gridato la loro rabbia e frustrazione, denunciando il protrarsi della guerra al loro comparto economico che la Pubblica Amministrazione ha cominciato con ben altre e diverse tra loro, forze politiche al potere, già più di dieci anni fa.

Per rendere il senso di disperazione che permea lo stato d'animo di tutti gli operatori dei Pubblici Esercizi, cercherò di interpretarne il pensiero nelle prossime righe che descriveranno un ipotetico Titolare di Bar situato pressappoco tra Trastevere e Piazza Navona, da questa o quella sponda del Tevere che vanno da ponte Garibaldi a dopo Ponte Sisto, mentre arriva su piazza della Bocca della Verità e vede le centinaia di manifestanti con striscioni e cartelli, sfogare la propria rabbia.

Scena: il nostro protagonista scende da lungo Tevere dei Pierleoni verso via della Greca e a metà della discesa, girando la testa verso la Bocca della Verità posta di fronte a sinistra, prima dell'incrocio con semaforo, volgendo lo sguardo ed ancora più in là vede i furgoni della Celere, la folla di colleghi con cartelli e striscioni ed in alto l'imponente mole del Palazzo dell'Annona che domina la scena. Allora si ferma e lascia andare la mente ...:

" Meno male, c'è la folla, guarda quanti disperati come me che hanno chiuso l'attività e rinunciato anche a quei pochi soldi d'incasso che ci mancheranno a tutti per pagare il prossimo affitto". "Chissà quanto pagano in media, se più o meno dei miei 20.000 euro al mese per cui devo far i salti mortali...- ho saputo che tra Piazza Na-

"Sono i tavolini a portare il degrado o c'è dell'altro?"

#### Esercenti arrabbiati

# Scendere in strada e lasciarsi andare al libero sfogo



vona e il Pantheon qualcuno è vessato per 30/40.000 euro al mese, chissà come fanno..." "Chi me l'ha fatto fare, 11 anni fa di rilevare la mia attuale licenza. Certo chi poteva immaginare che dopo un anno mi avrebbero revocato senza mia colpa l'Occupazione di Suolo Pubblico che tanto difficilmente ero riuscito a far volturare quando sono subentrato. Se l'avessi saputo non avrei certo pagato tanto per il subentro ne avrei investito quanto ho fatto nel rinnovo del locale ma il mio mestiere e questo e chi avrebbe immaginato che il Municipio m'avrebbe tartassato?" Guarda e senti come strillano BRAVI, SENZA TAVOLI NI ROMA MUORE -UNITI SI VINCE..." " Già,UNITI ma quello del vicolo più in là che non ha chiuso? .... – lasciamo perde, c'avrà

santi in paradiso...o non gli importa nulla perché magari i tavoli li mette da abusivo... - e quanti locali al centro sono aperti perché gestiti dai curatori nominati dai Giudici che l'hanno sequestrati per riciclaggio? Mi sembra siano 14 locali solo nel triangolo fra Pantheon Navona e Campo de Fiori..." "Pure sta situazione ma come si può competere con chi sta sul mercato per altri motivi e ne falsa le regole? – "ecco a proposito de concorrenza sleale ... stanno a gridà contro i mini market... Che vergogna, se non avessi messo le telecamere mi sarei beccato un'altra denuncia per le bottiglie di vetro per strada e gli schiamazzi sulla via del mio bar a tarda notte. Ma ho potuto dimostrà che non ero io a somministrare bensì il negozio di vicinato che quando

ho chiuso, vende la Birra per asporto e neanche la batte al tasto iva giusto"

"Ma se po' andà avanti co sto schifo..leri non m'hanno raccontato che quattro abbusivi con le bacinelle a Ponte Sisto vendevano alcolici a tutto spiano..? E a noi regolari ci mandano le task force a controllarci e a fare multe per una sedia fuori dai metri concessi d'OSP, per il cartello alcolemici troppo indietro e via dicendo..ma dov'è la logica, dove la certezza del diritto... che nel 2011 c'hanno proibito le stufe a gas quelle cor cappello che trovi in tutte le strade con i tavolini d'europa, c'hanno fatto toglie i discendenti per riparà i clienti quanno piove.. ma n'do sta la logica nella guerra alle fioriere o non dare i tavolini ai colleghi dello stradone di San Giovanni, davanti al Colosseo ma permettere il parcheggio delle auto...!"

"Quanno m'hanno revocato la concessione permanente che chi m'ha venduto aveva dal 1970, m'hanno detto che i beni culturali dicono che danneggio i monumenti ... io che da 11 anni faccio accomodare i turisti per godersi in relax sto scorcio de Roma e me fanno i complimenti tutti, Romani e residenti per il servizio che faccio e all'improvviso ... mo' do fastidio? Il codice della strada? Ma se li tavoli c'erano quando il vicolo era doppio senso....Boh! Mi sembra tutta na' scusa per facce chiude a tutti...... meno male che ancora c'è qualcuno che ce tutela come ste tre associazioni e speramo che serva a qualcosa fa tutto sto casino..." "Vabbè ...famme scende in Piazza, famme move che c'ho voglia de strilla quanto s'ho arrabbiato, che proprio ieri ho dovuto licenzia due padri de famiglia che erano bravissimi a servì ar tavolo..."

Scena: inquadratura di piazza della Bocca della Verità, zoom sui manifestanti, chiusura sul cartello senza i Tavolini Roma muore...!

Ecco quanto, spero che così si capisca meglio cosa vive un Esercente a Roma da dieci anni a questa parte che cosa c'è dietro al tavolino selvaggio tanto pubblicizzato dai media che tanto penano per i "poveri" Residenti del Centro.....!

Dario Del Buono

### Il desiderio di decoro e lo sfogo



# "Che immagine di Roma diamo ai turisti?"

a San Giovanni, al Colosseo; da Piazza Venezia a Piazza Navona, da San Pietro al quartiere Prati. Piccole e grandi storie di "ordinaria follia", per citare un film di qualche tempo fa. Sono gli Esercenti da una parte, i residenti dall'altra, a segnalare episodi di degrado e di risposte mancate.

In Via di San Giovanni in Laterano ad Aprile sono arrivate le strisce blu. Questo polo archeologico di indiscussa importanza, con la dominante presenza dell'Anfiteatro Flavio, anziché affacciarsi sul verde del Colle Oppio, continuerà a essere caratterizzato da automobili in sosta (e sosta selvaggia), cassonetti strapieni di rifiuti, degrado e disservizi. E basta un po' di pioggia per fare allagare tutto.

Esasperato Nicola, titolare di Pizza-Forum in via di San Giovanni in Laterano: nonostante abbia presentato con altri colleghi un progetto concreto di riqualificazione, oltre a non aver ottenuto alcuna risposta, si ritrova a non avere un occupazione di suolo pubblico Nel quartiere Prati, a due passi dal Vaticano, sono i Residenti a farsi sentire: strade come Via Ottaviano, Piazza Risorgimento, via degli Scipioni, via Silla, via dei Gracchi, via Germanico. Ecco come si presenta la mattina presto. Degrado, rifiuti, nessun controllo. Dai portoni escono persone con in mano un sacchetto della spazzatura; c'è chi vuole tentare di fare anche la differenziata: ma con i bidoni della spazzatura pieni è impossibile: decide quindi di lasciarlo in strada.

Poco più avanti esce un padre con una bambina di 5 anni per mano: stanno andando a scuola. Percorreranno via degli Scipioni, Via Silla, attraverseranno via Cola Rienzo... li seguiamo fino a lì. Ma invece di scoprire qualche fiore primaverile sbocciato, si troverà ad attraversare a piedi incroci attraversamenti tra sacchi di rifiuti vari. Che immagine daremo ai nostri figli? E cosa succederà per le strade, appena aumentano le temperature e il caldo si fa sentire?





# ACQUISTA ENERGIA E GAS CON IVA RIDOTTA E ACCISA AGEVOLATA



Se in possesso dei requisiti si può godere dell' iva ridotta come previsto dal D.P.R. 633/72 NE HANNO DIRITTO tutte le imprese manifatturiere

L'accisa si applica ai consumatori di gas in funzione del consumo, in base al Decreto Legislativo 26/10/1995 n. 504 ("Testo Unico delle Accise"); si paga quindi in base alla quantità di gas (metri cubi) che consumiamo. Sono state introdotte delle riduzioni dell'accisa che consistono in un'imposta minore rispetto a quella ordinaria.

Ne hanno diritto attività industriale che producono beni e servizi

# CONTATTACI E APPROFITTA DI QUESTI VANTAGGI!

#### I NOSTRI SERVIZI





SERVIZI ACQUA



Pratiche certificazioni e visura quote fognature



Esenzione del pagamento per lo smaltimento acque in fogna in presenza di impianto alternativo



Richiesta nuove utenze Acqua Luce e Gas



Richiesta volture, aumenti o modifiche utenze



Pratiche depenalizzazione bollette acqua



Consulenza legale



Contratti di fornitura mercato libero



Contatti 3283954144 servizi@energeticsolution.it I Ministero dei Beni Culturali e del Turismo ha definito il 2018 come l'anno del "Cibo", dopo quello dei cammini e dei borghi, intendendo sviluppare la somministrazione di prodotti alimentari, tipici dei nostri territori, quale valore aggiunto nella promozione e nell'incremento del nostro turismo.

La Fiepet ha sempre sostenuto questo collegamento, tra settore della somministrazione e del turismo, consapevole di come il prodotto cibo sia trainante per l'affermazione e lo sviluppo del turismo in Italia, ed i pubblici esercizi portabandiera nell'offerta turistica di eccellenza. Infatti, dopo la cultura, i motivi per i quali i visitatori internazionali scelgono il nostro Paese, sono appunto la ristorazione e la vendita dei nostri tipici prodotti alimentari. Considerati fattori determinanti per la crescita dell'economia di interi territori.

E come Assoturismo di Confesercenti abbiamo, ormai da 22 anni, organizzato e promosso "La Borsa del Turismo delle 100 Città d'Arte e dei Borghi d'Italia". Un evento che continua a confermarsi un fondamentale appuntamento per l'incontro tra domanda e offerta di un importante segmento del turismo, con l'obiettivo di valorizzare e commercializzare le destinazioni che evocano arte, cultura e promozione dei prodotti alimentari del nostro Paese.

In questa direzione l'impegno della nostra Associazione nel sostenere l'organizzazione di tale straordinario evento, in programma a Bologna, città dotta e gaudente, dal 18 al 20 maggio prossimo, è un segno tangibile della vicinanza alle imprese del settore turistico e dei pubblici esercizi che operano in siti di eccezionale bellezza più o meno noti, ma tutti meritevoli di essere conosciuti e visitati. Le città d'arte costituiscono, infatti, uno dei principali motori del settore turistico italiano, capaci di dare un impulso ineguagliabile al dinamismo del

#### Tema d'attualità

# Una Borsa intesa a valorizzare sia il turismo culturale che quello gastronomico



comparto, concorrendo al record registrato dalla ricettività italiana nel 2017.

I numeri delle precedenti edizioni parlano da soli e certificano il successo di una Borsa che si presenta, anche quest'anno, come un'opportunità di confronto con gli operatori nazionali ed internazionali, in questo importante segmento e come momento di riflessione e approfondimento sulla ricaduta che l'immenso patrimonio di città d'arte, borghi e prodotti alimentari tipici determina sul turismo e quindi direttamente sull'economia del Paese. I numerosi tour operator della domanda straniera ed italiana che animeranno il workshop di livello internazionale, incontrando diversi

imprenditori della più qualificata offerta turistica italiana, il loro coinvolgimento in alcuni specifici eductour alla scoperta delle proposte turistiche ed alimentari del territorio, i seminari e i convegni riservati agli addetti ai lavori, sono momenti essenziali di un percorso che contribuirà a promuovere al meglio un prodotto turistico che si identifica nel binomio arte-cultura e cibo. con ancora enormi prospettive di crescita, superiori alla media e solidamente ancorate alla portata del grande valore del patrimonio di cui dispone l'Italia.

Il nostro turismo ha, infatti, bisogno di questi continui momenti di confronto e di verifica, al fine di valutare quali importanti effetti si verificano sugli aspetti economici ed occupazionali, mettendo in rilievo il valore dell'attività culturale e il suo specifico apporto alla coesione sociale, all'identità regionale e allo sviluppo della collettività nel contesto urbano.Un'offerta che si è articolata non solo in base all'evoluzione delle esigenze dei visitatori, in termini di attività e di svago, ma anche grazie alla volontà sempre più decisa delle amministrazioni competenti di promuovere il turismo culturale e gastronomico quale asse strategico di questo sviluppo sostenibile, propulsore di ricchezza e di occupazione, ed alla grande professionalità degli imprenditori dei pubblici esercizi, veri ambasciatori della cultura gastronomica italiana.

Tullio Galli

Coordinatore nazionale AssoTurismo Confesercenti



# 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.

### Arrivano nuove regole

# Cambiano i cartelli sull'etichettatura per chi somministra e manipola prodotti alimentari nel proprio locale

ome già anticipato nel precedente numero della rivista, con la pubblica-✓ zione del Decreto legislativo 231/2017, riferimento alla disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui al Regolamento UE n. 1169/2011, sulla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, nonché per quanto attiene all'adeguamento della normativa nazionale alle vigenti regole comunitarie in materia di etichettatura, presentazione pubblicità degli alimenti, cambiano i cartelli da utilizzare negli esercizi di vendita e somministrazione di prodotti alimentari che non siano pre-imballati.

In particolare le nuove regole pre-vedono che, "ove gli alimenti siano offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta, la fornitura delle indicazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze usati nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presenti nel prodotto finito, anche se in forma alterata, è obbligatoria. Il nostro Paese, con il D.Lgs. n. 231/2017, all'art. 19, ha stabilito di voler comunque conservare l'obbligo, già previsto dall'art. 16 del D. Lgs. n. 109/92, di fornire una serie di indicazioni ai consumatori nel momento in cui detti prodotti (in precedenza definiti "sfusi", anche se le definizioni



si intende l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio;

• per «alimento preimballato» non si intende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o

# I nuovi modelli sono in distribuzione presso la sede dell'Aeper

specificate dall'art. 16 del D. Lgs. n. 109 corrispondono nella sostanza a quelle dell'art. 44 del Regolamento n. 1169 UE) sono posti in vendita.

L'Aeper alla luce della nuova previsione, metterà a disposizione degli associati e degli aventi interesse i modelli di cartelli utili per adempiere agli obblighi previsti dall'art. 19 del D. Lgs. n. 231/2017, tenendo presente che, ai sensi dell'art. 2 del Regolamento n. 1169 UE:

per «alimento preimballato»

preimballati per la vendita diretta;

• per «collettività» si intende qualunque struttura, come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale (vi rientra anche un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile).

:

# La Polonia romantica

asseggiando per le strade della capitale polacca respiri il fascino della città romantica, dell'elegante Varsavia del Sette/Ottocento, soprannominata in quel periodo la Parigi del nord. Il turista non avverte la tragedia della città vecchia di Varsavia sistematicamente distrutta per oltre l'85%, dopo la fine del conflitto della seconda guerra mondiale, come atto di vendetta da parte delle forze di Hitler, un ricordo, che, invece, è scolpito, nella mente e nel cuore dei suoi abitanti che hanno ricostruito la loro città sobbarcandosi del sacrificio dell'esborso di notevoli contributi. Lo slogan inclusivo varsaviano: "l'intera nazione ricostruisce la sua capitale con le macerie delle sue stesse rovine" rappresenta lo sforzo e il sacrificio per liberare la città da quello che il poeta polacco Czesław Miłosz ha chiamato "il mondo buio, nero e rosso dell'occupazione nazista" e dall'orrore di Aushwitz territorio di sterminio.

Grazie ai paesaggi urbani e alle vedute del pittore veneziano Bernardo Bellotto (1722-1780), spesso chiamato Canaletto, come lo zio più famoso, la città ricostruita su tali testimonianze ha conquistato il titolo di patrimonio mondiale dell'UNESCO. Varsavia è divenuta ancora una volta la vecchia Varsavia, l'eterna Varsavia... i varsaviani l'hanno riportata in vita, riempiendo i suoi mattoni del loro caldo respiro. Testimonianza di quel periodo sono poche, drammatiche immagini solo di macerie e solitudine, qualche video d'epoca e i cimeli conservati al Museo dell'Insurrezione. Passeggiando per il centro storico s'incontra l'ampia piazza Pitsudski dove s'erge una alta Croce a ricordo di Karol Wojtyla, che celebrò Messa all'aperto, davanti a mezzo milione di persone l'11 novembre

#### **Editoriale**



Pier Giorgio Tupini

1979 e unanimemente considerato dai suoi connazionali il padre dell'indipendenza polacca, nonché le panchine pubbliche sulla via Reale (*Trakt Królewski*) dove allorché ti siedi riproducono brani di opere di Frédéric Chopin, il grande musicista compositore nazionale di cui si conserva il cuore nella chiesa di Santa Croce.

Attualmente a Varsavia e a Cracovia, quasi un riscatto alle sofferenze patite, si vive appieno il gusto di godere i tanti locali che attraggono con il lusso degli arredamenti e delle invoglianti pietanze,. Al primo posto della lista potrebbe essere Senses, uno dei due stellati di Varsavia, guidato dall'italiano Andrea Camastra, poiché in Polonia la cucina italiana è riuscita ad entrare nel gusto dei cittadini rompendo lo schema di una gastronomia nazionale interessante, ma ripetitiva e poco varia fino ad apparire di scarsa creatività.

I ristoranti italiani sono accoglienti e cercano di mantenere i sapori della tradizione italiana, compresa la pizza napoletana, evitando di modificarli per andare incontro ai gusti locali, soprattutto facendo arrivare frequentemente molti alimenti direttamente dall'Italia. Per rinnovare la presenza dell'alimentazione italiana, dal 10 al 12 aprile 2018, è programmato a Varsavia un importante appuntamento per l'enogastronomia italiana "la Bellavita Italia" presente nel Padiglione Italia all'interno della fiera WorldFood Warsaw:" entrata in funzione con gli stand di oltre 60 aziende italiane.

Un tempo le mense cittadine, simbolo della tradizione comunista, erano rappresentate dai bar mleczny di Varsavia che sono attualmente diventati locali di tendenza, con la presenza di concerti e mostre, dove è possibile mangiare i piatti tipici nazionali a prezzi convenienti. In passato i bar mleczny, letteralmente bar del latte o latterie perché i piatti serviti erano per lo più a base di farina e latte, erano le mense cittadine: ogni quartiere aveva la sua ed era possibile mangiare un pasto caldo con una spesa minima. Anche se questi locali sono associati al periodo comunista, le loro origini risalgono alla fine dell'800 quando la città, da sempre attenta all'aspetto sociale, li aprì per offrire pasti caldi a tutti. La fama di guesti locali non era tra le migliori, e in epoca di Guerra Fredda, nella scena del film Mis' (Orso 1980), volutamente ed esageratamente provocatorio, si assiste a un gruppo di operai mentre mangia rumorosamente del cibo cucinato dentro a una scodella non troppo

moso pierogi (ravioli simili alla nostra pasta ripiena ma più grandi e riempiti con diversi impasti di carne e vegetali), alle omelette, allo stufato, alle salsicce, alle torte della casa e alle frittelle di latte dolce.

Sono frequenti le macellerie con cucina e grigliate di carne di altissima qualità e varietà, accompagnate da patate fritte, verdure e salse, si mangiano, altresì. zuppe, stufati, occasione per degustare i distillati polacchi; un pasto di 4 portate prevede 8 shot di vodka, oltre un aperitivo e un dolce; dopo è assolutamente sconsigliato mettersi alla guida di un'auto. Si respira, inoltre, l'aria piacevole di mangiare nelle vie e nelle piazze storiche caratteristiche delle città polacche concedendo ai ristoranti e ai bar l'opportu-



pulita e avvitata al piano, dove le posate sono legate ai tavoli con robuste catene, in modo da impedire agli avventori di portarle via.

A distanza di oltre cent'anni queste latterie sono diventate luogo di ritrovo e di cultura, frequentate da giovani studenti, ma anche da donne eleganti, uomini d'affari e professionisti, diventando un'alternativa casereccia e accogliente ai fast food. Qui si servono piatti rustici polacchi, è un po' come mangiare a casa la cucina quotidiana: dal piatto tradizionale polacco più fa-

nità di utilizzare spazi pubblici delimitati da fioriere e balaustre in ferro battuto per collocare tavoli e ombrelloni dove offrire al clienti le delizie della loro gastronomia e della lunga lista dei vini importanti.

Non è tutto rose e fiori, ma l'imprenditoria ha limiti accettabili nella sua espressione se rispetta le leggi che regolano la somministrazione di cibi e bevande, senza essere soverchiata dalla pubblica amministrazione da continue e contraddittorie imposizioni. In questo settore la

gestione della cosa pubblica appare efficiente e ovviamente non vedi sulle strade rifiuti, deiezioni di animali o pezzi di carta, né buche o avvallamenti, quantunque la pioggia e la neve facciano da padrone per la maggior parte dell'anno; ma, non vedi neanche muri imbrattati e mendicanti, salvo pochi suonatori tollerati, che si esibiscono con bravura al lato di qualche strada. E' l'espressione più evidente del rispetto del turismo e del turista per renderne piacevole la permanenza e accessibili i servizi offerti specialmente nel settore enogastronomico. Viaggiare attraverso il cibo è come ripercorrere il cammino dell'umanità, poiché Il cibo è tradizione, cultura, conoscenza del periodo storico che l'ha vista nascere, i problemi oppure la felicità di un popolo, di un'etnia, in quel particolare momento del suo cammino. Il cibo è, soprattutto, poesia e piacere e, il sedersi a una bella tavola se imbandita sotto la torre medievale, diventa una delle gioie dell'esistenza.

E' evidente che non è l'atteggiamento dell'Amministrazione Capitolina che con le restrizioni

e i diktat sull'occupazione del suolo pubblico per i tavoli mostra una scarsa sensibilità sull'intrattenimento e sulla divulgazione della gastronomia italiana e romana, nonché una superata e discutibile cultura sulla fruizione controllata del patrimonio artistico culturale. I modelli e le pratiche alimentari sono l'evoluzione storica e il punto d'incontro fra culture diverse, frutto della circolazione di uomini, merci, tecniche, gusti, quanto le cucine sono una realtà atavica e un punto di arrivo, anche se eternamente provvisorio, di una complessa trasformazione essenziale nel definire i caratteri di quel sistema alimentare che costituisce uno dei tanti modi di mangiare nel mondo e che ben si accorda e si amalgama con le altre espressioni d'arte.

Un brindisi con in alto i calici, sotto il cielo o gli ombrelloni spalancati dai ristoranti che offrono cibo all'aperto, a tutti coloro che del cibo sanno comprenderne la storia e la cultura per poterne divulgare e apprezzare interamente valore e sapore.



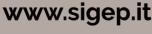




The sweetest business experience

19 23. 01. 2019 Fiera di **RIMINI** 

**40° Salone Internazionale** Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè



f in 🛂 🛭 🖸 You Tube

IN COLLABORAZIONE CON



SPECIAL EVENTS



Selezione Italiana della Coppa del Mondo della Gelateria

Platinum Sponsor







ORGANIZZATO DA



Providing the future

ome per ogni macchina che sia stata sottoposta a più "tagliandi" cosi a "Gelato a Primavera" serve solo di accendere motori, verificare sul cruscotto che non vi siano lucette rosse che si accendano, poi inserire il pilota automatico che ci porti alla fatidica settimana (quest'anno proprio l'ultima di maggio) in cui i bambini possano tranquillamente correre alla gelateria più vicina alla loro scuola, per veder replicata un'iniziativa per la quale sembrano davvero non esserci ragioni per modificarne la formula.

Così, per ogni anno che passa da quel lontano 1986, viene spostato più in là il giorno in cui, all'Associazione di via del Circo Massimo, si organizza il breefing nel quale, chi dovrà tenere il timone (Sergio Montagnoli) impartisce le minime raccomandazioni avvalendosi di un gruppo di lavoro che, nelle settimane immediatamente precedenti, svolge un compito con gli anni divenuto di routine. Si parte dall'elenco dei gelatieri che hanno partecipato all'ultima edizione, si apre la cartellina nella quale sono state raccolte le nuove adesioni pervenute anche qualche mese prima, si verifica che i bambini delle scuole da abbinare siano in numero approssimativamente uguale all'anno precedente e si attende che manchino una decina di giorni per distribuire le cartoline che, in qual-

### Emozioni che si ripetono

# Quelle generazioni di bambini ammaliate da un semplice cono



# "Gelato a Primavera" verso l'appuntamento con l'edizione numero "33"

che caso, sono gli stessi gelatieri a proporsi per consegnarle al direttore od alla madre superiora della scuola.

Preziosi collaboratori esterni rimangono gli sponsor, la cui lista può su-

bire un qualche avvicendamento, il grafico che poi deve lavorare sulle cartoline dove inserire le new entry, il tipografo che ne

deve stampare in numero sufficiente, tale da soddisfare tutte le richieste.

Ci sono ovviamente le adesioni dei gelatieri dell'ultim'ora, quelle che sparigliano un po' gli abbinamenti, ma che sono ovviamente benaccette perché attestano, appunto, l'interesse per questa manifestazione che a metà degli anni '80 Alberto Pica ebbe l'intuito di avviare, in tempi nei quali, tra il gelato prodotto industrialmente e quello artigianale, i valori facevano riscontrare numeri diametralmente capovolti. Una situazione, quella, che la mamma che abbiamo intervistato nelle pagine seguenti testimonia nel migliore dei modi e conferma quanto diverse generazioni di bambini siano state ammaliate da un semplice cono ricevuto in omaggio.

'Edizione 2018 della Festa del Gelato Artigianale e del latte fresco, o più comunemente detta Festa del Gelato a Primavera, si è svolta a Torino dal 21 al 25 marzo, in collaborazione con l'Ascom Confcommercio, con l'Associazione Italiana Gelatieri, con l'EPAT – Esercizi Pubblici Associati Torino – e infine con il Comitato Gelatieri del Piemonte. A parlarcene Leonardo La Porta, che affettuosamente si è prestato a un'intervista telefonica

#### La formula "un gelato omaggio a tutti i bambini" si è confermata come valore aggiunto della manifestazione storica?

"Assolutamente sì. Il valore aggiunto della formula non solo è stato confermato, ma l'investimento fatto dalle gelaterie aderenti è stato premiato tanto dai numeri registrati quanto dai feedback ricevuti. La manifestazione del Gelato a Primavera, insomma, continua a essere un elemento di forza per le gelaterie che intendono promuovere la conoscenza della produzione di gelato artigianale a partire dai bambini fino alle maestre o ai genitori che li accompagnano in questo straordinario viaggio nel gusto genuino e nutriente del gelato"

# Parlando un po' di numeri, l'edizione del 2018, rispetto al 2017, ha registrato un incremento nella partecipazione delle gelaterie, da una parte e delle scuole primarie, dall'altra?

"Considerando che sono state distribuite 40,000 cartoline presso le scuole di Torino e Provincia e che 8/10 spot pubblicitari sono stati lanciati dalla radio locale GPR, l'incremento della partecipazione era annunciato.

#### Eccola di nuovo

# Arriva la Primavera e il gelato entra .... nel nostro quotidiano



I bambini "assaltano" la gelateria di Leonardo La Porta con in mano la cartolina di

#### Da Torino (ormai una tradizione) è partita la "storica" iniziativa dell'Associazione Italiana Gelatieri

Il Gelato a Primavera a Torino poi, svolgendosi in puntuale coincidenza con l'equinozio, è un successo assicurato. Si sa infatti come con l'arrivo della primavera e della bella stagione, il gelato entra nella

dieta degli italiani. D'altronde, è proprio l'Italia che detiene il primato mondiale di consumi: ogni anno ne mangiamo 12 chili a testa e la scorsa stagione le vendite sono salite dell'8%. (dati 2017, Meteoweb.eu)"

Tra le gelaterie aderenti, l'Associazione Italiana Gelatieri ha l'onore e l'onere di citare, oltre la Gelateria Miretti di Leonardo La Porta, Gelati D'Antan di Nicolò Arietti, la Gelateria Golosia di Francesca Marrari e infine la gelateria AgriSapori di Giorgio Fumero, rispettivamente Cavaliere del Gelato Italiano e Ambasciatore del Gelato nel Mondo.

# Per concludere, Qual è l'augurio che insieme ai maestri gelatieri torinesi dell'AIG sperate si possa realizzare per la prossima edizione del Gelato a Primavera?

"Posto che tutto si può e si deve perfezionare e migliorare, un fattore che ci auguriamo si possa trasformare in segno positivo è sicuramente la resistenza che ancora alcune gelaterie oppongono alla partecipazione del Gelato a Primavera. Purtroppo, la loro idea è viziata dal fatto che la partecipazione sia una perdita di introiti, anziché



un investimento.

È testimonianza di tutti, infatti, che a un cono omaggio corrisponde un cono acquistato dall'accompagnatore di turno – madre, padre o mae-



stra -, ma soprattutto è una garanzia di ritorno del bambino con la famiglia, 8 volte su 10".

Ora al di là del ragionamento di marketing che può celarsi anche con la Festa del Gelato a Primavera, la nobile idea di valorizzare e promuovere il gelato artigianale come alimento sano ripaga a stretto giro tutte le gelaterie aderenti, senza fare e farsi troppi conti in tasca.

Roberta Tidona



Sicuramente era una giornata piovosa. La mamma della mia compagna di classe, che avrebbe dovuto accompagnarci in gelateria, le aveva provate tutte pur di convincerci a non andare. Alla fine, attraverso i ricattucci propri delle bambine di 7 anni (non studiamo ...., non mangiamo .... non giochiamo ....), l'avemmo vinta e premunendoci con tanto di ombrelli, ci dirigemmo festanti (io e la mia amichetta almeno) alla meta, con le nostre preziose cartoline, compilate già da quando la madre superiora (suor Maria Agnese) ce le aveva consegnate in classe". Parla così Silvia, oggi mamma di 38 anni, che fece parte di quella prima generazione di bambini delle scuole elementari, che li vide come destinatari della prima edizione di Gelato a Primavera.

#### Trascorsi 32 anni cos'altro conservi di quel ricordo?

"Soprattutto non posso scordare il locale dove ritirammo il cono. All'epoca il gelato artigianale lo si acquistava solo o quasi al tradizionale bar. Ma sempre lì si compravano soprattutto i gelati già confezionati, che portavano quei nomi che sembravano strizzare l'occhio ai bambini. Ad Ostia, dove abitavamo, non

#### "Gelato a Primavera"

# Quel vero e proprio ....colpo di fulmine nella gelateria di Ostia



Madre (Silvia) e figlio (Alessio), generazioni legate da una grande passione: il gelato

## Silvia oggi mamma ricorda come fosse ieri la cartolina "galeotta" consegnata a scuola dalla madre superiora

c'erano poi così tante gelaterie che vendevano il gelato in cono o coppetta. Quasi tutta la scuola fu indirizzata a piazza Anco Marzio, in quello che, già all'epoca, era l'approdo più frequentato di Ostia. Chi ancor oggi non conosce il bar gela-

teria Sisto? Oggi quando torno da quelle parti in realtà posso trovare più gelaterie, scegliere tra questa e quella, senza temere di rimanere delusa, perché trovo che la qualità sia ovunque molto migliorata. Magari ci si può orientare su quella che fa il cioccolato migliore, piuttosto che il pistacchio prodotto con la migliore materia prima, oppure farsi prendere da qualche altro gusto tra i tantissimi che vengono proposti".

#### La facile previsione è che anche i tuoi figli ripercorreranno la stessa strada ...

"Inevitabile. Alessio, che ha quasi 5 anni, mangia il gelato da quando ne aveva poco più di 2, e certo anche la sorellina (Viola), non ho motivo di pensare che non farà lo stesso. Ma loro rappresentano le generazioni del futuro. In mezzo ce ne sono state tante altre, che sono state attratte partendo proprio dallo stesso primo approccio. E chissà

quanti bambini, che il gelato l'hanno conosciuto in questa maniera, non abbiano poi lavorato o lavorino in una gelateria, da proprietari, nel laboratorio oppure dietro al banco. Mia sorella (Milena), di 8 anni più piccola, ha seguito un po' questo percorso. Anch'essa "fulminata" dalla prima volta, in un'altra scuola, e poi ammaliata a tal punto di scegliere di lavorare d'estate in gelateria per guadagnarsi i suoi primi stipendi".

# Alla scuola che il tuo primogenito frequenta sono arrivate quest'anno le cartoline?

"Perché questo avvenga temo che si debba trovare l'abbinamento con la gelateria e a Pomezia, dove oggi risiediamo, questo potrebbe non essere avvenuto. Ma chi ho di fronte dice che l'appuntamento della manifestazione ora è fissato per fine maggio. Se potesse mettere una parolina con l'organizzazione per trovare a Pomezia piuttosto che a Tor



La storica gelateria "Sisto", ad Ostia

Vajanica una gelateria disposta ad aderire, magari si potrebbe combinare ..... Altrimenti vorrà dire che il cono gelato lo andremo a comprare, magari in quella gelateria di Ostia che me lo fece conoscere ..."

Antonello Giuffrida



### **Osservatorio Sigep**

# E la stagione riparte premiando il sorbetto

ale la temperatura e scatta l'interruttore che muove la voglia di gelato. La concomitanza con il lungo ponte del primo maggio ha chiuso il cerchio. L'Osservatorio di SIGEP stima in quasi due miliardi i coni e coppette che gli italiani consumeranno tra maggio e settembre. Semaforo verde dunque per le 39.000 gelaterie italiane, che insieme ai 150.000 addetti attendono i buongustai

E per l'estate 2018 l'Osservatorio SIGEP incorona protagonista il sorbetto. "Siamo convinti - dice Claudio Pica, direttore dell'Associazione Italiana Gelatieri - che sarà un boom per i sorbetti artigianali". Per Pica, dell'omonima e storica gelateria romana di via della Seggiola "spicca la novità dei sorbetti alle arachidi, Ma anche di quelli ai mirtilli rossi e lime". Nella Capitale spopolerà

anche il sorbetto al corbezzolo e caviale di limone. Rosario Nicodemo lo ha portato al primo posto nella gara <Sorbetti dal mondo> lo scorso gennaio al SIGEP.

"Cresce la domanda di gelato in una declinazione salutistica, spiega il maestro ligure Gabriele Scarponi . E i gusti evergreen in versione sorbetto sono l'ideale.

Poche e nobili materie: per Vincenzo Pennestrì, presidente dell'AIG: "Il sorbetto avrà successo nella declinazione alla frutta secca, pistacchio e nocciola, ma anche in quella cioccolato fondente".



Vincenzo Pennestrì

Arriva anche il peperone nella coppetta. E' la tendenza proposta da Vittorio Lenci che, da Fiumicino, scommette su un sorbetto di fragole e peperone rosso, completamente privo di additivi.

Nel solco della salubrità anche la volterrana Ersilia Caboni, vincitrice della tappa fiorentina del Gelato Festival con la sua menta selvatica: un gusto composto da fiordilatte artigianale e, appunto, pezzetti sminuzzati di fragrante menta selvatica.

Per chi invece vorrà azzardare di più, ecco il gelato al cioccolato,

### Ce n'è per tutti i gusti: dall'arachide, al mirtillo rosso, dal pistacchio alla nocciola, dal lime al peperone





dolce e un po'salato, ma... alcolico! Valentina Sorrentino, da Siena, punta su vermouth e zenzero per un contrasto equilibrato di sapori, dove le noti dolci e piccanti dello zenzero sposano il retrogusto speziato e caramellato del vermouth. Gian Paolo Porrino, da Milano, vincitore al Sigep del concorso alle torte gelato, propone il gusto <Asprobronte>, con pistacchio e finger lime, un frutto che arriva dagli Usa e che viene piantato da qualche anno con successo in Sicilia.

Per soddisfare il desiderio di salubrità, l'estate 2018 vedrà affermarsi la tecnologia che rivoluzionerà il procedimento di creazione delle ricette in gelateria, presentata da Carpigiani a SIGEP 2018: ora è possibile mantecare ricette ritenute imperfette o sbilanciate con una riduzione media del 40% dei solidi totali (zuccheri, grassi, proteine del latte, fibre, stabilizzanti, emulsionanti).

Con questa modalità, ad esempio, si potrà creare un delizioso e cremoso sorbetto di fragola che contenga solo lo zucchero naturale della frutta e nessun altro dolcificante aggiunto, riducendo l'impatto glicemico di circa il 70%.

Intanto sta dilagando la domanda di gelato artigianale a domicilio. Nelle città, in particolare, c'è voglia di gustarne in famiglia e l'arrivo del caldo sta chiedendo gli straordinari alle società che si occupano di questo servizio: la consegna associa una buona pizza a un gustoso gelato!



# Consumi ai massimi livelli Se 15 miliardi di fatturato vi sembran pochi ....

I mercato mondiale del gelato artigianale vale attualmente 15 miliardi di euro, con una crescita media del 4% l'anno tra 2015 e 2018. L'Italia, dove il consumo del gelato è per 1/3 industriale e 2/3 artigianale, è il primo paese al mondo in cui si assiste a tale predominio nelle preferenze dei consumatori.

È sempre più capillare l'offerta delle gelaterie artigianali nel mondo. In Europa nel 2016 si contavano oltre 60.000 gelaterie delle quali 39.000 in Italia (10.000 gelaterie pure e 29.000 bar e pasticcerie con gelato), con 150.000 addetti. In Germania le gelaterie sono 9.000 di cui 3.300 "pure", mentre sono 2.000 quelle spagnole. In Sud America sono Argentina e Brasile a farla da padroni, con rispettivamente 1.500 e 500 gelaterie.



È in costante crescita il gelato artigianale negli Stati Uniti. Interessante notare come nelle statistiche americane compaia sempre più di frequente il riferimento al gelato artigianale, probabilmente grazie alle oltre 950 gelaterie del territorio che si fanno notare sui media per la capacità di offrire un prodotto di giornata, fatto con ingredienti locali e con un processo produttivo classico. I clienti, nei tanti negozi dove la produzione è a vista, ormai identificano tutto questo come segno di freschezza.

La Cina, che nel 2014 ha superato gli USA nei consumi grazie alle 1.000 gelaterie artigianali, presenta interessanti spunti di riflessione per chi credeva che i consumatori del più grande mercato del mondo non amassero il dolce freddo o i prodotti a base latte. Un mercato potenziale interessantissimo.

(Fonte SIGEP - AIIPA - CARPIGIANI GELATO UNIVERSITY).

passato poco meno di un anno da quando nacque l'idea di unire le competenze e l'esperienza di alcuni tecnici ed artigiani, facenti parte dell'Associazione Italiana Gelatieri, per fondare una scuola che fosse un centro di eccellenza per la diffusione della cultura, della scienza e della pratica del mestiere. Da quel giorno si sono susseguiti incontri periodici che, seppure intervallati dal lavoro nei laboratori e gelaterie di ciascuno, sono sempre stati legati da un fitto scambio di idee e proposte costruttive comunicate per mail, messaggistica, telefonate e anche visite ed appuntamenti estemporanei per un caffè e uno scambio di opinioni. Tutto questo ha portato ad un arricchimento collettivo, le conoscenze e le differenti esperienze dei singoli si sono avvicinate e fuse in una consapevolezza comune inducendo un obiettivo ben chiaro: eccellere sempre di più nel nostro lavoro e nelle nostre passioni.

La capacità di lavorare in gruppo e di cooperare è direttamente proporzionale all'impegno e alla serietà di chi partecipa al lavoro comune: così i ruoli e i compiti si sono suddivisi spontaneamente e già prima della fine dell'estate era chiaro il da farsi. Si sono potuti così pianificare i programmi dei corsi, realizzare la didattica redigendo un manuale completo, rigoroso ed originale supportato da materiale multimediale, definire con precisione la parte pratica con la stesura di ricette di gelato naturale da illustrare e far eseguire agli allievi, non da ultimo preparare per loro gli esercizi e il test di fine corso con tanto di prova pratica.

L'Accademia del Gelato Artigianale "Alberto Pica" veniva presentata, direttamente dai docenti, al SIGEP Le basi per diventare bravi artigiani

# Metterci la passione che serve anche per formare quei gelatieri che verranno



2018 con un ottimo riscontro di interesse da parte del pubblico, anche straniero.

Il tempo, a volte, sembra correre più velocemente del solito e da lì alla data di inizio del primo corso, che si è tenuto a Roma presso la sede della ditta OMAB dal 19 al 23 marzo, il salto è stato breve.

### Buono l'abbrivio ai corsi dell'Accademia del Gelato Artigianale "Alberto Pica"

Eccoci finalmente in aula che è anche laboratorio ed a questo siamo abituati perché i nostri laboratori sono anche aule dove impariamo e trasmettiamo la cultura del nostro lavoro a chi raccoglierà questo testimone per gli anni a venire.

Le macchine sono pronte, si sentono ronzare i motori degli armadi frigo, latte, panna, frutta, cacao, nocciole e pistacchi raffinati, zuccheri, addensanti: c'è tutto ed è tutto in ordine. Siamo pronti ed iniziamo la nostra prima lezione.

Gli sguardi sono attenti mentre parliamo di gelato e della sua storia, quella vera, raccontata dai testi originali che ci parlano con le voci di coloro che sono stati i precursori del nostro mestiere. Noi siamo i loro eredi e da lì viene ciò che facciamo oggi.

Fuori piove, e pioverà spesso in questa settimana a cavallo tra inverno e primavera. Si arriva la mattina presto, il tempo di un caffè e si resta in aula fino a sera tranne una piccola pausa per il pranzo. Così le giornate trascorrono dense di lavoro ed impegno mentre si discutono gli aspetti tecnici e scientifici del gelato artigianale italiano, e ci teniamo a specificarlo ogni volta: "gelato artigianale italiano" perché è un prodotto di eccellenza del patrimonio culturale e storico del nostro Paese. Le domande rivolteci ad ogni inizio di lezione sono il riflesso della volontà di capire ed approfondire e segno di interesse.

Alla teoria, scorrevole e rigorosa, si affianca ben presto la pratica in un'alternanza logica e piacevole che mette gli allievi in grado di eseguire consapevolmente le prime lavorazioni complete utilizzando gli ingredienti naturali presenti.

Abbiamo usato l'avverbio "consapevolmente" non a caso perché questo è uno degli obiettivi della nostra Accademia: formare imprenditori-artigiani che sappiano cosa fare e come farlo ovvero che siano professionisti. Sappiamo che solo così possiamo pensare di proteggere, preservare e trasmettere ciò che è il gelato artigianale italiano.

Non ci risparmiamo, perciò, nell'accompagnare gli allievi in questo percorso di apprendimento e abbiamo cura di evitare che qualcuno non capisca la teoria o non sia in grado di eseguire la pratica. In aula si sorride e si lavora come se fossimo in uno dei nostri laboratori, noi che siamo anche artigiani conosciamo molto bene questa atmosfera.

E in un laboratorio si produce gelato, perciò ecco il senso della prova finale che sappiamo non essere banale: ognuno dei nostri allievi dovrà formulare, bilanciare e poi eseguire una ricetta a lui assegnata applicando perciò quanto appreso durante il corso. È una prova anche per noi e potremo verificare per mezzo di essa se siamo stati in grado di

giando...) a testimoniarlo.

Chiediamo, dopo la pausa di quest'ultimo giorno, un feedback sulla loro esperienza. Al di là dei commenti positivi e del dispiacere perché il corso sia terminato, ci rimane impresso, in particolare, un commento: "si vede che avete passione per quello che fate".

Ecco, questo è ciò che siamo, appassionati della nostra materia che abbiamo approfondito nel corso degli anni attraverso studio e pratica e desiderosi di trasmettere la nostra esperienza.

Nel pomeriggio un brindisi e il conferimento da parte di Claudio Pica, direttore generale dell'Asso-

# Come preservare e trasmettere tutte quelle peculiarità che rendono unico il gelato artigianale italiano

eseguire bene il nostro lavoro. La nostra curiosità viene presto appagata: a turno le ricette vengono illustrate, il bilanciamento correttamente calcolato e il gelato, ben realizzato, esposto al banco.

Davvero niente male come risultato per questo che abbiamo voluto indicare

come "corso base", ma che in realtà è molto di più. Lo scopo che ci eravamo prefissi è stato raggiunto e gli allievi sono stati tutti promossi: il gelato al banco, da loro preparato autonomamente con ingredienti naturali, è lì davanti a noi (e nelle coppette che stiamo man-



ciazione Italiana Gelatieri, dei diplomi ai partecipanti al corso. E ora avanti col prossimo.

Aldo e Fabio Pasquarella



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





al 28 aprile all'1 maggio Il Gelato Festival 2018 ha fatto tappa a Roma, nel verde di Villa Borghese, dove grandi e piccini, romani e turisti, hanno potuto trovare 16 tra i migliori gelatieri artigianali della Penisola, con creazioni e gusti originali. L'occasione per valorizzare e far conoscere il gelato d'autore fra grandi classici e originali interpretazioni gourmet, con assaggi, degustazioni, iniziative a tema e laboratori didattici.

E' stato Andrea Pagnoni, neo Cavaliere del Gelato, con ARACHIDE AL SALE ROSSO DELLE HAWAII (sorbetto di arachidi sudamericane insaporito con sale rosso delle Hawaii), ad aggiudicarsi il primo posto alla tappa romana del Gelato Festival. Premiata anche l'Accademia del Gelato Artigianale "Alberto Pica": Rosario Nicodemo, Guido Muraglie e Giorgio Carlo Bianchi, con PETALI DI LAMPONE (sorbetto lampone e infuso di rose), hanno infatti ricevuto l'attestato "Gelato To Go".

Numerosi i premi speciali:

- Veruska Cardellicchio con MEDI-TERRANEO (sorbetto alla mandorla della Val di Noto al profumo di limone con crumble al sale rosa) -PREMIO SPATOLA D'ORO

# Conquista tutti il gusto esotico di Andrea Pagnoni

- Norberto Di Giacomo, con CHEESE CAKE (cheesecake ai frutti di bosco) - PREMIO GIURIA TEC-NICA
- Mirko e Fabrizio Cotroneo, con BACIAMI ANCORA (Finger Lime Italia del Circeo con lampone, melograno e basilico) - PREMIO GIU-RIA POPOLARE

Ecco i gelatieri selezionati per la Fi-

# Nella location di Villa Borghese

# L'arachide al sale rosso delle Hawaii "sbanca" al Gelato Festival



Andrea Pagnoni - gelateria La Cremeria di Nonno Lillo - vincitore della tappa romana del Gelato Festival 2018

nale de GELATO FESTIVAL 2021:
- Emanuele Alvaro, con DOLCE IN-VERNO (gelato di ricotta del Lazio, aromatizzata con limone e arance di Sicilia con cioccolato fondente e biscotto in polvere)

- Mirko e Fabrizio Cotroneo, con BACIAMI ANCORA (Finger Lime Italia del Circeo con lampone, melograno e basilico)
- Fabio Renzi, con ROSALINA (gelato alla rosa e fragolina)
- Andrea Pagnoni, con ARACHIDE AL SALE ROSSO DELLE HAWAII (sorbetto di arachidi sudamericane insaporito con sale rosso delle Hawaii)
- Matteo Grizi con CAVIALE CATA-

LANO (Crema all'uovo con sfoglia di zucchero caramellato con caviale di liome australiano)

- Norberto di Giacomo, con CHEESE CAKE (cheesecake ai frutti di bosco)
- Vanessa Paltiello con PISTAC-CHIO E MANDARINO (Pistacchio di Bronte e Mandarino Tardivo)
- Francesca Chiricosta con NOC-CHIONE ROSMARINO E LAM-PONE (Nocciola, rosmarino e lamponi con crumble cacao amaro) In gara c'erano 16 maestri gelatieri con i loro gusti originali; a giudicarli, oltre una giuria di esperti, sono stati anche i voti di romani, turisti e passanti che hanno assaggiato i sedici gustosi gelati.

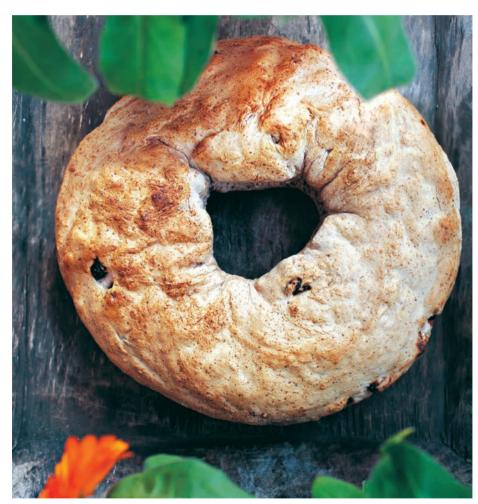
onare un pane fatto con le proprie mani a una persona cara è un gesto carico di significati simbolici; equivale a dire: "Ti ho portato nel cuore per 48 ore, per tutto il tempo della lavorazione, della lievitazione e della cottura". Non penso che ci sia un regalo maggiormente prezioso e gradito di questo, tuttavia non è alla portata di tutti. Conosco personalmente colleghi che, pur operando nel settore da molti anni e con ottimi risultati, davanti alla lievitazione naturale alzano le mani in gesto di resa; perché qui si sconfina in un ambito affascinante ma nello stesso tempo ancora sconosciuto ai più.

Nel mio libro Pasta Madre – Editore Gribaudo - in cui affronto il tema con un approccio semplice e alla portata di tutti, ho voluto attribuire a questo tipo di lievito una femminilità evidente, riconoscibile in tante piccole sfaccettature: determinazione, caparbietà, volubilità. Chi, infatti, con il lievito naturale si confronta regolarmente, sa bene che esso reagisce solo quando e se gli garba, dando di volta in volta vita a risultati sempre diversi. La stessa ricetta, eseguita dalle stesse mani con le stesse dosi non sarà mai uguale a quella della volta precedente, e il perché è presto detto: ci troviamo di fronte a una creatura viva che, in quanto tale, subisce condizionamenti di varia natura; temperatura, umidità, frequenza dei rinfreschi determinano situazioni uniche che si ripercuotono sul prodotto in lavorazione.

Partendo dalle fondamenta, è utile spiegare che un qualsiasi impasto di acqua e farina dopo qualche giorno si trasforma in lievito a causa di una

### I segreti in cucina

# Quando la lievitazione naturale può essere interpretata come arte tutta al femminile



# Quell'impasto (che diventa magico) di acqua e farina

fermentazione naturale; per accelerare questo processo e accorciare i tempi, generalmente vi si aggiungono alcuni cosiddetti attivatori, elementi cioè in grado di favorire lo sviluppo del lievito stesso. Stiamo parlando di miele, banana molto matura, succo di pomodoro, acqua di ammollo di uvette, ingredienti dolci o acidi che servono ad accorciare i tempi. Dopo avere attivato il processo, si procede con una serie di "rinfreschi" sempre più ravvicinati, con i quali attribuire forza al lievito; ogni volta in cui lo si impasta con altra farina di forza, gli si

# **Lovely Cheffa**

**Rita Monastero**, Food Stylist e Chef, insegna cucina in Italia e nel mondo. Organizza catering, eventi aziendali e cura start-up di ristoranti.

Esordisce nell'editoria nel 2009 con Lievito e Coccole e Biscoccole di Felici Editore.

Dal 2011 è autore Gribaudo, con cui ha già pubblicato Pasta Madre, Il Paradiso dei biscotti, Dal forno con amore, e la fortunata trilogia de I Pani dimenticati, I Dolci dimenticati e I Piatti dimenticati.

E' stata vicedirettore editoriale di una rivista di cucina, è presente con articoli e interviste su diverse testate nazionali e cura dirette radiofoniche con varie emittenti.

Partecipa a note trasmissioni televisive ed è spesso ospite di manifestazioni del settore con i suoi show cooking divertenti e coinvolgenti. Tutti la chiamano la LovelyCheffa, per il suo modo di relazionarsi alle persone e alla professione.

#### LovelyCheffa® è un marchio registrato.

dà maggiore nutrimento e di conseguenza lo si rende bilanciato nei componenti e pertanto fruibile.

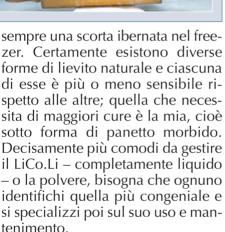
I prodotti a base di pasta madre sono inconfondibili per sapore, odore, consistenza; sanno di antico, fanno casa e ci riportano indietro a tempi che molti di noi hanno vissuto e che hanno lasciato un segno. I pani di una volta, quelli dalla crosta dura e croccante e dalla mollica compatta con poche occhiature, si distinguevano per una bassa idratazione, vale a dire che non erano impastati con tanta acqua e pertanto si conservavano più a lungo. Non occorre andare troppo in là nel tempo per ricordare che il pane veniva fatto ogni 3 o 4 settimane in grandi quantità per tutta la famiglia;



lo si riponeva nelle madie insieme alla pasta di riporto, cioè un pezzetto dell'impasto che veniva sottratto alla massa da mandare in cottura e accantonato per la lavorazione della volta seguente. La differenza rispetto al lievito naturale è che quest'ultimo è fatto di sola acqua e farina, mentre la pasta di riporto – lo dice la parola stessa – è un pezzetto di impasto vero e proprio.

Ma perché negli anni si è trascurato questo tipo di lavorazione, per privilegiare procedure più snelle e a risposta rapida?

Non è difficile comprenderne il motivo: gestire un lievito naturale è come avere a che fare con un figlio; è un impegno costante e gravoso; bisogna essere sempre sul pezzo, pronti a seguire gli sviluppi della massa – i quali, peraltro, non sono prevedibili. A volte può essere necessario condizionare il proprio privato a un impasto da mandare in seconda lievitazione; fare saltare un appuntamento o alzarsi di notte per una fase di lavorazione. Certamente impensabile allontanarsi da casa per qualche giorno, senza avere provveduto a una sistemazione opportuna di questo nostro compagno di vita; io parto per le mie vacanze con il lievito e comunque ne lascio



Il mio consiglio è quello di fare tante prove, di procedere per tentativi sia per creare o mantenere la pasta madre, sia per imparare a usarla con risultati che diverranno via via sempre migliori. Ci vuole pazienza, e ce ne vuole tanta; altissima motivazione; passione per prodotti naturali dai sapori importanti. E tanta, tantissima pratica, tenendo conto di come deve essere il risultato finale. Procedete per gradi e non lasciatevi mai scoraggiare dagli insuccessi, perché vedrete che alla fine la soddisfazione di avere realizzato con le vostre mani un pane profumato, una morbida focaccia o un soffice panettone sarà assolutamente impagabile.

Rita Monastero

Foto di Giulio Di Mauro









**ARREDAMENTO PASTICCERIA** 



































e-mail info@omabsrl.com























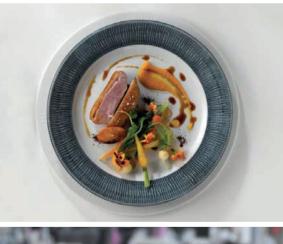
Forniture complete per

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

















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

ra le criticità romane è l'argomento che più degli altri è stato ospitato tra le pagine della nostra rivista. Quello dello straripamento delle attività commerciali "mordi e fuggi" all'interno del Centro storico e in più di qualche quartiere delle zone più periferiche. La delibera votata dopo un tortuoso iter dall'Assemblea Capitolina produrrà sicuramente effetti positivi, ma non tali da risolvere completamente il problema. Nel senso che il fenomeno si è talmente allargato negli ultimi 10 anni, da non consentire una risoluzione che marginale alla più volte sottolineata criticità. D'altra parte le liberalizzazioni "figlie" della riforma Bersani hanno continuato a pesare, dal momento che chi ha amministrato la Capitale negli anni successivi alla riforma non ha ritenuto fondamentale contrastare la liberalizzazione delle licenze con un piano urbanistico commerciale inserito nel più generale Piano Regolatore della città, votato appunto ad inizio secolo.

Bisogna dunque accontentarsi di quanto contenuto nella nuova delibera, il cui testo votato in Giunta ha raccolto successivamente due emendamenti che ne hanno arricchito la portata (Anche a San Lorenzo come in tutta la zona Unesco non potranno per i prossimi due anni aprire nuovi minimarket e sarà vietato in tutta la Città Storica aprire altri negozi di souvenir).

Riepilogando, vediamo cosa ha introdotto la delibera.

Nel Sito Unesco sarà appunto vietata l'apertura di nuove attività diverse da quelle tutelate. Dall'entrata in vigore del regolamento, ogni due anni, sarà effettuata una revisione degli indici di satu-

#### Dopo tortuoso iter la delibera arriva alla meta

# Stop a nuove attività "mordi e fuggi" in tutto il Centro storico di Roma



vizio al tavolo. Duplice l'obiettivo perseguito: impedire che queste attività si trasformino in esercizi di somministrazione di alimenti e bevande "di fatto", e agevolare investimenti e occupazione.

Stop quindi a "negozi-suk", attività commerciali e insegne non consone al contesto di pregio urbanistico, in linea con la tutela delle attività ad alto valore storico o artigianale, tranne alcune eccezioni, le erboristerie, le librerie, le cartolibrerie, l'antiquariato, gallerie d'arte, le gioiellerie, le profumerie, i negozi di arredamento e de-

sign, gli atelier e le boutique di alta moda, i prodotti ecologici e biologici, le parafarmacie, la vendita di tessuti, filati e ferramenta. Sono compresi gli esercizi di vicinato alimentare fino a 250 mq e i laboratori artigianali del settore alimentare, a condizione che non consentano il consumo sul posto degli alimenti venduti o preparati.

Il Regolamento codifica precisi criteri di qualità per punti vendita al dettaglio e laboratori artigianali di prodotti alimentari, prescrizioni di adeguamento per le attività già operanti, e infine sanzioni amministrative fino alla sospensione delle attività in caso di violazioni da parte degli esercenti. Sono previsti dai 6 ai 12 mesi di tempo a seconda delle diverse prescrizioni, in modo da consentire un allineamento graduale ma efficiente.

### Il nuovo regolamento approvato dall'Assemblea Capitolina dichiara off limits anche tutto il quartiere di San Lorenzo

razione per la verifica di eventuali mutamenti e la conseguente eliminazione dei divieti di apertura delle attività del settore alimentare. Per i progetti di qualità – previa verifica istruttoria della Commissione Tecnica e successiva valutazione della Giunta Capitolina – si potranno decidere aperture in deroga di nuove attività.

All'interno della Città Storica, per la prima volta si regolamenta il consumo sul posto di alimenti e bevande, secondo leggi nazionali di settore: gli esercizi di vendita e artigianali del comparto alimentare non potranno destinare uno spazio interno per il consumo sul posto superiore al 25% della superficie totale, dovranno utilizzare arredi minimali, non potranno prevedere ser-



# CONVENZIONE



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

#### **ATTIVITÀ - DINAMICA PLUS COMMERCIO**

• Sconto fino al 25% sulla tariffa in vigore

#### **FORMULA RC**

Responsabilità Civile verso Terzi e Dipendenti per € 1.000.000,00

PREMIO ANNUO € 200,00

#### **FORMULA BASE**

Responsabilità Civile verso Terzi e Dipendenti per € 1.000.000,00

#### Garanzie comprese:

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

PREMIO ANNUO € 420.00

#### **FORMULA PLUS**

Responsabilità Civile verso Terzi e Dipendenti per € 1.000.000,00

#### **Garanzie comprese:**

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

PREMIO ANNUO € 520,00

PROTEZIONE PERSONALE

**INFORTUNI E SALUTE** 

SULLA TARIFFA IN VIGORE

**SCONTO FINO AL 25%** 

#### FORMULA COMPLETA

Responsabilità Civile verso Terzi e Dipendenti per € 1.000.000,00

#### **Garanzie comprese:**

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

PREMIO ANNUO € 720,00

AUTOVETTURE E MOTOVEICOLI
AUTOCONTROLLO 2.0
SCONTO 18%

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



#### GROUPAMA ASSICURAZIONI Agenzia Generale N298

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



o shopping nei giorni di festa non convince gli italiani: il 59% si dice favorevole a introdurre una limitazione delle aperture delle attività commerciali almeno in occasione delle principali celebrazioni nazionali, come Natale, Capodanno, Pasqua, 25 aprile ed il 1^ maggio, giornata in cui solo 2 intervistati su 10 avevano progettato di fare acquisti.

È quanto emerge da un sondaggio sull'impatto delle liberalizzazioni commerciali sulle abitudini di consumo, condotto da SWG per Confesercenti su un panel di 1000 consumatori maggiorenni. La liberalizzazione delle aperture delle attività commerciali, introdotta dal governo Monti a partire dall'1 gennaio 2012, prevede la possibilità di rimanere aperti sempre, anche a Pasqua e Natale. Obiettivo dichiarato del provvedimento, l'aumento delle occasioni d'acquisto per i consumatori e il conseguente impulso a consumi ed occupazioni. Come si ricorderà, prima della riforma, anche esercenti e personale dipendente di bar e ristoranti avevano l'obbligo di riposare un giorno della settimana anche non fosse la dome-

Ad oggi, in media, un consumatore approfitta delle liberalizzazioni 10 giorni l'anno, sui circa 60 'in più' resi disponibili dalla deregulation tra domeniche e feste comandate. Lo spostamento dello shopping dai giorni feriali a quelli festivi non ha, però, prodotto lo sperato aumento degli acquisti: nel 2017 le vendite del commercio al dettaglio sono ancora inferiori di oltre 5 miliardi di euro rispetto ai livelli del 2011, ultimo anno prima della liberalizzazione. Anche l'effetto sull'occupazione è stato nullo: se è vero che nella grande distribuzione sono state assunte circa 30mila persone, il provvedimento è stata una catastrofe per i negozi indipendenti. Che, a partire dal fattore lavoro, non sono stati in grado di competere con le aperture 24 ore su 24, sette giorni su sette, praticate dalla grande distribuzione. E sono stati costretti a chiudere: secondo le no-

#### Sondaggio Swg - Confesercenti

# Negozi aperti "7 giorni su 7"? Ora si dichiara contraria la maggioranza degli italiani



stre stime, dal 2012 ad oggi l'aumento di competizione innescato dalla deregulation ha portato alla cessazione di almeno 90mila piccoli negozi.

La deregulation è infatti riuscita solo nell'intento di spostare quote di mercato verso la grande distribuzione, l'unica in grado di stare aperta 365 giorni l'anno, contri-

#### Lo shopping nei giorni di festa non convince il 59%

buendo all'aumento dell'erosione di quote di mercato della gran parte dei piccoli esercizi, che dal 2011 hanno visto travasare circa 7 miliardi di euro di vendite travasate dai negozi alla GDO. Il tutto in un contesto già messo sotto pressione dalla concorrenza del commercio online al retail tradizionale: tra il 2011 ed il 2017 il fatturato dell'ecommerce è infatti cresciuto di 3,7 miliardi. In media, i consumatori acquistano 5 volte l'anno via web.

Per riportare una situazione di equilibrio concorrenziale nella distribuzione commerciale, Confesercenti ha presentato nel 2013 una proposta di legge di iniziativa popolare per un regime di aperture in base alle necessità reali dei territori, riportando la decisione ai sindaci in accordo con le associazioni. Èchiaro che lì dove c'è bisogno, come nelle mete turistiche, è necessario che le attività commerciali siano aperte. Ma dove non c'è bisogno, la deregulation si è trasformata in un obbligo competitivo che ha favorito i grandi e schiacciato lavoratori e piccoli imprenditori."La nostra è una proposta equilibrata – sottolinea Confesercenti - che ha già raccolto il favore di alcune forze politiche. Il testo è alla Camera e adesso, con il nuovo Parlamento, è tornato in cima alla lista delle leggi che aspettano il prossimo esecutivo: deve solo essere trasformato in legge".

## Per rimanere al passo con i tempi

# Sceglier di formarsi per diventare manager della ristorazione

ar vita ad un centro di formazione continua per i Manager e gli esercenti che lavorano nel settore della ristorazione. Con questo obiettivo è stato sigillato un accordo "storico" di partnership tra l'AEPER, la FIEPET-Confesercenti Roma e la FIMAR-Federazione Italiana Manager della Ristorazione, la prima, l'unica associazione che nasce per diffondere e condurre ad elevati standard la professione del "Restaurant Management".

L'idea di unire le forze è venuta al Presidente della FIMAR, Vincenzo Liccardi, uno dei massimi esperti in Restaurant & Business Management in Italia e primo Restaurant coach. Da anni Liccardi cerca di trasferire ai ristoratori competenze e metodi manageriali, indispensabili per rendere il proprio locale un business di sicuro successo. La creatività e la passione per i prodotti da sole infatti non bastano a mandare avanti un esercizio di ristorazione. Lo dimostrano gli ultimi dati diffusi dalla

Raggiunto l'accordo di partnerschip tra i professionisti in management di Fimar, Aeper e Fiepet Confesercenti per promuovere corsi di primo livello



Confesercenti che, se da un lato fotografa la crescita costante di bar e ristoranti nel nostro Paese, dall'altro mette in luce le difficoltà che molte di queste imprese hanno a rimanere a galla a lungo.

Nel 2016 le nuove aperture di imprese legate al food sono state circa 29mila, l'8,3% in più rispetto al 2012 mentre i negozi tradizionali di abbigliamento, scarpe e accessori sono diminuiti nello stesso pe-

riodo del 3,5%. A causa del proliferare di bar e ristoranti è aumentato il livello di competizione tra le varie aziende e in un mercato ormai saturo, ecco che il 50% di questi ristoratori non riesce a sopravvivere e fallisce nell'arco di tre/cinque anni dall'apertura.

Da un'indagine condotta dall'AEPER e dall'approfondimento delle condizioni manageriali realizzato dalla FIMAR è emerso che la colpa di questi fallimenti esclude la crisi economica e porta in primo piano l'incapacità di tanti imprenditori di gestire la propria attività come una vera azienda. "Le competenze del passato, focalizzate principalmente sul prodotto, oggi non bastano – ha spiegato Liccardi. - Troppi credono ancora che saper cucinare ed avere la passione "alla MasterChef" sia sufficiente per avere successo in questo mercato. Non è così. Le capacità tecniche sono importanti ma non sono tutto".

Secondo Liccardi molti ristoratori commettono ancora l'errore di offrire "tutto a tutti", senza invece comprendere la necessità di comunicare con un preciso target per dare alla propria attività una determinata identità attraverso la quale farsi conoscere e riconoscere dalla clientela. "In un mercato così competitivo, per avere successo bisogna uscire dalla massa, fare la differenza, proporre al cliente qualcosa di unico che lo convinca a sce-

gliere te al posto di un altro", ha sottolineato il presidente della FIMAR.

Per soddisfare una clientela sempre più esigente e per ricercare nuove opportunità di miglioramento è indispensabile rimanere costantemente aggiornati: "la formazione continua non dev'essere un opzione ma è un'opportunità per chi vuole stare al passo di un mercato in continua evoluzione", spiegano Liccardi ed il presidente dell'Aeper e della Fiepet Roma, Claudio Pica. Il centro di formazione, ideato dalle tre associazioni, nasce proprio per questo, per allenare costantemente i Manager e gli imprenditori che vogliono migliorare le proprie prestazioni e quelle delle loro aziende. "Ho sposato con grande entusiasmo un progetto unico nel suo genere – ha detto Pica. - Conosco molto bene la professionalità di Vincenzo Liccardi e penso che, con il suo staff, sia la persona giusta per diffondere cultura, competenze e metodi manageriali ai tanti, troppi ristoratori che investono nel settore con imprudenza. Credo che in-

## Creatività e passione da sole non bastano a "tirare avanti" un pubblico esercizio



Vincenzo Liccardi e Claudio Pica alla premiazione dei primi manager



Il docente Vincenzo Liccardi

sieme possiamo fare molto per la categoria".

Il progetto è specifico ed ha l'obiettivo di offrire competenze avanzate non solo sul Management e sul Marketing ma su tutte quelle materie che occorre apprendere per poter gestire al meglio se stessi e la propria attività imprenditoriale. "La squadra di FIMAR, composta da docenti altamente qualificati, offrirà ai ristoratori la possibilità di essere aggiornati costantemente nelle 5 principali aree del Restaurant & Bu-

siness Management - ha spiegato Liccardi. – Aree che ho sintetizzato con l'acronimo di ODACA: ORIENTA il tuo scopo; DIFFONDI il tuo Brand; ACCELERA il tuo business; CONTROLLA la tua azienda; ALLIGNA te stesso".

Nell'area di ORIENTA verranno forniti strumenti di sales management, social media, persuasione linguistica, comunicazione, il tutto con l'obiettivo di valorizzare al meglio la propria professione, il proprio servizio e i propri prodotti. Attraverso nozioni di Restaurant Marketing, menu engineering, positioning, i ristoratori sapranno come DIF-FONDERE il proprio brand, dando così una visibilità efficace alla propria attività ristorativa. L'innovazione, la tecnologia innovativa, il future web sono invece fondamentali per stare un passo avanti agli altri, non lasciandosi cogliere impreparati dalle novità del mercato ed ACCELLERANDO il proprio business. Acquisire competenze specifiche di Restaurant Management consentirà agli imprenditori di tenere sotto CONTROLLO l'andamento della propria azienda, con l'obiettivo di migliorarne sempre le performance. Infine, attraverso le competenze di ALLIGNA, i ristoratori potranno sperimentare una serie di tematiche innovative nel mondo del business, come i nuovi food trend, food wellness, la leadership emotiva, la meditazione da sfruttare per il proprio business ma anche per se stessi, per migliorare le proprie prestazioni.

Tanti gli incontri formativi previsti e già in programma. Un appuntamento importante per tutti gli iscritti delle tre Associazioni è il percorso gratuito, costante e continuo, una volta al mese, tutti i mesi, dove poter acquisire le competenze ed i metodi di ODACA. Saranno anche previsti momenti di aggregazione, webinar, corsi formativi brevi e Master certificati dalla FIMAR. Tutti si svolgeranno a Roma, nella sede di via del Circo Massimo 9, di fronte al suggestivo edificio storico, nella valle tra il Palatino e l'Aventino. Per maggiori informazioni ci si può collegare ai siti:

www.fimaronline.com e www.associazionebar.com

Maria Lucia Panucci

## Guardando a nuovi orizzonti

# Cibo da mangiare con le mani

inger Food... da Siver trovi tutto e di più!

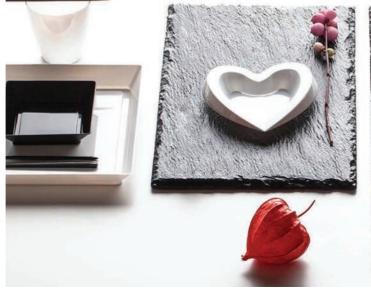
Letteralmente "cibo da mangiare con le mani", il **Finger Food** è una tendenza in espansione tanto che si svolgono ogni anno delle competizioni internazionali e dal 2000 è stato inserito per la prima volta nel regolamento delle Olimpiadi di Cucina che si sono svolte a Derfurt in Germania.

In alcune culture il cibo si mangia quasi sempre con le mani, per esempio la cucina etiope è servita avvolgendo vari piatti in pane . Anche i filippini che hanno spesso pasti frequenti durante il giorno usano le mani per mangiare. In Indonesia gli nella pausa pranzo consumano il pasto a base di riso e avvolto in una foglia di banana, con le mani.

La sensazione però che può percepirsi dal crescente consumo di Finger Food è che si tratti solo ed esclusivamente di una moda, ma la realtà dei fatti dipana ogni dubbio in merito. Il Finger Food è infatti qualcosa che si avvicina moltissimo alle nostre tradizioni e che, oltre ad avere il vantaggio di farci mangiare meno e ridurre i costi della spesa, è anche qualcosa che si può gustare in vari locali italiani durre" anche in casa. Da questa prospettiva, il Finger Food apre semmai un'altra domanda: perché il cibo in piccolo piace così tanto? E la risposta con-



(dal ristorante, al bar agli eventi di degustazione) e che si può "riproferma una tendenza contemporanea degli usi e dei costumi culinari:





"A differenza di una pietanza classica che va mangiata con coltello e forchetta avendo nel piatto elementi diversi, nel finger food va messo tutto in un solo boccone che non deve pesare più di 20 grammi ed in cui si devono poter apprezzare le diverse consistenze: la parte croccante, quella morbida, quella cotta e quella fresca [...]E poi c'è il fattore tempo: i giovani oggi non vogliono stare tanto tempo a tavola e spesso mangiano anche tardi, in piedi, in modo informale e senza appesantirsi troppo ma cercano comunque accostamenti originali e il Finger Food può soddisfare tutte queste esigenze". Gianluca Tomasi, chef.

razione all'ingrosso – ha il compito di scegliere prima e offrire poi solo il meglio dei grandi marchi dei prodotti monouso.

Siver, nel suo magazzino di oltre 30,000 m□ espositivi, con un'offerta di 40,000 articoli in pronta consegna, propone ai suoi clienti una vasta gamma di prodotti, dal marchio GOLDPLAST, a LEONE DECORAZIONI passando per PAPERLYNEN.

Gli elementi distintivi di queste tre case produttrici sono indubbiamente la ricercatezza estetica e la grande creatività, le quali hanno dato modo a Siver di mettere a disposizione dei propri clienti un ampio catalogo che soddisfi ogni esigenza ristorativa.

negli anni '70, quando una famiglia imprenditoriale lombarda decide di avviare l'attività di produzione di accessori di plastica per valigie di lusso. Sin dagli albori, la creatività e il know-how tecnologico contraddistinguono questa impresa, che avrebbe fatto dell'innovazione un fattore chiave del proprio successo.

A metà degli anni '90 nasce l'intuizione destinata ad aprire le porte di un nuovo futuro per l'azienda: trasformare un prodotto semplice ed indifferenziato, come erano le stoviglie monouso in plastica, in un manufatto dallo stile e dalle proprietà emozionali, come si vede dalla selezione di foto a corredo dell'articolo.

In piena coerenza con l'anima trendsetter di Goldplast, la linea di prodotti per finger food, in esposizione od ordinabile da Siver srl, propone soluzioni di sicuro impatto estetico e di estrema praticità, perfette per catering professionali di alto livello e anche

per classici servizi di ristorazione . Design, innovazione, qualità e tecnologia sono solo alcune delle caratteristiche dei prodotti, ideati e realizzati con la massima cura del dettaglio e nel pieno rispetto dei più elevati standard di sicurezza alimentare.

Se dunque la proposta Goldplast sposa la tua idea ristorativa, ovvero viziare e stupire tanto il palato quanto gli occhi del tuo cliente, Siver srl ti aspetta a via delle Idrovore della Magliana, 155 e, gra-

zie al suo staff di professionisti, è pronto a seguirti in ogni fase della tua esperienza di acquisto.

Roberta Tidona

# Finger Food... da Siver si può trovare questo e tanto altro ancora



E se il Finger Food domina la tavola con sempre più piccoli ma sfiziosi assaggi di cibo e con monoporzioni da prendere con le mani ma con eleganza, **Siver srl** – azienda leader nel settore delle forniture alberghiere e della ristoSandro Paolucci – Direttore Vendite | Siver srl – invita gli associati A.E.P.E.R. a vedere nel dettaglio l'offerta finger food del *brand* GOLDPLAST (www.goldplast.com).
La storia di GOLDPLAST inizia

# Illegittima l'iscrizione INPS nella gestione commercianti quando l'attività lavorativa non è abituale e prevalente

rosegue la prassi dell'INPS di iscrizione nella gestione assicurativa degli esercenti attività commerciali in assenza dei presupposti di legge, prassi che, nuovamente, è stata dichiarata illegittima dal Tribunale Civile di Roma, Sezione Lavoro, con la sentenza n. 3057/2018, depositata in data 18.04.2018, nell'ambito di un procedimento patrocinato dallo Studio Legale Innocenti e dall'A.E.P.E.R..

La controversia traeva origine dalla notifica di un avviso di addebito con Deve premettersi che, affinché l'I.N.P.S. possa procedere all'iscrizione di un soggetto nella gestione commercianti ed alla riscossione dei relativi importi, è necessario che ricorrano specifici requisiti fissati, chiaramente, dall'art. 29, comma 1, legge n. 160 del 03.06.1975, come modificato dall'art. 1, comma 203, della legge n. 662/96. Trattasi, in particolare, della:

titolarità o gestione in proprio di imprese che siano organizzate e/o dirette prevalentemente con il lavoro



cui l'Istituto Previdenziale richiedeva – senza titolo alcuno - il pagamento di un considerevole importo a titolo di contributi I.V.S. Gestione Commercianti per il periodo dal 01.2011 al 12.2012.

Detto avviso di addebito veniva impugnato dinanzi al Tribunale Civile di Roma e, successivamente, annullato in totale accoglimento degli assunti difensivi proposti dal ricorrente.

proprio e dei componenti la famiglia, ivi compresi i parenti e gli affini entro il terzo grado, ovvero siano familiari coadiutori preposti al punto di vendita;

piena responsabilità dell'impresa ed assunzione di tutti gli oneri ed i rischi relativi alla sua gestione;

partecipazione personale al lavoro aziendale con carattere di abitualità e prevalenza;



Avv. Francesco Innocenti

possesso, ove previsto da leggi e regolamenti, di licenze o autorizzazioni e/o siano iscritti in albi, registri e ruoli.

Soltanto la ricorrenza congiunta di tutti i sopra elencati requisiti legittima l'iscrizione a ruolo nella gestione commercianti, come anche ritenuto dalla giurisprudenza di legittimità e di merito.

La Suprema Corte di Cassazione si è ripetutamente pronunciata sul punto - da ultimo con la sentenza n. 5210 del 28.02.2017 - ribadendo il medesimo principio di diritto "in forza dell'art. 1, comma 203, della l. n. 662 del 1996, che ha modificato l'art. 29 della I. n. 160 del 1975, e dell'art. 3 della I. n. 45 del 1986, la qualità di socio accomandatario non è sufficiente a far sorgere l'obbligo di iscrizione nella gestione assicurativa degli esercenti attività commerciali, essendo necessaria anche la partecipazione personale al lavoro aziendale, con carattere di abitualità e prevalenza" (in senso conforme, tra le altre Cass. SS.UU. sent. 3240/2010, Cass. sent. n. 3145/2013).

Analogamente la giurisprudenza di merito.

Ancora, in senso conforme, si veda quanto osservato dal Tribunale Civile di Roma, Sezione Lavoro, Dott.ssa Leone, con la sentenza n. 7760/2016, depositata il 22.09.2016, resa nell'ambito del giudizio 33271/2015 patrocinato dallo scrivente difensore,

secondo cui "Rileva preliminarmente il Tribunale che con recente pronuncia il Giudice di legittimità ha stabilito che "Nelle società in accomandita semplice, in forza dell'art. 1, comma 203, della I. n. 662 del 1996, che ha modificato l'art. 29 della l. n. 160 del 1975, e dell'art. 3 della l. n. 45 del 1986, la qualità di socio accomandatario fa sorgere l'obbligo di iscrizione nella gestione assicurativa degli esercenti attività commerciali, essendo necessaria anche la partecipazione personale al lavoro aziendale, con carattere di abitualità e prevalenza, la cui prova è a carico dell'istituto assicuratore (Cass. n. 3838/2016). L'Inps risulta quindi onerato di fornire la prova dei requisiti necessari di abitualità e prevalenza del lavoro personale del soggetto iscritto alla gestione commercianti. Nel caso di specie,

n. 3057/2018, depositata in data 18.04.2018, sempre nell'ambito in un procedimento patrocinato dallo Studio Legale Innocenti ribadendo il principio secondo cui: "Nel merito la domanda è fondata e dev'essere senz'altro accolta. Dispone l'art. 1 comma 203 L. 662/1996 l'obbligo di iscrizione alla gestione IVS INPS Commercianti di colo che: a) siano titolari o gestori in proprio di imprese; b) abbiano la piena responsabilità dell'impresa e assumano tutti gli oneri ed i rischi relativi alla sua gestione; c) partecipino personalmente al lavoro aziendale con carattere di abitualità e prevalenza. Ha chiarito il giudice di legittimità che nella controversia riferita alla gestione assicurativa cui

debba iscriversi il socio amministratore di una società a responsabilità limitata, affinché possa ritenersi obbligatoria ex

## Le dichiarazioni dei redditi dell'obbligato hanno solo una funzione tipicamente fiscale

l'INPS ha indicato quale elemento probatorio ai fini sopra evidenziati, la pregressa dichiarazione reddituale del ricorrente. A tale riguardo deve rilevarsi che la Suprema Corte ha escluso il valore probatorio di tali dichiarazioni, statuendo che "Le dichiarazioni dei redditi dell'obbligato hanno una funzione tipicamente fiscale, sicché nelle controversie relative a rapporti estranei al sistema tributario (nella specie, concernenti l'attribuzione o la quantificazione dell'assegno di mantenimento) non hanno valore vincolante per il giudice, il quale, nella sua valutazione discrezionale, può fondare il suo convincimento su altre istanze probatorie (Cass. n. 18196/2015). In ragione degli esposti principi, l'Istituto convenuto avrebbe dovuto fornire elementi probatori ulteriori rispetto alla attività di lavoro eventualmente svolta dal ricorrente ed alle caratteristiche della stessa, non essendo sufficiente, a tale fine, la sola dichiarazione reddituale. Il ricorso risulta quindi fondato".

Parimenti, il Tribunale Civile di Roma si è espresso anche con la sentenza



lege l'iscrizione alla gestione commercianti occorre che il giudice accerti la partecipazione del socio amministratore, personalmente, al lavoro aziendale e lo svolgimento dell'attività operativa in cui si estrinseca l'oggetto dell'impresa con carattere di abitualità ed in misura preponderante rispetto ad altri fattori produttivi

(Cass. S.U. 3240/2010 confermata da utlimo da Cass. 8613/2017). Analoghe considerazioni riferite alla necessità di accertamento di attività abituale e prevalente valgono per il socio accomandatario come da ultimo chiarito dalla Cassazione con pronuncia n. 5210/2017 conforme a precedente n. 3835/2016. Onere probatorio riferito all'abitualità ed alla prevalenza dell'attività lavorativa che *sull'INPS* (Cass. 2835/2016, conforme tra le altre a Cass. n. 20886/2007) (In senso conforme, tra le altre, Trib. Catania, sent. n. 4458/2017; Trib. Novara, sent. n. 218/2017; Trib. Mantova, sent. n. 136/2015, Trib. Milano 9.4.2014, Trib. Roma, sent. n. 10357/2014).

Pertanto, sfuggono dall'ambito applicativo dell'art. 29, comma 1, legge n. 160 del 03.06.1975, come modificato dall'art. 1, comma 203, della legge n. 662/96, con conseguente illegittimità della iscrizione alla gecommercianti disposta d'ufficio dall'Istituto Previdenziale, tutte quelle ipotesi in cui il soggetto non svolga attività lavorativa, abituale e prevalente, all'interno dell'impresa ma si limiti, a titolo esemplificativo, alla riscossione del canone derivante dall'affitto di azienda o alla mera riscossione degli utili, in quanto possessore di una quota partecipazione.

Ne consegue che, vista la notifica di innumerevoli avvisi di addebito da parte dell'INPS contenenti la richiesta di pagamento di importi non dovuti e visti gli esiti positivi delle controversie incardinate dallo studio legale Innocenti e dall'A.E.P.E.R., si reputa opportuno, non appena ricevuta una qualsivoglia comunicazione da parte dell'Ente previdenziale avente ad oggetto l'iscrizione nella gestione commercianti, rivolgersi ad un professionista di fiducia per la verifica della debenza dell'importo richiesto.

Avv. Francesco Innocenti Avv. Claudia di Mauro





## Progettazione



Vendita



Installazione



Assistenza post-vendita

Arredamenti per Pasticcerie Gelaterie e Ristoranti



06.26.49.16



(a) info@scimpianti.com



www.scimpianti.com







## **L'Esperto** risponde

n caso di controversie potrebbe essere necessario rivolgersi ad un avvocato e trovarsi a di fronte a parcelle molto salate. Spesso però, proprio perché si è impossibilitati ad affrontare queste spese si rinuncia ed inizia la causa... Sottoscrivendo una polizza di tutela legale però la Compagnia, alle condizioni e nei limiti del massimale convenuto, rimborsa le spese legali occorrenti all'Assicurato per la difesa dei suoi interessi in sede extragiudiziale e giudiziale.

Le garanzie di tutela legale valgono sia per le società che per le ditte individuali e vengono prestate a tutela dei diritti dell'Assicurato per fatti inerenti all'esercizio dell'attività indicata anche in qualità di utente del web.

Le garanzie valgono ad esempio nei seguenti casi:

- Sostenere controversie per inadempienze contrattuali relativamente a forniture di beni o prestazione di servizi commissionate o ricevute dall'Assicurato anche se relative all'acquisto via web di beni o servizi su portali di e-commerce; alla fornitura del servizio di gestione del sito web del contraente; alla registrazione del dominio web:
- Sostenere controversie individuali di lavoro con i propri dipendenti iscritti regolarmente a libro matricola;

## Consulenza Assicurativa



## "Come posso tutelarmi in tutte le controversie riguardanti l'attività?"

Marco B. (Balduina - Roma)

Sostenere controversie relative alla proprietà e/o alla locazione degli immobili nei quali l'assicurato svolge la propria attività (purchè ben identificati in polizza)

In tutti questi casi la compagnia si fa carico di tutti gli oneri inerenti le spese per l'intervento del legale incaricato della gestione del caso assicurativo -anche quando la vertenza venga trattata tramite un organismo di mediazione- e delle spese per l'intervento del Consulente Tecnico d'Ufficio, del Consulente Tecnico di Parte e di Periti, delle spese di giustizia ed altre spese indicate dettagliatamente nelle condizioni di polizza.

L'assicurato deve immediatamente denunciare alla società qualsiasi caso assicurativo nel momento in cui si è verificato o ne abbia avuto conoscenza.

Ricevuta la denuncia la società si adopera per realizzare un bonario componimento della controversia, si tenta cioè una "soluzione stragiudiziale".

Ove ciò non riesca, se le pretese dell'Assicurato presentino possibilità di successo e in ogni caso quando sia necessaria la difesa la pratica viene trasmessa al proprio legale scelto.

> Dott.ssa Maria Teresa Liotine Intermediario Assicurativo FPA Srl



## GROUPAMA ASSICURAZIONI Agenzia Generale N298

Via Vitellia, 63 • Roma 00152 Tel. 06.53.74.129 • fax 06.58.26.374

agenzia298@groupama.it • www.fpasrl.it



Assicurazioni

# Noleggio operativo di beni strumentali

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

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

NOLO&ND

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













winterhalter







AEPER
Associazione esercenti pubblici esercizi di Roma





## 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 suali 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

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

## Abbiamo occhio per i Pubblici Esercizi

"Esperienze Professionali al Vostro servizio"



CINA ABITABILE, CAMERA DA LETTO MATRI-MONIALE, BAGNO, 2 TERRAZZI, AMPIA CAN-TINA E POSTO AUTO. L'APPARTAMENTO E' INOLTRE DOTATO DI: - PORTA BLINDATA -CLIMATIZZATORI - VIDEOCITOFONO - INFER-RIATE - ZANZARIERE Prezzo: 149000,00

QUARTIERE AFRICANO RISTORANTE COM-PLETAMENTE RISTRUTTURATO E BEN AV-VIATO CON SPAZIO ESTERNO DI PROPRIETA' 50 POSTI NELLE SALE INTERNE E 50 POSTI NELLO SPAZIO ESTERNO, GRANDE CUCINA, DOPPI SERVIZI E SPOGLIATOIO. CONTRATTO DI LOCAZIONE A CANONE INTERESSANTE E CON LUNGA DURATA. PARCHEGGIO CON-VENZIONATO. IL RISTORANTE E' INOLTRE DOTATO DI: - CLIMATIZZATORI IN TUTTE LE SALE - INFERRIATE - TENDE DA SOLE ELETTRI-CHE - COMPLETO DI TUTTE LE STIGLIATURE Prezzo: 79000,00



**MONTEROTONDO (RM)** - monterotondo - via filippo turati 15, cap. 15

MONTEROTONDO ALL'INTERNO DI UN COMPRENSORIO PRIVATO CON PALAZZINE DI SOLO 3 PIANI APPARTAMENTO CLIMATIZZATO E COMPLETAMENTE RISTRUTTURATO NEL 2017 PER UN TOTALE DI OLTRE 30.000,00 € TRA LAVORI E MATERIALI, IL TUTTO FATTURATO E DIMOSTRABILE. L'APPARTAMENTO E' COMPOSTO DA: INGRESSO, SALONE, CU-





**Roma (RM) - CESARE PAVESE** - Eur - VIA ELIO VITTORINI , cap. 144 EUR CESARE PAVESE, PRECISAMENTE VIA ELIO VITTORINI, A DUE PASSI DAL CENTRO COM-

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

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: 435000,00** 



**Roma (RM) - AFRICANO** - Salario - VIA DEL GIUBA

Nel cuore dei quartieri Trieste e Africano ed esattamente nella residenziale Via del Giuba, proponiamo in vendita questa esclusiva proprietà completamente ristrutturata con impianti certificati e arredata con finiture di pregio. Locale commerciale di circa 26 m.q. catastali con 2 vetrine su strada diviso in 2 ambienti da una elegante vetrata e dotato di bagno con antibagno. Il locale è inoltre dotato di: arredo completo per uso ufficio, vetrine blindate, aria condizionata. Affittato agli stessi inquilini da oltre 10 anni ad euro 9000,00 annui. OTTIMO INVESTIMENTO RENDITA ANNUALE 7% **Prezzo: 119000,00** 

## L'ASSOCIAZIONE PER L'ESERCENTE

Associazione per venire incontro alle esigenze e richieste di tutto il settore dei Pubblici Esercizi (Bar - Caffè - Cremerie - Gelaterie - Latterie - Yogurterie - Pasticcerie - Pizzerie Ristorazione - Tavole calde - Trattorie - Snack bar - Vinerie ed esercizi similari) ha predisposto servizi specifici mirati a risolvere le problematiche e soddisfare le necessità di tutte le categorie, istituendo dipartimenti centralizzati ed operativi al servizio degli esercenti. Ogni dipartimento elencato è composto da esperti e consulenti specializzati al servizio delle categorie. Tutti questi dipartimenti sono coordinati dalla società commerciale ESERCENTI SERVIZI che propone agli esercenti associati tutti i servizi dei quali hanno bisogno.

La quota associativa annuale é di 120 Euro: il versamento può essere effettuato tramite c/c postale n. 940007, e attraverso i nostri consulenti divisi per zone.

#### **IGIENE E SICUREZZA:**

**HACCP:** D.Lgs 852/04, Sicurezza sul lavoro - D. 81/08, Certificati prevenzione incendi, Sanificazione impianti tecnologici e strutture, ed educazione alimentare.

**FORMAZIONE:** Corsi di formazione professionale per gelatieri, pasticceri, barman, gastronomi, responsabili di pubblici esercizi e quadri, e corsi di aggiornamento in materia di igiene e sicurezza.

FINANZIARIO: Finanziamenti, assistenza e consulenza per l'istruttoria richieste di finanziamento agevolato.

**COMMERCIALE:** Licenze e autorizzazioni amministrative - consulenze aziendali, presentazione convenzioni, preventivi per rinnovo locali, richieste turno ferie e varie.

## I SERVIZI DELL'ASSOCIAZIONE I vantaggi di essere aderenti

#### **SERVIZI DI SEGRETERIA:**

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

#### **CORSI OBBLIGATORI DI AGGIORNAMENTO:**

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

#### ASSISTENZA LEGALE:

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

#### **CONSULENZA RAPPORTI DI LAVORO:**

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

## **CONSULENZA FISCALE, TRIBUTARIA AZIENDALE:**

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

## CONFRONTI CON LE ISTITUZIONI E LE AUTONOMIE LOCALI:

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

#### **CONSULENZA TECNICA:**

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

#### **QUOTA ASSOCIATIVA ANNUALE:**

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

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

- 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, XI Tel. 334.60.66.515
- Domenico Fiume Municipi IX, X Tel. 334.60.66.523
- Stefano Bulzonetti, Municipi: I, VII, IX Tel. 334.60.66.522
- Massimo Belloni Municipi XIII, XIV, XV tel. 333.15.68.147
- Maurizio Pirozzi Municipi I, II, III tel. 328.39.74.234



## MEDIAZIONE IMMOBILIARE MEDIA ESERCENTI S.R.L.S.

Via del Circo Massimo, 9 00153 Roma te. 06.57.28.88.54 - fax 06.57.30.03.37 email media.esercenti@gmail.com Consulenza&Servizi di Andrea Mirante Via Valle Viola, 48 00141 Roma

## FORMAZIONE ACCADEMIA GELATO ARTIGIANALE DI ALBERTO PICA

06.60655527 - Mob. 329.2043405

Via del Circo Massimo, 9 00153 Roma

## **TECNICISTICA T.E.M.A.** - Estintori

**IGMA** (Impresa Gestione Manutenzione Ambientale) Disinfestazioni

**C&P** Certificazioni Impianti di messa a terra

#### ARCH. ROMANO MARIA VALLI

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

#### **GROUPAMA ASSICURAZIONI**

## ARREDAMENTI, MACCHINE E ATTREZZATURE OMAB

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

#### **SC IMPIANTI**

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

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

#### **GROSSLAZIO**

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

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

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

## FORNITORI CAFFE' CAFFE' MORGANTI

Via di Tor Cervara, 236 00155 Roma

## FORNITORI LATTE

panna e derivati

## ARIETE FATTORIA LATTE SANO

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

## **ALTRE CONVENZIONI**

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

## **ASSOCIAZIONE ESERCENTI**

## CALENDARIO dei CORSI di FORMAZIONE OBBLIGATORIA



Maggio 2018

## **MARTEDÌ 8 MAGGIO**

CORSO HACCP I UNITÀ FORMATIVA

## GIOVEDÌ 10 MAGGIO

CORSO HACCP II UNITA' FORMATIVA

## **VENERDI'15 MAGGIO**

CORSO HACCP III UNITA' FORMATIVA

## **GIOVEDI 17 MAGGIO**

CORSO RSPP

## MARTEDI' 22 MAGGIO

CORSO RSPP

### GIOVEDI' 24 MAGGIO

CORSO RLS 2

#### MARTEDI' 29 MAGGIO

CORSO RLS 2

# 'ESERCENTE

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

Via del Circo Massimo, 9 - 00153Roma Tel.06.57.28.88.54 Fax.06.573.003.37 Aut. Trib. di Roma n.205 del 12/4/1985

## MAGGIO 2018

Direttore
Claudio Pica
Direttore Responsabile
Romano Bartoloni
Redazione
Antonello Giuffrida
Roberta Tidona
Francesco Vitale

Finito di stampare nel mese di maggio 2018 da Ricci Arti Grafiche per conto della Pubblimax srl Roma - Tel. 065503605 E-mail:pubblimax\_m@libero.it

# LATTE SANO, L'UNICO LATTE FRESCO ROMANO AL 100%



Munto esclusivamente nell'agro romano, arriva a tavola in pochissimo tempo: è ancora più fresco e più prezioso.

