

Sommario

N.	Data	Pag	Testata	Articolo	Argomento	
1	31/10/2021	86,...	LARGOCONSUMO	ALL'INSEGNA DEL SANO, LOCALE E DIGITALE	FIPE STAMPA	1
2	30/11/2021	18,...	FOOD SERVICE	LA KERMESSA DELL'OSPITALITÀ TORNA AI FASTI DEL PRE-COVID	FIPE STAMPA	3
3	30/11/2021	24	FOOD SERVICE	I PANETTONI MIGLIORI DEL MONDO SI PREPARANO IN CAMPANIA	FIPE STAMPA	8
4	30/11/2021	28,...	FOOD SERVICE	LE SFIDE FUTURE DEL SETTORE	FIPE STAMPA	9
5	30/11/2021	34	FOOD SERVICE	APCI: RIPARTIRE DA INNOVAZIONE E COLLABORAZIONE	FIPE STAMPA	13
6	30/11/2021	80,...	LARGOCONSUMO	UN PAESE DI CULTORI DELLA BISTECCA	FIPE STAMPA	14
7	30/11/2021	82,...	LARGOCONSUMO	IL BAR CREDE POCO NELLA RIPRESA	FIPE STAMPA	16
8	30/11/2021	4	MIXER	DA DANTE AI NOBEL: MIRACOLI ITALIANI	FIPE STAMPA	18
9	30/11/2021	10,...	MIXER	NEL 2022 AUMENTA TUTTO. E L'ESPRESSO?	FIPE STAMPA	19
10	30/11/2021	18,...	MIXER	PLASTIC TAX: È LA SOLUZIONE GIUSTA?	FIPE STAMPA	22
11	30/11/2021	22,...	MIXER	GREEN PASS E LUOGHI DI LAVORO NEI PUBBLICI ESERCIZI	FIPE STAMPA	25
12	30/11/2021	24	MIXER	LA PANDEMIA PORTA INDIETRO DI 20 ANNI LA RISTORAZIONE	FIPE STAMPA	27
13	30/11/2021	37,...	MIXER	HOST CALA IL POKER D'ASSI	FIPE STAMPA	28
14	30/11/2021	116,...	MIXER	I VANTAGGI NEL DIVENTARE UN BAR GREEN	FIPE STAMPA	31
15	30/11/2021	126	MIXER	UNA NUOVA STAGIONE CON FIPE FORMAZIONE	FIPE STAMPA	34
16	01/12/2021	1,3	QN	L'INFLAZIONE SI MANGIA CENONI E REGALI	FIPE STAMPA	35
17	01/12/2021	6	LA NAZIONE FIRENZE	"L'ERRORE DI POCHI NON SCREDITI LA SERIETÀ DI TUTTI"	FIPE STAMPA	37
18	01/12/2021	13	CORRIERE DEL VENETO - VE	VIOLENZA SULLE DONNE I BAR NUOVE «SENTINELLE» «PRESIDI DELLA LEGALITÀ»	FIPE STAMPA	38
19	01/12/2021	16	GAZZETTA DI REGGIO	I CUOCHI CITTÀ DEL TRICOLORE DALLA PARTE DEL TERRITORIO	FIPE STAMPA	39
20	01/12/2021	25,...	IL GAZZETTINO	BAR COME AVAMPOSTI SICURI CONTRO LA VIOLENZA ALLE DONNE	FIPE STAMPA	40
21	01/12/2021	7	IL RESTO DEL CARLINO ROVIGO	SICUREZZAVERA, LE BARISTE SI DIFENDONO DALLE AVANCES	FIPE STAMPA	42
22	01/12/2021	26	LA NUOVA VENEZIA	PUBBLICI ESERCIZI, UN PRESIDIO CONTRO LA VIOLENZA DI GENERE	FIPE STAMPA	43
23	01/12/2021	1,3	LA REPUBBLICA MILANO	IL COMMERCIO: AIUTATECI A SALVARE IL NATALE	FIPE STAMPA	44
24	02/12/2021	3	LA NAZIONE FIRENZE	"SÌ AGLI EVENTI, MA MEGLIO FARLI ALL'APERTO"	FIPE STAMPA	46
25	02/12/2021	3	RISTORANDO	VERSO NUOVI TRAGUARDI	FIPE STAMPA	47
26	02/12/2021	16	RISTORANDO	FIPE LANCIA LA CARTA DEI VALORI DELLA RISTORAZIONE	FIPE STAMPA	48
27	02/12/2021	25,...	RISTORANDO	OK, IL CIBO È (ANCHE) GIUSTO	FIPE STAMPA	49
28	02/12/2021	60,...	RISTORANDO	IL FUTURO DELLE ATTREZZATURE SECONDO HOST	FIPE STAMPA	55
29	05/12/2021	11	CORRIERE DI ROMAGNA - RIMINI	INTERVISTA A GAETANO CALLÀ / PRESIDENTE FIPE "RISTORATORI CONTROLLATE IL SUPER GREEN PASS IL MOMENTO È CRITICO"	FIPE STAMPA	58
30	05/12/2021	9	LA NAZIONE PRATO	PIACE LA SFIDA FRA I BAR: SUBITO TANTE ADESIONI	FIPE STAMPA	60
31	07/12/2021	1,7	LA REPUBBLICA MILANO	I CONTROLLI. GREEN PASS SUI MEZZI PUBBLICI PARTENZA SENZA PROBLEMI	FIPE STAMPA	61
32	09/12/2021	10	LA NAZIONE FIRENZE	UN ALTRO TAGLIANDO PER INSEGUIRE LA VITTORIA	FIPE STAMPA	63
33	09/12/2021	5	CORRIERE DI AREZZO	NATALE IN TONO MINORE PER L'85% DEI TOSCANI ITA I REGALI VINCE IL CIBO	FIPE STAMPA	64
34	09/12/2021	5	CORRIERE DI SIENA	NATALE IN TONO MINORE PER L'85% DEI TOSCANI TRA I REGALI VINCE IL CIBO	FIPE STAMPA	66
35	10/12/2021	1,2	LA NAZIONE FIRENZE	IL NATALE DEI SOGNI	FIPE STAMPA	68
36	10/12/2021	1,3	IL GAZZETTINO	NATALE, FIOCCANO LE DISDETTE	FIPE STAMPA	70
37	11/12/2021	3	LA VERITA	PIOGGIA DI DISDETTE: VIRUS E REGOLE FANNO SALTARE VACANZE E PRANZI	FIPE STAMPA	72
38	11/12/2021	6	DOPODOMANI	NELL'ÈRA DEGLI SCARTI CONTA SOLO LA FOGA DI VIVERE L'ISTANTE	FIPE STAMPA	73
39	12/12/2021	5	CORRIERE DELLA SERA	COME SARÀ IL NATALE	FIPE STAMPA	75
40	12/12/2021	7	LIBERO	BONOMI E MELONI D'ACCORDO SU COME TAGLIARE LE TASSE	FIPE STAMPA	77
41	12/12/2021	7	LA VERITA	IL SUPER GREEN PASS NON HA AIUTATO FIOCCANO LE DISDETTE NELLE CITTÀ D'ARTE	FIPE STAMPA	79
42	12/12/2021	17	LA NAZIONE FIRENZE	"MACCHÉ FACEBOOK, I NOSTRI SOCIAL SONO I BAR"	FIPE STAMPA	80
43	13/12/2021	7	LA NAZIONE FIRENZE	BABBO NATALE VOLA IN PIAZZA DELLA SIGNORIA	FIPE STAMPA	81
44	14/12/2021	11,...	DISTRIBUZIONE MODERNA	LA FEBBRE DEI PREZZI NEL CARRELLO. GDO IN TRINCEA	FIPE STAMPA	82
45	15/12/2021	6	CORRIERE DELLA SERA	FESTE E VIAGGI INCOGNITA TURISMO	FIPE STAMPA	90
46	15/12/2021	1,2	LA NAZIONE FIRENZE	L'ULTIMO SFREGIO	FIPE STAMPA	93
47	15/12/2021	21	GAZZETTA DEL SUD - CZ	CONCESSIONI MARITTIME FOCUS CON GLI ESPERTI	FIPE STAMPA	96
48	16/12/2021	2	LA VERITA	RESTRIZIONI, QUARANTENE E TAMPONI VANNO ALL'ARIA I PIANI PER LE VACANZE	FIPE STAMPA	97
49	16/12/2021	22,...	BARGIORNALE	PERCHÉ NON SI TROVANO I BARISTI?	FIPE STAMPA	98
50	16/12/2021	70,...	BARGIORNALE	QUANDO (E SE) TORNERÀ LA TOSAP?	FIPE STAMPA	104
51	17/12/2021	4	IL GIORNALE	UN TERZO DEGLI ALBERGHI NON HA MAI RIAPERTO MAZZATA AL 13% DEL PIL	FIPE STAMPA	108
52	17/12/2021	8	IL GIORNALE	MANOVRA ANCORA BLOCCATA IL SUPERBONUS DIVIDE GOVERNO E MAGGIORANZA	FIPE STAMPA	110
53	17/12/2021	5	LA VERITA	È GIÀ L'INVERNO DEL NOSTRO SCONTENTO	FIPE STAMPA	112
54	17/12/2021	16	AVVENIRE	LA FIPE TEME IL CROLLO NEI RISTORANTI PER LE FESTIVITÀ	FIPE STAMPA	113
55	17/12/2021	12	QN	CENONE LIGHT E FUGA DAI RISTORANTI L'INCERTEZZA COSTA 1,7 MILIARDI	FIPE STAMPA	114
56	17/12/2021	30	QN	I DATI. IL BUSINESS DEI DOLCI PER 17MILA IMPRESE	FIPE STAMPA	116
57	17/12/2021	41	LA PROVINCIA DI CREMONA	UN NATALE GELATO PER L'ECONOMIA I RISTORANTI TEMONO IL FLOP	FIPE STAMPA	117
58	17/12/2021	5	LA PREALPINA	NATALE GELATO PER IL PIL	FIPE STAMPA	118
59	17/12/2021	3	LA NAZIONE FIRENZE	I RISTORATORI SPERANO DI RIEMPIRE OGNI TAVOLO SAN SILVESTRO AL TOP, PER NATALE C'È PRUDENZA	FIPE STAMPA	119
60	17/12/2021	11	IL GIORNALE DI VICENZA	UN NATALE FREDDO PER L'ECONOMIA E I RISTORATORI	FIPE STAMPA	120
61	17/12/2021	6	L'ECO DI BERGAMO	UN NATALE GELATO I RISTORANTI TEMONO IL GRANDE FLOP	FIPE STAMPA	121
62	17/12/2021	9	ALTOADIGE	NATALE GELATO PER L'ECONOMIA I RISTORANTI TEMONO UN FLOP	FIPE STAMPA	122
63	17/12/2021	24	BRESCIAOGGI	UN NATALE FREDDO PER L'ECONOMIA E I RISTORATORI	FIPE STAMPA	123
64	17/12/2021	3	CORRIERE DELLA SERA - ROMA	"COSÌ LE NUOVE NORME FANNO SCAPPARE ITURISTI"	FIPE STAMPA	124
65	17/12/2021	13	IL QUOTIDIANO DEL SUD CATANZARO	MARE, TURISMO E CONCESSIONI DEMANIALI IL SIB NE DISCUTE IN UN CONVEGNO	FIPE STAMPA	125
66	17/12/2021	8	L'ALTRA VOCE DELL'ITALIA	PER I RISTORANTI SARÀ UN ALTRO NATALE DI MAGRA	FIPE STAMPA	126
67	17/12/2021	11	L'ARENA	UN NATALE FREDDO PER L'ECONOMIA E I RISTORATORI	FIPE STAMPA	127
68	17/12/2021	8	LA PROVINCIA DI LECCO	UN NATALE GELATO I RISTORANTI TEMONO IL GRANDE FLOP	FIPE STAMPA	128
69	17/12/2021	33	LA VOCE DI ROVIGO	I RISTORANTI PERDONO 500MILA CLIENTI	FIPE STAMPA	129
70	17/12/2021	7	LIBERTA'	ARRIVA UN NATALE GELATO PER RECONOMIA, FLOP PER I RISTORANTI	FIPE STAMPA	130
71	18/12/2021	22	IL SOLE 24 ORE	I RISTORANTI FATICANO A RIPARTIRE E MANCANO NUOVE PROFESSIONALITÀ	FIPE STAMPA	131
72	18/12/2021	19	LA NAZIONE FIRENZE	LO STILE DI VITA DEL "CI PRENDIAMO UN CAFFÈ"	FIPE STAMPA	133
73	18/12/2021	4	LATINAOGGI	NATALE AL RISTORANTE, PRIME DISDETTE	FIPE STAMPA	134
74	18/12/2021	6	IL MATTINO DI PADOVA	L'USL DI TREVISO VIETA I BRINDISI E SCONSIGLIA LE CENE AZIENDALI	FIPE STAMPA	135

75	18/12/2021	19	IL QUOTIDIANO DEL SUD IRPINIA	MA IL BILANCIO DEI RISTORANTI È MAGRO	FIPE STAMPA	137
76	19/12/2021	24,...	ITALIA A TAVOLA	#PREMIOIAT IL SONDAGGIO WEB PIÙ ATTESO	FIPE STAMPA	138
77	19/12/2021	24	IL PICCOLO	CAFFÈ PATRIMONIO UNESCO PATUANELLI "BENEDICE" IL PATTO TRIESTE-NAPOLI	FIPE STAMPA	146
78	20/12/2021	26,...	L'ECONOMIA	EURO, VENTANNI DOPO LA CORSA A SCATTI DEI PREZZI	FIPE STAMPA	148
79	20/12/2021	1,1...	LA PREALPINA	VARESE ADDIO AI BANCHETTI RISTORANTI IN CRISI	FIPE STAMPA	150
80	21/12/2021	24	LA NUOVA PERIFERIA	A NATALE IN 4,4 MILIONI AL RISTORANTE	FIPE STAMPA	153
81	21/12/2021	22,...	UPTRADE	APPLIA LANCIA ECOBONUS ELDOM E RISTORAZIONE 4.0	FIPE STAMPA	154
82	22/12/2021	9	LA REPUBBLICA FIRENZE	LA PROPOSTA VENDERE I GIORNALI? A BAR E TABACCHERIE PIACE L'IDEA DI NARDELLA	FIPE STAMPA	157
83	22/12/2021	84,...	INTIMITA	BUONE LETTURE... BUONE FESTE	FIPE STAMPA	158
84	23/12/2021	1,3	CORRIERE FIORENTINO	TAVOLINI,REGOLEDIVERSE TRACENTOEPRIFERIE NOAIRINNOVIAUTOMATICI	FIPE STAMPA	162
85	23/12/2021	4	LA NAZIONE FIRENZE	NATALE CON I TUOI. E QUALCUNO VA AL RISTORANTE	FIPE STAMPA	164
86	23/12/2021	56	VOI	LE DONNE PROTAGONISTE	FIPE STAMPA	165
87	24/12/2021	10	AVVENIRE	LAZIO E PIEMONTE, SALE IL RISCHIO DI ZONA GIALLA	FIPE STAMPA	166
88	24/12/2021	11	LA NAZIONE FIRENZE	BABBO NATALE RIPORTA LA BICICLETTA LIETO FINE PER MARCO DOPO IL FURTO	FIPE STAMPA	167
89	24/12/2021	13	LA NAZIONE FIRENZE	EFFETTO COVID, 50% DI DISDETTE AL RISTORANTE	FIPE STAMPA	168
90	24/12/2021	11	L'ECO DI BERGAMO	L'EFFETTO SMART WORKING PESA SUI BUONI PASTO: CALO DEI RICAVI PER I BAR	FIPE STAMPA	169
91	24/12/2021	7	CORRIERE DELLA SERA - BS	NATALE, RISTORANTI PIENI: IMIGLIORI CHEF LAVORANO SOLO DUE RESTANO ACASA	FIPE STAMPA	171
92	24/12/2021	46,...	LA GAZZETTA DELLO SPORT	IL RECORD DEI 44 MILA CASI SPINGE LA NUOVA STRETTA MASCHERINE ALL'APERTO ESTOP ALLE DISCOTECHE	FIPE STAMPA	172
93	27/12/2021	1,6	IL MESSAGGERO	CAPODANNO, DISCO-RISTORANTI ALLARME VEGLIONI CLANDESTINI	FIPE STAMPA	175
94	27/12/2021	7	CORRIERE DI ROMAGNA - RIMINI	CENE AZIENDALI AZZERATE E CAPODANNO È UN REBUS TRA DISDETTE E PRENOTAZIONI	FIPE STAMPA	177
95	28/12/2021	7	IL TIRRENO	PERSONE CHIUSE IN CASA FIOCCANO LE DISDETTE	FIPE STAMPA	179
96	28/12/2021	51	ATLANTE DELLE BANCHE	EMOLUMENTI	FIPE STAMPA	180
97	28/12/2021	15	LA NAZIONE	"LE ATTESE DEI TEST CI METTONO KO: GARANTIRE TAMPONI A SUFFICIENZA"	FIPE STAMPA	181
98	29/12/2021	5	LA NAZIONE FIRENZE	"SARÀ UN CAPODANNO DRAMMATICO" LA DISPERAZIONE DEI RISTORATORI	FIPE STAMPA	182
99	29/12/2021	10	LA NAZIONE FIRENZE	"IL BAR È LA CASA FUORI CASA DI TUTTI GLI ITALIANI"	FIPE STAMPA	184
100	29/12/2021	27	L'ECO DEL RISVEGLIO	"DEHORS GRATUITI ANCHE PER IL 2022"	FIPE STAMPA	185
101	29/12/2021	1,2	LA REPUBBLICA ROMA	TRAVOLTI DALL'ONDA DI NATALE	FIPE STAMPA	186
102	30/12/2021	22	IL SOLE 24 ORE	CONSUMI DI CAPODANNO, PRENOTAZIONI AL RISTORANTE IN CADUTA LIBERA (-30%)	FIPE STAMPA	188
103	30/12/2021	34	LIBERO	PER LOCALI E RISTORANTI CANCELLATO IL 30% DELLE PRENOTAZIONI	FIPE STAMPA	189
104	30/12/2021	3	ITALIA OGGI	OMICRON BRUCIA CONSUMI E POSTI DI LAVORO	FIPE STAMPA	190
105	30/12/2021	35	LA PROVINCIA DI CREMONA	CAPODANNO IN FUMO 2 MILIARDI	FIPE STAMPA	191
106	30/12/2021	13	LA PREALPINA	OMICRON TRAVOLGE I CONSUMI E IL LAVORO	FIPE STAMPA	192
107	30/12/2021	6	L'ECO DI BERGAMO	OMICRON SPARECCHIA LE CENE DI CAPODANNO IN FUMO DUE MILIARDI	FIPE STAMPA	194
108	30/12/2021	9	ALTOADIGE	OMICRON PESA SUL CAPODANNO BRUCIATI DUE MILIARDI DI EURO	FIPE STAMPA	196
109	30/12/2021	7	GAZZETTA DI PARMA	OMICRON IMPATTA SUL PIL: APPELLO PER LA CIG COVID	FIPE STAMPA	197
110	30/12/2021	18	IL QUOTIDIANO DI SICILIA	"CAPODANNO, DISASTRO DISDETTE"	FIPE STAMPA	198
111	30/12/2021	24	L'EDICOLA DEL SUD	RISTORANTI SUL BARATRO CENONI DISDETTI DA UN ITALIANO SU 4	FIPE STAMPA	199
112	30/12/2021	7	L'INFORMATORE VIGEVANESE	FIOCCANO LE DISDETTE DEI CENONI, SETTORE RISTORAZIONE DI NUOVO IN DIFFICOLTÀ	FIPE STAMPA	201
113	30/12/2021	12	LA NUOVA SARDEGNA	OMICRON TRAVOLGE I CONSUMI E IL LAVORO	FIPE STAMPA	202
114	30/12/2021	10	QUOTIDIANO DI PUGLIA BRINDISI	IL REBUS DEI FESTEGGIAMENTI IN TANTI RIPIEGANO SUL CATERING	FIPE STAMPA	203
115	31/12/2021	26	IL SOLE 24 ORE	CENONE DI CAPODANNO, L'EFFETTO COVID CONGELA IL MERCATO DEGLI SPUMANTI	FIPE STAMPA	204
116	31/12/2021	3	LA STAMPA	TRE MOSSE DI DRAGHI CONTRO I PREZZI IMPAZZITI IL PIANO DI CINGOLANI: ESTRARRE PIÙ GAS IN ITALIA	FIPE STAMPA	205
117	31/12/2021	4	IL FATTO QUOTIDIANO	FINISCE LA CASSA COVID: LAVORATORI IN GINOCCHIO	FIPE STAMPA	207
118	31/12/2021	27	AVVENIRE	CONTAGI E TAMPONI, CORSA SENZA FINE	FIPE STAMPA	209
119	31/12/2021	11	BRESCIAOGGI	COMMERCIO E CRISI: "FORTI I NOSTRI TIMORI"	FIPE STAMPA	211
120	31/12/2021	1,4	IL GIORNALE MILANO	ALBERGHI E RISTORANTI: «UN BOOM DI DISDETTE»	FIPE STAMPA	212
121	31/12/2021	4	IL GIORNO MILANO	CENONE FLOP, CLIENTI CALATI DEL 23% "CIBO DA BUTTARE E DIPENDENTI A CASA"	FIPE STAMPA	213
122	31/12/2021	11	LA PROVINCIA DI COMO	IN LOMBARDIA ANNULLATO OLTRE IL 60% "SUBITO MISURE A SOSTEGNO DEL SETTORE"	FIPE STAMPA	215
123	26/10/2021	WEB	LASTAMPA.IT	CAPODANNO SENZA BALLO, DISCOTECHE IN GINOCCHIO FRA INCASSI SFUMATI E CAPARRE DA RESTITUIRE	FIPE WEB	216
124	08/11/2021	WEB	FINANZA.REPUBBLICA.IT	CAPODANNO, CONFCOMMERCIO: RISTORAZIONE E INTRATTENIMENTO TORNANO IN DIFFICOLTÀ	FIPE WEB	218
125	10/11/2021	WEB	ILMATTINO.IT	STOP CONCESSIONI, GARA PER LO STORICO LIDO. BUTICCHI: «VENDONO LA STORIA, PRONTI A INCATENARCI»	FIPE WEB	220
126	30/11/2021	WEB	ILSOLE24ORE.COM	SURGELATI, LA STRANA STORIA DELL'ASTERISCO NEI MENÙ CHE NON È UN OBBLIGO DI LEGGE	FIPE WEB	222
127	30/11/2021	WEB	LIBEROQUOTIDIANO.IT	L'INDAGINE: "9 ITALIANI SU 10 UTILIZZANO IN CASA PRODOTTI SURGELATI"	FIPE WEB	225
128	30/11/2021	WEB	LIBEROQUOTIDIANO.IT	SALUTE: DALLO CHEF ALLA NUTRIZIONISTA, "SURGELATO È SINONIMO DI SICUREZZA"	FIPE WEB	228
129	30/11/2021	WEB	LIBEROQUOTIDIANO.IT	ALIMENTAZIONE: INDAGINE, 9 ITALIANI SU 10 UTILIZZANO PRODOTTI SURGELATI	FIPE WEB	231
130	30/11/2021	WEB	AGIMEG.IT	FIPE: "FRIULI VENEZIA GIULIA IN ZONA GIALLA, ACCESSO A SALE GIOCHI, SALE SCOMMESSE E SALE BINGO CON IL SUPER GREEN PASS"	FIPE WEB	234
131	30/11/2021	WEB	ILTEMPO.IT	ALIMENTAZIONE: INDAGINE, 9 ITALIANI SU 10 UTILIZZANO PRODOTTI SURGELATI	FIPE WEB	236
132	30/11/2021	WEB	ILTEMPO.IT	L'INDAGINE: "9 ITALIANI SU 10 UTILIZZANO IN CASA PRODOTTI SURGELATI"	FIPE WEB	239
133	30/11/2021	WEB	ILTEMPO.IT	SALUTE: DALLO CHEF ALLA NUTRIZIONISTA, "SURGELATO È SINONIMO DI SICUREZZA"	FIPE WEB	242
134	30/11/2021	WEB	LASICILIA.IT	ALIMENTAZIONE: INDAGINE, 9 ITALIANI SU 10 UTILIZZANO PRODOTTI SURGELATI	FIPE WEB	245
135	30/11/2021	WEB	LASICILIA.IT	SALUTE: DALLO CHEF ALLA NUTRIZIONISTA, "SURGELATO È SINONIMO DI SICUREZZA"	FIPE WEB	248
136	30/11/2021	WEB	LASICILIA.IT	L'INDAGINE: "9 ITALIANI SU 10 UTILIZZANO IN CASA PRODOTTI SURGELATI"	FIPE WEB	251
137	30/11/2021	WEB	SICILIA.OPINIONE.IT	CAMPAGNA DELL'AIL PALERMO TRAPANI. STELLE DI NATALE ANCHE A DOMICILIO E NEI NEGOZI DI FIORI	FIPE WEB	254
138	01/12/2021	WEB	LANAZIONE.IT	"L'ERRORE DI POCHI NON SCREDITA LA SERIETÀ DI TUTTI"	FIPE WEB	258
139	01/12/2021	WEB	LANAZIONE.IT	"SÌ AGLI EVENTI, MA SONO MEGLIO ALL'APERTO"	FIPE WEB	260
140	01/12/2021	WEB	AGIMEG.IT	SUPER GREEN PASS, FAQ FIPE: "ATTIVITÀ SALE GIOCHI CONSENTITA SIA IN ZONA GIALLA CHE ARANCIONE MA POTRANNO ACCEDERVI SOLO I CLIENTI CON SUPER GREEN PASS"	FIPE WEB	262
141	01/12/2021	WEB	ILGAZZETTINO.IT	I BAR DIVENTANO "SENTINELLE" SUL TERRITORIO CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE	FIPE WEB	266
142	01/12/2021	WEB	ILTIRRENO.GELOCAL.IT	«IN BAR E RISTORANTI PER AVERE PROTEZIONE» NASCE LA RETE CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE	FIPE WEB	268
143	02/12/2021	WEB	FINANZA.REPUBBLICA.IT	FIPE, RISTORANTI APERTI A NATALE MA CON MENO CLIENTI	FIPE WEB	271
144	02/12/2021	WEB	ILTEMPO.IT	ATREJU TORNA DAL 6 AL 12 DICEMBRE. ECCO IL PROGRAMMA DA RUDOLPH GIULIANI AL VILLAGGIO NATALIZIO	FIPE WEB	273
145	02/12/2021	WEB	SECOLODITALIA.IT	DA RUDY GIULIANI AL PREMIO A WILLY MONTEIRO: IL PROGRAMMA DI "ATREJU-IL NATALE DEI CONSERVATORI"	FIPE WEB	284

146	03/12/2021	WEB	AGIMEG.IT	APP GIOCO LEGALE, EGP-FIPE: "IMPORTANTE UNIRE ALL'APP ANCHE UNA CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE PUBBLICA STRUTTURATA"	FIPE WEB	292
147	03/12/2021	WEB	GAZZETTADIMODENA.GELOCAL.IT	COVID: TUTTE LE REGOLE DEL NATALE CON IL SUPER GREEN PASS	FIPE WEB	294
148	03/12/2021	WEB	GAZZETTADIREGGIO.GELOCAL.IT	COVID: TUTTE LE REGOLE DEL NATALE CON IL SUPER GREEN PASS	FIPE WEB	297
149	03/12/2021	WEB	ILSECOLOXIX.IT	COVID: TUTTE LE REGOLE DEL NATALE CON IL SUPER GREEN PASS	FIPE WEB	300
150	03/12/2021	WEB	ILTIRRENO.GELOCAL.IT	COVID: TUTTE LE REGOLE DEL NATALE CON IL SUPER GREEN PASS	FIPE WEB	304
151	03/12/2021	WEB	LANUOVAFERRARA.GELOCAL.IT	COVID: TUTTE LE REGOLE DEL NATALE CON IL SUPER GREEN PASS	FIPE WEB	308
152	04/12/2021	WEB	LANAZIONE.IT	BAR PROTAGONISTI, UN CONTEST PER RACCONTARLI "ANCHE UN BUON CAFFÈ PUÒ SERVIRE A RIPARTIRE"	FIPE WEB	311
153	04/12/2021	WEB	LANAZIONE.IT	BAR PROTAGONISTI, UN CONTEST PER RACCONTARLI "ANCHE UN BUON CAFFÈ PUÒ SERVIRE A RIPARTIRE"	FIPE WEB	313
154	04/12/2021	WEB	LANAZIONE.IT	IL GIOCO È APERTO A TUTTI GLI ESERCIZI	FIPE WEB	316
155	04/12/2021	WEB	LASTAMPA.IT	COVID: TUTTE LE REGOLE DEL NATALE CON IL SUPER GREEN PASS	FIPE WEB	317
156	04/12/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	PUBBLICI ESERCIZI, L'APPELLO: "SFORZO DI TUTTI PER USCIRNE FUORI"	FIPE WEB	322
157	05/12/2021	WEB	LANAZIONE.IT	STREET FOOD GALLERY: INAUGURATA A PISA LA NUOVA CITTADELLA DEL GUSTO	FIPE WEB	323
158	05/12/2021	WEB	LANAZIONE.IT	PIACE LA SFIDA FRA I BAR: SUBITO TANTE ADESIONI	FIPE WEB	325
159	05/12/2021	WEB	LANAZIONE.IT	"UN CAFFÈ PER RIPARTIRE" CORRE GIÀ CRESCONO LE ADESIONI AL CONTEST	FIPE WEB	327
160	05/12/2021	WEB	LANAZIONE.IT	"LA STORIA È STATA FATTA AL TAVOLINO DI UN BAR"	FIPE WEB	329
161	06/12/2021	WEB	ANSA.IT	GREEN PASS: A ORBETELLO CAMERIERA SENZA, MULTE IN RISTORANTE	FIPE WEB	331
162	06/12/2021	WEB	ANSA.IT	GREEN PASS: RISTORATORI CAGLIARI, "PER NOI NON CAMBIA NULLA"	FIPE WEB	333
163	06/12/2021	WEB	ANSA.IT	>ANSA-IL-PUNTO/COVID: VARIANTE OMICRON SBARCA IN SARDEGNA	FIPE WEB	334
164	06/12/2021	WEB	FIRENZE.REPUBBLICA.IT	CAMERIERA SENZA GREEN PASS, MULTATI SIA LEI CHE IL GESTORE DEL RISTORANTE	FIPE WEB	336
165	07/12/2021	WEB	LANAZIONE.IT	UN CAFFÈ PER... RIPARTIRE "I BAR SONO IN EVOLUZIONE"	FIPE WEB	341
166	07/12/2021	WEB	LANAZIONE.IT	"È IL MALE MINORE SE SVENTA IL LOCKDOWN"	FIPE WEB	343
167	07/12/2021	WEB	ANSA.IT	CRISI: RINCARI ENERGIA, A PESCARA BAR ALZANO PREZZO CAFFÈ	FIPE WEB	345
168	07/12/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	IL SOGNO 'MIGLIOR BARISTA': "SCOMMESSA GIÀ VINTA"	FIPE WEB	347
169	07/12/2021	WEB	FINANZA.LASTAMPA.IT	OSSERVATORIO SIGEP NATALE: DAL CANADA AL QATAR TRIONFA IL PANETTONE	FIPE WEB	349
170	07/12/2021	WEB	FINANZA.REPUBBLICA.IT	OSSERVATORIO SIGEP NATALE: DAL CANADA AL QATAR TRIONFA IL PANETTONE	FIPE WEB	351
171	07/12/2021	WEB	GAZZETTADIPARMA.IT	PARMAEUROPA	FIPE WEB	353
172	07/12/2021	WEB	ILCENTRO.IT	RINCARI ENERGIA, I BAR AUMENTANO IL PREZZO DEL CAFFÈ: C'È CHI LO FA PAGARE 1,20 EURO	FIPE WEB	355
173	07/12/2021	WEB	ILGAZZETTINO.IT	MORTO FRANCO ZOPPÈ, NOTO VOLTO DELLA RISTORAZIONE TREVIGIANA E UOMO STORICO DI CONFCOMMERCIO	FIPE WEB	357
174	07/12/2021	WEB	TRIBUNATREVISO.GELOCAL.IT	TREVISO, È MORTO FRANCO ZOPPÈ, EX BAR BORSA E PRESIDENTE FIPE	FIPE WEB	360
175	08/12/2021	WEB	LANAZIONE.IT	LE ADESIONI DEI BAR VOLANO PER RIPARTIRE SERVE UN CAFFÈ	FIPE WEB	362
176	08/12/2021	WEB	LANAZIONE.IT	INTERVISTE, FOTO, COUPON DA RITAGLIARE LA SFIDA TRA I BAR COMINCIA DOMANI	FIPE WEB	364
177	09/12/2021	WEB	LANAZIONE.IT	IL CONTEST CHE RACCONTA E VALORIZZA LE PICCOLE ATTIVITÀ	FIPE WEB	366
178	09/12/2021	WEB	LANAZIONE.IT	UN ALTRO TAGLIANDO PER INSEGUIRE LA VITTORIA	FIPE WEB	368
179	09/12/2021	WEB	LANAZIONE.IT	IN ARRIVO UN ALTRO NATALE IN TONO MINORE SFIDUCIA E PAURA DEL FUTURO FRENANO LE SPESE	FIPE WEB	370
180	09/12/2021	WEB	AGIMEG.IT	NUOVE LINEE GUIDA SUPER GREEN PASS: LA FIPE RISPONDE PER L'UTILIZZO NELLE SALE GIOCHI	FIPE WEB	372
181	10/12/2021	WEB	AGIPRONEWS.IT	SUPER GREEN PASS E LINEE GUIDA, LE FAQ DELLA FIPE PER SALE GIOCHI E SCOMMESSE: CERTIFICAZIONE BASE IN ZONA BIANCA E GIALLA, RAFFORZATA IN ARANCIONE	FIPE WEB	379
182	10/12/2021	WEB	ILGAZZETTINO.IT	RISTORANTI, FIOCCANO LE DISDETTE PER IL NATALE: «PAURA DEL VIRUS»	FIPE WEB	381
183	11/12/2021	WEB	CORRIERE.IT	COVID, CHE NATALE SARÀ: MOLTE CENE AZIENDALI DISDETTE, ANCHE LE FESTE IN PIAZZA A RISCHIO	FIPE WEB	383
184	11/12/2021	WEB	SECOLODITALIA.IT	MANOVRA, ATREJU DÀ VOCE ALLE CATEGORIE, BONOMI: «ESSENZIALE FARE CRESCITA, MA PER ORA NON NE VEDO» (VIDEO)	FIPE WEB	387
185	11/12/2021	WEB	SECOLODITALIA.IT	L'AGENDA COMPLETA DI ATREJU OGGI: DA MATTEO RENZI A BEATRICE VENEZI TUTTI GLI OSPITI DELLA SESTA GIORNATA	FIPE WEB	390
186	12/12/2021	WEB	LANAZIONE.IT	"MACCHÈ FACEBOOK, I NOSTRI SOCIAL SONO I BAR"	FIPE WEB	392
187	13/12/2021	WEB	LANAZIONE.IT	BABBO NATALE VOLA IN PIAZZA DELLA SIGNORIA	FIPE WEB	394
188	13/12/2021	WEB	ALTOADIGE.IT	CENTINAIA DI CHEF A ROMA PER I COLLARI COLLEGIUM COCORUM TERRA E GUSTO	FIPE WEB	395
189	13/12/2021	WEB	ANSA.IT	CENTINAIA DI CHEF A ROMA PER I COLLARI COLLEGIUM COCORUM	FIPE WEB	397
190	13/12/2021	WEB	ANSA.IT	ROMA, CONTE E BRUNETTA ALLA CONSEGNA DEI COLLARI COLLEGIUM COCORUM ECONOMIA	FIPE WEB	399
191	13/12/2021	WEB	CORPORATE.ANSA.IT	CENTINAIA DI CHEF A ROMA PER I COLLARI COLLEGIUM COCORUM	FIPE WEB	400
192	13/12/2021	WEB	CORPORATE.ANSA.IT	ROMA, CONTE E BRUNETTA ALLA CONSEGNA DEI COLLARI COLLEGIUM COCORUM ECONOMIA	FIPE WEB	403
193	13/12/2021	WEB	VIDEO.CORRIERE.IT	AL PALAZZO DELLE ESPOSIZIONI CUOCHI E ISTITUZIONI CELEBRANO LA RIPARTENZA	FIPE WEB	404
194	15/12/2021	WEB	LANAZIONE.IT	LE MURA DI PALAZZO STROZZI SFREGIATE STUPORE E CONDANNA: "PUNITELO"	FIPE WEB	406
195	15/12/2021	WEB	LANAZIONE.IT	LA SFIDA FRA I BAR SARÀ DECISA DAI VOTI DEI LETTORI	FIPE WEB	408
196	15/12/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	SUSHI E ALL YOU CAN EAT, LE INCOGNITE DEL PESCE A BASSO COSTO	FIPE WEB	410
197	15/12/2021	WEB	LASTAMPA.IT	SUSHI E ALL YOU CAN EAT, LE INCOGNITE DEL PESCE A BASSO COSTO	FIPE WEB	412
198	15/12/2021	WEB	MESSAGGEROVENETO.GELOCAL.IT	SUSHI E ALL YOU CAN EAT, LE INCOGNITE DEL PESCE A BASSO COSTO	FIPE WEB	414
199	15/12/2021	WEB	LIBEROQUOTIDIANO.IT	COVID, STOPPANI (FIPE): "PER PUBBLICI ESERCIZI A DICEMBRE -19,4% FATTURATO SU 2019, ORDINANZA SPERANZA DANNOSA"	FIPE WEB	416
200	15/12/2021	WEB	CORRIEREALPI.GELOCAL.IT	SUSHI E ALL YOU CAN EAT, LE INCOGNITE DEL PESCE A BASSO COSTO	FIPE WEB	418
201	15/12/2021	WEB	ILSECOLOXIX.IT	SUSHI E ALL YOU CAN EAT, LE INCOGNITE DEL PESCE A BASSO COSTO	FIPE WEB	420
202	15/12/2021	WEB	ILTEMPO.IT	COVID, STOPPANI (FIPE): "PER PUBBLICI ESERCIZI A DICEMBRE -19,4% FATTURATO SU 2019, ORDINANZA SPERANZA DANNOSA"	FIPE WEB	422
203	15/12/2021	WEB	LASENTINELLA.GELOCAL.IT	SUSHI E ALL YOU CAN EAT, LE INCOGNITE DEL PESCE A BASSO COSTO	FIPE WEB	424
204	15/12/2021	WEB	LASICILIA.IT	COVID, STOPPANI (FIPE): "PER PUBBLICI ESERCIZI A DICEMBRE -19,4% FATTURATO SU 2019, ORDINANZA SPERANZA DANNOSA"	FIPE WEB	426
205	16/12/2021	WEB	LANAZIONE.IT	IL CONTEST CHE RACCONTA BAR, PASTICCERIE E GELATERIE TUTTI I GIORNI UN TAGLIANDO PER FARE VOTARE I LETTORI	FIPE WEB	427
206	16/12/2021	WEB	ALTOADIGE.IT	FIPE, 500MILA CLIENTI IN MENO NEI RISTORANTI PER NATALE TERRA E GUSTO	FIPE WEB	428
207	16/12/2021	WEB	ALTOADIGE.IT	NATALE: FIPE, 500MILA CLIENTI IN MENO NEI RISTORANTI	FIPE WEB	430
208	16/12/2021	WEB	ALTOADIGE.IT	NATALE: FIPE, 500MILA CLIENTI IN MENO NEI RISTORANTI	FIPE WEB	432
209	16/12/2021	WEB	ILSOLE24ORE.COM	L'ALLARME DI FIPE: LE AZIENDE DISDETTANO GLI EVENTI NATALIZI	FIPE WEB	434
210	16/12/2021	WEB	ANSA.IT	FIPE, 500MILA CLIENTI IN MENO NEI RISTORANTI PER NATALE	FIPE WEB	437
211	16/12/2021	WEB	ANSA.IT	NATALE: FIPE, 500MILA CLIENTI IN MENO NEI RISTORANTI	FIPE WEB	439
212	16/12/2021	WEB	ANSA.IT	NATALE: FIPE, 500MILA CLIENTI IN MENO NEI RISTORANTI	FIPE WEB	441
213	16/12/2021	WEB	ILMATTINO.IT	CONFCOMMERCIO CAMPANIA SCRIVE A DE LUCA: «FESTE BLINDATE PENALIZZANO ATTIVITÀ»	FIPE WEB	442
214	16/12/2021	WEB	CORRIERE.IT	PRANZO DI NATALE AL RISTORANTE PER 4,4 MILIONI DI PERSONE, MA INIZIANO LE DISDETTE	FIPE WEB	444
215	16/12/2021	WEB	FINANZA.LASTAMPA.IT	FIPE, RISTORANTI APERTI A NATALE MA CON MENO CLIENTI	FIPE WEB	448
216	16/12/2021	WEB	ILROMA.NET	CONFCOMMERCIO CAMPANIA: «ORDINANZA DE LUCA PENALIZZA STREET FOOD TRADIZIONALE»	FIPE WEB	450

217	16/12/2021	WEB	LADIGE.IT	NATALE: FIPE, 500MILA CLIENTI IN MENO NEI RISTORANTI - ATTUALITÀ	FIPE WEB	453
218	16/12/2021	WEB	LADIGE.IT	NATALE: FIPE, 500MILA CLIENTI IN MENO NEI RISTORANTI - ATTUALITÀ	FIPE WEB	455
219	16/12/2021	WEB	SAVONANEWS.IT	CINZIA CHIAPPORI PREMIATA A ROMA CON IL "COLLARE COLLEGIUM COCORUM"	FIPE WEB	457
220	17/12/2021	WEB	ILGIORNALE.IT	MANOVRA ANCORA BLOCCATA. IL SUPERBONUS DIVIDE GOVERNO E MAGGIORANZA	FIPE WEB	460
221	17/12/2021	WEB	ILGIORNALE.IT	"UN TERZO DEGLI ALBERGHI NON HA MAI RIAPERTO MAZZATA AL 13% DEL PIL"	FIPE WEB	464
222	17/12/2021	WEB	NOVE.FIRENZE.IT	SETTE TOSCANI SU 100 FARANNO NATALE AL RISTORANTE	FIPE WEB	467
223	17/12/2021	WEB	AGIMEG.IT	FIPE: "DAL 2 DICEMBRE ACCESSO AL CONTRIBUTO A FONDO PERDUTO DISCOTECH, CATERING, SALE GIOCHI"	FIPE WEB	470
224	18/12/2021	WEB	ILTIRRENO.GELOCAL.IT	ALBERGHI E RISTORANTI NON DECOLLANO: IL VIRUS SOFFOCA ANCORA LA MAREMMA	FIPE WEB	471
225	19/12/2021	WEB	LANAZIONE.IT	IL GIOCO CHE RACCONTA BAR, PASTICCERIE E GELATERIE TUTTI I GIORNI UN TAGLIANDO PER FAR VOTARE I LETTORI	FIPE WEB	474
226	21/12/2021	WEB	ILSOLE24ORE.COM	I RISTORANTI FATICANO A RIPARTIRE: NATALE INCERTO E MANCANO NUOVE PROFESSIONALITÀ	FIPE WEB	475
227	22/12/2021	WEB	ILSOLE24ORE.COM	ALLARME INFLAZIONE: RISCHIO AUMENTO DEI PREZZI ANCHE IN BAR E RISTORANTI	FIPE WEB	479
228	22/12/2021	WEB	MESSAGGEROVENETO.GELOCAL.IT	ASCOM, ECCO I 4 VICE DI PILLON NASCE IL TAVOLO SUL TURISMO	FIPE WEB	482
229	22/12/2021	WEB	FIRENZE.REPUBBLICA.IT	VENDERE I GIORNALI IN BAR E TABACCHERIE, L'IDEA DI NARDELLA PIACE A COMMERCianti ED EDITORI	FIPE WEB	484
230	23/12/2021	WEB	LANAZIONE.IT	BABBO NATALE RIPORTA LA BICICLETTA. LIETO FINE PER MARCO DOPO IL FURTO	FIPE WEB	490
231	23/12/2021	WEB	LANAZIONE.IT	UNA NUOVA BICI IN REGALO DOPO IL FURTO AL DISABILE	FIPE WEB	492
232	23/12/2021	WEB	LASTAMPA.IT	RISTORANTI E NEGOZI DEL VCO NON PERDONO GLI SVIZZERI: "BASTA AVERE IL GREEN PASS"	FIPE WEB	493
233	23/12/2021	WEB	CORPORATE.ANSA.IT	DISCOTECH SUL PIEDE DI GUERRA: "COSÌ A CAPODANNO NON SI APRIRÀ"	FIPE WEB	497
234	23/12/2021	WEB	GAZZETTADELSUD.IT	NUOVO DECRETO, IL CAFFÈ AL BAR COL SUPER GREEN PASS: "DIFFICILE DA ATTUARE"	FIPE WEB	499
235	23/12/2021	WEB	ILPICCOLO.GELOCAL.IT	«TROPPI CIRCOLI TRASFORMATI IN VERI BAR»: LA CONFCOMMERCIO DI GORIZIA ALLERTA LA PREFETTURA	FIPE WEB	501
236	23/12/2021	WEB	ILSECOLOXIX.IT	NUOVE REGOLE, IL MURO DI LOCALI E CINEMA GENOVESI. "DISCOTECH CHIUSE? UN'ALTRA MAZZATA"	FIPE WEB	503
237	23/12/2021	WEB	LANUOVAFERRARA.GELOCAL.IT	FERRARA, FABBRI NON CI STA: DAL PREFETTO SCELTA INTEMPESTIVA	FIPE WEB	507
238	24/12/2021	WEB	LANAZIONE.IT	NATALE COL COVID, LA METÀ DISDICE IL RISTORANTE	FIPE WEB	509
239	24/12/2021	WEB	GAZZETTADELSUD.IT	CORONAVIRUS, FINO AL 31 GENNAIO CHIUSE DISCOTECH E SALE DA BALLO: LOCALI IN RIVOLTA	FIPE WEB	511
240	24/12/2021	WEB	ILFATTOQUOTIDIANO.IT	DISCOTECH, LA CHIUSURA DECISA DAL GOVERNO ALLA VIGILIA DELLE FESTE E SENZA FARE CENNO AI RISTORI	FIPE WEB	513
241	24/12/2021	WEB	ILFATTOQUOTIDIANO.IT	DISCOTECH, LO SFOGO DEI GESTORI PER LA CHIUSURA DEL GOVERNO: "COLPO DI GRAZIA PER IL NOSTRO SETTORE,..."	FIPE WEB	517
242	24/12/2021	WEB	ILGAZZETTINO.IT	GREEN PASS PER UN CAFFÈ AL BANCO, IRA DEI BARISTI: «QUESTA È LA FINE»	FIPE WEB	520
243	24/12/2021	WEB	ILGIORNALEDIVICENZA.IT	NATALE AL RISTORANTE. PIOVONO LE DISDETTE: «AFFARI GIÙ DEL 40 PER CENTO»	FIPE WEB	522
244	24/12/2021	WEB	LUCE.LANAZIONE.IT	MARCO TROVA SOTTO L'ALBERO LA BICICLETTA SPECIALE CHE GLI ERA STATA RUBATA	FIPE WEB	525
245	26/12/2021	WEB	LEGGO.IT	CAPODANNO 2022, RISTORANTI COME DISCOTECH: I CONTROLLI DEL VIMINALE SULLE FESTE CLANDESTINE	FIPE WEB	528
246	27/12/2021	WEB	NOVE.FIRENZE.IT	LA CROCE DELLA PANDEMIA SULLE SPALLE DEGLI IMPRENDITORI	FIPE WEB	533
247	27/12/2021	WEB	FINANZA.LASTAMPA.IT	CAPODANNO CON REGOLE PIÙ RESTRITTIVE: STOP A PIAZZE, CONCERTI E DISCOTECH	FIPE WEB	535
248	27/12/2021	WEB	LEGGO.IT	CAPODANNO CON REGOLE PIÙ RESTRITTIVE: STOP A PIAZZE, CONCERTI E DISCOTECH	FIPE WEB	537
249	28/12/2021	WEB	ANSA.IT	PROGETTO "ABBI CURA DI TE" PER SICUREZZA IN AMBIENTI DI LAVORO	FIPE WEB	540
250	28/12/2021	WEB	CORRIERENAZIONALE.IT	DISCOTECH CHIUSE ANCHE A CAPODANNO: GESTORI INFURIATI	FIPE WEB	542
251	28/12/2021	WEB	ILSECOLOXIX.IT	CENONI, NEL SAVONESE POCHE PRENOTAZIONI E INIZIANO A FIOCCARE LE CANCELLAZIONI	FIPE WEB	545
252	28/12/2021	WEB	ILTIRRENO.GELOCAL.IT	PRANZO DI NATALE, IL COVID CANCELLA IL 40% DEI TAVOLI. INCOGNITA CENONE	FIPE WEB	547
253	28/12/2021	WEB	QUOTIDIANODELLUMBRIA.IT	DISCOTECH CHIUSE A CAPODANNO, GESTORI: "COSÌ CI ROVINANO"	FIPE WEB	550
254	28/12/2021	WEB	SECOLODITALIA.IT	DISCOTECH CHIUSE, CLAUDIO CECCHETTO CONTRO IL GOVERNO DRAGHI: "A CAPODANNO SARÀ UN BOOMERANG" (VIDEO)	FIPE WEB	554
255	29/12/2021	WEB	LASTAMPA.IT	IL BOOM DI CONTAGI AFFOSSA IL TURISMO: UNA DISDETTA OGNI MINUTO. SALTANO I CENONI DI CAPODANNO	FIPE WEB	556
256	29/12/2021	WEB	ALTOADIGE.IT	CONFCOMMERCIO, NEI RISTORANTI 25/30% DISDETTE PER CAPODANNO TERRA E GUSTO	FIPE WEB	560
257	29/12/2021	WEB	MATTINOPADOVA.GELOCAL.IT	IL BOOM DI CONTAGI AFFOSSA IL TURISMO: UNA DISDETTA OGNI MINUTO. SALTANO I CENONI DI CAPODANNO	FIPE WEB	562
258	29/12/2021	WEB	ANSA.IT	CONFCOMMERCIO, NEI RISTORANTI 25/30% DISDETTE PER CAPODANNO	FIPE WEB	566
259	29/12/2021	WEB	ANSA.IT	CAPODANNO: FIPE, CALO PRENOTAZIONI DEL 50% NEI RISTORANTI	FIPE WEB	567
260	29/12/2021	WEB	ANSA.IT	CONFCOMMERCIO: PER RISTORANTI 25/30% DISDETTE CAPODANNO	FIPE WEB	569
261	29/12/2021	WEB	MESSAGGEROVENETO.GELOCAL.IT	IL BOOM DI CONTAGI AFFOSSA IL TURISMO: UNA DISDETTA OGNI MINUTO. SALTANO I CENONI DI CAPODANNO	FIPE WEB	571
262	29/12/2021	WEB	ILMATTINO.IT	CAPODANNO, CONFCOMMERCIO: RISTORAZIONE E INTRATTENIMENTO TORNANO IN DIFFICOLTÀ	FIPE WEB	575
263	29/12/2021	WEB	ILGIORNO.IT	CAPODANNO, EFFETTO OMICRON: DISDETTO NEI RISTORANTI UN CENONE SU QUATTRO	FIPE WEB	577
264	29/12/2021	WEB	LARENA.IT	SAN SILVESTRO, DISDETTE IN RISTORANTI E HOTEL. LA PAURA DEL COVID DIMEZZA L...	FIPE WEB	579
265	29/12/2021	WEB	GAZZETTADELSUD.IT	CON L'IMPENNATA DEI CONTAGI FIOCCANO LE DISDETTE PER IL CENONE DI CAPODANNO	FIPE WEB	582
266	29/12/2021	WEB	LIBEROQUOTIDIANO.IT	CONFCOMMERCIO, PER CAPODANNO DISDETTE RISTORANTI AL 25-30%	FIPE WEB	584
267	29/12/2021	WEB	CORRIEREALPI.GELOCAL.IT	IL BOOM DI CONTAGI AFFOSSA IL TURISMO: UNA DISDETTA OGNI MINUTO. SALTANO I CENONI DI CAPODANNO	FIPE WEB	585
268	29/12/2021	WEB	FINANZA.LASTAMPA.IT	CAPODANNO, CONFCOMMERCIO: RISTORAZIONE E INTRATTENIMENTO TORNANO IN DIFFICOLTÀ	FIPE WEB	589
269	29/12/2021	WEB	GAZZETTADIMANTOVA.GELOCAL.IT	IL BOOM DI CONTAGI AFFOSSA IL TURISMO: UNA DISDETTA OGNI MINUTO. SALTANO I CENONI DI CAPODANNO	FIPE WEB	591
270	29/12/2021	WEB	GAZZETTADIMODENA.GELOCAL.IT	IL BOOM DI CONTAGI AFFOSSA IL TURISMO: UNA DISDETTA OGNI MINUTO. SALTANO I CENONI DI CAPODANNO	FIPE WEB	595
271	29/12/2021	WEB	GAZZETTADIREGGIO.GELOCAL.IT	IL BOOM DI CONTAGI AFFOSSA IL TURISMO: UNA DISDETTA OGNI MINUTO. SALTANO I CENONI DI CAPODANNO	FIPE WEB	598
272	29/12/2021	WEB	ILGAZZETTINO.IT	CAPODANNO, CONFCOMMERCIO: RISTORAZIONE E INTRATTENIMENTO TORNANO IN DIFFICOLTÀ	FIPE WEB	601
273	29/12/2021	WEB	ILPICCOLO.GELOCAL.IT	IL BOOM DI CONTAGI AFFOSSA IL TURISMO: UNA DISDETTA OGNI MINUTO. SALTANO I CENONI DI CAPODANNO	FIPE WEB	603
274	29/12/2021	WEB	ILSECOLOXIX.IT	IL BOOM DI CONTAGI AFFOSSA IL TURISMO: UNA DISDETTA OGNI MINUTO. SALTANO I CENONI DI CAPODANNO	FIPE WEB	607
275	29/12/2021	WEB	ILTEMPO.IT	CONFCOMMERCIO, PER CAPODANNO DISDETTE RISTORANTI AL 25-30%	FIPE WEB	611
276	29/12/2021	WEB	ILTIRRENO.GELOCAL.IT	IL BOOM DI CONTAGI AFFOSSA IL TURISMO: UNA DISDETTA OGNI MINUTO. SALTANO I CENONI DI CAPODANNO	FIPE WEB	612
277	29/12/2021	WEB	LANUOVAFERRARA.GELOCAL.IT	«COMMERCIO E TURISMO ANCORA PENALIZZATI»	FIPE WEB	616
278	29/12/2021	WEB	LANUOVAFERRARA.GELOCAL.IT	IL BOOM DI CONTAGI AFFOSSA IL TURISMO: UNA DISDETTA OGNI MINUTO. SALTANO I CENONI DI CAPODANNO	FIPE WEB	617
279	29/12/2021	WEB	LAPROVINCIAPAVESE.GELOCAL.IT	IL BOOM DI CONTAGI AFFOSSA IL TURISMO: UNA DISDETTA OGNI MINUTO. SALTANO I CENONI DI CAPODANNO	FIPE WEB	620
280	29/12/2021	WEB	LASENTINELLA.GELOCAL.IT	IL BOOM DI CONTAGI AFFOSSA IL TURISMO: UNA DISDETTA OGNI MINUTO. SALTANO I CENONI DI CAPODANNO	FIPE WEB	624
281	29/12/2021	WEB	LAVOCEDIVENEZIA.IT	CAPODANNO 2022 A VENEZIA E DIVIETI: FESTE PRIVATE CON BALLI FINO AL MATTINO	FIPE WEB	628
282	29/12/2021	WEB	NUOVAVENEZIA.GELOCAL.IT	IL BOOM DI CONTAGI AFFOSSA IL TURISMO: UNA DISDETTA OGNI MINUTO. SALTANO I CENONI DI CAPODANNO	FIPE WEB	632
283	29/12/2021	WEB	STREAM24.ILSOLE24ORE.COM	CONFCOMMERCIO, PER CAPODANNO DISDETTE RISTORANTI AL 25-30%	FIPE WEB	636

284	29/12/2021	WEB	TRIBUNATREVISO.GELOCAL.IT	IL BOOM DI CONTAGI AFFOSSA IL TURISMO: UNA DISDETTA OGNI MINUTO. SALTANO I CENONI DI CAPODANNO	FIPE WEB	637
285	30/12/2021	WEB	LIBEROQUOTIDIANO.IT	COVID: CONFCOMMERIO LOMBARDIA, 'PER TURISMO E RISTORAZIONE SOSTEGNI E PROROGA CIG'	FIPE WEB	641
286	30/12/2021	WEB	ILTEMPO.IT	COVID: CONFCOMMERIO LOMBARDIA, 'PER TURISMO E RISTORAZIONE SOSTEGNI E PROROGA CIG'	FIPE WEB	643
287	30/12/2021	WEB	LADIGE.IT	L'ALLARME DEGLI ESERCENTI: FIOCCANO LE DISDETTE DEI TURISTI PER CAPODANNO, CALO DEL 25-30% - CRONACA	FIPE WEB	645
288	31/12/2021	WEB	ILSOLE24ORE.COM	CENONE DI CAPODANNO, L'EFFETTO COVID CONGELA IL MERCATO DEGLI SPUMANTI	FIPE WEB	647
289	31/12/2021	WEB	ILGIORNO.IT	CENONE FLOP, CLIENTI CALATI DEL 23% "CIBO DA BUTTARE E DIPENDENTI A CASA"	FIPE WEB	650



All'insegna del sano, locale e digitale

L'asse dei consumi fuori casa si sta spostando sui consumi at home, e l'on line ha il ruolo di protagonista. Diversificare l'offerta costituisce una strategia vincente in un mercato sempre più dinamico.

di **Martina Valentina**

 Percorso di lettura:
www.largoconsumo.info/Ristorazione

La ristorazione tradizionale continua a essere investita da cambiamenti radicali, se si pensa alle abitudini di consumo ormai consolidate nel periodo dell'emergenza sanitaria e alla forte spinta fornita dai servizi digitali omnicanale. La ristorazione commerciale sta assumendo contorni sempre più ampi, nel senso di un insieme di luoghi e di abitudini in cui i consumi fuori casa hanno i connotati di un'esperienza orientata alla prossimità e attenta ai prodotti nostrani; atteggiamenti volti anche a una rivalutazione del tessuto delle piccole imprese. Tutti questi aspetti, insieme al progressivo avanzare del delivery, contribuiscono a una ripresa della ristorazione che percorre altre strade rispetto a quelle tradizionali, anche grazie a un target di con-

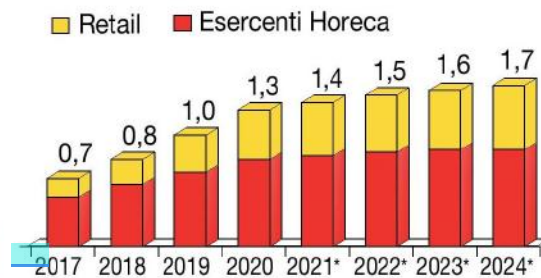
sumatori di età compresa fra i 18 e i 34 anni che frequentano con maggiore disinvoltura i pubblici esercizi e che rappresenta il 51% rispetto al 45% della media nazionale (osservatorio **Deloitte** "Global state of the consumer tracker", dati aprile 2021). Questo in un contesto che ha come protagonisti principali il

“La ristorazione commerciale post-Covid sta assumendo contorni sempre più ampi”

modello dominante del telelavoro e, di pari passo, un cambiamento sostanziale del tessuto dei centri urbani, che conta sempre meno attività commerciali (nello specifico per il settore della ristorazione si registra il 27,2% di chiusure nei centri storici: dati **Confcommercio** al 2021, "Demografia d'impresa nelle città italiane") e che fornisce una valida lente d'ingrandimento per guardare più da vicino le nuove tendenze che si stanno profilando nel settore della ristorazione.

Il digitale, unitamente alle sfide che devono affrontare i centri urbani, permette di offrire soluzioni più fruibili e intuitive, inserite nondimeno in un quadro etico e sostenibile. Il ricorso al digitale nell'e-grocery, su scala europea, sta conoscendo un momento molto florido, che raggiungerà livelli più alti anche rispetto al periodo pre-Covid: si pensi che il 75% degli acquisti da siti è stato effettuato da chi non aveva mai optato per questa soluzione e, nello specifico, ha registrato un +64% per gli italiani (dati di **Pwc**, "Global consumer insight pulse survey" 2020). Con la possibilità di recarsi in ufficio mediamente alcuni giorni a settimana, svolgendo così il lavoro da remoto, si è assistito a uno spostamento della domanda: gran parte dei lavoratori ha mostrato una propensione maggiore per le aree residenziali e per quelle sub-urbane. A partire dalla seconda metà del 2020 si è pertanto registrato un incremento di trasferimenti pari al 10% verso suddette aree (dati **Fipe**, "Rapporto annuale ristorazione" 2020). In questo contesto emerge un'occasione ulteriore per quei pubblici esercizi al di fuori dei centri urbani che, a loro volta, faranno uso del delivery, allineandosi così agli standard di servizio della città.

IL MERCATO DELLE CONSEGNE A DOMICILIO DA ORDINI ONLINE IN ITALIA: EVOLUZIONE 2017-2024 (in miliardi di euro)



* Dati previsionali
 Fonte: Fipe, Rapporto annuale 2020 **Largo Consumo**



L'impatto sulla ristorazione si articola – stando ai numeri delineati da Fipe – in una crescente attenzione per l'alimentazione sana che registra, da un lato, un +9% per quel che concerne la vendita di prodotti biologici e un +50% di consumatori con una propensione all'acquisto di prodotti sani. Il risultato è una matrice di aspetti tra loro strettamente concatenati. Con il mutamento della domanda si passa da un business dei con-

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



sumi fuori casa al cosiddetto business at home, ma con i canali della Gdo e della ristorazione che, a loro volta, propendono per un modello di business incentrato sui servizi. In altri termini, sta prendendo corpo un modello D2c che unisce i servizi di ristorazione a quelli dei supermercati, con pacchetti di prodotti e servizi volti a soddisfare bisogni specifici e che vede uno stretto connubio fra i servizi di trasporto e le integrazioni tecnologiche. A oggi, con un canale digitale in piena espansione e con trend di consumo affermati, la grande distribuzione è chiamata a reinventarsi. La posta in gioco è ottimizzare l'esperienza del consumatore per assicurare un incremento degli acquisti on line, passando anche attraverso il delivery (che ha registrato un incremento del 27% per gli esercizi commerciali e del 40% per i supermercati rispetto al 2019 – dati Fipe). Benché il 15% dei consumatori sia piuttosto propenso a frequentare i ristoranti man mano che l'emergenza sanitaria sarà più gestibile e priva di restrizioni, c'è un consistente numero di consumatori (con una percentuale che si aggira attorno al 40%) che pensa di ridurre la frequentazione degli esercizi commerciali. Dunque, si stima una contrazione pari al 25% dei consumi fuori casa (secondo l'osservatorio Deloitte "Global state of the consumer tracker").

Sia la grande distribuzione, sia la ristorazione commerciale hanno diversificato l'offerta destinata ai consumatori: se la grande distribuzione l'ha incentrata sull'asporto e sui piatti pronti, i pubblici esercizi da parte loro hanno perfezionato il servizio a domicilio, oltre ad aver introdotto il meal kit, che ha previsto per i clienti la possibilità di consumare i pasti a casa, preparati con ingredienti pronti per essere cucinati. Si assiste pertanto a uno scenario sempre più competitivo, che attenua la linea di demarcazione tra ristoranti e supermercati e che risponde ai bisogni dei consumatori, orientati a usufruire dell'omnicanalità, ma con un attento sguardo alla sostenibilità. Aspettativa, quest'ultima, che è stata pienamente colta, per esempio, nel-

l'ambito del delivery: Glovo ha siglato il "Protocollo ambientale per il riciclo" assieme a **Corepla, Comieco, Coreve e Cial**. Un protocollo rivolto sia ai ristoranti, sia ai consumatori. Questi ultimi, per il 92,5%, hanno richiesto esplicitamente di non ricevere utensili aggiuntivi nelle ordinazioni, dimostrando di essere sensibili al tema.

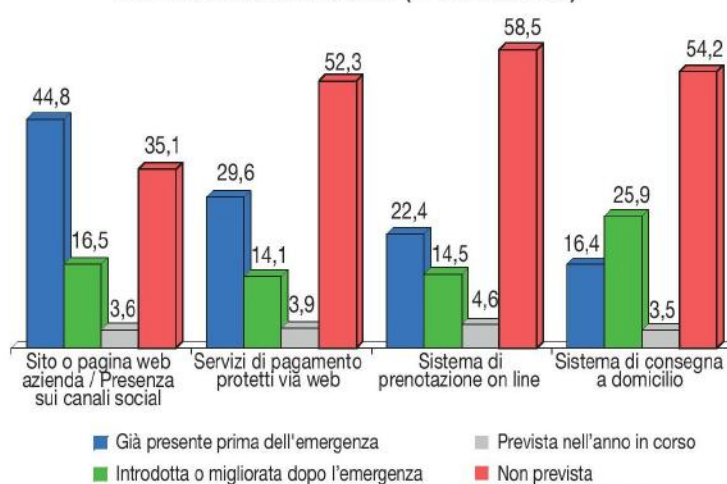
Le piattaforme di delivery si trovano attualmente in un circuito estremamente competitivo, in un momento in cui la grande distribuzione ha perfezionato in questi ultimi mesi – per fronteggiare

“ Il digitale offre soluzioni più fruibili e intuitive in un quadro etico e sostenibile ”

l'emergenza sanitaria – la sua offerta, rendendola il più possibile fruibile on line. Ed è proprio nel contesto del commercio elettronico, dominato da piattaforme di delivery che fungono da aggregatori, che si fa strada una nuova forma di distribuzione, senza alcuna vetrina, senza clienti in uno spazio fisico, ma a tutti gli effetti un supermercato come gli altri: il cosiddetto dark store. Una vera e propria alternativa sia agli esercizi commerciali, sia alla grande distribuzione, con una strategia semplice ed efficace: rispondere al bisogno sempre più crescente del consumatore di farsi consegnare rapidamente i prodotti alimentari, selezionati attraverso la app di riferimento. Un nuovo trend che si affaccia nelle abitudini di consumo che

si può così sintetizzare: nell'arena del commercio elettronico vince chi è più veloce. Dark store che sono appunto appendici di piattaforme di delivery, come **Macaï**, un supermercato nato dalla app **Mymenu** concentrato – almeno finora – prevalentemente nel Nord Italia e che serve oltre 500 ristoranti. Un'idea imprenditoriale che è nata inizialmente per fronteggiare il periodo della piena emergenza sanitaria, ma che in seguito si è evoluta diventando un modello che ha di gran lunga superato il commercio on line tradizionale e che punta sulla rapidità, garantendo comunque il criterio della qualità dei prodotti. Le frequenti chiusure dei ristoranti che hanno avuto luogo durante la pandemia hanno generato un aumento della domanda del commercio on line e della consegna a domicilio, una tendenza volta a consolidarsi in futuro. Questo tipo di applicazioni, collegate ai dark store, concentrano al massimo la catena di valore per limitare i costi. Come segmento di mercato tuttavia non ha ancora raggiunto una maturità. La clientela – piuttosto giovane – che si avvale frequentemente di tale tipo di piattaforme manterrà quest'abitudine che, a sua volta, da occasionale diventerà sempre più consolidata. Una delle criticità del segmento tuttavia è il suo modello scarsamente sociale e relazionale, ponendosi in contrasto con una delle caratteristiche chiave della ristorazione tradizionale. Proprio per questa ragione non dovrebbe essere un vero e proprio rivale della ristorazione e, di conseguenza, minare il trend dei consumi fuori casa. Piuttosto, la sfida si gioca fra la consegna a domicilio dei prodotti alimentari e l'acquisto direttamente al punto di vendita della grande distribuzione. Il ristorante, dal canto suo, rimane pur sempre sinonimo di una piacevole esperienza dove si consumano prodotti di qualità e del territorio, ma resta fondamentale focalizzarsi sulle abitudini di consumo dei giovani, essendo una generazione ultraconnessa e che ha un impatto molto forte sui consumi fuori casa. ■

RISTORAZIONE: LE INNOVAZIONI ADOTTATE PER FRONTEGGIARE LA CRISI (in % di adozione)



Fonte: Fipe, Rapporto annuale 2020

Largo Consumo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

FOOD SERVICE

Data: 30.11.2021 Pag.: 18,20,22,25,26
Size: 2332 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



La kermesse dell'ospitalità torna ai fasti del pre-Covid

HOSTMILANO SI È CONFERMATA IMPORTANTE PIATTAFORMA DI BUSINESS, DAL RESPIRO SEMPRE PIÙ INTERNAZIONALE, MA È STATA ANCHE OCCASIONE DI CONFRONTO SU DATI E RICERCHE, COMPETIZIONI, CONDIVISIONE E SCOPERTA DI NUOVE TENDENZE

👉 a cura della Redazione

Il mondo dell'Horeca e del Food-service torna finalmente a incontrarsi a **Host 2021**. La manifestazione dedicata al fuori casa, che si è tenuta dal 22 al 26 ottobre a Milano insieme a TuttoFood e in contemporanea con Meat Tech, è stata un successo in termini di visitatori – oltre 150mila secondo i dati ufficiali – e di aziende partecipanti, che hanno raggiunto quota 2.700.

«La scommessa di tornare a incontrarsi di persona si è rivelata vincente – commenta **Luca Palermo, Amministratore Delegato e Direttore Generale**

di Fiera Milano –: c'era grande voglia di fare business dal vivo. Lo testimoniano gli eccezionali numeri dell'evento che, insieme ai nuovi accordi siglati dall'ente fieristico, rafforzano l'approccio di filiera che occorre all'ecosistema italiano dell'agroalimentare e dell'ospitalità e fuori casa per presentarsi all'estero in maniera organica».

PARTNERSHIP PER UNA FIERA SEMPRE PIÙ INTERNAZIONALE

Si consolida il ruolo di fiera-milano come hub fieristico europeo e

volano di internazionalizzazione per le imprese italiane, come dimostra il costante incremento dei buyer internazionali, anche in collaborazione con ICE Agenzia. Tra gli importanti accordi siglati anche quello con **Filiera Italia** e **Coldiretti**, volto a promuovere il made in Italy agroalimentare nel mondo, con l'obiettivo di raddoppiare il valore dell'export. Guarda ai mercati internazionali anche il recente accordo con **Informa Market** (tra i leader mondiali nel settore fieristico con oltre 450 eventi in portafoglio), in virtù del quale le aziende pre-

senti a Milano potranno raggiungere in modo ancora più capillare aree estere strategiche. Tra i primi appuntamenti in calendario le prossime edizioni di **FHA-HoReCA**, manifestazione dedicata al Food e all'Hotellerie, organizzata da Informa a Singapore.

«La collaborazione tra Fiera Milano e Informa Markets – prosegue Palermo – prende avvio dai settori Food & Hospitality, dove siamo leader a livello internazionale, per poi proseguire in altri ambiti.

Siamo certi che quest'alleanza possa rappresentare un'ulteriore

FOOD SERVICE

Data: 30.11.2021 Pag.: 18,20,22,25,26
Size: 2332 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



La kermesse dell'ospitalità torna ai fasti del pre-Covid



Presso lo stand **Fipe** si parla di valorizzazione della ristorazione italiana all'estero

opportunità di internazionalizzazione da offrire alle aziende che partecipano alle fiere».

VALORIZZARE LA RISTORAZIONE ITALIANA ALL'ESTERO

Se i mercati stranieri rappresentano una grande opportunità, appare anche necessario mettere in campo azioni a tutela del made in Italy e della ristorazione italiana nel mondo. Lo affermano chiaramente i dati emersi da una ricerca **Fipe** illustrata in fiera dal Vice Direttore Generale Luciano Sbraga. A fronte di centinaia di migliaia di "ristoranti italiani" nel mondo, poco più di 2.000 sono realmente italiani. O meglio 2.218, presenti in 60 paesi, per un totale di 91 milioni di clienti all'anno.

Dati che fanno riflettere sul potenziale inespresso di questo comparto per le aziende e l'export del nostro Paese. Dati che chiariscono anche l'urgenza del progetto lanciato a Milano da **Fipe** e realizzato in collaborazione con Ice - organismo attraverso cui il Governo favorisce il consolidamento e lo sviluppo economico-commerciale delle nostre imprese sui mercati esteri -, proprio al fine di valorizzazione made in Italy e ristorazio-

Donne sempre più protagoniste

Sono state un centinaio le imprenditrici che hanno partecipato al Consiglio direttivo straordinario organizzato dal Gruppo Donne Imprenditrici di **Fipe-Confindustria**. Un appuntamento aperto dal Presidente Lino Enrico Stoppani, che ha ospitato, in collegamento, la Ministra per le Pari opportunità e la Famiglia Elena Bonetti. Il focus dell'incontro si è concentrato sulle battaglie condotte dal Gruppo Donne della Federazione per provare ad aprire le porte del settore all'universo femminile in maniera sempre più significativa, considerando che le quote rosa rappresentano oggi il 51,4% della forza lavoro di bar e ristoranti, ma solo il 30% delle imprese è a titolarità femminile. Colmare il gender gap è necessario per la Presidente nazionale del Gruppo Donne, **Valentina Picca Bianchi**: «Serve una presa di consapevolezza da parte delle donne stesse, che devono costituirsi classe dirigente sia all'interno degli organi di rappresentanza sia nella società. La priorità in questo momento è mettere in condizione le donne che fanno impresa e lavorano nel settore, di farlo con senso di appartenenza e avanzate competenze».



ne italiana nel mondo. Il progetto vanta cinque testimonial d'eccellenza, gli chef stellati **Massimiliano Alajmo, Silvia Baracchi, Herbert Hintner, Claudio Saller e Giuseppe Santoro**, che saranno protagonisti di iniziative formative e promozionali in altrettanti Paesi: Francia, Stati Uniti, Germania, Russia e Inghilterra.

«La ristorazione italiana all'estero non è solo un fenomeno di costume, ma uno straordinario driver di sviluppo economico dalle potenzialità non pienamente espresse - ha commentato Sbraga -. Quello dell'italian sounding non è un problema che riguarda solo il prodotto, ma anche la ristorazione e quindi, più in generale, il modo di mangiare italiano nel mondo.

Tornando ai numeri, ben il 94% dei ristoratori certificati italiani all'estero si è trovato davanti a prodotti contraffatti, il 60% ha rilevato falsi ristoranti italiani, mentre l'89% ha notato ricette non congrue ma spacciate per originali. E tutto questo a fronte di una grande richiesta di cucina italiana: dobbiamo intercettare questa richiesta e trasformarla in

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

FOOD SERVICE

Data: 30.11.2021 Pag.: 18,20,22,25,26
Size: 2332 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



voglia di prodotti e piatti davvero italiani».

«La cucina potrebbe rappresentare per l'Italia un soft power importante nel mondo – sottolinea il **Presidente Fipe Lino Enrico Stoppani** –. Tanto più che oggi, in generale, l'importanza del cibo come strumento di soft power è resa evidente dalla corsa di molti paesi a far riconoscere la propria tradizione gastronomica come patrimonio difeso dall'Unesco, perché con la sua valorizzazione arrivano rafforzamento del brand-Paese, sviluppo commerciale e delle esportazioni. Noi, a oggi, per valorizzare la cucina italiana nel mondo siamo riusciti a fare poco, se non iniziative isolate; è mancata una regia istituzionale. Per questo siamo felici di collaborare con Ice, e speriamo che possa partire da qui un processo virtuoso che favorisca le nostre imprese».

«I 2.218 ristoranti certificati italiani nel mondo sono una goccia nel mare dei "so called italian restaurant", e questo confonde sia

gli operatori sia i consumatori e danneggia notevolmente la catena produttiva italiana – ribatte, **Roberto Luongo, Direttore Generale Ice** –. Il tema oggi è quello di portare sempre più all'evidenza dei consumatori stranieri e delle reti distributive di quei paesi l'importanza strategica di avere una ristorazione "truly italian" perché quello è veicolo di export. Grazie alle masterclass e alle iniziative legate al progetto portato avanti con **Fipe** noi andremo a insegnare in modo anche didascalico cosa significa mangiare italiano, come si serve il cliente, come si gestiscono i ristoranti italiani, tutte attività che comportano da parte nostra un impegno consistente per supportare davvero e per la prima volta la ristorazione italiana nel mondo», conclude Luongo.

Gilda Ciaruffoli

RISTORAZIONE 4.0: UN PROGETTO PER LA RIPARTENZA

A supporto della ristorazione



LA RISTORAZIONE DEVE RINNOVARE UN PARCO ATTREZZATURE ORMAI OBSOLETO. **Fipe** E **EFCem** PROPONGONO MISURE A SOSTEGNO DEGLI INVESTIMENTI

italiana, in seno a **Host** è stato lanciato anche un altro interessante progetto che vede protagonista ancora una volta **Fipe-Confcommercio**, insieme a **Efcem Italia**, associazione che riunisce 45 aziende che operano nel nostro paese, nel settore degli apparecchi professionali per ristorazione e ospitalità, e che rappresenta oltre 80% del fatturato globale italiano.

Il progetto, denominato **Ristorazione 4.0**, vuole favorire, attraverso agevolazioni fiscali, il rinnovamento delle attrezzature e delle tecnologie a disposizione delle imprese della ristorazione, puntando, in particolare, su digitalizzazione e sostenibilità. L'iniziativa nasce dalla necessità di rinnovare un parco macchine che per molte realtà risulta obsoleto e che, per le conseguenze della crisi pandemica, sarà assai difficile cambiare nell'arco dei prossimi 3-5 anni senza un intervento a supporto degli investimenti.

La proposta delle due associazio-

ni prevede l'introduzione di una misura di tax credit per tutti gli imprenditori che decideranno di investire su attrezzature ad alta tecnologia ed efficienza energetica, in un arco temporale che dovrebbe durare dai tre ai cinque anni e già a partire dal prossimo 2022. «Rinnovare le attrezzature a disposizione puntando sulla transizione digitale e il risparmio energetico – ha dichiarato **Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe-Confcommercio** –, potendo contare su misure di sostegno che attenuino l'impatto degli investimenti sui bilanci di aziende fortemente indebolite dagli effetti della pandemia, potrà rivelarsi una leva decisiva per sostenere sia i nostri imprenditori in questa difficile ripresa post-Covid sia la lunga filiera della produzione. Si tratta di una proposta importante e ci auguriamo che Governo e Parlamento possano tenerla nella giusta considerazione».

Il tema è stato al centro della tavola rotonda organizzata da **Fipe**,

Host premia l'innovazione

SMART Label, Host Innovation Award 2021 è il riconoscimento dedicato all'innovazione nell'ambito dell'ospitalità professionale promosso da **Host – Fiera Milano**, in partnership con **POLL.design** e patrocinato da **ADI, Associazione per il Disegno Industriale**. Tre le categorie in gara:

- 1. Innovation Smart Label**, dedicato ai prodotti con un elevato contenuto di innovazione, è stato conferito a **Carimali, Iberital, T&S Brass and Bronze Works e Unox**.
- 2. Green Smart Label**, per risparmio energetico, compatibilità ambientale ed ecosostenibilità è andato a **Castel Mac, Dühr Ali Group, Epta, Metalúrgica Skymssen, Moretti Forni e Pedrali**.
- 3. Smart Label**, dedicato a prodotti capaci di determinare significative evoluzioni nei settori è stato infine assegnato a **Blupura, Dalla Corte, Distform – Mychef, Eureka – Conti Valerio, Evco, Evoca, Fiorenzato MC, Gebr. Echtermann, Itallynova, Loelsberg – Inh. Bernd Lölsberg, Meiko Maschinenbau, Qialityfry, Rational Italia, RCR Cristalleria Italiana e Vito**.

FOOD SERVICE

Data: 30.11.2021 Pag.: 18,20,22,25,26
Size: 2332 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



COME CAMBIANO RISTORAZIONE E HOTELLERIE

NEL MONDO DELL'ACCOGLIENZA E IN QUELLO DEL FOOD, I DUE TRENDS SONO LA NECESSITÀ DI FORMAT SCALABILI E REPLICABILI E IL BISOGNO DI SERVIZI TAYLOR MADE

La pandemia ha lanciato al settore dell'ospitalità nuove sfide – dai vincoli sanitari ai mutamenti comportamentali e relazionali, fino alle criticità tecnologiche con l'applicazione del digitale – ma ha anche generato opportunità per innescare processi di innovazione, a patto di cogliere e interpretare i trend emergenti. Allo stesso modo le strutture dell'accoglienza, sia esistenti sia di nuova concezione, sono chiamate ad acquisire inediti format e identità di servizio, nelle differenti location e contesti e in relazione alle nuove esigenze di un pubblico vario e diverso dalle tradizionali categorie di riferimento.

DISEGNARE UNA NUOVA OSPITALITÀ

Sul ruolo del design nel processo di evoluzione del comparto ha riflettuto il seminario "Design Talks: Ospitalità: il futuro dell'accoglienza", in collaborazione con POLI.design. «Le crisi hanno anche il merito di produrre una ricombinazione degli elementi in gioco, innescare innovazioni», ha detto **Matteo Ingaramo, Amministratore Delegato di POLI.design.**

«Il paradigma dell'accoglienza presuppone che il cliente sia al centro di tutto, ma l'ospitalità del futuro ha il dovere di applicare modelli sostenibili. Scalabilità e replicabilità del business oggi devono essere coniugate con esigenze nuove e una richiesta di

servizi sempre più "sartoriali". Un punto nel quale un grande ruolo di facilitatore può essere giocato dalla tecnologia. «La crisi ci ha fatto vivere questo corto circuito tra reale e virtuale, in cui il digitale ha compiuto un balzo enorme», ha aggiunto **Francesco Scullica, Professore Ordinario di Design del Politecnico di Milano.** «In un comparto come quello dell'Hotellerie, storicamente all'avanguardia e tra i primi, ad esempio, a dotarsi di ascensori, riscaldamenti centralizzati o luce elettrica, le tecno-



Il design talk "Ospitalità: il futuro dell'accoglienza" di POLI.design

logie Ict o Iot (internet of things, ndr) diventano un elemento strategico per rispondere meglio e più rapidamente alle esigenze di cambiamento di un pubblico sempre più esigente e dai bisogni eterogenei».

Il nuovo scenario dell'ospitalità, in cui «il viaggio non è più elemento di decompressione

ma parte integrante della quotidianità e del lavoro», si sta confrontando con una serie di nuovi format e ha innescato un processo di "ibridazione funzionale": progettare delle strutture "ibride", ma anche gestirle, implica un notevole livello di competenze e sensibilità da acquisire o da implementare a livelli e ruoli

Saper fare e fare sapere

Era questo il payoff dello spazio **Costa Group** in fiera ed è questa la ricetta per la ristorazione del post pandemia. Lo afferma un vulcanico **Franco Costa** che conferma Host come crocevia importante per il mondo della ristorazione. «Dobbiamo riflettere sul fatto che la pandemia ha portato a una ridefinizione degli standard anche per quanto riguarda il design del locale» ha commentato. Una ristorazione post Covid che «vedrà locali con meno personale, e la progettazione dovrà essere effettuata di conseguenza. Noi fortunatamente ce ne siamo accorti tempo fa e già da tempo abbiamo preso questa strada». In quest'ottica va visto forse il concept di pizzeria presentato in fiera in collaborazione con **ProPizza**: un progetto di pizzeria al trancio dal design moderno e accattivante per un'esperienza utente di alto livello. Degno di nota anche il **corner di Pane&Trita**, che ha visto il lancio della macchina per il sushi di carne, «un'idea nata durante la pandemia e che sta riscuotendo interesse» come ci spiega **Pabel Ruggiero, co-fondatore del format.** *Antonio Iannone*



Il format di pizzeria al trancio presentato in fiera da **Costa Group** in collaborazione con **ProPizza**

FOOD SERVICE

Data: 30.11.2021 Pag.: 18,20,22,25,26
Size: 2332 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



diversi. Spazi, arredi e soluzioni di design che guardano a esempi internazionali per coniugare funzionalità e qualità dell'interior design sono diventati parte caratterizzante di **Planetaria Hotels**. «Nelle grandi catene dell'ospitalità la standardizzazione è riconoscibile, ma anche appiattimento dell'esperienza – ha spiegato il **Direttore Generale Damiano De Crescenzo** – piccoli dettagli, elementi originali, soluzioni inedite possono fare la differenza. Sposare una logica smart aggiunge valore esperienziale specie nel contesto attuale fatto di trend in profondo mutamento».

Matteo Forlì

FOOD RETAIL, FUCINA DI NUOVI FORMAT

Tutto è iniziato con Expo, nel 2015. Da quell'anno fatidico è stata un'esplosione di format a catena in Italia, in particolare a Milano. Di questo tema si è discusso all'area Retail Plaza, dove **Giuseppe Stigliano**, **Global Ceo Spring Studios** e docente Iulm, ha moderato la tavola rotonda "Casual Dining e nuovi format del Food Retail", che ha visto la partecipazione di **Vittoria Zanetti**, **Co-founder ed Executive Director di Poke House**, **Tunde Pecsvari**, **Founder e Ceo di Macha Café**, e **Cris Nulli**, **founder della community Appetite for Disruption** e **General Manager di Live Now**. È stata Tunde Pecsvari a sottolineare che «Expo ha rappresentato uno spartiacque che ha spinto molti imprenditori a lanciare brand di ristorazione nell'ottica dell'economia di scala,



«Si passa dal concetto di location a quello di destination, che possono essere diverse anche se parte della stessa insegna»

Cris Nulli, Founder A4D e General Manager Live Now

ovvero non un solo locale, ma più locali, con la necessità di ottimizzare e rendere più efficienti i processi produttivi». Così hanno fatto Macha Café e Poke House, quest'ultima insegna, in realtà, nata come dark kitchen specializzata solo nel delivery.

«Nel 2018 siamo partiti come brand virtuale, poi ci siamo resi conto che una dark kitchen può funzionare solo se produce grandi volumi di vendita – ha spiegato Vittoria Zanetti –. Per questo motivo abbiamo iniziato ad aprire i locali "fisici". Certamente il virtual brand può essere una "palestra" per sperimentare nuovi piatti, che poi vengono inseriti nell'offerta ufficiale dell'insegna». Cris Nulli ha poi posto l'accento su un aspetto fondamentale: «Tradizional-

SCALABILITÀ E REPLICABILITÀ DEL BUSINESS OGGI DEVONO ESSERE CONIUGATE CON ESIGENZE NUOVE E UNA RICHIESTA DI SERVIZI SEMPRE PIÙ "SARTORIALI"

Tiffany: il nuovo franchising di Roberto Rinaldini

Una proposta franchising chiavi in mano, ideata appositamente per corner in aeroporti, stazioni, villaggi shopping e location di prestigio. Si chiama, non a caso, **Tiffany**, ed è l'ultimo format firmato da **Roberto Rinaldini**, tre volte campione del mondo di gelateria e pasticceria e maestro dell'alta cucina italiana. Apertura e gestione sono semplici e immediate, seguite passo passo dalla Rinaldini Pastry, dagli spazi alle forniture. La vetrina gelateria propone una formula molto semplice: il gelato, 16 gusti che variano con la stagionalità, di cui 4/6 vegan, viene fornito già pastorizzato, a -20°C. È, dunque, necessaria, solo la macchina per mantecare, con un duplice beneficio: un grande risparmio in termini di tempistiche di lavorazione e investimento macchinari e un'altrettanto importante tutela in sicurezza alimentare. Il format Tiffany nasce a seguito di un'attenta analisi di mercato, da cui è emersa una crescente domanda del pubblico per il gelato, soprattutto se artigianale o di qualità. Tiffany, inoltre, amplia il format, aggiungendo all'offerta un prodotto già noto e riconoscibile, Il MacaRAL, rivisitazione dei macaron francesi, facile da gestire in termini di conservazione e shelf life. *Lorenzo Mantelli*



mente, nelle regole delle catene di ristorazione, si è sempre parlato di "location" come fattore decisivo. Oggi, invece, dobbiamo parlare di "destination", nel senso che, in base ai dati che gli imprenditori possono "leggere" grazie al delivery, agli ordini e ai social media, si delineano destination diverse, sebbene facenti parte di una stessa insegna». Questo concetto è sta-

to confermato da Pecsvari: «Oggi sono 20 i locali a marchio Macha Café, ma ciascuno è stato realizzato in base alle caratteristiche della zona in cui sono stati aperti e alla tipologia di clientela, che è diventata sempre più esigente e diversificata. Per cui non ci sono più i locali replicati in modo assolutamente uguale».

Fabio Denti

FOOD SERVICE

Data: 30.11.2021 Pag.: 24
Size: 281 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



I panettoni migliori del mondo si preparano in Campania

La finale di **Panettone World Championship** – manifestazione organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con il patrocinio della Regione Lombardia e del Comune di Milano – ha visto il **neo Presidente Ampi Sal De Riso** raggiungere il più alto gradino del podio, sbaragliando gli altri 19 finalisti. Al secondo posto **ANIello Di Caprio di Lombardi Pasticcieri a Maddaloni (Caserta)** e **Giuseppe Mascolo di Al Sombbrero a Napoli**. Le tre giurie, oltre ad aver stilato la classifica assoluta, hanno anche eletto i rispettivi vincitori: Salvatore De Riso è stato scelto dalla giuria tecnica, **Antonio Pistoni (Saporè Verona)** si è aggiudicato il primo posto per la giuria della critica, mentre **Giuseppe Mascolo (El Sombbrero di Napoli)** ha raccolto più consensi da parte della giuria popolare.



Da sinistra: Giuseppe Mascolo, Salvatore De Riso e Aniello Di Caprio

domenica 24 ottobre, con la partecipazione di operatori e manager del settore, moderati dal Vice Direttore Luciano Sbraga.

Giancarlo Deidda, Consigliere Nazionale Fipe, nonché titolare del ristorante Dal Corsaro al Mare di Cagliari, ha posto l'accento sul «miglioramento dell'efficienza gestionale dei ristoranti, grazie all'utilizzo di attrezzature innovative che permettono anche il risparmio energetico».

Roberto Ragazzoni, Vice Presidente Ali Group, una delle più importanti realtà nel mercato delle apparecchiature per la ristorazione, ha sottolineato che «il rinnovamento delle attrezzature, passando dai modelli tradizionali a quelli di ultima generazione, determina una razionalizzazione dei processi produttivi, oltre alla possibilità di controllare da remoto il funzionamento delle macchine»,

quest'ultimo è un aspetto a cui dà grande importanza anche **Paolo Capurro, Presidente dell'Associazione nazionale catering e banqueting**. **Carlo Carincola di Efcem Italia** ha illustrato il Protocollo firmato da **Fipe** ed Efcem Italia che si pone lo scopo di accelerare il processo di svecchiamento degli apparecchi, «la maggior parte dei quali hanno dieci anni di funzionamento alle spalle».

Marco Imparato, Direttore Generale APPLiA Italia, l'associazione di categoria che rappresenta in Italia i produttori di apparecchi domestici e professionali, ha spiegato come «ci sia una forte condivisione degli obiettivi del Protocollo **Fipe-Efcem**, in funzione di rendere più efficiente e meno costosa dal punto di vista del consumo energetico l'attività dei ristoratori».

Fabio Denti

**LE ATTREZZATURE DI ULTIMA GENERAZIONE
GARANTISCONO LA RAZIONALIZZAZIONE DEI
PROCESSI PRODUTTIVI E LA POSSIBILITÀ
DI CONTROLLARLE REMOTO**

FOOD SERVICE

Data: 30.11.2021 Pag.: 28,30,31,32
Size: 1817 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



LE SFIDE FUTURE DEL SETTORE

DAL DELIVERY ALLA DIGITALIZZAZIONE, DALLA SICUREZZA IGIENICO SANITARIA ALLA MANCANZA DI PERSONALE. IL FUORI CASA CAMBIA PER ADATTARSI AI NUOVI SCENARI

Sono molte le sfide da affrontare per il mondo della ristorazione, dell'ospitalità e del fuori casa in genere. La pandemia ha portato a cambiamenti importanti nella relazione col cliente, facendo emergere nuovi modelli di consumo e nuove modalità di relazione con il pubblico. Ora si tratta di capire come evolveranno tutti questi aspetti e comprendere quali cambiamenti erano contingenti e quali diventeranno strutturali.

DELIVERY: IL FUTURO PASSA DALLA SPECIALIZZAZIONE

Diversificare per competere, in un mercato mai così complesso. È questa la parola d'ordine per i mesi che attendono il delivery, che si dovrà misurare con gli scenari post pandemia. Con il lento, ma progressivo, ritorno alla normalità, diversi restano gli interrogativi sul futuro a breve e lungo termine delle nuove forme di ristorazione, cresciute e affermatesi durante l'emergenza Covid-19. A queste domande, e non solo, hanno pro-

vato a rispondere i partecipanti alla tavola rotonda "L'evoluzione del delivery", allestita da **Fipe** con l'intervento del **co-founder di Ktchn Lab Nicola Ballarini**, il **co-founder di Kuiri Francesco Casserà** e **Anthony Byron Prada, Ceo di Hot Box**. Tutti gli interlocutori si sono trovati d'accordo sull'obbligatorietà per il delivery di affrancarsi dalla ristorazione tradizionale e di intraprendere una strada di specializzazione che porti a una vera e propria convivenza tra due settori, ciascuno, però, con le proprie caratteristiche peculiari. Esemplari, in tal senso, i modelli tracciati da Kitchen Lab e Kuiri, due esempi virtuosi nel variegato panorama delle dark/ghost kitchen. Per Ballarini l'assunto di partenza da cui muovere ogni ragionamento è che la ristorazione in store ha, ineluttabilmente, recuperato terreno con la riapertura dei locali ed è compito del delivery trovare le giuste contromisure per convivere con un'abitudine, quella del fuori casa, che la pandemia non pare aver scalfito, ma,



PER IL DELIVERY SARÀ OBBLIGATORIO AFFRANCARSI DALLA RISTORAZIONE TRADIZIONALE. IL FUTURO VEDRÀ LA CONVIVENZA TRA I DUE SETTORI

paradossalmente, addirittura rinforzato. La passività non paga, è il concetto; e l'esempio di Ktchn Lab e del suo massiccio utilizzo di virtual brand può essere una prima risposta. Come può esserlo quella di Kuiri, attraverso il progressivo e capillare aumento sul territorio di slot di ridotte dimensioni con cucine condivise, destinati nelle intenzioni a diventare a breve 20, con almeno 30 brand che non confliggono tra loro pur condividendo gli stessi spazi. Troppo presto per dare suggerimenti o consigli, è il ragionamento di Casserà, per il quale «sarà il tempo a indicare

quale format saprà prevalere». Occorreranno dai quattro ai cinque anni per inquadrare ancor meglio un fenomeno già in crescita nel pre-Covid e passato, in un batter d'occhio, da un giro d'affari di 300 milioni a quasi un miliardo. La ricetta, per ora, resta una sola: non abbandonare il food delivery, ma continuare a farlo crescere, senza considerarlo solo un'estensione della ristorazione tradizionale. Per questo è necessario imparare a conoscere il cliente e, se possibile, fidelizzarlo, facendo rete e sfruttando la prossimità territoriale.

Lorenzo Mantelli



ACCELERARE SUI PAGAMENTI DIGITALI

Nel corso del panel **Fipe** "Pagamenti digitali, Smart Pos e casse evolute", è stata sottolineata l'importanza degli strumenti digitali per la gestione del locale. «I dati di Banca d'Italia parlano chiaro – racconta **Luciano Sbraga, Direttore dell'Ufficio Studi**

FOOD SERVICE

Data: 30.11.2021 Pag.: 28,30,31,32
Size: 1817 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Uno degli interessanti panel svoltisi presso lo spazio **Fipe**

di **Fipe-Concommercio** -. Nel 2020 gli italiani hanno effettuato 3,7 miliardi di transazioni digitali, tra carte di credito e debito, per una spesa totale di 210 miliardi. Senza dimenticare che negli ultimi 10 anni il numero di Pos in circolazione è cresciuto del 139%, arrivando a 3,6 milioni di apparecchi installati, mentre in mano agli italiani ci sono 75 milioni tra carte di credito e di debito.

Di fronte a tutto questo, il mondo della ristorazione è chiamato ad accelerare perché il digitale anche nei pagamenti è ormai un trend inarrestabile. Ma occorrono Pos evoluti e sistemi di cassa integrati perché i pagamenti, soprattutto per consumi veloci e di piccolo importo, devono essere veloci. Da qui la necessità di rafforzare gli incentivi per la digitalizzazione e per contenere i costi delle commissioni».

Aggiornare i software di cassa, per prima cosa, per fare in modo che dialoghino in maniera semplice e immediata con i sistemi di pagamento digitale. Ma anche archiviare e condividere le fatture elettroniche con rapidità ed efficienza e, in generale, ridurre

gli oneri a carico degli esercenti. «Quest'anno - prosegue Luciano Sbraga - il Governo ha raccolto il nostro invito a ridurre temporaneamente le commissioni sui pagamenti elettronici prevedendo un credito di imposta che arriva fino al 100% delle commissioni pagate. La misura vale solo per le imprese più piccole e andrebbe riconosciuto anche per le altre. Bisogna, inoltre, rafforzare gli incentivi per l'acquisto dei Pos evoluti e non».

Davide Battaglia

RISTORAZIONE SEMPRE PIÙ DIGITAL

La digitalizzazione è stata al centro dei dibattiti dell'Horeca Digital Academy, il format allestito da **Associazione Professionale Cuochi Italiani in collaborazione con Antonio Iannone di TheFoodCons**. «Che la pandemia abbia dato una spinta incredibile alla digitalizzazione ormai non fa più notizia - afferma Iannone -. Meno ovvio è forse il fatto che negli ultimi mesi sono proliferati i progetti improvvisati, lanciati da persone senza reali competenze con il solo fine di cavalcare l'onda come se fosse una moda. Iniziative come Horeca Digital Academy

permettono agli operatori del settore di entrare in contatto con i veri professionisti dell'innovazione, dove la qualità dei contenuti e le case history di successo possono essere considerati il vero carburante che alimenta la digitalizzazione del comparto». Nella prima giornata di attività si è parlato dell'importanza della gestione della presenza online, dalle piattaforme di prenotazione e recensione, passando ovviamente per i social. «Dobbiamo pensare che oggi l'esperienza utente inizia e finisce online - ha esordito Antonio Iannone -. Il consumo di cibo si trova esattamente nel mezzo, tra il contatto sui social



L'era del cassiere virtuale

PAGO.IO (dove **IO** sta per **Intelligent Object**) è l'innovazione tecnologica firmata **CashPOS** e presentata a **Host**, presso lo stand **Passepartout**. Pensato per tutte le modalità di ristorazione self, **PAGO.IO** è un vero e proprio cassiere virtuale che riconosce automaticamente gli articoli scelti e posizionati sul proprio vassoio dal consumatore. Una volta elaborato il conto, il cliente procede al saldo - in contanti con cassa automatica, o tramite tutti i principali pagamenti elettronici (carte o mobile) - gestendo in completa autonomia l'intera fase di self check-out. Il sistema **PAGO.IO** è quattro volte più veloce di uno tradizionale, elimina le code alle casse, garantisce il distanziamento e ottimizza le operazioni. Limitando la quantità di denaro contante gestita dagli operatori, riduce il rischio di commettere errori di resto, azzerando di fatto gli ammanchi di cassa. Infine, migliora l'esperienza d'acquisto e rende più fluido lo scorrere dei clienti, riducendo code e attese. È disponibile sia in versione Kiosk all in one, sia in un formato Slim, modulare e integrabile nell'arredamento esistente e consente l'accesso alle agevolazioni fiscali legate al piano di transizione 4.0.

FOOD SERVICE

Data: 30.11.2021 Pag.: 28,30,31,32
Size: 1817 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



e la recensione. Fatta questa premessa, è chiaro che l'online è un potentissimo mezzo a disposizione dei ristoratori, ma non deve essere gestito in maniera approssimativa». Se nelle realtà strutturate della ristorazione commerciale e collettiva vi sono figure dedicate alla gestione dei social e della presenza online, spesso e volentieri nella ristorazione tradizionale tali compiti sono svolti dal ristoratore stesso o dai classici "cugini". Piattaforme e social sono delle armi a doppio taglio che, se non gestite correttamente, possono rivelarsi dei veri boomerang. Lo ha spiegato bene nel suo intervento **Salvatore Viola di RepUP**, servizio in grado di gestire i profili di ristoranti, bar, gelaterie e pasticcerie rispondendo ai commenti dei clienti sulle piattaforme di recensioni più in voga: TripAdvisor, Google, The Fork. «La reputazione online di un locale è qualcosa di cui ogni imprenditore non può fare a meno di tenere conto. Piattaforme come TripAdvisor o Google MB sono strumenti che sugli utenti esercitano un grande potere nella scelta di una destinazione e vanno gestiti in maniera professionale».

Davide Battaglia

LA QUESTIONE DELLA CARENZA DI PERSONALE

Lo spinoso tema della mancanza di personale è all'ordine del giorno nel dibattito che ruota attorno alla complessa ripartenza dell'Ho-reca, alle prese con un crescente desiderio di fuori casa e la contemporanea emorragia dettata dalla drastica riduzione del numero di occupati, seguita ai mesi dell'emergenza pandemica. D'altro canto, la ricerca di nuove pro-

Tecnologia e startup: binomio indispensabile e vincente

“Experiencing Rational. Imprenditori e start-up si raccontano” è il format che in fiera ha raccontato alcune delle tante iniziative emerse in questi due anni particolari. Cinque realtà imprenditoriali si sono confrontate sulla propria idea di ristorazione, narrando la propria esperienza con la tecnologia Rational e come queste attrezzature abbiano modificato il loro modo di lavorare, con maggiore flessibilità e rispondendo alle esigenze del momento.

Marco Lusso, pasticcere e titolare della Pasticceria Luciano di Barge (CN); **Angelo e Christian Tortorelli**, rispettivamente titolare e chef de Il Polentiere di Morgex (Ao); **Maurizio Rosazza Pin**, Fondatore della Dark Kichen Delivery Valley; **Francesco Pollice**, Ceo & Founder Celero.it di Andria (BAT); e infine, **Enrico Baggio e Arianna Parisotto**, co-founder di Eat Like a Star, dark kitchen e bistrot a Maser (Tv) sono stati i testimoni di esperienze molto diverse, ma con un punto in comune: la scelta di tecnologia all'avanguardia, indispensabile per rispondere alla carenza di personale qualificato, garantire la standardizzazione dell'offerta, permettere di ampliare costantemente la gamma di prodotti e, non da ultimo, ridurre gli sprechi.



I relatori dell'evento Experiencing Rational insieme all'Ad Enrico Ferri

CINQUE CASE HISTORY DI SUCCESSO, DI ALTRETTANTE STARTUP INNOVATIVE, CHE HANNO MOSTRATO COME L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA SIA MOTORE DI CRESCITA

fessionalità capaci di soddisfare le esigenze del comparto si scontra pure con le problematiche legate a doppio filo al recruiting. Sempre più spesso, infatti, si avverte tra i ristoratori la difficoltà nel reperire risorse umane all'altezza. Un tema, questo, al centro del dibattito andato in scena allo stand Apci. Sul palco si sono avvicendati **Andrea Provenzani**, chef executive del ristorante Liberty di Milano, **Massimo Moroni** di Sette Cucina Urbana, realtà consolidata del capoluogo lombardo, e **Alberto Fol**, executive chef dell'hotel Danieli di Venezia.

Lo scarso apporto degli istituti alberghieri in termini di preparazione al mondo del lavoro è stato uno dei tanti nodi al centro della discussione, con i protagonisti intervenuti a Host unanimi nel sottolineare le difficoltà dei giovani alle prese con le prime esperienze di brigata, dovute principalmente alla scarsa formazione ricevuta durante il percorso di studio. Uno scollamento cui è necessario porre rimedio al più presto, è stato il monito, nel tentativo di ripristinare una circolarità famiglia-scuola-lavoro, a detta dei partecipanti finora venuta meno e dalle conseguenze negative per il futuro del settore.

Lorenzo Mantelli

IL VENDING NELL'ERA POST COVID

«Cerchiamo di non guardarci indietro con rabbia o avanti con paura, ma intorno con consapevolezza». È con questa fase di James Thurbert che si chiude la masterclass dedicata a trasformazione digitale e sostenibilità nel vending presentata da **Massimo Trapletti**, Presidente associazione Confida. Perché parti-

FOOD SERVICE

Data: 30.11.2021 Pag.: 28,30,31,32
Size: 1817 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Horeca Digital Academy, lo spazio Apci dedicato a incontri e dibattiti

re dalla fine? Perché è proprio questo il concetto sotteso agli interventi dei due relatori ospiti, **Emanuele Frontoni, Professore Associato Computer Science presso l'Università Politecnica delle Marche, e Stefano Epifani, Presidente del Digital Transformation Institute e docente a La Sapienza**, chiamati a provocare il settore e a dare spunti per progetti che possano ampliarne le opportunità. Tutto ciò con un occhio rivolto ai fondi del Pnrr e alla necessità del settore di porsi in modo pro-



Stefano Epifani, Presidente Digital Transformation Institute e docente a La Sapienza

positivo per rientrare nel piano di investimenti. Sì, perché la crisi di questi ultimi due anni ha comportato un calo medio di vendite del 32% con punte del 65%; e se con i primi mesi del 2021 si è assistito a una crescita sul 2020 (+9%) il dato rispetto al 2019 è comunque negativo (-15%) e resterà probabilmente tale visto l'affermarsi dello smart working. In entrambi gli interventi, di Frontoni ed Epifani, si è sottolineata la necessità di lavorare per una progettualità condivisa, tra università e impresa, ma anche tra impresa e impresa, nonché quella di creare ecosistemi in ambito associativo dove – nel rispetto della legittima competitività – stabilire una condivisione di informazioni e dinamiche che vadano a vantaggio non solo del consumatore, ma degli stessi soggetti associati (utilizzando la tecnologia blockchain per esempio). Frontoni ha quindi sottolineato i cambiamenti strutturali emersi nel post Covid, che hanno visto per esempio crescere del 500% l'uso delle app per la scelta e il pagamento, ma hanno toccato aspetti anche inattesi come i gior-

ni e gli orari di vendita o il mix di prodotti selezionati. E ancora, più in generale, a cambiare è stato il contesto, con la Commissione Europea che nel gennaio 2021 ha pubblicato il rapporto "Industria 5.0" i cui pilastri sono sostenibilità, resilienza e benessere di lavoratori e consumatori. E allora il vending, per rinnovarsi, deve diventare anche lui 5.0 e integrare tutti questi aspetti: intelligenza artificiale, lettura dei dati per prevedere le tendenze nonché le esigenze di gestione in tempo reale delle singole macchi-



Emanuele Frontoni, Prof. Associato Computer Science Università Politecnica Marche

Sicurezza igienico sanitaria: qualcosa di cui parlare

La sicurezza è stata al centro dell'evento Apci "I primi passi del locale". Partendo dall'assunto che il cliente, a parità di offerta gastronomica e design del locale, sceglierà giocoforza il ristorante che lo fa sentire più sicuro, è dunque emerso che **una parte importante della comunicazione nell'Horeca deve e dovrà essere focalizzata sulla sicurezza**, dal distanziamento dei tavoli alla sanificazione, passando per i menu digitali, il cui utilizzo porta innumerevoli vantaggi in termini di igiene, sicurezza, praticità e immagine del locale, senza dimenticare ovviamente il lato economico e la possibilità di fidelizzare il cliente, creando una connessione diretta con il ristoratore, senza alcun tipo di intermediario. *Davide Battaglia*

ne, contactless, interazione con i clienti e personalizzare del servizio. Tutti questi cambiamenti, però, devono essere fatti in un'ottica di trasformazione digitale, ha sottolineato da Epifani. Se infatti la digitalizzazione è quel fenomeno che porta le aziende ad automatizzare, e dunque migliorare, la propria produzione in senso di performance, la trasformazione digitale implica un cambiamento di senso, il prendere

coscienza del mondo in cui siamo immersi e dei cambiamenti che prescindono dalle singole scelte aziendali. L'utilizzo diffuso della tecnologia ha cambiato le abitudini d'acquisto e le esigenze dei consumatori, e un'azienda deve fare i conti con questo dato di fatto cercando di capire come questo cambiamento impatti sul suo modello di business. Agendo di conseguenza e consapevolmente, senza rabbia o paura.

Gilda Ciaruffoli

FOOD SERVICE

Data: 30.11.2021 Pag.: 34
Size: 210 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Apci: ripartire da innovazione e collaborazione

Il palco dell'**Associazione Professionale Cuochi Italiani** ha visto l'alternarsi di personalità di primo piano della scena Horeca italiana. Chef stellati come Max Mascia, Sandro Serva e Paolo Gramaglia, poi Gino Sorbillo Vincenzo Butticè e Cesare Battisti, Antonio Sorrentino e Roberto Colombo di Rossopomodoro, Andrea Arizzi di The Fork, Nicolò Picco di Metro, aziende e startup come Too Good to Go, Kuri, RepUp, Smart Touch, esperti di innovazione come Antonio Iannone di TheFoodCons, Luciano Sbraga di **Fipe**, l'onorevole Maria Chiara Gadda. Giusto per citarne alcuni. Un successo su tutta la linea, come ci conferma la **Direttrice Sonia Re**, raggiunta in esclusiva da *Food Service*. «Siamo partiti con la scommessa di Host a maggio, quando abbiamo confermato lo stand. Una



scommessa che può dirsi vinta, considerata la grande partecipazione e l'interesse che si è venuto a creare attorno alla nostra area».

L'**Horeca Digital Academy** ha avuto «ottimi feedback, con la validità dei contenuti che è ha rappresentato un grande valore aggiunto».

«Siamo riusciti nell'impresa di riempire il palinsesto con nomi e case history di successo. Il format che abbiamo scelto ci permetterà di capitalizzare al massimo i contenuti, potendoli riutilizzare successivamente in diverse declinazioni, dai podcast ai social».

Se hanno vinto i contenuti, gli operatori del settore non sono stati da meno, con «Apci che può essere il file rouge che lega tutto, e in tal senso Host può essere davvero considerata una nuova primavera per tutto il comparto Horeca». Settore che dovrà ripartire anche dalla collaborazione: Apci ha infatti ospitato altre associazioni di categoria, come **Fipe**, Ambasciatori del Gusto, l'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, la Rete Nazionale Istituti Alberghieri. «In Italia è sempre molto difficile parlare di sinergie ed è per questo che siamo particolarmente orgogliosi di essere riusciti a fare squadra. Nello spazio Apci di Host abbiamo capito che nel fuori casa c'è spazio per tutti, e che solo creando sinergie e facendo squadra si può andare avanti». *Davide Battaglia*



Un Paese di cultori della bistecca

In Italia sono molti i consumatori, di tutti i generi e di tutte le età, che scelgono la carne per pranzi e cene dentro e fuori casa: come testimoniano due grandi catene specializzate.

di **Roberta D'ancona**

 Percorso di lettura:
www.largoconsumo.info/Ristorazione

Negli ultimi anni termini come *steakhouse*, *fry aging* (frollatura a secco), *wagyu* sono entrati a far parte del vocabolario comune, a testimonianza del proliferare di una nuova generazione di ristoranti a tema che hanno messo al centro della propria proposta gastronomica la carne. Ma non una carne qualsiasi, bensì carni provenienti da tutto il mondo (Italia, Stati Uniti, Germania, Scozia, Francia, Irlanda ecc.), di qualità premium, selezionate per una clientela molto diversificata. Che gli italiani siano un popolo di carnivori è testimoniato peraltro da diverse indagini, come quella promossa da **Coldiretti**, secondo cui, nei primi 3 mesi del 2019, le famiglie nella penisola hanno speso per la carne il 5% in più rispetto al 2018, e il consumo medio di carne pro capite nel

nostro Paese è di 79 kg all'anno. L'aumento dei consumi di carne arriva dopo 6 anni di calo e riguarda tutte le tipologie, dal pollame (+4%) al maiale (+4%), passando per la carne bovina (+5%). Più carne, dunque, ma anche più attenzione alla qualità: il 29% degli italiani predilige le carni locali, mentre il 20% acquista prodotti con marchio

“ Il 29% degli italiani opta per le carni locali, il 20% per quelle certificate ”

Dop, Igp o altre certificazioni di origine. Con 2 dei principali operatori del settore, ovvero **Roadhouse** (la prima catena di *steakhouse* in Italia sviluppata dal gruppo **Cremonini** dal 2001) e **Old wild west** (la più grande catena *burger & steakhouse* d'Italia, di proprietà del gruppo **Cigierre**) abbiamo discusso dei punti di forza e delle strategie di sviluppo per il futuro.

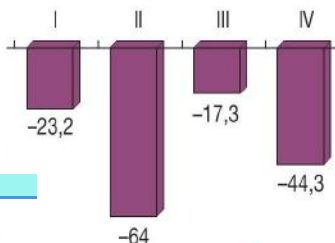
«Roadhouse ha appena compiuto 20 anni. Una storia di successi, di crescita con-

tinua, un periodo lungo, durante il quale il menu è stato aggiornato più volte, ma sempre restando fedele a un'offerta che vede la carne come protagonista – spiega **Alfonso Iannotta**, direttore marketing di **Roadhouse** –. La nostra esperienza ci dice che i ristoranti di carne sono sempre rimasti in cima ai gusti dei consumatori, anche quando mediaticamente è stato dato più risalto alle alternative vegane. Il nostro punto di forza è innanzitutto la qualità del prodotto, garantita da **Inalca**, la società leader italiana nella produzione di carni bovine, controllata come **Roadhouse** dal gruppo **Cremonini**: grazie a questa sinergia, riusciamo a garantire il miglior rapporto qualità-prezzo nel mercato della ristorazione. Altro fattore di successo è l'unicità dell'esperienza: **Roadhouse** è un ristorante con servizio al tavolo, in un ambiente che negli anni si è evoluto in modalità sempre più confortevoli, sia per il livello di accoglienza e servizio, sia per il layout architettonico. Aggiungiamo poi la forte spinta sulla digitalizzazione e la cura delle attività di *loyalty*: il nostro club fedeltà ha oltre 3 milioni di iscritti che amano il brand e che sono costantemente ingaggiati e coinvolti nel progetto. Un punto di forza è poi la continua innovazione di prodotto e dei menu, sia come tipologia di piatti sia di offerte, una strategia che ci permette di fidelizzare notevolmente i nostri clienti, con una forte percentuale che torna più e più volte durante l'anno».

«L'attenzione alle evoluzioni del mercato e alle richieste dei nostri clienti è ciò che ci contraddistingue nel formulare proposte sempre al passo con le nuove esigenze – precisa **Daniele Crucil**, direttore marketing e comunica-

zione di **Cigierre Spa** –. Da ormai oltre 2 anni proponiamo delle scelte vegetariane all'interno del nostro menu nell'ottica di assicurare la possibilità di scelta a chiunque entri nei nostri locali. Ecco perché abbiamo creato una famiglia dedicata chiamata *Green valley*. Nell'ultimo cambio menu abbiamo anche introdotto il *no meat burger*, una soluzione 100% vegetale, studiata e pro-

IL FATTURATO DELLA RISTORAZIONE NEL 2020 (var. % anno su anno a parità di periodo)



Fonte: Fipe, Rapporto Annuale 2020 **Largo Consumo**



LARGOCONSUMO

Data: 30.11.2021 Pag.: 80,81
Size: 889 cm2 AVE: € 9779.00
Tiratura:
Diffusione: 3810
Lettori:



dotta in esclusiva per noi dai nostri fornitori selezionati. Tutti i nostri clienti che per scelta o necessità non amano mangiare carne possono consumarlo sia come hamburger al piatto sia in sostituzione dei burger di carne all'interno degli altri piatti. Tutto questo è frutto della nostra precisa volontà di essere un format contemporaneo sempre pronto ad aggiornarsi, comprendendo le esigenze della clientela e del mercato, analizzando i comportamenti d'acquisto con un occhio attento ai food trend».

Ma chi sono i frequentatori abituali delle steakhouse e quali sono le loro principali richieste? «Abbiamo un target trasversale: giovani, soprattutto la sera e il fine settimana, professionisti a pranzo nei giorni feriali, famiglie la sera e nel fine settimana – dice ancora Alfonso Iannotta –. Le richieste cambiano a seconda del target. La clientela a pranzo richiede velocità nel servizio e un menu vario a prezzi concorrenziali. Per le famiglie sono importanti servizi come il baby sitting domenicale o le aree gioco interattive, così come l'attenzione che dedichiamo alla qualità dell'offerta per i più piccoli. Riguardo ai giovani, è fondamentale un'esperienza che passi in modo fluido e senza soluzione di continuità attraverso canali tradizionali e digitali: booking tramite app, couponing, take away on line sono servizi particolarmente apprezzati».

«Qualità, passione, ma anche innovazione e sperimentazione sono i valori che ci ispirano nel rapporto con i nostri clienti, che scelgono Old wild west anche per l'esperienza che vivono nei nostri locali – ricorda Daniele Crucil –. Per questo motivo il target a cui ci rivolgiamo con la nostra offerta è piuttosto ampio. A partire dalle famiglie con bambini, che ci scelgono per la qualità dei nostri prodotti e il piacere dello stare insieme a tavola, ma anche giovani coppie e gruppi di amici. I clienti che negli anni hanno scelto di darci fiducia e continuano a farlo sono accomunati dalla ricerca di un prodotto di qualità, in una location diversa dal solito: un target trasversale dunque, che ama vivere un'esperienza in cui gusto, atmosfera coinvolgente, informale e divertente si incontrano».

La pandemia ha sicuramente

spinto un po' tutto il settore agroalimentare a intraprendere un percorso di trasformazione: ci si è dotati di nuove tecnologie, si è fatto ricorso al delivery e ad altre soluzioni per raggiungere i clienti con maggiore facilità. Come hanno affrontato il cambiamento gli operatori del settore? Quali novità o soluzioni tecnologiche sono state adottate per affrontare l'emergenza e quali di queste continueranno a essere adottate? «Siamo sempre stati attenti all'innovazione e alla digitalizzazione – sottolinea Iannotta –. In quest'ultimo periodo

“ Il consumo medio di carne pro capite nel nostro Paese è di 79 kg all'anno ”

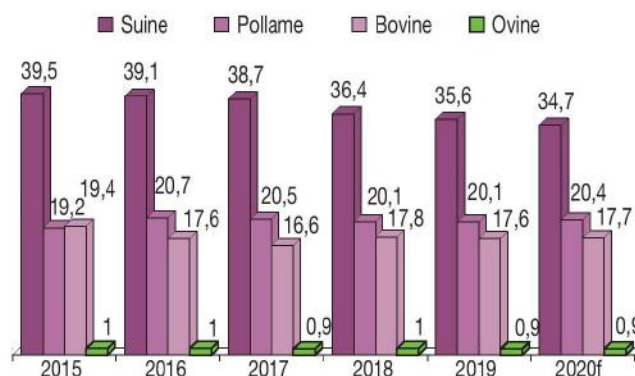
abbiamo migliorato e ampliato i nostri processi legati all'asporto e al delivery, consapevoli però che la vera sfida sarà utilizzare le nuove tecnologie per rendere l'esperienza nei nostri ristoranti ancora migliore. La nostra crescita sarà legata alla capacità di offrire nei nostri ristoranti un'esperienza unica e moderna. Il canale di delivery in questa visione è accessorio. È un ulteriore canale di visibilità e comunicazione».

«Come sempre nei momenti di difficoltà ci si mette alla prova per migliorarsi andando incontro a innovazione e sperimentazione, uno degli aspetti fondanti che ha sempre contraddistinto il nostro lavoro – racconta Crucil –. Ecco perché abbiamo potenziato tutta la sfera delivery grazie alla possibilità di ordini on line direttamente dal nostro sito, in modo da poter ricevere comodamente a casa i nostri piatti. Accanto a que-

sto, abbiamo ampliato il portfolio di partner con cui collaboriamo per il servizio di delivery con l'obiettivo di essere sempre al fianco dei nostri clienti. Non dimentichiamo anche la possibilità di ricorrere all'asporto che è sempre stata parte della nostra offerta. La nostra intenzione è di mantenere e migliorare l'integrazione di tutte queste soluzioni, soprattutto ottimizzando la gestione digitale degli ordini, che sappiamo essere fondamentale per i nostri clienti. Vogliamo incontrare le esigenze di una clientela che cambia e migliorare l'esperienza sia all'interno sia all'esterno dei nuovi locali. Il delivery continuerà a essere uno dei servizi a disposizione dei nostri clienti, che da anni ci danno fiducia, ecco perché stiamo lavorando a una serie di iniziative che possano rendere lo strumento del self-ordering sul nostro sito sempre più facile e accattivante, puntando su una user experience più immediata e integrando soluzioni e funzioni di pagamento che agevolino gli utenti. Siamo sperimentatori e innovatori per natura, e siamo sempre in prima fila sulla strada del cambiamento, ciò che ci muove è la voglia di trovare sempre nuove e originali idee nel prodotto, nel servizio e nell'esperienza che offriamo ai nostri clienti».

In ultimo, abbiamo chiesto agli operatori cosa prevedono i loro piani di sviluppo in merito alle nuove aperture e alle location scelte. «Abbiamo raggiunto finalmente 2 importanti regioni dove non eravamo presenti, Puglia e Campania, con le recenti aperture a Bari e Napoli – conclude Iannotta –. Ora Roadhouse restaurant conta 167 locali in 15 regioni, ma abbiamo già in programma altre aperture per rendere la nostra presenza sempre più capillare». «Nonostante il momento storico di incertezza – gli fa eco Crucil – continuiamo a lavorare per portare avanti con senso di responsabilità il nostro piano di sviluppo: al momento il programma prevede circa 7 aperture da qui a fine anno, se le condizioni lo consentiranno. Altre sono in programma per il 2022 in Italia e in Francia, si tratta di aperture sia all'interno di centri commerciali sia stand alone».

IL CONSUMO APPARENTE DI CARNE IN ITALIA (2015- 2020, per tipologia, in kg pro capite)



Fonte: Carni Sostenibili

Largo Consumo

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il bar crede poco nella ripresa

Il canale soffre gli effetti di un'emergenza più lunga del previsto, scontrandosi con una ridotta capacità di spesa dei consumatori e una limitata propensione all'innovazione.

di **Martina Valentina**

 Percorso di lettura:
www.largoconsumo.info/Bar

La consistente riduzione della domanda, le difficoltà relative all'organizzazione del lavoro e in particolare un consolidato mutamento delle abitudini di consumo sono solo alcuni fra i fattori che hanno condizionato l'attività dei pubblici esercizi e soprattutto dei bar nello scenario pandemico. Le prospettive per questo comparto si comprendono anche se si guarda al grado di fiducia manifestato da alcune tipologie di imprese. È quanto emerge dal "Rapporto annuale sulla ristorazione 2020" di **Fipe**, in collaborazione con **Bain & company** e **Tradelab**, che vede predominanti nel comparto bar imprese fiduciose ma poco innovative (56%) in termini di prospettive future. Sono infatti quelle attività concentrate perlopiù al Centro Sud e con un massimo di 5 ad-

“ I consumatori accorderanno la propria preferenza a fasce di prezzo inferiori ”

detti a nutrire fiducia nei confronti di un ritorno dei consumi alla normalità, **ma** allo stesso tempo resistenti a investire sul versante dell'innovazione.

Dai servizi di pagamento on line alla pagina web, dalla presenza sui canali social fino ad arrivare ai sistemi di prenotazione e alle consegne a domicilio. Questi costituiscono gli aspetti principali che hanno determinato un cambio di rotta per alcuni esercizi del comparto. Viceversa vi sono altresì quelle imprese

etichettate come innovative ma poco fiduciose, che costituiscono il 39%. È il profilo di quei bar presenti nel Nord Ovest e nel Nord Est del Paese, che hanno approfittato in maniera considerevole dell'emergenza pandemica per dotarsi di un corredo di servi-

zi digitali, benché ritengano che la loro attività non tornerà ai livelli del periodo pre-pandemico. Le stime sulle tempistiche di un ritorno alla normalità sono infatti tutt'altro che ottimistiche: si arriva perfino a indicare il 2024 come l'anno in cui non si avvertirà più la presenza del virus, assistendo così a una ripresa vera e propria dei consumi.

I consumatori che continueranno a frequentare i pubblici esercizi come il periodo pre-Covid, allo stesso tempo, accorderanno però la propria preferenza a quei luoghi con una fascia di prezzo inferiore, oltre a limitare e selezionare le proprie uscite. Una stima in linea con il fatto che ben 5 italiani su 10 hanno espresso la loro preoccupazione in termini di disponibilità economica (dati Fipe, febbraio 2021).

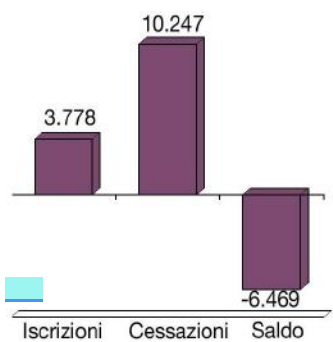
Dal punto di vista delle imprese, questa scarsa fiducia in un ritorno alla normalità, su un piano generale, è dovuta a due problemi di fondo. Innanzitutto, una fetta consistente di esercizi non beneficia dell'opportunità di operare sul suolo pubblico e, pertanto, esprime perplessità sul fatto che i consumatori, non sentendosi sufficientemente sicuri, non sono propensi a frequentare i bar. Se il

12,7% delle attività ha usufruito di una maggiore occupazione del suolo pubblico, vi è anche un significativo 46,6% che non ha tratto benefici da questa opportunità. Si pensi a quegli esercizi che operano nelle zone centrali delle singole città e che devono sostenere costi elevati per attrezzarsi in tal senso. A questo si aggiunge il fatto che i bar operanti nella fascia serale (33%) han-

no patito particolarmente le misure restrittive in confronto a quelli attivi nella fascia diurna.

In secondo luogo, il comparto è caratterizzato da un mercato turnover, riscontrabile in particolar modo nelle ditte individuali (53,5%), ragione giuridica prevalente. Di conseguenza, anche sul piano dell'occupazione e dell'impiego di figure professionali si riscontrano criticità. I bar registrano una contrazione pari al 26,2% nel 2020 rispetto al 2019, che vede come protagonisti i

BAR E CAFFÈ: MOVIMPRESSE 2020



Fonte: Fipe **Largo Consumo**



LARGOCONSUMO

Data: 30.11.2021 Pag.: 82,83
 Size: 899 cm2 AVE: € 9889.00
 Tiratura:
 Diffusione: 3810
 Lettori:



lavoratori nella fascia di età compresa tra i 20 e i 40 anni. Le prospettive occupazionali del comparto sono tutt'altro che rosee, con un saldo negativo al -14,7, di 14 punti in meno rispetto al 2° trimestre 2019 (nota Fipe, "Indagine congiunturale sulla ristorazione commerciale 2021"). La scarsa tenuta di imprese di questo tipo che faticano a operare, da un lato, sul fronte dell'innovazione e, dall'altro, su quello dell'organizzazione del lavoro sfocia inevitabilmente in un saldo negativo che sfiora le 6.500 unità.

Il 2020, stando ai numeri forniti da Fipe, ha registrato l'attività di meno di 4.000 imprese e la cessazione di circa 10.000. Numeri che hanno una naturale ripercussione sulla preferenza accordata dai consumatori al canale degli esercizi in catena anziché a quelli indipendenti. I bar in catena nel periodo luglio 2020-febbraio 2021 hanno registrato una buona performance in termini di trend delle visite. È interessante notare come, su un campione di 500 pubblici esercizi, solo il 15% dei bar si rivela ottimista e fiducioso in un ritorno alla normalità, **confidando** anche in un aumento di fatturato già riscontrabile entro il 2021. Si tratta di quelle imprese definite nel rapporto Fipe resilienti e innovative: contano al loro interno in media meno di 19 addetti, hanno investito sul digitale, nonché provveduto a una riorganizzazione dei propri spazi che resterà invariata anche una volta cessata l'emergenza sanitaria. Una tipologia, quest'ultima, che ha saputo sfruttare le potenzialità di nuovi modelli di business che si sono profilati nel corso della pandemia, senza tralasciare peraltro il consolidamento dell'abitudine sempre più frequente dei consumatori di ricorrere ai servizi virtuali.

Fermo restando che questo tipo di imprenditori è consapevole che il 2021 non è un anno segnato da un pieno ritorno alla normalità, a conferma di questo approccio che appare piuttosto isolato nello scenario del comparto bar, circa il 55% di aziende con un fatturato superiore ai 5 milioni di euro, che comprendono esercizi che operano nella ristorazione non servita e caffetterie, ha accordato una preferenza per il food delivery e ha investi-

to sul digitale per quel che riguarda ordinazioni e pagamenti (42%), oltre a diversificare la propria offerta (38%). È quanto emerge da una ricerca svolta dalla survey "Ristorazione, previsioni future e strategie post-Covid" di **Global strategy per Confimprese** (dati aggiornati a giugno 2021).

Le occasioni di spesa, secondo alcuni imprenditori più ottimisti, ma che pensano che i consumi non torneranno mai ai livelli pre-pandemia, vedono al primo posto la cena (64,7%), seguita dall'aperitivo (38%) e dal pranzo (25,9%). Il canale bar ha dimostrato, seppur con le note difficoltà, di essere in grado di

“ Le prospettive occupazionali del comparto sono tutt'altro che rosee ”

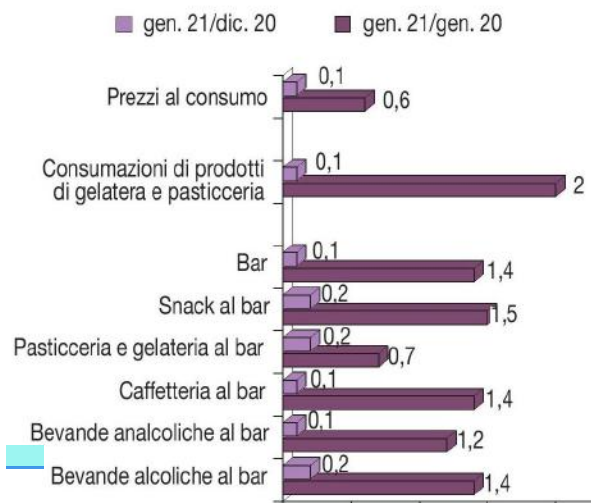
arginare le chiusure rispetto ai ristoranti. Il bar continua a costituire un vero e proprio punto di riferimento per un target compreso fra i 25 e i 54 anni, ma anche per gli over 55 che prediligono la colazione come il miglior momento di consumo. Se si prende in considerazione il periodo gennaio-febbraio 2021, mentre i bar hanno registrato tra il 34 e il 39% delle visite, i ristoranti si sono arrestati a un trend compreso tra l'8 e il 10%. A partire da questo quadro complessivo, le prospettive per il comparto dipendono in maniera piuttosto deter-

minante dall'affermarsi o meno di alcune tendenze che spaziano dall'incertezza finanziaria delle famiglie al sempre più frequente ricorso al commercio online, all'esigenza di una sana alimentazione e che potrebbero tradursi generalmente in una contrazione dei consumi fuori casa. Gli italiani (58%) dall'inizio della pandemia prestano sempre più attenzione all'alimentazione sana e alla sperimentazione di prodotti locali, benché per questi ultimi in molti casi non sia sempre garantito il rapporto qualità/prezzo. L'attenzione alla provenienza degli alimenti assieme alla crescente fruibilità e diffusione dell'e-commerce nel settore alimentare, con un valore di mercato in Italia di 2,7 miliardi, spinge a effettuare scelte sempre più all'insegna della sostenibilità (Osservatorio Deloitte global state of consumer tracker, dati a giugno 2021).

Non soltanto l'affermarsi continuo della campagna vaccinale, o gli spazi all'aperto nei pubblici esercizi o ancora le misure di sicurezza adottate, sono quelle condizioni che contribuiscono a garantire una ripresa (seppur lenta) del fuori casa ai livelli pre-Covid. Quello che occorre osservare con estrema accortezza sono le abitudini del cliente finale, affinché gli stessi pubblici esercizi si avvalgano della possibilità di sviluppare format innovativi e un'offerta sempre più tarata su scelte alimentari e di consumo consapevoli. Complessivamente il comparto bar è chiamato ad attrezzarsi in questa direzione, dal momento che i servizi di pagamento protetti online non vengono ancora contemplati dal 52,3% dei pubblici esercizi e, **nondimeno**, un buon 58,5% ancora non ricorre ai sistemi di prenotazione online, come emerge da rapporto Fipe. Elementi, questi ultimi, imprescindibili per operare in uno scenario post-Covid, proprio perché dopo aver trascorso gran parte del tempo online, con la necessità del telelavoro, fra i consumatori è ormai sedimentata una maggiore dimestichezza sia con gli acquisti e i sistemi di prenotazione, sia con la scoperta di prodotti locali attraverso i social media.

Queste sono tendenze che si stavano affermando ben prima del periodo pandemico.

CANALE BAR: VARIAZIONE CONGIUNTURALE E TENDENZIALE DEI PREZZI
(gen. 2021 Vs gen. 2020 e gen. 2021 vs dic. 2020)



Fonte: Fipe

Largo Consumo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Il punto



di
**LINO
ENRICO
STOPPANI**

presidente **FIPE**

Da Dante ai Nobel: miracoli italiani

Nell'anno dedicato a Dante, che coincide con uno degli anni più difficili dell'era moderna, è di grande attualità l'ultimo verso dell'Inferno della Divina Commedia, dove il Poeta massimo della letteratura italiana, dopo aver faticosamente percorso i nove cerchi dell'Inferno, chiosa: "... e quindi uscimmo a riveder le stelle".

È il presagio del nuovo cammino di speranza e di luce che avrà nella cantica del Paradiso il suo epilogo, che è lo stesso che si sta prefigurando al nostro Paese dopo i drammi e i danni dell'emergenza pandemica che ha sconvolto e stravolto vite umane, modelli di business e conti economici delle aziende, sui quali da mesi siamo costretti a concentrare le nostre migliori energie.

Abbiamo ora davanti altre prospettive che giustificano il moderato ottimismo, percepito ovunque, e che vanno coltivate prendendo lo spunto da un insegnamento che ci lascia la crisi economica: **le imprese italiane sono vitali e reattive e gli imprenditori agguerriti, capaci e motivati**, e a questo proposito il nostro settore è ampiamente ben rappresentato.

Su questo radicale cambio di prospettiva hanno avuto un ruolo decisivo la scienza, la medicina e anche le istituzioni governative, finalmente attive e credibili, nonostante i criticati grandi sacrifici richiesti al nostro settore, che hanno consentito al Paese di prendere la prima boccata d'ossigeno dopo quasi due anni.

Crescere, infatti, nei numeri che l'ISTAT e le previsioni ci rassegnano, 6% di crescita del PIL nel 2021, 4,5-5% nel 2022, è da considerarsi un miracolo visto il persistente difficile contesto, anche se sappiamo che l'Italia sta correndo per tornare al punto di partenza, e cioè al 2019, e che permangono tutte le debolezze strutturali del nostro Paese: infrastrutture inadeguate, fisco eccessivo, burocrazia invadente, giustizia inaffidabile, istruzione insufficiente, debito pubblico ingente ecc.

Ne è consapevole lo stesso Premier Mario Draghi, indiscusso moltiplicatore di qualità, che recentemente commentando i dati della crescita, ha semplicemente suggerito: "... non credo valga la pena di compiacersi troppo di queste cifre". Aggiungendo che si tratta "... in parte di un grande rimbalzo".

È chiaro che molto dipenderà dall'attuazione del PNRR, che ha il cuore dell'azione nelle riforme da fare e lo strumento negli investimenti, soprattutto in quelli pubblici che dovranno essere in grado di trasci-

nare anche quelli privati, il che potrà accadere solo se i primi saranno ben orientati ed efficaci, così da elevare anche il rendimento del capitale privato.

Ricordiamo però che la pioggia di soldi termine con il quale qualcuno ha impropriamente definito il PNRR, andrà per almeno i due terzi restituita e, quindi, a maggior ragione i soldi che arriveranno andranno spesi bene, difatti queste risorse sono state non a caso intitolate alla "Next Generation Eu", perché hanno l'obiettivo di essere impiegate a beneficio delle prossime generazioni, con il rischio che se ne faremo un cattivo uso loro non avranno futuro e, probabilmente, peggiore sarà anche il nostro presente.

L'Italia ha poche materie prime e grande inventiva, con un formidabile tasso di diffusione di talento e creatività sul quale nascono i tanti miracoli italiani: da Dante a Giorgio Parisi, l'ultimo Nobel italiano alla Fisica, noto per le sue teorie che cercano – semplificando – di trovare l'ordine nel caos, la storia del nostro Paese è disseminata di grandi interpreti nelle arti, nelle professioni e nei mestieri.

Accanto ai tanti progetti inseriti nel PNRR, che tradurranno gli assi strategici indicati dall'Europa nell'assegnare le risorse ai singoli paesi, andrà rivalorizzato il capitale umano: le abilità, le competenze, l'istruzione, la formazione, l'ambizione e le motivazioni. A cominciare dai nostri giovani, sempre di meno per i problemi legati alla denatalità, o sempre più orientati a scappare all'estero – non per acquisire competenze ma purtroppo per rimanerci – oppure sempre più sfiduciati se costretti a restare in Italia.

Che futuro c'è senza giovani? Dalle infrastrutture sociali per favorire le giovani famiglie, al tutoraggio e al mentoring per ridurre la piaga della dispersione scolastica, dai percorsi facilitati ed incentivati per il loro inserimento nel lavoro, a efficaci politiche attive capaci di accompagnare i rapidi cambiamenti che il progresso impone. Questi sono solo alcuni capitoli di un libro che il Paese deve imparare a memoria se vuole dare prospettive alla sua gioventù e, contemporaneamente, dare robustezza e durata alla crescita in corso.

La ripresa, infatti, si consolida investendo sul futuro, mentre la speranza si accende dando fiducia alle persone. Nel nostro caso, fare affidamento sulle persone e rispondere alle loro aspettative è, anche, la strada maestra per dare una soluzione al problema della mancanza di personale che sta interessando le nostre attività. ©

MIXER

Data: 30.11.2021 Pag.: 10,8,9
Size: 1583 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Nel 2022 aumenta tutto. E l'espresso?

Parlano i torrefattori: gli aumenti delle materie prime e dell'energia, ma anche i nuovi costi del bar portati dalla pandemia, rendono necessario uno scontrino più alto. Si può fare, ma solo in presenza di servizio e qualità ineccepibili

di Anna Muzio

MIXER Come riportato nell'editoriale di poche pagine fa, di fronte all'aumento di tutti i costi i baristi possono optare per strade diverse.

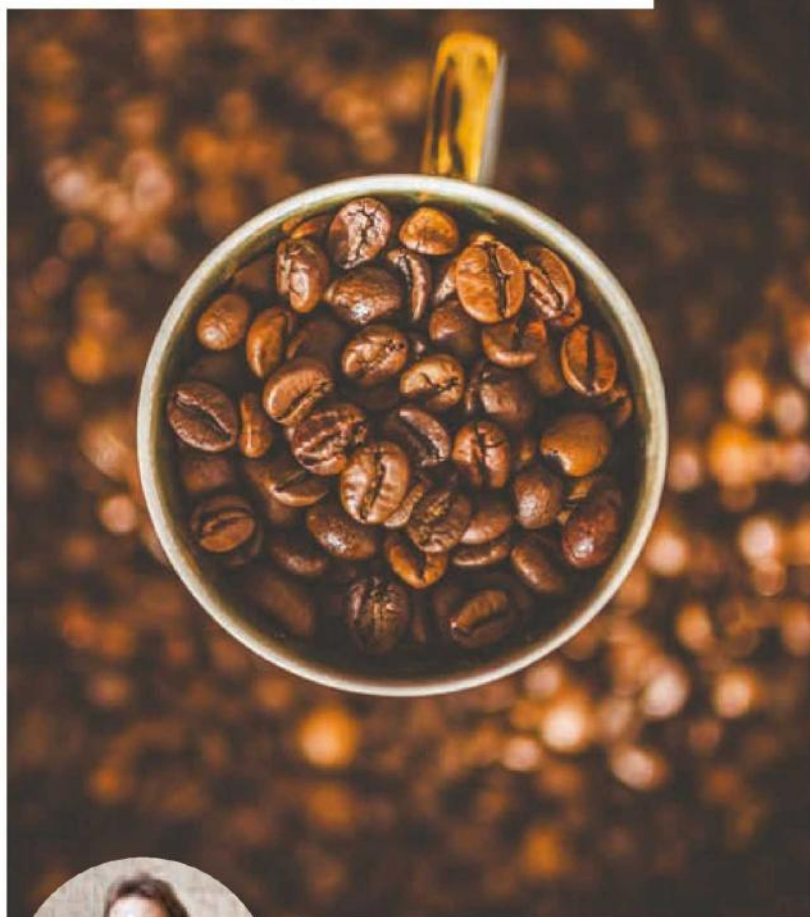
Una è quella semplice di abbassare la qualità del caffè utilizzato, puntare al prezzo e non alla qualità. Altri potrebbero fare scelte ancora più dannose a discapito del risultato in tazzina. Scelte dal respiro corto perché i clienti si accorgeranno della differenza di quel che bevono e perché quello che sembrerà una operazione furba sul breve periodo, si tradurrà in un boomerang sul medio periodo quando i clienti faranno scelte diverse. Clienti che nel caffè al bar ricercano piacere e appagamento, una carica di energia, buon sapore e aroma.

Per accontentare questa legittimo desiderio dei clienti, c'è una strada alternativa per il barista serio e consapevole che un buon caffè ha un suo costo. Si tratta di operare una scelta di onestà e saggezza. Puntare su qualità e servizio, scegliere torrefattori che della qualità della materia prima fanno la loro ragione d'essere e proporre ai clienti la mattina un espresso di alto livello che, a fronte di costi aumentati, può necessitare ovviamente un prezzo leggermente maggiore.

di David Migliori

Un euro e 20, e 30, e 50, perfino? È necessario aumentare e a quali condizioni? Continuano gli approfondimenti di Mixer sul tema del prezzo della tazzina al bar. Questa volta sono i torrefattori a dire a loro.

La sensazione è che qualcosa in questi mesi stia cambiando. E la "mappa dello scontrino" che ogni anno **Fipe** dirama – e che di solito presenta ben poche sorprese (l'ultima, con dati ISTAT del



Roberto Morelli
Chief Marketing Officer
di illycaffè



Francesco Barbera
Amministratore delegato
di Caffè Barbera

dicembre 2020, andava dagli 80 centesimi di Catanzaro a 1,21 di Trento) – nel 2022 potrebbe venire rivoluzionata. Resta però il convitato di pietra, ovvero il consumatore. Il Corriere della Sera in un recente articolo parla già di *Colazione da Tiffany* e scontrini da gioielleria. Pochi centesimi in realtà, che però si scontrano con un muro di consuetudini a pagare poco, ormai anche meno del proverbiale quotidiano al quale per decenni l'espresso è stato agganciato. Con la buona notizia che se al quotidiano ormai rinunciano in molti, il caffè è un'abitudine a cui gli italiani non pensano di rinunciare.

A UN VALORE INTERNAZIONALMENTE RICONOSCIUTO DEVE CORRISPONDERE UN PREZZO ADEGUATO

Vi sono tutte le condizioni e le migliori ragioni per aumentare il prezzo della tazzina di caffè al bar, cosa che in realtà sta già accadendo. Il punto di partenza è un paradosso: siamo in area OCSE, il Paese in cui l'espresso al bar ha il prezzo più bas-

MIXER

Data: 30.11.2021 Pag.: 10,8,9
Size: 1583 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



so, pur potendo noi dichiarare con orgoglio che il "vero" espresso è quello italiano e venendo considerati all'estero un costante punto di riferimento. Poiché questo valore viene internazionalmente riconosciuto oltre che quotidianamente apprezzato dai consumatori italiani, è equo che vi corrisponda un prezzo adeguato.

Inoltre, sia le aziende di torrefazione che i bar italiani stanno registrando un incremento di costi che non ha paragoni in anni recenti. Per le aziende di torrefazione il costo del caffè coltivato di qualità, cioè la varietà Arabica, è cresciuto di circa il 50% dall'inizio dell'anno. E a ciò si aggiunge un incremento di costi non inferiore al 15% delle materie prime per il confezionamento, dei trasporti, della logistica e dell'energia. Per quanti sforzi il settore faccia per gestire la situazione, è inevitabile che alla fine il costo del caffè salga anche per il bar che lo acquista.

Il bar fronteggia poi a sua volta l'impennata dei costi energetici, la difficoltà di trovare personale qualificato, il costo delle attrezzature che rischia di salire per le medesime ragioni. E tutto ciò nel momento in cui si sforza di uscire dallo scenario pandemico affrontato con immensi sacrifici e lunghi periodi di chiusura obbligatoria, con il consumo medio del caffè fuori casa che ancora non è risalito ai livelli del 2019, anche per l'affermarsi delle nuove modalità di lavoro "misto" a casa e fuori.

Tutte queste ragioni a mio avviso non solo giustificano, ma rendono necessario, per la sostenibilità stessa del settore, il ritocco del prezzo della tazzina al banco. Sta già accadendo e credo che sarà un fenomeno generalizzato dall'inizio del 2022.

D'ACCORDO SULL'AUMENTO, SPECIE AL SUD

L'aumento del prezzo della tazzina di caffè al bar è un'ipotesi in discussione già da tempo per



Enrico Vergnano
Responsabile Horeca Italia
di Caffè Vergnano

via dell'aumento generale dei costi. Peraltro, vale la pena sottolineare che il prezzo di un espresso in Italia è tra i più bassi in Europa e la pandemia ha peggiorato la situazione mettendo in ginocchio gli esercenti, che devono ancora riprendersi dalle conseguenze delle restrizioni. Siamo quindi sicuramente d'accordo sull'aumento, soprattutto al Sud dove il prezzo è fermo da tempo sugli 80/90 centesimi.

Per giustificare tale aumento riteniamo che l'unica strada percorribile sia quella di una corretta comunicazione che sensibilizzi la collettività sul valore della qualità in tazza e dei costi che le stanno dietro. D'altra parte il cliente che va al bar, oggi più che mai, desidera gustare un buon caffè, per cui potrebbe anche essere disposto a spendere qualche centesimo in più per un prodotto di qualità e per chi applica le norme di sicurezza.



La siccità dovuta al cambiamento climatico e l'incertezza politica in Colombia hanno portato a un aumento del 25% del valore del chicco nero. Secondo le previsioni di Fitch Solutions per il 2021, il prezzo medio del caffè arabica passerà da \$ 1,35 per libbra a \$ 1,60 per libbra. Rialzo in vista anche per il 2022, da \$ 1,25 per libbra a \$ 1,50 per libbra.

MIXER

Data: 30.11.2021 Pag.: 10,8,9
Size: 1583 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



GLI AUMENTI CHE FANNO PAURA

FARINE DI GRANO DURO

+9,9%

FRUMENTO DI GRANO TENERO

+17,7%

(DA LUGLIO 2020
A LUGLIO 2021)

L'OLIO DI SEMI, CHE HA FATTO
REGISTRARE NELL'ULTIMO PERIODO
UN AUMENTO MEDIO DEI PREZZI DEL

+33%

L'OLIO DI GIRASOLE, CHE TRA
LUGLIO 2020 E LUGLIO 2021 È
AUMENTATO DI PREZZO DEL

+61%

IL BURRO, CHE NELLO STESSO
PERIODO HA AVUTO UN RINCARO DEL

+31%

LUCE E GAS RISPETTIVAMENTE DEL

+29,8%

E DEL

+14,4%

(SOLE24ORE). DAL SECONDO
TRIMESTRE DEL 2020 ALLO SCORSO
AGOSTO, IL PREZZO DELL'ENERGIA
ELETRICA PER I CONSUMATORI ITALIANI
È PASSATO DA

16,08

22,89

CENTESIMI DI EURO PER KILOWATTORA.

Come mette in luce il Sole24Ore, i rincari dei prezzi delle materie prime hanno suscitato numerose preoccupazioni, soprattutto se si aggiunge l'emergenza energia, con le tariffe di luce e gas in forte aumento. L'aumento del prezzo dell'elettricità è dovuto sia al rincaro dei prezzi delle materie prime – come gas e combustibili derivanti dal petrolio – sia all'aumento dei costi per le aziende che producono energia.



PRECISAZIONE

Segnaliamo che nella tabella a pagina 9 del numero 340 di Mixer ci sono degli errori nella definizione nel "costo di 1 espresso". Alla voce "costo attrezzatura" le colonne 2 e 3 sono invertite, mentre il "costo personale" è indicato erroneamente nelle colonne 2-4. L'errore si ripercuote poi anche sulle tabelle successive.

Il risultato finale potrebbe indurre a pensare che "convenga" usare un caffè economico. Ma va considerato che se un caffè di qualità consente di vendere più tazzine (e il cliente ha "alzato l'asticella"), ogni tazzina venduta in più genererà più profitto perché andrà a diluire i costi fissi (personale e affitto in primis)

Dietro la tazzina vi è tutta una serie di costi del bar che certamente incidono sul prezzo, peraltro le restrizioni della pandemia hanno causato un aumento non solo del prezzo della materia prima, il caffè verde, che incide in minima percentuale, quanto di energia, affitto locali e tutto ciò che la gestione dell'emergenza ha reso necessario (sanificazione, pannelli protettivi per distanziamento, articoli per l'asporto, disinfettanti, ecc.). Tutto questo ha certamente ridotto il margine sulla tazzina. Per cui non ha senso demonizzare i rincari.

Senza margini adeguati si blocca la crescita del settore, impedendo ai baristi di investire nelle loro attività attraverso la formazione e offrendo più servizi ai loro clienti.

IL PREZZO DELLA TAZZINA DEVE RIFLETTERE L'OFFERTA PRESENTATA AL CLIENTE

Il costo della tazzina al bar è fermo ormai da molti anni, sebbene in Italia il piacere di un espresso sia un vero e proprio rito irrinunciabile e amato dalla maggior parte dei connazionali, come pausa dagli impegni quotidiani e come punto di socialità.

Il cliente diventa sempre più attento ed esigente, è alla ricerca di qualità, cultura del caffè e conoscenza. Oltre al semplice servizio è necessario fornirgli un'esperienza unica, che passa attraverso il racconto della filiera - dalla materia prima al prodotto finale - ma anche attraverso un'estrema specializzazione e differenziazione. La parola chiave è qualità, dalla selezione dei chicchi di caffè alla formazione del barista, ormai chiamato a essere un vero e proprio *ambassador* di questa eccellenza italiana.

Per questo motivo, il prezzo della tazzina deve riflettere esattamente l'offerta presentata al cliente: dietro alla tazzina c'è un mondo e quel mondo va raccontato e valorizzato.

Se si vuole aumentare il prezzo, l'eccellenza dell'espresso e del processo che ci sta dietro va raccontata, percepita e accolta dal cliente. Il servizio deve essere impeccabile, la selezione dei fornitori accurata, la preparazione perfetta. Nulla deve essere lasciato al caso per dare un valore aggiunto a una semplice consumazione per tutti quotidiana.

In questo contesto gioca un ruolo molto importante il torrefattore e la sua capacità di trasferire expertise e conoscenza a un pubblico sempre più curioso.

Quanto ai costi che stanno dietro la tazzina, riteniamo che il servizio e la qualità non debbano prescindere da variabili quali posizione, dimensione, affitto. Il torrefattore e barista dovrebbe avere l'obbligo di servire il caffè con il più alto standard qualitativo a prescindere da altri fattori esterni. Impegno, servizio e attenzione alla scelta della materia prima dovrebbero caratterizzare ogni attività. ☺



Plastic tax: è la soluzione giusta?



Industria e grossisti considerano la misura non adatta a generare quei risultati di circular economy che, paradossalmente, hanno invece spinto verso la sua adozione. E intanto il Governo decide per (l'ennesimo) slittamento della sua entrata in vigore

di **Manuela Falchero**

Nelle intenzioni del legislatore, vuole essere un aiuto a perseguire la strategia delle tre 'R': riduzione, riciclo e riuso. Una spinta ad adottare quell'economia circolare che è ormai una necessità inderogabile e impellente. Così nasce la plastic tax, l'imposta sul consumo di plastica monouso introdotta, in attuazione di una direttiva europea, con la Legge di Bilancio 2020 che doveva entrare in vigore a gennaio 2022 dopo molteplici rinvii. Doveva, per l'appunto. Perché il documento programmatico di Bilancio approvato dal Consiglio dei ministri il 20 ottobre e destinato ora ad essere sottoposto alla Commissione europea, ha prorogato al 2023 l'entrata in vigore della norma, accogliendo così le richieste dell'industria. Compresa quella alimentare, che rappresenta uno dei comparti messi maggiormente sotto tiro dalla possibile applicazione della misura.

Il meccanismo della norma è infatti chiaro. Grazie a un'imposizione fiscale di 45 centesimi di euro per ogni chilo di imballaggi, la legge intende promuovere un disincentivo nell'utilizzo comune dei prodotti di materiale plastico e favorire, al tempo stesso, la progressiva riduzione della produzione e del consumo dei cosiddetti MACSI, ovvero degli imballaggi "usa e getta" realizzati con l'impiego, anche parziale, di materie plastiche e destinati a contenere, proteggere o consegnare merci. Una categoria, quest'ultima, all'interno della quale è compresa anche una lunga lista di contenitori per cibi e bevande: la misura infatti riguarderà anche vaschette per alimenti, contenitori in Tetrapak utilizzati per prodotti liquidi come latte e bibite, e bottiglie in plastica. E dunque non mancherà di impattare, e non poco, anche sulla food industry. E di riflesso sul canale dei

consumi fuori casa.

Nel mirino c'è soprattutto l'industria delle bevande. Che non ha mai nascosto la propria presa di distanza dal provvedimento. "In un momento in cui le aziende del settore hanno bisogno di misure a sostegno della ripresa - spiega **Giangiaco** Pierini, presidente di **Assobibe**, Associazione di Confindustria che rappresenta i produttori di bevande analcoliche -, un ulteriore balzello, che oltretutto avrebbe potuto andarsi a sommare alla tassa sullo zucchero, avrebbe rallentato il ritorno ai livelli pre-pandemia".

UNA QUESTIONE APERTA

Al momento, comunque, il pericolo è scam-

Data: 30.11.2021 Pag.: 18,19,20
 Size: 1584 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



pato. Ma va detto che il provvedimento adottato dall'Esecutivo rappresenta solo una dilazione temporale all'introduzione della norma. "E' un segnale di attenzione verso le imprese, ma non è sufficiente - afferma Pierini - il rinvio, e non la cancellazione, crea un clima di incertezze che indebolisce aziende, lavoratori e penalizza gli investimenti". Il problema resta insomma sul tavolo, con tutto il suo portato critico.

La misura potrebbe infatti pesare parecchio sui conti delle imprese del settore. "La plastic tax - nota Pierini - raddoppia i costi di approvvigionamento della plastica, anche se riciclabile al 100%. Senza contare che introduce complessità burocratiche per le industrie, oltre che difficoltà nell'incremento dei prezzi in un momento già complicato".

Ma non solo. La legge infatti potrebbe determinare un malaugurato effetto domino anche sull'indotto. "Le imprese che fanno parte di Assobibe - afferma Stefano Marini, Amministratore Delegato, Gruppo Sanpellegrino - si approvvigionano in Italia per il 70% del packaging in plastica, per il 90% del packaging in altri materiali. La plastic tax rischia quindi di andare a colpire pesantemente non solo il comparto delle acque minerali, ma la filiera a monte e a valle delle nostre attività, mettendo a rischio migliaia di posti di lavoro".

E non va neppure sottovalutato che la sua portata potrebbe essere piuttosto limitata. "Per capire quanto questa tassa sia inopportuna - afferma Pierini -, si consideri che il beverage impiega il 70% di imballaggi in plastica, il 15% in vetro e il 7% in alluminio, ma la plastica impiegata dalle aziende produttrici di bevande analcoliche corrisponde all'1% di quella complessivamente utilizzata in Italia, pari al 3% del totale degli imballaggi".

La legge corre insomma il pericolo di essere una goccia nel mare. E, con buona probabilità, di non portare i risultati attesi. "Paradossalmente - afferma Pierini - rappresenta un ostacolo alla circolarità, perché drena risorse che le aziende potrebbero investire in ricerca e sviluppo di soluzioni con minor impatto ambientale".

Un punto sul quale concorda anche Antonio Portaccio, al vertice di Italgrob, la Federazione Italiana distributori Horeca: "Un intervento normativo in favore dell'economia circolare - sostiene il neo-eletto presidente - dovrebbe avere la capacità di promuovere tutte e tre le stampelle su cui si fonda la sostenibilità: quella ambientale, quella sociale e quella economica. Così com'è, invece, la plastic tax si traduce soltanto in una imposta dal carattere più repressivo che costruttivo".

E l'analisi trova conferma anche se si allarga lo sguardo oltre confine. "In alcuni Paesi - nota Pierini - da anni sono in vigore accise sugli imballi in plastica. Ma se davvero funzionassero sotto il profilo ambientale, la UE non avrebbe pensato a introdurre una plastic levy basata sulle performance di riciclo del singolo Stato".

Anche alla luce delle esperienze internazio-

nali, dunque, le misure fiscali non sembrano rappresentare la soluzione. Anzi, tutt'altro. "Appaiono in totale contrasto con il principio di base della promozione di una circular economy", conclude Pierini.

LE (ALTRE) VIE DELLA SOSTENIBILITÀ

La strada da percorrere, secondo l'industria, è un'altra. E punta diritto sull'adozione volontaria e condivisa di strategie green. "Le aziende che producono bevande analcoliche - spiega Pierini - sono concretamente impegnate nello sviluppo di azioni volte a ridurre l'impatto ambientale e creare valore sul piano sociale ed economico. Si consideri che in Italia l'83% degli imballaggi in plastica post-consumo è raccolto e recuperato da consorzi autonomi o dal sistema Conai e il 62% delle bottiglie immesse sul mercato è riciclato". Ma c'è di più. "Negli ultimi anni - continua Pierini - le aziende hanno ridotto l'impiego di materia prima vergine attraverso programmi di light weighting, ovvero di riduzione del peso dei contenitori: per fare un solo esempio, si pensi che il PET utilizzato per le bottiglie è calato del 20%. E ancora, si sono poste l'obiettivo di arrivare a impiegare imballaggi riciclabili al 100% e bottiglie con un contenuto minimo del 50% di plastica riciclata entro il 2025, mentre il 2030 segnerà l'anno in cui le bottiglie in PET saranno realizzate al 100% di materiale riciclato e/o rinnovabile".

Obiettivi ambiziosi, verso i quali le imprese stanno già attivamente lavorando. "Abbiamo introdotto sul mercato le nostre prime bottiglie in 100% plastica riciclata (rPET) non solo per diversi formati dei prodotti Coca-Cola, ma anche per quelli di altri marchi del nostro portafoglio come Fanta, Sprite e FuzeTea, per un totale di 150 milioni di confezioni nel 2021 - dichiara Silvia Molinaro, Direttore Out of Home Coca Cola Hbc Italia -. Abbiamo poi lanciato la tecnologia KeelClip™, un innovativo sistema di imballaggio, in carta FSC 100% riciclabile, che permette di eliminare completamente l'involucro in plastica dalle confezioni multiple di lattine. Infine, Abbiamo eliminato l'iconico colore arancione dalle bottiglie di Fanta Original e quello verde dalle bottiglie di Sprite, così che possano essere più facilmente riciclabili in una nuova bottiglia trasparente".

E nella stessa direzione si muove anche Sanpellegrino. "Siamo stati antesignani in Italia, nel 2010, nell'introdurre l'uso del PET riciclato, rendendo disponibili prodotti con caratteristiche specifiche prima che fossero richiesti dal mercato - ricorda Marini -. Levissima è inoltre stato il primo marchio a introdurre il R-PET nel 2010 lanciando in Italia LaLitro, un'innovativa bottiglia contenente il 25% di PET riciclato. E, nel 2021, sempre con Levissima, abbiamo lanciato nel nostro Paese la prima bottiglia, costituita al 100% R-PET".

LE RICHIESTE DELLE IMPRESE

In questo percorso, però, l'industria reclama un supporto istituzionale. Il raggiungimento degli

GIANGIACOMO PIERINI



ANTONIO PORTACCIO



STEFANO MARINI



SILVIA MOLINARO



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

MIXER

Data: 30.11.2021 Pag.: 18,19,20
Size: 1584 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



obiettivi di sostenibilità prefissati, infatti “Richiede una normativa stabile e chiara - sostiene Pierini - che faciliti gli investimenti e la ricerca, nonché la protezione del mercato unico, e che valorizzi le plastiche più virtuose e 100% riciclabili come il PET. E' poi necessario prevedere maggiori investimenti nella gestione dei rifiuti e nelle infrastrutture di selezione e riciclaggio, e un quadro normativo che permetta e favorisca lo sviluppo di tecnologie di riciclaggio innovative, senza penalizzazioni fiscali sul singolo materiale”. Un orizzonte praticabile, a patto che si apra un dialogo fattivo tra le parti, peraltro auspicato dall'industria. “Ribadiamo - sottolinea Pierini - la piena disponibilità a collaborare con il Governo per individuare nuove strade che favoriscano gli investimenti in innovazione e ricerca”.

Non tutto, però, si esaurisce nel perimetro istituzionale. “Occorre anche - conclude Pierini - un mercato delle materie prime seconde che dia al settore delle bevande analcoliche l'accesso a una quantità sufficiente di r-PET di alta qualità in grado di non compromettere gli standard di sicurezza alimentare”. ©

IL DOPPIO GIUDIZIO DI FIFE

Una medaglia a due facce. E' la valutazione che Fife propone della plastic tax. “Se giudichiamo la norma in relazione alla situazione contingente - afferma Roberto Calugi, direttore generale della Federazione Italiana Pubblici Esercizi -, credo che l'ulteriore proroga alla sua definitiva applicazione rappresenti una buona notizia per un mercato come quello del fuori casa, che ha già dovuto fare letteralmente i conti con i pesanti riflessi imposti dalle chiusure rese necessaria dell'emergenza pandemica. L'impatto dalla misura avrebbe potuto infatti mettere in ulteriore difficoltà la ripresa del comparto”. E questo anche alla luce del fatto che la misura potrebbe incidere sul fuori casa in misura più ampia rispetto a quello della sugar tax. “Soprattutto nel canale della ristorazione veloce e del catering - afferma Calugi - la plastic tax è destinata ad avere un portato più ampio, imponendo una ristrutturazione, per esempio, del comparto stoviglieria”.

Fife getta però lo sguardo anche oltre il momento attuale. E qui sta l'altro lato della medaglia. “E' del tutto evidente - chiarisce Calugi - che il 40-45% degli italiani è oggi attento ai temi dell'ecologia, del buon mangiare, del buon bere. E la normativa che riguarda la plastica si inserisce esattamente in questa linea. Punta infatti a incentivare l'adozione di un'offerta più attenta alla salute dei consumatori: Una tendenza che può fare bene anche a una parte importante dei canali dell'away from home. In una prospettiva di lungo periodo, quindi, il nostro giudizio sulla misura non è negativo: vanno nella direzione che la domanda sta già esprimendo”.



CHE COSA ACCADE ALL'ESTERO ANCHE GLI USA VERSO UNA TASSA

Anche gli Stati Uniti potrebbero avviarsi verso l'adozione di una plastic tax. La proposta di legge presentata al Congresso questa estate, prevede l'applicazione di un'accisa di 5 centesimi di dollaro sulla plastica vergine contenuta nei prodotti monouso (per esempio, gli imballaggi). I proventi della nuova imposta verrebbero collocati in un Virgin Plastic Trust Fund, metà del quale sarebbe destinato alla fiscalità generale degli Stati Uniti; l'altra metà verrebbe invece impiegata per il finanziamento di attività di protezione dell'ambiente e degli oceani.

MIXER

Data: 30.11.2021 Pag.: 22,23

Size: 1104 cm2 AVE: € .00

Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Green Pass e luoghi di lavoro nei pubblici esercizi

A qualche settimana dall'entrata in vigore dell'obbligo di *green pass* nei luoghi di lavoro può essere già tracciato un piccolo bilancio sugli effetti del provvedimento nel settore, legando l'esposizione del provvedimento a qualche considerazione "di sistema"

di **Giulia Romana Erba**,
L'Ufficio studi **Fipe-Confcommercio**

In questo contesto, per i pubblici esercizi si è chiuso un cerchio ideale rispetto all'obbligo di *green pass* già previsto lo scorso agosto per la clientela all'interno dei locali.

In sostanza, si è passati da una situazione in cui l'obbligo in questione riguardava esclusivamente la clientela (ovviamente al chiuso), ad un obbligo generalizzato per tutti coloro i quali accedono ai luoghi di lavoro.

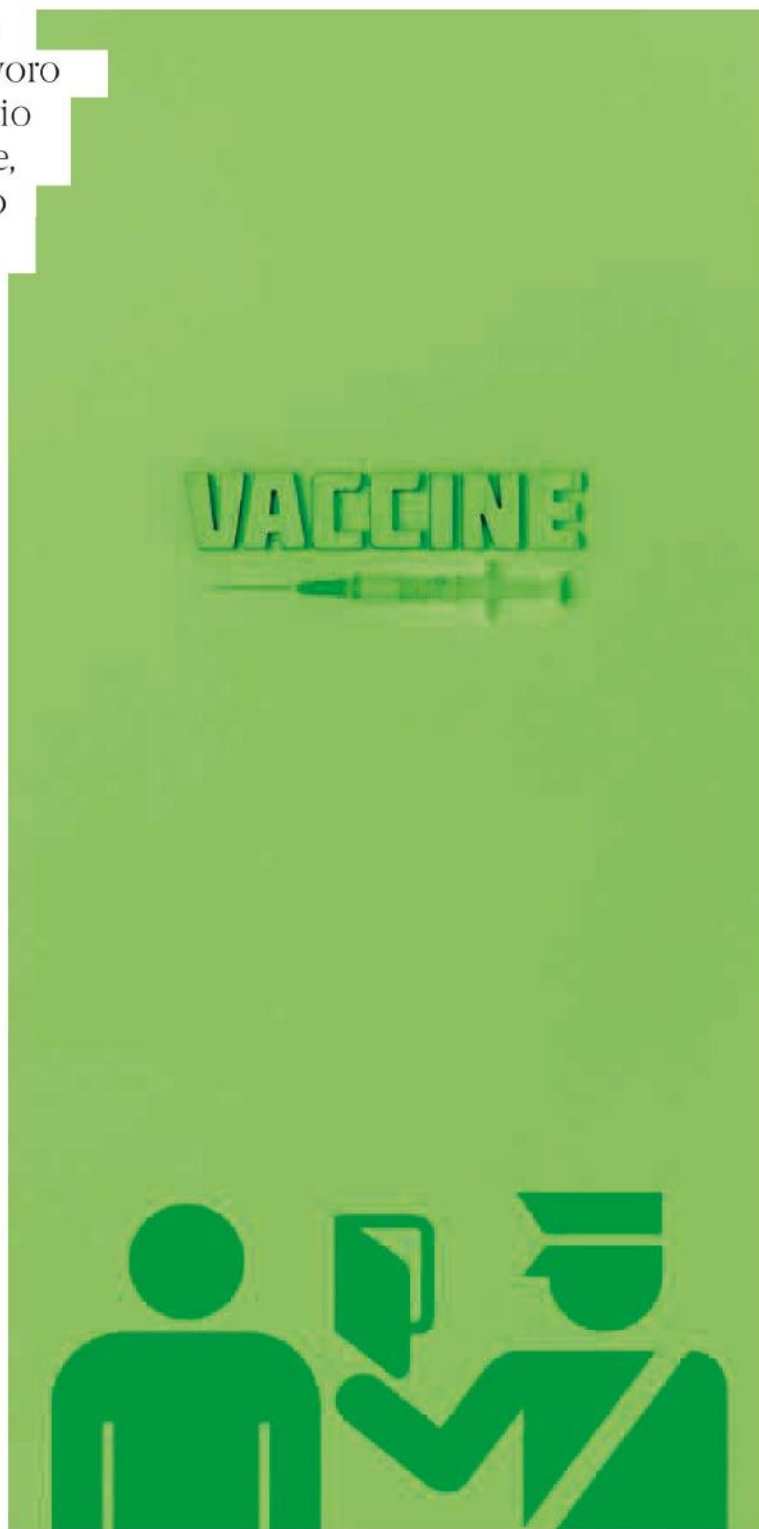
Il legislatore ha voluto, quindi, puntare con tale intervento ad un ulteriore e sicuramente irrinunciabile incentivo alla vaccinazione, al fine di ampliare in maniera ulteriore la platea dei vaccinati e, affermandolo senza alcuna remora, a porre fine definitivamente la stagione delle chiusure.

In questa prospettiva, proprio in concomitanza con l'introduzione della certificazione verde per gli avventori, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi aveva sostenuto l'esigenza di estendere tale obbligo anche ai luoghi di lavoro, in maniera generalizzata, proprio per ribadire l'urgenza di mettere in sicurezza l'intero luogo all'interno del quale i dipendenti e i titolari sono a stretto contatto con la clientela.

Sicurezza dei luoghi di lavoro, non solo per gli avventori, ma soprattutto necessità di superare definitivamente la stagione di chiusure ed insicurezza per la quale tutto il comparto sta pagando ancora pesantemente il conto, sia in termini economici che ovviamente sociali.

Entrando nel merito del provvedimento, certamente il testo di legge sta creando non pochi grattacapi organizzativi alle aziende, in particolare per l'organizzazione dei controlli: all'ingresso a tappeto o a campione nel corso della giornata lavorativa.

In relazione a questo, le imprese si sono organizzate per definire la procedura obbligatoria



MIXER

Data: 30.11.2021 Pag.: 22,23
Size: 1104 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



prima del 15 ottobre e hanno individuato i soggetti incaricati del controllo, potendo in un certo senso contare sull'esperienza già maturata con le procedure di controllo previste per la clientela.

Tuttavia, è necessario evidenziare un aspetto centrale che riguarda la normativa in questione, ossia il sostanziale focus dell'onere della prova, in capo a coloro i quali svolgono l'attività lavorativa nei luoghi deputati. In poche parole, va sottolineato che l'obbligo di presentare la certificazione verde è in capo al dipendente che in caso di inadempienza risulta assente ingiustificato, con le conseguenze economiche note a tutti.

Ovviamente, le problematiche relative alla certificazione per i lavoratori provenienti dai paesi extra-UE hanno destato più di qualche difficoltà gestionale, e in particolare ciò che in modo più o meno diffuso ha suscitato le



maggiori criticità è la concomitanza di isolati casi di rifiuto dell'obbligo di *green pass* e la contestuale peculiarità della posizione, di difficile sostituzione, ricoperta dal lavoratore all'interno del pubblico esercizio.

In sostanza, la nota difficoltà di reperimento di personale specializzato, di sala e di cucina, ha presentato il conto anche in questo caso, confermando una tendenza che non sembra attenuarsi.

Per concludere, sembra quindi, che, utilizzando l'espressione del noto gioco da tavolo, anche le problematiche che ordinariamente colpiscono il settore, "ritornino al via".

Dunque, un primo bilancio potrà essere tracciato già a fine anno, al termine dello stato d'emergenza e del relativo obbligo del *green pass*, augurandosi che tale scadenza possa definitivamente coincidere con l'uscita dalla crisi pandemica. ©

Piace anche allo chef.
Investi ora e risparmi sulle tasse.



Cucinare, arrostitire, cuocere al forno, cuocere al vapore, grigliare. E ti fa risparmiare sulle tasse. Il nuovo iCombi Pro XS 6-2/3 è così intelligente da soddisfare i requisiti per il credito d'imposta del Piano Nazionale Impresa 4.0. Per una maggiore produttività e minori costi di investimento.

Reimmaginato. Reinventato.

Maggiori informazioni su:
rational-online.com





La pandemia porta indietro di 20 anni la ristorazione

Nell'anno orribile della pandemia, il settore della ristorazione è stato il più colpito

di Giulia Romana Erba,
 L'Ufficio studi [Fipe](#)-Confcommercio



L'emergenza Covid ha tagliato di circa 124 miliardi i consumi degli italiani che crollano dell'11,7% nel 2020 rispetto all'anno precedente e toccano il minimo dall'ultimo decennio per effetto delle restrizioni adottate per combattere la pandemia. Lo certifica l'Istat con la diffusione della stima aggiornata dei conti economici nazionali con i dati relativi anche ai consumi delle famiglie.

Sul calo pesa in particolare la *performance* di alberghi e ristoranti che, insieme, hanno fatto registrare una flessione del 40,6% pari, a prezzi costanti, a 43,8 miliardi, di cui oltre 30 sono da imputare alla sola ristorazione

Questi numeri dimostrano ancora una volta che la ristorazione è rimasta paralizzata per un anno intero e i ristori arrivati sono stati fortemente inadeguati al riequilibrio delle perdite.

La chiusura di bar e ristoranti ha interessato l'intera filiera agroalimentare *made in Italy*, con vino e cibi invenduti che hanno messo in ginocchio migliaia di agricoltori, allevatori, vignaioli e produttori artigianali e industriali. La drastica riduzione dell'attività si è tradotta in meno acquisti di vino, birra, carne, pesce, frutta, verdura e molto altro ancora andando a ridimensionare significativamente un portafoglio che valeva circa 20 miliardi di euro.

L'auspicio è che, da questo momento in poi, si decida di puntare con maggior decisione su un settore strategico per l'offerta turistica del nostro Paese, rilanciandolo anche con politiche di sviluppo da sostenere attraverso le risorse del Pnrr, a cominciare dalla transizione ecologica e digitale. Purtroppo, il piano non sembra prestare la dovuta attenzione al consolidamento e allo sviluppo dell'eno-gastronomia e della ristorazione in generale come fondamentale *asset* dell'economia turistica, dell'immagine del Paese e della sua attrattività. A tal riguardo giova ricordare che la spesa dei turisti internazionali ammontava, prima della pandemia, a 8,4 miliardi di euro l'anno, a cui vanno aggiunti altri 10,1 miliardi garantiti dal turismo interno.

Nell'estate appena conclusa i turisti hanno aumentato la loro spesa in bar e ristoranti di ben tre miliardi di euro, ma l'assenza dei flussi internazionali, provenienti in particolare dall'Asia, ha pesato per oltre due miliardi di euro sul comparto.

I Pubblici esercizi svolgono un ruolo di aggregazione e animazione urbana anche nei più piccoli centri abitati. Una particolarità italiana che piace molto ai turisti internazionali, attratti dal nostro modo di vivere il fuori casa. ©

MIXER

Data: 30.11.2021 Pag.: 37,38,40
Size: 1654 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



HUB FIERISTICO EUROPEO

Corsie gremite e vivaci scambi agli stand hanno consolidato il crescente ruolo di fieramilano come hub fieristico europeo e volano di internazionalizzazione per le imprese italiane di ogni dimensione.

Una strategia continuativa e organica, come dimostra il costante incremento dei buyer internazionali.

Con questa edizione HostMilano e TUTTO-FOOD si sono confermate come piattaforme non solo di business, ma anche di presentazione di dati e ricerche, condivisione di conoscenze, competizioni internazionali e scoperta di nuove tendenze: centinaia gli eventi ospitati durante la manifestazione. Facciamo un rapido excursus.



Host cala il poker d'assi

Un ricco menu di appuntamenti tra showcooking, seminari di approfondimento, performance e competizioni nazionali e internazionali, alla presenza dei più grandi chef, professionisti del mondo del caffè e maestri del gelato, cioccolato e pasticceria di tutto il mondo. A HostMilano il business non è stato tutto. Per formare e informarsi, rimanendo aggiornati sulle

MIXER

Data: 30.11.2021 Pag.: 37,38,40
Size: 1654 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



SPECIALE HOST / FIERE

tendenze che plasmeranno l'ospitalità professionale del futuro, l'agenda ha offerto oltre 800 eventi che ancora una volta hanno fatto di Host il trendsetter di tutto ciò che riguarda le tre macroaree della manifestazione: Ristorazione Professionale, Bakery, Pizza, Pasta; Caffè, Tea, Bar, Macchine caffè, Vending, Gelato, Pasticceria; Arredo, Tecnologia, Tavola.

SMART LABEL

All'interno del palinsesto, il posto d'onore è andato alla grande vetrina dello SMART Label - Host Innovation Award, il riconoscimento divenuto ormai un punto fermo a livello internazionale per tutto ciò che riguarda l'innovazione. Organizzato da Fiera Milano e HostMilano in collaborazione con POLI.Design Consorzio del Politecnico di Milano con il patrocinio di ADI - Associazione Italiana per il Disegno Industriale, il premio si è rivelato quest'anno più ambito che mai: lo ha dimostrato la presentazione di un'ottantina di "submission" e la premiazione di 25 aziende, italiane e internazionali, che hanno presentato i prodotti/servizi/progetti considerati più "dirompenti" per funzionalità, tecnologie, sostenibilità ambientale, etica o risvolti sociali.

PASTICCERIA DI LUSSO NEL MONDO

Sul fronte della pasticceria, dopo il successo di due anni fa, è tornato anche l'attesissimo evento la "Pasticceria di Lusso nel Mondo" by Iginio Massari, il concept ideato dal Maestro del pastry italiano e internazionale che ha messo uno accanto agli altri i più grandi nomi del mondo del dolce a livello globale, tutti chiamati a interrogarsi sulle ultime tendenze del dolce d'alta gamma.



WORLD BARISTA CHAMPIONSHIP

New-entry assoluta per la 42esima edizione di Hostmilano è stato invece l'accordo raggiunto con Specialty Coffee Association (SCA), l'associazione che rappresenta migliaia di professionisti del caffè, dai produttori ai baristi di tutto il mondo, per lo svolgimento durante i cinque giorni della manifestazione dell'appuntamento top del segmento Caffè: i campionati SCA 2021 World Barista Championship (WBC), World Brewers Cup (WBrC) e World Cup Tasters Championship (WCTC).



PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP

Promuovere, attraverso un confronto internazionale, il rispetto del panettone artigianale tradizionale, sensibilizzando l'opinione pubblica sull'importanza della qualità, del valore e dell'unicità di un dolce tradizionale fatto senza l'utilizzo di additivi chimici: questo l'obiettivo del Panettone World Championship, campionato a cura dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, che è tornato a Host2021 per celebrare il lievito italiano più famoso al mondo.



RISTORAZIONE PROFESSIONALE

Tutto da gustare anche il menu relativo alla macroarea della Ristorazione professionale. FIFE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi che ha presentato Ristorazione 4.0, un Osservatorio privilegiato che, attraverso best practice, relazioni, incontri, workshop, ha fatto luce su un percorso, quello della digitalizzazione, in buona parte ancora da sviluppare nel settore dei pubblici esercizi.



MIXER

Data: 30.11.2021 Pag.: 37,38,40
Size: 1654 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



SPECIALE HOST / FIERE

HORECA DIGITAL ACADEMY

All'insegna della formazione anche l'Horeca Digital Academy, l'appuntamento firmato APCI-Associazione Professionale Cuochi, che durante i cinque giorni della manifestazione, ha visto alternarsi sul palco esperti di settore, ristoratori, chef, panificatori, pasticceri, imprenditori e startupper per "insegnare" agli addetti ai lavori come reinventare la propria professionalità.

FCSI ITALIA

Innovare, cambiare, crescere sono state invece le tre parole chiave della presenza di FCSI Italia a HostMilano, appuntamenti di grande valore svolti in partnership con Mixer. Una serie di incontri, meeting e workshop su tematiche tecnico-scientifiche, gestionali ed economiche che hanno animato lo "stand sostenibile e sicuro" dell'associazione, dove i Professional Member e gli Allied FCSI, insieme con Università, istituzioni e player di mercato, presentando le opportunità per meglio affrontare le sfide della nuova normalità.

GLI EVENTI DEL CAFFÈ

Tra competizioni nazionali e internazionali, alla presenza dei grandi baristi, latte artists ed esperti del chicco nero nelle sue varie declinazioni, si è svolto il II° Campionato Italiano Latte Art Grading, a cura di Latte art Grading System e ALTOGA-Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari. I vincitori sono stati ammessi alla seconda edizione della Wlags Battle (World Latte Art Grading System Battle), svoltasi sempre a HostMilano.



GRAN PREMIO DELLA CAFFETTERIA ITALIANA

Durante la manifestazione si è tenuto anche il VII° Gran Premio della caffetteria italiana a cura di Aicaf-Accademia Italiana Maestri del caffè e ALTOGA. Dopo il successo della passata edizione, ha replicato il format anche Coffee Addition - The itinerary event e coffee tasting corner, a cura di Aicaf e ALTOGA: un evento itinerante tra i padiglioni della fiera che si è avvalso dell'estro innovativo di Gianni Cocco, pronto a scoprire nuove ricette tra caffè, cioccolato, cacao, spezie e ingredienti del territorio.

host | Milano
Equipment, Coffee and Food
42nd International
Hospitality Exhibition
October 22-26, 2021
fieramilano



GELATO E PASTICCERIA: PROTAGONISTA IL MONDO DEL DOLCE

Se il caffè ha festeggiato, il dolce non è stato da meno. Sul palcoscenico della macroarea dedicato al Gelato Pastry, FIPGC-Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria e il suo presidente Roberto Lestani sono stati il motore di tre appuntamenti: il Campionato del Mondo di Tiramisù, una delle ricette italiane più note all'estero; il FIPGC International Pastry Award e il nuovo format The Best Pastry Chefs in the World, durante il quale 18 campioni del mondo hanno detto la loro sul futuro della pasticceria a livello internazionale.



PANE PIZZA PASTA, TUTTA L'AGENDA DELLA FIERA

Molte le iniziative anche nella macroarea dedicata all'arte bianca. Si è cominciato con l'Associazione Panificatori di Milano e Province di Confcommercio Milano, protagonisti con Bakery Academy. Tra sessioni di laboratorio, incontri con giornalisti del food e degustazioni, nello stand dell'associazione non è mancata una vera 'chicca': i Panificatori Milanesi hanno fornito il loro contributo alla realizzazione del miglior panino farcito, simbolo dello Street Food 100% Italiano.

MIXER

Data: 30.11.2021 Pag.: 116,117,118
Size: 1574 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



I vantaggi nel diventare un bar green

In cosa consiste il modello *green*? Tre parole lo esemplificano al meglio: *persone, pianeta e prosperità*. Un modello, dunque, in grado di guardare al futuro con l'obbiettivo di far prosperare il pianeta puntando, allo stesso tempo, ad uno sviluppo economico sempre più forte

di **Roberta Parollo**

I discorsi che animano il concetto di *payback* (ritorno di benefici) del modello *green* sono sempre caratterizzati dall'uso di tre parole chiave: *People, Planet and Prosperity*. Possiamo tradurle in italiano con altrettante parole che cominciano per P, cioè: le Persone che abitano il Pianeta e la sua Prosperità, il che non significa solamente sopravvivenza, ma esprime un concetto differente, carico di un significato positivo, quello di un programma di sviluppo economico nel futuro. Essere prosperi significa essere fertili, trovarsi in condizioni ottimali per crescere e guardare al futuro con ottimismo.

Quindi l'ambizione dei programmi *green* non è solo quella – direi minima – di far sopravvivere il pianeta, ma di farlo prosperare e quindi di fornire al mondo una ulteriore spinta di sviluppo economico, visto che la precedente, quella capitalistica, dopo qualche secolo sembra mostrare segni di stagnazione

Possiamo noi, nel nostro piccolo, dentro le porte del nostro bar, pensare di poter partecipare a questa missione globale? Il nostro cliente che viene a prendere l'aperitivo o il panino a pranzo, è interessato davvero alla prosperità di questo pianeta? A noi, in quanto imprenditori, porterà prosperità aderire a una mentalità verde in modo concreto, con azioni che possono cambiare il nostro modo di gestire il locale?

Le risposte sono tutte affermativo. Di seguito, se vorrete fidarvi, trovate tutte le motivazioni:

1. **Sarà un successo:** rendendo il vostro business *green*, e scegliendo di agire su aree quali: energia alternativa, riduzione degli sprechi e dei rifiuti, forniture sostenibili ed etiche, e supporto attivo alla comunità in cui operate, vedrete un cambiamento importante sulla cultura della vostra azienda e di coloro che la popolano. Vedrete i vostri clienti, ed in



MIXER

Data: 30.11.2021 Pag.: 116,117,118
Size: 1574 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



particolare quelli più giovani, diventare più fedeli al vostro locale, potrete valutare da voi e comunicare anche agli altri i risultati del vostro impatto ambientale, comincerete ad influenzare il comportamento di altri imprenditori concorrenti e dei negozianti della vostra area. Sarete leader, campioni del nuovo pensiero imprenditoriale del vostro bacino commerciale. Dovete sapere che questo accadrà. È tutto vero, è già accaduto.

- 2. I risultati saranno visibili:** il settore dove operate, quello generale della ristorazione e anche dell'ospitalità, è quello dove si potranno ottenere risultati più visibili sulle comunità locali, poiché il bar e il ristorante, come l'albergo o l'affittacamere, producono servizi servendosi di risorse locali, non hanno produzioni delocalizzate o fornitori virtuali. Più opererete *green*, più i risultati si vedranno e più la comunità dove operate potrà scegliervi per confermare quei risultati che anche loro vanno cercando. I consumatori *millennials* e la generazione Z, cioè tutti quelli che han-

no meno di 35 anni preferiscono infatti comprare marche e scegliere insegne i cui valori sono simili ai loro, e sono generazioni molto più responsabili e più ispirate dai valori dell'etica del lavoro e dell'ambiente. Lo mostrano tante ricerche di mercato di cui abbiamo anche già parlato in articoli precedenti. Diventare *green* non è una moda del momento, ma un paradigma sociale e gestionale che rimarrà per sempre. Per tutto il sempre che saremo in grado di rimediare al disastro climatico.

- 3. Il terzo motivo è di marketing:** dalla crisi del 2008 i posizionamenti di marca o le comunicazioni *green* ed etiche sono state il vero motore di crescita dei marchi globali: i consumatori oggi chiedono prodotti più naturali, più salutari, di qualità, e privilegiano i business locali. Tantissimi vogliono scegliere prodotti e servizi, quindi marche ed insegne, che facciano qualcosa per l'ambiente e per il rispetto delle persone. Attenzione: non si tratta di *blablabla* (come ha detto Greta Thunberg recentemente davanti ai grandi della Terra) ma si tratta

Data: 30.11.2021 Pag.: 116,117,118
 Size: 1574 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



di *walk the talk*, come dicono gli americani, cioè non di far finta e dire cose che pensiamo di fare domani o dopodomani, ma di agire e parlare di risultati raggiunti, di cambiamenti già implementati. Questo è quello che dovete comunicare ai vostri clienti, non intenzioni, ma numeri e risultati positivi raggiunti. In questo modo vi sceglieranno e avrete più fatturati e profitti. Per rendervi credibili, investigate nel mondo delle certificazioni verdi, mettete nel vostro sito e social contenuti riguardanti i vostri progetti e le scelte che avete fatto per utilizzare prodotti certificati e sostenibili (ad esempio il caffè, che può avere molte certificazioni da usare: Fairtrade, Rainforest Alliance, Utz, Biologico...). I clienti vogliono credervi, e voi dovrete aiutarli.



che siano orgogliosi di far parte delle vostre nuove modalità di gestione.

4. Avere personale motivato che rimane più a lungo: sappiamo che questo è quasi sempre un problema per il settore dell'*hospitality*, così come sappiamo che il personale è un veicolo fondamentale della comunicazione del vostro marchio e che fa tutta la differenza nel soddisfare clienti sempre più esigenti nel servizio e nella richiesta di informazioni. Negli Stati Uniti ricerche qualitative con lo staff di catene di ristorazione e bar – i così detti *focus groups*: interviste ad un gruppo di persone circa certo argomento – hanno rivelato che c'è grande apprezzamento da parte dei giovani che lavorano in strutture attente all'ambiente e al rispetto delle persone, che applicano principi etici meritevoli; i vostri collaboratori non guardano solo al denaro con cui vengono pagati (che è importante), ma si dimostrano più fedeli e motivati se partecipano ad attività e cause in cui credono, questo fin dai tempi di Napoleone Bonaparte ed il suo esercito, come risulta dai libri di storia. I vostri collaboratori, poi, sono i primi attori del passaparola, quindi, possono agire da moltiplicatori della clientela, per questo è importante

5. Ridurre l'impatto ambientale porta a riduzioni di costi.

Non è così ovvia, purtroppo, la valutazione finanziaria degli investimenti che si dovranno fare per ottenere questi risultati. Ci vuole tempo per veder ritornare gli investimenti, ma l'analisi dei flussi di profitto di chi ha scelto questa strada dimostra che ci sono alti ritorni. L'essenziale è dare fiducia a queste scelte, crederci senza aspettarsi dei ritorni immediati sui fatturati. Sicuramente si possono da subito ottenere delle efficienze in termini di costi e di riduzione degli sprechi. Sistemi di condizionamento e di illuminazione e di consumo di energia più efficienti possono abbassare le vostre bollette da subito.



+ ROBERTA PAROLLO

Consulente senior e docente di marketing e comunicazione alla Business School del Sole24Ore, ha lavorato come Direttore Marketing in grandi multinazionali e come consulente strategico in grandi agenzie pubblicitarie. Autrice del Manuale di Gestione della Ristorazione della FIPE, si è specializzata nella consulenza per la creazione della migliore consumer experience nei pubblici esercizi.

6. Altre ragioni:

- Oggi ci sono molti fornitori attivi su questo fronte, consulenti e aziende e fiere dove potrete trovare le soluzioni per voi;
- Sarete più competitivi e potrete puntare su un maggior valore percepito, quindi tenendovi lontani da guerre sul prezzo con i vostri concorrenti diretti;
- Sarete più rispettati dalla vostra comunità: dipendenti, famigliari, clienti, cittadini, rappresentanti politici e di categoria;
- Vi avvantaggerete, poiché a medio termine questa sarà la strada obbligatoria per tutti, e forse se partite fra due anni sarà troppo tardi per adattarvi in modo efficace alle nuove regole;
- Farete la cosa giusta e vi sentirete giusti. Ognuno di noi deve fare qualcosa, nel suo mondo, per salvare il mondo di tutti. A partire da un buon caffè *green*. ☺

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

MIXER

Data: 30.11.2021 Pag.: 126
Size: 591 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



La Professione / Formazione

Mixer

Una nuova stagione con **Fipe** Formazione

Dopo due anni di stallo a causa del lockdown, a Brescia e Imperia riprendono finalmente i corsi professionalizzanti di **Fipe**

di Pierluigi Cucchi

Ad ottobre è iniziata la nuova stagione itinerante nella Confcommercio di Brescia e di Imperia dove **Fipe** Formazione, per aggiornare e professionalizzare tutti coloro che lavorano nel mondo del fuori casa e dell'accoglienza, ha organizzato corsi finanziati per gli iscritti alle rispettive Associazioni. A Brescia è stato portato a termine il corso Barman annullato nel febbraio scorso all'inizio del lockdown pandemico, mentre ad Imperia si è ripresa la continuità formativa, assente da quasi due anni, con i corsi di *Sala Ristorante* e di *Barman* di 1° e 2° livello.

Fare formazione vuol dire migliorare la professionalità tecnica e la cultura merceologica degli operatori e porli nelle condizioni migliori per svolgere e sviluppare la loro attività. La conoscenza culturale è ricerca, analisi e approfondimento che consente lo studio delle componenti organolettiche e le caratteristiche d'impiego degli ingredienti, insostituibile nel bilanciare in modo armonico le varie offerte presentate agli avventori e nel condividere con la clientela la qualità raggiunta.

Lo studio delle tematiche tecniche consente agli operatori di sala l'apprendimento delle abilità necessarie allo svolgimento competente delle mansioni legate all'accoglienza e all'ospitalità, mentre ai baristi permette di apprendere come intrattenere con cortesia e discrezione la clientela, gratificandola, al contempo, con un'ampia offerta creativa.

A seguito delle mutate esigenze di servizio all'interno delle strutture di lavoro si fa largo l'esigenza di una maggiore intercambiabilità di ruoli, caratterizzati da figure professionalizzate, affidabili e fidelizzate. ©



PIERLUIGI CUCCHI

Corsi di formazione per e con **Fipe**, Federazione Italiana Pubblici Esercizi
www.pierluigicucchi.it
pierluigicucchi@gmail.com



Gli sponsor

CAMPARI

Carlsberg
Italia

DISARONNO

FABBR

LA CIMBALI

LAVAZZA

plus
puty
CAFFÈ

ROS

Data: 01.12.2021 Pag.: 1,3
Size: 603 cm2 AVE: € 171855.00
Tiratura: 249528
Diffusione: 188769
Lettori: 1994000



L'inflazione si mangia cenoni e regali

L'aumento dei prezzi ha raggiunto il 3,8% annuo, come nel 2008. Le famiglie taglieranno in media 230 euro di spese. Rincarati, bollette e mutui ci lasciano in tasca solo un decimo della tredicesima. Più costosi anche giocattoli, addobbi e panettoni

Il caro prezzi divorora il Natale Tredicesime in fumo, meno regali

Inflazione al 3,8%, come nel 2008. Doni, cenoni e viaggi più cari: ogni famiglia taglierà 230 euro di consumi

di **Achille Perego**

MILANO

Un Natale più caro e più povero. La corsa dell'inflazione (3,8% a novembre) rischia di trasformarsi in una gelata sulle feste con gli italiani che, rispetto alle previsioni di qualche settimana fa, ridurranno le spese, dal carrello del supermercato ai cenoni, dai viaggi ai regali.

TREDICESIME IMPOVERITE
Nelle tasche di lavoratori e pensionati arriveranno 36,4 miliardi con le tredicesime. Ma per Federconsumatori solo il 9,7% rimarrà nelle tasche delle famiglie per regali, pranzi, cenoni e viaggi. Gran parte infatti sarà destinato a rimborsare prestiti, mutui e rate (26,1% del totale); pagare bollette e utenze (24,3%), le tasse (16,1%), la Rc auto (14,2%) mentre il 9,6% (circa 3,5 miliardi) saranno erosi dall'aumento dei prezzi. Per questo, stima Assoutenti, le famiglie rinunceranno in media a 230 euro di acquisti, dalla tavola ai regali.

CONSUMI RAFFREDDATI
A dicembre, avverte Mariano Bella direttore dell'Ufficio Studi Confcommercio, con un aumento dell'inflazione attorno al 4%, si potranno perdere 4,5-5 miliardi di consumi che altrimenti avrebbero potuto raggiungere gli 80 miliardi. Del resto, prima di acquistare il cappotto nuovo si paga la bolletta del riscaldamento! Il caro-energia, aggiunge Bella, continuerà ad avere un effetto trascinarsi su beni alimentari e bevande con l'indice all'1,7% a novembre ma destinato nei prossimi mesi a cresce-

re ancora. Un aumento oggi contenuto, avverte Coldiretti, perché le imprese agricole, strozzate dall'aumento dei costi di produzione, sono spesso costrette a vendere sottocosto.

REGALI PIÙ COSTOSI

L'effetto prezzi ha colpito anche i regali di Natale, dai giocattoli agli addobbi. E persino gli abiti per cui, anche per una minore produzione nazionale, avverte Lorenzo Bazzana, responsabile economico Coldiretti, potrebbero esserci rincari per quelli più piccoli, tra i 10 e i 60 euro. Il Codacons stima un aggravio complessivo di circa 1,4 miliardi, dal più 5% dei regali al 10% di panettoni e pandori, dal più 2,7% della frutta fresca e secca ai rincari del 2,5% per pesce, carne e salumi fino all'1,5% di vini e spumanti. Così per i regali, stima Assoutenti, il budget dovrebbe ridursi del 12% rispetto ai 169 euro del 2019.

LA SPESA NEL CARRELLO

Per le tavole delle festività si spendono circa 5 miliardi. Una spesa che premia i carrelli dei supermercati che, avverte Federdistribuzione, hanno frenato il caro-prezzi all'1,4%. E, preannuncia Giorgio Santambrogio, Ceo del gruppo VèGé, lo faranno con le promozioni anche a Natale. Per contenere gli aumenti, di fronte a richieste di adeguamenti dei listini da parte dei fornitori a doppia cifra, attorno al 2%. Quanto alle attese sui ricavi è difficile il raffronto sul

2020, anno del lockdown.

IL CONTO FINALE

In arrivo 36,4 miliardi a pensionati e lavoratori, ma tolte rate e bollette in tasca ne resterà solo il 9,7%

PRANZI E CENONI

Natale e Capodanno 2021 quindi dovrebbero registrare una forte ripresa di pranzi e cenoni fuori casa per circa 7,2 miliardi, spiega Luciano Sbraga, responsabile Ufficio studi Fipe. Ma si spenderà di più o di meno al ristorante? L'inflazione nella ristorazione è stata contenuta a novembre al 2,4% e più o meno questa, salvo eccezioni, dovrebbe essere la percentuale dei rincari per pranzi e cenoni il cui costo medio era stato nel 2019 di 56 e 80 euro.

VIAGGI & VACANZE

Un Natale più caro si annuncia anche per le vacanze, da quelle in montagna fino alle Maldive. Colpa del caro-carburanti, dai circa 12 euro in più a pieno all'aumento dei biglietti aerei fino alla minor concorrenza, ricorda Stefano Dall'Ara, presidente di Robintur e vice presidente di Fto-Confcommercio, per molte mete ancora chiuse per Covid. La voglia di viaggiare degli italiani però c'è, soprattutto per chi può permettersi un pacchetto Maldive a partire da 3500-4000 euro contro i 700-1000 dell'Egitto e gli almeno mille per la settimana bian-



Data: 01.12.2021 Pag.: 1,3
 Size: 603 cm2 AVE: € 171855.00
 Tiratura: 249528
 Diffusione: 188769
 Lettori: 1994000

ca.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA STORIA

L'energia alza i costi di tutte le altre merci

L'inflazione ha origini precise Ma la colpa è della riconversione ecologica o dei politici cinesi?



1 Il nodo energia

L'inflazione è spinta dal forte rialzo dei prezzi dell'energia. In Italia, nella settimana da lunedì 22 a domenica 28 novembre, il Gme ha registrato un prezzo medio di acquisto dell'energia elettrica in crescita dell'8,4% rispetto alla settimana precedente.

3 Le possibili cause (2)

Per Marco Alverà di Snam, invece, la causa dell'aumento dei prezzi dell'energia è il progressivo passaggio della Cina dal carbone al gas nelle case dei cittadini. Una scelta politica, che fa aumentare la domanda di energia e quindi anche il prezzo.

2 Le possibili cause (1)

Secondo l'ad di Eni Claudio Descalzi (in foto), l'aumento del prezzo del metano è dovuto alla riduzione degli investimenti sull'estrazione, dirottati sulle rinnovabili. La colpa dell'inflazione sarebbe dei massicci programmi di riconversione ecologica.

L'inflazione in area euro
 Variazione dei prezzi fino a novembre



Fonte: Eurostat

L'Ego-Hub

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 01.12.2021 Pag.: 6
 Size: 283 cm2 AVE: € 48393.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Le associazioni di categoria invitano gli esercenti al rispetto delle regole: ne va del futuro della collettività

«L'errore di pochi non screditi la serietà di tutti»

di **Rossella Conte**
 FIRENZE

«**Tutti i locali** devono fare la propria parte affinché le restrizioni imposte dal governo durino il meno possibile». E' chiaro Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze. In vista del 6 dicembre, giorno dal quale entrerà in vigore il super green pass, le associazioni di categoria si stringono e richiamano tutti al senso di responsabilità.

«**Purtroppo** diversi colleghi si fidano sulla parola e non si accertano se effettivamente il cliente sia in possesso della certificazione verde. Noi prendiamo le distanze da questi comportamenti, non si possono vanificare gli sforzi di tutti. Serve massima attenzione - riprende -. La salute e la sicurezza nostra, dei nostri dipendenti e dei frequentatori dei nostri locali sono al centro della nostra attività. E devono



Aldo Cursano



Santino Cannamela



Vito Damato

esserlo per tutti. Non possiamo consentire a pochi che non rispettano le regole di screditare il rigore di tanti». **Fipe** Confcommercio, infatti, invita al massimo della responsabilità anche da parte dei gestori dei locali che devono effettuare controlli rigorosi sui certificati di chi vuole consumare al tavolo all'interno di bar e ristoranti come peraltro è previsto dalla legge. Da Confesercenti Firenze, Santino Cannamela, chiarisce: «Siamo pronti a sostenere tutte le

misure che possano frenare l'emergenza sanitaria. Il 90% circa di persone è vaccinata. Per quanto riguarda i controlli, riteniamo che la massima scrupolosità sia indispensabile da parte di tutti».

Per Vito Damato, presidente Cna Ristoratori Firenze, «la gran parte dei ristoratori sono molto attenti e il basso numero di sanzioni elevate rispetto al numero di attività ispezionate lo conferma. Esistono però anche i furbetti del certificato verde, colo-

ro che non hanno capito che il pass è, ad oggi, lo strumento che ci permette di lavorare e dare lavoro, non solo ai nostri dipendenti, ma a tutta una filiera dall'agricoltura all'artigianato». «**Chiediamo** alle imprese - conclude - grande rigore nei controlli, anche se comportano grandi oneri di gestione. Ma si tratta della strada maestra per evitare altre chiusure. A maggior ragione in vista del Natale che, da solo, vale il 10% del fatturato annuale: troppo per un comparto che sta cercando di ripartire».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL SEGNALE

«Tutti i locali devono fare la propria parte affinché le restrizioni del governo durino il meno possibile»

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Violenza sulle donne i bar nuove «sentinelle» «Presidi della legalità»

Accordo fra Ascom, Usl e sindaci di 15 città

VENEZIA Una ragazza di 17 anni per scappare a un aggressore entra in un bar e viene messa al sicuro nel magazzino. Una cliente che fa colazione in pasticceria, più truccata del solito, cerca di nascondere un occhio nero. Dai fatti gravi, alle confidenze, fino ai segni impercettibili: ogni esercizio pubblico a servizio del territorio - nel Veneziano oltre 5.600 (1.500 gestiti da donne) con 33.400 addetti, uno ogni 152 abitanti - funziona come sensore e presidio di sicurezza contro la violenza di genere.

Già il Comune di San Donà, per cogliere questa potenzialità, ha avviato un progetto con Ascom-Confcommercio, Confartigianato, Usl 4, conferenza dei sindaci e centro anti violenza, coinvolgendo parrucchiere ed estetiste come

sentinelle. Ora anche le attività associate a Fipe Confcommercio hanno stretto un accordo, #SicurezzaVera, fra il gruppo Donne Imprenditrici e la polizia di Stato che insegnerà agli operatori a riconoscere i segnali di pericolo. Dell'accordo, presentato ieri nella sede di Confcommercio a Mestre, fanno parte 15 città fra cui Venezia. «Così le attività nate per offrire un servizio confermano la loro funzione sociale. In fondo sono crocevia di tutto: dal bisogno per l'esigenza fisiologica al punto di ritrovo - dice la presidente delle Donne Imprenditrici Fipe Valentina Picca Bianchi -. Troppo spesso si pensa ai locali come luoghi dove sia lecito fare avances alle ragazze che servono ai tavoli. Vogliamo ribaltare questo stereotipo e renderli presidi di legali-

tà dove chi lavora sappia difendersi ed essere d'aiuto». «La forza pubblica, per estirpare il macigno culturale della violenza di genere, da sola non basta - commenta il questore di Venezia Maurizio Masciopinto -. Serve sensibilizzazione, consapevolezza e condivisione». Il presidente di Confcommercio Metropolitana Venezia Rovigo, Massimo Zanon, ha confermato piena adesione. «Insostituibile il ruolo dei locali pubblici nelle comunità: dove c'è una vetrina illuminata, c'è un presidio di sicurezza specie i più fragili». Per l'assessore alla Coesione Sociale, Simone Venturini, l'accordo è un passo avanti nel contrasto alla violenza di genere: «Coinvolge scuola, lavoro, commercio, sport. Ognuno può fare qualcosa».

A. Ga.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Presidente
Valentina Bianchi



Bianchi
Le attività
confermano
così le loro
funzioni
sociali



ENOGASTRONOMIA

I Cuochi Città del Tricolore dalla parte del territorio

L'associazione nasce dalla collaborazione fra Confcommercio-Imprese e **Fipe** Obiettivo supportare i pubblici esercizi e i professionisti della ristorazione

REGGIO EMILIA. Nasce nella sede provinciale di Viale Timavo la collaborazione tra Confcommercio-Imprese per l'Italia Reggio Emilia e la sua Federazione Italiana Pubblici Esercizi (**Fipe**) e la neonata Associazione Cuochi Città del Tricolore Reggio Emilia che uniscono le forze con l'obiettivo di essere di supporto ai pubblici esercizi del territorio e ai professionisti della ristorazione nella diffusione della cultura enogastronomica locale ma anche nello sviluppo professionale delle imprese e dei professionisti del settore.

Il presidente di Confcommercio Reggio Emilia Davide Massarini e il presidente dell'Associazione Cuochi Città del Tricolore Simone Magnanini, presenti l'assessora a Commercio, Attività produttive, Valorizzazione del Centro storico del Comune di Reggio Emilia Mariafrancesca Sidoli e il presidente nazionale della Federazione Italiana Cuochi Rocco Cristiano Pozzulo, hanno

firmato ieri nella sede di Confcommercio Reggio Emilia una lettera di intenti.

Con essa, Confcommercio-**Fipe** Reggio Emilia e Associazione Cuochi Città del Tricolore si impegnano a collaborare per creare maggiore attenzione verso la cultura enogastronomica del territorio al fine di sviluppare maggiore sensibilità e conoscenza e creare figure professionali nell'ambito scolastico adeguate ad essere assorbite dal mondo del lavoro dei pubblici esercizi e delle professioni legate al mondo della ristorazione.

Un mondo, quello dei pubblici esercizi e della ristorazione, che è strettamente legato anche allo sviluppo turistico del nostro territorio.

Confcommercio-**Fipe** Reggio Emilia mette in campo il proprio impegno per gli aspetti di rappresentanza degli interessi collettivi legittimi, informativi e formativi necessari per gli imprenditori del mondo dei pubblici esercizi e li mette a disposizione degli chef Tri-

colore per progetti e incontri con le scuole di settore e l'Università.

L'Associazione Cuochi Città del Tricolore Reggio Emilia, che riunisce professionisti e imprese di alto profilo del mondo della ristorazione, ha tra i suoi obiettivi, sinergici a Confcommercio-**Fipe** Reggio Emilia, la formazione specifica e armonizzare l'incontro tra produttori e addetti ai lavori sia per quanto riguarda le materie prime che per quanto riguarda gli strumenti di lavoro e mette a disposizione delle scuole e dell'Università l'esperienza e la competenza degli chef associati.

La firma della lettera di intenti è stata l'occasione anche per un breve dibattito sui temi inerenti i pubblici esercizi, la cultura del cibo e del territorio e le connessioni col tessuto imprenditoriale, il turismo, l'arte e la cultura al quale sono intervenuti inoltre lo chef del ristorante Ca' Matilde Andrea Incerti Vezzani e Andrea Libero Gherpelli di Agricoltori Custo-

di - Casa Vecchia Società Agricola.

L'Associazione Cuochi Città del Tricolore ha presentato in questa occasione il proprio logo e le proprie divise, indossate dagli chef presenti.

«Dopo alcuni anni di assenza dalla nostra provincia - spiega Simone Magnanini - si è ricostituita l'associazione cuochi di Reggio, che vuole essere un punto di incontro tra i professionisti, i locali, i prodotti e le aziende, per la promozione del nostro territorio a 360 gradi».

«Si tratta certamente - conclude Davide Massarini - di una partnership per le imprese e per i professionisti ma ancor più per la collettività reggiana, perché enogastronomia, arte, cultura e territorio oggi rappresentano insieme all'esperienza, il turismo e l'interconnessione, degli ingredienti per una ricetta esclusiva chiamata Reggio Emilia».



La neonata Associazione Cuochi Città del Tricolore Reggio Emilia si presenta

Mestre

Bar come avamposti sicuri contro la violenza alle donne

Si estende in città il protocollo fra **Fipe** Confcommercio e Polizia per fare dei locali pubblici un presidio contro la violenza di genere

Guidone a pagina IX

Bar "sentinelle" sul territorio contro la violenza sulle donne

► Si estende il protocollo fra **Fipe** Confcommercio e Polizia per promuovere sicurezza e legalità

► Previste iniziative di formazione per individuare situazioni a rischio e garantire la cultura del rispetto

L'INIZIATIVA

MESTRE Anche gli esercenti veneziani hanno aderito al patto tra Fipe, Confcommercio e Polizia di Stato per affidare ai pubblici esercizi il ruolo di presidi di sicurezza e di contrasto alla violenza di genere. Il progetto nazionale sottoscritto ad aprile dal Gruppo Donne imprenditrici di **Fipe** Confcommercio, vede Venezia tra le 20 città italiane che hanno adottato il protocollo di intesa firmato con la Direzione centrale anticrimine che ha come obiettivo quello di promuovere una serie di iniziative di formazione, informazione e sensibilizzazione per diffondere la conoscenza e l'approfondimento delle tematiche riguardanti la violenza sulle donne.

RUOLO ATTIVO

Dalla presa d'atto che tale pro-

blema ha radici anzitutto culturali anche i 5.600 esercizi pubblici veneziani, che coinvolgono una rete composta da 33.400 addetti, si sono fatti carico di assumere un ruolo attivo attraverso iniziative che saranno rivolte sia al personale femminile che ai clienti, al fine di vigilare su situazioni a rischio, valutare eventuali elementi di pericolo e promuovere la cultura del rispetto incrementando i livelli di sicurezza delle persone e degli stessi esercizi commerciali. Fino al 2023 gli imprenditori associati a **Fipe** saranno impegnati insieme con la Polizia, rappresentata ieri dal questore Maurizio Masciopinto, nella campagna di sensibilizzazione #sicurezzaVera, che prevede la programmazione di incontri formativi e divulgativi. «Troppo spesso i locali pub-

blici vengono dipinti come luoghi pericolosi - spiega Valentina Pica Bianchi, presidente del gruppo donne imprenditrici di **Fipe** Confcommercio - Noi vogliamo ribaltare questo stereotipo e rafforzare i nostri locali facendone presidi di sicurezza e legalità e creare una rete per promuovere e diffondere la cultura di genere». Al termine di una prima fase sperimentale in 20 città italiane, inclusa Venezia, il protocollo verrà esteso a tutti i bar ed esercizi pubblici presenti sui territori, che grazie alla loro capillarità (in provincia di Venezia sono 1 ogni 152 abitanti) possono costituire un presidio di legalità contro la violenza di genere. «È un impegno che Confcommercio sta portando avanti da anni con grande responsabilità perché una grande parte delle nostre imprese è condotta

da donne e per la consapevolezza dell'importante funzione sociale delle attività commerciali nelle nostre città - sottolinea Massimo Zanon presidente di Confcommercio metropolitana e della Fipe territoriale - e con questo progetto i nostri imprenditori e i loro collaboratori saranno formati e preparati dal personale della Polizia e potranno rappresentare un punto di riferimento per chi cerca un primo urgente ascolto e un affiancamento per contattare la pubblica sicurezza».

Paolo Guidone

**DOPO LA PRIMA
FASE SPERIMENTALE
IL PROGETTO
SI ESTENDERÀ
A TUTTI I LOCALI
PUBBLICI DEL PAESE**



PROTOCOLLO
La
presentazione
dell'iniziativa
e, a fianco,
uno stand
informativo
della Polizia

IL GAZZETTINO

Data: 01.12.2021 Pag.: 25,33
Size: 518 cm2 AVE: € 66822.00
Tiratura: 62734
Diffusione: 54123
Lettori: 535000



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

IL RESTO DEL CARLINO ROVIGO

Data: 01.12.2021 Pag.: 7
Size: 125 cm2 AVE: € 2500.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Progetto al bancone

SicurezzaVera, le bariste si difendono dalle avances

Presentato il progetto #SicurezzaVera. Una rete di esercizi pubblici impegnati a prevenire gli atti di violenza verso le donne, vigilare su situazioni a rischio, valutare elementi di pericolo e promuovere la cultura del rispetto. Sono questi i cardini di #SicurezzaVera, progetto nazionale di Fipe Confcommercio realizzato in collaborazione con la direzione anticrimine della polizia di Stato, presentato stamani nella sede di Confcommercio Metropolitana di Venezia e Rovigo. Si tratta di un'iniziativa che vede in bar, ristoranti, pasticcerie una rete al servizio della collettività, che nella provincia di Venezia conta oltre 5.600 imprese e in quella di Rovigo 1.820, delle quali il 25% ha come titolare o prevalenza nella compagine sociale proprio le donne. «Troppo spesso i pubblici esercizi vengono dipinti come luoghi pericolosi - ha spiegato la presidente del Gruppo donne imprenditrici, Valentina Picca Bianchi -. Luoghi nei quali si pensa che sia lecito fare 'avances' spinte alle ragazze che servono ai tavoli, o nei quali un sorriso in più fatto da una donna che lavora dietro a un bancone viene subito male interpretato. Vogliamo ribaltare questo stereotipo e rafforzare i nostri locali in presidi di legalità e di sicurezza, nonché, creare una rete per promuovere e diffondere la cultura di genere». Il ruolo degli esercizi pubblici come fonte di vivacità ma anche luogo di sicurezza è stato rimarcato dal presidente di Confcommercio Venezia Rovigo, Massimo Zanon: «il pubblico esercizio è da sempre un luogo di ascolto e di condivisione - ha spiegato - con questo progetto i nostri imprenditori e i loro collaboratori saranno appositamente formati e preparati dal personale della Polizia di Stato, e potranno rappresentare un ulteriore punto di riferimento per chi cerca un primo, urgente ascolto e un primo affiancamento per contattare la pubblica sicurezza».

Data: 01.12.2021 Pag.: 26
Size: 158 cm2 AVE: € 1106.00
Tiratura: 11320
Diffusione: 8029
Lettori: 129000



ACCORDO TRA CONFCOMMERCIO E POLIZIA

Publici esercizi, un presidio contro la violenza di genere

No alla violenza di genere e in aiuto delle donne maltrattate arriva anche a Venezia e Mestre #SicurezzaVera un progetto promosso da Confcommercio e siglato dal Gruppo donne imprenditrici di **Fipe** dalla Polizia direzione anticrimine. Gli esercizi commerciali pubblici si impegneranno a prevenire gli atti di violenza e vigilare su situazioni a rischio. I dati della pre-

senza delle donne nei pubblici esercizi nell'area metropolitana di Venezia è importante. I pubblici esercizi nel Veneziano contano oltre 5.600 imprese, per 33.400 addetti, delle quali 1.450 (25,9%) sono gestiti o hanno come titolari donne. È un vero presidio: un pubblico esercizio ogni 152 abitanti: «È importante», spiega il questore Maurizio Masciopin-

to, «che in progetti come questi vi sia prima la comprensione e poi la condivisione degli obiettivi da raggiungere».

«I nostri locali sono presidi di legalità e di sicurezza», ha sottolineato la presidente del Gruppo donne imprenditrici di **Fipe** Confcommercio, Valentina Picca Bianchi. «Il primo passo per prevenire la violenza è quello di riconoscere i se-

gnali di pericolo. Grazie al supporto della Polizia di Stato, insegneremo sia alle donne sia agli uomini a riconoscere questi segnali e insegneremo loro come reagire».

«Rispondiamo con responsabilità a questa iniziativa», spiega il presidente di Confcommercio metropolitana Massimo Zanon. «Il pubblico esercizio è da sempre un luogo di ascolto e di condivisione. Gli imprenditori e i loro collaboratori saranno formati e preparati dal personale della Polizia di Stato e potranno rappresentare un ulteriore punto di riferimento per chi cerca un primo, urgente ascolto». —

ALESSANDRO ABBADIR



IL COVID E LA RIPRESA

Il commercio: aiutateci a salvare il Natale

Gli ultimi dati fanno sperare, c'è voglia di shopping con la crescita del turismo ma insieme c'è anche la paura di un nuovo stop. Per questo il settore lancia un appello ai milanesi: "Vaccini e mascherine"

di **Alessia Gallione** • a pagina 3



▲ **Montenapoleone** La strada dello shopping di lusso illuminata per le feste MAURIZIO MAULE FOTOGRAMMA

L'appello dei commercianti "Non spegniamo il Natale"



Le previsioni parlano di incassi superiori del 15% rispetto alle ultime feste per-Covid Confcommercio: accelerare con i vaccini. Ok alle mascherine all'aperto in tutta la città

di **Alessia Gallione**

Non spegniamo il Natale: è questo il senso del messaggio che il mondo del commercio lancia alla vigilia delle feste. Perché la vitalità della città, dicono, c'è. È nelle luci che, a cominciare dai tre chilometri che corrono lungo corso Buenos Aires e corso Venezia, hanno iniziato a riscaldare l'atmosfera: mai così tante, dal centro alle periferie. Ed è in una ripresa dei consumi che, ha stimato l'ufficio studi di Confcommercio, porterà i milanesi a spendere complessivamente 3,4 miliardi con la tredicesima e i negozi a incassare il 15 per cento in più anche rispetto al dicembre pre-Covid del 2019.

«Sì, la voglia di fare shopping è davvero tanta», conferma il presidente della rete associativa delle vie, Gabriel Meghna. Che per proteggerlo, questo fermento, sarebbe favorevole ad estendere subito all'intera città, anche prima di una mossa del governo e oltre l'ordinanza del sindaco che riguarda l'asse tra San Babila e il Castello, l'obbligo della mascherina all'aperto. Perché, tra la variante Omicron e la nuova impennata dei contagi, c'è il pericolo che, su queste feste della ripartenza, si allunghi più di un'ombra. Ed è proprio per questo che parte un appello: «Speriamo in un'accelerazione delle somministrazioni della terza dose: vaccinatevi perché il nemico da battere è il virus, non gli strumenti per combattere il virus. I mila-

nesi vogliono quanto prima tornare a una piena normalità. Come le imprese, che non possono più permettersi il ritorno a situazioni di lockdown e chiusure», dice il segretario generale di Confcommercio, Marco Barbieri.

La paura di essere frenati da nuove limitazioni è sempre lì, sullo sfondo. Ma in questo momento, i commercianti vogliono rimanere aggrappati alla speranza di un Natale con il segno positivo davanti.

duplice sensazione. Come quella che, in fondo, è visibile in un'accelerazione della corsa ai regali giurare eventuali cambi di colore: «Sono partiti tutti prima, già da giorni chi entra nei nostri negozi chiede di fare pacchetti», racconta Meghna. E una doppia velocità è quella a cui viaggiano gli stessi consumi. Bene i prodotti tecnologici, dice Confcommercio, con una previsione spesa di 119 milioni di euro (più 24,5 per cento rispetto al 2019), e bene abbigliamento e calzature per cui i milanesi sarebbero disposti a "investire" 327 milioni (più 22,3 per cento). Meno brillanti i risultati di ristorazione e turismo: sono i settori che hanno registrato le perdite maggiori nel 2020 e che, ancora una volta, sarebbero colpiti maggiormente anche dal cambio di colore della regione.

Ripartiamo dai ristoranti: sono tornati a riempirsi, certo, «ma a Na-

tale prevediamo che per cene e pranzi fuori casa si spenda il 20 per cento in meno rispetto al 2019 e stiamo parlando di un mondo che, nel 2020, è crollato dell'80 per cento», dice Barbieri. Una Lombardia in zona gialla non li farebbe chiudere, ma limiterebbe i commensali a tavola, rendendo difficili i festeggiamenti di gruppo in famiglia o i brindisi aziendali. Il presidente di Epam Lino Stoppani dice: «Per evitare quella che speriamo rimanga un'ipotesi stiamo facendo la nostra parte, ad esempio, sul Green Pass. Altrimenti... continuerebbe a piovere sul bagnato su un settore già devastato».

Anche per il turismo la scalata era ricominciata. Con un ottobre ancora più brillante del settembre (449.521) del Supersalone e della moda: 534.844, i visitatori certificati in città (753.356 nell'area metropolitana) dai dati della questura, il mese migliore dell'anno. È su questo fronte, che il Natale è ancora un grosso punto di domanda. E non solo perché, dice il presidente degli albergatori Maurizio Naro, «ormai tutti prenotano all'ultimo secondo», ma anche perché i contagi saranno determinanti nella chiusura dei collegamenti tra i diversi Paesi. L'obiettivo: «Dobbiamo continuare a lanciare il messaggio di una città sicura e sperare di avere camere piene al 50-60 per cento. È la soglia che ci consentirebbe di coprire le spese e di iniziare il 2022 con uno slancio diverso».

I numeri

3,4

Miliardi
 È la quota delle tredicesime che i milanesi sono disposti a spendere per gli acquisti del periodo natalizio. Una previsione di aumento degli incassi del 15 per cento rispetto al Natale 2019

0,5

Milioni
 È il numero dei turisti presenti in città nel mese di ottobre che segna un risultato migliore rispetto al settembre del Supersalone e della moda



In coda

La lunga fila di turisti in attesa di visitare il Duomo e le sue meraviglie. La Cattedrale è stata visitata nel mese di ottobre da 145.193 persone

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 02.12.2021 Pag.: 3
 Size: 167 cm2 AVE: € 28557.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



«Sì agli eventi, ma meglio farli all'aperto»

Gheri, direttore dell'Anci Toscana, spiega la linea dei Comuni: «Serve prudenza, rispettare le regole del distanziamento»

FIRENZE

«**Si a mercatini**, eventi, occasioni di shopping e socializzazione, ma con prudenza e privilegiando le iniziative all'aperto». Questa la linea della maggior parte dei sindaci della Toscana, spiegata da Simone Gheri, direttore regionale di Anci, l'associazione che riunisce appunto le amministrazioni comunali. «Anche se i dati della Toscana al momento sono abbastanza positivi - spiega - l'attenzione è massima, così come l'invito ai cittadini a rispettare le regole del distanziamento e della prudenza. Diverse città, come Arezzo, Viareggio e Firenze, stanno varando delle ordinanze per imporre l'uso della mascherina anche all'aperto per le Festività. È un provvedimento

importante soprattutto nelle città che, in occasione del Natale, registrano flussi notevoli di persone e dove quindi si rischia di stare a poca distanza gli uni dagli altri. Una regola di buon senso che è bene osservare, a maggior ragione, dove ci sono mercatini e altri eventi che fanno confluire il pubblico in spazi ristretti». Grande attenzione anche alle varie manifestazioni per il Capodanno, che quest'anno ci saranno, ma in tono minore. «Al momento i comuni stanno cercando di evitare concerti, spettacoli ed eventi a rischio assembramento - spiega ancora Gheri - e i programmi per l'ultimo dell'anno stanno uscendo con un certo ritardo perché, giustamente, molti sono in attesa di capire l'evoluzione del quadro pandemico». Un invito alla massima

attenzione arriva anche da Aldo Cursano, presidente della Confcommercio Toscana. «Occorre conoscere ed osservare le regole - spiega - in particolare dal 6 dicembre, con l'entrata in vigore del 'super Green pass', visto che sappiamo, sin da ora, che i controlli saranno rigorosi. Un terreno scivoloso è quello dei dehor, molto numerosi a Firenze: è bene ricordare che solo quelli aperti sono accessibili senza certificato verde, mentre se si tratta di strutture chiuse sui quattro lati serve il «super green pass»».

Lisa Ciardi

CURSANO (CONFCOMMERCIO)

«Attenzione ai dehor: solo quelli aperti sono accessibili senza certificato verde»



Editoriale

VERSINO NUOVI traguardi

L'obiettivo è dichiarato. Mentre scriviamo, l'Italia, così come altri Stati europei, sta decidendo di escludere dalle attività ricreative chi ha scelto di non immunizzarsi varando il cosiddetto Super Green Pass. Chi non l'avrà non potrà andare in bar e ristoranti, una restrizione che anche Fipe manda giù senza se e senza ma, consapevole che qualsiasi misura alternativa alla chiusura vada accolta di buon grado.

Intanto, nonostante l'orizzonte non sia del tutto sgombro dalle incognite, registriamo tantissimi segnali positivi dal nostro settore di riferimento, capace di puntare dritto verso la crescita in molti ambiti. A cominciare dalla ristorazione commerciale che, testimone l'ultima edizione del Foodservice Award Italy, propone format in costante sviluppo, sia che si tratti di player di grosso cabotaggio, sia per quanto riguarda la schiera delle catene più piccole.

Un dinamismo altrettanto apprezzabile arriva anche dalla collettiva che si sta muovendo in un mercato diverso da prima, più difficile per chi quotidianamente deve confrontarsi con volumi in contrazione e costi in aumento, ma per certi versi più denso di opportunità per chi saprà spingere sull'innovazione di processi, servizi e sulla sostenibilità.

Da parte nostra, salutiamo l'avvicinarsi del 2022 segnalandovi fin da ora l'imperdibile due giorni di incontri che abbiamo programmato per il 9 e 10 giugno prossimi. Sarà l'undicesima edizione di quel convegno che ogni due anni Ristorando consegna al mondo della ristorazione moderna come opportunità di confronto e di crescita.



RISTORANDO

Data: 02.12.2021 Pag.: 16
Size: 156 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Fipe lancia la Carta dei valori della ristorazione

In occasione dell'annuale assemblea della **Federazione italiana pubblici esercizi**, il presidente **Lino Enrico Stoppani** ha presentato la *Carta dei valori della ristorazione*. Per rilanciare la filiera agroalimentare, il documento, curata da **Davide Rampello** e sottoscritto da **Fipe**, **Confagricoltura**, **Coldiretti**, **Unione Italiana Food**, oltre che da **Siae** per il ruolo della musica nei pubblici esercizi, propone un tavolo di coordinamento che funga da regia per il raccordo e l'integrazione tra agricoltura, industria alimentare, distribuzione e ristorazione. Sottolinea poi la necessità di interventi di breve periodo, a partire dalla decontribuzione dei salari a tempo determinato, o almeno fino al termine della crisi pandemica, fino alla revisione del decreto Flussi, indispensabile per il reperimento di manodopera. Strumenti necessari per sperare di poter guardare al futuro con ottimismo, nonostante lo spauracchio dell'inflazione e della ripresa dei contagi.

Sono questi anche i temi salienti toccati nel corso della tradizionale assemblea annuale di **Fipe**, aperta dal presidente Stoppani, alla presenza del ministro del Turismo, **Massimo Garavaglia** e del presidente nazionale di **Confcommercio**, **Carlo Sangalli**.

La Carta nasce dall'esigenza, condivisa da tutti i partecipanti all'assemblea, di un patto di filiera tra ristoratori, produttori e agricoltori.

Il rinnovo del contratto nazionale di categoria, in scadenza il 31 dicembre, sarà un passaggio decisivo per affrontare i problemi del settore, ma parallelamente per la **Fipe** sono necessari interventi di breve periodo. L'obiettivo principale, tuttavia, è quello di ricostruire la fiducia in un comparto che per guardare al futuro sa di dover investire anche sulla digitalizzazione e sullo sviluppo di servizi sostenibili. Strumento strategico per facilitare questa trasformazione 4.0 saranno i bandi contenuti nel Pnrr riservati alle imprese del turismo, primi tra tutti quelli sull'ammodernamento e sull'efficientamento energetico. Una quota di questi fondi potrà essere richiesta anche dai pubblici esercizi, come assicurato dal ministro del Turismo.

RISTORANDO

Data: 02.12.2021 Pag.: 25,27,28,29,30,31
Size: 3835 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Ristorazione commerciale



Ok, il cibo è (anche) giusto

Resa più forte e urgente dalla pandemia, anche nel fuoricasa italiano la sostenibilità sta assumendo un ruolo centrale nel modo di fare impresa e nella proposta food&beverage

di Massimo L. Andreis

La notorietà, l'immagine e l'appeal del nostro Paese si basano su molti pilastri: l'arte, la cultura, la storia, la moda, il design e – forse e soprattutto – il cibo.

Il ruolo e l'importanza che la tradizione e l'offerta culinaria italiane hanno assunto negli ultimi anni sono ben chiari anche a chi fa ristorazione, che si sente, deve sentirsi investito quindi anche di una responsabilità pubblica. Proprio il senso di questa responsabilità ha portato **Fipe**, che rappresenta il mondo dei pubblici esercizi italiani, a redi-

gere il *Manifesto della Ristorazione Sostenibile*, perché quella della sostenibilità in tutti i suoi aspetti, valoriali ed economici, è la sfida fondamentale del presente anche nel mondo del food&beverage. La salvaguardia del pianeta, il risparmio delle risorse non rinnovabili, la riduzione delle emissioni di CO2 e dello spreco alimentare: sono tutti ingredienti della sostenibilità. Una parola che oggi, al di là dei contenuti ambientali, ha anche risvolti etici, ricomprendendo in sé il rispetto della



12.2021 **Ristorando**

23

RISTORANDO

Data: 02.12.2021 Pag.: 25,27,28,29,30,31
Size: 3835 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Ristorazione commerciale

legalità innanzitutto, ma anche la salvaguardia di un modo etico di fare impresa. Per il mondo della ristorazione questo significa certamente garantire il rispetto del cliente offrendogli prodotti e servizi adeguati alle sue aspettative, senza scorciatoie e furbizie. Ma si traduce allo stesso tempo nel riconoscere e valorizzare coloro che – dai produttori fino al personale di sala – contribuiscono con il loro lavoro e il loro impegno alla soddisfazione del cliente e al successo dell'impresa. Senza tralasciare la necessità di assicurare la trasparenza dei menu e dei prodotti utilizzati, la sicurezza nella conservazione e nella preparazio-

quando siamo a tavola. Di qui la necessità di un nuovo approccio che si basa su semplici procedure così come su tecnologie innovative, portando benefici all'ambiente, alla nostra salute e al modo stesso di fare ristorazione. La sostenibilità non si traduce solo in un impatto minore sull'ambiente ma anche nell'incrementare i vantaggi di natura socio-economica di che opera nel foodservice. È qui che sta la sfida: coniugare le buone pratiche con migliori performance aziendali, riducendo i costi fissi di gestione. Per abbracciare la sostenibilità, ogni ristorante deve introdurre piccoli accorgimenti in diversi

zioni adeguato, apportare cambiamenti nella struttura, nei materiali degli arredi e in quelli usati per la somministrazione il consumo e il trasporto dei cibi, nonché, last but not least, informare la clientela degli sforzi compiuti in direzione della sostenibilità.

Pescaria

E dell'informazione della clientela ha fatto un punto fondamentale della propria strategia di marketing **Pescaria**, il format nato nel 2015 a Polignano a Mare (BA) e fondato sul concetto di ristorazione veloce e moderna con al centro il prodotto ittico. Ebbene, la creatura di

in Italia completamente plastic free, anche nella delivery: da dicembre 2018 ha scelto infatti di rinunciare alla plastica monouso risparmiandone 7 tonnellate al mese per punto vendita. Posate e bicchieri sono in PLA, materiale derivato dal mais, 100% biodegradabile e compostabile. Non solo: Pescaria ha aderito e sostenuto gli eventi di Legambiente "Puliamo Polignano" e "Spiagge e Fondali Puliti", promuovendo una raccolta fondi con il recupero di oltre 100 pneumatici sommersi sul fondale sabbioso della località balneare, organizzando quattro giornate per pulire i lidi pugliesi insieme a volontari, cit-



ne degli alimenti. Tutto questo è per la ristorazione italiana un dovere civile, ma l'applicazione delle buone pratiche della sostenibilità rappresenta anche un'eccellente occasione per rendere il fuoricasa tricolore ancora più trasparente e attrattivo.

L'abc

Ma quando un ristorante è sostenibile? E coniugare la sostenibilità e il buon cibo è possibile? Come diventare sostenibili? Il punto di partenza è ovviamente assumere un atteggiamento rispettoso per l'ambiente, anche

ambiti: alimenti, energia, rifiuti, qualità del lavoro e trasporti. Per ciascuno di tali aspetti della vita e della gestione di un ristorante, per andare verso la sostenibilità occorre scegliere i prodotti giusti (km zero, filiera corta, commercio equosolidale, marchi tutelati, produttori locali e bio), gestire in modo ottimale il menu (per evitare sprechi, seguendo la stagionalità, etc), selezionare fornitori sostenibili, organizzare lo stoccaggio del magazzino, usare fonti di energia rinnovabili, pianificare azioni di pulizia con materiali e detersivi appropriati, sviluppare un piano di manuten-

Bartolo **L'Abbate**, storico commerciante ittico pugliese, chef **Lucio Mele** (Bib Gourmand nel 2012 a soli 32 anni) e **Domingo Iudice**, tra i 100 direttori marketing italiani di successo secondo *Forbes*, è stata la prima azienda italiana a essere inserita negli *Earnings Call* di Facebook, i rapporti trimestrali interni del social redatti dai top manager, per aver dato valore all'economia territoriale creando posti di lavoro. Di questa capacità di utilizzo dei social il brand si è quindi servito per comunicare urbi et orbi l'importanza data alla sostenibilità: Pescaria è il primo format

tadini e clienti. Aderendo poi al *Sustainable Restaurant Program*, l'insegna ha ottenuto la certificazione Friend of the Sea, che prevede la promozione di buone pratiche di consumo ecosostenibile del prodotto ittico, favorendo attività di pesca e acquacoltura certificate. Nel nuovo menu ci sono infatti ombrina, orata, spigola Cromaris e Cobia, pesce bianco di altissima qualità allevato in ambienti privi di stress e senza ormoni, coloranti e pesticidi. Si tratta di un insieme di atout che hanno fatto vincere proprio a Pescaria il premio speciale as-

RISTORANDO

Data: 02.12.2021 Pag.: 25,27,28,29,30,31
Size: 3835 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Ristorazione commerciale

segnato nel corso del **Foodservice Award Italy 2021** per la sostenibilità.

Dopo Verona e Trento nella seconda metà del 2021, nel 2022 sono previste le opening di Padova e Parma. A quel punto il marchio punta a un'espansione nell'area teutonica: Austria, Germania, Belgio e Lussemburgo le prime tappe dello sviluppo Oltralpe.

Pizzikotto

Pizzikotto, format di casa **Ci-gierre**, è presente in Italia con 33 locali sparsi sull'intero territorio nazionale. Solo uno è in franchising. Ciò si traduce in 700

concretamente ad ascoltare e a essere vicini ai fornitori per incoraggiare progetti comuni con impatto sociale, supportandoli nelle eventuali esigenze di produzione e costruire insieme relazioni a lungo termine capaci di generare valore".

Pizzium

Pizzium oggi conta 22 locali sparsi sul territorio nazionale, tutti in diretta, che danno lavoro a 250 persone in Italia. Lo scontrino medio è di 18 euro circa. Fatto 100 il numero di prodotti food venduti, le pizze rappresentano circa l'85%. La scelta dei forni è legata all'attenzione per

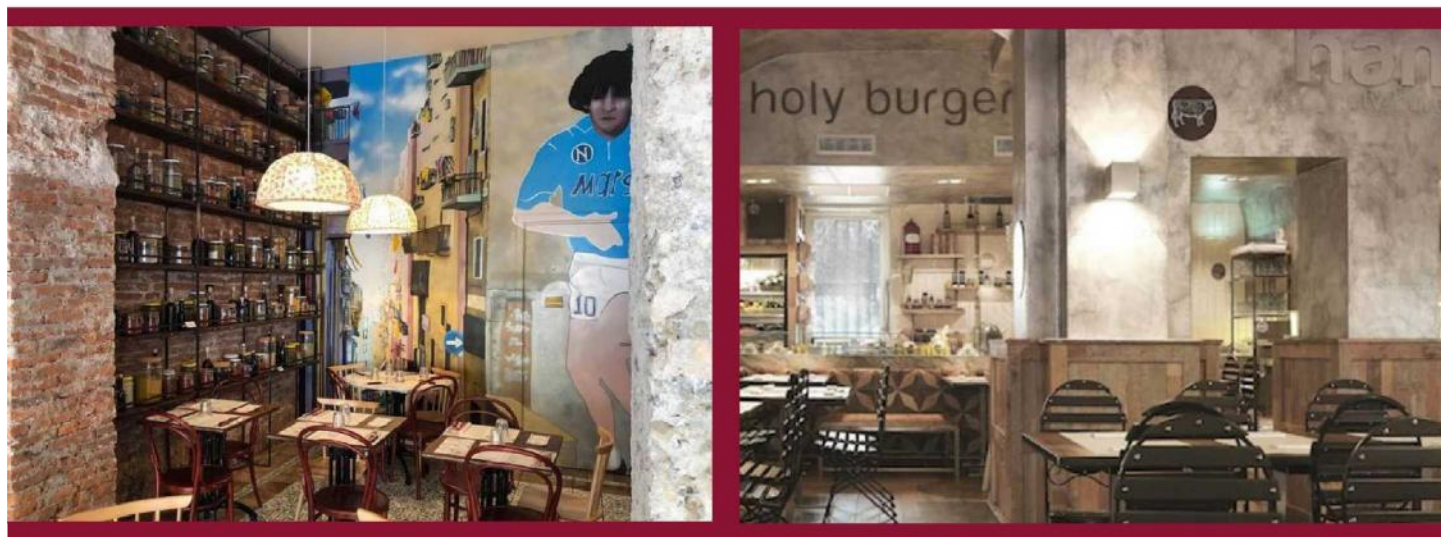
la sostenibilità: "Abbiamo scelto di utilizzare dei forni elettrici che non prevedono combustione con gas o legna, garantendo un basso impatto ambientale. Siamo anche molto attenti alle richieste dei nostri consumatori e lavoriamo ogni giorno per ricercare e proporre sviluppi sempre nuovi", sottolinea l'AD **Stefano Saturnino**. "Per questo viviamo in modo proattivo anche le tendenze di mercato. Abbiamo di recente aggiunto tra i nostri ingredienti la bufala senza lattosio, frutto di 6 mesi di test per identificare il prodotto giusto insieme al caseificio **Le Colonne**, dove le mozzarelle vengono delattosate per 24 ore, grazie ad enzimi e

senza alcun procedimento chimico, mantenendo tutto il loro sapore e l'alta qualità".

Ham Holy Burger

"Abbiamo due pilastri fondamentali, uno è quello dell'ecosostenibilità: già da due anni abbiamo deciso che per noi è fondamentale per cui all'interno dei locali e nel packaging non abbiamo del materiale usa e getta e nulla che non sia biodegradabile al 100%", dice **Franco Manna**, patron dell'hamburgeria che ha 10 locali attivi.

Se sugli allevamenti ci sono polemiche perché molto spesso si dice non possano essere soste-



addetti a livello rete. Lo scontrino medio si attesta intorno ai 16 euro. Pizzikotto nasce con l'idea di sostenibilità già alle origini. "Ogni giorno siamo impegnati nel ridurre la produzione di rifiuti e stiamo lavorando per arrivare al 100% del packaging asporto compostabile, buona parte lo è già. Molti dei complementi d'arredo dei nostri ristoranti vengono da oggetti di recupero a cui viene data nuova vita all'interno dei locali", spiega **Daniele Crucil**, direttore Marketing e Comunicazione della Compagnia Generale di Ristorazione. "Oltre a questo, ci impegniamo



nibili, Manna assicura che la carne de La Granda è prodotta in modo compatibile con il rispetto dell'ambiente: si tratta infatti di un allevamento non massivo, con animali non ammassati nei capannoni ma che vivono liberi in fattoria. "La produzione è di altissima qualità e a tal proposito bisognerebbe dire l'idea che la carne e gli allevamenti siano qualcosa di non politicamente corretto è un grande errore", riprende Manna.

"In Europa c'è un consumo pro capite di 260 litri di latte l'anno e 65 kg di carne.

Ovviamente l'idea di quelli che

RISTORANDO

Data: 02.12.2021 Pag.: 25,27,28,29,30,31
Size: 3835 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



vorrebbero eliminare totalmente gli allevamenti bovini non è... sostenibile: è un'idea folle perché si eliminerebbe anche un altro prodotto fondamentale per la nostra vita che è il latte. Noi però abbiamo fatto una scelta sostenibile al 100% sia nell'usare questo tipo di allevamenti sia nei materiali".

McDonald's

Dal 2019 **McDonald's** ha dato il via a un percorso di eliminazione della plastica monouso dal packaging dei suoi locali lungo lo Stivale, che hanno superato quota 630. Al posto della plastica, si impiegano materiali più



ta presentata nel corso dell'ultimo Sigep di Rimini. Un progetto rivoluzionario quello dell'azienda di Monte Cerignone, che va al di là della semplice produzione del blend **Mama Africa**.

Secondo **Mario Pascucci**, amministratore delegato dell'azienda di famiglia – che conta 110 dipendenti e con la sola torrefazione ha fatto registrare un fatturato di oltre 22 milioni di euro – il progetto africano, realizzato in un centro sperimentale denominato **Kwasili**, ha 4 obiettivi rivoluzionari: lavorare un caffè del Burundi con il metodo naturale, un prodotto che oggi sul mercato non esiste; sensibilizzare e sostenere direttamente gli agri-

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



sostenibili, come la carta. Questo percorso ha già coinvolto i tappi e le cannucce per le bibite fredde, le posate, la confezione del **McFlurry®** e delle insalate. Un piccolo cambiamento che permette al colosso del fast food di risparmiare 1.000 tonnellate di plastica ogni anno dagli imballaggi. Non basta: nei pdv italiani, il 100% del packaging in carta è rinnovabile, riciclato o certificato. *"Per noi è fondamentale adottare una corretta gestione dei rifiuti prodotti nei nostri ristoranti, migliorando la quantità e la qualità della raccolta differenziata",*

sostengono dalla casa madre italiana. *"Rifiuti che possono avere una seconda vita, se recuperati e valorizzati correttamente".* L'impegno di McDonald's in questo ambito comincia dall'utilizzo di nuovi contenitori per rifiuti nelle sale e nei dehors dei ristoranti, continua con la formazione del personale e si estende fino all'educazione dei consumatori. Un percorso a 360° con un obiettivo finale: riciclare il 100% del packaging usato dai clienti. Big Mac ha anche istituito delle giornate dedicate ad attività di raccolta dei rifiuti abbandonati

e di riqualifica ambientale nei territori dove il littering è un problema concreto: parchi, strade, spiagge, piazze.

Caffè Pascucci

Il 70% del listino dei locali **Caffè Pascucci** è composto da prodotti biologici. Di qui lo studio di soluzioni plastic free per tutti i locali della catena romagnola, ben 650, in Italia e nel mondo. Nasce invece nel cuore dell'Africa il nuovo progetto biologico e sostenibile del marchio. Una miscela di caffè arabica provenienti da Burundi ed Etiopia che è sta-

coltori a unirsi in cooperative organizzate aiutandoli nella certificazione biologica. Quasi tutti i piccoli produttori in Burundi non fertilizzano e non utilizzano anti-parassitari: per questo sono già quasi tutti biologici senza saperlo e non sono dunque consapevoli del fatto che il loro prodotto può avere più valore. **Kwasili** si occuperà di certificarli. La quarta rivoluzione sarà nel pagamento: troppo spesso, una volta che gli uomini burundesi incassano il denaro dalla vendita dei loro prodotti agricoli, si recano in città e sperperano la maggior parte dei proventi.

RISTORANDO

Data: 02.12.2021 Pag.: 25,27,28,29,30,31
Size: 3835 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Ristorazione commerciale

Panini Durini

Panini Durini ha cominciato a operare nel 2011, prendendo il nome dalla via in cui apriva la prima location a Milano. Il format si caratterizza per l'uso di materie prime nazionali e locali, dolci artigianali e caffè di qualità. Oggi conta 17 ristoranti in tutta la Lombardia e sembra pronto ad espandersi. Come? Con un franchising sostenibile. Tutte le location, vecchie e nuove sono arredate infatti con materiali di recupero: il legno truciolare domina su banconi, vetrine e pareti, rendendo accoglienti tutti gli ambienti con uno stile moderno. Un altro aspetto

ri rendono possibile lo sviluppo di iniziative in grado di aiutare chi è in difficoltà.

Il Mannarino

Il Mannarino nasce dalla passione per la carne di due giovani amici con il sogno di rinobilitare l'antica "arte" della macelleria. Il termine "mannarino" indica il pesante coltello da cucina con cui i macellai di paese tagliano la carne sul banco e, con il passare del tempo, questa parola ha finito con l'identificare il macellaio di fiducia nel lessico popolare. Oggi le "macellerie di quartiere" con ristorazione del format sono 4 e 2 nuove location apriranno a breve a Como e sud di Milano. "I nostri locali sono un punto di riferimento per chi ama acquistare carne di prima qualità direttamente al banco, scambiando due chiacchiere e chiedendo il prezioso consiglio del proprio Mannarino di fiducia, come si faceva una volta", spiegano i fondatori del marchio, **Filippo Sironi** e **Gianmarco Venuto**. "Sosteniamo l'amore per le tradizioni e per la terra. Amiamo offrire un modo divertente e salutare per mangiare in un ambiente sano, cerchiamo le migliori carni in Italia e nel mondo e le prepariamo sempre a mano con cura, professionalità e amore". La sostenibilità nel-

le macellerie de **Il Mannarino** si fonda sulla scelta di carni allevate rispettando i **5 Diritti degli Animali**: libertà dalla fame, dalla sete e dalla cattiva nutrizione, libertà di avere un ambiente fisico adeguato, libertà da malattie, ferite e traumi, libertà di avere spazio a sufficienza, libertà dal timore.

Poke House

Poke House ha annunciato il lancio della prima bowl col pollo plant-based di **THIS**, distribuito in Italia da **BM Food**: con **THIS isn't Chicken Poke**, il format italiano di cibo hawaiano si inserisce nel crescente segmento della ristorazione vegetale.

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



che denota quanto le problematiche ambientali stiano a cuore ai manager del marchio è la decisione di utilizzare esclusivamente delle biciclette per il servizio di delivery. Quello ambientale non è l'unico impegno che contraddistingue questa catena di ristoranti. Grazie al **Charity Project** vengono resi partecipi tutti i clienti delle iniziative sociali che porta avanti. Il progetto consiste nel creare periodicamente un panino speciale, il cui ricavato viene devoluto per la causa o l'associazione prescelta da Panini Durini. In questo modo il ristorante e i consumato-



"Viviamo in un momento storico in cui l'attenzione alla sostenibilità è una priorità, con scelte di consumo che tengano presente dell'impatto ambientale di prodotti e servizi", dice **Vittoria Zanetti**, co-founder di **Poke House**. "Un aspetto questo da sempre molto importante per noi: per questo abbiamo collaborato con **THIS** per la nuova ricetta invernale, con una proteina interamente plant-based, sperimentando uno dei trend più innovativi nel settore food. La nuova seasonal è pensata non solo per i vegani, ma anche per i flexitari, ossia coloro che

RISTORANDO

Data: 02.12.2021 Pag.: 25,27,28,29,30,31
Size: 3835 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



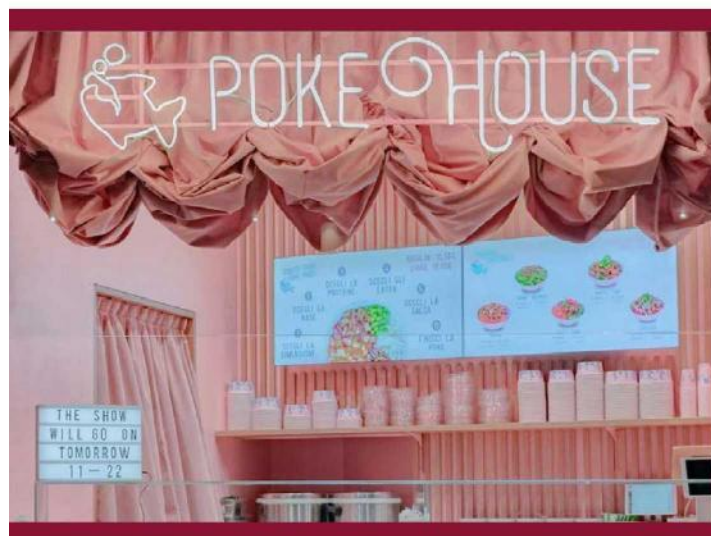
pur non avendo abbandonato del tutto il consumo di carne scelgono le alternative vegetali per una dieta più bilanciata e perché preservano l'ambiente. Oltre che per tutti quelli che sono curiosi di provare questo nuovo tipo di proteina vegetale che siamo certi li lascerà stupiti. Da oggi chi sceglie una THIS isn't Chicken Poke contribuisce a un risparmio dell'87% di acqua, oltre che a una riduzione delle emissioni di CO2 dell'83% per kg di prodotto. Si tratta per noi di un primo ma significativo passo nella direzione della food innovation, specialmente se consideriamo che i prodotti di THIS non sono mai stati utiliz-

nazionale che opera in più di 135 Paesi e con più di 22.000 ristoranti, KFC può avere un impatto significativo sull'intero comparto per quanto riguarda l'approccio alla gestione dei rifiuti e del packaging", ha dichiarato **Tony Lowings**, Chief Executive Officer di Kentucky Fried Chicken. "La sostenibilità ambientale è un aspetto centrale del nostro business. L'impegno che comunichiamo oggi mostra che affrontiamo concretamente questa tematica così rilevante". Venendo all'Italia, gli oltre 30 ristoranti aperti stanno già dando un contributo concreto e misurabile per la riduzione



Dopo la recente creazione della filiera a basso impatto ambientale con la stampa in 3D delle crochette di pollo, l'azienda USA annuncia il recupero delle eccellenze alimentari. In Italia, ad esempio, fin dal 2017 ha intrapreso il Progetto Harvest, che KFC in partnership con la

format di ristorazione emiliano. Che prosegue: "Amiamo il nostro territorio, e non solo a tavola: la salvaguardia dell'ambiente è un argomento che ci sta molto a cuore. Per questo Dispensa Emilia si impegna a prendere ogni giorno scelte sostenibili". Di qui una serie



zati all'interno di una poke bowl nel panorama italiano. Speriamo che questa nostra ricetta invernale possa aiutare i Poke House Lover a scoprire un ingrediente nuovo che promette di essere tra i sapori del futuro".

KFC

Entro il 2025 KFC, la più famosa catena al mondo di ristoranti che servono pollo fritto, impiegherà solo packaging riutilizzabile o riciclabile e lavorerà per eliminare completamente gli oggetti in plastica usa e getta dai suoi ristoranti. "Come brand multi-

del consumo di plastica usa e getta, a cominciare dalle cannucce per le bibite: da ottobre il loro utilizzo è diminuito del 50%, come evidenzia l'AD della costola italiana della creatura del colonnello Sanders, **Corrado Cagnola**: "Un risultato che si realizza grazie al contributo e al lavoro dei nostri franchisee e di tutte le persone che operano nei ristoranti KFC. È a loro che spetta il compito non facile di informare i clienti e invitarli a compiere un gesto piccolo ma importante per ridurre l'impatto ambientale dei nostri comportamenti quotidiani".



Fondazione Banco Alimentare. Infine, **Yum! Brands**, colosso mondiale della ristorazione con quasi 50mila sedi a livello globale che oltre a KFC possiede **Pizza Hut**, **Taco Bell** e **The Habit Burger**, ha dichiarato il proprio impegno a diventare 100% cage-free entro il 2026 per la maggior parte delle sue sedi, ed entro il 2030 su scala globale.

Dispensa Emilia

"Ci impegniamo a prendere ogni giorno scelte sostenibili": questo si legge nel sito del

di azioni dell'azienda nata nel 2004 (che ha di recente aperto il suo terzo locale milanese a City Life e ha realizzato 10 opening nel corso del 2021); dalla promozione della raccolta differenziata (in cucina separando umido compostabile, carta e cartone, plastica, vetro e alluminio, e in sala fornendo contenitori per la raccolta differenziata anche per i clienti), utilizzando materiali riciclabili e compostabili nello store, per il take away e per la delivery, tra cui contenitori biodegradabili e in cellulosa e materiali di consumo riciclati.

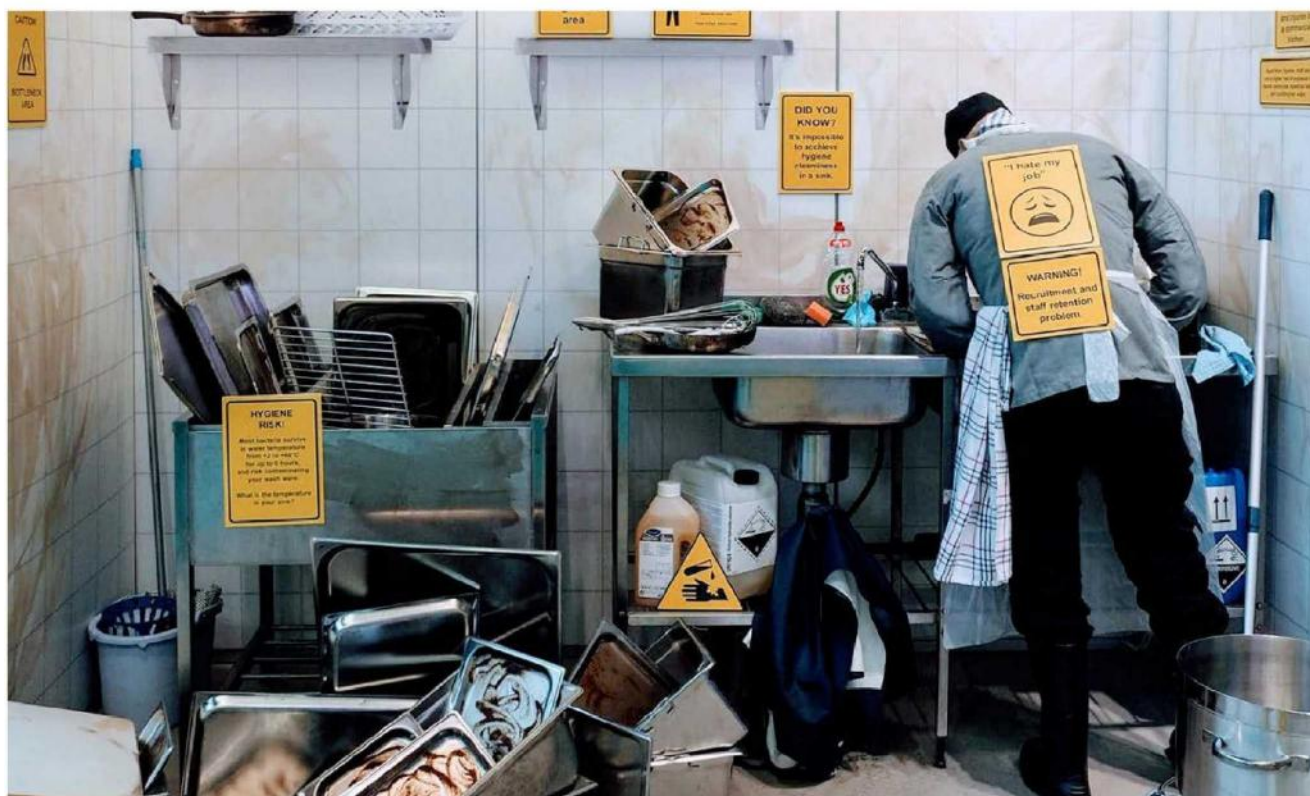


Foodservice Equipment

Il futuro delle attrezzature secondo Host

Ecco in quale direzione va l'equipment di ultima generazione e quali soluzioni si prospettano sul fronte del risparmio energetico e della sostenibilità

di C. Lovisatti



È sempre difficile condensare in poche pagine e in una lettura a caldo una manifestazione complessa come **Host**. Questa edizione in particolare non può prescindere da un contesto fortemente articolato come quello che stiamo vivendo, fatto di colori particolarmente forti e netti e che, superato

uno dei peggiori anni attraversati dal settore, si rivela per certi versi anche più difficile di quello della grande crisi del 2008/9. Il 2021 si sta tuttavia delineando come uno dei momenti più dinamici della recente storia. L'industria si trova a fronteggiare la pesante minaccia costituita dalla carenza delle materie prime e

dei componenti strategici, unita a un generale aumento dei costi anche della logistica. A questo proposito, uno studio di riferimento è stato presentato a fine ottobre da Studiabo che si basa su dati aggiornati a fine settembre 2021. A completamento del quadro, ci si interroga su quali strade e

processi si orienterà la domanda alla luce delle variazioni intervenute durante il lockdown; in particolare quali saranno il peso e le caratteristiche della delivery e quale dovrà, di conseguenza, essere la risposta dell'industria per consentire di ottimizzare i nuovi processi produttivi e distributivi dei pasti.

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

RISTORANDO

Data: 02.12.2021 Pag.: 60,61,62
Size: 1692 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Tomiamo ad Host: è quindi innegabile che questo anno particolarmente difficile abbia inciso negativamente sugli investimenti di ricerca e sviluppo e sulle attività di marketing e comunicazione dell'industria, con il conseguente impatto sulla manifestazione.

Fatta questa premessa, attendendo da Host i dati consuntivi e la valutazione dell'attrattività di questa edizione, i segnali sui prodotti e sui processi che si sono potuti cogliere in fiera sono sicuramente interessanti e significativamente positivi.

Iniziamo ad analizzare la situazione dei forni e degli abbattito-

ni casi, si sono dotati di elementi riscaldanti per eseguire il ciclo di cottura a bassa temperatura seguito, sulla stessa macchina, da quello di abbattimento e successiva conservazione. In entrambe le apparecchiature l'elettronica a bordo macchina si è evoluta sia in termini di interfaccia, sempre più intuitiva e funzionale con gli operatori, sia di dialogo con strutture remote. Introduciamo così uno dei motivi sempre più ricorrenti che ha trovato spazio tra i padiglioni, ovvero il tema della connettività - trasversale tra le attrezzature di cottura, refrigerazione e lavaggio - nelle sue declinazioni fon-

EFCEM ITALIA

EFCEM Italia è l'Associazione Confindindustriale che, in seno ad APPLIA Italia, riunisce le imprese del settore professionale per ristorazione e ospitalità rappresentando i comparti della cottura, lavaggio e refrigerazione per tutte le linee di prodotto che vanno dalla conservazione degli alimenti alla loro lavorazione, alla cottura ed alla loro distribuzione, al lavaggio delle stoviglie ed al lavaggio e trattamento della biancheria. Un comparto industriale per l'Ho.Re.Ca. che vede l'Italia leader mondiale con un fatturato che supera i 5 miliardi di euro l'anno. L'Associazione rappresenta il settore italiano nell'ambito di EFCEM - European Federation of Catering Equipment Manufacturers.



ri, che si continuano a proporre come le attrezzature con il maggior tasso di innovazione e con una sempre più netta vocazione multifunzionale.

Sui forni, la gamma operativa tende a coprire un range di funzionamento che va dalla cottura a bassa temperatura - retaggio sino a tempi recenti delle sole macchine specializzate in bagno d'acqua - sino al fritto ed al grigliato, divenendo diretti concorrenti delle relative attrezzature specialistiche e riscoprendo in chiave innovativa le microonde.

Analogo sviluppo hanno mostrato gli abbattitori che, in alcu-

ndamentali: dialogo con strutture remote ai fini di garantire un monitoraggio costante delle prestazioni anche in chiave HACCP; dialogo con le strutture di servizio per la gestione ottimale dei servizi di manutenzione; ricettari da cogliere dalle... nuvole e, non ultima, la coerenza con le specifiche necessarie per poter cogliere i benefici fiscali oggi previsti dalla normativa.

A questo proposito è sicuramente di particolare interesse segnalare quanto emerso in occasione della tavola rotonda organizzata da [Fipe](#) e [Efcem Italia](#). L'incontro, svoltosi in Fiera lo scorso 23 ottobre, ha presen-

tato una serie di iniziative congiunte tra le due associazioni per portare alle Istituzioni una proposta di intervento finalizzata proprio all'adozione da parte dei ristoratori di attrezzature di ultima generazione.

L'obiettivo ambizioso, ma possibile, è di portare in tempi brevi un aggiornamento tecnologico e ad una integrazione digitale di almeno un terzo dei nostri ristoranti nei prossimi 5 anni garantendo un risparmio energetico di almeno il 30 %, un significativo abbattimento dei costi operativi e, in sintesi, l'incremento della competitività dell'offerta ristorativa italiana.

Igiene e salute

Un altro tema che ha trovato ampia eco tra i prodotti presentati è quello della sicurezza igienica che ha toccato con maggior insistenza due tipologie di attrezzature apparentemente lontane tra loro: le lavastoviglie e gli impianti di trattamento aria nelle cucine. La risposta dei produttori di lavastoviglie si è prevalentemente orientata verso l'adozione di cicli di lavaggio e risciacquo certificati, ma non sono mancate proposte che prevedono l'utilizzo dell'ozono. Questa soluzione ha visto decisamente orientati anche i produttori di impianti

RISTORANDO

Data: 02.12.2021 Pag.: 60,61,62
Size: 1692 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Foodservice Equipment

per il trattamento aria delle cucine, comparto ampiamente rappresentato in fiera.

Per quanto riguarda le aree di cottura, non sono molte sono le novità proposte per le cucine modulari nelle diverse dimensioni. Questi prodotti sembrano aver raggiunto, almeno per quanto si è visto, una sostanziale stabilità evolutiva delle versioni a gas sia pur con aggiornamenti sugli aspetti igienici e di pulibilità oltre ad una ottimizzazione delle prestazioni. Indubbiamente, più spazio in termini di evoluzione è lasciato alle versioni elettriche, con molteplici proposte applicative dell'induzione: dalle più tradizionali ad alcune soluzioni veramente originali ed innovative. Non si sono tuttavia viste ipotesi di connettività per le cucine elettriche anche se è facile ipotizzare che questa sarà la prossima frontiera, ancora frenata sul mercato italiano dal costo e dalla disponibilità di energia elettrica.

Le cucine monoblocco o pseudo-tali, erano presenti in tutti gli stand di produttori di linee di cottura con due ormai consolidate tendenze: linee tradizionali legate al design francese "d'antan" e linee di design moderno e con una forte impronta di pulibilità. Queste ultime hanno avuto una notevole evoluzione in questo periodo e si sono viste diverse proposte con estetiche di alto livello ed ampio uso del colore.

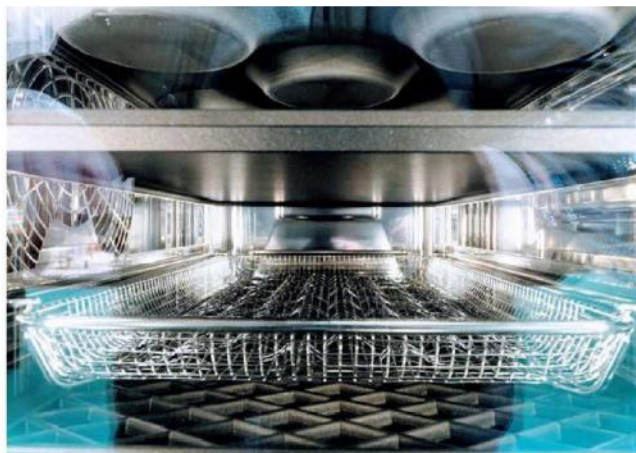
Il mondo della refrigerazione ha evidentemente concentrato gli sforzi di sviluppo sugli abbattitori, come abbiamo visto più sopra, per cui poche sono le novità sui frigoriferi tradizionali, concentrate più su razionalizzazioni industriali che su innovazioni di proposta. Va rilevato tuttavia che l'assenza di molti importanti produttori nazionali, non consente una reale lettura del comparto.

Una nota va però menzionata sul modesto rilievo che è stato dato all'etichettatura energetica, forse perché già metabolizzata o forse per una reazione ancora abbastanza debole degli utenti. In

merito l'Istituto di ricerche IXE' ha svolto per EFCM Italia e FIC (Federazione Italiana Cuochi) uno studio sul livello di conoscenza degli utilizzatori finali delle novità offerte dal mercato dal quale è emerso che siamo solo agli inizi di un percorso conoscitivo che dovrà impegnare associazioni di categoria ed aziende, attività che risulta indispensabile per garantire un futuro di alto profilo tecnologico alle nostre cucine. Lo studio è stato presentato nella Food - Technology lounge durante la manifestazione.

Ritornando al mondo delle lavastoviglie, altri due temi sono stati messi chiaramente in evidenza: lo sviluppo dei sistemi di recupero stoviglie destinati alle medie e grandi installazioni e quello, trasversale su tutte le macchine, dei consumi energetici. Le attese di una normativa che consenta una etichettatura energetica anche per questi prodotti sono abbastanza alte e le associazioni di categoria si stanno impegnando nella messa a punto del protocollo per fare definitivamente chiarezza sul tema. Anche su questo tema, EFCM Italia sta giocando un ruolo fortemente propulsivo: il nostro Paese, come è emerso nettamente tra i corridoi di Host, è infatti uno dei principali produttori a livello mondiale anche per queste linee di prodotto.

Altri tre temi si possono infine proporre per una riflessione post



fiera: le macchine per sottovuoto, le macchine dinamiche di preparazione, le attrezzature specializzate nei pre-trattamenti.

Le macchine per sottovuoto iniziano a dotarsi di elettronica sempre più sofisticata, come è logico debba essere per una attrezzatura che sta lasciando il suo ruolo di macchina ausiliaria per divenire parte integrante del processo non solo nel ciclo della cottura a bassa temperatura. Logiche di tracciabilità e connettività sono destinate a divenire imprescindibili per i prodotti inseriti in questo processo.

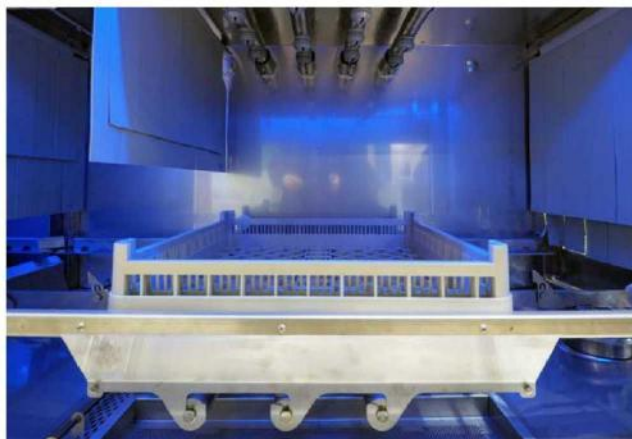
Un nuovo melting pot

Nel contempo, appare evidente che la pura funzione di sottovuoto stia sempre più stretta a queste apparecchiature. È quindi facile immaginare, ed in fiera si sono visti i primi esempi, che questi prodotti sono destinati anche ad un futuro polifunzionale.

Le macchine dinamiche di preparazione, sono state collocate per

molti anni in una specie di limbo di modesto interesse in un mondo che puntava all'acquisto del semilavorato. Oggi la tendenza si è completamente invertita: la selezione ed il trattamento delle materie prime è sempre più una fase strategica della qualificazione del locale ed il loro trattamento nelle migliori condizioni un "must" imprescindibile. Pochi i segnali e derivati direttamente dalle proposte destinate alla cucina domestica.

In questo filone si inserisce il tema delle attrezzature specializzate nei pretrattamenti - dalla frollatura all'essiccazione, all'affumicatura - ampiamente proposti nel Salone. In chiusura, una breve nota sul mercato della ristorazione: così come per molte attrezzature strategiche la definizione "classica" diviene sempre meno esplicitiva delle reali funzioni, sta così divenendo sempre più difficile categorizzare il mondo della ristorazione secondo le definizioni che ci stavano accompagnando da almeno mezzo secolo. Escludendo il campo dei locali di alta gamma, giustamente arroccati alla difesa della propria identità e servizio, oggi i ristoranti hanno inglobato attività di bar, gastronomia ed asporto e viceversa. Anche la Gdo ha inserito il ristorante tra i suoi servizi. Queste trasformazioni sono ormai una realtà consolidata dove i negozi di prossimità si integrano con i ristoranti; è un "melting pot" di particolare interesse e complessità a cui si dovrà dedicare una approfondita analisi, probabilmente dopo una necessaria fase di sedimentazione. Ne ripareremo tra qualche mese.





L'INTERVISTA
GAETANO CALLÀ / PRESIDENTE **FIPE**

«Ristoratori controllate il Super green pass. Il momento è critico»

NICOLA STRAZZACA

Con l'entrata in vigore del Super green pass, da domani bar e ristoranti al chiuso saranno out per chi non è vaccinato o guarito dal Covid.

Il semplice tampone non sarà più sufficiente per una cena fra amici, di famiglia o romantica, né per la classica colazione con cappuccino, brioche e quotidiano sfogliato al tavolo. Sarà ancora possibile invece prendersi un caffè veloce in piedi al banco e uscire senza avere il Super green pass? A fare ordine è il presidente provinciale vice presidente regionale e consigliere nazionale della **Fiipe** Gaetano Callà, ristoratore riminese.

Callà, siete pronti alla nuova "rivoluzione"? Quali saranno le regole?

«E' molto semplice: per entrare e mangiare al ristorante o sedersi al tavolo del bar occorre il Super green pass, per la semplice consumazione no. Resta poi l'obbligo della mascherina per muoversi all'interno del lo-

cale, andare al bagno o a pagare».

Per i controlli come siete organizzati?

«Arriveranno aggiornamenti delle app per verificare il Super green pass e saremo coadiuvati dalla polizia municipale e dalla guardia di finanza. Colgo l'occasione per invitare nuovamente tutti gli associati alla massima responsabilità nelle verifiche, sperando che le forze dell'ordine predisposte riescano a porre in essere quanto preventivato».

Cosa ne pensa dei nuovi provvedimenti?

«Il momento è critico, il Covid torna purtroppo a colpire duro e siamo tutti coscienti che bisogna vaccinarsi, ma serve anche una corretta informazione a 360 gradi. Gli untori non possono essere sempre e solo i ri-

Per entrare e mangiare al ristorante o sedersi

al tavolo del bar occorre il Super green pass, per la semplice consumazione no»

storatori e i pubblici esercizi. Siamo disposti a tutto per scongiurare nuove chiusure devastanti per tutte le categorie e ben vengano tutte le norme che le impediscono ma servono attenzioni a ogni livello e in giro non ne vedo così tanta».

A cosa si riferisce?

«Sono felicissimo che cinema, teatri, stadi o discoteche siano stati riaperti e in diversi casi con la capienza massima, ma perché noi abbiamo ancora i distanziamenti? Perché nei supermercati con 20 casse se ne usano solamente cinque creando code e file? Perché in certi posti non si vedono neanche più i dispositivi di sicurezza e igienizzazione agli ingressi?».

CORRIERE DI ROMAGNA - RIMINI

Data: 05.12.2021 Pag.: 11
Size: 325 cm2 AVE: € 4225.00
Tiratura: 15000
Diffusione:
Lettori:



Gaetano Callà

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 05.12.2021 Pag.: 9
 Size: 326 cm2 AVE: € 4564.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Piace la sfida fra i bar: subito tante adesioni

L'iniziativa de La Nazione e Confcommercio punta i riflettori sugli esercizi pubblici. Per raccontarli e renderli protagonisti. Si parte giovedì

Francesco Bocchini

PRATO

E' subito boom di iscrizioni per il contest 'Un caffè per ripartire' rivolto a bar, pasticcerie e gelaterie della provincia pratese. All'iniziativa, lanciata da *La Nazione* in collaborazione con Confcommercio e **Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi), hanno già deciso di partecipare oltre 22 attività, che si sfideranno - assieme alle future aderenti - per il titolo di re del caffè, che verrà assegnato nei prossimi mesi, alla fine del contest durante il quale i pubblici esercizi avranno tempo e modo di presentarsi ai cittadini attraverso le colonne del nostro giornale, con il fascicolo locale che ogni giorno a partire da giovedì 9 dicembre dedicherà una pagina ad hoc con foto e interviste. Inoltre, una volta alla settimana verrà pubblicata - sempre sulla cronaca di Prato - la classifica

aggiornata con i voti ricevuti da tutte le attività. A determinare la graduatoria saranno i lettori, chiamati a ritagliare e compilare con il nome del bar preferito il tagliando che tutti i giorni troveranno all'interno del giornale e che dovrà poi essere consegnato (a mano o per posta) alla redazione de *La Nazione* in via G.B. Mazzoni 13 oppure alla sede di Confcommercio in via Valentini 7 c/o Prato City, primo piano. Per gli esercizi che alla fine del contest avranno ottenuto più coupon sono previsti premi e sorprese che verranno svelati fin dalle prossime settimane. Ma come fare a iscriversi alla gara? Semplice. E' sufficiente man-

dare una mail all'indirizzo de *La Nazione* (cronaca.prato@lanazione.net) o a quello di Confcommercio (m.bruschini@confcommercio.ptpo.it). Gli interessati saranno ricontattati al più presto. Altrimenti si può chiamare il numero 0574.560701 per esprimere la propria volontà di partecipare o per chiedere informazioni in merito a quello che è molto più di un gioco, una vetrina per tutti i gestori di locali che vorranno raccontarsi, lanciare un messaggio alla città, ringraziare i clienti o semplicemente accettare la sfida di confrontarsi con le altre realtà del territorio. Quello sulle pagine de *La Nazione* di Prato sarà un viaggio fra storie imprenditoriali fatte di soddisfazioni e momenti difficili, con il tema portante della ripartenza dopo lo scoppio della pandemia. Spazio al passato e soprattutto ai progetti futuri delle attività, che verranno giudicate dai lettori in base a uno dei prodotti simbolo dell'Italia: il caffè.

MOLTO PIÙ DI UN GIOCO
Adesioni aperte:
ecco come fare
per partecipare
(e anche per votare)

L'iniziativa 'Un caffè per ripartire' è stata presentata venerdì e conta già 22 locali aderenti





I controlli

**Green Pass
sui mezzi pubblici
partenza
senza problemi**

Lo si era ribadito più volte alla vigilia: nessun obiettivo sanzionatorio ma più un'attività preventiva, nell'ottica di contenere il più possibile i contagi. Ed

effettivamente nella prima giornata dei nuovi controlli il mantra è stato applicato alla lettera. Pochissime le sanzioni, diffusi i controlli fin dalle prime ore della giornata alle fer-

mate e alle stazioni dei mezzi pubblici per verificare che i passeggeri avessero il Green Pass per poter salire a bordo.

di Ilaria Carra • a pagina 7



Controlli Green Pass sui mezzi pubblici milanesi promossi

Forze dell'ordine e personale di Atm e Trenord impegnati in stazioni e fermate ma pochi passeggeri sono rimasti a piedi

di Ilaria Carra

Lo si era ribadito più volte alla vigilia: nessun obiettivo sanzionatorio ma più un'attività preventi-

va, nell'ottica di contenere il più possibile i contagi. Ed effettivamente nella prima giornata dei

nuovi controlli il mantra è stato applicato alla lettera. Pochissime le sanzioni, diffusi i controlli

Data: 07.12.2021 Pag.: 1,7
 Size: 497 cm2 AVE: € 21371.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



alle fermate e alle stazioni dei mezzi pubblici per verificare che i passeggeri avessero il Green Pass per poter salire a bordo.

I controlli sono scattati intorno alle 7,30 sulla rete del trasporto pubblico dove da ieri, per salire, è obbligatorio il Pass pena una multa da 400 euro. E sono proseguiti nel corso della giornata, specialmente a chi stava per salire sul mezzo. Una quarantina di squadre miste di Atm e forze dell'ordine hanno sorvegliato alcune fermate della metropolitana, tram, bus e treni dei pendolari. Al metrò di Lanza, dove fino alle 13 sono state impegnate due squadre di agenti della polizia, sono stati pochissimi i casi di viaggiatori sprovvisti di Green Pass invitati ad abbandonare il mezzanino. Diversi, invece, i milanesi contenti per i controlli. Lo stesso a Zara e Conciliazione, sulla 3 e sulla 1, dove i carabinieri hanno assistito le attività di controllo. La polizia locale è stata attiva con 138 agenti tra mercatini di Natale, Oh Bej! Oh Bej! e ispe-

zioni sul certificato verde, per lo più sulla rete di superficie, come sulla 56 a Loreto. Per questa attività i vigili sono stati impiegati in «dieci punti di controllo attivi dalla mattina», come ha spiegato l'assessore alla Sicurezza, Marco Granelli. Che ha aggiunto che «se tutti rispettiamo le regole e ci vacciniamo, riusciamo a vivere bene il Natale insieme e permettiamo a tutti di lavorare. Insieme ce la faremo».

Il sindaco Beppe Sala ha parlato di una «partenza tranquilla: mi dicono che se ci sono state sanzioni sono minimissime, con comportamenti direi abbastanza buoni». Ispezioni anche sui treni, come alla stazione di Porta Garibaldi dove i «verificatori» erano 8, sei di Ferrovie e due di Trenord, assistiti dalle forze dell'ordine.

Per bar e ristoranti da ieri è stato introdotto l'obbligo del Super Green Pass per sedersi ai tavoli al chiuso. «Per noi è cambiato relativamente poco, i controlli li facevamo già da prima e non abbia-

mo problemi rispetto a prima – spiega il presidente milanese di Epam, l'associazione che racco-

Senza problemi anche il debutto del super certificato per bar e ristoranti Gestori soddisfatti pensando al Natale

glie i pubblici esercizi, Lino Stoppani – abbiamo aggiornato l'applicazione per verificare il Green Pass rafforzato e non abbiamo avuto particolari criticità. L'obiettivo primario per noi resta quello di non chiudere le attività quindi collaboriamo con impegno civico e spirito di sacrificio per scongiurare il rischio della ripresa dei contagi e di chiusure che ci penalizzerebbero tutti. Siamo ottimisti anche perché vediamo un ottimo presidio pubblico da parte dello Stato».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



▲ **Autobus** Qualche rallentamento per i controlli sulle linee di superficie

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 09.12.2021 Pag.: 10
 Size: 330 cm2 AVE: € 56430.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Un altro tagliando per inseguire la vittoria

Il contest entra nel vivo: i bar si sfidano a colpi di caffè anche per vincere un viaggio per due persone in una capitale europea

Il nostro tour tra i racconti e le storie imprenditoriali dei titolari di bar, caffetterie e pasticcerie fiorentine prosegue oggi con i volti di nuovi protagonisti.

Partecipanti che, ricordiamo, sono entrati a far parte del contest Un caffè per ripartire grazie ai tagliandi che tutti voi lettori state continuando a inviare alla nostra redazione. Proprio le vostre preferenze permetteranno ad altri gestori di entrare in gara e concorrere così a vincere il nuovo gioco, firmato da La Nazione e Confcommercio, che in realtà è molto di più di un gioco. E' un microfono per tutti i gestori di locali che vorranno lanciare un messaggio alla città, che vorranno raccontarsi o semplicemente accettare la sfida. Come avete visto dalla classifica provvisoria che è stata pubblicata sull'edizione del giornale di martedì, la partita è ancora tutta da giocare. Partecipare, come abbiamo già spiegato, è semplicissimo. Anche oggi troverete qui

il tagliando che potrete ritagliare, compilare e inviare a la redazione de La Nazione o nelle sedi di Confcommercio. In attesa della terza classifica provvisoria che sarà pubblicata martedì 14 dicembre, vi ricordiamo che venerdì questa pagina ospiterà la terza tappa del viaggio alla scoperta di sapori e saperi del caffè e della colazione all'italiana in compagnia di Francesco Sanapo, fondatore Ditta Artigianale e presidente delle caffetterie di Confcommercio. Ogni settimana inoltre La Nazione aggiornerà e renderà nota la classifica con tutti i voti che saranno arrivati nelle sedi di via Giovane Italia e di Confcommercio. Il vincitore, che verrà reso noto entro la fine di gennaio 2022, potrà festeggiare con un viaggio per due persone in una capitale europea, ma sono in palio anche altri premi importanti come un televisore 70", attrezzature professionali da caffè e corsi di formazione specifici per la caffetteria oltre che tante altre sorpre-

se.
«Il caffè è il simbolo dell'italianità nel mondo e i nostri locali sono luoghi dentro i quali giorno dopo giorno si racconta e sviluppa la storia della nostra città. Bisogna continuare a sostenerli e difenderli». E' chiaro Aldo Cursano, presidente di Confcommercio Firenze, che sottolinea: «Con questo contest vogliamo dare valore a tutti i gestori, del centro come di periferia, che ogni giorno lottano per difendere storia e tradizione - prosegue Cursano -. Bisogna frequentarli e viverli come testimonianza di bellezza e di uno stile di vita italiano che ci ha resi grandi in ogni angolo dell'Universo».

Rossella Conte

L'APPUNTAMENTO

Domani la terza tappa del viaggio del gusto con la guida di Francesco Sanapo

Ecco il tagliando da ritagliare e spedire, o recapitare alle sedi de La Nazione o di Confcommercio

QN LA NAZIONE 

UN CAFFÈ PER RIPARTIRE! 

IL NUOVO CONTEST LA NAZIONE-CONFCOMMERCIO

Il mio bar preferito è _____

Località _____

I tagliandi compilati vanno consegnati a mano o spediti a **La Nazione** (viale Giovine Italia 17-Firenze) o a **Confcommercio Firenze** (Largo Annigoni-Firenze).
 Fotocopie non valide.

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Indagine Format Research per Confcommercio: il 76,9% dei cittadini non rinuncerà a fare doni, ma con un budget ridotto. Circa 158 euro a testa contro i 162 del 2020

Natale in tono minore per l'85% dei toscani Tra i regali vince il cibo

FIRENZE

■ L'85% dei toscani vivrà questo Natale in maniera più dimessa rispetto a quello dello scorso anno. Così, il sentimento di sfiducia che ha rallentato i consumi ormai da qualche mese getterà la sua ombra lunga anche sulle prossime festività. Ma, nonostante tutto, il 76,9% dei toscani non rinuncerà a fare regali, sebbene con un budget più ridotto: circa 158 euro a testa contro le 162 del Natale 2020.

Lo rivela l'indagine condotta da Format Research per Confcommercio Toscana, su un campione rappresentativo della popolazione residente di età superiore ai 18 anni.

Nella classifica dei regali più gettonati si piazzano al primo posto i prodotti gastronomici (ad acquistarli otto toscani su dieci), seguiti da libri ed ebook (per un toscano su due), capi di abbigliamento, giocattoli e carte regalo. La classifica prosegue poi con vino e liquori, trattamenti di bellezza e prodotti per la cura del-

la persona. I più tecnologici regaleranno anche dvd, musica digitale, abbonamenti streaming e giochi elettronici.

Tra i canali di acquisto preferiti quest'anno c'è internet: il 68,4% degli intervistati ha infatti dichiarato di aver acquistato o che acquisterà doni online. Poi ci sono le catene della distribuzione organizzata e, al terzo posto i negozi di vicinato. Seguono gli outlet o spacci aziendali e i punti vendita del commercio equo e solidale.

Oltre la metà dei cittadini toscani (55,4%) spenderà per i regali meno dello scorso Natale, il 42% rispetterà lo stesso budget e solo il 2,6% lo aumenterà. In ogni caso, la quasi totalità degli intervistati (96%) ha confermato un budget inferiore ai 300 euro. Nel dettaglio: il 31% spenderà meno di 100 euro e il 65% tra le 100 e le 300 euro. Solo una quota residuale (4%) spenderà di più.

Tanti (il 56%) i toscani che hanno deciso di anticipare

i propri acquisti natalizi a fine novembre, sia per approfittare delle occasioni offerte dal Black Friday, sia per paura di una risalita dei contagi.

“L'indagine di Format Research dimostra purtroppo la fondatezza dei nostri timori: la voglia di fare festa rimane, ma i consumi continuano a diminuire perché ancora domina la paura del futuro”, dice il presidente di Confcommercio Toscana Aldo Cursano, “a pareggiare i conti forse arriverà un leggero aumento della spesa per imbandire la tavola delle feste, soprattutto nelle case, perché è forte il desiderio di trattare bene se stessi e i propri cari. Vedremo nei prossimi

giorni l'andamento delle prenotazioni nei locali per il pranzo di Natale e il cenone di San Silvestro. Lo scorso anno il lockdown ci aveva costretti alla chiusura, quest'anno l'arrivo del super green pass e l'aumento della percezione di sicurezza dovrebbero riportare una buona performance nei ristoranti”.

Tra i dati da tenere sott'occhio secondo Confcommercio Toscana, quello relativo all'e-commerce: “La pandemia ha accelerato il cambiamento delle abitudini di consumo, spingendo molto l'uso di canali alternativi di vendita, come il web o il social shopping”, spiega il direttore regionale dell'associazione di categoria, Franco Marinoni. “Tanti negozianti l'hanno capito per tempo e ora, oltre alla sede fisica del proprio negozio, hanno anche una sede virtuale per intercettare questa nuova domanda. Chi invece non ha ancora abbracciato il cambiamento deve correre ai ripari perché rischia di perdere intere fette di mercato, soprattutto tra gli under 40”, avverte Marinoni. Per il resto, “i risultati del sondaggio confermano che anche in Toscana si respira l'attuale clima di incertezza dovuto al perdurare della pandemia e ai rincari generalizzati dei prezzi. Situazione che, se dovesse perdurare, metterebbe a rischio la tenuta di tante imprese e dell'occupazione”.



Data: 09.12.2021 Pag.: 5
Size: 631 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Lo studio sui consumi



Acquisti
Foto in alto:
Aldo Cursano
e Franco
Marinoni di
Confcommercio



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Indagine Format Research per Confcommercio: il 76,9% dei cittadini non rinuncerà a fare doni, ma con un budget ridotto. Circa 158 euro a testa contro i 162 del 2020

Natale in tono minore per l'85% dei toscani Tra i regali vince il cibo

FIRENZE

■ L'85% dei toscani vivrà questo Natale in maniera più dimessa rispetto a quello dello scorso anno. Così, il sentimento di sfiducia che ha rallentato i consumi ormai da qualche mese getterà la sua ombra lunga anche sulle prossime festività. Ma, nonostante tutto, il 76,9% dei toscani non rinuncerà a fare regali, sebbene con un budget più ridotto: circa 158 euro a testa contro le 162 del Natale 2020.

Lo rivela l'indagine condotta da Format Research per Confcommercio Toscana, su un campione rappresentativo della popolazione residente di età superiore ai 18 anni.

Nella classifica dei regali più gettonati si piazzano al primo posto i prodotti gastronomici (ad acquistarli otto toscani su dieci), seguiti da libri ed ebook (per un toscano su due), capi di abbigliamento, giocattoli e carte regalo. La classifica prosegue poi con vino e liquori, trattamenti di bellezza e prodotti per la cura del-

la persona. I più tecnologici regaleranno anche dvd, musica digitale, abbonamenti streaming e giochi elettronici.

Tra i canali di acquisto preferiti quest'anno c'è internet: il 68,4% degli intervistati ha infatti dichiarato di aver acquistato o che acquisterà doni online. Poi ci sono le catene della distribuzione organizzata e, al terzo posto i negozi di vicinato. Seguono gli outlet o spacci aziendali e i punti vendita del commercio equo e solidale.

Oltre la metà dei cittadini toscani (55,4%) spenderà per i regali meno dello scorso Natale, il 42% rispetterà lo stesso budget e solo il 2,6% lo aumenterà. In ogni caso, la quasi totalità degli intervistati (96%) ha confermato un budget inferiore ai 300 euro. Nel dettaglio: il 31% spenderà meno di 100 euro e il 65% tra le 100 e le 300 euro. Solo una quota residuale (4%) spenderà di più.

Tanti (il 56%) i toscani che hanno deciso di anticipare

i propri acquisti natalizi a fine novembre, sia per approfittare delle occasioni offerte dal Black Friday, sia per paura di una risalita dei contagi.

“L'indagine di Format Research dimostra purtroppo la fondatezza dei nostri timori: la voglia di fare festa rimane, ma i consumi continuano a diminuire perché ancora domina la paura del futuro”, dice il presidente di Confcommercio Toscana Aldo Cursano, “a pareggiare i conti forse arriverà un leggero aumento della spesa per imbandire la tavola delle feste, soprattutto nelle case, perché è forte il desiderio di trattare bene se stessi e i propri cari. Vedremo nei prossimi

giorni l'andamento delle prenotazioni nei locali per il pranzo di Natale e il cenone di San Silvestro. Lo scorso anno il lockdown ci aveva costretti alla chiusura, quest'anno l'arrivo del super green pass e l'aumento della percezione di sicurezza dovrebbero riportare una buona performance nei ristoranti”.

Tra i dati da tenere sott'occhio secondo Confcommercio Toscana, quello relativo all'e-commerce: “La pandemia ha accelerato il cambiamento delle abitudini di consumo, spingendo molto l'uso di canali alternativi di vendita, come il web o il social shopping”, spiega il direttore regionale dell'associazione di categoria, Franco Marinoni. “Tanti negozianti l'hanno capito per tempo e ora, oltre alla sede fisica del proprio negozio, hanno anche una sede virtuale per intercettare questa nuova domanda. Chi invece non ha ancora abbracciato il cambiamento deve correre ai ripari perché rischia di perdere intere fette di mercato, soprattutto tra gli under 40”, avverte Marinoni. Per il resto, “i risultati del sondaggio confermano che anche in Toscana si respira l'attuale clima di incertezza dovuto al perdurare della pandemia e ai rincari generalizzati dei prezzi. Situazione che, se dovesse perdurare, metterebbe a rischio la tenuta di tante imprese e dell'occupazione”.

Data: 09.12.2021 Pag.: 5
Size: 631 cm2 AVE: € 9465.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Lo studio sui consumi



Acquisti
Foto in alto:
Aldo Cursano
e Franco
Marinoni di
Confcommercio



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 10.12.2021 Pag.: 1,2
 Size: 569 cm2 AVE: € 97299.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



TREDICESIMA IN AUMENTO, MA NON BASTA PER SUPERARE LA PAURA DEL FUTURO
 CALA IL BUDGET DELLE FAMIGLIE, CRESCONO I RISPARMI. I NEGOZIANTI SPERANO



IL NATALE DEI SOGNI

Conte e Nathan alle pagine 2 e 3

In arrivo un altro Natale in tono minore Sfiducia e paura del futuro frenano le spese

Più di otto fiorentini su dieci affronteranno le feste con un budget ridotto rispetto al 2021. Anche i regali saranno low cost

di **Rossella Conte**
 FIRENZE

L'85 per cento dei fiorentini vivrà questo Natale in maniera più dimessa rispetto a quello dello scorso anno. Così, il sentimento di sfiducia che ha rallentato i consumi ormai da qualche mese getterà la sua ombra lunga anche sulle prossime festività. Ma, nonostante tutto, il 76,9% non rinuncerà a fare regali, sebbene con un budget più ridotto: circa 158 euro a testa contro le 162 del Natale 2020. Per il

56,5% il green pass farà vivere le festività alla porta in maniera più libera. Lo rivela l'indagine condotta da Format Research per Confcommercio Toscana, su un campione rappresentativo della popolazione residente di età superiore ai 18 anni. Oltre la metà dei cittadini toscani (55,4%) spenderà per i regali meno dello scorso Natale, il 42% rispetterà lo stesso budget e solo il 2,6% lo aumenterà. In ogni caso, la quasi totalità degli intervistati (96%) ha confermato un budget inferiore ai 300 eu-

ro. **Nel dettaglio:** il 31 per cento spenderà meno di 100 euro e il 65 per cento tra le 100 e le 300 euro. Solo una quota residuale (4 per cento) spenderà di più. Tanti (il 56 per cento) i toscani che hanno deciso di anticipare i propri acquisti natalizi a fine novembre, sia per approfittare delle occasioni offerte dal Black Friday, sia per paura di una risalita dei contagi. «L'indagine di Format Research dimostra purtroppo la fondatezza dei nostri timori: la voglia di fare festa rimane

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, Non riproducibile

Data: 10.12.2021 Pag.: 1,2
 Size: 569 cm2 AVE: € 97299.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



ma i consumi continuano a diminuire perché ancora domina la paura del futuro - dice il presidente di Confcommercio Toscana Aldo Cursano -. A pareggiare i conti forse arriverà un leggero aumento della spesa per imbandire la tavola delle feste, soprattutto nelle case, perché è forte il desiderio di trattare bene se stessi e i propri cari. Vedremo nei prossimi giorni l'andamento delle prenotazioni nei locali per il pranzo di Natale e il cenone di San Silvestro».

Nella classifica dei regali più gettonati si piazzano al primo posto i prodotti gastronomici (ad acquistarli otto toscani su dieci), seguiti da libri ed ebook (per un toscano su due), capi di abbigliamento, giocattoli e carte regalo. Nella lista seguono a ruota vino e liquori, trattamenti di bellezza e prodotti per la cura della persona. I più tecnologici

regaleranno anche dvd, musica digitale, abbonamenti streaming e giochi elettronici.

«**Purtroppo** siamo lontani anni luce dal periodo pre-Covid - sottolineano Jessica Papi e Francesca Campani del negozio JeFra di Borgo La Croce -, noi lavoriamo molto anche con le aziende e in questo momento tutto il comparto legato ai regali di Natale è praticamente fermo». Tra i canali di acquisto preferiti c'è internet: il 68,4% degli intervistati ha infatti dichiarato di aver acquistato o che acquisterà doni online. Poi ci sono le catene della distribuzione organizzata e, al terzo posto i negozi di vicinato. Subito dopo gli outlet o spacci aziendali e i punti vendita del commercio equo e solidale.

«**La pandemia** ha accelerato l'uso di canali alternativi di vendita, come il web o il social shopping - spiega il direttore

Confcommercio Toscana Franco Marinoni -. Tanti negozianti l'hanno capito per tempo e ora, oltre alla sede fisica del proprio negozio, hanno anche una sede virtuale per intercettare questa nuova domanda. Chi invece non ha ancora abbracciato il cambiamento deve correre ai ripari perché rischia di perdere intere fette di mercato, soprattutto tra gli under 40».

CURSANO (CONFCOMMERCIO)

« A pareggiare i conti forse arriverà un leggero aumento di soldi per imbandire la tavola delle feste»

LO SCONFORTO DEI NEGOZIANTI

«Lontani anni luce dal periodo pre Covid Tutto il comparto legato ai regali è praticamente fermo»





Data: 10.12.2021 Pag.: 1,3
Size: 635 cm2 AVE: € 81915.00
Tiratura: 62734
Diffusione: 54123
Lettori: 535000

Natale, fioccano le disdette

►Nordest, addio cene con i colleghi e pranzi tra parenti: «Famiglie e imprese hanno paura del virus»

Mancano ormai due settimane a Natale, ma a fioccare non è solo la neve. Piovono pure le disdette su un settore già bagnato, dopo ventidue mesi di emergenza Covid, com'è quello della ricettività. Se le prenotazioni alberghiere tendono a stare in congelatore, in attesa di certezze su colori e restrizioni, le cancellazioni sono già visibili nella ristorazione: «Famiglie e imprese hanno paura dei contagi», dicono in coro le associazioni di categoria. In dubbio sono non solo i pranzi con i parenti, dunque, ma anche le cene con i colleghi. «Siamo preoccupati perché stiamo perdendo gli eventi aziendali: le ditte hanno paura di causare altri focolai, malgrado tutte le nostre precauzioni, dalle mascherine al super Green pass», conferma il padovano Erminio Alajmo, vicepresidente nazionale della **Fipe**, che in Veneto conta circa 20.000 locali associati. **Pederiva a pagina 3**

Ristoranti, fioccano le disdette per il Natale: «Paura del virus»

►Stop a pranzi familiari e cene aziendali Alajmo (**Fipe**): «Così siamo preoccupati»
►Scaramuzza (Terranostra): «I gruppi cancellano all'ultimo e il personale costa»

IL SETTORE

VENEZIA Mancano ormai due settimane a Natale, ma a fioccare non è solo la neve. Piovono pure le disdette su un settore già abbondantemente bagnato, dopo ventidue mesi di emergenza Covid, com'è quello della ricettività. Se le prenotazioni alberghiere tendono a stare in congelatore, in attesa di certezze su colori e restrizioni, le cancellazioni sono già visibili nella ristorazione: «Famiglie e imprese hanno paura dei contagi», dicono in coro le associazioni di categoria.

PARENTI E COLLEGHI

In dubbio sono non solo i pranzi con i parenti, dunque, ma anche le cene con i colleghi. «Siamo preoccupati perché stiamo perdendo gli eventi aziendali: le ditte hanno paura di causare altri focolai, malgrado tutte le nostre precauzioni, dalle mascherine al super Green pass», conferma il padovano Erminio Alajmo, vicepresidente nazionale della **Fipe**, che in Veneto conta circa 20.000 locali associati. «Viviamo di prenotazioni e disdette all'ultimo minuto, con riduzioni degli ospiti se non soppressioni vere e proprie, perché magari gli amministratori delegati vietano ai di-

pendenti di organizzare raduni per gli auguri», ribadisce il veneziano Diego Scaramuzza, presidente nazionale di Terranostra, che a livello regionale registra 500 agriturismi iscritti.

Insicurezze e timori si riverberano comunque anche sui ritrovi familiari, tendenzialmente caratterizzati da dimensioni più contenute nel numero dei commensali. «Le richieste per il cenone della vigilia e per il pranzo del 25 dicembre stanno arrivando adesso - dice Alajmo - ma c'è ancora incertezza. La gente è

spaventata, perché vede le cifre dei contagi. A questo si aggiunge un po' di confusione nella comunicazione a livello nazionale, con il grande terrorismo alimentato sulla variante Omicron, secondo me finalizzato a invogliare i no-vax a vaccinarsi e a spingere il ricorso alla terza dose. Vorrei ricordare che, anche se dovessimo passare in giallo, non cambierebbe niente per la ristorazione».

CERTIFICATO RAFFORZATO

Dal 6 dicembre e fino al 15 gennaio, infatti, è sospeso il limite dei quattro commensali non conviventi a tavola, in quanto per la consumazione nei locali al chiu-

so è presente il certificato "rafforzato" che viene rilasciato a guariti e vaccinati. «Stiamo già ricevendo cancellazioni da parte di gruppi e famiglie - afferma Scaramuzza - perché qualcuno è positivo. Succede anche di regi-

strare situazioni di comprensione nei nostri confronti, nel momento in cui la comitiva viene a mangiare lo stesso, lasciando a casa solo i contagiati e i loro contatti. Ma è chiaro che si tratta di decisioni libere, rispetto a cui non ci sentiamo di fare nessuna forzatura, nemmeno applicando penali per la disdetta all'ultimo minuto: siccome sappiamo di essere scelti, vogliamo essere altrettanto corretti. Il problema è che i costi ricadono sulle nostre imprese, spesso di tipo familiare, in quanto ci accolliamo la spesa del personale ormai ingaggiato, anche se magari a quel punto non serve più».

VACANZE

Le prime disdette arrivano pure per le vacanze, che in questo periodo dell'anno tendono a privilegiare la montagna. «Per ora niente di allarmante - assicura Massimiliano Schiavon, presidente di Federalberghi Veneto, associazione a cui fanno riferimento 2.500 hotel - ma cruciali

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile

saranno le prossime due settimane. Se dovessimo passare in giallo, o ancora peggio in arancione, la gente non prenoterebbe più. Oltretutto stiamo attuando delle politiche di cancellazione molto flessibili, per non penalizzare troppo i nostri clienti, quindi non sarebbe una bella situazione. Il punto di domanda sarà poi

su gennaio, perché a Natale e Capodanno il mercato è prevalentemente italiano, mentre sulle settimane bianche pesano gli inglesi e i russi. E sappiamo che questi ultimi, per via di Sputnik, rischiano di ritrovarsi con un vaccino non riconosciuto e dunque di dover ricorrere al tampone, con tutta la fatica che c'è ad assi-

curarlo a tutti e in tempi rapidi nelle località di montagna. Comunque sia, anche rispetto al Green pass base che ora serve negli alberghi, vedo clienti responsabili e operatori organizzati».

Da registrare è però la protesta dell'associazione Ristoratori Veneto & Ho.Re.Ca., arrivata a 3.700 tesserati e critica nei con-

fronti del super Green pass, come dichiarato dalla portavoce Alessia Brescia: «Stiamo iniziando a registrare l'effetto delle grandi cene sotto le feste cancellate per solidarietà verso le due persone su dieci non vaccinate che non potrebbero parteciparvi».

Angela Pederiva



Un ristoratore padovano mostra la distanza tra i tavoli: una delle tante precauzioni prese nei locali per rassicurare la clientela spaventata dai contagi.



Pioggia di disdette: virus e regole fanno saltare vacanze e pranzi

Nuova mazzata su turismo e comparto enogastronomico: «I clienti hanno paura»

di **GIANLUCA BALDINI**

■ A quasi due anni dall'inizio della pandemia le disdette nel settore turistico non accennano a calare. Ormai il settore italiano del turismo è abituato a prenotazioni e disdette repentine a causa dei timori legati al Covid. Il periodo del Natale, storicamente tra i più importanti per il fatturato, purtroppo non fa eccezione. Così a saltare sono settimane bianche, pranzi con i colleghi o con i parenti. Senza considerare che il super green pass in vigore fino al 15 gennaio non fa altro che peggiorare la situazione. Ormai, infatti, non basta più sedersi in quattro a un tavolo, limite previsto dalla precedente normativa. Per andare al ristorante bisogna per forza essere vaccinati o essere guariti dal Covid-19. Diversamente, addio cenone di Natale o Capodanno.

D'altronde, prima dell'arrivo della variante Omicron, si iniziava a vedere un po' di luce in fondo al tunnel. Ma è bastato l'arrivo di una variante ritenuta poco aggressiva per far fioccare le disdette. A Venezia, di certo una delle città più turistiche d'Italia, le disdette superano ormai le prenotazioni. «Siamo preoccupati perché stiamo perdendo gli eventi aziendali: le ditte hanno paura di causare altri focolai, malgrado tutte le nostre precauzioni, dalle mascherine al super green pass», ha spiegato al *Gazzettino* **Erminio Alajmo**, vicepresidente nazionale della **Fipe**, che in Veneto conta circa 20.000 locali associati. «Viviamo di prenotazioni e disdette all'ultimo minuto, con riduzioni degli ospiti se non soppressioni vere e proprie, perché magari gli amministratori delegati vietano ai dipendenti

di organizzare raduni per gli auguri», ribadisce **Diego Scaramuzza**, presidente nazionale di Terranostra, che a livello regionale registra 500 agriturismi iscritti. Lo stesso, purtroppo, si può dire per Roma, Firenze e tante città d'arte italiane.

Come spiega **Fipe** Confcommercio, l'associazione italiana dei pubblici esercizi, «prima della pandemia questo mese da solo valeva circa 9 miliardi di euro per il settore della ristorazione, mentre quest'anno la previsione è di 7,2 miliardi. Si tratta del 10% del fatturato dell'intero anno e del 22% in più rispetto alla media mensile», spiega una nota della federazione, «troppo per un comparto che sta cercando di ripartire e che non può permettersi ulteriori chiusure né ulteriori incertezze. Consentire alle imprese di lavorare signi-

fica non solo garantire l'occupazione a 900.000 addetti tra dipendenti e indipendenti ma anche assicurare uno sbocco commerciale che vale 2 miliardi di euro ad una lunga filiera fatta di agricoltori, allevatori, vignaioli, imbottigliatori, pescatori e produttori artigianali e industriali di ogni genere».

Secondo uno studio realizzato da Confturismo-Confcommercio in collaborazione con Swg, all'appello mancano ancora 11 milioni di prenotazioni previste di cui al momento non c'è traccia. Al contrario, al momento sarebbero già arrivato 2,5 milioni di disdette. A tutto questo si aggiunge che esistono altri 8,5 milioni di casi in cui, rileva l'indagine, gli intervistati dichiarano di avere cambiato meta di vacanza, scegliendone una più vicina, o hanno ridotto i giorni di vacanza.



PROBLEMI Pochi turisti a spasso per piazza Duomo, a Milano [Ansa]



INDUSTRIA ALIMENTARE

Nell'era degli scarti conta solo la foga di vivere l'istante

Tra nuove tendenze e vecchie abitudini stanno cambiando, da qualche decennio, i comportamenti di acquisto. Il lockdown ha accelerato processi già in corso nel mondo del commercio, ma lo spreco rimane l'unica costante

FRANCESCO PANIÈ
associazione Terra!

Se l'ipermercato sta morendo, l'iperconsumo è in perfetta salute. Gli ultimi anni, e il 2020 in particolare, hanno certificato un trend ormai inesorabile. Le nostre società occidentali, Italia compresa, sono afflitte da un demone difficile da tenere a bada: quello del consumismo. È come se la crescente insicurezza, la fragilità e l'insoddisfazione di enormi quote di popolazione fosse tenuta a bada da pratiche di acquisto compulsivo, che svolgono la funzione di valvola di sfogo di esistenze precarie.

Il cibo è per eccellenza il primo rifugio: si mangia fuori orario perché il lavoro si prolunga, si mangia fuori casa per godere di una libertà elargita con il contagocce, si acquista a domicilio il cibo pronto per dilatare i momenti di ozio o al contrario guadagnare tempo per gli straordinari.

A volte non si bada a spese, ma spesso si tira la cinghia. Un trend che i cambiamenti strutturali nel mondo del commercio alimentare ci raccontano con i dati raccolti dall'Istituto Nielsen.

Nell'anno della pandemia sono crollate le vendite in valore degli ipermercati (-9 per cento), segno che i comportamenti di acquisto stanno cambiando molto rispetto a qualche decennio fa, quando il centro commerciale era il tempio delle famiglie. Crescono invece i discount (+8 per cento), che attraggono le nuove povertà, così come i minimarket (+6 per cento).

La fotografia della spesa non è più il carrello del sabato stracolmo di prodotti, ma un cestino riempito

con frequenza più volte alla settimana. Senza contare l'e-commerce, che ha spiccato un balzo del 117 per cento anno su anno.

Vero, il lockdown ha rappresentato un momento di eccezione, ma ha anche accelerato un processo già in corso, spingendo gli attori economici a bruciare le tappe per venire incontro a una nuova domanda.

Mangiare a casa

Dopo questa sperimentazione su larga scala, non sarà facile tornare indietro. E forse non c'è neppure l'interesse, visto che le grandi piattaforme di logistica e distribuzione hanno scommesso forte sul cibo a casa, mentre i supermercati allargano il settore della spesa a domicilio.

Secondo i dati raccolti dall'Osservatorio eCommerce B2c del Politecnico di Milano, gli acquisti alimentari tramite il web sono cresciuti dell'85 per cento nel 2020 rispetto al 2019, superando gli 850 milioni di euro, pari al 40 per cento dell'e-commerce alimentare. Due terzi delle vendite sono generate da supermercati tradizionali e industrie di marca, che hanno potenziato la propria offerta online. Quel che rimane è coperto dalle cosiddette "Dot Com", supermercati e aggregatori online specializzati nella spesa a domicilio.

Accanto a questo comparto c'è un crescente commercio di prodotti enogastronomici "di nicchia", che valgono però la bellezza di 600 milioni di euro e rappresentano un altro fenomeno in crescita vorticoso, tanto da coprire il 27 per cento dell'alimentare a portata di click.

Come la spesa da casa, anche la consegna a domicilio di cibo pronto vive un'epoca di boom.

Piattaforme aggregatrici e ristoranti tradizionali sguinzagliano a ogni ora eserciti di rider per le vie delle metropoli, ma anche dei piccoli centri, con una capillarità che racconta quanto è profonda la trasformazione in cui siamo immersi. Nel 2020 gli acquisti di questo segmento valevano 706 milioni, pari al 33 per cento del flusso di cibo che viaggia sul web.

Mangiare fuori

Che la cucina stia diventando uno spazio sempre più marginale nelle nostre case è dimostrato non solo dall'uso delle app di delivery, ma anche dalla crescita del "cibo fuori". I dati ci dicono che il rimbalzo non ha ancora riportato i consumi ai livelli pre-pandemia, ma potrebbe essere solo questione di tempo.

Nel secondo trimestre 2021, la Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe) segnala che l'indice del fatturato delle imprese della ristorazione è cresciuto dell'82,7 per cento rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, recuperando ben 6,4 miliardi di euro. Prima del Covid quasi otto italiani su dieci consumavano più o meno abitualmente cibo al di fuori delle mura domestiche, con circa 13 milioni di persone abituate a pasteggiare almeno quattro volte a settimana al ristorante o al bar. Una volta superato definitivamente lo stato di eccezione, è probabile che i trend torneranno ad allinearsi a quei valori.

Cibo senza storia

Nonostante una nicchia crescente di consumatori attenti, tuttavia, è in atto un allontanamento tra le fasi della produzione e del consumo alimentare, con cibi sempre più trasformati e pronti da mettere in tavola. L'effetto è



una perdita di contatto con la storia dei prodotti che arrivano nei nostri piatti.

In questo mondo a due dimensioni, i diritti dei lavoratori lungo la filiera alimentare, gli impatti ambientali e climatici della produzione e l'industrializzazione dei processi produttivi finiscono cancellati dalla foga di vivere l'istante. Un istante che i grandi brand pubblicizzano con sapienza e fascino, alimentando uno scollamento che tuttavia riguarda anche loro stessi, a tratti tracciando nelle gaffes in stile "Renatino".

Ci sono mille ragioni per non gettare la croce sui consumatori, che vedono ridursi il tempo di vita in funzione della crescita dei tempi di lavoro, cercano spazi di socialità imperniati sul cibo e assistono a una erosione dei loro stessi redditi e diritti. Ce ne sono altrettante invece per porre la questione alla politica e all'industria alimentare. Non è certo colpa dei consumatori, infatti, se la fame nel mondo è in crescita invece che in calo, mentre aumentano fenomeni come l'obesità e le patologie alimentari.

C'è un problema di cattiva qualità della produzione, pessima distribuzione e conseguente spreco che attanaglia il mondo del cibo.

La Fao stima che un terzo di ciò che viene prodotto finisca disperso lungo la filiera: lasciato in campo perché il prezzo è talmente basso da non valere la raccolta, scartato per il suo aspetto estetico o le sue dimensioni fuori standard, distrutto nei processi di trasformazione, invenduto dalla distribuzione o gettato nella spazzatura dalle famiglie.

Più che nell'antropocene, questa è l'epoca degli scarti: potremmo chiamarla *wasteocene*, secondo

una definizione coniata dallo storico dell'ambiente Marco Armiero nel suo ultimo libro, *L'era degli scarti* (Einaudi, 2021).

Armiero ci spinge a spostare lo sguardo da un concetto, quello di antropocene, che sembra indicare la responsabilità di tutta l'umanità, senza distinzioni, nel degrado ambientale. Ragionare sul *wasteocene*, invece, ci impone di concentrarci sulle dinamiche con cui la società produce scorie — umane e non solo — nei suoi processi metabolici.

La lente del sociologo

Osservare la nostra epoca con la lente dei sociologi, in effetti, è un esercizio particolarmente interessante. Un maestro di questa disciplina, Zygmunt Bauman, lo ha fatto per tanti anni coniano illuminanti definizioni che contenevano al contempo analisi e proposta. Che ci trovassimo immersi nell'era dei rifiuti lo aveva denunciato una ventina di anni fa, con il suo saggio *Vite di scarto*.

La turbinosa spinta del progresso, la spinta alla produttività e alla crescita costante generano — secondo Bauman — una quantità di scarti non solo materiali, ma anche umani e viventi. Il progetto di sviluppo e il processo di innovazione lasciano indietro gli individui «inutili», che si trasformano in «zavorre», rifiuti. Sono donne, uomini e forme viventi non direttamente utili allo scopo, «che non si adattano alla forma progettata né possono esservi adattati».

Questa condizione ci risulta evidente quando pensiamo al cibo, al destino di quella carota rinsecchita nel cassetto del frigorifero che finirà nella spazzatura. Ma con un po' di fantasia e una buona dose di sociologia politica potremmo connettere la sua storia

con quella di un mondo di donne e uomini "in esubero", così come con gli ecosistemi utilizzati sempre più come fonte di estrazione e poi scarica.

È questa la visione del mondo che ha originato la monocultura, l'allevamento intensivo, il caporalato e lo sfruttamento in agricoltura. Ma anche il boom delle fonti fossili e il riscaldamento globale. È l'idea che "per natura" ci sarà sempre qualcuno a portare il peso di chi si lancia nella conquista di nuove frontiere del mercato.

Una politica dei perdenti

Esiste una via per uscire da questo impasse, e passa per il recupero da parte della politica delle sue prerogative: la tutela dei più deboli e degli ecosistemi che sorreggono le nostre esistenze.

Le domande da porre sono molte: come affrontare il nodo delle 200mila persone che in Italia raccolgono il cibo dai campi e si trovano esposte al rischio di sfruttamento? Come indirizzare le risorse e le norme per fermare la distruzione ecologica causata dall'incedere dell'agricoltura industriale? Come offrire a lavoratori e cittadini tempi e spazi di vita per un consumo consapevole? Come regolare l'intermediazione delle piattaforme digitali e della grande distribuzione, che schiacciano prezzi e diritti?

Le risposte giuste sono quelle che permetteranno di costruire politiche e visioni inclusive e capaci di mantenere una sincronia con i processi di rigenerazione naturale. Mai come oggi, nell'era dello spreco, è fondamentale avviare un'azione riparatrice che parta proprio dalla terra e dal cibo, per preservare la base della vita dall'esaurimento fisico e dare l'avvio a una redistribuzione da troppo tempo rimandata.

C'è un problema di cattiva qualità della produzione, pessima distribuzione e conseguente spreco che attanaglia il mondo del cibo

FOTO UNSPLASH



Francesco Paniè
Giornalista e ricercatore
per l'associazione
ambientalista Terra!

Data: 12.12.2021 Pag.: 5
 Size: 441 cm2 AVE: € 99225.00
 Tiratura: 332423
 Diffusione: 258991
 Lettori: 1948000



LE MISURE

A Trento e Bolzano mercatini confermati (con ingressi contingentati). In bilico il Capodanno al Circo Massimo

Come sarà il Natale

Molte cene aziendali disdette, pure le feste in piazza a rischio
 «Ma va meglio che nel 2020»

di **Fabrizio Caccia**

ROMA L'Italia intera, intimorita dalla quarta ondata del Covid, annulla i party di Natale e le cene aziendali, i brindisi per gli auguri e i raduni di amici al ristorante: «Purtroppo è vero, abbiamo tante disdette — conferma Roberto Calugi, direttore generale della **Fipe** Confcommercio —. Catering e banqueting accusano una contrazione, solo nel mese di dicembre, di oltre 300 milioni di euro su mezzo miliardo di giro d'affari previsto. Anche la ristorazione tradizionale paga dazio alla variante Omicron con un 25% in meno di fatturato rispetto al Natale 2019. Ma guardiamo al bicchiere mezzo pieno: di questi tempi l'anno scorso era tutto chiuso...».

«Perfino le tradizionali cene di fine anno organizzate dalle palestre — aggiunge Alessandro Trolese del Silb (Sindacato italiano locali da ballo) — registrano una flessione, la gente in generale preferisce non rischiare». Secondo Assoeventi, con 46 mila addetti nel settore matrimoni, già la terza ondata di marzo aveva causato un 40%

di disdette, anche se le cerimonie di dicembre per ora restano confermate.

E ancora: erano 35 milioni le partenze stimate degli italiani tra l'Immacolata e Capodanno, ma siamo già oltre 2,5 milioni di prenotazioni disdette, secondo un'indagine di Confturismo-Confcommercio in collaborazione con Swg. L'hanno chiamato l'«effetto freezer» del Covid.

Sempre più italiani insomma risultano vaccinati ma la paura dei contagi resta alta e regna sovrana l'incertezza. Così, sebbene il Natale in zona rossa del 2020 sia ormai solo un doloroso ricordo, i sindaci delle varie città cercano in ogni modo di contrastare anche quest'anno gli assembramenti. Lungo è l'elenco degli appuntamenti già cancellati o in forse da qui all'Epifania: annullato in Valle d'Aosta il tradizionale concerto di Natale della Fanfara della Brigata Alpina Taurinense; rinviata si spera all'anno prossimo, nelle Marche, l'apertura della grande pista di pattinaggio sul ghiaccio acquistata dal Comune di Fabriano.

E ancora: chissà quando ritornerà a Venezia il rito antichissimo del bacio collettivo per il Capodanno in piazza San Marco, quest'anno di nuovo in bilico, così come a rischio sembrano essere nel Nord Est tutti i *panevin* (i caratteristici falò della vigilia dell'Epifania).

Già annullata invece la Befana di piazza Navona, ecco che ora il neosindaco di Roma Roberto Gualtieri attende gli ultimi dati epidemiologici per decidere sul Capodanno: il luogo scelto per il concerto sarebbe il Circo Massimo ma con appena 15 mila posti a sedere assegnati per garantire il corretto distanziamento e poi mascherine per tutti e super green pass obbligatorio per accedere sugli spalti.

Annullato, invece, il Capodanno in piazza a Genova così come a Gorizia, Rimini, Ravenna, mentre Riccione, Cattolica e Cesenatico sperano ancora di poter ballare. Nessun problema invece per entrambi i Concertoni organizzati per il countdown di San Silvestro in diretta televisiva: a

Bari (su Canale 5) e a Terni (Rai Uno) nella storica sede delle Acciaierie.

Divieti e deroghe, da nord a sud: cancellati i mercatini di Natale a Ortisei e Selva di Val Gardena, confermati invece quelli di Merano e di Bolzano, Trento e Rovereto, ma con ingressi ovunque controllati e contingentati. «Sospese le iniziative per le festività natalizie», ha annunciato il sindaco di Capri, Marino Lembo, che però si tiene in contatto con le autorità sanitarie pronto in un battibaleno a riaprire le danze in Piazzetta. Il sindaco di Sorrento, Massimo Coppola, più fiducioso, non ha invece toccato finora il programma. Di sicuro il governatore campano, Vincenzo De Luca, non ha emesso ordinanze, dando solo come indicazione ai sindaci quella di evitare i concerti di Capodanno per scongiurare focolai. Sulla stessa lunghezza d'onda il presidente della regione Molise, Donato Toma: «Una cosa è certa, faremo in modo che i veglioni non si prolunghino ad libitum».

Data: 12.12.2021 Pag.: 5
Size: 441 cm2 AVE: € 99225.00
Tiratura: 332423
Diffusione: 258991
Lettori: 1948000



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



A Milano Addobbi natalizi in piazza Cordusio, con le strade affollate per gli acquisti da lasciare sotto l'albero

(Ansa/Duilio Piaggese)



EU. | Il partito del Pil Bonomi e Meloni d'accordo su come tagliare le tasse

Da Confindustria a Coldiretti, dai leader dei commercianti a Confedilizia: tutti alla kermesse di Fdi. Intese su cuneo fiscale e critiche alla manovra

PIETRO DE LEO

■ È il giorno delle imprese, ad Atriju, la kermesse di Fratelli d'Italia che si conclude oggi a Roma. E sul palco, coordinati dal direttore dell'Agi Mario Sechi, si affiancano il presidente di Confindustria Carlo Bonomi, Patrizia De Luise di Confesercenti, Ettore Prandini di Coldiretti, Massimiliano Giansanti di Confagricoltura, Guido Crosetto di Aiad, [Lino Stoppani](#) vice a Confcommercio e Giorgio Spaziani Testa, numero uno di Confedilizia. Un parterre che segna quel sentiero di confronto col mondo produttivo su cui Giorgia Meloni ha improntato il suo messaggio politico. Ma è anche un'occasione attraverso cui quell'universo fa il punto su manovra e Pnrr. Che si può riassumere in un passaggio di Stoppani: «Ora ci aspettiamo di più», dice.

E la prospettiva, tra norme europee e politica economica italiana, è il segno che attraversa il panel, tra preoccupazioni sulla transizione ecologica mal gestita e posizioni sulle normative fiscali. Questioni su cui il numero uno di Confindustria Bonomi pigia molto il tasto. A partire da un argomento di stretta attualità, ossia lo scio-

pero generale indetto da Cgil e Uil sulla manovra economica. È una iniziativa, dice, «che ci rattrista molto, ritengo che non sia la strada corretta». «Sicuramente», aggiunge, «ci sono temi sul lavoro da affrontare, però la proposta migliore non è andare in piazza penalizzando il mondo del lavoro, lo ritengo profondamente sbagliato». Ciò non significa, però, condivisione piena della visione sull'economia messa in campo dall'esecutivo Draghi. Anzi, c'è molta cautela, per usare un eufemismo, specie sul piano fiscale. «Se questo taglio dell'Irpef è l'inizio di un percorso posso comprenderlo», spiega, «altrimenti è uno spreco di risorse che non porta alla crescita».

POSTI DI LAVORO

A questo punto, Bonomi sposta l'attenzione sulla necessità di un maggiore intervento sul cuneo fiscale, e osserva: «La nostra proposta che, guarda caso, è la stessa di Fdi, dimostra coi numeri che è la migliore se vuoi mettere in tasca i soldi agli italiani». Altro passaggio, poi, riguarda le politiche sovranazionali di transizione ecologica, e al modo in cui l'Italia le ha recepite. Il tema è quello del *phase out*, os-

sia lo stop alla produzione di autoveicoli con motore a combustione interna nel 2035. «Non sono d'accordo», ragiona Bonomi, «non ci hanno spiegato gli impatti. Quante migliaia di posti di lavoro perderemo? Con quali risorse accompagneremo questa transizione? Nessuno l'ha detto. Se le aziende dell'automotive mi diranno "io mi riposiziono da un'altra parte", poi ai lavoratori cosa si dirà? Citofonare Giovannini», punge in riferimento al ministro dei Trasporti.

Altro aspetto è quello dell'immobiliare, con la norma in gestazione in Europa che mira a vincolare la vendita degli edifici al rispetto di una certa classe energetica. Un'ipotesi che Giorgio Spaziani Testa, di Confedilizia, definisce «surreale e pericolosa», perché «l'Italia ha un patrimonio immobiliare di una certa particolarità, composto anche da tanti piccoli borghi e case antiche, per questo deve poter contare su un regime fiscale peculiare». Allo stesso modo, Spaziani respinge la riforma del catasto, che sarà foriera di un aggravio della pressione fiscale sul mattone.

Data: 12.12.2021 Pag.: 7
Size: 339 cm2 AVE: € 32205.00
Tiratura: 87724
Diffusione: 31681
Lettori: 182000



STABILITA

Maggiore sensibilità alle istanze, quindi, e maggiore protezione verso certe incursioni comunitarie è ciò che chiedono gli imprenditori nei rispetti-

vi comparti, anche agricolo e degli esercizi commerciali. Tutti, pur non sbilanciandosi sul Quirinale, sono poi concordi nel chiedere stabilità. Anche se, specifica Bonomi, «non fine a se stessa: bisogna realizzare le riforme».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il super green pass non ha aiutato Fioccano le disdette nelle città d'arte

Confcommercio: sarà un dicembre tragico. A Firenze è calo record del fatturato: -80%

G. Bal.

■ L'unica speranza che hanno albergatori e ristoratori per chiudere il 2021 con un minimo di fatturato è tutta riposta nel periodo natalizio. Purtroppo, però, ogni giorno che passa quest'ultima si allontana. È bastato parlare di variante Omicron, fra l'altro ritenuta contagiosa ma ben poco aggressiva, per iniziare una nuova serie di disdette che sta affossando il settore.

A Venezia, ad esempio, le prenotazioni sono già in calo del 45%. A Roma, altra città importante per il turismo italiano, le disdette sono intorno al 70%. A Firenze, città molto amata dai turisti stranieri il fatturato previsto per fine anno è in calo dell'80%.

Insomma, a quasi due anni dall'inizio della pandemia, la situazione non sembra essere migliorata troppo e il green pass negli ultimi mesi non ha rappresentato quell'aiuto che tutti speravano per ripartire. Di certo, poi, il super green pass in vigore dal 6 dicembre

al 15 gennaio, non migliorerà la situazione.

Come spiega **Fipe** Confcommercio, l'associazione italiana dei pubblici esercizi, «rafforzare le misure di contenimento del contagio è fondamentale sia per salvare quante più vite umane possibile, sia per scongiurare le ipotesi di nuove chiusure, in particolare in un periodo delicato come dicembre. Prima della pandemia, infatti, questo mese da solo valeva circa 9 miliardi di euro per il settore della ristorazione, mentre quest'anno la previsione è di 7,2 miliardi. Si tratta del 10% del fatturato dell'intero anno e del 22% in più rispetto alla media mensile», spiega una nota della federazione, «troppo per un comparto che sta cercando di ripartire e che non può permettersi ulteriori chiusure né ulteriori incertezze. Consentire alle imprese di lavorare significa non solo garantire l'occupazione a 900.000 addetti tra dipendenti e indipendenti ma anche as-

sicurare uno sbocco commerciale che vale 2 miliardi di euro ad una lunga filiera fatta di agricoltori, allevatori, vignaioli, imbottiglieri, pescatori e produttori artigianali e industriali di ogni genere».

«I dati Istat sul fatturato dei servizi delle aziende ricettive fotografano una realtà tragica, che è sotto gli occhi di tutti, anche se molti si ostinano a rivolgere lo sguardo altrove, illudendosi che l'andamento favorevole della domanda italiana durante la seconda parte dell'estate sia stato sufficiente a compensare due anni di carestia», ha detto **Bernabò Bocca** commentando i dati diffusi dall'Istituto nazionale di statistica sul fatturato dei servizi di alloggio nei primi nove mesi del 2021, dai quali si può desumere un calo del 35,8% rispetto al corrispondente periodo del 2019, prima della pandemia.

«A questo punto dell'anno», evidenzia **Bocca**, «i conti sono pressoché definitivi: ben che

vada il settore ricettivo italiano chiuderà il 2021 con un perdita di quasi 10 miliardi di euro

rispetto al 2019. Nei due anni (2021 e 2020), la perdita complessiva è di circa 24 miliardi di euro».

D'altronde, come spiega anche **Federalberghi**, in questo momento soffrono soprattutto le destinazioni e le strutture ricettive che si rivolgono al mercato straniero, soprattutto quelle che puntano sui turisti in arrivo da lontano.

Inoltre, lavorano a scartamento ridotto pure i meeting e i congressi, anche a causa delle limitazioni alla capienza delle sale congressuali, per le quali più di un mese fa la Conferenza delle regioni aveva individuato una soluzione, che però stenta a materializzarsi. «Attendiamo le festività di fine anno con il fiato sospeso, nella speranza che l'andamento dell'epidemia e le nuove misure di contenimento non procurino ulteriori danni», ha detto **Bocca**.

Data: 12.12.2021 Pag.: 17
 Size: 189 cm2 AVE: € 32319.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



«Macché Facebook, i nostri social sono i bar»

Il presidente di Confcommercio Aldo Cursano: «Viva i luoghi in cui ci si guarda ancora negli occhi». Oggi un altro tagliando per votare **ross. c.**

FIRENZE

«**Altro che** Facebook o Twitter. Il social network più amato degli italiani è il bar. Tra un espresso, un aperitivo o un panino durante la settimana sono oltre 15 milioni le persone che si incontrano al bancone o intorno ad un tavolino».

Ne è convinto Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze. «Di fatto - riprende - da sempre nel bar si interagisce, si condividono storie, amori, informazioni, pettegolezzi e si passa il tempo insieme ma dal vivo e guardandosi negli occhi. È il luogo dove la gente può tranquillamente chiacchierare di tutto e dove nascono le opinioni su tutto ciò che succede nel proprio quartiere, nella propria città e nel mondo. Da qui nasce anche l'importanza sociale del bar, il

vero e più autentico ripetitore di opinione». Poi Cursano, dando l'in bocca al lupo ai concorrenti di oggi, conclude: «Se vuoi far sapere qualcosa in città basta farlo sapere al proprio barista di fiducia!».

Anche oggi in pagina troverete tre storie imprenditoriali nuove scelte proprio da voi lettori. Con la vostra preferenza, espressa tramite il tagliando che trovate in pagina, avete permesso ad altri gestori locali di entrare in gara e concorrere così a diventare il re del caffè. Sempre oggi troverete pubblicato sul giornale il tagliando che po-

LA GRANDE ATTESA

Martedì 14 la terza classifica provvisoria e il doppio coupon per

votare la tazzina top

trete ritagliare e inviare a la redazione de La Nazione o nelle sedi di Confcommercio indicando il nome della vostra attività del cuore mentre bisognerà aspettare martedì 14 dicembre per la terza classifica provvisoria e per il doppio coupon che potrete impiegare per continuare a sostenere uno dei locali in gara o per farne entrare di nuovi.

Sono tante le voci che si alterneranno su questa pagina, «Un caffè per ripartire» che sarà un appuntamento fisso fino alla fine di gennaio quando sarà eletto il vincitore. Il finalista potrà festeggiare con un viaggio per due persone in una capitale europea, ma sono in palio anche altri premi importanti come un televisore 70", attrezzature professionali da caffè e corsi di formazione specifici per la caffetteria.

Data: 13.12.2021 Pag.: 7
 Size: 317 cm2 AVE: € 54207.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Babbo Natale vola in piazza della Signoria

Folla, emozioni e sorrisi di grandi e piccini per il suo arrivo dall'alto di Palazzo Vecchio. Iniziativa offerta alla città da Confcommercio FIRENZE

Grande festa, ieri mattina, in piazza della Signoria per l'arrivo di Babbo Natale e degli elfi suoi aiutanti che, come da tradizione, si sono calati dall'alto di Palazzo Vecchio, con l'aiuto di funi, dopo aver srotolato uno striscione di auguri di 12 metri. Un

appuntamento che ha raccolto una folla sorridente di grandi e piccini ed è stato offerto alla città da Confcommercio Firenze (in prima fila con il presidente Aldo Cursano e il direttore Franco Marinoni) ed EdiliziAcrobatica, azienda attiva da oltre 25 anni. E sono stati proprio i tecnici di EdiliziAcrobatica, abituati a muo-

versi su e giù lungo facciate dall'altezza vertiginosa, a interpretare Babbo Natale e gli elfi, venuti dal Polo Nord per portare doni a tutti i bambini. Giovedì 6 gennaio il secondo appuntamento, con l'arrivo della Befana che si calerà alle 11 dall'Arco di piazza della Repubblica e dal palazzo della Rinascente.



La discesa con le funi in piazza della Signoria



Babbo Natale pronto a calarsi dall'alto di Palazzo Vecchio



Babbo Natale fra Aldo Cursano e Franco Marinoni, vertici di Confcommercio



L'appuntamento ha raccolto una folla sorridente di grandi e piccini

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

DISTRIBUZIONE MODERNA

Data: 14.12.2021 Pag.: 11,13,14,15,6,7,8,9
Size: 3871 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:

LA FEBBRE DEI PREZZI
NEL CARRELLO.
GDO IN TRINCEA

Il Codacons stima per l'anno prossimo una stangata di 922 euro base annua per la famiglia tipo. Il rialzo dei prezzi al dettaglio dei beni di prima necessità eroderà il potere d'acquisto delle famiglie determinando tagli nella spesa di ogni giorno.



LA FEBBRE DEI PREZZI NEL CARRELLO. GDO IN TRINCEA

di Emanuele Scarci

Il Codacons stima per l'anno prossimo una stangata di 922 euro su base annua per la famiglia tipo.

Il rialzo dei prezzi al dettaglio dei beni di prima necessità eroderà il potere d'acquisto delle famiglie determinando tagli nella spesa di ogni giorno.



DISTRIBUZIONE MODERNA

Data: 14.12.2021 Pag.: 11,13,14,15,6,7,8,9
Size: 3871 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:

LA FEBBRE DEI PREZZI
NEL CARRELLO.
GDO IN TRINCEA

Il Codacons chiede per l'anno prossimo e un aumento
di 922 euro l'anno per le famiglie tipo.
Anche al prezzo di acquisto dei beni di prima
necessità. Il potere d'acquisto delle famiglie
determinerà tagli nella spesa di ogni giorno.

11/2021

COVER | DMM

In Italia l'inflazione vola al 3,2%, al top da 9 anni, ma per l'alimentare e il non food gli effetti li vedremo da gennaio, quando verranno rinnovati i contratti tra industria e distribuzione. A ottobre l'indice Istat relativo ai soli beni nel carrello (cioè alimentari più prodotti per la cura della persona e della casa) è salito di poco più dell'1% su base annua. L'industria ha notificato da tempo alla grande distribuzione le richieste di aumenti per il 2022 che comprendono tutte le componenti della produzione. Dal loro canto, i retailer hanno aperto la porta alla discussione, ma hanno anticipato che molte richieste sono speculative. Esselunga ha fatto di più: ha dichiarato che non aumenterà i prezzi nei prossimi 12 mesi (specie quelli ingiustificati) e anzi li taglierà per 1.500 prodotti. Con o senza la collaborazione dei fornitori.

Intanto gli italiani hanno messo mano al portafogli per maggiori esborsi per carburanti (+25% su base annuale), bollette delle utenze domestiche e i beni più sensibili alla variazione dei prezzi. Il Codacons stima per l'anno prossimo una stangata di 922 euro su base annua per la famiglia tipo. Il rialzo dei prezzi al dettaglio dei beni di prima necessità eroderà il potere d'acquisto delle famiglie determinando tagli nella spesa di ogni giorno.

DISTRIBUZIONE MODERNA

Data: 14.12.2021 Pag.: 11,13,14,15,6,7,8,9
Size: 3871 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:

LA FEBBRE DEI PREZZI
NEL CARRELLO.
GDO IN TRINCEA

Il Confindustria per l'anno precedente e un aumento
di 102 euro l'anno precedente in famiglia. Oggi
il costo dei prezzi di famiglia ha fatto il salto
sostanziale. Il costo di famiglia, nella famiglia
distribuzione, oggi, nella serie di dati, è...



SOS CONFCOMMERCIO

Secondo Confcommercio, la corsa dei prezzi negli ultimi mesi di quest'anno potrebbe ridurre i consumi delle famiglie con il rischio di impattare anche gli acquisti di Natale e rallentare la crescita nel 2022. Infatti, nell'ipotesi di un aumento medio dei prezzi del 3% si perderebbero circa 2,7 miliardi di euro di consumi che potrebbero arrivare fino a 5,3 miliardi con un'inflazione al 4%. Che fare? Centromarca e Ibc, per l'industria, e Coop-Conad e Federdistribuzione, per i distributori, hanno chiesto al Governo un tavolo di filiera che individui strumenti per mitigare l'aumento dei prezzi. Per esempio, misure fiscali, provvedimenti per la salvaguardia della competitività delle imprese e del potere d'acquisto delle famiglie, sostegno alla dinamica della domanda interna. Non risulta però arrivata nessuna convocazione. Lo scorso novembre, **Alberto Frausin, presidente di Federdistribuzione**, in una audizione davanti alle commissioni Bilancio di Camera e Senato ha chiesto vari provvedimenti: sostegno per le famiglie con figli piccoli introducendo una detrazione Irpef del 20% sull'acquisto dei prodotti per l'infanzia; mantenimento del cashback, rimodulandolo per i redditi medio bassi, con Isee inferiore a 40 mila euro, così da incentivare i consumi e favorire la tracciabilità dei pagamenti. Infine, Frausin ha sollecitato un intervento sul cuneo fiscale, una leva importante per sostenere il potere d'acquisto delle famiglie. Il Governo ha risposto con un alleggerimento diffuso delle aliquote Irpef che dovrà essere approvato dal Parlamento.

BOMBA INFLAZIONE

Il detonatore dell'inflazione è stata la ripresa bruciante dell'economia mondiale avviata dalla scorsa estate: ha fatto impennare i costi dell'energia e delle materie prime con rincari a cascata nei trasporti. E, soprattutto, ha generato strozzature diffuse nelle filiere produttive. Il fenomeno ha dimen-



DISTRIBUZIONE MODERNA

Data: 14.12.2021 Pag.: 11,13,14,15,6,7,8,9
Size: 3871 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



sioni internazionali, tali che nell'Eurozona l'inflazione è salita al 4,2% e negli Stati Uniti addirittura al 6%.

NielsenIQ individua tra le cause dell'inflazione l'interruzione della supply chain globale, che ha causato un aumento nei costi di spedizione (+300% l'anno) senza precedenti, un'impennata dei prezzi delle materie prime (+33%) e l'aumento dei costi dell'energia (+20%). Secondo NielsenIQ questi aumenti dei costi di produzione spingeranno l'industria del largo consumo ad aumentare i prezzi a livelli mai sperimentati in oltre 20 anni. Dal loro canto, le autorità monetarie, la Banca centrale europea e la Federal Reserve, sostengono (per non alzare i tassi d'interesse e frenare la ripresa) che l'impennata dei prezzi sia un fenomeno temporaneo, ma la dichiarazione lascia perplessi gli operatori, anche perché il picco del trend rialzista dei prezzi ancora non si vede e non escludono che l'inflazione possa scappare di mano. La fiammata dei prezzi, insieme alle incertezze del futuro e alla ripartenza della pandemia, alimentano il ricordo degli anni '70, quando l'inflazione galoppava a doppia cifra negli Stati Uniti e in Europa. Tuttavia la Bce prevede una riduzione dell'inflazione già l'anno prossimo, anche se il ritorno dei prezzi su livelli accettabili sarà più lungo di quanto previsto in precedenza. Comunque, il tasso d'inflazione, al netto dei prodotti alimentari ed energetici è sempre piuttosto basso nella zona euro, intorno al 2,1% annuo, rispetto al 4,6% degli Stati Uniti.



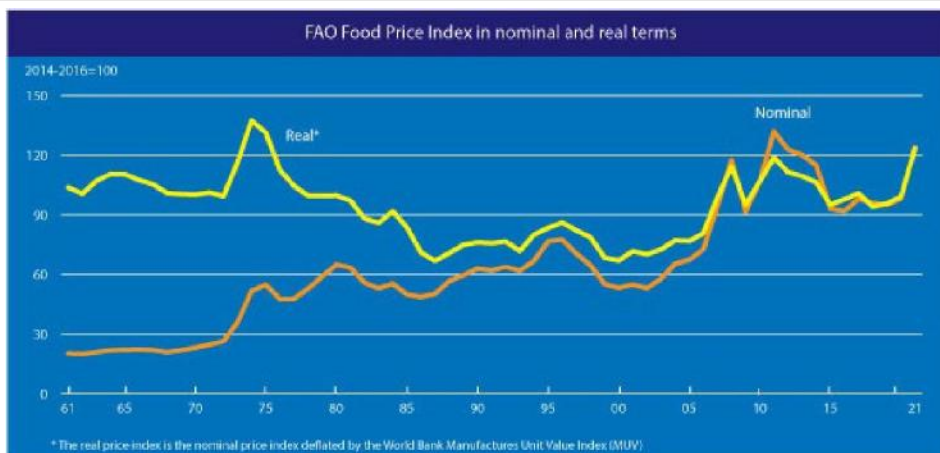
Federdistribuzione ha chiesto sostegno per le famiglie con figli piccoli; mantenimento del cashback, rimodulandolo per i redditi medio bassi, così da incentivare i consumi e favorire la tracciabilità dei pagamenti.

I PRODUTTORI, AUMENTI INSOSTENIBILI

Per Coldiretti, i rincari sui costi di produzione sono a cascata: negli imballaggi riguardano la plastica per i vasetti dei fiori, l'acciaio per i barattoli, il vetro per i vasetti, il legno per i pallet da trasporti e la carta per le etichette dei prodotti come latte, bottiglie per olio, succhi, passate e retine per gli agrumi. Lo scorso novembre al ministero delle Politiche agricole è stato

DISTRIBUZIONE MODERNA

Data: 14.12.2021 Pag.: 11,13,14,15,6,7,8,9
Size: 3871 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



raggiunto un accordo, tra allevatori, industria della trasformazione e grande distribuzione, per alzare il prezzo del latte di 4 centesimi. E funziona così: la grande distribuzione si impegna a riconoscere un premio "emergenza stalle" all'industria che, a sua volta, lo gira integralmente agli allevatori, sino a 3 centesimi di euro al litro di latte. Le industrie riconoscono agli allevatori un premio aggiuntivo di 1 centesimo di euro al litro di latte entro la soglia dei 41 centesimi. Dal fronte degli industriali, il **presidente di Federalimentare Ivano Vacondio** sottolinea che «nessun rincaro è ingiustificato, ma solo la conseguenza di una situazione drammatica: l'industria alimentare non può, da sola, caricarsi di tutti gli aumenti delle materie prime. Solo per fare qualche esempio: il grano è aumentato del 100% in due anni, il mais e la soia del +70% ma intanto l'energia elettrica e il gas sono raddoppiati, i noli triplati nell'ultimo anno». Vacondio poi aggiunge: «Finora ci siamo fatti carico del problema, ma non possiamo continuare a farlo da soli. Di questi aumenti deve farsene carico tutta la filiera alimentare affinché diventino un problema condiviso». Federalimentare ritiene inoltre che l'insufficiente e tardivo riconoscimento da parte della distribuzione moderna dei maggiori costi di produzione, legati a materie prime ed energia, comprime i margini di contribuzione dell'industria. Sul fronte operativo, l'impennata dei prezzi ha scosso persino un prodotto alimentare stabile da molti anni come il provolone. **Libero Stradiotti, presidente**

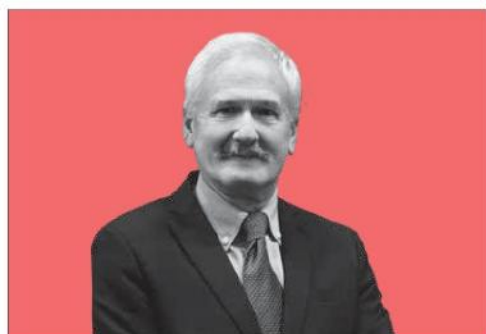
“

Nessun rincaro è ingiustificato, ma solo la conseguenza di una situazione drammatica: l'industria alimentare non può, da sola, caricarsi di tutti gli aumenti delle materie prime.



DISTRIBUZIONE MODERNA

Data: 14.12.2021 Pag.: 11,13,14,15,6,7,8,9
 Size: 3871 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



del Consorzio del provolone Valpadana, lamenta che «i prezzi di mercato del nostro provolone sono fermi da anni e solo nelle ultime settimane hanno guadagnato 20 centesimi al chilogrammo a compensazione degli aumenti dei costi più recenti. I contratti con la grande distribuzione sono bloccati fino a tutto dicembre e solo nel 2022 speriamo ci riconoscano l'aumento reale dei maggiori costi. Quanto? Sarebbe già un successo se ci concedessero il 5%». Centromarca, che rappresenta l'industria di

FAO food price index

	Food Price Index ¹	Meat ²	Dairy ³	Cereals ⁴	Vegetables Oils ⁵	Sugar ⁶	
2003	57.8	58.3	54.5	59.4	62.6	43.9	
2004	65.6	67.6	69.8	64.0	69.6	44.3	
2005	67.4	71.8	77.2	60.8	64.4	61.2	
2006	72.6	70.5	73.1	71.2	70.5	91.4	
2007	94.3	76.9	122.4	100.9	107.3	82.4	
2008	117.5	90.2	132.3	137.6	141.1	79.2	
2009	91.7	81.2	91.4	97.2	94.4	112.2	
2010	106.7	91.0	111.9	107.5	122.0	131.7	
2011	131.9	105.3	129.9	142.2	156.5	160.9	
2012	122.8	105.0	111.7	137.4	138.3	133.3	
2013	120.1	106.2	140.9	129.1	119.5	109.5	
2014	115.0	112.2	130.2	115.8	110.6	105.2	
2015	93.0	96.7	87.1	95.9	89.9	83.2	
2016	91.9	91.0	82.6	88.3	99.4	111.6	
2017	98.0	97.7	108.0	91.0	101.9	99.1	
2018	95.9	94.9	107.3	100.8	87.8	77.4	
2019	95.1	100.0	102.8	96.6	83.2	78.6	
2020	98.1	95.5	101.8	103.1	99.4	79.5	
2020	October	101.4	91.8	104.5	112.1	106.5	84.7
	November	105.6	93.3	105.4	114.8	121.9	87.5
	December	108.6	94.8	109.2	116.4	131.2	87.1
2021	January	113.5	96.0	111.2	125.0	138.9	94.2
	February	116.6	97.8	113.1	126.1	147.5	100.2
	March	119.2	100.8	117.5	123.9	159.3	96.2
	April	122.1	104.3	119.1	126.2	162.2	100.0
	May	128.1	107.4	121.1	133.7	174.9	106.8
	June	125.3	110.7	119.9	130.3	157.7	107.7
	July	124.6	114.1	116.7	126.3	155.5	109.6
	August	128.0	113.5	116.2	130.4	165.9	120.5
	September	129.2	112.8	118.1	132.8	168.6	121.2
	October	133.2	112.1	120.7	137.1	184.8	119.1

1 Food Price Index: Consists of the average of 5 commodity group price indices mentioned above, weighted with the average export shares of each of the groups for 2014-2016; in total 95 price quotations considered by FAO commodity specialists as representing the international prices of the food commodities are included in the overall index. Each sub-index is a weighted average of the price relatives of the commodities included in the group, with the base period price consisting of the averages for the years 2014-2016.

2 Meat Price Index: Based on 35 average export unit values/market prices of four meat types (bovine, pig, poultry and ovine) from 10 representative markets. Within each meat type, export unit values/prices are weighted by the trade shares of their respective markets, while the meat types are weighted by their average global export trade shares for 2014-2016. Quotations for the two most recent months may consist of estimates and be subject to revision.

3 Dairy Price Index: Computed using 8 price quotations of four dairy products (butter, cheese, SMP and WMP) from two representative markets. Within each dairy product, prices are weighted by the trade shares of their respective markets, while the dairy products are weighted by their average export shares for 2014-2016.

4 Cereals Price Index: Compiled using the International Grains Council (IGC) wheat price index (an average of 10 different wheat price quotations), the IGC maize price index (an average of 4 different maize price quotations), the IGC barley price index (an average of 5 different barley price quotations), 1 sorghum export quotation and the FAO All Rice Price Index. The FAO All Rice Price Index is based on 21 rice export quotations, combined into four groups consisting of indica, Aromatic, Japonica and Glutinous rice varieties. Within each varietal group, a simple average of the relative prices of appropriate quotations is calculated; then the average relative prices of each of the four rice varieties are combined by weighting them with their (fixed) trade shares for 2014-2016. The Cereal Price Index combines the relative prices of sorghum, the IGC wheat, maize and barley price indices (re-based to 2014-2016) and the FAO All Rice Price Index by weighing each commodity with its average export trade share for 2014-2016.

5 Vegetable Oil Price Index: Consists of an average of 10 different oils weighted with average export trade shares of each oil product for 2014-2016.

6 Sugar Price Index: Index form of the International Sugar Agreement prices with 2014-2016 as base.



I contratti con la grande distribuzione sono bloccati fino a tutto dicembre e solo nel 2022 speriamo ci riconoscano l'aumento reale dei maggiori costi.

DISTRIBUZIONE MODERNA

Data: 14.12.2021 Pag.: 11,13,14,15,6,7,8,9
Size: 3871 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



marca, scrive che «è improprio e fuorviante sostenere genericamente che eventuali aumenti di listino sono ingiustificati. Riteniamo, invece, che la moderna distribuzione dovrebbe porre la massima attenzione agli effetti negativi che questa straordinaria anomalia dei mercati internazionali genera su un sistema produttivo strategico per il paese».

I RETAILER, ARGINI ERETTI

Pronta la risposta di Frausin: «È improprio che l'industria di marca cerchi di attribuire al mondo della distribuzione responsabilità sugli effetti degli aumenti dei prezzi che hanno investito alcune materie prime e l'energia. Abbiamo ribadito ripetutamente che occorre un impegno comune, con un senso di responsabilità condiviso tra tutti gli attori della filiera, per evitare il più possibile aumenti che graverebbero pesantemente sulle tasche degli italiani, in un contesto economico ancora difficile e nel quale i segnali di ripresa sono ancora deboli». E diversi distributori puntano il dito sul divario di redditività scavatosi negli ultimi dieci anni fra industria e retailer: l'ultimo rapporto Mediobanca segnala che la redditività media dell'industria alimentare è del 4,7% contro l'1,5% della distribuzione. Tra i retailer, porte sbarrate agli aumenti da parte di Esselunga, campione di efficienza e redditività (vedi servizio a parte). Mentre **Giuseppe Spadaro, direttore generale del gruppo siciliano New Fdm**, associato Crai-Coop, lamenta: «Siamo bombardati da richieste di aumenti dei prezzi da parte dei fornitori: +20%, +30%, +50%. A volte dicono che il prezzo lo potranno comunicare solo all'atto dell'ordine. E sempre che il fornitore abbia realmente disponibile la merce. Insomma, si tratta di contenere l'in-

Esamineremo una per una le richieste e vedremo se gli aumenti richiesti siano davvero rispondenti alla dinamica dell'aumento delle materie prime e dei servizi». Contro gli aumenti gonfiati di qualche fornitore, che intende approfittare

“

Siamo bombardati da richieste di aumenti dei prezzi da parte dei fornitori: +20%, +30%, +50%. A volte dicono che il prezzo lo potranno comunicare solo all'atto dell'ordine.



DISTRIBUZIONE MODERNA

Data: 14.12.2021 Pag.: 11,13,14,15,6,7,8,9
Size: 3871 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



della situazione per speculare, si schiera **Lino Stoppani**, presidente della **Federazione pubblici esercizi**. «Le nostre imprese – avverte – segnalano forti tensioni sui prezzi di acquisto delle materie prime e in taluni casi difficoltà di approvvigionamento. È pertanto necessario un attento presidio da parte del Governo proprio per contrastare eventuali fenomeni speculativi».

Dalla super centrale d'acquisto **Esd Italia**, il **consigliere delegato Maniele Tasca** commenta: «Faremo fronte alla congiuntura con mercati internazionali divorati dalla febbre dei prezzi delle materie prime. Il ruolo della nostra centrale è di assorbire, per quanto possibile, questi rincari al fine di salvaguardare il potere d'acquisto delle famiglie proprio nella fase di ripartenza dei consumi. La via per centrare questo risultato è di condividere gli aumenti di listino con l'industria».

Marco Pedroni, presidente di **Coop Italia**, è dell'avviso che non si possano scaricare gli aumenti dei costi soltanto sul consumatore finale. Segnala che «ci sono fornitori che chiedono ritocchi di 4-5 punti e altri che arrivano fino a 20 punti. A volte per uno stesso prodotto, a parità di materie prime alimentari utilizzate, c'è chi chiede un aumento del 5% e chi del 15%». Secondo il manager Coop se la distribuzione dovesse trasferire gli aumenti richiesti fino allo scaffale una famiglia media spenderebbe 500 euro in più all'anno. Con la conseguenza che «si avrebbe anche un impatto negativo sull'attrattiva delle grandi marche. E più consumatori andrebbero nei discount e sulle marche private».



A volte per uno stesso prodotto, a parità di materie prime alimentari utilizzate, c'è chi chiede un aumento del 5% e chi del 15%.



Data: 15.12.2021 Pag.: 6
Size: 703 cm2 AVE: € 158175.00
Tiratura: 332423
Diffusione: 258991
Lettori: 1948000



LE VACANZE

I rischi di un nuovo calo di presenze per le feste di Natale: timori per le disdette di viaggiatori Usa dopo l'invito a evitare l'Italia

Feste e viaggi Incognita turismo

di **Claudia Voltattorni**

Una nuova ondata di positivi con una variante più contagiosa. Il passaggio in zona gialla e la prospettiva di nuove restrizioni. Per il turismo italiano, anche Natale e Capodanno 2021 rischiano di registrare cali di presenze e fatturati. E l'inserimento dell'Italia nei Paesi di

livello 4, cioè ad alto rischio, da parte del governo statunitense fa temere un drastico calo di arrivi di turisti Usa. A soffrire di più restano le città d'arte che vedono alberghi chiusi e stanze vuote. Più ottimisti in montagna dove, dopo lo stop della stagione 2020-2021, si torna a sciare ma ci sono anche le prime disdette.

Data: 15.12.2021 Pag.: 6
 Size: 703 cm2 AVE: € 158175.00
 Tiratura: 332423
 Diffusione: 258991
 Lettori: 1948000



Alberghi

I soggiorni cancellati o ripensati «Nel 2021 vuote due camere su tre»

52,8

Per cento

Il calo dei turisti stranieri arrivati in Italia nei primi undici mesi di quest'anno rispetto al 2019

Cancellazioni e riprogrammazioni. Omicron fa ripensare ai viaggi di italiani e stranieri. E il periodo difficile per gli alberghi italiani sembra non finire mai, con una perdita di quasi 10 miliardi di euro solo nel 2021, pari a un meno 36% del fatturato rispetto al 2019. Nei due anni della pandemia, rivela uno studio di Federalberghi, la perdita è stata di circa 24 miliardi, tra turismo di piacere e quello legato a meeting e congressi. Nonostante una piccola ripresa in estate, l'osservatorio di Federalberghi registra nei primi 11 mesi dell'anno un calo del 52,8% per i turisti stranieri e del 16% per gli italiani rispetto al 2019 con un tasso di occupazione delle camere, soprattutto nelle città d'arte, di poco sopra al 30%: tra Roma, Firenze, Venezia e

Milano, due camere d'albergo su tre sono rimaste vuote. E per le vacanze di Natale solo 14 milioni di italiani partiranno, quasi esclusivamente per mete nazionali e per pochi giorni. Poco più di 4 milioni quelli che festeggeranno il Capodanno lontano da casa. «Il giro d'affari complessivo è calato del 19,6%», dice il presidente di Federalberghi Bernabò Bocca. E l'ingresso nella black list degli Stati Uniti non aiuterà: «Non ce lo meritiamo — continua — siamo il Paese messo meglio in Europa, dovremmo essere meno autolesionisti». Preoccupata anche Maria Carmela Colaiacovo, presidente dell'Associazione italiana Confindustria Alberghi: «È una decisione immotivata, per l'Italia un brutto colpo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ristoranti e bar

Super green pass e cene annullate «Da inizio mese persi 500 milioni»

1,7

Miliardi

La stima della perdita dei guadagni da parte dei ristoranti e dei bar in Italia nel 2021 a causa dell'emergenza Covid

Una perdita di un miliardo e 700 milioni di euro rispetto al 2019. Solo nel mese di dicembre oltre 500 milioni di euro di mancati incassi. Ristoranti e bar continuano a soffrire. E con un nuovo peggioramento della pandemia aumentano le cancellazioni di cene e pranzi natalizi che di solito in questo periodo riempiono i locali. «Una delle cause della crisi è legata a misure restrittive come il super green pass — spiega Luciano Sbraga, vicedirettore del Fipe, l'associazione di categoria di Confindustria —: molti lavoratori non sono ancora vaccinati e quindi durante la pausa pranzo non possono andare nei ristoranti». Fipe calcola che sono tra i 200 e i 300 mila. Poi ci sono gli eventi di lavoro annullati: «La perdita per le aziende di catering e

banqueting — calcola Sbraga — è di circa 300 milioni di euro». Inoltre c'è il crollo del turismo nelle città d'arte, soprattutto quello straniero, che ha visto i centri storici svuotarsi. E come per gli alberghi anche in questo caso la nuova allerta Usa sui viaggi in Italia non aiuterà. Spiega ancora Sbraga che, per il settore, «il 2021 rispetto al 2019 presenta una perdita del 19,6% e una ripresa del 90% sul 2020 quando dobbiamo ricordare che le attività erano chiuse». Non vuole azzardare stime per il Capodanno, ma riconosce che la crisi pesa moltissimo sulle scelte delle famiglie: «Ancora oggi circa il 70% di loro dichiara che la propensione a consumare fuori casa in attività di ristorazione è inferiore a quella del periodo pre pandemia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Negozi del lusso

Nuovi contagi e visitatori stranieri «Dopo la ripresa rischio frenata»

34

Per cento

Il calo dei visitatori nel Quadrilatero a Milano nei primi dieci mesi del 2021 sul 2019. Nelle vie del lusso a Roma il calo è del 70%

Ottimismo misto a preoccupazione. Perché «la ripresa» c'era, gli stranieri si cominciavano a rivedere e le vie dello shopping di lusso tra Roma e Milano tornavano ad affollarsi. Ma la nuova ondata di contagi rischia di provocare una brusca frenata. Ne è convinto Giovanni Battistoni, presidente dell'Associazione Via Condotti, la via del lusso di Roma che registra il 70% di presenze in meno rispetto al 2019: «C'era euforia e speranza, la vita è ripresa anche se qualche negozio ha chiuso». Ma, aggiunge: «Ora l'allerta Usa è uno sgambetto inspiegabile che si aggiunge a un centro storico danneggiato dalla Ztl a partire dalle 6.30 del mattino, inclusi i festivi, e domani anche dalla manifestazione dei sindacati: almeno siamo aperti

ed è già meglio dello scorso Natale». A Milano, l'associazione Montenapoleone District ha diffuso uno studio Deloitte che mostra come nei primi dieci mesi del 2021 nelle vie del Quadrilatero le presenze siano aumentate del 21% rispetto al 2020, anche se resta un meno 34% rispetto al 2019. «Tra maggio e ottobre però — dice il presidente Guglielmo Miani — c'è stato un grande recupero: alcuni marchi hanno fatturato più del 2019». E anche gli stranieri sono cresciuti (rispetto al 2020) dell'84%. «Mancano ancora gli asiatici — dice Miani — e vedremo cosa faranno gli statunitensi, ma siamo ottimisti, Milano è proiettata verso il futuro, continuerà a crescere in maniera costante, solida e sostenibile».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Montagna

Prima piste affollate, ora le disdette «Con le zone gialle torna la paura»

98

Per cento

Il calo del fatturato registrato la scorsa stagione dai gestori degli impianti sciistici nel nostro Paese

Non ci sarà il tutto esaurito, ma di certo, dopo una stagione invernale completamente saltata con un calo di fatturato del 98%, «c'è grande voglia di montagna». Si è visto già dallo scorso fine settimana, quando molte località hanno riaperto gli impianti e si sono rivisti sciatori in coda sulle piste. E il lockdown dell'Austria ha favorito i centri italiani. «Siamo partiti bene — sorride Valeria Ghezzi, presidente dell'Anef, associazione di Confindustria dei gestori di funivie e impianti di risalita —: la neve c'è, anche se l'abbiamo sparata noi, e i panorami invernali hanno già attirato molte persone». Ma preoccupano gli alberghi e le disdette arrivate dopo l'ingresso già avvenuto o annunciato in zona gialla di Alto Adige, Veneto e forse

Trentino. «Un mese fa eravamo partiti benissimo — dice Marco Michielli, presidente di Confturismo Veneto —: poi l'aumento dei contagi e le informazioni non chiare su nuove restrizioni hanno bloccato le prenotazioni e sono partite le disdette, torna il terrore». Per la montagna, Natale e Capodanno rappresentano il 35% del ricavo di tutta la stagione invernale. Ma Ghezzi si dice preoccupata per quanto accadrà dopo: «Temo il buco nel mese di gennaio quando di solito arrivano gli stranieri e invece non ci saranno». Intanto, però, a Cortina d'Ampezzo gli albergatori fanno sapere che nonostante qualche cancellazione, «è boom di prenotazioni, con il Capodanno esaurito».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 15.12.2021 Pag.: 1,2
 Size: 708 cm2 AVE: € 121068.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



UNA SCRITTA CON LA VERNICE SU PALAZZO STROZZI, L'AMARA SORPRESA IERI MATTINA
 SUBITO IL VIA ALLA RIPULITURA. I SOSPETTI SI CONCENTRANO SUL 'GUASTATORE'



L'ULTIMO SFREGIO

Baldi, Brogioni, Conte e Nathan nel Qn e alle pagine 2 e 3

Le mura di Palazzo Strozzi sfregiate Stupore e condanna: «Punitelo»

Subito iniziato l'intervento per rimuovere la scritta «Jeff Koons marry me». Il sindaco: «Vergognoso»

di **Rossella Conte**
 FIRENZE

Una grande scritta in inglese («Jeff Koons marry me»), realizzata con vernice a tempera bianca, ha sfregiato nella notte tra lunedì e martedì la facciata di Palazzo Strozzi. «E' un grave atto di vandalismo contro uno dei simboli della storia e della cultura a Firenze», ha commentato a caldo Arturo Galansino, direttore generale della Fondazione Palazzo Strozzi. La frase che ha im-

brattato il bugnato di due facciate dello storico edificio quattrocentesco fa provocatoriamente riferimento all'artista statunitense Jeff Koons, protagonista della grande mostra in corso a Palazzo Strozzi che ad oggi ha già superato le 100mila presenze posizionandosi tra gli eventi espositivi più visitati in Italia. Sul posto sono intervenuti immediatamente la vicesindaca Alessia Bettini, il presidente Confcommercio Firenze Aldo Cursano che è anche consigliere-

re della Fondazione Palazzo Strozzi oltre che le forze dell'ordine. Indagini della polizia municipale in corso anche tramite l'ausilio delle telecamere, che hanno inquadrato l'autore. «Mi auguro che il responsabile venga punito, chi si rende partecipe di atti del genere non ha nemmeno il diritto di stare in mezzo alla società civile» commenta a caldo Cursano che chiede «un maggiore presidio del territorio». «Bisogna impedire che simili episodi si verifichino di nuo-

Data: 15.12.2021 Pag.: 1,2
 Size: 708 cm2 AVE: € 121068.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



vo - riprende Cursano -. Serve prevenzione e una presenza più capillare, soprattutto di notte». Grazie all'immediata collaborazione del Comune, ha spiegato Galansino, sono già state attivate le operazioni di restauro e di pulitura attraverso il lavoro di un team di restauratori dedicati, parallelamente sono in corso accertamenti da parte delle forze dell'ordine per individuare i responsabili dell'accaduto. Sull'atto di vandalismo il sindaco Dario Nardella ha detto: «Vergognose le scritte apparse su Palazzo Strozzi. La polizia municipale sta esaminando i filmati delle telecamere per individuare il responsabile. Sul posto è già in corso la rimozione. Non accettiamo gesti di violenza gratuita al nostro patrimonio culturale». «Non possiamo rimanere indiffe-

renti di fronte a un fatto così grave - prosegue Galansino - Un atto come questo va contro il decoro della città, il rispetto della sua bellezza e della sua storia e, più in generale, del bene comune che tutti dobbiamo difendere. Si tratta di un gesto inqualificabile nei confronti di un simbolo di cultura, inclusione e educazione per Firenze e l'Italia che, come tale, va difeso e preservato. Simili scempi non devono mai più ripetersi in futuro». Per Palazzo Strozzi si tratta dell'ennesimo oltraggio. Un anno fa, alcune baby gang che stazionavano nell'area, si sono divertite a scarabocchiare parte delle sedute che costeggiano il Palazzo con scritte senza senso. «Un atto di vandalismo molto grave. Stiamo già ripulendo le facciate e confidiamo che la polizia municipale possa individuare quan-

to prima i responsabili di questo gesto indegno - conclude la vicesindaca Alessia Bettini -. Le indagini della polizia municipale sono in corso e sono state acquisite le immagini delle telecamere. Gli esperti sono al lavoro per ripulire le facciate sotto la supervisione dei tecnici del Comune».

IL DG FONDAZIONE, GALANSINO

«Grave atto di vandalismo contro un simbolo di storia e cultura della città»

L'ASSESSORE BETTINI

«Confidiamo che la Municipale individui al più presto il responsabile di un gesto indegno»



Alessia Bettini, Aldo Cursano e Arturo Galansino davanti alla scritta comparsa sui muri di Palazzo Strozzi, sede della mostra di Jeff Koons, "destinatario" del messaggio in inglese «sposami»

Data: 15.12.2021 Pag.: 1,2
Size: 708 cm2 AVE: € 121068.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



GAZZETTA DEL SUD - CZ

Data: 15.12.2021 Pag.: 21
Size: 39 cm2 AVE: € 2262.00
Tiratura: 27640
Diffusione: 18567
Lettori: 276000



LUNEDÌ 20 DICEMBRE

Concessioni marittime Focus con gli esperti

● “Italia Terra di Mare” è il titolo dell’incontro organizzato da SIB (Sindacato italiano balneari) con Confcommercio Calabria centrale e [Fipe](#) (Federazione italiana pubblici esercizi) per lunedì prossimo, alle 15, all’Hotel Perla del Porto. Si discuterà della tutela delle concessioni demaniali marittime per lo sviluppo della regione, la tutela e salvaguardia dei mari, delle spiagge e dei lidi e del futuro del turismo in Calabria, quanto a risorse e sviluppo. Interverranno autorità nazionali e regionali oltre che esponenti delle federazioni di settore.



Restrizioni, quarantene e tamponi Vanno all'aria i piani per le vacanze

Ira di Confturismo per l'ordinanza sui viaggi dall'estero: «È l'ennesimo colpo basso»

di **CHIARA MERICO**

■ Quello del 2021 non sarà - ancora - un Natale normale: una pessima notizia per tutte le categorie, dagli albergatori ai ristoratori, che sulle vacanze di fine anno contavano per risollevarsi dopo quasi due anni di pandemia.

L'introduzione di misure come il super green pass sta facendo già sentire i suoi effetti sulle scelte degli italiani per il periodo natalizio: meno cene e feste, poche settimane bianche e viaggi in genere. Sul comparto del turismo pesa inoltre l'arrivo della variante Omicron: l'obbligo di tampone previsto per chi arriva dai Paesi Ue (e di quarantena per chi non è vaccinato), unito al fatto che gli Usa hanno inserito l'Italia nella lista dei Paesi nei quali è sconsigliato viaggiare, rischia di scoraggiare ulteriormente gli arrivi dall'estero. «È l'ennesimo colpo basso all'economia nazionale del turismo, un provvedimento emanato senza alcun preavviso che ci allontana dall'Europa, i

cui vertici reagiscono sbigottiti quanto noi», ha commentato il presidente di Confturismo-Concommercio, **Luca Patané**.

Non solo: all'orizzonte, come ha fatto sapere ieri **Andrea Ammon**, direttrice dell'Ecdc, il Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie, potrebbero esserci anche nuove chiusure o limitazioni alle attività sociali, come appunto viaggiare e frequentare ristoranti, cinema e altri luoghi di aggregazione. «La probabilità di un'ulteriore diffusione della variante Omicron è molto elevata e la sola vaccinazione non ci permette di prevenirne l'impatto», ha spiegato **Ammon**, per poi aggiungere: «Una rapida introduzione di misure non farmaceutiche è necessaria per ridurre la trasmissione della variante Delta e rallentare Omicron».

Tempi duri in vista, quindi, per chi sul turismo o in genere sulle attività sociali ha fondato la sua attività. Anche il *Corriere della Sera* ha dedicato una

pagina alle ragioni di queste categorie, a partire da quella degli albergatori. Nel 2021, come rivela Federalberghi, la perdita di fatturato è stata di 10 miliardi, -36% rispetto al 2019, e le prospettive non sembrano rosee per il periodo natalizio: come ha riportato *La Verità* nei giorni scorsi, durante le festività di fine anno il settore assisterà a un calo del giro d'affari del 19,6% in confronto a due anni fa, con un tonfo del -42% a Capodanno.

«Non sarà un Natale come tutti gli altri, sarà il Natale del green pass», ha sintetizzato il presidente di Federalberghi, **Bernabò Bocca**, secondo cui «la rinuncia al viaggio di Capodanno è strettamente legata all'esigenza di tenersi lontani da situazioni a rischio come feste e cenoni». Di conseguenza stanno aumentando le cancellazioni di cene e pranzi natalizi: solo nel mese di dicembre i mancati incassi per bar e ristoranti sono stimati in 500 milioni di euro. Per **Luciano Sbraga**,

vicedirettore di **Fipe-Confturismo**, «una delle cause della crisi è legata a misure restrittive come il super green pass. Molti lavoratori non sono ancora vaccinati e quindi in pausa pranzo non possono andare nei ristoranti». A pesare sono anche le cancellazioni di eventi e cene aziendali e il minore afflusso di visitatori nelle città. Anche qui la ripresa sembra ancora un miraggio: nei primi dieci mesi 2021 le presenze sono calate del 34% rispetto al 2019 nel Quadrilatero della moda di Milano, e addirittura del 70% nelle vie del lusso del centro di Roma.

Trema pure l'industria del turismo invernale, che lo scorso anno, con gli impianti chiusi, ha registrato un calo di fatturato del 98%. La stagione era iniziata bene, ma ora «l'aumento dei contagi e le informazioni non chiare su nuove restrizioni hanno bloccato le prenotazioni e sono partite le disdette. Torna il terrore», ha osservato il presidente di Confindustria Veneto, **Marco Michielli**.



SI VA IN BIANCO A rischio le settimane in montagna

[Ansa]



3

PERCHÈ NON SI TROVANO BARISTI?

NON È SEMPLICE DARE UNA RISPOSTA UNIVOCA,
MA LA SENSAZIONE È CHE IL MERCATO
SIA ORMAI DIVISO TRA AZIENDE CHE HANNO
COMPRESO L'IMPORTANZA DI UNO STAFF
MOTIVATO E GRATIFICATO E AZIENDE DOVE
IL TURNOVER DEL PERSONALE È LA REGOLA

di Nadia Rossi

“Baristi esperti cercasi disperatamente” era il titolo di un servizio pubblicato su Bargiornale nel settembre del 2014 che invitava i giovani ad acquisire maggiore professionalità, a viaggiare e fare esperienza di lavoro all'estero per cogliere le numerose opportunità offerte dal settore. C'era anche il richiamo a un ritocco del prezzo dell'espresso, individuato tra le condizioni essenziali per l'ingresso di un professionista al banco bar. Dopo sette anni cosa è cambiato? Ben poco, praticamente nulla. Tra gli inviti degli esperti, il più ascoltato è stato quello di diventare formatori. I titolari dei locali non hanno saputo dare il giusto valore alla tazzina di espresso: l'odierno richiamo a un rialzo del prezzo è per lo più legato all'urgenza dettata dai rincari e da margini sempre più esigui di guadagno, che alla necessità di quel giusto prezzo rimasta troppo a lungo inascoltata. A tutto ciò si unisce una mancanza di personale che colpisce

18
bg 11/21



BARTREND SCENARI



PARLANO I GIOVANI

Al Turin Coffee Festival e a Host abbiamo incontrato alcuni giovani baristi, indagando sulle loro motivazioni. «Quello che mi spinge ad andare avanti è il fatto che ogni giorno si hanno nuovi stimoli: se facessi l'impiegato avrei mille scartoffie da compilare e non ci sarebbe niente di nuovo, mentre in questo mondo, si scoprono sempre cose belle e interessanti». A parlare è il ventenne Samuele Baiardini, in visita a Host con la collega coetanea Tiziana Battaglia che aggiunge: «Siamo stati fortunati perché abbiamo trovato persone come Valentina Melis (l'ora responsabile presso il Costadoro Social Coffee Genova, ndr) in grado di trasmetterci tanto e di stimolarci». Da parte sua Manuel Burioni, 25 anni, dopo diverse esperienze, è sbarcato al Pascucci Moka di Milano, dove ha incontrato Luana Carlino, responsabile del locale. «È la persona che mi ha fatto scoprire cosa c'è dietro al caffè e mi ha insegnato la passione e la serietà nel lavoro. Voglio continuare a crescere e, chissà, magari un giorno partecipare a una gara di baristi». La voglia di crescere è il "carburante" anche per Francesco Madkor, 24 anni, componente della staff di Faro a Roma: «Mi piace stare a contatto con le persone e vedere la sorpresa negli occhi dei miei interlocutori quando racconto il caffè». Infine, ringrazia la scuola che l'ha formata Alessandra Gilardi, 19 anni, che lavora al Costadoro Social Coffee Factory di Torino. «Ho scoperto che un espresso va ben oltre la regola dei 7 g per 25'. Certo il lavoro è impegnativo, ma qui c'è una squadra affiatata, ci diamo una grande mano ed è bello lavorare così».



Dall'alto, Samuele Baiardini e Tiziana Battaglia in visita all'ultima edizione di Host, Alessandra Gilardi, Francesco Madkor, Manuel Burioni

19
bg 11/21

Fare un buon Amaro è semplice.
 Bastano 16 botaniche officinali e 100 anni di esperienza.



Vaca Mora,
 infusione di esperienza.

POLI
1898

poligrappa.com



Data: 16.12.2021 Pag.: 22,23,24,26,28,29
Size: 2712 cm2 AVE: € 56952.00
Tiratura: 80023
Diffusione:
Lettori:



Federica Parisi learning & development manager Starbucks, formatrice Sca

I titolari dovrebbero ascoltare maggiormente i loro clienti interni, ovvero le persone che lavorano nei locali e ne sono il motore. Non ha senso lasciare a se stesso un nuovo barista: è importante aiutarlo a lavorare bene e a essere più sereno. Formare, supportare ed investire sul proprio team è l'unica via per far in modo che ogni barista possa offrire al consumatore un prodotto e un'esperienza di qualità superiore. Lo verificiamo ogni giorno nei nostri locali: sentirsi protagonisti e parte attiva nel successo della catena gratifica e spinge a lavorare meglio.

Luigi Morello Mumac Academy director

La passione per il caffè nasce da chi sa trasmetterla. Troppi studenti degli istituti alberghieri confondono la professione del barista con quella del cameriere, a causa di una formazione che mira più al servizio che alla trasformazione del caffè. Presso Mumac Academy realizziamo corsi mirati e specializzanti per gli istituti alberghieri e per gli studenti, un'intera giornata di pratica alla macchina è un'esperienza preziosa. Il prezzo dell'espresso deve aumentare: solo così si potrà dare valore, anche economico, ai baristi.



Da sinistra, Federica Parisi,
learning&development
manager Starbucks, Luigi
Morello, Mumac Academy
Director, Moreno Faina,
direttore dell'Università
del Caffè illy



Moreno Faina direttore dell'Università del Caffè illy

L'esperienza del concorso Maestri dell'Espresso Junior che organizziamo con Gruppo Cimbali ha evidenziato l'importanza della formazione dei docenti: spetta a loro trasmettere conoscenza, professionalità e passione agli studenti. Per questo li coinvolgiamo in attività formative che permettono di rimuovere vecchi preconcetti e di aprirsi a una nuova realtà di caffetteria. Frattanto crescono i titolari che chiedono corsi di aggiornamento per tutto lo staff: un'iniziativa che premia il locale e riduce il turnover.

le attività ricettive a livello globale: molti lavoratori non hanno avuto accesso alla cassa integrazione e si sono dovuti assicurare uno stipendio rivolgendosi ad altri settori che non vivono certe situazioni più tranquille. Si pensi alla logistica, alla ricerca di migliaia di camionisti. Osserviamo cosa succede in Europa. Associazioni e sindacati segnalano l'abbandono da parte di 150 mila lavoratori dell'horeca in Francia e 300 mila in Germania. Nel rapporto Ristorazione [Fipe](#) 2020 è segnalata la perdita di 243 mila posti in Italia dall'inizio della pandemia, di cui la metà a tempo indeterminato. Secondo Adzuna, motore di ricerca di annunci di lavoro con sede a Londra, lo scorso giugno nel Regno Unito si contavano più di 73 mila posti vacanti in pub, ristoranti e bar.

Un'inchiesta condotta dal quotidiano *The Big Issue* ha evidenziato che ad allontanare dal settore i lavoratori sono bassi salari, cattive condizioni di lavoro e la scoperta fatta nel periodo di chiusura forzata del fatto che "c'è più di questo nella vita". Il tempo trascorso lontano dal locale ha dato modo a molti lavoratori di rivalutare la propria carriera, l'equilibrio tra lavoro e vita privata, la precarietà spesso legata alla professione, cercando altre vie. In Irlanda, Deirude Curran, docente della NUI Galway Business School ha condotto la ricerca "Inside Out Hospitality: A Study of Working Conditions in the Hospitality Sector in Ireland", da cui emergono violazioni dei diritti fondamentali del lavoro (contratti, buste paga, orari



Pasquale Polito

ideatore con Davide Sarti di Forno Brisa - Bologna

Al suo ingresso, nei nostri locali, un neo assunto segue un nutrito programma di formazione che comprende la realtà aziendale, gli ambienti, i negozi, le linee di produzione, le competenze mirate al suo ruolo. Dopodiché diventa parte di una squadra, in cui il coordinatore lo segue e lo ascolta, recependo idee nuove e contaminazioni: tutti possono dare qualcosa di più. Questo premia: molti ragazzi chiedono di lavorare con noi. E, se andranno via, sapremo di avere dato, ma anche di avere preso molto.

Paolo Uberti amministratore delegato di Trismoka

Da vent'anni collaboriamo con le scuole alberghiere con un percorso mirato agli insegnanti e ai ragazzi. Ogni giorno ricevo richieste da baristi in cerca di personale: o chi vuole solo una persona che tiri una leva, senza curarsi di qualità e pulizia, non fornisca nomi. Credo che per chi ha studiato con impegno e sacrificio sia importante ricevere un lavoro e un compenso corretti. Nota che lentamente la qualità dell'offerta dei locali migliora e l'impegno nostro con la scuola sta dando dei buoni frutti.



Da sinistra, in senso orario,
Pasquale Polito, cofondatore
di Forno Brisa, Paolo Uberti,
amministratore delegato di
Trismoka, Rossana
Di Gennaro, preside Ipseoo
Carlo Porta



Rossana Di Gennaro

**preside Ipseoo Carlo Porta
Milano**

Negli ultimi anni abbiamo spinto per incrementare le iscrizioni all'indirizzo di sala, in cui spesso si percepisce uno sbocco lavorativo meno qualificato della cucina. Durante l'anno l'incontro con alcuni professionisti fa comprendere ai ragazzi l'impegno, le competenze necessarie e gli sbocchi lavorativi. Il periodo di tirocinio è importante per verificare la loro attitudine e ci impegniamo per verificare che si svolga correttamente. A fronte di un buon contratto di lavoro, molti decidono di rimanere nel settore.

ecc.). Le maggiori sfide a livello europeo vengono identificate nella capacità delle aziende del settore di offrire ai dipendenti opzioni che offrano orari di lavoro più rispettosi della loro vita privata, nonché opportunità di carriera.

Nel mondo (il problema investe anche gli Stati Uniti e l'Australia) si cercano vie di uscita, identificate anche in un più massiccio ingresso della tecnologia nei locali, per la presa degli ordini, i servizi di cassa, la realizzazione delle preparazioni (con macchine superautomatiche), fino al servizio. Senza alcuna pretesa di offrire soluzioni preconfezionate a questo complesso problema, abbiamo interpellato alcuni esperti del settore ed anche dialogato con giovani baristi, incontrati durante eventi e fiere di settore, per conoscere le loro motivazioni.

Pensiero comune è che la scuola giochi un ruolo chiave per la formazione, la motivazione e l'accompagnamento al lavoro: a cominciare, ovviamente, dagli istituti alberghieri, al cui interno, tuttavia, spesso i docenti sono legati a una vecchia concezione di bar. A questo proposito, alcune aziende offrono ai docenti un supporto, con momenti di studio e di aggiornamento, che permettono agli insegnanti di conoscere l'evoluzione del mondo del caffè, del suo servizio e delle tipologie di locali. Momenti di riflessione dove i docenti possono valutare anche opportunità e sbocchi lavorativi per i loro allievi. Le stesse aziende sono anche attive nel proporre direttamente ai giovani studenti momenti di approfondimento, educational, stage e occasioni di confronto/"scontro" nel corso di competizioni ad essi dedicate.

È importante che la scuola vigili (abbiamo già affrontato in passato la tematica delle difficoltà organizzative di molti istituti in tal senso) sul tirocinio,

BARGIORNALE

Data: 16.12.2021 Pag.: 22,23,24,26,28,29
Size: 2712 cm2 AVE: € 56952.00
Tiratura: 80023
Diffusione:
Lettori:



Matteo Caruso

**titolare di Tazze Pazze Caffetteria
Gourmet - Genova**

Quando ricevo dei curriculum parlo con buona parte dei candidati: non do false speranze e creo un bacino al quale attingere. È importante capire la loro personalità, per avere nel locale caratteri che si compensano tra loro. Cerco di dare il buon esempio: se c'è da pulire la faccia e questo crea un'empatia, una serenità che fidelizza chi sta sia dietro, sia davanti al bancone. I ragazzi ricevono con puntualità lo stipendio, hanno la precedenza nella scelta delle ferie e quando da una gratifica è sempre personalizzata.

Luca Ramoni

presidente Aicaf

La perdita di attrattività del lavoro nell'horeca è evidente. Buona parte dei giovani italiani vive in un'era del "più facile" con l'obiettivo di guadagnare molto e subito. Sull'altro fronte, per troppi titolari il dipendente è un problema: se lo trattassero come un collaboratore, il rapporto migliorerebbe. Sono poi fondamentali l'entusiasmo e la passione di chi conduce il locale, che per primo dovrebbe dare l'esempio, ricordando che gestire un'attività non è solo un fatto economico, ma comprende il rapporto con i "dipendenti".

Simone Amenini

**direttore della Scuola del Caffè
presso Ditta Artigianale & Hario
Café a Firenze**

Ditta Artigianale punta sulla formazione continua e organizza giornate dedicate al team building. Prima dell'apertura del terzo locale, un pre-opening ha introdotto i nuovi arrivati nello spirito di amicizia e di condivisione che ci accomuna. Eppure faticiamo nel trovare personale, come pure alunni. Colpa dell'incognita della pandemia,



Da sinistra, in senso orario, Matteo Caruso, titolare Tazze Pazze Caffetteria Gourmet, Luca Ramoni, presidente Aicaf, Simone Amenini, direttore della Scuola del Caffè presso Ditta Artigianale&Hario, Dario Ciarlantini, consulente

ma c'è altro: dopo il lockdown le persone hanno più voglia di tempo per sé. I giovani inoltre cercano un lavoro gratificante che, purtroppo, non individuano nel bar italiano, preferendo rivolgersi altrove.

Dario Ciarlantini consulente e formatore

In questo periodo torna al pettine in modo drammatico il vecchio nodo del prezzo dell'espresso. La stretta del Covid ha comportato perdite, i margini si riducono e c'è chi propone del nero a un bravo barista che trasforma 3-4 chili di caffè al giorno. È il momento di alzare il costo della tazzina e di pagare il giusto a chi (e sono tanti) lavora bene e si impegna. Penso che non ci debba essere più posto per chi sfrutta e offre un prodotto scadente.

in cui si verifica la reale vocazione dei ragazzi, assicurandosi che si svolga correttamente e che sia realmente formativo. Un altro appello corale rivolto al mondo dell'i-

struzione è quello di offrire un migliore livello di insegnamento delle lingue straniere, soprattutto dell'inglese. Una carenza che penalizza molti giovani desiderosi di fare un'esperienza all'estero e che rappresenta un cronico tallone d'Achille di molti istituti tecnici e professionali del nostro Paese.

Infine, come in ogni settore, i giovani muovono spesso i loro primi passi nel mondo del lavoro con timore e circospezione. È, dunque, importante che nei locali trovino titolari e responsabili che li sappiano accogliere, guidare e ascoltare (alcuni esempi di buoni mentori, li potete leggere nell'approfondimento a pagina 19). L'ascolto e il fare squadra aiutano a sopportare meglio periodi di lavoro intenso, di difficoltà e a trasmettere al cliente serenità, oltre che un prodotto realizzato con cura.

Fare spallucce, sfruttare l'impegno dello staff in maniera sconsiderata, non riconoscere al proprio personale il giusto ruolo di collaboratore/partner nell'attività e nel successo del locale significa non aver compreso l'essenza vitale di un settore, come quello della somministrazione, che "vive" di relazioni umane.

Il mercato (non solo la singola azienda) deve imparare ad ascoltare e considerare il suo cliente interno, ovvero le persone che vi lavorano e ne sono il motore: senza di loro, come è possibile pensare di avere successo, fare fatturato o crearsi delle nuove opportunità di sviluppo? *

24
bg 11/21

BARGIORNALE

Data: 16.12.2021 Pag.: 22,23,24,26,28,29
Size: 2712 cm2 AVE: € 56952.00
Tiratura: 80023
Diffusione:
Lettori:



Le nostre inchieste si avvalgono di un panel di testimoni che lavorano ogni giorno nella filiera del caffè. Qui l'elenco degli esponenti che partecipano al nostro tavolo tecnico.

1. CRUDISTI, TORREFAZIONI, FARMER

Aquiaries (aquiaries.com) - **Barbera 1870** (caffebarbera.it) - **Caffè Agust** (agust.it) - **Caffè Corsini** (caffecorsini.it) - **Caffè Milani** (caffemilani.it) - **Caffè Moak** (caffemoak.com) - **Caffè Molinari** (caffemolinari.com) - **Caffè Pascucci** (pascucci.it) - **Caffè River** (cafferiver.com) - **Caffè Vergnano 1882** (caffevergnano.com) - **Coind** (coind.it) - **Costadoro** (costadoro.it) - **Csc Caffè Speciali Certificati** (caffespeciali.it) - **Ditta Artigianale** (dittaartigianale.it) - **Esse Caffè** (esssecaffè.com) - **Gardelli Specialty Coffees** (facebook.com/GardelliCoffee) - **His Majesty the Coffee** (hismajestythecoffee.com) - **Histo Caffè** (histocaffe.com) - **illycaffè** (illy.com) - **Imperator** (imperator.cc) - **Ing. Napoli&C.** (ingnapoli.com) - **Kimbo** (kimbo.it) - **Lavazza** (lavazza.it) - **Le Piantagioni del Caffè** (lepiantagionidelcaffè.com) - **Manuel Caffè** (manuelcaffè.it) - **Massimo Zanetti Beverage Group** (mzb-group.com) - **Musetti** (musetti.it) - **Nespresso** (nespresso.com) - **Quarta Caffè** (quartacaffe.com) - **Spirit of Coffee** (spiritofcoffee.it) - **Sandalj** (sandalj.com) - **Starbucks** (starbucks.it) - **Trismoka** (trismoka.it)

2. ATTREZZATURE

Brambati (brambati.it) - **Bwt Water+More** (bwt-wam.com) - **Bunn** (bunn.com) - **Dalla Corte** (dallacorte.it) - **Ecozema** (ecozema.com) - **La Cimbali** (cimbali.it) - **Nuova Simonelli** (nuovasimonelli.it)

it) - **Pulycaff** (pulicaff.com) - **Rancilio Group** (ranciliogroup.com) - **Selmi** (selmi-chocolate.it).

3. ISTITUTI DI RICERCA, FIERE, ASSOCIAZIONI, SCUOLE

Accademia del Caffè Espresso (accademiaespresso.com) - **Aicaf** (aicaf.com) - **Cons. promozione caffè** (comunicaffe.it) - **Fairtrade** (www.fairtrade.it) - **lei** (espressoitaliano.org) - **Ipseo Carlo Porta** (caloportu.edu.mi) - **Sca Italy** (sca.coffee) - **Rimini Fiera** (riminifiera.it)

4. PROFESSIONISTI

Lino Alberini, titolare Misterlino Officina Caffè - **Andrea Antonelli**, trainer Sca - **Chiara Bergonzi**, consulente - **Eleonora Bodini** e **Valentina Montesi**, bariste Filter Coffee Lab - **Jessica Borgo**, barista Caffè dei Cavalieri - **Matteo Caruso**, titolare Tazze Pазze Caffetteria Gourmet - **Simone Celli**, trainer Espresso Academy e blogger - **Gianni Cocco**, consulente, Italian coffee trainer Aicaf ed Espresso Italiano trainer - **Gabriele Cortopassi**, docente - **Marco Cremonese**, trainer Sca - **Andrej Godina**, dottore di ricerca sul caffè - **Sonja Grant**, barista, trainer, roaster - **Maurizio Girardelli**, senior director Brambati - **Andrea Lattuada**, trainer Sca, fondatore e docente 9bar - **Erminia Nodari**, coffee lover - **Daniele Palladini**, a.d. Ditta Artigianale - **Pasquale Polito**, cofondatore Forno Brisa - **Marco Ruini**, marketing manager Il Caffè Italiano - **Francesco Sanapo**, titolare Ditta Artigianale - **Jessica Sartriani**, barista Ditta Artigianale - **Marzia Viotti**, trainer Sca - **Elisa Urdich**, barista Taste coffee&more.

25
bg 11/21

BARGIORNALE

Data: 16.12.2021 Pag.: 70,71,72,73
Size: 1644 cm2 AVE: € 34524.00
Tiratura: 80023
Diffusione:
Lettori:



10 QUANDO (E SE) TORNERÀ LA TOSAP?

GENOVA HA DATO L'ESEMPIO, CONCEDENDO AI LOCALI GLI SPAZI ESTERNI GRATIS ANCHE PER IL 2022. UNA MISURA, VISTO ANCHE IL TREND DEI CONTAGI, DI PURO BUON SENSO

di Claudio Bonomi

L'hanno già chiamata la "guerra dei dehors". Ed è un conflitto che si estende dalle Alpi alla Sicilia. In gioco c'è la sopravvivenza di plateatici ed esterni che hanno permesso ai pubblici esercizi di ampliare la propria capienza durante i mesi più duri dell'emergenza Covid e, di fatto, salvaguardare, incassi ed occupazione. Un'operazione quasi a costo zero almeno sul fronte dei canoni grazie alla collaborazione delle amministrazioni comunali che in tutta la Penisola hanno semplificato, ridotto o cancellato le tariffe di occupazione sul suolo pubblico. Una deregulation che nel 2021 ha generato, secondo i calcoli di

Fiepet/Confesercenti, spazi esterni per un totale complessivo di 750 mila mq in grado di ospitare 180 mila tavolini. Il numero maggiore di nuovi dehors, gazebi e spazi esterni è stato autorizzato soprattutto nelle grandi città capoluogo, in particolare a Roma (quasi 65 mila mq in più), a Milano (+ 40 mila mq) e Napoli (+ 38 mila mq). Oggi, c'è il rischio concreto che queste agevolazioni vengano cancellate con la fine del periodo di emergenza prevista per il 31 dicembre. Un rischio che è stato finora evitato grazie

66
bg 11/21

BARGIORNALE

Data: 16.12.2021 Pag.: 70,71,72,73
 Size: 1644 cm2 AVE: € 34524.00
 Tiratura: 80023
 Diffusione:
 Lettori:



Roma
+ 65 mila mq

Napoli
+ 38 mila mq

Milano
+ 40 mila mq

MQ AUTORIZZATI/CONCESSI PER DEHORS, GAZEBI, SPAZI ESTERNI DI PUBBLICI ESERCIZI NEL 2021
(STIMA FIEPET - CONFESERCENTI)

alla disponibilità delle amministrazioni locali di esonerare i locali dal pagamento di Tosap (tassa per l'occupazione di spazi e aree pubbliche) e di Cosap (canone per l'occupazione di spazi ed aree pubbliche) fino allo scorso 30 giugno, avviando, allo stesso tempo, la richiesta al Governo per prorogare l'esenzione al 31 dicembre 2021. Occorre ancora stabilire se il Governo interverrà, come è successo in passato, a ripianare le mancate entrate erariali dei comuni ma, al momento di andare in stampa, non si ha ancora notizia di un "decreto" a copertura.

«Abbiamo richiesto alle amministrazioni locali di esonerare i locali dal pagamento della tassa d'occupazione anche per il 2022 - spiega Matteo Musacci, vice presidente nazionale di **Fipe** - Confcommercio e presidente **Fipe** Emilia Romagna - anche perché, visto anche l'andamento dei contagi, la situazione non si può dire certo normalizzata. I locali devono ancora

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

gemini
forni®

Qualità a 360 gradi nel professional cooking

<p>Forni professionali a termoconvezione dal 1987</p> <p>Cottura uniforme anche a pieno carico</p> <p>Termoconvezione con doppia ventilazione interna</p>	<p>Grande affidabilità e semplicità di utilizzo</p> <p>Camera di cottura in acciaio smaltato</p> <p>RC di prodotto su tutti i modelli</p>
---	---

Scelti dalle migliori aziende italiane e internazionali

modello gemini
4N

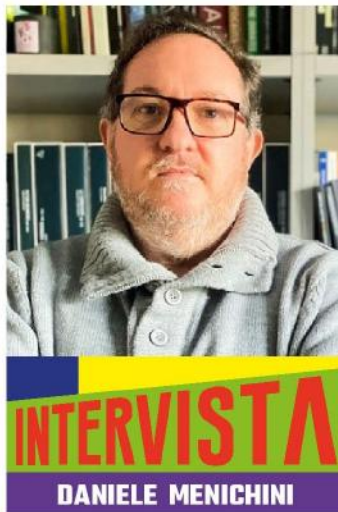
Data: 16.12.2021 Pag.: 70,71,72,73
Size: 1644 cm2 AVE: € 34524.00
Tiratura: 80023
Diffusione:
Lettori:



riprendersi dai diversi lockdown e recuperare gli incassi persi. Osservo, però, che c'è stato un netto cambiamento delle abitudini di consumo: ad esempio nella mia città, Ferrara, le distese di tavolini sono tutte operative con la gente che, in pieno novembre, se ne sta comodamente seduta all'aperto a consumare proprio come avviene in Nord Europa. Non penso che ciò dipenda solo dalla situazione vaccinale, credo, invece, che i consumatori abbiano adottato nuovi comportamenti e che lo "stare al bar" sia decisamente cambiato». Tra le notizie positive, alcune amministrazioni hanno già deciso autonomamente di prorogare le esenzioni anche al 2022. Lo ha fatto Genova, ad esempio. «Quella dei dehors è stata una nostra idea - ha dichiarato ai media il

LE ATTIVITÀ ALL'APERTO HANNO CONTRIBUTITO IN MODO DETERMINANTE A TENERE VIVE LE CITTÀ E I LORO CENTRI STORICI

sindaco Marco Bucci - siamo stati i primi in tutta Italia a dare i dehors gratuiti per sopperire alla mancanza di posti all'interno per il Covid. È stata un'idea che ha dimostrato ai genovesi, spesso recalcitranti, e soprattutto alle amministrazioni che spesso non hanno il coraggio, che i tavolini rendono più bella la città. Per questo non si torna indietro. Continueremo a tenerli gratuiti e non solo per un anno». Riguardo al ruolo giocato dai pubblici esercizi durante l'emergenza c'è da registrare la richiesta avanzata dalle associazioni di includere anche i bar tra le categorie beneficiarie delle risorse del Piano nazionale di ripresa e resilienza (Pnrr). Una richiesta che tiene conto dell'impegno economico, spesso non indifferente, profuso dagli imprenditori nell'allestire gazebo e aree esterne. «L'esonero dal pagamento della Tosap è stata una misura molto utile anche se dobbiamo pensare anche a quei locali che in questo periodo pandemico non hanno avuto la possibilità di sfruttare uno spazio esterno e che



È indubbio che l'esplosione di dehors, gazebo e tavolini abbiano cambiato il look delle nostre città. Simboli di resilienza urbana e sociale destinati a sopravvivere per lungo tempo e a diventare un tema centrale anche in campo urbanistico e architettonico. Ne abbiamo parlato con Daniele Menichini, architetto, presidente di Green Hub e professionista molto impegnato sul fronte della transizione ecologica. «I dehors - spiega l'architetto - rendono le città più vivibili e hanno da sempre rappresentato il punto di congiunzione tra città e spazio pubblico. Semmai, oggi, il problema è quello di arrivare finalmente a governare questo fenomeno. Anche perché in passato, si è fatto poco o nulla su questo fronte».

In concreto cosa proporresti?

Proporrei una sorta di bonus dehors, o meglio, di fondo incentivante diretto ad agevolare i gestori di

pubblici esercizi nel ristrutturare i propri spazi esterni in base a una cornice di regole architettoniche ben definite dalle amministrazioni locali. In questi ultimi anni, sono pochissime le città che sono intervenute a normare lo spazio urbano e a definire delle regole per l'allestimento e per il profilo architettonico dei dehors. Penso, ad esempio, al comune di Firenze che ha completato il risanamento di piazza della Repubblica e ha definito un piano per gli spazi di ristoro all'aperto, coniugando decoro, socialità e lavoro. Un altro caso è il comune di Lucca che ha riorganizzato le vie del centro storico in base a standard architettonici comuni. Operazioni che, alla fine, vanno a vantaggio di tutti: operatori, comunità urbane e amministrazioni.

I dehors possono anche diventare un veicolo per una transizione ecologica a livello urbano?

Absolutamente sì. Attualmente, a livello urbanistico, si sta lavorando a una mappatura dei punti di energia alternativa che potrebbero essere collocati all'interno delle città italiane: dai tetti delle abitazioni residenziali alle piazze. In questo scenario, il dehors può trasformarsi in un medium che favorisce la transizione ecologica. A questo proposito ho progettato un dehors la cui copertura è integrata da pannelli fotovoltaici ultrasottili per la produzione di energia elettrica a favore di piccole comunità. È dotato anche di una funzione idraulica nel ridurre le bombe d'acqua e nel recupero della acqua piovana per un eventuale riuso.

68

bg 11/21

BARGIORNALE

Data: 16.12.2021 Pag.: 70,71,72,73
Size: 1644 cm2 AVE: € 34524.00
Tiratura: 80023
Diffusione:
Lettori:



Il dehors Mavida progettato da Daniele Menichini la cui copertura è integrata da pannelli fotovoltaici ultrasottili per la produzione di energia elettrica. Ha anche una funzione di recupero dell'acqua piovana per un eventuale riuso. La struttura è realizzata con tubolare in alluminio verniciato e legno ricomposto

sono circa un terzo del totale - aggiunge Giancarlo Banchieri, presidente di Fiepet/Confesercenti -. Detto questo ci stiamo battendo in tutte le sedi, a livello centrale e locale, per ottenere una proroga fino al 2022. Guardiamo anche oltre, a quando il periodo emergenziale sarà terminato, e ci aspettiamo che i comuni introducano condizioni più vantaggiose soprattutto nelle grandi città dove questi oneri sono in genere molto gravosi». Certo, se altre metropoli, Milano in primis, seguissero l'esempio di Genova, si potrebbe verificare un effetto domino positivo. Non mancano, ovviamente, le voci critiche con cittadini, comitati di quartiere e condomini sul piede di guerra con esposti, più o meno in tutta Italia, in cui si denunciano una carenza di parcheggi, aggravata dall'estensione dei dehors, e diversi abusi nell'occupazione dello spazio pubblico. Questioni che richiederanno, anche in questo caso, una presa di posizione delle amministrazioni locali. *

69
bg 11/21

Data: 17.12.2021 Pag.: 4
Size: 382 cm2 AVE: € 33998.00
Tiratura: 111724
Diffusione: 48641
Lettori: 329000



«Un terzo degli alberghi non ha mai riaperto Mazzata al 13% del Pil»

La stretta per chi arriva dall'estero allarma gli operatori: «Riceviamo disdette a raffica»

Fabrizio Boschi

■ Parfrasando Ennio Flaiano, la situazione è grave ma non seria. L'ordinanza del ministro della Salute, Roberto Speranza, che per i vaccinati prevede l'obbligo di tampone negativo per entrare in Italia, anche dai Paesi dell'Unione Europea e una quarantena di 5 giorni per i non vaccinati, non solo affossa il turismo ma ancora una volta disstrugge un settore.

«L'ordinanza è arrivata come un fulmine a ciel sereno, sul turismo non si scherza. Il 13% del Pil non può essere messo in gioco così in maniera improvvisa e non condivisa. Sarebbe stato opportuno dare tempo alle imprese e ai viaggiatori di adattarsi e capire cosa fare. Adottare un'ordinanza il 15 dicembre dà un'ulteriore mazzata a questo comparto, già violentato dalla pandemia», commenta durissima Ivana Jelinic, presidente di Fiafet, l'associazione dei tour operatori italiani che aderiscono a Confcommercio.

Estrema preoccupazione viene espressa anche dal presidente Giuseppe Roscioli di Federalberghi Roma: «Le nuove disposizioni vanno ad incrinare ulteriormente uno status quo che da noi vede ancora 350 alberghi chiusi su circa 1.250». «I pubblici esercizi stanno subendo diverse situazioni avverse - spiega invece Enrico Stoppani, presidente Fipe - come il crollo degli eventi aziendali che solo nel mese di dicembre valgono circa 300 milioni».

Sofia Gioia Vedani, ad di Planetaria Hotels, non entra nel merito delle decisioni di carattere sanitario, «ma quello che posso dire è che hanno avuto effetti catastrofici sul settore del turismo e sugli alberghi. Io sono proprietaria di 11 alberghi tra Milano, Roma, Firenze e Genova e solitamente nel periodo di Natale ne chiudo solo uno. Quest'anno credo che ne chiuderò 5 o 6, compreso Firenze che non chiudo da 15 anni a Natale.

Pensi che abbiamo ricevuto la cancellazione della metà delle prenotazioni che avevamo per questo periodo».

Preoccupato anche Salvatore Pisani, general manager dello Splendid Venice di Venezia, perla della catena Starhotels, nonché presidente della sezione turismo Confindustria di Venezia e Rovigo: «Di sicuro queste misure non sono incentivanti, soprattutto per la clientela internazionale e sicuramente per le città d'arte che come sempre

JELINIC (FIAVET)

«Una decisione così dura sotto le Feste colpisce un comparto già in crisi»

sono le più penalizzate. Adesso chi ha prenotato sta già pensando a come cancellare e riottenere la caparra. Le prenotazioni hanno subito una brusca frenata e tutti attendono l'ultimo minuto per decidere. Per cercare

di tamponare la situazione noi, come sezione turismo di Confindustria, abbiamo messo a disposizione degli ospiti delle nostre strutture che necessitano di tampone rapido o molecolare prima di ripartire, un servizio esclusivo in camera con risposta entro 24 ore. E possono richiederlo direttamente alla reception quando arrivano».

Anche Alessandro Manetti, titolare della Tuscany One di Firenze che gestisce 10 strutture ricettive nella Toscana centrale è scettico sulla decisione del ministro «considerando che il momento che stavamo attraversando era già di estrema difficoltà. Questa nuova ordinanza rallenta ancora di più il turismo internazionale che in città come Firenze e Venezia è fondamentale. La paura per gli spostamenti è ancora alta e ulteriori vincoli non fanno bene a questo settore già messo in ginocchio dalla pandemia. Il governo dovrebbe aiutarci, non ostacolarci».

Data: 17.12.2021 Pag.: 4
Size: 382 cm2 AVE: € 33998.00
Tiratura: 111724
Diffusione: 48641
Lettori: 329000



MALPENSA L'accesso all'area tamponi dell'aeroporto lombardo

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 17.12.2021 Pag.: 8
Size: 333 cm2 AVE: € 29637.00
Tiratura: 111724
Diffusione: 48641
Lettori: 329000



Manovra ancora bloccata Il Superbonus divide governo e maggioranza

*Il Tesoro non ha presentato gli emendamenti
Clima teso sugli sgravi per ristrutturare casa*

Gian Maria De Francesco

■ Neanche ieri il governo ha presentato il proprio pacchetto di emendamenti alla manovra ed è stata annullata la convocazione della commissione Bilancio chiamata a votarli. Oggi dovrebbe essere il giorno fatidico in modo da consentire al testo della legge di Bilancio di approdare in Aula a Palazzo Madama lunedì prossimo e chiudere la prima lettura per il 23 dicembre. Il condizionale, però, è d'obbligo perché il ritardo è causato soprattutto da disaccordi politici oltreché da problemi tecnici legati al fatto che la produzione legislativa è ormai interamente delegata al ministero dell'Economia che ha numerosi provvedimenti da licenziare (il decreto Pnrr è stato approvato mercoledì notte alla commissione Bilancio della Camera; ndr).

I problemi politici, invece, sono di varia natura. Il primo e più importante si chiama Superbonus 110%. Tutti i partiti della maggioranza sono d'accordo sull'eliminazione del vincolo dei 25mila euro di Isee per la sua applicazione nel 2022 alle abitazioni unifamiliari con una soglia del 30% di lavori completati entro il 30 giugno. Il governo non ha fornito ancora una risposta definitiva perché la misura ha un costo elevato (14 miliardi già impegnati nei primi 11 mesi del 2021) e quindi il ministro dell'Economia, Daniele Franco, oppone resistenza. In questo pacchetto di emendamenti potrebbe rientrare anche l'incre-

mento delle spese detraibili con il bonus mobili da 5mila a 10mila euro. La commissione di Bilancio del Senato si è così dedicata ieri a un esercizio teorico: la scrematura degli emendamenti segnalati per concentrare su un minor numero di interventi i 600 milioni a disposizione dei parlamentari per le modifiche.

Lo sciopero generale indetto da Cgil e Uil ha contribuito a rendere più elettrico il clima. In risposta ai sindacati il tesoro aveva fatto sapere che la rimodulazione dell'Irpef da 7 miliardi (cui si aggiungono gli 1,5 miliardi per il taglio una tantum del cuneo fiscale fino a 35mila euro di reddito lordo) sono vantaggi per i redditi bassi». Il viceministro dell'economia, Laura Castelli, ha presentato l'esempio di una famiglia monoreddito a 10mila euro con due figli che avrà un vantaggio da 1.188 euro, combinando gli effetti al taglio dei contributi e dell'assegno unico. Ma proprio sull'assegno unico l'Ufficio parlamentare di Bilancio, l'authority sui conti pubblici, aveva segnalato l'opportunità di modifiche considerato che, a parità di reddito, «la sola presenza di un'abitazione di residenza di proprietà con valori superiori alle franchigie dell'Isee può ridurre anche sensibilmente l'assegno unico rispetto a chi non la possiede».

Sulla casa potrebbe, perciò,

gravare una doppia patrimoniale: l'Imu e l'assegno unico ridotto per una minoranza di proprietari immobiliari con figli. Ed è proprio qui che si annida il vero scontro politico: sulla delega fiscale che andrà discussa a gennaio. Durante la discussione generale Lega, Fdi e Fi si sono schierati compatti contro la revisione delle regole del catasto. E negli emendamenti il centrodestra chiederà lo stralcio della misura che, invece, il centrosinistra difende dopo essere stato sconfitto sul «contributo di solidarietà» per il caro-bollette a carico dei redditi annui lordi sopra i 75mila euro.

Intanto, dal fronte macroeconomico giungono i primi segnali di una frenata del quadro macroeconomico. Confcommercio teme un rallentamento del Pil dello 0,3% a dicembre che non dovrebbe però intaccare il +6,2% già acquisito per l'anno in corso. La recrudescenza del Covid e l'inflazione potrebbero rappresentare un mix nocivo sui consumi di Natale che arriva (Fipe già prospetta 500mila clienti in meno per il 25). L'indagine congiunturale di Federmeccanica, invece, ha rilevato nel terzo trimestre del 2021 una crescita dell'attività metalmeccanica dello 0,7% sui tre mesi precedenti (chiuso il gap con il pre-Covid) ma a settembre i prezzi alla produzione si sono infiammati dell'11,6% e il 26% delle aziende pensa di fermare per un po' le

Data: 17.12.2021 Pag.: 8
Size: 333 cm2 AVE: € 29637.00
Tiratura: 111724
Diffusione: 48641
Lettori: 329000



I numeri

18,5

In miliardi di euro lo stanziamento per il Superbonus 110% previsto da Pnrr e Fondo complementare

-0,3%

Il calo del Pil nel mese di dicembre secondo le stime di Confcommercio a causa di recrudescenza Covid e inflazione

26%

La quota di imprese aderenti a Federmeccanica che pensa di interrompere la produzione a causa dei rincari

GENNAIO IN SALITA

Le frizioni anticipano lo scontro destra-sinistra sulla riforma del catasto



È già l'inverno del nostro scontento

Per il turismo l'ordinanza Speranza è un colpo da ko. «Roma resterà senza alberghi»
Nubifragio di disdette, montagna in crisi, quest'anno mancati 146 milioni di presenze

di **CARLO CAMBI**

■ I diversamente giovani se la ricorderanno: «La festa appena cominciata è già finita». Cantava **Sergio Endrigo**. Per il turismo va così. A Roma il presidente di Fedaralberghi, **Giuseppe Roscioli**, è ultimativo: «Il futuro è drammatico. Ci aspettiamo ulteriori chiusure dopo gli ultimi provvedimenti del governo, gli hotel che attendevano la primavera per provare a ripartire potrebbero definitivamente rinunciare: il rischio concreto è quello di perdere per sempre un enorme e storico patrimonio di imprese e occupati del settore».

È il primo risultato a caldo dell'ordinanza di **Roberto Speranza**, ministro della Salute che chiude le frontiere e impone la quarantena. Un provvedimento che innesca una polemica da parte del ministro del Turismo, **Massimo Garavaglia**, di solito restio a parlare:

«Le restrizioni sono state adottate con troppa fretta». Sa benissimo, **Garavaglia**, che oltre agli alberghi in sofferenza, al contraccolpo sulla stagione invernale ci sono interi comparti del turismo (agenzie e di viaggio, tour operator e vetto-

ri) che sono sull'orlo della chiusura. In montagna si erano appena preparati a una stagione di rinascita ed ecco il «contrordine compagni» del governo. Appena firmata l'ordinanza del ministro della Salute sono crollate le prenotazioni estere e sono fioccate le disdette. In Friuli Venezia Giulia e Veneto le località sciistiche hanno subito migliaia di no show. Federalberghi e Federturismo del Nordest sono su tutte le furie. La Cgil del Trentino ha già emesso una nota in cui esprime preoccupazione per la tenuta occupazionale del settore del trasporto su fune. L'assessore trentino al turismo, **Roberto Falloni**, critica l'improvvisa decisione del governo, dalla Val di Fassa **Fausto Lorenza** dell'Apt spiega che la stagione era partita bene, ma ora si è fermata del tutto.

In Alto Adige gli albergatori sono molto preoccupati. Già sono mancati i turisti italiani dopo l'annuncio delle zone rosse, ma chiusa l'Austria si preparavano a ricevere i tedeschi. Appena uscita l'ordinanza di **Roberto Speranza**, loro hanno perso la speranza. Secondo i primi calcoli ci sono 11

milioni di prenotazioni congelate per il periodo natalizio, la proroga dello stato di emergenza mette a rischio le settimane bianche e sono già stati cancellati 3 milioni di viaggi.

Bernabò Bocca, presidente di Fedaralberghi, è «sconcertato e allibito: questa è una mazzata definitiva. Sono bastate poche ore e sono fioccate le disdette. Stiamo dando l'immagine di un Paese in emergenza quando in realtà stiamo meglio di tutti». Il tracollo è visibile soprattutto nelle città d'arte. Federalberghi ha fatto sapere che finora gli hotel ci hanno rimesso 24 miliardi. È vero che l'estate aveva dato una boccata di ossigeno, però il bilancio degli undici mesi di quest'anno resta negativo: un calo del 52,8% per i turisti stranieri e del 16% per gli italiani rispetto al 2019. Particolarmente grave la situazione in tre città simbolo: Roma, Venezia e Firenze. A Roma il ponte dell'Immacolata - tradizionalmente un periodo di altissima stagione - si è consumato con gli alberghi vuoti al 60%. Un'indagine di Banca d'Italia ha certificato il nuovo flop del turismo. Da gennaio ad agosto la spesa dei turisti stranieri in Italia è

crollata del 61,4%, da 30,7 a 11,9 miliardi di euro. L'occupazione delle camere nello stesso periodo è del 31,8% a Roma, del 34,4% a Venezia, del 34,5% a Firenze e del 35,4% a Milano. In totale in Italia sono mancati 146 milioni di presenze.

A questa ecatombe non si sottraggono neppure i ristoranti. La **Fipe** Confcommercio dice che a Natale saranno aperti il 64% dei locali che attendevano circa mezzo milione di persone ma «le prime disdette iniziano ad arrivare anche se sono ancora poche. Il 4,4% degli imprenditori segnala passi indietro. Tuttavia il

quadro è in rapidissimo deterioramento. Ad alimentare le incognite, si aggiungono da un lato il peggioramento dell'emergenza sanitaria, dall'altro il nuovo super green pass. Il 48,1% dei ristoratori prevede un impatto significativo del provvedimento sul totale delle prenotazioni». Il periodo di Natale e Capodanno per la ristorazione rappresenta oltre il 10% degli incassi di tutto l'anno. Già oggi stimano di rimetterci quasi 2 miliardi rispetto alle previsioni. La festa è già finita.



TUTTO BLOCCATO Duro impatto sulla stagione invernale [Ansa]



La **Fipe** teme il crollo nei ristoranti per le festività

L'emergenza Covid e le regole del super Green pass preoccupano: così la **Fipe** Confcommercio stima che a Natale nei ristoranti (il 64,1% resterà aperto, oltre 76mila) sono attesi 500mila clienti in meno. Gli italiani che lo passeranno fuori casa saranno 4,4 milioni. «Le prime disdette – nota la **Fipe** – iniziano ad arrivare anche se poche. Solo il 4,4% degli imprenditori segnala passi indietro da parte degli avventori. Per 6 ristoranti su dieci le aspettative sono positive o molto positive, a fronte di un 30% di gestori che vede un Natale in chiaroscuro». La spesa sarà di 266 milioni.

Data: 17.12.2021 Pag.: 12
Size: 509 cm2 AVE: € 145065.00
Tiratura: 249528
Diffusione: 188769
Lettori: 1994000



Cenone light e fuga dai ristoranti L'incertezza costa 1,7 miliardi

Famiglie titubanti. I parenti no vax non sono bene accetti. Attese 500mila disdette nei locali

di **Achille Perego**

MILANO

Dai viaggi ai ristoranti cresce l'effetto Omicron. La variante e la nuova stretta sui viaggi dal governo non colpiranno solo il turismo delle festività, ma anche pranzi e cene fuori casa. Le famiglie sono spaesate: che fare? Stare in casa? Invitare i parenti?

QUANTO PERDERÀ LA RISTORAZIONE?

Sebbene con un impatto inferiore a quella che tour operator e albergatori hanno definito «una mazzata», il settore della ristorazione perderà comunque questo dicembre 1,7 miliardi con un calo dei ricavi del 20% dagli 8,8 dello stesso periodo del 2019 a 7,1. In particolare - spiega Luciano Sbraga, vice dg e direttore dell'ufficio Studi di **Fipe**-Confcommercio - degli 1,7 miliardi persi, 1,1 sarà causato dalle conseguenze della situazione economica e sanitaria, con gli italiani che, per un motivo (meno reddito) e l'altro (timore dei contagi) escono meno per cene, pranzi, caffè o aperitivi e per la cancellazioni di molti eventi aziendali, mentre 500-600 milioni sono imputabili alle nuove misure, da quelle per gli ingressi alle frontiere ai divieti ai no vax che incidono anche a mezzogiorno sulle consumazioni (in tutto 2,5 milioni) di chi lavora fuori casa.

QUANTE DISDETTE?

Per Natale, la **Fipe** stima che nei ristoranti (il 64,1% resterà aperto, oltre 76mila, ndr) sono attesi

500mila clienti in meno rispetto a due anni fa e gli italiani che passeranno il Natale fuori casa saranno 4,4 milioni. «Le prime disdette iniziano ad arrivare anche se sono ancora poche», ag-

FESTE MENO RICCHE

**La maggioranza
resterà a casa
A tavola una media
di sette invitati,
spendendo 113 euro**

giunge Sbraga. Secondo il sondaggio di **Fipe** solo il 4,4% degli imprenditori segnala per ora passi indietro da parte degli avventori. Per 6 ristoratori su dieci le aspettative sono positive o molto positive ma il 48,1% adesso prevede un impatto significativo delle misure anti Covid sul totale delle prenotazioni.

COSA FARANNO LE FAMIGLIE?

Se 4,4 milioni di italiani festeggeranno il Natale al ristorante, la maggior parte lo farà tra le pareti domestiche con una spesa media per i prodotti alimentari (95% made in Italy) di 113 euro. Ma se persino la regina Elisabetta ha cancellato, causa Covid, il tradizionale pranzo di Natale con i membri della famiglia reale allargata al castello di Windsor, il fattore Omicron peserà anche su cenoni della vigilia e

pranzi di Natale degli italiani.

A TAVOLA COI NO VAX?

IL SONDAGGIO

**L'80% degli italiani
non andrà ospite,
e non inviterà
a casa persone
non vaccinate**

Un'indagine Coldiretti/Ixé rivela che quasi 8 su 10 non inviteranno a casa o faranno visita a persone non vaccinate. Il 21%, invece, non si farà condizionare ed è disponibile a passare le feste con no vax, specie se parenti. La paura condiziona ancora la voglia di un ritorno alla socialità delle feste, testimoniata dal fatto che la media di persone a tavola quest'anno sarà di sette, rispetto a meno di quattro del Natale 2020 e alle 9 del 2019.

SI PUÒ CHIEDERE IL GREEN PASS IN CASA?

Ma come dobbiamo regolarci con parenti e amici durante i pranzi al tempo di Omicron? «Chiedere Green pass o tamponi, oltre che non essere previsto per cene e pranzi in casa, sarebbe da maleducati», risponde Barbara Ronchi della Rocca, esperta di bon ton. Del resto, aggiunge «il galateo prevede 60 centimetri a testa a tavola, e quindi di fatto il distanziamento». In più, conclude «si può rispettare la sicurezza con un tocco di allegria, usando le mascherine prima di accomodarsi a tavola e per servire i cibi e aprendo ogni tanto le finestre, fornendo agli ospiti golfini e scarpe anti freddo!».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 17.12.2021 Pag.: 12
Size: 509 cm2 AVE: € 145065.00
Tiratura: 249528
Diffusione: 188769
Lettori: 1994000



I NUMERI

Le feste della paura Il 33% taglia i regali

Saranno 4,4 milioni gli italiani che usciranno per mangiare Aerei e montagna, sos rincari

2 Regali e cenone

Secondo il terzo rapporto Censis-Tendercapital, il 20,7% degli italiani spenderà meno per i prodotti alimentari, il 33,1% per i regali a familiari e amici, il 42,4% per viaggi e vacanze. Il 24,7% degli italiani è confuso, il 39% è ottimista e il 36,3 è pessimista.

1 Ristoranti

Saranno 4,4 milioni gli italiani che il 25 dicembre sceglieranno uno degli oltre 76mila locali aperti (il 64% del totale) per brindare in famiglia o con gli amici. Rispetto al 2019 il calo della clientela è stato quantificato in 500mila unità.

3 Viaggi

La stretta sui viaggi e l'incertezza mettono a rischio l'arrivo di sei milioni di stranieri in Italia. In più c'è il caro prezzi: la classica settimana bianca sulla neve costerà in media il 9,7% in più rispetto al 2019. I voli nazionali sono aumentati del 18,9%.



Una famiglia festeggia il Natale in casa. La media di ospiti sarà di 7 persone rispetto alle nove di due anni fa. Otto italiani su dieci non vogliono no vax

Data: 17.12.2021 Pag.: 30
Size: 39 cm2 AVE: € 11115.00
Tiratura: 249528
Diffusione: 188769
Lettori: 1994000



I DATI

Il business dei dolci per 17mila imprese

Pasticceria e gelateria artigianali sono settori aggregati nel medesimo codice Ateco e nel 2020 vedevano attive 17.514 imprese per 65.000 addetti; pari a un quinto (20,2%) delle 86.000 imprese dell'artigianato alimentare e all'1,3% dell'artigianato nazionale. Le gelaterie pure, aggregate ai punti di mescita, invece, nel 2019 vedevano attivi 39 mila punti vendita per un valore di oltre 4 miliardi di euro secondo le fonti di Confartigianato alimentare e [Fipe](#).

Data: 17.12.2021 Pag.: 41
Size: 76 cm2 AVE: € 1748.00
Tiratura: 16833
Diffusione: 13539
Lettori:



OMICRON

UN NATALE GELATO PER L'ECONOMIA I RISTORANTI TEMONO IL FLOP

■ **ROMA** Si preannuncia un dicembre «freddo» per l'economia. Confcommercio teme un rallentamento dello 0,3% che non dovrebbe però intaccare il +6,2% di Pil già acquisito per l'anno in corso. I consumi comunque tengono (oltre +11%) con una domanda però ancora fiacca e sotto i livelli pre-pandemia. Del resto le nuove regole del super-greenpass, la recrudescenza dei casi di covid uniti al galoppare dei prezzi al consumo potrebbero rappresentare un mix a dir poco problematico ed impattare irrimediabilmente sui consumi del Natale che arriva. Ad iniziare dai ristoranti per i quali la **Fipe** teme per il 25 dicembre una fuga di 500 mila clienti. Buone notizie intanto per l'occupazione con un saldo positivo tra assunzioni attivate nel settore privato e cessazioni di 813.000 unità, come stima l'Inps. E bene anche i dati dell'industria: nel terzo trimestre del 2021, - stima Federmeccanica l'attività metalmeccanica ha evidenziato, infatti, una crescita dello 0,7% anche se in rallentamento rispetto ai trimestri precedenti. Ma anche qui il problema sono sempre i prezzi delle materie prime. Bene anche la crescita al Sud: secondo Confindustria l'economia del Meridione è «in netto miglioramento», con un Pil atteso al +5%. «A dicembre il Pil, - spiega Confcommercio - stando alle nostre stime, dovrebbe proseguire il rallentamento con una riduzione dello 0,3% congiunturale. Nel confronto annuo la crescita si dovrebbe attestare al 6,7%».

Data: 17.12.2021 Pag.: 5
Size: 70 cm2 AVE: € 1330.00
Tiratura:
Diffusione: 28000
Lettori:



Natale gelato per il Pil

ROMA - - Si preannuncia un dicembre «freddo» per l'economia italiana. Confcommercio teme un rallentamento dello 0,3% che non dovrebbe però intaccare il +6,2% di Pil già acquisito per l'anno in corso. I consumi comunque tengono (oltre +11%) con una domanda però ancora fiacca e sotto i livelli pre-pandemia. Del resto le nuove regole del super Green pass, la recrudescenza dei casi di covid uniti al galoppare dei prezzi al consumo potrebbero rappresentare un mix a dir poco problematico ed impattare irrimediabilmente sui consumi del Natale che arriva. Ad iniziare dai ristoranti per i quali la **Fipe** teme per il 25 dicembre una fuga di 500 mila clienti. Ancora poche le disdette ma sono arrivate. Buone notizie intanto per l'occupazione con un saldo positivo tra assunzioni attivate nel settore privato e cessazioni di 813.000 unità, come stima l'Inps.

Data: 17.12.2021 Pag.: 3
 Size: 316 cm2 AVE: € 54036.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



I ristoratori sperano di riempire ogni tavolo San Silvestro al top, per Natale c'è prudenza

Cenoni del veglione: si va verso il tutto esaurito. Tanti invece aspettano ancora a prenotare il pranzo del 25. Feste aziendali in calo

di **Rossella Conte**
 FIRENZE

Che sia l'anno della rinascita. Ci sperano i ristoratori toscani che per la notte di San Silvestro sono vicini al tutto esaurito mentre per il pranzo di Natale le prenotazioni crescono, anche se le conferme effettive arriveranno solo last minute.

Questo anno per il 25 dicembre aprirà il 74% dei ristoranti fiorentini, il 6% in meno rispetto al 2019. In media, ogni fiorentino spenderà circa 60 euro a testa per il pranzo di Natale. Sono i dati dell'ufficio studi **Fipe** Confcommercio.

«**Le persone** hanno voglia di stare insieme, di passare il Natale in famiglia e anche questo anno sceglieranno il proprio locale di fiducia - dice Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze -, il problema è che continua a mancare la fetta di mercato più importante per il centro storico, quella rappresentata dai turisti». Secondo Cursano a incidere negativamente anche le recenti restrizioni «che hanno ali-

mentato un clima di paura e portato tanti europei a optare per destinazioni diverse».

«Inoltre - prosegue il presidente Confcommercio - dalla nostra indagine è emerso che c'è stato un taglio pesante ai pranzi e feste aziendali sia per motivi legati ai costi che alle misure di sicurezza».

Anche questo anno nel menu natalizio dei toscani che opteranno per il fuori casa vincerà come sempre la tradizione: tortellini in brodo e cappone, bistecca e tagliata, dolci tipici del Natale. «Le persone stanno aspettando l'ultimo momento per confermare le prenotazioni, c'è tanto interesse certo ma fino alla fine non sappiamo se questo si tradurrà in coperti» è chiaro Claudio Bianchi, presidente Confesercenti Firenze. «Da 10 giorni poi - aggiunge Bianchi - la città si è svuotata. Più che le restrizioni, perché ormai gli italiani sono abituati al green pass, a incidere negativamente il clima di preoccupazione. Manca la domanda dei turi-

sti, la fetta più pensate sui nostri bilanci».

Vito Damato, presidente Cna ristorazione Firenze, analizza la situazione: «Non solo Natale e Capodanno, ma tutto il mese di dicembre è cruciale per la ristorazione, perché da solo vale il 10% del fatturato annuale. E seppur in miglioramento, siamo lontani dai livelli pre-Covid, vuoi per la contrazione dei flussi turistici internazionali, particolarmente importanti per la ristorazione fiorentina, specie quella dell'area centrale della città, vuoi per i timori legati al peggioramento della situazione sanitaria che induce alla prudenza, vuoi per la conseguente riduzione di eventi sociali come le cene prenatalizie aziendali o tra amici».

Per Capodanno però, secondo un sondaggio Cna Firenze, almeno a ora, «le prospettive sono molto positive, con prenotazioni che sfiorano, grazie al turismo interno, il sold-out. Lo stesso non può dirsi per il Natale che, al momento, batte la fiacca, con prenotazioni decisamente sotto la media».



Aldo Cursano (Confcommercio)



Claudio Bianchi (Confesercenti)



Vito Damato (Cna ristorazione)

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



FIPE Previsti 500mila clienti meno

Un Natale freddo per l'economia e i ristoratori

Super Green pass e inflazione sono
un mix pericoloso per le festività

Francesco Carbone
ROMA

●● Si preannuncia un dicembre freddo per l'economia italiana. Confcommercio teme un rallentamento dello 0,3% che non dovrebbe però intaccare il +6,2% di Pil già acquisito per l'anno in corso. I consumi comunque tengono (oltre +11%) con una domanda però ancora fiacca e sotto i livelli pre-pandemia. Del resto le nuove regole del super Green pass, la recrudescenza dei casi di Covid uniti al galoppare dei prezzi al consumo potrebbero rappresentare un mix a dir poco problematico ed impattare irrimediabilmente sui consumi del Natale che arriva. Ad iniziare dai ristoranti, per i quali la Fipe teme per il 25 dicembre una fuga di 500mila clienti. Ancora poche le disdette ma sono arrivate. Buone notizie intanto per l'occupazione, con un saldo positivo tra assunzioni attivate nel settore privato e cessazioni di 813.000 unità, come stima l'Inps. E bene anche i dati dell'industria: nel terzo trimestre del 2021, stima Federmeccanica, l'attività metalmeccanica ha evidenziato, infatti, una crescita dello 0,7% anche se in rallentamento rispetto al trimestre precedente dopo il +1,5% del primo e il +1,3% del secondo. Ma an-



Roma Un tavolo apparecchiato ANSA

che qui il problema sono sempre i prezzi, quelli delle materie prime. Bene anche la crescita nel Sud: secondo Confindustria l'economia del Meridione è nel 2021 «in netto miglioramento», con un Pil atteso al +5% (a fronte di un +6,3% nazionale ed un +6,8% al Centro-Nord) mentre le stime per il 2022 delineano «la base di partenza per avviare un processo di reale convergenza», «si prevede la riduzione del delta di crescita tra le macroaree del Paese, con +4,4% per il Sud contro +4,6% per il Centro-Nord». «A dicembre il PIL, - spiega Confcommercio - stando alle nostre stime, dovrebbe proseguire il rallentamento manifestato già a novembre, con una riduzione dello 0,3% congiunturale. Nel confronto annuo la crescita si dovrebbe attestare al 6,7%, dato determinato dal raffronto con un mese in cui nel 2020 il periodo festivo fu connotato da uno stretto lockdown. ●



Un Natale gelato I ristoranti temono il grande flop

Omicron

Per il 25 dicembre Fipe stima una fuga di 500mila clienti a causa della pandemia e delle nuove restrizioni

ROMA

FRANCESCO CARBONE

Si preannuncia un dicembre «freddo» per l'economia italiana. Confcommercio teme un rallentamento dello 0,3% che non dovrebbe però intaccare il +6,2% di Pil già acquisito per l'anno in corso. I consumi comunque tengono (oltre +11%) con una domanda però ancora fiacca e sotto i livelli pre-pandemia. Del resto le nuove regole del supergreenpass, la recrudescenza dei casi di covid uniti al galoppare dei



Il tavolo di un ristorante ANSA

prezzi al consumo potrebbero rappresentare un mix a dir poco problematico ed impattare irrimediabilmente sui consumi del Natale che arriva. Ad iniziare dai ristoranti per i quali la Fipe teme per il 25 dicembre una fuga di 500mila clienti. Buone notizie intanto per l'occupazione con un saldo po-

sitivo tra assunzioni attivate nel settore privato e cessazioni di 813.000 unità, come stima l'Inps. E bene anche i dati dell'industria: nel terzo trimestre del 2021, - stima Federmeccanica l'attività metalmeccanica ha evidenziato, infatti, una crescita dello 0,7% anche se in rallentamento rispetto al trimestre precedente dopo il +1,5% del primo e il +1,3% del secondo. Ma anche qui il problema sono sempre i prezzi, quelli delle materie prime. Bene anche la crescita nel Sud: secondo Confindustria l'economia del Meridione è «in netto miglioramento», con un Pil atteso al +5%. «A dicembre il Pil, - spiega Confcommercio - stando alle nostre stime, dovrebbe proseguire il rallentamento manifestato già a novembre, con una riduzione dello 0,3% congiunturale. Nel confronto annuo la crescita si dovrebbe attestare al 6,7%, dato determinato dal raffronto con un mese in cui nel 2020 il periodo festivo fu connotato dal lockdown. La suddetta valutazione conferma la stima di una crescita del Pil nel 2021 del 6,2%».

Data: 17.12.2021 Pag.: 9
Size: 181 cm2 AVE: € 4344.00
Tiratura: 20193
Diffusione: 14295
Lettori: 168000



Natale gelato per l'economia I ristoranti temono un flop

Fipe. Per il 25 dicembre si prevede una fuga di 500 mila clienti a causa della pandemia

ROMA. Si preannuncia un dicembre «freddo» per l'economia italiana. Confcommercio teme un rallentamento dello 0,3% che non dovrebbe però intaccare il +6,2% di Pil già acquisito per l'anno in corso. I consumi comunque tengono (oltre +11%) con una domanda però ancora fiacca e sotto i livelli pre-pandemia. Del resto le nuove regole del supergreenpass, la

recrudescenza dei casi di covid uniti al galoppare dei prezzi al consumo potrebbero rappresentare un mix a dir poco problematico ed impattare irrimediabilmente sui consumi del Natale che arriva. Ad iniziare dai ristoranti per i quali la **Fipe** teme per il 25 dicembre una fuga di 500 mila clienti. Buone notizie intanto per l'occupazione con un saldo positivo tra assunzioni attivate nel settore privato e cessazioni di 813.000 unità, come stima l'Inps. E bene anche i dati dell'industria: nel terzo trimestre del 2021, - stima Federmeccanica l'attività metalmeccani-

ca ha visto una crescita dello 0,7% anche se in rallentamento rispetto ai trimestri precedenti. Ma anche qui il problema sono sempre i prezzi, quelli delle materie prime. Bene anche la crescita nel Sud: secondo Confindustria l'economia del Meridione è «in netto miglioramento», con un Pil atteso al +5%. «A dicembre il Pil, - spiega Confcommercio - stando alle nostre stime, dovrebbe proseguire il rallentamento manifestato già a novembre, con una riduzione dello 0,3% congiunturale. Nel confronto annuo la crescita si dovrebbe attestare al 6,7%».



FIPE Previsti 500mila clienti meno

Un Natale freddo per l'economia e i ristoratori

Super Green pass e inflazione sono un mix pericoloso per le festività

Francesco Carbone
 ROMA

●● Si preannuncia un dicembre freddo per l'economia italiana. Confcommercio teme un rallentamento dello 0,3% che non dovrebbe però intaccare il +6,2% di Pil già acquisito per l'anno in corso. I consumi comunque tengono (oltre +11%) con una domanda però ancora fiacca e sotto i livelli pre-pandemia. Del resto le nuove regole del super Green pass, la recrudescenza dei casi di Covid uniti al galoppare dei prezzi al consumo potrebbero rappresentare un mix a dir poco problematico ed impattare irrimediabilmente sui consumi del Natale che arriva. Ad iniziare dai ristoranti, per i quali la Fipe teme per il 25 dicembre una fuga di 500mila clienti. Ancora poche le disdette ma sono arrivate. Buone notizie intanto per l'occupazione, con un saldo positivo tra assunzioni attivate nel settore privato e cessazioni di 813.000 unità, come stima l'Inps. E bene anche i dati dell'industria: nel terzo trimestre del 2021, stima Federmeccanica, l'attività metalmeccanica ha evidenziato, infatti, una crescita dello 0,7% anche se in rallentamento rispetto al trimestre precedente dopo il +1,5% del primo e il +1,3% del secondo. Ma an-



Roma Un tavolo apparecchiato ANSA

che qui il problema sono sempre i prezzi, quelli delle materie prime. Bene anche la crescita nel Sud: secondo Confindustria l'economia del Meridione è nel 2021 «in netto miglioramento», con un Pil atteso al +5% (a fronte di un +6,3% nazionale ed un +6,8% al Centro-Nord) mentre le stime per il 2022 delineano «la base di partenza per avviare un processo di reale convergenza», «si prevede la riduzione del delta di crescita tra le macroaree del Paese, con +4,4% per il Sud contro +4,6% per il Centro-Nord». «A dicembre il PIL, - spiega Confcommercio - stando alle nostre stime, dovrebbe proseguire il rallentamento manifestato già a novembre, con una riduzione dello 0,3% congiunturale. Nel confronto annuo la crescita si dovrebbe attestare al 6,7%, dato determinato dal raffronto con un mese in cui nel 2020 il periodo festivo fu connotato da uno stretto lockdown. ●

Data: 17.12.2021 Pag.: 3
Size: 201 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



«Così le nuove norme fanno scappare i turisti»

Il presidente di Federalberghi Roscioli sulla stretta del governo

di **Manuela Pelati**

«Disposizioni che fanno scappare i turisti e ci mandano a picco». Ad essere il più duro ieri contro il decreto del governo Draghi che impone il tampone (molecolare entro 48 ore e antigenico entro 24) per chi arriva in Italia anche dai paesi europei, è stato il presidente di Federalberghi Roma, Giuseppe Roscioli. La denuncia che rileva come «le città d'arte sono state le più penalizzate dalla crisi Covid, con Roma vero epicentro del sisma», arriva dopo l'intervista sul Corriere al ministro del Turismo, Massimo Garavaglia secondo il quale la stretta decisa da Palazzo Chigi è avvenuta «troppo in fretta e con nessun preavviso». «È una

mazzata inaspettata, purtroppo non se ne è parlato a sufficienza e sarebbe stato meglio discuterne più approfonditamente», attacca Roscioli.

«Da noi ci sono ancora 350 hotel chiusi su circa 1.250. La previsione per Natale è di -50% di attività rispetto al 2019 - ricorda il presidente di Federalberghi Roscioli -. Nessun territorio ha registrato tante chiusure come la Capitale». E anche «comprendendo e condividendo l'importanza delle esigenze di salute pubblica e protezione sanitaria - precisa - con gli hotel che hanno applicato ogni disposizione in maniera rigidissima e fin da subito, ora ci aspettiamo una vera e propria debacle». A suffragare l'associazione di cate-

goria sono anche i dati dell'Ente bilaterale del turismo (Ebt) che con la stima di 129 mila arrivi tra Natale e Capodanno con 286 mila presenze, conferma la diminuzione del 50% rispetto ai dati del 2019.

A lamentare la fretta e costi impreveduti sono stati anche i viaggiatori ieri a Fiumicino di ritorno a Roma per le vacanze di Natale. «Ho pagato 50 euro per il test in Lussemburgo», denuncia Nicola, romano e padre di una bimba di 2 anni, che lavora all'estero. È tornato ieri con la famiglia dopo aver comprato il biglietto già diverse settimane fa. «Non potevano avvertirci prima?

Quando ho appreso delle nuove disposizioni per entrare in Italia era troppo tardi per

organizzarci, le farmacie avevano lunghe code non avevano posto per fare il tampone, poi siamo dovuti correre a prendere l'aereo».

Intanto Confcommercio denuncia «un significativo calo» dei consumi rispetto al 2019 a parte l'andamento di novembre. E mentre la Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) ieri ha stimato per Natale 500 mila presenze in meno nei ristoranti italiani, «per la Capitale è difficile fare previsioni - osserva il presidente di Confcommercio Roma, Romolo Guasco -. Ma con l'aumento delle bollette e dei prezzi dovuti all'inflazione, c'è meno capacità di spesa». Dal sondaggio dell'associazione «l'85% dei romani vivrà le festività in maniera dimessa».

Data: 17.12.2021 Pag.: 13
Size: 100 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



L'APPUNTAMENTO

Mare, turismo e concessioni demaniali Il Sib ne discute in un convegno

“ITALIA Terra di Mare”: è questo il titolo dell'incontro organizzato da Sib (Sindacato Italiano Balneari) con Confcommercio Calabria centrale e Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) per lunedì 20 dicembre, alle ore 15, all'Hotel Perla del Porto (Lungomare di Catanzaro).

Si discuterà, nello specifico, di tre grandi temi: la tutela delle concessioni demaniali marittime per lo sviluppo della nostra Regione, la tutela e salvaguardia dei nostri mari, delle nostre spiagge e dei lidi e, ultimo non per importanza, il futuro del turismo in Calabria, quanto a risorse e sviluppo.

Il Sindacato italiano balneari con queste e altre iniziative, pertanto, intende fornire il proprio contributo per aiutare le istituzioni ad adottare le decisioni più opportune per la tutela dell'interesse nazionale e per rafforzare un settore

di successo del nostro Paese. Gli stabilimenti balneari italiani sono da sempre modello da imitare e sinonimo di accoglienza e turismo, una vera e propria eccellenza italiana.

All'incontro interverranno: Tonino Capacchione (presidente SIB nazionale), Antonio Giannotti (presidente SIB Calabria), il ministro Massimo Giamberini (in videoconferenza) e l'onorevole Fausto Orsomarso, Assessore regionale al Turismo, Giusy Princi (vicepresidente Regione Calabria), Filippo Mancuso (presidente del Consiglio regionale) e Flavio Stasi (delegato Anci Calabria nonché sindaco di Corigliano Rossano). L'incontro sarà moderato dal giornalista Massimo Tigani Sava. Saranno ospiti rappresentanze di Fiba, Confesercenti e Federbagnatori, Cna. L'incontro rappresenta inoltre l'occasione per l'Assemblea SIB Calabria.

Data: 17.12.2021 Pag.: 8
Size: 40 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Per i ristoranti sarà un altro Natale di magra. Esercenti e clienti sono preoccupati sia dalla recrudescenza della pandemia, sia dalle regole sul super Green pass. Così la **Fipe** (Confcommercio) stima che il prossimo 25 dicembre nei ristoranti (il 64,1% resterà aperto, oltre 76.000) so-



no attesi 500mila clienti in meno. Gli italiani che passeranno il Natale fuori casa saranno 4,4 milioni. «Le prime disdette iniziano ad arrivare anche se sono ancora poche - si legge nell'analisi - Solo il 4,4% degli imprenditori segnala passi indietro da parte degli avventori. Per sei ristoratori su dieci le aspettative sono positive o molto positive, a fronte di un 30% di gestori che vede un Natale in chiaroscuro».

FIPE Previsti 500mila clienti meno

Un Natale freddo per l'economia e i ristoratori

Super Green pass e inflazione sono un mix pericoloso per le festività

Francesco Carbone
ROMA

●● Si preannuncia un dicembre freddo per l'economia italiana. Confcommercio teme un rallentamento dello 0,3% che non dovrebbe però intaccare il +6,2% di Pil già acquisito per l'anno in corso. I consumi comunque tengono (oltre +11%) con una domanda però ancora fiacca e sotto i livelli pre-pandemia. Del resto le nuove regole del super Green pass, la recrudescenza dei casi di Covid uniti al galoppare dei prezzi al consumo potrebbero rappresentare un mix a dir poco problematico ed impattare irrimediabilmente sui consumi del Natale che arriva. Ad iniziare dai ristoranti, per i quali la Fipe teme per il 25 dicembre una fuga di 500mila clienti. Ancora poche le disdette ma sono arrivate. Buone notizie intanto per l'occupazione, con un saldo positivo tra assunzioni attivate nel settore privato e cessazioni di 813.000 unità, come stima l'Inps. E bene anche i dati dell'industria: nel terzo trimestre del 2021, stima Federmeccanica, l'attività metalmeccanica ha evidenziato, infatti, una crescita dello 0,7% anche se in rallentamento rispetto al trimestre precedente dopo il +1,5% del primo e il +1,3% del secondo. Ma an-



Roma Un tavolo apparecchiato ANSA

che qui il problema sono sempre i prezzi, quelli delle materie prime. Bene anche la crescita nel Sud: secondo Confindustria l'economia del Meridione è nel 2021 «in netto miglioramento», con un Pil atteso al +5% (a fronte di un +6,3% nazionale ed un +6,8% al Centro-Nord) mentre le stime per il 2022 delineano «la base di partenza per avviare un processo di reale convergenza», «si prevede la riduzione del delta di crescita tra le macroaree del Paese, con +4,4% per il Sud contro +4,6% per il Centro-Nord». «A dicembre il PIL, - spiega Confcommercio - stando alle nostre stime, dovrebbe proseguire il rallentamento manifestato già a novembre, con una riduzione dello 0,3% congiunturale. Nel confronto annuo la crescita si dovrebbe attestare al 6,7%, dato determinato dal raffronto con un mese in cui nel 2020 il periodo festivo fu connotato da uno stretto lockdown. ●



Un Natale gelato I ristoranti temono il grande flop

Omicron

Per il 25 dicembre Fipe stima una fuga di 500mila clienti a causa della pandemia e delle nuove restrizioni

ROMA

FRANCESCO CARBONE

Si preannuncia un dicembre «freddo» per l'economia italiana. Confcommercio teme un rallentamento dello 0,3% che non dovrebbe però intaccare il +6,2% di Pil già acquisito per l'anno in corso. I consumi comunque tengono (oltre +11%) con una domanda però ancora fiacca e sotto i livelli pre-pandemia. Del resto le nuove regole del supergreenpass, la recrudescenza dei casi di covid uniti al galoppare dei



Il tavolo di un ristorante ANSA

prezzi al consumo potrebbero rappresentare un mix a dir poco problematico ed impattare irrimediabilmente sui consumi del Natale che arriva. Ad iniziare dai ristoranti per i quali la Fipe teme per il 25 dicembre una fuga di 500mila clienti. Buone notizie intanto per l'occupazione con un saldo po-

sitivo tra assunzioni attivate nel settore privato e cessazioni di 813.000 unità, come stima l'Inps. E bene anche i dati dell'industria: nel terzo trimestre del 2021, - stima Federmeccanica l'attività metalmeccanica ha evidenziato, infatti, una crescita dello 0,7% anche se in rallentamento rispetto al trimestre precedente dopo il +1,5% del primo e il +1,3% del secondo. Ma anche qui il problema sono sempre i prezzi, quelli delle materie prime. Bene anche la crescita nel Sud: secondo Confindustria l'economia del Meridione è «in netto miglioramento», con un Pil atteso al +5%. «A dicembre il Pil, - spiega Confcommercio - stando alle nostre stime, dovrebbe proseguire il rallentamento manifestato già a novembre, con una riduzione dello 0,3% congiunturale. Nel confronto annuo la crescita si dovrebbe attestare al 6,7%, dato determinato dal raffronto con un mese in cui nel 2020 il periodo festivo fu connotato dal lockdown. La suddetta valutazione conferma la stima di una crescita del Pil nel 2021 del 6,2%».

Data: 17.12.2021 Pag.: 33
Size: 90 cm2 AVE: € 270.00
Tiratura: 6000
Diffusione:
Lettori:



COVID Dossier Fipe

I ristoranti perdono 500mila clienti

ROMA - Dopo aver passato l'ultimo Natale chiusi in casa, gli italiani sono pronti a tornare al ristorante per celebrare in compagnia la festa più sentita dell'anno. Secondo le stime dell'Ufficio Studi di Fipe-Confcommercio, la Federazione dei Pubblici esercizi, saranno 4,4 milioni le persone che il 25 dicembre sceglieranno uno degli oltre 76mila locali aperti per brindare in famiglia o con gli amici. Un dato sul quale pesa ancora la situazione di incertezza determinata dall'incidenza della pandemia: rispetto al 2019, infatti, le previsioni per il 25 dicembre indicano un calo della clientela quantificato in 500mila unità e anche del numero di locali pronti a restare aperti il giorno di Natale, il 64,1% del totale. Ad alimentare le incognite, si aggiungono da un lato il peggioramento dell'emergenza sanitaria, dall'altro il nuovo super green pass. Il 48,1% dei ristoratori intervistati prevede un impatto significativo del provvedimento sul totale delle prenotazioni, mentre il 12,4% preferisce non lanciarsi in alcuna ipotesi per il momento. Ciò che appare evidente, invece, è che cominciano ad arrivare le prime disdette anche se poche per il momento. Solo il 4,4% degli imprenditori segnala passi indietro da parte degli avventori.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 17.12.2021 Pag.: 7
Size: 151 cm2 AVE: € 1208.00
Tiratura: 24893
Diffusione: 18609
Lettori: 89000



Arriva un Natale gelato per l'economia, flop per i ristoranti

Per il 25 dicembre Fipe stima una fuga di 500 mila clienti a causa della pandemia

ROMA

● Si preannuncia un dicembre «freddo» per l'economia italiana. Confcommercio teme un rallentamento dello 0,3% che non dovrebbe però intaccare il +6,2% di Pil già acquisito per l'anno in corso. I consumi comunque tengono (oltre +11%) con una doman-

da però ancora fiacca e sotto i livelli pre-pandemia. Del resto le nuove regole del supergreenpass, la recrudescenza dei casi di covid uniti al galoppare dei prezzi al consumo potrebbero rappresentare un mix a dir poco problematico ed impattare irrimediabilmente sui consumi del Natale che arriva. Ad innanziare dai ristoranti per i quali la Fipe teme per il 25 dicembre una fuga di 500 mila clienti. Buone notizie intanto per l'oc-

cupazione con un saldo positivo tra assunzioni attivate nel settore privato e cessazioni di 813.000 unità, come stima l'Inps. E bene anche i dati dell'industria: nel terzo trimestre del 2021, - stima Federmeccanica - ha evidenziato, infatti, una crescita dello 0,7% anche se in rallentamento rispetto ai trimestri precedenti. Ma anche qui il problema sono sempre i

prezzi, quelli delle materie prime. Bene anche la crescita nel Sud: secondo Confindustria l'economia del Meridione è «in netto miglioramento», con un Pil atteso al +5%. «A dicembre il Pil, - spiega Confcommercio - stando alle nostre stime, dovrebbe proseguire il rallentamento manifestato già a novembre, con una riduzione dello 0,3% congiunturale. Nel confronto annuo la crescita si dovrebbe attestare al 6,7%».



Una tavola apparecchiata in un ristorante al centro di Roma ANSA

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



300 milioni

CATERING, DICEMBRE DIFFICILE

Secondo l'Associazione nazionale banqueting e catering, per paura della quarta ondata gli operatori del settore hanno perso 300 milioni per le disdette

I ristoranti faticano a ripartire e mancano nuove professionalità

Dati Fipe. Lieve recupero (+2,7%) per un settore che ha perso 34 miliardi, per la ripresa ricercate competenze specifiche di marketing e tecnologiche

Maria Teresa Manuelli

Tra i settori che più hanno risentito delle chiusure di questi ultimi due anni, c'è sicuramente la ristorazione che ora prova a fare un bilancio della situazione, tra perdite ingenti di fatturato, nuove modalità di fruizione dei locali e crisi delle figure professionali.

L'impatto della pandemia è stato devastante: in tutti i Paesi europei la flessione dei consumi è stata superiore al 30%, con punte di oltre il 40% in Spagna. In Italia il 2020 si è chiuso con 34,6 miliardi di perdite, circa il 40% dell'intero fatturato annuo del settore. I dati di **Fipe-Confcommercio** mostrano un primo semestre 2021 in ripresa solo del +2,7% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. E, sulla base dei risultati stimati per il terzo e quarto trimestre, a fine anno la crescita complessiva dovrebbe attestarsi sul +16,6% per un valore di circa 10 miliardi. Il valore aggiunto dei servizi di ristorazione, calcolato nel 2019 in oltre 47 miliardi, per il 2020 è stimato in appena 32 miliardi a prezzi correnti. Anche a livello di imprese l'impatto è stato notevole: a dicembre 2020 il saldo tra aperture e chiusure è stato negativo per 13.485 unità. E nel primo semestre 2021 hanno avviato l'attività circa 4.800 imprese, a fronte di oltre 10 mila attività cessate con un saldo negativo di 5.656 unità.

Un Natale incerto

Le previsioni per Natale indicano un

calo di 500 mila clienti rispetto al 2019, con invece 4,4 milioni di persone che si sedieranno ai tavoli dei 76 mila locali aperti. Ad alimentare le incognite il peggioramento dell'emergenza sanitaria e il super green pass. Il 48,1% dei ristoratori intervistati da **Fipe** prevede un impatto significativo del provvedimento sul totale delle prenotazioni. Cominciano intanto ad arrivare le prime disdette anche se, per il momento, sono segnalate solo dal 4,4% degli imprenditori. Tuttavia per sei ristoratori su dieci le aspettative rimangono positive, a fronte di un 30% di gestori che vede un Natale ancora in chiaroscuro. «Dicembre è un mese estremamente delicato – spiegano da **Fipe-Confcommercio** – da solo vale il 10% del fatturato dell'anno e dunque l'attenzione è massima. La nostra previsione per il mese è di 7,1 miliardi di euro, a fronte degli 8,8 miliardi del 2019 (-19,4%)». Cresce, infine, la previsione di spesa degli italiani per il menu delle feste: dai 56 euro del 2019 a 60 euro di media.

La fuga degli addetti

Il 2020 ha visto la perdita di oltre 340 mila occupati, di cui 243 mila dipendenti pari al 24,5%. Ma ora che gli esercizi superstiti hanno ripreso le attività, hanno di fronte una nuova emergenza: non si trovano più le figure professionali necessarie.

«Il settore presenta due principali problemi: produttività e attrattività – commenta Lino Stoppani, presidente **Fipe-Confcommercio** –. Se a questi

aggiungiamo l'incertezza delle prospettive post Covid e le distorsioni create dalle politiche di sussidio, sono spiegate le difficoltà di reperimento di risorse umane adeguate e l'emorragia di competenze». Il rinnovo del contratto nazionale di categoria, in scadenza il 31 dicembre, sarà un passaggio decisivo per affrontare questo problema, ma non basta. «Penso – osserva lo chef pluristellato Enrico Bartolini – che si debbano ricercare nuovi equilibri. Il ritorno alla normalità deve imporre un ripensamento dei modelli. Non credo, per esempio, sia sostenibile tenere aperto un ristorante per quattro giorni alla settimana o avere personale per tenere aperto sette su sette e fare le rotazioni: si dovrebbe creare un sistema che permetta ai lavoratori di essere rispettati, ma anche di non danneggiare il lavoro della squadra».

All'appello mancano migliaia di lavoratori del settore. Secondo la banca dati Excelsior di Unioncamere, tra le figure più ricercate nel periodo ottobre-dicembre ci sono il banconiere di bar (16.990), l'aiuto cuoco (16.250), il cuoco per ristorante (9.920) e per bar (7.180), il cameriere (4.350) e i pizzaioli (3.890), che sommati ai 18.070 altre figure (cuoco in albergo, operatore mensa ecc.) fanno un totale di 124.120 addetti.

Un allarme lanciato anche dall'Osservatorio InfoJobs, stilato dall'omonima piattaforma per la ricerca di lavoro online. Nel periodo ottobre-novembre le offerte Turismo e Ristorazione sono

Data: 18.12.2021 Pag.: 22
Size: 523 cm2 AVE: € 68513.00
Tiratura: 91744
Diffusione: 138603
Lettori: 713000



esplose del 133% per cento. Analizzando le offerte presenti in piattaforma, ai primi posti c'erano gli addetti alle pulizie e seguiti da camerieri, baristi e cuochi.

Cambieranno i ruoli

Alla domanda su quale sarà il futuro del settore ha provato a rispondere a ottobre il Forum della Ristorazione, organizzato dall'agenzia Ristoratore Top e dall'Osservatorio Ristorazione. Secondo l'analisi sugli aspetti che caratterizzeranno i ristoranti nei prossimi 30 anni, ciò che cambierà radicalmente sono la figura dell'imprenditore e i meccanismi di funzionamento dei suoi locali.

La futura attività ristorativa non potrà prescindere, infatti, da sette aspetti fondamentali: la strutturazione interna, simile ai modelli aziendali, con al centro produzione (cucina e sala), amministrazione e finanza, marketing; il lavoro sul brand, sul marchio e la sua identità; il marketing, che dovrà sempre acquisire e fidelizzare i clienti, ma anche attrarre talenti e personale qualificato; la tecnologia, compresa l'auto-

mazione, che sostituirà buona parte dei processi manuali e ripetitivi a basso valore aggiunto; il modello di business, che dovrà essere sempre più in grado non solo di resistere ai periodi di stress, ma di crescere e migliorare se messo di fronte a stravolgimenti; il piano di espansione per i ristoratori che intendono crescere, declinabile in categorie codificate e ibridabili: franchising, aperture dirette, local domination (numeroso attività diverse sullo stesso territorio), brand (lavorare su personaggio o marchio), cherry picking (apertura mirata del locale giusto nel territorio giusto), destination (locale raggiunto da clienti per il suo marchio, non per l'area geografica che lo ospita); raccogliere, analizzare e monitorare dati per prendere le decisioni, anche quelli dei clienti che ne autorizzano l'utilizzo.

«Si tratta di approcci che saranno presto necessari – commenta Lorenzo Ferrari, fondatore dell'Osservatorio Ristorazione – non necessariamente per prosperare, ma anche solo per sopravvivere, dato che il settore ristorativo richiede già oggi competenze com-

plesse e tanta flessibilità, come dimostrato dagli impatti della pandemia»

IL 2020 ANNO NERO

34,6

Miliardi di euro

persi dalla ristorazione italiana nel 2020 (fonte: [Fipe](#))

124mila

Figure ricercate

nella ristorazione tra banconieri, cuochi, aiuto cuochi e camerieri (fonte: Excelsior Unioncamere)

Oltre a camerieri e cuochi servono social manager e profili che valorizzino il brand e fidelizzino i clienti



Nuovi posti di lavoro.

Cuoco, aiuto-cuoco e barista sono tra le figure più ricercate nel settore in cui mancano oltre 124mila addetti specializzati.

Data: 18.12.2021 Pag.: 19
 Size: 286 cm2 AVE: € 48906.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Lo stile di vita del «ci prendiamo un caffè»

Dalla pausa al lavoro all'incontro tra amici, la tazzina scandisce i ritmi delle giornate di tutti. Anche oggi un tagliando per votare

FIRENZE

«Il caffè è il prodotto più democratico che ci sia nel nostro paese. E' apprezzato dai giovani e dai più grandi, è alla portata dei meno abbienti, basti pensare alla tradizione del caffè sospeso, come dei più benestanti quindi è un trasversale. Lega un'intera comunità aldilà dei ceti sociali». Parola di Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze.

«Un termine che identifica non solo la bevanda più amata e onnipresente in Italia ma anche un vero e proprio luogo fisico che ha, a sua volta, plasmato un modo di intessere e alimentare relazioni sociali e conviviali» riprende Cursano, che aggiunge:

«Dalla «pausa caffè sui luoghi di lavoro, agli appuntamenti «per un caffè» lanciati ad amoroze/i, amici e conoscenti, per ripren-

dere il filo di un discorso, per chiedere un favore, per confrontarsi. Insomma il caffè è da secoli uno dei simboli dell'italianità e dello stile di vita italiano».

Così il presidente di Confcommercio Firenze dà il via alla nuova tappa di un Caffè per ripartire, il nuovo gioco firmato da La Nazione e Confcommercio che in realtà è molto di più di un gioco. Come avete visto dalle prime tre classifiche provvisorie che sono state pubblicate, niente è deciso. Partecipare, come abbiamo già spiegato, è semplicissimo. Anche oggi troverete pubblicato sul giornale il tagliando che potrete ritagliare, compilare e inviare a la redazione de La Nazione o nelle sedi di Confcommercio. E mano all'agenda. Da non perdere l'edizione di martedì prossimo, giorno in cui non solo sarà pubblicata la quar-

ta classifica provvisoria ma anche il doppio tagliando.

Ogni settimana inoltre La Nazione aggiornerà e renderà nota la classifica con tutti i voti che saranno arrivati nelle sedi di via Giovane Italia e di Confcommercio. Il vincitore, che verrà reso noto entro la fine di gennaio 2022, potrà festeggiare con un viaggio per due persone in una capitale europea, ma sono in palio anche altri premi importanti come un televisore 70 pollici, attrezzature professionali da caffè e corsi di formazione specifici per la caffetteria oltre che tante altre sorprese.

ross. c.

UNA CORSA, MILLE VOLTI
Martedì pubblicazione della quarta classifica provvisoria e il doppio coupon per il voto

QN LA NAZIONE 

UN CAFFÈ PER RIPARTIRE! 

IL NUOVO CONTEST LA NAZIONE-CONFCOMMERCIO

Il mio bar preferito è _____

Località _____

I tagliandi compilati vanno consegnati a mano o spediti a **La Nazione** (viale Giovine Italia 17-Firenze) o a **Confcommercio Firenze** (Largo Annigoni-Firenze). *Fotocopie non valide.*

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Natale al ristorante, prime disdette

La **Fipe** Confcommercio traccia una previsione sulle possibili perdite

L'ANALISI

■ L'ascesa del contagio e le regole sul Green pass preoccupano esercenti e clienti. La **Fipe** (Confcommercio) stima che il prossimo Natale il 64,1% dei ristoranti resterà aperto (oltre 76.000) e sono attesi circa 500mila clienti in meno.

Gli italiani che passeranno il Natale fuori casa saranno 4,4 milioni. «Le prime disdette iniziano ad arrivare anche se sono an-

cora poche. Solo il 4,4% degli imprenditori segnala passi indietro da parte degli avventori. Per sei ristoratori su dieci le aspettative sono positive o molto positive, a fronte di un 30% di gestori che vede un Natale in chiaroscuro». La spesa sarà di 266 milioni.

Un dato, quello del Natale 2021, sul quale pesa ancora la situazione di incertezza e l'arrivo della quarta ondata oltre all'introduzione del super Green pass. Il 48,1% dei ristoratori intervistati prevede un impatto significativo del provvedimento sul totale delle prenotazioni, mentre il 12,4% preferisce non lanciarsi in alcuna ipotesi per il momento. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA





L'Usl di Treviso vieta i brindisi e sconsiglia le cene aziendali

La circolare ai dipendenti: «Pericolosa occasione di contagio». E il documento finisce nelle chat No vax

Enrico Ferro / PADOVA

Cara vecchia cena aziendale, addio. Non bastavano gli ingressi contingentati nei ristoranti, il distanziamento, il Green pass, le regole, i controlli. Ora ci si mettono anche le Usl a sconsigliare il tradizionale ritrovo tra colleghi, durante il quale anche le personalità più livorose possono mettere da parte le ruggini dell'anno ormai andato. Una direttiva precisa, quella dell'Usl 2 di Treviso, che vieta anche le festuciole con panettone e bicchierata di Prosecco. Sì, quelle improvvisate in ufficio o nei reparti, visto che si parla di strutture sanitarie. Il Covid si è portato via anche tutto questo. Ma la Federazione italiana pubblici esercizi del Veneto reagisce e rilancia: «Cari veneti, non fate i pranzi di Natale a casa: venire nei ristoranti che sono luoghi sicuri». Ancora una volta le ragioni della salute contro quelle del Capitale.

LA CIRCOLARE

La Direzione sanitaria dell'Usl 2 di Treviso ha messo le mani avanti e il 2 dicembre scorso ha diramato una circolare interna, indirizzata ai direttori medici, ai direttori

di distretto, al direttore del Dipartimento di prevenzione e a tutti i coordinatori delle unità operative. Oggetto: festività natalizie. Il documento è firmato dal direttore sanitario Stefano Formentini. «Con l'approssimarsi delle festività natalizie è consuetudine l'organizzazione di momenti di convivialità intra ed extra lavorativi. Questi sono sicuramente graditi a tutto il personale e contribuiscono a creare un clima di serena collaborazione ma, in questo particolare momento, costituiscono una pericolosa occasione di contagio».

Quindi il direttore sanitario entra nel vivo della sua comunicazione, enunciando le direttive aziendali: «Per tale motivo si ritiene opportuno vietare ogni iniziativa intra-lavorativa e sconsigliare quelle extra-lavorative, quali ad esempio le cene di Natale».

LECHAT NOVAX

La circolare, evidentemente fotografata da un dipendente dell'Usl 2, è finita nella chat di Telegram «Contiamoci», uno dei punti di riferimento del movimento No

vax, con oltre 16 mila iscritti. Ovviamente il documento è stato condiviso con allegato un commentino velenoso, che ha generato altri commenti dello stesso tenore.

«E poi ci sono aziende sanitarie che si superano... in questa circolare l'Usl 2 del Veneto sconsiglia ai propri dipendenti (che si presume siano vaccinati con 2 e forse 3 dosi) le cene di Natale. Per la quarta dose potrebbero sconsigliare di avere una vita familiare troppo intima. Ridicoli!».

LA CONGIUNTURA

Il provvedimento dell'Usl 2 di Treviso è in linea con le previsioni delle associazioni di categoria, che proprio in provincia di Treviso, nei giorni scorsi, avevano quantificato la cancellazione delle cene aziendali addirittura nella misura del 70%. A Padova, per il pranzo di Natale, le disdette oscillano invece tra il 15 ed il 25%, mentre per la notte di San Silvestro si sale a una percentuale tra il 35 ed il 40%. Del resto, l'aumento verticale dei contagi che colora il Veneto di giallo non poteva che avere queste conseguenze.

Proprio per questo Ermínio Alajmo, presidente Fipe del Veneto e vicepresidente nazionale, lancia un appello ben preciso. «Non fate le feste natalizie a casa, fatele nei ristoranti che sono posti sicuri: si entra con il Green pass e tutti indossano le mascherine. Il pericolo è nelle case, dove non ci sono regole».

Alajmo conferma poi la stretta nelle cene aziendali. «Molti hanno disdetto o comunque ridotto fortemente il numero. Quanto al richiamo dell'Usl di Treviso, fanno il loro lavoro: vedono che i contagi aumentano e richiamano i dipendenti alla responsabilità. Ciò che non condivido è dipingere i ristoranti come luoghi insicuri, perché in realtà è l'esatto contrario». —

Alajmo (Fipe)

«Ristoranti più sicuri dei pranzi in casa Venite senza paura»

Ma in Veneto è crisi a Treviso calo del 70% a Padova tra il 25 e il 40%

Data: 18.12.2021 Pag.: 6
Size: 542 cm2 AVE: € 10298.00
Tiratura: 22166
Diffusione: 16286
Lettori: 207000



Erminio Alajmo, presidente **Fipe** del Veneto e vicepresidente nazionale



La circolare dell'Usl 2 di Treviso



Una cena aziendale del Calcio Padova del 2011, al ristorante Tezzon di Camposampiero

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 18.12.2021 Pag.: 19
Size: 219 cm2 AVE: € 3942.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Ma il bilancio dei ristoranti è magro

Contenti, ma non troppo. I ristoratori si apprestano a vivere il primo Natale da aperti dopo il Covid e la sensazione è di costante allerta. Le prenotazioni non mancano, i sold out non sono una rarità, ma nel frattempo fioccano anche le disdette e i posti rimasti liberi, restano liberi. Di più: non sono pochi i ristoranti che hanno deciso di rimanere chiusi, per godersi le feste in famiglia. Il motivo è

presto detto: la crescita dei casi e le continue notizie allarmanti su restrizioni del Governo decise, o ipotizzate, destabilizzano gli italiani. E non potrebbe essere altrimenti. Per il pranzo del 25, alcuni locali registrano il tutto esaurito, ma i più sono in balia di disdette e incertezze. Non manca chi sceglie di non aprire, per godersi la Festa in famiglia. Secondo un'indagine di **Fipe** ci saranno 500mila

presenze in meno al tavolo rispetto al 2019. 76mila i locali aperti. Secondo le stime dell'Ufficio Studi di **Fipe**-Confcommercio, la Federazione dei Pubblici esercizi, saranno 4,4 milioni le persone che il 25 dicembre sceglieranno uno degli oltre 76mila locali aperti per brindare in famiglia o con gli amici. Un dato sul quale pesa ancora la situazione di incertezza determinata dall'incidenza della pandemia: rispetto al 2019, infatti, le previsioni per il 25 dicembre indicano un calo della clientela quantificato in 500mila unità e anche del numero di locali pronti a restare aperti il giorno di Natale, il 64,1% del totale. Ad alimentare le incognite, si aggiungono da un lato il peggioramento dell'emergenza sanitaria, dall'altro il nuovo super green pass. Il 48,1% dei ristoratori intervistati prevede un impatto significativo del provvedimento sul totale delle prenotazioni, mentre il 12,4% preferisce non lanciarsi in alcuna ipotesi per il momento. Ciò che appare evidente, invece, è che cominciano ad arrivare le prime disdette anche se, per il momento, sono ancora poche. Solo il 4,4% degli imprenditori segnala passi indietro da parte degli avventori. Ca Ce



ITALIA A TAVOLA

Data: 19.12.2021 Pag.: 24,25,26,28,30,32,34
Size: 3639 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



CUOCHI



PIZZAIOLI E PANIFICATORI



PASTICCERI



14° Premio Italia a Tavola



PERSONAGGIO DELL'ANNO DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'ACCOGLIENZA

#PREMIOIAT IL SONDAGGIO WEB PIÙ ATTESO

Il sondaggio "Personaggio dell'anno dell'enogastronomia e dell'accoglienza - Premio Italia a Tavola" è giunto alla 14ª edizione e porta con sé alcune novità di vario genere: tecniche, informatiche, professionali. La durata complessivamente è anche quest'anno di 9 settimane, dal 20 dicembre 2021 al 21 febbraio 2022. Lo svolgimento è strutturato su 3

turni di votazioni, ciascuno di 3 settimane: il numero dei candidati in ogni categoria diminuirà gradualmente, per rendere il gioco più avvincente e per equilibrare sempre di più le votazioni poiché alla fine di ogni turno tutto si azzerà e i qualificati ripartono da zero voti.

Alla fine, vince sempre chi riceve più preferenze, il più costan-

te, sempre rimanendo nella logica del gioco, che non è dare giudizi o mettere l'uno contro l'altro i professionisti dell'Horeca, ma creare un momento di confronto - anche ludico e appassionante - che dia nuova linfa a tutto il mondo della ristorazione e dell'accoglienza, puntando sullo spirito di squadra e sulla pluralità di competenze.

Una novità nelle categorie

Chi sono i professionisti in gara? Ecco qui la prima novità di questa edizione. Le categorie saranno le consuete 6: Cuochi, Pasticceri, Barman, Sala e Hotel, Opinion leader e... Pizzaioli e Panificatori. Se i Pizzaioli sono una pietra miliare del sondaggio, i Panificatori sono

ITALIA A TAVOLA

Data: 19.12.2021 Pag.: 24,25,26,28,30,32,34
Size: 3639 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



SALA E HOTEL



BARMAN



OPINION LEADER



la new entry dell'anno. Perché proprio i panificatori? Perché il sondaggio è anche un modo per intercettare e valorizzare le tendenze in atto nel mondo dell'Ho-reca. In particolare, è in crescita esponenziale l'importanza dei lieviti nella gastronomia moderna e nella ristorazione e i creatori di questi prodotti sono i panificatori, artigiani di un comparto storico per il Made in Italy, portatori di

anno - complicatissimo perché intaccato ancora dalla pandemia - sono riusciti comunque ad emergere, a trovare soluzioni per sopravvivere, addirittura a rilanciarsi. Professionisti capaci di esprimersi al meglio in laboratorio e ai fornelli, ma anche bravi comunicatori: ecco perché ci sono nomi che sui social riescono a sfondare, da Instagram a Tik Tok, passando per Facebook e YouTube.

endenti edizioni e che rafforza ulteriormente la veridicità dei risultati. Il tutto con la rinnovata volontà di avere un sondaggio all'insegna del gioco e della serenità. Come da regolamento invitiamo candidati e supporter, come sempre, a sollecitare voti senza sovrapporsi ad altri e senza polemizzare. Non si vota per il migliore o per il più bravo, ma per chi nel 2021 è stato un esempio positivo per la sua professione.

La 14^a edizione del sondaggio di Italia a Tavola si svolge in 3 turni di 3 settimane ciascuno, dal 20 dicembre fino al 21 febbraio 2022. I candidati sono in totale 216. Tra le 6 categorie c'è una novità: compaiono infatti i Panificatori a fianco dei Pizzaioli, per dare valore ai lievitati, sempre più in voga nel mondo della ristorazione

Sarà anche per questo un'edizione del rilancio dopo quella dell'anno scorso, che era quella della resistenza, del bisogno di sentirsi uniti nonostante le chiusure, del voler

una sapienza e un know-how invidiati dal mondo intero, nonché attori principali della Dieta mediterranea. E almeno in questa fase la loro posizione più logica è quella a fianco dei pizzaioli per il comune utilizzo di farine, lieviti e forni...

All'interno delle categorie, composte inizialmente da 36 professionisti ciascuna, ci sono tanti professionisti che nell'ultimo

L'obiettivo del gioco e lo spirito della 14^a edizione

L'obiettivo è sempre lo stesso: vogliamo tenere il sondaggio al di fuori da ogni polemica e siamo anche disposti ad accettare che si possano eventualmente registrare numeri inferiori rispetto agli altri anni. È un'avvertenza doverosa che aggiunge rigore e sicurezza a quanto già fatto in tutte le prece-

sorridere nonostante tutto il "rosso" che tinge ogni regione. L'importante resta sempre divertirsi e misurarsi, per tendere a fare sempre un po' meglio. L'anno scorso vinsero Gennaro Esposito (Cuochi), Gabriele Bonci (Pizzaioli), Ernst Knam (Pasticceri), Vanni Berna (Sala e Hotel), Carmine Mattia Perciballi (Barman) e Roberto Valbuzzi (Opinion leader): si riparte da qui! [👉 cod 82316](#)

ITALIA A TAVOLA

Data: 19.12.2021 Pag.: 24,25,26,28,30,32,34
 Size: 3639 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

CUOCHI



Francesco Apreda
Idyllo by Apreda
(Roma)



Silvia Baracchi
Il Falconiere
(Cortona)



Enrico Bartolini
Enrico Bartolini Mudec
(Milano)



Andrea Berton
Ristorante Berton
(Milano)



Alessandro Buffolino
Acarto - Hotel Principe
di Savoia
(Milano)



Riccardo Camarini
Ristorante Lido 84
(Gardone Riviera)



Antonino Cannavacciuolo
Villa Crespi
(Orta San Giulio)



Moreno Cedroni
Madonnina
del Pescatore
(Senigallia)



Alessandro Circiello
Esposizioni
(Roma)



Antonello Colonna
Antonello Colonna
(Labico)



Carlo Cracco
Ristorante Cracco
(Milano)



Pino Cuttaia
Ristorante La Madia
(Licata)



Giuseppe Di Iorio
Aroma
(Roma)



Giuseppe Geraci
Modi
(Torregrotta)



Giuseppe Ianotti
Krésios
(Telese Terme)



Antonio e Vincenzo Lebano
Terrazza Gallia
(Milano)



Omar Leccesi
La Villetta
(Roma)



Luca Marchini
L'Erba del Re
(Modena)



Solaika Marrocco
Primo Restaurant
(Lecce)



Rosanna Marziale
Le Colonne Marziale
(Caserta)



Matteo Metullio
Harry's Piccolo
(Trieste)



Rafael Nistor
Cuoco freelance



Davide Oldani
D'O
(Cornaredo)



Rocco Pozzolo
Presidente
Federazione
italiana cuochi



Valentina Rizzo
Farmacia dei Sani
(Ruffano)



Giuseppe Romano
ME Restaurant
(Pizzo)



Niko Romito
Reale - Casadonna
(Castel di Sangro)



Angelo Sabatelli
Angelo Sabatelli
Ristorante (Putignano)



Claudio Sadler
Sadler
(Milano)



Nikita Sergeev
L'Arcade
(Porto San Giorgio)



Seby Sorbello
Sabir Gourmanderie
(Zafferana Etnea)



Ciccio Sultano
Duomo
(Ragusa)



Cristiano Tomei
L'Imbuto
(Lucca)



Alessia Uccellini
Ristorante Fiorentino
(Sansepolcro)



Mauro Uliassi
Uliassi
(Senigallia)



Viviana Varese
VMA Viviana Varese
(Milano)

ITALIA A TAVOLA

Data: 19.12.2021 Pag.: 24,25,26,28,30,32,34
 Size: 3639 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

PIZZAIOLI E PANIFICATORI



Corrado Bombaci
Villa Zuccaro
(Taormina)



Gabriele Bonci
Pizzarium
(Roma)



Renato Bosco
Saporè
(Verona)



Marzia Buzzanca
Cuoca pizzaiola
Hofstätter Garten
(Termeno)



Maria Cacialli
Cuoca pizzaiola
La Figlia del Presidente
(Napoli)



Nico Carlucci
Maglie di Pane
(Grumo Appula)



Tiziano Casillo
Consulente pizza e
testimonial Italmill



Pierangelo Chifari
Archestrato di Gela
(Palermo)



Enzo Coccia
Pizzeria La Notizia
(Napoli)



Matteo Cunsolo
La Panetteria
(Parabiago)
Segretario Richemont



Salvatore De Rinaldi
Casa De Rinaldi
(Napoli)



Vincenzo Farina
Rossopomodoro
(Bologna)



Vincenzo Florio
Pizzeria Combo
(Molfetta)



Vincenzo Fotia
L'Artigiano della Pizza
(Siderno)



Rosario Giannattasio
Acqua e Farina
(Vicenza)



Teresa Iorio
Le Figlie di Iorio
(Napoli)



Salvatore Lionello
Pizzeria da Lionello
(Succivo)



Ezio Marinato
Panificio Pasticceria
Marinato
(Cinto Caomaggiore)



Francesco Martucci
I Masanielli
(Caserta)



Aurora Mazzucchelli
Cuoca pizzaiola
Casa Mazzucchelli
(Sasso Marconi)



Enrico Murdocco
Tellia
(Torino)



Sara Palmieri
Cuoca pizzaiola
gluten free



Renato Pancini
Al Foghèr
(Arezzo)



Franco Pepe
Pizzaiolo panificatore
Pepe in Grani
(Calazzo)



Roberto Perotti
Perotti Forneria
(Lumezzane)
Presidente Richemont



Mauro Petronella
I Petronella
(Altamura)



Angelo Pezzella
Cuoco pizzaiolo
Pizzeria con cucina
(Roma)



Paolo Piantoni
El Forner
(Brescia)



Mirko Rizzo
L'Elementare
(Roma)



Ezio Rocchi
Ferramenta
Bakery Eat
(Rimini)



Sergio Russo
Verace Elettrica
(Milazzo)



Ciro Salvo
Pizzaiolo panificatore
50 Kalò (Napoli)



Giovanni Santarpia
Giovanni Santarpia
(Firenze)



Pier Daniele Seu
Seu Pizza Illuminati
(Roma)



Lorenzo Sirabella
Dry Milano
(Milano)



Gino Sorbillo
Gino Sorbillo
(Napoli)

ITALIA A TAVOLA

Data: 19.12.2021 Pag.: 24,25,26,28,30,32,34
 Size: 3639 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

PASTICCERI



Giuseppe Amato
La Pergola
(Roma)



Bruno Andreoletti
Pasticceria Andreoletti
(Brescia)



Luigi Biasetto
Pasticceria Biasetto
(Padova)



Vetulio Bondi
I Gelati del Bondi
(Firenze)



Paolo Brunelli
Paolo Brunelli
(Senigallia)



Paolo Caridi
Casa Mastroianni
(Lamezia Terme)



Sebastiano Caridi
Pasticceria Sebastiano
Caridi (Faenza)



Damiano Carrara
Atelier Damiano
Carrara (Lucca)



Antonio Chiera
Criscenza
(Palermo)



Massimo Chierico
Pasticceria Massimo
Chierico (Roma)



Alessandro Dalmasso
Pasticceria Dalmasso
(Avigliana)



Antonio Daloso
Pasticceria Daloso
(Barletta)



Sal De Riso
Pasticceria Sal De Riso
(Minori)



Ida Di Biaggio
aVista Gusti Nomadi
(Siracusa)



Melissa Dolci
CoCo Bistrot
(Roma)



Gino Fabbri
Gino Fabbri Pasticcere
(Bologna)



Giada Farina
Le Torte di Giada
(Brescia)



Nicola Fiasconaro
Pasticceria Fiasconaro
(Castelbuono)



Fabrizio Fiorani
Duomo (Ragusa)



Fabiola Frisa
Pasticceria Franco
(Penne)



Gianluca Fusto
Fusto
(Milano)



Dario Loison
Loison Pasticceri
dal 1938
(Costabissara)



Iginio Massari
Pasticceria Veneto
(Brescia)



Luca Montersino
Luca Montersino
Contemporary Chef
(Acquaviva)



Angelo Musolino
Pasticceria La Mimosa
(Reggio Calabria)



Isabella Poti
Bros'
(Lecce)



Fabrizio Racca
Fabrizio Racca Dessert
(Torino)



Roberto Rinaldini
Rinaldini Store
(Milano)



Paolo Sacchetti
Pasticceria
Nuovo Mondo
(Prato)



Maria Novella Salani
Peter Brunel
Ristorante Gourmet
(Arco)



Maurizio Santin
Conduttore
"Dolcemente" Gambero
Rosso Channel



Daniele Scarpa
Caffè Pasticceria
Nellys
(Chioggia)



Francesca Speranza
Atelier creativo
Francesca Speranza
Sugar Artist



Alessandro Tiscione
Docente e consulente
di pasticceria



Irene Tolomei
Aroma
(Roma)



Maicol Vitellozzi
Ristorante Del Cambio
(Torino)

ITALIA A TAVOLA

Data: 19.12.2021 Pag.: 24,25,26,28,30,32,34
 Size: 3639 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



SALA E HOTEL



Paola Batani
 Ceo Batani Select
 Hotels



Vanni Berna
 Sommelier Le Cantine
 dei Dogi
 (Mirano)



Stefano Berzi
 Sommelier Hosteria
 del Vapore
 (Carobbio degli Angeli)



Bernabò Bocca
 Presidente
 Federalberghi



Silvia Brunello
 Sommelier Quercus
 (Bassano del Grappa)



Davide Canina
 Enocombo Wine Club
 (Costigliole d'Asti)



Salvatore Castano
 Miglior sommelier
 d'Europa & Africa Asi
 2021



Gabriella Cicero
 General Manager
 Gruppo Sultano



Cristiano Cini
 Sommelier La
 Tagliatella (Arezzo)
 Presidente Ais Toscana



**Maria Carmela
 Colaciaco**
 Presidente
 Confindustria Alberghi



Luca Costanzi
 F&B Manager
 Ristorante Mirabelle
 (Roma)



Giuseppe Cupertino
 Wine Manager Borgo
 Egnazia
 (Savelletri)



Alessandro D'Andrea
 General Manager
 Senato Hotel (Milano)
 Presidente ADA



Livio Del Chiaro
 Sommelier e titolare
 La Divina Enoteca
 (Firenze)



Maurizio Dante Filippi
 Sommelier e titolare
 Sala della Comitissa
 (Baschi)



Andrea Gualdoni
 Sommelier Da Vittorio
 (Brusaporto)



Francesco Guidugli
 Presidente Solidus
 Turismo



Livia Iaccarino
 Direttrice Don Alfonso
 1890 (Sant'Agata
 sui Due Golfi)



Ezio Indiani
 General Manager
 Principe di Savoia (Milano)
 Presidente EHMA



Benito Langella
 Maitre Ottocentodieci
 (Sannazzaro
 de' Burgondi)



Antonello Magistà
 Maitre e titolare
 Pashà (Conversano)



Oscar Mazzoleni
 Sommelier e titolare Al
 Carroponte (Bergamo)



Irina Mihailenko
 Consulente e project
 manager Sparkling
 Life e Tooscans



Santi Natola
 Wine tourism
 manager
 Cantine Nicosia



Alessandro Pipero
 Sommelier e titolare
 Pipero
 (Roma)



Paolo Porfido
 Sommelier Terrazza
 Gallia
 (Milano)



Marco Reitano
 Sommelier La Pergola
 (Roma)
 Presidente Noi di Sala



Antonio Riontino
 Direttore Canneto
 Beach 2
 (Margherita di Savoia)



Massimo Rossi
 Maitre e titolare
 Belvedere
 (Monte San Savino)



Monica Ruffoni
 Direttrice La Fiorida
 (Mantello)



Luigi Salvatore Scala
 F&B Manager
 Marennà Assaggi
 (Napoli)



Alessandro Scorsone
 Sommelier e maestro
 di cerimonie a Palazzo
 Chigi



Gaia Serafini
 Sommelier Noir
 (Ponzano Veneto)



Eros Teboni
 Titolare Enoteca
 Enotria
 (Brennero)



Luca Vissani
 Direttore Casa Vissani
 (Baschi)



Matteo Zappile
 Restaurant Manager
 Il Pagliaccio
 (Roma)

ITALIA A TAVOLA

Data: 19.12.2021 Pag.: 24,25,26,28,30,32,34
 Size: 3639 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

BARMAN



Carola Abrate
La Drogheria
(Torino)



Noemi Desirée Amato
Remember (Pinerolo)



Daniele Antinoro
Nuovo Ritrovo Remigio
(Vulcano)



Gianni Arrigoni
Hotel Li Cucutti
(Budoni)



Emanuele Balestra
Hotel Barrière Le
Majestic (Cannes)



Luigi Barberis
Caffè degli Artisti
(Alessandria)



Tony Berry
Porto di Ripetta Bar
(Roma)



Patrizia Bevilacqua
Bevande Futuriste
(Treviso)



Rachele Bottino
Almaranto Relais
(Calamandrana)



Andrea Camparmò
Valbruna Cocktail Bar
(Limena)



Carlo Maria Cardarelli
Freelance



Ruggiero Carella
Café Réal (Barletta)



Debora Cicero
Cabau S'Argamassa
Villas (Ibiza)



Tony Congia
Libarium Nostrum
(Cagliari)



Irene Deiara
Resort Valle dell'Erica
(Santa Teresa
di Gallura)



Sossio Del Prete
Parentesi Concept Bar
(Frattegiore)



Francesco Drago
Fabrica Coffe Food
Wine (Trani)



Bernardo Ferro
Presidente Abi
Professional



Silvia Fiorentini
Ristorante Orfea
(Verona)



Giuliana Giancano
PoutPourri
(Torino)



Gianluca Lombardo
Hapimag Resort
(Cefalù)



Chiara Marsili
Botà Spirits & More
(Catanzaro)



Thomas Martini
Harry's Bar
(Firenze)



Michele Marzella
Affini
(Torino)



Luca Menegazzo
Estremadura Café
(Verbania)



Marina Milan
Freelance



Roberto Pellegrini
Tacco11 American Bar
(Spinea)



Carmine Mattia Perciballi
Brand Ambassador
Volcano Gin



Francesco Pogni
Walhalla Cocktail Bar
(Biella)



Oscar Quagliarini
Il Bar; 7° piano La
Rinascenza (Milano)



Erica Rossi
Slowear18
(Milano)



Salvatore Scamardella
Freelance



Gianfranco Sciacca
Drink Project Academy
(Palermo)



Vanessa Veronese
Cappa Caffè
(Verona)



Vanessa Vialardi
D.One
(Torino)



Blendi Vogli
Lenkerhof Gourmet
Spa Resort (Svizzera)

ITALIA A TAVOLA

Data: 19.12.2021 Pag.: 24,25,26,28,30,32,34
 Size: 3639 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

OPINION LEADER



Francesca Romana Barberini
 Segreti in Tavola
 (Dimensione Suono Soft)



Bruno Barbieri
 Giudice MasterChef
 Italia



Gabriele Bianchi
 Sommelier influencer



Marco Bianchi
 Conduttore Linea
 Verde Estate (Rai)



Valentina Boccia
 Food blogger
 Ho Voglia di Dolce



Alessandro Borghese
 Conduttore
 "Cuochi d'Italia"
 e "4 Ristoranti"



Jerry Bortolan
 Giornalista e critico
 enogastronomico



Tommaso Caporale
 "Mister Bollicine"
 Conduttore Alma TV



Gian Marco Centinaio
 Sottosegretario
 alle Politiche agricole,
 alimentari e forestali



**Donatella Cinelli
 Colombini**
 Presidente Le Donne
 del Vino



Antonella Clerici
 Conduttrice "È Sempre
 Mezzogiorno!" (Rai)



Marco Colognese
 Food writer e critico
 enogastronomico



Riccardo Cotarella
 Presidente
 Assoenologi



Aldo Cursano
 Vicepresidente vicario
 Fiipe e presidente
 Confcommercio Toscana



Nerina Di Nunzio
 Fondatrice Food
 Confidential



Luciano Ferraro
 Giornalista
 enogastronomico
 Corriere della Sera



Massimo Garavaglia
 Ministro del Turismo



Roberta Garibaldi
 Amministratrice
 delegata ENIT



Andrea Graziano
 Imprenditore FUD
 Bottega Sicula



Andrea Grignaffini
 Critico e gastronomo,
 membro comitato
 scientifico Alma



Chef Hiro
 Ambasciatore della
 cucina giapponese
 in Italia



Luca Iaccarino
 Giornalista Corriere
 della Sera



Giorgio Locatelli
 Giudice MasterChef
 Italia



Chiara Maci
 Blogger e conduttrice
 L'Italia a Morsi



Marina Malvezzi
 Blogger MangiareBene



Alberto Marcomini
 Direttore Cacio&Pepe
 Magazine



Marcello Masi
 Conduttore
 Linea Verde Life



Benedetta Parodi
 Conduttrice
 Bake Off Italia



Anna Maria Pellegrino
 Presidente Associazione
 italiana food blogger



Carlotta Perego
 Blogger Cucina
 Botanica



Carlo Petrini
 Fondatore
 Slow Food



I Polialcoli
 Sommelier
 e conduttori Sapere
 DiVino (TeleArena)



Ettore Prandini
 Presidente nazionale
 Coldiretti



Edoardo Raspelli
 Giornalista
 e gastronomo



Roberto Valbuzzi
 Cuoco e giudice
 Cortesie per gli ospiti
 (Real Time)



**Valerio Massimo
 Visintin**
 Critico gastronomico
 Corriere della sera

Data: 19.12.2021 Pag.: 24
Size: 569 cm2 AVE: € 17070.00
Tiratura: 23562
Diffusione: 20697
Lettori: 138000



Caffè patrimonio Unesco Patuanelli “benedice” il patto Trieste-Napoli

Il ministro rilancia nella propria città la candidatura unica dell'espresso italiano «I campanilismi finora non hanno aiutato, per farcela serve il sistema Paese»

Laura Tonerò

L'espresso italiano, lo storico rito del gustare un caffè nella tazzina, si candida a diventare patrimonio dell'umanità al di là di ogni campanilismo di sorta. In un incontro tra i tavolini dell'Antico Caffè San Marco con i torrefattori triestini, il ministro per le Politiche agricole, alimentari e forestali, il triestino Stefano Patuanelli, ha rilanciato infatti ieri ufficialmente - e proprio nella sua città - la candidatura unica del caffè espresso nazionale tra rito, arte, socialità e letteratura a patrimonio dell'Unesco nel 2022.

La candidatura andrà presentata entro il 31 marzo 2022 e costituirà a quel punto il risultato di una fruttuosa mediazione: quella avviata nei mesi scorsi dallo stesso ministro triestino, che consentirà per l'appunto di presentare una candidatura che rappresenti tutto il Paese, mettendo da parte i campanilismi e quel “testa a testa” in nome del caffè che si era consumato lo scorso anno.

Una gara all'ultima tazzina che aveva visto in campo due distinte richieste, due autorevoli candidature. La prima,

partita già nel 2016, portava la firma del Consorzio di tutela del Caffè espresso italiano, che ha sede a Treviso ma che

IL MINISTRO NELLA SUA TRIESTE
PATUANELLI AL SAN MARCO CON RICHETTI
EGARCIA MURGA. FRANCESCO BRUNI

La nuova scommessa è il frutto della mediazione svolta dal delegato di Draghi per l'Agricoltura

di fatto portava in dote il valore storico e culturale del caffè di Trieste. La seconda, di quattro anni più recente, era stata promossa invece dalla Regione Campania, a sostegno della cultura del caffè napoletano.

Il governatore Vincenzo De Luca era entrato a gamba tesa in questa sorta di competizione intestina. «Trieste è nel cuore di tutti gli italiani, se volete bere una tazza di caffè dovete scendere a Sud di Roma», giacché «per il caffè nel mondo è Napoli», le parole allora di De Luca.

Una situazione imbarazzante, che poneva in contrap-

posizione due eccellenze e che alla fine ha visto la Commissione interministeriale incaricata di istruire la pratica per l'Unesco rimandare la valutazione al 2022, nella speranza si trovasse una soluzione più solida, meno divisiva.

E così - proprio su spinta di Patuanelli - le delegazioni hanno finalmente trovato un accordo e stanno lavorando ad un dossier unico. «La candidatura Unesco è una delle prime cose che ho affrontato. Le due candidature non hanno avuto fortuna, e ora ci riproviamo con una candidatura unica», ha spiegato ieri Patuanelli, nominato ministro dell'Agricoltura del governo Draghi nel febbraio scorso, e quindi a poche settimane dalla presentazione delle precedenti candidature.

Gli ingredienti per farcela, stavolta, ci sono tutti. «In questo dossier i campanilismi sicuramente non hanno aiutato», valuta Patuanelli: «È ora importante ragionare come sistema Paese per raggiungere l'obiettivo e consacrare il caffè espresso italiano come patrimonio Unesco. È innegabile che il nostro espresso sia

non solo il migliore del mondo, ma anche il più riconosciuto. L'Italia non produce solo cibo, ma prodotti fatti di tradizione, cultura, maestria produttiva, identità, qualità, eccellenze. Quelle eccellenze che dobbiamo proteggere, come un nostro patrimonio, e valorizzare nei mercati italiani e in quelli esteri».

L'iniziativa ha i contorni nazionali, ma tra i promotori non mancano realtà ben radicate sul territorio, come la stessa Associazione Caffè Trieste, che si sta muovendo accanto al Consorzio di tutela del Caffè espresso italiano tradizionale, al Comitato italiano del Caffè di Unione italiana Food, all'Istituto espresso italiano, a Fipe-Confcommercio, alla Federazione italiana pubblici esercizi, al Gruppo italiano torrefattori Caffè e al Consorzio torrefattori delle Tre Venezie. Anche i caffè storici, le vetrine di lusso dell'espresso, sono pronti a fare la loro parte. Trieste e Napoli, dunque, ora devono lavorare insieme per raggiungere un unico obiettivo: quello di consacrare l'espresso italiano. —

Data: 19.12.2021 Pag.: 24
Size: 569 cm2 AVE: € 17070.00
Tiratura: 23562
Diffusione: 20697
Lettori: 138000



IL GOVERNATORE DE LUCA

Il duello



Il governatore della Campania Vincenzo De Luca era entrato a gamba tesa nella competizione, postando sui suoi canali social un video in cui sosteneva: «Trieste è nel cuore di tutti gli italiani, se volete bere una tazza di caffè dovete scendere a sud di Roma. Il caffè nel mondo è Napoli». (la.to.)

LE DOLOMITI

Il sito naturale



Nel 2009 l'Unesco ha accolto le Dolomiti nell'elenco del Patrimonio Mondiale, conferendo loro in questo modo il massimo riconoscimento globale per un sito naturale. Le Dolomiti sono state classificate come luogo unico per la bellezza del paesaggio e per importanza sotto il profilo geomorfologico e geologico. (la.to.)

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 20.12.2021 Pag.: 26,27
 Size: 628 cm2 AVE: € 70964.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



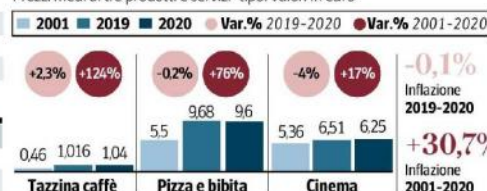
Chi sale e chi scende L'andamento dei prezzi negli ultimi 20 anni*

PRODOTTI DUREVOLI	2001 euro	2021 euro	Var. % (2001-2021)	ALIMENTARI	2001 euro	2021 euro	Var. % (2001-2021)	SERVIZI	2001 euro	2021 euro	Var. % (2001-2021)
+7,3% media				+19,3% media				+183% media			
Fotocamere	815	1.395	+71,17%	Pane fresco (1kg)	2,13	3,88	+82%	Energia elett. (kw/h) ⁽³⁾	0,0945	0,34	+360%
Frigoriferi	390	640	+64,10%	Olio di oliva (1L)	3,8	4,67	+23%	Gas (metro cubo) ⁽⁴⁾	0,59	1,03	+173%
Ferri da stiro caldaia esterna	85	123	+44,12%	Pasta (1kg)	1,23	1,49	+21%	Conto corrente ⁽²⁾	95,36	110	+15,35%
Cellulari	220	310	+40,91%	Birra chiara bott. (33cl)	2,23	2,62	+15%				
Televisori	393	515	+31,04%	Latte Uht intero (1L)	1,24	1,42	+15%				
Ferri da stiro tradizionali	30	38	+26,67%	Latte microfiltrato intero (1L)	1,34	1,53	+14%				
Tostapane	33	37	+12,12%	Big Mac	4,2	4,53	+7,9%				
Stampanti	214	218	+1,87%	Fusi di pollo (1kg)	5,07	5,45	+7%				
Lavastoviglie	560	485	-13,39%	Passata pomodoro (1kg)	1,54	1,38	-11%				
Aspirapolvere da traino	154	129	-16,23%								
Macchine caffè espresso	140	97	-30,71%								
Lavatrici	570	395	-30,70%								
Notebook	2.143	1.113	-48,06%								
Forni a microonde	263	128	-51,33%								
				+96% media							
				Bigl. trasp. locale ⁽¹⁾	0,77	1,75	+126%				
				Gasolio auto al litro	0,86	1,61	+87%				
				Benzina al litro	1	1,75	+75%				

*Fonte: elaborazione Altroconsumo su dati Istat e servizi di comparazione di Altroconsumo per L'Economia del Corriere della Sera

Il tempo libero costa più caro

Prezzi medi di tre prodotti e servizi-tipo. Valori in euro



Fonte: elaborazione Altroconsumo su dati Anica e Fipe - Confcommercio (2001-2020)

EURO, VENT'ANNI DOPO LA CORSA A SCATTI DEI PREZZI

Dal 2001 saliti alle stelle pane, pizza, caffè al bar, benzina, trasporti e servizi pubblici.

Giù la passata e i notebook. Inflazione del 33%

di **Alessandra Puato**

C'è il pane fresco, aumentato in vent'anni dell'82% (in media da 2 a quasi 4 euro al chilo), e c'è la tazzina del caffè al bar, cresciuta del 124% (da 46 centesimi a oltre un euro). Uscire per la classica pizza con bibita significa spendere il 76% in più che nel 2001 (9,7 euro contro 5,5) e avviare il riscaldamento a gas vuol dire pagare il 173% in più, accendere il forno elettrico il 360% in più. Si è impegnato del 126% il biglietto dei bus cittadini e del metrò (da 77 centesimi, 1.500 lire, a 1,75 euro, media di Roma, Milano, Genova, Bologna e Torino). Ed è aumentato del 75% il prezzo della benzina, dell'87% quello del gasolio. Pure i frigoriferi sono rincarati parecchio: +67%, il doppio dell'inflazione che nel 2001-2021 è stata del 33%. In compenso è crollato il cartellino dei notebook (-48%) e dei forni a microonde (-51%). Scesi anche i prezzi delle macchine da caffè espresso e delle lavatrici (entrambi -31%), delle lavastoviglie (-13%) e della passata di pomodoro (-11%). Gli alimentari, in genere, tranne il pane, hanno tenuto i prezzi sotto l'inflazio-

ne, dal latte (+14%) alla pasta (+21%).

L'indagine

È la fotografia dell'Italia dei consumi negli ultimi 20 anni, dall'introduzione dell'euro, secondo le rilevazioni che Altroconsumo ha condotto per *L'Economia del Corriere della Sera* (vedi tabelle). Mentre l'inflazione torna a crescere (+3,9% annuale a novembre) e condiziona le scelte di supermercati e banche centrali, l'associazione indipendente dei consumatori ha analizzato i prezzi tra il 2001 e oggi. Quattro le categorie: prodotti durevoli (14 voci), alimentari (nove), trasporti (tre) e servizi (tre). Ne esce un quadro variabile ma non drammatico: malgrado picchi notevoli, il prezzo di due terzi dei beni è salito meno dell'inflazione. Su 29 prodotti e servizi considerati sono dieci quelli aumentati più dell'indice dei prezzi Nic (calcolato dall'Istat per l'intera collettività): oltre ai citati frigoriferi, pane, trasporti locali, benzina, gasolio, energia elettrica e gas, hanno superato la linea dell'inflazio-

zione anche i ferri da stiro con caldaia esterna (+44%), i cellulari (+41%, in vent'anni però si è passati dai semplici telefonini agli smartphone) e le fotocamere (+71%).

Per sette prodotti (notebook, aspirapolvere, macchine da caffè, passata, lavastoviglie, lavatrici e microonde) il prezzo è sceso. I restanti 12 hanno tenuto i rincari sotto il 33% dell'inflazione. «Soprattutto per gli alimentari ci siamo abituati a una situazione di calma sui prezzi — dice Anna Vizzari, economista di Altroconsumo, che con quattro colleghi ha curato l'indagine —, perciò le notizie di futuri possibili aumenti ci colpiscono». Ciò che è rincarato meno nel campione sono i beni durevoli: +7,2% in media. Qui dentro c'è tutta la tecnologia, divenuta più accessibile. Gli alimentari sono aumentati, ma meno dell'inflazione: +19%.

«La diminuzione dei prezzi delle lavatrici è legata all'ingresso di gruppi internazionali come Samsung, Lg, Beko con modelli di basso prezzo — dice Vizzari —. L'aumento dei prezzi dei frigoriferi è dovuto alle cucine a vista».

Data: 20.12.2021 Pag.: 26,27
 Size: 628 cm2 AVE: € 70964.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Sono cresciuti molto i trasporti, +126% in media fra i prezzi dei biglietti dei mezzi locali, della benzina e del gasolio. E ancor più — in media 183% — è salito il costo dei servizi, intesi qui come energia elettrica (+360%), gas (+173%) e conti correnti (rincarati però soltanto del 15% a 110 euro l'anno).

L'energia è un discorso a parte, perché i rincari si sono concentrati nell'ultimo biennio. «La presenza della voce "oneri di sistema" in tariffa pesa sino al 25% sulla bolletta elettrica — ricorda Vizzari —. È una voce indipendente dal mercato che rende difficile la comparazione sul lungo periodo».

«Gran parte dell'inflazione di quest'anno è legata all'aumento dei prezzi dell'energia — dice Luca Mezzomo, capo Analisi macroeconomiche di Intesa Sanpaolo —. Il prezzo del petrolio ha influito sui carburanti, quindi su aerei, bus, navi. Il rincaro del gas naturale poi spiega tantissimo gli aumenti dei servizi energetici di quest'anno».

Tra i settori che dovrebbero aumentare i prezzi nel 2022, Mezzomo indica i trasporti a partire da treni e aerei, «anche escludendo i carburanti», e il tem-

po libero: «I prezzi di hotel e ristoranti sono già saliti, la tendenza a recuperare margini dopo la frenata della pandemia si farà sentire ancora».

Cinema e banche

La tazzina di caffè, la pizza con bibita e il cinema sono stati valutati da Altroconsumo separatamente per la categoria Tempo libero, con le banche dati di Confcommercio e Anica che si fermano al 2020. Il biglietto del cinema nel 2001-2020 è cresciuto del 17%, poco più della metà inflazione, mentre la cena con pizza e bibita e il caffè al bar sono saliti, come si è visto, alle stelle.

Negli ultimi due anni, con il Covid, la dinamica è cambiata poco. Nel 2019-2021 sono scesi, chiaro, il prezzo del cinema e un po' quello di pizza e bibita (-0,2%), ma il caffè al bar ha continuato a salire: +2,3% contro un'inflazione negativa (-0,1%). È crollato poi in due anni il prezzo del Big Mac: -7,6%; sono scese del 2% le lavastoviglie. Altri prodotti per la casa sono aumentati: frigoriferi +11%, lavatrici +13%. Più luce e gas.

Per Mezzomo, il picco dell'inflazione

è stato toccato: «Ci aspettiamo un calo brusco nel 2022. In gennaio i prezzi al consumo dovrebbero salire dello 0,6% sul dicembre 2021, meno del gennaio scorso quando l'incremento era stato dello 0,7%. A fine 2022 prevediamo l'inflazione annua in calo all'1,6-1,8%».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'effetto Covid | prezzi nel biennio della pandemia

	2019 euro	2021 euro	Var. % (2019-2021)
TRASPORTI			
Benzina (al litro)	1,58	1,75	+11%
Gasolio per auto (al litro)	1,47	1,61	+9,50%
Biglietto del trasporto locale ⁽¹⁾	1,75	1,75	0%
ALIMENTARI			
Big Mac	4,9	4,53	-7,55%
SERVIZI			
Energia elettrica (kw/h) ⁽³⁾	0,23	0,34	+243%
Gas (metro cubo) ⁽⁴⁾	0,72	1,03	+121%
Conto corrente ⁽²⁾	106,2	110	+3,58%
PRODOTTI DUREVOLI			
Lavatrici	350	395	+13%
Frigoriferi	575	640	+11%
Lavastoviglie	496	485	-2%

+33,4%
Inflazione
2001-2021⁽⁵⁾

+0,27%
Inflazione
2019-2021

(1) Media di Milano, Roma, Genova, Bologna e Torino; (2) famiglia con operatività media; (3) residenti 3 kw; (4) cucina, acqua calda, riscaldamento; (5) Indice Nic

Fonte: elaborazione Altroconsumo su dati Istat e servizi di comparazione di Altroconsumo

Pparra



— VARESE —

Addio ai banchetti Ristoranti in crisi

Sono feste sottotono per i ristoratori di Varese e provincia. Pochi i banchetti e le cene aziendali. Tante le disdette anche dell'ultimo minuto per via di mal di gola, raffreddori sospetti, invitati in quarantena. Per sedersi a tavola al ristorante serve il super green pass, approvato però dai titolari, e c'è anche la volontà di non ferire amici no vax. Ma più di tutto pesa la paura di stare in un ambiente chiuso con altre persone.

Morlacchi a pagina 11

Feste sottotono a tavola «Banchetti, tante disdette»

I ristoratori: «Vince la paura ma il super green pass funziona»

Adriana Morlacchi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

VARESE - Sono feste sottotono per i ristoratori di Varese e provincia. Pochi i banchetti e le cene aziendali. Tante le disdette anche dell'ultimo minuto per via di mal di gola, raffreddori sospetti, invitati in quarantena. Per sedersi a tavola al ristorante serve il super green pass e, dovendo organizzare uno scambio di auguri, si preferisce trovare una soluzione che non escluda gli amici no vax. Ma più di tutto pesa la paura di stare in un ambiente chiuso in compagnia di altre persone.

Se al quadro si aggiungono macro problemi, come la carenza di personale specializzato e i rincari delle materie prime - nonché criticità locali, come ad esempio diffi-

coltà di parcheggiare al Sacro Monte - si comprende perché la ristorazione stia pagando più di altri settori il prezzo di questo secondo Natale in compagnia del Covid.

«Non è il green pass rafforzato a danneggiarci, ma la paura del contagio - afferma il commendatore Angelo Mogavero, titolare del ristorante Teatro - I banchetti con più di 10 invitati sono stati tutti disdetti, mentre per fortuna il ristorante funziona alla grande, segno che il super green pass funziona».

Al ristoro agriturismo fattoria Il Gaggio le prenotazioni sono poche rispetto agli anni passati. «Di solito in questo periodo siamo al completo - dice il titolare Riccardo Po-

Data: 20.12.2021 Pag.: 1,11
Size: 869 cm2 AVE: € 16511.00
Tiratura:
Diffusione: 28000
Lettori:



linelli – Credo che la ragione vada cercata nella paura della gente o nelle quarantene che impediscono di uscire. Non credo che ci siano meno prenotazioni a causa del super green pass».

Damiano Simbula, titolare delle Due Lanterne di Induno Olona, fiduciario per la ristorazione di Ascom Varese, e presidente dell'associazione provinciale Cuochi Varesini, sostiene che il giorno di Natale i ristoranti lavoreranno più o meno come nel

Saltano le cene aziendali per quarantene o rispetto verso invitati no vax, ma alcuni locali lavorano molto

2019: «Sono le cene aziendali ad essere saltate – conferma Simbula – In questi giorni sto ricevendo tante telefonate di famiglie che vogliono sapere se tra i tavoli c'è il distanziamento. Tra i ristoratori c'è preoccupazione per il prossimo anno: adesso c'è un clima di festa e la gente alla fine esce, ma da gennaio in poi cosa succederà?».

«Abbiamo avuto un grosso calo di cene aziendali – dichiara Giordano Ferrarese, presidente provinciale e consigliere nazionale della Fipe - Sono tre i fattori importanti che stanno influenzando questo Natale: la paura della gente e la volontà di non emarginare chi non ha il super green pass, l'aumento dei costi delle materie prime e dell'energia, la difficoltà di trovare personale specializzato di sala che è "fuggito" in Svizzera. La situazione, inoltre, ci impedisce di aumentare più di tanto i prezzi nonostante i rincari».

Un caso a sé è il Sacro Monte, dove negli ultimi due fine settimana ci sono stati controlli degli ausiliari del traffico per disincentivare la sosta selvaggia e sono state date multe alle auto parcheggiate in divieto. «Oggi (ieri per chi legge, ndr) non c'è tanta gente, forse le persone hanno paura di prendere la multa come avvenuto domenica scorsa – spiega Mario Carabelli, titolare del ristorante albergo Sacro Monte – Sono ancora in tanti a non avere il super green pass, tanto che a pranzo organizzo tavolate fuori sul terrazzo anche in questa stagione. Si avverte un clima difficile: la gente prenota e disdice per scuse varie. A differenza del passato, lavora più l'albergo che il ristorante: il 31 dicembre ho tutte le 8 camere prenotate, ma ho ancora spazio al ristorante. Negli anni scorsi è sempre stato il contrario».

Data: 20.12.2021

Pag.: 1,11

Size: 869 cm2

AVE: € 16511.00

Tiratura:
Diffusione: 28000
Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

CIBO & VIRUS

Natale 2021
con molti
problemi:
manca anche
il personale
specializzato
e le materie
prime costano
sempre di più



LA NUOVA PERIFERIA

Data: 21.12.2021 Pag.: 24
Size: 118 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



A Natale in 4,4 milioni al ristorante

(cde) Secondo le stime dell'Ufficio Studi di **FIPE** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) saranno 4,4 milioni gli italiani che si siederanno il 25 dicembre in uno dei 76mila ristoranti aperti. Il dato è negativo se paragonato al 2019: mezzo milioni in meno rispetto a due anni, ma di certo la pandemia influisce parecchio su questi numeri.

Ha un certo peso anche l'introduzione del super green pass: quasi un ristorante su due, il 48,1% per l'esattezza, prevede un impatto significativo del provvedimento sul totale delle prenotazioni e il 4,4% segnala le prime disdette. Tuttavia per sei ristoratori su dieci le aspettative rimangono positive o molto po-

sitive, a fronte di un 30% di gestori che, al contrario, vede un Natale ancora in chiaroscuro. Il conto per il menù delle feste è visto in leggero aumento, dai 56 euro del 2019 ai 60 euro di media nel 2021.

Nel 13,7% dei locali si potranno spendere meno di 40 euro, nel 42,7% tra i 40 e i 60 euro, e nel 43,6% dei ristoranti si supereranno i 60 euro per una spesa complessiva che **Fipe** valuta attorno ai 266 milioni di euro.

A farla da padrone, anche quest'anno, saranno i menù a prezzo fisso: formula scelta dal 78,8% dei gestori, con il 44,7% che ha deciso di includere anche le bevande, mentre il 34,1% ha preferito escluderle.





APPLIA LANCIA ECOBONUS ELDOM E RISTORAZIONE 4.0

Come chiarito dal Presidente Paolo Lioy, le due agevolazioni di cui l'Associazione Confindindustriale ha proposto l'introduzione nel 2022 avrebbero significative ricadute in termini di competitività e sviluppo del settore, di risparmio energetico e anche di benefici per il consumatore

di *Marilena Del Fatti*

Il richiamo alla necessità di mantenere regole di mercato omogenee a tutela della competitività delle aziende e degli interessi del consumatore, gli sfidanti obiettivi di sostenibilità ambientale proposti dalla legislazione nazionale e comunitaria, il contributo che il settore delle apparecchiature domestiche e professionali ha già garantito in passato alla sostenibilità e quello che potrebbe ulteriormente offrire in futuro... Sono stati davvero tanti e tutti di primaria importanza i temi affrontati nel corso dell'Assemblea pubblica di APPLiA Italia, svoltasi lo scorso 5 novembre a Milano. Sul palco e in collegamento streaming, oltre al presidente APPLiA, Paolo Lioy, e alla moderatrice, la giornalista Monica Maggioni, anche diversi rappresentanti delle istituzioni e del mondo produttivo.

Con un fatturato complessivo di oltre 16 miliardi di euro, di cui 10 di export, 135 mila addetti, tra diretti e indiretti, e oltre 20 milioni di apparecchi prodotti ogni anno, l'industria italiana dell'elettrodomestico rappresenta un'eccellenza del Made in Italy e uno dei settori che negli ultimi anni ha dato prova della propria capacità di offrire un contributo fondamentale allo sviluppo di un'economia circolare e al perseguimento degli obiettivi di efficienza ener-

getica, sicurezza e sostenibilità che sono al centro delle politiche ambientali europee. Oggi questi prodotti sono riciclabili per una percentuale superiore al 90% e, se guardiamo ai consumi del parco installato degli elettrodomestici con etichettatura energetica, il saving degli ultimi 10 anni ha superato i 190 KWh/anno. L'Europa ha fatto importanti passi in avanti sul fronte del risparmio energetico, dell'efficienza

e del riciclo, proprio grazie a una normativa europea applicata e condivisa in tutti gli Stati. Questo è stato un fattore di successo essenziale in un contesto nel quale le filiere produttive operano a livello continentale, quando non globale. L'esperienza delle nuove etichette energetiche di recente introduzione offre una concreta conferma del fatto che questo approccio non solo è corretto, ma è anche l'unico al quale continua-



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

UPTRADE

Data: 21.12.2021 Pag.: 22,23,24
Size: 1764 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Paolo Lioy, Presidente APPLIA

re ad attenersi. "Si è trattato di un esercizio molto difficile dal punto di vista industriale e della comunicazione al consumatore che, però, rappresenta un esempio positivo proprio perché è stato portato avan-

ti in maniera univoca a livello europeo e da tutta l'industria", ha sottolineato Paolo Lioy, invitando a scongiurare deroghe come quella che ha visto la Francia introdurre l'obbligo di filtri per le microplastiche sulle lavatrici, perché aprire la strada a un controproducente ritorno alla frammentazione della filiera. "Il rischio da evitare" ha proseguito il presidente APPLIA, "è che ciascun Paese, o anche partito all'interno dello stesso Stato, porti avanti tematiche ambientali facilmente vendibili, che, però, non sono coerenti in tutti gli Stati. Questo non solo metterebbe in difficoltà l'industria - essendo scontato che è difficile produrre in modo diverso per ciascuno Stato - ma anche lo stesso consumatore, perché potrebbe generare confusione. Non solo, quindi, non aiuta la comunicazione e neppure la complessità della nostra industria, ma alla fine diventa un'inefficienza e, alla lunga, anche un costo per il consumatore". Quella della transazione ecologica è una strada ormai tracciata che vede l'Europa porsi obiettivi molto ambiziosi e che è completamente condivisa anche da Confindustria. Partendo dal dato di fatto che l'80% dei suoi associati ha meno di 50 dipendenti, la raccomandazione dell'organizzazione rappresentativa delle imprese manifatturiere e di servizi italiane è, ha affermato Maria Cristina Piovesana, Vicepresidente

Confindustria per l'Ambiente e la Sostenibilità, che "il tema della sostenibilità sia effettivamente tale a livello ambientale, economico e sociale" e che la strada con cui viene perseguito sia graduale in modo da non lasciare indietro nessuno. "Serviranno ingenti risorse", ha avvertito Piovesana, "e il rischio che vorremmo evitare è che ci siano delle delocalizzazioni o una perdita della capacità manifatturiera" dell'Italia che, ha ricordato, per importanza è il secondo Paese in Europa. "L'obiettivo di ridurre del 55% le emissioni di anidride carbonica entro il 2030", ha concluso la Piovesana, "va accompagnato. E questo soprattutto in un momento in cui assistiamo a un aumento del costo dell'energia che rischia di mettere il nostro Paese al di fuori della competizione globale".

LE PROPOSTE AVANZATE DA APPLIA

Obiettivo delle 120 aziende associate ad APPLIA, che rappresentano oltre il 90% del mercato italiano, è continuare a svolgere un ruolo determinante sul fronte della circolarità e della riduzione dei consumi. Il loro impegno si è concretizzato nelle due proposte d'incentivo presentate nell'ambito dell'assemblea dal suo presidente. "L'industria dell'elettrodomestico ha fatto moltissimo per il risparmio energetico e ormai gli elettrodomestici sono molto efficienti" ➔



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 21.12.2021 Pag.: 22,23,24
 Size: 1764 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



DOPO AVER OFFERTO NEGLI ULTIMI 10 ANNI UN SIGNIFICATIVO CONTRIBUTO ALL'ECONOMIA CIRCOLARE E ALLA RIDUZIONE DEI CONSUMI, L'INDUSTRIA DELL'ELETTRODOMESTICO CONFERMA LA VOLONTÀ DI CONTINUARE A SVOLGERE UN RUOLO IMPORTANTE IN QUESTA TRANSIZIONE E AVANZA DUE PROPOSTE RIVOLTE AL MONDO DOMESTICO E A QUELLO PROFESSIONALE

ti" ha ricordato Paolo Lioy. Tra una lavatrice di classe A e una di classe B la differenza in termini di risparmio è 15 kWh/anno. Invece, sostituendo un prodotto con più di 10 anni di vita con uno più attuale si ottiene un risparmio di energia superiore a 200 kWh/anno. Partendo da questi dati, Lioy ha osservato che "il tema è sì guidare gli acquisti verso prodotti con una classe energetica migliore, ma soprattutto è rinnovare il parco installato, che in Italia è anche più obsoleto rispetto ad altri Paesi". APPLIA ha elaborato due proposte d'incentivo concrete e di filiera - Ecobonus Eldom e Ristorazione 4.0 - da introdurre nel

I VANTAGGI OFFERTI DA ECOBONUS ELDOM SECONDO APPLIA

Risparmio Energetico - Ipotizzando lo stanziamento di un fondo con capienza di 150 milioni di euro, il risparmio ottenuto sarebbe pari a circa 280GWh/anno.

Circularità - Favorendo il corretto smaltimento degli elettrodomestici dismessi attraverso il conferimento ai rivenditori o alle piazzole ecologiche si consente di incrementare di circa 70 mila tonnellate il quantitativo di Raee domestici raccolto. Rispetto alle 365 mila tonnellate raccolte nel 2020 l'incremento sarebbe pari al 20%.

Sostegno alla filiera italiana dell'elettrodomestico - Il nostro Paese è uno dei principali produttori di elettrodomestici in Europa e vanta una radicata filiera di componentistica e prodotto finito.

2022 che, oltre a contribuire al conseguimento degli sfidanti obiettivi di sostenibilità ambientale, offrono oggettivi vantaggi sul fronte della competitività e dello sviluppo del settore domestico e professionale degli elettrodomestici. Riferendosi all'Ecobonus Eldom, Andrea Scozzoli, Presidente Aires (Associazione Italiana Retailer Elettrodomestici Specializzati) ha richiamato l'attenzione sul fatto che "un ulteriore vantaggio da non sottovalutare in un momento in cui il costo energetico è schizzato alle stelle, è che questa iniziativa avrebbe il pregio di offrire al consumatore un risparmio economico permanente valutabile in diver-

se centinaia di euro annue". Scozzoli ha anche rivendicato ai rivenditori rappresentati da Aires un ruolo fondamentale sia nel veicolare le corrette informazioni sia nel contribuire al corretto recupero dei Raee. "Con meno del 40% di recuperato rispetto agli elettrodomestici immessi sul mercato, l'Italia è ben lontana dall'obiettivo del 65% imposto dalla Comunità Europea. Con l'operazione della Rottamazione Tv" ha concluso il presidente Aires, "abbiamo dimostrato che riusciamo a recuperare il 100% dell'immesso, grazie alla presenza capillare e al servizio che riusciamo a dare". Ma come funzionerebbero di due incentivi messi sul tavolo da APPLIA? Ecobonus Eldom è una proposta messa a punto in collaborazione con Aires che si rivolge al mercato domestico. Analogamente a quanto previsto dal Bonus Rottamazione Tv prevede il riconoscimento di uno sconto in cassa pari al 20% e fino a un massimo di 100 euro al consumatore che acquista un elettrodomestico appartenente alle classi energetiche più elevate in sostituzione di uno più energivoro con più di 10 anni di vita. Si rivolge invece al mercato professionale l'incentivo Ristorazione 4.0 ideato in collaborazione con FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi). Prevede la fruizione di credito d'imposta al 40% per l'acquisto di apparecchiature per la ristorazione ad alta tecnologia ed efficienza energetica che abbattano i consumi di energia elettrica del 30%. Secondo le stime dei proponenti, l'incentivo porterebbe a un risparmio annuo di 400GWh/anno, 1,6 milioni di litri di acqua e a una riduzione di 24 milioni di m³ di aria trattata.



L'Assemblea ha visto la partecipazione in presenza o in streaming di vari esponenti delle istituzioni e del mondo produttivo. Ad accoglierli il Presidente APPLIA, Paolo Lioy e Monica Maggioni, nel ruolo di moderatore





LA PROPOSTA

Vendere i giornali? A bar e tabaccherie piace l'idea di Nardella

di **Barbara Gabrielli**

Giornali in vendita dal tabaccaio, al bar, ovunque. Se le edicole sono sempre di meno, perché non consentire anche ad altri esercenti di vendere la carta stampata? La proposta di Dario Nardella, formulata durante gli auguri del sindaco alla stampa fiorentina, riaccende il dibattito su una questione aperta da tempo: dare ai cittadini la possibilità di acquistare il quotidiano anche sotto casa, nel negozio a portata di mano, e non soltanto dal giornalaio. Immediato il plauso di Andrea Riffeser Monti, presidente della Fieg. «Un'ottima idea perché avvicina il giornale ai lettori, rendendo maggiormente accessibile l'informazione professionale di qualità» ha detto il capo della Federazione degli editori, offrendosi a un confronto per studiare soluzioni condivise. «Dopo il Protocollo tra Anci e Fieg per sostenere e modernizzare le edicole e la campagna per la legge sull'educazione alla cittadinanza nelle scuole, è il momento di ulteriori iniziative» ha aggiunto Riffeser Monti. Il confronto è aperto.

A guardare con interesse la propo-

sta sono soprattutto i tabaccai che già presidiano il territorio offrendo servizi che vanno oltre la loro categoria merceologica. «La nostra professione è molto cambiata negli an-

Ma gli edicolanti non ci stanno e protestano: "Siamo tanti sul territorio"

ni» dice Lapo Cantini, responsabile di Confesercenti. «Quella di Nardella è una proposta che prenderemo in considerazione, potrebbe essere una leva per incrementare la clientela». Grazie a questa liberalizzazione, alcune strade e intere zone potrebbero colmare le lacune lasciate dalla chiusura delle edicole. «Sarei felice di svolgere questo servizio per i cittadini» afferma Roberto Olmi, titolare della tabaccheria di piazza Santa Croce. «L'edicola qui vicino è aperta per poche ore al giorno e penso che il mio negozio potrebbe sopperire alle richieste dei cittadini che spesso sono costretti a camminare per centinaia di metri prima di trovare il giornalaio successivo».

L'interesse non manca, seppur con qualche cautela. «Come tutte le novità, anche iniziare a vendere i giornali al bar implica maggiore impegno nella gestione del locale» afferma Francesco Sanapo, titolare di Ditta Artigianale. «Amo la carta stampata e la proposta di Nardella è da prendere in considerazione. Ma lancio una provocazione: perché non proviamo a dare una nuova immagine all'edicole, trasformandole in punti di ritrovo?». Meno ottimisti i giornalieri. «Con oltre 400 edicole, tra Firenze e area metropolitana, non si può dire che il territorio sia scoperto. Aumentando i punti vendita dei giornali, i margini di guadagno si ridurrebbero e la filiera si impoverirebbe ulteriormente» reagisce Cesare Magnani, presidente di Snag Firenze, il sindacato dei giornalisti. Il presidente di Confcommercio Aldo Cursano ritiene invece ottima la proposta di Nardella: «Diffondere di più i giornali è la scelta migliore per far crescere una cultura dell'informazione. Dovremmo tutti leggere di più».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



▲ L'idea Giornali venduti ovunque

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 22.12.2021 Pag.: 84,85,86,87
 Size: 1928 cm2 AVE: € 30848.00
 Tiratura: 216717
 Diffusione: 142912
 Lettori:

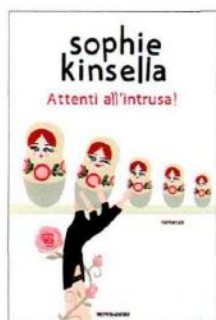


[SPECIALE LIBRI] di M. Marchesi

BUONE LETTURE... BUONE FESTE



1



2



3



4

LA FORZA DEI SENTIMENTI

1 NON DIMENTICARLO MAI

di Federica Bosco, Garzanti, 17,90 €

Giulia ha 49 anni quando si accorge, seduta a bere un caffè, di desiderare un figlio. Così convince il compagno a intraprendere un percorso per la fertilità, ritrovandosi sempre più sola. Un libro che è un bilancio della vita: prima o poi, tocca a tutti.

2 ATTENTI ALL'INTRUSA!

di Sophie Kinsella, Mondadori, 19 €

La famosa autrice di bestseller racconta il weekend più incredibile della vita di Effie: quando decide di recuperare dalla casa di famiglia, prima che il padre e la giovane compagna le vendano, le sue bambole russe. Divertente e toccante.

3 IL NOSTRO PRIMO NATALE INSIEME

di Sarah Morgan, HarperCollins Italia, 15 €

Natale è volersi bene: ma non per Samantha e Ella, con una madre da sempre assente per lavoro e che, ora che le figlie sono adulte, bussa di nuovo alla loro porta. Una storia toccante che esalta la forza dell'amore per guarire le ferite del passato.

4 IL TEMPO DI TORNARE A CASA

di Matteo Bussola, Einaudi, 16,50 €

Le banchine dei treni sono da sempre luoghi di incontri (e di scontri) di esistenze. Nel suo stile inconfondibile, Bussola ci accompagna tra i personaggi che animano un'affollata stazione ferroviaria, raccontando del potere salvifico delle storie e facendoci sentire tutti un po' meno soli.

5 LA MOGLIE DI DANTE

di Marina Marazza, Solferino edizioni, 20 €

Nell'anno dell'Alighieri, un libro eccezionale che lo mostra com'era davvero, attraverso gli occhi della sua consorte, ricostruendo un'epoca e cancellando ogni retorica. In quel Trecento feroce e splendido, Gemma è carne, sangue, intelligenza e passione, la vera musa dell'avventurosissima vita di Dante.

6 INNAMORARSI A NATALE

di Karen Swan, Newton Compton, 12 €

La super esperta di storie romantiche ci racconta di Lee che arriva ad Amsterdam con un bambino segreto appena nato. Passano gli anni, Lee incontra Sam e il suo passato nascosto ri-affiora. Ma si può fare in tempo a sistemare tutto... per Natale.

7 LESIONI PERSONALI

di Margaret Atwood, Ponte alle Grazie, 18,50 €

La scrittrice canadese ci racconta della giornalista Rennie Wilford che, quando la vita le gira male, si concede un viaggio ai Caraibi, ritrovandosi prigioniera in un mondo diverso, in cui le regole di sopravvivenza che conosceva non funzionano più...

8 MEET EFREM KRUGHER

di Kira Shell, Sperling&Kupfer, 9,99 €

La stella del dark romance italiano racconta di Thea, giovane chitarrista di una band, che per superare il trauma della morte della madre si affida a uno psichiatra olistico di cui si innamora. Il coraggio di immergersi nell'oscurità della propria anima.



5



6



7

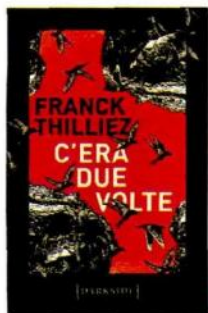


8

Data: 22.12.2021 Pag.: 84,85,86,87
 Size: 1928 cm2 AVE: € 30848.00
 Tiratura: 216717
 Diffusione: 142912
 Lettori:



Storie destinate ad **adulti e bambini**, da regalare e regalarsi, per trascorrere il periodo natalizio in ottima compagnia



1



2



3



4

SUSPENSE & CO.

1 C'ERA DUE VOLTE

di Franck Thilliez, Darkside - Fazi Editore, 18,50 €

Un nuovo, geniale rompicapo del re francese del thriller; che in questo romanzo, giudicato il suo migliore dalla critica, compone un puzzle disseminato di trappole nelle quali il lettore non vede l'ora di cadere: imperdibile per chi ama la suspense.

2 IL CODICE DELL'ILLUSIONISTA

di Camilla Läckberg con H. Fexeus, Marsilio, 22 €

Per il caso di una donna trafitta in una cassa di legno da prestidigitatore, la signora svedese del mistero usa una poliziotta germofoba e un mentalista, conoscitore del mondo dell'illusionismo. Una lotta contro un killer e contro i propri demoni.

3 NATALE CON I FANTASMI

di AA.VV., Neri Pozza, 18 €

Questa raccolta di maestri del terrore riporta in vita l'antica tradizione di un Natale da paura. Quando le giornate si accorciano e i crepuscoli si fanno lividi, è il momento di raggomitolarsi sul divano e lasciarsi conquistare da pagine spettrali...

4 LE COLPE DEGLI ALTRI

di Colette McBeth, Piemme Edizioni, 19,50 €

Joe e Libby sono due giovani informatici innamorati e con un mestiere. Ma il "lavoro dei sogni" nasconde qualcosa. E quando si ritrovano per un ritiro aziendale in una villa isolata comincia l'incubo... Una storia agghiacciante che indaga all'inglese tra i lati più sordidi della natura umana.

5 LE SULTANE

di Marilù Oliva, Solferino, 13 €

In un condominio popolare di Bologna si incrociano le vite di tre ultrasettantenni, Wilma, Mafalda e Nunzia, imperfette e piene di problemi. A cui si aggiunge Carmela, l'inquilina cafona del secondo piano. Un noir urbano da non perdere.

6 IL SOLCO

di Giuseppe Manfridi, Edizioni Efesto, 18 €

Si sa che il lockdown ci ha resi lettori più forti e Manfridi, grande sceneggiatore, ha colto l'occasione per un avventuroso viaggio dentro la sua biblioteca. Ben 56 tappe da Sofocle a Virgilio, da Shakespeare a Defoe, da Mann a Camus.

7 L'OGGETTO MISTERIOSO

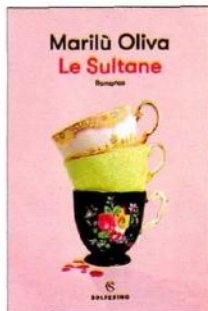
di Gloria Fossi, Giunti, 29 €

L'autrice raccoglie 40 racconti, rispondendo a domande sfiziosissime: perché Agatha Christie e Poirot hanno il fiuto dell'archeologo? Nel Trecento le donne erano tutte bionde? Gioca meglio a tennis Apollo o Federer? Un tuffo nell'arte.

8 FORSE NON TUTTI SANNO CHE CARAVAGGIO

di Annalisa Stancanelli, Newton Compton, 12 €

La vita di un genio tra arte e mistero, vizi e virtù: a 450 anni dalla sua nascita, l'autrice sa raccontare un Caravaggio che affascina, commuove, esalta, sorprende, attrae da secoli con opere meravigliose e avventure mozzafiato. La sua movimentata esistenza si fa romanzo in queste pagine.



5



6



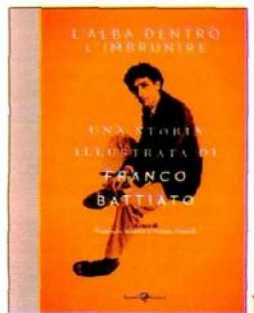
7



8

INTIMITA

Data: 22.12.2021 Pag.: 84,85,86,87
 Size: 1928 cm2 AVE: € 30848.00
 Tiratura: 216717
 Diffusione: 142912
 Lettori:



PAGINE PER RIFLETTERE

1 L'ALBA DENTRO L'IMBRUNIRE

di S. Senardi e F. Messina, Rizzoli Lizard, 39 €

Un viaggio a colori nella vita di Franco Battiato, venuto a mancare quest'anno: storie, pensieri, memorie di tanti amici e collaboratori che restituiscono non soltanto i ricordi, ma anche la visione di una esistenza intera.

2 OROSCOPO LETTERARIO

di Nina Segatori, Fabbri, 14 €

Dall'astrologa italiana 3.0, un progetto che unisce stelle, Vip e cultura. Attraverso le parole di Ken Follett (Gemelli), di Pablo Neruda (Cancro) e di tante altre penne famose, Segatori dà nuova voce allo Zodiaco e si rivolge a chi ama gli oroscopi, ma anche a chi desidera aprirsi a nuovi orizzonti.

3 IL FUOCO DI PANDORA

di Matteo Strukul, Solferino, 16,50 €

L'autore della saga dei Medici, premio Bancarella 2017, ripropone con un taglio inedito grandi figure femminili del mito. Da Pandora a Penthesilea, da Didone a Medea, un vero e proprio pantheon di capostipiti femminili per ricostruire i miti fondativi della nostra cultura da una prospettiva insolita e coinvolgente.

4 LE DONNE SI DANNO DEL TU

di Valentina Picca Bianchi, LabDFG, 17,50 €

Le donne si danno del "tu" al telefono, chattando su WhatsApp, durante i momenti bui della pandemia 2020. La presidente delle imprenditrici **FIPE** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), moglie e madre, ci racconta come uno spazio virtuale può diventare un rifugio per coloro che sono unite da una nuova "sorellanza virtuale".

5 OLIVA DENARO

di Viola Ardone, Einaudi, 18 €

Negli anni Sessanta, Oliva è una ragazzina in un paesino siciliano dominato da regole arcaiche. È brava a scuola, anche se non è ben visto che una femmina sappia troppo. Quando Paternò la rapisce e la stupra, Oliva si rifiuta di sposarlo e il suo "no" coraggioso arriva fino a noi. Ispirato a una storia vera.

6 LA MIA POSIZIONE PREFERITA

di Veronica @Spora Benini, DeAgostini, 16 €

Veronica è un'imprenditrice attivista per la causa dei diritti e dell'empowerment femminili. Partendo dalle sue esperienze umane e professionali, ci racconta una storia sul prendere coscienza, parola, posizione. Una chiamata alle armi per tutte le lettrici (e i lettori) pronti a rimboccarsi le maniche.

7 LADY CONSTANCE LLOYD

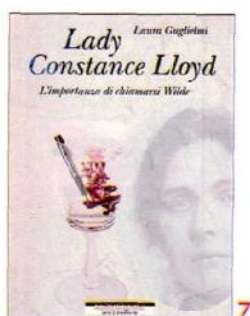
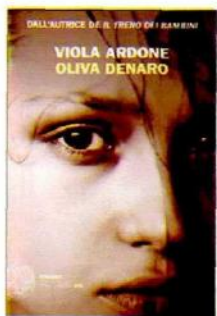
di Laura Guglielmi, Morellini, 17,90 €

Lui, Oscar Wilde, lo conoscono tutti, ma sua moglie no. Eppure Constance, in tempi duri per le donne, sposa il celebre dandy, fa due figli con lui, viaggia, scrive racconti, dirige una rivista, fino al processo per sodomia di Oscar che travolge tutto... E lei getta il cuore oltre l'ostacolo: una figura da riscoprire.

8 LA PREISTORIA È DONNA

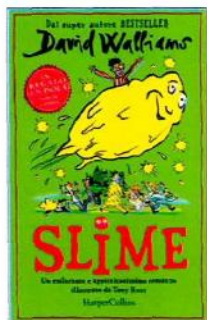
di Marylène Patou-Mathis, Giunti, 20 €

Lo sviluppo dell'archeologia di genere, con le nuove tecniche e le recenti scoperte di fossili umani, ha permesso di sfatare numerosi pregiudizi sulle donne preistoriche. Questo libro ci permette infatti di aprire nuove prospettive sul nostro passato remoto, ponendo le basi per una diversa storia delle donne.



INTIMITA

Data: 22.12.2021 Pag.: 84,85,86,87
 Size: 1928 cm2 AVE: € 30848.00
 Tiratura: 216717
 Diffusione: 142912
 Lettori:



PIANETA KIDS

1 IL MAIALINO DI NATALE

di J.K. Rowling, Salani, 18,90 €

Una deliziosa favola di Natale della "mamma di Harry Potter". I pupazzi del piccolo Jack partono con lui all'avventura, nella notte della Vigilia, in un viaggio nella Terra dei Perduti. Una storia piena della tenerezza irrisolvibile dell'infanzia di fronte al grande mistero della perdita. Splendidamente illustrato.

2 SLIME

di David Walliams, HarperCollins, 16 €

Sull'isola di Kakken vivono adulti perfidi che hanno come hobby quello di trattare male i più piccoli. Per fortuna il ragazzino Ned ha la soluzione: l'appiccicoso Slime, uno dei misteri di tutti i tempi e che si nasconde proprio lì! Dallo scrittore inglese per ragazzi tra i più seguiti al mondo, un romanzo esilarante.

3 IL GIRO DEL MONDO IN 80 GIORNI, 150 ANNI DOPO

di J. Verne, trad. di S. Giuliani, Morellini, 25 €

Un volume bellissimo che celebra i 150 anni del viaggio immaginario di Jules Verne con suggestioni sensoriali dell'epoca a 360° e appassionanti schede su musei e attrazioni turistiche visitabili e presenti nel romanzo. Una piccola macchina del tempo su cui salire con i nostri ragazzi. Un progetto innovativo.

4 ORSETTO ICE E IL SOFFIO RIBOLLENTE

di Valentina Agnesi, Skira Kids, 17 €

È il primo titolo di una trilogia disponibile: tre bellissime avventure di un cucciolo di orsetto polare in viaggio per salvare il pianeta Terra e i ghiacci del Polo Nord su cui vive dai pericoli dell'inquinamento globale. Una saga trascinante e meritevole, per cominciare prima possibile a capire che bisogna agire ora.

5 IO GOMITOLO, TU FILO

di Alberto Pellai, DeAgostini, 14,90 €

Dalla formidabile penna di Alberto Pellai, uno degli psicoterapeuti dell'età evolutiva più famosi e amati, il dolcissimo racconto di Filo, bimbo che comincia a esplorare il mondo spingendosi sempre più lontano da Mamma Gomitolo... Poeticissime rime sul legame d'amore con i genitori.

6 LO ZAINETTO DI MATILDE

di F. Sardo, S. Del Francia, L. Cognolato, Carthusia, 19,90 €

Per sottolineare l'importanza del prendersi cura di chi si ama, un libro "muto" dedicato alla figura importantissima dei nonni. Come quello di Matilde, che si trova sempre lì, all'uscita della scuola, ad aspettarla, e con la quale passerà il pomeriggio nell'attesa che i genitori vengano a prenderla. Che cosa faranno insieme?

7 NINO & TADDEO E I PRIMI FIOCCHI DI NEVE

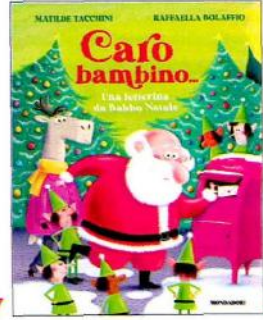
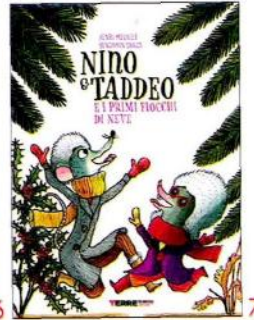
di H. Meunier, B. Chaud, Terre di Mezzo, 12 €

Con l'arrivo della prima neve, Nino la Talpa e Topo Taddeo si ritrovano davanti al camino per raccontarsi tante storie. Però con Nino non si può stare tranquilli, scambia addirittura il libro per un ceppo di legno e lo butta nel fuoco, ma... Dagli autori, bestseller in Francia, un nuovo inno all'amicizia.

8 CARO BAMBINO...

di Matilde Tacchini, Mondadori, 16 €

E se questo Natale non fossero i bambini a scrivere la tradizionale letterina ma... lui, Babbo Natale? Chissà che cosa potrebbe raccontare di sé. Avrà fatto il bravo? Una storia divertente, leggera e piena di magia, proprio come sono i giorni delle Feste più belle dell'anno.



Data: 23.12.2021 Pag.: 1,3
Size: 384 cm2 AVE: € 4992.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Occupazione
Un marciapiede
cancellato
dai tavolini

IL PIANO DI PALAZZO VECCHIO

Tavolini, regole diverse tra centro e periferie No ai rinnovi automatici

L'assessore Gianassi presenta a comitati del centro storico di Firenze e associazioni di categoria la bozza del Piano tavolini che a gennaio sarà portata in Consiglio comunale. La proroga fino al

31 marzo non sarà automatica, tutti i locali dovranno ripresentare la domanda, e le regole saranno più stringenti e diverse tra centro e periferie.

a pagina 3 **Passanese**

Palazzo Vecchio

Tavolini, niente rinnovo automatico «Vincoli stringenti e più sanzioni»

La bozza del piano presentata ai comitati del centro e ai commercianti

A.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Stagionalità, differenziazione tra centro e periferia e autorizzazioni concesse solo alle attività di «somministrazione assistita». Che tradotto significa: ai locali muniti di servizi igienici. Sono questi i tre punti cardine del nuovo Piano Tavolini che l'amministrazione comunale porterà in Consiglio per l'approvazione entro fine gennaio.

Una bozza del provvedimento, ieri, è stata presentata in teleconferenza alle associazioni di categoria (Confesercenti, Confcommercio, Cna e Confartigianato) e poi al coordinamento dei comitati del centro storico dall'assessore allo Sviluppo Economico del

Comune di Firenze Federico Gianassi, trovando l'appoggio delle prime e la disponibilità al confronto dei residenti. Un primo assaggio del Piano comunque lo si avrà già a gennaio. Perché la proroga al 31 marzo 2022 dell'occupazione

di suolo pubblico approvata ieri dal governo non sarà automatica. Quindi, tutte le attività che fino al 31 dicembre beneficiano della gratuità della tassa (a Firenze sono 1.500), a partire dal prossimo anno dovranno ripresentare la candidatura sulla base delle nuove regole. E con i criteri voluti dall'amministrazione «per salvaguardare residenza e si-

curezza», ma anche per evitare il tappeto di sedie e tavolini in tutta la città, non è detto che vengano automaticamente autorizzate.

Il provvedimento contempla anche un paragrafo dedicato ai marciapiedi, i tavolini qui non dovranno impedire il passaggio dei pedoni ma avere un'area libera di almeno 1,5 metri. Per il centro storico, in particolare, affinché non ripeta ciò che è accaduto nell'ultimo anno e mezzo — tavolini in ogni angolo e decine di parcheggi occupati — le domande saranno valutate molto attentamente.

«L'assessore Gianassi ha

preannunciato un piano per il 2022 (da aprile a ottobre) in discontinuità con la situazione attuale, anche dopo la proroga dello Stato d'emergenza — afferma Paolo Ermini, uno dei portavoce del coordinamento — Non sarà un ritorno alla situazione precedente la pandemia, come chiede il coordinamento dei comitati dei residenti, ma dovrebbe segnare uno stacco netto. Sono stati inoltre promessi controlli e sanzioni graduate per gli abusi, sufficientemente severe da fare da deterrente».

Per Santino Cannamela, presidente di Confesercenti Firenze, «le nuove norme, con

Data: 23.12.2021 Pag.: 1,3
Size: 384 cm2 AVE: € 4992.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



una maggiore attenzione per gli esercizi di somministrazione e vincoli più stringenti in termini di rispetto della circolazione stradale e pedonale, garantiranno un maggior equilibrio tra le esigenze delle imprese e quelle dei residenti». Chiede di «non abbassare la guardia in questo momen-

to» e quindi di «consentire ai locali di allestire tavoli e sedie all'esterno per offrire sicurezza ai clienti» il direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni che con il suo presidente Aldo Cursano parla di «Piano condivisibile perché si va a bloccare gli abusi». La bozza sembra aver con-

vinto anche Jacopo Ferretti, segretario di Confartigianato Firenze: «Siamo favorevoli a questo Piano ma chiediamo che il Cosap, la tassa per l'occupazione del suolo pubblico, abbia costi calmierati. Abbiamo chiesto all'assessore che agli esercenti venga concessa una mini proroga delle auto-

rizzazioni almeno fino a metà gennaio».

In scadenza

Ogni attività dopo il 31 dicembre dovrà rifare la domanda sulla base delle nuove regole



All'aperto Selva di tavolini nelle stradine intorno a Sant' Ambrogio (Cambi/Sestini)

Data: 23.12.2021 Pag.: 4
 Size: 200 cm2 AVE: € 34200.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Natale con i tuoi. E qualcuno va al ristorante

Il 7% dei toscani festeggerà fuori casa. Confcommercio: «Prima ripartenza». I nostri menu speciali per chi pranzerà in famiglia

FIRENZE

Pranzo natalizio al ristorante per 276mila toscani, in pratica sette su cento (7,4%), per una spesa media di 60 euro a testa. Gli altri resteranno a casa a brindare con famiglia o amici, confermando la tradizione del «Natale con i tuoi». Un risultato comunque positivo per i locali toscani, che nel 2020 erano rimasti chiusi al pubblico a causa della pandemia e che finalmente potranno tornare a godersi un giro di affari da oltre 16,5 milioni di euro. Le stime vengono da **Fipe**-Confcommercio Toscana. «Rispetto al

pranzo di Natale 2019, l'ultimo pre-Covid, quando i toscani al ristorante erano stati 358mila, mancheranno all'appello almeno 82mila coperti» spiega il direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni.

Soddisfatto il presidente dell'associazione di categoria Aldo Cursano: «Tra i ristoratori prevale l'ottimismo, anche se nei centri storici delle città più grandi la mancanza di turisti si sente in maniera drammatica, ed è anche una delle ragioni per cui quest'anno 4 locali su dieci – anziché tre su dieci come nel 2019 – hanno deciso di restare chiusi per le feste». Per quanto riguarda i menu, secondo la

Fipe Confcommercio a farla da padrone a Natale saranno quelli a prezzo fisso: formula scelta dal 78,8% dei gestori. Confcommercio anticipa anche l'andamento della spesa per pranzi e cene delle feste in casa: dalle 20-25 euro a persona per il pranzo di Natale fino alle 30 e oltre per il cenone di San Silvestro. Proprio per tutti coloro che opteranno per il «Natale con i tuoi» abbiamo intervistato uno chef tris-stellato e una pensionata con la passione per la cucina che hanno imbastito per tutti voi due menu coi fiocchi. Ecco nella doppia intervista alcune idee per la vostra tavola.

Rossella Conte



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



TOP TEN I protagonisti della settimana scelti per VOI

LE DONNE PROTAGONISTE

È uno degli attori più amati e talentuosi del Bel Paese e torna finalmente a teatro, presso la Sala Umberto di Roma dove resterà in scena fino al 19 dicembre. Il progetto, scritto dallo stesso SCIFONI, vanta la supervisione artistica di Daniele Monterosi e la regia di Vincenzo Incenzo. Non c'è sesso senza amore è solo il riff di una canzone o una verità assoluta? Come la mettiamo con il VI Comandamento? Scifoni ha un piano: porre fine all'eterno conflitto tra Fede e Godimento e fare luce su una verità definitiva e catartica, dove l'anima possa ruzzolarsi sovrana nel sesso e il corpo finalmente abbracciare l'amore più puro, in grazia di Dio.



GIOVANNI SCIFONI

Dal 2019 guida le Donne Imprenditrici Fibe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), oltre alla sua Whitericevimenti, tra i brand più rappresentativi e di tendenza a livello nazionale e internazionale nel settore catering e luxury events. Nonostante i tanti impegni professionali di successo, Valentina Picca Bianchi ha trovato il tempo di cimentarsi anche con la scrittura. Con il suo libro #ledonnesidannodeltu (edito da Lab DFG), la Bianchi traccia un'ampia panoramica sulle donne imprenditrici, sulle loro istanze, le loro esigenze e i loro punti di forza. Un interessante esperimento per accendere i riflettori su tematiche di stringente attualità come la parità di genere e l'empowerment femminile.



VALENTINA PICCA BIANCHI



CAROLA CAMPAGNA

Dopo averla vista qualche anno fa tra i concorrenti di *The Voice of Italy*, attualmente la stiamo vedendo nel programma della domenica sera di Canale5 *All Together Now*. L'auspicio, però, è quello di poterla vedere presto su palcoscenici ben più importanti. Come quello del Teatro Ariston di Sanremo, per esempio. Perché Carola è una cantante già pronta per cominciare una carriera con la C maiuscola e, se sostenuta da un team di professionisti lungimiranti, potrebbe regalarci delle belle sorprese.

E' uscito il 18 novembre *Nù piezzo 'e vita* il nuovo libro di Ottavia Fusco Squitieri con la prefazione di Barbara Alberti, l'introduzione di Massimo Cotto e la postfazione di Matteo Fantozzi. Edito da Santelli editore, il libro parla della storia di un grande amore raccontata dall'ultima moglie di Pasquale Squitieri: il ritratto inedito e sorprendente di un maestro del cinema e di un uomo libero.



OTTAVIA FUSCO SQUITIERI



TIZIANA ZAMPERÌ

Cresce l'attesa per la prima edizione dei Cinemagia Awards, un festival dedicato al mondo della settima arte indipendente dal sapore internazionale. L'obiettivo della kermesse è quello di premiare talenti del cinema ed eccellenze legate al mondo dello spettacolo, nel corso di una cerimonia che si terrà il prossimo 21 dicembre al St Regis di Roma. "Questa serata nasce dall'intento di riaccendere i riflettori sul Cinema, nella Capitale, dopo un lungo periodo contraddistinto da grandi difficoltà, legate soprattutto alla pandemia" dichiara Tiziana Zamperì di Magnifica Consulting, project manager dell'evento.

La bella e brava attrice di origini pugliesi, adesso protagonista della serie *Blanca*, non ne sbaglia davvero una. Marisa Laurito, invece, dà voce alla pizza nel documentario *Farina, acqua, lievito* di Giuseppe Alessio Nuzzo, che è stato proiettato in anteprima alle Giornate Professionali di Cinema di Sorrento. Ci auguriamo di vedere presto la giovane cantante Carola Campagna su palcoscenici importantissimi come quello di Sanremo



NELLA REGIONE CENTRALE ANTICIPATE LE MISURE DEL DECRETO

Lazio e Piemonte, sale il rischio di zona gialla

La crescita dei contagi preoccupa i presidenti delle Regioni, che moltiplicano appelli e contromisure. Nel **Lazio** primo giorno di obbligo delle mascherine all'aperto per l'ordinanza del presidente della Regione Nicola Zingaretti. Scattati i controlli delle forze dell'ordine: migliaia di controlli e multe ai cittadini a volto scoperto. Zingaretti invita a «correre con le dosi booster e con le vaccinazioni ai più piccoli. I flussi probabilmente ci porteranno in zona gialla, ma dipende tutto da noi, ovvero da comportamenti responsabili, come usare le mascherine all'aperto». In **Piemonte** l'occupazione dei posti-letto negli ospedali resta di poco sotto la soglia di allerta, lasciando la regione in bilico tra bianco e giallo. Il governatore Alberto Cirio affida la decisione finale al ministro della Sanità e firma l'ordinanza che fa scattare l'obbligo della mascherina all'aperto.

Anche la Regione **Lombardia** per ora resta in zona bianca. Preoccupa «la situazione dei tamponi e il malfunzionamento dei sistemi informatici», dice il presidente dell'Ordine dei Medici Roberto Carlo Rossi.

«Nel giro di 20 giorni, dovremo cominciare a porci il problema della zona arancione», dice preoccupato Luca Zaia, presidente

del **Veneto**: «Lo stesso problema dovranno cominciare a porsi anche altre Regioni». In **Trentino Alto Adige** il test molecolare, per confermare la positività dell'antigenico rapido, sarà possibile anche nelle farmacie.

L'**Emilia-Romagna** rimarrà in zona bianca almeno fino a dopo Capodanno, assicura il presidente della Regione Stefano Bonaccini. Protestano i gestori delle discoteche per le restrizioni sui veglioni, accesso solo con terza dose o tampone.

La **Marche** si apprestano a incrementare i posti-letto nei reparti Covid. Da quello dell'ospedale di **Ancona** un 87enne positivo è scappato di notte a piedi, poi rintracciato dai carabinieri sulla statale e riportato in reparto.

La **Campania** per ridurre gli assembramenti da ieri ha vietato fino al 1° gennaio il consumo di bevande o cibo in strada: «Un calo del 50% nelle previsioni di vendita», lamenta **Fipe** Confcommercio. Sempre più pesante la pressione del Covid anche nelle strutture ospedaliere in **Calabria**, che ha un tasso del 25% di occupazione dei posti letto, di poco sotto il passaggio in zona arancione. (rr)

Data: 24.12.2021 Pag.: 11
 Size: 432 cm2 AVE: € 73872.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Babbo Natale riporta la bicicletta Lieto fine per Marco dopo il furto

Senza mezzo speciale l'uomo non poteva più spostarsi. L'imprenditore Vranjes glielo ha ricomprato

di **Iacopo Nathan**
 FIRENZE

Un meraviglioso regalo di Natale, che proprio a ridosso delle festività chiude con un lieto fine una storia molto triste. Era il 13 novembre quando abbiamo raccontato la storia di Marco, il disabile a cui era stata rubata la bicicletta, la sua libertà. Pochi giorni dopo, sempre grazie alle pagine de La Nazione, l'imprenditore Paolo Vranjes si era offerto di ricomprare il mezzo a Marco, una bici speciale e su misura per lui, introvabile in commercio. A quasi un mese di distanza, nella redazione de La Nazione è stata messa la parola fine nel modo più bello possibile, dando a Marco un nuovo mezzo e restituendogli simbolicamente la sua vita e la possibilità di tornare a uscire di casa. Un abbraccio sentito, caloroso (anche se a distanza, rispettando le normative anticontagio), che ha unito tutti i protagonisti di questo bel gesto. Marco e il signor

Vranjes, ma anche il sindaco Dario Nardella e l'assessore al sociale Sara Funaro, che fin da subito avevano preso a cuore la vicenda, Aldo Cursano, presidente Confcommercio Toscana e titolare del Caffè Le Rose, bar che Marco frequenta ogni giorno, e la direttrice de La Nazione Agnese Pini. La felicità nel vedere il suo nuovo mezzo è stata enorme: Marco è rimasto incantato alla vista delle sue nuove due ruote, riempiendo il cuore di tutti, e ha voluto sorprendere i presenti con un dono.

Come vi abbiamo raccontato, infatti, Marco è un pittore, e ha deciso di donare tre dei suoi quadri al signor Vranjes, al sindaco Nardella e alla direttrice Pini. «Marco è una persona speciale - spiega Aldo Cursano - e dal primo momento ci siamo messi a correre per ridare a Marco una nuova bicicletta. C'è stata una grande vicinanza da parte di tutti, e siamo molto felici che sia arrivato Paolo, a testimoniare an-

cora una volta il cuore fantastico della nostra bella Firenze».

«Sono felice di poter raccontare una storia bella - dice Paolo Vranjes -. Troppo spesso si sentono storie tristi, ma la sensibilità e la solidarietà sono molto importanti. Appena ho letto la storia di Marco non ho potuto tirarmi indietro. Mi reputo una persona fortunata nella vita, ma il confine è molto sottile, e finché si può sono convinto che sia giusto aiutare gli altri. A questo servono i giornali e le persone. Adesso Marco è di nuovo libero di scorrazzare per la città».

«Siamo felici di essere qui per questa iniziativa - dice il sindaco Nardella -. C'è da ringraziare tutti, da Paolo a La Nazione, perché queste sono le piccole storie che rendono grande una città come Firenze, che da sempre è stata molto umana e sensibile. La Nazione non è solo un giornale, e questi eventi lo testimoniano». E finalmente Marco ha potuto inforcare la sua nuova bici e pedalare libero per Firenze.

PAOLO VRANJES

«Appena ho letto la storia di Marco ho subito deciso di fare la mia parte e ricomprargli la bicicletta»



A sinistra: il quadro che Marco ha regalato alla direttrice de La Nazione Agnese Pini
 A destra: Marco vede la sua nuova bicicletta e la prova



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 24.12.2021 Pag.: 13
 Size: 238 cm2 AVE: € 40698.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Effetto Covid, 50% di disdette al ristorante

L'allarme lanciato da Confesercenti e Confcommercio: «Prorogare il sostegno alle imprese per tutta la durata dell'emergenza»

FIRENZE

Prenotazioni dimezzate nei ristoranti. Confesercenti fa un po' di calcoli e parla di un meno 50 per cento di presenze per le festività. In particolare, sono state cancellate quelle per la vigilia e il pranzo di Natale e sono a rischio quelle per l'ultimo dell'anno. A rivelarlo è il presidente di Confesercenti Toscana Nico Gronchi, che vede questa improvvisa virata legarsi all'annuncio delle nuove restrizioni anti Covid. In questo senso «l'iniziale incertezza generata dalla quarta ondata si è trasformata in un cambio di programma per le feste».

«Il quadro che emerge è preoccupante. La stretta degli altri Paesi europei, con nuove restrizioni introdotte per contenere l'emergenza sanitaria in corso e

limitare il circolare delle nuove varianti, aveva già portato ad un crollo di presenze nel settore turistico. Questo ha creato un 'effetto valanga', alimentando paura e preoccupazione per l'aumento dei contagi», sottolinea Gronchi. «Siamo pronti a recepire qualsiasi nuova regola, dall'uso delle mascherine all'aperto al richiamo del vaccino al quarto mese dopo la seconda dose, oltre che l'estensione del super green pass a tutte le categorie di lavoratori». Tuttavia «riteniamo necessario che gli strumenti a sostegno delle imprese vengano prorogati per tutta la durata dello stato di emergenza, soprattutto per quelle realtà come i ristoranti che rischiano una nuova stangata nonostante siano luoghi sicu-

ri in cui viene verificato il green pass».

La pensa così anche il presidente di Confcommercio Aldo Curiano: «La severità dei provvedimenti attesta la gravità della situazione. E noi non possiamo che prenderne atto. Resta il fatto che per alcune attività, come per esempio le discoteche e quanti organizzano eventi e feste all'interno dei propri locali (per accedere ai quali servirà la terza dose di vaccino o, in alternativa, il tampone negativo aggiuntivo alle due dosi), questo significa il tracollo totale. Ci sono investimenti e contratti difficilmente recuperabili, che si tradurranno in un bagno di sangue economico. Per questo, la prima richiesta è quella di prevedere immediate e adeguate misure economiche compensative».



Rischio sale vuote nei ristoranti per le feste natalizie. Le famiglie restano a casa

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



L'effetto smart working pesa sui buoni pasto: calo dei ricavi per i bar

La tendenza. Con la pandemia, pausa pranzo in crisi. Oltre al lavoro da remoto, c'è chi porta i pasti da casa. A Bergamo 7 milioni di euro in ticket passati alla Gdo

GIORGIO LAZZARI

Lo smart working, imposto dall'emergenza sanitaria, pesa sui ricavi di bar e ristoranti, specie quelli adiacenti agli uffici: molti hanno registrato una drastica riduzione dei pranzi di lavoro.

In base ai dati **Fipe**, prima del Covid la pausa pranzo in Italia valeva 7 miliardi di euro e la cifra dei buoni pasto non erogati a causa delle restrizioni è di circa 3 miliardi. In Bergamasca i lavoratori beneficiari di un buono pasto sono più di 57 mila, su un totale di 390 mila dipendenti pubblici e privati. Il giro d'affari ammonta a circa 66 milioni di euro e il valore medio per ogni dipendente è di 4,375 euro al giorno.

Prima della pandemia a Bergamo si spendevano 46,2 milioni di euro nei pubblici esercizi e altri 19,8 milioni per la spesa nei negozi di alimentari e Gdo. Nel 2020 in provincia di Bergamo, secondo dati Ascom, accettavano i buoni pasto 830

attività (14,1% del totale), divise fra ristoranti e trattorie (250), alimentaristi e Gdo (110) e bar-gelaterie (470). Il 2021 ha perso una sessantina di accettatori (-13,2% rispetto all'anno precedente), in particolare fra ristoranti, trattorie, bar e gelaterie, mentre sono in aumento di una quindicina di unità gli alimentaristi e i supermercati.

In Italia il mercato vale 3 miliardi di euro in buoni pasto (il triplo del valore delle mense aziendali), con una quota del 30% ad appannaggio della pubblica amministrazione, con 2,6 milioni di dipendenti beneficiari. Il 40% dei lavoratori spende la somma in pausa pranzo (7 su 10 nei pubblici esercizi).

«L'anno terribile è stato il 2020, quando, soprattutto nel primo lockdown si fermarono tutte le attività e avvenne un crollo dell'erogazione del buono pasto e un passaggio della fruizione dalla ristorazione al-

la Gdo - commenta Oscar Fusini, direttore di Ascom Bergamo -. Nel 2021, dopo maggio, il sistema è tornato verso la quasi normalità, ma tra smart working e abitudini diverse lo stile di vita è cambiato. Per cui, ipotizzando che almeno un 10-15% dei lavoratori bergamaschi, pur con il rientro nella normalità, non consumi più al bar e ristorante, pensiamo che quasi 7 milioni di euro siano "migrati" dai ristoranti e bar alla fruizione del ticket nei supermercati. Speriamo che, con la riduzione dello smart working, questi soldi rientrino negli esercizi in città, a sostegno del centro storico di Bergamo e della sua rete di esercizi».

Nel frattempo gli operatori devono reinventarsi per guardare al futuro con maggior fiducia. «Dall'inizio della pandemia è aumentata la tendenza a portarsi il pranzo da casa e a mangiare in ufficio - commenta Irene Gabucci titolare di «Zero Bakery» di Bergamo -.

Negli ultimi mesi la situazione è migliorata, ma difficilmente torneremo ai numeri del 2019. Bisogna sapersi reinventare e creare una rete di clienti affezionati». Con il passaggio dai ticket cartacei agli elettronici «il sistema degli incassi funziona meglio, ma paghiamo commissioni altissime, che riducono anche del 20% la marginalità - commenta Massimo Palmese del Caffè del Largo di Bergamo -. Il lavoro in pausa pranzo è diminuito e pur di lavorare molti locali vanno al ribasso». Ci sono anche imprenditori che hanno cambiato il core business. «Prima facevamo solo bar, oggi ci siamo dedicati maggiormente alla ristorazione, cambiando gli orari di apertura - conferma Severo Angiolini del Vox di Bergamo -. A pranzo accettiamo solo buoni elettronici e siamo scesi giornalmente dai 50 pre-pandemia giornalieri alla decina incassati in queste settimane».



La partita dei buoni pasto in Italia e a Bergamo



	2021			Differenza sul 2020	
	Accettatori	Totale locali	Incidenza	Valori assoluti	%
Ristoranti, trattorie	250	1.391	18,0%	-25	-10,0%
Alimentaristi Gdo	110	1.774	6,2%	15	13,6%
Bar, gelaterie	470	2.701	17,4%	-50	-10,6%
TOTALE	830	5.866	14,1%	-60	-7,2%

I numeri del mercato Italia

- **3 miliardi** Valore di mercato
(il triplo del valore delle mense aziendali)
- **30%** Quota P.A.
- **100.000** Amministrazioni e aziende che li riconoscono
- **2,6 milioni** Dipendenti beneficiari
- **1,7 milioni** Settore privato
- **0,9 milioni** Settore pubblico
- **170.000** Esercizi convenzionati
- **40%** Lavoratori che usavano i buoni pasto in pausa pranzo
- **70%** Quota nei Pubblici esercizi
- **30%** Quota nella Gdo



Numeri di Bergamo

- **57.140** Lavoratori bergamaschi beneficiari di buoni pasto
(sul totale di 390.000 lavoratori dipendenti pubblici e privati)
- **66 milioni circa** Valore del buono pasto
- **1.155 euro annuo** Valore medio a dipendente
(4,375 euro medio al giorno)

Spesa a Bergamo

- **46,2 milioni** Spesa nei pubblici esercizi pre-pandemia
- **19,8 milioni** Spesa negli alimentari e Gdo

Fonte Anseb [Fide](#) Confcommercio, ISTAT e Ascom bergamo TORESANI DANIELE

Data: 24.12.2021 Pag.: 7
 Size: 335 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Natale, ristoranti pieni: i migliori chef lavorano solo due restano a casa

Menù da favola per Miramonti l'Altro e Lido 84

di **Maurizio Bertera**

Ma cosa fanno i cuochi a Natale? Beh, si dividono nettamente in due categorie. Quelli che lavorano, spesso anche alla vigilia. E quelli che stanno a casa, non per forza cucinando. La prima categoria resta in maggioranza, con numeri inferiori al 2019 ma decisamente migliori rispetto allo scorso Natale: le stime dell'Ufficio Studi Fipe/Concommercio dicono che il 25 dicembre, in Italia, saranno aperti 76mila ristoranti (quindi il 64,1% del totale), dove festeggeranno 4,4 milioni di persone.

Tra i locali natalizi — per la cronaca quasi tutti pieni — non mancherà Miramonti l'Altro a Concesio. «Ci voleva

il lockdown dello scorso anno per farmi passare le festività a casa» racconta la patronne Daniela Piscini, felicissima che si torni a una tradizione che risale ai tempi del primo Miramonti. Quindi il 24 sera, cena alla carta e il 25 grande pranzo con il menu fisso di Philippe Leveillé tra cappone, anguilla e il famoso cotechino al cucchiaino. In prima fila anche Lido 84 a Gardone Riviera, con il degustazione studiato dai fratelli Camanini tra i classici e le proposte che lo hanno proiettato ai vertici mondiali. Quasi en plein per gli altri stellati Michelin, che rispondono all'appello di una clientela alla ricerca di un Natale gourmet: sono aperti Due Colombe a Borgonato, Sedi-

cesimo Secolo a Orzinuovi, Capriccio a Manerba, La Speranzina a Sirmione che festeggia il primo Natale con il «macaron», Esplanade a Desenzano e La Rucola 2.0 che è il solo locale a non avere unicamente un degustazione ma a proporre la consueta carta. Pranzo ricco, fra tradizione e signature dish, anche a Casa Leali di Puegnago e Castello Malvezzi di Brescia.

Ma lavorano tutti i nostri migliori cuochi? No, abbiamo trovato due eccezioni: sono già sintonizzati per il pranzo di famiglia. Stefano Baiocco, nume del bistellato Villa Feltrinelli, lo becchiamo sulla rotta per la sua città natale, Ancona. «Alla vigilia, obbligatorio lo stoccafisso all'ancone-

tana mentre il piatto forte di Natale è il bollito misto: a parte il cappone fornito da mio padre, ho fatto la spesa di carne da Beppe Poli a Gardone Riviera: un po' di Garda sta

viaggiando con la mia famiglia». In quel di Gussago, Alberto Gipponi sta ragionando sul ripieno dei tortellini e si prepara a fare del «suo» pollo arrosto il re del servizio natalizio. «Scelto bene, marinato con attenzione, cotto lentamente a 80° la notte precedente e poi rifinito al mattino seguente: nella semplicità apparente, è un grande piatto» dice il patron di Dina. Non abbiamo dubbi, peccato che i tocchi della ricetta siano segreti...



In famiglia

Alberto Gipponi patron di Dina a Gussago (foto Lido Vannucchi) cucinerà per i propri cari come Stefano Baiocco di Villa Feltrinelli

Data: 24.12.2021 Pag.: 46,47
Size: 647 cm2 AVE: € 76993.00
Tiratura: 273928
Diffusione: 184845
Lettori: 3318000



IL TEMA DEL GIORNO

IL DECRETO DELLE FESTE

IL RECORD DEI 44 MILA CASI SPINGE LA NUOVA STRETTA MASCHERINE ALL'APERTO E STOP ALLE DISCOTECHE

Effetto Omicron: è il picco dei contagi dall'inizio della pandemia
Il Cdm: obbligo di Ffp2 al cinema e sui mezzi, terza dose anticipata
Caffè al banco solo con il super pass, che da febbraio vale sei mesi

di **Alessio D'Urso**

1 **Approvato all'unanimità il nuovo decreto per fermare la risalita dei contagi da Covid e la diffusione della variante Omicron.**
L'attesa stretta in vista delle feste di Natale e Capodanno si è resa necessaria in un contesto epidemiologico in chiaro peggioramento. Le misure ratificate dal Consiglio dei ministri, preceduto dalla cabina di regia con le Regioni, sono state adottate per preservare la normalità che il Paese ha conquistato, per dirla con le parole del premier Mario Draghi, e danno la dimensione della recrudescenza del virus. Anche se, è bene ricordarlo, le festività in arrivo non sono paragonabili a quelle di un anno fa, quando la zona rossa in tutto il Paese consentiva, per esempio, l'uscita da casa solo per lavoro, necessità e salute. Ad oggi ci sono solo sei Regioni gialle. Il punto fermo in questa fase rimane l'efficacia dei richiami di vaccino, come ha sottolineato il ministro della Salute Roberto Speranza: «Offrono una protezione molto significativa anche nei confronti della variante Omicron che sta arrivando nel nostro

Paese. Il governo sta alzando il livello dell'attenzione e delle precauzioni e le misure indicate vanno in questa direzione».

2 **L'obbligo di mascherina all'aperto è la prima misura di alto valore simbolico.**

Il governo ha concordato il dl festività con gli esperti del Cts e dell'Iss e con i presidenti di Regione. Un piano organico di interventi, una sorta di "lockdown" per i non vaccinati, che prende le mosse dall'obbligo fino al 31 gennaio della mascherina chirurgica all'aperto anche

in zona bianca e del dispositivo superfiltrante Ffp2 fino al 31 marzo per accedere a cinema, teatri, eventi sportivi e mezzi di trasporto, compresi quelli del trasporto pubblico locale. Fino al 31 gennaio saranno quindi vietati eventi e feste che implicino assembramenti in spazi aperti, come del resto hanno già stabilito, in diversi territori, governatori e sindaci. Prevista l'estensione dell'obbligo di green pass rafforzato (ovvero il 2G, quello valido solo per vaccinati e guariti) nei ristoranti al chiuso e al banco,

Data: 24.12.2021 Pag.: 46,47
Size: 647 cm2 AVE: € 76993.00
Tiratura: 273928
Diffusione: 184845
Lettori: 3318000



inclusi i bar, fino al 31 marzo: il requisito, dunque, sarà richiesto per poter consumare un caffè al bancone o una birra in un pub. Il super certificato verde sarà obbligatorio dal 30 dicembre anche per entrare in piscine, palestre, musei, centri termali e benessere e sale bingo. Sarà vietato il consumo di cibi e bevande, al chiuso, in cinema, teatri e in occasione di eventi sportivi.

3 Posticipato l'avvio del green pass di durata ridotta.

Dal 1° febbraio, la durata del green pass vaccinale verrà ridotta da 9 a 6 mesi. L'avvio della misura è stato posticipato rispetto alle altre per evitare che troppi cittadini restino senza certificazione verde e che si crei un imbuto della vaccinazioni difficilmente gestibile. Inoltre, il periodo minimo per la somministrazione della terza dose sarà ridotto da 5 a 4 mesi dal completamento del ciclo vaccinale primario (oggi è atteso l'ok dell'Aifa): la data d'avvio della misura sarà comunicata dal Commissario per l'emergenza Francesco Paolo Figliuolo nei prossimi giorni, dopo un confronto con le Regioni e una verifica dell'afflusso agli

IL NUMERO

16

I milioni di terze dosi Sono 16.597.930 le terze dosi inoculate, pari al 53,5% della popolazione potenzialmente oggetto di dose aggiuntiva o booster

hub. Per entrare nelle residenze per anziani, invece, sarà necessario essersi sottoposti a tre dosi del vaccino oppure a due dosi e un tampone negativo. Tra le novità della giornata di decisioni, inoltre, la sospensione dell'attività delle discoteche, dei locali notturni e delle sale da ballo fino

al 31 gennaio. Una volta riaperte e fino al 31 marzo, per passare una serata in discoteca saranno necessarie tre dosi di vaccino. «Un colpo di grazia a un settore che si stava lentamente riprendendo», protesta il sindacato di settore, Silb-Fipe. Per consentire il ritorno in classe in sicurezza dopo le vacanze di Natale, poi, potrebbe esserci uno screening

straordinario degli studenti, attraverso i laboratori militari della rete di diagnostica molecolare dislocati sul territorio nazionale (autorizzata la spesa complessiva di 9 milioni di euro). Verranno rafforzati i controlli negli aeroporti e prorogate a tutto il 2022 le misure che consentono anche alle farmacie di inoculare vaccini anti-Covid. È slittato invece, non senza tensioni, l'obbligo vaccinale per i dipendenti della Pubblica amministrazione: si valuterà nelle prossime settimane se imporre l'obbligo solo ad alcune categorie o a tutti i lavoratori pubblici e privati.

4 Mai tanti positivi in 24 ore.

Un dato che ha spaventato gli italiani: 44.595 i casi Covid individuati (168 morti e tasso al 4,9%), picco massimo da quando due anni fa è esplosa la pandemia. Una crescita esponenziale, figlia del fatto che si sono effettuati 901.450 tamponi ma anche della forza di Omicron che, al momento, rappresenta il 28,2% dei casi (quasi uno su tre), «con forti variabilità regionali», ha spiegato il presidente dell'Istituto Superiore di Sanità, Silvio Brusaferro. Preoccupano i tempi di contagio molto veloci della mutazione: i casi raddoppiano ogni due giorni e in Lombardia, ad esempio, Omicron è destinata a diventare prevalente ai primi di gennaio. «Secondo alcuni studi la variante avrebbe una contagiosità di cinque volte superiore alla Delta», ha spiegato il coordinatore del Cts Franco Locatelli, ribadendo la necessità di «proteggerci». Del resto, l'in-

cidenza dei casi vola: a 352 casi ogni 100 mila abitanti (la scorsa settimana era a 241) appare in netta crescita, «mentre l'occupazione dei posti letto è sopra il 10% per le intensive e per i reparti ordinari al 13%, con una salita lenta e continua», ha aggiunto Brusaferro.

5 Omicron è molto contagiosa ma sarebbe meno aggressiva.

Lo dicono diversi studi. Tre distinte ricerche condotte in Inghilterra, Scozia e Sudafrica sostengono che l'infezione la mutazione originata dal Sudafrica provochi una malattia meno grave rispetto a quelle delle precedenti varianti di Sars-Cov-2. Questi dati da una parte alimentano la speranza che il virus sia

mutato in una forma meno aggressiva e dall'altra suggeriscono che l'aumento di ospedalizzazioni sia causato dalla sua maggiore trasmissibilità. Particolarmente indicativa, per esempio, la decisione di Israele di far marciare indietro: il ministero della Sanità di Tel Aviv non inizierà più a somministrare la quarta dose del vaccino a partire da domenica per gli over 60 e i soggetti a rischio: le autorità si sono convinte che Omicron causa malattie meno gravi rispetto al ceppo Delta, dopo aver esaminato i dati provenienti dalla Gran Bretagna. In Europa, in ogni caso, diversi governi stanno alzando il livello di protezione. A partire dalla confinante Austria, che ha cancellato le feste di Capodanno e dal 27 dicembre reintrodotta il coprifuoco alle 22. Mentre oltreoceano gli Stati Uniti potrebbero registrare addirittura 140 milioni di nuovi casi di Covid tra 1° gennaio e 1° marzo a causa di Omicron, con un picco a fine gennaio di 2,8 milioni di contagi al giorno.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le3chiavi



Le due protezioni
La mascherina Ffp2 è il dispositivo di protezione superfiltrante che, secondo il decreto, dovrà essere utilizzato per cinema, teatri e trasporti. La differenza tra mascherine chirurgiche e quelle Ffp2 consiste nel fatto che le prime proteggono soprattutto verso l'esterno e sono usa e getta, mentre le seconde hanno un alto potere filtrante sia in uscita che verso chi le indossa.

Il richiamo ravvicinato
Tra le principali novità del decreto, anche il periodo minimo per la somministrazione della terza dose ridotto da 5 a 4 mesi dal completamento del ciclo vaccinale primario. Oggi è atteso l'ok dell'Aifa sulla nuova misura: la data d'avvio della regola, invece, sarà comunicata nei prossimi giorni dal Commissario per l'emergenza, Francesco Paolo Figliuolo, sentite le Regioni.

Il certificato più breve
Il decreto prevede che dal 1° febbraio 2022 il green pass sarà valido solamente 6 mesi (non più 9, come è attualmente) dall'ultima somministrazione del vaccino. La decisione di far scattare la nuova norma solo dal 1° febbraio 2022 è stata fatta per dare il tempo a chi ha già effettuato la seconda dose di prenotare la terza.

Data: 24.12.2021 Pag.: 46,47
Size: 647 cm2 AVE: € 76993.00
Tiratura: 273928
Diffusione: 184845
Lettori: 3318000



Filtrante Una ragazza indossa la mascherina di tipo Ffp2 **GUAITOLI**



Le contromisure

Il governo (nella foto, il ministro Speranza) risponde alla crescita della pandemia: ridotto a 4 mesi il periodo minimo per ricevere la terza dose, pass più breve ma dal febbraio 2022, fino al 31 gennaio chiuse le discoteche, stop alle feste di piazza. Nove milioni di euro per lo screening nelle scuole. La variante Omicron corre ma Israele frena sulla quarta dose



Chat e social, scattano i controlli

Capodanno, disco-ristoranti allarme veglioni clandestini

ROMA A Capodanno regole anti-Covid più rigide ma si teme che molti tenteranno di aggirarle, soprattutto con i discoristoranti. Scattano i controlli su chat e social. **Mangani e Pirone a pag. 6**

Il pericolo veglioni Ristoranti come disco Il faro del Viminale sulle feste clandestine

► Avviato il monitoraggio della rete per prevenire e bloccare gli eventi a rischio ► Nel mirino i cenoni "mascherati" che poi si trasformano in serate da ballo

LO SCENARIO

ROMA Controlli sulle strade, ma anche online. Si avvicina un nuovo Capodanno di restrizioni, a causa dei contagi da Covid che continuano a crescere. Il decreto festività ha posto precise regole per l'ultima notte dell'anno: feste in piazza vietate, discoteche chiuse, così come i locali da ballo in generale. Con i numeri che aumentano a dismisura, la prima regola è quella di evitare gli assembramenti.

Attenzione massima, quindi, ai social e alla Rete, dove davanti ai divieti imposti dal Governo, il popolo della notte si sta già agitando. Vengono pubblicizzati cenoni, accompagnati da musica, in spazi che si trasformeranno inevitabilmente in piste da ballo. Alcuni centri benessere, dove è annunciata cena e festa in musica, difficilmente vedranno gli ospiti seduti e distanziati per tutta la notte. E altrettanto succederà nei palazzi

antichi e nelle ville, dove sono stati convocati diversi dj per vivacizzare la nottata.

I LOFT

Ma se serate come queste sono ancora controllabili, quello che preoccupa le forze dell'ordine sono le feste private. A Milano, tra i nottambuli abituali è noto l'indirizzo dei loft di un avvocato che organizza feste "clandestine" e che ha aperto la sua casa ai più resistenti all'isolamento, anche in periodo di lockdown. Contrastare eventi come questi è impossibile, a meno che non sia qualche vicino a segnalare quanto sta accadendo e a chiamare polizia, carabinieri, vigili urbani. «Il Covid è ormai talmente diffuso - ammette un ad-

**L'INCOGNITA DEI PARTY
NEGLI APPARTAMENTI:
AGENTI PRONTI
A INTERVENIRE
MA SOLO SE ARRIVA**

UNA SEGNALAZIONE

detto ai lavori - che, o non ci vai proprio alle cene e alle feste, oppure ti devi controllare da solo, con mascherine e disinfettanti. Altrimenti, purtroppo, c'è poco da fare».

La ministra Lamorgese, nei giorni precedenti a Natale, ha spiegato che il Viminale ha messo in campo «ulteriori rafforzamenti dei dispositivi di vigilanza sull'intero territorio nazionale». Saranno in azione circa 70 mila uomini, ai quali verrà aggiunto il personale della Polizia municipale. I prefetti sono stati invitati a convocare «apposite riunioni dei Comitati provinciali, anche per predisporre specifici servizi di prevenzione», e nei prossimi giorni, a livello locale, i Comitati torneranno a riunirsi. È in arrivo, poi, la circolare di Capodanno con la quale verranno stabilite le ultime disposizioni. Oltre a controlli e multe, sono state disposte indagini anche

Data: 27.12.2021 Pag.: 1,6
Size: 410 cm2 AVE: € 83640.00
Tiratura: 132083
Diffusione: 98384
Lettori: 1090000



su agenzie immobiliari e siti online specializzati, su chat e piattaforme social. Le pattuglie saranno pronte a intervenire sui ristoranti che organizzano cenoni a serrande abbassate.

Nel frattempo, i sindaci si stanno organizzando con ulteriori restrizioni. A Bologna, per evitare i festeggiamenti spontanei e gli assembramenti, il sindaco Matteo Lepore ha interdetto l'accesso dalla sera del 31 alla mattina del primo gennaio a Piazza Maggiore. A Bari, Antonio Decaro ha vietato tutti i fuochi d'artificio, anche se la serata in piazza, sebbene contingente e organizzata come un teatro all'aperto, dovrebbe comunque svolgersi.

LE REAZIONI

La chiusura imposta alle discote-

che e ai locali notturni fino al 31 gennaio ha scatenato la reazione degli operatori del settore che chiedono immediati ristori. «Eravamo già pronti per lavorare il 31 dicembre con la speranza di compensare una parte dei 4 miliardi di euro di perdite di due anni di chiusura - dichiara Maurizio Pasca, presidente di Silp-Fipe, il Sindacato dei locali da ballo -. Ma ecco che tutto è stato distrutto. Le altre attività sono aperte, stadi, teatri, cinema, ma non le discoteche. Cosa pensate che accadrà il 31 dicembre? - si chiede -. Le persone andranno a ballare e festeggiare in luoghi abusivi, con buona pace di ogni tracciamento e misura di sicurezza. Quando si chiude un locale da ballo bisogna ricordarsi che ci sono famiglie dietro che vivono di questo lavoro. L'11 ottobre

abbiamo aperto e abbiamo assunto centinaia di persone. Cosa diremo loro? Siamo senza parole».

DJ ANTI-SBALLO

E dj Aniceto, conosciuto come il dj anti-sballo, interviene sull'argomento: «Visti gli assembramenti, a Capodanno divertiamoci in farmacia», ironizza. E aggiunge: «Tanti giovani si sono vaccinati soprattutto per stare insieme e divertirsi e questo nuovo stop al divertimento avrà sicuramente serie ripercussioni e ritardi sulle nuove vaccinazioni. I giovani hanno bisogno di luoghi di aggregazione per stare insieme, confrontarsi e divertirsi, a causa delle restrizioni di Capodanno, potrebbero trovare altri "modi" per farlo. È ipocrita pensare che vadano a dormire prima di mezzanotte».

Cristiana Mangani



Cene aziendali azzerate e Capodanno è un rebus tra disdette e prenotazioni

RIMINI

NICOLA STRAZZACAPA

Via i turisti, dentro i riminesi che non si spostano più dall'ombra dell'Arco d'Augusto: è un Capodanno sulle montagne russe quello dei ristoratori riminesi, con un'altalena disdette/prenotazioni senza precedenti che ha riguardato il Natale e sta riguardando anche San Silvestro. Uno status di certo migliore di un anno fa, quando le festività avvennero a cucine chiuse al pubblico e operative solo per l'asporto, mentre ora i ristoranti sono stati toccati solo di riflesso dal nuovo decreto a differenza di altre categorie, ma che vede i titolari alle prese con una vera e propria 'schizofrenia' dei tavoli ed è costato tantissimo in fatto di cene aziendali. Praticamente scomparse.

Ne sa qualcosa ad esempio Giuliano Canzian, titolare di ben sei attività di vario tipo (i ristoranti 'Dallo Zio', 'Amorimini', 'Trattoria Dalla Marianna', 'Osteria de Borg', della piadineria 'Nud e Crud' e dell'enoteca 'Biberius').

«Per Natale teniamo aperti tradizionalmente solo 'Amorimini' e abbiamo avuto 130 prenotati, diversi da fuori città. Poi sono scesi a una ventina con una sorta di 'fuggi fuggi' e alla fine sono tornati una settantina. Quelli che abbiamo servito il 25» esordisce, proseguendo con la fotografia emblematica del fenomeno in atto: «Il Capodanno? "Andava da Dio" fino a

qualche tempo fa: Dallo Zio eravamo ad esempio già sold out a inizio dicembre con i nostri habitués da Austria e Svizzera: la crescita dei contagi li ha fatti però scomparire tutti, per fortuna già sostituiti dai riminesi che non vanno più a festeggiare altrove. E' rimasto solo un tavolo di due modenesi di quelli iniziali, per il resto lo switch è stato totale. E così in tutti gli altri ristoranti, abbiamo il telefono bollente per il turnover di chi avvisa che non ci sarà più e di chi cerca posto. Siamo aperti con tutti e abbiamo mantenuto il format dei due turni: a oggi siamo nella situazione degli anni pre Covid, ma la paura è che si continui a disdire ancora».

Sulla stessa linea d'onda anche Maurizio De Luca, che con i fratelli Antonio e Francesco è titolare del Ristorante Lo Zodiaco a Rivazzurra e del Frontemare a Miramare. «A Natale non abbiamo lavorato, siamo stati chiusi come tutti gli anni, per San Silvestro siamo invece già pieni in entrambi. Il Frontemare era tutto esaurito già a novembre, poi quando è entrato in vigore il Super Green Pass ci sono state molte disdette che abbiamo però sostituito con le liste di attesa. Anche in questi giorni c'è movimento, a differenza degli altri anni quando a inizio dicembre dovevi dire no a tutti, ma solo per avvisare chi è in attesa se si libera un tavolo».

Un andamento che a piazze senza eventi e discoteche chiu-

se, riguarda anche l'entroterra come rivela Michele Andruccioli del Ristorante La Rocca a Verucchio: «A Natale siamo stato aperti e al completo, come a Santo Stefano, a Capodanno stanno continuando ad arrivare prenotazioni e stiamo riempiendo».

Cene aziendali queste sconosciute

Se sono soddisfatti per poter comunque lavorare, sia Canzian che De Luca evidenziano un'altra conseguenza della quarta ondata e delle misure via via in atto, la perdita delle cene di gruppo e aziendali. «Abbiamo perso quasi completamente le cene natalizie aziendali, direi nell'ordine del 95% per cento dei casi, che si traduce in migliaia di coperti in meno fra tutti i nostri locali» spiega il primo. «A dicembre solitamente fra societarie e sportive ne abbiamo per almeno 15 serate, eventi da 3-400 persone: fra Covid, quarantene e rinunce spontanee varie abbiamo dovuto rinunciare a tutte. Per fortuna abbiamo recuperato un po' nei fine settimana». Tradotto, si parla di quasi 5.000 persone.

Il focus delle categorie

«E' già molto positivo che il territorio stia rispondendo sanando in gran parte le perdite da fuori Regione. In confronto ad altre categorie stiamo andando alla grande, specie pensando alle festività 2020: anche se non possiamo che dispiacerci per bar e caffetterie che perdono il

Data: 27.12.2021 Pag.: 7
Size: 503 cm2 AVE: € 6539.00
Tiratura: 15000
Diffusione:
Lettori:



servizio al banco e per le discoteche che hanno fatto investimenti molto alti per riaprire. Ringraziamo quindi di poter lavorare a differenza di un anno fa e speriamo le cose continuino così come stanno andando in questi giorni». A chiudere il cerchio è presidente provinciale, vice presidente regionale e

membro del direttivo nazionale della **Fipe** Confcommercio Gaetano Callà: «I nostri associati ci dicono che non sta andando male, anche se i pienoni non si fanno più: per Natale si è lavorato e si sta lavorando tutto sommato anche in proiezione Capodanno. Incrociamo le dita».

CHI NON PARTE E CHI NON ARRIVA

Ristoratori alle prese con il caos prenotazioni I turisti stanno annullando mentre i riminesi prenotano perché non partono più



Da sinistra Francesco detto Franco, Maurizio e Antonio De Luca
Sotto Giuliano Canzian



IL MONDO DELLA RISTORAZIONE

Persone chiuse in casa Fioccano le disdette

Nei locali saltano le prenotazioni per la cena di San Silvestro Cursano (Confcommercio): «Ho visto colleghi piangere»

Massimiliano Frascino

Le disdette delle prenotazioni sono un'ecatombe, e la ristorazione che aveva assaporato i fasti della ripresa estiva e autunnale è riprecipitata nel caos. A riassumere bene la situazione è **Nico Gronchi**, presidente di Confesercenti Toscana. «Lo scorso anno avevamo i locali chiusi e le persone che volevano divertirsi. Quest'anno abbiamo i locali formalmente aperti e le persone impaurite chiuse in casa».

Un paradosso che comporta molte complicazioni. «Nelle grandi città il fenomeno delle disdette massicce era partito già prima di Natale, mentre sulla costa e nella Toscana del Sud si sta accentuando in queste ore. Le rinunce stanno dilagando e molti ristoratori valutano se rimanere chiusi o meno per l'ultimo dell'anno e Capodanno. Abbiamo chiesto di prorogare le moratorie su pagamenti, affitti e tasse in parallelo con lo stato d'emergenza. Non possiamo chiedere ristori perché non siamo formalmen-

te chiusi, ma con le persone impaurite è come se lo fossimo. È

Anche necessario prorogare la cassa integrazione e il fondo integrazione salari». «La Situazione è davvero complicata – spiega **Claudio Bianchi**, titolare de "I Ghibellini" di Firenze – tutte le precauzioni che potevano essere adottate sono già state prese. In più è impossibile trovare i tamponi in farmacia e ci sono tempi biblici per quelli molecolari. Paura del contagio, persone in quarantena o che hanno avuto contatto coi contagiati, stanno bloccando il nostro comparto. Tutti quanti stiamo decidendo cosa fare, ma è probabile che da oggi alla Befana la gran parte dei ristoranti chiudano». «La città è vuota e triste. C'è un lockdown di fatto – spiega **Aldo Cursano**, presidente di **Fipe Confcommercio** – le disdette arrivano al 50-80 per cento, e io ho visto colleghi piangere. Ci aspettavamo delle restrizioni, ma non così repentine. Il governo deve immediatamente approvare mi-

sure compensative: dopo l'impatto dell'anno scorso, il settore è oggettivamente a rischio collasso. Vanno salvaguardate le attività imprenditoriali perché se chiudono sarà durissimo sostituirle».

Beppino Mancini, della Barcarola di Livorno è sconsigliato. «Non c'è movimento. Per Natale ho fatto un ventesimo del solito e per l'ultimo dell'anno sarà anche meno. Però non possiamo chiudere, perché ogni lasciata è persa. Per Capodanno aspetto che una signora mi faccia vedere il suo green pass, se va bene avrò 12 persone a pranzo. Altrimenti dovrò rinunciare».

A Capalbio piani cambiati all'ultimo al Frantoio. «A Natale siamo sempre chiusi, ma per l'ultimo dell'anno tradizionalmente il cenone si protraeva fino all'alba. Quest'anno organizzeremo una cena solo per 40 persone, rinunciando alla festa in piazza e al brindisi aperto a chi cenava in casa e poi ci raggiungeva. Quest'anno chiuderemo il 3 gennaio e

non dopo la Befana come al solito».

Confesercenti:
«Abbiamo chiesto la proroga delle moratorie per pagare»

ATLANTE DELLE BANCHE

Data: 28.12.2021 Pag.: 51
 Size: 633 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



L'ATLANTE DELLE BANCHE LEADER 2021

La tabella riporta gli emolumenti pagati ai manager delle società quotate e/o dalle loro controllate a qualsiasi titolo, ivi comprese le indennità di fine rapporto. Nel 2020 non sono state esercitate stock options.

NOME E COGNOME	ISTITUTO EROGANTE	COMPENSI 2020
Marco Morelli	MONTE DEI PASCHI DI SIENA	193.210
Enrico Corradi	CREDITO EMILIANO	190.500
Valérie Hortefeux	MEDIOBANCA	190.000
Guido Paolucci	UNICREDIT	187.697
Maria Mazzarella	INTESA SANPAOLO	186.000
Mario Anolli	BANCO BPM	184.486
Alfonso Sonato	BANCO BPM	181.094
Roberto Diacetti	BANCA IFIS	177.400
Luitgard Spogler	BANCA SISTEMA	177.000
Marco Mangiagalli	FINECO BANK	174.199
Carlo Frascarolo	BANCO BPM	171.319
Francesco Saita	FINECO BANK	170.916
Andrea Sironi	INTESA SANPAOLO	170.000
Angelo Rocco Bonissoni	UNICREDIT	168.889
Angelo Antoniazzi	BANCO DI DESIO E BRIANZA	167.302
Antonella Bientinesi	UNICREDIT	166.889
Lamberto Andreotti	UNICREDIT	166.200
Elisabetta Gualandri	BPER BANCA	164.000
Angela Gamba	MEDIOBANCA	160.000
Vittorio Pignatti-Morano	MEDIOBANCA	160.000
Giulio Morandi	CREDITO EMILIANO	157.400
Anna Gatti	INTESA SANPAOLO	155.000
Roberto Franchini	INTESA SANPAOLO	155.000
Vincenzo Cariello	UNICREDIT	150.811
Maria Paola Clara	BANCA INTERMOBILIARE	150.000
Maria Alessandra Stefanelli	INTESA SANPAOLO	150.000
Carlos Javier Tusquets Trias De Bes	BANCA MEDIOLANUM	149.058
Carlo Fratta Pasini	BANCO BPM	146.222
Lino Stoppani	BANCA POPOLARE SONDRIO	145.190
Alberto Pecci	MEDIOBANCA	145.000
Natale Freddi	MEDIOBANCA	144.000
Alberto Lupoi	MEDIOBANCA	143.233
Giorgio Ferrari	CREDITO EMILIANO	143.200
Elena Zambon	UNICREDIT	142.302
Paolo De Mitri	BPER BANCA	142.000
Daniele Santosuosso	BANCA IFIS	140.700
Rosalba Casiraghi	ILLIMITY BANK	140.000
Alessandro Gennari	ILLIMITY BANK	137.500
Mario Notari	BANCA MEDIOLANUM	137.003
Valeria Venturilli	BPER BANCA	137.000
Antonella Malinconico	BANCA IFIS	135.500
Anna Gervasoni	BANCA GENERALI	132.000
Mara Bernardini	BPER BANCA	131.000
Adriano Propersi	BANCA POPOLARE SONDRIO	128.550
Eugenio Rossetti	BANCO BPM	126.958
Simona Arduini	BANCA IFIS	125.800
Monica Billio	BANCA IFIS	125.800
Giuseppe Capponcelli	BPER BANCA	124.000
Rossella Schiavini	BPER BANCA	124.000
Gian Piero Sala	BANCA MEDIOLANUM	121.333
Agostino Gavazzi	BANCO DI DESIO E BRIANZA	117.914

NOME E COGNOME	ISTITUTO EROGANTE	COMPENSI 2020
Marinella Monterumisi	BANCA IFIS	115.700
Massimo Lapucci	BANCA GENERALI	115.000
Anna Maria Allievi	CREDITO EMILIANO	114.000
Tito Gavazzi	BANCO DI DESIO E BRIANZA	113.738
Vittorio Emanuele Terzi	BANCA GENERALI	112.000
Luca Lo Giudice	BANCA IFIS	112.000
Maria Paglia	CREDITO EMILIANO	112.000
Laura Gualtieri	MEDIOBANCA	112.000
Francesco Di Carlo	MEDIOBANCA	112.000
Miro Fiordi	BANCA CARIGE	110.500
Costanza Torricelli	BANCO BPM	110.069
Annalisa Pescatori	BANCA GENERALI	110.000
Maria Lucia Candida	BANCA INTERMOBILIARE	110.000
Sara Zaltron	BANCA INTERMOBILIARE	110.000
Anna Eugenia Maria Omarini	BANCA MEDIOLANUM	110.000
Alessandro Robin Foti	BPER BANCA	110.000
Ornella Rita Lucia Moro	BPER BANCA	110.000
Divo Gronchi	BANCA IFIS	109.900
Gianmarco Montanari	FINECO BANK	108.810
Elena Bitti	FINECO BANK	108.352
Giorgia Fontanesi	CREDITO EMILIANO	107.900
Piergiuseppe Forni	BANCA POPOLARE SONDRIO	107.640
Luca Zoani	BANCA POPOLARE SONDRIO	107.250
Manuela Sottientini	BANCO BPM	106.958
Riccardo Barbieri	BPER BANCA	106.000
Massimo Belcredi	BPER BANCA	106.000
Luciano Filippo Camagni	BPER BANCA	106.000
Mario Noera	BPER BANCA	106.000
Maurizio Costa	MEDIOBANCA	105.000
Giovanni Brugnoli	BANCA GENERALI	104.000
Giulio Pedrollo	BANCO BPM	103.292
Diego De Giorgi	UNICREDIT	102.374
Angelo Barbarulo	BANCA CARIGE	102.000
Franco Olivetti	BANCA IFIS	100.500
Marco Giorgino	MONTE DEI PASCHI DI SIENA	100.181
Domenico Fava	BANCA MEDIOLANUM	100.000
Giacomo Garbuglia	BANCA PROFILO	100.000
Marisa Pappalardo	BPER BANCA	100.000
Marie Bolloré	MEDIOBANCA	100.000
DA 50.000 A 100.000 EURO		
Giulia Pusterla	BANCO DI DESIO E BRIANZA	99.229
Alberto Giussani	BANCA CARIGE	98.100
Egidio Gavazzi	BANCO DI DESIO E BRIANZA	97.914
Graziella Bologna	BANCO DI DESIO E BRIANZA	97.914
Cristina Finocchi Mahnè	BANCO DI DESIO E BRIANZA	96.344
Patrizia Albano	FINECO BANK	96.116
Francesco Micheli	BANCA CARIGE	96.000
Mohamed Hamad Al Mehairi	UNICREDIT	96.000
Lucia Calvosa	BANCA CARIGE	95.000
Francesco Frasca	BANCA MEDIOLANUM	95.000
Cristina Calandra Buonauro	BPER BANCA	95.000

Data: 28.12.2021 Pag.: 15
Size: 124 cm2 AVE: € 21204.00
Tiratura: 103139
Diffusione: 66293
Lettori: 599000



Sale l'allarme delle categorie economiche

«Le attese dei test ci mettono ko: garantire tamponi a sufficienza»

FIRENZE

«Non servono altre regole ma strumenti concreti per applicarle, a partire dai tamponi». È una richiesta unanime quella delle associazioni di categoria, nella nuova ondata pandemica che attraversa anche la Toscana. «Stiamo andando in una sorta di lockdown non dichiarato - spiega il presidente di Confcommercio Toscana, Aldo Cursano -. Sempre più persone sono positive o restano bloccate a casa in attesa dei tamponi. Chiediamo alla Regione di potenziare il tracciamento, fornire un servizio efficace di test, isolare i positivi e tenere sotto controllo le future varianti. E occorrono misure di

compensazione immediate per salvare le aziende». «I nostri mondi sono abbondantemente regolati da norme - spiega Nico Gronchi, presidente di ConfeSercenti Toscana - ma il vero problema è che le quarantene preventive hanno, in questo momento, un impatto enorme su prenotazioni, presenze in alberghi e ristoranti, con disdette a pioggia. Abbiamo chiesto al governo di prorogare urgentemente, con lo stato di emergenza, le misure di sostegno alle imprese». «Il personale delle aziende è decimato da contagi e quarantene - prosegue Alessandro Sorani, presidente di Confartigianato Firenze -, e trovare i tampo-

ni è impossibile. Ci siamo organizzati in proprio, in convenzione con la Misericordia, e oggi (ieri, ndr) avevamo decine di persone in attesa. Dire che gli italiani possono stare in coda per i tamponi paragonandoli al black friday, come ha fatto il generale Figliuolo, è inaccettabile. Occorre garantire questo servizio fondamentale per la salute ma anche per l'economia».

Li.Cia.

RICHIESTE

«Sempre più persone positive o bloccate a casa in attesa dei test. Prorogare i sostegni alle imprese»

Data: 29.12.2021 Pag.: 5
 Size: 519 cm2 AVE: € 88749.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



«Sarà un Capodanno drammatico» La disperazione dei ristoratori

Raffica di disdette e chiusure anticipate. Mancano i clienti, ma anche il personale travolto dalle quarantene
 Cursano, presidente Confcommercio: «Se non cambiano alla svelta le regole, finiremo tutti in lockdown»

di **Rossella Conte**
 FIRENZE

Disdette, poche prenotazioni e una forte carenza di personale per via del vortice di quarantene in cui titolari e dipendenti sono finiti. L'impennata di contagi e la stretta di Natale dopo aver svuotato gli alberghi si sta abbattendo sul cenone dell'ultimo dell'anno che, secondo le ultime stime prima dell'annuncio dei nuovi provvedimenti, sembrava stesse per avvicinarsi al tutto esaurito. Circa il 50-60% dei fiorentini, di quelli che avrebbero passato il 31 sera in un locale, per la paura di un eventuale contagio o perché in contatto con un positivo, preferirà le quattro mura domestiche.

«Sarà un ultimo dell'anno drammatico anche perché questa volta c'era l'aspettativa di poterlo vivere e festeggiarlo a differenza dello scorso anno. Se non verranno riviste con urgenza le regole sulla quarantena ci troveremo tutti in lockdown» è una furia il presidente Confcommercio Firenze Aldo Cursano. Confcommercio torna a sollecitare con forza nuove misure compensative per le imprese che in questi giorni, a causa del forte rialzo dei contagi, vedono compromessa o bloccata del tutto la propria attività.

«Ormai da quasi due anni conviviamo con una pandemia eppure siamo sempre alla gestione emergenziale - aggiunge Cursano - anche con l'ultimo decreto Festività il governo si è limitato a mettere 'le pezze' al dilagare dei contagi ma non ha pensato con la stessa sollecitudine a mettere nero su bianco la volontà di sostenere le aziende che più di altre sono uscite con le ossa rotte dai nuovi provvedimenti: discoteche in primis, visto che sono costrette alla chiusura fino al 31 gennaio, ma anche tutto il mondo della ristorazione, dei viaggi, del turismo e, a cascata, il comparto commerciale». E' chiaro Vito D'Amato, presidente Cna Ristorazione: «Ci troviamo davanti una situazione che è stata ribaltata nel giro di dieci giorni. Da prospettive molto positive siamo passati ad oltre il 50 per cento di disdette. Se si pensa che questo periodo vale da solo il 10 per cento del fatturato annuale e che Natale è stato pessimo, è facile comprendere come il comparto necessiti della proroga di sostegni, e non solo a livello nazionale. La gratuità del suolo pubblico è stata infatti prorogata dallo Stato fino al 31 marzo perché mai la ristorazione di Firenze dovrebbe farne a meno, visto che la situazione è ancora d'emergenza e che i tavolini, che andrebbero

tolti entro fine dicembre, altro non sono che uno strumento strategico per proseguire l'attività?».

Per esempio, il gruppo Pizzaman Italia (e affiliati) ha deciso di chiudere volontariamente quattro ristoranti dei dieci che gestisce, almeno al momento. «Decideremo nei prossimi giorni se confermare la chiusura dei quattro ristoranti su 10 o tentare di aprire. Le disdette per ora sono tantissime, almeno il 70 per cento dei prenotati ha già cancellato. Dopo due anni di pandemia c'è ancora così tanta incertezza su cosa si può e non si può fare e, nel dubbio, le persone preferiscono fare dietrofront» è chiaro uno dei titolari Pierluigi Madeo. Insomma, diversi locali rischiano la chiusura definitiva se non arriveranno ristoratori adeguati. E' convinto Franco Brogi, presidente Fiepet Confesercenti Firenze: «Tanti di noi non apriranno per il cenone del 31, anche perché i costi sono più alti e siamo nell'ordine del 50-70% di disdette. Servono sostegni straordinari per un'emergenza straordinaria».

NUMERI IMPRESSIONANTI

Da prospettive molto positive si è passati a oltre il 50% di rinunce
«Dopo due anni siamo ancora in emergenza»



Data: 29.12.2021 Pag.: 5
Size: 519 cm2 AVE: € 88749.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



L'APPELLO

La categoria in coro «Lo Stato ci aiuti»



1 «Servono sostegni»
Franco Brogi, presidente Fiepet Confesercenti: «Tanti non apriranno per il cenone del 31, anche perché i costi sono più alti e siamo al 50-70% di disdette. Servono sostegni straordinari per un'emergenza straordinaria».



2 Percentuali choc
Vito Dāmato, presidente Cna Ristorazione: «Se si pensa che questo periodo vale da solo il 10 per cento del fatturato annuale e che Natale è stato pessimo, è facile comprendere come il comparto necessiti della proroga di sostegni».



Tante disdette nei ristoranti per Capodanno. In alto, Aldo Cursano (Confcommercio)

Data: 29.12.2021 Pag.: 10
 Size: 182 cm2 AVE: € 31122.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



«Il bar è la casa fuori casa di tutti gli italiani»

Prosegue il nostro contest per eleggere il re della tazzina, insieme a Confcommercio. Cursano: «Ci si sente coccolati e viziati»
 FIRENZE

«Il Bar è la «Casa Fuori Casa» degli italiani ed è il luogo, nelle sue varie declinazioni, dove si trascorre la maggior parte del tempo libero a chiacchierare insieme ad amici e persone care». Parola del presidente Confcommercio Firenze Aldo Cursano. «Qui gli italiani ritrovano quel rapporto, quel calore ed attenzione tipici del sentirsi a casa - prosegue -. Nei nostri locali tutti sono accolti, coccolati e viziati. Col proprio/a barista di fiducia subentra un rapporto confidenziale speciale».

Poi Cursano sorride e scherzando dice: «Questo è anche il motivo per il quale non si va più in chiesa a confessarsi, lo si fa ormai nel proprio bar e soprattutto

con il proprio barista di fiducia... chiaramente senza l'assoluzione!». Sono tanti, tantissimi i tagliandi che stanno continuando ad arrivare in questi giorni alla nostra redazione.

Nemmeno le festività e il Capodanno fermano la voglia di partecipare e vedere il proprio caffè preferito in testa anche perché al momento la sfida è ancora aperta fino alla pubblicazione della sesta classifica provvisoria che troverete nell'edizione di martedì 4 gennaio. Un'edizione del giornale assolutamente da non perdere quella di martedì prossimo: in pagina troverete non un tagliando ma ben due. Proprio così, tutti voi lettori il 4 gennaio avrete a disposizione due biglietti che potrete ritagliare e compilare indicando

il nome del vostro locale-bar-pasticceria-caffetteria preferiti e consegnare presso la sede della nostra redazione o di Confcommercio.

Saranno proprio le vostre preferenze che permetteranno ad altri gestori di entrare in gara e concorrere così a vincere il nuovo contest La Nazione-Confcommercio «Un caffè per ripartire». La Nazione ogni settimana aggiornerà e renderà nota la classifica, sempre provvisoria, con tutti i voti che saranno arrivati nelle sedi di via Giovane Italia e di Confcommercio. **ross.c.**

LA GARA

Potete continuare a mandare i tagliandi per far partecipare il vostro caffè preferito



Commercio «Si prosegue sulla strada tracciata»

«Dehors gratuiti anche per il 2022»

*La richiesta dell'ex assessore Corbetta
«L'esenzione è un aiuto fondamentale»*

OMEGNA - «Il Comune rinnovi le occupazioni gratuite dei dehors anche per il 2022». Ad avanzare la richiesta ad Omegna è dalle fila di Fratelli d'Italia l'ex assessore al Turismo e Commercio **Mattia Corbetta**. «Con la proroga dello stato di emergenza continueranno anche per il 2022 i disagi per bar, pizzerie e ristoranti - dice Corbetta -. La riduzione del numero di posti all'interno dei locali rende fondamentale l'utilizzo, anche nella stagione invernale, di adeguati spazi all'esterno e consente, anche a chi non è in possesso del green pass rafforzato, di consumare comodamente seduti. Il 31 dicembre scadrà l'esenzione del pagamento del canone unico per l'occupazione del suolo pubblico di bar e ristoranti, proposta dal

sottoscritto e sostenuta dall'amministrazione comunale anticipando gli interventi governativi del 2020 e 2021. Si è trattato di un aiuto concreto all'imprenditoria cittadina, per supportare il più possibile la ripresa del settore». Da qui l'invito di Corbetta al sindaco Marchioni e alla giunta «a proseguire sulla strada tracciata nei due anni di pandemia, prorogando l'esenzione dal pagamento del canone unico anche per tutto il 2022, possibilmente (se i tempi tecnici lo consentono ancora) prevedendo le risorse già all'interno del bilancio di previsione. Un appello lanciato a livello nazionale anche da **Fipe/Confcommercio**, che ha sottolineato come la piena ripresa occupazionale passi anche dai dehors». **I.zir.**



L'ex assessore al Commercio e Turismo Mattia Corbetta



Travolti dall'onda di Natale

Omicron, nuovo picco di contagi. Le Asl: "Focolai legati agli incontri familiari. È l'esito inevitabile dei cenoni"
Boom di disdette ai ristoranti per San Silvestro. Per limitare i danni gli chef puntano tutto sul delivery

Polemica sul ritorno a scuola, i presidi: "Il 7 gennaio è una follia"

Stavolta non sarà l'Epifania a portarsi via le feste. Con Omicron è bastato il Natale. Già da ieri le Asl del Lazio cominciano a fare i conti con l'ondata di contagi e quarantene post pandori, tortellini in brodo e rimpatriate in famiglia: tanto che fioccano le disdette per i gran galà di Capodanno. Praticamente un effetto domino che si traduce in un «20% di cancellazioni», quantifica il direttore dell'Ufficio studi **Fipe** Confcommercio, Luciano Sbraga, «dopo giorni in cui i dati erano stati anche confortanti». Alla fine, nonostante la

corsa al tampone che ha intasato le farmacie, dopo il cenone della Vigilia e il pranzo di Natale è arrivata la débâcle. Tanto che i ristoranti stanno ricominciando ad attrezzarsi coi menu del delivery,

di Di Cori, Lupia e Pistilli
● alle pagine 2 e 3

Ecco l'ondata di Natale "Picco di contagi per colpa del Cenone"

Come previsto l'effetto delle feste comincia a farsi sentire. Piovono disdette per Capodanno

**di Arianna Di Cori
e Valentina Lupia**

Stavolta non sarà l'Epifania a portarsi via le feste. Con Omicron è bastato il Natale. Già da ieri le Asl del Lazio cominciano a fare i conti con l'ondata di contagi e quarantene post pandori, tortellini in brodo e rimpatriate in famiglia: tanto che fioccano le disdette per i gran galà di Capodanno. Praticamente un effetto domino che si traduce in un «20% di cancellazioni», quantifica il direttore dell'Ufficio studi

Fipe Confcommercio, Luciano Sbraga, «dopo giorni in cui i dati erano stati anche confortanti».

Alla fine, nonostante la corsa al tampone che ha intasato le farmacie, dopo il cenone della Vigilia e il pranzo di Natale è arrivata la débâcle. Tanto che i ristoranti stanno ricominciando ad attrezzarsi coi menu del delivery, per non lasciare solo chi non vuole rinunciare al cenone di fine anno realizzato dal-

le mani del proprio chef del cuore. Chi non riuscirà a organizzarsi attiverà comunque l'asporto.

Conti alla mano, ieri il totale dei positivi di giornata è tornato a superare quota 4mila, con 4288 casi, ben 1355 in più di lunedì. E chi si occupa del tracciamento, ormai sempre più difficile, dato l'altissimo numero di casi, non ha dubbi: è l'effetto Natale.

«C'è un boom di mini focolai le-

Data: 29.12.2021 Pag.: 1,2
Size: 525 cm2 AVE: € 29925.00
Tiratura:
Diffusione: 25324
Lettori:



gati agli incontri familiari, e i numeri sono destinati a crescere ulteriormente nei prossimi giorni», spiegano dal servizio prevenzione di una Asl romana. D'altronde Omicron mostra un tempo di incubazione ancora più breve rispetto ai 4/5 giorni in media della variante Delta: bastano 2 giorni per sviluppare la malattia e considerato che i dati di ieri si riferiscono, come da prassi, al giorno precedente, i tempi coincidono. E la variante originata in Sudafrica - sebbene secondo gli ultimi dati dell'Istituto superiore di Sanità non risulti ancora dominante - ormai ha pervaso non solo Roma, ma anche le province. Ieri alla Asl di Latina sono arrivati i primi esiti del sequenziamento effettuato dallo Spallanzani, afferenti a un pacchetto di campioni prelevati la scorsa settimana. Sono emersi 6 casi di Omicron, relativi a residenti di Latina, Sabaudia, e piccoli comuni dei monti Lepini.

E in uno scenario destinato a peggiorare - tanto che l'assessore regionale alla Sanità Alessio D'Amato teme un raddoppio dei casi - il Capodanno rischia di passare in

sordina. O meglio: in migliaia, tra positività e quarantene, non lo steggeranno proprio il nuovo anno. Altro che cotechino con le lenticchie e trenini: casa, riposo e al massimo qualche piatto arrivato direttamente dal ristorante preferito. Una coccola per chi è chiuso tra le mura domestiche, ma una magra consolazione per i ristoratori. «Di riflesso, alla luce dell'aumento dei casi, sta riprendendo forza il mercato del delivery per chi sta male o isolato ma al cenone non rinuncia - spiega Sergio Paolantoni, che dell' **Fipe** Confcommercio Roma è invece il presidente -. Ma si tratta di una formula che non compensa ciò che viene perso dalla cena in sede», per cui i clienti pagano anche per il servizio, per esempio. «Ma - aggiunge - sicuramente aiuta», specialmente se confrontato col Capodanno dello scorso anno, quanto l'Italia era in zona rossa, coi locali chiusi.

A preferire delivery e asporto, infine, è anche un fetta di cittadini che teme il contagio, «nonostante - prosegue Paolantoni - i ristoranti siano luoghi sicuri e controllati». Ma per alcuni, mentre i casi

schizzano in alto, sarebbe impossibile iniziare il nuovo anno col pensiero che il vicino di tavolo possa essere positivo.

Il bollettino

4.288

Nuovi casi

Sono 4.288 i casi positivi registrati nelle ultime 24 ore (1.355 in più rispetto il giorno precedente). I casi a Roma sono 2.114

19

Decessi

Sono 19 i decessi registrati: 12 in più rispetto a lunedì

1.025

I ricoveri

I ricoverati sono 1.025 (+29), 135 nelle terapie intensive

Ama Allarme nuovi casi

Aumentano i contagi Covid tra i netturbini Ama. A Tor Bella Monaca, Collatina, Casetta Mattei, Tor di Quinto, la Rustica, ma anche Castro pretorio, Spinaceto e Mostacciano: queste le aree dove si registrano contagi e quarantene. s.g.



Consumi di Capodanno, prenotazioni al ristorante in caduta libera (-30%)

Effetto Covid

Frongia: «L'informazione è fondamentale, servono sostegni in una fase critica»

È un netto calo delle prenotazioni - rispetto alla normalità del 2019 - quello atteso nei ristoranti italiani per il cenone di Capodanno. La variante Omicron e l'impennata dei contagi peserà sui festeggiamenti soprattutto per quanto riguarda la ristorazione, con oltre una prenotazione di disdetta ogni quattro. Lo fa sapere la **Fipe**-Confcommercio spiegando che sono già il 25/30% le disdette dei cenoni a fronte di prenotazioni comunque inferiori rispetto al periodo pre-pandemia. «Rispetto alle chiusure imposte per legge lo scorso anno - scrive l'Associazione in una nota - il prossimo Capodanno vedrà nuovamente la ristorazione accogliere la clientela nei propri locali, e questo è certamente un fattore di fondamentale importanza. Tuttavia le aspettative per una serata, attesa a lungo e nel segno della ripresa, rischiano di rimanere disattese per i 70mila ristoranti che apriranno le porte a chi vorrà celebrare l'arrivo del 2022 con una cena fuori casa. L'impennata di contagi degli ultimi giorni e i tempi imposti dalla quarantena stanno avendo l'effetto di moltiplicare le disdette. Il 25-30% circa di media, secondo **Fipe** Confcommercio, la Federazione dei Pubblici esercizi cui nelle ultime ore arriva il grido d'allarme di centinaia di imprenditori.

—R.I.T.

Il mese di dicembre, il più importante dell'anno che da solo vale il 10% del fatturato dei ristoranti, è in buona parte compromesso - molte anche le cene aziendali annullate - e si aggiunge a un periodo prolungato di crisi che stava finalmente vedendo una via di uscita: «Chiediamo al Governo di varare misure urgenti come ad esempio le proroghe delle moratorie bancarie e della cassa integrazione. Interventi che dovranno sostenere quei comparti che stanno soffrendo di più, come la ristorazione nei luoghi turistici, quella legata agli eventi o alle feste private o le discoteche e i locali da ballo, letteralmente mortificati dall'ultimo provvedimento che li ha chiusi senza alcun preavviso fino al 31 gennaio. Prima di Natale - si legge ancora nella nota - i dati raccolti dall'Ufficio Studi di **Fipe**-Confcommercio stimavano 4 milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti. Per favorire questa ripresa, i ristoratori avevano previsto una riduzione dei prezzi rispetto a due anni fa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019, mentre per cena e brindisi di mezzanotte con sottofondo musicale il calo era più evidente, 90 euro contro 105. In virtù di questi numeri la spesa totale prevista si sarebbe attestata intorno ai 325 milioni di euro, a fronte dei 445 milioni spesi due anni fa. Con il dilagare della nuova variante Omicron a questi numeri oggi andrebbe fatta un'ulteriore tara di almeno di 25%».

La situazione è diversificata: i primi dati diffusi da **Fipe** Con-

fcommercio sud Sardegna mostrano un calo delle prenotazioni del 50% rispetto al 2019, sempre legato ai timori e alla confusione legati alla pandemia. Per minimizzare l'impatto gli esercenti ricordano che, rispettando le regole si può comunque passare San Silvestro come due anni fa. È questo l'obiettivo del vademecum sulle regole di Capodanno promosso dalla stessa **Fipe**. «Credo sia necessario - spiega il presidente sud Sardegna Emanuele Frongia - perché l'introduzione di restrizioni a ridosso delle festività ha creato grande confusione tra esercenti e clienti: non a tutti, se non a pochissimi, è chiaro cosa sia permesso e cosa no».

Il dì Natale, spiega la **Fipe**, «non pone alcun divieto di svolgimento di attività accessorie nei pubblici esercizi, dalla musica dal vivo ai deejay. Pertanto, qualora il locale non sia snaturato nella sua principale attività, cioè somministrazione alimenti e bevande, per creare spazi di intrattenimento, si potranno organizzare utilizzando un angolo dello stesso accompagnamenti di musica di atmosfera oppure di sottofondo anche dal vivo, avendo cura che non avvenga assolutamente alcun tipo di ballo o di intrattenimento, assolutamente vietati». Quindi, sì alla musica anche dal vivo, ma niente balli o altro intrattenimento. E le responsabilità delle infrazioni sono tutte in capo al gestore. «Ricordiamo inoltre - aggiunge Frongia - che al ristorante si va solo con super green pass che si ottiene con la vaccinazione o l'avvenuta guarigione dal Covid».



I DATI DEI COMMERCianti

Per locali e ristoranti cancellato il 30% delle prenotazioni

■ Rispetto alle chiusure imposte per legge lo scorso anno, il prossimo capodanno vedrà nuovamente la ristorazione accogliere la clientela nei propri locali. Tuttavia le aspettative rischiano di rimanere disattese per i ristoranti che apriranno le porte a chi vorrà celebrare l'arrivo del 2022 con una cena fuori casa. L'impennata di contagi degli ultimi giorni e i tempi imposti dalla quarantena stanno avendo l'effetto di moltiplicare le disdet-

te. Il 25-30% circa di media, secondo [Fipe](#) Confcommercio. «Che ci fosse una flessione rispetto al 2019 era previsto», sottolinea la [Fipe](#), «anche perché sapevamo di dover fare a meno di una larga fetta di turisti stranieri, ma qui siamo di fronte a un quadro inaspettato fino solo a pochi giorni fa. Ci sono locali che in 3 giorni hanno visto disdire la maggior parte delle prenotazioni, senza riuscire a rimpiazzarle».

Data: 30.12.2021 Pag.: 3
Size: 26 cm2 AVE: € 1248.00
Tiratura: 58779
Diffusione: 21671
Lettori: 100000



Omicron brucia consumi e posti di lavoro. A subire l'impatto della frenata, sottolinea Confesercenti, sono soprattutto le attività del turismo e della ristorazione: a rischio 2 miliardi di fatturato. La Fipe-Confcommercio spiega che è già arrivato il 25/30% di disdette per i cenoni a fronte di prenotazioni comunque inferiori rispetto al periodo pre-pandemia.



Capodanno In fumo 2 miliardi

Prenotazioni cancellate per colpa del virus. Gentiloni: «Possibile freno alla ripresa», Garavaglia: «Rinnovare la cig»

■ **ROMA** È ancora presto per quantificare il danno, ma Omicron sta già facendo molto male all'economia. E i primi allarmi arrivano da Confcommercio e Confesercenti, due delle associazioni in prima linea sul fronte dei mancati incassi nei settori della ristorazione e del turismo, tra i più colpiti anche da questa ennesima ondata pandemica. L'aumento dei contagi da Covid e le restrizioni rischiano di costare solo nel periodo delle festività invernali oltre due miliardi di euro di minori consumi.

Si teme anche per il lavoro, tanto chescendonoincampoisindacati, con il leader di Cisl, **Luigi Sbarra**, e Uil, **Pierpaolo Bombardieri**, a chiedere il rinnovo della Cig Covid. «Bisogna provvedere immediatamente alla proroga della cige al blocco dei licenziamenti - lanciano l'allarme i sindacati di turismo, commercio e servizi delle tre sigle confederali - Senza sono a rischio l'occupazione e il reddito per oltre due milioni di lavoratrici e lavoratori del tur-

smo, del terziario e degli appalti di servizi, ancora interessati dalla crisi».

Un'esigenza alla quale apre anche il ministro per il Turismo, **Massimo Garavaglia**, che sposa la tesi di un rinnovo della Cig Covid per le categorie più colpite al trimenti in scadenza a fine anno come la quarantena pagata come malattia. «Il settore - afferma - è già stato duramente colpito dagli effetti economici della pandemia. E la diffusione della nuova variante rischia di provocare danni sociali, oltre a quelli di fatturato. Bisogna dare certezze ai lavoratori. Ci sono migliaia di famiglie che non sanno cosa avverrà loro il primo gennaio. Ci aspettiamo - conclude - che il ministro **Orlando** offra garanzie». Secca la replica del responsabile economico del Pd, **Antonio Misiani** che invita a non agitare bandierine: «Il confronto con tutte le categorie è aperto e nella manovra c'è la riforma degli ammortizzatori», un confronto - spiega - che «sta proseguendo anche in

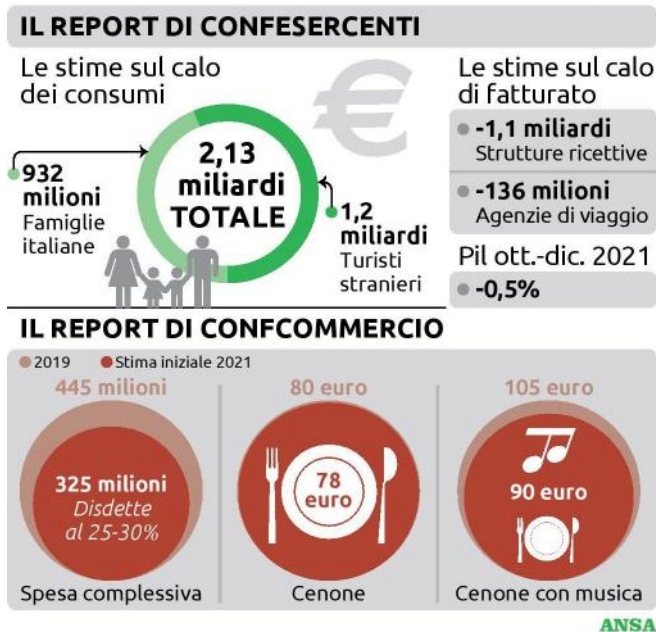
questi giorni con il Mef per trovare soluzioni adeguate».

La preoccupazione di un brusco raffreddamento dell'economia arriva anche a Bruxelles: «Ha poco senso fornire nuove previsioni, proprio in una fase in cui si sa così poco della nuova variante. È vero che per il quarto trimestre 2021 abbiamo alcuni indizi che la crescita abbia subito un rallentamento. E che le nostre previsioni per l'intero anno fossero troppo ottimistiche rispetto alla situazione pandemica, che è peggiorata», spiega il commissario Ue al Bilancio **Paolo Gentiloni** alla tedesca Faz, sulle stime di crescita dell'Ue per il 2021 e il 2022. Le prossime stime arriveranno a febbraio, ma «è verosimile che l'economia rallenti anche prima, nel nuovo anno. Siamo comunque lontani dagli effetti delle precedenti ondate», dice.

Per il resto parlano i numeri delle festività invernali si rischia oltre due miliardi di euro di minori

consumi - 932 milioni delle famiglie italiane e 1,2 miliardi di euro di mancate spese di turisti stranieri - stima Confesercenti secondo cui ci potrebbe essere una riduzione dello 0,5% del tasso di crescita del Pil nel IV trimestre. A subire l'impatto della frenata - aggiunge - sono soprattutto le attività del turismo e della ristorazione, a partire dalla ricettività, che nel periodo delle festività vede a rischio 1,1 miliardi di fatturato, e dalle agenzie di viaggio (-136 milioni di euro). Omicron peserà sui festeggiamenti di capodanno soprattutto per quanto riguarda la ristorazione con oltre una prenotazione disdetta ogni quattro, dice **Fipe** - Confcommercio spiegando che sono già il 25/30% le disdette dei cenoni a fronte di prenotazioni comunque inferiori rispetto al periodo pre-pandemia. Il prossimo capodanno vedrà la ristorazione accogliere la clientela nei propri locali, tuttavia le aspettative per una serata rischiano di rimanere disattese per i 70 mila ristoranti».

Turismo e ristorazione: i numeri della crisi





Omicron travolge i consumi e il lavoro

LO SCENARIO *Due miliardi in fumo per Covid e divieti*

ROMA - È ancora presto per quantificare il danno, ma Omicron sta già facendo molto male all'economia. E i primi allarmi arrivano da Confcommercio e Confesercenti, due delle associazioni in prima linea sul fronte dei mancati incassi nei settori della ristorazione e del turismo, tra i più colpiti anche da questa ennesima ondata pandemica.

Si teme anche per il lavoro, tanto che scendono in campo anche i sindacati, con i leader di Cisl, Luigi Sbarra, e Uil, Pierpaolo Bombardieri, a chiedere il rinnovo della Cig Covid. «Bisogna provvedere immediatamente alla proroga della Cige e il blocco dei licenziamenti - lanciano l'allarme i sindacati di turismo, commercio e servizi delle tre sigle confederali - Senza sono a rischio l'occupazione e il reddito per oltre due milioni di lavoratrici e lavoratori del turismo, del terziario e degli appalti di servizi, ancora interessati dalla crisi».

Un'esigenza alla quale apre anche il ministro per il Turismo, Massimo Garavaglia, che sposa la tesi di un rinnovo della Cig Covid per le categorie più colpite altrimenti in scadenza a fine anno come la quarantena pagata come malattia. «Il settore - afferma - è già stato duramente colpito dagli effetti economici della pandemia. E la diffusione della nuova variante rischia di provocare

danni sociali, oltre a quelli di fatturato. Bisogna dare certezze ai lavoratori. Ci sono migliaia di famiglie che non sanno cosa avverrà loro il 1° gennaio. Ci aspettiamo - conclude - che il ministro Orlando offra garanzie». Secca la replica del responsabile economico del Pd, Antonio Misiani che invita a non agitare bandierine: «il confronto con tutte le categorie è aperto e nella manovra c'è la riforma degli ammortizzatori», un confronto - spiega - che «sta proseguendo anche in questi giorni con il Mef per trovare soluzioni adeguate». La preoccupazione di un brusco raffreddamento dell'economia arriva comunque anche a Bruxelles: «Ha poco senso fornire nuove previsioni, proprio in una fase in cui si sa così poco della nuova variante. È vero che per il quarto trimestre 2021 abbiamo alcuni indizi che la crescita abbia subito un rallentamento. E che le nostre previsioni per l'intero anno fossero troppo ottimistiche rispetto alla situazione pandemica, che è peggiorata», spiega il commissario Ue al Bilancio Paolo Gentiloni alla tedesca Faz, sulle stime di crescita dell'Ue per il 2021 e il 2022.

Per il resto parlano i numeri delle associazioni sul campo: l'aumento dei contagi da Covid e le restrizioni rischiano di costare solo nel periodo delle festività in-

vernali oltre due miliardi di euro di minori consumi: 932 milioni delle famiglie italiane e 1,2 miliardi di euro di mancate spese di turisti stranieri, secondo Confesercenti secondo la quale ci potrebbe essere una riduzione dello 0,5% del tasso di crescita del Pil nel IV trimestre. A subire l'impatto della frenata - sottolinea la Confesercenti - sono soprattutto le attività del turismo e della ristorazione, a partire dalla ricettività, che nel periodo delle festività vede a rischio 1,1 miliardi di fatturato, e dalle agenzie di viaggio (-136 milioni di euro). Omicron peserà sui festeggiamenti di capodanno soprattutto per quanto riguarda la ristorazione con oltre una prenotazione disdetta ogni quattro, fa sapere la Fipe-Confcommercio spiegando che sono già il 25/30% le disdette dei cenoni a fronte di prenotazioni comunque inferiori rispetto al periodo pre-pandemia. «Rispetto alle chiusure imposte per legge lo scorso anno, scrive l'Associazione in una nota, il prossimo capodanno vedrà nuovamente la ristorazione accogliere la clientela nei propri locali, e questo è certamente un fattore di fondamentale importanza. Tuttavia le aspettative per una serata, attesa a lungo e nel segno della ripresa, rischiano di rimanere disattese per i 70 mila ristoranti che apriranno».

Data: 30.12.2021 Pag.: 13
Size: 504 cm2 AVE: € 9576.00
Tiratura:
Diffusione: 28000
Lettori:





Omicron sparcchia le cene di Capodanno In fumo due miliardi

I danni. Confcommercio e Confesercenti stimano i costi per minori consumi. L'allarme dei sindacati: due milioni di lavoratori a rischio. Sì di Garavaglia al rinnovo della Cig

MASSIMO RICCI

È ancora presto per quantificare il danno, ma Omicron sta già facendo molto male all'economia. E i primi allarmi arrivano da Confcommercio e Confesercenti, sui mancati incassi nei settori della ristorazione e del turismo. L'aumento dei contagi da Covid e le restrizioni rischiano di costare solo nel periodo delle festività invernali oltre due miliardi di euro di minori consumi.

Si teme anche per il lavoro,

■ I leader di Cisl e Uil chiedono che vengano bloccati

immediatamente i licenziamenti

■ Lanciato l'appello al ministro del Lavoro Orlando affinché offra garanzie

■ Il responsabile economico del Pd rassicura sulla riforma degli ammortizzatori

tanto che scendono in campo i sindacati, con i leader di Cisl,

Luigi Sbarra, e Uil, Pierpaolo Bombardieri: «Bisogna provvedere subito alla proroga della cig e al blocco dei licenziamenti - lanciano l'allarme i sindacati di turismo, commercio e servizi delle tre sigle confederali - Senza sono a rischio l'occupazione e il reddito per oltre due milioni di lavoratrici e lavoratori».

Il ministro del Turismo

Un'esigenza alla quale apre anche il ministro per il Turismo, Massimo Garavaglia, che sposa la tesi di un rinnovo della Cig Covid per le categorie più colpite altrimenti in scadenza a fine anno come la quarantena pagata come malattia. «Il settore - afferma - è già stato duramente colpi-

to dagli effetti economici della pandemia. E la diffusione della nuova variante rischia di provocare danni sociali, oltre a quelli di fatturato. Bisogna dare certezze ai lavoratori. Ci sono migliaia di famiglie che non sanno cosa avverrà loro il primo gennaio. Ci aspettiamo - conclude - che il ministro Orlando offra garanzie». Secca la replica del responsabile economico del Pd, Antonio Misiani che invita a non agitare bandierine: «Il confronto con tutte le categorie è aperto e nella manovra c'è la riforma degli ammortizzatori», un confronto - spiega - che «sta proseguendo anche in questi giorni con il Mef per trovare soluzioni adeguate».

L'ECO DI BERGAMO

Data: 30.12.2021 Pag.: 6
Size: 287 cm2 AVE: € 4879.00
Tiratura: 39643
Diffusione: 33699
Lettori: 405000



La preoccupazione di un brusco raffreddamento dell'economia arriva anche a Bruxelles: «Ha poco senso fornire nuove previsioni, proprio in una fase in cui si sa così poco della nuova variante. È vero che per il quarto trimestre 2021 abbiamo alcuni indizi che la crescita abbia subito un rallentamento. E che le nostre previsioni per l'intero anno

fossero troppo ottimistiche rispetto alla situazione pandemica, che è peggiorata», spiega il commissario Ue al Bilancio Paolo Gentiloni alla tedesca Faz, sulle stime di crescita dell'Ue per il 2021 e il 2022. Le prossime stime arriveranno a febbraio, ma «è verosimile che l'economia rallenti anche prima, nel nuovo anno. Siamo comunque lontani da-

gli effetti delle precedenti ondate», dice.

La stima

Per il resto parlano i numeri delle associazioni: nel periodo delle festività invernali si rischia oltre due miliardi di euro di minori consumi - 932 milioni delle famiglie italiane e 1,2 miliardi di euro di mancate spese di turisti stra-

nieri - stima Confesercenti. A subire l'impatto della frenata - aggiunge - sono soprattutto turismo e ristorazione. La ricettività vede a rischio 1,1 miliardi di fatturato. Omicron peserà sui festeggiamenti di capodanno, dice Fipe Confcommercio, soprattutto per quanto riguarda la ristorazione con oltre una prenotazione disdetta ogni quattro.

Data: 30.12.2021 Pag.: 9
Size: 560 cm2 AVE: € 13440.00
Tiratura: 20193
Diffusione: 14295
Lettori: 168000



Omicron pesa sul Capodanno Bruciati due miliardi di euro

L'allarme. Confcommercio e Confesercenti stimano ingenti danni, disdetto un cenone su 4. Gentiloni teme un freno alla ripresa, i sindacati parlano di due milioni di posti di lavoro a rischio

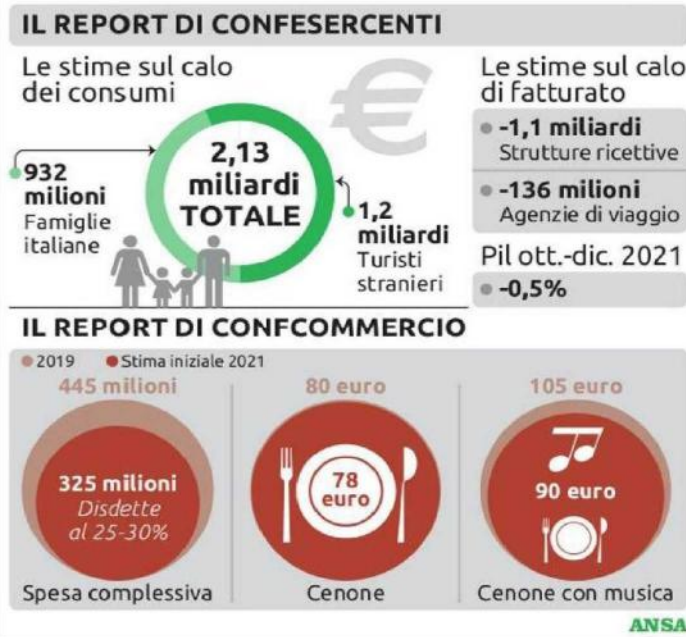
MASSIMORICCI

ROMA. È ancora presto per quantificare il danno, ma Omicron sta già facendo molto male all'economia. E i primi allarmi arrivano da Confcommercio e Confesercenti, due delle associazioni in prima linea sul fronte dei mancati incassi nei settori della ristorazione e del turismo, tra i più colpiti anche da questa ennesima ondata pandemica. L'aumento dei contagi da Covid e le restrizioni rischiano di costare solo nel periodo delle festività invernali oltre due miliardi di euro di minori consumi.

Si teme anche per il lavoro, tanto che scendono in campo i sindacati, con i leader di Cisl, Luigi Sbarra, e Uil, Pierpaolo Bombardieri, a chiedere il rinnovo della Cig Covid. «Bisogna provvedere subito alla proroga della cig e al blocco dei licenziamenti - lancia l'allarme i sindacati di turismo, commercio e servizi delle tre sigle confederali - Senza sono a rischio l'occupazione e il reddito per oltre due milioni di lavoratrici e lavoratori».

Un'esigenza alla quale apre anche il ministro per il Turismo, Massimo Garavaglia, che sposa la tesi di un rinnovo della Cig Covid per le categorie più colpite altrimenti in scadenza a fine anno come la quarantena pagata come malattia. «Il settore - afferma - è già stato duramente colpito dagli effetti economici della pandemia. E la diffusione della nuova variante rischia di provocare danni sociali, oltre a quelli di fatturato. Bisogna dare certezze ai lavoratori».

Turismo e ristorazione: i numeri della crisi



• La tavola apparecchiata a festa in un ristorante (Ansa)

Ci sono migliaia di famiglie che non sanno cosa avverrà loro il primo gennaio. Ci aspettiamo - conclude - che il ministro Orlando offra garanzie». Secca la replica del responsabile economico del Pd, Antonio Misiani che invita a non agitare bandierine: «Il confronto con tutte le categorie è aperto e nella manovra c'è la riforma degli ammortizzatori», un confronto - spiega - che «sta proseguendo anche in questi giorni con il Mef per trovare soluzioni adeguate».

La preoccupazione di un brusco raffreddamento dell'economia arriva anche a Bruxelles: «Ha poco senso fornire nuove previsioni, proprio in una fase in cui si sa così poco della nuova variante. È vero che per il quarto trimestre 2021 abbiamo alcuni indizi che la crescita abbia subito un rallentamento. E che le nostre previsioni per l'intero anno fossero troppo ottimistiche rispetto alla situazione pandemica, che è peggiorata», spiega il commissario Ue al Bilancio Paolo Gentiloni alla tedesca Faz, sulle stime di crescita dell'Ue per il 2021 e il 2022. Le prossime stime arriveranno a febbraio, ma «è verosimile che l'economia rallenti anche prima, nel nuovo anno. Siamo comunque lontani dagli effetti delle precedenti ondate», dice.

Nel periodo delle festività invernali si rischia oltre due miliardi di euro di minori consumi - 932 milioni delle famiglie italiane e 1,2 miliardi di mancate spese di turisti stranieri - stima Confesercenti mentre Fipe Confcommercio stima oltre una prenotazione di cenone disdetta ogni quattro.



Omicron impatta sul Pil: appello per la Cig Covid

Il provvedimento, se non rinnovato, scade alla fine dell'anno

Roma È ancora presto per quantificare il danno, ma Omicron sta già facendo molto male all'economia. E i primi allarmi arrivano da Confcommercio e Confesercenti. Si teme anche per il lavoro, tanto che scendono in campo i sindacati, con i leader di Cisl, Luigi Sbarra, e Uil, Pierpaolo Bombardieri, a chiedere il rinnovo della Cig Covid. «Bisogna provvedere immediatamente alla proroga della cig e il blocco dei licenziamenti - lanciano l'allarme i sindacati di turismo, commercio e servizi delle tre sigle confederali - Senza sono a rischio l'occupazione e il reddito per oltre due milioni di lavoratrici e lavoratori del turismo, del terziario e degli appalti di servizi, ancora interessati dalla crisi».

Un'esigenza alla quale apre anche il ministro per il Turismo, Massimo Garavaglia, che sposa la tesi di un rinnovo della Cig Covid per le categorie più colpite altrimenti in scadenza a fine anno come la quarantena pagata come malattia. Secca la replica del responsabile economico del Pd, Antonio Misiani che invita a non agitare bandierine: «il confronto con



-0,5%

Riduzione del Pil nel 4° trimestre
Secondo Confesercenti.

tutte le categorie è aperto e nella manovra c'è la riforma degli ammortizzatori».

La preoccupazione di un brusco raffreddamento dell'economia arriva comunque anche a Bruxelles: «Ha poco senso fornire nuove previsioni, proprio in una fase in cui si sa così poco della nuova variante. E' vero che per il quarto trimestre 2021 abbiamo alcuni indizi che la crescita abbia subito un rallentamento. E che le nostre previsioni per l'intero anno fossero troppo ottimistiche rispetto alla situazione pan-

demica, che è peggiorata», spiega il commissario Ue al Bilancio Paolo Gentiloni. Le prossime stime, conclude, arriveranno a febbraio, ma «è verosimile che l'economia rallenti anche prima».

Per il resto parlano i numeri delle associazioni: l'aumento dei contagi da Covid e le restrizioni rischiano di costare solo nel periodo delle festività invernali oltre due miliardi di euro di minori consumi: 932 milioni delle famiglie italiane e 1,2 miliardi di euro di mancate spese di turisti stranieri, secondo Confesercenti secondo la quale ci potrebbe essere una riduzione dello 0,5% del tasso di crescita del Pil nel IV trimestre.

Omicron peserà sui festeggiamenti di capodanno soprattutto per quanto riguarda la ristorazione con oltre una prenotazione disdetta ogni quattro, fa sapere la Fipe-Confcommercio spiegando che sono già il 25/30% le disdette dei cenoni a fronte di prenotazioni comunque inferiori rispetto al periodo pre-pandemia. Insomma, quest'anno i locali sono aperti, ma la gente, causa Omicron, è restia ad andarci.

Garavaglia contro Orlando

«Il settore turistico è già stato duramente colpito. E la diffusione della nuova variante rischia di provocare danni sociali, oltre a quelli di fatturato. Bisogna dare certezze ai lavoratori. Ci sono migliaia di famiglie che non sanno cosa avverrà. Ci aspettiamo che il ministro Orlando offra garanzie».



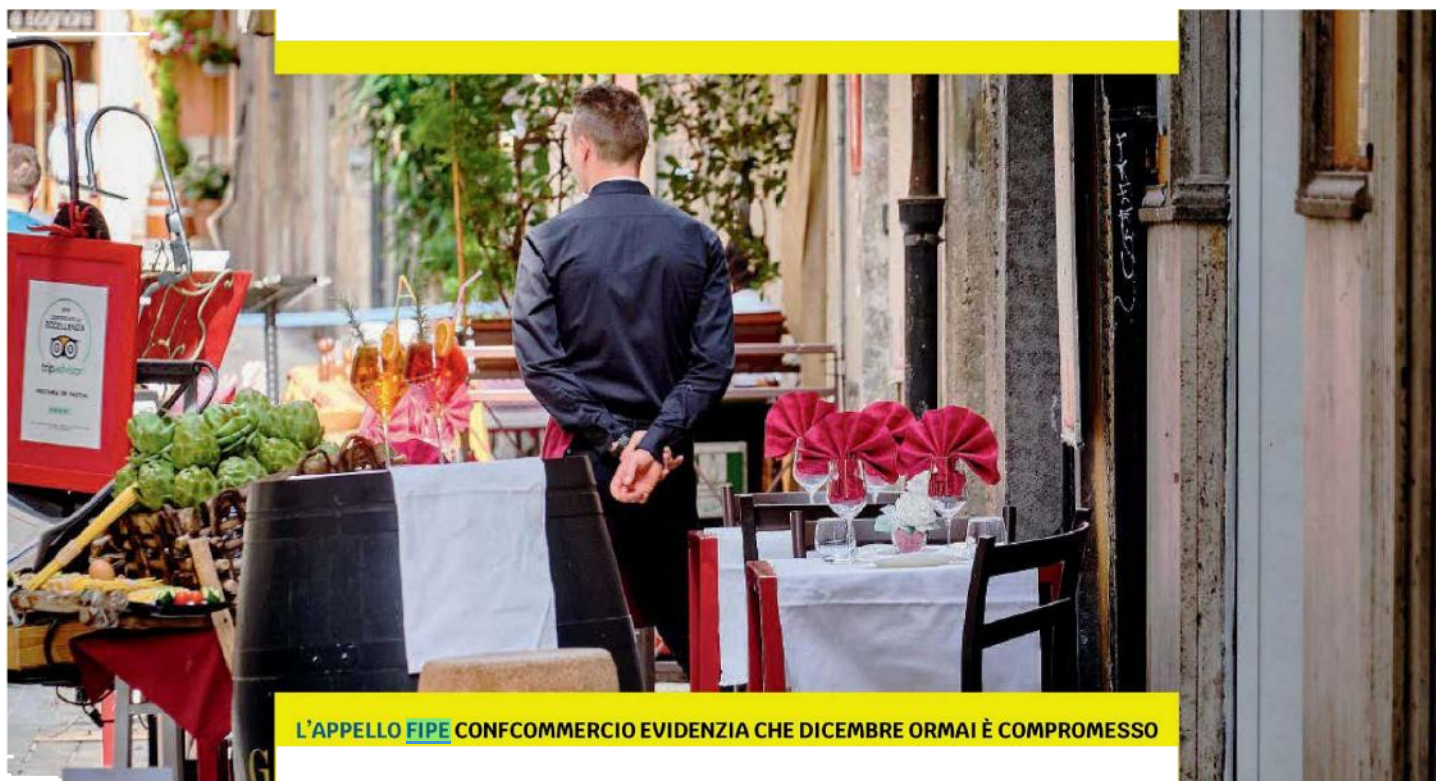
Fipe Confcommercio “Capodanno, disastro disdette”

ROMA - Rispetto alle maggior parte delle prenotazioni imposte per legge lo tazioni, senza riuscire a rim- scorso anno, il prossimo ca- piazzarle.

podanno vedrà nuovamente la Questo significa che il mese ristorazione accogliere la di dicembre, il più importante clientela nei propri locali. dell'anno che da solo vale il Tuttavia le aspettative ri- 10% del fatturato dei ristoranti, schiano di rimanere disattese è in buona parte compromesso per i 70mila ristoranti che e si aggiunge ad un periodo apriranno le porte a chi vorrà prolungato di crisi che stava fi- celebrare l'arrivo del 2022 con nalmente vedendo una via di una cena fuori casa. L'im- uscita. Ecco perché non pennata di contagi degli ultimi esitiamo a chiedere al governo giorni e i tempi imposti dalla di dispensare misure urgenti, quarantena stanno avendo come ad esempio le proroghe l'effetto di moltiplicare le di- delle moratorie bancarie e della sdette. Il 25-30% circa di cassa integrazione”.

media, secondo Fipe Confcom- Eppure, subito prima di mercio. “Che ci fosse una Natale i dati raccolti dal- flessione rispetto al 2019 era l'Ufficio Studi di Fipe-Con- previsto - sottolinea la Fipe -, fcommercio erano incorag- anche perché sapevamo di giganti, con 4 milioni di italiani dover fare a meno di una larga pronti a festeggiare l'ultimo fetta di turisti stranieri, ma qui dell'anno nei ristoranti aperti. siamo di fronte a un quadro Un dato in calo rispetto al inaspettato fino solo a pochi 2019, ma costituiva una giorni fa. Ci sono locali che in boccata d'ossigeno rispetto allo 3 giorni hanno visto disdire la zero assoluto del 2020, quando i locali erano chiusi.

Data: 30.12.2021 Pag.: 24
Size: 641 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



L'APPELLO FIPE CONFCOMMERCIO EVIDENZA CHE DICEMBRE ORMAI È COMPROMESSO

Ristoranti sul baratro Cenoni disdetti da un italiano su 4 Gli esercenti chiedono al governo una moratoria della cassa integrazione

Rispetto alle chiusure imposte per legge lo scorso anno, domani sera la ristorazione accoglierà la clientela nei propri locali. Tuttavia le aspettative per una serata, attesa a lungo e nel segno della ripresa, rischiano di rimanere disattese per i 70mila locali che apriranno le porte a chi vorrà celebrare l'arrivo del 2022 con una cena fuori casa. L'impennata di contagi degli ultimi giorni e i tempi imposti dalla quarantena stanno avendo l'effetto di moltiplicare le disdette. Il 25-30 per cento in media, secondo **Fipe** Confcommercio. La Federazione dei pubblici

esercizi nelle ultime ha infatti raccolto il grido d'allarme di centinaia di imprenditori.

«Che ci fosse una flessione rispetto al 2019 era previsto – sottolinea **Fipe** – anche

perché sapevamo di dover fare a meno di una larga fetta di turisti stranieri, ma qui siamo di fronte a un quadro inaspettato fino a soli pochi giorni fa. Ci sono locali che in tre giorni hanno visto disdire la maggior parte delle prenotazioni, senza riuscire a rimpiazzarle. Questo significa che il mese di dicembre, il più importante dell'anno che da solo vale il dieci per cento del

Data: 30.12.2021 Pag.: 24
Size: 641 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



fatturato dei ristoranti, è in buona parte compromesso e si aggiunge a un periodo prolungato di crisi che stava finalmente vedendo una via di uscita. Ecco perché

non esitiamo a chiedere al governo di dispensare misure urgenti come per esempio le proroghe delle moratorie bancarie e della cassa Integrazione».

La Federazione aggiunge che gli interventi «dovranno sostenere quei comparti che stanno soffrendo di più. Come la ristorazione nei luoghi turistici, quella legata agli eventi o alle feste private o le discoteche e i locali da ballo, letteralmente mortificati dall'ultimo provvedimento che li ha chiusi senza alcun preavviso fino al 31 gennaio». Eppure, subito prima di Natale i

dati raccolti dall'ufficio studi di [Fipe](#) Confcommercio erano in-

coraggianti, con quattro milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti. Un dato in calo rispetto al 2019, ma considerato una boccata d'ossigeno rispetto allo zero assoluto del 2020, quando i locali erano chiusi. Per favorire questa ripresa, i ristoratori avevano previsto una riduzione dei prezzi rispetto a due anni fa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019, mentre per cena e brindisi di mezzanotte con sottofondo musicale il calo era più evidente: 90 euro contro 105. In virtù di questi numeri la spesa totale prevista si sarebbe attestata intorno ai 325 milioni di euro, a fronte dei 445 milioni spesi due anni fa. La nuova variante Omicron ha però cambiato tutto.



L'INFORMATORE VIGEVANESE

Data: 30.12.2021 Pag.: 7
Size: 160 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:

Fioccano le disdette dei cenoni, settore ristorazione di nuovo in difficoltà

Rispetto alle chiusure imposte per legge lo scorso anno, il Capodanno 2021 vedrà nuovamente la ristorazione accogliere la clientela nei propri locali, e questo è certamente un fattore di fondamentale importanza. Tuttavia le aspettative per una serata, attesa a lungo e nel segno della ripresa, rischiano di rimanere disattese per i 70 mila ristoranti che apriranno le porte a chi vorrà celebrare l'arrivo del 2022 con una cena fuori casa. L'impennata di contagi degli ultimi giorni e i tempi imposti dalla quarantena stanno avendo l'effetto di moltiplicare le disdette. Il 25-30% circa di media, secondo Fipe Confcommercio, la Federazione dei Pubblici esercizi cui nelle ultime ore arriva il grido d'allarme di centinaia di imprenditori. «Che ci fosse una flessione rispetto al 2019 era previsto - sottolinea la Fipe -, anche perché sapevamo di dover fare a meno di una larga fetta di turisti stranieri, ma qui siamo di fronte a un quadro inaspet-

tato fino solo a pochi giorni fa. Ci sono locali che in 3 giorni hanno visto disdire la maggior parte delle prenotazioni, senza riuscire a rimpiazzarle. Questo significa che il mese di dicembre, il più importante dell'anno che da solo vale il 10% del fatturato dei ristoranti, è in buona parte compromesso. Ecco perché non esitiamo a chiedere al governo di dispensare misure urgenti come ad esempio le proroghe delle moratorie bancarie e della cassa Integrazione». Eppure, subito prima di Natale i dati raccolti dall'Ufficio Studi di Fipe-Confcommercio erano incoraggianti, con 4 milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti. Un dato in calo rispetto al 2019, ma costituiva una boccata d'ossigeno rispetto allo zero assoluto del 2020, quando i locali erano chiusi. Per favorire questa ripresa, i ristoratori avevano previsto una riduzione dei prezzi rispetto a due anni fa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019.



LA NUOVA SARDEGNA

Data: 30.12.2021 Pag.: 12
Size: 303 cm2 AVE: € 9696.00
Tiratura: 37321
Diffusione: 31152
Lettori: 185000



Omicron travolge i consumi e il lavoro

Confcommercio e Confesercenti lanciano l'allarme: il virus e le restrizioni rischiano di mandare in fumo oltre due miliardi

di Massimo Ricci

ROMA

È ancora presto per quantificare il danno, ma Omicron sta già facendo molto male all'economia. E i primi allarmi arrivano da Confcommercio e Confesercenti, due delle associazioni in prima linea sul fronte dei mancati incassi nei settori della ristorazione e del turismo, tra i più colpiti anche da questa ennesima ondata pandemica.

Si teme anche per il lavoro, tanto che scendono in campo anche i sindacati, con i leader di Cisl, Luigi Sbarra, e Uil, Pierpaolo Bombardieri, a chiedere il rinnovo della Cig Covid. «Bisogna provvedere immediatamente alla proroga della Cig e il blocco dei licenziamenti - lanciano l'allarme i sindacati di turismo, commercio e servizi delle tre sigle confederali - Senza sono a rischio l'occupazione e il reddito per oltre due milioni di lavoratrici e lavoratori del turismo, del

» I sindacati dei settori in crisi chiedono il rinnovo della Cig Covid e la reintroduzione del blocco dei licenziamenti

terziario e degli appalti di servizi, ancora interessati dalla crisi». Un'esigenza alla quale apre anche il ministro per il Turismo, Massimo Garavaglia, che sposa la tesi di un rinnovo della Cig Covid per le categorie più colpite al trimenti in scadenza a fine anno come la quarantena pagata come malattia. Secca la replica del responsabile economico del Pd, Antonio Misiani che invita a non agitare bandierine: «Il confronto con tutte le categorie è aperto e nella manovra c'è la riforma degli ammortizzatori», un confronto - spiega - che «sta proseguendo anche in questi giorni con il Mef per trovare soluzioni adeguate». La preoccupazione di un

» Turismo e ristorazione si ritrovano in crisi: pioggia di disdette per il periodo a cavallo di Capodanno

brusco raffreddamento dell'economia arriva comunque anche a Bruxelles: «Ha poco senso fornire nuove previsioni, proprio in una fase in cui si sa così poco della nuova variante. È vero che per il quarto trimestre 2021 abbiamo alcuni indizi che la crescita abbia subito un rallentamento. E che le nostre previsioni per l'intero anno fossero troppo ottimistiche rispetto alla situazione pandemica, che è peggiorata», spiega il commissario Ue al Bilancio Paolo Gentiloni alla tedesca Faz, sulle stime di crescita dell'Ue per il 2021 e il 2022.

Per il resto parlano i numeri delle associazioni sul campo: l'aumento dei contagi da Covid

e le restrizioni rischiano di costare solo nel periodo delle festività invernali oltre due miliardi di euro di minori consumi: 932 milioni delle famiglie italiane e 1,2 miliardi di euro di mancate spese di turisti stranieri, secondo Confesercenti secondo la quale ci potrebbe essere una riduzione dello 0,5% del tasso di crescita del Pil nel IV trimestre. A subire l'impatto della frenata - sottolinea la Confesercenti - sono soprattutto le attività del turismo e della ristorazione, a partire dalla ricettività, che nel periodo delle festività vede a rischio 1,1 miliardi di fatturato, e dalle agenzie di viaggio (-136 milioni di euro). Omicron peserà sui festeggiamenti di capodanno soprattutto per quanto riguarda la ristorazione con oltre una prenotazione disdetta ogni quattro, fa sapere la Fipe-Confcommercio spiegando che sono già il 25/30% le disdette dei cenoni a fronte di prenotazioni comunque inferiori rispetto al pre-covid.

Turismo e ristorazione: i numeri della crisi



ANSA

Data: 30.12.2021 Pag.: 10
 Size: 531 cm2 AVE: € 10089.00
 Tiratura: 14825
 Diffusione: 11232
 Lettori: 302000



Il rebus dei festeggiamenti In tanti ripiegano sul catering

► Sull'onda dei contagi e delle numerose disdette il passo indietro di gran parte degli operatori

► Filomeno (Il Trullo): «Una rinuncia inevitabile»
 Graziano (Màma): «Potenziato il servizio d'asporto»

Lucia PEZZUTO

Cenoni e pranzi di Capodanno? Pioggia di disdette. E i ristoratori rinunciano e chiudono i battenti. La recente impennata dei contagi da Covid e la stretta sulle misure preventive hanno indotto molta gente a rinunciare al cenone di San Silvestro e al pranzo di Capodanno. A Brindisi dopo l'insistente propaganda dei menù per l'ultima notte dell'anno, gran parte dei ristoranti hanno deciso di fare un passo indietro e annullare la serata, idem per il pranzo del primo gennaio.

Del resto l'allarme era stato già lanciato in questi giorni dalla Asl di Brindisi, i dati sui contagi crescono in maniera esponenziale e non passa giorno che davanti alle farmacie ed ai laboratori non ci siano lunghe e interminabili code per i test antigenici e i tamponi molecolari. La stessa Fipe Confcommercio nazionale in queste ore parla di migliaia di disdette: il 25-30 per cento circa di media, con una previsione di 70mila rinunce. «Che ci fosse una fles-

sione rispetto al 2019 era previsto - sottolinea la Fipe - anche perché sapevamo di dover fare a meno di una larga fetta di turisti stranieri, ma qui siamo di fronte a un quadro inaspettato fino solo a pochi giorni fa. Ci sono locali che in 3 giorni hanno visto disdire la maggior parte delle prenotazioni, senza riuscire a rimpiazzarle. Questo significa che il mese di dicembre, il più importante dell'anno che da solo vale il 10 per cento del fatturato dei ristoranti, è in buona parte compromesso e si aggiunge ad un periodo prolungato di crisi che stava finalmente vedendo una via di uscita».

La conferma delle disdette arriva anche dai ristoratori brindisini che a pochi giorni dal Capodanno sono costretti a prendere decisioni drastiche. «Chiudo, non ho scelta» dice Angelo Filomeno del ristorante "Il Trullo" - abbiamo avuto 67 disdette per il pranzo di Ca-

podanno. Mentre per il cenone avevamo già deciso di non fare nulla. Sono giorni difficili, c'è una corsa incredibile ai tamponi. La situazione è difficile». Ma se c'è chi sceglie di chiudere c'è anche chi invece punta su altro. Daniel Graziano con il

suo ristorante Màmà, inaugurato solo due settimane fa, ha deciso di dedicarsi al servizio d'asporto e di catering. «Saremo aperti sia il 31 dicembre che l'uno gennaio ma cucineremo solo su ordinazione» dice Daniel - abbiamo già parecchie prenotazioni per il servizio di catering e d'asporto. In realtà abbiamo avuto anche qualche richiesta, per lo più ragazzi, che vorrebbero cenare la sera di San Silvestro nel locale. Ma sinceramente non so se confermeremo, vista la situazione».

C'è molta prudenza in giro, quindi, sia da parte dei ristoratori che da parte dei clienti che a questo punto non sanno più quanto valga la pena rischiare in un periodo così complicato. Una cosa è certa, tutto questo avrà in ogni caso delle pesanti ripercussioni sul settore. E' per questo motivo che la Fipe Confcommercio oggi chiede un aiuto concreto al governo. «Ecco perché non esitiamo a chiedere al governo di dispensare misure urgenti come ad esempio le proroghe delle moratorie bancarie e della cassa Integrazione. Interventi che dovranno sostenere quei comparti che stanno soffrendo di più. Come la ristorazione nei luoghi turi-

stici, quella legata agli eventi o alle feste private o le discoteche e i locali da ballo, letteralmente mortificati dall'ultimo provvedimento che li ha chiusi senza alcun preavviso fino al 31 gennaio» dice la Fipe. Eppure, subito prima di Natale i dati raccolti dall'Ufficio Studi di Fipe-Confcommercio erano incoraggianti, con 4 milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti. Un dato in calo rispetto al 2019, ma costituiva una boccata d'ossigeno rispetto allo zero assoluto del 2020, quando i locali erano chiusi. Per favorire questa ripresa, i ristoratori avevano previsto una riduzione dei prezzi rispetto a due anni fa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019, mentre per cena e brindisi di mezzanotte con sottofondo musicale il calo era più evidente, 90 euro contro 105. In virtù di questi numeri la spesa totale prevista si sarebbe attestata intorno ai 325 milioni di euro, a fronte dei 445 milioni spesi due anni fa. Con il dilagare della nuova variante Omicron a questi numeri oggi andrebbe fatta un'ulteriore tara tra il 25 e 30 per cento».



Sopra Angelo Filomeno del ristorante "Il Trullo"
 A fianco Daniel Graziano del ristorante "Màma"

La Fipe nazionale
 «Negli ultimi tre giorni una valanga di prenotazioni annullate»



Cenone di Capodanno, l'effetto Covid congela il mercato degli spumanti

Giorgio dell'Orefice

I consumi delle famiglie

Con le disdette dei ristoranti aumenterà lo stock delle bottiglie invendute

Castelletti: «Tanti i locali in difficoltà, rimanenza per il 20% del prodotto»

Il brindisi di Capodanno alla prova della variante Omicron. L'escalation dei contagi degli ultimi giorni e la conseguente ondata di disdette rilevata dalla **Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi) nei circa 70mila ristoranti associati per l'ultima serata del 2021, mettono a rischio anche i consumi di spumante. Consumi di bollicine made in Italy che appena qualche giorno fa Ismea e Unione italiana vini stimavano, per le sole festività di fine anno, a quota 88 milioni di bottiglie in Italia (+14% rispetto allo

scorso anno) alle quali vanno aggiunti i 228 milioni di bottiglie esportate (+20%).

Che la situazione stesse diventando pesante, come accennato, l'aveva segnalato la **Fipe** di recente. «Ci sono locali - fanno sapere dalla **Fipe** - che in tre giorni si sono visti annullare la maggior parte delle prenotazioni senza riuscire a rimpiazzarle. Il tutto in un mese, quello di dicembre, che per molti vale oltre il 10% del fatturato annuale».

Una tendenza che non mancherà di lasciare il segno sui consumi di spumante a fine anno anche se - va sottolineato - a metà dicembre gli ordinativi sono stati tutti effettuati e consegnati. Ma la possibilità che almeno una fetta delle bottiglie non venga stappata c'è. «Nel canale horeca, ovvero ristoranti e bar - spiega il segretario generale di Unione italiana vini, Paolo Castelletti - è probabile che resterà un 20% di bottiglie in stock. Ma guardiamo con fiducia anche al forte riposizionamento della domanda che si sta

spostando su grande distribuzione ed enoteche. Un effetto sostituzione dei consumi al ristorante con quelli tra le mura domestiche che già lo scorso anno ha evitato che si verificasse il temuto calo degli acquisti di vini sparkling».

È per questo che dall'Osservatorio Ismea Uiv si sentono di confermare il dato diramato appena qualche giorno fa secondo cui si va verso un'annata record per le bollicine made in Italy. Record innanzitutto produttivo visto che è stata superata la soglia dei 900 milioni di bottiglie prodotte ma anche di vendita. «Certo restano sotto osservazione - conclude Castelletti - le criticità denunciate dal canale della ristorazione che rappresenta, è bene ricordarlo, quello a maggior valore aggiunto per le cantine italiane».

319 milioni

LE BOLLICINE ITALIANE

Le bottiglie destinate a fine 2021 al mercato nazionale (88 milioni) e all'esportazione (228 milioni)



Il premier al lavoro per una strategia comune europea e per convincere gli Stati Uniti a sbloccare il gasdotto North Stream 2. Per aumentare la produzione il ministro della Transizione ecologica spinge per le trivellazioni in Basilicata e nell'Adriatico

Tre mosse di Draghi contro i prezzi impazziti il piano di Cingolani: estrarre più gas in Italia

IL RETROSCENA

ALESSANDRO BARBERA

ROMA

C'è un numero che più di ogni altro spiega il problema: dei settanta miliardi di metri cubi di gas che consumiamo ogni anno, ne importiamo sessantasei. Per l'Italia è la più importante fonte di energia tradizionale, e di ogni male. Che il caro bollette sia la grana più complicata che c'è, Mario Draghi l'ha provato sulla sua pelle quando a ottobre ha tentato di convincere i partner europei ad una strategia comune. In queste ore i contatti fra il premier e il ministro Roberto Cingolani sono frequenti, ma una soluzione a portata

**L'obiettivo:
scorte comuni
e riduzione
delle imposte nell'Ue**

di mano non c'è. Gli oltre otto miliardi stanziati per frenare l'aumento esponenziale dell'energia appaiono sempre più come la piccola toppa ad un buco che si allarga. Draghi ha sul tavolo tre opzioni: continuare a battere i pugni ai tavoli comunitari, fare pressione su Washington perché si sblocchi l'avvio del gasdotto Northstream 2, au-

mentare la produzione interna di idrocarburi.

I numeri sugli aumenti delle bollette fanno impallidire ogni retorica sull'Europa green e gli investimenti in rinnovabili. Con la ripresa post Covid, sono emerse tutte le contraddizioni di un sistema di approvvigionamenti che, nel tentativo di salvaguardare l'ambiente (tagliando la produzione di carbone), sta danneggiando l'economia. Secondo le stime in possesso di Cingolani, gli ultimi aumenti delle tariffe faranno lievitare il costo complessivo per famiglie e imprese di quindici miliardi. Spiegava ieri il ministro a un collega di governo: «Questi numeri ci dicono che i problemi non si risolvono invocando solo più solare od eolico. Ora tutto sta nel capire se l'aumento del prezzo del gas si fermerà o meno, ma il problema si può risolvere solo a livello europeo».

Fin qui Draghi dai partner ha ottenuto ben poco. Ha lanciato l'idea di acquisti comuni per calmierare i prezzi, trovandosi davanti il muro dei tedeschi e dei nordici. Ha provato almeno a ottenere il sì a scorte comuni, accettato so-

lo su base volontaria. La prossima mossa sarà chiedere la riduzione delle imposte, regolate da accordi europei. Uno dei problemi è l'atteggiamento americano nei confronti del gasdotto Northstream 2, pronto per trasportare il gas russo in Europa attraverso la Germania senza passare dai confini ucraini. Il gasdotto, uno dei tanti strumenti in mano russa per rafforzare la dipendenza energetica europea, è pronto per funzionare. Manca il sì di Berlino alle ultime autorizzazioni, ed è un segreto di Pulcinella che quei sì sono bloccati da un veto americano che spera così di contenere l'escalation con l'Ucraina. Americani i quali - nel frattempo - hanno ripreso a vendere all'Europa gas liquido via nave fin qui destinato a Oriente. Nella partita energetica la forza di Putin è alimentata da un sistema di prezzi che fa dipendere gli aumenti dell'elettricità anzitutto da quelli del gas. E così, come ha spiegato qualche giorno fa Draghi, capita di scoprire che produttori di energia idroelettrica aumentano le tariffe come se nel frattempo si fosse prosciuga-

ta l'acqua nelle dighe.

In momenti come questi a fare la differenza è la capacità di produrre in autonomia. La Francia, con i suoi 58 reattori nucleari, soddisfa la metà del suo fabbisogno. La maggioranza dei Paesi europei (Italia compresa) è a favore del nucleare di terza generazione, ma deve fare i conti con il governo di Berlino (tradizionale alleato di Mosca)

**Per salire da 4 a 8
miliardi di metri cubi
vanno superati
i freni dei 5s**

che le centrali ha deciso di chiuderle. L'Italia è sempre schiacciata dalla mancanza di lungimiranza: oltre che dal gas russo e ucraino, le forniture dipendono da Libia e Algeria, due Paesi dove la pace non regna quasi mai. Cingolani vorrebbe per questo aumentare la produzione nazionale dagli attuali quattro miliardi di metri cubi di gas l'anno ad almeno otto. Per farlo, occorre trivellare di più nei giacimenti in Basilicata e nell'Adriatico settentrionale. Trivellazioni contro le quali si è sempre schierato il Movimento Cinque Stelle. —

Twitter @alexbarbera

Data: 31.12.2021 Pag.: 3
Size: 593 cm2 AVE: € 161296.00
Tiratura: 160240
Diffusione: 115870
Lettori: 1034000



EPA/FILIPPO ATTILI

Il presidente del Consiglio, Mario Draghi, con il ministro della Transizione ecologica, Roberto Cingolani

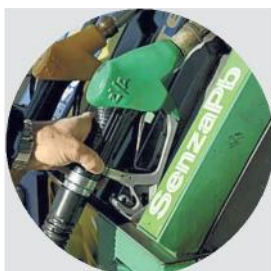
Gi altri rincari del nuovo anno

PIENOSU, AUTOSTRADE FERME

ALIMENTARI +10%



L'Ufficio studi di Fipe-Confcommercio rileva rincari medi dei prodotti alimentari del 10%. E andrà peggio, perché gli aumenti dell'energia sono destinati a ripercuotersi su tutta la filiera del cibo, dalla produzione ai trasporti.



Dopo i crolli dell'anno scorso il petrolio è tornati sui 75 dollari per barile e i carburanti lo hanno seguito. Buone notizie invece dalle autostrade: per il 2022 si annunciano pedaggi stabili, con qualche eccezione locale.

IMMOBILIARE +2,2%



Fimaa-Confcommercio riscontra un aumento delle compravendite immobiliari e prezzi medi in crescita del 5,3% rispetto al 2019. Le previsioni per i primi sei mesi del 2022 indicano un ulteriore rialzo del 2,2%.



Finisce la Cassa Covid: lavoratori in ginocchio

ACCANIMENTO Addio ammortizzatori sociali, ma è piena emergenza

E Brunetta si impunta contro lo smart working nonostante i contagi

» Patrizia De Rubertis
e Roberto Rotunno

La sensazione di questi giorni è di un *déjà-vu*, un qualcosa di già visto nella primavera 2020, quando nei primissimi momenti di pandemia i turisti italiani e stranieri si affrettavano a cancellare le prenotazioni per alberghi, ristoranti ed eventi. Nel frattempo, i lavoratori privati e pubblici reclamavano la possibilità di operare da remoto per ridurre i rischi di infezione. Il governo Conte II si apprestava allora a concedere, tra l'altro, la cassa integrazione gratuita a tutte le imprese e a disporre lo *smart working* come metodo principale di lavoro. Oggi il governo Draghi, che pure ha imposto nuove restrizioni, fa l'opposto: da domani gli ammortizzatori sociali per emergenza Covid non saranno più disponibili, malgrado alcuni settori di nuovo affossati dalla crescita dei contagi, e il ministro della Funzione pubblica Renato Brunetta ha ribadito che i dipendenti pubblici resteranno in ufficio, senza aprire a un ritorno dello *smart working*.

I CONTAGI GIORNALIERI

sono a livelli mai visti prima e in molti stanno evitando di partire per le vacanze. Questo sta colpendo inevitabilmente le imprese e i lavoratori di turismo e spettacolo, che tra l'altro ancora non hanno recuperato dalla botta subita dello scorso anno. I sindacati Fil-

cams Cgil, Fisascat Cisl e Uil-Tucs hanno lanciato l'allarme perché "senza Cig è a rischio l'occupazione e il reddito per oltre due milioni di lavoratrici e lavoratori del turismo, del terziario e degli appalti di servizi, ancora interessati dalla crisi". La **Fipe C o n f c o m m e r c i o** spiega che già le prenotazioni dei cenoni erano inferiori a quelle del 2019, ma ora aspettano disdette tra il 25 e il 35%. L'Unione dei Comuni montani, tipiche mete invernali, parlano di annullamenti pari al 60%. Condizioni critiche per i lavoratori stagionali che riescono a trovare impieghi solo durante il picco delle stagioni turistiche. Anche a novembre 2021, alberghi e ristoranti - insieme al commercio - risultavano i principali utilizzatori di ammortizzatori sociali con causale emergenza sanitaria. Quasi 9 milioni di ore mensili autorizzate nel commercio, più 8,5 milioni per le attività di alloggio e ristorazione. Pur lontani i tempi del coprifuoco, le difficoltà permangono ma la cassa Covid non sarà prorogata. Ieri la Camera ha approvato una mozione che al massimo impegna il governo a introdurre, con i prossimi decreti, misure di sostegno agli

stagionali del turismo.

Chi invece non ha strappato neppure una promessa è il lavoro pubblico, costretto a restare in presenza per l'intransigenza del ministro Brunetta. "Il 15 ottobre abbiamo detto addio alla sperimentazione di massa dello *smart working* emergenziale", ha detto ieri al *Messaggero*. "Basterebbe una mia circolare per invitare le amministrazioni a fare le scelte opportune - ha aggiunto - alcune avranno bisogno del lavoro agile, altre no". Oggi il lavoro da remoto per gli statali è normato dalle linee guida approvate poche settimane fa. Sottoscritte da Cgil, Cisl e Uil che non hanno osteggiato granché il protocollo che ha riportato in sede milioni di "fannulloni", come li chiamerebbe Brunetta, mentre nel frattempo hanno ottenuto la pre-intesa sul rinnovo contrattuale del comparto delle Funzioni centrali e il silenzio-assenso sul fondo pensione complementare. Ieri però la Cgil ha timidamente chiesto una retromarcia: "Il governo, le amministrazioni pubbliche e le aziende devono favorire l'utilizzo dello *smart working* laddove possibile, evitando elementi di rigidità che in questa fase potrebbero peggiorare l'andamento dei contagi soprattutto negli spostamenti casa-lavoro". Chi invece insiste da giorni sono i sindacati del comparto Giustizia, per i quali bisogna "adottare delle misure più idonee a tutelare la sicurezza nei

luoghi di lavoro, a partire dallo *smart working*": rottura di un tabù che ora imbarazza Palazzo Chigi, dove dal tavolo delle possibili misure il possibile ritorno al lavoro agile nel pubblico impiego ha il veto, come detto, del ministro Brunetta.

RESTANDO alla Giustizia, per esempio, il livello di criticità è elevato. Senza numeri ufficiali, gli *habitué* dei tribunali e gli stessi delegati sindacali raccontano che "i contagi sono enormi" perché negli uffici entrano persone né vaccinate né tamponate. Per l'accesso, contrariamente a quanto previsto per i magistrati e per tutto il personale dipendente, la legge esonera gli utenti, ma anche gli avvocati non hanno l'obbligo di esibire la certificazione verde. Un afflusso quotidiano di persone che affollano le strutture penitenziarie, anche minorili, come pure gli archivi notarili, tali da aumentare il numero dei dipendenti contagiati. Secondo Marco Carlomagno, segretario della Federazione Lavoratori Pubblici, il 10% dei reparti della Pa è oggi bloccato da contagi e quarantene, perciò ripristinare il lavoro agile "è una necessità per la sicurezza dei lavoratori pubblici ma anche per tutto il Paese, al fine di evitare un aumento dei contagi", chiede Carlomagno. Intanto il Consiglio di Stato consentirà dal 3 gennaio a tutti i suoi dipendenti di ricorrere allo *smart working* tre volte al settimana. Altri segnali arrivano dall'estero. La Germania ha fatto tornare



lo *smart working* una pratica ordinaria, la Francia l'ha imposto per tre giorni. Da noi resiste il *diktat* di Brunetta, convinto che ne risentirebbe il Pil.

MONTAGNA

**C'È GIÀ
IL 60%
DI VACANZE
DISDETTE**



Senza voce
Ottobre 2020:
una protesta
dei lavoratori
dello spettacolo.
A sin., Piotta
ANSA/LAPRESSE

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Contagi e tamponi, corsa senza fine

Non si ferma la crescita dei positivi in Lombardia: ieri 39.152 casi su quasi 230mila test effettuati. Aumentano i ricoveri nelle intensive. Crollano le presenze in alberghi e ristoranti: per Confcommercio le disdette per il cenone arrivano al 30%, con una perdita di 10 milioni

GIUSEPPE MATARAZZO

C'è l'emergenza sanitaria, con il nuovo record di positivi (quasi 40mila), la pressione negli ospedali che lentamente sale e il caos tamponi che rimane (anche se il nuovo decreto del governo in tema di quarantene dovrebbe allentare la corsa ai test in farmacia e nei drive in). E c'è un'altra emergenza, quella economica, di interi settori in affanno, dal turismo alla ristorazione, che l'aumento dei contagi e l'incertezza della situazione sta facendo di nuovo esplodere e che in questa giornata tradizionalmente di festa per tutti raccoglie l'amarezza di operatori e organizzazioni. «Lo scenario è molto preoccupante - ha detto il vicepresidente vicario di Confcommercio Lombardia, Carlo Massoletti -: da tutta la regione i segnali che registriamo, sono di un forte calo dell'attività alberghiera e disdette nei ristoranti, seppur con qualche lieve differenza tra diversi territori. Ma il comune denominatore è uno: la fortissima preoccupazione per quello che succederà dopo l'Epifania, con una situazione di totale incertezza che mette a rischio ogni possibilità di programma-

zione». Al momento per il cenone di Capodanno, ha spiegato il presidente di Fipe Lombardia Lino Stoppa, «le disdette si aggirano di media sul 30%; il quadro è variegato, ma abbiamo segnalazioni di diverse attività che preferiscono chiudere e mettere in ferie i collaboratori; in altri casi l'operatività viene fermata dalle quarantene degli stessi imprenditori o dei loro dipendenti». Un cenone con effetto Covid, insomma. L'Ufficio studi di Confcommercio stima che a Milano, Monza Brianza e Lodi ci sarà un afflusso nei ristoranti di oltre 285.700 persone (erano 400.000 due anni fa): del 27% la contrazione di fatturato prevista, da 39.400.000 euro del 2019 si scende a 28.775.281 di quest'anno. Il possibile passaggio in zona gialla della Lombardia comporterà per la ristorazione quasi 16 milioni di euro (15,74 milioni di euro) di consumi persi alla settimana con un calo di oltre l'8%. Se non c'è la fila per andare questa sera al ristorante, la fila c'è e come per sottoporci a un tampone. Con i nuovi numeri di ieri, non potrebbe essere altrimenti: 39.152 il numero di nuovi casi Covid registrati in Lombardia, con 229.059 tamponi eseguiti (il tasso di positività in salita al 17%); in aumento i ricoveri in terapia intensiva (+13, 204 il totale) e nei reparti (+38, 1.869); 36 i decessi. Se sulle capienze ospedalie-

re è intervenuto mercoledì l'assessorato al Welfare della Regione, disponendo un piano che porterà all'attivazione di nuovi 800 posti, sul caos tamponi ci si muove su più fronti. Dopo l'ampliamento di orario fino alle 21 del punto tamponi dell'Ospedale San Carlo, «per far fronte ai bisogni della cittadinanza, la direzione aziendale dell'Asst Santi Paolo e Carlo ha deciso di prolungare l'orario di apertura fino alle 21 pure per il punto tamponi dell'Ospedale San Paolo». Anche i medici di famiglia - chiamati in causa dalla Regione - sono pronti a scendere in campo «con una task force» a Milano. «Faremo i test, stiamo mettendo insieme un gruppo di colleghi», ha annunciato Anna Pozzi, segretario provinciale di Fimmg (Federazione italiana medici di medicina generale) Milano. «In questo periodo sul portale che ci è stato messo a disposizione dall'Ats Città metropolitana di Milano non riusciamo più a prescrivere i tamponi, perché le strutture sono prese d'assalto da tutti gli utenti» in cerca di test «e quindi sono andate in overbooking. Noi come Fimmg Milano abbiamo risposto positivamente al-

l'appello lanciato dall'Ats: ci siamo messi al lavoro per organizzare una task force di medici di famiglia per aumentare il numero di tamponi e pensiamo di usare strutture che saranno messe a disposizione dagli enti locali». Si partirà da una trentina di medici. «Poi aumenteremo». A loro va il «ringraziamento» della vicepresidente di Regione Lombardia, Letizia Moratti, che ha voluto una task force ad hoc guidata da Guido Grignaffini. «È anche grazie allo straordinario spirito di cooperazione e partecipazione, al lavoro di squadra frutto di collaborazione istituzionale e al forte senso civico - ha detto Moratti - che riusciremo a fronteggiare questa urgenza, riducendo il più possibile i disagi ai cittadini». Lunedì è in programma un incontro tra direzione generale Welfare, Ats Milano e i medici della Fiemmg per coordinare l'attività di esecuzione dei tamponi.

Dopo quello dell'ospedale San Carlo, anche il punto tamponi del San Paolo rimarrà aperto fino alle 21. E i medici di famiglia sono pronti a dare una mano: lunedì cabina di regia



I numeri della pandemia, fra emergenza sanitaria ed economica

229.059

Il numero di tamponi eseguiti: i positivi sono stati 39.152, con una percentuale che sale al 17%.

36

I morti che sono stati registrati ieri e che portano il totale dei decessi dall'inizio della pandemia a 35.044.

27%

È la perdita di fatturato dei ristoranti a Capodanno rispetto al 2019 per gli effetti del Covid (Confcommercio)

Data: 31.12.2021 Pag.: 11
Size: 35 cm2 AVE: € 210.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



L'ALLARME

Commercio e crisi: «Forti i nostri timori»

Fine d'anno molto complicata per il settore alberghiero-turistico: sale così il grido dall'allarme di Confcommercio. «Lo scenario è molto preoccupante: da tutta la Lombardia i segnali che registriamo, sono di un forte calo dell'attività alberghiera e disdette nei ristoranti, seppur con qualche lieve differenza tra diversi territori. Ma il comune denominatore è uno: la fortissima preoccupazione per quello che succederà dopo l'Epifania. Siamo di fronte ad una ricaduta in un livello di crisi che speravamo di esserci lasciati alle spalle». Così Carlo Massoletti, vice presidente vicario di Confcommercio Lombardia mentre [Lino Stoppani](#), presidente di [Fipe](#) Lombardia, **sottolinea come «per il cenone di Capodanno anche in Lombardia le disdette si aggirano di media sul 30%».**



C'È POCO DA FESTEGGIARE

**Alberghi e ristoranti:
«Un boom di disdette»**

servizio a pagina 4

EFFETTO OMICRON

Una raffica di disdette per alberghi e cenoni «Aiuti per non licenziare»

*Il 60/70% delle stanze cancellate negli hotel
È incubo «zona gialla» per bar e ristoranti*

■ Alberghi e ristoranti semi-vuoti. La fine 2021 non è un momento di festa ma di angoscia per imprese del turismo e pubblici esercizi. «Lo scenario è molto preoccupante, servono interventi di sostegno, proroga della cassa integrazione e moratorie fiscali e bancarie» avverte il presidente di Confcommercio Lombardia Carlo Masoletti che registra «un forte calo dell'attività alberghiera e disdette nei ristoranti, seppur con qualche lieve differenza tra i territori. Ma il comune denominatore è la fortissima preoccupazione per quello che succederà dopo l'Epifania, una situazione di totale incertezza». L'effetto Omicron è stato pesante. Per il cenone di Capodanno sia a Milano che nel resto della regione le disdette si aggirano intorno al 30%, «diverse attività - riferisce il presidente di **Fipe Lombardia**, **Lino Stoppani** - preferiscono chi-

udere e mettere in ferie i collaboratori, in altri casi l'operatività viene fermata dalle quarantene degli stessi imprenditori o dei dipendenti». E Fabio Primerano, coordinatore degli albergatori lombardi di Confcommercio, sottolinea che i clienti «non temono più solo il contagio ma di rimanere incastriati nel meccanismo della quarantena. Le disdette superano il 60%. E spesso si è dovuto ricorrere ad un forte abbassamento dei prezzi». Con l'obbligo di tampone all'ingresso in Italia i viaggiatori europei tedeschi, svizzeri e austriaci in primis - hanno cambiato meta. E nel post Epifania le imprese del turismo vedono «un salto nel buio», il timore del virus e la fortissima incertezza stanno bloccando le prenotazioni, anche in montagna.

Un quadro confermato da AtR Milano, l'associazione de-

gli albergatori milanesi di **Con-**
CAPODANNO

**Il presidente Stoppani:
«Diversi titolari di locali
preferiscono chiudere»**

ferescenti che punta il dito contro il «decreto festività» per l'ondata di cancellazioni che ha investito gli hotel nell'ultima settimana. «Capiamo la necessità di ulteriori restrizioni per l'avanzata di Omicron - spiega il presidente Rocco Salamone - ma punire indistintamente vaccinati e non con la chiusura delle piazze e delle discoteche ha portato anche a una prevedibile ondata di cancellazioni per il Capodanno, a Milano la media vicina è al 70%: si salvano solo gli hotel con ristorante che possono offrire cenone più pernottamento. E il nuovo decreto che estende il Green Pass rafforza-

to dal 10 gennaio a trasporti, hotel, fiere e congressi rende la situazione critica anche per i mesi a venire». Gennaio avverte «rischia di essere il mese dei licenziamenti».

L'Ufficio Studi di Confcommercio Milano prevede nell'area metropolitana un afflusso nei ristoranti per il cenone di oltre 285.700 persone, erano 400mila due anni fa (a Milano città 170 mila contro gli oltre 220 mila del 2019). La contrazione di fatturato prevista è del 27%: da 39,4 milioni del 2019 28,7. E la spesa media pro-capite per cenone si attesta a 93,4 euro a persona (98,5 euro nel 2019). C'è più delivery e serve a limitare le perdite. Alla situazione già buia si aggiunge il probabile passaggio in zona gialle della Lombardia, che comporterà per la ristorazione quasi 16 milioni di consumi persi alla settimana.

ChiCa

Data: 31.12.2021 Pag.: 4
 Size: 618 cm2 AVE: € 29046.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Cenone flop, clienti calati del 23% «Cibo da buttare e dipendenti a casa»

Viaggio tra i ristoranti milanesi, cancellazioni e timori: «Affossati dallo stop al balletto di Nureyev»
 Per 170mila milanesi ultimo dell'anno a tavola. La spesa media pro capite si attesta a 93,4 euro

MILANO
 di Annamaria Lazzari

Il telefono bollente per le disdette, gli acquisti alimentari in eccesso e il pericoloso spreco, pure la «maledizione» de «La Bayadère». Per i ristoranti il cenone di San Silvestro 2021 non sarà affatto «normale». I numeri inanelati dall'Ufficio Studi di Confcommercio - che stima nei ristoranti di Milano città per il Veglione di questa sera 170 mila avventori contro gli oltre 220mila del 2019 - fanno riflettere, con un calo a doppia cifra (-23%). Se si allarga la proiezione a tutta l'area fra Milano, Monza Brianza e Lodi, il quadro è peggiore e la diminuzione della clientela sale fino al 29%, con più di 285.700 clienti previsti quest'anno contro i 400.000 di due anni fa. Altrettanto rilevante (-27%) è la contrazione di fatturato prevista: da 39.400.000 euro del 2019 si scende a 28.775.281 di quest'anno. La spesa media pro-capite si attesta a 93,4 euro a persona, inferiore al 2019 (98,5 euro).

«La decisione di cancellare la data del 31 dicembre del balletto di Nureyev è la causa per noi del 90% delle disdette: sono arrivate 34 in poco più di 24 ore. Le prenotazioni sono 47. Meglio della chiusura dell'anno scorso ma peggio delle previsioni» commenta Andrea Melosi, uno

dei soci di «Valentino Legend» di via Agnello, in centro, che per Capodanno ha previsto menù alla carta (con piatti come «Panciotto in doppio petto»). Lontano dal Duomo non tira aria migliore. «In agenda sono rimaste trenta prenotazioni, le cancellazioni sono state un centinaio. Qualche cliente è in quarantena, altri sono positivi e c'è chi rinuncia per paura» spiega Renata Pessoa, patronne del ristorante «Baia Luna» in piazzale Susa. Qui la proposta per la cena di San Silvestro prevede tre menù fissi (a base di carne o pesce e c'è l'opzione vegetariana). «Per gli acquisti abbiamo allocato un budget di 6mila euro, tarato su una proiezione che è si rivelata in eccesso. Rischiamo di dover gettare via freschi e freschissimi. Il danno potrebbe ammontare a qualche migliaia di euro, senza contare lo spreco alimentare. In generale il mese di dicembre è stato sottotono: il lavoro è calato di più della metà»

sottolinea Pessoa. «Questo mese abbiamo organizzato una sola cena aziendale, prima del Covid ce n'era una ogni sera e pure il mezzogiorno» fa i conti Alessandro Raccomandato, titolare di «Marcellino pane e vino» in corso Sempione.

Per il 31 dicembre, in cui è prevista una proposta ispirata ai piatti mediterranei, ci sono settanta coperti prenotati, al netto di venti forfait. «Scontiamo anche la situazione degli alberghi con cui siamo convenzionati che sono desolatamente vuoti» aggiunge. E un deserto è pure la metropoli: «Credo che moltissimi milanesi siano fuggiti verso la montagna o al lago, approfittando del lungo ponte scolastico» sottolinea Francesco Magenta, gestore della trattoria al Capolinea di via Lombardini, che opta per il menu à la carte anche per l'ultimo. «I posti prenotati sono una quarantina, le cancellazioni una ventina, un gruppo di sette persone ha appena disdetto dopo la scoperta della positività del capofamiglia». Lino Stoppani, presidente di Fipe Lombardia, segnala che ci sono «diverse attività che preferiscono chiudere e mettere in ferie i collaboratori; in altri casi l'operatività viene fermata dalle quarantene». Rimarrà spenta a Capodanno l'insegna della storica trattoria Masuelli ma per una volta il Covid non c'entra: «Siamo rimasti chiusi anche il 31 dicembre di due anni fa» chiarisce Andrea Masuelli, quarta generazione al timone del ristorante di viale Umbria.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, Non riproducibile

Data: 31.12.2021
Size: 618 cm2
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:

Pag.: 4
AVE: € 29046.00



Alessandro Raccomandato,
Marcellino pane e vino



Renata Pessoa, Baia Luna



Francesco Magenta, Al Capolinea



Andrea Masuelli, Trattoria Masuelli



**Scontiamo anche
la situazione alberghi
Purtroppo sono
desolatamente vuoti**



**Per le cancellazioni
dovremo gettare via
prodotti freschissimi
Un grande spreco**



**I posti prenotati
sono una quarantina
Già venti
le cancellazioni**



**Per una volta
il Covid non c'entra
Noi il 31 dicembre
siamo sempre chiusi**



Andrea Melosi e i suoi collaboratori nel ristorante Valentino Legend di via Agnello, nel cuore di Milano



In Lombardia annullato oltre il 60% «Subito misure a sostegno del settore»

La crisi del turismo

Soffrono le strutture alberghiere, male anche i ristoranti: «Proroga per la cassa integrazione»

«Lo scenario è molto preoccupante: da tutta la Lombardia i segnali che registriamo, sono di un forte calo dell'attività alberghiera e disdette nei ristoranti, seppur con qualche lieve differenza tra diversi territori. Ma il comune denominatore è uno: la fortissima preoccupazione per quello che succederà dopo l'Epifania, con una situazione di totale incertezza che mette a rischio ogni possibilità di programmazione. Siamo di fronte ad una ricaduta in un livello di crisi che speravamo di esserci lasciati alle spalle».

Così Carlo Massoletti, vice presidente vicario di Confindustria Lombardia, sull'effetto del nuovo inasprimento dell'emergenza sanitaria sul comparto del turismo in regione.

«Dai riscontri sulle attività di ristorazione, possiamo dire che per il cenone di Capodanno anche in Lombardia le disdette si aggirano di media sul 30%; il quadro è diversificato, ma abbiamo segnalazioni di diverse attività che preferiscono chiudere e mettere in ferie i collaboratori; in altri casi l'operatività viene fermata dalle quarantene degli stessi imprenditori o dei loro dipendenti», osserva Lino Stoppani, presidente di Fipe Lombardia.

Secondo Fabio Primerano,

coordinatore degli albergatori lombardi di Confcommercio «la paura da parte dei clienti naturalmente non è più soltanto quella del contagio, ma anche quella di rimanere incastrati nel meccanismo della quarantena. Sul fronte alberghiero, le disdette superano il 60% e l'occupazione nelle strutture è ai minimi soprattutto nelle città, dove pesa il nuovo forte calo, di fatto quasi uno stop, dei movimenti turistici internazionali. E anche dove si è riusciti a limitare i danni, spesso si è dovuto ricorrere ad un forte abbassamento dei prezzi. Rispetto a qualche settimana fa la situazione è resa particolarmente grave dal fatto che ad oggi stanno venendo a mancare anche i viaggiatori europei, i viaggia-

tori tedeschi, svizzeri, austriaci in primis».

«La nuova emergenza è però quella che ci proietta oltre l'Epifania - analizza ancora Massoletti, preoccupato per le prospettive da qui alla prossima primavera -: per gli operatori del turismo è praticamente un salto nel buio. Il timore del virus e la fortissima incertezza stanno bloccando le prenotazioni, anche per la ricettività della montagna. Proprio per questo torniamo a chiedere, ad ogni livello, interventi di sostegno e in questo senso non dobbiamo dimenticare le discoteche, nuovamente chiuse - e in generale la proroga della cassa integrazione e delle moratorie fiscali e bancarie», conclude Massoletti.

R. Eco.

Capodanno senza ballo, discoteche in ginocchio fra incassi sfumati e caparre da restituire

S lastampa.it/alessandria/2021/12/28/news/capodanno-senza-ballo-discoteche-in-ginocchio-fra-incassi-sfumati-e-caparre-da-restituire-1.41071804

valentina frezzato

December 28, 2021



I gestori: “Ultimo colpo a un settore bersagliato”



valentina frezzato **Publicato il 28 Dicembre 2021 Ultima modifica 28 Dicembre 2021 10:12**

ALESSANDRIA. **I gestori delle discoteche hanno trovato, sotto l'albero, un pessimo regalo: la chiusura dei locali da ballo** decisa dal Consiglio dei ministri a pochi giorni dal Capodanno pesa come un macigno, moralmente ed economicamente. «Quella festa significa tantissimo – spiega Mike Patitucci, titolare del Cube di Tortona e presidente provinciale del Silb-[Fipe](#), associazione italiana imprese di intrattenimento –, è uno degli eventi su cui si punta maggiormente».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Economia & Finanza

Seguici su [f](#) [t](#) [in](#)

Ricerca titolo

[HOME](#) [MACROECONOMIA](#) [FINANZA](#) [LAVORO](#) [DIRITTI E CONSUMI](#) [AFFARI&FINANZA](#) [OSSERVA ITALIA](#) [CALCOLATORI](#) [GLOSSARIO](#) [LISTINO](#) [PORTAFOGLIO](#)
[Overview](#) [Borse](#) [Borsa Italia A-Z](#) [Valute](#) [Obbligazioni: Italia](#) [- Europa](#) [Fondi](#) [ETF](#) [Sedex](#) [Warrant](#) [Materie prime](#) [News](#) [Calendario](#) [After hours](#)

Capodanno, Confcommercio: ristorazione e intrattenimento tornano in difficoltà



29 dicembre 2021 - 11.08

(Teleborsa) - Rispetto alle chiusure imposte per legge lo scorso anno, il prossimo capodanno vedrà nuovamente la ristorazione accogliere la clientela nei propri locali, e questo è certamente un fattore di fondamentale importanza. Tuttavia le aspettative per una serata, attesa a lungo e nel segno della ripresa, rischiano di rimanere disattese per i 70mila ristoranti che apriranno le porte a chi vorrà celebrare l'arrivo del 2022 con una cena fuori casa. L'impennata di contagi degli ultimi giorni e i tempi imposti dalla quarantena stanno avendo l'effetto di moltiplicare le disdette. Il 25-30% circa di media, secondo [Fipe](#) Confcommercio, la Federazione dei Pubblici esercizi cui nelle ultime ore arriva il grido d'allarme di centinaia di imprenditori.

"Che ci fosse una flessione rispetto al 2019 era previsto – sottolinea la [Fipe](#) -, anche perché sapevamo di dover fare a meno di una larga fetta di turisti stranieri, ma qui siamo di fronte a un quadro inaspettato fino solo a pochi giorni fa. Ci sono locali che in 3 giorni hanno visto disdire la maggior parte delle prenotazioni, senza riuscire a rimpiazzarle. Questo significa che il mese di dicembre, il più importante dell'anno che da solo vale il 10% del fatturato dei ristoranti, è in buona parte compromesso e si aggiunge ad un periodo prolungato di crisi che stava finalmente vedendo una via di uscita. Ecco perché non esitiamo a chiedere al governo di dispensare misure urgenti come ad esempio le proroghe delle moratorie bancarie e della cassa Integrazione. Interventi che dovranno sostenere quei comparti che stanno soffrendo di più. Come la ristorazione nei luoghi turistici, quella legata agli eventi o alle feste private o le discoteche e i locali da ballo, letteralmente mortificati dall'ultimo provvedimento che li ha chiusi senza alcun preavviso fino al 31 gennaio".

Market Overview

[MERCATI](#) [MATERIE PRIME](#) [TITOLI DI STATO](#)

Descrizione Ultimo Var %

DAX 15.913 -0,32%

Dow Jones 36.398 +0,26%

FTSE 100 7.442 +0,95%

FTSE MIB 27.328 -0,43%

Hang Seng Index* 23.087 -0,83%

Nasdaq 15.782 -0,56%

Nikkei 225 28.907 -0,56%

Swiss Market Index* 12.971 +0,81%

* dato di chiusura della sessione precedente

[LISTA COMPLETA](#)

[Apri il link](#)

CAPODANNO, CONFCOMMERCIO: RISTORAZIONE E INTRATTENIMENTO TORNANO IN DIFFICOLTÀ

MENU | CERCA

ABBONATI

GEDI SMILE

ACCEDI

Confcommercio erano incoraggianti, con 4 milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti. Un dato in calo rispetto al 2019, ma costituiva una boccata d'ossigeno rispetto allo zero assoluto del 2020, quando i locali erano chiusi. Per favorire questa ripresa, i ristoratori avevano previsto una riduzione dei prezzi rispetto a due anni fa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019, mentre per cena e brindisi di mezzanotte con sottofondo musicale il calo era più evidente, 90 euro contro 105. In virtù di questi numeri la spesa totale prevista si sarebbe attestata intorno ai 325 milioni di euro, a fronte dei 445 milioni spesi due anni fa. Con il dilagare della nuova variante Omicron a questi numeri oggi andrebbe fatta un'ulteriore tara tra il 25 e 30%.

EUR

1

USD

1,13

EURO

DOLLARO USA

IMPORTO

1

CALCOLA

powered by 

IL NETWORK

Espandi

Fai di Repubblica la tua homepage | [Mappa del sito](#) | [Redazione](#) | [Scriveteci](#) | [Per inviare foto e video](#) | [Servizio Clienti](#) | [Pubblicità](#) | [Cookie Policy](#) | [Privacy](#)
[Codice Etico e Best Practices](#)

[GEDi News Network S.p.A.](#) - P.Iva 01578251009 - ISSN 2499-0817

ERROR: <https://www.repstatic.it/class/common/stable/include/nielsen/nielsen.html> - The remote server returned an error: (404) Not Found.

Stop concessioni, gara per lo storico lido. Buticchi: «Vendono la storia, pronti a incatenarci»

M ilmattino.it/italia/marco_buticchi_concessioni_balneari_lido_lerici_direttiva_bolkestein_consiglio_di_stato-6313722.html

Redazione Web

November 10, 2021

«Il mio Lido a Lerici cresciuto grazie alla mia opera. Una fesseria che a guadagnarci saranno gli utenti-consumatori»

Italia

Mercoledì 10 Novembre 2021



La storia “cancellata” con un “colpo di spugna”. Almeno questo è il grido di dolore. Altra cosa è la questione normativa, la primazia del diritto comunitario sulla legislazione nazionale, le concessioni balneari da assegnare con gara internazionale. Fa discutere la sentenza del Consiglio di stato in adunanza plenaria che blocca la proroga delle concessioni in riva al mare al 31 dicembre 2023: dal giorno dopo decadono, tutte. È la direttiva “Bolkestein”, che nel 2006 ha aperto alla concorrenza in ambito europeo. E questa è la storia di **Marco Buticchi**, uno dei massimi scrittori d'avventura italiani. **Premio Salgari** nel 2012 con «La voce del destino», al mare ha legato tanti dei suoi romanzi e la sua vita da imprenditore. Il grido di dolore è il suo.

[Spiagge, Consiglio di Stato: dal 2024 azzerate tutte le concessioni balneari](#)

[Spiagge, stop alle concessioni: via alla rivoluzione nel 2024](#)

Un'impresa «costruita su una landa brulla»

La finestra dell'**Hotel del Lido**, quella da cui guarda il mare della Liguria e da cui trova l'ispirazione per i suoi best seller, tra qualche anno potrebbe non essere più sua. Così come l'orizzonte che ha popolato di navigatori e avventurieri per quasi 2 milioni di lettori. Dal 1989 è proprietario dello stabilimento balneare 'Il Lido' di Lerici, la cui concessione scade nel 2024. E da ieri, per effetto di una sentenza del Consiglio di Stato, non potrà più essere

prorogata. **Dovrà andare a gara.** «Uno scandalo. Il potere giudiziario si sostituisce a quello legislativo e mette a repentaglio la sorte di tanti imprenditori come me. Cancella la nostra storia con un colpo di spugna. La mia azienda è cresciuta grazie alla mia opera in questi trent'anni. Era una landa brulla che noi abbiamo fatto fruttare», dice Buticchi, membro della giunta nazionale della **Fipe** Confcommercio. Dieci anni fa costruì l'Hotel del Lido accanto alla spiaggia, riadattando e sistemando al meglio una vecchia struttura. «Una spesa milionaria. Oggi ho 65 anni e ne ho passati più della metà su quel pezzo di costa - dice Buticchi -. Vale per me come per migliaia di miei colleghi: la balneazione italiana l'hanno inventata gli operatori turistici. E oggi c'è chi vorrebbe regalare il Lido a chiunque abbia la possibilità di venire qui e offrire un euro più di me. È una follia».

Concorrenza, richiamo dell'UE sulle concessioni balneari. Governo prende tempo

Valerio Massimo Manfredi, Marco Buticchi: «Forza Valerio, sei un grande narratore»

Il padre, mitico presidente del Milan

Figlio di **Albino Buticchi**, il mitico presidente del **Milan** negli anni Settanta protagonista di epici scontri con **Gianni Rivera**, Marco Buticchi ha girato il mondo per lavoro in gioventù prima di tornare su questa costa celebrata dai poeti inglesi nell'Ottocento «vivendo come un impegno sociale quello di garantire a tutti di poter fare il bagno in un contesto decoroso». «Sì, io offro garanzie. Smettiamola con la farsa che a godere della messa a gara delle concessioni saranno i consumatori. È una fesseria che ci raccontavano anche con i distributori di benzina in autostrada. Non è difficile vedere com'è andata a finire». Promette battaglia, nelle sedi istituzionali e non. «In Spagna sono state garantite **concessioni a 90 anni**, in Grecia a 50. Di tavoli di confronto ce ne sono stati molti, senza trovare una soluzione sensata. Io credo si potrebbe impugnare questa sentenza innanzitutto. Ma c'è anche chi è disposto ad incatenarsi ai cancelli per non perdere il frutto del proprio lavoro. Non permetteremo di cancellare la nostra storia. Non permetteremo di metterla in vendita».

Ultimo aggiornamento: 20:08 © RIPRODUZIONE RISERVATA

Surgelati, la strana storia dell'asterisco nei menù che non è un obbligo di legge

[24 ilsole24ore.com/art/surgelati-strana-storia-dell-asterisco-menu-che-non-e-obbligo-legge-AE6jBA0](https://www.ilssole24ore.com/art/surgelati-strana-storia-dell-asterisco-menu-che-non-e-obbligo-legge-AE6jBA0)

Redazione

November 30, 2021



(Pixel-Shot - stock.adobe.com)

2' di lettura

Non sono pochi gli chef a cui l'asterisco sul menù, a contrassegnare un ingrediente surgelato, è costato multe salate. Eppure, non c'è nessuna legge che prescrive l'obbligo di indicare quali piatti siano stato cucinati con materia prima surgelata: «Per la normativa amministrativa no, ma per la giurisprudenza penale italiana sì - racconta Roberto Calugi, direttore generale della [Fipe](#), la federazione dei pubblici esercizi - per via di alcune cause risalenti agli anni 60, chi omette di segnalarlo incappa nel reato di frode in commercio: la pena prevede la reclusione fino a due anni o la multa fino a 2.065 euro». Per la [Fipe](#), si tratta «di un'interpretazione del tutto anacronistica - dice Calugi - che è rimasta ancorata a schemi passati e che non riesce a comprendere come le tecniche di congelamento e di surgelazione si siano evolute nel tempo, garantendo oggi una qualità e una salubrità perfino superiori al prodotto trattato come fresco». Spagna, Grecia, Francia: nessuno dei nostri tre competitor turistici che si affacciano sul Mediterraneo chiede ai propri ristoratori di utilizzare l'asterisco: «Significa forse che tutto il pesce che mangiamo in quei ristoranti è appena uscito dal mare? Io credo di no», dice Calugi.

A quanto pare, però, tutto questo puntare il dito contro gli alimenti surgelati erviti al ristorante non sembra influenzare i clienti più giovani: secondo un sondaggio realizzato da Bva-Doxa e presentato ieri dallo IAS, l'Istituto italiano alimenti surgelati, i due terzi dei consumatori (64%) nella scelta dei piatti, perché è aumentata la consapevolezza che sono prodotti nutrizionalmente equiparabili agli alimenti freschi. «L'asterisco - spiega Giorgio Donegani, presidente di IAS - è un'informazione retaggio di un mondo passato che non esiste più, che poggiava sull'implicita convinzione che un alimento surgelato fosse un prodotto di qualità inferiore rispetto al fresco. Per comprendere quanto questa idea sia sbagliata, basta ricordare che i surgelati sono così tecnologicamente avanzati da mantenere intatte tutte le qualità nutrizionali del prodotto fresco. Al contrario, un prodotto fresco come ad esempio una verdura consumata a qualche giorno dalla raccolta, riduce di molto il proprio contenuto di nutrienti».

Tra le mura domestiche, i prodotti surgelati sono ormai parte integrante delle nostre abitudini alimentari, tanto che nel 2020 l'IAS certifica che abbiamo superato per la prima volta i 15 kg di consumo pro-capite annuo. Gli italiani li scelgono perché consentono di superare la stagionalità dei prodotti freschi (37%), aiutano a combattere gli sprechi alimentari (36%);, sono alimenti sicuri e tracciabili (21%) e hanno la stessa qualità dei prodotti freschi (19%). Inoltre, il 92% degli italiani dichiara di usare ingredienti surgelati nelle proprie preparazioni domestiche quando gli analoghi freschi non sono disponibili o di stagione.

Riproduzione riservata ©

Brand connect

Newsletter

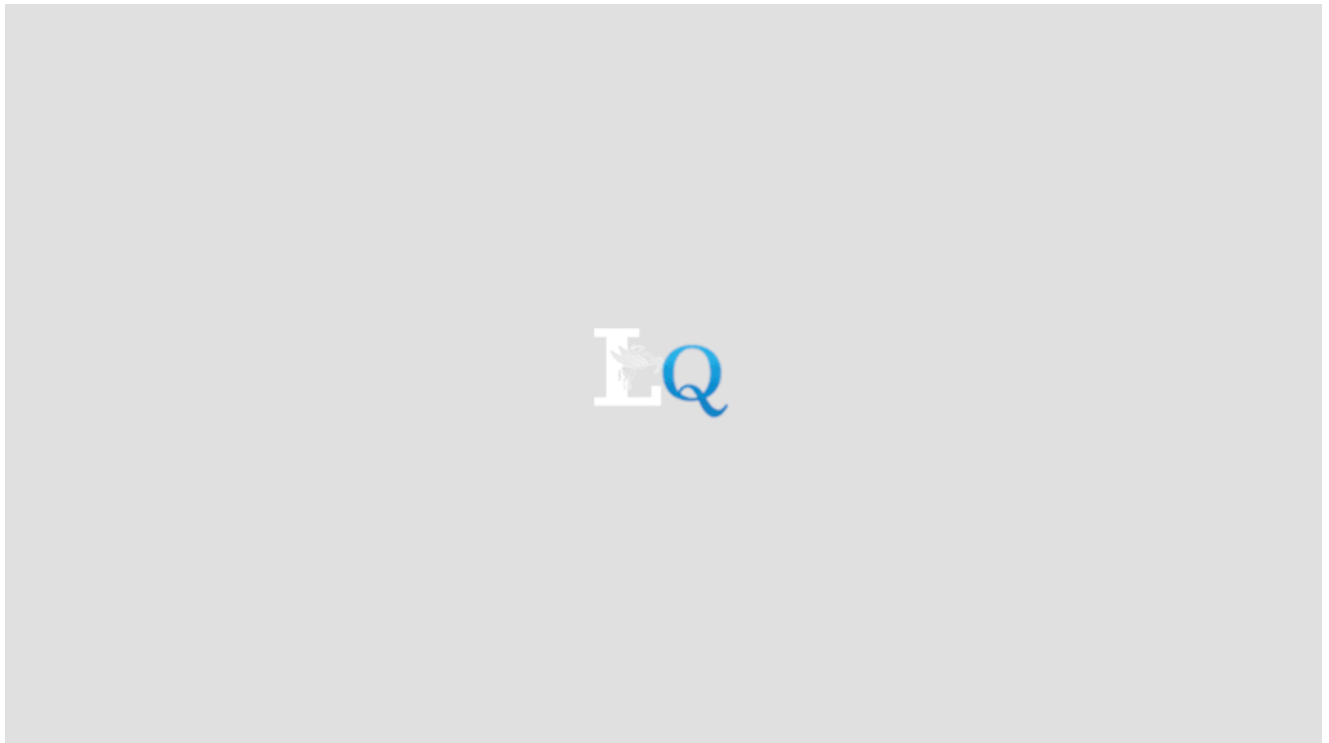
Notizie e approfondimenti sugli avvenimenti politici, economici e finanziari.

[Iscriviti](#)

L'indagine: "9 italiani su 10 utilizzano in casa prodotti surgelati"

 liberoquotidiano.it/news/adnkronos/29631364/l-indagine-9-italiani-su-10-utilizzano-in-casa-prodotti-surgelati-.html

@libero_official



- [Home](#)
- [Adnkronos](#)



30 novembre 2021

- a
- a
- a

(Adnkronos) - A casa e al ristorante gli italiani scelgono i surgelati: 9 su 10 dichiarano di utilizzare in cucina prodotti e ingredienti surgelati, divenuti sempre più presenti nei freezer delle nostre case e quasi 7 su 10 non sono più influenzati dall'asterisco sui menù. È quanto emerge dalla survey realizzata da Bva-Doxa per Iias - Istituto italiano alimenti surgelati, per indagare l'opinione degli italiani in merito all'utilità di questo "simbolo", introdotto oltre quarant'anni fa su orientamento giurisprudenziale (non è previsto, infatti, un obbligo di legge in materia).

La ricerca è stata presentata oggi a Milano, nel corso dell'evento: "Surgelati con l'asterisco nei menù della ristorazione. Un'informazione ancora utile?", cui ha partecipato un panel di esperti. Presenti all'incontro: Giorgio Donegani, presidente Iias; Elisabetta Bernardi, specialista dell'Alimentazione, biologa e nutrizionista; Alessandro Circiello, portavoce della Fic-Federazione italiana cuochi; Agostino Macrì, responsabile sicurezza alimentare Unione italiana consumatori; Mauro Ferraresi, sociologo e studioso di consumi e comunicazione; Roberto Calugi, direttore generale Fipe- Federazione italiana pubblici esercizi.

Dal dibattito è emerso che tra le mura domestiche i prodotti surgelati sono parte integrante delle nostre abitudini alimentari, tanto che nel 2020 abbiamo superato per la prima volta i 15 kg di consumo pro-capite annuo. E fuori casa lo scenario non cambia: i surgelati sono considerati ingredienti preziosi e imprescindibili anche nelle cucine degli chef e nella ristorazione in generale e circa 7 italiani su 10 dichiarano di scegliere piatti con ingredienti sottozero anche al ristorante, senza problemi, perché li ritengono dal punto di vista nutrizionale equiparabili agli alimenti freschi. Insomma, quell'"asterisco" riportato nei menù della ristorazione per contraddistinguere gli alimenti surgelati dai prodotti freschi, appare al consumatore come niente più che un simbolo (per il 64%, a cui si aggiunge un 5% che lo ritiene inutile).

Gli italiani – secondo l'indagine - scelgono i surgelati soprattutto perché pratici e convenienti: consentono di superare la stagionalità/disponibilità dei prodotti freschi (per il 37%); aiutano a combattere gli sprechi alimentari (36%); a casa, poi, rendono sempre disponibili i cibi che amiamo di più (43%); sono alimenti sicuri e tracciabili (21%); hanno la stessa qualità dei prodotti freschi (19%) e sono un ottimo "salva-tempo" (37%). Inoltre, il 92% degli italiani dichiara di usare ingredienti surgelati nelle proprie preparazioni domestiche quando gli analoghi freschi non sono disponibili o di stagione. Lo fanno soprattutto se si tratta di vegetali (25%). Un'evidenza che dimostra come per il consumatore ciò che conta sia la qualità di un prodotto, indipendentemente dal fatto che sia fresco o surgelato. Anche a casa, quando invitiamo gli amici, se usiamo ingredienti surgelati nella preparazione dei nostri piatti, solo nel 19% dei casi sentiamo l'esigenza di condividere questa informazione con gli ospiti.

Eppure, al ristorante, ancora oggi, i surgelati devono essere segnalati con un asterisco per differenziarli dagli alimenti/ingredienti freschi. "L'asterisco è un'informazione retaggio di un mondo passato che non esiste più – afferma Giorgio Donegani, Presidente di Iias - che poggiava anche sull'implicita convinzione che un alimento surgelato fosse - almeno per il

pensiero dell'epoca - un prodotto di qualità inferiore rispetto al fresco. Una concezione ormai palesemente superata e anacronistica che finisce per penalizzare gravemente questi prodotti. Per comprendere quanto questa idea sia sbagliata, basta ricordare che i surgelati sono così tecnologicamente avanzati da mantenere intatte tutte le qualità nutrizionali del prodotto fresco (i surgelati subiscono un congelamento ultrarapido in cui raggiungono in brevissimo tempo i -18°C determinando la formazione di micro-cristalli di acqua che lasciano il prodotto pressoché intatto). Di contro, un prodotto fresco, come ad esempio una verdura consumata a qualche giorno dalla raccolta, riduce di molto il proprio contenuto di nutrienti”.

Sul tema del mantenimento va anche ricordato come la surgelazione industriale sia una cosa del tutto diversa e più efficiente del congelamento in freezer, dal momento che solo la prima preserva al meglio i valori nutrizionali del prodotto fresco. “I surgelati garantiscono la massima sicurezza dal punto di vista sanitario – sottolinea Donegani - dato che il sottozero blocca l'attività di microrganismi (enzimi, batteri) che, a temperatura ambiente, minacciano l'integrità di un alimento. Allo stesso modo, di un prodotto surgelato “conosciamo molte più informazioni rispetto a un fresco, grazie a quanto leggiamo sull'etichetta della confezione”.

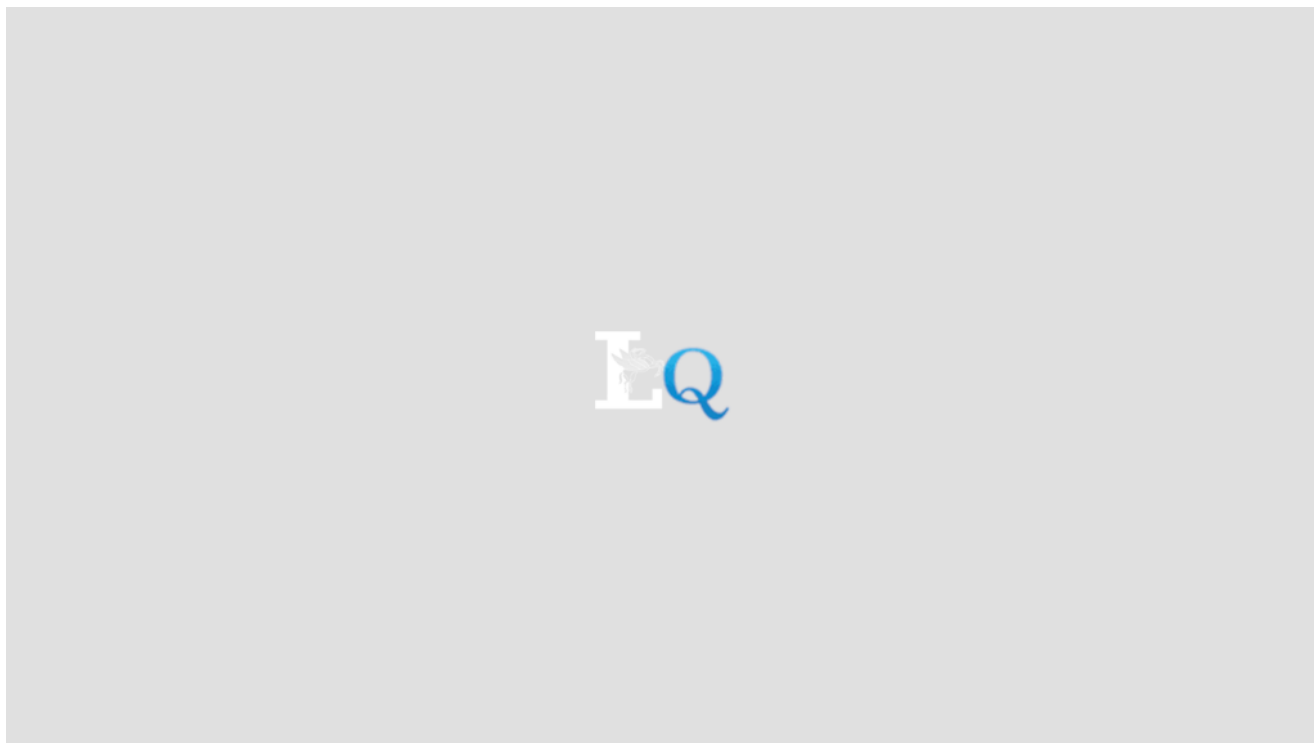
In Italia, è stato più volte sottolineato durante la presentazione della survey - da quasi mezzo secolo, un ristoratore viene sanzionato se, nel proprio menù, non contrassegna con un asterisco accanto a un piatto l'eventuale presenza di uno o più ingredienti congelati o surgelati.

“Dai risultati della ricerca promossa dall'Ilias – ancora Donegani - emerge la consapevolezza del consumatore che la qualità si può trovare allo stesso modo nell'alimento fresco o in quello surgelato, nel quale è stata solo semplicemente mantenuta con sapienza. La surgelazione che avviene solo a livello industriale e senza l'uso di conservanti, è una delle migliori modalità di conservazione e permette di offrire al consumatore un alimento eccellente dal punto di vista igienico e nutrizionale, oltre a rendere disponibili ingredienti al di là della stagionalità”. I surgelati, inoltre, “sono alleati dell'ambiente, perché consentono di programmare gli acquisti e annullare pressoché in toto gli sprechi, sia in termini di prodotto (di tutto il cibo sprecato solo il 2,5% è riconducibile ai surgelati) che di nutrienti (che la surgelazione permette di preservare). Allora è normale chiedersi: l'asterisco è davvero lo strumento più adeguato per tutelare una scelta informata e consapevole del consumatore, o invece rischia di fornire un'accezione negativa e fuorviante a un prodotto alimentare di assoluta qualità?” conclude Donegani.

Salute: dallo chef alla nutrizionista, “Surgelato è sinonimo di sicurezza”

 liberoquotidiano.it/news/adnkronos/29631367/salute-dallo-chef-alla-nutrizionista-surgelato-e-sinonimo-di-sicurezza-.html

@libero_official



- [Home](#)
- [Adnkronos](#)



30 novembre 2021

- a
- a
- a

(Adnkronos) - Dallo chef alla nutrizionista, dal sociologo al rappresentante dei consumatori passando per il portavoce degli esercizi pubblici, sono tutti d'accordo: "Il prodotto surgelato è sinonimo di sicurezza, non c'è nessuna differenza dal punto di vista nutrizionale con l'alimento fresco". I cinque esperti - Elisabetta Bernardi, specialista dell'Alimentazione, biologa e nutrizionista; Alessandro Circiello, portavoce della Fic-Federazione italiana cuochi; Agostino Macrì, responsabile sicurezza alimentare Unc- Unione italiana consumatori; Mauro Ferraresi, sociologo e studioso di consumi e comunicazione; Roberto Calugi, direttore generale [Fipe](#)- Federazione italiana pubblici esercizi- si sono ritrovati oggi a Milano nel corso dell'evento: "Surgelati con l'asterisco nei menù della ristorazione. Un'informazione ancora utile?". Durante l'incontro è stata presentata un'indagine realizzata da Bva-Doxa per Iias - Istituto italiano alimenti surgelati, per indagare l'opinione degli italiani in merito all'utilità di questo "simbolo", introdotto oltre quarant'anni fa su orientamento giurisprudenziale (non è previsto, infatti, un obbligo di legge in materia), secondo la quale sempre più italiani, a casa e al ristorante, scelgono i surgelati.

"Al ristorante – afferma Agostino Macrì, responsabile sicurezza alimentare Unc - l'asterisco apposto sul menù viene utilizzato per indicare i prodotti surgelati, quelli congelati e il pesce "abbattuto" per ottemperare agli obblighi della legislazione sanitaria. Lo sviluppo di tecniche innovative di surgelazione ha permesso di ottenere alimenti surgelati che possiedono caratteristiche organolettiche e nutrizionali identiche ai prodotti freschi appena raccolti oppure cucinati. Le pratiche di surgelazione degli alimenti consentono inoltre di utilizzare al meglio le risorse disponibili e di evitare sprechi nelle cucine. Per quanto riguarda la sicurezza, infine, essa è molto elevata grazie ai rigorosi controlli effettuati prima del congelamento e della surgelazione degli alimenti".

Per Elisabetta Bernardi, biologa e nutrizionista "tra "fresco" e "surgelato", dal "punto di vista nutrizionale, non c'è differenza". Dovrebbe essere "ormai chiaro a tutti - spiega - che il cibo di qualità non è solo quello fresco. I prodotti surgelati possono di fatto essere qualitativamente ottimi, proprio come gli analoghi freschi. Basti pensare che le basse temperature bloccano anche l'attività di enzimi e batteri che, a temperatura ambiente, rovinano invece l'alimento. La surgelazione è pertanto un'ottima tecnologia di conservazione da un punto di vista igienico e nutrizionale. Proprio per questi motivi, anche quando mangiamo al ristorante, il mio consiglio è di valutare la qualità di un prodotto, chiederci se quel piatto realizzato anche con alimenti surgelati ci piaccia o meno, senza farci condizionare da un asterisco. Pensare che i prodotti freschi siano più sani e nutrienti di quelli surgelati è errato, perché il prodotto surgelato mantiene praticamente intatte le proprie caratteristiche nutrizionali. Di contro, frutta e ortaggi freschi, se consumati dopo alcuni giorni dalla raccolta vedranno ridursi il loro apporto nutrizionale".

Il surgelato piace sempre di più agli italiani "per la sua versatilità", secondo il sociologo Mauro Ferraresi, "non a caso - sostiene - si presenta come prodotto salva-tempo e funge da ottima scorta in casa, oltre che per il gusto e per le qualità organolettiche che riesce a

conservare, sempre più, sempre meglio. E piace per la fiducia che infonde; perché si accompagna con la sicurezza alimentare. Versatilità, gusto, salubrità e sicurezza si fondono assieme e il prodotto surgelato diventa il cibo dei millennials e non solo dei millennials”.

Si dichiara contrario all'asterisco nei menù ristorativi perché “crea diffidenza immotivata verso i surgelati” Alessandro Circiello, portavoce della Federazione italiana cuochi. “Alimentarsi correttamente – dice Circiello - significa curarsi e la battaglia dell'asterisco portata avanti da Federcuochi si inserisce benissimo in questo contesto. Dobbiamo impegnarci a veicolare le corrette informazioni all'utente finale e i cuochi, che sono in prima linea in questo senso, hanno un ruolo fondamentale. Chiediamo di togliere l'asterisco accanto ai surgelati dei menu ristorativi, poiché crea diffidenza o addirittura rifiuto da parte dei clienti. I prodotti surgelati sono assolutamente sicuri, mantengono tutte le proprietà nutrizionali e soprattutto concorrono in modo fondamentale ad evitare lo spreco alimentare”.

Infine, parla di “simbolo anacronistico ancorato a modelli di consumo superati” Roberto Calugi, direttore generale [Fipe](#), Federazione italiana pubblici esercizi. “Se per la normativa amministrativa (per altro di derivazione europea) - ricorda Calugi - non è necessario indicare con un asterisco ogni piatto trattato con prodotti sottozero, per la giurisprudenza penale italiana è obbligatorio farlo per ogni singolo piatto, pena una condanna che prevede una reclusione fino a due anni o la multa fino a duemila e sessantacinque euro. Una confusione che complica la vita agli operatori del mercato e che, è bene sottolinearlo, è decisamente più dannosa delle regole stesse, aprendo il fronte a diverse possibili interpretazioni senza poter avere la certezza di aver operato nel rispetto delle norme. Riteniamo che si tratti di un'interpretazione del tutto anacronistica, che è rimasta ancorata a schemi passati, a modelli di consumo superati e che non riesce a comprendere come le tecniche di congelamento/surgelazione si siano evolute nel tempo, garantendo oggi una qualità e una salubrità perfino superiori al prodotto trattato come fresco”. Il consumatore di oggi ha conoscenze, esperienze e un accesso alle informazioni “talmente rafforzate, che non ha bisogno di un asterisco protettivo per garantirlo nei suoi consumi, sui quali ha altri parametri più affidabili per valutare qualità e sicurezza alimentare nelle sue scelte” conclude il dg della [Fipe](#).

Alimentazione: indagine, 9 italiani su 10 utilizzano prodotti surgelati

 liberoquotidiano.it/news/adnkronos/29631348/alimentazione-indagine-9-italiani-su-10-utilizzano-prodotti-surgelati.html

@libero_official



- [Home](#)
- [Adnkronos](#)



30 novembre 2021

- a
- a
- a

Roma, 30 nov. (Adnkronos Salute) - A casa e al ristorante gli italiani scelgono i surgelati: 9 su 10 dichiarano di utilizzare in cucina prodotti e ingredienti surgelati, divenuti sempre più presenti nei freezer delle nostre case e quasi 7 su 10 non sono più influenzati dall'asterisco sui menù. È quanto emerge dalla survey realizzata da Bva-Doxa per l'Istituto italiano alimenti surgelati (Iias), per indagare l'opinione degli italiani in merito all'utilità di questo 'simbolo', introdotto oltre 40 anni fa su orientamento giurisprudenziale (non è previsto, infatti, un obbligo di legge in materia).

La ricerca è stata presentata oggi a Milano, nel corso dell'evento: "Surgelati con l'asterisco nei menù della ristorazione. Un'informazione ancora utile?", cui ha partecipato un panel di esperti. Presenti all'incontro: Giorgio Donegani, presidente Iias; Elisabetta Bernardi, specialista dell'Alimentazione, biologa e nutrizionista; Alessandro Circiello, portavoce della Fic-Federazione italiana cuochi; Agostino Macrì, responsabile sicurezza alimentare Unc-Unione italiana consumatori; Mauro Ferraresi, sociologo e studioso di consumi e comunicazione; Roberto Calugi, direttore generale [Fipe](#)- Federazione italiana pubblici esercizi.

Dal dibattito è emerso che tra le mura domestiche i prodotti surgelati sono parte integrante delle nostre abitudini alimentari, tanto che nel 2020 abbiamo superato per la prima volta i 15 kg di consumo pro-capite annuo. E fuori casa lo scenario non cambia: i surgelati sono considerati ingredienti preziosi e imprescindibili anche nelle cucine degli chef e nella ristorazione in generale e circa 7 italiani su 10 dichiarano di scegliere piatti con ingredienti sottozero anche al ristorante, senza problemi, perché li ritengono dal punto di vista nutrizionale equiparabili agli alimenti freschi. Insomma, quell'asterisco riportato nei menù della ristorazione per contraddistinguere gli alimenti surgelati dai prodotti freschi, appare al consumatore come niente più che un simbolo (per il 64%, a cui si aggiunge un 5% che lo ritiene inutile).

Gli italiani – secondo l'indagine - scelgono i surgelati soprattutto perché pratici e convenienti: consentono di superare la stagionalità/disponibilità dei prodotti freschi (per il 37%); aiutano a combattere gli sprechi alimentari (36%); a casa, poi, rendono sempre disponibili i cibi che amiamo di più (43%); sono alimenti sicuri e tracciabili (21%); hanno la stessa qualità dei prodotti freschi (19%) e sono un ottimo 'salva-tempo' (37%). Inoltre, il 92% degli italiani dichiara di usare ingredienti surgelati nelle proprie preparazioni domestiche quando gli analoghi freschi non sono disponibili o di stagione. Lo fanno soprattutto se si tratta di vegetali (25%). Un'evidenza che dimostra come per il consumatore ciò che conta sia la qualità di un prodotto, indipendentemente dal fatto che sia fresco o surgelato. Anche a casa, quando invitiamo gli amici, se usiamo ingredienti surgelati nella preparazione dei nostri piatti, solo nel 19% dei casi sentiamo l'esigenza di condividere questa informazione con gli ospiti.

Eppure, al ristorante, ancora oggi, i surgelati devono essere segnalati con un asterisco per differenziarli dagli alimenti/ingredienti freschi. "L'asterisco è un'informazione retaggio di un mondo passato che non esiste più - afferma Giorgio Donegani, presidente di Iias - che poggiava anche sull'implicita convinzione che un alimento surgelato fosse, almeno per il

pensiero dell'epoca, un prodotto di qualità inferiore rispetto al fresco. Una concezione ormai palesemente superata e anacronistica che finisce per penalizzare gravemente questi prodotti. Per comprendere quanto questa idea sia sbagliata, basta ricordare che i surgelati sono così tecnologicamente avanzati da mantenere intatte tutte le qualità nutrizionali del prodotto fresco (i surgelati subiscono un congelamento ultrarapido in cui raggiungono in brevissimo tempo -18°C determinando la formazione di micro-cristalli di acqua che lasciano il prodotto pressoché intatto). Di contro, un prodotto fresco, come ad esempio una verdura consumata a qualche giorno dalla raccolta, riduce di molto il proprio contenuto di nutrienti”.

La surgelazione industriale - è stato ricordato durante la presentazione della survey - è una cosa del tutto diversa dal congelamento in freezer, dal momento che solo la prima preserva al meglio i valori nutrizionali del prodotto fresco. “I surgelati garantiscono la massima sicurezza dal punto di vista sanitario – sottolinea Donegani - dato che il sottozero blocca l'attività di microrganismi (enzimi, batteri) che, a temperatura ambiente, minacciano l'integrità di un alimento. Allo stesso modo, di un prodotto surgelato “conosciamo molte più informazioni rispetto a un fresco, grazie a quanto leggiamo sull'etichetta della confezione”.

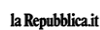
In Italia, è stato più volte sottolineato, da quasi mezzo secolo, un ristoratore viene sanzionato se, nel proprio menù, non contrassegna con un asterisco accanto a un piatto l'eventuale presenza di uno o più ingredienti congelati o surgelati. “Dai risultati della ricerca - prosegue Donegani - emerge la consapevolezza del consumatore che la qualità si può trovare allo stesso modo nell'alimento fresco o in quello surgelato, nel quale è stata solo semplicemente mantenuta con sapienza. La surgelazione che avviene solo a livello industriale e senza l'uso di conservanti, è una delle migliori modalità di conservazione e permette di offrire al consumatore un alimento eccellente dal punto di vista igienico e nutrizionale, oltre a rendere disponibili ingredienti al di là della stagionalità”.

I surgelati, inoltre, “sono alleati dell'ambiente, perché consentono di programmare gli acquisti e annullare pressoché in toto gli sprechi, sia in termini di prodotto (di tutto il cibo sprecato solo il 2,5% è riconducibile ai surgelati) che di nutrienti (che la surgelazione permette di preservare). Allora è normale chiedersi: l'asterisco è davvero lo strumento più adeguato per tutelare una scelta informata e consapevole del consumatore, o invece rischia di fornire un'accezione negativa e fuorviante a un prodotto alimentare di assoluta qualità?” conclude Donegani.

FIPE: FRIULI VENEZIA GIULIA IN ZONA GIALLA, ACCESSO A SALE GIOCHI, SALE SCOMMESSE E SALE BINGO CON IL SUPER GREEN PASS

Accedi / Registrati Privacy Policy Cookie Policy Privacy

f in 



[Prima Pagina](#) | [Scommesse Sportive](#) | [Scommesse Ippiche](#) | [eSport](#) | [Poker](#) | [Poker on line](#) | [Casinò](#) | [Casinò on line](#) | [Giochi on line](#) | [Totocalcio e Totogol](#) | [GrattaeVinci](#) | [MillionDAY](#)
[Lotterie](#) | [Lotto](#) | [SuperEnalotto](#) | [WinForLife](#) | [VLT](#) | [News slot](#) | [Bingo](#) | [Diritto](#) | [Personaggi](#) | [Politica](#) | [Eventi](#) | [Estero](#) | [Quote](#) ▾ | [Dati](#) ▾ | [Esercenti e Giocatori](#) | [Fuori Gioco](#)

FIPE: "Friuli Venezia Giulia in zona gialla, accesso a sale giochi, sale scommesse e sale bingo con il Super Green Pass"

30/11/2021 08:52



FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI

Con **Ordinanza** del 26 novembre scorso, il Ministero della Salute ha disposto fino al 13 dicembre il passaggio dalla zona bianca alla zona **gialla** della

Regione **Friuli Venezia Giulia**. Il **resto** del territorio italiano è, invece, collocato in zona **bianca**.

In base a quanto previsto dal D.L. c.d. "Super green pass", a partire da oggi, 29 novembre 2021, anche in **zona gialla e arancione** si applicano le misure previste per la **zona bianca**, dunque, le attività di ristorazione potranno proseguire senza restrizioni orarie, né limitazione di persone allo stesso tavolo, fermo restando, tuttavia, che potranno consumare al tavolo al chiuso – oltre ai minori di 12 anni e i soggetti esonerati dalla vaccinazione – solo chi sia in possesso del *green pass* c.d. rafforzato.

Tale condizione non si applica alle mense e al catering continuativo su base contrattuale, per i quali continuerà a trovare applicazione il *green pass* ordinario.

Potranno restare altresì aperte, verificando che i clienti abbiano il *green pass* rafforzato, le altre attività dei Pubblici Esercizi, tra cui sale da ballo, discoteche e locali assimilati, **sale giochi, sale scommesse, sale bingo e casinò**.

Infine, è bene ricordare che per la zona rossa permane il più severo regime restrittivo ai sensi del quale le attività dei Pubblici Esercizi sono sospese (ad eccezione delle mense e del catering continuativo su base contrattuale nonché degli esercizi siti nelle aree di servizio) mentre la ristorazione con *delivery* (senza limiti di orario) e *take away* (fino alle 22.00 e per i soggetti che svolgono come attività prevalente con codice Ateco 56.3 fino alle 18.00). cdn/AGIMEG

Focus [Politica](#)

[Apri il link](#)

FIPE: FRIULI VENEZIA GIULIA IN ZONA GIALLA, ACCESSO A SALE GIOCHI, SALE SCOMMESSE E SALE BINGO CON IL SUPER GREEN PASS

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

Alimentazione: indagine, 9 italiani su 10 utilizzano prodotti surgelati

T iltempo.it/adnkronos/2021/11/30/news/alimentazione-indagine-9-italiani-su-10-utilizzano-prodotti-surgelati-29631352/

Il Tempo



- [Home](#)
- [Adnkronos](#)



30 novembre 2021

- a
- a
- a

Roma, 30 nov. (Adnkronos Salute) - A casa e al ristorante gli italiani scelgono i surgelati: 9 su 10 dichiarano di utilizzare in cucina prodotti e ingredienti surgelati, divenuti sempre più presenti nei freezer delle nostre case e quasi 7 su 10 non sono più influenzati dall'asterisco sui menù. È quanto emerge dalla survey realizzata da Bva-Doxa per l'Istituto italiano alimenti surgelati (Iias), per indagare l'opinione degli italiani in merito all'utilità di questo 'simbolo', introdotto oltre 40 anni fa su orientamento giurisprudenziale (non è previsto, infatti, un obbligo di legge in materia).

La ricerca è stata presentata oggi a Milano, nel corso dell'evento: "Surgelati con l'asterisco nei menù della ristorazione. Un'informazione ancora utile?", cui ha partecipato un panel di esperti. Presenti all'incontro: Giorgio Donegani, presidente Iias; Elisabetta Bernardi, specialista dell'Alimentazione, biologa e nutrizionista; Alessandro Circiello, portavoce della Fic-Federazione italiana cuochi; Agostino Macrì, responsabile sicurezza alimentare Unc-Unione italiana consumatori; Mauro Ferraresi, sociologo e studioso di consumi e comunicazione; Roberto Calugi, direttore generale **Fipe**- Federazione italiana pubblici esercizi.

Dal dibattito è emerso che tra le mura domestiche i prodotti surgelati sono parte integrante delle nostre abitudini alimentari, tanto che nel 2020 abbiamo superato per la prima volta i 15 kg di consumo pro-capite annuo. E fuori casa lo scenario non cambia: i surgelati sono considerati ingredienti preziosi e imprescindibili anche nelle cucine degli chef e nella ristorazione in generale e circa 7 italiani su 10 dichiarano di scegliere piatti con ingredienti sottozero anche al ristorante, senza problemi, perché li ritengono dal punto di vista nutrizionale equiparabili agli alimenti freschi. Insomma, quell'asterisco riportato nei menù della ristorazione per contraddistinguere gli alimenti surgelati dai prodotti freschi, appare al consumatore come niente più che un simbolo (per il 64%, a cui si aggiunge un 5% che lo ritiene inutile).

Gli italiani – secondo l'indagine - scelgono i surgelati soprattutto perché pratici e convenienti: consentono di superare la stagionalità/disponibilità dei prodotti freschi (per il 37%); aiutano a combattere gli sprechi alimentari (36%); a casa, poi, rendono sempre disponibili i cibi che amiamo di più (43%); sono alimenti sicuri e tracciabili (21%); hanno la stessa qualità dei prodotti freschi (19%) e sono un ottimo 'salva-tempo' (37%). Inoltre, il 92% degli italiani dichiara di usare ingredienti surgelati nelle proprie preparazioni domestiche quando gli analoghi freschi non sono disponibili o di stagione. Lo fanno soprattutto se si tratta di vegetali (25%). Un'evidenza che dimostra come per il consumatore ciò che conta sia la qualità di un prodotto, indipendentemente dal fatto che sia fresco o surgelato. Anche a casa, quando invitiamo gli amici, se usiamo ingredienti surgelati nella preparazione dei nostri piatti, solo nel 19% dei casi sentiamo l'esigenza di condividere questa informazione con gli ospiti.

Eppure, al ristorante, ancora oggi, i surgelati devono essere segnalati con un asterisco per differenziarli dagli alimenti/ingredienti freschi. "L'asterisco è un'informazione retaggio di un mondo passato che non esiste più - afferma Giorgio Donegani, presidente di Iias - che poggiava anche sull'implicita convinzione che un alimento surgelato fosse, almeno per il

pensiero dell'epoca, un prodotto di qualità inferiore rispetto al fresco. Una concezione ormai palesemente superata e anacronistica che finisce per penalizzare gravemente questi prodotti. Per comprendere quanto questa idea sia sbagliata, basta ricordare che i surgelati sono così tecnologicamente avanzati da mantenere intatte tutte le qualità nutrizionali del prodotto fresco (i surgelati subiscono un congelamento ultrarapido in cui raggiungono in brevissimo tempo -18°C determinando la formazione di micro-cristalli di acqua che lasciano il prodotto pressoché intatto). Di contro, un prodotto fresco, come ad esempio una verdura consumata a qualche giorno dalla raccolta, riduce di molto il proprio contenuto di nutrienti”.

La surgelazione industriale - è stato ricordato durante la presentazione della survey - è una cosa del tutto diversa dal congelamento in freezer, dal momento che solo la prima preserva al meglio i valori nutrizionali del prodotto fresco. “I surgelati garantiscono la massima sicurezza dal punto di vista sanitario – sottolinea Donegani - dato che il sottozero blocca l'attività di microrganismi (enzimi, batteri) che, a temperatura ambiente, minacciano l'integrità di un alimento. Allo stesso modo, di un prodotto surgelato “conosciamo molte più informazioni rispetto a un fresco, grazie a quanto leggiamo sull'etichetta della confezione”.

In Italia, è stato più volte sottolineato, da quasi mezzo secolo, un ristoratore viene sanzionato se, nel proprio menù, non contrassegna con un asterisco accanto a un piatto l'eventuale presenza di uno o più ingredienti congelati o surgelati. “Dai risultati della ricerca - prosegue Donegani - emerge la consapevolezza del consumatore che la qualità si può trovare allo stesso modo nell'alimento fresco o in quello surgelato, nel quale è stata solo semplicemente mantenuta con sapienza. La surgelazione che avviene solo a livello industriale e senza l'uso di conservanti, è una delle migliori modalità di conservazione e permette di offrire al consumatore un alimento eccellente dal punto di vista igienico e nutrizionale, oltre a rendere disponibili ingredienti al di là della stagionalità”.

I surgelati, inoltre, "sono alleati dell'ambiente, perché consentono di programmare gli acquisti e annullare pressoché in toto gli sprechi, sia in termini di prodotto (di tutto il cibo sprecato solo il 2,5% è riconducibile ai surgelati) che di nutrienti (che la surgelazione permette di preservare). Allora è normale chiedersi: l'asterisco è davvero lo strumento più adeguato per tutelare una scelta informata e consapevole del consumatore, o invece rischia di fornire un'accezione negativa e fuorviante a un prodotto alimentare di assoluta qualità?” conclude Donegani.

L'indagine: "9 italiani su 10 utilizzano in casa prodotti surgelati"

T iltempo.it/adnkronos/2021/11/30/news/l-indagine-9-italiani-su-10-utilizzano-in-casa-prodotti-surgelati--29631366/

Il Tempo

- [Home](#)
- [Adnkronos](#)



30 novembre 2021

- a
- a
- a

(Adnkronos) - A casa e al ristorante gli italiani scelgono i surgelati: 9 su 10 dichiarano di utilizzare in cucina prodotti e ingredienti surgelati, divenuti sempre più presenti nei freezer delle nostre case e quasi 7 su 10 non sono più influenzati dall'asterisco sui menù. È quanto emerge dalla survey realizzata da Bva-Doxa per Iias - Istituto italiano alimenti surgelati, per indagare l'opinione degli italiani in merito all'utilità di questo "simbolo", introdotto oltre quarant'anni fa su orientamento giurisprudenziale (non è previsto, infatti, un obbligo di legge in materia).

La ricerca è stata presentata oggi a Milano, nel corso dell'evento: "Surgelati con l'asterisco nei menù della ristorazione. Un'informazione ancora utile?", cui ha partecipato un panel di esperti. Presenti all'incontro: Giorgio Donegani, presidente Iias; Elisabetta Bernardi, specialista dell'Alimentazione, biologa e nutrizionista; Alessandro Circiello, portavoce della Fic-Federazione italiana cuochi; Agostino Macrì, responsabile sicurezza alimentare Unc-Unione italiana consumatori; Mauro Ferraresi, sociologo e studioso di consumi e comunicazione; Roberto Calugi, direttore generale [Fipe](#)- Federazione italiana pubblici esercizi.

Dal dibattito è emerso che tra le mura domestiche i prodotti surgelati sono parte integrante delle nostre abitudini alimentari, tanto che nel 2020 abbiamo superato per la prima volta i 15 kg di consumo pro-capite annuo. E fuori casa lo scenario non cambia: i surgelati sono considerati ingredienti preziosi e imprescindibili anche nelle cucine degli chef e nella ristorazione in generale e circa 7 italiani su 10 dichiarano di scegliere piatti con ingredienti sottozero anche al ristorante, senza problemi, perché li ritengono dal punto di vista nutrizionale equiparabili agli alimenti freschi. Insomma, quell'“asterisco” riportato nei menù della ristorazione per contraddistinguere gli alimenti surgelati dai prodotti freschi, appare al consumatore come niente più che un simbolo (per il 64%, a cui si aggiunge un 5% che lo ritiene inutile).

Gli italiani – secondo l'indagine - scelgono i surgelati soprattutto perché pratici e convenienti: consentono di superare la stagionalità/disponibilità dei prodotti freschi (per il 37%); aiutano a combattere gli sprechi alimentari (36%); a casa, poi, rendono sempre disponibili i cibi che amiamo di più (43%); sono alimenti sicuri e tracciabili (21%); hanno la stessa qualità dei prodotti freschi (19%) e sono un ottimo “salva-tempo” (37%). Inoltre, il 92% degli italiani dichiara di usare ingredienti surgelati nelle proprie preparazioni domestiche quando gli analoghi freschi non sono disponibili o di stagione. Lo fanno soprattutto se si tratta di vegetali (25%). Un'evidenza che dimostra come per il consumatore ciò che conta sia la qualità di un prodotto, indipendentemente dal fatto che sia fresco o surgelato. Anche a casa, quando invitiamo gli amici, se usiamo ingredienti surgelati nella preparazione dei nostri piatti, solo nel 19% dei casi sentiamo l'esigenza di condividere questa informazione con gli ospiti.

Eppure, al ristorante, ancora oggi, i surgelati devono essere segnalati con un asterisco per differenziarli dagli alimenti/ingredienti freschi. “L'asterisco è un'informazione retaggio di un mondo passato che non esiste più – afferma Giorgio Donegani, Presidente di IAS - che poggiava anche sull'implicita convinzione che un alimento surgelato fosse - almeno per il pensiero dell'epoca - un prodotto di qualità inferiore rispetto al fresco. Una concezione ormai palesemente superata e anacronistica che finisce per penalizzare gravemente questi prodotti. Per comprendere quanto questa idea sia sbagliata, basta ricordare che i surgelati sono così tecnologicamente avanzati da mantenere intatte tutte le qualità nutrizionali del prodotto fresco (i surgelati subiscono un congelamento ultrarapido in cui raggiungono in brevissimo tempo i -18°C determinando la formazione di micro-cristalli di acqua che lasciano il prodotto pressoché intatto). Di contro, un prodotto fresco, come ad esempio una verdura consumata a qualche giorno dalla raccolta, riduce di molto il proprio contenuto di nutrienti”.

Sul tema del mantenimento va anche ricordato come la surgelazione industriale sia una cosa del tutto diversa e più efficiente del congelamento in freezer, dal momento che solo la prima preserva al meglio i valori nutrizionali del prodotto fresco. “I surgelati garantiscono la massima sicurezza dal punto di vista sanitario – sottolinea Donegani - dato che il sottozero blocca l'attività di microrganismi (enzimi, batteri) che, a temperatura ambiente, minacciano l'integrità di un alimento. Allo stesso modo, di un prodotto surgelato “conosciamo molte più informazioni rispetto a un fresco, grazie a quanto leggiamo sull'etichetta della confezione”.

In Italia, è stato più volte sottolineato durante la presentazione della survey - da quasi mezzo secolo, un ristoratore viene sanzionato se, nel proprio menù, non contrassegna con un asterisco accanto a un piatto l'eventuale presenza di uno o più ingredienti congelati o surgelati.

“Dai risultati della ricerca promossa dall'Iias – ancora Donegani - emerge la consapevolezza del consumatore che la qualità si può trovare allo stesso modo nell'alimento fresco o in quello surgelato, nel quale è stata solo semplicemente mantenuta con sapienza. La surgelazione che avviene solo a livello industriale e senza l'uso di conservanti, è una delle migliori modalità di conservazione e permette di offrire al consumatore un alimento eccellente dal punto di vista igienico e nutrizionale, oltre a rendere disponibili ingredienti al di là della stagionalità". I surgelati, inoltre, "sono alleati dell'ambiente, perché consentono di programmare gli acquisti e annullare pressoché in toto gli sprechi, sia in termini di prodotto (di tutto il cibo sprecato solo il 2,5% è riconducibile ai surgelati) che di nutrienti (che la surgelazione permette di preservare). Allora è normale chiedersi: l'asterisco è davvero lo strumento più adeguato per tutelare una scelta informata e consapevole del consumatore, o invece rischia di fornire un'accezione negativa e fuorviante a un prodotto alimentare di assoluta qualità?” conclude Donegani.

Salute: dallo chef alla nutrizionista, “Surgelato è sinonimo di sicurezza”

T iltempo.it/adnkronos/2021/11/30/news/salute-dallo-chef-alla-nutrizionista-surgelato-e-sinonimo-di-sicurezza--29631369/

Il Tempo

- [Home](#)
- [Adnkronos](#)



30 novembre 2021

- a
- a
- a

(Adnkronos) - Dallo chef alla nutrizionista, dal sociologo al rappresentante dei consumatori passando per il portavoce degli esercizi pubblici, sono tutti d'accordo: “Il prodotto surgelato è sinonimo di sicurezza, non c'è nessuna differenza dal punto di vista nutrizionale con l'alimento fresco”. I cinque esperti - Elisabetta Bernardi, specialista dell'Alimentazione, biologa e nutrizionista; Alessandro Circiello, portavoce della Fic-Federazione italiana cuochi; Agostino Macrì, responsabile sicurezza alimentare Unc- Unione italiana consumatori; Mauro Ferraresi, sociologo e studioso di consumi e comunicazione; Roberto Calugi, direttore generale [Fipe](#)- Federazione italiana pubblici esercizi- si sono ritrovati oggi a Milano nel corso dell'evento: “Surgelati con l'asterisco nei menù della ristorazione. Un'informazione ancora utile?”. Durante l'incontro è stata presentata un'indagine realizzata da Bva-Doxa per IAS - Istituto italiano alimenti surgelati, per indagare l'opinione degli italiani in merito all'utilità di questo “simbolo”, introdotto oltre quarant'anni fa su orientamento giurisprudenziale (non è previsto, infatti, un obbligo di legge in materia), secondo la quale sempre più italiani, a casa e al ristorante, scelgono i surgelati.

“Al ristorante – afferma Agostino Macrì, responsabile sicurezza alimentare Unc - l'asterisco apposto sul menù viene utilizzato per indicare i prodotti surgelati, quelli congelati e il pesce “abbattuto” per ottemperare agli obblighi della legislazione sanitaria. Lo sviluppo di tecniche innovative di surgelazione ha permesso di ottenere alimenti surgelati che possiedono

caratteristiche organolettiche e nutrizionali identiche ai prodotti freschi appena raccolti oppure cucinati. Le pratiche di surgelazione degli alimenti consentono inoltre di utilizzare al meglio le risorse disponibili e di evitare sprechi nelle cucine. Per quanto riguarda la sicurezza, infine, essa è molto elevata grazie ai rigorosi controlli effettuati prima del congelamento e della surgelazione degli alimenti”.

Per Elisabetta Bernardi, biologa e nutrizionista “tra “fresco” e “surgelato”, dal “punto di vista nutrizionale, non c'è differenza”. Dovrebbe essere “ormai chiaro a tutti - spiega - che il cibo di qualità non è solo quello fresco. I prodotti surgelati possono di fatto essere qualitativamente ottimi, proprio come gli analoghi freschi. Basti pensare che le basse temperature bloccano anche l'attività di enzimi e batteri che, a temperatura ambiente, rovinano invece l'alimento. La surgelazione è pertanto un'ottima tecnologia di conservazione da un punto di vista igienico e nutrizionale. Proprio per questi motivi, anche quando mangiamo al ristorante, il mio consiglio è di valutare la qualità di un prodotto, chiederci se quel piatto realizzato anche con alimenti surgelati ci piaccia o meno, senza farci condizionare da un asterisco. Pensare che i prodotti freschi siano più sani e nutrienti di quelli surgelati è errato, perché il prodotto surgelato mantiene praticamente intatte le proprie caratteristiche nutrizionali. Di contro, frutta e ortaggi freschi, se consumati dopo alcuni giorni dalla raccolta vedranno ridursi il loro apporto nutrizionale”.

Il surgelato piace sempre di più agli italiani “per la sua versatilità”, secondo il sociologo Mauro Ferraresi, “non a caso - sostiene - si presenta come prodotto salva-tempo e funge da ottima scorta in casa, oltre che per il gusto e per le qualità organolettiche che riesce a conservare, sempre più, sempre meglio. E piace per la fiducia che infonde; perché si accompagna con la sicurezza alimentare. Versatilità, gusto, salubrità e sicurezza si fondono assieme e il prodotto surgelato diventa il cibo dei millennials e non solo dei millennials”.

Si dichiara contrario all'asterisco nei menù ristorativi perché “crea diffidenza immotivata verso i surgelati” Alessandro Circiello, portavoce della Federazione italiana cuochi. “Alimentarsi correttamente – dice Circiello - significa curarsi e la battaglia dell'asterisco portata avanti da Federcuochi si inserisce benissimo in questo contesto. Dobbiamo impegnarci a veicolare le corrette informazioni all'utente finale e i cuochi, che sono in prima linea in questo senso, hanno un ruolo fondamentale. Chiediamo di togliere l'asterisco accanto ai surgelati dei menu ristorativi, poiché crea diffidenza o addirittura rifiuto da parte dei clienti. I prodotti surgelati sono assolutamente sicuri, mantengono tutte le proprietà nutrizionali e soprattutto concorrono in modo fondamentale ad evitare lo spreco alimentare”.

Infine, parla di “simbolo anacronistico ancorato a modelli di consumo superati” Roberto Calugi, direttore generale [Fipe](#), Federazione italiana pubblici esercizi. “Se per la normativa amministrativa (per altro di derivazione europea) - ricorda Calugi - non è necessario indicare con un asterisco ogni piatto trattato con prodotti sottozero, per la giurisprudenza penale italiana è obbligatorio farlo per ogni singolo piatto, pena una condanna che prevede una reclusione fino a due anni o la multa fino a duemila e sessantacinque euro. Una confusione che complica la vita agli operatori del mercato e che, è bene sottolinearlo, è decisamente più

dannosa delle regole stesse, aprendo il fronte a diverse possibili interpretazioni senza poter avere la certezza di aver operato nel rispetto delle norme. Riteniamo che si tratti di un'interpretazione del tutto anacronistica, che è rimasta ancorata a schemi passati, a modelli di consumo superati e che non riesce a comprendere come le tecniche di congelamento/surgelazione si siano evolute nel tempo, garantendo oggi una qualità e una salubrità perfino superiori al prodotto trattato come fresco". Il consumatore di oggi ha conoscenze, esperienze e un accesso alle informazioni "talmente rafforzate, che non ha bisogno di un asterisco protettivo per garantirlo nei suoi consumi, sui quali ha altri parametri più affidabili per valutare qualità e sicurezza alimentare nelle sue scelte" conclude il dg della [Fipe](#).

Alimentazione: indagine, 9 italiani su 10 utilizzano prodotti surgelati

lasicilia.it/adnkronos/news/alimentazione-indagine-9-italiani-su-10-utilizzano-prodotti-surgelati-1408707/

La Sicilia



Roma, 30 nov. (Adnkronos Salute) - A casa e al ristorante gli italiani scelgono i surgelati: 9 su 10 dichiarano di utilizzare in cucina prodotti e ingredienti surgelati, divenuti sempre più presenti nei freezer delle nostre case e quasi 7 su 10 non sono più influenzati dall'asterisco sui menù. È quanto emerge dalla survey realizzata da Bva-Doxa per l'Istituto italiano alimenti surgelati (Iias), per indagare l'opinione degli italiani in merito all'utilità di questo 'simbolo', introdotto oltre 40 anni fa su orientamento giurisprudenziale (non è previsto, infatti, un obbligo di legge in materia). La ricerca è stata presentata oggi a Milano, nel corso dell'evento: "Surgelati con l'asterisco nei menù della ristorazione. Un'informazione ancora utile?", cui ha partecipato un panel di esperti. Presenti all'incontro: Giorgio Donegani, presidente Iias; Elisabetta Bernardi, specialista dell'Alimentazione, biologa e nutrizionista; Alessandro Circiello, portavoce della Fic-Federazione italiana cuochi; Agostino Macrì, responsabile sicurezza alimentare Unc- Unione italiana consumatori; Mauro Ferraresi, sociologo e studioso di consumi e comunicazione; Roberto Calugi, direttore generale Fipe-Federazione italiana pubblici esercizi. Dal dibattito è emerso che tra le mura domestiche i prodotti surgelati sono parte integrante delle nostre abitudini alimentari, tanto che nel 2020 abbiamo superato per la prima volta i 15 kg di consumo pro-capite annuo. E fuori casa lo scenario non cambia: i surgelati sono considerati ingredienti preziosi e imprescindibili anche nelle cucine degli chef e nella ristorazione in generale e circa 7 italiani su 10 dichiarano di

scegliere piatti con ingredienti sottozero anche al ristorante, senza problemi, perché li ritengono dal punto di vista nutrizionale equiparabili agli alimenti freschi. Insomma, quell'asterisco riportato nei menù della ristorazione per contraddistinguere gli alimenti surgelati dai prodotti freschi, appare al consumatore come niente più che un simbolo (per il 64%, a cui si aggiunge un 5% che lo ritiene inutile). Gli italiani – secondo l'indagine - scelgono i surgelati soprattutto perché pratici e convenienti: consentono di superare la stagionalità/disponibilità dei prodotti freschi (per il 37%); aiutano a combattere gli sprechi alimentari (36%); a casa, poi, rendono sempre disponibili i cibi che amiamo di più (43%); sono alimenti sicuri e tracciabili (21%); hanno la stessa qualità dei prodotti freschi (19%) e sono un ottimo 'salva-tempo' (37%). Inoltre, il 92% degli italiani dichiara di usare ingredienti surgelati nelle proprie preparazioni domestiche quando gli analoghi freschi non sono disponibili o di stagione. Lo fanno soprattutto se si tratta di vegetali (25%). Un'evidenza che dimostra come per il consumatore ciò che conta sia la qualità di un prodotto, indipendentemente dal fatto che sia fresco o surgelato. Anche a casa, quando invitiamo gli amici, se usiamo ingredienti surgelati nella preparazione dei nostri piatti, solo nel 19% dei casi sentiamo l'esigenza di condividere questa informazione con gli ospiti. Eppure, al ristorante, ancora oggi, i surgelati devono essere segnalati con un asterisco per differenziarli dagli alimenti/ingredienti freschi. “L'asterisco è un'informazione retaggio di un mondo passato che non esiste più - afferma Giorgio Donegani, presidente di IAS - che poggiava anche sull'implicita convinzione che un alimento surgelato fosse, almeno per il pensiero dell'epoca, un prodotto di qualità inferiore rispetto al fresco. Una concezione ormai palesemente superata e anacronistica che finisce per penalizzare gravemente questi prodotti. Per comprendere quanto questa idea sia sbagliata, basta ricordare che i surgelati sono così tecnologicamente avanzati da mantenere intatte tutte le qualità nutrizionali del prodotto fresco (i surgelati subiscono un congelamento ultrarapido in cui raggiungono in brevissimo tempo -18°C determinando la formazione di micro-cristalli di acqua che lasciano il prodotto pressoché intatto). Di contro, un prodotto fresco, come ad esempio una verdura consumata a qualche giorno dalla raccolta, riduce di molto il proprio contenuto di nutrienti”. La surgelazione industriale - è stato ricordato durante la presentazione della survey - è una cosa del tutto diversa dal congelamento in freezer, dal momento che solo la prima preserva al meglio i valori nutrizionali del prodotto fresco. “I surgelati garantiscono la massima sicurezza dal punto di vista sanitario – sottolinea Donegani - dato che il sottozero blocca l'attività di microrganismi (enzimi, batteri) che, a temperatura ambiente, minacciano l'integrità di un alimento. Allo stesso modo, di un prodotto surgelato “conosciamo molte più informazioni rispetto a un fresco, grazie a quanto leggiamo sull'etichetta della confezione”. In Italia, è stato più volte sottolineato, da quasi mezzo secolo, un ristorante viene sanzionato se, nel proprio menù, non contrassegna con un asterisco accanto a un piatto l'eventuale presenza di uno o più ingredienti congelati o surgelati. “Dai risultati della ricerca - prosegue Donegani - emerge la consapevolezza del consumatore che la qualità si può trovare allo stesso modo nell'alimento fresco o in quello surgelato, nel quale è stata solo semplicemente mantenuta con sapienza. La surgelazione che avviene solo a livello industriale e senza l'uso di conservanti, è una delle migliori modalità di conservazione e permette di offrire al

consumatore un alimento eccellente dal punto di vista igienico e nutrizionale, oltre a rendere disponibili ingredienti al di là della stagionalità". I surgelati, inoltre, "sono alleati dell'ambiente, perché consentono di programmare gli acquisti e annullare pressoché in toto gli sprechi, sia in termini di prodotto (di tutto il cibo sprecato solo il 2,5% è riconducibile ai surgelati) che di nutrienti (che la surgelazione permette di preservare). Allora è normale chiedersi: l'asterisco è davvero lo strumento più adeguato per tutelare una scelta informata e consapevole del consumatore, o invece rischia di fornire un'accezione negativa e fuorviante a un prodotto alimentare di assoluta qualità?" conclude Donegani.

Pubblicità

COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA

Salute: dallo chef alla nutrizionista, “Surgelato è sinonimo di sicurezza”

[Lasicilia.it/adnkronos/news/salute-dallo-chef-alla-nutrizionista-surgelato-e-sinonimo-di-sicurezza--1408728/](https://lasicilia.it/adnkronos/news/salute-dallo-chef-alla-nutrizionista-surgelato-e-sinonimo-di-sicurezza--1408728/)

La Sicilia

LA SICILIA

Dallo chef alla nutrizionista, dal sociologo al rappresentante dei consumatori passando per il portavoce degli esercizi pubblici, sono tutti d'accordo: “Il prodotto surgelato è sinonimo di sicurezza, non c'è nessuna differenza dal punto di vista nutrizionale con l'alimento fresco”. I cinque esperti - Elisabetta Bernardi, specialista dell'Alimentazione, biologa e nutrizionista; Alessandro Circiello, portavoce della Fic-Federazione italiana cuochi; Agostino Macrì, responsabile sicurezza alimentare Unc- Unione italiana consumatori; Mauro Ferraresi, sociologo e studioso di consumi e comunicazione; Roberto Calugi, direttore generale Fipe-Federazione italiana pubblici esercizi- si sono ritrovati oggi a Milano nel corso dell'evento: “Surgelati con l'asterisco nei menù della ristorazione. Un'informazione ancora utile?”. Durante l'incontro è stata presentata un'indagine realizzata da Bva-Doxa per IAS - Istituto italiano alimenti surgelati, per indagare l'opinione degli italiani in merito all'utilità di questo “simbolo”, introdotto oltre quarant'anni fa su orientamento giurisprudenziale (non è previsto, infatti, un obbligo di legge in materia), secondo la quale sempre più italiani, a casa e al ristorante, scelgono i surgelati.

Pubblicità

“Al ristorante – afferma Agostino Macrì, responsabile sicurezza alimentare Unc - l'asterisco apposto sul menù viene utilizzato per indicare i prodotti surgelati, quelli congelati e il pesce “abbattuto” per ottemperare agli obblighi della legislazione sanitaria. Lo sviluppo di tecniche innovative di surgelazione ha permesso di ottenere alimenti surgelati che possiedono caratteristiche organolettiche e nutrizionali identiche ai prodotti freschi appena raccolti oppure cucinati. Le pratiche di surgelazione degli alimenti consentono inoltre di utilizzare al meglio le risorse disponibili e di evitare sprechi nelle cucine. Per quanto riguarda la sicurezza, infine, essa è molto elevata grazie ai rigorosi controlli effettuati prima del congelamento e della surgelazione degli alimenti”.

Per Elisabetta Bernardi, biologa e nutrizionista “tra “fresco” e “surgelato”, dal “punto di vista nutrizionale, non c'è differenza”. Dovrebbe essere “ormai chiaro a tutti - spiega - che il cibo di qualità non è solo quello fresco. I prodotti surgelati possono di fatto essere qualitativamente ottimi, proprio come gli analoghi freschi. Basti pensare che le basse temperature bloccano anche l'attività di enzimi e batteri che, a temperatura ambiente, rovinano invece l'alimento. La surgelazione è pertanto un'ottima tecnologia di conservazione da un punto di vista igienico e nutrizionale. Proprio per questi motivi, anche quando mangiamo al ristorante, il mio consiglio è di valutare la qualità di un prodotto, chiederci se quel piatto realizzato anche con alimenti surgelati ci piaccia o meno, senza farci condizionare da un asterisco. Pensare che i prodotti freschi siano più sani e nutrienti di quelli surgelati è errato, perché il prodotto surgelato mantiene praticamente intatte le proprie caratteristiche nutrizionali. Di contro, frutta e ortaggi freschi, se consumati dopo alcuni giorni dalla raccolta vedranno ridursi il loro apporto nutrizionale”.

Il surgelato piace sempre di più agli italiani “per la sua versatilità”, secondo il sociologo Mauro Ferraresi, “non a caso - sostiene - si presenta come prodotto salva-tempo e funge da ottima scorta in casa, oltre che per il gusto e per le qualità organolettiche che riesce a conservare, sempre più, sempre meglio. E piace per la fiducia che infonde; perché si accompagna con la sicurezza alimentare. Versatilità, gusto, salubrità e sicurezza si fondono assieme e il prodotto surgelato diventa il cibo dei millennials e non solo dei millennials”.

Si dichiara contrario all'asterisco nei menù ristorativi perché “crea diffidenza immotivata verso i surgelati” Alessandro Circiello, portavoce della Federazione italiana cuochi. “Alimentarsi correttamente – dice Circiello - significa curarsi e la battaglia dell'asterisco portata avanti da Federcuochi si inserisce benissimo in questo contesto. Dobbiamo impegnarci a veicolare le corrette informazioni all'utente finale e i cuochi, che sono in prima linea in questo senso, hanno un ruolo fondamentale. Chiediamo di togliere l'asterisco accanto ai surgelati dei menu ristorativi, poiché crea diffidenza o addirittura rifiuto da parte dei clienti. I prodotti surgelati sono assolutamente sicuri, mantengono tutte le proprietà nutrizionali e soprattutto concorrono in modo fondamentale ad evitare lo spreco alimentare”.

Infine, parla di “simbolo anacronistico ancorato a modelli di consumo superati” Roberto Calugi, direttore generale [Fipe](#), Federazione italiana pubblici esercizi. “Se per la normativa amministrativa (per altro di derivazione europea) - ricorda Calugi - non è necessario indicare

con un asterisco ogni piatto trattato con prodotti sottozero, per la giurisprudenza penale italiana è obbligatorio farlo per ogni singolo piatto, pena una condanna che prevede una reclusione fino a due anni o la multa fino a duemila e sessantacinque euro. Una confusione che complica la vita agli operatori del mercato e che, è bene sottolinearlo, è decisamente più dannosa delle regole stesse, aprendo il fronte a diverse possibili interpretazioni senza poter avere la certezza di aver operato nel rispetto delle norme. Riteniamo che si tratti di un'interpretazione del tutto anacronistica, che è rimasta ancorata a schemi passati, a modelli di consumo superati e che non riesce a comprendere come le tecniche di congelamento/surgelazione si siano evolute nel tempo, garantendo oggi una qualità e una salubrità perfino superiori al prodotto trattato come fresco". Il consumatore di oggi ha conoscenze, esperienze e un accesso alle informazioni "talmente rafforzate, che non ha bisogno di un asterisco protettivo per garantirlo nei suoi consumi, sui quali ha altri parametri più affidabili per valutare qualità e sicurezza alimentare nelle sue scelte" conclude il dg della [Fipe](#).

Pubblicità

COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA

L'indagine: "9 italiani su 10 utilizzano in casa prodotti surgelati"

[I lasicilia.it/adnkronos/news/l-indagine-9-italiani-su-10-utilizzano-in-casa-prodotti-surgelati--1408727/](https://lasicilia.it/adnkronos/news/l-indagine-9-italiani-su-10-utilizzano-in-casa-prodotti-surgelati--1408727/)

La Sicilia

LA SICILIA

A casa e al ristorante gli italiani scelgono i surgelati: 9 su 10 dichiarano di utilizzare in cucina prodotti e ingredienti surgelati, divenuti sempre più presenti nei freezer delle nostre case e quasi 7 su 10 non sono più influenzati dall'asterisco sui menù. È quanto emerge dalla survey realizzata da Bva-Doxa per Iias - Istituto italiano alimenti surgelati, per indagare l'opinione degli italiani in merito all'utilità di questo "simbolo", introdotto oltre quarant'anni fa su orientamento giurisprudenziale (non è previsto, infatti, un obbligo di legge in materia).

Pubblicità

La ricerca è stata presentata oggi a Milano, nel corso dell'evento: "Surgelati con l'asterisco nei menù della ristorazione. Un'informazione ancora utile?", cui ha partecipato un panel di esperti. Presenti all'incontro: Giorgio Donegani, presidente Iias; Elisabetta Bernardi, specialista dell'Alimentazione, biologa e nutrizionista; Alessandro Circiello, portavoce della Fic-Federazione italiana cuochi; Agostino Macrì, responsabile sicurezza alimentare Unc-Unione italiana consumatori; Mauro Ferraresi, sociologo e studioso di consumi e comunicazione; Roberto Calugi, direttore generale [Fipe](#)- Federazione italiana pubblici esercizi.

Dal dibattito è emerso che tra le mura domestiche i prodotti surgelati sono parte integrante delle nostre abitudini alimentari, tanto che nel 2020 abbiamo superato per la prima volta i 15 kg di consumo pro-capite annuo. E fuori casa lo scenario non cambia: i surgelati sono considerati ingredienti preziosi e imprescindibili anche nelle cucine degli chef e nella ristorazione in generale e circa 7 italiani su 10 dichiarano di scegliere piatti con ingredienti sottozero anche al ristorante, senza problemi, perché li ritengono dal punto di vista nutrizionale equiparabili agli alimenti freschi. Insomma, quell'“asterisco” riportato nei menù della ristorazione per contraddistinguere gli alimenti surgelati dai prodotti freschi, appare al consumatore come niente più che un simbolo (per il 64%, a cui si aggiunge un 5% che lo ritiene inutile).

Gli italiani – secondo l'indagine - scelgono i surgelati soprattutto perché pratici e convenienti: consentono di superare la stagionalità/disponibilità dei prodotti freschi (per il 37%); aiutano a combattere gli sprechi alimentari (36%); a casa, poi, rendono sempre disponibili i cibi che amiamo di più (43%); sono alimenti sicuri e tracciabili (21%); hanno la stessa qualità dei prodotti freschi (19%) e sono un ottimo “salva-tempo” (37%). Inoltre, il 92% degli italiani dichiara di usare ingredienti surgelati nelle proprie preparazioni domestiche quando gli analoghi freschi non sono disponibili o di stagione. Lo fanno soprattutto se si tratta di vegetali (25%). Un'evidenza che dimostra come per il consumatore ciò che conta sia la qualità di un prodotto, indipendentemente dal fatto che sia fresco o surgelato. Anche a casa, quando invitiamo gli amici, se usiamo ingredienti surgelati nella preparazione dei nostri piatti, solo nel 19% dei casi sentiamo l'esigenza di condividere questa informazione con gli ospiti.

Eppure, al ristorante, ancora oggi, i surgelati devono essere segnalati con un asterisco per differenziarli dagli alimenti/ingredienti freschi. “L'asterisco è un'informazione retaggio di un mondo passato che non esiste più – afferma Giorgio Donegani, Presidente di IAS - che poggiava anche sull'implicita convinzione che un alimento surgelato fosse - almeno per il pensiero dell'epoca - un prodotto di qualità inferiore rispetto al fresco. Una concezione ormai palesemente superata e anacronistica che finisce per penalizzare gravemente questi prodotti. Per comprendere quanto questa idea sia sbagliata, basta ricordare che i surgelati sono così tecnologicamente avanzati da mantenere intatte tutte le qualità nutrizionali del prodotto fresco (i surgelati subiscono un congelamento ultrarapido in cui raggiungono in brevissimo tempo i -18°C determinando la formazione di micro-cristalli di acqua che lasciano il prodotto pressoché intatto). Di contro, un prodotto fresco, come ad esempio una verdura consumata a qualche giorno dalla raccolta, riduce di molto il proprio contenuto di nutrienti”.

Sul tema del mantenimento va anche ricordato come la surgelazione industriale sia una cosa del tutto diversa e più efficiente del congelamento in freezer, dal momento che solo la prima preserva al meglio i valori nutrizionali del prodotto fresco. “I surgelati garantiscono la massima sicurezza dal punto di vista sanitario – sottolinea Donegani - dato che il sottozero blocca l'attività di microrganismi (enzimi, batteri) che, a temperatura ambiente, minacciano l'integrità di un alimento. Allo stesso modo, di un prodotto surgelato “conosciamo molte più informazioni rispetto a un fresco, grazie a quanto leggiamo sull'etichetta della confezione”.

In Italia, è stato più volte sottolineato durante la presentazione della survey - da quasi mezzo secolo, un ristoratore viene sanzionato se, nel proprio menù, non contrassegna con un asterisco accanto a un piatto l'eventuale presenza di uno o più ingredienti congelati o surgelati.

“Dai risultati della ricerca promossa dall'Iias – ancora Donegani - emerge la consapevolezza del consumatore che la qualità si può trovare allo stesso modo nell'alimento fresco o in quello surgelato, nel quale è stata solo semplicemente mantenuta con sapienza. La surgelazione che avviene solo a livello industriale e senza l'uso di conservanti, è una delle migliori modalità di conservazione e permette di offrire al consumatore un alimento eccellente dal punto di vista igienico e nutrizionale, oltre a rendere disponibili ingredienti al di là della stagionalità". I surgelati, inoltre, "sono alleati dell'ambiente, perché consentono di programmare gli acquisti e annullare pressoché in toto gli sprechi, sia in termini di prodotto (di tutto il cibo sprecato solo il 2,5% è riconducibile ai surgelati) che di nutrienti (che la surgelazione permette di preservare). Allora è normale chiedersi: l'asterisco è davvero lo strumento più adeguato per tutelare una scelta informata e consapevole del consumatore, o invece rischia di fornire un'accezione negativa e fuorviante a un prodotto alimentare di assoluta qualità?” conclude Donegani.

Pubblicità

COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA



CAMPAGNA DELL'AIL PALERMO TRAPANI. STELLE DI NATALE ANCHE A DOMICILIO E NEI NEGOZI DI FIORI

di Redazione

30 Novembre 2021

Le Stelle di Natale e i Sogni di Cioccolato dell'Ail Palermo Trapani, le due principali opportunità per sostenere la ricerca contro leucemie, linfomi e mielomi, per assistere i malati e i loro familiari, saranno consegnate anche a domicilio o acquistabili nei negozi dei fioristi di Confcommercio Palermo e Confesercenti Palermo, presso gli associati [FIPE](#) che aderiscono all'iniziativa e negli esercizi commerciali convenzionati. **Saranno circa 70 i gazebo dell'Ail presenti nelle province di Palermo e Trapani nei giorni 3, 4, 5, 7 e 8 dicembre.** A Palermo saranno montati a Piazza Croci, Piazza Unità d'Italia, Via Magliocco, e nelle sedi dell'Oviesse di viale Strasburgo e Corso Calatafimi.

Lo ha comunicato **Pino Toro**, presidente Ail Palermo Trapani, nel corso della presentazione della campagna di raccolta fondi, svoltasi nella sede dell'Ance Palermo, che ha come slogan "Ogni malato di leucemia ha la sua buona stella" e "La buona stella sei tu!". Tramite un regalo solidAil, questo Natale potrà essere davvero speciale per chi affronta un tumore del sangue, per chi è costretto a casa e non potrà essere circondato dall'affetto della propria famiglia, per chi deve curarsi in ospedale e non può essere assistito da un familiare.



Per facilitare la donazione, sono stati attivati tantissimi negozi e aziende solidali che hanno scelto di sostenere l'iniziativa. Rimane, come sempre, la possibilità di ritirare direttamente nella sede dell'Associazione i propri regali solidAil, simboli della lotta contro i tumori del sangue. Per ordinare o chiedere informazioni è possibile contattare i numeri 091/6883145, 091/7721678, 329/5941696, inviare una email info@ailpalermo.it, o visitare il sito www.ailpalermo.it. È possibile anche acquistare i prodotti attraverso i partner

socialfood.it e insiciliafood.com.

CAMPAGNA DELL'AIL PALERMO TRAPANI. STELLE DI NATALE ANCHE A DOMICILIO E NEI NEGOZI DI FIORI

Pino Toro, presidente Ail Palermo Trapani: "La collaborazione ormai consolidata con i fioristi è strategica per raggiungere i cittadini in un periodo ancora molto complesso. È importante il coinvolgimento delle forze produttive nei confronti delle emergenze sociali che l'Ail cerca di affrontare, potenziando l'accesso alle terapie delle fasce più fragili e l'accoglienza dei malati fuori sede e dei loro familiari. Partecipare alla campagna significa continuare a garantire servizi fondamentali come il Servizio Navetta, le Case Ail, l'Assistenza Domiciliare, il Servizio di Psicologia. La campagna mette al primo posto il sostegno della ricerca scientifica, che sta portando a grossi risultati per combattere le malattie ematologiche e che l'opinione pubblica deve sostenere".

Patrizia Di Dio, presidente Confcommercio Palermo: "La solidarietà è uno di quei valori che Confcommercio ama promuovere e anche quest'anno, coinvolgendo le nostre aziende associate, vogliamo garantire il maggiore sostegno possibile a una onlus come l'Ail che merita appoggio incondizionato".

Francesca Costa, presidente Confesercenti Palermo: "Siamo accanto all'Ail anche quest'anno, non solo con la categoria di Assofioristi che distribuiranno le stelle di Natale ma anche con i nostri esercenti che promuoveranno e aderiranno alla campagna. La pandemia ci ha insegnato quanto è importante la ricerca e quanto è importante fare squadra".

Gioacchino Vitale, presidente di Federfiori Confcommercio Palermo: "Con passione ed entusiasmo anche quest'anno saremo in prima fila per contribuire a una causa importante, certi di riuscire a coinvolgere il cuore dei palermitani".



Ignazio Ferrante, presidente nazionale e provinciale Assofioristi. "Aderiamo per il secondo anno in maniera entusiasta e convinta. I fiori sono vita. Regalare una stella Ail significa fare un dono doppio: a chi riceve la stella e ai pazienti affetti da leucemia".

Nunzio Reina, presidente regionale Confesercenti area produzione e vicepresidente della Camera di Commercio di Palermo ed Enna: "Ritenendo il progetto interessante abbiamo deciso di coinvolgere tutte le categorie nell'acquisto non solo delle piante ma anche dei "Sogni di cioccolato" per omaggiarle ai clienti nel periodo natalizio e così aiutare la ricerca".

Gaetano Scancarello, consiglio direttivo Ance Palermo: "Questa è la casa di tutta la città, oltre che dell'Ance, e siamo contenti, insieme a tutte le Associazioni di categoria, di fare rete e, quindi, solidarietà in questo momento di difficoltà: lo facciamo col cuore e ci impegneremo con tutte le nostre forze per fare sempre di più".

MALTEMPO, DANNI E DISAGI IN SICILIA: A PALERMO CROLLA UN BALCONE, EOLIE ISOLATE

CONTRABBANDO DI SIGARETTE TRA LA SICILIA E LA TUNISIA: 13 FERMATI E SEQUESTRO PREVENTIVO

VARIANTE OMICRON, L'ISS: "ECCO COSA SAPPIAMO SU EFFICACIA DEI VACCINI, GRAVITÀ E CONTAGIOSITÀ"

TAGS **AIL CONFCOMMERCIO PALERMO** **CAMPAGNA DI NATALE AIL**

CATEGORIE **ATTUALITÀ**

CONDIVIDI **FACEBOOK** **TWITTER** **PINTEREST** **REDDIT**

PRECEDENTI

URBANISTICA, CONTRIBUTI A 60 COMUNI PER IL PUG. CORDARO: "PRONTA LA GRADUATORIA"

SUCCESSIVI

ABUSI EDILIZI NEL SIRACUSANO, DENUNCIATO OPERAIO COL REDDITO DI CITTADINANZA: LAVORAVA IN NERO

FACEBOOK

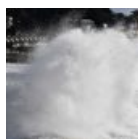
ULTIME NOTIZIE

ATTUALITÀ
CONTRABBANDO DI SIGARETTE TRA LA SICILIA E LA TUNISIA: 13...

CAMPAGNA DELL'AIL PALERMO TRAPANI. STELLE DI NATALE ANCHE A DOMICILIO E NEI NEGOZI DI FIORI



ATTUALITÀ
MALTEMPO, DANNI E DISAGI IN SICILIA: A PALERMO CROLLA UN...



ATTUALITÀ
COVID, NUOVA STRETTA SULLA SCUOLA: DAD E QUARANTENA SE C'È...



ATTUALITÀ
VARIANTE OMICRON, L'ISS: "ECCO COSA SAPPIAMO SU EFFICACIA DEI VACCINI,..."



ATTUALITÀ
ABUSI EDILIZI NEL SIRACUSANO, DENUNCIATO OPERAIO COL REDDITO DI CITTADINANZA:...

CORRELATI



ATTUALITÀ
Contrabbando di sigarette tra la Sicilia e la Tunisia: 13 fermati e sequestro preventivo

La Guardia di Finanza di Palermo, su ordine della Procura europea (Eppo, European Public Prosecutor's Office), ha permesso di individuare e sgominare due organizzazioni criminali in affari fra loro che...



ATTUALITÀ
Maltempo, danni e disagi in Sicilia: a Palermo crolla un balcone, Eolie isolate

Il maltempo continua a causare disagi in Sicilia. Non si sono registrati veri e propri nubifragi come nelle precedenti ondate ma comunque si segnalano danni in larga parte del...



ATTUALITÀ
Covid, nuova stretta sulla scuola: Dad e quarantena se c'è un positivo in classe



ATTUALITÀ
Variante Omicron, l'ISS: "Ecco cosa sappiamo su efficacia dei vaccini, gravità e

CAMPAGNA DELL'AIL PALERMO TRAPANI. STELLE DI NATALE ANCHE A DOMICILIO E NEI NEGOZI DI FIORI

I contagi da Covid aumentano in tutta Italia e il governo nazionale corre ai ripari: basta un caso positivo in classe per far scattare la quarantena e la Dad...

contagiosità”

In una nota pubblicata sul proprio sito istituzionale, l'Istituto Superiore di Sanità ha fatto il punto sulle caratteristiche della variante omicron del Coronavirus. In generale l'Istituto invita alla cautela...

"L'errore di pochi non screditi la serietà di tutti"

[lanazione.it/firenze/cronaca/errore-di-pochi-non-screditi-la-serieta-di-tutti-1.7096961](#)

ROSSELLA CONTE



di Rossella Conte "Tutti i locali devono fare la propria parte affinché le restrizioni imposte dal governo durino il meno possibile". E' chiaro Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze. In vista del 6 dicembre, giorno dal quale entrerà in vigore il super green pass, le associazioni di categoria si stringono e richiamano tutti al senso di responsabilità. "Purtroppo diversi colleghi si fidano sulla parola e non si accertano se...

di Rossella Conte

"Tutti i locali devono fare la propria parte affinché le restrizioni imposte dal governo durino il meno possibile". E' chiaro Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze. In vista del 6 dicembre, giorno dal quale entrerà in vigore il super green pass, le associazioni di categoria si stringono e richiamano tutti al senso di responsabilità.

"Purtroppo diversi colleghi si fidano sulla parola e non si accertano se effettivamente il cliente sia in possesso della certificazione verde. Noi prendiamo le distanze da questi comportamenti, non si possono vanificare gli sforzi di tutti. Serve massima attenzione – riprende –. La salute e la sicurezza nostra, dei nostri dipendenti e dei frequentatori dei nostri locali sono al centro della nostra attività. E devono esserlo per tutti. Non possiamo consentire a pochi che non rispettano le regole di screditare il rigore di tanti". [Fipe](#)

Confcommercio, infatti, invita al massimo della responsabilità anche da parte dei gestori dei locali che devono effettuare controlli rigorosi sui certificati di chi vuole consumare al tavolo all'interno di bar e ristoranti come peraltro è previsto dalla legge.

Da Confesercenti Firenze, Santino Cannamela, chiarisce: "Siamo pronti a sostenere tutte le misure che possano frenare l'emergenza sanitaria. Il 90% circa di persone è vaccinata. Per quanto riguarda i controlli, riteniamo che la massima scrupolosità sia indispensabile da parte di tutti".

Per Vito Damato, presidente Cna Ristoratori Firenze, "la gran parte dei ristoratori sono molto attenti e il basso numero di sanzioni elevate rispetto al numero di attività ispezionate lo conferma. Esistono però anche i furbetti del certificato verde, coloro che non hanno capito che il pass è, ad oggi, lo strumento che ci permette di lavorare e dare lavoro, non solo ai nostri dipendenti, ma a tutta una filiera dall'agricoltura all'artigianato".

"Chiediamo alle imprese – conclude – grande rigore nei controlli, anche se comportano grandi oneri di gestione. Ma si tratta della strada maestra per evitare altre chiusure. A maggior ragione in vista del Natale che, da solo, vale il 10% del fatturato annuale: troppo per un comparto che sta cercando di ripartire".

© Riproduzione riservata

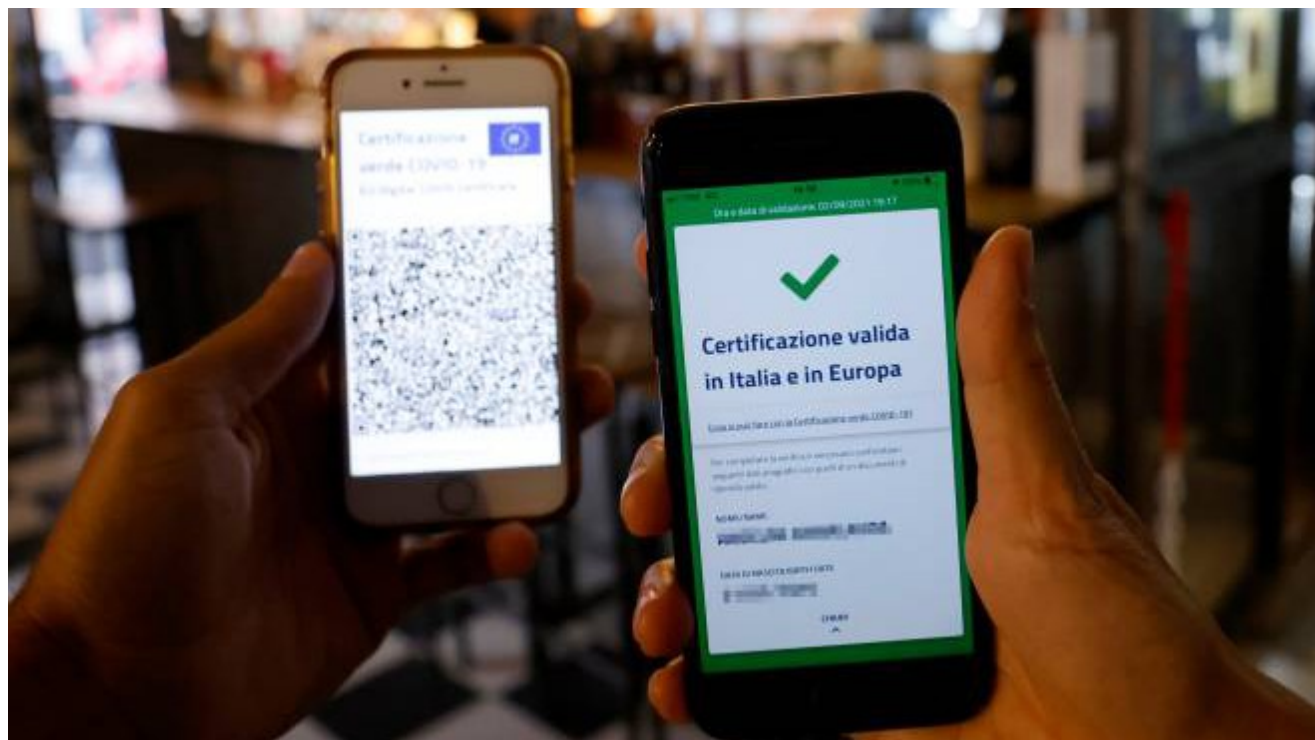
Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

"Sì agli eventi, ma sono meglio all'aperto"

lanazione.it/firenze/cronaca/green-pass-eventi-1.7100808

LISA CIARDI



Green pass

Firenze, 2 dicembre 2021 - **"Sì a mercatini**, eventi, occasioni di shopping e socializzazione, ma con prudenza e privilegiando le iniziative all'aperto". Questa la linea della maggior parte dei sindaci della Toscana, spiegata da Simone Gheri, direttore regionale di Anci, l'associazione che riunisce appunto le amministrazioni comunali. "Anche se i dati della Toscana al momento sono abbastanza positivi – spiega – l'attenzione è massima, così come l'invito ai cittadini a rispettare le regole del distanziamento e della prudenza. Diverse città, come Arezzo, Viareggio e Firenze, stanno varando delle ordinanze per imporre l'uso della mascherina anche all'aperto per le Festività. È un provvedimento importante soprattutto nelle città che, in occasione del Natale, registrano flussi notevoli di persone e dove quindi si rischia di stare a poca distanza gli uni degli altri. Una regola di buon senso che è bene osservare, a maggior ragione, dove ci sono mercatini e altri eventi che fanno confluire il pubblico in spazi ristretti". Grande attenzione anche alle varie manifestazioni per il Capodanno, che quest'anno ci saranno, ma in tono minore.

"Al momento i comuni stanno cercando di evitare concerti, spettacoli ed eventi a rischio assembramento – spiega ancora Gheri – e i programmi per l'ultimo dell'anno stanno uscendo con un certo ritardo perché, giustamente, molti sono in attesa di capire l'evoluzione del quadro pandemico". Un invito alla massima attenzione arriva anche da Aldo Cursano, presidente della Confcommercio Toscana. "Occorre conoscere ed osservare le regole –

spiega – in particolare dal 6 dicembre, con l'entrata in vigore del 'super Green pass', visto che sappiamo, sin da ora, che i controlli saranno rigorosi. Un terreno scivoloso è quello dei dehor, molto numerosi a Firenze: è bene ricordare che solo quelli aperti sono accessibili senza certificato verde, mentre se si tratta di strutture chiuse sui quattro lati serve il super green pass".

© Riproduzione riservata

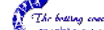
Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

SUPER GREEN PASS, FAQ **FIPE**: ATTIVITÀ SALE GIOCHI CONSENTITA SIA IN ZONA GIALLA CHE ARANCIONE MA POTRANNO ACCEDERVI SOLO I CLIENTI CON SUPER GREEN PASS

[Accedi / Registrati](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)

[f](#) [in](#) [v](#) [t](#) [y](#)



[Prima Pagina](#) | [Scommesse Sportive](#) | [Scommesse Ippiche](#) | [eSport](#) | [Poker](#) | [Poker on line](#) | [Casinò](#) | [Casinò on line](#) | [Giochi on line](#) | [Totocalcio e Totogol](#) | [GrattaeVinci](#) | [MillionDAY](#)
[Loterie](#) | [Lotto](#) | [SuperEnalotto](#) | [WinForLife](#) | [VLT](#) | [Newslot](#) | [Bingo](#) | [Diritto](#) | [Personaggi](#) | [Politica](#) | [Eventi](#) | [Estero](#) | [Quote](#) ▾ | [Dati](#) ▾ | [Esercenti e Giocatori](#) | [Fuori Gioco](#)

Super Green Pass, FAQ **FIPE**: “Attività sale giochi consentita sia in zona gialla che arancione ma potranno accedervi solo i clienti con Super Green Pass”

01/12/2021 11:46



FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI

L'Associazione **Fipe** ha pubblicato le prime **FAQ** riguardanti il Super Green Pass.

Sono il titolare di un ristorante, laddove la mia Regione dovesse essere collocata in zona arancione, potrò continuare a restare aperto?

Sì, ai sensi dell'art. 5 del D.L. n. 172/2021 anche le attività di ristorazione potranno proseguire senza restrizioni orarie, né limitazione di persone allo stesso tavolo, tuttavia, potranno accedere al consumo al tavolo al chiuso, oltre i minori di anni 12 e i soggetti esenti dalla campagna vaccinale da idonea certificazione medica, solo i soggetti in possesso del c.d. super *green pass* (no tampone).

È bene precisare che per le mense e i catering continuativo su base contrattuale, continuerà invece ad applicarsi il regime del *green pass* ordinario (sarà possibile accedervi, quindi, anche con certificazione verde rilasciata a seguito dell'effettuazione di un tampone con esito negativo).

Nello **specchietto Fipe** è riportata una sintesi della regolamentazione sul *green pass* e sul *green pass* "rafforzato" per i Pubblici Esercizi.

Ho un bar, il super *green pass* serve anche per accedere al servizio al bancone?

No, l'obbligo di possedere il super *green pass* non attiene né al consumo al bancone, né alle consumazioni all'aperto, in quanto si applica esclusivamente al consumo ai tavoli al chiuso, così come confermato dalle **FAQ governative**. Vale altresì la pena precisare che le regole sul c.d. super *green pass* si applicano già dallo scorso 29 novembre in zona gialla e arancione, mentre, in zona bianca, dal prossimo 6 dicembre.

SUPER GREEN PASS, FAQ [FIPE](#): ATTIVITÀ SALE GIOCHI CONSENTITA SIA IN ZONA GIALLA CHE ARANCIONE MA POTRANNO ACCEDERVI SOLO I CLIENTI CON SUPER GREEN PASS**E' cambiato qualcosa sul distanziamento dei tavoli e l'obbligo dei camerieri di portare la mascherina?**

Non ci sono state modifiche in quanto risultano ancora in vigore le linee guida della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome approvate con Ordinanza del Ministero della Salute dello scorso 29 maggio, che per la ristorazione prevedono anche

– l'obbligo di posizionare i tavoli in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti di tavoli diversi con eccezione delle persone che, in base alle disposizioni vigenti, non siano soggette al distanziamento interpersonale (detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale);

– l'obbligo per il personale di servizio a contatto con i clienti di utilizzare la mascherina e di procedere a una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti, prima di ogni servizio al tavolo.

Le novità del super *green pass* si applicano anche alle mense e al catering continuativo su base contrattuale? E se tali attività vengono svolte da un pubblico esercizio?

Come precisato dagli articoli 5 e 6 del D.L. n. 172/2021, la normativa sul c.d. *super green pass* non trova applicazione, per le mense e per il catering continuativo su base contrattuale, conseguentemente potranno consumare al tavolo al chiuso anche coloro che siano in possesso del *green pass* ordinario (dunque è valida anche la certificazione verde rilasciata a seguito dell'effettuazione di un tampone con esito negativo).

Come avviene la verifica del super *green pass*?

Il D.L. n. 172/2021 precisa che fino al 5 dicembre p.v. è consentito accertare il possesso delle certificazioni verdi in formato cartaceo, in attesa che sia ulteriormente modificato il Dpcm del 17 giugno 2021 nella parte che attiene alle predette attività di verifica (art. 5, comma 2) e che vengano apportati gli aggiornamenti necessari all'App Verifica C-19. A tal proposito, è ragionevole ritenere che tale applicazione verrà tempestivamente implementata in modo da consentire agli operatori il controllo sul c.d. *super green pass*.

Ci sono novità per le discoteche e sale giochi?

A partire dallo scorso 29 novembre tali attività sono consentite sia in zona gialla che arancione ma potranno accedere solo i clienti con il c.d. *super green pass*, oltretutto i minori di anni 12 (sempreché non vi siano ulteriori divieti in tal senso) e i soggetti esenti dalla campagna vaccinale.

È bene altresì precisare che anche in zona bianca, a partire dal prossimo 6 dicembre, tali attività potranno essere esercitate esclusivamente in favore dei soggetti sopra indicati.

SUPER GREEN PASS, FAQ [FIPE](#): ATTIVITÀ SALE GIOCHI CONSENTITA SIA IN ZONA GIALLA CHE ARANCIONE MA POTRANNO ACCEDERVI SOLO I CLIENTI CON SUPER GREEN PASS

È consentito svolgere un ricevimento conseguente a un matrimonio in zona arancione?



Sì, secondo quanto previsto dall'art. 5 del D.L. n. 172/2021, a partire dallo scorso 29 novembre, tali eventi possono essere organizzati anche in zona arancione ma potrà accedere solo chi sia in possesso del *green pass* rafforzato (no tampone), oltreché i minori di anni 12 e i soggetti esenti per certificazione medica dalla campagna vaccinale. Inoltre, andranno rispettate le disposizioni applicabili in zona bianca, tra cui anche l'osservanza delle linee guida della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome approvate con Ordinanza del Ministero della Salute dello scorso 29 maggio, in attesa che le stesse vengano aggiornate con successiva Ordinanza del citato Ministero.

Come si ottiene il super *green pass*? È vero che è cambiata la durata di validità delle certificazioni verdi?

Ai fini del c.d. "super *green pass*" non sarà valido il *green pass* rilasciato a seguito dell'effettuazione di un test antigenico rapido o molecolare (art. 9, comma 2, lett. c)), bensì saranno valide solo le certificazioni attestanti:

- l'avvenuta vaccinazione (art. 9, comma 2, lett. a) del "Riaperture");
- l'avvenuta guarigione (art. 9, comma 2, lett. b) del "Riaperture");
- l'avvenuta guarigione dopo la somministrazione della prima dose di vaccino o al termine del ciclo vaccinale primario o della somministrazione della relativa dose di richiamo (art. 9, comma 2, lett. c-bis).

Il D.L. n. 172/2021 ha previsto alcune modifiche – efficaci solo a decorrere dal prossimo 15 dicembre – anche in ordine alla durata delle certificazioni verdi portando, ad esempio, a 9 mesi (in luogo di 12) la validità di quella comprovante l'avvenuta vaccinazione (anche a seguito della somministrazione della dose di richiamo).

Nel caso di ricevimenti conseguenti a matrimoni svolti in *location private*, la verifica delle certificazioni verdi spetta al proprietario del locale o all'azienda di catering?

In base all'art. 9 *bis*, comma 4, del "Riaperture", i soggetti tenuti al controllo – ma che possono delegare tale attività con atto formale – sono i titolari e i gestori dei servizi e delle attività per il cui accesso o per la cui fruizione è richiesto il possesso della certificazione verde. Inoltre, l'art. 13 del DPCM del 17 giugno 2021 chiarisce che sono deputati alle suddette attività di verifica, tra gli altri:

- "i soggetti titolari delle strutture ricettive e dei pubblici esercizi per l'accesso ai quali è prescritto il possesso di certificazione verde" (comma 2, lett. c);
- "il proprietario o il legittimo detentore di luoghi o locali presso i quali si svolgono eventi e attività per partecipare ai"

[Apri il link](#)

SUPER GREEN PASS, FAQ **FIPE**: ATTIVITÀ SALE GIOCHI CONSENTITA SIA IN ZONA GIALLA CHE ARANCIONE MA POTRANNO ACCEDERVI SOLO I CLIENTI CON SUPER GREEN PASS

quali è prescritto il possesso di certificazione verde" (comma 2, lett. d).



L'impresa di catering è quindi da ritenere responsabile delle attività di verifica nei casi in cui vi sia una coincidenza con:

- la titolarità del pubblico esercizio ospitante l'evento (ma non sembra essere questa l'ipotesi, visto che nel caso indicato si tratterebbe di una *location* privata);
- la proprietà dei locali presso i quali si svolge l'evento;
- chi detiene legittimamente tali locali.

Per la zona rossa cambia qualcosa?

No. La disciplina introdotta dal D.L. n. 172/2021 non riguarda la zona rossa dove continuano ad applicarsi le disposizioni previste dal Capo V del DPCM del 2 marzo 2021, nelle parti non modificate o abrogate da successivi provvedimenti.

Per i Pubblici Esercizi, in tale zona restano sospesi i servizi di ristorazione con le eccezioni delle mense, del catering continuativo e degli esercizi siti nelle aree di servizio autostradali (nonché, tra l'altro, in ospedali, aeroporti, porti e interporti), e della possibilità di svolgere senza restrizioni orarie, la consegna a domicilio e il *take away* fino alle ore 22.00, con eccezione di bar (cod. ATE. 56.3) ai quali è consentito effettuare il servizio di asporto solo fino alle 18.00. Restano parimenti sospese, tra le altre, le discoteche, sale giochi, bingo, scommesse, casinò, le attività di spettacolo e le feste. cdn/AGIMEG

Focus [Politica](#)

I bar diventano “sentinelle” sul territorio contro la violenza sulle donne

[G ilgazzettino.it/nordest/venezia/mestre_bar_sentinelle_violenza_donne-6355063.html](https://ilgazzettino.it/nordest/venezia/mestre_bar_sentinelle_violenza_donne-6355063.html)

Paolo Guidone

December 1, 2021

[Nordest](#) > [Venezia](#)

Mercoledì 1 Dicembre 2021 di **Paolo Guidone**



MESTRE - Anche gli **esercenti veneziani** hanno aderito al **patto** tra **Fipe**, **Confcommercio** e **Polizia di Stato** per affidare ai pubblici esercizi il ruolo di presidi di sicurezza e di contrasto alla violenza di genere. Il progetto nazionale sottoscritto ad aprile dal **Gruppo Donne imprenditrici** di **Fipe** Confcommercio, vede Venezia tra le 20 città italiane che hanno adottato il protocollo di intesa firmato con la **Direzione centrale anticrimine** che ha come obiettivo quello di promuovere una serie di iniziative di formazione, informazione e sensibilizzazione per diffondere la conoscenza e l'approfondimento delle tematiche riguardanti la **violenza sulle donne**.

RUOLO ATTIVO

Dalla presa d'atto che tale problema ha **radici** anzitutto **culturali** anche i 5.600 esercizi pubblici veneziani, che coinvolgono una rete composta da 33.400 addetti, si sono fatti carico di assumere un ruolo attivo attraverso iniziative che saranno rivolte sia al personale femminile che ai clienti, al fine di vigilare su **situazioni a rischio**, valutare eventuali elementi di pericolo e promuovere la cultura del rispetto incrementando i livelli di sicurezza delle persone e degli stessi esercizi commerciali. Fino al 2023 gli imprenditori associati a **Fipe** saranno impegnati insieme con la Polizia, rappresentata ieri dal **questore** Maurizio

Masciopinto, nella campagna di sensibilizzazione #sicurezzaVera, che prevede la programmazione di incontri formativi e divulgativi. «Troppo spesso i **locali pubblici** vengono dipinti come luoghi **pericolosi** – spiega Valentina Picca Bianchi, presidente del gruppo donne imprenditrici di **Fipe** Confcommercio - Noi vogliamo ribaltare questo stereotipo e rafforzare i nostri locali facendone **presidi di sicurezza e legalità** e creando una rete per promuovere e diffondere la cultura di genere». Al termine di una prima fase sperimentale in 20 città italiane, inclusa Venezia, il **protocollo** verrà esteso a tutti i bar ed esercizi pubblici presenti sui territori, che grazie alla loro capillarità (in provincia di Venezia sono 1 ogni 152 abitanti) possono costituire un presidio di legalità contro la violenza di genere. «È un impegno che Confcommercio sta portando avanti da anni con grande responsabilità perché una grande parte delle nostre imprese è condotta da donne e per la consapevolezza dell'importante funzione sociale delle attività commerciali nelle nostre città – sottolinea Massimo Zanon presidente di Confcommercio metropolitana e della **Fipe** territoriale – e con questo progetto i nostri imprenditori e i loro collaboratori saranno formati e preparati dal personale della Polizia e potranno rappresentare un punto di riferimento per chi cerca un primo urgente ascolto e un affiancamento per contattare la pubblica sicurezza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«In bar e ristoranti per avere protezione» Nasce la rete contro la violenza sulle donne

iltirreno.gelocal.it/livorno/cronaca/2021/11/30/news/in-bar-e-ristoranti-per-avere-protezione-nasce-la-rete-contro-la-violenza-sulle-donne-1.40980802

Gianni Tacchi

December 1, 2021



Sicurezza Vera, il progetto di Confcommercio. «I nostri locali possono diventare anche punti di ascolto e di soccorso»

Gianni Tacchi 01 Dicembre 2021

Gianni Tacchi

LIVORNO. I pubblici esercizi come presidi di sicurezza. I bar, i ristoranti e le attività commerciali come rete territoriale di tutela, anche e soprattutto per le donne vittime della violenza di genere. È nata con questo obiettivo la campagna nazionale #sicurezzaVera, promossa dalla **Fipe** (la Federazione italiana pubblici esercizi legata alla Confcommercio) e dalla polizia di Stato per trasformare le attività come bar e ristoranti anche in presidi di sicurezza a cui rivolgersi. Venti le città italiane coinvolte nel progetto, Livorno compresa, tanto che ieri mattina la Confcommercio ha organizzato un convegno al Cisternino di città. «Ho lasciato momentaneamente il consiglio comunale per partecipare a questo evento così importante – le parole del sindaco Luca Salvetti – tutti devono impegnarsi, ognuno di noi deve fare qualcosa per sensibilizzare e lavorare nella direzione giusta. L’obiettivo è fare rete».

SICUREZZA VERA

Il convegno della Confcommercio è stato moderato dal direttore provinciale Federico Pieragnoli e introdotto dalla presidente provinciale Francesca Marcucci. «Ogni donna è vera quando si sente sicura», il messaggio della campagna nazionale.

A spiegarlo è Valentina Picca Bianchi, presidente nazionale del Gruppo donne imprenditrici della **Fipe**, in prima fila all’evento livornese: «Vera, che nelle lingue germaniche significa protezione e difesa, è un nome proprio di una donna che ha tutto il diritto di vivere, crescere, divertirsi e camminare in sicurezza. In Italia abbiamo un’attività ogni 250 abitanti e un bar ogni 400. Anche l’entroterra più estremo ha un bar, un minimarket o un ufficio postale. E sì, si può raccontare una violenza anche prendendo un caffè al bar: è appena successo a Rimini con una ragazza di diciassette anni». E qui l’assessore comunale al commercio Rocco Garufo, sottolinea la crisi della ristorazione guardandola non solo dal punto di vista dell’occupazione: «A Livorno ci sono più di mille attività di ristorazione, dunque più di mille posti di lavoro e più di mille presidi di sicurezza. Ecco, se il settore entra in crisi e queste attività chiudono, non dobbiamo girarci dall’altra parte. Una saracinesca alzata è un presidio di sicurezza».

IMPEGNO QUOTIDIANO

Secondo il prefetto Paolo D’Attilio, «bisogna ripartire dai giovani per lavorare sulla parità di genere e garantire maggior sostegno dopo una denuncia, non solo psicologico ma anche a livello di protezione». «A Livorno – interviene il questore Roberto Massucci – solo nell’ultimo anno abbiamo eseguito un fermo per omicidio, uno per maltrattamenti e nove misure cautelari in seguito a un codice rosso. Dobbiamo interrogarci su cosa poter fare nel quotidiano e dobbiamo lavorare di più sulle persone, in particolare sulle scuole e soprattutto sulle comunità straniere, che hanno un approccio culturale diverso sulla violenza di genere». Non manca poi un riferimento alla giornalista molestata sabato scorso in diretta tv all’esterno

dello stadio di Empoli: per il consigliere regionale Francesco Gazzetti «è una vergogna, a conferma del fatto che la Giornata contro la violenza sulle donne deve essere un impegno quotidiano». «In passato sono stata oggetto di violenze verbali – la testimonianza di Federica Garaffa, titolare della pasticceria Cristiani e presidente provinciale della **Fipe** – è anche per questo motivo che ritengo lo slogan “ogni donna è vera quando si sente sicura” particolarmente efficace. Dobbiamo educare figli, amici, colleghi e vicini di casa, dobbiamo lottare contro l’indifferenza, dobbiamo contrastare episodi anche solo potenzialmente pericolosi. La sicurezza delle donne è la sicurezza di tutti».

Economia & Finanza

 Seguici su [f](#) [t](#) [in](#)

Ricerca titolo


 HOME MACROECONOMIA **FINANZA** LAVORO DIRITTI E CONSUMI AFFARI&FINANZA **OSSERVA ITALIA** CALCOLATORI GLOSSARIO LISTINO PORTAFOGLIO

 Overview Borse Borsa Italia A-Z Valute Obbligazioni: Italia - Europa Fondi ETF Sedex Warrant Materie prime **News** Calendario After hours

FIPE, ristoranti aperti a Natale ma con meno clienti



E le aziende disdicono eventi

16 dicembre 2021 - 12.02

(Teleborsa) - Dopo aver passato l'ultimo Natale chiusi in casa, gli italiani sono pronti a tornare al ristorante per celebrare in compagnia la festa più sentita dell'anno. Secondo le stime dell'Ufficio Studi di **Fipe-Confindustria**, la Federazione dei Pubblici esercizi, saranno 4,4 milioni le persone che il 25 dicembre sceglieranno uno degli oltre 76mila locali aperti per brindare in famiglia o con gli amici. Un dato, quello del Natale 2021, sul quale pesa ancora la situazione di **incertezza determinata dall'incidenza della pandemia** rispetto al 2019. Ad alimentare le incognite, si aggiungono da un lato il **peggioramento dell'emergenza sanitaria**, dall'altro il nuovo super green pass. Il 48,1% dei ristoranti intervistati prevede un impatto significativo del provvedimento sul totale delle prenotazioni, mentre il 12,4% preferisce non lanciarsi in alcuna ipotesi per il momento.

Ciò che appare evidente, invece, è che - si legge - "cominciano ad arrivare le prime disdette anche se, per il momento, sono ancora poche. Solo il 4,4% degli imprenditori segnala passi indietro da parte degli avventori. Tuttavia per 6 ristoranti su dieci le aspettative rimangono positive o molto positive, a fronte di un 30% di gestori che, al contrario, vede un Natale ancora in chiaroscuro".

"Dicembre è un mese estremamente delicato per il mondo della ristorazione - spiegano dall'Ufficio Studi di **Fipe-Confindustria** - da solo vale il 10% del fatturato dell'anno e dunque l'attenzione è massima. In

Market Overview

MERCATI MATERIE PRIME TITOLI DI STATO

Descrizione	Ultimo	Var %
DAX	15.765	+1,87%
Dow Jones	35.927	+1,08%
FTSE 100	7.260	+1,25%
FTSE MIB	27.007	+1,28%
Hang Seng Index*	23.476	+0,23%
Nasdaq	15.566	+2,15%
Nikkei 225	29.066	+2,13%
Swiss Market Index*	12.531	+0,96%

* dato di chiusura della sessione precedente

[LISTA COMPLETA](#)

FIPE, RISTORANTI APERTI A NATALE MA CON MENO CLIENTI

MENU | CERCA

ABBONATI

GEDI SMILE

ACCEDI

miliardi del 2019. Una flessione del **19,4%** sul quale pesa sicuramente la contrazione dei flussi turistici internazionali, anche in conseguenza delle misure restrittive adottate dal Governo, ma anche la riduzione degli eventi aziendali, per i quali registriamo numerose cancellazioni". Cresce, infine, la previsione di spesa degli italiani per il menu delle feste: dai 56 euro del 2019 siamo passati a 60 euro di media. Nel 13,7% dei locali si potranno spendere meno di 40 euro, nel **42,7%** dei casi il conto oscillerà tra le 40 e le 60 euro, mentre nel 43,6% dei ristoranti si supereranno le 60 euro. Secondo le stime di **Fipe-Confcommercio**, dunque, la spesa complessiva degli italiani si **assesterà attorno ai 266 milioni di euro**. A farla da padrone, anche quest'anno, saranno i menù a prezzo fisso: formula scelta dal 78,8% dei gestori, con il 44,7% che ha deciso di includere anche le bevande, mentre il **34,1%** ha preferito escluderle.

powered by 

EUR 1 USD 1,13

EURO

DOLLARO USA

IMPORTO

1

CALCOLA

IL NETWORK

Espandi

Fai di Repubblica la tua homepage [Mappa del sito](#) [Redazione](#) [Scriveteci](#) [Per inviare foto e video](#) [Servizio Clienti](#) [Pubblicità](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)
[Codice Etico e Best Practices](#)

[GEDi News Network S.p.A.](#) - P.Iva 01578251009 - ISSN 2499-0817

ERROR: <https://www.repstatic.it/class/common/stable/include/nielsen/nielsen.html> - The remote server returned an error: (404) Not Found.

Atreju torna dal 6 al 12 dicembre. Ecco il programma da Rudolph Giuliani al villaggio natalizio

T iltempo.it/politica/2021/12/02/news/atreju-roma-6-12-dicembre-piazza-risorgimento-programma-fratelli-ditalia-rudolph-giuliani-villaggio-natalizio-29654481/



02 dicembre 2021

- a
- a
- a

Dal 6 al 12 dicembre 2021 torna a Roma il tradizionale appuntamento con Atreju, la più grande manifestazione della destra italiana nata nel 1997 e che quest'anno giunge alla sua 23esima edizione. La kermesse prende il nome da Atreju, il protagonista del romanzo "La

Storia Infinita” di Michael Ende che combatte contro le forze del Nulla: un nemico subdolo che attacca il futuro, ne consuma le energie migliori, privandolo di valori e di speranze.

L'evento è stato presentato giovedì 2 dicembre in una conferenza stampa dal presidente nazionale di Fratelli d'Italia e dei Conservatori Europei (ECR Party), Giorgia Meloni, il responsabile dell'organizzazione di FdI, Giovanni Donzelli, e il presidente del movimento giovanile di FdI “Gioventù Nazionale” Fabio Roscani.

Atreju torna dopo due anni di stop e lo fa con un format speciale e in una location altrettanto affascinante: un villaggio natalizio aperto da mattina a sera in Piazza Risorgimento, all'ombra della Cupola di San Pietro, dove si potranno visitare stand solidali con prodotti tipici e punti ristoro. Attrazione per grandi e piccini una grande pista di pattinaggio su ghiaccio. “Il Natale dei Conservatori” è il titolo scelto per questa edizione della kermesse che, come da tradizione, vedrà in calendario dibattiti, mostre, musica, eventi ed approfondimenti culturali e la partecipazione di ospiti nazionali e internazionali. Al centro della manifestazione il dibattito sulle principali questioni di attualità, il presente e il futuro del conservatorismo in Italia e in Europa, la difesa dell'identità e la centralità della famiglia, la valorizzazione delle radici cristiane del Vecchio Continente e l'impegno per una riforma dell'Unione europea in senso confederale e basato sui principi di sovranità e sussidiarietà.

I dibattiti e gli interventi dei protagonisti della politica italiana ed europea saranno concentrati dal 6 al 10 dicembre nel pomeriggio; sabato 11 il programma si snoderà lungo tutta la giornata; domenica 12 si celebrerà, infine, l'evento di chiusura, nel corso del quale si trarranno le conclusioni di #Atreju21 e sarà lanciata la sfida politica e programmatica per il governo della Nazione.

Sul sito ufficiale della manifestazione www.atreju.tv si potranno reperire tutte le informazioni sul villaggio, gli ospiti, il programma e la location.

I numeri dell'edizione 2021: 7 giorni di dibattiti ed eventi, 100 ospiti e relatori, 15 stand di mercato solidale, 3 presentazioni di libri, 6 premi, oltre 300 volontari provenienti da ogni parte d'Italia. Con una novità “di stagione”: la pista di pattinaggio.

IL PROGRAMMA

Lunedì 6 dicembre

ore 14:30

“Ci pensiamo noi”. Tavoli di lavoro sulle proposte dei conservatori italiani su difesa, sicurezza, e legalità

Partecipano: Salvatore Deidda (deputato, responsabile nazionale Difesa FdI), Ylenja Lucaselli (deputato, vicespagnabile nazionale Immigrazione e sicurezza FdI), Giovanna Petrenga (senatrice FdI, membro Commissione Difesa Senato), Davide Galantino (deputato FdI, membro Commissione Difesa Camera), Giovanni Russo (deputato FdI, membro Commissione Difesa Camera)

ore 17.00

Inaugurazione di Atreju 2021

Introduce: Mauro Rotelli (responsabile nazionale Comunicazione FdI)

Saluti di: Massimo Milani (presidente FdI Roma Capitale), Marco Silvestroni (presidente FdI Provincia di Roma), Paolo Trancassini (presidente FdI Lazio), Giovanni Quarzo (capogruppo FdI Roma Capitale), Andrea Volpi (capogruppo FdI Roma Città Metropolitana), Fabrizio Ghera (capogruppo FdI Regione Lazio)

Modera: Girolamo Fragalà (direttore Il Secolo d'Italia)

ore 17.45

Dibattito

“Lavori in corso. La questione occupazionale in Italia, nel punto d'incontro tra produzione e solidarietà”

Introduce: Francesco Lollobrigida (presidente deputati FdI)

Partecipano: Giancarlo Giorgetti (ministro dello Sviluppo Economico), Luigi Di Maio (ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale), Antonio Tajani (coordinatore nazionale Forza Italia), Gian Carlo Blangiardo* (presidente ISTAT), Marina Calderone (presidente del Consiglio Nazionale dell'ordine dei consulenti del lavoro).

Modera: Massimo Martinelli (direttore Il Messaggero)

ore 19.30

Premio Atreju 2021 a Chico Forti

Ritira il premio: Gianni Forti

Partecipano: Giorgio Romiti* (autore LE IENE), Giulio Terzi di Sant'Agata (già ministro degli Esteri, responsabile Rapporti diplomatici FdI)

Consegna il premio: Walter Rizzetto (deputato FdI)

Modera: Paolo Corsini (giornalista, vicedirettore Rai Due)

Martedì 7 dicembre

ore 12.00

“Ci pensiamo noi”. Tavoli di lavoro sulle proposte dei conservatori italiani su sviluppo economico, tasse, lavoro e risparmio

Partecipano: Lucia Albano (deputato FdI, membro Commissione Finanze Camera), Marco Osnato (deputato, responsabile nazionale Rapporti con il commercio FdI), Riccardo Zucconi (deputato FdI, capogruppo Commissione Attività Produttive Camera), Salvatore Caiata (deputato FdI, Commissione Attività Produttive Camera), Massimiliano De Toma (deputato FdI, Commissione Attività Produttive Camera), Pietro Fiocchi (deputato europeo FdI, membro Commissione Ambiente Parlamento europeo), Andrea de Bertoldi (senatore FdI, segretario Commissione Finanze Senato), Patrizio La Pietra (senatore FdI, membro Commissione Agricoltura), Marta Schifone (responsabile nazionale Professioni FdI).
Coordina: Maurizio Leo (docente universitario, responsabile nazionale Economia e Finanza FdI)

ore 16.30

“Protagonista del suo tempo, figlia d'Italia: la giovane destra attraverso i decenni”

Introduce: Tommaso Foti (vicepresidente vicario deputati FdI)

Presentazione dei libri “I ragazzi del ciclostile. Giovane Italia, un movimento studentesco contro il sistema” di Adalberto Baldoni e Alessandro Amorese e “C’era una volta mio fratello” di Andrea Augello. Partecipano: Adalberto Baldoni (giornalista e scrittore), Alessandro Amorese (editore, responsabile nazionale Attività e iniziative editoriali FdI), Andrea Augello (già senatore della Repubblica), Giampiero Cannella (già presidente FUAN).

Modera: Antonio Rapisarda (giornalista)

ore 18.00

Dibattito

“Doppia sfida. L'emergenza climatica e la transizione energetica che serve all'Italia”

Introduce: Nicola Procaccini (responsabile nazionale Ambiente FdI)

Partecipano: Roberto Cingolani (ministro della Transizione ecologica), Fabio Rampelli (deputato FdI, vicepresidente Camera dei deputati), Claudio Descalzi (amministratore delegato ENI), Federico Rampini* (editorialista Corriere della Sera)

Modera: Luigi Contu (direttore ANSA)

ore 19.30

Intervento telefonico di Silvio Berlusconi (presidente Forza Italia)

Introduce: Luca Ciriani (presidente senatori FdI)

Saluto di: Lorenzo Cesa (segretario nazionale UDC)

ore 19.45

Presentazione del libro "Carcola che ve sfonno" di Federico Palmaroli "Osho"

ore 20.00

Premio Atreju 2021 a Antonella Palmisano, campionessa olimpica

Partecipano: Giovanni Malagò (presidente CONI), Marco Marin (campione olimpico, presidente deputati Cambiamo), Claudio Barbaro (presidente ASI), Marco Perissa (presidente OPES), Paolo Serapiglia (presidente Endas)

Mercoledì 8 dicembre

ore 12.00

"Ci pensiamo noi". Tavoli di lavoro sulle proposte dei conservatori italiani su minori, scuola, università, cultura e formazione

Coordinano: Paola Frassinetti (deputato, responsabile nazionale Istruzione FdI), Ella Bucalo (deputato, responsabile nazionale Scuola FdI), Antonio Iannone (senatore FdI, membro Commissione Istruzione Senato), Tiziana Drago (senatrice FdI, membro Commissione Bicamerale Infanzia e Adolescenza), Maria Teresa Bellucci (deputato, responsabile nazionale Dipendenze e Terzo Settore FdI), Lucrezia Mantovani (deputato FdI, membro commissione Politiche Ue Camera)

ore 16.30

Presentazione del libro "Manifesto del libero pensiero" di Paola Mastrocola e Luca Ricolfi

Introduce: Lucio Malan (senatore FdI)

Partecipano: Luca Ricolfi* (sociologo e docente universitario), Piero Sansonetti (direttore Il Riformista), Franco Cardini (storico e docente universitario)

Modera: Nicola Rao (vicedirettore TGR Rai)

ore 18.00

Dibattito

"L'Italia giusta. Idee a confronto sulla riforma della giustizia che verrà"

Introduce: Andrea Delmastro Delle Vedove (deputato, responsabile Giustizia FdI)

Partecipano: Marta Cartabia (ministro della Giustizia), Carlo Nordio (magistrato, già procuratore aggiunto di Venezia)

Modera: Luciano Fontana (direttore Il Corriere della Sera)

ore 19.00

Intervista

Giuseppe Conte (presidente Movimento 5 Stelle) a colloquio con Gennaro Sangiuliano (direttore TG2) e Franco Bechis (direttore Il Tempo)

Introduce: Francesco Acquaroli (presidente Regione Marche)

ore 20.00

Premio Atreju 2021 al Comitato Familiari Vittime del Covid #sereniesempreuniti

Ritira il premio: Consuelo Locati (avvocato, referente team legali Comitato)

Partecipa: Giuseppe Valentino (presidente Fondazione Alleanza Nazionale)
Consegna il premio: Carolina Varchi (deputato, responsabile nazionale Sud FdI)

Modera: Davide Desario (direttore Leggo)

ore 16.00-20.00

Presepe vivente a cura del Comitato Presepe storico romano

Giovedì 9 dicembre

ore 12.00

“Ci pensiamo noi”. Tavoli di lavoro sulle proposte dei conservatori italiani su infrastrutture, territorio e grandi opere

Partecipano: Alessio Butti (deputato FdI, responsabile nazionale Media e Telecomunicazioni FdI), Luca Romagnoli (responsabile nazionale Territorio e paesaggio FdI), Rachele Silvestri (deputato FdI, membro Commissione Ambiente e Lavori pubblici Camera), Raffaele Stancanelli (deputato europeo FdI, vicepresidente Commissione Giuridica Parlamento europeo), Giuseppe Milazzo (deputato europeo FdI, membro Commissione Ambiente Parlamento europeo), Maria Cristina Caretta (deputato, responsabile nazionale Cultura rurale FdI), Nicola Calandrini (senatore FdI, membro Commissione Bilancio Senato), Achille Totaro (senatore FdI, membro Commissione Lavori Pubblici Senato)

ore 16.30

Presentazione del libro “Conservare l’anima. Manuale per aspiranti patrioti” di Francesco Borgonovo

Introduce: Vincenzo Sofo (deputato europeo, coordinatore Consulta Mediterraneo FdI)

Partecipano: Francesco Borgonovo (giornalista, vicedirettore La Verità), Marco Gervasoni (storico), Angelo Mellone (vicedirettore Rai Uno)

Modera: Alessandro Giuli (giornalista e scrittore)

ore 18.00

Dibattito

“Fronte d’Europa. Viaggio al confine tra solidarietà e sicurezza nell’era delle grandi migrazioni”

Introduce: Alberto Balboni (senatore FdI, vicepresidente Commissione Giustizia Senato)

Partecipano: Margaritis Schinas* (vicepresidente della Commissione Europea per la promozione dello stile di vita europeo), Raffaele Fitto (deputato europeo FdI, co-presidente gruppo ECR), Leonardo Tricarico (generale, già Capo di Stato Maggiore dell’Aeronautica Militare), Mario Giordano (giornalista, direttore Strategie e sviluppo informazione Mediaset), Nello Musumeci (presidente Regione Siciliana)

Modera: Gian Micalessin (giornalista Il Giornale)

ore 19.00

Intervista

Enrico Letta (segretario Partito democratico) a colloquio con Bruno Vespa (giornalista) e Maurizio Belpietro (direttore La Verità)

Introduce: Giovanni Donzelli (deputato, responsabile organizzazione FdI)

ore 20.00

Premio Atreju 2021 alla memoria di Willy Monteiro Duarte

Ritira il premio: Lucia Monteiro Duarte (madre di Willy)

Partecipa: Francesco Alberoni* (sociologo e docente universitario)

Consegna il premio: Edmondo Cirielli (deputato FdI, questore della Camera dei deputati)

Introduce: Augusta Montaruli (deputato, responsabile Iniziative movimentiste FdI)

Modera: Pietro Senaldi (condirettore Libero Quotidiano)

Venerdì 10 dicembre

ore 09:30

“Il Governo del territorio”: assemblea di Gioventù Nazionale e Azione Universitaria

ore 12.00

“Il Governo del territorio”: assemblea degli eletti di FdI negli enti locali

Partecipano: Luca De Carlo (senatore FdI, sindaco di Calalzo di Cadore), Gianpietro Maffoni (senatore FdI, sindaco di Orzinuovi), Ciro Maschio (deputato FdI, consigliere comunale Verona), Monica Ciaburro (deputato FdI, sindaco di Argentera)

Coordina: Guido Castelli (assessore Regione Marche, responsabile nazionale Enti Locali FdI)

ore 16.30

Dibattito

“Homeland. La questione islamica e la libertà religiosa, in Italia e nel mondo”

Introduce: Giovanbattista Fazzolari (senatore, responsabile Programma FdI)

Partecipano: Adolfo Urso (senatore, presidente Copasir), Irene Tinagli (deputato europeo, vicesegretario Pd), Fausto Biloslavo (giornalista e inviato di guerra), Abdellah Redouane (segretario generale della Grande Moschea di Roma), Stefano Pontecorvo (ambasciatore, Alto rappresentante civile NATO in Afghanistan)

Modera: Massimo Giletti (giornalista, conduttore televisivo)

ore 18.00

Presentazione del libro “Legge omofobia perché non va” a cura di Alfredo Mantovano

Partecipano: Alfredo Mantovano (magistrato, vicepresidente del Centro Studi Livatino), Marina Terragni (giornalista), Mauro Coruzzi (in arte Platinette, giornalista e conduttore radiofonico), Tommaso Cerno (senatore Pd)

Introduce: Isabella Rauti (senatrice, responsabile Pari Opportunità, Famiglia e valori non negoziabili FdI)

Modera: Emanuele Boffi (direttore Tempi)

ore 19.00

Intervista

Matteo Salvini (segretario federale Lega) a colloquio con Giovanni Minoli (giornalista) e Gian Marco Chiocci (direttore Adnkronos)

Introduce: Marco Marsilio (presidente Regione Abruzzo)

ore 20:00

Premio Atreju 2021 a Elisabetta Franchi, stilista e imprenditrice

Consegna il premio: Daniela Santanché (senatrice FdI)

Partecipa: Fabio Pietrella (presidente Confartigianato Moda)

Modera: Roberto Sommella (direttore Milano Finanza)

Sabato 11 dicembre

ore 11.00

Dibattito

“Analisi, necessità e prospettive di una riforma dello Stato in senso presidenziale”

Introduce: Emanuele Prisco (deputato FdI, capogruppo Commissione Affari Costituzionali Camera)

Partecipano: Marcello Pera (presidente emerito Senato della Repubblica), Luciano Violante (presidente emerito Camera dei deputati), Ignazio La Russa (senatore FdI, vicepresidente Senato della Repubblica), Matteo Renzi (senatore, fondatore Italia Viva), Sabino Cassese (giurista, giudice emerito Corte costituzionale)

Modera: Alessandro Sallusti (direttore Libero Quotidiano)

ore 15:30

La tradizionale Tombola politica a cura dei ragazzi di Gioventù Nazionale

ore 16.30

Dibattito

“Punto di domanda. Le risposte che mancano sull’arma della vaccinazione nella guerra al Covid 19”

Partecipano: Mario Menichella* (fisico e divulgatore scientifico), Francesco Vaia (direttore sanitario INMI Lazzaro Spallanzani), Massimo Clementi (direttore Microbiologia e virologia Ospedale San Raffaele Milano), Maria Rita Gismondo (direttore Microbiologia clinica e virologia Ospedale Sacco Milano)

Introduce: Marcello Gemmato (deputato, responsabile Sanità FdI)

Modera: Roberto Inciocchi (giornalista)

ore 18.00

Dibattito

“Punto Italia. Domande e risposte a confronto sulla manovra economica più importante del Dopoguerra”

Introduce: Galeazzo Bignami (deputato, responsabile Imprese e mondi produttivi FdI)

Partecipano: Carlo Bonomi (presidente Confindustria), Marco Granelli (presidente Confartigianato), Massimiliano Giansanti (presidente Confagricoltura), Ettore Prandini (presidente Coldiretti), Guido Crosetto (presidente AIAD), [Lino Stoppani](#) (vicepresidente vicario Confcommercio)

Modera: Mario Sechi, (direttore AGI)

ore 20.00

Premio Atreju 2021 a Beatrice Venezi, direttore d'orchestra

Partecipa: Edoardo Sylos Labini (direttore Cultura&Identità)

Consegna il premio: Federico Mollicone (deputato, responsabile nazionale Cultura FdI)

Modera: Alessia Lautone (direttore LaPresse)

ore 16.00-20.00

Presepe vivente a cura dell'Associazione “Come a Betlemme”

Domenica 12 dicembre

ore 10:00

"Il manifesto dei Conservatori. Contenuti e presenza di una proposta politica coerente, identitaria, popolare"

Introduce: Fabio Roscani (presidente Gioventù Nazionale)

Partecipano: Radoslaw Fogiel (vice presidente ECR Party e segretario per i rapporti internazionali del partito polacco Diritto e Giustizia), Jorge Buxadé (vice presidente ECR Party, vice presidente del partito spagnolo VOX e capo delegazione al Parlamento europeo), James Wharton (membro della Camera dei Lord, esponente dei Tories britannici e responsabile della campagna elettorale di Boris Johnson nel 2019), Raz Granot (coordinatore delle relazioni internazionali del partito israeliano LIKUD), Rudolph Giuliani (già Sindaco di New York), Giovanni Orsina (politologo e docente universitario), Giampaolo Rossi (docente universitario), Paolo Del Debbio (giornalista), Marcello Veneziani (giornalista e scrittore)

Modera: Francesco Giubilei (presidente Nazione Futura)

Ore 12:00

Conclusioni di Giorgia Meloni (presidente di Fratelli d'Italia e di ECR Party)

ore 14:00

Riunione dell'Assemblea Nazionale di Fratelli d'Italia, allargata alla Direzione Nazionale

Relazioni introduttive: Franco Zaffini (senatore FdI, membro commissione Sanità Senato), Gaetano Natri (senatore Fdi, membro commissione Ambiente Senato), Antonio Iannone (senatore FdI, membro commissione Istruzione Senato), Sergio Berlato (deputato europeo FdI, membro commissione Ambiente Parlamento Europeo), Gianluca Vinci (deputato Fdi, membro commissione Giustizia Camera), Wanda Ferro (deputato FdI, segretario Commissione Bicamerale Antimafia)

Da Rudy Giuliani al premio a Willy Monteiro: il programma di “Atreju-Il Natale dei Conservatori”

[S secoloditalia.it/2021/12/da-rudy-giuliani-al-premio-a-willy-monteiro-il-programma-di-atreju-il-natale-dei-conservatori/](https://secoloditalia.it/2021/12/da-rudy-giuliani-al-premio-a-willy-monteiro-il-programma-di-atreju-il-natale-dei-conservatori/)

Redazione

December 2, 2021

giovedì 2 Dicembre 14:46 - di **Redazione**



Sette giorni di dibattiti, interviste ai leader politici nazionali, confronto con gli intellettuali, premi e presentazioni di libri. Ma anche di mercatino di Natale, pista di pattinaggio sul ghiaccio, stand solidali, cassetta delle lettere per Babbo Natale e vin brulé. È **Atreju 2021, “Il Natale dei Conservatori”**, che si svolgerà a Roma, nella centralissima piazza Risorgimento, **dal 6 al 12 dicembre**. La manifestazione, oltre che consueto appuntamento di riflessione ai più alti livelli, sarà un vero e proprio villaggio natalizio, aperto dalla mattina alla sera per accogliere adulti e bambini. Di seguito il [programma politico](#) completo.

Lunedì 6 dicembre

ore 14:30 – “Ci pensiamo noi”. Tavoli di lavoro sulle proposte dei conservatori italiani su difesa, sicurezza, e legalità

Partecipano: **Salvatore Deidda** (deputato, responsabile nazionale Difesa FdI), **Ylenja Lucaselli** (deputato, vicespagnolo nazionale Immigrazione e sicurezza FdI), **Giovanna Petrenga** (senatrice FdI, membro Commissione Difesa Senato), **Davide Galantino** (deputato FdI, membro Commissione Difesa Camera), **Giovanni Russo** (deputato FdI, membro Commissione Difesa Camera).

ore 17.00 – Inaugurazione di Atreju 2021

Introduce: **Mauro Rotelli** (responsabile nazionale Comunicazione Fdl). Saluti di: **Massimo Milani** (presidente Fdl Roma Capitale), **Marco Silvestroni** (presidente Fdl Provincia di Roma), **Paolo Trancassini** (presidente Fdl Lazio), **Giovanni Quarzo** (capogruppo Fdl Roma Capitale), **Andrea Volpi** (capogruppo Fdl Roma Città Metropolitana), **Fabrizio Ghera** (capogruppo Fdl Regione Lazio). Modera: **Girolamo Fragalà** (direttore Il Secolo d'Italia).

ore 17.45 – **Dibattito. “Lavori in corso. La questione occupazionale in Italia, nel punto d’incontro tra produzione e solidarietà”**

Introduce: **Francesco Lollobrigida** (presidente deputati Fdl). Partecipano: **Giancarlo Giorgetti** (ministro dello Sviluppo Economico), **Luigi Di Maio** (ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale), **Antonio Tajani** (coordinatore nazionale Forza Italia), **Gian Carlo Blangiardo*** (presidente ISTAT), **Marina Calderone** (presidente del Consiglio Nazionale dell’ordine dei consulenti del lavoro). Modera: **Massimo Martinelli** (direttore Il Messaggero).

ore 19.30 – **Premio Atreju 2021 a Chico Forti**

Ritira il premio: **Gianni Forti**. Partecipano: **Giorgio Romiti*** (autore LE IENE), **Giulio Terzi di Sant’Agata** (già ministro degli Esteri, responsabile Rapporti diplomatici Fdl). Consegna il premio: **Walter Rizzetto** (deputato Fdl). Modera: **Paolo Corsini** (giornalista, vicedirettore Rai Due).

Martedì 7 dicembre

ore 12.00 – **“Ci pensiamo noi”. Tavoli di lavoro sulle proposte dei conservatori italiani su sviluppo economico, tasse, lavoro e risparmio**

Partecipano: **Lucia Albano** (deputato Fdl, membro Commissione Finanze Camera), **Marco Osnato** (deputato, responsabile nazionale Rapporti con il commercio Fdl), **Riccardo Zucconi** (deputato Fdl, capogruppo Commissione Attività Produttive Camera), **Salvatore Caiata** (deputato Fdl, Commissione Attività Produttive Camera), **Massimiliano De Toma** (deputato Fdl, Commissione Attività Produttive Camera), **Pietro Fiocchi** (deputato europeo Fdl, membro Commissione Ambiente Parlamento europeo), **Andrea de Bertoldi** (senatore Fdl, segretario Commissione Finanze Senato), **Patrizio La Pietra** (senatore Fdl, membro Commissione Agricoltura), **Marta Schifone** (responsabile nazionale Professioni Fdl). Coordina: **Maurizio Leo** (docente universitario, responsabile nazionale Economia e Finanza Fdl).

ore 16.30 – **“Protagonista del suo tempo, figlia d’Italia: la giovane destra attraverso i decenni”**

Introduce: **Tommaso Foti** (vicepresidente vicario deputati Fdl). Presentazione dei libri “I ragazzi del ciclostile. Giovane Italia, un movimento studentesco contro il sistema” di **Adalberto Baldoni** e **Alessandro Amorese** e “C’era una volta mio fratello” di **Andrea**

Augello. Partecipano: **Adalberto Baldoni** (giornalista e scrittore), **Alessandro Amorese** (editore, responsabile nazionale Attività e iniziative editoriali FdI), **Andrea Augello** (già senatore della Repubblica), **Giampiero Cannella** (già presidente FUAN). Modera: **Antonio Rapisarda** (giornalista).

ore 18.00 – **Dibattito. “Doppia sfida. L’emergenza climatica e la transizione energetica che serve all’Italia”**

Introduce: **Nicola Procaccini** (responsabile nazionale Ambiente FdI). Partecipano: **Roberto Cingolani** (ministro della Transizione ecologica), **Fabio Rampelli** (deputato FdI, vicepresidente Camera dei deputati), **Claudio Descalzi** (amministratore delegato ENI), **Federico Rampini*** (editorialista Corriere della Sera). Modera: **Luigi Contu** (direttore ANSA).

ore 19.30 – **Intervento telefonico di Silvio Berlusconi** (presidente Forza Italia)

Introduce: **Luca Ciriani** (presidente senatori FdI). Saluto di: **Lorenzo Cesa** (segretario nazionale UDC)

ore 19.45 – Presentazione del libro **“Carcola che ve sfonno”** di **Federico Palmaroli** “Osho”

ore 20.00 – **Premio Atreju 2021 a Antonella Palmisano, campionessa olimpica**
 Partecipano: **Giovanni Malagò** (*presidente CONI*), **Marco Marin** (*campione olimpico, presidente deputati Cambiamo*), **Claudio Barbaro** (*presidente ASI*), **Marco Perissa** (*presidente OPES*), **Paolo Serapiglia** (*presidente Endas*)

Mercoledì 8 dicembre

ore 12.00 – **“Ci pensiamo noi”.** Tavoli di lavoro sulle proposte dei conservatori italiani su minori, scuola, università, cultura e formazione

Coordinano: **Paola Frassinetti** (deputato, responsabile nazionale Istruzione FdI), **Ella Bucalo** (deputato, responsabile nazionale Scuola FdI), **Antonio Iannone** (senatore FdI, membro Commissione Istruzione Senato), **Tiziana Drago** (senatrice FdI, membro Commissione Bicamerale Infanzia e Adolescenza), **Maria Teresa Bellucci** (deputato, responsabile nazionale Dipendenze e Terzo Settore FdI), **Lucrezia Mantovani** (deputato FdI, membro commissione Politiche Ue Camera).

ore 16.30 – Presentazione del libro **“Manifesto del libero pensiero”** di **Paola Mastrocola** e **Luca Ricolfi**

Introduce: **Lucio Malan** (senatore FdI). Partecipano: **Luca Ricolfi*** (sociologo e docente universitario), **Piero Sansonetti** (direttore Il Riformista), **Franco Cardini** (storico e docente universitario). Modera: **Nicola Rao** (vicedirettore TGR Rai)

ore 18.00 – **Dibattito. “L’Italia giusta. Idee a confronto sulla riforma della giustizia che verrà”**

Introduce: **Andrea Delmastro Delle Vedove** (deputato, responsabile Giustizia FdI).

Partecipano: **Marta Cartabia** (ministro della Giustizia), **Carlo Nordio** (magistrato, già procuratore aggiunto di Venezia). Modera: **Luciano Fontana** (direttore Il Corriere della Sera).

ore 19.00 – **Intervista**

Giuseppe Conte (presidente Movimento 5 Stelle) a colloquio con **Gennaro Sangiuliano** (direttore TG2) e **Franco Bechis** (direttore Il Tempo). Introduce: **Francesco Acquaroli** (presidente Regione Marche)

ore 20.00 – **Premio Atreju 2021 al Comitato Familiari Vittime del Covid**
#sereniesempreuniti

Ritira il premio: **Consuelo Locati** (avvocato, referente team legali Comitato). Partecipa: **Giuseppe Valentino** (presidente Fondazione Alleanza Nazionale). Consegna il premio: **Carolina Varchi** (deputato, responsabile nazionale Sud FdI). Modera: **Davide Desario** (direttore Leggo)

ore 16.00-20.00 – **Presepe vivente a cura del Comitato Presepe storico romano**

Giovedì 9 dicembre

ore 12.00 – **“Ci pensiamo noi”. Tavoli di lavoro sulle proposte dei conservatori italiani su infrastrutture, territorio e grandi opere**

Partecipano: **Alessio Butti** (deputato FdI, responsabile nazionale Media e Telecomunicazioni FdI), **Luca Romagnoli** (responsabile nazionale Territorio e paesaggio FdI), **Rachele Silvestri** (deputato FdI, membro Commissione Ambiente e Lavori pubblici Camera), **Raffaele Stancanelli** (deputato europeo FdI, vicepresidente Commissione Giuridica Parlamento europeo), **Giuseppe Milazzo** (deputato europeo FdI, membro Commissione Ambiente Parlamento europeo), **Maria Cristina Caretta** (deputato, responsabile nazionale Cultura rurale FdI), **Nicola Calandrini** (senatore FdI, membro Commissione Bilancio Senato), **Achille Totaro** (senatore FdI, membro Commissione Lavori Pubblici Senato).

ore 16.30 – Presentazione del libro **“Conservare l’anima. Manuale per aspiranti patrioti”** di **Francesco Borgonovo**

Introduce: **Vincenzo Sofo** (deputato europeo, coordinatore Consulta Mediterraneo FdI).

Partecipano: **Francesco Borgonovo** (giornalista, vicedirettore La Verità), **Marco Gervasoni** (storico), **Angelo Mellone** (vicedirettore Rai Uno). Modera: **Alessandro Giuli** (giornalista e

scrittore)

ore 18.00 – Dibattito. “Fronte d’Europa. Viaggio al confine tra solidarietà e sicurezza nell’era delle grandi migrazioni”

Introduce: **Alberto Balboni** (senatore Fdl, vicepresidente Commissione Giustizia Senato). Partecipano: **Margaritis Schinas*** (vicepresidente della Commissione Europea per la promozione dello stile di vita europeo), **Raffaele Fitto** (deputato europeo Fdl, co-presidente gruppo ECR), **Leonardo Tricarico** (generale, già Capo di Stato Maggiore dell’Aeronautica Militare), **Mario Giordano** (giornalista, direttore Strategie e sviluppo informazione Mediaset), **Nello Musumeci** (presidente Regione Siciliana). Modera: **Gian Micalessin** (giornalista Il Giornale)

ore 19.00 – Intervista

Enrico Letta (segretario Partito democratico) a colloquio con **Bruno Vespa** (giornalista) e **Maurizio Belpietro** (direttore La Verità). Introduce: **Giovanni Donzelli** (deputato, responsabile organizzazione Fdl).

ore 20.00 – Premio Atreju 2021 alla memoria di Willy Monteiro Duarte

Ritira il premio: **Lucia Monteiro Duarte** (madre di Willy). Partecipa: **Francesco Alberoni*** (sociologo e docente universitario). Consegna il premio: **Edmondo Cirielli** (deputato Fdl, questore della Camera dei deputati). Introduce: **Augusta Montaruli** (deputato, responsabile Iniziative movimentiste Fdl). Modera: **Pietro Senaldi** (condirettore Libero Quotidiano).

Venerdì 10 dicembre

ore 09:30 – “Il Governo del territorio”: assemblea di Gioventù Nazionale e Azione Universitaria

ore 12.00 – “Il Governo del territorio”: assemblea degli eletti di Fdl negli enti locali

Partecipano: **Luca De Carlo** (senatore Fdl, sindaco di Calalzo di Cadore), **Gianpietro Maffoni** (senatore Fdl, sindaco di Orzinuovi), **Ciro Maschio** (deputato Fdl, consigliere comunale Verona), **Monica Ciaburro** (deputato Fdl, sindaco di Argentera). Coordina: **Guido Castelli** (assessore Regione Marche, responsabile nazionale Enti Locali Fdl).

ore 16.30 – Dibattito. “Homeland. La questione islamica e la libertà religiosa, in Italia e nel mondo”

Introduce: **Giovanbattista Fazzolari** (senatore, responsabile Programma Fdl). Partecipano: **Adolfo Urso** (senatore, presidente Copasir), **Irene Tinagli** (deputato europeo, vicesegretario Pd), **Fausto Biloslavo** (giornalista e inviato di guerra), **Abdellah Redouane** (segretario

generale della Grande Moschea di Roma), **Stefano Pontecorvo** (ambasciatore, Alto rappresentante civile NATO in Afghanistan). Modera: **Massimo Giletti** (giornalista, conduttore televisivo).

ore 18.00 – Presentazione del libro **“Legge omofobia perché non va”** a cura di **Alfredo Mantovano**

Partecipano: **Alfredo Mantovano** (magistrato, vicepresidente del Centro Studi Livatino), **Marina Terragni** (giornalista), **Mauro Coruzzi** (in arte Platinette, giornalista e conduttore radiofonico), **Tommaso Cerno** (senatore Pd). Introduce: **Isabella Rauti** (senatrice, responsabile Pari Opportunità, Famiglia e valori non negoziabili FdI). Modera: **Emanuele Boffi** (direttore Tempi).

ore 19.00 – **Intervista**

Matteo Salvini (segretario federale Lega) a colloquio con **Giovanni Minoli** (giornalista) e **Gian Marco Chiocci** (direttore Adnkronos). Introduce: **Marco Marsilio** (presidente Regione Abruzzo).

ore 20:00 – **Premio Atreju 2021 a Elisabetta Franchi, stilista e imprenditrice**

Consegna il premio: **Daniela Santanché** (senatrice FdI). Partecipa: **Fabio Pietrella** (presidente Confartigianato Moda). Modera: **Roberto Sommella** (direttore Milano Finanza).

Sabato 11 dicembre

ore 11.00 – **Dibattito. “Analisi, necessità e prospettive di una riforma dello Stato in senso presidenziale”**

Introduce: **Emanuele Prisco** (deputato FdI, capogruppo Commissione Affari Costituzionali Camera). Partecipano: **Marcello Pera** (presidente emerito Senato della Repubblica), **Luciano Violante** (presidente emerito Camera dei deputati), **Ignazio La Russa** (senatore FdI, vicepresidente Senato della Repubblica), **Matteo Renzi** (senatore, fondatore Italia Viva), **Sabino Cassese** (giurista, giudice emerito Corte costituzionale). Modera: **Alessandro Sallusti** (direttore Libero Quotidiano).

ore 15:30 – **La tradizionale Tombola politica a cura dei ragazzi di Gioventù Nazionale**

ore 16.30 – **Dibattito. “Punto di domanda. Le risposte che mancano sull’arma della vaccinazione nella guerra al Covid 19”**

Partecipano: **Mario Menichella*** (fisico e divulgatore scientifico), **Francesco Vaia** (direttore sanitario INMI Lazzaro Spallanzani), **Massimo Clementi** (direttore Microbiologia e virologia Ospedale San Raffaele Milano), **Maria Rita Gismondo** (direttore Microbiologia clinica e

virologia Ospedale Sacco Milano). Introduce: **Marcello Gemmato** (deputato, responsabile Sanità Fdl). Modera: **Roberto Inciocchi** (giornalista).

ore 18.00 – **Dibattito. “Punto Italia. Domande e risposte a confronto sulla manovra economica più importante del Dopoguerra”**

Introduce: **Galeazzo Bignami** (deputato, responsabile Imprese e mondi produttivi Fdl). Partecipano: **Carlo Bonomi** (presidente Confindustria), **Marco Granelli** (presidente Confartigianato), **Massimiliano Giansanti** (presidente Confagricoltura), **Ettore Prandini** (presidente Coldiretti), **Guido Crosetto** (presidente AIAD), **Lino Stoppani** (vicepresidente vicario Confcommercio). Modera: **Mario Sechi**, (direttore AGI).

ore 20.00 – **Premio Atreju 2021 a Beatrice Venezi, direttore d’orchestra**

Partecipa: **Edoardo Sylos Labini** (direttore Cultura&Identità). Consegna il premio: **Federico Mollicone** (deputato, responsabile nazionale Cultura Fdl). Modera: **Alessia Lautone** (direttore LaPresse).

ore 16.00-20.00 – **Presepe vivente a cura dell’Associazione “Come a Betlemme”**

Domenica 12 dicembre

ore 10:00 – **“Il manifesto dei Conservatori. Contenuti e presenza di una proposta politica coerente, identitaria, popolare”**

Introduce: **Fabio Roscani** (presidente Gioventù Nazionale). Partecipano: **Radoslaw Fogiel** (vice presidente ECR Party e segretario per i rapporti internazionali del partito polacco Diritto e Giustizia), **Jorge Buxadé** (vice presidente ECR Party, vice presidente del partito spagnolo VOX e capo delegazione al Parlamento europeo), **James Wharton** (membro della Camera dei Lord, esponente dei Tories britannici e responsabile della campagna elettorale di Boris Johnson nel 2019), **Raz Granot** (coordinatore delle relazioni internazionali del partito israeliano LIKUD), **Rudolph Giuliani** (già Sindaco di New York), **Giovanni Orsina** (politologo e docente universitario), **Giampaolo Rossi** (docente universitario), **Paolo Del Debbio** (giornalista), **Marcello Veneziani** (giornalista e scrittore). Modera: **Francesco Giubilei** (presidente Nazione Futura).

ore 12:00 – Conclusioni di **Giorgia Meloni** (presidente di Fratelli d’Italia e di ECR Party)

ore 14:00 – **Riunione dell’Assemblea Nazionale di Fratelli d’Italia, allargata alla Direzione Nazionale**

Relazioni introduttive: **Franco Zaffini** (senatore Fdl, membro commissione Sanità Senato), **Gaetano Nastri** (senatore Fdi, membro commissione Ambiente Senato), **Antonio Iannone** (senatore Fdl, membro commissione Istruzione Senato), **Sergio Berlato** (deputato europeo)

Fdl, membro commissione Ambiente Parlamento Europeo), **Gianluca Vinci** (deputato Fdi, membro commissione Giustizia Camera), **Wanda Ferro** (deputato Fdl, segretario Commissione Bicamerale Antimafia).

Commenti

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *



Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	MillionDAY				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	Newslot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote v	Dati v	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

App Gioco Legale, EGP-**FIPE**: "Importante unire all'app anche una campagna di comunicazione pubblica strutturata"

03/12/2021 13:43



Associazione Italiana Esercenti Giochi Pubblici

"Anche alla luce dell'esempio appena commentato riguardo all'antiriciclaggio, si mostra estremamente importante unire a strumenti quali la

App Gioco Legale che qui si esamina **una campagna di comunicazione pubblica strutturata**, quali quelle sviluppate dal Dipartimento per l'informazione e l'editoria della Presidenza del Consiglio dei Ministri". E' quanto si legge nel contributo rilasciato da EGP - **FIPE** in merito all'open hearing tenuto dall'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli e dedicato alla innovativa app che permette al giocatore di verificare se la sua giocata è stata effettuata in un esercizio autorizzato.

"Una siffatta azione comunicativa istituzionale, avente ad oggetto i principali temi del gioco regolamentato, dalle sue finalità (lotta alle illegalità, tutela dei consumatori, supporto alla prevenzione delle dipendenze) ai suoi principali prodotti ed agli istituti normativi che le reti legali implementano (primi tra di essi il divieto di gioco ai minori, la prevenzione del riciclaggio, l'informazione puntuale ai consumatori), sarebbe certamente di aiuto alla migliore informazione di tutti i cittadini ed alla maggiore diffusione ed utilizzazione della **App Gioco Legale**", aggiunge.

"Di interesse pubblico risulta essere anche una **adeguata rendicontazione sui risultati conseguiti tramite l'utilizzo della App**, che certamente potrà essere resa nota dall'Agenzia nei suoi strumenti di comunicazione", continua.

"EGP-**FIPE** plaude, in definitiva, all'avvio di un nuovo importante strumento di informazione e controllo per il Gioco Legale, ulteriore supporto per la sempre più estesa qualificazione degli esercenti e dell'offerta di gioco regolamentato, qualificazione che costituisce la principale mission dell'Associazione", conclude. cdn/AGIMEG

[Eventi](#) | [In Evidenza](#)

[Apri il link](#)

APP GIOCO LEGALE, EGP-**FIPE**: IMPORTANTE UNIRE ALLAPP ANCHE UNA CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE PUBBLICA STRUTTURATA

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)



Covid: tutte le regole del Natale con il Super Green Pass



Da lunedì al 15 gennaio in vigore il certificato verde rafforzato: svaghi al minimo per chi non è vaccinato o guarito

PAOLO RUSSO

03 DICEMBRE 2021



Lunedì scattano le nuove regole che renderanno più libere le festività natalizie dei vaccinati, mentre con poco o niente svago per chi vaccinato non è. Con il Green Pass «basico», quello rilasciato anche con il solo tampone rapido (durata 48 ore) o molecolare (72 ore), si potrà continuare a viaggiare in aereo, treno e nave, prendere bus e metro, andare in palestra e piscina, a lavorare e niente più. Salvo recarsi a fare spesa e compere, perché nei negozi si entra senza certificato ma solo con la mascherina. In particolare sarà tabù sedersi al tavolo di un bar o di un ristorante al chiuso, andare al cinema, a teatro o ad ascoltare un concerto, scatenarsi in discoteca. Ma anche sciare, se gli impianti si trovano in zona arancione, come potrebbe accadere prima di Natale alle sempre ambite Dolomiti. Tutte attività invece accessibili ai vaccinati. Mentre i sei milioni che non lo sono ancora non potranno allontanarsi nemmeno dal proprio comune. Un viaggio all'estero sarà possibile invece anche con il semplice tampone. Ma anche qui attenzione alle regole che variano e di molto da Paese a Paese. Per chi il viaggio vuole invece farselo senza varcare la frontiera sarà bene ricordare che in hotel non si va più liberamente, ma almeno il Green Pass base bisogna averlo. Ad eccezione dei bambini sotto i 12 anni che sono esentati.

Le nuove regole, valide almeno fino al 15 gennaio, si intrecciano però con quelle del «decreto riapertura» di ottobre e le nuove linee guida delle regioni appena approvate dal Cts. Per questo nelle schede che seguono abbiamo cercato di rimettere insieme i pezzi del puzzle, riassumendo le

[Apri il link](#)

COVID: TUTTE LE REGOLE DEL NATALE CON IL SUPER GREEN PASS

norme che sarà bene tenere a mente se non si vorranno pagare le sanzioni che vanno da 400 a mille euro oppure da 600 a 1.400 euro se a non rispettarle è chi gestisce le attività.

Senza certificato forte ci si siede solo all'aperto

Dove sarà più difficile districarsi nel dedalo di norme è proprio nei servizi di ristorazione. Quindi bar e ristoranti, ma anche pub, pasticcerie, gelaterie. In tutti questi luoghi per sedersi al tavolo al chiuso dal 6 dicembre servirà il super Green Pass, riservato solo a vaccinati e guariti. Per un caffè o un drink veloce al bancone del bar non serve invece nemmeno il certificato base, quello che si ottiene con il tampone. Stessa cosa se ci si siede all'aperto, anche di un ristorante, o per acquistare cibo e bevande da asporto. Ai clienti degli alberghi che vorranno accomodarsi al bar o al ristorante della struttura basterà invece il Green Pass basilico. Per i clienti esterni serve quello «rafforzato». Anche con quest'ultimo però è bene ricordare che, quando ci si alza da tavola per andare in toilette o a pagare, la mascherina va sempre tirata su. In zona arancione senza il super Green Pass non ci si siede né al bar né al ristorante.

Capienza dimezzata se scatta la zona gialla

Dal 6 dicembre al 15 gennaio in cinema, teatri, sale da concerto, circhi, arene e locali di intrattenimento in genere si va solo con il super Green Pass. Ma se per i non vaccinati svago e cultura restano sempre tabù a prescindere dal colore della regione dove ci si trova, anche gli immunizzati faranno fatica a trovare i biglietti se si sta in fascia gialla. Questo perché già con le prime restrizioni le capienze nei luoghi dello spettacolo si dimezzano anche per loro, passando dalla capienza piena al 50% dei posti occupabili. Una situazione che in base all'andamento di contagi e ricoveri da qui a Natale potrebbe interessare un italiano su tre, ossia gli abitanti di Lombardia, Veneto, Lazio e Calabria, oltre a Friuli Venezia Giulia e Alto Adige che in giallo ci sono già. Comunque in sala si continua a stare con la mascherina tirata su e l'acquisto dei biglietti dovrà essere effettuato di norma on line.

Il tampone non basta per andare in tribuna

Anche in stadi, palazzetti dello sport e impianti sportivi si entra soltanto con il super Green Pass. Quindi partite di calcio ed eventi sportivi in genere restano preclusi ai non vaccinati. A fare la differenza però anche in questo caso sarà il colore della regione. In fascia bianca infatti all'aperto può essere riempito il 75% degli spalti. Avendo però sempre cura di distribuire uniformemente gli spettatori, senza usare il trucco di chiudere dei settori e ammassare tutti in quelli rimasti aperti. La percentuale di riempimento in fascia bianca scende al 50% negli impianti al chiuso. Se però si scivola nel giallo, negli stadi e negli impianti all'aperto potrà essere occupata soltanto la metà dei posti. Al chiuso si scende al 35%. Il che impedirà a buona parte dei non abbonati di trovare un biglietto, mentre gli abbonati rischieranno qualche rotazione. All'ingresso e all'interno degli impianti si sta sempre con la mascherina.

In piazza resta soltanto il divieto di assembrarsi

Sagre, fiere e mercatini natalizi resteranno aperti anche in zona arancione. Le cose si complicano per l'intreccio di vecchie e nuove norme quando si tratta di stabilire chi vi può accedere e chi no. Iniziamo da sagre e mercati all'aperto. Questi si svolgono normalmente in vie e piazze senza particolari delimitazioni. In questo caso si può girare per banchi e bancarelle anche senza alcun Green Pass, ma resta il divieto di assembramento. Che quando si verifica può far scattare le sanzioni a carico di organizzatori ed espositori, tenuti ad impedirlo. Se invece lo spazio all'aperto è delimitato, come i mercatini che si svolgono all'interno di strutture o impianti sportivi, il Green Pass serve, ma basta quello base. In mercati e fiere al chiuso ci vuole invece sempre il super Green Pass. Sia al chiuso sia all'aperto la mascherina è obbligatoria. I controlli spettano a chi gestisce l'evento o l'impianto dove questo si svolge.

Distanziamento in pista: "Due metri sono troppi"

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

COVID: TUTTE LE REGOLE DEL NATALE CON IL SUPER GREEN PASS

Scatenarsi in discoteca o lasciarsi andare al liscio a Capodanno potrebbe diventare un problema. Discoteche e sale da ballo resteranno aperte, anche se una regione dovesse finire in giallo o in arancione. E le regole restano quelle fissate dal vecchio «decreto riaperture» di ottobre: 50% di capienza al chiuso, 75% all'aperto. L'elenco delle persone presenti va conservato per 14 giorni. Poi ballo libero in pista ma mascherina su quando si va al bancone del bar o in toilette. Le nuove linee guida delle regioni, già approvate dal Cts, reintroducono però l'obbligo del distanziamento di 2 metri in pista. Regola giudicata dai gestori impossibile da far osservare se non riducendo anche la capienza. «Così non ci sono le condizioni per restare aperti. E in questo modo - chiarisce Maurizio Pasca, presidente della Silb-Fipe - come l'estate scorsa anche a Capodanno regnerà l'abusivismo senza controlli in pub, ristoranti, bar e quant'altro».

Certificazione diversa tra feste e cerimonie

A schiarire le idee su feste, banchetti e cerimonie è arrivata giovedì la circolare del Viminale sui controlli. Dove si precisa che alle feste, tipo quelle di laurea, di compleanno o di anniversari vari, si va solo con il Green Pass rafforzato, che esclude i non vaccinati. Ma a un banchetto di nozze, alla festa che segue una cresima, una prima comunione o qualsiasi «cerimonia civile o religiosa», si partecipa anche con il certificato semplice, quello che include un tampone rapido. In ogni caso ci sono regole da rispettare. Chi organizza feste e banchetti deve ad esempio conservare per 14 giorni l'elenco dei partecipanti. I tavoli devono essere distanziati di un metro, che diventano due se si va in fascia arancione. Mentre in quella rossa non si festeggia più nulla. Quando non si è seduti al tavolo la mascherina deve essere sempre indossata. Buffet e self service sono consentiti, sempre rispettando la distanza di sicurezza.

(fonte: La Stampa)

Covid: tutte le regole del Natale con il Super Green Pass



Da lunedì al 15 gennaio in vigore il certificato verde rafforzato: svaghi al minimo per chi non è vaccinato o guarito

PAOLO RUSSO

03 DICEMBRE 2021



Lunedì scattano le nuove regole che renderanno più libere le festività natalizie dei vaccinati, mentre con poco o niente svago per chi vaccinato non è. Con il Green Pass «basico», quello rilasciato anche con il solo tampone rapido (durata 48 ore) o molecolare (72 ore), si potrà continuare a viaggiare in aereo, treno e nave, prendere bus e metro, andare in palestra e piscina, a lavorare e niente più. Salvo recarsi a fare spesa e compere, perché nei negozi si entra senza certificato ma solo con la mascherina. In particolare sarà tabù sedersi al tavolo di un bar o di un ristorante al chiuso, andare al cinema, a teatro o ad ascoltare un concerto, scatenarsi in discoteca. Ma anche sciare, se gli impianti si trovano in zona arancione, come potrebbe accadere prima di Natale alle sempre ambite Dolomiti. Tutte attività invece accessibili ai vaccinati. Mentre i sei milioni che non lo sono ancora non potranno allontanarsi nemmeno dal proprio comune. Un viaggio all'estero sarà possibile invece anche con il semplice tampone. Ma anche qui attenzione alle regole che variano e di molto da Paese a Paese. Per chi il viaggio vuole invece farselo senza varcare la frontiera sarà bene ricordare che in hotel non si va più liberamente, ma almeno il Green Pass base bisogna averlo. Ad eccezione dei bambini sotto i 12 anni che sono esentati.

Le nuove regole, valide almeno fino al 15 gennaio, si intrecciano però con quelle del «decreto riapertura» di ottobre e le nuove linee guida delle regioni appena approvate dal Cts. Per questo nelle schede che seguono abbiamo cercato di rimettere insieme i pezzi del puzzle, riassumendo le

COVID: TUTTE LE REGOLE DEL NATALE CON IL SUPER GREEN PASS

norme che sarà bene tenere a mente se non si vorranno pagare le sanzioni che vanno da 400 a mille euro oppure da 600 a 1.400 euro se a non rispettarle è chi gestisce le attività.

Senza certificato forte ci si siede solo all'aperto

Dove sarà più difficile districarsi nel dedalo di norme è proprio nei servizi di ristorazione. Quindi bar e ristoranti, ma anche pub, pasticcerie, gelaterie. In tutti questi luoghi per sedersi al tavolo al chiuso dal 6 dicembre servirà il super Green Pass, riservato solo a vaccinati e guariti. Per un caffè o un drink veloce al bancone del bar non serve invece nemmeno il certificato base, quello che si ottiene con il tampone. Stessa cosa se ci si siede all'aperto, anche di un ristorante, o per acquistare cibo e bevande da asporto. Ai clienti degli alberghi che vorranno accomodarsi al bar o al ristorante della struttura basterà invece il Green Pass basilico. Per i clienti esterni serve quello «rafforzato». Anche con quest'ultimo però è bene ricordare che, quando ci si alza da tavola per andare in toilette o a pagare, la mascherina va sempre tirata su. In zona arancione senza il super Green Pass non ci si siede né al bar né al ristorante.

Capienza dimezzata se scatta la zona gialla

Dal 6 dicembre al 15 gennaio in cinema, teatri, sale da concerto, circhi, arene e locali di intrattenimento in genere si va solo con il super Green Pass. Ma se per i non vaccinati svago e cultura restano sempre tabù a prescindere dal colore della regione dove ci si trova, anche gli immunizzati faranno fatica a trovare i biglietti se si sta in fascia gialla. Questo perché già con le prime restrizioni le capienze nei luoghi dello spettacolo si dimezzano anche per loro, passando dalla capienza piena al 50% dei posti occupabili. Una situazione che in base all'andamento di contagi e ricoveri da qui a Natale potrebbe interessare un italiano su tre, ossia gli abitanti di Lombardia, Veneto, Lazio e Calabria, oltre a Friuli Venezia Giulia e Alto Adige che in giallo ci sono già. Comunque in sala si continua a stare con la mascherina tirata su e l'acquisto dei biglietti dovrà essere effettuato di norma on line.

Il tampone non basta per andare in tribuna

Anche in stadi, palazzetti dello sport e impianti sportivi si entra soltanto con il super Green Pass. Quindi partite di calcio ed eventi sportivi in genere restano preclusi ai non vaccinati. A fare la differenza però anche in questo caso sarà il colore della regione. In fascia bianca infatti all'aperto può essere riempito il 75% degli spalti. Avendo però sempre cura di distribuire uniformemente gli spettatori, senza usare il trucco di chiudere dei settori e ammassare tutti in quelli rimasti aperti. La percentuale di riempimento in fascia bianca scende al 50% negli impianti al chiuso. Se però si scivola nel giallo, negli stadi e negli impianti all'aperto potrà essere occupata soltanto la metà dei posti. Al chiuso si scende al 35%. Il che impedirà a buona parte dei non abbonati di trovare un biglietto, mentre gli abbonati rischieranno qualche rotazione. All'ingresso e all'interno degli impianti si sta sempre con la mascherina.

In piazza resta soltanto il divieto di assembrarsi

Sagre, fiere e mercatini natalizi resteranno aperti anche in zona arancione. Le cose si complicano per l'intreccio di vecchie e nuove norme quando si tratta di stabilire chi vi può accedere e chi no. Iniziamo da sagre e mercati all'aperto. Questi si svolgono normalmente in vie e piazze senza particolari delimitazioni. In questo caso si può girare per banchi e bancarelle anche senza alcun Green Pass, ma resta il divieto di assembramento. Che quando si verifica può far scattare le sanzioni a carico di organizzatori ed espositori, tenuti ad impedirlo. Se invece lo spazio all'aperto è delimitato, come i mercatini che si svolgono all'interno di strutture o impianti sportivi, il Green Pass serve, ma basta quello base. In mercati e fiere al chiuso ci vuole invece sempre il super Green Pass. Sia al chiuso sia all'aperto la mascherina è obbligatoria. I controlli spettano a chi gestisce l'evento o l'impianto dove questo si svolge.

Distanziamento in pista: "Due metri sono troppi"

[Apri il link](#)

COVID: TUTTE LE REGOLE DEL NATALE CON IL SUPER GREEN PASS

Scatenarsi in discoteca o lasciarsi andare al liscio a Capodanno potrebbe diventare un problema. Discoteche e sale da ballo resteranno aperte, anche se una regione dovesse finire in giallo o in arancione. E le regole restano quelle fissate dal vecchio «decreto riaperture» di ottobre: 50% di capienza al chiuso, 75% all'aperto. L'elenco delle persone presenti va conservato per 14 giorni. Poi ballo libero in pista ma mascherina su quando si va al bancone del bar o in toilette. Le nuove linee guida delle regioni, già approvate dal Cts, reintroducono però l'obbligo del distanziamento di 2 metri in pista. Regola giudicata dai gestori impossibile da far osservare se non riducendo anche la capienza. «Così non ci sono le condizioni per restare aperti. E in questo modo - chiarisce Maurizio Pasca, presidente della Silb-Fipe - come l'estate scorsa anche a Capodanno regnerà l'abusivismo senza controlli in pub, ristoranti, bar e quant'altro».

Certificazione diversa tra feste e cerimonie

A schiarire le idee su feste, banchetti e cerimonie è arrivata giovedì la circolare del Viminale sui controlli. Dove si precisa che alle feste, tipo quelle di laurea, di compleanno o di anniversari vari, si va solo con il Green Pass rafforzato, che esclude i non vaccinati. Ma a un banchetto di nozze, alla festa che segue una cresima, una prima comunione o qualsiasi «cerimonia civile o religiosa», si partecipa anche con il certificato semplice, quello che include un tampone rapido. In ogni caso ci sono regole da rispettare. Chi organizza feste e banchetti deve ad esempio conservare per 14 giorni l'elenco dei partecipanti. I tavoli devono essere distanziati di un metro, che diventano due se si va in fascia arancione. Mentre in quella rossa non si festeggia più nulla. Quando non si è seduti al tavolo la mascherina deve essere sempre indossata. Buffet e self service sono consentiti, sempre rispettando la distanza di sicurezza.

(fonte: La Stampa)

Covid: tutte le regole del Natale con il Super Green Pass

S [ilsecoloxix.it/italia-mondo/cronaca/2021/12/04/news/le-regole-del-natale-1.40991607](https://www.ilsecoloxix.it/italia-mondo/cronaca/2021/12/04/news/le-regole-del-natale-1.40991607)

paolo russo

December 3, 2021



Da lunedì al 15 gennaio in vigore il certificato verde rafforzato: svaghi al minimo per chi non è vaccinato o guarito

paolo russo 03 Dicembre 2021

Lunedì scattano le nuove regole che renderanno più libere le festività natalizie dei vaccinati, meste e con poco o niente svago per chi vaccinato non è. Con il Green Pass «basico», quello rilasciato anche con il solo tampone rapido (durata 48 ore) o molecolare (72 ore), si potrà continuare a viaggiare in aereo, treno e nave, prendere bus e metro, andare in palestra e piscina, a lavorare e niente più. Salvo recarsi a fare spesa e compere, perché nei negozi si entra senza certificato ma solo con la mascherina. In particolare sarà tabù sedersi al tavolo di un bar o di un ristorante al chiuso, andare al cinema, a teatro o ad ascoltare un concerto, scatenarsi in discoteca. Ma anche sciare, se gli impianti si trovano in zona arancione, come potrebbe accadere prima di Natale alle sempre ambite Dolomiti. Tutte attività invece accessibili ai vaccinati. Mentre i sei milioni che non lo sono ancora non potranno allontanarsi nemmeno dal proprio comune. Un viaggio all'estero sarà possibile invece anche con il semplice tampone. Ma anche qui attenzione alle regole che variano e di molto da Paese a Paese. Per chi il viaggio vuole invece farselo senza varcare la frontiera sarà bene ricordare che in hotel non si va più liberamente, ma almeno il Green Pass base bisogna averlo. Ad eccezione dei bambini sotto i 12 anni che sono esentati.

Le nuove regole, valide almeno fino al 15 gennaio, si intrecciano però con quelle del «decreto riaperture» di ottobre e le nuove linee guida delle regioni appena approvate dal Cts. Per questo nelle schede che seguono abbiamo cercato di rimettere insieme i pezzi del puzzle, riassumendo le norme che sarà bene tenere a mente se non si vorranno pagare le sanzioni che vanno da 400 a mille euro oppure da 600 a 1.400 euro se a non rispettarle è chi gestisce le attività.

Senza certificato forte ci si siede solo all'aperto

Dove sarà più difficile districarsi nel dedalo di norme è proprio nei servizi di ristorazione. Quindi bar e ristoranti, ma anche pub, pasticcerie, gelaterie. In tutti questi luoghi per sedersi al tavolo al chiuso dal 6 dicembre servirà il super Green Pass, riservato solo a vaccinati e guariti. Per un caffè o un drink veloce al bancone del bar non serve invece nemmeno il certificato base, quello che si ottiene con il tampone. Stessa cosa se ci si siede all'aperto, anche di un ristorante, o per acquistare cibo e bevande da asporto. Ai clienti degli alberghi che vorranno accomodarsi al bar o al ristorante della struttura basterà invece il Green Pass basico. Per i clienti esterni serve quello «rafforzato». Anche con quest'ultimo però è bene ricordare che, quando ci si alza da tavola per andare in toilette o a pagare, la mascherina va sempre tirata su. In zona arancione senza il super Green Pass non ci si siede né al bar né al ristorante.

Capienza dimezzata se scatta la zona gialla

Dal 6 dicembre al 15 gennaio in cinema, teatri, sale da concerto, circhi, arene e locali di intrattenimento in genere si va solo con il super Green Pass. Ma se per i non vaccinati svago e cultura restano sempre tabù a prescindere dal colore della regione dove ci si trova, anche gli immunizzati faranno fatica a trovare i biglietti se si sta in fascia gialla. Questo perché già

[Apri il link](#)

con le prime restrizioni le capienze nei luoghi dello spettacolo si dimezzano anche per loro, passando dalla capienza piena al 50% dei posti occupabili. Una situazione che in base all'andamento di contagi e ricoveri da qui a Natale potrebbe interessare un italiano su tre, ossia gli abitanti di Lombardia, Veneto, Lazio e Calabria, oltre a Friuli Venezia Giulia e Alto Adige che in giallo ci sono già. Comunque in sala si continua a stare con la mascherina tirata su e l'acquisto dei biglietti dovrà essere effettuato di norma on line.

Il tampone non basta per andare in tribuna

Anche in stadi, palazzetti dello sport e impianti sportivi si entra soltanto con il super Green Pass. Quindi partite di calcio ed eventi sportivi in genere restano preclusi ai non vaccinati. A fare la differenza però anche in questo caso sarà il colore della regione. In fascia bianca infatti all'aperto può essere riempito il 75% degli spalti. Avendo però sempre cura di distribuire uniformemente gli spettatori, senza usare il trucco di chiudere dei settori e ammassare tutti in quelli rimasti aperti. La percentuale di riempimento in fascia bianca scende al 50% negli impianti al chiuso. Se però si scivola nel giallo, negli stadi e negli impianti all'aperto potrà essere occupata soltanto la metà dei posti. Al chiuso si scende al 35%. Il che impedirà a buona parte dei non abbonati di trovare un biglietto, mentre gli abbonati rischieranno qualche rotazione. All'ingresso e all'interno degli impianti si sta sempre con la mascherina.

In piazza resta soltanto il divieto di assembrarsi

Sagre, fiere e mercatini natalizi resteranno aperti anche in zona arancione. Le cose si complicano per l'intreccio di vecchie e nuove norme quando si tratta di stabilire chi vi può accedere e chi no. Iniziamo da sagre e mercati all'aperto. Questi si svolgono normalmente in vie e piazze senza particolari delimitazioni. In questo caso si può girare per banchi e bancarelle anche senza alcun Green Pass, ma resta il divieto di assembramento. Che quando si verifica può far scattare le sanzioni a carico di organizzatori ed espositori, tenuti ad impedirlo. Se invece lo spazio all'aperto è delimitato, come i mercatini che si svolgono all'interno di strutture o impianti sportivi, il Green Pass serve, ma basta quello base. In mercati e fiere al chiuso ci vuole invece sempre il super Green Pass. Sia al chiuso sia all'aperto la mascherina è obbligatoria. I controlli spettano a chi gestisce l'evento o l'impianto dove questo si svolge.

Distanziamento in pista: "Due metri sono troppi"

Scatenarsi in discoteca o lasciarsi andare al liscio a Capodanno potrebbe diventare un problema. Discoteche e sale da ballo resteranno aperte, anche se una regione dovesse finire in giallo o in arancione. E le regole restano quelle fissate dal vecchio «decreto riapertura» di ottobre: 50% di capienza al chiuso, 75% all'aperto. L'elenco delle persone presenti va conservato per 14 giorni. Poi ballo libero in pista ma mascherina su quando si va al bancone del bar o in toilette. Le nuove linee guida delle regioni, già approvate dal Cts, reintroducono però l'obbligo del distanziamento di 2 metri in pista. Regola giudicata dai

[Apri il link](#)

gestori impossibile da far osservare se non riducendo anche la capienza. «Così non ci sono le condizioni per restare aperti. E in questo modo - chiarisce Maurizio Pasca, presidente della Silb-Fipe - come l'estate scorsa anche a Capodanno regnerà l'abusivismo senza controlli in pub, ristoranti, bar e quant'altro».

Certificazione diversa tra feste e cerimonie

A schiarire le idee su feste, banchetti e cerimonie è arrivata giovedì la circolare del Viminale sui controlli. Dove si precisa che alle feste, tipo quelle di laurea, di compleanno o di anniversari vari, si va solo con il Green Pass rafforzato, che esclude i non vaccinati. Ma a un banchetto di nozze, alla festa che segue una cresima, una prima comunione o qualsiasi «cerimonia civile o religiosa», si partecipa anche con il certificato semplice, quello che include un tampone rapido. In ogni caso ci sono regole da rispettare. Chi organizza feste e banchetti deve ad esempio conservare per 14 giorni l'elenco dei partecipanti. I tavoli devono essere distanziati di un metro, che diventano due se si va in fascia arancione. Mentre in quella rossa non si festeggia più nulla. Quando non si è seduti al tavolo la mascherina deve essere sempre indossata. Buffet e self service sono consentiti, sempre rispettando la distanza di sicurezza.

2

Articoli rimanenti

Accesso illimitato a tutti i contenuti del sito

1€/mese per 3 mesi, poi 3,99€/mese per 3 mesi

[Attiva Ora](#)

Sei già abbonato? [Accedi](#)

Sblocca l'accesso illimitato a tutti i contenuti del sito

Covid: tutte le regole del Natale con il Super Green Pass

iltirreno.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/12/04/news/le-regole-del-natale-1.40991608

paolo russo

December 3, 2021



Da lunedì al 15 gennaio in vigore il certificato verde rafforzato: svaghi al minimo per chi non è vaccinato o guarito

paolo russo 03 Dicembre 2021

Lunedì scattano le nuove regole che renderanno più libere le festività natalizie dei vaccinati, meste e con poco o niente svago per chi vaccinato non è. Con il Green Pass «basico», quello rilasciato anche con il solo tampone rapido (durata 48 ore) o molecolare (72 ore), si potrà continuare a viaggiare in aereo, treno e nave, prendere bus e metro, andare in palestra e piscina, a lavorare e niente più. Salvo recarsi a fare spesa e compere, perché nei negozi si entra senza certificato ma solo con la mascherina. In particolare sarà tabù sedersi al tavolo di un bar o di un ristorante al chiuso, andare al cinema, a teatro o ad ascoltare un concerto, scatenarsi in discoteca. Ma anche sciare, se gli impianti si trovano in zona arancione, come potrebbe accadere prima di Natale alle sempre ambite Dolomiti. Tutte attività invece accessibili ai vaccinati. Mentre i sei milioni che non lo sono ancora non potranno allontanarsi nemmeno dal proprio comune. Un viaggio all'estero sarà possibile invece anche con il semplice tampone. Ma anche qui attenzione alle regole che variano e di molto da Paese a Paese. Per chi il viaggio vuole invece farselo senza varcare la frontiera sarà bene ricordare che in hotel non si va più liberamente, ma almeno il Green Pass base bisogna averlo. Ad eccezione dei bambini sotto i 12 anni che sono esentati.

Le nuove regole, valide almeno fino al 15 gennaio, si intrecciano però con quelle del «decreto riaperture» di ottobre e le nuove linee guida delle regioni appena approvate dal Cts. Per questo nelle schede che seguono abbiamo cercato di rimettere insieme i pezzi del puzzle, riassumendo le norme che sarà bene tenere a mente se non si vorranno pagare le sanzioni che vanno da 400 a mille euro oppure da 600 a 1.400 euro se a non rispettarle è chi gestisce le attività.

Senza certificato forte ci si siede solo all'aperto

Dove sarà più difficile districarsi nel dedalo di norme è proprio nei servizi di ristorazione. Quindi bar e ristoranti, ma anche pub, pasticcerie, gelaterie. In tutti questi luoghi per sedersi al tavolo al chiuso dal 6 dicembre servirà il super Green Pass, riservato solo a vaccinati e guariti. Per un caffè o un drink veloce al bancone del bar non serve invece nemmeno il certificato base, quello che si ottiene con il tampone. Stessa cosa se ci si siede all'aperto, anche di un ristorante, o per acquistare cibo e bevande da asporto. Ai clienti degli alberghi che vorranno accomodarsi al bar o al ristorante della struttura basterà invece il Green Pass basico. Per i clienti esterni serve quello «rafforzato». Anche con quest'ultimo però è bene ricordare che, quando ci si alza da tavola per andare in toilette o a pagare, la mascherina va sempre tirata su. In zona arancione senza il super Green Pass non ci si siede né al bar né al ristorante.

Capienza dimezzata se scatta la zona gialla

Dal 6 dicembre al 15 gennaio in cinema, teatri, sale da concerto, circhi, arene e locali di intrattenimento in genere si va solo con il super Green Pass. Ma se per i non vaccinati svago e cultura restano sempre tabù a prescindere dal colore della regione dove ci si trova, anche gli immunizzati faranno fatica a trovare i biglietti se si sta in fascia gialla. Questo perché già

con le prime restrizioni le capienze nei luoghi dello spettacolo si dimezzano anche per loro, passando dalla capienza piena al 50% dei posti occupabili. Una situazione che in base all'andamento di contagi e ricoveri da qui a Natale potrebbe interessare un italiano su tre, ossia gli abitanti di Lombardia, Veneto, Lazio e Calabria, oltre a Friuli Venezia Giulia e Alto Adige che in giallo ci sono già. Comunque in sala si continua a stare con la mascherina tirata su e l'acquisto dei biglietti dovrà essere effettuato di norma on line.

Il tampone non basta per andare in tribuna

Anche in stadi, palazzetti dello sport e impianti sportivi si entra soltanto con il super Green Pass. Quindi partite di calcio ed eventi sportivi in genere restano preclusi ai non vaccinati. A fare la differenza però anche in questo caso sarà il colore della regione. In fascia bianca infatti all'aperto può essere riempito il 75% degli spalti. Avendo però sempre cura di distribuire uniformemente gli spettatori, senza usare il trucco di chiudere dei settori e ammassare tutti in quelli rimasti aperti. La percentuale di riempimento in fascia bianca scende al 50% negli impianti al chiuso. Se però si scivola nel giallo, negli stadi e negli impianti all'aperto potrà essere occupata soltanto la metà dei posti. Al chiuso si scende al 35%. Il che impedirà a buona parte dei non abbonati di trovare un biglietto, mentre gli abbonati rischieranno qualche rotazione. All'ingresso e all'interno degli impianti si sta sempre con la mascherina.

In piazza resta soltanto il divieto di assembrarsi

Sagre, fiere e mercatini natalizi resteranno aperti anche in zona arancione. Le cose si complicano per l'intreccio di vecchie e nuove norme quando si tratta di stabilire chi vi può accedere e chi no. Iniziamo da sagre e mercati all'aperto. Questi si svolgono normalmente in vie e piazze senza particolari delimitazioni. In questo caso si può girare per banchi e bancarelle anche senza alcun Green Pass, ma resta il divieto di assembramento. Che quando si verifica può far scattare le sanzioni a carico di organizzatori ed espositori, tenuti ad impedirlo. Se invece lo spazio all'aperto è delimitato, come i mercatini che si svolgono all'interno di strutture o impianti sportivi, il Green Pass serve, ma basta quello base. In mercati e fiere al chiuso ci vuole invece sempre il super Green Pass. Sia al chiuso sia all'aperto la mascherina è obbligatoria. I controlli spettano a chi gestisce l'evento o l'impianto dove questo si svolge.

Distanziamento in pista: "Due metri sono troppi"

Scatenarsi in discoteca o lasciarsi andare al liscio a Capodanno potrebbe diventare un problema. Discoteche e sale da ballo resteranno aperte, anche se una regione dovesse finire in giallo o in arancione. E le regole restano quelle fissate dal vecchio «decreto riapertura» di ottobre: 50% di capienza al chiuso, 75% all'aperto. L'elenco delle persone presenti va conservato per 14 giorni. Poi ballo libero in pista ma mascherina su quando si va al bancone del bar o in toilette. Le nuove linee guida delle regioni, già approvate dal Cts, reintroducono però l'obbligo del distanziamento di 2 metri in pista. Regola giudicata dai

gestori impossibile da far osservare se non riducendo anche la capienza. «Così non ci sono le condizioni per restare aperti. E in questo modo - chiarisce Maurizio Pasca, presidente della Silb-[Fiipe](#) - come l'estate scorsa anche a Capodanno regnerà l'abusivismo senza controlli in pub, ristoranti, bar e quant'altro».

Certificazione diversa tra feste e cerimonie

A schiarire le idee su feste, banchetti e cerimonie è arrivata giovedì la circolare del Viminale sui controlli. Dove si precisa che alle feste, tipo quelle di laurea, di compleanno o di anniversari vari, si va solo con il Green Pass rafforzato, che esclude i non vaccinati. Ma a un banchetto di nozze, alla festa che segue una cresima, una prima comunione o qualsiasi «cerimonia civile o religiosa», si partecipa anche con il certificato semplice, quello che include un tampone rapido. In ogni caso ci sono regole da rispettare. Chi organizza feste e banchetti deve ad esempio conservare per 14 giorni l'elenco dei partecipanti. I tavoli devono essere distanziati di un metro, che diventano due se si va in fascia arancione. Mentre in quella rossa non si festeggia più nulla. Quando non si è seduti al tavolo la mascherina deve essere sempre indossata. Buffet e self service sono consentiti, sempre rispettando la distanza di sicurezza.

(fonte: La Stampa)

Covid: tutte le regole del Natale con il Super Green Pass



Da lunedì al 15 gennaio in vigore il certificato verde rafforzato: svaghi al minimo per chi non è vaccinato o guarito

PAOLO RUSSO

03 DICEMBRE 2021



Lunedì scattano le nuove regole che renderanno più libere le festività natalizie dei vaccinati, mentre con poco o niente svago per chi vaccinato non è. Con il Green Pass «basico», quello rilasciato anche con il solo tampone rapido (durata 48 ore) o molecolare (72 ore), si potrà continuare a viaggiare in aereo, treno e nave, prendere bus e metro, andare in palestra e piscina, a lavorare e niente più. Salvo recarsi a fare spesa e compere, perché nei negozi si entra senza certificato ma solo con la mascherina. In particolare sarà tabù sedersi al tavolo di un bar o di un ristorante al chiuso, andare al cinema, a teatro o ad ascoltare un concerto, scatenarsi in discoteca. Ma anche sciare, se gli impianti si trovano in zona arancione, come potrebbe accadere prima di Natale alle sempre ambite Dolomiti. Tutte attività invece accessibili ai vaccinati. Mentre i sei milioni che non lo sono ancora non potranno allontanarsi nemmeno dal proprio comune. Un viaggio all'estero sarà possibile invece anche con il semplice tampone. Ma anche qui attenzione alle regole che variano e di molto da Paese a Paese. Per chi il viaggio vuole invece farselo senza varcare la frontiera sarà bene ricordare che in hotel non si va più liberamente, ma almeno il Green Pass base bisogna averlo. Ad eccezione dei bambini sotto i 12 anni che sono esentati.

Le nuove regole, valide almeno fino al 15 gennaio, si intrecciano però con quelle del «decreto riapertura» di ottobre e le nuove linee guida delle regioni appena approvate dal Cts. Per questo nelle schede che seguono abbiamo cercato di rimettere insieme i pezzi del puzzle, riassumendo le

[Apri il link](#)

COVID: TUTTE LE REGOLE DEL NATALE CON IL SUPER GREEN PASS

norme che sarà bene tenere a mente se non si vorranno pagare le sanzioni che vanno da 400 a mille euro oppure da 600 a 1.400 euro se a non rispettarle è chi gestisce le attività.

Senza certificato forte ci si siede solo all'aperto

Dove sarà più difficile districarsi nel dedalo di norme è proprio nei servizi di ristorazione. Quindi bar e ristoranti, ma anche pub, pasticcerie, gelaterie. In tutti questi luoghi per sedersi al tavolo al chiuso dal 6 dicembre servirà il super Green Pass, riservato solo a vaccinati e guariti. Per un caffè o un drink veloce al bancone del bar non serve invece nemmeno il certificato base, quello che si ottiene con il tampone. Stessa cosa se ci si siede all'aperto, anche di un ristorante, o per acquistare cibo e bevande da asporto. Ai clienti degli alberghi che vorranno accomodarsi al bar o al ristorante della struttura basterà invece il Green Pass basilico. Per i clienti esterni serve quello «rafforzato». Anche con quest'ultimo però è bene ricordare che, quando ci si alza da tavola per andare in toilette o a pagare, la mascherina va sempre tirata su. In zona arancione senza il super Green Pass non ci si siede né al bar né al ristorante.

Capienza dimezzata se scatta la zona gialla

Dal 6 dicembre al 15 gennaio in cinema, teatri, sale da concerto, circhi, arene e locali di intrattenimento in genere si va solo con il super Green Pass. Ma se per i non vaccinati svago e cultura restano sempre tabù a prescindere dal colore della regione dove ci si trova, anche gli immunizzati faranno fatica a trovare i biglietti se si sta in fascia gialla. Questo perché già con le prime restrizioni le capienze nei luoghi dello spettacolo si dimezzano anche per loro, passando dalla capienza piena al 50% dei posti occupabili. Una situazione che in base all'andamento di contagi e ricoveri da qui a Natale potrebbe interessare un italiano su tre, ossia gli abitanti di Lombardia, Veneto, Lazio e Calabria, oltre a Friuli Venezia Giulia e Alto Adige che in giallo ci sono già. Comunque in sala si continua a stare con la mascherina tirata su e l'acquisto dei biglietti dovrà essere effettuato di norma on line.

Il tampone non basta per andare in tribuna

Anche in stadi, palazzetti dello sport e impianti sportivi si entra soltanto con il super Green Pass. Quindi partite di calcio ed eventi sportivi in genere restano preclusi ai non vaccinati. A fare la differenza però anche in questo caso sarà il colore della regione. In fascia bianca infatti all'aperto può essere riempito il 75% degli spalti. Avendo però sempre cura di distribuire uniformemente gli spettatori, senza usare il trucco di chiudere dei settori e ammassare tutti in quelli rimasti aperti. La percentuale di riempimento in fascia bianca scende al 50% negli impianti al chiuso. Se però si scivola nel giallo, negli stadi e negli impianti all'aperto potrà essere occupata soltanto la metà dei posti. Al chiuso si scende al 35%. Il che impedirà a buona parte dei non abbonati di trovare un biglietto, mentre gli abbonati rischieranno qualche rotazione. All'ingresso e all'interno degli impianti si sta sempre con la mascherina.

In piazza resta soltanto il divieto di assembrarsi

Sagre, fiere e mercatini natalizi resteranno aperti anche in zona arancione. Le cose si complicano per l'intreccio di vecchie e nuove norme quando si tratta di stabilire chi vi può accedere e chi no. Iniziamo da sagre e mercati all'aperto. Questi si svolgono normalmente in vie e piazze senza particolari delimitazioni. In questo caso si può girare per banchi e bancarelle anche senza alcun Green Pass, ma resta il divieto di assembramento. Che quando si verifica può far scattare le sanzioni a carico di organizzatori ed espositori, tenuti ad impedirlo. Se invece lo spazio all'aperto è delimitato, come i mercatini che si svolgono all'interno di strutture o impianti sportivi, il Green Pass serve, ma basta quello base. In mercati e fiere al chiuso ci vuole invece sempre il super Green Pass. Sia al chiuso sia all'aperto la mascherina è obbligatoria. I controlli spettano a chi gestisce l'evento o l'impianto dove questo si svolge.

Distanziamento in pista: "Due metri sono troppi"

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

COVID: TUTTE LE REGOLE DEL NATALE CON IL SUPER GREEN PASS

Scatenarsi in discoteca o lasciarsi andare al liscio a Capodanno potrebbe diventare un problema. Discoteche e sale da ballo resteranno aperte, anche se una regione dovesse finire in giallo o in arancione. E le regole restano quelle fissate dal vecchio «decreto riaperture» di ottobre: 50% di capienza al chiuso, 75% all'aperto. L'elenco delle persone presenti va conservato per 14 giorni. Poi ballo libero in pista ma mascherina su quando si va al bancone del bar o in toilette. Le nuove linee guida delle regioni, già approvate dal Cts, reintroducono però l'obbligo del distanziamento di 2 metri in pista. Regola giudicata dai gestori impossibile da far osservare se non riducendo anche la capienza. «Così non ci sono le condizioni per restare aperti. E in questo modo - chiarisce Maurizio Pasca, presidente della Silb-Fipe - come l'estate scorsa anche a Capodanno regnerà l'abusivismo senza controlli in pub, ristoranti, bar e quant'altro».

Certificazione diversa tra feste e cerimonie

A schiarire le idee su feste, banchetti e cerimonie è arrivata giovedì la circolare del Viminale sui controlli. Dove si precisa che alle feste, tipo quelle di laurea, di compleanno o di anniversari vari, si va solo con il Green Pass rafforzato, che esclude i non vaccinati. Ma a un banchetto di nozze, alla festa che segue una cresima, una prima comunione o qualsiasi «cerimonia civile o religiosa», si partecipa anche con il certificato semplice, quello che include un tampone rapido. In ogni caso ci sono regole da rispettare. Chi organizza feste e banchetti deve ad esempio conservare per 14 giorni l'elenco dei partecipanti. I tavoli devono essere distanziati di un metro, che diventano due se si va in fascia arancione. Mentre in quella rossa non si festeggia più nulla. Quando non si è seduti al tavolo la mascherina deve essere sempre indossata. Buffet e self service sono consentiti, sempre rispettando la distanza di sicurezza.

(fonte: La Stampa)

Bar protagonisti, un contest per raccontarli "Anche un buon caffè può servire a ripartire"

lanazione.it/prato/cronaca/bar-protagonisti-un-contest-per-raccontarli-anche-un-buon-caffe-puo-servire-a-ripartire-1.7109893

FRANCESCO BOCCHINI



Da sinistra:

Simona Marinai, David Bruschi e Tiziano Tempestini (Foto Attalmi)

di Francesco Bocchini Qual è il caffè più buono di Prato? O comunque, se proprio non ne vogliamo fare un fatto di bontà: qual è il vostro bar preferito, quello dove vi sentite a casa, quello a cui non rinuncereste mai? A decretarlo saranno i lettori de La Nazione, che a partire da giovedì 9 dicembre potranno votare il proprio locale del cuore. Il bar dove sono soliti bere il primo caffè del mattino, ma anche quello della pausa pranzo oppure di fine giornata, chiacchierando con gli amici o con gli stessi esercenti, che a volte valgono esattamente quanto un amico. L'occasione sarà l'iniziativa "Un caffè per ripartire", ideata da La Nazione in collaborazione con Confcommercio e [Fipe](#) - Federazione Italiana Pubblici Esercizi. Il contest durerà alcuni mesi, al termine dei quali sarà...

di Francesco Bocchini

Qual è il caffè più buono di Prato? O comunque, se proprio non ne vogliamo fare un fatto di bontà: qual è il vostro bar preferito, quello dove vi sentite a casa, quello a cui non rinuncereste mai? A decretarlo saranno i lettori de La Nazione, che a partire da giovedì 9 dicembre potranno votare il proprio locale del cuore. Il bar dove sono soliti bere il primo caffè del mattino, ma anche quello della pausa pranzo oppure di fine giornata, chiacchierando con gli amici o con gli stessi esercenti, che a volte valgono esattamente quanto un amico.

L'occasione sarà l'iniziativa "Un caffè per ripartire", ideata da La Nazione in collaborazione con Confcommercio e [Fipe](#) - Federazione Italiana Pubblici Esercizi. Il contest durerà alcuni mesi, al termine dei quali sarà eletto il "re dei caffè", attraverso un meccanismo che punta a coinvolgere il maggior numero possibile di attività della provincia di Prato, i loro clienti e i lettori del quotidiano. Sono intanto una ventina i bar che - poche ore dopo la pubblicizzazione dell'iniziativa - hanno già deciso di aderire, per sfidarsi in quello che è sì un gioco, ma anche molto di più. Soprattutto una vetrina per i gestori di bar, pasticcerie e gelaterie. Un luogo in cui raccontarsi e un modo efficace per mettersi in contatto con la città, in un momento in cui tutti i settori hanno una voglia matta di consolidare la ripartenza e di tornare alla normalità. E cosa c'è di più 'normale' e rassicurante se non una tazzina di caffè? "Alla base di questa iniziativa ci sono due motivazioni forti. La prima è quella che permetterà agli esercenti di raccontare la propria storia e la storia della propria attività. Insomma una seconda vetrina, stavolta informativa, rispetto alla prima, assolutamente fisica, che è quella dei loro negozi", ha detto durante la conferenza stampa di presentazione David Bruschi, capocronista de La Nazione Prato. "La seconda motivazione ha a che fare con la voglia di fare comunità, mettendosi in contatto con i lettori, i clienti e anche con tutti gli altri baristi che aderiranno all'iniziativa. Sfidarsi sarà un bel modo per sentirsi più vicini". Ha aggiunto Tiziano Tempestini, direttore di Confcommercio Prato: "Il tema della ripartenza delle attività ci sta particolarmente a cuore. In tutto questo lungo periodo di emergenza sanitaria, gli imprenditori sono stati chiamati a ripensare il concetto stesso di normalità secondo quelle che sono le nuove condizioni dettate dalla pandemia. Sarà bello leggere le storie di chi ha avuto la forza di ridisegnare la propria azienda in un momento complicatissimo. Senza dimenticarci le lacrime che abbiamo versato, ma guardando avanti nella consapevolezza che adesso dobbiamo rimetterci in gioco". C'è poi l'aspetto della socialità e del piacere di stare assieme che sta dietro al simbolo della tazzina di caffè. "La convivialità deve tornare a essere un elemento di valore", ha detto ancora Tempestini. "Ecco perché questa iniziativa assume un'importanza notevole, visto quello che il caffè significa per tutti noi. A questo punto confidiamo nel fatto che tanti esercenti scelgano di aderire: in questo senso i primi feedback sul territorio ci lasciano ben sperare". Sulla stessa falsariga le parole di Simona Marinai, vice presidente di [Fipe](#) e lei stessa titolare di un locale in pieno centro storico. "La tazzina non è solo l'oggetto con cui prendiamo il caffè, ma anche il simbolo del rapporto molto stretto che si instaura fra il barista e il cliente. Il Covid ha tentato di portarci via questa parte della nostra vita, ma ci è riuscito esclusivamente durante il lockdown. Per il resto, ritengo questa iniziativa una grande occasione di visibilità per i pubblici esercizi, che sono sicura avranno voglia di raccontare con entusiasmo e passione quello che è stato il loro passato, ma anche e soprattutto i progetti del prossimo futuro". La sfida per il titolo di "re del caffè" è aperta. E che vinca il migliore.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Bar protagonisti, un contest per raccontarli "Anche un buon caffè può servire a ripartire"

lanazione.it/pistoia/cronaca/bar-protagonisti-un-contest-per-raccontarli-anche-un-buon-caffe-puo-servire-a-ripartire-1.7110464



Tiziano Tempestini, direttore di

Confcommercio Pistoia e Prato

di Alessandro Benigni PISTOIA Gli italiani lo sanno bene, non c'è niente di meglio di un buon caffè per ripartire di slancio. E sarà proprio così per bar, caffetterie e pasticcerie della provincia di Pistoia, che saranno protagonisti della ripartenza dopo il periodo più duro della pandemia proprio attraverso il caffè. Quest'oggi prende infatti il via l'iniziativa "Un caffè per ripartire" firmata da La Nazione in collaborazione con Confcommercio e [Fipe](#)-Federazione italiana pubblici esercizi, che nei prossimi mesi vedrà i pubblici esercizi della provincia di Pistoia sfidarsi per aggiudicarsi il titolo di "re del caffè". Proprio il caffè è da sempre la bevanda preferita dagli italiani ed è anche molto di più: un momento...

di Alessandro Benigni

PISTOIA

Gli italiani lo sanno bene, non c'è niente di meglio di un buon caffè per ripartire di slancio. E sarà proprio così per bar, caffetterie e pasticcerie della provincia di Pistoia, che saranno protagonisti della ripartenza dopo il periodo più duro della pandemia proprio attraverso il caffè. Quest'oggi prende infatti il via l'iniziativa "Un caffè per ripartire" firmata da La Nazione in collaborazione con Confcommercio e [Fipe](#)-Federazione italiana pubblici esercizi, che nei prossimi mesi vedrà i pubblici esercizi della provincia di Pistoia sfidarsi per aggiudicarsi il

titolo di "re del caffè". Proprio il caffè è da sempre la bevanda preferita dagli italiani ed è anche molto di più: un momento di convivialità, una coccola la mattina appena svegli, un appuntamento fisso nel proprio bar di fiducia.

Nell'ultimo anno e mezzo, fra chiusure e limitazioni dovute dalla pandemia, tante sono state le manifestazioni di solidarietà nei confronti delle attività da parte dei clienti, che sentivano la mancanza del proprio caffè preferito. E adesso gli stessi esercizi – quasi 800 fra bar, caffetterie e pasticcerie nella provincia di Pistoia – tornano con un sorriso a rivolgersi ai propri clienti attraverso le pagine del nostro quotidiano. Saranno infatti questi ultimi a votare il caffè più buono attraverso i coupon che a partire da oggi saranno pubblicati tutti i giorni sul giornale. "Vogliamo essere un soggetto ispiratore per gli imprenditori, dando un segno di ripartenza in questa fase nuova – afferma Tiziano Tempestini, direttore di Confcommercio Pistoia e Prato – occorre trovare valori, competenze e forze per interpretare un mondo diverso e puntiamo a farlo simbolicamente attraverso il caffè. Ma non si tratta solo di un gioco vogliamo dare visibilità alle storie di tutti quegli imprenditori che hanno sofferto in questo periodo, dando risalto alla valenza economica e sociale di queste attività e catalizzando l'attenzione e la riconoscenza da parte dei cittadini".

C'è ancora tempo per iscriversi: per aderire basta inviare una mail all'indirizzo de La Nazione (cronaca.pistoia@lanazione.net) o di Confcommercio (v.ceccarelli@confcommercio.ptpo.it), oppure chiamare il numero: 0574991539. Ci sono già più di venti adesioni. "La formula è ormai vincente e collaudata, in grado di coinvolgere i lettori e i pubblici esercizi – spiega Leonardo Biagiotti, caposervizio della redazione di Pistoia de La Nazione – il caffè è sinonimo di normalità ed è proprio questo quello che vogliamo trasmettere, per dare slancio alla ripartenza coinvolgendo tutto il territorio e raccontando messaggi positivi".

Il nostro quotidiano dedicherà infatti ampio spazio alla presentazione di uno o più bar attraverso interviste, foto e interventi diretti dei protagonisti. Progressivamente sarà resa nota una classifica provvisoria con tutti i voti che giungeranno alla redazione de La Nazione (via Atto Vannucci, 53 – Pistoia) e nelle sedi della provincia di Confcommercio (Pistoia, Montecatini Terme, Pescia, San Marcello).

Il gioco - Per i bar che riceveranno più coupon sono previsti premi e sorprese che verranno svelati nelle prossime settimane, mentre gestori saranno testimonial e portavoce del dinamismo imprenditoriale e della forza di chi ha tutte le carte in regola per guidare la ripartenza: "Un'iniziativa che dà visibilità a un settore che ha sofferto, soffre e soffrirà ancora per un po'", chiosa Moreno Degli Esposti, vice presidente di [Fipe](#). "La valenza è duplice: da un lato per dare importanza a quello facciamo, dall'altro per sottolineare quanto questa socialità sia mancata", chiude il consigliere Luca Cigna.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Il gioco è aperto a tutti gli esercizi

lanazione.it/pistoia/cronaca/il-gioco-e-aperto-a-tutti-gli-esercizi-1.7110262



LA NAZIONE

1 Il gioco

L'iniziativa "Un caffè per ripartire", firmata da La Nazione in collaborazione con Confcommercio e [Fipe](#)-Federazione italiana pubblici esercizi, inizia oggi e nei prossimi mesi vedrà i pubblici esercizi della provincia di Pistoia sfidarsi per aggiudicarsi il titolo di "re del caffè".

2 Per votare

Gli esercizi – quasi ottocento fra bar, caffetterie e pasticcerie nella provincia di Pistoia – tornano con un sorriso a rivolgersi ai propri clienti attraverso le pagine del nostro quotidiano. Saranno infatti questi ultimi a votare il caffè più buono attraverso i coupon che a partire da oggi saranno pubblicati tutti i giorni

sul giornale.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Covid: tutte le regole del Natale con il Super Green Pass

S lastampa.it/cronaca/2021/12/04/news/le_regole_del_natale-1064646/

paolo russo

December 4, 2021



Da lunedì al 15 gennaio in vigore il certificato verde rafforzato: svaghi al minimo per chi non è vaccinato o guarito

paolo russo

04 Dicembre 2021

Modificato il: 04 Dicembre 2021

4 minuti di lettura



(ansa)

Lunedì scattano le nuove regole che renderanno più libere le festività natalizie dei vaccinati, meste e con poco o niente svago per chi vaccinato non è. Con il Green Pass «basico», quello rilasciato anche con il solo tampone rapido (durata 48 ore) o molecolare (72 ore), si potrà continuare a viaggiare in aereo, treno e nave, prendere bus e metro, andare in palestra e piscina, a lavorare e niente più. Salvo recarsi a fare spesa e compere, perché nei negozi si entra senza certificato ma solo con la mascherina. In particolare sarà tabù sedersi al tavolo di un bar o di un ristorante al chiuso, andare al cinema, a teatro o ad ascoltare un concerto, scatenarsi in discoteca. Ma anche sciare, se gli impianti si trovano in zona arancione, come potrebbe accadere prima di Natale alle sempre ambite Dolomiti. Tutte attività invece accessibili ai vaccinati. Mentre i sei milioni che non lo sono ancora non potranno allontanarsi nemmeno dal proprio comune. Un viaggio all'estero sarà possibile invece anche con il semplice tampone. Ma anche qui attenzione alle regole che variano e di molto da Paese a Paese. Per chi il viaggio vuole invece farselo senza varcare la frontiera sarà bene ricordare che in hotel non si va più liberamente, ma almeno il Green Pass base bisogna averlo. Ad eccezione dei bambini sotto i 12 anni che sono esentati.

Le nuove regole, valide almeno fino al 15 gennaio, si intrecciano però con quelle del «decreto riaperture» di ottobre e le nuove linee guida delle regioni appena approvate dal Cts. Per questo nelle schede che seguono abbiamo cercato di rimettere insieme i pezzi del puzzle, riassumendo le norme che sarà bene tenere a mente se non si vorranno pagare le sanzioni che vanno da 400 a mille euro oppure da 600 a 1.400 euro se a non rispettarle è chi gestisce le attività.

Senza certificato forte ci si siede solo all'aperto

Dove sarà più difficile districarsi nel dedalo di norme è proprio nei servizi di ristorazione. Quindi bar e ristoranti, ma anche pub, pasticcerie, gelaterie. In tutti questi luoghi per sedersi al tavolo al chiuso dal 6 dicembre servirà il super Green Pass, riservato solo a vaccinati e guariti. Per un caffè o un drink veloce al bancone del bar non serve invece nemmeno il certificato base, quello che si ottiene con il tampone. Stessa cosa se ci si siede all'aperto, anche di un ristorante, o per acquistare cibo e bevande da asporto. Ai clienti degli alberghi che vorranno accomodarsi al bar o al ristorante della struttura basterà invece il Green Pass básico. Per i clienti esterni serve quello «rafforzato». Anche con quest'ultimo però è bene ricordare che, quando ci si alza da tavola per andare in toilette o a pagare, la mascherina va sempre tirata su. In zona arancione senza il super Green Pass non ci si siede né al bar né al ristorante.

Capienza dimezzata se scatta la zona gialla

Dal 6 dicembre al 15 gennaio in cinema, teatri, sale da concerto, circhi, arene e locali di intrattenimento in genere si va solo con il super Green Pass. Ma se per i non vaccinati svago e cultura restano sempre tabù a prescindere dal colore della regione dove ci si trova, anche gli immunizzati faranno fatica a trovare i biglietti se si sta in fascia gialla. Questo perché già con le prime restrizioni le capienze nei luoghi dello spettacolo si dimezzano anche per loro, passando dalla capienza piena al 50% dei posti occupabili. Una situazione che in base all'andamento di contagi e ricoveri da qui a Natale potrebbe interessare un italiano su tre, ossia gli abitanti di Lombardia, Veneto, Lazio e Calabria, oltre a Friuli Venezia Giulia e Alto Adige che in giallo ci sono già. Comunque in sala si continua a stare con la mascherina tirata su e l'acquisto dei biglietti dovrà essere effettuato di norma on line.

Il tampone non basta per andare in tribuna

Anche in stadi, palazzetti dello sport e impianti sportivi si entra soltanto con il super Green Pass. Quindi partite di calcio ed eventi sportivi in genere restano preclusi ai non vaccinati. A fare la differenza però anche in questo caso sarà il colore della regione. In fascia bianca infatti all'aperto può essere riempito il 75% degli spalti. Avendo però sempre cura di distribuire uniformemente gli spettatori, senza usare il trucco di chiudere dei settori e ammassare tutti in quelli rimasti aperti. La percentuale di riempimento in fascia bianca scende al 50% negli impianti al chiuso. Se però si scivola nel giallo, negli stadi e negli impianti all'aperto potrà essere occupata soltanto la metà dei posti. Al chiuso si scende al 35%. Il che impedirà a buona parte dei non abbonati di trovare un biglietto, mentre gli abbonati rischieranno qualche rotazione. All'ingresso e all'interno degli impianti si sta sempre con la mascherina.

In piazza resta soltanto il divieto di assembrarsi

Sagre, fiere e mercatini natalizi resteranno aperti anche in zona arancione. Le cose si complicano per l'intreccio di vecchie e nuove norme quando si tratta di stabilire chi vi può accedere e chi no. Iniziamo da sagre e mercati all'aperto. Questi si svolgono normalmente in

vie e piazze senza particolari delimitazioni. In questo caso si può girare per banchi e bancarelle anche senza alcun Green Pass, ma resta il divieto di assembramento. Che quando si verifica può far scattare le sanzioni a carico di organizzatori ed espositori, tenuti ad impedirlo. Se invece lo spazio all'aperto è delimitato, come i mercatini che si svolgono all'interno di strutture o impianti sportivi, il Green Pass serve, ma basta quello base. In mercati e fiere al chiuso ci vuole invece sempre il super Green Pass. Sia al chiuso sia all'aperto la mascherina è obbligatoria. I controlli spettano a chi gestisce l'evento o l'impianto dove questo si svolge.

Distanziamento in pista: "Due metri sono troppi"

Scatenarsi in discoteca o lasciarsi andare al liscio a Capodanno potrebbe diventare un problema. Discoteche e sale da ballo resteranno aperte, anche se una regione dovesse finire in giallo o in arancione. E le regole restano quelle fissate dal vecchio «decreto riaperture» di ottobre: 50% di capienza al chiuso, 75% all'aperto. L'elenco delle persone presenti va conservato per 14 giorni. Poi ballo libero in pista ma mascherina su quando si va al bancone del bar o in toilette. Le nuove linee guida delle regioni, già approvate dal Cts, reintroducono però l'obbligo del distanziamento di 2 metri in pista. Regola giudicata dai gestori impossibile da far osservare se non riducendo anche la capienza. «Così non ci sono le condizioni per restare aperti. E in questo modo - chiarisce Maurizio Pasca, presidente della Silb-[Fipe](#) - come l'estate scorsa anche a Capodanno regnerà l'abusivismo senza controlli in pub, ristoranti, bar e quant'altro».

Certificazione diversa tra feste e cerimonie

A schiarire le idee su feste, banchetti e cerimonie è arrivata giovedì la circolare del Viminale sui controlli. Dove si precisa che alle feste, tipo quelle di laurea, di compleanno o di anniversari vari, si va solo con il Green Pass rafforzato, che esclude i non vaccinati. Ma a un banchetto di nozze, alla festa che segue una cresima, una prima comunione o qualsiasi «cerimonia civile o religiosa», si partecipa anche con il certificato semplice, quello che include un tampone rapido. In ogni caso ci sono regole da rispettare. Chi organizza feste e banchetti deve ad esempio conservare per 14 giorni l'elenco dei partecipanti. I tavoli devono essere distanziati di un metro, che diventano due se si va in fascia arancione. Mentre in quella rossa non si festeggia più nulla. Quando non si è seduti al tavolo la mascherina deve essere sempre indossata. Buffet e self service sono consentiti, sempre rispettando la distanza di sicurezza.

I commenti dei lettori

Video del giorno



Cipro, il discorso dell'arcivescovo è troppo lungo e Papa Francesco sembra addormentarsi

Leggi anche



Letizia Moratti: “Zaia sbaglia, i tamponi sono necessari. E adesso servono misure più restrittive”

Effetto Green Pass: in due mesi vaccinato un milione di No Vax. Ma salgono i ricoveri

Censis: il rapporto sugli italiani poveri in fuga dal “pensiero magico”

Publici esercizi, l'appello: "Sforzo di tutti per uscire fuori"

 ilrestodelcarlino.it/ravenna/cronaca/publici-esercizi-lappello-sforzo-di-tutti-per-uscirne-fuori-1.7110825



il Resto del Carlino

I sindacati dei pubblici esercizi [Fipe](#) e Fiepet di Confcommercio Ascom Cervia e Confesercenti Cervia lanciano un appello spiegando che con questa pandemia "le piccole imprese stanno pagando un prezzo altissimo, in particolare i pubblici esercizi che basano la loro attività sulla socialità delle persone. Da una parte, vi è un calo drastico del movimento e delle occasioni fra le persone e, dall'altra, le attività sono costrette a estenuanti controlli, con ripercussioni sul conto economico". I sindacati invitano "le imprese a mantenere alto il grado di attenzione, in merito agli assembramenti e alle procedure di verifica del Green pass. Nei prossimi giorni saranno incrementati i controlli da parte delle forze dell'ordine sulle attività quindi diventa necessario fare un ulteriore sforzo per rispettare le regole e aiutare il sistema a uscire fuori da questa infernale pandemia".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Street Food Gallery: inaugurata a Pisa la nuova Cittadella del Gusto

lanazione.it/pisa/cronaca/street-food-gallery-inaugurata-a-pisa-la-nuova-cittadella-del-gusto-1.7116359

La Nazione



Una foto dell'inaugurazione

Pisa, 5 dicembre 2021 - Inaugurata il 1 dicembre nei locali di via San Casciano, alla presenza dell'assessore al commercio Paolo Pesciatini, del direttore di Confcommercio Federico Pieragnoli, e dei presidenti Alessandro Trolese ([Fipe](#)), e Massimo Rutinelli (Centro Storico), la **Street Food Gallery** è una assoluta novità per Pisa. Dove c'era una discoteca, oggi c'è la Street Food Gallery. Una vera e propria “**cittadella del gusto**” a carattere permanente, realizzata per opera e volontà dell'imprenditore Christian Santaniello, titolare del food truck Papà Ninuccio.

MOSTRA PERMANENTE - Una mostra permanente di alcune tra le più rinomate eccellenze eno-gastronomiche riunite all'interno di uno spazio espositivo di 500 metri quadri, aperta sette giorni su sette, è realizzata grazie alla collaborazione e al supporto di Confcommercio Provincia di Pisa che ha seguito passo passo l'adempimento di tutti i necessari aspetti tecnici. Soddisfazione è stata espressa da Christian Santaniello: “Ce l'abbiamo fatta, oggi si corona un sogno” - le prime parole dell'imprenditore, visibilmente emozionato al momento del taglio del nastro.

PIERAGNOLI - "Facciamo i complimenti a Santaniello e ai dieci imprenditori che lo hanno seguito in questo bellissimo progetto che oggi diventa realtà" – il commento del direttore di Confcommercio Federico Pieragnoli: "Non dimentichiamoci che siamo in piena pandemia, e aprire a Pisa una struttura simile è una grandissima opportunità. Per quanto ci riguarda sosterrremo con tutte le nostre forze iniziative di questo livello".

SPAZI - La Street Food Gallery è una assoluta novità per Pisa. Se il cibo di strada, dalle origini antichissime, è ancora considerato glamour e di tendenza, alla SFG la qualità dei cibi somministrati è garantita dalla presenza di aziende partner specializzate, con possibilità di consumazione al tavolo, o in alternativa di consegna a domicilio. A partire da un'offerta innovativa, gustosa e sorprendente, all'interno di uno spazio sicuro ed accogliente, i clienti potranno gustare un ricco menù a scelta tra antipasti, pasta, pizza, pesce, grigliera, hamburger, tapas, thailandese e molto altro. Queste le aziende partner di Street Food Gallery: Pizzeria 'o Scugnizz; Bomber Truck; Tirak; Lowengrube; Pescini; Santaniello; Santiago.

M.B.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Piace la sfida fra i bar: subito tante adesioni

lanazione.it/prato/cronaca/piace-la-sfida-fra-i-bar-subito-tante-adesioni-1.7115191

L'iniziativa de La Nazione e Confcommercio punta i riflettori sugli esercizi pubblici. Per raccontarli e renderli protagonisti. Si parte giovedì



L'iniziativa 'Un caffè per ripartire' è stata

presentata venerdì e conta già 22 locali aderenti

E' subito boom di iscrizioni per il contest 'Un caffè per ripartire' rivolto a bar, pasticcerie e gelaterie della provincia pratese. All'iniziativa, lanciata da La Nazione in collaborazione con Confcommercio e [Fipe](#) (Federazione italiana pubblici esercizi), hanno già deciso di partecipare oltre 22 attività, che si sfideranno - assieme alle future aderenti - per il titolo di re del caffè, che verrà assegnato nei prossimi mesi, alla fine del contest durante il quale i...

E' subito boom di iscrizioni per il contest 'Un caffè per ripartire' rivolto a bar, pasticcerie e gelaterie della provincia pratese. All'iniziativa, lanciata da La Nazione in collaborazione con Confcommercio e [Fipe](#) (Federazione italiana pubblici esercizi), hanno già deciso di partecipare oltre 22 attività, che si sfideranno - assieme alle future aderenti - per il titolo di re del caffè, che verrà assegnato nei prossimi mesi, alla fine del contest durante il quale i pubblici esercizi avranno tempo e modo di presentarsi ai cittadini attraverso le colonne del nostro giornale, con il fascicolo locale che ogni giorno a partire da giovedì 9 dicembre dedicherà una pagina ad hoc con foto e interviste. Inoltre, una volta alla settimana verrà pubblicata - sempre sulla cronaca di Prato - la classifica aggiornata con i voti ricevuti da tutte le attività. A determinare la graduatoria saranno i lettori, chiamati a ritagliare e compilare con

il nome del bar preferito il tagliando che tutti i giorni troveranno all'interno del giornale e che dovrà poi essere consegnato (a mano o per posta) alla redazione de La Nazione in via G.B. Mazzoni 13 oppure alla sede di Confcommercio in via Valentini 7 co Prato City, primo piano. Per gli esercizi che alla fine del contest avranno ottenuto più coupon sono previsti premi e sorprese che verranno svelati fin dalle prossime settimane. Ma come fare a iscriversi alla gara? Semplice. E' sufficiente mandare una mail all'indirizzo de La Nazione (cronaca.prato@lanazione.net) o a quello di Confcommercio (m.bruschini@confcommercio.ptpo.it). Gli interessati saranno ricontattati al più presto. Altrimenti si può chiamare il numero 0574.560701 per esprimere la propria volontà di partecipare o per chiedere informazioni in merito a quello che è molto più di un gioco, una vetrina per tutti i gestori di locali che vorranno raccontarsi, lanciare un messaggio alla città, ringraziare i clienti o semplicemente accettare la sfida di confrontarsi con le altre realtà del territorio. Quello sulle pagine de La Nazione di Prato sarà un viaggio fra storie imprenditoriali fatte di soddisfazioni e momenti difficili, con il tema portante della ripartenza dopo lo scoppio della pandemia. Spazio al passato e soprattutto ai progetti futuri delle attività, che verranno giudicate dai lettori in base a uno dei prodotti simbolo dell'Italia: il caffè.

Francesco Bocchini

© Riproduzione riservata

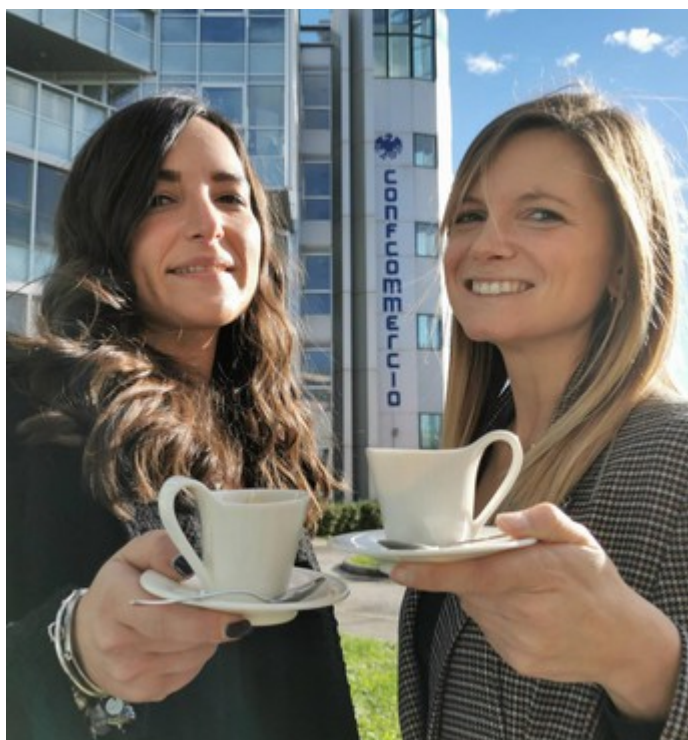
Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

"Un caffè per ripartire" corre già Crescono le adesioni al contest

lanazione.it/pistoia/cronaca/un-caffe-per-ripartire-corre-gia-crescono-le-adesioni-al-contest-1.7114013

Si può ancora partecipare, basta inviare una mail al nostro giornale oppure a Confcommercio. Il direttore Tempestini: "L'associazione lavora sempre per garantire sostegno e ispirazione ai soci"



E' cominciata la sfida fra i pubblici esercizi

nel segno del caffè: c'è voglia di normalità

Inspirare gli imprenditori di oggi e di domani, guidarli, orientarli e sostenerli nel loro percorso di crescita e sviluppo. È in questo contesto che si colloca l'iniziativa "Un caffè per ripartire" firmata da La Nazione in collaborazione con Confcommercio e [Fipe](#)-Federazione italiana pubblici esercizi. "Ispirazione" e "sostegno" sono dunque le parole d'ordine con cui Confcommercio vuole affiancarsi ai pubblici esercizi in questo momento difficile segnato dalla pandemia. E allora non c'è niente di meglio...

Inspirare gli imprenditori di oggi e di domani, guidarli, orientarli e sostenerli nel loro percorso di crescita e sviluppo. È in questo contesto che si colloca l'iniziativa "Un caffè per ripartire" firmata da La Nazione in collaborazione con Confcommercio e [Fipe](#)-Federazione italiana pubblici esercizi. "Ispirazione" e "sostegno" sono dunque le parole d'ordine con cui Confcommercio vuole affiancarsi ai pubblici esercizi in questo momento difficile segnato dalla pandemia. E allora non c'è niente di meglio di un buon caffè per ripartire con slancio. Sono già trenta le attività che hanno aderito ma c'è ancora tempo per iscriversi: per aderire basta inviare una mail all'indirizzo de La Nazione (cronaca.pistoia@lanazione.net) o di

Confcommercio (v.ceccarelli@confcommercio.ptpo.it), oppure chiamare il numero: 0574 991539. "Questi ultimi sono stati mesi di intenso lavoro per Confcommercio che ha visto il rinnovo dei propri organi e della presidenza – afferma Tiziano Tempestini, direttore di Confcommercio Pistoia e Prato – e adesso parte questa iniziativa che traduce al meglio l'idea di Confcommercio di voler diventare un soggetto che ispira le imprese e che vuole dare un grande messaggio a tutti gli imprenditori sulla ripartenza, che ci può e ci deve essere".

Il Covid ha colpito e sta colpendo ancora i pubblici esercizi che tra limitazioni e chiusure hanno avuto bisogno di coraggio e determinazione per adeguarsi.

"Adesso è il momento di ripartire e mettersi nuovamente in gioco – aggiunge Tempestini –. I pubblici esercizi, che sono più di 800 tra bar, caffetterie e pasticcerie in provincia di Pistoia, hanno messo in campo progetti immediati per reinventarsi e resistere alla pandemia. Grazie a 'Un caffè per ripartire' potranno raccontarsi sulle pagine de La Nazione e dire come hanno ripensato la propria attività".

Oggi dunque gli stessi esercizi hanno l'occasione di tornare a rivolgersi ai propri clienti attraverso le pagine del nostro quotidiano: "L'auspicio di Confcommercio è che le comunità di Pistoia e della Valdinievole aderiscano e sostengano le attività locali votando il proprio bar, caffetteria o pasticceria preferiti, per dare anche una risposta positiva agli imprenditori che si trovano di fronte a una nuova sfida. Votare significa dare un bellissimo messaggio di incoraggiamento al proprio esercizio preferito e, ora più che mai, ce n'è bisogno – conclude Tempestini –. Da parte sua Confcommercio c'è e ci mette il cuore, perché crede in questa iniziativa e vuole dare un importante messaggio di ripresa".

Samantha Ferri

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

"La Storia è stata fatta al tavolino di un bar"

lanazione.it/firenze/cronaca/la-storia-e-stata-fatta-al-tavolino-di-un-bar-1.7113083



"Sin dalla notte dei tempi i nostri bar sono stati punti d'incontro di personaggi politici, dei maggiori intellettuali, artisti ed anche rivoluzionari che hanno fatto la storia e la coscienza del nostro paese. Affari, accordi, complotti. C'è tutto un mondo che ruotava attorno ai nostri bar, intorno ad un buon caffè. Come se questi luoghi fossero delle succursali della politica o dei palazzi del potere dove ci si scopre comunità e dove si è...

"Sin dalla notte dei tempi i nostri bar sono stati punti d'incontro di personaggi politici, dei maggiori intellettuali, artisti ed anche rivoluzionari che hanno fatto la storia e la coscienza del nostro paese. Affari, accordi, complotti. C'è tutto un mondo che ruotava attorno ai nostri bar, intorno ad un buon caffè. Come se questi luoghi fossero delle succursali della politica o dei palazzi del potere dove ci si scopre comunità e dove si è più umani e disponibili verso il bene comune rispetto ad altri contesti".

Così Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze (a destra nella foto con il direttore Franco Marinoni), torna a ribadire il valore di bar, pasticcerie e caffetterie, al centro del nostro contest: Un caffè per ripartire. "Così faceva Camillo Benso Conte di Cavour nel suo amato Bicerin così come tutti i politici nazionali e locali fino ad arrivare all'incontro di Mussolini ed Hitler nel Caffè Doney - riprende Cursano -. I grandi momenti storici ricordiamo che sono sempre avvenuti intono a un tavolo di un bar o ristorante".

Come avete visto dalla classifica provvisoria che è stata pubblicata sull'edizione del giornale di martedì, la partita è ancora tutta da giocare. Partecipare, come abbiamo già spiegato, è semplicissimo.

Anche oggi troverete pubblicato sul giornale il tagliando che potrete ritagliare, compilare e inviare a la redazione de La Nazione o nelle sedi di Confcommercio. Martedì 7 dicembre sarà una giornata chiave per il nostro contest. Oltre a svelare la seconda classifica provvisoria, pubblicheremo due tagliandi. In buona sostanza, ognuno di voi potrà esprimere una doppia preferenza.

E potrà decidere se darla a uno dei locali già in gioco o usarla per far entrare nuovi concorrenti. Ogni settimana inoltre La Nazione aggiornerà e renderà nota la classifica con tutti i voti che saranno arrivati nelle sedi di via Giovane Italia e di Confcommercio.

Il vincitore, che verrà reso noto entro la fine di gennaio 2022, potrà festeggiare con un viaggio per due persone in una capitale europea, ma sono in palio anche altri premi importanti come un televisore 70", attrezzature professionali da caffè e corsi di formazione specifici per la caffetteria oltre che tante altre sorprese.

ross.c.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Green pass: a Orbetello cameriera senza, multe in ristorante

[A ansa.it/toscana/notizie/2021/12/06/green-pass-a-orbetello-cameriera-senza-multe-in-ristorante_6faf6308-3722-4236-b7e0-a647982b2a07.html](https://ansa.it/toscana/notizie/2021/12/06/green-pass-a-orbetello-cameriera-senza-multe-in-ristorante_6faf6308-3722-4236-b7e0-a647982b2a07.html)

December 6, 2021

Fipe-Confcommercio, in Toscana controlli mostrano regolarità



© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

(ANSA) - FIRENZE, 06 DIC - Nei controlli sul green pass rafforzato la guardia di finanza di Orbetello (Grosseto) ha individuato un ristorante dove era al lavoro una dipendente priva di certificato verde anti-Covid. Sanzioni sono scattate per lei e anche per il titolare che non ha vigilato e verificato che la lavoratrice avesse il green pass.

In generale, debutto senza problemi emergenti per il super Green pass nei pubblici esercizi toscani. Secondo quanto riferisce Fipe-Confcommercio Toscana, l'aggiornamento dell'applicazione per leggere il super Green pass ha migliorato le cose velocizzando le operazioni di verifica da parte dei gestori. Solo qualche consumatore, sostiene l'associazione, si è mostrato un po' confuso, e pur consumando al bancone ha mostrato il super Green pass, che in zona bianca (come in Toscana) serve solo a consumare seduti all'interno. "Nei controlli che sono stati fatti nei locali dei nostri associati tutto è risultato regolare, siamo per il rispetto delle regole e controlliamo ogni persona che entra", afferma Raffaele Madeo, presidente di Tni Italia, secondo cui però "sarà il super Green pass solo dei ristoranti, visto che per tutto il resto praticamente rimane il Green pass classico", e "secondo noi è negativo il fatto che per catering e mense basti il Green pass normale. In questo modo, invece di andare al ristorante per Natale e Capodanno, saranno organizzate

feste affittando un catering, quindi senza controlli specifici: questa è concorrenza sleale".
(ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Green pass: ristoratori Cagliari, "per noi non cambia nulla"

[A ansa.it/sardegna/notizie/2021/12/06/green-pass-ristoratori-cagliari-per-noi-non-cambia-nulla_f1ff9caf-589d-4ed8-85e5-59f817270bdf.html](https://ansa.it/sardegna/notizie/2021/12/06/green-pass-ristoratori-cagliari-per-noi-non-cambia-nulla_f1ff9caf-589d-4ed8-85e5-59f817270bdf.html)

December 6, 2021



© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

"Abbiamo solo aggiornato l'app, però noi non siamo controllori"

Per i ristoranti del centro di Cagliari green pass o super green pass, la situazione non cambia: i controlli sono gli stessi che venivano effettuati nelle scorse settimane. "Abbiamo solo aggiornato l'applicazione - spiega all'ANSA Emanuele Frongia, presidente [Fipe](#) Concommercio sud Sardegna e ristoratore - che automaticamente segnali chi è in regola. Accettiamo il fatto che questo ci consente di evitare altre chiusure. Ma serve un passo ulteriore: non possiamo sostituirci allo Stato per i controlli, noi siamo ospitalità".

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

>ANSA-IL-PUNTO/Covid: variante Omicron sbarca in Sardegna

[A ansa.it/sardegna/notizie/2021/12/06/ansa-il-puntocovid-variante-omicron-sbarca-in-sardegna_28934dcf-cde8-462d-8515-53d9e0fa3e68.html](https://ansa.it/sardegna/notizie/2021/12/06/ansa-il-puntocovid-variante-omicron-sbarca-in-sardegna_28934dcf-cde8-462d-8515-53d9e0fa3e68.html)

December 6, 2021

Contagi in calo (80) e due morti, accelera la campagna vaccinale



© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

(ANSA) - CAGLIARI, 06 DIC - La variante Omicron del coronavirus è sbarcata in Sardegna. La conferma dal sequenziamento fatto dal laboratorio di Microbiologia e virologia dell'Aou di Sassari sul tampone del passeggero arrivato nei giorni scorsi ad Alghero, con un volo da Roma, di ritorno da un viaggio in Sud Africa. Domani sarà effettuato il secondo tampone sui 118 passeggeri che si trovavano sullo stesso volo, risultati finora tutti negativi e ancora in quarantena precauzionale.

E sempre a Sassari, nei laboratori dell'Aou, è stato sequenziato il primo caso di variante Delta plus da una settantina di tamponi provenienti dal nord est dell'isola, tra questi quello di una paziente, attualmente in quarantena, rientrata in Sardegna dopo un viaggio all'estero.

Intanto nelle ultime 24 ore si registrano due decessi e 80 nuovi casi (-53) sulla base di 816 persone testate. Sono stati processati in totale, fra molecolari e antigenici, 4.983 tamponi per un tasso di positività dell'1,6%.

Nuova accelerata nella campagna vaccinale: trainano le terze dosi, ma si registra un incremento anche delle prime per effetto dell'entrata in vigore del super Green pass. Nella settimana dal 29 novembre al 5 dicembre le inoculazioni sono state complessivamente 75.805, di cui 64.972 dosi booster e 4.836 prime dosi. Solo ieri 1.370 vaccini somministrati alla Fiera di Cagliari nell'Open day dedicato alle terze dosi per il personale scolastico, sanitario e forze dell'ordine.

Via al super Green pass anche in Sardegna. Controlli da questa mattina sui mezzi

pubblici. "Abbiamo effettuato delle verifiche - spiega il direttore generale dell'Arst, Carlo Poledrini - e chi non era in regola non è stato fatto salire a bordo.

Naturalmente non abbiamo sanzionato nessuno perché, secondo il decreto, questo è un compito affidato alle forze dell'ordine".

In centro a Cagliari, tra bar e ristoranti, poche sorprese: "Abbiamo solo aggiornato l'applicazione - spiega Emanuele Frongia, presidente **Fipe** Confcommercio sud Sardegna e ristoratore - che automaticamente segnala chi è in regola.

Accettiamo il fatto che questo ci consente di evitare altre chiusure. Ma serve un passo ulteriore: non possiamo sostituirci allo Stato per i controlli, noi siamo per l'ospitalità".
(ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

HOME	CRONACA	QUARTIERI	SPORT	TEMPO LIBERO	FOTO	RISTORANTI	VIDEO	ANNUNCI LOCALI	CAMBIA EDIZIONE
 Ultim'ora 19.54		Manovra, Cgil e Uil proclamano lo sciopero generale il 16 dicembre							
 PODCAST		Metropolis - Minacce di morte No Vax: Fedriga e Bassetti raccontano una vita sotto scorta <i>di Gerardo Greco</i>						 ASCOLTA	
     									

Cameriera senza Green Pass, multati sia lei che il gestore del ristorante



E' successo ad Orbetello

06 DICEMBRE 2021

 1 MINUTI DI LETTURA

La cameriera serviva ai tavoli del ristorante, ma non aveva il Green Pass. Quando è stato scoperto, sono scattate le sanzioni.

Nei controlli sul Green Pass rafforzato la guardia di finanza di Orbetello (Grosseto) ha individuato un ristorante dove era al lavoro una dipendente priva di certificato verde anti-Covid. Sanzioni sono scattate per lei e anche per il titolare che non ha vigilato e verificato che la lavoratrice avesse il green pass.

In generale, debutto senza problemi emergenti per il super Green Pass nei pubblici esercizi toscani. Secondo quanto riferisce [Fipe](#)-Confcommercio

CAMERIERA SENZA GREEN PASS, MULTATI SIA LEI CHE IL GESTORE DEL RISTORANTE

Toscana, l'aggiornamento dell'applicazione per leggere il super Green Pass ha migliorato la cose velocizzando le operazioni di verifica da parte dei gestori.

Solo qualche consumatore, sostiene l'associazione, si è mostrato un po' confuso, e pur consumando al bancone ha mostrato il super Green Pass, che in zona bianca (come in Toscana) serve solo a consumare seduti all'interno.

"Nei controlli che sono stati fatti nei locali dei nostri associati tutto è risultato regolare, siamo per il rispetto delle regole e controlliamo ogni persona che entra", afferma Raffaele Madeo, presidente di Tni Italia, secondo cui però "sarà il super Green pass solo dei ristoranti, visto che per tutto il resto praticamente rimane il Green pass classico", e "secondo noi è negativo il fatto che per catering e mense basti il Green pass normale. In questo modo, invece di andare al ristorante per Natale e Capodanno, saranno organizzate feste affittando un catering, quindi senza controlli specifici: questa è concorrenza sleale".

© Riproduzione riservata

Raccomandati per te

Champions, l'Italia sogna l'en plein: al Milan serve l'impresa con il Liverpool (e non solo). Inter contro il tabù Madrid

Papa "pronto ad andare a Mosca" per incontrare Kirill. Il Patriarcato di Mosca: "Possibile nuovo faccia a faccia"

Giorgio Parisi riceve il premio Nobel a Roma: "Sono un fisico fortunato"

Covid, quarta ondata e variante Omicron fanno paura: tra tamponi per chi entra e restrizioni per i No Vax ecco le principali misure nel mondo

STIAMO RINNOVANDO

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

CAMERIERA SENZA GREEN PASS, MULTATI SIA LEI CHE IL GESTORE DEL RISTORANTE

LA TUA RETE

06-12-2021
06/12 Lavori urgenti su via Almerigo da Schio (Firenze)

06-12-2021
06/12 Al lavoro su guasto a Scandicci

06-12-2021
14/12 Lavori su via Almerigo da Schio (Firenze)

06-12-2021
06/12 Lavori urgenti sulla rete di via del Ghirlandaio (Sesto Fiorentino)

06-12-2021
06/12 Lavori urgenti su via Toselli (Firenze)

VEDI TUTTI

BLOG



CAMBIAMO REGISTRO
di Ludovico Arte

Quel pianoforte a scuola che suona a tutte le ore



OLTRE I BANCHI
di Genny Carpinteri

Quegli sguardi



TERRATOSCANA
di Maurizio Bogni

In Toscana le banche raccolgono tanti soldi ma non li ...



MONDO SANITÀ
di Michele Bocci

Dall'associazione di pazienti alla stanza dei bottoni del ministero

consigli.it

La guida allo shopping del Gruppo Gedi



OFFERTE A TEMPO LIMITATO

Ecco le migliori offerte Amazon del giorno

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

CAMERIERA SENZA GREEN PASS, MULTATI SIA LEI CHE IL GESTORE DEL RISTORANTE

Pubblica il tuo libro

ENTRA NEL NOSTRO NETWORK DI SCRITTORI

A Natale regala un libro, il tuo

PAROLE E BATTITI
Chiara Pistolesi
AT-NARRATIVA

Diventa Talent Scout | Fai valutare il tuo libro

NECROLOGIE

Per pubblicare un necrologio chiama il numero verde

Numero Verde 800 700800 ATTIVO DA LUNEDÌ A DOMENICA DALLE ORE 10 ALLE ORE 21

RICERCA NECROLOGI PUBBLICATI »

CASE MOTORI **LAVORO** ASTE

annunci, news e strumenti per chi cerca e offre lavoro

GIOVANE RESPONSABILE MANUTENZIONE RIF 384
Società Leader nel Centro Italia, specializzata nella distribuzione e approvvigionamento per il...


CERCA UN LAVORO

Provincia
Firenze

Area funzionale
-

Cerca

IL NETWORK

Espandi 

[Fai di Repubblica la tua homepage](#) [Mappa del sito](#) [Redazione](#) [Scriveteci](#) [Per inviare foto e video](#) [Servizio Clienti](#) [Pubblicità](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)
[Codice Etico e Best Practices](#)

[GEDi News Network S.p.A.](#) - P.Iva 01578251009 - ISSN 2499-0817

Un caffè per... ripartire "I bar sono in evoluzione"

[lanazione.it/pistoia/cronaca/un-caffe-per-ripartire-i-bar-sono-in-evoluzione-1.7122370](#)



Il direttore Tempestini con il

caposervizio Biagiotti al lancio del gioco

di Samantha Ferri Continuano le adesioni all'iniziativa "Un caffè per ripartire" targata La Nazione in collaborazione con Confcommercio e [Fipe](#) – Federazione Italiana Pubblici Esercizi, che nei prossimi mesi vedrà i pubblici esercizi della provincia di Pistoia sfidarsi per aggiudicarsi il titolo di "re del caffè". C'è ancora tempo per iscriversi: per aderire basta inviare una mail all'indirizzo de La Nazione (cronaca.pistoia@lanazione.net) o di Confcommercio (v.ceccarelli@confcommercio.ptpo.it), oppure...

di Samantha Ferri

Continuano le adesioni all'iniziativa "Un caffè per ripartire" targata La Nazione in collaborazione con Confcommercio e [Fipe](#) – Federazione Italiana Pubblici Esercizi, che nei prossimi mesi vedrà i pubblici esercizi della provincia di Pistoia sfidarsi per aggiudicarsi il titolo di "re del caffè". C'è ancora tempo per iscriversi: per aderire basta inviare una mail all'indirizzo de La Nazione (cronaca.pistoia@lanazione.net) o di Confcommercio (v.ceccarelli@confcommercio.ptpo.it), oppure chiamare il numero: 0573 991539. Un'esperienza unica quella del caffè servito al bar la mattina, alla quale non è stato facile dover rinunciare durante il lockdown e che adesso è entrata a far parte di una "nuova normalità" in cui non si rinuncia al piacere del caffè ma con un po' di attenzione in più.

"Il lockdown è stato un periodo certamente difficile per tutti i pubblici esercizi ma ha dato anche la possibilità di riflettere sul nostro lavoro quotidiano e su come poterlo migliorare – osserva Luca Cigna, rappresentante [Fipe](#) e titolare del bar Michi –. Per tutti è stato fondamentale offrire il servizio da asporto o le consegne a domicilio, servizi che ancora oggi molte attività hanno mantenuto nonostante abbiano ripreso a servire il pubblico. Questo è un aspetto positivo, significa che le attività hanno accolto la sfida evolvendosi e offrendo qualcosa in più al cliente".

Il Covid ha certamente cambiato le abitudini del consumatore e allora per le imprese è stato necessario evolversi e adattarsi a queste nuove esigenze. "È stato importante lavorare su sanificazione e sicurezza all'interno dei locali – continua Cigna –, il cliente al bar non vuole sentirsi esposto a maggiori rischi, perciò è sempre più difficile vedere più di una o due persone al bancone a consumare il caffè in piedi. Molti ormai optano per il servizio al tavolo, un po' per sentirsi più sicuri e un po' per godersi con calma la pausa al bar". Il caffè rappresenta per molti un momento molto importante per poter iniziare e affrontare al meglio la giornata, per questo è diventato il simbolo della nuova iniziativa firmata da La Nazione e Confcommercio.

"Tra gli esercenti c'è voglia di ripartire – afferma il rappresentante [Fipe](#) – e questa iniziativa lancia il messaggio giusto al momento giusto, una sorta di invito a tornare alla normalità, che comprenda la convivialità nel nostro quotidiano, ma con qualche accortezza in più". I coupon possono essere inviati o consegnati alla redazione de La Nazione di Pistoia o nelle sedi Confcommercio di Pistoia, Montecatini, Pescia e San Marcello Pistoiese.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

“È il male minore se sventa il lockdown“

lanazione.it/lucca/cronaca/e-il-male-minore-se-sventa-il-lockdown-1.7120267

LA NAZIONE

Risveglio amaro ma non troppo per bar e ristoranti che da ieri devono chiedere ai clienti il super green pass, quello che scaturisce dal vaccino e non dal tampone. “Per chi ha molti tavoli è una novità che ha un peso – dichiara Sandra Bianchi, presidente [Fipe](#) Confcommercio –. Penso agli aperitivi, alla classica cioccolata calda da gustare al tavolo, possibilmente all’interno visto che fuori le temperature non invitano più di tanto. Non è un caso che qualche collega si sia anche attrezzato con le coperte. Alla fine per noi tutto resta uguale, quindi senza obbligo di green pass per chi...

Risveglio amaro ma non troppo per bar e ristoranti che da ieri devono chiedere ai clienti il super green pass, quello che scaturisce dal vaccino e non dal tampone. “Per chi ha molti tavoli è una novità che ha un peso – dichiara Sandra Bianchi, presidente [Fipe](#) Confcommercio –. Penso agli aperitivi, alla classica cioccolata calda da gustare al tavolo, possibilmente all’interno visto che fuori le temperature non invitano più di tanto. Non è un caso che qualche collega si sia anche attrezzato con le coperte. Alla fine per noi tutto resta uguale, quindi senza obbligo di green pass per chi consuma in piedi al banco, c’è solo il rafforzativo del pass da vaccino per chi si siede ai tavoli. Però se questo serve a sventare un nuovo lockdown ben venga. E’ il male minore, lo accettiamo con questa filosofia: tornare alle chiusure e all’asporto sarebbe una mazzata“.

Sulla stessa lunghezza d'onda anche Andrea Canini del Bar Moka in via Fillungo: "Qualche cliente ci aveva già salutato pensando che servisse il green pass anche per la consumazione al banco – dice –, invece li abbiamo visti tornare con grandissimo piacere. Alla fine a noi cambia ben poco, meglio così". Nessuna prova d'appello possibile nell'immediatezza almeno, per chi non ha il vaccino, a differenza di ciò che avveniva finora.

"Da noi capitavano quelli che, non avendo il green pass valido, rimediavano seduta stante facendo spola per il tampone alla farmacia di piazza San Michele – dice Giuliano Pacini, proprietario dello storico ristorante Buca di Sant'Antonio –. Ora certo non sarà più possibile. Personalmente sono convinto della validità dei vaccini come unica arma per uscire da questo tunnel, e quindi non vedo male questo nuovo provvedimento. Certo dispiace trovarci di nuovo a constatare che come categoria ci siamo sempre noi nel mirino. Comunque in generale il lavoro è ripreso bene, per il giorno di Natale ho già tutto pieno".

Per Samin Sanai, proprietario di Paniko, l'amaro è dato soprattutto dalla situazione delle luci di Natale. "Le novità sul pass vaccinale ci toccano relativamente, ma il brutto è passare il Natale a luci spente, come sta avvenendo, non si capisce perchè, in via San Girolamo – dice –, Qui i miei colleghi ci sono rimasti tutti male che il Comune non ha pensato a illuminare questa zona, e ha invece messo delle pendane in Corso Garibaldi dove non ci sono attività. Non ci capisce il criterio con cui si sono mossi".

"Ormai nella maggioranza dei casi i clienti hanno tutti il green pass – dice Leonardo Di Lorenzo di Leos –, quindi non ci sarà una sofferenza come in passato. Alcuni clienti si perdono, è chiaro, ci hanno salutato perchè non intendono vaccinarsi. Però è una minoranza e d'altra parte non si può rischiare di chiudere di nuovo. Continuo con la mia spensieratezza a rispondere alle domande scaturite dalla confusione del momento: a una signora che mi ha chiesto se per andare in bagno ci vuole il green pass, io gli ho risposto che basta lo stimolo".

Laura Sartini

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Crisi: rincari energia, a Pescara bar alzano prezzo caffè

A [ansa.it/abruzzo/notizie/2021/12/07/crisi-rincari-energia-a-pescara-bar-alzano-prezzo-caffe_4ec6abff-5655-4cdc-ad59-1699a58c882f.html](https://www.ansa.it/abruzzo/notizie/2021/12/07/crisi-rincari-energia-a-pescara-bar-alzano-prezzo-caffe_4ec6abff-5655-4cdc-ad59-1699a58c882f.html)

December 7, 2021

Impennata costi causata anche da aumento materie prime



© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

(ANSA) - PESCARA, 07 DIC - I notevoli aumenti dell'energia uniti ai rincari delle materie prime, in particolare del caffè, ma anche di latte e cacao, stanno mettendo in crisi l'equilibrio fra costi e ricavi nel settore bar: molte attività si trovano a sostenere un'incredibile impennata dei costi che sta compromettendo il risultato di gestione in mancanza di un adeguamento del prezzo delle consumazioni. Nella nostra provincia sono già numerosi i bar che, costretti dall'aumento dei costi, hanno deciso di ritoccare i listini, a partire dalla tazzina del caffè, per recuperare la redditività della gestione.

A denunciare l'accaduto è la Confcommercio di Pescara.

Secondo il presidente del Settore Bari **Fipe** Pescara, Carlo Miccoli (Bar Caffè Excelsior), "l'aumento dei costi delle materie prime e dell'energia hanno mandato all'aria tutte le previsioni di costo della mia attività e pertanto sono stato costretto ad adeguare il listino prezzi, a partire dalla tazzina del caffè che ho portato a 1,20 €, per preservare la qualità del prodotto che per me deve essere sempre al primo posto per fidelizzare il cliente.

D'altronde erano molti anni che il prezzo del caffè era bloccato a causa della crisi economica al punto che si era interrotta la storica correlazione fra prezzo del giornale e prezzo della tazzina di caffè, ma ora il rischio era quello di lavorare in perdita o di abbassare la qualità del prodotto".

Per il vicepresidente Settore Bar **FIPE** Pescara, Dante Baldassarre (Bar Caffè Ideale) "il costo delle materie prime che compongono i prodotti consumati durante la colazione ha avuto aumenti esponenziali. Da inizio anno le quotazioni del caffè sono salite dell'80% quelle del latte del 60% quelle di zucchero e cacao del 30% ed a tutto ciò va aggiunto il ben noto rincaro energetico. Di fronte a tale scenario le strade erano due: abbassare la qualità dei prodotti offerti a parità di listino o adeguare quest'ultimo alla nuova realtà dei costi mantenendo inalterata la qualità dei prodotti utilizzati con particolare attenzione al livello delle miscele di caffè".

(ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Il sogno 'Miglior barista': "Scommessa già vinta"

[R ilrestodelcarlino.it/forli/cronaca/il-sogno-miglior-barista-scommessa-gia-vinta-1.7120361](https://ilrestodelcarlino.it/forli/cronaca/il-sogno-miglior-barista-scommessa-gia-vinta-1.7120361)



C'è ancora un mese di tempo per inviare alla redazione del Carlino i voti che decreteranno chi sarà quest'anno il vincitore dell'iniziativa 'Il miglior barista', promossa insieme agli sponsor Confcommercio, [Fiipe](#) ed Estados Cafè. Esprimere la propria preferenza è facile: basta ritagliare la scheda che sarà sulle copie del giornale fino al 9 gennaio 2022, indicare il proprio barista del cuore e mandare il voto in redazione entro le ore 12 di lunedì 10 gennaio. La classifica comincia a essere sempre più delineata, ma le sorprese saranno possibili fino all'ultimo minuto. Non solo per la capacità dei baristi di farsi scegliere dai loro clienti, ma anche...

C'è ancora un mese di tempo per inviare alla redazione del Carlino i voti che decreteranno chi sarà quest'anno il vincitore dell'iniziativa 'Il miglior barista', promossa insieme agli sponsor Confcommercio, [Fiipe](#) ed Estados Cafè. Esprimere la propria preferenza è facile: basta ritagliare la scheda che sarà sulle copie del giornale fino al 9 gennaio 2022, indicare il proprio barista del cuore e mandare il voto in redazione entro le ore 12 di lunedì 10 gennaio. La classifica comincia a essere sempre più delineata, ma le sorprese saranno possibili fino all'ultimo minuto. Non solo per la capacità dei baristi di farsi scegliere dai loro clienti, ma anche perché potrebbe esserci qualche 'candidato' alla vittoria finale che porta i propri voti solo in extremis. È anche per questa estrema imprevedibilità che preferiamo non fornire il numero delle preferenze fin qui conteggiate. Siamo comunque oltre quota quattromila, a conferma di un flusso costante e inarrestabile.

Abbiamo già raccontato le storie di alcuni esercenti nelle primissime posizioni, ma non sono gli unici a lottare per accaparrarsi un buon posizionamento in classifica e hanno già ottenuto almeno un centinaio di preferenze. Il sesto posto è provvisoriamente occupato da Denis Foschi, proprietario del Fox's 33 di via Roma a Predappio. Quarantatré anni, ha aperto il bar nel 2017: "Prima avevo un'agenzia immobiliare con mio padre, ma avevo già lavorato in un bar – spiega Denis –. È stata una scommessa vinta, sta dando soddisfazione". Il Fox's 33 punta tutto sulla presenza costante per i clienti e sull'alta qualità dei prodotti: "Il caffè piace molto, ho una macchina del 1954 che funziona molto bene, è una combinazione perfetta".

A seguire in classifica c'è Massimiliano Cappai, 41enne originario di Iglesias ma in Romagna da quando era molto piccolo. Massimiliano ha rilevato il bar Arcobaleno di viale Roma, al Ronco, insieme a due soci, ma prima ha lavorato lì anche come dipendente. "Quest'anno ho festeggiato i sedici anni al bar – racconta – e nel tempo la clientela si è fidelizzata". Imparare a capire come rapportarsi con i clienti per lui è fondamentale, soprattutto durante la pandemia. "Il Covid in certi momenti ha distanziato le persone, più che altro per paura – afferma –, però vedo che adesso hanno tanto bisogno di parlare e raccontarsi. A noi fa piacere perché vuol dire che si sentono a loro agio, e quando rientrano il giorno dopo al bar per noi è una grande soddisfazione".

L'ottava posizione nella classifica provvisoria è di Francesco Malerba della Caffetteria Ravaldino, in piazzale Porta Ravaldino. Venticinquenne crotonese (ma da 23 anni a Forlì), Francesco è dal giugno 2020 alla gestione del bar. "Sono qui dalla mattina alla sera e cerco di fare tutto al meglio – dice –. La gente nel bar è come se fosse a casa mia, ospiti più che clienti". Francesco crede che per essere il miglior barista bisogna considerare una serie di fattori: "L'accoglienza, l'importanza che si dà al cliente e, non in minor parte, il prodotto che si dà".

C'è tempo ancora fino al 10 gennaio per permettere al vostro barista di fiducia di entrare in classifica o di scalarne le posizioni e magari, grazie al vostro voto, potrebbe essere proprio lui o lei a fregiarsi quest'anno della targa del Carlino.

Martina Mastellone

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Osservatorio Sigep Natale: dal Canada al Qatar trionfa il panettone

S finanza.lastampa.it/News/2021/12/07/osservatorio-sigep-natale-dal-canada-al-qatar-trionfa-il-panettone/ODVfMjAyMS0xMi0wN19UTEI



L'**Osservatorio Sigep** dedicato al **Natale 2021** punta i riflettori sul **panettone**: l'indiscusso re delle tavole imbandite italiane è sempre più richiesto da quelle internazionali. L'Osservatorio, da vent'anni emanazione del **SIGEP - The Dolce World Expo di Italian Exhibition Group** (dal 22 al 26 gennaio prossimo in fiera a Rimini), ha raccolto da alcuni tra i grandi maestri pasticceri e gelatieri del Paese le tendenze di un prodotto, il panettone artigianale appunto, che in Italia nel 2020 copriva il 52% del mercato dei dolci natalizi per un valore di 109 milioni di euro.

"Ricetta che ha conquistato il mondo. Dalla cultura locale lombarda, il panettone è riuscito a migrare in tutte le regioni d'Italia fino al resto del globo, diffondendo la qualità della nostra artigianalità. Uvetta e canditi decorano il panettone di Milano e rendono il profumo di ogni fetta unica e riconoscibile in tutto il mondo", afferma il grande maestro pasticciere **Iginio Massari**. Per il già campione del mondo di pasticceria **Luigi Biasetto**, "Panettone con impasto al pistacchio oppure con caramello e gianduia sono i prodotti di punta di questo Natale. In tempi di relativa incertezza come questi, lo zucchero dà conforto e se i volumi arrivano al 150 per cento dello scorso anno è segno che c'è richiesta di convivialità e condivisione".

Salvatore De Riso, presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, produce 16 diversi tipi di panettone: "Li spediamo ovunque, sino in Cina e in Canada. Il "cioccoloso", con cioccolato fondente nell'impasto e albicocche candite alla vaniglia, è la novità 2021 che abbiamo personalizzato e fatto assaggiare all'emiro del Qatar Al Thani, nostro cliente da quattro anni". "Il mondo si è innamorato del panettone – spiega **Roberto Perotti**, maestro panificatore bresciano presidente del prestigioso Rlichemont Club Italia e, da quest'anno, del Rlichemont Internazionale – perché è ricco e con una lavorazione complessa che parte dal

lievito madre. La versione ai quattro cioccolati, fondente, al latte, bianco, che visivamente si perde nella pasta ma si sente all'olfatto e il ruby, sarà la sorpresa di questo Natale. Un successo spinto anche dai canali di vendita online".

ClaudioGatti, presidente dell'Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone dice all'Osservatorio Sigep Natale: "Questo dolce vede richieste in forte rialzo rispetto agli anni scorsi, anche dall'estero. In Europa, soprattutto in Francia e Svizzera, ma anche sul mercato asiatico: Cina, Hong Kong, Singapore. Una tendenza all'acquisto di qualità da piccoli artigiani italiani". Per **EugenioMorrone**, campione del mondo di gelateria al Sigep 2020, è il momento della materia prima in abbondanza: "Per farcire il panettone, consiglio il gelato al pistacchio o il blend di cioccolato venezuelano e malgascio al rum. Oppure lo zabaione "sbagliato", fatto con il passito anziché con il Marsala".

Nel laboratorio del riminese **RobertoRinaldini**, pasticcere dell'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani, un'idea per un Natale "letterario": "Abbiamo ideato un panettone dedicato a Dante, in onore del settecentesimo anniversario della morte del Sommo Poeta, farcito con la cremosa vegana al pistacchio, fragoline di bosco e ciliegie semi candite, ricoperto con glassa di cremino e granelle al pistacchio". La prima Pastry Queen della storia, **SoniaBalacchi**, propone dolci gustosi, ma salutari. "Il panettone di quest'anno è composto da farina integrale e profumato con un mix di agrumi. È possibile personalizzare il dolce con tipi diversi di farciture al gelato e con una selezione di glassature al cremino, disponibili nel mio nuovo show room appena inaugurato a Riccione".

Pasticceria e gelateria artigianali, settori aggregati sul medesimo **codice ATECO**, nel 2020 vedevano attive 17.514 imprese per 65 mila addetti; pari a un quinto (20,2%) delle 86 mila imprese dell'artigianato alimentare e all'1,3% dell'artigianato nazionale. Gelaterie pure, aggregate ai punti di mescolta, invece, nel 2019 vedevano attivi 39 mila punti vendita per un valore di oltre 4 mld di euro (fonti: Confartigianato Alimentare, [Fipe](#)).

Osservatorio Sigep Natale: dal Canada al Qatar trionfa il panettone



7 dicembre 2021 - 14.32

(Teleborsa) - L'Osservatorio Sigep dedicato al Natale 2021 punta i riflettori sul panettone: l'indiscusso re delle tavole imbandite italiane è sempre più richiesto da quelle internazionali. L'Osservatorio, da vent'anni emanazione del SIGEP - The Dolce World Expo di Italian Exhibition Group (dal 22 al 26 gennaio prossimo in fiera a Rimini), ha raccolto da alcuni tra i grandi maestri pasticceri e gelatieri del Paese le tendenze di un prodotto, il panettone artigianale appunto, che in Italia nel 2020 copriva il 52% del mercato dei dolci natalizi per un valore di 109 milioni di euro.

"Ricetta che ha conquistato il mondo. Dalla cultura locale lombarda, il panettone è riuscito a migrare in tutte le regioni d'Italia fino al resto del globo, diffondendo la qualità della nostra artigianalità. Uvetta e canditi decorano il panettone di Milano e rendono il profumo di ogni fetta unica e riconoscibile in tutto il mondo", afferma il grande maestro pasticciere Iginio Massari. Per il già campione del mondo di pasticceria Luigi Biasetto, "Panettone con impasto al pistacchio oppure con caramello e gianduia sono i prodotti di punta di questo Natale. In tempi di relativa incertezza come questi, lo zucchero dà conforto e se i volumi arrivano al 150 per cento dello scorso anno è segno che c'è richiesta di convivialità e condivisione".

Salvatore De Riso, presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, produce 16 diversi tipi di panettone: "Li spediamo ovunque, sino in Cina e in Canada. Il "cioccoloso", con cioccolato fondente nell'impasto e albicocche candite alla vaniglia, è la novità 2021 che abbiamo personalizzato e fatto assaggiare all'emiro del Qatar Al Thani, nostro

Market Overview

MERCATI MATERIE PRIME TITOLI DI STATO

Descrizione Ultimo Var %

DAX 15.745 +2,37%

Dow Jones 35.664 +1,24%

FTSE 100 7.332 +1,37%

FTSE MIB 27.068 +2,15%

Hang Seng Index* 23.984 +2,72%

Nasdaq 15.605 +2,49%

Nikkei 225 28.456 +1,89%

Swiss Market Index* 12.375 +1,64%

* dato di chiusura della sessione precedente

[LISTA COMPLETA](#)

OSSERVATORIO SIGEP NATALE: DAL CANADA AL QATAR TRIONFA IL PANETTONE

[MENU](#) | [CERCA](#)
[ABBONATI](#)
[GEDI SMILE](#)
[ACCEDI](#)

prestigioso Rlichemont Club Italia e, da quest'anno, del Rlichemont Internazionale – perché è ricco e con una lavorazione complessa che parte dal lievito madre. La versione ai quattro cioccolati, fondente, al latte, bianco, che visivamente si perde nella pasta ma si sente all'olfatto e il ruby, sarà la sorpresa di questo Natale. Un successo spinto anche dai canali di vendita online".

Claudio Gatti, presidente dell'Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone dice all'Osservatorio Sigep Natale: "Questo dolce vede richieste in forte rialzo rispetto agli anni scorsi, anche dall'estero. In Europa, soprattutto in Francia e Svizzera, ma anche sul mercato asiatico: Cina, Hong Kong, Singapore. Una tendenza all'acquisto di qualità da piccoli artigiani italiani". Per **Eugenio Morrone**, campione del mondo di gelateria al Sigep 2020, è il momento della materia prima in abbondanza: "Per farcire il panettone, consiglio il gelato al pistacchio o il blend di cioccolato venezuelano e malgascio al rum. Oppure lo zabaione "sbagliato", fatto con il passito anziché con il Marsala".

Nel laboratorio del riminese **Roberto Rinaldini**, pasticcere dell'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani, un'idea per un Natale "letterario": "Abbiamo ideato un panettone dedicato a Dante, in onore del settecentesimo anniversario della morte del Sommo Poeta, farcito con la cremosa vegana al pistacchio, fragoline di bosco e ciliegie semi candite, ricoperto con glassa di cremino e granelle al pistacchio". La prima Pastry Queen della storia, **Sonia Balacchi**, propone dolci gustosi, ma salutari. "Il panettone di quest'anno è composto da farina integrale e profumato con un mix di agrumi. È possibile personalizzare il dolce con tipi diversi di farciture al gelato e con una selezione di glassature al cremino, disponibili nel mio nuovo show room appena inaugurato a Riccione".

Pasticceria e gelateria artigianali, settori aggregati sul medesimo codice ATECO, nel 2020 vedevano attive 17.514 imprese per 65 mila addetti; pari a un quinto (20,2%) delle 86 mila imprese dell'artigianato alimentare e all'1,3% dell'artigianato nazionale. Gelaterie pure, aggregate ai punti di mescita, invece, nel 2019 vedevano attivi 39 mila punti vendita per un valore di oltre 4 mld di euro (fonti: Confartigianato Alimentare, [Fipe](#)).

EUR

1

USD

1,13

EURO

DOLLARO USA

IMPORTO

1

CALCOLA

powered by 

IL NETWORK

Espandi 

Fai di Repubblica la tua homepage [Mappa del sito](#) [Redazione](#) [Scriveteci](#) [Per inviare foto e video](#) [Servizio Clienti](#) [Pubblicità](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)
 Codice Etico e Best Practices

GEDI News Network S.p.A. - P.Iva 01578251009 - ISSN 2499-0817

ERROR: https://www.repstatic.it/class/common/stable/include/nielsen/nielsen.html - The remote server returned an error: (404) Not Found.

ParmaEuropa

gazzettadiparma.it/programmi/2021/12/07/news/parmaeuropa-532052/

Redazione Web



07 Dicembre 2021, 14:24

L'introduzione del super green pass per arginare ulteriormente il Covid, ma anche temi legati alla sicurezza e all'allarme suscitato dalle cosiddette baby gang. Saranno i temi al centro della puntata di questa sera di «Parma Europa», il programma condotto da Pietro Adrasto Ferraguti in onda in diretta alle 21 su 12 Tv Parma.

Nell'anteprima della trasmissione spazio all'andamento della pandemia: di questo, ma anche di molto altro, si parlerà in un'intervista in studio con il professor Liborio Parrino, docente di Neurologia all'Università di Parma, direttore del Centro di Medicina del Sonno ed anche della Struttura Complessa di Neurologia dell'Azienda Ospedaliero-Universitaria.

Poi, nel confronto in studio, il punto sull'introduzione e i controlli legati al nuovo pass "rinforzato" e all'emergenza che da settimane, specie nel centro di Parma, è provocata dalla presenza di gruppi di giovani che mettono a segno aggressioni a scopo di rapina nei confronti di coetanei. Una situazione che crea ovviamente preoccupazione e che danneggia anche il commercio: tra l'altro, proprio i negozianti aderenti ad Ascom e a Confesercenti, hanno annunciato un progetto affidato ad un Istituto di vigilanza e pensato per garantire, in centro storico, un presidio finalizzato alla tutela dei negozi associati.

Ospiti di «Parma Europa» saranno l'Assessore a Sicurezza e Commercio Cristiano Casa, il presidente di [Fipe](#) Parma Ugo Bertolotti, Laura Schianchi del Direttivo provinciale di Forza Italia e il sociologo e docente universitario Giorgio Triani. Nel corso del programma servizi speciali a cura della redazione di 12 Tv Parma e, via Skype, gli interventi dell'ex Ministro Carlo Giovanardi e di Elisabetta Quaranta (Consigliere Comunale di Effetto Parma).

L'appuntamento con «Parma Europa» è per questa sera, in diretta dalle 21, su 12 Tv Parma. E' possibile seguire la trasmissione anche in diretta streaming e rivederla on-demand su www.12tvparma.it

© Riproduzione riservata

In questo articolo

[parma europa](#)

Commenta la notizia

[Comment](#)

Condividi le tue opinioni su Gazzetta di Parma

Caratteri rimanenti: 1000

commenti 0

Gazzetta di Parma Srl - P.I. 02361510346 - Codice SDI: M5UXCR1

© Gazzetta di Parma - Riproduzione riservata

Powered By [GMDE srl](#)

RINCARI ENERGIA, I BAR AUMENTANO IL PREZZO DEL CAFFÈ: C'È CHI LO FA PAGARE 1,20 EURO

Sei in: [IL CENTRO \(f\)](#) > [PESCARA \(PESCARA\)](#) > [RINCARI ENERGIA, I BAR AUMENTANO IL...](#)

PROVINCIA DI PESCARA

Rincari energia, i bar aumentano il prezzo del caffè: c'è chi lo fa pagare 1,20 euro

La denuncia di Confcommercio: "Molte attività costrette a rivedere il listino per l'aumento dei costi dell'energia e delle materie prime"

07 dicembre 2021

#BAR (/TOPICS/TAG/BAR%20) #LISTINO PREZZI (/TOPICS/TAG/LISTINO%20PREZZI)
 #RINCARI ENERGIA (/TOPICS/TAG/RINCARI%20ENERGIA) #CONFCOMMERCIO (/TOPICS/TAG/CONFCOMMERCIO%20)
 #PESCARA (/TOPICS/TAG/PESCARA) #PROVINCIA DI PESCARA (/TOPICS/TAG/PROVINCIA%20DI%20PESCARA)

PESCARA. I notevoli aumenti dell'energia uniti ai rincari delle materie prime, in particolare del caffè, ma anche di latte e cacao, stanno mettendo in crisi l'equilibrio fra costi e ricavi nel settore bar: molte attività si trovano a sostenere un'impennata dei costi che sta compromettendo il risultato di gestione in mancanza di un adeguamento del prezzo delle consumazioni.

Nella provincia di Pescara sono già numerosi i bar che, costretti dall'aumento dei costi, hanno deciso di ritoccare i listini, a partire dalla tazzina del caffè, per recuperare la redditività della gestione. A denunciare l'accaduto è la Confcommercio di Pescara. Secondo il presidente del Settore Bari [Fipe](#) Pescara, **Carlo Miccoli** (Bar Caffè Excelsior), "l'aumento dei costi delle materie prime e dell'energia hanno mandato all'aria tutte le previsioni di costo della mia attività e pertanto sono stato costretto ad adeguare il listino prezzi, a partire dalla tazzina del caffè che ho portato a 1,20 euro, per preservare la qualità del prodotto che per me deve essere sempre al primo posto per fidelizzare il cliente. D'altronde erano molti anni che il prezzo del caffè era bloccato a causa della crisi economica al punto che si era interrotta la storica correlazione fra prezzo del giornale e prezzo della tazzina di caffè, ma ora il rischio era quello di lavorare in perdita o di abbassare la qualità del prodotto".

RINCARI ENERGIA, I BAR AUMENTANO IL PREZZO DEL CAFFÈ: C'È CHI LO FA PAGARE 1,20 EURO

Per il vicepresidente Settore Bar [FIPE](#) Pescara, **Dante Baldassarre** (Bar Caffè Ideale) "il costo delle materie prime che compongono i prodotti consumati durante la colazione ha avuto aumenti esponenziali. Da inizio anno le quotazioni del caffè sono salite dell'80%, quelle del latte del 60%, quelle di zucchero e cacao del 30% ed a tutto ciò va aggiunto il ben noto rincaro energetico. Di fronte a tale scenario le strade erano due: abbassare la qualità dei prodotti offerti a parità di listino o adeguare quest'ultimo alla nuova realtà dei costi mantenendo inalterata la qualità dei prodotti utilizzati con particolare attenzione al livello delle miscele di caffè".

REDAZIONE (/GERENZA-1.114) SCRIVETECI (/SCRIVETECI-1.115) RSS/XML (/FEED-RSS) PUBBLICITÀ (HTTP://WWW.MANZONIADVERTISING.COM)

PRIVACY (/INFORMATIVA-SULLA-PRIVACY-E-COOKIE-POLICY-1.113) Il Centro SpA, Largo Filomena Delli Castelli 10 - 65128 Pescara (PE) - P.IVA 02170590687

I diritti delle immagini e dei testi sono riservati. È espressamente vietata la loro riproduzione con qualsiasi mezzo e l'adattamento totale o parziale.

Morto Franco Zoppè, noto volto della ristorazione trevigiana e uomo storico di Confcommercio

[G ilgazzettino.it/nordest/treviso/morto_franco_zoppe_chi_era_cosa_ha_fatto_confcommercio-6369388.html](https://ilgazzettino.it/nordest/treviso/morto_franco_zoppe_chi_era_cosa_ha_fatto_confcommercio-6369388.html)

Redazione Web

December 7, 2021



[Nordest](#) > [Treviso](#)

Martedì 7 Dicembre 2021



TREVISO - Ha destato profondo cordoglio in casa **Confcommercio** e in **Fipe** la notizia della **scomparsa di Franco Zoppè**, 85 anni, mancato la scorsa notte al Ca' Foncello per un **malore improvviso**. Era residente a Treviso in via Tofane, lascia la moglie chiamata da tutti Cicci, i figli Carlo e Nicola, il nipote Alberto Zoppè e moltissimi amici di **Fipe**, di Confcommercio Treviso e tanti colleghi **imprenditori**.

Chi era Franco Zoppe'

Zoppè ha scritto una pagina importante nella storia della somministrazione e ristorazione trevigiana, è stato un **imprenditore** precursore di molte tendenze che poi si sono imposte nel mercato, ha ideato, creato e gestito, in società col fratello Piero (mancato nel 2005), il format di successo di molti locali dai primi Anni '60 fino alla fine degli Anni '80, segnando la storia della città e lasciando un ricordo indelebile per bravura e signorilità in molti trevigiani. La lista dei locali "storici" da lui fondati e gestiti è fitta: il **Bar Borsa**, il buffet della stazione dei treni, il Bar Siamic, il bar del Teatro comunale, fino allo storico ristorante "Al nostro bar" dove ora c'è Pino. Senza contare altre iniziative imprenditoriali avviate a Castelfranco, Grado, Jesolo, tutte gestite con pieno successo. Negli ultimi anni, dopo aver lasciato l'attività imprenditoriale, per esperienza e competenza, è stato chiamato come Direttore dal Gruppo Cremonini per dirigere il buffet della stazione di Mestre e di varie altre città del Nord Italia.

In Confcommercio ha co-fondato il Gruppo Ristoratori, è stato per vari mandati autorevole Presidente della **Fipe**-Confcommercio, una delle categorie più importanti, ha condotto varie azioni di sensibilizzazione e campagne verso i giovani volte al contrasto dell'abuso di alcol, anche in collaborazione con gli Istituti Alberghieri e l'azienda sanitaria. Per un decennio è stato storico componente della giunta esecutiva di Ascom-Confcommercio Treviso. Era un uomo di Associazione ma anche di cultura, amava l'arte e ha co-fondato l'Associazione Eventi Artistici, tuttora attiva in città.

«Franco rappresenta una grande generazione di imprenditori del commercio, per tutti noi giovani è stato un insigne esempio di impegno associativo, ha scritto una pagina fondamentale della ristorazione trevigiana» - commenta Federico Capraro, presidente di Confcommercio Treviso, che lo ha conosciuto quando faceva parte del Gruppo Giovani. «In **Fipe** - spiega Dania Sartorato - ha lasciato un segno profondo e ha tracciato molte strade, prima fra tutte l'impegno per il sociale, valorizzando il ruolo dell'esercente come imprenditore a tutto tondo capace di leggere i mutamenti sociali e di contrastare attivamente i disagi, soprattutto dei ragazzi. Ho raccolto la sua eredità e mi sento onorata».

La notizia della scomparsa ha commosso l'intero Palazzo del Terziario, dove era conosciutissimo e ha richiamato il ricordo e il riconoscimento affettuoso e sincero di molti. Tutti i colleghi presidenti ed ex presidenti Renato Salvadori e Guido Pomini, l'ex direttore Piero Tedesco, lo ricordano come un «signore gentile, affabile, d'altri tempi, un uomo di indiscussi valori umani e morali che ha portato un contributo fondamentale alla città e alla Confcommercio tutta».

La sua eredità imprenditoriale è stata raccolta dal nipote Alberto Zoppè, figlio del fratello Piero, che ora gestisce in società il Tocai e il Bistrot sulle mura. Il funerale si terrà venerdì 10 alle 15,30 in Duomo a Treviso.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Treviso, è morto Franco Zoppè, ex bar Borsa e presidente Fipe

tribunatreviso.gelocal.it/treviso/cronaca/2021/12/07/news/treviso-e-morto-franco-zoppe-ex-bar-borsa-e-presidente-fipe-1.41004516

Andrea De Polo

December 7, 2021



Altro grave lutto nel mondo dei pubblici esercizi trevigiani: nella notte tra lunedì 6 e martedì 7 dicembre si è spento al Ca' Foncello, dov'era ricoverato, Franco Zoppè, 84 anni, storico presidente di [Fipe](#) Confcommercio a Treviso e, tra le altre cose, consigliere dell'Ascom

Andrea De Polo 07 Dicembre 2021

TREVISO. Altro grave lutto nel mondo dei pubblici esercizi trevigiani: nella notte tra lunedì 6 e martedì 7 dicembre si è spento al Ca' Foncello, dov'era ricoverato per problemi di salute, **Franco Zoppè, 84 anni, storico presidente di [Fipe](#) Confcommercio a Treviso e, tra le altre cose, consigliere dell'Ascom.**

La notizia si è diffusa in città martedì mattina, e ha lasciato di sasso tantissimi colleghi e clienti di Zoppè, volto notissimo in centro storico e non solo.

Sei già registrato o abbonato? [ACCEDI](#)

Questo articolo è riservato a chi ha un abbonamento

Tutti i contenuti del sito

3 mesi a 1€ poi 2.99€ al mese per 3 mesi

[Attiva Ora](#)

Noi tribuna di Treviso la comunità dei lettori

Le adesioni dei bar volano Per ripartire serve un caffè

lanazione.it/pistoia/cronaca/le-adesioni-dei-bar-volano-per-ripartire-serve-un-caffe-1.7126022

Al gioco lanciato da La Nazione - Confcommercio [Fipe](#) si è già candidata una trentina di attività della provincia. C'è ancora tempo per partecipare



Un caffè scaccia-crisi

Sono già più di trenta le attività tra bar, caffetterie e pasticcerie della provincia di Pistoia che hanno deciso di diventare protagonisti della ripartenza grazie al caffè. È l'iniziativa "Un caffè per ripartire" firmata da La Nazione in collaborazione con Confcommercio e [Fipe](#) – Federazione Italiana Pubblici Esercizi, che a solo pochi giorni dal lancio ufficiale vanta già decine di adesioni. Presto si entrerà nel vivo della competizione che vedrà i pubblici esercizi della provincia...

Sono già più di trenta le attività tra bar, caffetterie e pasticcerie della provincia di Pistoia che hanno deciso di diventare protagonisti della ripartenza grazie al caffè. È l'iniziativa "Un caffè per ripartire" firmata da La Nazione in collaborazione con Confcommercio e [Fipe](#) – Federazione Italiana Pubblici Esercizi, che a solo pochi giorni dal lancio ufficiale vanta già decine di adesioni. Presto si entrerà nel vivo della competizione che vedrà i pubblici esercizi della provincia di Pistoia sfidarsi a colpi di 'coupon' per aggiudicarsi il titolo di "re del caffè". Perché proprio il caffè? Perché è da sempre la bevanda preferita dagli italiani ed è anche molto di più: un momento di convivialità, una coccola la mattina appena svegli, un appuntamento fisso nel proprio bar di fiducia. Nell'ultimo anno e mezzo fra chiusure e limitazioni dovute dalla pandemia, tante sono state le manifestazioni di solidarietà nei

confronti delle attività da parte dei clienti che sentivano la mancanza del proprio caffè preferito. E adesso gli stessi esercizi – quasi 800 fra bar, caffetterie e pasticcerie nella provincia di Pistoia – tornano con un sorriso a rivolgersi ai propri clienti attraverso le pagine del nostro quotidiano. Saranno quest'ultimi a votare il caffè più buono attraverso i coupon, che saranno pubblicati tutti i giorni sul giornale, che potrete ritagliare, compilare e inviare o consegnare a mano alla redazione de La Nazione (via Atto Vannucci, 53 – Pistoia) e nelle sedi della provincia di Confcommercio (Pistoia in viale Adua, 128; Montecatini Terme in via Foscolo, 4; Pescia in via Galeotti 4951; San Marcello Pistoiese in Marconi, 71).

Il nostro quotidiano dedicherà infatti ampio spazio alla presentazione di uno o più bar attraverso interviste, foto e interventi diretti dei protagonisti. Per i bar che riceveranno più coupon sono previsti premi e sorprese che verranno svelati nelle prossime settimane, mentre i gestori saranno testimonial e portavoce del dinamismo imprenditoriale e della forza di chi ha tutte le carte in regola per guidare la ripartenza. Ogni settimana sarà inoltre resa nota una classifica provvisoria con tutti i voti che giungeranno alla redazione de La Nazione e nelle sedi provinciali di Confcommercio. Iscriverti è facile: per aderire basta inviare una mail all'indirizzo de La Nazione – cronaca.pistoia@lanazione.net – o di Confcommercio – v.ceccarelli@confcommercio.ptpo.it – o chiamare il numero: 0573991539.

S.F.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Interviste, foto, coupon da ritagliare La sfida tra i bar comincia domani

lanazione.it/prato/cronaca/interviste-foto-coupon-da-ritagliare-la-sfida-tra-i-bar-comincia-domani-1.7125992



Inizia domani il nostro

contest pensato per puntare i riflettori sui bar. Le adesioni sono aperte (foto d'archivio) Ci siamo quasi. Domani è il giorno tanto atteso dai bar aderenti all'iniziativa 'Un caffè per ripartire'. Sta infatti per cominciare ufficialmente la sfida fra i pubblici esercenti pratesi per assicurarsi il titolo di 're del caffè', che verrà attribuito dai clienti attraverso il contest organizzato da La Nazione in collaborazione con Confcommercio e [Fipe](#) - Federazione Italiana Pubblici Esercizi. Sono al momento 22 le attività che hanno deciso di partecipare e di mettersi alla prova in quello che non è semplicemente un gioco, ma...

Ci siamo quasi. Domani è il giorno tanto atteso dai bar aderenti all'iniziativa 'Un caffè per ripartire'. Sta infatti per cominciare ufficialmente la sfida fra i pubblici esercenti pratesi per assicurarsi il titolo di 're del caffè', che verrà attribuito dai clienti attraverso il contest organizzato da La Nazione in collaborazione con Confcommercio e [Fipe](#) - Federazione Italiana Pubblici Esercizi. Sono al momento 22 le attività che hanno deciso di partecipare e di mettersi alla prova in quello che non è semplicemente un gioco, ma anche un modo per raccontarsi, per farsi conoscere e per creare un contatto diretto con la città.

Una vetrina senz'altro importante, in un momento dove bar, pasticcerie e gelaterie stanno tentando di ripartire e di tornare a una certa normalità dopo quasi due anni resi tremendamente complicati dalla pandemia. E quale simbolo di normalità più efficace se non il caffè? E' per questo prodotto che gli esercizi dell'intera provincia pratese verranno

eventualmente premiati dai lettori con un voto. Voto che si effettua in maniera molto semplice, ossia ritagliando il coupon presente ogni giorno nell'edizione locale de La Nazione, scrivendoci sopra il nome dell'attività preferita e consegnandolo (a mano o per posta) presso la redazione del nostro giornale in via G.B. Mazzoni 13 oppure alla sede di Confcommercio in via Valentini, 7 c0 Prato City - primo piano.

Per i bar che alla fine del concorso – che andrà avanti per i prossimi mesi – avranno ricevuto più coupon, sono previsti premi e sorprese che verranno svelati nel corso delle settimane a venire. Da domani, tutti i giorni i cittadini potranno conoscere gli sfidanti e farsi un'idea su chi votare.

In che modo? Ovviamente dando una lettura al fascicolo di Prato de La Nazione, che dedicherà all'iniziativa un pagina ad hoc, dove saranno pubblicate quotidianamente foto e interviste degli esercizi in gara, oltre al coupon da ritagliare e compilare. Inoltre, una volta alla settimana verrà resa nota – sempre nelle pagine della cronaca locale – la classifica aggiornata con tutti i voti che saranno stati consegnati.

Le foto dei protagonisti di 'Un caffè per ripartire' saranno pubblicate anche in modalità online sul sito www.lanazione.itprato. Sta insomma per prendere il via quello che si annuncia essere un viaggio interessante alla scoperta di storie imprenditoriali contraddistinte da soddisfazioni e momenti difficili, con il tema portante della ripartenza dopo lo scoppio dell'emergenza sanitaria.

Spazio al passato, ma anche e soprattutto ai progetti futuri delle attività che andremo ad incontrare e a cui non resta che augurare 'in bocca al lupo'. E che vinca la migliore.

Francesco Bocchini

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Il contest che racconta e valorizza le piccole attività

lanazione.it/prato/cronaca/il-contest-che-racconta-e-valorizza-le-piccole-attivita-1.7129714

LA NAZIONE

Un caffè per ripartire: le iscrizioni sono aperte, come fare per partecipare

Ogni giorno su La Nazione una pagina dedicata alle interviste e un tagliando per fare votare i lettori

Si chiama 'Un caffè per ripartire' la nuova iniziativa ideata da La Nazione con la collaborazione di Confcommercio e [Fipe](#). Un contest dedicato ai bar, alle pasticcerie e alle gelaterie. Per raccontarli e, raccontandoli, accendere una luce sul settore degli esercizi pubblici, il tessuto connettivo della...

Si chiama 'Un caffè per ripartire' la nuova iniziativa ideata da La Nazione con la collaborazione di Confcommercio e [Fipe](#). Un contest dedicato ai bar, alle pasticcerie e alle gelaterie. Per raccontarli e, raccontandoli, accendere una luce sul settore degli esercizi pubblici, il tessuto connettivo della nostra città, l'anima del centro storico e delle frazioni. Ogni attività può partecipare all'iniziativa inviando una mail di adesione all'indirizzo de La Nazione di Prato (cronaca.prato@lanazione.net) oppure a quello di Confcommercio Prato (m.bruschini@confcommercio.ptpo.it). I titolari degli esercizi commerciali verranno ricontattati al più presto. In alternativa c'è il numero di telefono 0574.560701, al quale rivolgersi per chiedere informazioni. Chi aderirà sarà intervistato da un giornalista de La Nazione e l'intervista, accompagnata da una foto scattata all'interno del bar, sarà pubblicata sul

quotidiano. Ogni giorno La Nazione dedicherà all'iniziativa una pagina del proprio fascicolo locale. Il contest proseguirà per i prossimi mesi. Per votare il proprio bar preferito, tutti i giorni i lettori troveranno sul giornale un tagliando che dovranno ritagliare, compilare con il nome dell'attività prescelta e consegnare (a mano o per posta) alla redazione de La Nazione in via G.B. Mazzoni 13 o alla sede di Confcommercio in via Valentini, 7 co Prato City - primo piano. Una volta alla settimana, sulla base dei voti dei lettori, pubblicheremo la classifica aggiornata di tutti i locali aderenti fino alla proclamazione finale di re dekl caffè.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Un altro tagliando per inseguire la vittoria

lanazione.it/firenze/cronaca/un-altro-tagliando-per-inseguire-la-vittoria-1.7127923



LA NAZIONE

Il contest entra nel vivo: i bar si sfidano a colpi di caffè anche per vincere un viaggio per due persone in una capitale europea

Il nostro tour tra i racconti e le storie imprenditoriali dei titolari di bar, caffetterie e pasticcerie fiorentine prosegue oggi con i volti di nuovi protagonisti. Partecipanti che, ricordiamo, sono entrati a far parte del contest Un caffè per ripartire grazie ai tagliandi che tutti voi lettori state continuando a inviare alla nostra redazione. Proprio le vostre preferenze permetteranno ad altri gestori di entrare in gara e concorrere così a vincere il nuovo gioco, firmato da La Nazione e...

Il nostro tour tra i racconti e le storie imprenditoriali dei titolari di bar, caffetterie e pasticcerie fiorentine prosegue oggi con i volti di nuovi protagonisti.

Partecipanti che, ricordiamo, sono entrati a far parte del contest Un caffè per ripartire grazie ai tagliandi che tutti voi lettori state continuando a inviare alla nostra redazione. Proprio le vostre preferenze permetteranno ad altri gestori di entrare in gara e concorrere così a vincere il nuovo gioco, firmato da La Nazione e Confcommercio, che in realtà è molto di più di un gioco. E' un microfono per tutti i gestori di locali che vorranno lanciare un messaggio alla città, che vorranno raccontarsi o semplicemente accettare la sfida. Come avete visto dalla classifica provvisoria che è stata pubblicata sull'edizione del giornale di martedì, la

partita è ancora tutta da giocare. Partecipare, come abbiamo già spiegato, è semplicissimo. Anche oggi troverete qui il tagliando che potrete ritagliare, compilare e inviare a la redazione de La Nazione o nelle sedi di Confcommercio. In attesa della terza classifica provvisoria che sarà pubblicata martedì 14 dicembre, vi ricordiamo che venerdì questa pagina ospiterà la terza tappa del viaggio alla scoperta di sapori e saperi del caffè e della colazione all'italiana in compagnia di Francesco Sanapo, fondatore Ditta Artigianale e presidente delle caffetterie di Confcommercio. Ogni settimana inoltre La Nazione aggiornerà e renderà nota la classifica con tutti i voti che saranno arrivati nelle sedi di via Giovane Italia e di Confcommercio. Il vincitore, che verrà reso noto entro la fine di gennaio 2022, potrà festeggiare con un viaggio per due persone in una capitale europea, ma sono in palio anche altri premi importanti come un televisore 70", attrezzature professionali da caffè e corsi di formazione specifici per la caffetteria oltre che tante altre sorprese.

"Il caffè è il simbolo dell'italianità nel mondo e i nostri locali sono luoghi dentro i quali giorno dopo giorno si racconta e sviluppa la storia della nostra città. Bisogna continuare a sostenerli e difenderli". E' chiaro Aldo Cursano, presidente di Confcommercio Firenze, che sottolinea: "Con questo contest vogliamo dare valore a tutti i gestori, del centro come di periferia, che ogni giorno lottano per difendere storia e tradizione – prosegue Cursano -. Bisogna frequentarli e viverli come testimonianza di bellezza e di uno stile di vita italiano che ci ha resi grandi in ogni angolo dell'Universo".

Rossella Conte

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

In arrivo un altro Natale in tono minore Sfiducia e paura del futuro frenano le spese

lanazione.it/cronaca/firenze-natale-shopping-1.7131653

ROSSELLA CONTE



Confcommercio teme uno shopping in tono minore;

Firenze, 10 dicembre 2021 - **L'85 per cento** dei fiorentini vivrà questo Natale in maniera più dimessa rispetto a quello dello scorso anno. Così, il sentimento di sfiducia che ha rallentato i consumi ormai da qualche mese getterà la sua ombra lunga anche sulle prossime festività. Ma, nonostante tutto, il 76,9% non rinuncerà a fare regali, sebbene con un budget più ridotto: circa 158 euro a testa contro le 162 del Natale 2020. Per il 56,5% il green pass farà vivere le festività alla porta in maniera più libera. Lo rivela l'indagine condotta da Format Research per Confcommercio Toscana, su un campione rappresentativo della popolazione residente di età superiore ai 18 anni. Oltre la metà dei cittadini toscani (55,4%) spenderà per i regali meno dello scorso Natale, il 42% rispetterà lo stesso budget e solo il 2,6% lo aumenterà. In ogni caso, la quasi totalità degli intervistati (96%) ha confermato un budget inferiore ai 300 euro. **Nel dettaglio:** il 31 per cento spenderà meno di 100 euro e il 65 per cento tra le 100 e le 300 euro. Solo una quota residuale (4 per cento) spenderà di più. Tanti (il 56 per cento) i toscani che hanno deciso di anticipare i propri acquisti natalizi a fine novembre, sia per approfittare delle occasioni offerte dal Black Friday, sia per paura di una risalita dei contagi. "L'indagine di Format Research dimostra purtroppo la fondatezza dei nostri timori: la voglia di fare festa rimane ma i consumi continuano a diminuire perché ancora domina la paura del futuro - dice il presidente di Confcommercio Toscana Aldo Cursano -. A pareggiare i conti forse arriverà un leggero aumento della spesa per imbandire la tavola delle feste, soprattutto nelle case,

perché è forte il desiderio di trattare bene se stessi e i propri cari. Vedremo nei prossimi giorni l'andamento delle prenotazioni nei locali per il pranzo di Natale e il cenone di San Silvestro".

Nella classifica dei regali più gettonati si piazzano al primo posto i prodotti gastronomici (ad acquistarli otto toscani su dieci), seguiti da libri ed ebook (per un toscano su due), capi di abbigliamento, giocattoli e carte regalo. Nella lista seguono a ruota vino e liquori, trattamenti di bellezza e prodotti per la cura della persona. I più tecnologici regaleranno anche dvd, musica digitale, abbonamenti streaming e giochi elettronici.

«**Purtroppo** siamo lontani anni luce dal periodo pre-Covid – sottolineano Jessica Papi e Francesca Campani del negozio JeFra di Borgo La Croce –, noi lavoriamo molto anche con le aziende e in questo momento tutto il comparto legato ai regali di Natale è praticamente fermo". Tra i canali di acquisto preferiti c'è internet: il 68,4% degli intervistati ha infatti dichiarato di aver acquistato o che acquisterà doni online. Poi ci sono le catene della distribuzione organizzata e, al terzo posto i negozi di vicinato. Subito dopo gli outlet o spacci aziendali e i punti vendita del commercio equo e solidale.

«**La pandemia** ha accelerato l'uso di canali alternativi di vendita, come il web o il social shopping – spiega il direttore Confcommercio Toscana Franco Marinoni -. Tanti negozianti l'hanno capito per tempo e ora, oltre alla sede fisica del proprio negozio, hanno anche una sede virtuale per intercettare questa nuova domanda. Chi invece non ha ancora abbracciato il cambiamento deve correre ai ripari perché rischia di perdere intere fette di mercato, soprattutto tra gli under 40".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie dall'Italia e dal mondo

NUOVE LINEE GUIDA SUPER GREEN PASS: LA **FIPE** RISPONDE PER L'UTILIZZO NELLE SALE GIOCHI
[Accedi / Registrati](#) | [Privacy Policy](#) | [Cookie Policy](#) | [Privacy](#)
[f](#) | [in](#) | [v](#) | [t](#) | [y](#)


Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	MillionDAY				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	News slot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote v	Dati v	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

Nuove linee guida Super Green Pass: la **FIPE** risponde per l'utilizzo nelle sale giochi

09/12/2021 09:17



FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI

L'Associazione **Fipe** ha aggiornato le **FAQ** riguardanti le nuove linee guida e il Super Green Pass.

È vero che per il consumo ai tavoli al chiuso serve sempre il **green pass** rafforzato?

Sì, nella zona bianca dal 6 dicembre al 15 gennaio p.v., e nelle zone gialla e arancione, per il consumo al tavolo al chiuso è necessario possedere il c.d. *super green pass* (no tampone), fatta eccezione per i minori di anni 12 e i soggetti esenti dalla campagna vaccinale in possesso di idonea certificazione medica. In zona rossa il servizio di somministrazione in loco (sia all'aperto, che al chiuso) resta sospeso.

Che cosa prevedono le nuove linee guida in ordine all'obbligo della mascherina negli esercizi di ristorazione?

Le nuove linee guida della Conferenza delle Regioni, approvate con Ordinanza del Ministero della Salute dello scorso 2 dicembre – pubblicate in Gazzetta Ufficiale il 6 dicembre u.s. – prevedono ora l'obbligo per i clienti di indossare la mascherina chirurgica o altro dispositivo che conferisca superiore protezione (come FFP2) in ogni occasione in cui non sono seduti al tavolo; le medesime caratteristiche devono possedere quelle portate dai lavoratori. È bene considerare che anche per altre attività, tra cui discoteche e sale giochi, è previsto l'esclusivo utilizzo di mascherine chirurgiche o FFP2.

Ho un bar, la mia Regione è attualmente in zona gialla, per il consumo al bancone i clienti devono essere in possesso del **super green pass**?

No, nelle zone bianca e gialla per consumare al bancone non è necessario nessun tipo di *green pass* (né ordinario, né rafforzato). Laddove la sua Regione dovesse essere collocata in zona arancione per il consumo al banco (e anche per il servizio ai tavoli all'aperto e al chiuso) sarà necessario esibire il *green pass* rafforzato, con l'eccezione dei minori di anni 12 e i

NUOVE LINEE GUIDA SUPER GREEN PASS: LA **FIPE** RISPONDE PER LUTILIZZO NELLE SALE GIOCHI

sogetti esenti dalla campagna vaccinale in possesso di certificazione medica.



I clienti che vogliono essere serviti nei tavoli all'aperto del mio ristorante che tipo di *green pass* devono possedere?

La regolamentazione sul *green pass* differisce a seconda della tipologia di fascia di rischio in cui sono collocate le Regioni. Nelle zone bianche e gialle è possibile consumare ai tavoli all'aperto anche senza *green pass*, nelle zone arancioni, invece, è necessario il possesso del super *green pass* (no tampone), mentre in zona rossa il servizio di somministrazione in loco (sia all'aperto, che al chiuso) non è consentito.

Laddove è richiesto il super *green pass*, anche il titolare e il personale devono possederlo?

No, le norme che regolamentano il possesso del super *green pass* per l'accesso alle attività e ai servizi in zona bianca, gialla e arancione si riferiscono esclusivamente ai clienti.

Per i lavoratori (ivi compreso il titolare dell'attività) continuano, invece, ad applicarsi le disposizioni previste dal D.L. n. 127/2021, c.d. "green pass sul lavoro", convertito, con modificazioni, dalla L. n. 165/2021, che prevede unicamente l'obbligo del possesso del *green pass* ordinario, salvi i casi di obbligo vaccinale nei confronti di specifiche professioni.

Ho sentito che in caso di feste non serve il super *green pass*, potete confermare?

Occorre fare attenzione perché la regolamentazione del *green pass* in caso di feste differisce a seconda della tipologia:

- in caso di feste non conseguenti a cerimonie civili e religiose, è sempre richiesto il super *green pass* (ad oggi sia in zona bianca che gialla e arancione);
- in caso di matrimoni, cresime, battesimi, feste di laurea e altre feste conseguenti a cerimonie civili e religiose, (i) nelle zone bianca e gialla è sufficiente il *green pass* ordinario (si tampone), mentre (ii) in zona arancione è necessario il *green pass* rafforzato (no tampone).

Entrambe le tipologie di feste restano vietate in zona rossa.

Ho una sala giochi, considerato che la mia Regione è in zona bianca, che tipo di *green pass* devono possedere i clienti per accedere?

Sia in zona bianca che gialla per accedere alle attività di sale giochi, sale scommesse, sale bingo e casinò i clienti devono esibire il *green pass* ordinario (si tampone). In zona arancione è invece previsto il necessario possesso del super *green pass*, mentre in zona rossa tali attività restano sospese.

NUOVE LINEE GUIDA SUPER GREEN PASS: LA **FIPE** RISPONDE PER LUTILIZZO NELLE SALE GIOCHI

E' ancora necessario mostrare il cartello con l'indicazione della capienza massima del locale?


Sì, anche le nuove Linee guida confermano la necessità di fornire indicazioni sulla capienza massima degli spazi per diverse attività tra cui i servizi di ristorazione, le discoteche e sale giochi.

Come faccio a verificare il super green pass?

Occorre possedere la versione aggiornata dell'App VerificaC19 che può essere scaricata su App Store, Play Store e App Gallery. Tale applicazione consente di effettuare sia la "la verifica base", che la "verifica rafforzata".

Che cosa rischio se nel mio non osservo le misure contenute nelle linee guida? E se non effettuo la verifica del green pass?

La mancata osservanza delle misure di prevenzione può comportare, ai sensi dell'art. 13 del D.L. n. 52/2021, c.d. "Riaperture", convertito, con modificazioni, dalla L. n. 87/2021 (che rinvia all'art. 4 del D.L. n. 19/2020 convertito con modificazioni dalla L. n. 35/2020) (i) una sanzione amministrativa pecuniaria da 400 a 1.000 euro e (ii) la sanzione accessoria della chiusura dell'esercizio o dell'attività da 5 a 30 giorni. Nei casi in cui vi sia stata una reiterazione della violazione, è previsto il raddoppio della sanzione pecuniaria e l'applicazione della sanzione accessoria nella misura massima. Inoltre è bene precisare che l'Autorità di controllo, già all'atto dell'accertamento della violazione, può disporre, in via cautelare, la chiusura provvisoria dell'attività fino a 5 giorni (che verranno poi scomputati dalla sanzione accessoria eventualmente irrogata). Inoltre, permane l'astratta configurabilità di gravi ipotesi di reato, come i delitti colposi contro la salute pubblica di cui all'art. 452 c.p. (cfr. Circolare Ministero dell'Interno n. 1530/117).

Anche nel caso di violazione della norma di cui al comma 4 dell'art. 9-bis del "Riaperture" – che impone ai titolari o ai gestori dei servizi e delle attività per il cui accesso è necessario il *green pass*, di effettuare la relativa verifica (potendo anche delegare tale incombenza a un soggetto terzo – si applica la sanzione pecuniaria sopra indicata (da 400 a 1.000 euro), e dopo due violazioni, a partire dalla terza, è prevista anche la sanzione accessoria della chiusura dell'esercizio o dell'attività da 1 a 10 giorni.

Per i ricevimenti conseguenti alle cerimonie (es. matrimoni), è cambiato qualcosa sulla regola del distanziamento?

In ordine al distanziamento dei tavoli, le nuove linee guida, approvate con Ordinanza del Ministero della Salute dello scorso 2 dicembre e pubblicate in GU il 6 dicembre u.s., confermano l'obbligo di posizionare i tavoli in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti di

NUOVE LINEE GUIDA SUPER GREEN PASS: LA **FIPE** RISPONDE PER L'UTILIZZO NELLE SALE GIOCHI

tavoli diversi, con eccezione delle persone che, in base alle disposizioni vigenti, non siano soggette al distanziamento interpersonale (detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale).

Tuttavia, a differenza della precedente versione, è stata eliminata la previsione che imponeva, in generale, di riorganizzare gli spazi in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti. Resta fermo l'obbligo di garantire che l'accesso alla sede dell'evento avvenga in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone.

Quali regole devo osservare per organizzare il servizio in modalità *buffet*?

Le nuove linee guida, approvate con Ordinanza del Ministero della Salute dello scorso 2 dicembre – pubblicate in Gazzetta Ufficiale il 6 dicembre u.s. – a differenza della precedente versione, stabiliscono che la modalità a *buffet* possa avvenire anche senza somministrazione da parte di personale incaricato tuttavia prevedono l'obbligo che cliente e personale indossino una mascherina chirurgica (o un dispositivo che conferisca maggiore protezione, come gli FFP2) e il mantenimento della distanza. Inoltre, la modalità *self service* non è più limitata dall'obbligo di utilizzare prodotti confezionati in monodose ma dovranno essere adottate modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali, valutando anche idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di un metro durante la fila per l'accesso al *buffet*.

Sono il titolare di una discoteca, quali sono le modalità per rispettare l'obbligo del tracciamento dell'accesso dei clienti presso la struttura?

L'obbligo del tracciamento dell'accesso dei clienti nelle discoteche è stabilito dall'art. 5, comma 1-*bis*, del D.L. "Riaperture", così come modificato dal D.L. n. 139/2021, ma è stato definito analiticamente solo con l'adozione delle nuove linee guida della conferenza delle Regioni e delle province autonome, approvate con Ordinanza del Ministero della Salute dello scorso 2 dicembre. La scheda relativa alle misure di prevenzione per le "sale da ballo e discoteche" dispone che occorre conservare l'elenco delle persone presenti nella struttura per un periodo di 14 giorni, rendendolo disponibile su richiesta delle strutture sanitarie in caso di necessità di svolgere attività di *contact tracing*, nel rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali. Inoltre è previsto l'obbligo di promuovere l'utilizzo di tecnologie digitali al fine di automatizzare la gestione degli ingressi e degli elenchi nominativi.

In base alle nuove linee guida, come è regolamentato il distanziamento interpersonale nelle discoteche? I clienti possono consumare bevande al bancone?

NUOVE LINEE GUIDA SUPER GREEN PASS: LA **FIPE** RISPONDE PER LUTILIZZO NELLE SALE GIOCHI
 

Le nuove linee guida, approvate con Ordinanza del Ministero della Salute dello scorso 2 dicembre (di cui si attende la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale), contengono una specifica scheda contenente le misure di prevenzione applicabili alle discoteche nella quale, in ordine al distanziamento, viene previsto:

- di riorganizzare gli spazi per garantire l'accesso in modo ordinato, al fine di evitare code e assembramenti di persone in tutto il percorso di entrata, presenza e uscita e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti; se possibile, andranno organizzati percorsi separati per l'entrata e per l'uscita;
- di assicurare durante il ballo il distanziamento interpersonale di almeno 2 metri;
- che tavoli e sedute debbano essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti.

In tutti i casi sopra indicati, l'obbligo è derogabile in caso di persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggette al distanziamento interpersonale (detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale).

Per quel che concerne il consumo di bevande, le linee guida prevedono che non è consentita la consumazione al banco di bevande e che la distribuzione delle bevande può avvenire esclusivamente qualora sia possibile assicurare il mantenimento rigoroso della distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, che dovranno accedere al banco in modalità ordinata e, se del caso, contingentata.

Le novità del super green pass si applicano anche alle mense e al catering continuativo su base contrattuale? E se tali attività vengono svolte da un pubblico esercizio?

Come precisato dagli articoli 5 e 6 del D.L. n. 172/2021, la normativa sul c.d. super green pass non trova applicazione, per le mense e per il catering continuativo su base contrattuale, conseguentemente potranno consumare al tavolo al chiuso anche coloro che siano in possesso del green pass ordinario (dunque è valida anche la certificazione verde rilasciata a seguito dell'effettuazione di un tampone con esito negativo), salvi i casi di obbligo vaccinale nei confronti di specifiche professioni.

Come si ottiene il super green pass? È vero che è cambiata la durata di validità delle certificazioni verdi?

Ai fini del c.d. "super green pass" non sarà valido il green pass rilasciato a seguito dell'effettuazione di un test antigenico rapido o molecolare (art. 9, comma 2, lett. c)), bensì saranno valide solo le certificazioni attestanti:

- l'avvenuta vaccinazione (art. 9, comma 2, lett. a) del "Riaperture");

NUOVE LINEE GUIDA SUPER GREEN PASS: LA **FIPE** RISPONDE PER LUTILIZZO NELLE SALE GIOCHI
 

- l'avvenuta guarigione (art. 9, comma 2, lett. b) del "Riaperture");
- l'avvenuta guarigione dopo la somministrazione della prima dose di vaccino o al termine del ciclo vaccinale primario o della somministrazione della relativa dose di richiamo (art. 9, comma 2, lett. c-bis).

Il D.L. n. 172/2021 ha previsto alcune modifiche – efficaci solo a decorrere dal prossimo 15 dicembre – anche in ordine alla durata delle certificazioni verdi portando, ad esempio, a 9 mesi (in luogo di 12) la validità di quella comprovante l'avvenuta vaccinazione (anche a seguito della somministrazione della dose di richiamo).

Nel caso di ricevimenti conseguenti a matrimoni svolti in *location* private, la verifica delle certificazioni verdi spetta al proprietario del locale o all'azienda di catering?

In base all'art. 9 *bis*, comma 4, del "Riaperture", i soggetti tenuti al controllo – ma che possono delegare tale attività con atto formale – sono i titolari e i gestori dei servizi e delle attività per il cui accesso o per la cui fruizione è richiesto il possesso della certificazione verde. Inoltre, l'art. 13 del DPCM del 17 giugno 2021 chiarisce che sono deputati alle suddette attività di verifica, tra gli altri:

- *"i soggetti titolari delle strutture ricettive e dei pubblici esercizi per l'accesso ai quali è prescritto il possesso di certificazione verde"* (comma 2, lett. c);
- *"il proprietario o il legittimo detentore di luoghi o locali presso i quali si svolgono eventi e attività per partecipare ai quali è prescritto il possesso di certificazione verde"* (comma 2, lett. d).

L'impresa di catering è quindi da ritenere responsabile delle attività di verifica nei casi in cui vi sia una coincidenza con:

- la titolarità del pubblico esercizio ospitante l'evento (ma non sembra essere questa l'ipotesi, visto che nel caso indicato si tratterebbe di una *location* privata);
- la proprietà dei locali presso i quali si svolge l'evento;
- chi detiene legittimamente tali locali.

Per la zona rossa cambia qualcosa?

No. La disciplina introdotta dal D.L. n. 172/2021 non riguarda la zona rossa dove continuano ad applicarsi le disposizioni previste dal Capo V del DPCM del 2 marzo 2021, nelle parti non modificate o abrogate da successivi provvedimenti.

Per i Pubblici Esercizi, in tale zona restano sospesi i servizi di ristorazione con le eccezioni delle mense, del catering continuativo e degli esercizi siti nelle aree di servizio autostradali (nonché, tra l'altro, in ospedali, aeroporti, porti e interporti), e della possibilità di svolgere senza restrizioni orarie, la consegna a domicilio e il *take away* fino alle ore 22.00, con eccezione di bar (cod. ATE. 56.3) ai quali è

[Apri il link](#)

NUOVE LINEE GUIDA SUPER GREEN PASS: LA FIPE RISPONDE PER LUTILIZZO NELLE SALE GIOCHI

consentito effettuare il servizio di asporto solo fino alle 18.00.
Restano parimenti sospese, tra le altre, le discoteche, sale giochi, bingo, scommesse, casinò, le attività di spettacolo e le feste. cdn/AGIMEG



In Evidenza [Politica](#)

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

Home > **Attualità E Politica** > Super Green pass e linee guida, le faq della **fipe** per sale giochi e scommesse: certificazione base in zona bianca e gialla, rafforzata in arancione

ATTUALITÀ E POLITICA

10/12/2021 | 10:43

Super Green pass e linee guida, le faq della **Fipe** per sale giochi e scommesse: certificazione base in zona bianca e gialla, rafforzata in arancione



ROMA - «Sia in zona bianca che gialla per accedere alle attività di sale giochi, sale scommesse, sale bingo e casinò i clienti devono esibire il green pass ordinario (si tampone). In zona arancione è invece previsto il necessario possesso del Super Green pass, mentre in zona rossa tali attività restano sospese». È quanto si legge nelle faq sulla certificazione rafforzata e sulle linee guida pubblicate dalla **Fipe**-Confcommercio.

Per quanto riguarda le nuove linee guida della Conferenza delle Regioni, approvate con ordinanza del Ministero della Salute dello scorso 2 dicembre e pubblicate in Gazzetta Ufficiale il 6 dicembre, «è bene considerare che anche per discoteche e sale giochi è previsto l'esclusivo utilizzo di mascherine chirurgiche o FFP2». Per «diverse attività, tra cui i servizi di ristorazione, le discoteche e sale giochi», anche le nuove Linee guida «confermano la necessità di fornire indicazioni sulla capienza massima degli spazi».

MSC/Agipro

Foto Credits Marek Slusarczyk [CC BY 3.0](#)

BREAKING NEWS

LOTTO

10eLotto: Puglia protagonista con vincite per 94mila euro, Sicilia seconda con 46mila euro

10/12/2021 | 09:35 ROMA - Puglia protagonista dell'ultimo concorso del 10eLotto con vincite complessive per 94mila euro. La più alta è stata realizzata a Foggia,...

SUPERENALOTTO

Superenalotto: nessun "6", centrato un 5 da oltre 186 mila euro

09/12/2021 | 20:53 ROMA - Nessun "6" nella seconda estrazione della settimana del SuperEnalotto, e il Jackpot vola a 123.1 milioni di euro. Nel concorso di giovedì...

TI POTREBBE INTERESSARE...

SUPER GREEN PASS E LINEE GUIDA, LE FAQ DELLA **FIPE** PER SALE GIOCHI E SCOMMESSE: CERTIFICAZIONE BASE IN ZONA BIANCA E GIALLA, RAFFORZATA IN ARANCIONE

AGIPRNEWS APP
 Gratis - su Google Play

SCARICA



Giochi, punto per gli operatori in Consiglio di Stato: sospesa la chiusura di una sala scommesse a Castelfranco Emilia (MO)



Legge di bilancio, Senato: emendamenti sull'ippica segnalati da Forza Italia per il voto in Commissione Bilancio



Legge di bilancio, Confintesa a Governo: "Serve chiarezza sul rinnovo delle concessioni, bisogna reinvestire in legalità e concorrenza"

<p>HOME</p> <ul style="list-style-type: none"> Contatti Partners <p>BINGO</p> <ul style="list-style-type: none"> Regolamento <p>LOTTERIE</p> <ul style="list-style-type: none"> Gratta E Vinci Lotteria Italia <p>POKER & CASINÒ</p> <p>ATTUALITÀ E POLITICA</p>	<p>GIOCHI & FINANZA</p> <ul style="list-style-type: none"> Che cos'è il gambling index <p>SCOMMESSE</p> <ul style="list-style-type: none"> Calcio Gossip Altri sport Come si scommette Come riscuotere le vincite <p>SLOT & VLT</p> <p>RASSEGNA STAMPA</p>	<p>LOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> Ultima estrazione Estrazioni ruota nazionale Ritardi e frequenze Regolamento Come riscuotere le vincite <p>IPPICA E EQUITAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> Regolamenti Come riscuotere le vincite <p>SBC NEWS</p> <p>MILLIONDAY</p>	<p>SUPERENALOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> Vinci casa Win For Life Ultima estrazione Ultime 16 estrazioni Numeri frequenti e ritardatari Regolamento Come riscuotere le vincite <p>ESTERO</p>
--	--	--	---

©2002 - 2020 AGIPRO - vietata la riproduzione
 Viale di Trastevere, 85 - 00153 Roma - Tel: +39 06.39735910 - +39 06.39735521

[Informativa sui Cookie](#)

Testata giornalistica registrata al tribunale di Roma - Autorizzazione N. 584 del 31.10.2002

POWERED BY
damicom

Ristoranti, fioccano le disdette per il Natale: «Paura del virus»

[G ilgazzettino.it/pay/attualita_pay/ristoranti_fioccano_le_disdette_per_il_natale_paura_del_virus-6375043.html](https://ilgazzettino.it/pay/attualita_pay/ristoranti_fioccano_le_disdette_per_il_natale_paura_del_virus-6375043.html)

Redazione Web

December 10, 2021



-
-
-

IL SETTORE

VENEZIA Mancano ormai due settimane a Natale, ma a fioccare non è solo la neve. Piovono pure le disdette su un settore già abbondantemente bagnato, dopo ventidue mesi di emergenza Covid, com'è quello della ricettività. Se le prenotazioni alberghiere tendono a stare in congelatore, in attesa di certezze su colori e restrizioni, le cancellazioni sono già visibili nella ristorazione: «Famiglie e imprese hanno paura dei contagi», dicono in coro le associazioni di categoria.

PARENTI E COLLEGHI

In dubbio sono non solo i pranzi con i parenti, dunque, ma anche le cene con i colleghi. «Siamo preoccupati perché stiamo perdendo gli eventi aziendali: le ditte hanno paura di causare altri focolai, malgrado tutte le nostre precauzioni, dalle mascherine al super Green pass», conferma il padovano Erminio Alajmo, vicepresidente nazionale della [Fipe](#), che in Veneto conta circa 20.000 locali associati. «Viviamo di prenotazioni e disdette all'ultimo minuto, con riduzioni degli ospiti se non soppressioni vere e proprie, perché magari gli amministratori delegati vietano ai dipendenti di organizzare raduni per gli auguri», ribadisce il veneziano Diego Scaramuzza, presidente nazionale di Terranostra, che a livello regionale registra 500 agriturismi iscritti.

Insicurezze e timori si riverberano comunque anche sui ritrovi familiari, tendenzialmente caratterizzati da dimensioni più contenute nel numero dei commensali. «Le richieste per il cenone della vigilia e per il pranzo del 25 dicembre stanno arrivando adesso dice Alajmo ma c'è ancora incertezza. La gente è spaventata, perché vede le cifre dei contagi. A questo si aggiunge un po' di confusione nella comunicazione a livello nazionale, con il grande terrorismo alimentato sulla variante Omicron, secondo me finalizzato a invogliare i no-vax a vaccinarsi e a spingere il ricorso alla terza dose. Vorrei ricordare che, anche se dovessimo passare in giallo, non cambierebbe niente per la ristorazione».

CERTIFICATO RAFFORZATO

Dal 6 dicembre e fino al 15 gennaio, infatti, è sospeso il limite dei quattro commensali non conviventi a tavola, in quanto per la consumazione nei locali al chiuso è prescritto il certificato rafforzato che viene rilasciato a guariti e vaccinati. «Stiamo già ricevendo cancellazioni da parte di gruppi e famiglie afferma Scaramuzza perché qualcuno è positivo.

Succede anche di registrare situazioni di comprensione nei nostri confronti, nel momento in cui la comitiva viene a mangiare lo stesso, lasciando a casa solo i contagiati e i loro contatti. Ma è chiaro che si tratta di decisioni libere, rispetto a cui non ci sentiamo di fare nessuna forzatura, nemmeno applicando penali per la disdetta all'ultimo minuto: siccome sappiamo di essere scelti, vogliamo essere altrettanto corretti. Il problema è che i costi ricadono sulle nostre imprese, spesso di tipo familiare, in quanto ci accogliamo la spesa del personale ormai ingaggiato, anche se magari a quel punto non serve più».

VACANZE

Le prime disdette arrivano pure per le vacanze, che in questo periodo dell'anno tendono a privilegiare la montagna. «Per ora niente di allarmante assicura Massimiliano Schiavon, presidente di Federalberghi Veneto, associazione a cui fanno riferimento 2.500 hotel ma cruciali saranno le prossime due settimane. Se dovessimo passare in giallo, o ancora peggio in arancione, la gente non prenoterebbe più. Oltretutto stiamo attuando delle politiche di cancellazione molto flessibili, per non penalizzare troppo i nostri clienti, quindi non sarebbe una bella situazione. Il punto di domanda sarà poi su gennaio, perché a Natale e Capodanno il mercato è prevalentemente italiano, mentre sulle settimane bianche pesano gli inglesi e i russi. E sappiamo che questi ultimi, per via di Sputnik, rischiano di ritrovarsi con un vaccino non riconosciuto e dunque di dover ricorrere al tampone, con tutta la fatica che c'è ad assicurarlo a tutti e in tempi rapidi nelle località di montagna. Comunque sia, anche rispetto al Green pass base che ora serve negli alberghi, vedo clienti responsabili e operatori organizzati».

Da registrare è però la protesta dell'associazione Ristoratori Veneto & Ho.Re.Ca., arrivata a 3.700 tesserati e critica nei confronti del super Green pass, come dichiarato dalla portavoce Alessia Brescia: «Stiamo iniziando a registrare l'effetto delle grandi cene sotto le feste cancellate per solidarietà verso le due persone su dieci non vaccinate che non potrebbero parteciparvi».

Angela Pederiva

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Covid, che Natale sarà: molte cene aziendali disdette, anche le feste in piazza a rischio

[G corriere.it/cronache/21_dicembre_11/covid-che-natale-sara-molte-cene-aziendali-disdette-anche-feste-piazza-rischio-16f293ae-5ac1-11ec-b112-80e2686a5381.shtml](https://www.corriere.it/cronache/21_dicembre_11/covid-che-natale-sara-molte-cene-aziendali-disdette-anche-feste-piazza-rischio-16f293ae-5ac1-11ec-b112-80e2686a5381.shtml)

Fabrizio Caccia

di Fabrizio Caccia

Come sarà il Natale 2021. Trento e Bolzano mercatini confermati (con ingressi contingentati), in bilico il Capodanno al Circo Massimo: «Ma va meglio che nel 2020»



L'Italia intera, intimorita dalla quarta ondata del Covid, annulla i party di Natale e le cene aziendali, i brindisi per gli auguri e i raduni di amici al ristorante: «Purtroppo è vero, abbiamo tante disdette — conferma Roberto Calugi, direttore generale della [Fipe](#) Confcommercio —. Catering e banqueting accusano una contrazione, solo nel mese di dicembre, di oltre 300 milioni di euro su mezzo miliardo di giro d'affari previsto. Anche la ristorazione tradizionale paga dazio alla variante Omicron con un 25% in meno di fatturato rispetto al Natale 2019. Ma guardiamo al bicchiere mezzo pieno: di questi tempi l'anno scorso era tutto chiuso...».

«Perfino le tradizionali cene di fine anno organizzate dalle palestre — aggiunge Alessandro Trolese del Silb (Sindacato italiano locali da ballo) — registrano una flessione, la gente in generale preferisce non rischiare». Secondo Assoeventi, con 46 mila addetti nel settore matrimoni, già la terza ondata di marzo aveva causato un 40% di disdette, anche se le cerimonie di dicembre per ora restano confermate.

E ancora: erano 35 milioni le partenze stimate degli italiani tra l'Immacolata e Capodanno, ma siamo già oltre 2,5 milioni di prenotazioni disdettate, secondo un'indagine di Confturismo-Confcommercio in collaborazione con Swg. L'hanno chiamato l'«effetto freezer» del Covid.

Sempre più italiani insomma risultano vaccinati ma la paura dei contagi resta alta e regna sovrana l'incertezza. Così, sebbene il Natale in zona rossa del 2020 sia ormai solo un doloroso ricordo, i sindaci delle varie città cercano in ogni modo di contrastare anche quest'anno gli assembramenti. Lungo è l'elenco degli appuntamenti già cancellati o in forse da qui all'Epifania: annullato in Valle d'Aosta il tradizionale concerto di Natale della Fanfara della Brigata Alpina Taurinense; rinviata si spera all'anno prossimo, nelle Marche, l'apertura della grande pista di pattinaggio sul ghiaccio acquistata dal Comune di Fabriano.

E ancora: chissà quando ritornerà a Venezia il rito antichissimo del bacio collettivo per il Capodanno in piazza San Marco, quest'anno di nuovo in bilico, così come a rischio sembrano essere nel Nord Est tutti i panevin (i caratteristici falò della vigilia dell'Epifania).

Già annullata invece la Befana di piazza Navona, ecco che ora il neosindaco di Roma Roberto Gualtieri attende gli ultimi dati epidemiologici per decidere sul Capodanno: il luogo scelto per il concertone sarebbe il Circo Massimo ma con appena 15 mila posti a sedere assegnati per garantire il corretto distanziamento eppoi mascherine per tutti e super green pass obbligatorio per accedere sugli spalti.

Annullato, invece, il Capodanno in piazza a Genova così come a Gorizia, Rimini, Ravenna, mentre Riccione, Cattolica e Cesenatico sperano ancora di poter ballare. Nessun problema invece per entrambi i Concertoni organizzati per il countdown di San Silvestro in diretta televisiva: a Bari (su Canale 5) e a Terni (Rai Uno) nella storica sede delle Acciaierie.

Divieti e deroghe, da nord a sud: cancellati i mercatini di Natale a Ortisei e Selva di Val Gardena, confermati invece quelli di Merano e di Bolzano, Trento e Rovereto, ma con ingressi ovunque controllati e contingentati. «Sospese le iniziative per le festività natalizie», ha annunciato il sindaco di Capri, Marino Lembo, che però si tiene in contatto con le autorità sanitarie pronto in un battibaleno a riaprire le danze in Piazzetta. Il sindaco di Sorrento, Massimo Coppola, più fiducioso, non ha invece toccato finora il programma. Di sicuro il governatore campano, Vincenzo De Luca, non ha emesso ordinanze, dando solo come indicazione ai sindaci quella di evitare i concerti di Capodanno per scongiurare focolai. Sulla stessa lunghezza d'onda il presidente della regione Molise, Donato Toma: «Una cosa è certa, faremo in modo che i veglioni non si prolunghino ad libitum».

LEGGI ANCHE

- [La protezione del vaccino anti Covid cala, dopo 5 mesi, dal 74% al 39%. Per i no vax rischio di morte 16 volte più alto che dopo la terza dose](#)
- [Omicron «ha bisogno» della terza dose di vaccino: forte calo dell'efficacia con due dosi](#)
- [L'epidemiologo Greco \(Cts\): «Vanno aumentate le prime dosi. Solo così si abbassa la curva dei contagi»](#)
- [I dati: Omicron è «estremamente contagiosa». Gli studi su reinfezioni, vaccini ed eventi superdiffusori](#)

11 dicembre 2021 (modifica il 11 dicembre 2021 | 22:09)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

- [Leggi e commenta](#)

Partecipa alla discussione

Caratteri rimanenti 300



[A Ravanusa esplose una bombola e crolla una palazzina](#)

Iscriviti alla newsletter

Ore 18

Ogni sera, alle 18
le notizie più importanti della giornata

[Iscriviti](#)

Manovra, Atreju dà voce alle categorie. Bonomi: «Essenziale fare crescita, ma per ora non ne vedo» (video)

[S secoloditalia.it/2021/12/manovra-atreju-da-voce-alle-categorie-meloni-noi-fieramente-produttivisti-siamo-con-voi/](https://www.secoloditalia.it/2021/12/manovra-atreju-da-voce-alle-categorie-meloni-noi-fieramente-produttivisti-siamo-con-voi/)

Redazione

December 11, 2021

sabato 11 Dicembre 19:32 - di **Viola Longo**



Un partito «**fieramente produttivista**» e assolutamente schierato «al fianco delle categorie produttive». Introducendo il dibattito “*Punto Italia. Domande e risposte a confronto sulla manovra economica più importante del Dopoguerra*”, **Giorgia Meloni** ha rivendicato l’impostazione economica di FdI, l’assoluta convinzione che il rilancio e poi la crescita del Paese passino per il **sostegno alle aziende** e, quindi, per il **lavoro**. Per questo, per affrontare i temi della manovra, il partito ha «chiesto ai presidenti delle **principali associazioni di categoria** di venire a parlarne con noi». «E tutti – ha chiarito Meloni – hanno risposto positivamente al nostro invito».

Ad Atreju il confronto sulla manovra è con le categorie

Al dibattito, introdotto dal deputato e responsabile imprese e mondi produttivi di FdI, **Galeazzo Bignami**, e moderato dal direttore dell’Agi, **Mario Sechi**, hanno partecipato **Carlo Bonomi**, presidente di Confindustria; **Marco Granelli**, presidente di Confartigianato; **Massimiliano Giansanti**, presidente di Confagricoltura; **Ettore Prandini**, presidente di Coldiretti; il presidente dell’Aiad, la Federazione Aziende Italiane per l’Aerospazio, la Difesa e la Sicurezza, **Guido Crosetto**; la presidente di Confesercenti, **Patrizia De Luise**; il vicepresidente vicario Confcommercio, [Lino Stoppani](#).

Bonomi sulla crescita: «È essenziale, ma non la vedo»

«Questa – ha avvertito Bonomi – è un’occasione storica. **Dobbiamo fare crescita**, altrimenti non ripagheremo il **debito emergenziale** che abbiamo contratto». «Noi **rimbalziamo, non stiamo crescendo**», ha sottolineato ancora il presidente di Confindustria, chiarendo che «l’anno prossimo il rimbalzo scenderà». «**Dal 2023 cresceremo solo dell’1,5%** e non basterà a ripagare il debito», ha chiarito ancora Bonomi, per il quale il governo ha ricevuto «una **delega fiscale** talmente ampia che non era mai stata data a nessun governo nella storia repubblicana». «Non si può fare un intervento sul fisco senza capire **qual è l’obiettivo della delega fiscale**. Allora il taglio dell’Irpef è il primo tassello di un percorso, posso anche comprenderlo, ma altrimenti – ha concluso Bonomi – è uno spreco di risorse che non porta crescita».

Le proposte di Fdl per «una crescita futura e stabile»

È stato poi Bignami a ricordare che «questa è una manovra importantissima, che arriva dopo **un calo del Pil dell’8,8%** dello scorso anno pari solo al calo che si registrava durante la guerra». «Fdl – ha sottolineato il responsabile imprese e mondi produttivi del partito – ha affermato fin dall’inizio l’esigenza di compiere **scelte coraggiose** e di prendere **una traiettoria chiara e univoca**, mentre le scelte della maggioranza sono state eterogenee, non coraggiose e nemmeno nitide». «Noi – ha proseguito Bignami – abbiamo fatto proposte come quella di concentrarsi sul **cuneo fiscale**, di farne il segmento centrale cui destinare gli 8 miliardi di euro che il governo aveva messo in campo. Abbiamo avvertito che lì c’era la leva per **garantire una crescita futura e stabile per la nazione**».

Dalla Flat tax alle agevolazioni per chi assume

Bignami, quindi, dal palco di Atreju, ha ricordato anche altre proposte qualificanti di Fdl: la «**più assumi meno paghi**», che guarda al rapporto tra fatturato e dipendenti, prevedendo delle agevolazioni per chi rispetti certi parametri; la **Flat tax** per il mondo autonomo a 100mila, anche come misura di stimolo alla crescita; il sostegno degli **investimenti nell’economia reale** del Paese, dunque, nelle aziende italiane, con aliquote agevolate; la possibilità di **assumere in forma agevolata**, specie per le aziende che danno lavoro a persone rimaste senza impiego a causa del Covid. E, poi ancora, l’abbattimento dell’**Ires** e l’estensione di una «cosa buona fatta dal governo», ovvero l’iniziativa sull’**Irap**, che però va allargata «in maniera organica».

Bignami: «Siamo una Repubblica fondata sul lavoro, non sul reddito di cittadinanza»

Insomma, «se dovessimo trovare una parola» per sintetizzare le proposte e le politiche di Fdl, ha spiegato Bignami, «ne basterebbe una: **lavoro**». «Dobbiamo ricordarci – ha proseguito il deputato – che l’Italia è una Repubblica fondata sul lavoro. Non sul reddito di cittadinanza, non sui sussidi, non sull’**assistenzialismo fine a se stesso**, ma sul lavoro. Mediante il quale dobbiamo ricostruire la nostra nazione».

Commenti

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

L'agenda completa di Atreju oggi: da Matteo Renzi a Beatrice Venezia tutti gli ospiti della sesta giornata

S secoloditalia.it/2021/12/lagenda-completa-di-atreju-oggi-da-matteo-renzi-a-beatrice-venezi-tutti-gli-ospiti-della-sesta-giornata/

Redazione

December 11, 2021

sabato 11 Dicembre 9:02 - di **Carlo Marini**



Oggi in Piazza Risorgimento a Roma la sesta giornata della 23esima edizione di Atreju, la più grande manifestazione della destra italiana. La kermesse dal titolo *“Il Natale dei Conservatori”* è in programma fino al 12 dicembre. Sito ufficiale: www.atreju.tv

Questi gli appuntamenti di oggi, sabato 11 dicembre:

ore 11.00 – Dibattito | “Analisi, necessità e prospettive di una riforma dello Stato in senso presidenziale”

Introduce: **Emanuele Prisco** (deputato FdI, capogruppo Commissione Affari Costituzionali Camera)

Partecipano: **Marcello Pera** (presidente emerito Senato della Repubblica), **Luciano Violante** (presidente emerito Camera dei deputati), **Ignazio La Russa** (senatore FdI, vicepresidente Senato della Repubblica), **Matteo Renzi** (senatore, fondatore Italia Viva), **Sabino Cassese** (giurista, giudice emerito Corte costituzionale)

Modera: **Alessandro Sallusti** (direttore Libero Quotidiano)

ore 15.30 – La tradizionale Tombola politica a cura dei ragazzi di Gioventù Nazionale

ore 16.30 – Dibattito | “Punto di domanda. Le risposte che mancano sull’arma della vaccinazione nella guerra al Covid-19”

Partecipano: **Mario Menichella** (fisico e divulgatore scientifico), **Francesco Vaia** (direttore

sanitario INMI Lazzaro Spallanzani), **Massimo Clementi** (direttore Microbiologia e virologia Ospedale San Raffaele Milano), **Maria Rita Gismondo** (direttore Microbiologia clinica e virologia Ospedale Sacco Milano)

Introduce: **Marcello Gemmato** (deputato, responsabile Sanità FdI)

Modera: **Roberto Inciocchi** (giornalista)

ore 18.00 – Dibattito | “Punto Italia. Domande e risposte a confronto sulla manovra economica più importante del Dopoguerra”

Introduce: **Galeazzo Bignami** (deputato, responsabile Imprese e mondi produttivi FdI)

Partecipano: **Carlo Bonomi** (presidente Confindustria), **Patrizia De Luise** (presidente Confesercenti), **Marco Granelli** (presidente Confartigianato), **Massimiliano Giansanti** (presidente Confagricoltura), **Ettore Prandini** (presidente Coldiretti), **Guido Crosetto** (presidente AIAD), **Lino Stoppani** (vicepresidente vicario Confcommercio), **Giorgio Spaziani Testa** (presidente di Confedilizia)

Modera: **Mario Sechi**, (direttore AGI)

ore 20.00 – Premio Atreju 2021 a **Beatrice Venezi**, direttore d’orchestra

Partecipa: **Edoardo Sylos Labini** (direttore Cultura&Identità)

Consegna il premio: **Federico Mollicone** (deputato, responsabile nazionale Cultura FdI)

Modera: **Alessia Lautone** (direttore LaPresse)

ore 16.00 / 20.00 – Presepe vivente a cura dell’Associazione “Come a Betlemme”

(Nella foto, Beatrice Venezi, Francesco Vaia, Matteo Renzi)

[Commenti](#)

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

"Macché Facebook, i nostri social sono i bar"

lanazione.it/firenze/cronaca/macche-facebook-i-nostri-social-sono-i-bar-1.7139241



LA NAZIONE

Il presidente di Confcommercio Aldo Cursano: "Viva i luoghi in cui ci si guarda ancora negli occhi". Oggi un altro tagliando per votare

"Altro che Facebook o Twitter. Il social network più amato degli italiani è il bar. Tra un espresso, un aperitivo o un panino durante la settimana sono oltre 15 milioni le persone che si incontrano al bancone o intorno ad un tavolino". Ne è convinto Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze. "Di fatto - riprende - da sempre nel bar si interagisce, si condividono storie, amori, informazioni,...

"Altro che Facebook o Twitter. Il social network più amato degli italiani è il bar. Tra un espresso, un aperitivo o un panino durante la settimana sono oltre 15 milioni le persone che si incontrano al bancone o intorno ad un tavolino".

Ne è convinto Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze. "Di fatto - riprende - da sempre nel bar si interagisce, si condividono storie, amori, informazioni, pettegolezzi e si passa il tempo insieme ma dal vivo e guardandosi negli occhi. È il luogo dove la gente può tranquillamente chiacchierare di tutto e dove nascono le opinioni su tutto ciò che succede nel proprio quartiere, nella propria città e nel mondo. Da qui nasce anche l'importanza sociale

del bar, il vero e più autentico ripetitore di opinione". Poi Cursano, dando l'in bocca al lupo ai concorrenti di oggi, conclude: "Se vuoi far sapere qualcosa in città basta farlo sapere al proprio barista di fiducia!".

Anche oggi in pagina troverete tre storie imprenditoriali nuove scelte proprio da voi lettori. Con la vostra preferenza, espressa tramite il tagliando che trovate in pagina, avete permesso ad altri gestori locali di entrare in gara e concorrere così a diventare il re del caffè. Sempre oggi troverete pubblicato sul giornale il tagliando che potrete ritagliare e inviare a la redazione de La Nazione o nelle sedi di Confcommercio indicando il nome della vostra attività del cuore mentre bisognerà aspettare martedì 14 dicembre per la terza classifica provvisoria e per il doppio coupon che potrete impiegare per continuare a sostenere uno dei locali in gara o per farne entrare di nuovi.

Sono tante le voci che si alterneranno su questa pagina, "Un caffè per ripartire" che sarà un appuntamento fisso fino alla fine di gennaio quando sarà eletto il vincitore. Il finalista potrà festeggiare con un viaggio per due persone in una capitale europea, ma sono in palio anche altri premi importanti come un televisore 70", attrezzature professionali da caffè e corsi di formazione specifici per la caffetteria.

ross. c.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Babbo Natale vola in piazza della Signoria

lanazione.it/firenze/cronaca/babbo-natale-vola-in-piazza-della-signoria-1.7143076



Grande festa, ieri mattina, in piazza della Signoria per l'arrivo di Babbo Natale e degli elfi suoi aiutanti che, come da tradizione, si sono calati dall'alto di Palazzo Vecchio, con l'aiuto di funi, dopo aver srotolato uno striscione di auguri di 12 metri. Un appuntamento che ha raccolto una folla sorridente di grandi e piccini ed è stato offerto alla città da Confcommercio Firenze (in prima fila con il presidente Aldo Cursano e il direttore Franco Marinoni) ed EdiliziAcrobatica, azienda attiva da oltre 25 anni. E sono stati proprio i tecnici di EdiliziAcrobatica, abituati a muoversi su e giù lungo facciate dall'altezza vertiginosa, a interpretare Babbo Natale e gli elfi, venuti dal Polo Nord per portare doni a tutti i bambini. Giovedì 6 gennaio il secondo appuntamento, con l'arrivo della Befana che si calerà alle 11 dall'Arco di piazza della Repubblica e dal palazzo della Rinascente.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città



Leggi / Abbonati
Alto Adige

lunedì, 13 dicembre 2021



ALTO ADIGE

Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone **Altre località** ▾

Vai sul sito **TRENTINO**

- Cronaca
- Italia-Mondo
- Economia
- Sport
- Cultura e Spettacoli
- Foto
- Video
- Prima pagina
- Salute e Benessere
- Viaggiati
- Scienza e Tecnica
- Ambiente ed Energia
- Terra e Gusto
- Qui Europa
- Immobiliare

Sei in: [Terra e Gusto](#) » Centinaia di chef a Roma per i...

Centinaia di chef a Roma per i collari Collegium Cocorum

13 dicembre 2021



(ANSA) - ROMA, 13 DIC - Arrivati oggi a Roma chef da tutta Italia per la consegna dei "Collari Collegium Cocorum", la prestigiosa Onorificenza al merito professionale conferita dalla Federazione Italiana Cuochi.

Ispirata al riconoscimento anticamente tributato dalla Roma Imperiale alla professione del cuoco, l'onorificenza nasce con l'obiettivo di premiare quei professionisti del settore che da oltre venticinque anni promuovono con successo le tradizioni e il prestigio della Cucina Italiana nel nostro Paese e nel mondo.

Nello Spazio Esposizioni del Palaexpo di Via Nazionale, curato da Alessandro Circiello. I vari momenti della premiazione hanno coinvolto le giacche bianche di tutte le regioni d'Italia e di molti paesi stranieri. Oltre agli chef più meritevoli, assegnati alcuni Collari anche agli "Amici dei Cuochi". Tra loro Matteo Salvini, Antonio Tajani, Lucia Borgonzoni, sottosegretario di Stato alla Cultura, Giuseppe Conte, Laura Castelli, Vice ministro dell'Economia e delle Finanze, Tiziana Nisini, sottosegretario di Stato al Ministero del Lavoro, Maria Spena, Vice Presidente Commissione

Foto

Video

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea

TERRA-E-GUSTO

In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna

TERRA-E-GUSTO

Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi

TERRA-E-GUSTO

Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualità

TERRA-E-GUSTO

[Apri il link](#)

CENTINAIA DI CHEF A ROMA PER I COLLARI COLLEGIUM COCORUM | TERRA E GUSTO

Agricoltura alla Camera dei Deputati, il ministro della Pubblica Amministrazione, Renato Brunetta, Beatrice Lorenzin, Sabrina Alfonsi, Assessore Ambiente Comune di Roma, Alfonso Pecoraro Scanio, [Lino Stoppani](#), Presidente [FIPE](#) e Cristian Biasoni, AD Chef Express.

"Quello di oggi è un premio a coloro che ogni mattina, da 25 anni, accendono la fiammella per cucinare per tutti. Un momento anche di riflessione e confronto con le tante istituzioni politiche presenti per parlare della ripartenza del nostro settore. Un riconoscimento importante per la Federazione Italiana Cuochi e per i Cuochi d'Italia", ha sottolineato il presidente della Federcuochi, Rocco Pozzulo. (ANSA).



13 dicembre 2021 | | | |

Home
Cronaca
Italia-Mondo

Economia
Sport
Cultura e Spettacoli

Foto
Video

Prima pagina
Comunicati stampa



Centinaia di chef a Roma per i collari Collegium Cocorum

[A ansa.it/canale_terraegusto/notizie/fiere_eventi/2021/12/13/centinaia-di-chef-a-roma-per-i-collari-collegium-cocorum_8fd9501b-46ca-47f1-85c2-b5775df50ae7.html](https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/fiere_eventi/2021/12/13/centinaia-di-chef-a-roma-per-i-collari-collegium-cocorum_8fd9501b-46ca-47f1-85c2-b5775df50ae7.html)

December 13, 2021



© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

Arrivati oggi a Roma chef da tutta Italia per la consegna dei "Collari Collegium Cocorum", la prestigiosa Onorificenza al merito professionale conferita dalla Federazione Italiana Cuochi.

Ispirata al riconoscimento anticamente tributato dalla Roma Imperiale alla professione del cuoco, l'onorificenza nasce con l'obiettivo di premiare quei professionisti del settore che da oltre venticinque anni promuovono con successo le tradizioni e il prestigio della Cucina Italiana nel nostro Paese e nel mondo.

Nello Spazio Esposizioni del Palaexpo di Via Nazionale, curato da Alessandro Circiello. I vari momenti della premiazione hanno coinvolto le giacche bianche di tutte le regioni d'Italia e di molti paesi stranieri. Oltre agli chef più meritevoli, assegnati alcuni Collari anche agli "Amici dei Cuochi". Tra loro Matteo Salvini, Antonio Tajani, Lucia Borgonzoni, sottosegretario di Stato alla Cultura, Giuseppe Conte, Laura Castelli, Vice ministro dell'Economia e delle Finanze, Tiziana Nisini, sottosegretario di Stato al Ministero del Lavoro, Maria Spina, Vice

Presidente Commissione Agricoltura alla Camera dei Deputati, il ministro della Pubblica Amministrazione, Renato Brunetta, Beatrice Lorenzin, Sabrina Alfonsi, Assessore Ambiente Comune di Roma, Alfonso Pecoraro Scanio, [Lino Stoppani](#), Presidente [FIPE](#) e Cristian Biasoni, AD Chef Express.

"Quello di oggi è un premio a coloro che ogni mattina, da 25 anni, accendono la fiammella per cucinare per tutti. Un momento anche di riflessione e confronto con le tante istituzioni politiche presenti per parlare della ripartenza del nostro settore. Un riconoscimento importante per la Federazione Italiana Cuochi e per i Cuochi d'Italia", ha sottolineato il presidente della Federcuochi, Rocco Pozzulo.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

P.I. IT00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

Roma, Conte e Brunetta alla consegna dei Collari Collegium Cocorum

A ansa.it/sito/videogallery/economia/2021/12/13/roma-conte-e-brunetta-alla-consegna-dei-collari-collegium-cocorum_2114a79a-5cc0-46fe-b64d-7881699f6424.html

December 13, 2021



13 dicembre, 17:51 **Economia**

Parlano Rocco Cozzulo (Federazione cuochi) e [Lino Stoppani](#) (Pubblici Esercizi)

Centinaia di chef a Roma per i collari Collegium Cocorum

A corporate.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/fiere_eventi/2021/12/13/centinaia-di-chef-a-roma-per-i-collari-collegium-cocorum_8fd9501b-46ca-47f1-85c2-b5775df50ae7.html

December 13, 2021



Conferiti dalla Federcuochi. Tante le istituzioni presenti



© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

(ANSA) - ROMA, 13 DIC - Arrivati oggi a Roma chef da tutta Italia per la consegna dei "Collari Collegium Cocorum", la prestigiosa Onorificenza al merito professionale conferita dalla Federazione Italiana Cuochi.

Ispirata al riconoscimento anticamente tributato dalla Roma Imperiale alla professione del cuoco, l'onorificenza nasce con l'obiettivo di premiare quei professionisti del settore che da oltre venticinque anni promuovono con successo le tradizioni e il prestigio della Cucina Italiana nel nostro Paese e nel mondo.

Nello Spazio Esposizioni del Palaexpo di Via Nazionale, curato da Alessandro Circiello. I vari momenti della premiazione hanno coinvolto le giacche bianche di tutte le regioni d'Italia e di molti paesi stranieri. Oltre agli chef più meritevoli, assegnati alcuni Collari anche agli "Amici dei Cuochi". Tra loro Matteo Salvini, Antonio Tajani, Lucia Borgonzoni, sottosegretario di Stato alla Cultura, Giuseppe Conte, Laura Castelli, Vice ministro dell'Economia e delle Finanze, Tiziana Nisini, sottosegretario di Stato al Ministero del Lavoro, Maria Spena, Vice Presidente Commissione Agricoltura alla Camera dei Deputati, il ministro della Pubblica Amministrazione, Renato Brunetta, Beatrice Lorenzin, Sabrina Alfonsi, Assessore Ambiente Comune di Roma, Alfonso Pecoraro Scanio, [Lino Stoppani](#), Presidente [FIPE](#) e Cristian BIASONI, AD Chef Express.

"Quello di oggi è un premio a coloro che ogni mattina, da 25 anni, accendono la fiammella per cucinare per tutti. Un momento anche di riflessione e confronto con le tante istituzioni politiche presenti per parlare della ripartenza del nostro settore. Un riconoscimento importante per la Federazione Italiana Cuochi e per i Cuochi d'Italia", ha sottolineato il presidente della Federcuochi, Rocco Pozzulo. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

P.I. IT00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

[Modifica consenso Cookie](#)

P.I. IT00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

Roma, Conte e Brunetta alla consegna dei Collari Collegium Cocorum

A corporate.ansa.it/sito/videogallery/economia/2021/12/13/roma-conte-e-brunetta-alla-consegna-dei-collari-collegium-cocorum_2114a79a-5cc0-46fe-b64d-7881699f6424.html

December 13, 2021



13 dicembre, 17:51 **Economia**

Parlano Rocco Cozzulo (Federazione cuochi) e [Lino Stoppani](#) (Pubblici Esercizi)

Al Palazzo delle Esposizioni cuochi e istituzioni celebrano la ripartenza

C video.corriere.it/cronaca/al-palazzo-esposizioni-cuochi-istituzioni-celebrano-ripartenza/d01208b6-5c32-11ec-bffd-a5b591fe54d1

Ansa



Guarda senza limiti i video di Corriere TV: tutte le dirette , l'attualità, le inchieste e l'intrattenimento in tempo reale.

Giuseppe Conte: «Una delle categorie che ha sofferto di più»

Ansa / CorriereTv

Al Palazzo delle Esposizioni è andata in scena la consegna dei 'Collari Collegium Cocorum', l'onorificenza al merito professionale conferita dalla Federazione Italiana Cuochi. "I collari vengono dati ai cuochi per i 25 anni di attività - ha detto Rocco Pozzulo, presidente Federcuochi -. Vorremmo arrivare ad avere un cuoco certificato per ogni ristorante. Oggi le istituzioni sono qui per ribadire questo concetto". Presente anche il leader del M5s, Giuseppe Conte: "Siete una delle categorie che ha sofferto di più ma che ha dimostrato grande resilienza". [Lino Stoppani](#), presidente [Fipe](#), ha aggiunto: "Si sta aprendo una nuova stagione ma riteniamo che il peggio lo abbiamo alle spalle". Infine le parole del ministro della Pubblica Amministrazione, Renato Brunetta: "Se tanti turisti vengono nel nostro Paese lo fanno anche per assaggiare il piatti e le eccellenze preparate dai cuochi".

13 dicembre 2021 - Aggiornata il 13 dicembre 2021 , 18:52

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le mura di Palazzo Strozzi sfregiate Stupore e condanna: "Punitelo"

lanazione.it/firenze/cronaca/le-mura-di-palazzo-strozzi-sfregiate-stupore-e-condanna-punitelo-1.7150215

Subito iniziato l'intervento per rimuovere la scritta "Jeff Koons marry me". Il sindaco: "Vergognoso"



di Rossella Conte FIRENZE Una grande scritta in inglese ("Jeff Koons marry me"), realizzata con vernice a tempera bianca, ha sfregiato nella notte tra lunedì e martedì la facciata di Palazzo Strozzi. "E' un grave atto di vandalismo contro uno dei simboli della storia e della cultura a Firenze", ha commentato a caldo Arturo Galansino, direttore generale della Fondazione Palazzo Strozzi. La frase che ha imbrattato il bugnato di due facciate dello storico edificio quattrocentesco fa provocatoriamente riferimento all'artista statunitense Jeff Koons, protagonista della grande mostra in corso a Palazzo Strozzi che ad oggi ha già...

di Rossella Conte

FIRENZE

Una grande scritta in inglese ("Jeff Koons marry me"), realizzata con vernice a tempera bianca, ha sfregiato nella notte tra lunedì e martedì la facciata di Palazzo Strozzi. "E' un grave atto di vandalismo contro uno dei simboli della storia e della cultura a Firenze", ha commentato a caldo Arturo Galansino, direttore generale della Fondazione Palazzo Strozzi. La frase che ha imbrattato il bugnato di due facciate dello storico edificio quattrocentesco fa

provocatoriamente riferimento all'artista statunitense Jeff Koons, protagonista della grande mostra in corso a Palazzo Strozzi che ad oggi ha già superato le 100mila presenze posizionandosi tra gli eventi espositivi più visitati in Italia. Sul posto sono intervenuti immediatamente la vicesindaca Alessia Bettini, il presidente Confcommercio Firenze Aldo Cursano che è anche consigliere della Fondazione Palazzo Strozzi oltre che le forze dell'ordine. Indagini della polizia municipale in corso anche tramite l'ausilio delle telecamere, che hanno inquadrato l'autore. "Mi auguro che il responsabile venga punito, chi si rende partecipe di atti del genere non ha nemmeno il diritto di stare in mezzo alla società civile" commenta a caldo Cursano che chiede "un maggiore presidio del territorio". "Bisogna impedire che simili episodi si verificano di nuovo – riprende Cursano -. Serve prevenzione e una presenza più capillare, soprattutto di notte". Grazie all'immediata collaborazione del Comune, ha spiegato Galansino, sono già state attivate le operazioni di restauro e di pulitura attraverso il lavoro di un team di restauratori dedicati, parallelamente sono in corso accertamenti da parte delle forze dell'ordine per individuare i responsabili dell'accaduto. Sull'atto di vandalismo il sindaco Dario Nardella ha detto: "Vergognose le scritte apparse su Palazzo Strozzi. La polizia municipale sta esaminando i filmati delle telecamere per individuare il responsabile. Sul posto è già in corso la rimozione. Non accettiamo gesti di violenza gratuita al nostro patrimonio culturale". "Non possiamo rimanere indifferenti di fronte a un fatto così grave – prosegue Galansino - Un atto come questo va contro il decoro della città, il rispetto della sua bellezza e della sua storia e, più in generale, del bene comune che tutti dobbiamo difendere. Si tratta di un gesto inqualificabile nei confronti di un simbolo di cultura, inclusione e educazione per Firenze e l'Italia che, come tale, va difeso e preservato. Simili scempi non devono mai più ripetersi in futuro". Per Palazzo Strozzi si tratta dell'ennesimo oltraggio. Un anno fa, alcune baby gang che stazionavano nell'area, si sono divertite a scarabocchiare parte delle sedute che costeggiano il Palazzo con scritte senza senso. "Un atto di vandalismo molto grave. Stiamo già ripulendo le facciate e confidiamo che la polizia municipale possa individuare quanto prima i responsabili di questo gesto indegno - conclude la vicesindaca Alessia Bettini -. Le indagini della polizia municipale sono in corso e sono state acquisite le immagini delle telecamere. Gli esperti sono al lavoro per ripulire le facciate sotto la supervisione dei tecnici del Comune".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

La sfida fra i bar sarà decisa dai voti dei lettori

lanazione.it/prato/cronaca/la-sfida-fra-i-bar-sara-decisa-dai-voti-dei-lettori-1.7150741

LA NAZIONE

Un caffè per ripartire: La Nazione e Confcommercio in prima fila

Ogni giorno un tagliando da compilare e inviarci. Iscrizioni aperte: ecco come aderire

PRATO E' iniziata la seconda settimana di 'Un caffè per ripartire', la nuova iniziativa ideata da La Nazione con la collaborazione di Confcommercio e [Fipe](#). Un contest dedicato ai bar, alle pasticcerie e alle gelaterie. Per raccontarli e, raccontandoli, accendere una luce sul settore degli esercizi...

PRATO

E' iniziata la seconda settimana di 'Un caffè per ripartire', la nuova iniziativa ideata da La Nazione con la collaborazione di Confcommercio e [Fipe](#). Un contest dedicato ai bar, alle pasticcerie e alle gelaterie. Per raccontarli e, raccontandoli, accendere una luce sul settore degli esercizi pubblici, l'anima del centro storico e delle frazioni. Finora abbiamo già conosciuto le prime dieci realtà che hanno aderito all'iniziativa e oggi continuiamo il nostro viaggio con il Bar Utopia e il Caffè Roberta. Ogni attività può partecipare all'iniziativa inviando una mail di adesione a La Nazione di Prato (cronaca.prato@lanazione.net) oppure a quello di Confcommercio Prato (m.bruschini@confcommercio.ptpo.it). I titolari degli esercizi commerciali verranno ricontattati al più presto. In alternativa c'è il numero di telefono

0574.560701, al quale rivolgersi per chiedere informazioni. Chi aderirà sarà intervistato da un giornalista de La Nazione e l'intervista, accompagnata da una foto scattata all'interno del bar, sarà pubblicata sul quotidiano. Ogni giorno La Nazione dedicherà all'iniziativa una pagina del proprio fascicolo locale. Il contest proseguirà per i prossimi mesi. Per votare il proprio bar preferito, tutti i giorni i lettori troveranno sul giornale un tagliando che dovranno ritagliare, compilare con il nome dell'attività prescelta e consegnare (a mano o per posta) alla redazione de La Nazione in via G.B. Mazzoni 13 o alla sede di Confcommercio in via Valentini, 7 co Prato City - primo piano.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Sushi e all you can eat, le incognite del pesce a basso costo

R [repubblica.it/il-gusto/2021/12/15/news/sushi_e_all_you_can_eat_polemica_dopo_ragazzo_15_anni_morto_a_napoli-330264689/](https://www.repubblica.it/il-gusto/2021/12/15/news/sushi_e_all_you_can_eat_polemica_dopo_ragazzo_15_anni_morto_a_napoli-330264689/)

Lara Loreti

December 15, 2021



Come è possibile mangiare **pesce a volontà a 15 euro**? Basta fare un giro al **mercato** per capire che quelle cifre sono sballate. Se una sogliola di piccola taglia arriva a costare 12 euro e un'orata di allevamento sui 10, è difficile pensare che con la stessa cifra si possa consumare un intero menù, senza freni. Una riflessione che viene spontanea all'indomani della tragedia che ha colpito **Napoli**, dove un **ragazzo di 15 anni ha perso la vita**: il 23 novembre aveva mangiato sushi con le amiche in un ristorante che offre l'**all you can eat**. Formula che prevede un prezzo fisso (basso, fra i 10,90 e i 24,90 euro) con cui si può mangiare senza limiti. Dopo il malore e il ricovero, il 2 dicembre l'adolescente non ce l'ha fatta. Anche una ragazza che era con lui si è sentita male e dai controlli medici è emersa la presenza del batterio della salmonella. Sarà la **magistratura** a fare chiarezza su quanto accaduto. Ma una cosa è certa: questa tragedia mette sotto la lente il fenomeno del pesce crudo venduto a prezzi stracciati nei ristoranti. Il problema gira intorno alla qualità della materia prima, ai controlli che vengono (o non) fatti nei locali e anche alla logica del «discount» portata all'estremo che può avere effetti nefasti. Il cibo ha un valore non derogabile. E **la salute va tutelata**.

Prima di tutto un **dato** su cui meditare, che scaturisce da alcuni studi della **Federazione italiana pubblici esercizi**. Un ristorante su dieci nel nostro Paese offre nel menù il sushi, una moda che negli ultimi anni ha investito ristoranti, ma anche bar, supermercati e street food. Secondo un'analisi del 2018, su un totale di circa 330mila ristoranti di cui 5919 etnici, solo 640 sono a titolarità giapponese mentre 4515 sono quelli gestiti dai cinesi. Un dato che conferma quanto ampia sia la moda-sushi. Ma a questo boom non sempre corrisponde qualità, soprattutto se la formula economica proposta appare molto bassa rispetto all'offerta. Emerge dai controlli del **Nas**, basta citare recenti irregolarità riscontrate in ristoranti di sushi a Torino, Reggio Calabria e in Umbria. I problemi spesso arrivano quando si approfondiscono qualità, provenienza e come viene trattato il pesce. «Non mangiare pesce crudo se non si sa la provenienza e se non si è certi al 100% di come è stato trattato, altrimenti è meglio orientarsi sul cotto – è l'imperativo del professor **Giorgio Calabrese**, presidente del Comitato nazionale della sicurezza alimentare –. **Il pesce crudo va abbattuto sempre a -20 gradi centigradi per 24 ore**. L'abbattitore è una macchina in grado di abbassare la temperatura da 37 a 3 gradi in 90 minuti, agisce così sulle larve dei parassiti e le blocca. A quel punto il pesce è sano. Ma non tutti i locali ce l'hanno. Il consiglio quindi è **non rischiare**, anche perché un menù a 16 euro non è sostenibile, al di là che il pesce sia cotto o crudo. Quei prezzi non sono praticabili».

Una battaglia sulla provenienza del prodotto è quella condotta da **Coldiretti**: «Purtroppo il pesce è uno dei prodotti che, quando è importato, solleva più problematiche, soprattutto se viene venduto a un prezzo troppo basso - dice **Ettore Prandini**, presidente di Coldiretti - È tra i 10 alimenti che risultano più nocivi, secondo un nostro studio. Il rischio è di trovarsi di fronte a frodi o a cibo di scarsa qualità che può nuocere alla salute. Sono anni che ci battiamo affinché sia indicato in etichetta il giorno in cui è stato pescato».

Ma c'è anche un altro aspetto su cui riflettere, a più ampio raggio, quello dell'**eccesso** che col suo lato seduttivo coinvolge soprattutto **le giovani generazioni**. Shottini a un euro, pesce crudo a volontà a 10 euro, consumi senza limiti e a volte senza una sana consapevolezza. Ma attenzione a non colpevolizzare i ragazzi. «Non sono gli adolescenti che tendono all'eccesso – riflette **Paolo Crepet**, psichiatra ed educatore –. C'è chi lo permette. Se c'è un ristoratore che per 15 euro ti dà un chilo di pesce, allora il problema va proposto all'**intera società**. E lo stesso vale per l'alcol. Non domandiamoci come mai un minorenne possa bere o mangiare chissà quanta roba, lo avremmo fatto tutti perché a quella età le regole sono meno attraenti dell'eccesso. È giusto chiedersi come mai un ragazzo non senta il limite, ma prima va indagato il perché ci sia gente che vende quella roba. **E lo Stato ha le sue responsabilità**. Qualsiasi cosa a 5 euro non è sostenibile, a parte forse un hamburger, ma **gli alimenti di scarsa qualità a prezzi bassi devono essere proibiti**». —
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sushi e all you can eat, le incognite del pesce a basso costo

[S lastampa.it/il-gusto/2021/12/15/news/sushi_e_all_you_can_eat_polemica_dopo_ragazzo_15_anni_morto_a_napoli-330264689/](https://www.lastampa.it/il-gusto/2021/12/15/news/sushi_e_all_you_can_eat_polemica_dopo_ragazzo_15_anni_morto_a_napoli-330264689/)

Lara Loreti

December 15, 2021



Come è possibile mangiare **pesce a volontà a 15 euro**? Basta fare un giro al **mercato** per capire che quelle cifre sono sballate. Se una sogliola di piccola taglia arriva a costare 12 euro e un'orata di allevamento sui 10, è difficile pensare che con la stessa cifra si possa consumare un intero menù, senza freni. Una riflessione che viene spontanea all'indomani della tragedia che ha colpito **Napoli**, dove un **ragazzo di 15 anni ha perso la vita**: il 23 novembre aveva mangiato sushi con le amiche in un ristorante che offre l'**all you can eat**. Formula che prevede un prezzo fisso (basso, fra i 10,90 e i 24,90 euro) con cui si può mangiare senza limiti. Dopo il malore e il ricovero, il 2 dicembre l'adolescente non ce l'ha fatta. Anche una ragazza che era con lui si è sentita male e dai controlli medici è emersa la presenza del batterio della salmonella. Sarà la **magistratura** a fare chiarezza su quanto accaduto. Ma una cosa è certa: questa tragedia mette sotto la lente il fenomeno del pesce crudo venduto a prezzi stracciati nei ristoranti. Il problema gira intorno alla qualità della materia prima, ai controlli che vengono (o non) fatti nei locali e anche alla logica del «discount» portata all'estremo che può avere effetti nefasti. Il cibo ha un valore non derogabile. E **la salute va tutelata**.

Prima di tutto un **dato** su cui meditare, che scaturisce da alcuni studi della **Federazione italiana pubblici esercizi**. Un ristorante su dieci nel nostro Paese offre nel menù il sushi, una moda che negli ultimi anni ha investito ristoranti, ma anche bar, supermercati e street food. Secondo un'analisi del 2018, su un totale di circa 330mila ristoranti di cui 5919 etnici, solo 640 sono a titolarità giapponese mentre 4515 sono quelli gestiti dai cinesi. Un dato che conferma quanto ampia sia la moda-sushi. Ma a questo boom non sempre corrisponde qualità, soprattutto se la formula economica proposta appare molto bassa rispetto all'offerta. Emerge dai controlli del **Nas**, basta citare recenti irregolarità riscontrate in ristoranti di sushi a Torino, Reggio Calabria e in Umbria. I problemi spesso arrivano quando si approfondiscono qualità, provenienza e come viene trattato il pesce. «Non mangiare pesce crudo se non si sa la provenienza e se non si è certi al 100% di come è stato trattato, altrimenti è meglio orientarsi sul cotto – è l'imperativo del professor **Giorgio Calabrese**, presidente del Comitato nazionale della sicurezza alimentare –. **Il pesce crudo va abbattuto sempre a -20 gradi centigradi per 24 ore**. L'abbattitore è una macchina in grado di abbassare la temperatura da 37 a 3 gradi in 90 minuti, agisce così sulle larve dei parassiti e le blocca. A quel punto il pesce è sano. Ma non tutti i locali ce l'hanno. Il consiglio quindi è **non rischiare**, anche perché un menù a 16 euro non è sostenibile, al di là che il pesce sia cotto o crudo. Quei prezzi non sono praticabili».

Una battaglia sulla provenienza del prodotto è quella condotta da **Coldiretti**: «Purtroppo il pesce è uno dei prodotti che, quando è importato, solleva più problematiche, soprattutto se viene venduto a un prezzo troppo basso - dice **Ettore Prandini**, presidente di Coldiretti - È tra i 10 alimenti che risultano più nocivi, secondo un nostro studio. Il rischio è di trovarsi di fronte a frodi o a cibo di scarsa qualità che può nuocere alla salute. Sono anni che ci battiamo affinché sia indicato in etichetta il giorno in cui è stato pescato».

Ma c'è anche un altro aspetto su cui riflettere, a più ampio raggio, quello dell'**eccesso** che col suo lato seduttivo coinvolge soprattutto **le giovani generazioni**. Shottini a un euro, pesce crudo a volontà a 10 euro, consumi senza limiti e a volte senza una sana consapevolezza. Ma attenzione a non colpevolizzare i ragazzi. «Non sono gli adolescenti che tendono all'eccesso – riflette **Paolo Crepet**, psichiatra ed educatore –. C'è chi lo permette. Se c'è un ristoratore che per 15 euro ti dà un chilo di pesce, allora il problema va proposto all'**intera società**. E lo stesso vale per l'alcol. Non domandiamoci come mai un minorenne possa bere o mangiare chissà quanta roba, lo avremmo fatto tutti perché a quella età le regole sono meno attraenti dell'eccesso. È giusto chiedersi come mai un ragazzo non senta il limite, ma prima va indagato il perché ci sia gente che vende quella roba. **E lo Stato ha le sue responsabilità**. Qualsiasi cosa a 5 euro non è sostenibile, a parte forse un hamburger, ma **gli alimenti di scarsa qualità a prezzi bassi devono essere proibiti**». —
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sushi e all you can eat, le incognite del pesce a basso costo

messaggeroveneto.gelocal.it/il-gusto/2021/12/15/news/sushi_e_all_you_can_eat_polemica_dopo_ragazzo_15_anni_morto_a_napoli-330264689/

Lara Loreti

December 15, 2021



di Lara Loreti



Scarsa qualità, pochi controlli e tracciabilità non sempre garantita: ecco tutte le crocotele che si celano dietro il boom del pesce a buon mercato. Polemica dopo la tragedia del Vomero: il ragazzo di 15 anni morto a Napoli

15 Dicembre 2021 3 minuti di lettura

Come è possibile mangiare **pesce a volontà a 15 euro**? Basta fare un giro al **mercato** per capire che quelle cifre sono sballate. Se una sogliola di piccola taglia arriva a costare 12 euro e un'orata di allevamento sui 10, è difficile pensare che con la stessa cifra si possa consumare un intero menù, senza freni.

Sei già registrato o abbonato? [ACCEDI](#)

Questo articolo è riservato a chi ha un abbonamento

Tutti i contenuti del sito

1€ al mese per 3 mesi poi 2.99€ al mese per 3 mesi

[Attiva Ora](#)

Noi Messaggero Veneto la comunità dei lettori

Covid, Stoppani (Fipe): "Per pubblici esercizi a dicembre -19,4% fatturato su 2019, ordinanza Speranza dannosa"

liberoquotidiano.it/news/adnkronos/29805441/covid-stoppani-fipe-per-pubblici-esercizi-a-dicembre--19-4-fatturato-su-2019-ordinanza-speranza-dannosa-.html

@libero_official



15 dicembre 2021

- a
- a
- a

Roma, 15 dic. (Labitalia) - "A dicembre del 2021 i pubblici esercizi registrano un calo del fatturato del 19,4% rispetto allo stesso periodo del 2019. Un totale di 1,7 miliardi di euro in meno di cui 1,2 legati alle conseguenze della situazione sanitaria che stiamo vivendo, e 500

milioni invece come effetto delle misure restrittive prese dal governo". Così, con Adnkronos/Labitalia, il presidente di **Fipe** Confcommercio, Lino Enrico Stoppani.

E, secondo Stoppani, per i pubblici esercizi piove sul bagnato. "L'ordinanza di Speranza - spiega - certamente danneggia il turismo e i pubblici esercizi".

"Turismo e pubblici esercizi -sottolinea Stoppani- su cui pesano già le cancellazioni di eventi aziendali e di catering nel solo mese di dicembre per 300 milioni di euro, e il calo potenziale di circa 350 mila clienti non vaccinati, per un importo intorno ai 120-150 milioni di euro".

Certamente, aggiunge Stoppani, l'ordinanza di Speranza "colpisce di più gli alberghi mentre invece i pubblici esercizi reggono grazie al mercato interno".

Nonostante ciò secondo Stoppani "la proroga dello stato di emergenza era prevedibile e la riteniamo giusta perché la situazione è ancora critica e quindi è necessario poter semplificare eventuali provvedimenti emergenziali da prendere. L'augurio che ci facciamo, che credo fanno tutti gli italiani, è che nei prossimi mesi sia una precauzione superiore al bisogno", conclude.

Sushi e all you can eat, le incognite del pesce a basso costo

corrierealpi.gelocal.it/il-gusto/2021/12/15/news/sushi_e_all_you_can_eat_polemica_dopo_ragazzo_15_anni_morto_a_napoli-330264689/

Lara Loreti

December 15, 2021



di Lara Loreti



Scarsa qualità, pochi controlli e tracciabilità non sempre garantita: ecco tutte le croci che si celano dietro il boom del pesce a buon mercato. Polemica dopo la tragedia del Vomero: il ragazzo di 15 anni morto a Napoli

15 Dicembre 2021 3 minuti di lettura

Come è possibile mangiare **pesce a volontà a 15 euro**? Basta fare un giro al **mercato** per capire che quelle cifre sono sballate. Se una sogliola di piccola taglia arriva a costare 12 euro e un'orata di allevamento sui 10, è difficile pensare che con la stessa cifra si possa consumare un intero menù, senza freni.

Sei già registrato o abbonato? [ACCEDI](#)

Questo articolo è riservato a chi ha un abbonamento

Tutti i contenuti del sito

3 mesi a 1€ poi 2.99€ al mese per 3 mesi

[Attiva Ora](#)

Noi Corriere delle Alpi la comunità dei lettori

Sushi e all you can eat, le incognite del pesce a basso costo

S ilsecoloxix.it/il-gusto/2021/12/15/news/sushi_e_all_you_can_eat_polemica_dopo_ragazzo_15_anni_morto_a_napoli-330264689/

Lara Loreti

December 15, 2021



di Lara Loreti

[Apri il link](#)



Scarsa qualità, pochi controlli e tracciabilità non sempre garantita: ecco tutte le criticità che si celano dietro il boom del pesce a buon mercato. Polemica dopo la tragedia del Vomero (Napoli) dove un ragazzo di 15 anni ha perso la vita

15 Dicembre 2021 3 minuti di lettura

Come è possibile mangiare **pesce a volontà a 15 euro**? Basta fare un giro al **mercato** per capire che quelle cifre sono sballate. Se una sogliola di piccola taglia arriva a costare 12 euro e un'orata di allevamento sui 10, è difficile pensare che con la stessa cifra si possa consumare un intero menù, senza freni.

Covid, Stoppani (**Fipe**): "Per pubblici esercizi a dicembre -19,4% fatturato su 2019, ordinanza Speranza dannosa"

T iltempo.it/adnkronos/2021/12/15/news/covid-stoppani-fipe-per-pubblici-esercizi-a-dicembre--19-4-fatturato-su-2019-ordinanza-speranza-dannosa--29805445/

Il Tempo



- [Home](#)
- [Adnkronos](#)



15 dicembre 2021

- a
- a
- a

Roma, 15 dic. (Labitalia) - "A dicembre del 2021 i pubblici esercizi registrano un calo del fatturato del 19,4% rispetto allo stesso periodo del 2019. Un totale di 1,7 miliardi di euro in meno di cui 1,2 legati alle conseguenze della situazione sanitaria che stiamo vivendo, e 500 milioni invece come effetto delle misure restrittive prese dal governo". Così, con Adnkronos/Labitalia, il presidente di [Fipe](#) Confcommercio, Lino Enrico Stoppani.

E, secondo Stoppani, per i pubblici esercizi piove sul bagnato. "L'ordinanza di Speranza - spiega - certamente danneggia il turismo e i pubblici esercizi".

"Turismo e pubblici esercizi -sottolinea Stoppani- su cui pesano già le cancellazioni di eventi aziendali e di catering nel solo mese di dicembre per 300 milioni di euro, e il calo potenziale di circa 350 mila clienti non vaccinati, per un importo intorno ai 120-150 milioni di euro".

Certamente, aggiunge Stoppani, l'ordinanza di Speranza "colpisce di più gli alberghi mentre invece i pubblici esercizi reggono grazie al mercato interno".

Nonostante ciò secondo Stoppani "la proroga dello stato di emergenza era prevedibile e la riteniamo giusta perché la situazione è ancora critica e quindi è necessario poter semplificare eventuali provvedimenti emergenziali da prendere. L'augurio che ci facciamo, che credo fanno tutti gli italiani, è che nei prossimi mesi sia una precauzione superiore al bisogno", conclude.

Sushi e all you can eat, le incognite del pesce a basso costo

[lasentinella.gelocal.it/il-](https://lasentinella.gelocal.it/il-gusto/2021/12/15/news/sushi_e_all_you_can_eat_polemica_dopo_ragazzo_15_anni_morto_a_napoli-330264689/)

[gusto/2021/12/15/news/sushi_e_all_you_can_eat_polemica_dopo_ragazzo_15_anni_morto_a_napoli-330264689/](https://lasentinella.gelocal.it/il-gusto/2021/12/15/news/sushi_e_all_you_can_eat_polemica_dopo_ragazzo_15_anni_morto_a_napoli-330264689/)

Lara Loreti

December 15, 2021



di Lara Loreti



Scarsa qualità, pochi controlli e tracciabilità non sempre garantita: ecco tutte le croci che si celano dietro il boom del pesce a buon mercato. Polemica dopo la tragedia del Vomero: il ragazzo di 15 anni morto a Napoli

15 Dicembre 2021 3 minuti di lettura

Come è possibile mangiare **pesce a volontà a 15 euro**? Basta fare un giro al **mercato** per capire che quelle cifre sono sballate. Se una sogliola di piccola taglia arriva a costare 12 euro e un'orata di allevamento sui 10, è difficile pensare che con la stessa cifra si possa consumare un intero menù, senza freni.

Sei già registrato o abbonato? [ACCEDI](#)

Questo articolo è riservato a chi ha un abbonamento

Tutti i contenuti del sito

3 mesi a 1€ poi 2.99€ al mese per 3 mesi

[Attiva Ora](#)

Noi La Sentinella la comunità dei lettori

Covid, Stoppani (Fipe): "Per pubblici esercizi a dicembre -19,4% fatturato su 2019, ordinanza Speranza dannosa"

L lasicilia.it/adnkronos/news/covid-stoppani-fipe-per-pubblici-esercizi-a-dicembre--19-4-fatturato-su-2019-ordinanza-speranza-dannosa--1422981/

La Sicilia



Roma, 15 dic. (Labitalia) - "A dicembre del 2021 i pubblici esercizi registrano un calo del fatturato del 19,4% rispetto allo stesso periodo del 2019. Un totale di 1,7 miliardi di euro in meno di cui 1,2 legati alle conseguenze della situazione sanitaria che stiamo vivendo, e 500 milioni invece come effetto delle misure restrittive prese dal governo". Così, con Adnkronos/Labitalia, il presidente di Fipe Confcommercio, Lino Enrico Stoppani. E, secondo Stoppani, per i pubblici esercizi piove sul bagnato. "L'ordinanza di Speranza -spiega- certamente danneggia il turismo e i pubblici esercizi". "Turismo e pubblici esercizi -sottolinea Stoppani- su cui pesano già le cancellazioni di eventi aziendali e di catering nel solo mese di dicembre per 300 milioni di euro, e il calo potenziale di circa 350 mila clienti non vaccinati, per un importo intorno ai 120-150 milioni di euro". Certamente, aggiunge Stoppani, l'ordinanza di Speranza "colpisce di più gli alberghi mentre invece i pubblici esercizi reggono grazie al mercato interno". Nonostante ciò secondo Stoppani "la proroga dello stato di emergenza era prevedibile e la riteniamo giusta perché la situazione è ancora critica e quindi è necessario poter semplificare eventuali provvedimenti emergenziali da prendere. L'augurio che ci facciamo, che credo fanno tutti gli italiani, è che nei prossimi mesi sia una precauzione superiore al bisogno", conclude.

Pubblicità

COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA

Il contest che racconta bar, pasticcerie e gelaterie Tutti i giorni un tagliando per fare votare i lettori

lanazione.it/prato/cronaca/il-contest-che-racconta-bar-pasticcerie-e-gelaterie-tutti-i-giorni-un-tagliando-per-fare-votare-i-lettori-1.7154738



LA NAZIONE

'Un caffè per ripartire' è l'iniziativa ideata da La Nazione con la collaborazione di Confcommercio e [Fipe](#). Un contest dedicato ai bar, alle pasticcerie e alle gelaterie. Per raccontarli e, raccontandoli, accendere una luce sul settore degli esercizi pubblici, l'anima del centro storico e delle frazioni. Ogni attività può partecipare all'iniziativa inviando una mail di adesione a La Nazione di Prato (cronaca.prato@lanazione.net) oppure a quello di Confcommercio Prato (m.bruschini@confcommercio.ptpo.it). I titolari degli esercizi commerciali verranno ricontattati al più presto. In alternativa c'è il numero di telefono 0574.560701. Chi aderirà sarà intervistato da un giornalista de La Nazione e l'intervista pubblicata sul quotidiano. Per votare il proprio bar preferito, tutti i giorni i lettori troveranno sul giornale un tagliando che dovranno ritagliare, compilare con il nome dell'attività prescelta e consegnare (a mano o per posta) alla redazione de La Nazione in via G.B. Mazzoni 13 o alla sede di Confcommercio in via Valentini, 7 co Prato City - primo piano

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città


 Leggi / Abbonati
 Alto Adige

giovedì, 16 dicembre 2021



ALTO ADIGE

 Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone **Altre località** ▼

 Vai sul sito **TRENTINO**
[Cronaca](#)
[Italia-Mondo](#)
[Economia](#)
[Sport](#)
[Cultura e Spettacoli](#)
[Foto](#)
[Video](#)
[Prima pagina](#)
[Salute e Benessere](#)
[Viaggiart](#)
[Scienza e Tecnica](#)
[Ambiente ed Energia](#)
[Terra e Gusto](#)
[Qui Europa](#)
[Immobiliare](#)

 Sei in: [Terra e Gusto](#) » [Fipe](#), 500mila clienti in meno nei... »

Fipe, 500mila clienti in meno nei ristoranti per Natale

16 dicembre 2021



ROMA - L'emergenza sanitaria Covid e i leregole del supergreenpass preoccupano esercenti e clienti: così la [Fipe](#) (Confcommercio) stima che il prossimo 25 dicembre nei ristoranti (il 64,1% resterà aperto, oltre 76.000) sono attesi 500mila clienti in meno. Gli italiani che passeranno il Natale fuori casa saranno 4,4 milioni. "Le prime disdette iniziano ad arrivare anche se sono ancora poche. Solo il 4,4% degli imprenditori segnala passi indietro da parte degli avventori. Per 6 ristoranti su dieci le aspettative sono positive o molto positive, a fronte di un 30% di gestori che vede un Natale in chiaroscuro". La spesa sarà di 266 milioni.

Un dato, quello del Natale 2021, sul quale pesa ancora la situazione di incertezza determinata dall'incidenza della pandemia rispetto al 2019. Ad alimentare le incognite, si aggiungono da un lato il peggioramento dell'emergenza sanitaria, dall'altro il nuovo super green pass. Il 48,1% dei ristoranti intervistati prevede un impatto significativo del provvedimento sul totale delle prenotazioni, mentre il 12,4% preferisce non lanciarsi in alcuna ipotesi per il momento. Ciò che appare evidente, invece, è che cominciano ad arrivare le prime disdette anche se, per il momento,

Foto

Video

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea



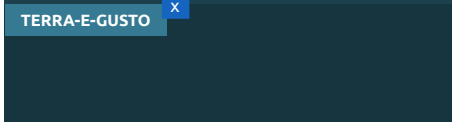
In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna



Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi



Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualità



[Apri il link](#)

FIPE, 500MILA CLIENTI IN MENO NEI RISTORANTI PER NATALE | TERRA E GUSTO

sono ancora poche. Solo il 4,4% degli imprenditori segnala passi indietro da parte degli avventori.

Tuttavia per 6 ristoratori su dieci le aspettative rimangono positive o molto positive, a fronte di un 30% di gestori che, al contrario, vede un Natale ancora in chiaroscuro. "Dicembre è un mese estremamente delicato per il mondo della ristorazione - spiegano dall'Ufficio Studi di [Fipe](#)-Confcommercio - da solo vale il 10% del fatturato dell'anno e dunque l'attenzione è massima. In questo 2021 saremo ancora lontani dai livelli precovid: la nostra previsione per il mese è infatti di 7,1 miliardi di euro, a fronte degli 8,8 miliardi del 2019. Una flessione del 19,4% sul quale pesa sicuramente la contrazione dei flussi turistici internazionali, anche in conseguenza delle misure restrittive adottate dal Governo, ma anche la riduzione degli eventi aziendali, per i quali registriamo numerose cancellazioni".



16 dicembre 2021 | | | |

Home
Cronaca
Italia-Mondo

Economia
Sport
Cultura e Spettacoli

Foto
Video

Prima pagina
Comunicati stampa





Leggi / Abbonati
Alto Adige

giovedì, 16 dicembre 2021



ALTO ADIGE

Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone **Altre località** ▾

Vai sul sito **TRENTINO**

- Cronaca
- Italia-Mondo
- Economia
- Sport
- Cultura e Spettacoli
- Foto
- Video
- Prima pagina
- Salute e Benessere
- Viaggiare
- Scienza e Tecnica
- Ambiente ed Energia
- Terra e Gusto
- Qui Europa
- Immobiliare

Sei in: [Italia-Mondo](#) » Natale: **Fipe**, 500mila clienti in meno... »

Natale: **Fipe**, 500mila clienti in meno nei ristoranti

Saranno 4,4 milioni. 64% locali pronti a restare aperti il 25/12

Natale

16 dicembre 2021



ROMA

(ANSA) - ROMA, 16 DIC - L'emergenza sanitaria Covid e i regole del supergreenpass preoccupano esercenti e clienti: così la **Fipe** (Confcommercio) stima che il prossimo 25 dicembre nei ristoranti (il 64,1% resterà aperto, oltre 76.000) sono attesi 500mila clienti in meno. Gli italiani che passeranno il Natale fuori casa saranno 4,4 milioni. "Le prime disdette iniziano ad arrivare anche se sono ancora poche. Solo il 4,4% degli imprenditori segnala passi indietro da parte degli avventori. Per 6 ristoranti su dieci le aspettative sono positive o molto positive, a fronte di un 30% di gestori che vede un Natale in chiaroscuro". La spesa sarà di 266 milioni. Un dato, quello del Natale 2021, sul quale pesa ancora la situazione di incertezza determinata dall'incidenza della pandemia rispetto al 2019. Ad alimentare le incognite, si aggiungono da un lato il peggioramento dell'emergenza sanitaria, dall'altro il nuovo super green pass. Il 48,1% dei ristoranti intervistati prevede un impatto significativo del provvedimento sul totale delle

I più letti

Bolzano, quarantenne trovato morto in casa a Don Bosco



Laives, commercialista aggredito con un coltello nella notte: arrestato un infermiere 47enne



Con l'auto imbocca la pista da sci: denunciato a Corvara



Il vento solleva il castello gonfiabile: quattro bimbi morti



«Test negativo per l'ingresso in Alto Adige e 5 giorni di quarantena? Una batosta per la stagione invernale»

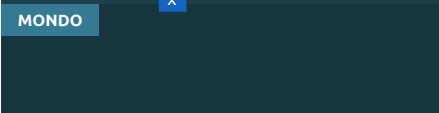


Top Video

La figlia di Navalny all'Ue: "basta flirt con Putin"



Francia, Le Pen coperta di ghirlande di fiori sull'isola di Mayotte



[Apri il link](#)

NATALE: **FIPE**, 500MILA CLIENTI IN MENO NEI RISTORANTI

prenotazioni, mentre il 12,4% preferisce non lanciarsi in alcuna ipotesi per il momento. Ciò che appare evidente, invece, è che cominciano ad arrivare le prime disdette anche se, per il momento, sono ancora poche. Solo il 4,4% degli imprenditori segnala passi indietro da parte degli avventori. Tuttavia per 6 ristoratori su dieci le aspettative rimangono positive o molto positive, a fronte di un 30% di gestori che, al contrario, vede un Natale ancora in chiaroscuro. "Dicembre è un mese estremamente delicato per il mondo della ristorazione - spiegano dall'Ufficio Studi di **Fipe**-Confcommercio - da solo vale il 10% del fatturato dell'anno e dunque l'attenzione è massima. In questo 2021 saremo ancora lontani dai livelli precovid: la nostra previsione per il mese è infatti di 7,1 miliardi di euro, a fronte degli 8,8 miliardi del 2019. Una flessione del 19,4% sul quale pesa sicuramente la contrazione dei flussi turistici internazionali, anche in conseguenza delle misure restrittive adottate dal Governo, ma anche la riduzione degli eventi aziendali, per i quali registriamo numerose cancellazioni". (ANSA).

Natale

16 dicembre 2021 | | | |



Sciopero generale, Gad Lerner a Milano: "Non e' lesa maesta' verso Draghi"

ECONOMIA



[Altri video »](#)

Home
Cronaca
Italia-Mondo

Economia
Sport
Cultura e Spettacoli

Foto
Video

Prima pagina
Comunicati stampa





Leggi / Abbonati
Alto Adige

giovedì, 16 dicembre 2021



ALTO ADIGE

Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone **Altre località** ▾

Vai sul sito **TRENTINO**

- Cronaca
- Italia-Mondo
- Economia
- Sport
- Cultura e Spettacoli
- Foto
- Video
- Prima pagina
- Salute e Benessere
- Viaggiare
- Scienza e Tecnica
- Ambiente ed Energia
- Terra e Gusto
- Qui Europa
- Immobiliare

Sei in: [Italia-Mondo](#) » Natale: **Fipe**, 500mila clienti in meno... »

Natale: **Fipe**, 500mila clienti in meno nei ristoranti

Saranno 4,4 milioni. 64% locali pronti a restare aperti il 25/12

Natale

16 dicembre 2021



ROMA

(ANSA) - ROMA, 16 DIC - L'emergenza sanitaria Covid e le regole del supergreenpass preoccupano esercenti e clienti: così' la **Fipe** (Confcommercio) stima che il prossimo 25 dicembre nei ristoranti (il 64,1% resterà aperto, oltre 76.000) sono attesi 500mila clienti in meno. Gli italiani che passeranno il Natale fuori casa saranno 4,4 milioni. "Le prime disdette iniziano ad arrivare anche se sono ancora poche. Solo il 4,4% degli imprenditori segnala passi indietro da parte degli avventori. Per 6 ristoranti su dieci le aspettative sono positive o molto positive, a fronte di un 30% di gestori che vede un Natale in chiaroscuro". La spesa sarà di 266 milioni. (ANSA).

Natale

I più letti

Bolzano, quarantenne trovato morto in casa a Don Bosco



Laives, commercialista aggredito con un coltello nella notte: arrestato un infermiere 47enne



Con l'auto imbocca la pista da sci: denunciato a Corvara



Il vento solleva il castello gonfiabile: quattro bimbi morti



«Test negativo per l'ingresso in Alto Adige e 5 giorni di quarantena? Una batosta per la stagione invernale»



Top Video

La figlia di Navalny all'Ue: "basta flirt con Putin"



Francia, Le Pen coperta di ghirlande di fiori sull'isola di Mayotte

MONDO

[Apri il link](#)

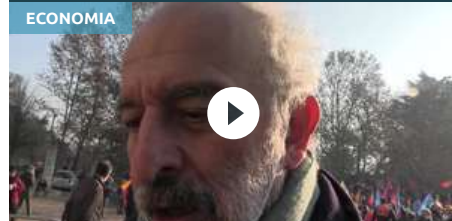
NATALE: **FIPE**, 500MILA CLIENTI IN MENO NEI RISTORANTI

16 dicembre 2021



Sciopero generale, Gad Lerner a Milano: "Non e' lesa maestra' verso Draghi"

ECONOMIA



[Altri video »](#)

Home
Cronaca
Italia-Mondo

Economia
Sport
Cultura e Spettacoli

Foto
Video

Prima pagina
Comunicati stampa

S.I.E. S.p.A. - Società Iniziative Editoriali - via Missioni Africane n. 17 - 38121 Trento - P.I. 01568000226

[Redazione](#) | [Scriveteci](#) | [Rss/xml](#) | [Pubblicità](#) | [Privacy](#)



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

L'allarme di **Fipe**: le aziende disdettano gli eventi natalizi

[24 ilsole24ore.com/art/l-allarme-fipe-aziende-disdettano-eventi-natalizi-AEQGGC3](https://www.ilssole24ore.com/art/l-allarme-fipe-aziende-disdettano-eventi-natalizi-AEQGGC3)

Redazione

December 16, 2021



(Adobe Stock)

2' di lettura

Troppe incognite sul Natale e i ristoratori si preparano a servire meno clienti mentre le aziende disdicono i tradizionali pranzi e cene con i dipendenti, partner e clienti. Questo l'allarme lanciato da [Fipe](#)-Confcommercio. Infatti secondo le stime dell'Ufficio Studi di [Fipe](#) (Federazione dei pubblici esercizi) saranno 4,4 milioni le persone che il 25 dicembre sceglieranno uno degli oltre 76mila locali aperti per brindare in famiglia o con gli amici. Un dato sul quale pesa ancora la situazione di incertezza determinata dall'incidenza della pandemia: rispetto al 2019, infatti, le previsioni per il 25 dicembre indicano un calo della clientela quantificato in 500mila avventori e anche del numero di locali pronti a restare aperti il giorno di Natale, il 64,1% del totale. Pesano, da un lato, il peggioramento dell'emergenza sanitaria, dall'altro il nuovo super green pass. Infatti quasi un ristoratore su due prevede un impatto significativo del provvedimento sul totale delle prenotazioni, mentre il 12,4% preferisce non lanciarsi in alcuna ipotesi per il momento. Ciò che appare evidente, invece, è che cominciano ad arrivare le prime disdette anche se, per il momento, sono ancora poche. Solo il 4,4% degli imprenditori segnala passi indietro da parte degli avventori. Per 6 ristoratori su dieci le aspettative rimangono positive o molto positive, a fronte di un 30% di gestori che, al contrario, vede un Natale ancora in chiaroscuro. «Dicembre è un mese estremamente delicato per il mondo della ristorazione – spiegano dall'Ufficio Studi di [Fipe](#)-Confcommercio – da solo vale il 10% del fatturato dell'anno e dunque l'attenzione è massima. In questo 2021 saremo ancora lontani dai livelli precovid: la nostra previsione per il mese è infatti di 7,1 miliardi di euro, a fronte degli 8,8 miliardi del 2019. Una flessione del 19,4% sul quale pesa sicuramente la contrazione dei flussi turistici internazionali, anche in conseguenza delle misure restrittive adottate dal Governo, ma anche la riduzione degli eventi aziendali, per i quali registriamo numerose cancellazioni». Cresce, infine, la previsione di spesa degli italiani per il menu delle feste: dai 56 euro del 2019 siamo passati a 60 euro di media. Nel 13,7% dei locali si potranno spendere meno di 40 euro, nel 42,7% dei casi il conto oscillerà tra le 40 e le 60 euro, mentre nel 43,6% dei ristoranti si supereranno le 60 euro. Secondo le stime di [Fipe](#)-Confcommercio, dunque, la spesa complessiva degli italiani si assesterà attorno ai 266 milioni di euro. A farla da padrone, anche quest'anno, saranno i menù a prezzo fisso: formula scelta dal 78,8% dei gestori, con il 44,7% che ha deciso di includere anche le bevande, mentre il 34,1% ha preferito escluderle.

Riproduzione riservata ©

loading...

Brand connect

Newsletter

Notizie e approfondimenti sugli avvenimenti politici, economici e finanziari.

[Iscriviti](#)

Fipe, 500mila clienti in meno nei ristoranti per Natale

A [ansa.it/canale_terraegusto/notizie/business/2021/12/16/natale-fipe-500mila-clienti-in-meno-nei-ristoranti_3fb4fbb3-107a-4d5e-81c3-5604456a69b7.html](https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/business/2021/12/16/natale-fipe-500mila-clienti-in-meno-nei-ristoranti_3fb4fbb3-107a-4d5e-81c3-5604456a69b7.html)

December 16, 2021



© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

ROMA - L'emergenza sanitaria Covid e le regole del supergreenpass preoccupano esercenti e clienti: così la **Fipe** (Confcommercio) stima che il prossimo 25 dicembre nei ristoranti (il 64,1% resterà aperto, oltre 76.000) sono attesi 500mila clienti in meno. Gli italiani che passeranno il Natale fuori casa saranno 4,4 milioni. "Le prime disdette iniziano ad arrivare anche se sono ancora poche. Solo il 4,4% degli imprenditori segnala passi indietro da parte degli avventori. Per 6 ristoratori su dieci le aspettative sono positive o molto positive, a fronte di un 30% di gestori che vede un Natale in chiaroscuro". La spesa sarà di 266 milioni.

Un dato, quello del Natale 2021, sul quale pesa ancora la situazione di incertezza determinata dall'incidenza della pandemia rispetto al 2019. Ad alimentare le incognite, si aggiungono da un lato il peggioramento dell'emergenza sanitaria, dall'altro il nuovo super green pass. Il 48,1% dei ristoratori intervistati prevede un impatto significativo del provvedimento sul totale delle prenotazioni, mentre il 12,4% preferisce non lanciarsi in

alcuna ipotesi per il momento. Ciò che appare evidente, invece, è che cominciano ad arrivare le prime disdette anche se, per il momento, sono ancora poche. Solo il 4,4% degli imprenditori segnala passi indietro da parte degli avventori.

Tuttavia per 6 ristoratori su dieci le aspettative rimangono positive o molto positive, a fronte di un 30% di gestori che, al contrario, vede un Natale ancora in chiaroscuro. "Dicembre è un mese estremamente delicato per il mondo della ristorazione - spiegano dall'Ufficio Studi di [Fipe](#)- Confcommercio - da solo vale il 10% del fatturato dell'anno e dunque l'attenzione è massima. In questo 2021 saremo ancora lontani dai livelli precovid: la nostra previsione per il mese è infatti di 7,1 miliardi di euro, a fronte degli 8,8 miliardi del 2019. Una flessione del 19,4% sul quale pesa sicuramente la contrazione dei flussi turistici internazionali, anche in conseguenza delle misure restrittive adottate dal Governo, ma anche la riduzione degli eventi aziendali, per i quali registriamo numerose cancellazioni".

Cresce, infine, la previsione di spesa degli italiani per il menu delle feste: dai 56 euro del 2019 siamo passati a 60 euro di media. Nel 13,7% dei locali si potranno spendere meno di 40 euro, nel 42,7% dei casi il conto oscillerà tra le 40 e le 60 euro, mentre nel 43,6% dei ristoranti si supereranno le 60 euro. Secondo le stime di [Fipe](#)-Confcommercio, dunque, la spesa complessiva degli italiani si assesterà attorno ai 266 milioni di euro. A farla da padrone, anche quest'anno, saranno i menù a prezzo fisso: formula scelta dal 78,8% dei gestori, con il 44,7% che ha deciso di includere anche le bevande, mentre il 34,1% ha preferito escluderle. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

P.I. IT00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

Natale: **Fipe**, 500mila clienti in meno nei ristoranti

A [ansa.it/sito/notizie/topnews/2021/12/16/natale-fipe-500mila-clienti-in-meno-nei-ristoranti_93d80212-7428-41cd-9793-f414c3bd822f.html](https://www.ansa.it/sito/notizie/topnews/2021/12/16/natale-fipe-500mila-clienti-in-meno-nei-ristoranti_93d80212-7428-41cd-9793-f414c3bd822f.html)

December 16, 2021

Saranno 4,4 milioni. 64% locali pronti a restare aperti il 25/12



© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

(ANSA) - ROMA, 16 DIC - L'emergenza sanitaria Covid e le regole del supergreenpass preoccupano esercenti e clienti: così la **Fipe** (Confcommercio) stima che il prossimo 25 dicembre nei ristoranti (il 64,1% resterà aperto, oltre 76.000) sono attesi 500mila clienti in meno. Gli italiani che passeranno il Natale fuori casa saranno 4,4 milioni. "Le prime disdette iniziano ad arrivare anche se sono ancora poche. Solo il 4,4% degli imprenditori segnala passi indietro da parte degli avventori. Per 6 ristoratori su dieci le aspettative sono positive o molto positive, a fronte di un 30% di gestori che vede un Natale in chiaroscuro". La spesa sarà di 266 milioni.

Un dato, quello del Natale 2021, sul quale pesa ancora la situazione di incertezza determinata dall'incidenza della pandemia rispetto al 2019. Ad alimentare le incognite, si aggiungono da un lato il peggioramento dell'emergenza sanitaria, dall'altro il nuovo super green pass. Il 48,1% dei ristoratori intervistati prevede un impatto significativo del provvedimento sul totale delle prenotazioni, mentre il 12,4% preferisce non lanciarsi in alcuna ipotesi per il momento. Ciò che appare evidente, invece, è che cominciano ad arrivare le prime disdette anche se, per il momento, sono ancora poche. Solo il 4,4% degli imprenditori segnala passi indietro da parte degli avventori.

Tuttavia per 6 ristoratori su dieci le aspettative rimangono positive o molto positive, a fronte di un 30% di gestori che, al contrario, vede un Natale ancora in chiaroscuro.

"Dicembre è un mese estremamente delicato per il mondo della ristorazione - spiegano dall'Ufficio Studi di [Fipe](#)- Confcommercio - da solo vale il 10% del fatturato dell'anno e dunque l'attenzione è massima. In questo 2021 saremo ancora lontani dai livelli precovid: la nostra previsione per il mese è infatti di 7,1 miliardi di euro, a fronte degli 8,8 miliardi del 2019. Una flessione del 19,4% sul quale pesa sicuramente la contrazione dei flussi turistici internazionali, anche in conseguenza delle misure restrittive adottate dal Governo, ma anche la riduzione degli eventi aziendali, per i quali registriamo numerose cancellazioni". (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Natale: **Fipe**, 500mila clienti in meno nei ristoranti

A ansa.it/sito/notizie/economia/2021/12/16/natale-fipe-500mila-clienti-in-meno-nei-ristoranti_62f32742-4e49-491e-99b7-31a11e8d6b90.html

December 16, 2021

Saranno 4,4 milioni. 64% locali pronti a restare aperti il 25/12



© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

L'emergenza sanitaria Covid e le regole del supergreenpass preoccupano esercenti e clienti: così la **Fipe** (Confcommercio) stima che il prossimo 25 dicembre nei ristoranti (il 64,1% resterà aperto, oltre 76.000) sono attesi 500mila clienti in meno. Gli italiani che passeranno il Natale fuori casa saranno 4,4 milioni. "Le prime disdette iniziano ad arrivare anche se sono ancora poche. Solo il 4,4% degli imprenditori segnala passi indietro da parte degli avventori.

Per 6 ristoratori su dieci le aspettative sono positive o molto positive, a fronte di un 30% di gestori che vede un Natale in chiaroscuro". La spesa sarà di 266 milioni. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Confcommercio Campania scrive a De Luca: «Feste blindate penalizzano attività»

M ilmattino.it/napoli/politica/confcommercio_campania_lettera_a_de_luca_su_divieti_feste_natale_ultimissime-6387799.html

Redazione Web

December 16, 2021

› VINCENZO DE LUCA

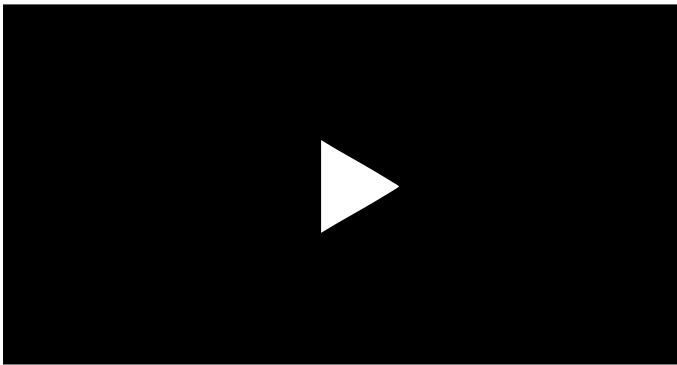
Napoli > Politica

Giovedì 16 Dicembre 2021



«Condividiamo la necessità di prevenire assembramenti ed ogni forma di comportamento che potrebbe facilitare la diffusione del contagio, chiediamo però di valutare l'opportunità di modificare alcune disposizioni, che risultano estremamente penalizzanti per le attività turistiche ed al tempo stesso appaiono assai poco significative dal punto di vista del contenimento del contagio».

Così **Massimo Di Porzio**, presidente **Fipe-Confcommercio Campania**, in una lettera indirizzata al presidente della Regione **Campania Vincenzo De Luca** e all'assessore **Antonio Marchiello**. «Ci riferiamo in particolare - spiega Di Porzio - al divieto generalizzato di consumo di cibi e bevande per l'intera giornata dal 23 dicembre al 1° gennaio, che di fatto impedisce anche il consumo immediato di gelati e prodotti di pasticceria e rosticceria, penalizzando le migliaia di attività che si basano su questo genere di consumi d'impulso e che non possono essere certamente classificate tra quelle a rischio di provocare assembramenti.




Un tale divieto crea difficoltà anche ai tanti turisti che attraverseranno la nostra regione durante le feste, per i quali l'assaggio delle nostre specialità di pasticceria, gelateria e street food tradizionale è una tappa imprescindibile». Secondo [Fipe](#)-Confcommercio Campania «appare inutilmente penalizzante anche il divieto, per bar ed esercizi di ristorazione, di vendita per asporto di bevande in determinati giorni ed orari, specie alla luce del fatto che tale divieto non vale per gli esercizi commerciali di vendita al dettaglio, per cui, come del resto già accade, chi vorrà rifornirsi di alcolici da consumare in gruppo potrà farlo tranquillamente presso questi esercizi.

Chiediamo pertanto di rivedere tali misure, superando il divieto generalizzato ed individuando nell'ordinanza gli orari ed i giorni maggiormente a rischio di assembramenti in modo da non penalizzare inutilmente migliaia di imprese già provate dagli effetti della pandemia e la nostra stessa immagine turistica», conclude Di Porzio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Pranzo di Natale al ristorante per 4,4 milioni di persone, ma iniziano le disdette

 corriere.it/economia/consumi/21_dicembre_16/pranzo-natale-ristorante-44-milioni-persone-ma-iniziano-disdette-d966d828-5e54-11ec-bd4c-ff71c0b97a67.shtml

Fausta Chiesa

December 16, 2021





Saranno 4,4 milioni le persone che il 25 dicembre sceglieranno uno degli oltre 76mila locali aperti per il pranzo di Natale. Mezzo milione in meno rispetto al 2019. Sul settore, secondo le stime dell'Ufficio Studi di [Fipe](#)-Confcommercio - la Federazione dei Pubblici esercizi - pesa ancora la situazione di incertezza determinata dall'incidenza della pandemia, che influisce anche del numero di locali pronti a restare aperti il giorno di Natale: è il 64,1% del totale. Ad alimentare le incognite si aggiungono da un lato il peggioramento dell'emergenza sanitaria, dall'altro il nuovo super green pass. Il 48,1% dei ristoratori intervistati prevede un impatto significativo del provvedimento sul totale delle prenotazioni, mentre il 12,4% preferisce non lanciarsi in alcuna ipotesi per il momento.

La misura

«Bonus Natale» 2021, fino a 1.400 euro a famiglia: a chi spetta e come ottenerlo

di **Alessia Conzonato**



Disdette e aspettative

Ciò che appare evidente, invece, è che cominciano ad arrivare le prime disdette anche se, per il momento, sono ancora poche. Solo il 4,4% degli imprenditori segnala passi indietro sul fronte delle prenotazioni. Tuttavia per sei ristoratori su dieci le aspettative rimangono positive o molto positive, a fronte di un 30% di gestori che, al contrario, vede un Natale ancora in chiaroscuro. «Dicembre è un mese estremamente delicato per il mondo della ristorazione - spiegano dall'Ufficio Studi di **Fipe**-Confcommercio - da solo vale il 10% del fatturato dell'anno e dunque l'attenzione è massima. In questo 2021 saremo ancora lontani dai livelli pre-Covid: la nostra previsione per il mese è infatti di 7,1 miliardi di euro, a fronte degli 8,8 miliardi del 2019. Una flessione del 19,4% sul quale pesa sicuramente la contrazione dei flussi turistici internazionali, anche in conseguenza delle misure restrittive adottate dal governo, ma anche la riduzione degli eventi aziendali, per i quali registriamo numerose cancellazioni».

Economia

Consumi, il Covid spinge ancora casa e beni durevoli: boom di friggitrici

di **Redazione Economia**



Aumenta la spesa

Cresce, invece, la previsione di spesa degli italiani per il menu delle feste: dai 56 euro del 2019 siamo passati a 60 euro di media. Nel 13,7% dei locali si potranno spendere meno di 40 euro, nel 42,7% dei casi il conto oscillerà tra le 40 e le 60 euro, mentre nel 43,6% dei ristoranti si supereranno i 60 euro. Secondo le stime di **Fipe**-Confcommercio, dunque, la spesa complessiva degli italiani si assesterà attorno ai 266 milioni. A farla da padrone, anche quest'anno, saranno i menù a prezzo fisso: formula scelta dal 78,8% dei gestori, con il 44,7% che ha deciso di includere anche le bevande, mentre il 34,1% ha preferito escluderle.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Famiglie

L'assegno unico per i figli sarà «dimezzato» se a chiederlo sarà un solo genitore. Guida

il caso

Feste e viaggi, l'incognita turismo. Vacanze a rischio con la nuova ondata

casa

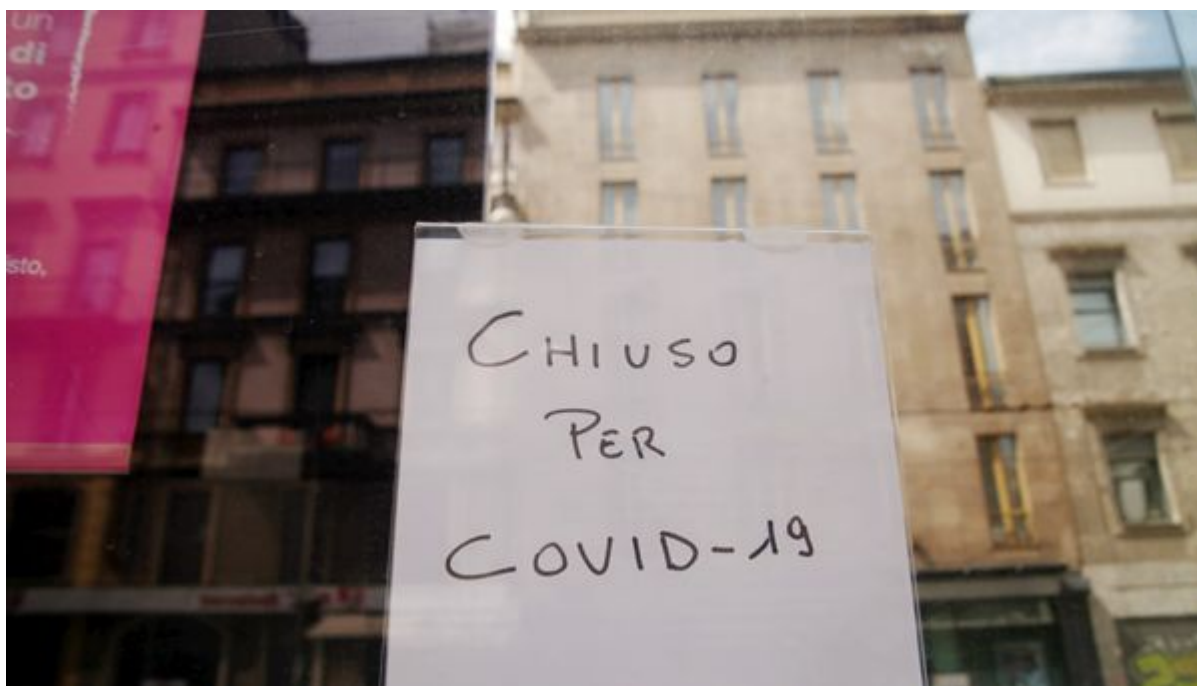
Infissi, come rifarli con il Superbonus 110%: le regole

1.000

Bonus idrico da 1000 euro, c'è tempo fino al 31 dicembre per le spese: come fare domanda

FIPE, ristoranti aperti a Natale ma con meno clienti

S finanza.lastampa.it/News/2021/12/16/fipe-ristoranti-aperti-a-natale-ma-con-meno-clienti/NDdfMjAyMS0xMi0xNi9UTEI



Dopo aver passato l'ultimo **Natale chiusi in casa**, gli italiani sono pronti a tornare al ristorante per celebrare in compagnia la festa più sentita dell'anno. Secondo le stime dell'**Ufficio Studi di Fipe-Confcommercio**, la Federazione dei Pubblici esercizi, saranno 4,4 milioni le persone che il 25 dicembre sceglieranno uno degli oltre 76mila locali aperti per brindare in famiglia o con gli amici. Un dato, quello del Natale 2021, sul quale pesa ancora la situazione di **incertezza determinata dall'incidenza della pandemia** rispetto al 2019. Ad alimentare le incognite, si aggiungono da un lato il **peggioramento dell'emergenza sanitaria**, dall'altro il nuovo super green pass. Il 48,1% dei ristoratori intervistati prevede un impatto significativo del provvedimento sul totale delle prenotazioni, mentre il **12,4%** preferisce non lanciarsi in alcuna ipotesi per il momento.

Ciò che appare evidente, invece, è che - si legge - "**cominciano** ad arrivare le prime disdette anche se, per il momento, sono ancora poche. Solo il 4,4% degli imprenditori segnala passi indietro da parte degli avventori. Tuttavia per **6 ristoratori** su dieci le aspettative rimangono positive o molto positive, a fronte di un **30% di gestori** che, al contrario, vede un **Natale ancora in chiaroscuro**".

"**Dicembre è un mese estremamente delicato** per il mondo della ristorazione - spiegano dall'Ufficio Studi di **Fipe-Confcommercio** - da solo vale il 10% del fatturato dell'anno e dunque l'attenzione è massima. In questo 2021 saremo ancora lontani dai **livelli precovid**: la nostra previsione per il mese è infatti di **7,1 miliardi di euro**, a fronte degli 8,8 miliardi del 2019. Una flessione del **19,4%** sul quale pesa sicuramente la contrazione dei flussi turistici

internazionali, anche in conseguenza delle misure restrittive adottate dal Governo, ma anche la riduzione degli eventi aziendali, per i quali registriamo numerose cancellazioni". Cresce, infine, la previsione di spesa degli italiani per il menu delle feste: dai 56 euro del 2019 siamo passati a 60 euro di media. Nel 13,7% dei locali si potranno spendere meno di 40 euro, nel **42,7%** dei casi il conto oscillerà tra le 40 e le 60 euro, mentre nel 43,6% dei ristoranti si supereranno le 60 euro. Secondo le stime di **Fipe-Confindustria**, dunque, la spesa complessiva degli italiani si **assesterà attorno ai 266 milioni di euro**. A farla da padrone, anche quest'anno, saranno i menù a prezzo fisso: formula scelta dal 78,8% dei gestori, con il 44,7% che ha deciso di includere anche le bevande, mentre il **34,1%** ha preferito escluderle.

Form di ricerca

[R ilroma.net/news/campania/confcommercio-campania-«ordinanza-de-luca-penalizza-street-food-tradizionale»](https://ilroma.net/news/campania/confcommercio-campania-«ordinanza-de-luca-penalizza-street-food-tradizionale»)





Confcommercio Campania: «Ordinanza De Luca penalizza street food tradizionale»

di Redazione

CONDIVIDI:

Gio 16 Dicembre 2021 14:41

«Condividiamo la necessità di prevenire assembramenti ed ogni forma di comportamento che potrebbe facilitare la diffusione del contagio, chiediamo però di valutare l'opportunità di modificare alcune disposizioni, che risultano estremamente penalizzanti per le attività turistiche ed al tempo stesso appaiono assai poco significative dal punto di vista del contenimento del contagio». Così Massimo Di Porzio, presidente [Fipe](#)-Confcommercio Campania, in una lettera indirizzata al presidente della Regione Campania Vincenzo De Luca e all'assessore Antonio Marchiello.

«Ci riferiamo in particolare - spiega Di Porzio - al divieto generalizzato di consumo di cibi e bevande per l'intera giornata dal 23 dicembre al 1° gennaio, che di fatto impedisce anche il consumo immediato di gelati e prodotti di pasticceria e rosticceria, penalizzando le migliaia di

attività che si basano su questo genere di consumi d'impulso e che non possono essere certamente classificate tra quelle a rischio di provocare assembramenti. Un tale divieto crea difficoltà anche ai tanti turisti che attraverseranno la nostra regione durante le feste, per i quali l'assaggio delle nostre specialità di pasticceria, gelateria e street food tradizionale è una tappa imprescindibile».

Secondo **Fipe**-Confcommercio Campania «appare inutilmente penalizzante anche il divieto, per bar ed esercizi di ristorazione, di vendita per asporto di bevande in determinati giorni ed orari, specie alla luce del fatto che tale divieto non vale per gli esercizi commerciali di vendita al dettaglio, per cui, come del resto già accade, chi vorrà rifornirsi di alcolici da consumare in gruppo potrà farlo tranquillamente presso questi esercizi. Chiediamo pertanto di rivedere tali misure, superando il divieto generalizzato ed individuando nell'ordinanza gli orari ed i giorni maggiormente a rischio di assembramenti in modo da non penalizzare inutilmente migliaia di imprese già provate dagli effetti della pandemia e la nostra stessa immagine turistica», conclude Di Porzio

Se vuoi commentare questo articolo [accedi](#) o [registrati](#)



Natale: **FIPE**, 500mila clienti in meno nei ristoranti

Saranno 4,4 milioni. 64% locali pronti a restare aperti il 25/12

#Natale

16 dicembre 2021



■ ROMA

(ANSA) - ROMA, 16 DIC - L'emergenza sanitaria Covid e le regole del supergreenpass preoccupano esercenti e clienti: così la **FIPE** (Confindustria) stima che il prossimo 25 dicembre nei ristoranti (il 64,1% resterà aperto, oltre 76.000) sono attesi 500mila clienti in meno. Gli italiani che passeranno il Natale fuori casa saranno 4,4 milioni. "Le prime disdette iniziano ad arrivare anche se sono ancora poche. Solo il 4,4% degli imprenditori segnala passi indietro da parte degli avventori. Per 6 ristoranti su dieci le aspettative sono positive o molto positive, a fronte di un 30% di gestori che vede un Natale in chiaroscuro". La spesa sarà di 266 milioni. (ANSA).

#Natale

16 dicembre 2021

I più letti

Focolaio covid in casa di riposo a Cadine. Trentino verso la zona gialla da lunedì 20 dicembre



Grandi manovre nel centro di Trento: chiude il bar Mazzini, arrivano due nuovi ristoranti e cambiano due famose vetrine



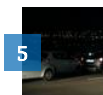
I due hotel di San Martino di Castrozza acquistati all'asta: il giudice annulla la vendita, la società con radici in Campania e a Praga non ha pagato



Australia, il vento solleva un castello gonfiabile: i bimbi precipitano al suolo, 4 morti e 5 feriti



Incidente in tangenziale, tre feriti e traffico a lungo paralizzato in direzione nord



NATALE: **FIPE**, 500MILA CLIENTI IN MENO NEI RISTORANTI - ATTUALITÀ

Cosa ne pensi?

0 Responses



Approvo



Divertente



Sorpreso



Arrabbiato



Triste

0 Commenti

l'Adige

Privacy Policy di Disqus

Accedi

Favorite

Tweet

Condividi

Ordina dal più recente



Inizia la discussione...

ENTRA CON

o REGISTRATI SU DISQUS ?

Nome

Home

Cronaca

Attualità

Economia

Cultura e Spettacoli

Salute e Benessere

Montagna

Tecnologia

Sport

Foto

Video

Necrologie su l'Adige

Traffico

Comunicati stampa

S.I.E. S.p.A. - Società Iniziative Editoriali - via Missioni Africane n. 17 - 38121 Trento - P.I. 01568000226

Redazione | Scriveteci | Rss/xml | Pubblicità | Privacy | Abbonamenti



Natale: **Fipe**, 500mila clienti in meno nei ristoranti

Saranno 4,4 milioni. 64% locali pronti a restare aperti il 25/12

#Natale

16 dicembre 2021 | | | | |



ROMA

(ANSA) - ROMA, 16 DIC - L'emergenza sanitaria Covid e le regole del supergreenpass preoccupano esercenti e clienti: così la **Fipe** (Confcommercio) stima che il prossimo 25 dicembre nei ristoranti (il 64,1% resterà aperto, oltre 76.000) sono attesi 500mila clienti in meno. Gli italiani che passeranno il Natale fuori casa saranno 4,4 milioni. "Le prime disdette iniziano ad arrivare anche se sono ancora poche. Solo il 4,4% degli imprenditori segnala passi indietro da parte degli avventori. Per 6 ristoranti su dieci le aspettative sono positive o molto positive, a fronte di un 30% di gestori che vede un Natale in chiaroscuro". La spesa sarà di 266 milioni. Un dato, quello del Natale 2021, sul quale pesa ancora la situazione di incertezza determinata dall'incidenza della pandemia rispetto al 2019. Ad alimentare le incognite, si aggiungono da un lato il peggioramento dell'emergenza sanitaria, dall'altro il nuovo super green pass. Il 48,1% dei ristoranti intervistati prevede un impatto significativo del provvedimento sul totale delle prenotazioni, mentre il 12,4% preferisce non lanciarsi in alcuna ipotesi per il momento. Ciò che appare evidente, invece, è che cominciano ad arrivare le prime disdette anche se, per il momento, sono ancora poche. Solo il 4,4% degli imprenditori segnala passi indietro da parte degli avventori. Tuttavia per 6 ristoranti su dieci le aspettative rimangono positive o molto positive, a fronte di un 30% di gestori che, al contrario, vede un Natale ancora in chiaroscuro. "Dicembre è un mese estremamente delicato per il mondo della ristorazione - spiegano dall'Ufficio Studi di **Fipe** - Confcommercio -

I più letti

Focolaio covid in casa di riposo a Cadine. Trentino verso la zona gialla da lunedì 20 dicembre



Grandi manovre nel centro di Trento: chiude il bar Mazzini, arrivano due nuovi ristoranti e cambiano due famose vetrine



I due hotel di San Martino di Castrozza acquistati all'asta: il giudice annulla la vendita, la società con radici in Campania e a Praga non ha pagato



Australia, il vento solleva un castello gonfiabile: i bimbi precipitano al suolo, 4 morti e 5 feriti



Incidente in tangenziale, tre feriti e traffico a lungo paralizzato in direzione nord



NATALE: **FIPE**, 500MILA CLIENTI IN MENO NEI RISTORANTI - ATTUALITÀ

da solo vale il 10% del fatturato dell'anno e dunque l'attenzione è massima. In questo 2021 saremo ancora lontani dai livelli precovid: la nostra previsione per il mese è infatti di 7,1 miliardi di euro, a fronte degli 8,8 miliardi del 2019. Una flessione del 19,4% sul quale pesa sicuramente la contrazione dei flussi turistici internazionali, anche in conseguenza delle misure restrittive adottate dal Governo, ma anche la riduzione degli eventi aziendali, per i quali registriamo numerose cancellazioni". (ANSA).

#Natale

16 dicembre 2021

Cosa ne pensi?

0 Responses



Approvo



Divertente



Sorpreso



Arrabbiato



Triste

0 Commenti

l'Adige

Privacy Policy di Disqus

Accedi

Favorite

Tweet

Condividi

Ordina dal più recente



Inizia la discussione...

ENTRA CON

o REGISTRATI SU DISQUS

Nome

Home
Cronaca
Attualità
Economia

Cultura e Spettacoli
Salute e Benessere
Montagna
Tecnologia

Sport
Foto
Video

Necrologie su l'Adige
Traffico
Comunicati stampa

S.I.E. S.p.A. - Società Iniziative Editoriali - via Missioni Africane n. 17 - 38121 Trento - P.I. 01568000226

Redazione | Scriveteci | Rss/xml | Pubblicità | Privacy | Abbonamenti

Cinzia Chiappori premiata a Roma con il “Collare Collegium Cocorum”

[savonaneWS.it/2021/12/16/leggi-notizia/argomenti/attualit/articolo/cinzia-chiappori-premiata-a-roma-con-il-collare-collegium-cocorum.html](https://www.savonaneWS.it/2021/12/16/leggi-notizia/argomenti/attualit/articolo/cinzia-chiappori-premiata-a-roma-con-il-collare-collegium-cocorum.html)

Claudio Porchia

December 16, 2021



Un importante riconoscimento per i 25 anni di attività della chef dell'Osteria del Tempo Stretto di Albenga



C'era anche la savonese Cinzia Chiappori, chef dell'Osteria del Tempo Stretto di Albenga fra i cuochi di tutta Italia riuniti a Roma chef per la consegna dei "Collari Collegium Cocorum", la prestigiosa Onorificenza al merito professionale conferita dalla Federazione Italiana Cuochi.

Inspirata al riconoscimento anticamente tributato dalla Roma Imperiale alla professione del cuoco, l'onorificenza nasce con l'obiettivo di premiare quei professionisti del settore che da oltre venticinque anni promuovono con successo le tradizioni e il prestigio della Cucina Italiana nel nostro Paese e nel mondo.


Nello Spazio Esposizioni del Palaexpo di Via Nazionale, curato da Alessandro Circiello si è svolta la premiazione, che ha visto riunite le giacche bianche di tutte le regioni d'Italia e di molti paesi stranieri.

"Quello di oggi è un premio a coloro che ogni mattina, da 25 anni, accendono la fiammella per cucinare per tutti. Un momento anche di riflessione e confronto con le tante istituzioni politiche presenti per parlare della ripartenza del nostro settore. Un riconoscimento importante per la Federazione Italiana Cuochi e per i Cuochi d'Italia", ha sottolineato il presidente della Federcuochi, Rocco Pozzulo.

Durante la cerimonia sono stati assegnati anche alcuni Collari anche agli "Amici dei Cuochi". Tra loro Matteo Salvini, Antonio Tajani, Lucia Borgonzoni, sottosegretario di Stato alla Cultura, Giuseppe Conte, Laura Castelli, Vice ministro dell'Economia e delle Finanze, Tiziana Nisini, sottosegretario di Stato al Ministero del Lavoro, Maria Spena, Vice Presidente Commissione Agricoltura alla Camera dei Deputati, il ministro della Pubblica

Amministrazione, Renato Brunetta, Beatrice Lorenzin, Sabrina Alfonsi, Assessore Ambiente Comune di Roma, Alfonso Pecoraro Scanio, [Lino Stoppani](#), Presidente [FIPE](#) e Cristian BIASONI, AD Chef Express.



 Claudio Porchia

Manovra ancora bloccata. Il Superbonus divide governo e maggioranza

 ilgiornale.it/news/politica/manovra-ancora-bloccata-superbonus-divide-governo-e-1996462.html

Gian Maria De Francesco

December 17, 2021



Neanche ieri il governo ha presentato il proprio pacchetto di emendamenti alla manovra ed è stata annullata la convocazione della commissione Bilancio chiamata a votarli. Oggi dovrebbe essere il giorno fatidico in modo da consentire al testo della legge di Bilancio di approdare in Aula a Palazzo Madama lunedì prossimo e chiudere la prima lettura per il 23

dicembre. Il condizionale, però, è d'obbligo perché il ritardo è causato soprattutto da disaccordi politici oltretutto da problemi tecnici legati al fatto che la produzione legislativa è ormai interamente delegata al ministero dell'Economia che ha numerosi provvedimenti da licenziare (il decreto Pnrr è stato approvato mercoledì notte alla commissione Bilancio della Camera; ndr).

I problemi politici, invece, sono di varia natura. Il primo e più importante si chiama Superbonus 110%. Tutti i partiti della maggioranza sono d'accordo sull'eliminazione del vincolo dei 25mila euro di Isee per la sua applicazione nel 2022 alle abitazioni unifamiliari con una soglia del 30% di lavori completati entro il 30 giugno. Il governo non ha fornito ancora una risposta definitiva perché la misura ha un costo elevato (14 miliardi già impegnati nei primi 11 mesi del 2021) e quindi il ministro dell'Economia, Daniele Franco, oppone resistenza. In questo pacchetto di emendamenti potrebbe rientrare anche l'incremento delle spese detraibili con il bonus mobili da 5mila a 10mila euro. La commissione di Bilancio del Senato si è così dedicata ieri a un esercizio teorico: la scrematura degli emendamenti segnalati per concentrare su un minor numero di interventi i 600 milioni a disposizione dei parlamentari per le modifiche.

Lo sciopero generale indetto da Cgil e Uil ha contribuito a rendere più elettrico il clima. In risposta ai sindacati il tesoro aveva fatto sapere che la rimodulazione dell'Irpef da 7 miliardi (cui si aggiungono gli 1,5 miliardi per il taglio una tantum del cuneo fiscale fino a 35mila euro di reddito lordo) sono vantaggiosi per i redditi bassi». Il viceministro dell'economia, Laura Castelli, ha presentato l'esempio di una famiglia monoreddito a 10mila euro con due figli che avrà un vantaggio da 1.188 euro, combinando gli effetti al taglio dei contributi e dell'assegno unico. Ma proprio sull'assegno unico l'Ufficio parlamentare di Bilancio, l'authority sui conti pubblici, aveva segnalato l'opportunità di modifiche considerato che, a parità di reddito, «la sola presenza di un'abitazione di residenza di proprietà con valori superiori alle franchigie dell'Isee può ridurre anche sensibilmente l'assegno unico rispetto a chi non la possiede».

Sulla casa potrebbe, perciò, gravare una doppia patrimoniale: l'Imu e l'assegno unico ridotto per una minoranza di proprietari immobiliari con figli. Ed è proprio qui che si annida il vero scontro politico: sulla delega fiscale che andrà discussa a gennaio. Durante la discussione generale Lega, Fdi e Fi si sono schierati compatti contro la revisione delle regole del catasto. E negli emendamenti il centrodestra chiederà lo stralcio della misura che, invece, il centrosinistra difende dopo essere stato sconfitto sul «contributo di solidarietà» per il caro-bollette a carico dei redditi annui lordi sopra i 75mila euro.

Intanto, dal fronte macroeconomico giungono i primi segnali di una frenata del quadro macroeconomico. Confcommercio teme un rallentamento del Pil dello 0,3% a dicembre che non dovrebbe però intaccare il +6,2% già acquisito per l'anno in corso. La recrudescenza del Covid e l'inflazione potrebbero rappresentare un mix nocivo sui consumi di Natale che arriva (Fipe già prospetta 500mila clienti in meno per il 25). L'indagine congiunturale di Federmeccanica, invece, ha rilevato nel terzo trimestre del 2021 una crescita dell'attività

metalmeccanica dello 0,7% sui tre mesi precedenti (chiuso il gap con il pre-Covid) ma a settembre i prezzi alla produzione si sono infiammati dell'11,6% e il 26% delle aziende pensa di fermare per un po' le operazioni.

"Un terzo degli alberghi non ha mai riaperto Mazzata al 13% del Pil"

ilgiornale.it/news/politica/terzo-degli-alberghi-non-ha-mai-riaperto-mazzata-13-pil-1996456.html

Fabrizio Boschi

December 17, 2021



Parafasando Ennio Flaiano, la situazione è grave ma non seria. L'ordinanza del ministro della Salute, Roberto Speranza, che per i vaccinati prevede l'obbligo di tampone negativo per entrare in Italia, anche dai Paesi dell'Unione Europea e una quarantena di 5 giorni per i non vaccinati, non solo affossa il turismo ma ancora una volta distrugge un settore.

«L'ordinanza è arrivata come un fulmine a ciel sereno, sul turismo non si scherza. Il 13% del Pil non può essere messo in gioco così in maniera improvvisa e non condivisa. Sarebbe stato opportuno dare tempo alle imprese e ai viaggiatori di adattarsi e capire cosa fare. Adottare un'ordinanza il 15 dicembre dà un'ulteriore mazzata a questo comparto, già violentato dalla pandemia», commenta durissima Ivana Jelinic, presidente di Fiavet, l'associazione dei tour operatori italiani che aderiscono a Confcommercio.

Estrema preoccupazione viene espressa anche dal presidente Giuseppe Roscioli di Federalberghi Roma: «Le nuove disposizioni vanno ad incrinare ulteriormente uno status quo che da noi vede ancora 350 alberghi chiusi su circa 1.250». «I pubblici esercizi stanno subendo diverse situazioni avverse spiega invece Enrico Stoppani, presidente [Fipe](#) come il crollo degli eventi aziendali che solo nel mese di dicembre valgono circa 300 milioni».

Sofia Gioia Vedani, ad di Planetaria Hotels, non entra nel merito delle decisioni di carattere sanitario, «ma quello che posso dire è che hanno avuto effetti catastrofici sul settore del turismo e sugli alberghi. Io sono proprietaria di 11 alberghi tra Milano, Roma, Firenze e Genova e solitamente nel periodo di Natale ne chiudo solo uno. Quest'anno credo che ne chiuderò 5 o 6, compreso Firenze che non chiudo da 15 anni a Natale. Pensi che abbiamo ricevuto la cancellazione della metà delle prenotazioni che avevamo per questo periodo».

Preoccupato anche Salvatore Pisani, general manager dello Splendid Venice di Venezia, perla della catena Starhotels, nonché presidente della sezione turismo Confindustria di Venezia e Rovigo: «Di sicuro queste misure non sono incentivanti, soprattutto per la clientela internazionale e sicuramente per le città d'arte che come sempre sono le più penalizzate. Adesso chi ha prenotato sta già pensando a come cancellare e riottenere la caparra. Le prenotazioni hanno subito una brusca frenata e tutti attendono l'ultimo minuto per decidere. Per cercare di tamponare la situazione noi, come sezione turismo di Confindustria, abbiamo messo a disposizione degli ospiti delle nostre strutture che necessitano di tampone rapido o molecolare prima di ripartire, un servizio esclusivo in camera con risposta entro 24 ore. E possono richiederlo direttamente alla reception quando arrivano».

Anche Alessandro Manetti, titolare della Tuscany One di Firenze che gestisce 10 strutture ricettive nella Toscana centrale è scettico sulla decisione del ministro «considerando che il momento che stavamo attraversando era già di estrema difficoltà. Questa nuova ordinanza rallenta ancora di più il turismo internazionale che in città come Firenze e Venezia è fondamentale. La paura per gli spostamenti è ancora alta e ulteriori vincoli non fanno bene a questo settore già messo in ginocchio dalla pandemia. Il governo dovrebbe aiutarci, non ostacolarci».

Sette toscani su 100 faranno Natale al ristorante

nove.firenze.it/sette-toscani-su-100-faranno-natale-al-ristorante.htm



Pranzo natalizio al ristorante per 276mila toscani, in pratica sette su cento (7,4%), per una spesa media di 60 euro a testa. Gli altri resteranno a casa a brindare con famiglia o amici, confermando la tradizione del “Natale con i tuoi”. Un risultato comunque positivo per i locali toscani, che nel 2020 erano rimasti chiusi al pubblico a causa della pandemia (ad eccezione che per l’asporto e le consegne a domicilio) e che finalmente, quest’anno, potranno tornare a godersi un giro di affari da oltre 16,5 milioni di euro.

Le stime vengono da Fipe-Confcommercio Toscana. “Rispetto al pranzo di Natale 2019, l’ultimo pre-Covid, quando i toscani al ristorante erano stati 358mila, mancheranno all’appello almeno 82mila coperti”, fa notare il direttore di Confcommercio Toscana **Franco Marinoni**, “ma il dato sarà compensato perché saranno meno anche i locali aperti in quel giorno, circa sei su dieci. Si tratta quindi di un risultato che fa ben sperare per il futuro, perché dopo quasi due anni di incubo pandemico le persone hanno voglia di tornare alla socialità e nei ristoranti si sentono sicure”.



Soddisfatto anche il presidente regionale dell'associazione di categoria **Aldo Cursano**: “tra i ristoratori prevale l’ottimismo, anche se nei centri storici delle città più grandi la mancanza di turisti si sente in maniera drammatica, ed è anche una delle ragioni per cui **quest’anno 4 locali su dieci – anziché tre su dieci come nel 2019 – hanno deciso di restare chiusi per le feste**. L’altra ragione è legata alla difficoltà di trovare personale disposto a lavorare nei festivi, poi c’è la paura di non raggiungere un numero congruo di prenotazioni, perché le nuove misure antiCovid stanno avendo un effetto depressivo. Va detto comunque che nella maggior parte delle località toscane il turismo ha sempre inciso relativamente sul Natale, è un’occasione in cui di solito si lavora con i residenti”.

Discorso diverso, invece, per il cenone di San Silvestro e il Capodanno. “la quota di toscani che sceglieranno di consumare la cena del 31 dicembre fuori casa potrebbe raddoppiare, ma è ancora presto per dirlo. Le prenotazioni stanno arrivando ed è probabile che qualcuno si deciderà solo all’ultimo momento o quasi. In quell’occasione, la presenza dei turisti potrà davvero fare la differenza. La speranza di poter chiudere in bellezza un anno che si è aperto in modo disastroso resta alta”.

Per quanto riguarda **i menù delle feste**, secondo la **Fipe** Confcommercio a farla da padrone a Natale, anche quest’anno, saranno quelli **a prezzo fisso**: formula scelta dal 78,8% dei gestori, con il 44,7% che ha deciso di includere anche le bevande, mentre il 34,1% ha preferito escluderle. “Per Natale vince sempre la tradizione, ovvero tortellini in brodo e cappone, arrostiti e tagliata, tartufi, dolci tipici del Natale e qualche golosità al cucchiaino. A San Silvestro si punta invece sul pesce, con antipasti e specialità sfiziose anche nella

presentazione. Poi ancora, immancabili, dolci e bollicine”, dice Cursano. Il costo del cenone arriverà ad una media di cento euro tutto compreso, “ma ci saranno anche locali con menù alla carta, per favorire ogni esigenza della clientela”.

Confcommercio Toscana anticipa anche l’andamento della spesa per pranzi e cene delle feste in casa. “Dalle 20-25 euro a persona per il pranzo di Natale fino alle 30 e oltre per il cenone di San Silvestro basteranno per mettere in tavola menù di tutto rispetto, facendo la spesa nei negozi di alimentari o al mercato. Le famiglie opteranno per la solidità delle tradizioni, scegliendo prodotti tipici e a chilometro zero, con molte meno concessioni ad esotismi internazionali”, fa sapere il direttore Marinoni. Insomma, un ritorno ai sapori più familiari, capaci di ricostruire quel clima di certezze e solidità che, purtroppo, in giro sembra mancare ormai da troppo tempo.

FIPE: DAL 2 DICEMBRE ACCESSO AL CONTRIBUTO A FONDO PERDUTO DISCOTECHES, CATERING, SALE GIOCHI

Accedi / Registrati Privacy Policy Cookie Policy Privacy

f in



Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	MillionDAY				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	Newslot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote	Dati	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

FIPE: "Dal 2 dicembre accesso al contributo a fondo perduto discoteche, catering, sale giochi"

17/12/2021 08:31



FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI

L'Agenzia delle Entrate, con Provvedimento pubblicato ieri sul proprio sito internet, ha fornito le indicazioni operative per l'accesso al "Fondo per il sostegno delle

attività economiche chiuse" (ex art. 2 del "Sostegni-bis"), i cui beneficiari sono, tra gli altri, **discoteche, sale da ballo, night-club e simili, sale giochi e biliardi, catering per eventi, banqueting.**

È bene fin da subito precisare che le istanze dovranno essere trasmesse esclusivamente per via telematica, **dal 2 dicembre prossimo e non oltre il 21 dicembre 2021.**

Come si ricorderà, la misura è volta a sostenere la continuità delle attività economiche destinatarie di misure restrittive anti Covid-19 che abbiano subito la chiusura per un periodo complessivo di almeno 100 giorni tra il 1° gennaio 2021 e il 25 luglio 2021.

Dei 140 milioni di euro stanziati in totale, 20 milioni di euro sono destinati in via prioritaria alle **imprese che svolgono come attività prevalente quella identificata con Cod. Ate. 93.29.10** (vale a dire discoteche, sale da ballo, night-club e simili), le quali, come specificato dall'Agenzia delle Entrate, **possono presentare un'unica istanza per accedere non soltanto al beneficio a valere sui 20 milioni di euro, ma anche al contributo calcolato sulle restanti risorse. cdn/AGIMEG**

Focus | Politica

Home Disclaimer Privacy Policy Cookie Policy

Alberghi e ristoranti non decollano: il virus soffoca ancora la Maremma

iltirreno.gelocal.it/grosseto/cronaca/2021/12/18/news/alberghi-e-ristoranti-non-decollano-il-virus-soffoca-ancora-la-maremma-1.41043812

Massimiliano Frascino

December 18, 2021



TOSCANA ECONOMIA

Contenuto riservato agli abbonati



Nei locali la situazione mostra timidi segnali di risveglio, per le strutture ricettive sono festività “nere”

Massimiliano Frascino 18 Dicembre 2021

GROSSETO. Gli albergatori vedono profondo rosso. I ristoratori si leccano le ferite, ma tutto sommato rimangono ottimisti. Fare previsioni ai tempi del Covid è un azzardo, e l’obiettivo a breve è ridurre il danno per capitalizzare le occasioni d’incasso di Natale e Capodanno.

Arginando la quarta ondata della pandemia per mettere qualcosa in cascina. In attesa della primavera.

È la situazione in cui si dibatte il sistema ricettivo e della ristorazione in questo scorcio di fine anno, anche in provincia di Grosseto. «È tutto quanto sottotono – spiega **Maurizio Parrini**, presidente di Federalberghi –, praticamente non ci sono quasi prenotazioni. Lunedì scorso al consiglio dell’associazione i colleghi mi dicevano di ricevere solo richieste di informazioni, ma pochissime prenotazioni. Peraltro, in provincia di Grosseto tre quarti degli alberghi sono chiusi».

Che la quarta ondata della pandemia, con la variante “Omicron” incombente, faccia paura, lo conferma anche **Amedeo Vasellini**, responsabile del settore ricettivo di Confesercenti.

«Molte disdette, in modo particolare dall’estero, sia per i pernottamenti che per pranzo di Natale e cenone di Capodanno. I clienti spesso rinunciano per qualche persona contagiata in famiglia. Proprio stamani ho avuto notizia dell’annullamento di un’importante fiera di settore in Svizzera. Salvo prenotazioni dell’ultimo momento, la situazione è fluida e tendente al

negativo. Mi verrebbe da dire peggio dell'anno scorso. A questo punto non ci rimane che sperare nella primavera, perché prevale l'opinione che nei periodi caldi il Covid non si manifesti, o sia meno aggressivo».

Anche negli agriturismi la situazione non è rosea.

«Il momento è decisamente brutto – sottolinea **Andrea Mazzanti**, nella doppia veste di agente per Farm Holidays e associato Agriturist – le agenzie non ricevono più sostegni pubblici da agosto 2020, e il rischio è che in assenza del rinnovo della cassa integrazione 80mila persone vadano a casa. Fra gli agriturismi, si salvano quelli che offrono anche il servizio di ristorazione. Che hanno prenotazioni, anche se la situazione non è omogenea. Chi non ha il ristorante, invece, è vuoto». Meno cupe le aspettative dei ristoratori, che già da tempo convivono con clienti abituati a presentarsi alla porta dei locali con il super Green pass in mano.

«Da un'analisi di **Fipe**-Confcommercio nazionale – spiega la direttrice, **Gabriella Orlando** – quest'anno il 30 per cento dei ristoratori vede in chiaroscuro, anche se finora le disdette sono il 5 per cento. Va meglio in provincia di Grosseto, dove i pessimisti che si aspettano una diminuzione di accesso a ristoranti, trattorie e pizzerie sono il 25 per cento. Stiamo assistendo i nostri soci, informandoli di tutti gli adempimenti da seguire per consentire ai loro clienti di frequentare in sicurezza i locali. Presentandosi con super Green pass, mascherine, e igienizzando le mani con i gel alcolici, sarà possibile godersi senza problemi sia il tradizionale pranzo di Natale, che il cenone di Capodanno. La campagna di vaccinazione sta dando buoni risultati, e seguire le regole è una garanzia per tutti».

Più o meno la stessa musica in casa Confesercenti.

«Fortunatamente – spiega **Massimiliano Mei**, responsabile di Fiepet, che associa circa 300 realtà in provincia – quest'anno potremmo tenere aperti i nostri locali e festeggiare. Anche se il clima natalizio, nonostante luminarie e impegno profuso, è molto attenuato. Dalla provincia mi confermano che un po' tutti hanno avuto prenotazioni, ma nessuno si aspetta di fare i numeri di prima della pandemia. A oggi i posti a tavola sono stati prenotati con percentuali che vanno dal 40 al 60 per cento. Gli esercenti hanno tenuto i prezzi dei cenoni stabili, e in alcuni casi li hanno abbassati: parliamo di costi che vanno dai 45 ai 60 euro. Un livello abbordabile per il portafoglio medio. A mancare sono soprattutto gli stranieri».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il gioco che racconta bar, pasticcerie e gelaterie Tutti i giorni un tagliando per far votare i lettori

lanazione.it/prato/cronaca/il-gioco-che-racconta-bar-pasticcerie-e-gelaterie-tutti-i-giorni-un-tagliando-per-far-votare-i-lettori-1.7166060



LA NAZIONE

'Un caffè per ripartire' è l'iniziativa ideata da La Nazione con la collaborazione di Confcommercio e [Fipe](#). Un contest dedicato ai bar, alle pasticcerie e alle gelaterie. Per raccontarli e, raccontandoli, accendere una luce sul settore degli esercizi pubblici, l'anima del centro storico e delle frazioni. Ogni attività può partecipare all'iniziativa inviando una mail di adesione a La Nazione di Prato (cronaca.prato@lanazione.net) oppure a quello di Confcommercio Prato (m.bruschini@confcommercio.ptpo.it). I titolari degli esercizi commerciali verranno ricontattati al più presto. In alternativa c'è il numero di telefono 0574.560701. Chi aderirà sarà intervistato da un giornalista de La Nazione e l'intervista pubblicata sul quotidiano. Per votare il proprio bar preferito, tutti i giorni i lettori troveranno sul giornale un tagliando che dovranno ritagliare, compilare con il nome dell'attività prescelta e consegnare (a mano o per posta) alla redazione de La Nazione in via G.B. Mazzoni 13 o alla sede di Confcommercio in via Valentini, 7 co Prato City - primo piano

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

I ristoranti faticano a ripartire: Natale incerto e mancano nuove professionalità

[ilsole24ore.com/art/i-ristoranti-faticano-ripartire-natale-incerto-e-mancano-nuove-professionalita-AEOxZp2](https://www.ilsole24ore.com/art/i-ristoranti-faticano-ripartire-natale-incerto-e-mancano-nuove-professionalita-AEOxZp2)

Redazione

December 21, 2021



Nuovi posti di lavoro. Cuoco, aiuto-cuoco e barista sono tra le figure più ricercate nel settore in cui mancano oltre 124mila addetti specializzati.

4' di lettura

Tra i settori che più hanno risentito delle chiusure di questi ultimi due anni, c'è sicuramente la ristorazione che ora prova a fare un bilancio della situazione, tra perdite ingenti di fatturato, nuove modalità di fruizione dei locali e crisi delle figure professionali.

L'impatto della pandemia è stato devastante: in tutti i Paesi europei la flessione dei consumi è stata superiore al 30%, con punte di oltre il 40% in Spagna. **In Italia il 2020 si è chiuso con 34,6 miliardi di perdite**, circa il 40% dell'intero fatturato annuo del settore. I dati di **Fipe-Confcommercio** mostrano un primo semestre 2021 in ripresa solo del +2,7% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. E, sulla base dei risultati stimati per il **terzo e quarto trimestre, a fine anno la crescita complessiva dovrebbe attestarsi sul +16,6% per un valore di circa 10 miliardi**. Il valore aggiunto dei servizi di ristorazione, calcolato nel 2019 in oltre 47 miliardi, per il 2020 è stimato in appena 32 miliardi a prezzi correnti. Anche a livello di imprese l'impatto è stato notevole: a dicembre 2020 il saldo tra aperture e chiusure è stato negativo per 13.485 unità. E nel primo semestre 2021 hanno avviato l'attività circa 4.800 imprese, a fronte di oltre 10mila attività cessate con un saldo negativo di 5.656 unità.

Un Natale lontano dal 2019

Le previsioni per Natale indicano un calo di 500mila clienti rispetto al 2019, con invece 4,4 milioni di persone che si siederanno ai tavoli dei 76mila locali aperti. Ad alimentare le incognite il peggioramento dell'emergenza sanitaria e il super green pass. Il 48,1% dei ristoratori intervistati da **Fipe** prevede un impatto significativo del provvedimento sul totale delle prenotazioni. **Cominciano intanto ad arrivare le prime disdette** anche se, per il momento, sono segnalate solo dal 4,4% degli imprenditori. Tuttavia per sei ristoratori su dieci le aspettative rimangono positive, a fronte di un 30% di gestori che vede un Natale ancora in chiaroscuro.

«Dicembre è un mese estremamente delicato – spiegano da **Fipe-Confcommercio** – da solo vale il 10% del fatturato dell'anno e dunque l'attenzione è massima. La nostra previsione per il mese è di **7,1 miliardi di euro, a fronte degli 8,8 miliardi del 2019 (-19,4%)**». Cresce, infine, la previsione di spesa degli italiani per il menu delle feste: dai 56 euro del 2019 a 60 euro di media.

La fuga degli addetti

Il 2020 ha visto **la perdita di oltre 340mila occupati**, di cui 243mila dipendenti pari al 24,5%. Ma ora che gli esercizi superstiti hanno ripreso le attività, hanno di fronte una nuova emergenza: non si trovano più le figure professionali necessarie.

«Il settore presenta due principali problemi: produttività e attrattività – commenta **Lino Stoppani**, presidente **Fipe-Confcommercio** –. Se a questi aggiungiamo l'incertezza delle prospettive post Covid e le distorsioni create dalle politiche di sussidio, sono spiegate le difficoltà di reperimento di risorse umane adeguate e l'emorragia di competenze». Il rinnovo del contratto nazionale di categoria, in scadenza il 31 dicembre, sarà un passaggio decisivo per affrontare questo problema, ma non basta.

«Penso – osserva **lo chef pluristellato Enrico Bartolini** – che si debbano ricercare nuovi equilibri. Il ritorno alla normalità deve imporre un ripensamento dei modelli. Non credo, per esempio, sia sostenibile tenere aperto un ristorante per quattro giorni alla settimana o avere personale per tenere aperto sette su sette e fare le rotazioni: si dovrebbe creare un sistema che permetta ai lavoratori di essere rispettati, ma anche di non danneggiare il lavoro della squadra».

All'appello mancano migliaia di lavoratori del settore. Secondo la banca dati Excelsior di Unioncamere, tra le figure più ricercate nel periodo ottobre-dicembre ci sono il banconiere di bar (16.990), l'aiuto cuoco (16.250), il cuoco per ristorante (9.920) e per bar (7.180), il cameriere (4.350) e i pizzaioli (3.890), che sommati ai 18.070 altre figure (cuoco in albergo, operatore mensa ecc.) fanno un totale di 124.120 addetti.

Un allarme lanciato anche dall'Osservatorio InfoJobs, stilato dall'omonima piattaforma per la ricerca di lavoro online. Nel periodo ottobre-novembre le offerte Turismo e Ristorazione sono esplose del 133% per cento. Analizzando le offerte presenti in piattaforma, ai primi posti c'erano gli addetti alle pulizie e seguiti da camerieri, baristi e cuochi.

Così cambieranno ruoli e competenze

Alla domanda su quale sarà il futuro del settore ha provato a rispondere il **Forum della Ristorazione**, organizzato dall'agenzia RistoratoreTop e dall'Osservatorio Ristorazione. Secondo l'analisi sugli aspetti che caratterizzeranno i ristoranti nei prossimi 30 anni, ciò che cambierà radicalmente sono la figura dell'imprenditore e i meccanismi di funzionamento dei suoi locali.

La futura attività ristorativa non potrà prescindere, infatti, da sette aspetti fondamentali: la strutturazione interna, simile ai modelli aziendali, con al centro produzione (cucina e sala), amministrazione e finanza, marketing; **il lavoro sul brand**, sul marchio e la sua identità; il marketing, che dovrà sempre acquisire e **fidelizzare i clienti**, ma anche attrarre talenti e personale qualificato; la tecnologia, compresa l'automazione, che sostituirà buona parte dei processi manuali e ripetitivi a basso valore aggiunto; il modello di business, che dovrà

essere sempre più in grado non solo di resistere ai periodi di stress, ma di crescere e migliorare se messo di fronte a stravolgimenti; il piano di espansione per i ristoratori che intendono crescere, declinabile in categorie codificate e ibridabili: franchising, aperture dirette, local domination (numerosi attività diverse sullo stesso territorio), brand (lavorare su personaggio o marchio), cherry picking (apertura mirata del locale giusto nel territorio giusto), destination (locale raggiunto da clienti per il suo marchio, non per l'area geografica che lo ospita); raccogliere, analizzare e monitorare dati per prendere le decisioni, anche quelli dei clienti che ne autorizzano l'utilizzo.

«Si tratta di approcci che saranno presto necessari – commenta **Lorenzo Ferrari, fondatore dell'Osservatorio Ristorazione** – non necessariamente per prosperare, ma anche solo per sopravvivere, dato che il settore ristorativo richiede già oggi competenze complesse e tanta flessibilità, come dimostrato dagli impatti della pandemia»

Riproduzione riservata ©

loading...

Brand connect

Newsletter

Notizie e approfondimenti sugli avvenimenti politici, economici e finanziari.

[Iscriviti](#)

Allarme inflazione: rischio aumento dei prezzi anche in bar e ristoranti

ilsole24ore.com/art/allarme-inflazione-rischio-aumento-prezzi-anche-bar-e-ristoranti-AEg6vE4

Redazione

December 22, 2021



(davit85 - stock.adobe.com)

2' di lettura

Dal rischio rincari non sono certo immuni bar e i ristoranti: a mettere in guardia da un possibile aumento di listini e menu è la **Fipe**-Confcommercio che ha interrogato su questo punto i gestori dei pubblici esercizi italiani: oltre 9 imprenditori su dieci lamentano un incremento dei prezzi delle materie prime, in particolare su prodotti ittici, frutta, carni e ortaggi. «L'aumento medio dei soli prodotti alimentari – nota la **Fipe** – è del 10% ma il 36,4% degli intervistati registra incrementi persino superiori. L'inflazione in costante crescita non risparmia nemmeno la ristorazione e i prezzi delle materie prime schizzano alle stelle».

«La **spinta inflazionistica** degli ultimi mesi è senza dubbio causata da molteplici fattori – sottolinea l'Ufficio Studi –. L'andamento anomalo delle condizioni meteo che ha colpito le produzioni ortofrutticole, le restrizioni imposte nei vari Paesi a causa della pandemia, fenomeni geopolitici che hanno impattato in modo significativo sui costi dell'energia, hanno provocato un generalizzato aumento dei prezzi».

Leggi anche

24

I ristoranti faticano a ripartire: Natale incerto e mancano nuove professionalità

24

Patate, produzione a rischio per la crisi delle materie prime

«Non mancano, tuttavia – continua **Fipe** – neppure alcuni fenomeni speculativi pronti a sfruttare gli squilibri tra domanda e offerta generati dalla ripresa dell'economia mondiale. Fino ad ora i ristoratori hanno assorbito questi aumenti senza scaricarli sui consumatori, ma non potrà essere ancora così a lungo».

Sul probabile aumento dei listini che potrebbe verificarsi già **nei primi mesi del 2022** incide, oltre all'inflazione acquisita dalla filiera e l'impennata dei costi dell'energia, anche il fatto che **il 43% delle imprese non ritocca i prezzi da oltre di un anno**. Il 76% dichiara che li aggiornerà tra la fine dell'anno e la prima parte del 2022 ma non manca chi, **il 24% del totale, continuerà a tenerli bloccati per almeno un altro anno**.

Riproduzione riservata ©

Brand connect

Newsletter

Notizie e approfondimenti sugli avvenimenti politici, economici e finanziari.

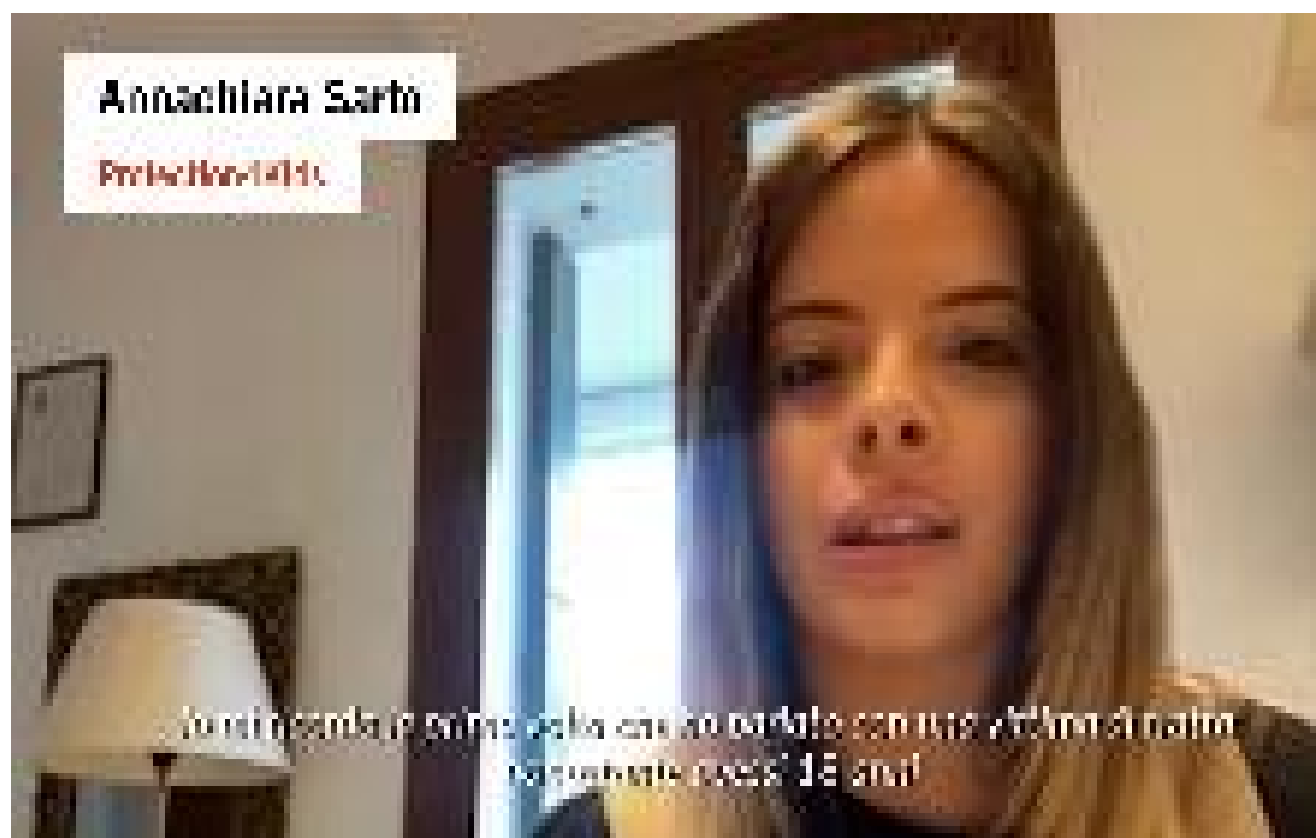
[Iscriviti](#)

Ascom, ecco i 4 vice di Pillon Nasce il tavolo sul turismo

[messaggeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/12/22/news/ascom-ecco-i-4-vice-di-pillon-nasce-il-tavolo-sul-turismo-1.41059114](https://www.messaggeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/12/22/news/ascom-ecco-i-4-vice-di-pillon-nasce-il-tavolo-sul-turismo-1.41059114)

Laura Venerus

December 22, 2021



Laura Venerus 22 Dicembre 2021

Un 2021 in chiaroscuro e un 2022 ricco di speranze: Fabio Pillon, neopresidente di Ascom Confcommercio, ha scelto la cena alla Primula con i rappresentanti delle categorie per tracciare le priorità di questo avvio di mandato. «La situazione in Ascom provinciale è in salute – ha detto –. Nel 2022 attueremo il progetto “Uniti e digitali” e avvieremo i Distretti del commercio. Il commercio – ha proseguito Pillon – è un sistema e bisogna lavorare a 360 gradi. La speranza è riuscire ad avere finalmente una graduale ma stabile soluzione del problema pandemico».

Pillon ha inoltre individuato i quattro vicepresidenti: Federico Ingargiola è il vicario, con delega ai servizi, ad Andrea Maestrello la delega al commercio, a Silvia Radetti il territorio e a Pier Dal Mas il turismo. Pillon ha anticipato l'intenzione di aprire un tavolo del turismo, al quale prenderà parte anche Giovanna Santin (che è stata assieme a lui candidata alla

presidenza). «Il turismo – ha sottolineato Pillon – non è solo alberghi e ricettività, ma va affrontato in un sistema globale osservando le altre regioni e capendo cosa fanno e cosa potremmo fare noi».

Un pensiero, poi, per il predecessore. «Marchiori è al mio fianco per lo sviluppo dell'associazione – ha detto Pillon – e dà i consigli giusti per l'Ascom: la mia presidenza sarà all'insegna della continuità, anche se ogni persona ha proprie caratteristiche e propria personalità». Fondamentali saranno inoltre il lavoro di squadra (con l'avvio a gennaio di incontri con le categorie) e l'appoggio ai giovani. All'incontro ha preso parte il sindaco di San Quirino, Guido Scapolan, che ha ringraziato Marchiori per il suo lavoro facendo un in bocca al lupo a Pillon.

Infine, in questo periodo natalizio, [Fipe](#)-Confcommercio invita i clienti a usare i taxi: lo slogan "A Natale usa il taxi" serve a spronare a muoversi in sicurezza, nel rispetto dell'ambiente, senza intasare il traffico: il cliente che consuma al bar e nei ristoranti ha anche diritto a uno sconto del 10 per cento. —

2

Articoli rimanenti

Accesso illimitato a tutti i contenuti del sito

1€/mese per 3 mesi, poi 2.99€ al mese per 3 mesi

[Attiva Ora](#)

Sei già abbonato? [Accedi](#)

Sblocca l'accesso illimitato a tutti i contenuti del sito

VENDERE I GIORNALI IN BAR E TABACCHERIE, L'IDEA DI NARDELLA PIACE A COMMERCianti ED EDITORI

MENU | CERCA

la Repubblica

ABBONATI

GEDI SMILE

R

ACCEDI

Seguici su: f t

Firenze

CERCA



HOME

CRONACA

QUARTIERI

SPORT

TEMPO LIBERO

FOTO

RISTORANTI

VIDEO

ANNUNCI LOCALI

CAMBIA EDIZIONE

PODCAST

La Giornata - L'ondata di Natale

di Laura Pertici



ASCOLTA



Vendere i giornali in bar e tabaccherie, l'idea di Nardella piace a commercianti ed editori

di Barbara Gabbrielli



Andrea Riffeser Monti (Fieg): "Ottimo, discutiamone insieme"

22 DICEMBRE 2021

1 MINUTI DI LETTURA

Giornali in vendita dal tabaccaio, al bar, ovunque. Se le edicole sono sempre di meno, perché non consentire anche carta stampata? La proposta di Dario Nardella, formulata lunedì nel corso degli auguri del sindaco alla stampa fiorentina, riaccende il dibattito su una questione aperta da tempo: dare ai cittadini la possibilità di acquistare il quotidiano anche sotto casa, nel negozio a portata di mano, e non soltanto dal giornalaio. Immediato il plauso di Andrea Riffeser Monti, presidente della Fieg. "Un'ottima idea perché avvicina il giornale ai lettori, rendendo maggiormente accessibile l'informazione professionale di qualità" ha detto il capo della Federazione degli editori, offrendosi a un confronto per studiare soluzioni condivise. "Dopo il Protocollo

d l d l l l

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

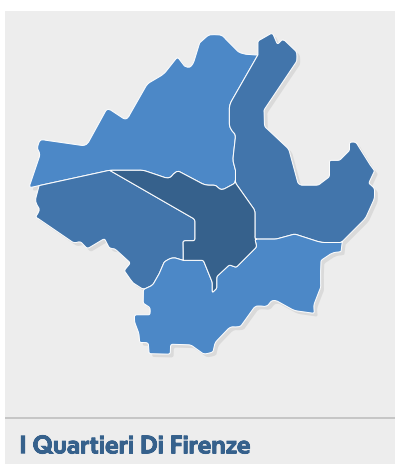
[Apri il link](#)

VENDERE I GIORNALI IN BAR E TABACCHERIE, LIDEA DI NARDELLA PIACE A COMMERCianti ED EDITORI

tra Anci e Fieg per sostenere e modernizzare le edicole e la campagna per la legge sull'educazione alla cittadinanza nelle scuole, è il momento di ulteriori iniziative" ha aggiunto Riffeser Monti. Il confronto è aperto.

A guardare con interesse la proposta sono soprattutto i tabaccai che già presidiano il territorio offrendo servizi che vanno oltre la loro categoria merceologica. "La nostra professione è molto cambiata negli anni" dice Lapo Cantini, responsabile di Confesercenti. "Quella del sindaco Nardella è una proposta che prenderemo in considerazione, anche perché potrebbe rappresentare una leva per incrementare la clientela". Grazie a questa liberalizzazione, alcune strade e intere zone potrebbero colmare le lacune lasciate dalla chiusura delle edicole. "Sarei felice di poter svolgere questo servizio per i cittadini" afferma Roberto Olmi, titolare della tabaccheria di piazza Santa Croce. "L'edicola qui vicino è aperta per poche ore al giorno e penso che il mio negozio potrebbe sopperire alle richieste dei cittadini che spesso sono costretti a camminare per centinaia di metri prima di trovare il giornalaio successivo".

L'interesse non manca, seppur con qualche cautela. "Come tutte le novità, anche iniziare a vendere i giornali al bar implica maggiore impegno nella gestione del locale" afferma Francesco Sanapo, titolare di Ditta Artigianale. "Amo la carta stampata e la proposta di Nardella è da prendere in considerazione. Ma lancio una provocazione: perché non proviamo a dare una nuova immagine alle edicole, trasformandole in punti di ritrovo?". Meno ottimisti i giornalai. "Con oltre 400 edicole, tra Firenze e area metropolitana, non si può dire che il territorio sia scoperto. Aumentando i punti vendita dei giornali, i margini di guadagno si ridurrebbero e la filiera si impoverirebbe ulteriormente" reagisce Cesare Magnani, presidente di Snag Firenze, il sindacato dei giornali. Il presidente di Confcommercio Aldo Cursano ritiene invece ottima la proposta di Nardella: "Diffondere di più i giornali è la scelta migliore per far crescere una cultura dell'informazione. Dovremmo tutti leggere di più".



[Leggi anche](#)

The Cure in concerto a Firenze il primo novembre 2022

[Apri il link](#)

VENDERE I GIORNALI IN BAR E TABACCHERIE, LIDEA DI NARDELLA PIACE A COMMERCianti ED EDITORI

Firenze accende di mille luci il Natale: da F-light agli abeti addobbati tutti gli eventi delle feste

50 anni di "Arancia meccanica": all'Odeon il 1 dicembre il capolavoro di Kubrick

Newsletter



GIORNALIERA

Anteprima Rep:

L'anteprima sulle notizie del giorno dopo con le migliori firme di Repubblica, gli editoriali e le interviste. Ogni sera prima delle 20

[Vedi esempio](#)

Inserisci la tua email

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Cliccando su [Iscriviti](#) dichiari di aver letto l'[informativa sulla privacy](#) e accetti le [Condizioni Generali](#) dei servizi online del gruppo GEDI.

prodotto da **la Repubblica**

© Riproduzione riservata

Raccomandati per te

Chiamate e mail, caccia al tampone introvabile: appuntamenti dopo Natale

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

VENDERE I GIORNALI IN BAR E TABACCHERIE, LIDEA DI NARDELLA PIACE A COMMERCianti ED EDITORI

Quirinale: Letta, patto giallorosso e feeling con Meloni per fermare Berlusconi

Covid, sfondata la soglia dei 30 mila casi: stretta sulle feste di Capodanno

Quirinale, Toti: "Io, Renzi e gli altri. Con il voto sul Colle nascerà il nuovo centro"

STIAMO RINNOVANDO LA TUA RETE



20-12-2021
20/12 Lavori urgenti a Montanino (Reggello)

20-12-2021
23/12 Lavori sulla rete di via di Rosano (Bagno a Ripoli)

17-12-2021
17/12 Lavori urgenti in viale Gramsci (Firenze)

15-12-2021
15/12 Lavori urgenti su via Ponte alle Mosse (Firenze)

15-12-2021
15/12 Al lavoro su guasto a Scandicci

VEDI TUTTI

BLOG



OLTRE I BANCHI
di Genny Carpinteri

Sfogo



TERRATOSCANA
di Maurizio Bogni

Bus fuori servizio a velocità da paura



CAMBIAMO REGISTRO
di Ludovico Arte

I ragazzi hanno bisogno di essere visti, non controllati



MONDO SANITÀ
di Michele Bocci

Dall'associazione di pazienti alla stanza dei bottoni del ministero

[Apri il link](#)

VENDERE I GIORNALI IN BAR E TABACCHERIE, LIDEA DI NARDELLA PIACE A COMMERCianti ED EDITORI

consigli.it La guida allo shopping del Gruppo Gedi



OFFERTE A TEMPO LIMITATO
Ecco le migliori offerte Amazon del giorno

Perché abbiamo tutti una storia da raccontare

ENTRA NEL NOSTRO NETWORK DI SCRITTORI
A Natale regala un libro, il tuo



IL MAGICO MONDO DEL MAGHETTO GEBRIEL

Chiara Pistolesi
RACCONTI

[Diventa Talent Scout](#) | [Fai valutare il tuo libro](#)

NECROLOGIE

Per pubblicare un necrologio chiama il numero verde

Numero Verde
800 700800

ATTIVO DA LUNEDÌ
A DOMENICA DALLE
ORE 10 ALLE ORE 21

[RICERCA NECROLOGI PUBBLICATI »](#)

CASE MOTORI **LAVORO** ASTE

CERCA UN LAVORO

Provincia

Firenze

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

VENDERE I GIORNALI IN BAR E TABACCHERIE, LIDEA DI NARDELLA PIACE A COMMERCianti ED EDITORI

Area funzionale

-

Cerca

ASTE GIUDIZIARIE



Appartamenti Via Nencetti n.4 - 39000

*Istituto Vendite Giudiziarie di Siena
Istituto Vendite Giudiziarie di Arezzo*

[Visita gli immobili della Toscana](#)

IL NETWORK

Espandi ▾

Fai di Repubblica la tua homepage [Mappa del sito](#) [Redazione](#) [Scriveteci](#) [Per inviare foto e video](#) [Servizio Clienti](#) [Pubblicità](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)
[Codice Etico e Best Practices](#)

[GEDI News Network S.p.A.](#) - P.Iva 01578251009 - ISSN 2499-0817

Babbo Natale riporta la bicicletta. Lieto fine per Marco dopo il furto

lanazione.it/firenze/cronaca/bici-rubata-disabile-1.7182989

IACOPO NATHAN



Firenze, 24 dicembre 2021 - Un meraviglioso **regalo** di Natale, che proprio a ridosso delle festività chiude con un lieto fine una storia molto triste. Era il 13 novembre quando abbiamo raccontato la storia di **Marco**, il disabile a cui era stata rubata la bicicletta, la sua libertà. Pochi giorni dopo, sempre grazie alle pagine de La Nazione, l'imprenditore **Paolo Vranjes** si era offerto di ricomprare il mezzo a Marco, una bici speciale e su misura per lui, introvabile in commercio. A quasi un mese di distanza, nella redazione de La Nazione è stata messa la parola fine nel modo più bello possibile, dando a Marco un nuovo mezzo e restituendogli simbolicamente la sua vita e la possibilità di tornare a uscire di casa. Un abbraccio sentito, caloroso (anche se a distanza, rispettando le normative anticontagio), che ha unito tutti i protagonisti di questo bel gesto. Marco e il signor Vranjes, ma anche il sindaco **Dario Nardella** e l'assessore al sociale **Sara Funaro**, che fin da subito avevano preso a cuore la vicenda, **Aldo Cursano**, presidente Confcommercio Toscana e titolare del Caffè Le Rose, bar che Marco frequenta ogni giorno, e la direttrice de La Nazione **Agnese Pini**. La felicità nel vedere il suo nuovo mezzo è stata enorme: Marco è rimasto incantato alla vista delle sue nuove due ruote, riempiendo il cuore di tutti, e ha voluto sorprendere i presenti con un dono.



Come vi abbiamo raccontato, infatti, Marco è un pittore, e ha deciso di donare tre dei suoi quadri al signor Vranjes, al sindaco Nardella e alla direttrice Pini. "Marco è una persona speciale - spiega Aldo Cursano - e dal primo momento ci siamo messi a correre per ridare a Marco una nuova bicicletta. C'è stata una grande vicinanza da parte di tutti, e siamo molto felici che sia arrivato Paolo, a testimoniare ancora una volta il cuore fantastico della nostra bella Firenze".

"Sono felice di poter raccontare una storia bella - dice Paolo Vranjes -. Troppo spesso si sentono storie tristi, ma la sensibilità e la solidarietà sono molto importanti. Appena ho letto la storia di Marco non ho potuto tirarmi indietro. Mi reputo una persona fortunata nella vita, ma il confine è molto sottile, e finchè si può sono convinto che sia giusto aiutare gli altri. A questo servono i giornali e le persone. Adesso Marco è di nuovo libero di scorrazzare per la città".

"Siamo felici di essere qui per questa iniziativa - dice il sindaco Nardella -. C'è da ringraziare tutti, da Paolo a La Nazione, perchè queste sono le piccole storie che rendono grande una città come Firenze, che da sempre è stata molto umana e sensibile. La Nazione non è solo un giornale, e questi eventi lo testimoniano". E finalmente Marco ha potuto inforcare la sua nuova bici e pedalare libero per Firenze.

© Riproduzione riservata

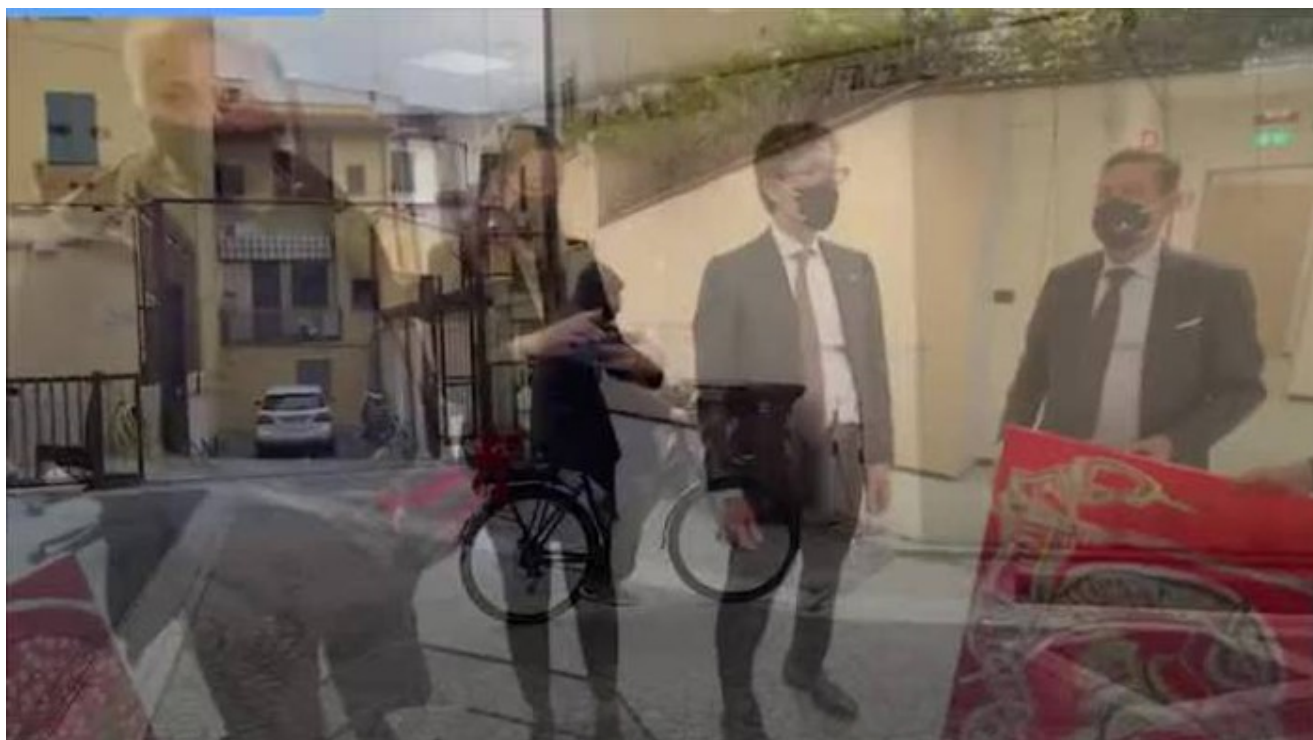
Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Una nuova bici in regalo dopo il furto al disabile

lanazione.it/firenze/cronaca/video/bici-rubata-disabile-1.7182828

La Nazione



A MARCO ERCOLI, disabile fiorentino, rubarono la bici: "Per me era come la mia carrozzina", raccontò alla Nazione. Una storia che ha smosso le coscienze: poco dopo un benefattore, Paolo Vranjes, si era offerto di ricomprarla. Questa mattina nella sede de La Nazione, alla presenza fra gli altri del sindaco Nardella, l'assessore Sara Funaro, Aldo Cursano (presidente di Confcommercio Toscana), la consegna della bici. Servizio di Iacopo Nathan

Ristoranti e negozi del Vco non perdono gli svizzeri: “Basta avere il Green Pass”

S lastampa.it/verbano-cusio-ossola/2021/12/23/news/ristoranti_e_negozi_del_vco_non_perdono_gli_svizzeri_basta_avere_il_green_pass_-2007406/

La Stampa

December 23, 2021



Non serve il tampone a chi si ferma meno di 48 ore ed è vicino al confine. Massimo Sartoretti (Fipe): “Il Governo ha ascoltato le nostre richieste”

23 Dicembre 2021

Modificato il: 23 Dicembre 2021

1 minuti di lettura



Gli spostamenti su e giù dalla frontiera con l'Italia per i cittadini svizzeri vaccinati, che abitano non troppo lontano dal confine, sono liberi. Non devono neppure mostrare l'esito di tamponi se viaggiano in auto, se non si fermano per più di 48 ore e se la meta della gita di giornata, o con poco più di un pernottamento, è entro i 60 km dal loro luogo di residenza o domicilio.

A ribadirlo è Massimo Sartoretti. E' il presidente per l'Alto Piemonte di Fipe, la Federazione italiana dei pubblici esercizi. Da ristoratore ossolano sa cosa vuole dire dover rinunciare alla clientela svizzera, soprattutto nel periodo delle feste, quando dal Vallese e dal Ticino in tanti arrivano nel Vco attratti dai prezzi più convenienti per fare shopping, provviste per i menu natalizi, e per pranzi e cene di auguri. Per Domodossola e Intra significano un buon 60% del giro d'affari settimanale, per Cannobio anche molto di più.

Sartoretti vuole sgombrare il campo dai dubbi e spiega che **Fipe** Confcommercio si è confrontata per tempo con i tecnici del ministero della Salute per neutralizzare il rischio di rimettere in difficoltà i commercianti di confine.

Già in primavera avevano penato, finché il 2 giugno era arrivato il provvedimento ministeriale che facilitava gli spostamenti per la clientela svizzera di prossimità ponendo come condizione che gli avventori facessero rientro a casa entro le 24 ore. In quel caso non dovevano attestare di essere vaccinati o di avere tampone negativo.

L'ingresso in Italia per motivi turistici al momento è regolato da richiesta di certificato vaccinale e tampone molecolare con validità di 48 ore e antigenico di 24. Se non si è vaccinati scatta anche la mini quarantena di 5 giorni. La deroga spuntata da **Fipe** è quella

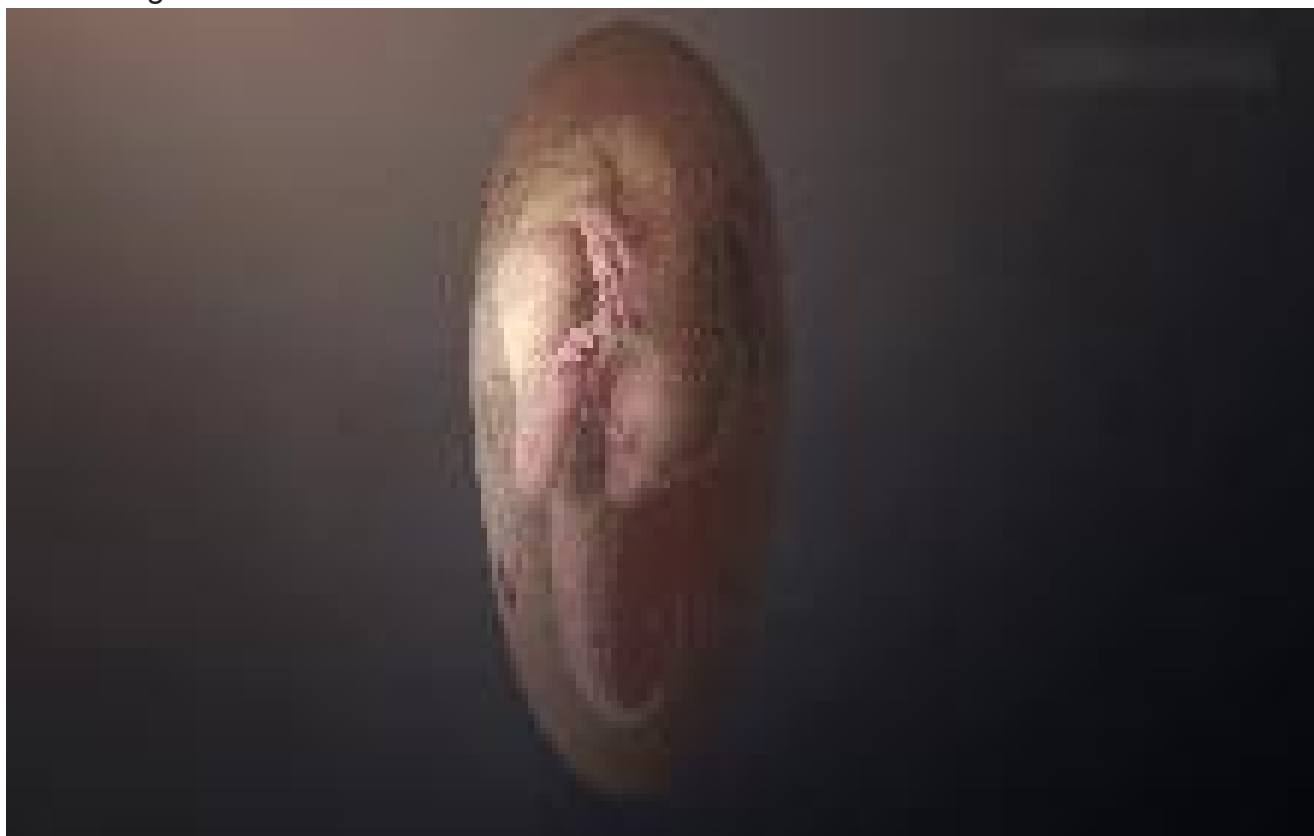
che esonera da questi obblighi i turisti di giornata che però devono essere in possesso del super Green Pass. Senza questo, tra l'altro, una volta in Italia potrebbero fare ben poco, a eccezione delle spesa al supermercato e nei negozi.

«I controlli ci sono»

«Chiedevamo più controlli e questa volta ci sono» aggiunge Sartoretti. Nel Vco nella settimana dal 13 al 19 dicembre con il coordinamento del prefetto, carabinieri, guardia di finanza, polizia e vigili urbani hanno controllato 4.958 persone. I trasgressori sanzionati sono stati 43, 5 i multati perché senza mascherina dove avrebbero dovuto indossarla. Bar, ristoranti e attività commerciali passati in rassegna sono stati 544 e in 29 casi sono state riscontrate violazioni a carico dei titolari che si ritrovano, come gli avventori non in regola, a pagare multe dai 400 ai mille euro.

I commenti dei lettori

Video del giorno



Scienze, scoperto embrione di dinosauro: era rannicchiato nell'uovo da 70 milioni di anni

Leggi anche



Il mercato di Intra anticipato a venerdì 24 e venerdì 31

Covid, crescono i contagi nel Vco. Il caso dei bambini di Suna

Il Grinch è arrivato sul palco della Fabbrica di Villadossola

Discoteche sul piede di guerra: "Così a Capodanno non si aprirà"

A corporate.ansa.it/sito/notizie/cronaca/2021/12/23/discoteche-sul-piede-di-guerra-cosi-a-capodanno-non-si-aprira_f5564c05-b865-4085-bcce-94adc9f616b2.html

December 23, 2021



Una discoteca in una foto di archivio © ANSA/EPA

+CLICCA PER INGRANDIRE

Per poter partecipare ad una festa in un locale o per andare a ballare in discoteca tra il 28 e il 31 dicembre bisognerà aver fatto la terza dose del vaccino oppure avere l'esito negativo di un tampone se si è ancora in attesa del booster. Sarebbe questo l'orientamento emerso dalla cabina di regia sulla questione dei tamponi per i vaccinati anche se una decisione definitiva, spiegano diverse fonti, sarà presa in Cdm.

Discoteche sul piede di guerra. "A queste condizioni non si aprirà. A Capodanno, così, non possiamo aprire", dice all'ANSA il presidente del Silb, sindacato dei locali da ballo Emilia-Romagna Gianni Indino, sull'ipotesi di norme per l'accesso alle discoteche solo dopo aver fatto la terza dose o con l'esito negativo di un tampone. "Per noi Capodanno vuol dire il 15% della stagione, era l'ossigeno per mantenerci in vita. E' la pietra tombale". Chiediamo di fare slittare le norme dal 2 gennaio e poi vediamo di metterci tutti insieme a trovare un sistema". E' un provvedimento "miope, chiude la notte corretta, controllata e favorisce il proliferare degli abusivi".

"Abbiano due scenari da un lato le chiusure dall'altro le cautele. E' evidente che non c'è battaglia. La prima priorità è non chiudere. Sono necessarie però misure sostenibili: certo non è pensabile il green pass per il caffè al bancone: in Italia si prendono 30 milioni di caffè al giorno. I controlli sarebbero impossibili". Così all' ANSA il direttore generale di [Fipe](#) Confcommercio (la federazione dei pubblici esercenti), Roberto Carugi commenta le misure.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

NUOVO DECRETO, IL CAFFÈ AL BAR COL SUPER GREEN PASS: "DIFFICILE DA ATTUARE"

CORONAVIRUS

Nuovo decreto, il caffè al bar col Super green pass: "Difficile da attuare"

23 Dicembre 2021



La priorità è restare aperti. Ma la gestione del **super green pass** (rafforzato) per prendere **un caffè al bar** solleva perplessità nei gestori di bar e locali. Che evidenziano l'aumento dei costi ma anche la difficoltà concreta ad attuare le nuove indicazioni in arrivo per frenare la crescita dei contagi. «Il caffè con il green pass rafforzato? Sarà un pò difficile da gestire, visto che ci vuole più tempo per controllare un certificato vaccinale che per bere una tazzina - afferma il presidente della Fiepet la federazione della Confesercenti che riunisce i pubblici esercizi - Ma anche se è una complicazione in più, la priorità rimane poter lavorare in sicurezza e mantenere aperte le attività».

Il green pass rafforzato?

«Certo non è pensabile per il caffè al bancone: in Italia si prendono 30 milioni di caffè al giorno. I controlli sarebbero impossibili», afferma il direttore generale di [Fipe](#) Confcommercio, Roberto Carugi. Certo tutti hanno chiaro il ricordo del lockdown e anche la difficoltà nella gestione del servizio con 'asportò che ha caratterizzato la transizione alla ripresa della piena attività. «Abbiamo due scenari - sintetizza Carugi - da un lato le chiusure dall'altro le cautele. E' evidente che non c'è battaglia». «Anche se è una complicazione in più - dice anche Banchieri - la priorità rimane poter lavorare in sicurezza e mantenere aperte le attività».

La preoccupazione si sposta sul fronte economico

«È innegabile - dice Banchieri - che le restrizioni avranno un costo economico oltre che gestionale, che dovrà essere opportunamente valutato. Una situazione difficile per i pubblici esercizi, che non hanno mai recuperato i livelli di attività pre-pandemia. Per questo, ci aspettiamo che si prolunghino i sostegni ad imprese e lavoratori, a partire dagli ammortizzatori Covid, in scadenza il 31 dicembre». Parole amare arrivano anche dal direttore di [Fipe](#): «Buona parte dei programmi, rischiano di andare in fumo, avevamo appena cominciato a respirare, facciamo veramente fatica: credo che sia necessario ricominciare a pensare a interventi compensativi - dice Carugi - Siamo preoccupati in generale per tutta la categoria ed ancora di più per alcuni settori come catering e discoteche che stanno pagando un prezzo altissimo»

[Apri il link](#)

NUOVO DECRETO, IL CAFFÈ AL BAR COL SUPER GREEN PASS: "DIFFICILE DA ATTUARE"

© Riproduzione riservata

TAG: **coronavirus**



«Troppi circoli trasformati in veri bar»: la Confcommercio di Gorizia allerta la Prefettura

ilpiccolo.gelocal.it/trieste/cronaca/2021/12/23/news/troppi-circoli-trasformati-in-veri-bar-la-confcommercio-allerta-la-prefettura-1.41061766

Francesco Fain

December 23, 2021



Contenuto riservato agli abbonati

- [trieste](#)
- [cronaca](#)



Gianluca Madriz

Gli esercenti parlano di «concorrenza sleale» e hanno chiesto e ottenuto maggiori controlli La questione esplode soprattutto in occasione di Gusti di frontiera. La [Fipe](#): «Rispettino le regole»

Francesco Fain 23 Dicembre 2021

GORIZIA. Non è un tema da poco. Soprattutto a Gorizia dove è palese la difficoltà di convivenza fra bar e esercizi temporanei o circoli. «Siamo costretti a tornare su un tema che già abbiamo, in passato, cercato di affrontare. Mesi ormai diventati anni di emergenza ci hanno poi costretti a concentrarci sulla straordinaria criticità del momento, ma non si può soprassedere.

Sei già registrato o abbonato? [ACCEDI](#)

Questo articolo è riservato a chi ha un abbonamento

Tutti i contenuti del sito

1€ al mese per 3 mesi poi 2.99€ al mese per 3 mesi

[Attiva Ora](#)

Noi Il Piccolo la comunità dei lettori

Tag

[cronaca](#)

Nuove regole, il muro di locali e cinema genovesi. “Discoteche chiuse? Un'altra mazzata”

S ilsecoloxix.it/genova/2021/12/23/news/nuove-regole-il-muro-di-locali-e-cinema-discoteche-chiuse-un-altra-mazzata-1.41062348

Marco Fagandini e Silvia Pedemonte

December 23, 2021



[genova](#)



Bocciardo (Silb): “Impraticabili i tamponi all’ingresso delle sale”. Confesercenti: “Basta evitare il lockdown”

Marco Fagandini e Silvia Pedemonte 23 Dicembre 2021

Genova – Altro che feste di Capodanno: il governo, con la chiusura delle discoteche e dei locali da ballo sino al 31 gennaio annunciata ieri sera dal ministro della Salute Roberto Speranza, ha gettato nello sconforto un’intera categoria. «Sino al pomeriggio, sulla bozza di decreto che girava fra gli addetti ai lavori si leggeva che, fra il 28 e il 31 dicembre, si sarebbe potuti entrare in discoteca solo con terza dose o con il tampone - dice Ettore Bocciardo, presidente del Silb (sindacato dei locali da ballo) di Genova - **Ora questa ennesima batosta**. Come gestori abbiamo fatto acquisti e investimenti in vista delle feste. E due giorni prima decidono per la chiusura. Siamo contrari a questo provvedimento». Con un’incognita significativa. «Faccio parte del direttivo nazionale del Silb - continua Bocciardo - E nessuno dei miei colleghi ha ancora capito quando partirà lo stop. Non resta che attendere la pubblicazione del testo definitivo domani (oggi per chi legge, ndr). Solo allora sapremo».

La stessa scelta del tampone prima dell’ingresso, in giornata, aveva attirato le critiche dei titolari di discoteche. «Avrebbe significato comunque metterci in croce. Cosa avremmo potuto fare? Attrezzare delle postazioni per i tamponi prima dell’ingresso dei locali? Non sarebbe pensabile, sia per le spese che per i disagi ai clienti». In quel caso, Bocciardo avrebbe scelto di chiudere il suo locale, il “**Cezanne**” di via Cecchi, alla Foce. «Qualche prenotazione per Capodanno c’è, sì. E sono arrivate anche le prime disdette - continua - Capisco il clima, comprendo l’importanza di non far aumentare ancora i contagi. Allora però siano stabiliti i corretti ristori».

Antenne alzate anche per i cinema: no al consumo di cibi e bevande al chiuso (misura che varrà anche per teatri ed eventi sportivi al coperto). «È un suicidio - commenta Alberto Passalacqua, presidente **Anec** (Associazione nazionale esercenti cinema) della Liguria - E non capiamo davvero il senso: perché nei centri commerciali si potrà continuare a fare tutto? Perché l'accanimento è sempre e solo verso certe categorie? Il primo gennaio esce il nuovo film dei "Me contro Te", attesissimo. Senza la possibilità di consumare cibi e bevande verrà fatto slittare, visto che il target di riferimento è quello dei bambini. È un disastro: per alcune sale cinematografiche il 25 per cento del fatturato deriva dal bar». Proprio per i bar scatterà sino al 31 marzo l'obbligo del Green pass rafforzato anche per chi consuma al bancone. Una novità che Massimiliano Spigno, presidente di **Confesercenti** Genova e alla guida del bar gelateria "Chicco" accoglie tiepidamente: «Non sarà semplice lavorare ma, comunque, meglio così che rischiare nuovamente di chiudere. Abbiamo bisogno di restare aperti». L'aumento dei contagi e, soprattutto, la situazione di incertezza: è questo che sta pesando su ristoranti, locali e alberghi della città. «Sulle prenotazioni per i pranzi e le cene delle feste i ristoranti stanno andando a rilento e a ritmi ben lontani dal 2019 - riflette Alessandro **Cavo**, presidente Fipe Confcommercio - le novità emerse non incidono particolarmente sulla ristorazione che, comunque, fa i conti con una situazione generalizzata di difficoltà. Le persone non sanno cosa potrebbe accadere e vogliono capire prima di decidere e tutto questo complica una ripresa, per il settore, che è ancora lontana. Il nostro Centro studi Confcommercio ha stimato che siamo riusciti a recuperare solo un terzo di quanto perduto, fino a oggi, per la pandemia». Incertezza che è il grande nemico anche per gli alberghi: «Il no alle feste all'aperto emerso personalmente non lo condivido - commenta Laura Gazzolo, direttore AC Hotel Genova, coordinatore del turismo per Confindustria Liguria - Non avevamo per questo periodo un numero rilevante di prenotazioni in città e, di conseguenza, non stiamo patendo un numero imponente di cancellazioni. Ma speravamo che per Capodanno potesse esserci un po' di movimento. Non è così e ci danneggia l'incertezza. Vale per i turisti, **ma anche per gli eventi e gli incontri aziendali che sono stati annullati**».

Genova aveva già cancellato la festa di Capodanno in piazza e da ieri sono fioccati gli annullamenti anche su eventi come la distribuzione della cioccolata calda a Sori e a Bogliasco la notte di Natale.

E sono le ultime ore della corsa al regalo. Secondo la presidente provinciale Fismo Confesercenti, Francesca Recine, le vendite di Natale si sono contraddistinte per la riscoperta degli esercizi di vicinato: «È tornata la voglia di comprare in negozio e di persona». In testa, secondo Confesercenti, gli acquisti di abbigliamento, libri, profumi, gastronomia. Shopping e regole da far rispettare: anche ieri sono proseguiti i controlli della polizia locale nelle vie degli acquisti, per verificare l'applicazione delle norme anti Covid legate alla zona gialla. L'episodio più eclatante, se non altro perché ha attirato l'attenzione di decine di persone, è avvenuto in via XX Settembre a metà pomeriggio. Quando gli agenti hanno chiesto a un genovese di indossare la mascherina. L'uomo si è rifiutato e ha dato in escandescenze. Ha spinto i due vigili e poi è scappato correndo in mezzo alla folla, colpendo

[Apri il link](#)

chiunque si trovasse sulla sua strada. Alla fine è stato bloccato a terra da due agenti. E segnalato per rifiuto di fornire le proprie generalità, resistenza a pubblico ufficiale e violazione delle disposizione anti Covid-19. **Sempre in via Venti gli agenti della Municipale hanno sanzionato il titolare di un bar e due dipendenti perché questi ultimi erano senza Green pass.**

2

Articoli rimanenti

Accesso illimitato a tutti i contenuti del sito

1€/mese per 3 mesi, poi 3,99€/mese per 3 mesi

[Attiva Ora](#)

Sei già abbonato? [Accedi](#)

Sblocca l'accesso illimitato a tutti i contenuti del sito

FERRARA, FABBRI NON CI STA: DAL PREFETTO SCELTA INTEMPESTIVA

[HOME](#) [CRONACA](#) [SPORT](#) [TEMPO LIBERO](#) [DOSSIER](#) [VIDEO](#) [ANNUNCI](#) [PRIMA](#)


 METEO: +6°C 

AGGIORNATO ALLE 09:36 - 23 DICEMBRE

[ACCEDI](#) | [ISCRIVITI](#)

la Nuova Ferrara

Noi

[NEWSLETTER](#)
[LEGGI IL QUOTIDIANO](#)
[SCOPRI DI PIÙ](#)
[Ferrara](#) [Cento](#) [Bondeno](#) [Copparo](#) [Argenta](#) [Portomaggiore](#) [Comacchio](#) [Goro](#) [Tutti i comuni](#)

EMERGENZA CORONAVIRUS A FERRARA

Ferrara, Fabbri non ci sta: dal prefetto scelta intempestiva



Il classico appuntamento di fine anno ci sarà ma senza pubblico, ma il sindaco storce il naso

23 DICEMBRE 2021

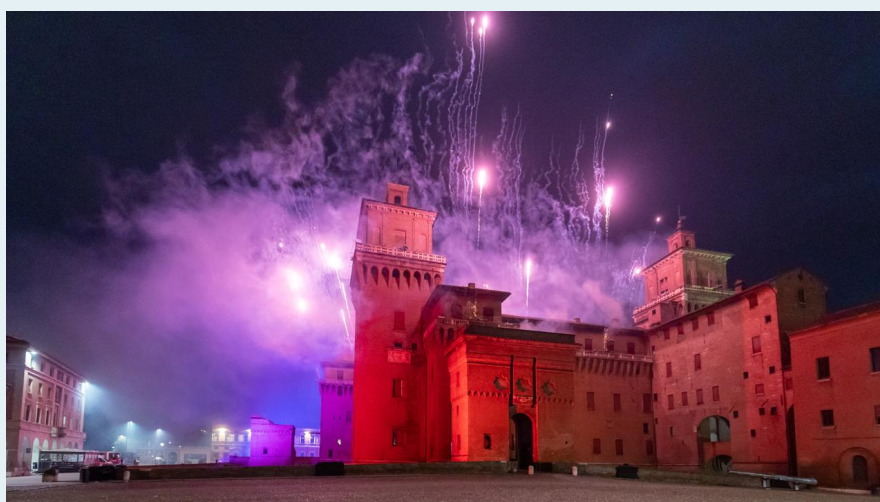


FERRARA. «La comunicazione giunta dalla prefettura di Ferrara in ordine alle misure per l'incendio del Castello non è stata condivisa e appare assolutamente intempestiva: la decisione definitiva sull'evento potrà infatti essere adottata solo nelle prossime ore (ossia nella giornata di oggi, ndr) e solo a seguito del nuovo decreto del governo». Con ore e ore di ritardo dopo la conclusione del Comitato in prefettura, sfreccia il sindaco Alan Fabbri con una nota in cui, di fatto, dice che nulla è ancora deciso. Una nota in cui Fabbri (che non ha partecipato al Comitato, ma era presente il vicesindaco Lodi) non nascondeva il proprio disappunto per la scelta di consentire lo svolgimento dell'evento di capodanno, ma senza la presenza del pubblico, per l'aumento dei contagi che si registra in tutto il Ferrarese. Dichiarazione "tardiva" anche alla luce del fatto che contrasta con quanto dichiarato dalla prefettura, che nella nota afferma che si è trattato di una scelta fatta all'unanimità, esprimendo tra l'altro «il proprio apprezzamento per la piena condivisione di tali decisioni da parte dei rappresentanti delle forze dell'ordine e degli enti locali, comune di Ferrara in primis, rappresentato dal vicesindaco Nicola Lodi»

LEGGI ANCHE

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

FERRARA, FABBRI NON CI STA: DAL PREFETTO SCELTA INTEMPESTIVA



Ultimo dell'anno a Ferrara, l'incendio del Castello Estense si farà ma senza pubblico

Da parte sua, infine, Fabbri rivendica «lo spirito di massima responsabilità e condivisione che ci anima, come dimostrato anche dall'ordinanza di divieto dei grandi eventi con balli al chiuso, rispettando le tempistiche che il governo centrale si è dato per prevedere le misure per le festività». Disorientato e critico Matteo Musacci, [Fipe](#) Confcommercio: «Accogliamo con la responsabilità da sempre dimostrata queste decisioni, ma a 8 giorni dall'evento di Capodanno, con gli ordini già fatti per gli eventi pensati, ci troviamo con prenotazioni azzoppate visto che lavoriamo non coi ferraresi ma per i turisti: è un duro colpo una mazzata incredibile per le feste».

PER APPROFONDIRE



Coronavirus, quattro decessi e 300 nuovi positivi nel Ferrarese



Negli ospedali 41 posti in più Rinforzo per i traccamenti

G.I.C.A.



Covid nelle scuole ferraresi, aumentano gli istituti coinvolti e i contagi: 125 positivi

Natale col Covid, la metà disdice il ristorante

lanazione.it/firenze/cronaca/ristoranti-natale-1.7182986

La Nazione



Rischio sale vuote nei ristoranti per le feste natalizie. Le famiglie restano a casa
Firenze, 24 dicembre 2021 - **Prenotazioni** dimezzate nei **ristoranti**. Confesercenti fa un po' di calcoli e parla di un meno 50 per cento di presenze per le festività. In particolare, sono state cancellate quelle per la vigilia e il pranzo di **Natale** e sono a rischio quelle per l'ultimo dell'anno. A rivelarlo è il presidente di Confesercenti Toscana Nico Gronchi, che vede questa improvvisa virata legarsi all'annuncio delle nuove restrizioni anti Covid. In questo senso "l'iniziale incertezza generata dalla quarta ondata si è trasformata in un cambio di programma per le feste".

"Il quadro che emerge è preoccupante. La stretta degli altri Paesi europei, con nuove restrizioni introdotte per contenere l'emergenza sanitaria in corso e limitare il circolare delle nuove varianti, aveva già portato ad un crollo di presenze nel settore turistico. Questo ha creato un 'effetto valanga', alimentando paura e preoccupazione per l'aumento dei contagi", sottolinea Gronchi. "Siamo pronti a recepire qualsiasi nuova regola, dall'uso delle mascherine all'aperto al richiamo del vaccino al quarto mese dopo la seconda dose, oltre che l'estensione del super green pass a tutte le categorie di lavoratori". Tuttavia "riteniamo necessario che gli strumenti a sostegno delle imprese vengano prorogati per tutta la durata dello stato di emergenza, soprattutto per quelle realtà come i ristoranti che rischiano una nuova stangata nonostante siano luoghi sicuri in cui viene verificato il green pass".

La pensa così anche il presidente di Confocommercio Aldo Cursano: "La severità dei provvedimenti attesta la gravità della situazione. E noi non possiamo che prenderne atto. Resta il fatto che per alcune attività, come per esempio le discoteche e quanti organizzano eventi e feste all'interno dei propri locali (per accedere ai quali servirà la terza dose di vaccino o, in alternativa, il tampone negativo aggiuntivo alle due dosi), questo significa il tracollo totale. Ci sono investimenti e contratti difficilmente recuperabili, che si tradurranno in un bagno di sangue economico. Per questo, la prima richiesta è quella di prevedere immediate e adeguate misure economiche compensative".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

CORONAVIRUS, FINO AL 31 GENNAIO CHIUSE DISCOTECHE E SALE DA BALLO: LOCALI IN RIVOLTA

LA DECISIONE

Coronavirus, fino al 31 gennaio chiuse discoteche e sale da ballo: locali in rivolta

24 Dicembre 2021

Da oggi 200mila persone - spiegano le associazioni di categoria - sono a casa senza sapere il motivo per cui loro e solo loro sono a casa e non potranno lavorare



Fino al 31 gennaio prossimo le attività di sale da ballo e discoteche e attività simili resteranno chiuse. Lo ha detto il ministro della salute **Roberto Speranza** in conferenza stampa al termine del Consiglio dei ministri. «Siamo distrutti. Si è cancellato un intero comparto produttivo del nostro Paese. Da oggi 200mila persone sono a casa senza sapere il motivo per cui loro e solo loro sono a casa e non potranno lavorare.

Le reazioni

"Trovo intollerabile che sulla pelle di queste persone e di queste imprese si cerchino di risolvere i problemi del Paese". E' stato il commento di **Gianni Indino**, presidente Silb dell'Emilia-Romagna, allo stop alle discoteche. Domani il sindacato si riunirà «per trovare una condivisione su azioni da intraprendere perché si ponga fine a questo comportamento delittuoso nei confronti del nostro settore».

C'era da aspettarsi che la stretta di Natale avrebbe fatto andare le discoteche su tutte le furie. I locali da ballo sono quelli rimasti chiusi più a lungo durante la pandemia e la nuova chiusura decisa dal Consiglio dei ministri fino al 31 gennaio per arginare la quarta ondata è stata accolta dagli operatori del settore con sdegno.

«Il settore dell'intrattenimento muore con questa decisione», aggiunge Indino, per il quale con questa stretta «cala la mannaia su un settore già di per sé messo alle corde». «Sicuramente era un provvedimento che in qualche modo era nell'aria - prosegue Indino, ma non ce lo aspettavamo così netto e deciso». Per molti locali sarà difficile poter pensare di riaprire dopo lo stop forzato. «Dopo un primo momento di sconforto, oggi la rassegnazione ha preso il posto della rabbia, perché siamo veramente delusi dal comportamento del governo», conclude il presidente.

"Colpo di grazia" per un settore già sofferente

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

CORONAVIRUS, FINO AL 31 GENNAIO CHIUSE DISCOTECHE E SALE DA BALLO: LOCALI IN RIVOLTA

«Le imprese e i lavoratori meritano rispetto e il governo, con la decisione di chiudere le discoteche fino al 31 gennaio, ha dato il colpo di grazia a migliaia di imprese e ai lavoratori di tutto l'indotto. Un fatto grave nei tempi e nei modi, arrivato come un fulmine a ciel sereno, con una decisione comunicata in una conferenza stampa, non preannunciata e non accompagnata da misure compensative, che rischia di produrre effetti disastrosi su un comparto appena ripartito oltre che favorire abusivismo e pericolose situazioni di aggregazione nelle città». Così [Fipe](#)-Confcommercio in una nota di solidarietà alle discoteche. «Le anticipazioni prevedevano che si potesse continuare a frequentare i locali con doppia vaccinazione e tampone rapido. D'improvviso la retromarcia del governo, con l'effetto paradossale di mettere in discussione proprio la campagna vaccinale. Una scelta inopportuna, anche perché diretta contro un unico settore, il più bersagliato in questi mesi di pandemia, che contava già perdite superiori ai 4 miliardi. Una decisione che vanifica acquisti di merce, di assunzioni di personale, di artisti scritturati. Ma soprattutto annunciata senza nessun riferimento a misure economiche compensative che andavano identificate ed erogate contestualmente. Oltre al danno economico, la beffa di dover assistere impotenti la notte del 31 a feste in case private o in locali abusivi, dove si ballerà in assenza di qualsiasi forma di controllo. La misura è colma».

Il pericolo di feste e veglioni "abusivi"

«Si tornerà a favorire l'abusivismo e a ballare ovunque tranne dove c'è una licenza che lo permette. Si tratta di un accanimento verso la nostra categoria. In questo modo si mette in "quarantena" famiglie intere come le nostre. 400mila lavoratori tra pochi giorni saranno di nuovo nell'oblio, senza sostegno». Lo dichiara **Paolo Peroli**, portavoce del Comitato Territoriale Esercenti, associazione che riunisce buona parte dei locali da ballo milanesi, a proposito delle direttive più stringenti emanate ieri dal governo in tema di covid, tra le quali la chiusura delle discoteche. «Abbiamo seguito ogni direttiva e ogni protocollo verificando i green pass e monitorando il personale, abbiamo reso le sale da ballo luoghi sicuri e Covid free, abbiamo reimpostato il nostro modo di lavorare per salvare le nostre aziende e il futuro delle nostre famiglie tutelando prima la sicurezza e la salute della clientela ed ora il governo ci chiude», aggiunge Peroli. «La normativa, tra l'altro, non è chiara e crea continue discriminazioni nei confronti del nostro settore, senza nemmeno spendere una parola sui ristoranti - conclude il leader del Comitato -: la serata di capodanno fornisce alle nostre attività il 15% del fatturato annuo, senza parlare poi delle discoteche site nei luoghi di montagna, nelle quali la sera del 31 influisce quasi fino al 50%. Sarebbe congruo restituire alle attività il 100% dell'incasso del mese di gennaio».

© Riproduzione riservata



Discoteche, la chiusura decisa dal governo alla vigilia delle feste e senza fare cenno ai ristoranti. I gestori: “Cosa diremo ai nostri lavoratori?”

ilfattoquotidiano.it/2021/12/24/discoteche-la-chiusura-decisa-dal-governo-alla-vigilia-delle-feste-e-senza-fare-cenno-ai-ristori-i-gestori-cosa-diremo-ai-nostri-lavoratori/6436582/

F. Q.

December 24, 2021



Piste vuote nel momento dell'anno di maggiore affluenza, quello legato alle **festività natalizie** e alla notte di **Capodanno**. Con **biglietti** già staccati, **ospiti** sotto contratto, **rifornimenti** ordinati e **personale** assunto. Le **discoteche** richiudono per almeno **40 giorni** a due mesi dalla riapertura con **protocolli stringenti**, vincolati alle **capienze** e all'uso del **Green pass** che è stato il timone di ogni scelta da agosto in poi. Una chiusura comunicata la sera dell'antivigilia di Natale e senza fare il minimo accenno al problema economico, al di là dell'opportunità delle misure. Nel merito, il primo “colpo” a quella “tranquillità” e a quel “tutto

aperto” – che il governo ha sempre assicurato come possibile grazie **certificato verde** – lo subisce il settore che più di tutti finora ha scontato la **pandemia** in termini di tempo in cui non ha potuto lavorare. Resta tutto aperto, ma non si potrà ballare fino al **31 gennaio**.

La decisione è stata partorita in Consiglio dei ministri ed è stato più stringente di quanto era maturato durante la Cabina di regia tra i delegati delle forze di **maggioranza**, il presidente del Consiglio, il presidente dell’Iss **Silvio Brusaferrò** e il coordinatore del Comitato tecnico scientifico **Franco Locatelli**. Un cambio di rotta repentino che ha portato all’annuncio del ministro della Salute **Roberto Speranza** durante la conferenza stampa, senza che venisse contestualmente comunicato non solo il **quantum dei ristori, ma neanche se ci saranno**. E così i rappresentanti della categoria adesso chiedono a gran voce di avere indennizzi, già caldeggiati dai ministri leghisti durante il **Consiglio dei ministri**. E critiche sono piovute anche da **Italia Viva**, che con **Daniela Sbröllini** parla di scelta “miope” e di “capriole” di ministero e Cts.

Alle 14 di **giovedì** sembrava ormai certo che le misure per accedere a discoteche e sale da ballo sarebbero state rinforzate, con l’**obbligo di tampone** aggiunto alla necessità di avere ricevuto **due dosi** di vaccino oppure la sola somministrazione di tre dosi. Una regola che avrebbe portato con sé lo stesso impianto anche per altri eventi come **stadi e palazzetti**. Alla fine si è optato per chiudere le discoteche e applicare agli altri eventi con folla al chiuso il solo obbligo di **mascherina Ffp2**. Cosa è accaduto nel mezzo?

I titolari delle discoteche aveva già rumoreggiato per le indicazioni filtrate dopo la **Cabina di regia**. “A queste condizioni non si aprirà. A Capodanno, così, non possiamo aprire”, aveva detto **Gianni Indino**, presidente del **Silb-Fipe** Emilia-Romagna, il sindacato delle sale da ballo, parlando di “pietra tombale” e ricordando che il Capodanno “vuol dire il 15% della stagione” e quindi “ossigeno per mantenerci in vita”. Sei ore dopo, la decisione di chiudere tutto per oltre un mese e con il **San Silvestro** alle porte.

“Eravamo già pronti per lavorare il 31 dicembre con la speranza di compensare una parte dei **4 miliardi di euro di perdite** di due anni di chiusura. Ma ecco che in poche ore tutto è stato distrutto”, ha detto il presidente nazionale di Silb-**Fipe** **Maurizio Pasca**. “Ci stavamo lentamente riprendendo seguendo le **regole** imposte dallo stesso Governo, ma evidentemente non è bastato. Tutte le attività sono aperte, stadi, teatri, cinema, ma non le discoteche”. Si sentono un “**capro espiatorio**”: “Ci chiudono solo per far vedere che fanno qualcosa – si sfoga **Tito Pinton**, gestore del **Muretto di Jesolo** – quando non c’è un solo **motivo scientifico** per chiuderci”.



Vedi Anche

Covid, Speranza: “Discoteche e sale da ballo chiuse fino al 31 gennaio. Decisione presa all’unanimità in Cdm”

La **stagione ‘orribile’** continua e questa volta con una **“doccia fredda”**, neanche prevista ma dettata dall’accelerazione della **variante Omicron** unita agli alti tassi di incidenza nella popolazione più giovane (tra le fasce più colpite nelle ultime settimane). Senza contare che tra gli **under 40** i tassi di terze dosi somministrate sono ancora basse e, come è ormai chiarito da tutti gli studi, la **protezione dal contagio** crolla al **39%** a distanza di cinque mesi dal completamento del primo ciclo. “Cosa pensate che accadrà il 31 dicembre? – si domanda quindi Pasca – Le persone andranno a ballare e festeggiare in **luoghi abusivi**, con buona pace di ogni **tracciamento** e misura di sicurezza”.

Paolo Peroli, portavoce del **Comitato Territoriale Esercenti**, associazione che riunisce buona parte dei locali da ballo milanesi, sostiene che proprietari e gestori hanno “reimpostato il nostro modo di lavorare per salvare le nostre **aziende** e il futuro delle nostre famiglie tutelando prima la **sicurezza** e la **salute** della clientela ed ora il governo ci chiude”. Con una normativa, aggiunge non chiara che “crea continue discriminazioni” e **“senza nemmeno spendere una parola sui ristori”**. Anche Pasca ritorna sull’aspetto economico: “Quando si chiude un locale da ballo bisogna ricordarsi che ci sono famiglie dietro che vivono di questo lavoro. Evidentemente per questo governo siamo figli di un Dio minore. **Ne abbiamo abbastanza**. L’11 ottobre abbiamo aperto e abbiamo assunto centinaia di persone. Cosa diremo loro domani mattina? Siamo senza parole”.

E quindi arriva al dunque, sulla repentinità della decisione del governo e la mancanza totale di comunicazione sui ristori, non solo non **quantificati** ma allo stato neanche **ufficializzati** a parole insieme all’annuncio della chiusura: “A questo punto, visto che la decisione di chiudere è arrivata dall’oggi al domani, nello stesso **breve arco di tempo** ci aspettiamo una decisione sui ristori”. E così oggi il sindacato si riunirà alla ricerca di una “condivisione su azioni da intraprendere”, dice Indino, perché “si ponga fine a questo **comportamento delittuoso** nei confronti del nostro settore”.

Sostieni ilfattoquotidiano.it: se credi nelle nostre battaglie, combatti con noi!

Sostenere [ilfattoquotidiano.it](#) vuol dire due cose: permetterci di continuare a pubblicare un giornale online ricco di notizie e approfondimenti, gratuito per tutti. Ma anche essere parte attiva di una comunità e fare la propria parte per portare avanti insieme le battaglie in cui crediamo con idee, testimonianze e partecipazione. Il tuo contributo è fondamentale.

Sostieni ora

Grazie, Peter Gomez

Sostieni adesso



Coronavirus

Discoteche, lo sfogo dei gestori per la chiusura del governo: “Colpo di grazia per il nostro settore, ci aspettiamo una decisione sui ristoranti”

ilfattoquotidiano.it/2021/12/24/discoteche-lo-sfogo-dei-gestori-per-la-chiusura-del-governo-colpo-di-grazia-per-il-nostro-settore-ci-aspettiamo-una-decisione-sui-ristori/6436582/

F. Q.

December 24, 2021



La stagione 'orribile' delle discoteche e dei locali da ballo, tra i più penalizzati da due anni di pandemia, sembra non finire mai: l'annuncio della chiusura immediata è arrivato nella serata di giovedì 22 dicembre come una doccia fredda per i gestori per ora chiedono nuovi ristoranti "nello stesso breve arco di tempo" in cui è stato deciso di chiudere

“Eravamo già pronti per lavorare il 31 dicembre con la speranza di compensare una parte dei **4 miliardi di euro di perdite** di due anni di chiusura. Ma ecco che in poche ore tutto è stato distrutto. Ci stavamo lentamente riprendendo seguendo le regole imposte dallo stesso Governo, ma evidentemente non è bastato. Tutte le attività sono aperte, stadi, teatri, cinema, ma non le discoteche”. **Maurizio Pasca**, presidente di Silb-[Fipe](#), il Sindacato dei Locali da Ballo, non nasconde la rabbia per la decisione presa dal governo di chiudere le discoteche fino al 31 gennaio.



Vedi Anche

Covid, Speranza: “Discoteche e sale da ballo chiuse fino al 31 gennaio. Decisione presa all’unanimità in Cdm”

La stagione ‘orribile’ delle discoteche e dei locali da ballo, tra i più penalizzati da due anni di pandemia, sembra non finire mai: l’annuncio della chiusura immediata è arrivato nella serata di giovedì 22 dicembre come una doccia fredda per i gestori. A sorpresa, nel corso della conferenza stampa convocata per illustrare il decreto appena varato dal Cdm, il ministro della Salute Roberto Speranza ha spiegato che “fino al 31 gennaio prossimo le attività di sale da ballo e discoteche e attività similari resteranno chiuse”. Come si legge anche nel comunicato di Palazzo Chigi, non solo fino a quella data “sono vietati gli eventi, le feste e i concerti, comunque denominati, che implicino assembramenti in spazi all’aperto”, ma “saranno **chiuse le sale da ballo, discoteche e locali assimilati**, dove si svolgono eventi, concerti o feste comunque denominati, aperti al pubblico”.



Leggi Anche

Le misure anti-Omicron: mascherine Ffp2 sui mezzi pubblici e in palestra solo se vaccinati. Discoteche chiuse fino al 31 gennaio

“Cosa pensate che accadrà il 31 dicembre? – si domanda quindi Pasca -. **Le persone andranno a ballare e festeggiare in luoghi abusivi**, con buona pace di ogni tracciamento e misura di sicurezza. Quando si chiude un locale da ballo bisogna ricordarsi che ci sono famiglie dietro che vivono di questo lavoro. Evidentemente per questo governo siamo figli di un Dio minore. **Ne abbiamo abbastanza**. L’11 ottobre abbiamo aperto e abbiamo assunto centinaia di persone. Cosa diremo loro domani mattina? Siamo senza parole. A questo punto, visto che la decisione di chiudere è arrivata dall’oggi al domani, nello stesso breve arco di tempo ci aspettiamo una decisione sui ristoranti”.

Sostieni ilfattoquotidiano.it: il tuo contributo è fondamentale

Il tuo sostegno ci aiuta a garantire la nostra indipendenza e ci permette di continuare a produrre un giornalismo online di qualità e aperto a tutti, senza paywall. Il tuo contributo è fondamentale per il nostro futuro.

[Diventa anche tu Sostenitore](#)

Grazie, Peter Gomez

Sostieni adesso     

Coronavirus

Gentile lettore, la pubblicazione dei commenti è sospesa dalle 20 alle 9, i commenti per ogni articolo saranno chiusi dopo 72 ore, il massimo di caratteri consentito per ogni messaggio è di 1.500 e ogni utente può postare al massimo **150 commenti alla settimana**. Abbiamo deciso di impostare questi limiti per migliorare la qualità del dibattito. È necessario attenersi **Termini e Condizioni di utilizzo del sito (in particolare punti 3 e 5)**: evitare gli insulti, le accuse senza fondamento e mantenersi in tema con la discussione. I commenti saranno pubblicati dopo essere stati letti e approvati, ad eccezione di quelli pubblicati dagli utenti in white list (vedere il punto 3 della nostra policy). Infine non è consentito accedere al servizio tramite account multipli. Vi preghiamo di segnalare eventuali problemi tecnici al nostro supporto tecnico La Redazione

Green pass per un caffè al banco, ira dei baristi: «Questa è la fine»

[G ilgazzettino.it/roma/news/green_pass_a_cosa_serve_bar_caffe_baristi_roma_notizie-6402598.html](https://ilgazzettino.it/roma/news/green_pass_a_cosa_serve_bar_caffe_baristi_roma_notizie-6402598.html)

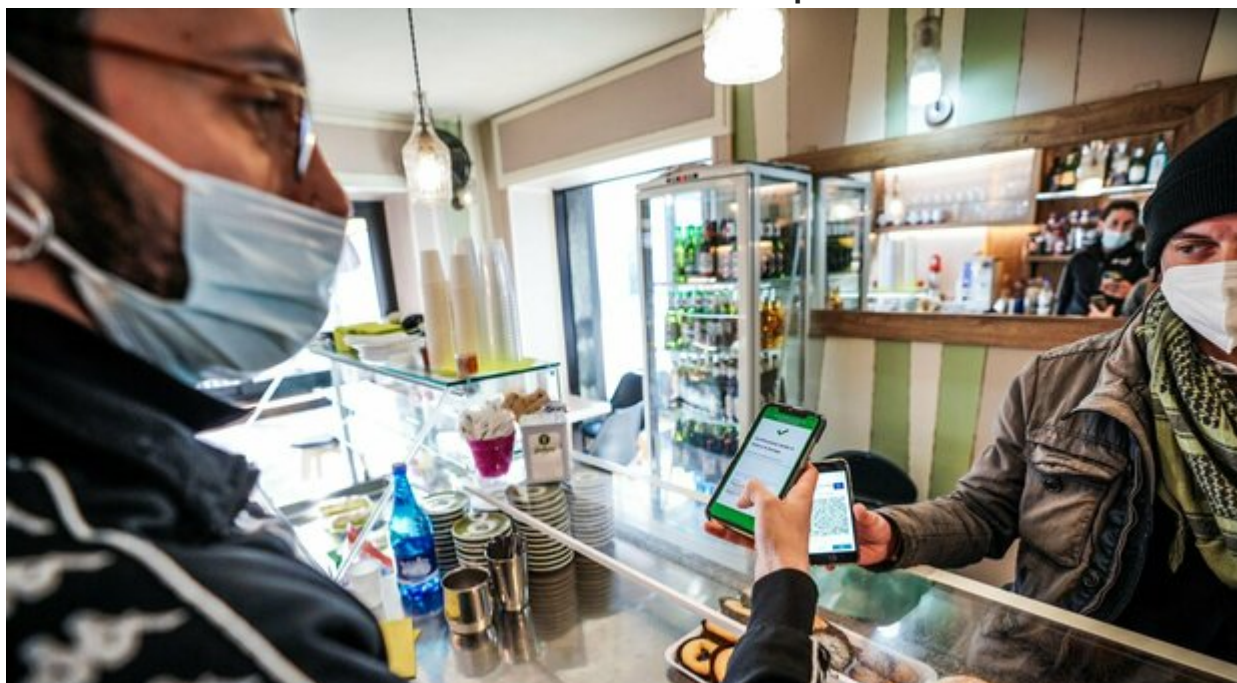
Camilla Mozzetti e Giampiero Valenza

December 24, 2021

Fino al 31 marzo la consumazione in piedi solo con un super certificato: "In pericolo incassi e posto di lavoro"

[Roma](#) > [News](#)

Venerdì 24 Dicembre 2021 di **Camilla Mozzetti e Giampiero Valenza**



Il governo ha deciso: il **caffè** al banco solo con il **super Green pass** nel tentativo di ridurre la diffusione del Covid fino al prossimo 31 gennaio. Ma se la misura - dettata dalla recrudescenza dei casi - è a tempo, la categoria dei pubblici esercizi è convinta che recherà comunque un danno al settore. «Per non applicare una volta per tutte l'obbligo vaccinale - commenta Sergio Paolantoni, presidente della **Fipe** Confcommercio - ci costringono a controllare 30 milioni di consumatori di caffè al giorno per 30 giorni. Parliamo di 900 milioni di controlli contro 6/7 milioni di **no vax**, è assurdo».

Green pass per un caffè, rabbia dei baristi

Per Claudio Pica, presidente di Fiepet Confesercenti Roma, è facile fare un conto su quanto i commercianti saranno costretti a perdere a causa delle nuove direttive. Nelle 8 mila caffetterie romane gli incassi saranno sempre più magri. «Facendo un paragone con le normali giornate di lavoro -prosegue Pica - noi stimiamo danni da 3,5 a 4 milioni di euro ogni giorno per i soli bar romani». «In questo modo, in alcune situazioni, potrebbe esserci anche

un aumento dei costi perché bisognerebbe mettere una persona ad hoc, all'ingresso, solo per fare i controlli sul Super Green Pass e le attività non hanno personale in eccedenza», conclude Paolantoni.

Nuovo decreto testo integrale pdf, dalle feste (vietate) al Green pass tutte le novità

I baristi capitolini non ci stanno ad essere al centro delle restrizioni. «Troverei questa norma più equa se venisse applicata a tutte le categorie prosegue il presidente di Fiepet Confesercenti Roma - non capisco, a questo punto, quale sia la differenza tra un supermercato e un bar. Nel primo caso si rimane per molto tempo tra le corsie, nel secondo al massimo si resta per due o tre minuti per consumare un caffè. E la fila a un bar non è di certo uguale a quella che tutti i giorni si fa al supermarket».

Super Green pass in bar e palestre, mascherine all'aperto. Record di casi: 44mila

LE VOCI

E tra i baristi, intanto, è un coro di no. Sentono sulle loro spalle la sofferenza di questi anni di pandemia e vedono un futuro molto nero se dovessero entrare ancor meno clienti a causa delle ulteriori restrizioni. Il classico caffè e cornetto è un rito che potrebbe essere sempre più messo in discussione. «Abbiamo già perso il 50% della nostra clientela a causa del Covid, il Super green pass al bancone sarà per noi un'ulteriore mazzata e penalizzati sono ancor di più i locali che non si sono riorganizzati con le consegne a domicilio spiega Elena, barista titolare del Garage Coffee Bar di via Casilina Servirebbero, invece, maggiori controlli in strada».

Alle richieste di Elena, che tutte le mattine si mette dietro al bancone della caffetteria di Ponte Casilino, fa eco chi è alla cassa del locale Sicilian's, su via Tuscolana. «Servono persone in grado di far rispettare le norme all'esterno, stiamo lavorando già alla metà di quanto facciamo normalmente. La situazione è davvero difficile». A poca distanza c'è un altro locale, l'Alex Bar. Qui si tocca con mano la contrarietà al provvedimento. «Ci vogliono proprio far chiudere racconta Alessandro, titolare della piccola caffetteria Le persone non girano più, hanno paura. Entrano, si avvicinano e subito si allontanano. Non si può lavorare così. Basta che un cliente faccia uno starnuto che subito si vede qualcun altro che prende e va via».

Ultimo aggiornamento: 12:23 © RIPRODUZIONE RISERVATA

Natale al ristorante. Piovono le disdette: «Affari giù del 40 per cento»

 ilgiornaledivicenza.it/territori/vicenza/natale-al-ristorante-piovano-le-disdette-affari-giu-del-40-per-cento-br-1.9091777



Vicenza



Dopo l'annuncio della nuova variante del covid e le ulteriori restrizioni piovono disdette sui ristoratori



Dopo l'annuncio della nuova variante del covid e le ulteriori restrizioni piovono disdette sui ristoratori

Yellow Christmas. Bei tempi quando il Natale era di un bianco candido. Soprattutto per i ristoratori che già nei primi dieci giorni del mese avevano la lista delle prenotazioni "full". È cambiato tutto e oggi, in zona gialla e con i contagi che salgono, quando all'interno di un ristorante squilla il telefono c'è da augurarsi che sia la richiesta di un menù per il servizio delivery e non l'ennesima disdetta. «L'ultima settimana è stata imbarazzante - commenta abbastanza sconsolato il presidente di Fipe Confcommercio, Gianluca Baratto - Avevamo chiuso le prenotazioni e invece la lista si sta svuotando e ci sarà di sicuro una perdita. Il centro è piuttosto disperato con negozianti e baristi preoccupati per diversi motivi. Di sicuro non sarà un mese che finisce come era iniziato».

Già, perché le premesse erano differenti: «Eravamo partiti bene e con delle prospettive per prenotazioni, progetti e cene aziendali e fino alla settimana scorsa si reggeva bene, perché a fronte di alcune perdite c'erano dei recuperi - prosegue Baratto - Per la Vigilia, per esempio, una saletta mi è saltata del tutto, tra il positivo, l'impaurito e quello che non se la sente. L'anno scorso eravamo chiusi mentre quest'anno abbiamo prodotto bene fino alla settimana scorsa. Per Natale e Capodanno ho invece ripreso con il delivery e devo dire che ci sono molte richieste». L'imperativo è uno solo: «Ci si deve adattare alla situazione senza fare progetti a lungo termine - analizza il numero uno dei ristoratori Fipe - Sono più preoccupato per gennaio e febbraio, ora bene o male perdiamo un 40 per cento ma lavoriamo».

[Apri il link](#)

Da Confartigianato, il faro di ristoratori e baristi Christian Malinverni è altrettanto guardingo: «Tra l'oggettiva infezione, la paura e qualche restrizione, si lavora attorno al 25 per cento delle prenotazioni». Malinverni conferma lo stop degli ultimi giorni: «Abbiamo avuto un buon ritmo a fine novembre con il 40 per cento in meno rispetto alla normalità ma con Omicron le cose sono cambiate e c'è la paura che nelle ultime ore cancellino i tavoli. Un tempo il 10 dicembre eravamo pieni e chiedevamo una caparra; ora non ci pensiamo nemmeno». «A dicembre abbiamo lavorato al 60-70 per cento, ma bisogna pensare che prima avevamo cene aziendali con 200 persone, ora al massimo sono una quindicina». Sono i numeri dell'imprenditore di Confartigianato che lancia una proposta-provocazione: «Invece di minare le Feste, preferirei che ci facessero chiudere un mese tra gennaio e febbraio, a patto però che arrivino i sostegni dovuti. Per esempio la cassa integrazione che abbiamo utilizzato pochissimo».

«La situazione rimane incerta a causa dello scollamento fra l'interpretazione comune della frequentazione dei ristoranti legata a giovialità e allegria e il bombardamento mediatico sul progredire della pandemia che fa invece anche dei nostri locali un possibile luogo di contagio - il primo commento del portavoce regionale Ho.Re.Ca di Cna Veneto, Mirco Froncolati - Tutto questo ha portato a delle disdette per le festività nell'ordine medio del 16 per cento compromettendo ancora una volta un momento che per la ristorazione dovrebbe essere aureo».

C'è sempre chi sta peggio: «Peggior situazione per la ricettività alberghiera che si attesta ad un 65 per cento della capacità ma soprattutto per le aziende che si occupano di solo catering - prosegue il membro di Cna - Tra settembre e ottobre le aziende sembravano aver preso coraggio richiedendo molti progetti di ricevimenti natalizi ma sono seguite tante disdette o mancate conferme per timore del dilagare dei contagi. Nei ristoranti si entra solo con green pass rafforzato e nuclei diversi di persone vengono collocati ad una distanza tale per cui il contagio diventa improbabile. I locali sono sicuri e in molti casi ancora più accoglienti di prima».

Karl Zilliken

© Riproduzione riservata

Marco trova sotto l'albero la bicicletta speciale che gli era stata rubata

luce.lanazione.it/babbo-natale-riporta-la-bicicletta-lieto-fine-per-marco-dopo-il-furto-che-aveva-subito/



Senza quel mezzo l'uomo non poteva più spostarsi. Storie di Natale a lieto fine: un generoso imprenditore fiorentino glielo ha ricomprato

di Iacopo Nathan

24 Dicembre 2021

-
-
-
-

Un meraviglioso **regalo di Natale**, che proprio a ridosso delle festività chiude con un lieto fine una storia molto triste. Era il 13 novembre quando abbiamo raccontato la storia di [Marco, il disabile a cui era stata rubata la bicicletta](#), la sua libertà, a Firenze. Pochi giorni dopo, sempre grazie alle pagine de La Nazione, l'imprenditore Paolo Vranjes si era offerto di ricomprare il mezzo a Marco, una bici speciale e su misura per lui, introvabile in commercio. A quasi un mese di distanza, nella redazione del quotidiano **La Nazione** è stata messa la parola fine nel modo più bello possibile, dando a Marco un nuovo mezzo e restituendogli

simbolicamente la sua vita e la possibilità di tornare a uscire di casa. Un abbraccio sentito, caloroso (anche se a distanza, rispettando le normative anticontagio), che ha unito tutti i protagonisti di questo bel gesto.



Marco e il signor Vranjes, ma anche il sindaco Dario Nardella e l'assessore al sociale Sara Funaro, che fin da subito avevano preso a cuore la vicenda, Aldo Cursano, presidente Confcommercio Toscana e titolare del Caffè Le Rose, bar che Marco frequenta ogni giorno, e **la direttrice de La Nazione Agnese Pini**. La felicità nel vedere il suo nuovo mezzo è stata enorme: Marco è rimasto incantato alla vista delle sue nuove due ruote, riempiendo il cuore di tutti, e ha voluto sorprendere i presenti con un dono.

Come vi abbiamo raccontato, infatti, Marco è un pittore, e ha deciso di donare tre dei suoi quadri

al signor Vranjes, al sindaco Nardella e alla direttrice Pini. “Marco è una persona speciale – spiega **Aldo Cursano** – e dal primo momento ci siamo messi a correre per ridare a Marco una nuova bicicletta. C'è stata una grande vicinanza da parte di tutti, e siamo molto felici che sia arrivato Paolo, a testimoniare ancora una volta il cuore fantastico della nostra bella Firenze”.

“Sono felice di poter raccontare una storia bella – **dice Paolo Vranjes** -. Troppo spesso si sentono storie tristi, ma la sensibilità e la solidarietà sono molto importanti. Appena ho letto la storia di Marco non ho potuto tirarmi indietro. Mi reputo una persona fortunata nella vita, ma il confine è molto sottile, e finché si può sono convinto che sia giusto aiutare gli altri. A questo servono i giornali e le persone. Adesso Marco è di nuovo libero di scorrazzare per la città”.

“Siamo felici di essere qui per questa iniziativa – dice il **sindaco Nardella** -. C'è da ringraziare tutti, da Paolo a La Nazione, perché queste sono le piccole storie che rendono grande una città come Firenze, che da sempre è stata molto umana e sensibile. La Nazione non è solo un giornale, e questi eventi lo testimoniano»”.



L'imprenditore fiorentino Paolo Vranjes e la moglie

E finalmente Marco ha potuto inforcare la sua nuova bici e pedalare libero per Firenze.

CAPODANNO 2022, RISTORANTI COME DISCOTECHES: I CONTROLLI DEL VIMINALE SULLE FESTE CLANDESTINE

CRONACHE ROMA MILANO TORINO OCCHI DI PADRE



di Cristiana Mangani

Capodanno 2022, ristoranti come discoteche: i controlli del Viminale sulle feste clandestine

Ci sono centri benessere, ville, palazzi antichi dove sono annunciate feste in musica

22
share

Controlli sulle strade, ma anche online. Si avvicina un nuovo **Capodanno** di restrizioni, a causa dei contagi da **Covid** che continuano a crescere. Il **decreto festività** ha posto precise regole per l'ultima notte dell'anno: feste in piazza vietate, discoteche chiuse, così come i locali da ballo in generale. Con i numeri che aumentano a dismisura, la prima regola è quella di **evitare gli assembramenti**. Attenzione massima, quindi, ai social e alla Rete, dove davanti ai divieti imposti dal Governo, il popolo della notte si sta già agitando. Vengono pubblicizzati cenoni, accompagnati da musica, in spazi che si trasformeranno inevitabilmente in piste da ballo. **Alcuni centri benessere**, dove è annunciata cena e festa in musica, difficilmente vedranno gli ospiti seduti e distanziati per tutta la notte. E altrettanto succederà **nei palazzi antichi e nelle ville**, dove sono stati convocati diversi dj per vivacizzare la nottata.

I loft - Ma se serate come queste sono ancora controllabili, quello che preoccupa le forze dell'ordine sono le feste private. A Milano, tra i nottambuli abituali è noto l'indirizzo dei loft di un avvocato che organizza feste "clandestine" e che ha aperto la sua casa ai più resistenti all'isolamento, anche in periodo di lockdown. Contrastare eventi come questi è impossibile, a meno che non sia qualche vicino a segnalare quanto sta accadendo e a chiamare polizia, carabinieri, vigili urbani. «Il Covid è ormai talmente diffuso - ammette un addetto ai lavori - che, o non ci vai proprio alle cene e alle feste, oppure ti devi controllare da solo, con mascherine e disinfettanti. Altrimenti, purtroppo, c'è poco da fare». La ministra Lamorgese, nei giorni precedenti a Natale, ha spiegato che il Viminale ha messo in campo «ulteriori rafforzamenti dei dispositivi di vigilanza sull'intero territorio nazionale». Saranno in azione circa 70 mila uomini, ai quali verrà aggiunto il personale della Polizia municipale. I prefetti sono stati invitati a convocare «apposite riunioni dei Comitati provinciali, anche per predisporre specifici servizi di prevenzione», e nei prossimi giorni, a livello locale, i Comitati torneranno a riunirsi. **È in arrivo**, nei



LE REGOLE

Capodanno 2022, cosa si può fare? Sì alle cene in casa e al ristorante, no...



LE MISURE

Capodanno all'estero, si può: quarantena e tamponi, le regole per rientrare in...



VERSO IL 2022

Capodanno, feste private e cenone nei locali: Super green pass e tamponi, le regole per...



L'EVENTO

Capodanno in tv, da Amadeus su Rai1 alla Panicucci su Canale 5 (ma non solo): come...

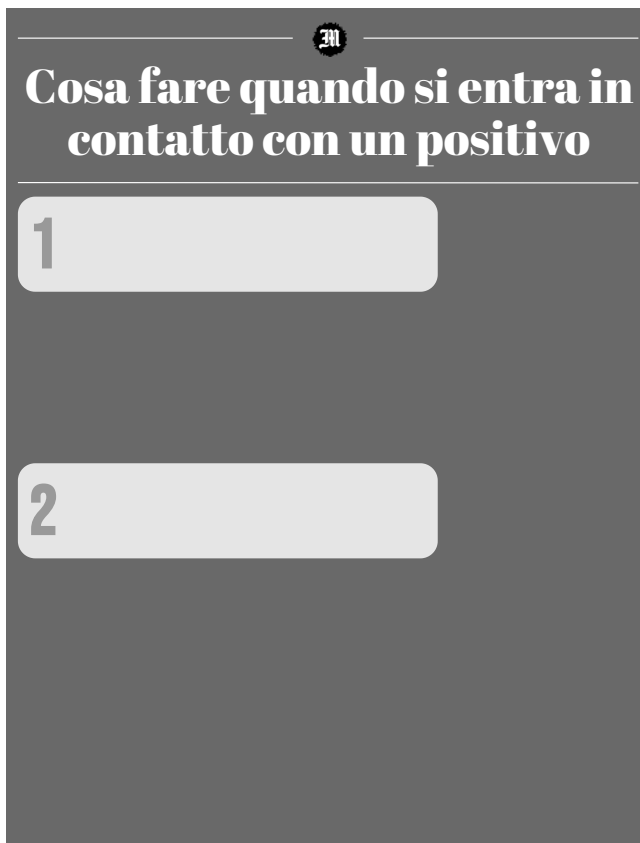
CAPODANNO 2022, RISTORANTI COME DISCOTECHES: I CONTROLLI DEL VIMINALE SULLE FESTE CLANDESTINE

poi, la circolazione di Capodanno con la quale verranno stabilite le ultime disposizioni. Oltre a controlli e multe, sono state disposte indagini anche su agenzie immobiliari e siti online specializzati, su chat e piattaforme social.

Le pattuglie saranno pronte a intervenire sui ristoranti che organizzano cenoni a serrande abbassate. Nel frattempo, i sindaci si stanno organizzando con ulteriori restrizioni. A **Bologna**, per evitare i festeggiamenti spontanei e gli assembramenti, il sindaco Matteo Lepore ha interdetto l'accesso dalla sera del 31 alla mattina del primo gennaio a Piazza Maggiore. A **Bari**, Antonio Decaro ha vietato tutti i fuochi d'artificio, anche se la serata in piazza, sebbene contingentata e organizzata come un teatro all'aperto, dovrebbe comunque svolgersi.

Le reazioni - La chiusura imposta alle discoteche e ai locali notturni fino al 31 gennaio ha scatenato la reazione degli operatori del settore che chiedono immediati ristori. «Eravamo già pronti per lavorare il 31 dicembre con la speranza di compensare una parte dei 4 miliardi di euro di perdite di due anni di chiusura - dichiara Maurizio Pasca, presidente di Silp-**Fipe**, il Sindacato dei locali da ballo -. Ma ecco che tutto è stato distrutto. Le altre attività sono aperte, stadi, teatri, cinema, ma non le discoteche. Cosa pensate che accadrà il 31 dicembre? - si chiede -. **Le persone andranno a ballare e festeggiare in luoghi abusivi**, con buona pace di ogni tracciamento e misura di sicurezza. Quando si chiude un locale da ballo bisogna ricordarsi che ci sono famiglie dietro che vivono di questo lavoro. L'11 ottobre abbiamo aperto e abbiamo assunto centinaia di persone. Cosa diremo loro? Siamo senza parole».

Dj anti-sballo - E dj Aniceto, conosciuto come il dj anti-sballo, interviene sull'argomento: «Visti gli assembramenti, a Capodanno divertiamoci in farmacia», ironizza. E aggiunge: «Tanti giovani si sono vaccinati soprattutto per stare insieme e divertirsi e questo nuovo stop al divertimento avrà sicuramente serie ripercussioni e ritardi sulle nuove vaccinazioni. I giovani hanno bisogno di luoghi di aggregazione per stare insieme, confrontarsi e divertirsi, a causa delle restrizioni di Capodanno, potrebbero trovare altri "modi" per farlo. È ipocrita pensare che vadano a dormire prima di mezzanotte».



31

Cosa fare quando si entra in contatto con un positivo

- 1
- 2

[Apri il link](#)

CAPODANNO 2022, RISTORANTI COME DISCOTECHE: I CONTROLLI DEL VIMINALE SULLE FESTE CLANDESTINE

3



ITALIAMEDIA 

Ultimo aggiornamento: Lunedì 27 Dicembre 2021, 23:01

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COMMENTA

ULTIMI INSERITI PIÙ VOTATI

0 di 0 commenti presenti

Nessun commento presente

CAPODANNO 2022, RISTORANTI COME DISCOTECHE: I CONTROLLI DEL VIMINALE SULLE FESTE CLANDESTINE

DALLA HOME



I DATI

Covid, il bollettino di oggi lunedì 27 dicembre: 30.810 positivi e 142 decessi. Salgono i ricoverati in ospedale e in



COVID

Quarantena, ora il governo pensa a nuove regole. Figliuolo: «Ne ho parlato con Speranza, scienziati a lavoro»



LA RISPOSTA CON IL NUOVO ANNO

Covid, quarantena breve per i vaccinati con tre dosi: chiesto un parere al Cts



LOTTO

Estrazioni Lotto, Superenalotto e 10eLotto di oggi, lunedì 27 dicembre 2021. Numeri vincenti e quote



COVID

Zangrillo: «Quarantena f contenti i lavativi. Da Omicron no impatto su ospedali, perché raccontare altro?»

LE PIÙ CONDIVISE



Bimba di 5 anni intossicata da cocaina. L'errore choc del papà: «Scolta in acqua al posto della medicina»



Incidente nella notte, morta una ragazza: Carlotta aveva solo 18 anni



Omicron cambia anche i sintomi del Covid: dal naso che cola al mal di testa, fino alla perdita di gusto e olfatto



Uccide la moglie malata gettandola nel fiume. L'uomo si costituisce ai carabinieri: «Non ce la facevo più»



Covid, Pregliasco: «A metà gennaio a centomila contagi»



Nostradamus, le profezie per il 2022: le catastrofi annunciate per il prossimo anno



Jovanotti positivo al Covid: «Febbre, mal di gola pazzesco e dolori ai muscoli»



The Undertaker Sinistra, morto campione di kickboxing: era No vax e aveva rifiutato il ricovero per Covid



Roma, bimbo di 10 anni in grave pericolo di vita: volo d'urgenza dell'aeronautica militare

CAPODANNO 2022, RISTORANTI COME DISCOTECHE: I CONTROLLI DEL VIMINALE SULLE FESTE CLANDESTINE

© 2021 Società editrice Leggo - C.F. e P. IVA 06281151008

La croce della pandemia sulle spalle degli imprenditori

nove.firenze.it/la-croce-della-pandemia-sulle-spalle-degli-imprenditori.htm



Confcommercio Toscana torna a sollecitare con forza nuove misure compensative per le imprese che in questi giorni, a causa del forte rialzo dei contagi, vedono compromessa o bloccata del tutto la propria attività. “Ormai da quasi due anni conviviamo con una pandemia eppure siamo sempre alla gestione emergenziale – scrive in una nota **il presidente di Confcommercio Toscana Aldo Cursano** – anche con l’ultimo decreto Festività il Governo si è limitato a mettere “le pezze” al dilagare dei contagi ma non ha pensato con la stessa sollecitudine a mettere nero su bianco la volontà di sostenere le aziende che più di altre sono uscite con le ossa rotte dai nuovi provvedimenti: **discoteche in primis**, visto che sono costrette alla chiusura fino al 31 gennaio, ma anche tutto il mondo della ristorazione, dei viaggi, del turismo e, a cascata, il comparto commerciale”.

“Noi imprenditori non possiamo continuare a portare da soli sulle spalle la croce della pandemia per tutti gli altri. Se vogliamo salvare imprese e occupazione, dobbiamo tagliare le voci di costo, prevedere nuovi ristori e una moratoria fiscale, prorogare la cassa integrazione e posticipare le scadenze di mutui, bollette e pagamenti vari almeno fino al termine dello stato di emergenza. Poi sono necessarie una serie di micro-misure come il credito d’imposta per le rimanenze di magazzino, non solo per il comparto manifatturiero come è già ora, ma anche per le aziende commerciali di tessile, moda, calzaturiero e pelletteria. Sarebbe una bella boccata d’ossigeno”, sottolinea il presidente Cursano.

“Chiediamo anche agli enti locali toscani, dalle Amministrazioni Comunali alla Regione, di mobilitarsi insieme ai nostri imprenditori nel comune obiettivo di tutelare il lavoro. Non possiamo entrare nel merito dei provvedimenti antiCovid presi dal Governo - è evidente che se sono così restrittivi è perché la situazione è grave – ma vogliamo che sia ricordato l’impatto devastante che questi provvedimenti hanno sull’economia. Le imprese non possono essere lasciate da sole a subire gli effetti della pandemia. In questo momento penso, in particolare, alla filiera turistica, da sempre fiore all’occhiello del nostro Paese e motore dell’economia, che ora rischia il collasso, con migliaia di imprese e decine di migliaia di lavoratori senza futuro. Un patrimonio di saperi e di professionalità che l’Italia non può permettersi di perdere, sarebbe come tornare indietro di trent’anni”.

Capodanno con regole più restrittive: stop a piazze, concerti e discoteche

S finanza.lastampa.it/News/2021/12/27/capodanno-con-regole-piu-restrittive-stop-a-piazze-concerti-e-discoteche/NV8yMDIxLTEyLTI3X1RMRQg



Sarà un Capodanno con il botto. E che botti per gli italiani, costretti a casa dalle nuove norme più restrittive del Decreto Natale, che vieta qualsiasi festa in piazza, i maxi concertoni dell'ultimo dell'anno e, soprattutto, le feste in discoteca. Neanche la terza dose, l'uso di mascherine Ffp2 ed il tampone sono riusciti a salvare il business del ballo. Il settore discoteche, uno dei più colpiti dagli effetti della pandemia, torna ad essere pesantemente penalizzato dal giro di vite del governo, in vigore fino al prossimo 31 gennaio.

Dal settore discoteche un grido d'allarme

Il settore delle discoteche, da poco ripartito, ha già accusato perdite superiori ai 4 miliardi a causa della pandemia. Lo ha ricordato [Fipe](#)-Confcommercio, associazione che rappresenta il settore delle discoteche, sottolineando che la decisione del governo "ha dato il colpo di grazia a migliaia di imprese e ai lavoratori di tutto l'indotto".

"Un fatto grave nei tempi e nei modi - si sottolinea - arrivato come un fulmine a ciel sereno, con una decisione comunicata in una conferenza stampa, non preannunciata e non accompagnata da misure compensative, che rischia di produrre effetti disastrosi su un comparto appena ripartito oltre che favorire abusivismo e pericolose situazioni di aggregazione nelle città".

Senza feste in discoteca via al dedalo di feste private

Il provvedimento, infatti, non proibisce di trascorrere le feste a casa con gli amici e non pone limiti ad assembramenti in luoghi privati, che potrebbero trasformarsi in mega festoni abusivi con il rischio di alimentare focolai domestici.

Un rischio sempre più concreto visto che gli italiani, che lo scorso anno erano ancora in zona rossa, hanno tanta voglia di recuperare una parvenza di normalità.

I primi cittadini lo sanno bene e si sono quindi moltiplicati i provvedimenti dei sindaci per evitare assembramenti improvvisati: da chi ha interdetto il ballo nei ristoranti a chi ha vietato fuochi ed interdetto l'accesso ai centri storici.

I contagi restano altissimi

Nonostante ieri si sia registrato un forte calo dei contagi a 24.883 dal record di 54.762 registrati il giorno della Vigilia, l'andamento è da imputare ai pochissimi tamponi effettuati il giorno di Natale, appena 217.052 contro i 969.752 precedenti.

Il tasso di positività è comunque salito all'11,5% rispetto al 5,6% precedente.

CAPODANNO CON REGOLE PIÙ RESTRITTIVE: STOP A PIAZZE, CONCERTI E DISCOTECHES

NEWS **BITCOIN**

Capodanno con regole più restrittive: stop a piazze, concerti e discoteche



(Teleborsa) - Sarà un Capodanno con il botto. E che botti per gli italiani, costretti a casa dalle nuove norme più restrittive del Decreto Natale, che vieta qualsiasi festa in piazza, i maxi concertoni dell'ultimo dell'anno e, soprattutto, le feste in discoteca. Neanche la terza dose, l'uso di mascherine Ffp2 ed il tampone sono riusciti a salvare il business del ballo. Il settore discoteche, uno dei più colpiti dagli effetti della pandemia, torna ad essere pesantemente penalizzato dal giro di vite del governo, in vigore fino al prossimo 31 gennaio.

Dal settore discoteche un grido d'allarme

Il settore delle discoteche, da poco ripartito, ha già accusato perdite superiori ai 4 miliardi a causa della pandemia. Lo ha ricordato [Fipe](#)-Confcommercio, associazione che rappresenta il settore delle discoteche, sottolineando che la decisione del governo "ha dato il colpo di grazia a migliaia di imprese e ai lavoratori di tutto l'indotto".

"Un fatto grave nei tempi e nei modi - si sottolinea - arrivato come un fulmine a ciel sereno, con una decisione comunicata in una conferenza stampa, non preannunciata e non accompagnata da misure compensative, che rischia di produrre effetti disastrosi su un comparto appena ripartito oltre che favorire abusivismo e pericolose situazioni di aggregazione nelle città".

Senza feste in discoteca via al dedalo di feste private

Il provvedimento, infatti, non proibisce di trascorrere le feste a casa con gli amici e non pone limiti ad assembramenti in luoghi privati, che potrebbero trasformarsi in mega festoni abusivi con il rischio di alimentare focolai domestici.

Un rischio sempre più concreto visto che gli italiani, che lo scorso anno erano ancora in zona rossa, hanno tanta voglia di recuperare una parvenza di normalità.

I primi cittadini lo sanno bene e si sono quindi moltiplicati i provvedimenti dei sindaci per evitare assembramenti improvvisati: da chi ha interdetto il ballo nei ristoranti a chi ha vietato fuochi ed interdetto l'accesso ai centri storici.

I contagi restano altissimi

Nonostante ieri si sia registrato un forte calo dei contagi a 24.883 dal record di 54.762 registrati il giorno della Vigilia, l'andamento è da imputare

CAPODANNO CON REGOLE PIÙ RESTRITTIVE: STOP A PIAZZE, CONCERTI E DISCOTECHE

ai pochissimi tamponi effettuati il giorno di Natale, appena 217.052 contro i 969.752 precedenti.
Il tasso di positività è comunque salito all'11,5% rispetto al 5,6% precedente.

Ultimo aggiornamento: Lunedì 27 Dicembre 2021, 08:30

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COMMENTA

ULTIMI INSERITI

PIÙ VOTATI

0 di 0 commenti presenti

Nessun commento presente

DALLA HOME



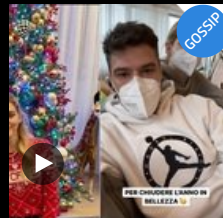
COVID

Quarantena, ora il governo pensa a nuove regole. Figliuolo: «Ne ho parlato con Speranza, scienziati a lavoro»



IL RICHIAMO

Un'infermiera in Israele riceve per prima la quarta dose: «Sono onorata e ho fiducia»



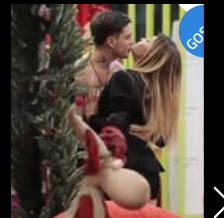
FERRAGNEZ

Fedez e Chiara Ferragni positivi al Covid. L'annuncio sui social: «Siamo asintomatici»



SCARAMANZIA

Striscia, Tapiro d'oro a Roberto Mancini: «Preoccupato, rischiamo di non andare ai Mondiali»



DOLCI EFFUSIONI

Gf Vip, scatta il bacio tra Sophie Codegoni e Alessandro Basciano. E Jessica reagisce così

LE PIÙ CONDIVISE



Riccardo Bertasi trovato morto in un fossato: tragico epilogo dopo una settimana di ricerche



Anziano uccide la moglie malata la vigilia di Natale. Il pm: «Delitto legato alla disperazione»



Pregliasco: «Rivedere le regole sulla quarantena. E serve lockdown per i no-vax»



Covid, ristoratore no-vax muore a 60 anni: aveva provato a rifiutare il casco ventilatore



Omicron cambia anche i sintomi del Covid: dal naso che cola al mal di testa, fino alla perdita di gusto e olfatto



Covid, Pregliasco: «A metà gennaio a centomila contagi»

CAPODANNO CON REGOLE PIÙ RESTRITTIVE: STOP A PIAZZE, CONCERTI E DISCOTECHES



Uccide la moglie malata gettandola nel fiume. L'uomo si costituisce ai carabinieri: «Non ce la facevo più»



Jovanotti positivo al Covid: «Febbre, mal di gola pazzesco e dolori ai muscoli»



L'Eredità, il campione Mattia vince 70mila euro: ecco la parola vincente alla Ghigliottina

CALTAGIRONE EDITORE | IL MATTINO | IL MESSAGGERO | CORRIERE ADRIATICO | IL GAZZETTINO | QUOTIDIANO DI PUGLIA | PUBBLICITÀ

CONTATTI
[Privacy Policy](#) | [Cookie Policy](#)

[Impostazioni cookie](#)
[Informazioni legali](#)

© 2021 Società editrice Leggo - C.F. e P. IVA 06281151008

Progetto "Abbi cura di te" per sicurezza in ambienti di lavoro

[A ansa.it/umbria/notizie/2021/12/28/progetto-abbi-cura-di-te-per-sicurezza-in-ambienti-di-lavoro_4221fcee-2647-49eb-ad39-2afad0525fcc.html](https://www.ansa.it/umbria/notizie/2021/12/28/progetto-abbi-cura-di-te-per-sicurezza-in-ambienti-di-lavoro_4221fcee-2647-49eb-ad39-2afad0525fcc.html)

December 28, 2021

Per prevenzione dai rischi posture e movimenti non corretti



© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

(ANSA) - PERUGIA, 28 DIC - Si chiama "Abbi cura di te: la prevenzione dei rischi lavorativi collegati a posture e a movimenti non corretti" ed è il progetto che, nel corso del prossimo anno, andrà ad incidere concretamente sulla sicurezza degli ambienti di lavoro in Umbria, in modo molto innovativo e attraverso l'utilizzo dei nuovi strumenti di comunicazione.

Il progetto sarà realizzato in collaborazione tra Inail Direzione territoriale Perugia-Terni, l'Ente bilaterale del Terziario Umbria e l'Ente bilaterale del Turismo dell'Umbria.

L'accordo per la realizzazione del progetto è stato firmato dal direttore di Inail territoriale Perugia-Terni, Lorenza Nistri, e dai presidenti degli Enti Bilaterali Stefania Cardinali e Maria Ermelinda Luchetti, che hanno concordato sulla volontà di sviluppare la più ampia sinergia per rafforzare il sistema di prevenzione nei settori del terziario e del turismo, attraverso interventi mirati alle specificità di questi comparti.

Un esempio - spiega la Confcommercio - può essere quello dei soggetti che lavorano in aziende dove non è previsto l'utilizzo di strumenti meccanici per sollevare piccoli carichi, o

quella dei lavoratori che restano in piedi per tante ore consecutive.

Il progetto coinvolgerà, in particolare, addetti alle vendite, addetti ai magazzini e la logistica, distributori di carburante, personale di ufficio, personale della cucina e dei pubblici esercizi.

Tutti questi lavoratori, nelle diverse fasi del progetto, saranno informati e sensibilizzati.

Il primo passo sarà la costituzione di un gruppo di lavoro interdisciplinare, in grado di individuare professionalità, strumenti, strategie di lavoro.

L'Ente Bilaterale del Terziario è l'organismo costituito e gestito pariteticamente da Confcommercio Umbria in rappresentanza dei datori di lavoro, e dai sindacati dei lavoratori Filcams-Cgil, Fisascat-Cisl e Uiltucs-Uil.

L'Ente Bilaterale del Turismo è costituito e gestito dalle associazioni del turismo di Confcommercio Umbria Federalberghi, [Fipe](#), Faita e Fiavet in rappresentanza dei datori di lavoro, e dai sindacati dei lavoratori Filcams-Cgil, Fisascat-Cisl e Uiltucs-Uil. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Discoteche chiuse anche a Capodanno: gestori infuriati

 corrierenazionale.it/2021/12/28/discoteche-chiuse-anche-a-capodanno-gestori-infuriati/

December 28, 2021



Discoteche chiuse per le Feste con il nuovo decreto, esplode la rabbia degli imprenditori: “Il Governo Draghi ci sta bullizzando”



“La situazione è tragica, dall’oggi al domani ci hanno chiusi. Fino al 23 dicembre, giorno in cui si è riunita la cabina di regia di governo, nella bozza del decreto le discoteche dovevano rimanere aperte, con super green pass e tampone. Poi è piombata sul tavolo del Consiglio dei ministri la decisione di chiuderci, probabilmente del ministro della Salute Roberto Speranza. Come al solito c’è stato un accanimento contro di noi, analogamente a quello dell’estate scorsa. Più che un accanimento però lo chiamerei bullismo di categoria: da due anni il governo ci sta bullizzando”. Così Maurizio Pasca, presidente di Silb-Fipe, l’associazione italiana delle imprese di intrattenimento e delle sale da ballo, all’agenzia Dire (www.dire.it), a proposito del decreto festività che ha chiuso le discoteche durante i giorni di festa, in particolar modo il 31 dicembre, serata su cui molti esercenti contavano. “Se scenderemo in piazza? La piazza la lasciamo ai lavoratori, noi siamo imprenditori e ci faremo sentire nelle sedi competenti.

Scriveremo al presidente del Consiglio Draghi e al ministro dell'interno Lamorgese”, annuncia Pasca. “Soprattutto vigileremo affinché non vi siano ulteriori abusi perché già ora- conclude- ho raccolto centinaia di video che testimoniano come ristoranti e pub si stiano trasformando in discoteche, mentre le vere discoteche e le sale da ballo sono state chiuse”. Pasca, che già l'estate scorsa denunciava fenomeni di abusivismo, aggiunge che come imprenditori penalizzati “saremo agguerriti e denunceremo chi adatta la sala di un ristorante ad una discoteca” e spiega anche che “dal governo, a seguito del passo indietro sulla bozza del decreto, non è arrivata alcuna risposta: si sono dileguati”. Ma, prosegue Pasca, **“vogliamo capire qual è stato il corto circuito che ha fatto cambiare il decreto e chiudere le discoteche”**.

Per il Presidente Silb-[Fipe](#) “il rischio ora è che si proroghi questa chiusura fino al 31 marzo, ovvero fino al termine dello stato di emergenza. E adesso chiederemo anche gli indennizzi per queste decisioni, che dovranno essere rapidi però, non come quelli della scorsa estate che stiamo ancora aspettando- denuncia Pasca- perchè il danno è incalcolabile, con il Capodanno saltato noi perdiamo il 15% del fatturato di un'intera stagione e facciamo perdere il lavoro a tutti coloro che avevamo assunto per le riaperture della discoteche. Dietro ogni lavoratore che non guadagnerà a causa delle discoteche chiuse, c'è una famiglia”, conclude Pasca.

CorNaz

Cenoni, nel savonese poche prenotazioni e iniziano a fioccare le cancellazioni

[ilsecoloxix.it/savona/2021/12/28/news/cenoni-nel-savonese-poche-prenotazioni-e-iniziano-a-fioccare-le-cancellazioni-1.41071626](https://www.ilsecoloxix.it/savona/2021/12/28/news/cenoni-nel-savonese-poche-prenotazioni-e-iniziano-a-fioccare-le-cancellazioni-1.41071626)

December 28, 2021



Contenuto riservato agli abbonati

[savona](#)



Il buffet di un cenone di Capodanno

Secondo Fipe-Confindustria le disdette nei ristoranti sono il 30 per cento

28 Dicembre 2021

Savona – Le prenotazioni per i cenoni di fine anno, nei ristoranti savonesi, non arrivano, mentre fioccano le disdette. Secondo Fipe Confindustria **a saltare è il 30 per cento delle prenotazioni per la cena del 31 dicembre**. Intanto, i bar faticano a stare al passo con il controllo del super green pass a chi si limiti a consumare in modo rapido il caffè al bancone.

Pranzo di Natale, il Covid cancella il 40% dei tavoli. Incognita cenone

iltirreno.gelocal.it/lucca/cronaca/2021/12/28/news/pranzo-di-natale-il-covid-cancella-il-40-dei-tavoli-incognita-cenone-1.41072774

Gianni Parrini

December 28, 2021



- [lucca](#)
- [cronaca](#)



Ristoratori e albergatori messi in crisi dalla quarta ondata: «Guardiamo il lato positivo, almeno stavolta siamo aperti»

Gianni Parrini 28 Dicembre 2021

LUCCA. Quaranta per cento di tavoli persi per il pranzo di Natale, mentre il cenone di Capodanno resta un'incognita.

La quarta ondata Covid sta sferrando l'ennesimo duro colpo alle attività ricettive, in particolare ristoranti e alberghi. Nell'inverno lucchese, già di per sé stagione di magra, numeri importanti di solito si fanno solo per Natale e Capodanno e mai come adesso, ce ne sarebbe stato bisogno. E invece il Covid c'ha messo di nuovo lo zampino. «Quindici giorni fa per il giorno di Natale eravamo completi poi siamo rapidamente scesi a un terzo dei tavoli – spiega **Giuliano Pacini**, storico ristoratore della Buca di Sant'Antonio, in centro storico –. Annullare tanto non costa nulla. Abbiamo mantenuto il menù fisso, anche perché una volta ordinate le materie non è che le potevamo rimandare indietro. Il nostro è un lavoro che parte da lontano, serve programmazione. Il Covid influisce, certo, ma anche il tempo non ha aiutato: freddo, pioggia non sono un buon incentivo per spostarsi, soprattutto da fuori città. L'ultimo dell'anno, per ora regge e se rimanesse così sarei contento e lo dico facendo gli scongiuri. Saranno importanti le giornate di domani e dopodomani. Vediamo».

Certo, rispetto al Natale dello scorso anno, quando i ristoranti erano chiusi è tutto grasso che cola. Così la pensa **Fabrizio Girasoli**, chef stellato del ristorante Butterfly a Marlia: «A Natale ho perso due tavoli, da 51 coperti siamo scesi a 46 – dice –. Un cliente ha annullato perché non se la sentiva, l'altro perché positivo. Cinque persone in meno, ci può stare. Tutto

sommato abbiamo lavorato abbastanza bene. Ora vediamo cosa succederà per l'ultimo dell'anno, in settimana c'è stata qualche disdetta ma per il 31 ancora abbiamo tutto prenotato. Il futuro? Di certo si sperava che con i vaccini il peggio fosse passato, purtroppo non è così ma ormai siamo anche un po' rassegnati e viviamo alla giornata. L'anno scorso di questi tempi non abbiamo lavorato, quest'anno almeno siamo aperti. Cerchiamo di guardare il lato positivo».

Sulla stessa lunghezza d'onda **Benedetto Stefani**, titolare dell'omonimo ristorante: «Sono per vedere il bicchiere mezzo pieno anche se la cattiva informazione che è stata fatta sulla variante Omicron ha messo le persone in confusione. A Natale, su 120 prenotazioni ne ho fatte 70-80. Fino all'8 era tutto a posto, poi hanno cominciato a disdire. Mettiamoci che sono state rimandate anche alcune cene aziendali, roba da 80-100 persone a tavola. Così il gioco è fatto. Io ho anche quattro camere, prenotate da clienti friulani e milanesi, che non verranno. Ripeto, sempre meglio aperti che chiusi, almeno qualcosa entra. Richieste al governo? Soldi non ne abbiamo mai voluti, però se ci togliessero qualche spesa. Nei centri storici hanno eliminato il suolo pubblico ma per chi è fuori non c'è stato niente, forse qualcosa si poteva fare».

Eppure nel centro di Lucca le cose in questo momento non sembrano andare bene: «Il turismo è zero – spiega **Simona Del Ry** di Peperosa in piazza Anfiteatro e vicepresidente [Fipe](#) Confcommercio –. A Natale è andata abbastanza bene ma abbiamo lavorato soprattutto con clienti locali, perché di fuori non c'è nessuno, gli alberghi sono vuoti. Come prenotazioni per l'ultimo dell'anno siamo fermi a due settimane fa, attorno al 20 per cento dei tavoli. A parte il 2020, di solito per Capodanno saremmo già stati sold out».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DISCOTECHE CHIUSE A CAPODANNO, GESTORI: "COSÌ CI ROVINANO"



QuotidianodellUmbria.it



HOME POLITICA OPINIONI ECONOMIA & FINANZA UMBRIA CRONACA CULTURA SCIENZA E SALUTE SPORT EVENTI

LOGIN

Perugia Terni Assisi Foligno Spoleto Castello Trasimeno Gubbio Orvieto Bastia Todi Contatti

Home » Discoteche chiuse a Capodanno, gestori: "Così ci rovinano"

Cerca nel sito

Cerca

Discoteche chiuse a Capodanno, gestori: "Così ci rovinano"

QuotidianodellUmbria.it
Sempre più contenuti in costante aggiornamento

Cronaca

Le lamentele di Enzo Muscinelli, presidente regionale della Silb-Fip



Perugia Mar. 28 Dic. 2021

Enzo Muscinelli, presidente regionale della Silb-Fipe, il sindacato dei locali da ballo, esprime tutta la rabbia dei gestori rispetto alle nuove restrizioni imposte dal Governo sulla pandemia. Il comparto, in Umbria, conta circa mille addetti per una settantina di attività sparse nel territorio regionale. Muscinelli (titolare di una discoteca a Perugia e di un'altra ad Arezzo) si fa portavoce della rabbia dell'intera categoria: "Siamo stati i primi a chiudere, gli ultimi a riaprire, ora di nuovo i primi a richiudere - evidenzia - I ristoranti ricevuti sinora sono stati praticamente nulli, ben poca cosa davanti a un anno di incassi pari allo zero. Non crediamo più alle promesse e il sospetto è che la chiusura andrà avanti fino al 31 marzo ovvero fino al termine dello stato di emergenza. Di certo così si rovina un intero comparto, alcuni locali non hanno mai riaperto e probabilmente, a questo punto, non lo faranno più". "Quella del governo è stata una scelta scellerata e vergognosa - dice -. Le discoteche sono state chiuse dall'oggi al domani, senza nessun preavviso e nessun rispetto per il nostro comparto che ha invece bisogno di programmazione. Con questa decisione si favorirà di nuovo l'abusivismo e a Capodanno si tornerà a ballare ovunque tranne dove c'è la licenza che lo permette".

Come riferisce oggi il Corriere dell'Umbria, secondo alcune stime della Silb-Fipe la serata di Capodanno garantisce alle attività circa il 15% del fatturato annuo. "Le serate di

Agli arresti domiciliari il medico che ha ucciso la moglie malata di Alzheimer

L'aggravarsi della patologia alla base della decisione dell'anziano medico umbro di sparare alla donna



- Canali: Primo Piano | Umbria
- Tags: Discoteche | Quarantena | Locali da ballo
- Accedi per lasciare commenti

Orientarsi a partire da sé

Orientamenti

Occupati del tuo futuro

Percorsi di formazione, stage e lavoro per l'autoimprenditorialità dei giovani

Auguri

QuotidianodellUmbria.it

[Apri il link](#)

DISCOTECHES CHIUSE A CAPODANNO, GESTORI: "COSÌ CI ROVINANO"

Capodanno, Halloween e Carnevale sono quelle che ci danno la giusta spinta, il nostro ossigeno - evidenzia Muscinelli -. Durante l'anno riusciamo a incassare il minimo per ripianare le spese e pagare gli stipendi, soltanto grazie a queste festività si riescono a far quadrare i bilanci. Con questa chiusura ci hanno rovinato". Le discoteche e le sale da ballo erano tornate alla normalità soltanto lo scorso mese di ottobre dopo venti mesi di stop continuativi.

QuotidianodellUmbria.it

Sempre più contenuti in costante aggiornamento

Umbria

- ▶ AMELIA
- ▶ TERNI
- ▶ PERUGIA
- ▶ GUBBIO
- ▶ TERNI
- ▶ NOCERA
- ▶ SPOLETO
- ▶ MARSCIANO
- ▶ NARNI
- ▶ GUALDO TADINO
- ▶ DERUTA
- ▶ VALFABBRICA
- ▶ PERUGIA



[Apri il link](#)

DISCOTECHES CHIUSE A CAPODANNO, GESTORI: "COSÌ CI ROVINANO"

COOPERATIVA TRA ALLEVATORI UMBRI
www.allevatoriumbri.it

VIENI A SCOPRIRE
LE NOSTRE CARNI DI QUALITÀ
presso i punti vendita Conad, Conad City,
Conad Superstore e Spazio Conad dell'Umbria

Associazione
ASILI NOTTURNI "UMBERTO I" UMBRIA
AMBULATORIO SOLIDALE
Sede di PERUGIA "Fabio Basilliani"
Una porta aperta a chi le trova tutte chiuse

Il nostro impegno è donare **GRATUITAMENTE**
cure Odontoiatriche, Oculistiche e
Dermatologiche ai meno abbienti.

www.asilinotturniumbria.it

Global Communication

AL FIANCO DELLE IMPRESE UMBRE
MARKETING e PUBBLICITÀ

UMBRIA

È uscito il nuovo numero
di Umbria Settegiorni

In primo piano:
- Incidenti stradali: più vittime fra i giovani
- Sblocco degli sfratti: emergenza casa

NATALE PER I BORCHI
Magiche atmosfere
tra Presepi e mercatini

È gratis, tutti gli arretrati da casa perdono!

CONAD

In tutte le edicole dell'Umbria a soli 2 euro

Opinioni

**Il riscatto della mutualità sociale
e dell'impegno civile**

Meteo Umbria

Martedì 28 Mercoledì 29 Giovedì 30 >>

Aggiornato il 28-12-2021 09:37

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

DISCOTECHE CHIUSE A CAPODANNO, GESTORI: "COSÌ CI ROVINANO"



f seguici >

Q^dU
Quotidiano dell'Umbria

**Quotidiano
dell'Umbria**
.it
LAVORA CON NOI



Discoteche chiuse, Claudio Cecchetto contro il governo Draghi: “A Capodanno sarà un boomerang” (video)

S [secoloditalia.it/2021/12/discoteche-chiuse-claudio-cecchetto-contro-il-governo-draghi-a-capodanno-sara-un-boomerang-video/](https://www.secoloditalia.it/2021/12/discoteche-chiuse-claudio-cecchetto-contro-il-governo-draghi-a-capodanno-sara-un-boomerang-video/)

Redazione

December 28, 2021

martedì 28 Dicembre 9:18 - di **Monica Pucci**



Non sono piaciute a **Claudio Cecchetto**, il più famoso dei deejay italiani, le nuove norme che chiudono discoteche e locali da ballo fino a fine gennaio, per contenere i contagi dovuti al Covid. “A Capodanno i ragazzi si organizzeranno lo stesso, e sarà peggio...”, dice Cecchetto.

Discoteche chiuse, le accuse del settore

Il decreto di Natale stabilisce che “fino al 31 gennaio 2022 sono vietati gli eventi, le feste e i concerti, comunque denominati, che implicino assembramenti in spazi all’aperto; saranno chiuse le sale da ballo, discoteche e locali assimilati, dove si svolgono eventi, concerti o feste comunque denominati, aperti al pubblico”. Niente Capodanno nei locali, quindi: una decisione che aveva già scatenato le critiche degli operatori del settore. “**Eravamo già pronti per lavorare il 31 dicembre** con la speranza di compensare una parte dei 4 miliardi di euro di perdite di due anni di chiusura. Ma ecco che in poche ore tutto è stato distrutto. Ci stavamo lentamente riprendendo seguendo le regole imposte dallo stesso Governo, ma evidentemente non è bastato. Tutte le attività sono aperte, stadi, teatri, cinema, ma non le discoteche”, aveva detto Maurizio Pasca, presidente di Silb-Fipe, il Sindacato dei Locali da Ballo, all’*Adnkronos*.

LEGGI ANCHE

- [Clamorosa protesta dei ristoratori contro il governo: il presidente di Mio Italia brucia l'F24 in diretta Fb \(video\)](#)
- [Covid, nuovo decreto: discoteche chiuse fino al 31 gennaio. Ecco tutte le misure anti-contagio](#)

Claudio Cecchetto teme l'effetto boomerang

Ieri, sulla *Sette*, a "L'aria che tira", **Cecchetto ha rincarato la dose**: "Sono state prese decisioni senza interpellare chi ne capisce, bisognerebbe sentire gli operatori prima di adottare queste misure così drastiche, è facile chiudere, ma poi chi paga i lavoratori? Perché non prevedere un bonus anche per loro? E a Capodanno secondo voi i ragazzi non si organizzeranno lo stesso? E sarà peggio per tutti la gente si organizzerà diversamente. Sarà un Capodanno sotto tono ma che vedrà i ragazzi organizzarsi lo stesso perché non rinunceranno a festeggiare".

Commenti

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

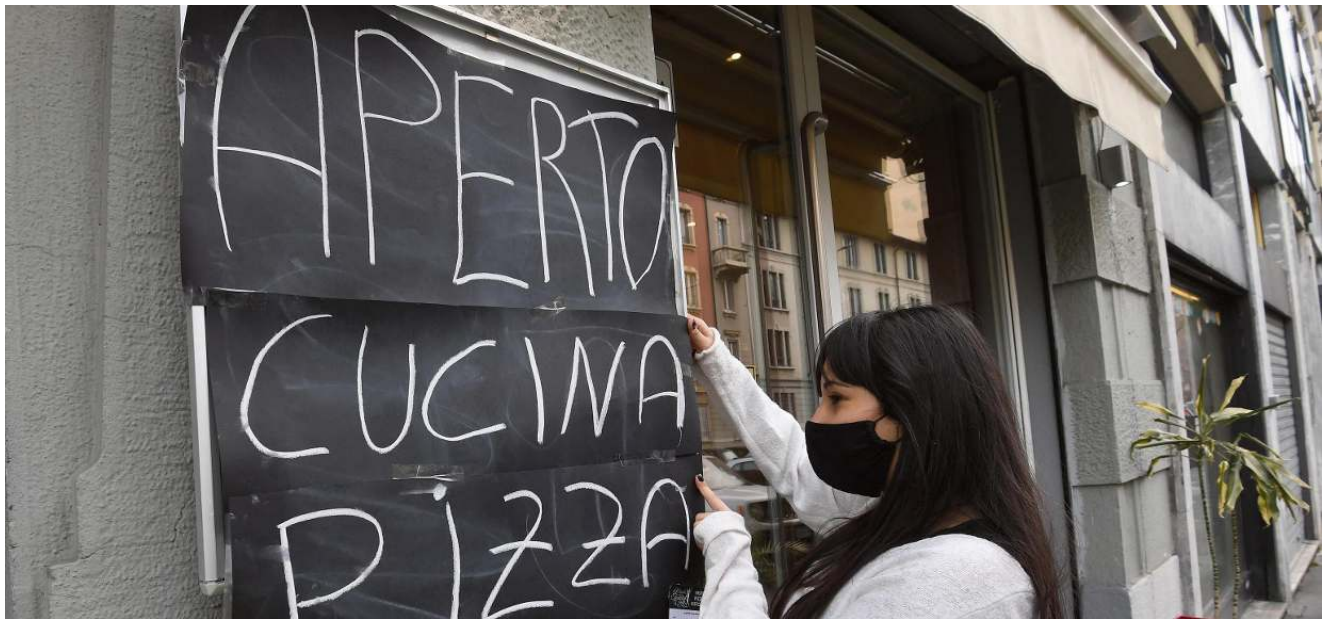
Il boom di contagi affossa il turismo: una disdetta ogni minuto. Saltano i cenoni di Capodanno

S

lastampa.it/cronaca/2021/12/29/news/il_boom_di_contagi_affossa_il_turismo_una_disdetta_ogni_minuto_saltano_i_cenoni_di_capodanno-2324298/

La Stampa

December 29, 2021



Nei locali cancellazioni per l'ultimo dell'anno in media tra il 25 e il 30%

29 Dicembre 2021

Modificato il: 29 Dicembre 2021

2 minuti di lettura



(ansa)

Una situazione «devastante», una «tragedia». Gli operatori del turismo non hanno più parole per descrivere lo stato del settore alle prese con la variante Omicron e le misure di contenimento. Le prenotazioni si sono bloccate e le disdette fioccano. «Ce n'è una al minuto - riferisce Marina Lalli, presidente di Federturismo - e il loro numero aumenta esponenzialmente». La presidente di Fiavet, Ivana Jelinic, parla di 8 milioni di cancellazioni nelle ultime tre settimane, per il periodo delle festività. E il presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca, assicura che la situazione è «in netto peggioramento», con «un'inchiodata di prenotazioni e una serie di cancellazioni soprattutto nelle città d'arte, dove il 30% degli hotel è chiuso».

Covid, la grande fuga dagli hotel: "Cancellato fino al 70% delle prenotazioni"

bernardo basilici menini, gianni giacomino 29 Dicembre 2021



L'impennata di contagi degli ultimi giorni sta avendo l'effetto di moltiplicare le disdette per i cenoni di Capodanno. Per la [Fipe](#) Concommercio le cancellazioni dei cenoni si aggirano in media tra il 25 e il 30%. «Rispetto alle chiusure imposte per legge lo scorso anno, il prossimo Capodanno vedrà nuovamente la ristorazione accogliere la clientela nei propri locali, e questo è certamente un fattore di fondamentale importanza. Tuttavia le aspettative per una

serata, attesa a lungo e nel segno della ripresa, rischiano di rimanere disattese per i 70.000 ristoranti che apriranno le porte a chi vorrà celebrare l'arrivo del 2022 con una cena fuori casa», si legge in una nota.

La stagione nera del turismo montano: “Nel 2020 sapevamo di restare vuoti, quest’anno abbiamo investito e piovono disdette”

francesco rigatelli 29 Dicembre 2021



I dati raccolti dall'Ufficio Studi di [Fipe](#)-Confcommercio prima di Natale «erano incoraggianti, con 4 milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti. Un dato in calo rispetto al 2019, ma comunque una boccata d'ossigeno rispetto allo zero assoluto del 2020, quando i locali erano chiusi. Per favorire questa ripresa, i ristoratori avevano previsto una riduzione dei prezzi rispetto a due anni fa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019, mentre per cena e brindisi di mezzanotte con sottofondo musicale il calo era più evidente, 90 euro contro 105. In virtù di questi numeri la spesa totale prevista si sarebbe attestata intorno ai 325 milioni di euro, a fronte dei 445 milioni spesi due anni fa. Con il dilagare della nuova variante Omicron a questi numeri oggi andrebbe fatta un'ulteriore tara tra il 25 e 30%», conclude la nota.

Esprime «incertezza e preoccupazione» l'Unione dei comuni montani (Uncem) per le disdette dei turisti in montagna e chiede un «impegno necessario di governo e parlamento». «La stima è del 60 per cento di disdette di prenotazioni che erano state fatte nei territori montani alpini e appenninici fino all'Epifania» afferma Marco Bussone, presidente nazionale Uncem, Unione dei Comuni montani. «Siamo preoccupati perché tra gli operatori turistici, albergatori e ristoratori in particolare, oggi regna l'incertezza. Tanta. E fioccano le telefonate di disdetta. Che quest'anno sono più dannose dello scorso anno» aggiunge Bussone.

«Siamo preoccupati - prosegue - perché il danno dell'inverno 2021-2022 è peggiore di un anno fa. Nel dicembre 2020 gli albergatori e i ristoratori sapevano che sarebbero rimasti con numeri ridotti. Quest'anno no e quanto previsto, anche come magazzino di prodotti, a novembre 2021, oggi è impossibile da ammortizzare. Il dato economico, con una decrescita improvvisa dettata da disdette e mancanza di prenotazioni, dall'impossibilità di arrivare dall'estero, richiede, anche su istanza in queste ore delle Organizzazioni di categoria, un impegno forte politico».

Argomenti

[coronavirus](#)

I commenti dei lettori

Video del giorno



Dopo il concerto il direttore d'orchestra in ginocchio: "Annamaria, vuoi sposarmi?" e il Duse si commuove

Leggi anche



È morta Paola Fallaci, sorella di Oriana

Vaccini, Figliuolo: picco inoculazioni oltre 619mila, 34mila a bimbi nella fascia 5-11 anni

Sull'Italia arriva il Gigante Africano: Capodanno con sole e caldo come se fosse maggio. Nebbia in Val Padana


 Leggi / Abbonati
 Alto Adige

mercoledì, 29 dicembre 2021



ALTO ADIGE

 Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone [Altre località](#) ▼

 Vai sul sito **TRENTINO**
[Cronaca](#)
[Italia-Mondo](#)
[Economia](#)
[Sport](#)
[Cultura e Spettacoli](#)
[Foto](#)
[Video](#)
[Prima pagina](#)
[Salute e Benessere](#)
[Viaggiati](#)
[Scienza e Tecnica](#)
[Ambiente ed Energia](#)
[Terra e Gusto](#)
[Qui Europa](#)
[Immobiliare](#)

 Sei in: [Terra e Gusto](#) » [Confcommercio, nei ristoranti 25/30%...](#) »

Confcommercio, nei ristoranti 25/30% disdette per Capodanno

29 dicembre 2021



(ANSA) - ROMA, 29 DIC - La variante Omicron e l'impennata dei contagi peserà sui festeggiamenti di capodanno soprattutto per quanto riguarda la ristorazione con oltre una prenotazione disdetta ogni quattro. Lo fa sapere la [Fipe](#)-Confcommercio spiegando che sono già il 25/30% le disdette dei cenoni a fronte di prenotazioni comunque inferiori rispetto al periodo pre-pandemia.

"Prima di Natale - si legge - i dati raccolti dall'Ufficio Studi di [Fipe](#)-Confcommercio stimavano 4 milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti.

Per favorire questa ripresa, i ristoratori avevano previsto una riduzione dei prezzi rispetto a due anni fa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019, mentre per cena e brindisi di mezzanotte con sottofondo musicale il calo era più evidente, 90 euro contro 105. In virtù di questi numeri la spesa totale prevista si sarebbe attestata intorno ai 325 milioni di euro, a fronte dei 445 milioni spesi due anni fa. Con il dilagare della nuova variante Omicron a questi numeri oggi

Foto

Video

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea

TERRA-E-GUSTO



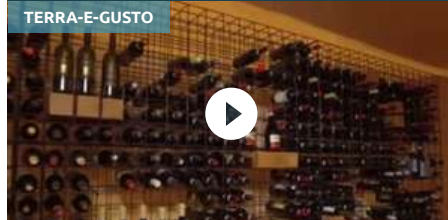
In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna

TERRA-E-GUSTO



Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi

TERRA-E-GUSTO



Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualità

TERRA-E-GUSTO

[Apri il link](#)

CONFCOMMERCIO, NEI RISTORANTI 25/30% DISDETTE PER CAPODANNO | TERRA E GUSTO

andrebbe fatta un'ulteriore tara tra il 25 e 30%". (ANSA).

29 dicembre 2021 | | | |



Home
Cronaca
Italia-Mondo

Economia
Sport
Cultura e Spettacoli

Foto
Video

Prima pagina
Comunicati stampa

S.I.E. S.p.A. - Società Iniziative Editoriali - via Missioni Africane n. 17 - 38121 Trento - P.I. 01568000226

Redazione | Scriveteci | Rss/xml | Pubblicità | Privacy



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

Il boom di contagi affossa il turismo: una disdetta ogni minuto. Saltano i cenoni di Capodanno

mattinopadova.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/12/29/news/il-boom-di-contagi-affossa-il-turismo-una-disdetta-ogni-minuto-saltano-i-cenoni-di-capodanno-1.41074715

December 29, 2021



Nei locali cancellazioni per l'ultimo dell'anno in media tra il 25 e il 30%

29 Dicembre 2021

Una situazione «devastante», una «tragedia». Gli operatori del turismo non hanno più parole per descrivere lo stato del settore alle prese con la variante Omicron e le misure di contenimento. Le prenotazioni si sono bloccate e le disdette fioccano. «Ce n'è una al minuto - riferisce Marina Lalli, presidente di Federturismo - e il loro numero aumenta esponenzialmente». La presidente di Fiavet, Ivana Jelinic, parla di 8 milioni di cancellazioni nelle ultime tre settimane, per il periodo delle festività. E il presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca, assicura che la situazione è «in netto peggioramento», con «un'inchiodata di prenotazioni e una serie di cancellazioni soprattutto nelle città d'arte, dove il 30% degli hotel è chiuso».

Leggi anche



Covid, la grande fuga dagli hotel: “Cancellato fino al 70% delle prenotazioni”

L'impennata di contagi degli ultimi giorni sta avendo l'effetto di moltiplicare le disdette per i cenoni di Capodanno. Per la [Fipe](#) Confcommercio le cancellazioni dei cenoni si aggirano in media tra il 25 e il 30%. «Rispetto alle chiusure imposte per legge lo scorso anno, il prossimo Capodanno vedrà nuovamente la ristorazione accogliere la clientela nei propri locali, e questo è certamente un fattore di fondamentale importanza. Tuttavia le aspettative per una

serata, attesa a lungo e nel segno della ripresa, rischiano di rimanere disattese per i 70.000 ristoranti che apriranno le porte a chi vorrà celebrare l'arrivo del 2022 con una cena fuori casa», si legge in una nota.

Leggi anche



La stagione nera del turismo montano: “Nel 2020 sapevamo di restare vuoti, quest’anno abbiamo investito e piovono disdette”

I dati raccolti dall'Ufficio Studi di [Fipe](#)-Confcommercio prima di Natale «erano incoraggianti, con 4 milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti. Un dato in calo rispetto al 2019, ma comunque una boccata d'ossigeno rispetto allo zero assoluto del 2020, quando i locali erano chiusi. Per favorire questa ripresa, i ristoratori avevano previsto una riduzione dei prezzi rispetto a due anni fa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019, mentre per cena e brindisi di mezzanotte con sottofondo musicale il calo era più evidente, 90 euro contro 105. In virtù di questi numeri la spesa totale prevista si sarebbe attestata intorno ai 325 milioni di euro, a fronte dei 445 milioni spesi due anni fa. Con il dilagare della nuova variante Omicron a questi numeri oggi andrebbe fatta un'ulteriore tara tra il 25 e 30%», conclude la nota.

Esprime «incertezza e preoccupazione» l'Unione dei comuni montani (Uncem) per le disdette dei turisti in montagna e chiede un «impegno necessario di governo e parlamento». «La stima è del 60 per cento di disdette di prenotazioni che erano state fatte nei territori montani alpini e appenninici fino all'Epifania» afferma Marco Bussone, presidente nazionale

Uncem, Unione dei Comuni montani. «Siamo preoccupati perché tra gli operatori turistici, albergatori e ristoratori in particolare, oggi regna l'incertezza. Tanta. E fioccano le telefonate di disdetta. Che quest'anno sono più dannose dello scorso anno» aggiunge Bussone.

«Siamo preoccupati - prosegue - perché il danno dell'inverno 2021-2022 è peggiore di un anno fa. Nel dicembre 2020 gli albergatori e i ristoratori sapevano che sarebbero rimasti con numeri ridotti. Quest'anno no e quanto previsto, anche come magazzino di prodotti, a novembre 2021, oggi è impossibile da ammortizzare. Il dato economico, con una decrescita improvvisa dettata da disdette e mancanza di prenotazioni, dall'impossibilità di arrivare dall'estero, richiede, anche su istanza in queste ore delle Organizzazioni di categoria, un impegno forte politico».

Confcommercio, nei ristoranti 25/30% disdette per Capodanno

[A ansa.it/canale_terraegusto/notizie/business/2021/12/29/confcommercio-nei-ristoranti-2530-disdette-per-capodanno_ee0dc0a1-3136-4508-a717-26fccdf6d826.html](https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/business/2021/12/29/confcommercio-nei-ristoranti-2530-disdette-per-capodanno_ee0dc0a1-3136-4508-a717-26fccdf6d826.html)

December 29, 2021



1. [ANSA.it](#)
2. [Terra&Gusto](#)
3. [Business](#)
4. Confcommercio, nei ristoranti 25/30% disdette per Capodanno

Ridotti prezzi per cenoni, ma pesano Omicron e quarantene

P.I. IT00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

P.I. IT00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

Capodanno: **Fipe**, calo prenotazioni del 50% nei ristoranti

A ansa.it/sardegna/notizie/2021/12/29/capodanno-fipe-caloprenotazioni-del-50-nei-ristoranti_14e34ea6-b208-4de6-b622-1edde67173b1.html

December 29, 2021



© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

Clienti bloccati da paura e confusione Covid, ecco il vademecum

Calo delle prenotazioni del 50% rispetto al 2019 nei ristoranti per il cenone di Capodanno. Sono i primi dati diffusi da **Fipe** Confcommercio sud Sardegna. Una prudenza dovuta ai timori e alla confusione legati alla pandemia. E allora c'è ancora tempo per fare chiarezza: rispettando le regole si può passare San Silvestro come due anni fa. È l'obiettivo del vademecum sulle regole di Capodanno promosso dalla stessa **Fipe**.

"Credo sia necessario - spiega il presidente Emanuele Frongia - perché l'introduzione di restrizioni a ridosso delle festività ha creato grande confusione tra esercenti e clienti: non a tutti, se non a pochissimi, è chiaro cosa sia permesso e cosa no". Il dl Natale, spiega la **Fipe**, "non pone alcun divieto di svolgimento di attività accessorie nei pubblici esercizi, dalla musica dal vivo ai deejay. Pertanto, qualora il locale non sia snaturato nella sua principale attività (somministrazione alimenti e bevande) per creare spazi di intrattenimento, si potranno organizzare (utilizzando un angolo dello stesso, quindi una piccola parte) accompagnamenti di musica di atmosfera oppure di sottofondo (anche dal vivo) avendo cura che non avvenga assolutamente alcun tipo di ballo o di intrattenimento, assolutamente vietati".

Quindi, sì alla musica anche dal vivo, ma assolutamente niente balli o altro intrattenimento. E le responsabilità delle infrazioni sono tutte in capo al gestore. "Ricordiamo inoltre - aggiunge Frongia - che al ristorante si va solo con super green pass che si ottiene con la vaccinazione o l'avvenuta guarigione dal Covid. Un ulteriore tampone non è obbligatorio per l'ingresso nei locali".

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Confcommercio: per ristoranti 25/30% disdette capodanno

[A ansa.it/sito/notizie/economia/2021/12/29/confcommercio-per-ristoranti-2530-disdette-capodanno_0e264ee8-3f63-4136-a69f-e32f49874e33.html](https://www.ansa.it/sito/notizie/economia/2021/12/29/confcommercio-per-ristoranti-2530-disdette-capodanno_0e264ee8-3f63-4136-a69f-e32f49874e33.html)

December 29, 2021

Ridotti prezzi per cenoni, ma pesano Omicron e quarantene



© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

(ANSA) - ROMA, 29 DIC - La variante Omicron e l'impennata dei contagi peserà sui festeggiamenti di capodanno soprattutto per quanto riguarda la ristorazione con oltre una prenotazione disdetta ogni quattro. Lo fa sapere la [Fipe](#)-Confcommercio spiegando che sono già il 25/30% le disdette dei cenoni a fronte di prenotazioni comunque inferiori rispetto al periodo prepandemia.

"Prima di Natale - si legge - i dati raccolti dall'Ufficio Studi di [Fipe](#)-Confcommercio stimavano 4 milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti.

Per favorire questa ripresa, i ristoratori avevano previsto una riduzione dei prezzi rispetto a due anni fa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019, mentre per cena e brindisi di mezzanotte con sottofondo musicale il calo era più evidente, 90 euro contro 105. In virtù di questi numeri la spesa totale prevista si sarebbe attestata intorno ai 325 milioni di euro, a fronte dei 445 milioni spesi due anni fa. Con il dilagare della nuova variante Omicron a questi numeri oggi andrebbe fatta un'ulteriore tara tra il 25 e 30%". (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Il boom di contagi affossa il turismo: una disdetta ogni minuto. Saltano i cenoni di Capodanno

messengeroveneto.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/12/29/news/il-boom-di-contagi-affossa-il-turismo-una-disdetta-ogni-minuto-saltano-i-cenoni-di-capodanno-1.41074715

December 29, 2021



Nei locali cancellazioni per l'ultimo dell'anno in media tra il 25 e il 30%

29 Dicembre 2021

Una situazione «devastante», una «tragedia». Gli operatori del turismo non hanno più parole per descrivere lo stato del settore alle prese con la variante Omicron e le misure di contenimento. Le prenotazioni si sono bloccate e le disdette fioccano. «Ce n'è una al minuto - riferisce Marina Lalli, presidente di Federturismo - e il loro numero aumenta esponenzialmente». La presidente di Fiavet, Ivana Jelinic, parla di 8 milioni di cancellazioni nelle ultime tre settimane, per il periodo delle festività. E il presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca, assicura che la situazione è «in netto peggioramento», con «un'inchiodata di prenotazioni e una serie di cancellazioni soprattutto nelle città d'arte, dove il 30% degli hotel è chiuso».

Leggi anche



Covid, la grande fuga dagli hotel: “Cancellato fino al 70% delle prenotazioni”

L'impennata di contagi degli ultimi giorni sta avendo l'effetto di moltiplicare le disdette per i cenoni di Capodanno. Per la [Fipe](#) Confcommercio le cancellazioni dei cenoni si aggirano in media tra il 25 e il 30%. «Rispetto alle chiusure imposte per legge lo scorso anno, il prossimo Capodanno vedrà nuovamente la ristorazione accogliere la clientela nei propri locali, e questo è certamente un fattore di fondamentale importanza. Tuttavia le aspettative per una

serata, attesa a lungo e nel segno della ripresa, rischiano di rimanere disattese per i 70.000 ristoranti che apriranno le porte a chi vorrà celebrare l'arrivo del 2022 con una cena fuori casa», si legge in una nota.

Leggi anche



La stagione nera del turismo montano: “Nel 2020 sapevamo di restare vuoti, quest’anno abbiamo investito e piovono disdette”

I dati raccolti dall'Ufficio Studi di [Fipe](#)-Confcommercio prima di Natale «erano incoraggianti, con 4 milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti. Un dato in calo rispetto al 2019, ma comunque una boccata d'ossigeno rispetto allo zero assoluto del 2020, quando i locali erano chiusi. Per favorire questa ripresa, i ristoratori avevano previsto una riduzione dei prezzi rispetto a due anni fa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019, mentre per cena e brindisi di mezzanotte con sottofondo musicale il calo era più evidente, 90 euro contro 105. In virtù di questi numeri la spesa totale prevista si sarebbe attestata intorno ai 325 milioni di euro, a fronte dei 445 milioni spesi due anni fa. Con il dilagare della nuova variante Omicron a questi numeri oggi andrebbe fatta un'ulteriore tara tra il 25 e 30%», conclude la nota.

Esprime «incertezza e preoccupazione» l'Unione dei comuni montani (Uncem) per le disdette dei turisti in montagna e chiede un «impegno necessario di governo e parlamento». «La stima è del 60 per cento di disdette di prenotazioni che erano state fatte nei territori montani alpini e appenninici fino all'Epifania» afferma Marco Bussone, presidente nazionale

Uncem, Unione dei Comuni montani. «Siamo preoccupati perché tra gli operatori turistici, albergatori e ristoratori in particolare, oggi regna l'incertezza. Tanta. E fioccano le telefonate di disdetta. Che quest'anno sono più dannose dello scorso anno» aggiunge Bussone.

«Siamo preoccupati - prosegue - perché il danno dell'inverno 2021-2022 è peggiore di un anno fa. Nel dicembre 2020 gli albergatori e i ristoratori sapevano che sarebbero rimasti con numeri ridotti. Quest'anno no e quanto previsto, anche come magazzino di prodotti, a novembre 2021, oggi è impossibile da ammortizzare. Il dato economico, con una decrescita improvvisa dettata da disdette e mancanza di prenotazioni, dall'impossibilità di arrivare dall'estero, richiede, anche su istanza in queste ore delle Organizzazioni di categoria, un impegno forte politico».

Capodanno, Confcommercio: ristorazione e intrattenimento tornano in difficoltà

M ilmattino.it/economia/news/capodanno_confcommercio_ristorazione_e_intrattenimento_tornano_in_difficolta-6409628.html

Redazione Web

December 29, 2021

[Economia](#) > [News](#)

Mercoledì 29 Dicembre 2021



(Teleborsa) - Rispetto alle chiusure imposte per legge lo scorso anno, il prossimo **capodanno** vedrà nuovamente la **ristorazione** accogliere la clientela nei propri locali, e questo è certamente un fattore di fondamentale importanza. Tuttavia le aspettative per una serata, attesa a lungo e nel segno della ripresa, rischiano di rimanere disattese per i 70mila ristoranti che apriranno le porte a chi vorrà celebrare l'arrivo del 2022 con una cena fuori casa. L'impennata di **contagi** degli ultimi giorni e i tempi imposti dalla quarantena stanno avendo l'effetto di moltiplicare le disdette. Il 25-30% circa di media, secondo [Fipe](#) Confcommercio, la Federazione dei Pubblici esercizi cui nelle ultime ore arriva il grido d'allarme di centinaia di imprenditori.

"Che ci fosse una flessione rispetto al 2019 era previsto – sottolinea la [Fipe](#) -, anche perché sapevamo di dover fare a meno di una larga fetta di **turisti stranieri**, ma qui siamo di fronte a un quadro inaspettato fino solo a pochi giorni fa. Ci sono locali che in 3 giorni hanno visto disdire la maggior parte delle prenotazioni, senza riuscire a rimpiazzarle. Questo significa che il mese di **dicembre**, il più importante dell'anno che da solo vale il 10% del fatturato dei ristoranti, è in buona parte compromesso e si aggiunge ad un periodo prolungato di crisi che stava finalmente vedendo una via di uscita. Ecco perché non esitiamo a chiedere al governo di dispensare **misure urgenti** come ad esempio le proroghe delle moratorie bancarie e della cassa Integrazione. Interventi che dovranno sostenere quei comparti che stanno soffrendo di più. Come la ristorazione nei luoghi turistici, quella legata agli eventi o alle feste private o le discoteche e i locali da ballo, letteralmente mortificati dall'ultimo provvedimento che li ha chiusi senza alcun preavviso fino al 31 gennaio".

Eppure, subito prima di **Natale** i dati raccolti dall'Ufficio Studi di **Fiipe**-Confcommercio erano incoraggianti, con 4 milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti. Un dato in calo rispetto al 2019, ma costituiva una boccata d'ossigeno rispetto allo zero assoluto del 2020, quando i locali erano chiusi. Per favorire questa ripresa, i ristoratori avevano previsto una riduzione dei **prezzi** rispetto a due anni fa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019, mentre per cena e brindisi di mezzanotte con sottofondo musicale il calo era più evidente, 90 euro contro 105. In virtù di questi numeri la **spesa totale** prevista si sarebbe attestata intorno ai 325 milioni di euro, a fronte dei 445 milioni spesi due anni fa. Con il dilagare della nuova **variante Omicron** a questi numeri oggi andrebbe fatta un'ulteriore tara tra il 25 e 30%.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Capodanno, effetto Omicron: disdetto nei ristoranti un cenone su quattro

ilgiorno.it/cronaca/covid-omicron-cenone-ristorante-1.7195248

Il Giorno



Capodanno

Roma, 29 dicembre 2021 - Omicron dilaga e l'impennata di contagi degli ultimi giorni e i tempi imposti dalla quarantena stanno avendo l'effetto di moltiplicare le **disdette per i cenoni di Capodanno**.

Per la [Fipe](#) Confcommercio **le cancellazioni dei cenoni si aggirano in media tra il 25 e il 30%**. "Rispetto alle chiusure imposte per legge lo scorso anno, il prossimo Capodanno vedrà nuovamente la ristorazione accogliere la clientela nei propri locali, e questo è certamente un fattore di fondamentale importanza. Tuttavia le aspettative per una serata, attesa a lungo e nel segno della ripresa, rischiano di rimanere disattese per i 70.000 ristoranti che apriranno le porte a chi vorrà celebrare l'arrivo del 2022 con una cena fuori casa", si legge in una nota. I dati raccolti dall'Ufficio Studi di [Fipe](#)-Confcommercio prima di Natale "erano incoraggianti, con 4 milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti. Un dato in calo rispetto al 2019, ma comunque una boccata d'ossigeno rispetto allo zero assoluto del 2020, quando i locali erano chiusi. Per favorire questa ripresa, **i ristoratori avevano previsto una riduzione dei prezzi** rispetto a due anni fa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019, mentre per cena e brindisi di mezzanotte con sottofondo musicale il calo era più evidente, 90 euro contro 105. In virtù di questi numeri la

spesa totale prevista si sarebbe attestata intorno ai 325 milioni di euro, a fronte dei 445 milioni spesi due anni fa. Con il dilagare della nuova variante Omicron a questi numeri oggi andrebbe fatta un'ulteriore tara tra il 25 e 30%", conclude la nota.

E secondo **Confesercenti**, l'aumento dei contagi e le restrizioni rischiano di costare solo nel periodo delle festività invernali **oltre 2 miliardi di minori consumi**: 932 milioni delle famiglie italiane e 1,2 miliardi di mancate spese di turisti stranieri. Un brusco stop di cui risentirebbe anche la ripresa, con una riduzione dello 0,5% del tasso di crescita del Pil nel IV trimestre. A stimarlo è . Fortunatamente, l'impennata dei contagi sembra avere per il momento effetti contenuti sulla letalità, ma l'impatto per le attività lavorative è già molto pronunciato. Ciò a causa del subitaneo incremento delle quarantene: le persone in isolamento domiciliare nel solo mese di dicembre sono passate da 190mila a 530mila (+178%).

Un numero destinato a crescere ancora nei prossimi giorni e che va moltiplicato per un fattore di scala pari almeno a 3, dal momento che le quarantene riguardano l'intero nucleo familiare dei contagiati. La conseguenza immediata è una riduzione forzata dell'offerta di lavoro, con ciò che ne consegue per l'ordinario svolgimento delle attività di produzione e di fornitura di servizi. Configurando un lockdown di fatto, i maggiori isolamenti domiciliari limitano inoltre le spese delle famiglie. A questi effetti si aggiungono quelli sul turismo, che sta andando incontro a una nuova flessione proprio in un periodo che abitualmente si caratterizza per un aumento dei viaggi e per un intenso afflusso di visitatori esteri. Secondo prime valutazioni di Confesercenti, questi fattori stanno determinando una pesante ricaduta economica, che compromette i risultati del 2021 e rischia di pregiudicare la crescita del Pil anche nel 2022.

A subire l'impatto della frenata sono soprattutto le attività del turismo e della ristorazione, a partire dalla ricettività, che nel periodo delle festività vede a rischio 1,1 miliardi di fatturato, e dalle agenzie di viaggio (-136 milioni). L'incertezza da Omicron incide con forza anche sui pubblici esercizi: la chiusura di discoteche e sale da ballo e le mancate prenotazioni nei ristoranti costeranno al settore 310 milioni di fatturato, e circa 135 milioni ai bar. E l'ombra del rallentamento si allunga anche sul settore dell'abbigliamento, compromettendo l'avvio degli ormai prossimi saldi invernali.

L'informazione di qualità del Giorno non si ferma mai, continua a leggere comodamente a casa il nostro quotidiano digitale

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie dall'Italia e dal mondo

San Silvestro, disdette in ristoranti e hotel. La paura del Covid dimezza la clientela

larena.it/territori/città/san-silvestro-disdette-in-ristoranti-e-hotel-la-paura-del-covid-dimezza-la-clientela-1.9097728

FESTIVITÀ AMARE



Quest'anno causa Covid annullata anche la festa in Bra



Quest'anno causa Covid annullata anche la festa in Bra

Percentuali al ribasso. Prenotazioni per stanze d'albergo, bed and breakfast e appartamenti disdette. Discoteche chiuse e ristoranti mezzi vuoti. Senza contare che il vero contraccolpo, per la maggior parte di questi settori, sarà ancora più forte nel primo trimestre del 2022. **Non è sicuramente un ultimo dell'anno con i fuochi d'artificio** – banditi anche questi come le feste in piazza – per locatori turistici, gestori di hotel e locali e ristoranti. Il turismo internazionale, pietra su cui Verona fonda parte degli introiti, è praticamente azzerato. A non far affondare la barca ci pensano i viaggiatori di casa nostra, ma l'effetto, in termini di ricavi, non è lo stesso.

La differenza fra un turista straniero e quello italiano è presto detta: il numero delle notti prenotate è notevolmente più basso. Oltre al fatto che, proprio per la paura legata al contagio e conseguenti disdette, **i prezzi delle camere sono molto inferiori rispetto alla media.** E quindi i guadagni. A tratteggiare gli ultimi giorni dell'anno, anche se la panoramica parte dalla metà di dicembre, è **Giulio Cavara, presidente di Federalberghi Concommercio Verona:** «Il turismo internazionale è stato cancellato nelle ultime settimane. E non ci sono state nuove prenotazioni nel frattempo».

E se solitamente le stanze scaligere, per le notti a cavallo con San Silvestro, nel prepandemia registravano quasi sempre il tutto esaurito, quest'anno ci si attesta intorno al 60 per cento di occupazioni. **«C'è un effetto panico da dieci giorni»**, prosegue Cavara. Poi il presidente di Federalberghi sottolinea le differenze con dodici mesi fa, riportando le perdite al periodo prima del covid: «Se nel 2020 le perdite andavano dal 70 al 90 per cento, quest'anno, lo dico con l'amaro in bocca, speriamo siano "solo" del 50 per cento». Ma sono soprattutto i prossimi mesi quelli più duri: «Molti colleghi mi stanno già chiedendo

informazioni sulla cassa integrazione. Qualcuno terrà chiuso», conclude Cavara. Edoardo Nestori, invece, presidente dell'**Associazione locatori turistici di Verona**, sottolinea come il settore che rappresenta riesca comunque a resistere anche se pure qui le prenotazioni sono crollate. «Da una ventina di giorni i turisti di Gran Bretagna, Austria e Germania stanno disdicendo. Le prenotazioni sono rimpiazzate dagli italiani, ma non è la stessa cosa».

«Abbiamo prenotazioni per le notti del 31 e dell'uno, poco altro. E poi c'è il vuoto cosmico, come lo chiamo io, per gennaio fino ad aprile». Altro punto toccato da Nestori è quello delle prenotazioni fatte per i festini: «Da quando hanno chiuso le discoteche arrivano chiamate per bloccare gli appartamenti per la notte del 31. Come associazione di categoria abbiamo chiesto di non accettare questo tipo di richieste».

«Abbiamo **perdite che arrivano fino al 25 per cento**. Ci hanno tolto l'ossigeno», il commento di **Paolo Artelio, presidente di Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) Confcommercio Verona**. «All'ultimo minuto abbiamo dovuto cancellare tutto quanto. C'erano già accordi e molti imprenditori del settore avevano pagato dj, artisti e fornitori. Spero che così come all'improvviso ci hanno chiuso, altrettanto velocemente arrivino gli indennizzi».

C'è poi tutto il comparto della ristorazione che fa fatica. Qui le disdette, fra provincia e città, toccano anche il 50 per cento. Metà di chi aveva un tavolo per l'ultimo dell'anno, e le sere a cavallo della notte di San Silvestro, ha scelto di non andare a cena. «C'è molto sconforto», dice Nadia Pasquali, vicepresidente dell'associazione ristoratori di Verona, «ma anche tanta confusione. Arrivano chiamate per sapere se serve il tampone anche se si è vaccinati (non serve, ndr) per venire a cena. La critica va soprattutto alle tempistiche scelte per certe decisioni». Anche qui le disdette, e lo conferma pure Davide Veneri del direttivo ristoratori Confcommercio Verona, sono tantissime negli ultimi dieci giorni. «Viviamo su un'altalena fatta di chi chiama per cancellare le prenotazioni e chi invece sceglie di venire. Ma il saldo è decisamente negativo. C'è poi», e conclude, «un clima di terrorismo e di paura. Il che non aiuta».

Nicolò Vincenzi

© Riproduzione riservata

CON L'IMPENNATA DEI CONTAGI FIOCCANO LE DISDETTE PER IL CENONE DI CAPODANNO

CORONAVIRUS

Con l'impennata dei contagi fioccano le disdette per il cenone di Capodanno

29 Dicembre 2021



Con l'impennata dei contagi fioccano le disdette per il cenone di Capodanno

L'**impennata di contagi** degli ultimi giorni e i tempi imposti dalla quarantena stanno avendo l'effetto di moltiplicare le **disdette** per i **cenoni di Capodanno**. Per la [Fipe](#) Confcommercio le cancellazioni dei cenoni si aggirano in media tra il 25 e il 30%.

«Rispetto alle chiusure imposte per legge lo scorso anno, il prossimo Capodanno vedrà nuovamente la ristorazione accogliere la clientela nei propri locali, e questo è certamente un fattore di fondamentale importanza. Tuttavia le aspettative per una serata, attesa a lungo e nel segno della ripresa, rischiano di rimanere disattese per i 70.000 ristoranti che apriranno le porte a chi vorrà celebrare l'arrivo del 2022 con una cena fuori casa», si legge in una nota.

4 milioni di italiani erano pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti

I dati raccolti dall'Ufficio Studi di [fipe](#) - Confcommercio prima di Natale «erano incoraggianti, con 4 milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti. Un dato in calo rispetto al 2019, ma comunque una boccata d'ossigeno rispetto allo zero assoluto del 2020, quando i locali erano chiusi. Per favorire questa ripresa, i ristoratori avevano previsto una riduzione dei prezzi rispetto a due anni fa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019, mentre per cena e brindisi di mezzanotte con sottofondo musicale il calo era più evidente, 90 euro contro 105. In virtù di questi numeri la spesa totale prevista si sarebbe attestata intorno ai 325 milioni di euro, a fronte dei 445 milioni spesi due anni fa. Con il dilagare della nuova variante Omicron a questi numeri oggi andrebbe fatta un'ulteriore tara tra il 25 e 30%», conclude la nota.

Servono misure urgenti come le proroghe delle moratorie bancarie

«Che ci fosse una flessione rispetto al 2019 era previsto - prosegue la [Fipe](#) - anche perché sapevamo di dover fare a meno di una larga fetta di turisti stranieri, ma qui siamo di fronte a un quadro inaspettato fino solo a pochi giorni fa. Ci sono locali che in 3 giorni hanno visto disdire la maggior parte delle prenotazioni, senza riuscire a rimpiazzarle. Questo significa che il mese di dicembre, il più importante

[Apri il link](#)

CON L'IMPENNATA DEI CONTAGI FIOCCANO LE DISDETTE PER IL CENONE DI CAPODANNO

dell'anno che da solo vale il 10% del fatturato dei ristoranti, è in buona parte compromesso e si aggiunge ad un periodo prolungato di crisi che stava finalmente vedendo una via di uscita. Ecco perchè non esitiamo a chiedere al governo di dispensare misure urgenti come ad esempio le proroghe delle moratorie bancarie e della cassa Integrazione. Interventi che dovranno sostenere quei comparti che stanno soffrendo di più. Come la ristorazione nei luoghi turistici, quella legata agli eventi o alle feste private o le discoteche e i locali da ballo, letteralmente mortificati dall'ultimo provvedimento che li ha chiusi senza alcun preavviso fino al 31 gennaio».

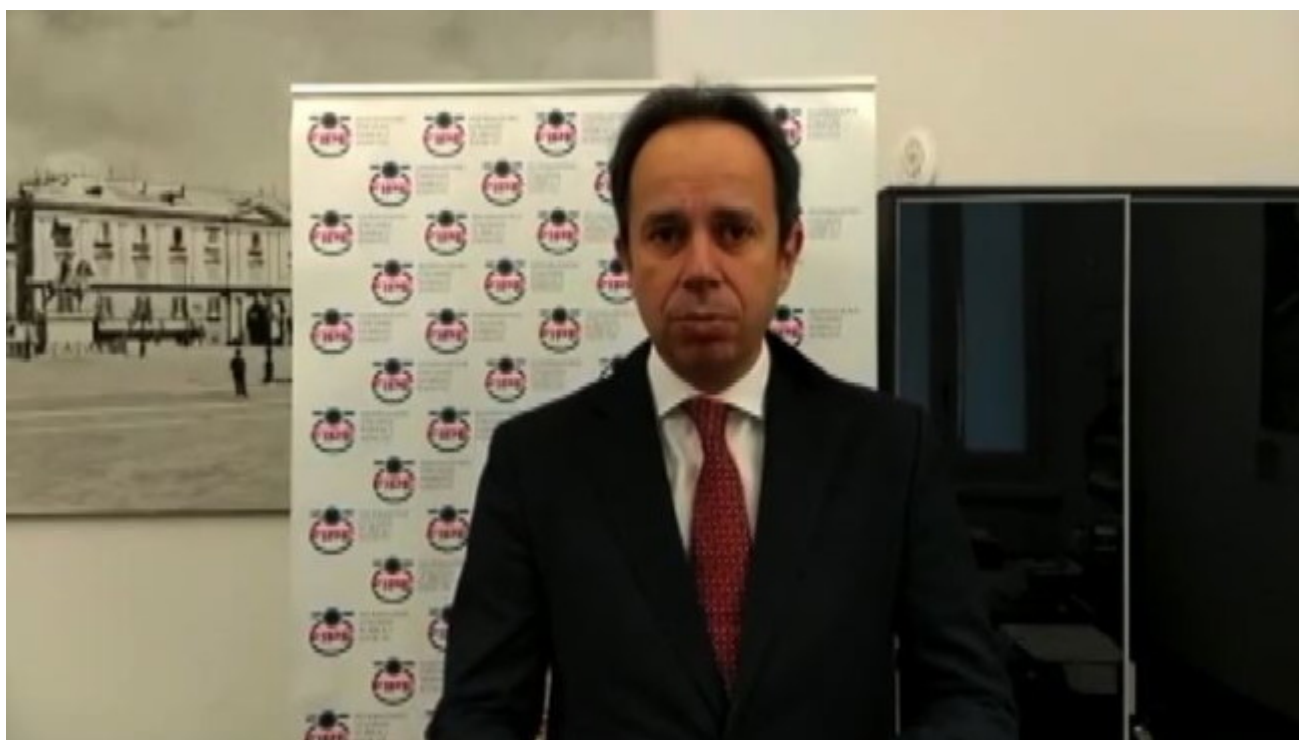
© Riproduzione riservata



Confcommercio, per capodanno disdette ristoranti al 25-30%

 liberoquotidiano.it/video/tv-news/29932600/confcommercio-per-capodanno-disdette-ristoranti-al-25-30-.html

TMNews



- [Home](#)
- [Tv News - askanews](#)

29 dicembre 2021

Roma, 29 dic. (askanews) - L'impennata di contagi degli ultimi giorni e i tempi imposti dalla quarantena stanno avendo l'effetto di moltiplicare le disdette. Secondo [Fipe](#) Confcommercio, la Federazione dei Pubblici esercizi cui nelle ultime ore, il 25-30% circa di media ha rinunciato al cenone di capodanno. Lo afferma il direttore generale di [Fipe](#)-Confcommercio, Roberto Calugi.

Rispetto alle chiusure imposte per legge lo scorso anno, il prossimo capodanno - sostiene la [Fipe](#) - vedrà nuovamente la ristorazione accogliere la clientela nei propri locali, e questo è certamente un fattore di fondamentale importanza. Tuttavia le aspettative per una serata, attesa a lungo e nel segno della ripresa, rischiano di rimanere disattese per i 70mila ristoranti che apriranno le porte a chi vorrà celebrare l'arrivo del 2022 con una cena fuori casa.

Il boom di contagi affossa il turismo: una disdetta ogni minuto. Saltano i cenoni di Capodanno

corrierealpi.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/12/29/news/il-boom-di-contagi-affossa-il-turismo-una-disdetta-ogni-minuto-saltano-i-cenoni-di-capodanno-1.41074715

December 29, 2021



Nei locali cancellazioni per l'ultimo dell'anno in media tra il 25 e il 30%

29 Dicembre 2021

Una situazione «devastante», una «tragedia». Gli operatori del turismo non hanno più parole per descrivere lo stato del settore alle prese con la variante Omicron e le misure di contenimento. Le prenotazioni si sono bloccate e le disdette fioccano. «Ce n'è una al minuto - riferisce Marina Lalli, presidente di Federturismo - e il loro numero aumenta esponenzialmente». La presidente di Fiavet, Ivana Jelinic, parla di 8 milioni di cancellazioni nelle ultime tre settimane, per il periodo delle festività. E il presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca, assicura che la situazione è «in netto peggioramento», con «un'inchiodata di prenotazioni e una serie di cancellazioni soprattutto nelle città d'arte, dove il 30% degli hotel è chiuso».

Leggi anche



Covid, la grande fuga dagli hotel: “Cancellato fino al 70% delle prenotazioni”

L'impennata di contagi degli ultimi giorni sta avendo l'effetto di moltiplicare le disdette per i cenoni di Capodanno. Per la [Fipe](#) Confcommercio le cancellazioni dei cenoni si aggirano in media tra il 25 e il 30%. «Rispetto alle chiusure imposte per legge lo scorso anno, il prossimo Capodanno vedrà nuovamente la ristorazione accogliere la clientela nei propri locali, e questo è certamente un fattore di fondamentale importanza. Tuttavia le aspettative per una

serata, attesa a lungo e nel segno della ripresa, rischiano di rimanere disattese per i 70.000 ristoranti che apriranno le porte a chi vorrà celebrare l'arrivo del 2022 con una cena fuori casa», si legge in una nota.

Leggi anche



La stagione nera del turismo montano: “Nel 2020 sapevamo di restare vuoti, quest’anno abbiamo investito e piovono disdette”

I dati raccolti dall'Ufficio Studi di [Fipe](#)-Confcommercio prima di Natale «erano incoraggianti, con 4 milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti. Un dato in calo rispetto al 2019, ma comunque una boccata d'ossigeno rispetto allo zero assoluto del 2020, quando i locali erano chiusi. Per favorire questa ripresa, i ristoratori avevano previsto una riduzione dei prezzi rispetto a due anni fa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019, mentre per cena e brindisi di mezzanotte con sottofondo musicale il calo era più evidente, 90 euro contro 105. In virtù di questi numeri la spesa totale prevista si sarebbe attestata intorno ai 325 milioni di euro, a fronte dei 445 milioni spesi due anni fa. Con il dilagare della nuova variante Omicron a questi numeri oggi andrebbe fatta un'ulteriore tara tra il 25 e 30%», conclude la nota.

Esprime «incertezza e preoccupazione» l'Unione dei comuni montani (Uncem) per le disdette dei turisti in montagna e chiede un «impegno necessario di governo e parlamento». «La stima è del 60 per cento di disdette di prenotazioni che erano state fatte nei territori montani alpini e appenninici fino all'Epifania» afferma Marco Bussone, presidente nazionale

Uncem, Unione dei Comuni montani. «Siamo preoccupati perché tra gli operatori turistici, albergatori e ristoratori in particolare, oggi regna l'incertezza. Tanta. E fioccano le telefonate di disdetta. Che quest'anno sono più dannose dello scorso anno» aggiunge Bussone.

«Siamo preoccupati - prosegue - perché il danno dell'inverno 2021-2022 è peggiore di un anno fa. Nel dicembre 2020 gli albergatori e i ristoratori sapevano che sarebbero rimasti con numeri ridotti. Quest'anno no e quanto previsto, anche come magazzino di prodotti, a novembre 2021, oggi è impossibile da ammortizzare. Il dato economico, con una decrescita improvvisa dettata da disdette e mancanza di prenotazioni, dall'impossibilità di arrivare dall'estero, richiede, anche su istanza in queste ore delle Organizzazioni di categoria, un impegno forte politico».

Capodanno, Confcommercio: ristorazione e intrattenimento tornano in difficoltà

S finanza.lastampa.it/News/2021/12/29/capodanno-confcommercio-ristorazione-e-intrattenimento-tornano-in-difficolta/MzVfMjAyMS0xMi0yOV9UTEI



Rispetto alle chiusure imposte per legge lo scorso anno, il prossimo **capodanno** vedrà nuovamente la **ristorazione** accogliere la clientela nei propri locali, e questo è certamente un fattore di fondamentale importanza. Tuttavia le aspettative per una serata, attesa a lungo e nel segno della ripresa, rischiano di rimanere disattese per i 70mila ristoranti che apriranno le porte a chi vorrà celebrare l'arrivo del 2022 con una cena fuori casa. L'impennata di **contagi** degli ultimi giorni e i tempi imposti dalla quarantena stanno avendo l'effetto di moltiplicare le disdette. Il 25-30% circa di media, secondo **Fipe** Confcommercio, la Federazione dei Pubblici esercizi cui nelle ultime ore arriva il grido d'allarme di centinaia di imprenditori.

“Che ci fosse una flessione rispetto al 2019 era previsto – sottolinea la **Fipe** -, anche perché sapevamo di dover fare a meno di una larga fetta di **turististranieri**, ma qui siamo di fronte a un quadro inaspettato fino solo a pochi giorni fa. Ci sono locali che in 3 giorni hanno visto disdire la maggior parte delle prenotazioni, senza riuscire a rimpiazzarle. Questo significa che il mese di **dicembre**, il più importante dell'anno che da solo vale il 10% del fatturato dei ristoranti, è in buona parte compromesso e si aggiunge ad un periodo prolungato di crisi che stava finalmente vedendo una via di uscita. Ecco perché non esitiamo a chiedere al governo di dispensare **misureurgenti** come ad esempio le proroghe delle moratorie bancarie e della cassa Integrazione. Interventi che dovranno sostenere quei comparti che stanno soffrendo di più. Come la ristorazione nei luoghi turistici, quella legata agli eventi o alle feste private o le discoteche e i locali da ballo, letteralmente mortificati dall'ultimo provvedimento che li ha chiusi senza alcun preavviso fino al 31 gennaio”.

Eppure, subito prima di **Natale** i dati raccolti dall'Ufficio Studi di **Fipe**-Confcommercio erano incoraggianti, con 4 milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti. Un dato in calo rispetto al 2019, ma costituiva una boccata d'ossigeno rispetto allo zero assoluto del 2020, quando i locali erano chiusi. Per favorire questa ripresa, i ristoratori

avevano previsto una riduzione dei **prezzi** rispetto a due anni fa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019, mentre per cena e brindisi di mezzanotte con sottofondo musicale il calo era più evidente, 90 euro contro 105. In virtù di questi numeri la **spesa totale** prevista si sarebbe attestata intorno ai 325 milioni di euro, a fronte dei 445 milioni spesi due anni fa. Con il dilagare della nuova **variante Omicron** a questi numeri oggi andrebbe fatta un'ulteriore tara tra il 25 e 30%.

Il boom di contagi affossa il turismo: una disdetta ogni minuto. Saltano i cenoni di Capodanno

gazzettadimantova.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/12/29/news/il-boom-di-contagi-affossa-il-turismo-una-disdetta-ogni-minuto-saltano-i-cenoni-di-capodanno-1.41074715

December 29, 2021



Nei locali cancellazioni per l'ultimo dell'anno in media tra il 25 e il 30%

29 Dicembre 2021

Una situazione «devastante», una «tragedia». Gli operatori del turismo non hanno più parole per descrivere lo stato del settore alle prese con la variante Omicron e le misure di contenimento. Le prenotazioni si sono bloccate e le disdette fioccano. «Ce n'è una al minuto - riferisce Marina Lalli, presidente di Federturismo - e il loro numero aumenta esponenzialmente». La presidente di Fiavet, Ivana Jelinic, parla di 8 milioni di cancellazioni nelle ultime tre settimane, per il periodo delle festività. E il presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca, assicura che la situazione è «in netto peggioramento», con «un'inchiodata di prenotazioni e una serie di cancellazioni soprattutto nelle città d'arte, dove il 30% degli hotel è chiuso».

Leggi anche



Covid, la grande fuga dagli hotel: “Cancellato fino al 70% delle prenotazioni”

L'impennata di contagi degli ultimi giorni sta avendo l'effetto di moltiplicare le disdette per i cenoni di Capodanno. Per la [Fipe](#) Confcommercio le cancellazioni dei cenoni si aggirano in media tra il 25 e il 30%. «Rispetto alle chiusure imposte per legge lo scorso anno, il prossimo Capodanno vedrà nuovamente la ristorazione accogliere la clientela nei propri locali, e questo è certamente un fattore di fondamentale importanza. Tuttavia le aspettative per una

serata, attesa a lungo e nel segno della ripresa, rischiano di rimanere disattese per i 70.000 ristoranti che apriranno le porte a chi vorrà celebrare l'arrivo del 2022 con una cena fuori casa», si legge in una nota.

Leggi anche



La stagione nera del turismo montano: “Nel 2020 sapevamo di restare vuoti, quest’anno abbiamo investito e piovono disdette”

I dati raccolti dall'Ufficio Studi di [Fipe](#)-Confcommercio prima di Natale «erano incoraggianti, con 4 milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti. Un dato in calo rispetto al 2019, ma comunque una boccata d'ossigeno rispetto allo zero assoluto del 2020, quando i locali erano chiusi. Per favorire questa ripresa, i ristoratori avevano previsto una riduzione dei prezzi rispetto a due anni fa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019, mentre per cena e brindisi di mezzanotte con sottofondo musicale il calo era più evidente, 90 euro contro 105. In virtù di questi numeri la spesa totale prevista si sarebbe attestata intorno ai 325 milioni di euro, a fronte dei 445 milioni spesi due anni fa. Con il dilagare della nuova variante Omicron a questi numeri oggi andrebbe fatta un'ulteriore tara tra il 25 e 30%», conclude la nota.

Esprime «incertezza e preoccupazione» l'Unione dei comuni montani (Uncem) per le disdette dei turisti in montagna e chiede un «impegno necessario di governo e parlamento». «La stima è del 60 per cento di disdette di prenotazioni che erano state fatte nei territori montani alpini e appenninici fino all'Epifania» afferma Marco Bussone, presidente nazionale

Uncem, Unione dei Comuni montani. «Siamo preoccupati perché tra gli operatori turistici, albergatori e ristoratori in particolare, oggi regna l'incertezza. Tanta. E fioccano le telefonate di disdetta. Che quest'anno sono più dannose dello scorso anno» aggiunge Bussone.

«Siamo preoccupati - prosegue - perché il danno dell'inverno 2021-2022 è peggiore di un anno fa. Nel dicembre 2020 gli albergatori e i ristoratori sapevano che sarebbero rimasti con numeri ridotti. Quest'anno no e quanto previsto, anche come magazzino di prodotti, a novembre 2021, oggi è impossibile da ammortizzare. Il dato economico, con una decrescita improvvisa dettata da disdette e mancanza di prenotazioni, dall'impossibilità di arrivare dall'estero, richiede, anche su istanza in queste ore delle Organizzazioni di categoria, un impegno forte politico».

IL BOOM DI CONTAGI AFFOSSA IL TURISMO: UNA DISDETTA OGNI MINUTO. SALTANO I CENONI DI CAPODANNO

[HOME](#) [CRONACA](#) [SPORT](#) [TEMPO LIBERO](#) [DOSSIER](#) [VIDEO](#) [ANNUNCI](#) [PRIMA](#)
f  METEO: +8°C 

AGGIORNATO ALLE 10:03 - 29 DICEMBRE

ACCEDI | ISCRIVITI


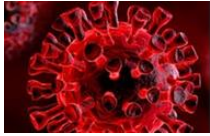
GAZZETTA DI MODENA

Noi

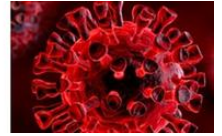
NEWSLETTER

LEGGI IL QUOTIDIANO

SCOPRI DI PIÙ

[Modena](#) [Carpi](#) [Mirandola](#) [Sassuolo](#) [Maranello](#) [Formigine](#) [Vignola](#) [Pavullo](#) [Tutti i comuni](#) [Cerca](#) 


SPECIALE CORONAVIRUS



Il boom di contagi affossa il turismo: una disdetta ogni minuto. Saltano i cenoni di Capodanno



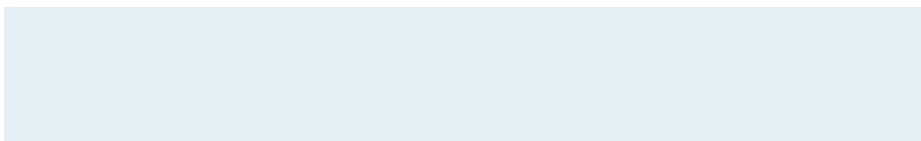
Nei locali cancellazioni per l'ultimo dell'anno in media tra il 25 e il 30%

29 DICEMBRE 2021



Una situazione «devastante», una «tragedia». Gli operatori del turismo non hanno più parole per descrivere lo stato del settore alle prese con la variante Omicron e le misure di contenimento. Le prenotazioni si sono bloccate e le disdette fioccano. «Ce n'è una al minuto - riferisce Marina Lalli, presidente di Federturismo - e il loro numero aumenta esponenzialmente». La presidente di Fiafet, Ivana Jelinic, parla di 8 milioni di cancellazioni nelle ultime tre settimane, per il periodo delle festività. E il presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca, assicura che la situazione è «in netto peggioramento», con «un'inchiodata di prenotazioni e una serie di cancellazioni soprattutto nelle città d'arte, dove il 30% degli hotel è chiuso».

LEGGI ANCHE



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

IL BOOM DI CONTAGI AFFOSSA IL TURISMO: UNA DISDETTA OGNI MINUTO. SALTANO I CENONI DI CAPODANNO



Covid, la grande fuga dagli hotel: "Cancellato fino al 70% delle prenotazioni"

L'impennata di contagi degli ultimi giorni sta avendo l'effetto di moltiplicare le disdette per i cenoni di Capodanno. Per la [Fipe](#) Confcommercio le cancellazioni dei cenoni si aggirano in media tra il 25 e il 30%. «Rispetto alle chiusure imposte per legge lo scorso anno, il prossimo Capodanno vedrà nuovamente la ristorazione accogliere la clientela nei propri locali, e questo è certamente un fattore di fondamentale importanza. Tuttavia le aspettative per una serata, attesa a lungo e nel segno della ripresa, rischiano di rimanere disattese per i 70.000 ristoranti che apriranno le porte a chi vorrà celebrare l'arrivo del 2022 con una cena fuori casa», si legge in una nota.

LEGGI ANCHE



La stagione nera del turismo montano: "Nel 2020 sapevamo di restare vuoti, quest'anno abbiamo investito e piovonno disdette"

I dati raccolti dall'Ufficio Studi di [Fipe](#)-Confcommercio prima di Natale «erano incoraggianti, con 4 milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti. Un dato in calo rispetto al 2019, ma comunque una boccata d'ossigeno rispetto allo zero assoluto del 2020, quando i locali erano chiusi. Per favorire questa ripresa, i ristoratori avevano previsto una riduzione dei prezzi rispetto a due anni fa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019, mentre per cena e brindisi di mezzanotte con sottofondo musicale il calo era più evidente, 90 euro

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)
IL BOOM DI CONTAGI AFFOSSA IL TURISMO: UNA DISDETTA OGNI MINUTO. SALTANO I CENONI DI CAPODANNO

contro 105. In virtù di questi numeri la spesa totale prevista si sarebbe attestata intorno ai 325 milioni di euro, a fronte dei 445 milioni spesi due anni fa. Con il dilagare della nuova variante Omicron a questi numeri oggi andrebbe fatta un'ulteriore tara tra il 25 e 30%», conclude la nota.

Esprime «incertezza e preoccupazione» l'Unione dei comuni montani (Uncem) per le disdette dei turisti in montagna e chiede un «impegno necessario di governo e parlamento». «La stima è del 60 per cento di disdette di prenotazioni che erano state fatte nei territori montani alpini e appenninici fino all'Epifania» afferma Marco Bussone, presidente nazionale Uncem, Unione dei Comuni montani. «Siamo preoccupati perché tra gli operatori turistici, albergatori e ristoratori in particolare, oggi regna l'incertezza. Tanta. E fioccano le telefonate di disdetta. Che quest'anno sono più dannose dello scorso anno» aggiunge Bussone.

«Siamo preoccupati - prosegue - perché il danno dell'inverno 2021-2022 è peggiore di un anno fa. Nel dicembre 2020 gli albergatori e i ristoratori sapevano che sarebbero rimasti con numeri ridotti. Quest'anno no e quanto previsto, anche come magazzino di prodotti, a novembre 2021, oggi è impossibile da ammortizzare. Il dato economico, con una decrescita improvvisa dettata da disdette e mancanza di prenotazioni, dall'impossibilità di arrivare dall'estero, richiede, anche su istanza in queste ore delle Organizzazioni di categoria, un impegno forte politico».

(fonte: La Stampa)

PER APPROFONDIRE


Isolamento a casa per diecimila modenesi Dal 29 dicembre per la diagnosi basta un test rapido

L.G.



Fare i tamponi a Modena è un inferno. Si resta in coda fino a dieci ore In serata l'Ausl si scusa

DAVIDE BERTI LUCA GARDINALE



Carpi. Covid, muore in casa a 47 anni «Gabriele era senza vaccino»

ENRICO L. TIDONA SERENA ARBIZZI

IL BOOM DI CONTAGI AFFOSSA IL TURISMO: UNA DISDETTA OGNI MINUTO. SALTANO I CENONI DI CAPODANNO

[HOME](#) [CRONACA](#) [SPORT](#) [TEMPO LIBERO](#) [DOSSIER](#) [VIDEO](#) [ANNUNCI](#) [PRIMA](#)


 METEO: +9°C

AGGIORNATO ALLE 12:05 - 29 DICEMBRE

[ACCEDI](#) | [ISCRIVITI](#)

GAZZETTA DI REGGIO

[Noi](#) [NEWSLETTER](#) [LEGGI IL QUOTIDIANO](#) [SCOPRI DI PIÙ](#)
[Reggio Emilia](#)
[Correggio](#)
[Guastalla](#)
[Scandiano](#)
[Montecchio Emilia](#)
[Tutti i comuni](#)
[Cerca](#)


Italia-Mondo » Cronaca

Il boom di contagi affossa il turismo: una disdetta ogni minuto. Saltano i cenoni di Capodanno



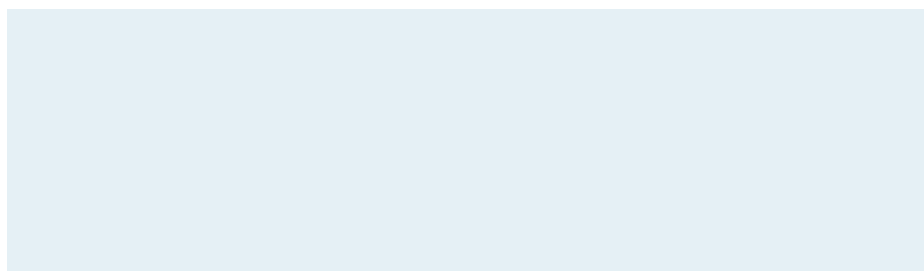
Nei locali cancellazioni per l'ultimo dell'anno in media tra il 25 e il 30%

29 DICEMBRE 2021



Una situazione «devastante», una «tragedia». Gli operatori del turismo non hanno più parole per descrivere lo stato del settore alle prese con la variante Omicron e le misure di contenimento. Le prenotazioni si sono bloccate e le disdette fioccano. «Ce n'è una al minuto - riferisce Marina Lalli, presidente di Federturismo - e il loro numero aumenta esponenzialmente». La presidente di Fiafet, Ivana Jelinic, parla di 8 milioni di cancellazioni nelle ultime tre settimane, per il periodo delle festività. E il presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca, assicura che la situazione è «in netto peggioramento», con «un'inchiodata di prenotazioni e una serie di cancellazioni soprattutto nelle città d'arte, dove il 30% degli hotel è chiuso».

LEGGI ANCHE



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

IL BOOM DI CONTAGI AFFOSSA IL TURISMO: UNA DISDETTA OGNI MINUTO. SALTANO I CENONI DI CAPODANNO



Covid, la grande fuga dagli hotel: "Cancellato fino al 70% delle prenotazioni"

L'impennata di contagi degli ultimi giorni sta avendo l'effetto di moltiplicare le disdette per i cenoni di Capodanno. Per la [Fipe](#) Confcommercio le cancellazioni dei cenoni si aggirano in media tra il 25 e il 30%. «Rispetto alle chiusure imposte per legge lo scorso anno, il prossimo Capodanno vedrà nuovamente la ristorazione accogliere la clientela nei propri locali, e questo è certamente un fattore di fondamentale importanza. Tuttavia le aspettative per una serata, attesa a lungo e nel segno della ripresa, rischiano di rimanere disattese per i 70.000 ristoranti che apriranno le porte a chi vorrà celebrare l'arrivo del 2022 con una cena fuori casa», si legge in una nota.

LEGGI ANCHE



La stagione nera del turismo montano: "Nel 2020 sapevamo di restare vuoti, quest'anno abbiamo investito e piovonno disdette"

I dati raccolti dall'Ufficio Studi di [Fipe](#)-Confcommercio prima di Natale «erano incoraggianti, con 4 milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti. Un dato in calo rispetto al 2019, ma comunque una boccata d'ossigeno rispetto allo zero assoluto del 2020, quando i locali erano chiusi. Per favorire questa ripresa, i ristoratori avevano previsto una riduzione dei prezzi rispetto a due anni fa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019, mentre per cena e brindisi di mezzanotte con sottofondo musicale il calo era più evidente, 90 euro

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)
IL BOOM DI CONTAGI AFFOSSA IL TURISMO: UNA DISDETTA OGNI MINUTO. SALTANO I CENONI DI CAPODANNO

contro 105. In virtù di questi numeri la spesa totale prevista si sarebbe attestata intorno ai 325 milioni di euro, a fronte dei 445 milioni spesi due anni fa. Con il dilagare della nuova variante Omicron a questi numeri oggi andrebbe fatta un'ulteriore tara tra il 25 e 30%», conclude la nota.

Esprime «incertezza e preoccupazione» l'Unione dei comuni montani (Uncem) per le disdette dei turisti in montagna e chiede un «impegno necessario di governo e parlamento». «La stima è del 60 per cento di disdette di prenotazioni che erano state fatte nei territori montani alpini e appenninici fino all'Epifania» afferma Marco Bussone, presidente nazionale Uncem, Unione dei Comuni montani. «Siamo preoccupati perché tra gli operatori turistici, albergatori e ristoratori in particolare, oggi regna l'incertezza. Tanta. E fioccano le telefonate di disdetta. Che quest'anno sono più dannose dello scorso anno» aggiunge Bussone.

«Siamo preoccupati - prosegue - perché il danno dell'inverno 2021-2022 è peggiore di un anno fa. Nel dicembre 2020 gli albergatori e i ristoratori sapevano che sarebbero rimasti con numeri ridotti. Quest'anno no e quanto previsto, anche come magazzino di prodotti, a novembre 2021, oggi è impossibile da ammortizzare. Il dato economico, con una decrescita improvvisa dettata da disdette e mancanza di prenotazioni, dall'impossibilità di arrivare dall'estero, richiede, anche su istanza in queste ore delle Organizzazioni di categoria, un impegno forte politico».

(fonte: La Stampa)

Tag

Coronavirus

PER APPROFONDIRE


Covid, un positivo al centro diurno, l'Asp lo chiude per 14 giorni

AMBRA PRATI



Rubiera, il sindaco blocca la festa abusiva in un capannone per il Veglione

ADRIANO ARATI



Cena di Natale, l'opposizione chiede sanzioni per il sindaco

LUCIANO SALSÌ

Capodanno, Confcommercio: ristorazione e intrattenimento tornano in difficoltà

[G ilgazzettino.it/economia/news/capodanno_confcommercio_ristorazione_e_intrattenimento_tornano_in_difficolta-6409628.html](https://ilgazzettino.it/economia/news/capodanno_confcommercio_ristorazione_e_intrattenimento_tornano_in_difficolta-6409628.html)

Redazione Web

December 29, 2021

[Economia](#) > [News](#)

Mercoledì 29 Dicembre 2021



(Teleborsa) - Rispetto alle chiusure imposte per legge lo scorso anno, il prossimo **capodanno** vedrà nuovamente la **ristorazione** accogliere la clientela nei propri locali, e questo è certamente un fattore di fondamentale importanza. Tuttavia le aspettative per una serata, attesa a lungo e nel segno della ripresa, rischiano di rimanere disattese per i 70mila ristoranti che apriranno le porte a chi vorrà celebrare l'arrivo del 2022 con una cena fuori casa. L'impennata di **contagi** degli ultimi giorni e i tempi imposti dalla quarantena stanno avendo l'effetto di moltiplicare le disdette. Il 25-30% circa di media, secondo [Fipe](#) Confcommercio, la Federazione dei Pubblici esercizi cui nelle ultime ore arriva il grido d'allarme di centinaia di imprenditori.

"Che ci fosse una flessione rispetto al 2019 era previsto – sottolinea la [Fipe](#) -, anche perché sapevamo di dover fare a meno di una larga fetta di **turisti stranieri**, ma qui siamo di fronte a un quadro inaspettato fino solo a pochi giorni fa. Ci sono locali che in 3 giorni hanno visto disdire la maggior parte delle prenotazioni, senza riuscire a rimpiazzarle. Questo significa che il mese di **dicembre**, il più importante dell'anno che da solo vale il 10% del fatturato dei ristoranti, è in buona parte compromesso e si aggiunge ad un periodo prolungato di crisi che stava finalmente vedendo una via di uscita. Ecco perché non esitiamo a chiedere al governo di dispensare **misure urgenti** come ad esempio le proroghe delle moratorie bancarie e della

cassa Integrazione. Interventi che dovranno sostenere quei comparti che stanno soffrendo di più. Come la ristorazione nei luoghi turistici, quella legata agli eventi o alle feste private o le discoteche e i locali da ballo, letteralmente mortificati dall'ultimo provvedimento che li ha chiusi senza alcun preavviso fino al 31 gennaio".

Eppure, subito prima di **Natale** i dati raccolti dall'Ufficio Studi di **Fipe**-Confcommercio erano incoraggianti, con 4 milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti. Un dato in calo rispetto al 2019, ma costituiva una boccata d'ossigeno rispetto allo zero assoluto del 2020, quando i locali erano chiusi. Per favorire questa ripresa, i ristoratori avevano previsto una riduzione dei **prezzi** rispetto a due anni fa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019, mentre per cena e brindisi di mezzanotte con sottofondo musicale il calo era più evidente, 90 euro contro 105. In virtù di questi numeri la **spesa totale** prevista si sarebbe attestata intorno ai 325 milioni di euro, a fronte dei 445 milioni spesi due anni fa. Con il dilagare della nuova **variante Omicron** a questi numeri oggi andrebbe fatta un'ulteriore tara tra il 25 e 30%.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il boom di contagi affossa il turismo: una disdetta ogni minuto. Saltano i cenoni di Capodanno

ilpiccolo.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/12/29/news/il-boom-di-contagi-affossa-il-turismo-una-disdetta-ogni-minuto-saltano-i-cenoni-di-capodanno-1.41074715

December 29, 2021



Nei locali cancellazioni per l'ultimo dell'anno in media tra il 25 e il 30%

29 Dicembre 2021

Una situazione «devastante», una «tragedia». Gli operatori del turismo non hanno più parole per descrivere lo stato del settore alle prese con la variante Omicron e le misure di contenimento. Le prenotazioni si sono bloccate e le disdette fioccano. «Ce n'è una al minuto - riferisce Marina Lalli, presidente di Federturismo - e il loro numero aumenta esponenzialmente». La presidente di Fiavet, Ivana Jelinic, parla di 8 milioni di cancellazioni nelle ultime tre settimane, per il periodo delle festività. E il presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca, assicura che la situazione è «in netto peggioramento», con «un'inchiodata di prenotazioni e una serie di cancellazioni soprattutto nelle città d'arte, dove il 30% degli hotel è chiuso».

Leggi anche



Covid, la grande fuga dagli hotel: “Cancellato fino al 70% delle prenotazioni”

L'impennata di contagi degli ultimi giorni sta avendo l'effetto di moltiplicare le disdette per i cenoni di Capodanno. Per la [Fipe](#) Confcommercio le cancellazioni dei cenoni si aggirano in media tra il 25 e il 30%. «Rispetto alle chiusure imposte per legge lo scorso anno, il prossimo Capodanno vedrà nuovamente la ristorazione accogliere la clientela nei propri locali, e questo è certamente un fattore di fondamentale importanza. Tuttavia le aspettative per una

serata, attesa a lungo e nel segno della ripresa, rischiano di rimanere disattese per i 70.000 ristoranti che apriranno le porte a chi vorrà celebrare l'arrivo del 2022 con una cena fuori casa», si legge in una nota.

Leggi anche



La stagione nera del turismo montano: “Nel 2020 sapevamo di restare vuoti, quest’anno abbiamo investito e piovono disdette”

I dati raccolti dall'Ufficio Studi di [Fipe](#)-Confcommercio prima di Natale «erano incoraggianti, con 4 milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti. Un dato in calo rispetto al 2019, ma comunque una boccata d'ossigeno rispetto allo zero assoluto del 2020, quando i locali erano chiusi. Per favorire questa ripresa, i ristoratori avevano previsto una riduzione dei prezzi rispetto a due anni fa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019, mentre per cena e brindisi di mezzanotte con sottofondo musicale il calo era più evidente, 90 euro contro 105. In virtù di questi numeri la spesa totale prevista si sarebbe attestata intorno ai 325 milioni di euro, a fronte dei 445 milioni spesi due anni fa. Con il dilagare della nuova variante Omicron a questi numeri oggi andrebbe fatta un'ulteriore tara tra il 25 e 30%», conclude la nota.

Esprime «incertezza e preoccupazione» l'Unione dei comuni montani (Uncem) per le disdette dei turisti in montagna e chiede un «impegno necessario di governo e parlamento». «La stima è del 60 per cento di disdette di prenotazioni che erano state fatte nei territori montani alpini e appenninici fino all'Epifania» afferma Marco Bussone, presidente nazionale

Uncem, Unione dei Comuni montani. «Siamo preoccupati perché tra gli operatori turistici, albergatori e ristoratori in particolare, oggi regna l'incertezza. Tanta. E fioccano le telefonate di disdetta. Che quest'anno sono più dannose dello scorso anno» aggiunge Bussone.

«Siamo preoccupati - prosegue - perché il danno dell'inverno 2021-2022 è peggiore di un anno fa. Nel dicembre 2020 gli albergatori e i ristoratori sapevano che sarebbero rimasti con numeri ridotti. Quest'anno no e quanto previsto, anche come magazzino di prodotti, a novembre 2021, oggi è impossibile da ammortizzare. Il dato economico, con una decrescita improvvisa dettata da disdette e mancanza di prenotazioni, dall'impossibilità di arrivare dall'estero, richiede, anche su istanza in queste ore delle Organizzazioni di categoria, un impegno forte politico».

Il boom di contagi affossa il turismo: una disdetta ogni minuto. Saltano i cenoni di Capodanno

[ilsecoloxix.it/italia-mondo/cronaca/2021/12/29/news/il-boom-di-contagi-affossa-il-turismo-una-disdetta-ogni-minuto-saltano-i-cenoni-di-capodanno-1.41074715](https://www.ilsecoloxix.it/italia-mondo/cronaca/2021/12/29/news/il-boom-di-contagi-affossa-il-turismo-una-disdetta-ogni-minuto-saltano-i-cenoni-di-capodanno-1.41074715)

December 29, 2021



Nei locali cancellazioni per l'ultimo dell'anno in media tra il 25 e il 30%

29 Dicembre 2021

Una situazione «devastante», una «tragedia». Gli operatori del turismo non hanno più parole per descrivere lo stato del settore alle prese con la variante Omicron e le misure di contenimento. Le prenotazioni si sono bloccate e le disdette fioccano. «Ce n'è una al minuto - riferisce Marina Lalli, presidente di Federturismo - e il loro numero aumenta esponenzialmente». La presidente di Fiavet, Ivana Jelinic, parla di 8 milioni di cancellazioni nelle ultime tre settimane, per il periodo delle festività. E il presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca, assicura che la situazione è «in netto peggioramento», con «un'inchiodata di prenotazioni e una serie di cancellazioni soprattutto nelle città d'arte, dove il 30% degli hotel è chiuso».

Leggi anche



Covid, la grande fuga dagli hotel: “Cancellato fino al 70% delle prenotazioni”

L'impennata di contagi degli ultimi giorni sta avendo l'effetto di moltiplicare le disdette per i cenoni di Capodanno. Per la Fipe Confcommercio le cancellazioni dei cenoni si aggirano in media tra il 25 e il 30%. «Rispetto alle chiusure imposte per legge lo scorso anno, il prossimo Capodanno vedrà nuovamente la ristorazione accogliere la clientela nei propri locali, e questo è certamente un fattore di fondamentale importanza. Tuttavia le aspettative per una

serata, attesa a lungo e nel segno della ripresa, rischiano di rimanere disattese per i 70.000 ristoranti che apriranno le porte a chi vorrà celebrare l'arrivo del 2022 con una cena fuori casa», si legge in una nota.

Leggi anche



La stagione nera del turismo montano: “Nel 2020 sapevamo di restare vuoti, quest’anno abbiamo investito e piovono disdette”

I dati raccolti dall'Ufficio Studi di Fipe-Confindustria prima di Natale «erano incoraggianti, con 4 milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti. Un dato in calo rispetto al 2019, ma comunque una boccata d'ossigeno rispetto allo zero assoluto del 2020, quando i locali erano chiusi. Per favorire questa ripresa, i ristoratori avevano previsto una riduzione dei prezzi rispetto a due anni fa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019, mentre per cena e brindisi di mezzanotte con sottofondo musicale il calo era più evidente, 90 euro contro 105. In virtù di questi numeri la spesa totale prevista si sarebbe attestata intorno ai 325 milioni di euro, a fronte dei 445 milioni spesi due anni fa. Con il dilagare della nuova variante Omicron a questi numeri oggi andrebbe fatta un'ulteriore tara tra il 25 e 30%», conclude la nota.

Esprime «incertezza e preoccupazione» l'Unione dei comuni montani (Uncem) per le disdette dei turisti in montagna e chiede un «impegno necessario di governo e parlamento». «La stima è del 60 per cento di disdette di prenotazioni che erano state fatte nei territori montani alpini e appenninici fino all'Epifania» afferma Marco Bussone, presidente nazionale

[Apri il link](#)

Uncem, Unione dei Comuni montani. «Siamo preoccupati perché tra gli operatori turistici, albergatori e ristoratori in particolare, oggi regna l'incertezza. Tanta. E fioccano le telefonate di disdetta. Che quest'anno sono più dannose dello scorso anno» aggiunge Bussone.

«Siamo preoccupati - prosegue - perché il danno dell'inverno 2021-2022 è peggiore di un anno fa. Nel dicembre 2020 gli albergatori e i ristoratori sapevano che sarebbero rimasti con numeri ridotti. Quest'anno no e quanto previsto, anche come magazzino di prodotti, a novembre 2021, oggi è impossibile da ammortizzare. Il dato economico, con una decrescita improvvisa dettata da disdette e mancanza di prenotazioni, dall'impossibilità di arrivare dall'estero, richiede, anche su istanza in queste ore delle Organizzazioni di categoria, un impegno forte politico».

2

Articoli rimanenti

Accesso illimitato a tutti i contenuti del sito

1€/mese per 3 mesi, poi 3,99€/mese per 3 mesi

[Attiva Ora](#)

Sei già abbonato? [Accedi](#)

Sblocca l'accesso illimitato a tutti i contenuti del sito

Confcommercio, per capodanno disdette ristoranti al 25-30%

T iltempo.it/tv-news/2021/12/29/video/confcommercio-per-capodanno-disdette-ristoranti-al-25-30--29932602/

Il Tempo



- [Home](#)
- [Tv news](#)

29 dicembre 2021

Roma, 29 dic. (askanews) - L'impennata di contagi degli ultimi giorni e i tempi imposti dalla quarantena stanno avendo l'effetto di moltiplicare le disdette. Secondo [Fipe](#) Confcommercio, la Federazione dei Pubblici esercizi cui nelle ultime ore, il 25-30% circa di media ha rinunciato al cenone di capodanno. Lo afferma il direttore generale di [Fipe](#)-Confcommercio, Roberto Calugi.

Rispetto alle chiusure imposte per legge lo scorso anno, il prossimo capodanno - sostiene la [Fipe](#) - vedrà nuovamente la ristorazione accogliere la clientela nei propri locali, e questo è certamente un fattore di fondamentale importanza. Tuttavia le aspettative per una serata, attesa a lungo e nel segno della ripresa, rischiano di rimanere disattese per i 70mila ristoranti che apriranno le porte a chi vorrà celebrare l'arrivo del 2022 con una cena fuori casa.

Il boom di contagi affossa il turismo: una disdetta ogni minuto. Saltano i cenoni di Capodanno

iltirreno.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/12/29/news/il-boom-di-contagi-affossa-il-turismo-una-disdetta-ogni-minuto-saltano-i-cenoni-di-capodanno-1.41074716

December 29, 2021



Nei locali cancellazioni per l'ultimo dell'anno in media tra il 25 e il 30%

29 Dicembre 2021

Una situazione «devastante», una «tragedia». Gli operatori del turismo non hanno più parole per descrivere lo stato del settore alle prese con la variante Omicron e le misure di contenimento. Le prenotazioni si sono bloccate e le disdette fioccano. «Ce n'è una al minuto - riferisce Marina Lalli, presidente di Federturismo - e il loro numero aumenta esponenzialmente». La presidente di Fiavet, Ivana Jelinic, parla di 8 milioni di cancellazioni nelle ultime tre settimane, per il periodo delle festività. E il presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca, assicura che la situazione è «in netto peggioramento», con «un'inchiodata di prenotazioni e una serie di cancellazioni soprattutto nelle città d'arte, dove il 30% degli hotel è chiuso».

Leggi anche



Covid, la grande fuga dagli hotel: “Cancellato fino al 70% delle prenotazioni”

L'impennata di contagi degli ultimi giorni sta avendo l'effetto di moltiplicare le disdette per i cenoni di Capodanno. Per la [Fipe](#) Confcommercio le cancellazioni dei cenoni si aggirano in media tra il 25 e il 30%. «Rispetto alle chiusure imposte per legge lo scorso anno, il prossimo Capodanno vedrà nuovamente la ristorazione accogliere la clientela nei propri locali, e questo è certamente un fattore di fondamentale importanza. Tuttavia le aspettative per una

serata, attesa a lungo e nel segno della ripresa, rischiano di rimanere disattese per i 70.000 ristoranti che apriranno le porte a chi vorrà celebrare l'arrivo del 2022 con una cena fuori casa», si legge in una nota.

Leggi anche



La stagione nera del turismo montano: “Nel 2020 sapevamo di restare vuoti, quest’anno abbiamo investito e piovono disdette”

I dati raccolti dall'Ufficio Studi di [Fipe](#)-Confcommercio prima di Natale «erano incoraggianti, con 4 milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti. Un dato in calo rispetto al 2019, ma comunque una boccata d'ossigeno rispetto allo zero assoluto del 2020, quando i locali erano chiusi. Per favorire questa ripresa, i ristoratori avevano previsto una riduzione dei prezzi rispetto a due anni fa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019, mentre per cena e brindisi di mezzanotte con sottofondo musicale il calo era più evidente, 90 euro contro 105. In virtù di questi numeri la spesa totale prevista si sarebbe attestata intorno ai 325 milioni di euro, a fronte dei 445 milioni spesi due anni fa. Con il dilagare della nuova variante Omicron a questi numeri oggi andrebbe fatta un'ulteriore tara tra il 25 e 30%», conclude la nota.

Esprime «incertezza e preoccupazione» l'Unione dei comuni montani (Uncem) per le disdette dei turisti in montagna e chiede un «impegno necessario di governo e parlamento». «La stima è del 60 per cento di disdette di prenotazioni che erano state fatte nei territori montani alpini e appenninici fino all'Epifania» afferma Marco Bussone, presidente nazionale

Uncem, Unione dei Comuni montani. «Siamo preoccupati perché tra gli operatori turistici, albergatori e ristoratori in particolare, oggi regna l'incertezza. Tanta. E fioccano le telefonate di disdetta. Che quest'anno sono più dannose dello scorso anno» aggiunge Bussone.

«Siamo preoccupati - prosegue - perché il danno dell'inverno 2021-2022 è peggiore di un anno fa. Nel dicembre 2020 gli albergatori e i ristoratori sapevano che sarebbero rimasti con numeri ridotti. Quest'anno no e quanto previsto, anche come magazzino di prodotti, a novembre 2021, oggi è impossibile da ammortizzare. Il dato economico, con una decrescita improvvisa dettata da disdette e mancanza di prenotazioni, dall'impossibilità di arrivare dall'estero, richiede, anche su istanza in queste ore delle Organizzazioni di categoria, un impegno forte politico».

(fonte: La Stampa)

«Commercio e turismo ancora penalizzati»

29 DICEMBRE 2021



«È stato giusto provarci sino alla fine - dichiara Nicola Scolamacchia, presidente Confesercenti Ferrara - anche perché l'appuntamento dell'incendio del Castello è per tradizione un vero richiamo del capodanno ferrarese. Se non arriveranno altre disdette, gli alberghi hanno appena il 30/35% della loro capienza che in periodo normali è da esaurito. Anzi si spera che non ci sia l'effetto disdetta. Ci viene a mancare una boccata di ossigeno importante per il periodo migliore della stagione. E difficilmente potremo contare sul last minute. Un peccato per le attività commerciali, per gli alberghi che adottano protocolli di massima sicurezza con sanificazioni e super green pass.»

«Continueremo a fare tutto il possibile, con la consueta determinazione e forza di volontà, ma la situazione è particolarmente complessa. L'annullamento dell'incendio del Castello rappresenta un altro serio ostacolo sulla strada verso la ripresa di una stabile normalità - spiega Giulio Felloni, presidente provinciale di Ascom Confcommercio - In particolare, dagli elementi raccolti attraverso le nostre federazioni di settore (Federalberghi e Fipe) ricaviamo un quadro ora dopo ora destinato a delinearsi con sempre maggiori criticità, in termini di disdette. Nel settore della ristorazione tutto dipende dalla conformazione dei locali con disdette elevate in particolare per quelle attività che avevano puntato tutto sui veglioni di fine anno. Nel comparto alberghiero, saremmo fortunati se mantenessimo un tasso di occupazione del 25% rispetto alla capacità complessiva.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL BOOM DI CONTAGI AFFOSSA IL TURISMO: UNA DISDETTA OGNI MINUTO. SALTANO I CENONI DI CAPODANNO

[HOME](#) [CRONACA](#) [SPORT](#) [TEMPO LIBERO](#) [DOSSIER](#) [VIDEO](#) [ANNUNCI](#) [PRIMA](#)


 METEO: +6°C 

AGGIORNATO ALLE 12:10 - 29 DICEMBRE

[ACCEDI](#) | [ISCRIVITI](#)

la Nuova Ferrara

[Noi](#) [NEWSLETTER](#) [LEGGI IL QUOTIDIANO](#) [SCOPRI DI PIÙ](#)
[Ferrara](#) [Cento](#) [Bondeno](#) [Copparo](#) [Argenta](#) [Portomaggiore](#) [Comacchio](#) [Goro](#) [Tutti i comuni](#) [Cerca](#) 

EMERGENZA CORONAVIRUS A FERRARA

Il boom di contagi affossa il turismo: una disdetta ogni minuto. Saltano i cenoni di Capodanno



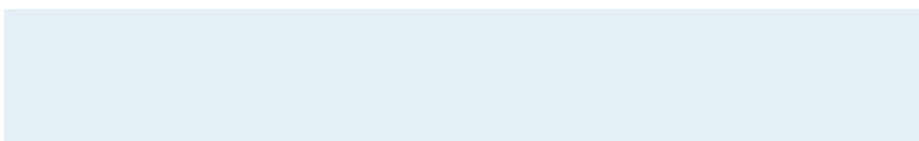
Nei locali cancellazioni per l'ultimo dell'anno in media tra il 25 e il 30%

29 DICEMBRE 2021



Una situazione «devastante», una «tragedia». Gli operatori del turismo non hanno più parole per descrivere lo stato del settore alle prese con la variante Omicron e le misure di contenimento. Le prenotazioni si sono bloccate e le disdette fioccano. «Ce n'è una al minuto - riferisce Marina Lalli, presidente di Federturismo - e il loro numero aumenta esponenzialmente». La presidente di Fiafet, Ivana Jelinic, parla di 8 milioni di cancellazioni nelle ultime tre settimane, per il periodo delle festività. E il presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca, assicura che la situazione è «in netto peggioramento», con «un'inchiodata di prenotazioni e una serie di cancellazioni soprattutto nelle città d'arte, dove il 30% degli hotel è chiuso».

LEGGI ANCHE



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

IL BOOM DI CONTAGI AFFOSSA IL TURISMO: UNA DISDETTA OGNI MINUTO. SALTANO I CENONI DI CAPODANNO



Covid, la grande fuga dagli hotel: "Cancellato fino al 70% delle prenotazioni"

L'impennata di contagi degli ultimi giorni sta avendo l'effetto di moltiplicare le disdette per i cenoni di Capodanno. Per la [Fipe](#) Confcommercio le cancellazioni dei cenoni si aggirano in media tra il 25 e il 30%. «Rispetto alle chiusure imposte per legge lo scorso anno, il prossimo Capodanno vedrà nuovamente la ristorazione accogliere la clientela nei propri locali, e questo è certamente un fattore di fondamentale importanza. Tuttavia le aspettative per una serata, attesa a lungo e nel segno della ripresa, rischiano di rimanere disattese per i 70.000 ristoranti che apriranno le porte a chi vorrà celebrare l'arrivo del 2022 con una cena fuori casa», si legge in una nota.

LEGGI ANCHE



La stagione nera del turismo montano: "Nel 2020 sapevamo di restare vuoti, quest'anno abbiamo investito e piovonno disdette"

I dati raccolti dall'Ufficio Studi di [Fipe](#)-Confcommercio prima di Natale «erano incoraggianti, con 4 milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti. Un dato in calo rispetto al 2019, ma comunque una boccata d'ossigeno rispetto allo zero assoluto del 2020, quando i locali erano chiusi. Per favorire questa ripresa, i ristoratori avevano previsto una riduzione dei prezzi rispetto a due anni fa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019, mentre per cena e brindisi di mezzanotte con sottofondo musicale il calo era più evidente, 90 euro

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

IL BOOM DI CONTAGI AFFOSSA IL TURISMO: UNA DISDETTA OGNI MINUTO. SALTANO I CENONI DI CAPODANNO

contro 105. In virtù di questi numeri la spesa totale prevista si sarebbe attestata intorno ai 325 milioni di euro, a fronte dei 445 milioni spesi due anni fa. Con il dilagare della nuova variante Omicron a questi numeri oggi andrebbe fatta un'ulteriore tara tra il 25 e 30%», conclude la nota.

Esprime «incertezza e preoccupazione» l'Unione dei comuni montani (Uncem) per le disdette dei turisti in montagna e chiede un «impegno necessario di governo e parlamento». «La stima è del 60 per cento di disdette di prenotazioni che erano state fatte nei territori montani alpini e appenninici fino all'Epifania» afferma Marco Bussone, presidente nazionale Uncem, Unione dei Comuni montani. «Siamo preoccupati perché tra gli operatori turistici, albergatori e ristoratori in particolare, oggi regna l'incertezza. Tanta. E fioccano le telefonate di disdetta. Che quest'anno sono più dannose dello scorso anno» aggiunge Bussone.

«Siamo preoccupati - prosegue - perché il danno dell'inverno 2021-2022 è peggiore di un anno fa. Nel dicembre 2020 gli albergatori e i ristoratori sapevano che sarebbero rimasti con numeri ridotti. Quest'anno no e quanto previsto, anche come magazzino di prodotti, a novembre 2021, oggi è impossibile da ammortizzare. Il dato economico, con una decrescita improvvisa dettata da disdette e mancanza di prenotazioni, dall'impossibilità di arrivare dall'estero, richiede, anche su istanza in queste ore delle Organizzazioni di categoria, un impegno forte politico».

(fonte: La Stampa)

PER APPROFONDIRE


Ferrara. Code, lunghe attese e addio feste. La corsa al tampone diventa un'odissea

ALESSANDRA MURA



Bevilacqua. Famiglia contagiata, morto un altro figlio

DAVIDE BONESI



Coronavirus, cinque decessi e 264 nuovi positivi nel Ferrarese

Il boom di contagi affossa il turismo: una disdetta ogni minuto. Saltano i cenoni di Capodanno

laprovinciapavese.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/12/29/news/il-boom-di-contagi-affossa-il-turismo-una-disdetta-ogni-minuto-saltano-i-cenoni-di-capodanno-1.41074715

December 29, 2021



Nei locali cancellazioni per l'ultimo dell'anno in media tra il 25 e il 30%

29 Dicembre 2021

Una situazione «devastante», una «tragedia». Gli operatori del turismo non hanno più parole per descrivere lo stato del settore alle prese con la variante Omicron e le misure di contenimento. Le prenotazioni si sono bloccate e le disdette fioccano. «Ce n'è una al minuto - riferisce Marina Lalli, presidente di Federturismo - e il loro numero aumenta esponenzialmente». La presidente di Fiavet, Ivana Jelinic, parla di 8 milioni di cancellazioni nelle ultime tre settimane, per il periodo delle festività. E il presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca, assicura che la situazione è «in netto peggioramento», con «un'inchiodata di prenotazioni e una serie di cancellazioni soprattutto nelle città d'arte, dove il 30% degli hotel è chiuso».

Leggi anche



Covid, la grande fuga dagli hotel: “Cancellato fino al 70% delle prenotazioni”

L'impennata di contagi degli ultimi giorni sta avendo l'effetto di moltiplicare le disdette per i cenoni di Capodanno. Per la [Fipe](#) Confcommercio le cancellazioni dei cenoni si aggirano in media tra il 25 e il 30%. «Rispetto alle chiusure imposte per legge lo scorso anno, il prossimo Capodanno vedrà nuovamente la ristorazione accogliere la clientela nei propri locali, e questo è certamente un fattore di fondamentale importanza. Tuttavia le aspettative per una

serata, attesa a lungo e nel segno della ripresa, rischiano di rimanere disattese per i 70.000 ristoranti che apriranno le porte a chi vorrà celebrare l'arrivo del 2022 con una cena fuori casa», si legge in una nota.

Leggi anche



La stagione nera del turismo montano: “Nel 2020 sapevamo di restare vuoti, quest’anno abbiamo investito e piovono disdette”

I dati raccolti dall'Ufficio Studi di [Fipe](#)-Confcommercio prima di Natale «erano incoraggianti, con 4 milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti. Un dato in calo rispetto al 2019, ma comunque una boccata d'ossigeno rispetto allo zero assoluto del 2020, quando i locali erano chiusi. Per favorire questa ripresa, i ristoratori avevano previsto una riduzione dei prezzi rispetto a due anni fa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019, mentre per cena e brindisi di mezzanotte con sottofondo musicale il calo era più evidente, 90 euro contro 105. In virtù di questi numeri la spesa totale prevista si sarebbe attestata intorno ai 325 milioni di euro, a fronte dei 445 milioni spesi due anni fa. Con il dilagare della nuova variante Omicron a questi numeri oggi andrebbe fatta un'ulteriore tara tra il 25 e 30%», conclude la nota.

Esprime «incertezza e preoccupazione» l'Unione dei comuni montani (Uncem) per le disdette dei turisti in montagna e chiede un «impegno necessario di governo e parlamento». «La stima è del 60 per cento di disdette di prenotazioni che erano state fatte nei territori montani alpini e appenninici fino all'Epifania» afferma Marco Bussone, presidente nazionale

Uncem, Unione dei Comuni montani. «Siamo preoccupati perché tra gli operatori turistici, albergatori e ristoratori in particolare, oggi regna l'incertezza. Tanta. E fioccano le telefonate di disdetta. Che quest'anno sono più dannose dello scorso anno» aggiunge Bussone.

«Siamo preoccupati - prosegue - perché il danno dell'inverno 2021-2022 è peggiore di un anno fa. Nel dicembre 2020 gli albergatori e i ristoratori sapevano che sarebbero rimasti con numeri ridotti. Quest'anno no e quanto previsto, anche come magazzino di prodotti, a novembre 2021, oggi è impossibile da ammortizzare. Il dato economico, con una decrescita improvvisa dettata da disdette e mancanza di prenotazioni, dall'impossibilità di arrivare dall'estero, richiede, anche su istanza in queste ore delle Organizzazioni di categoria, un impegno forte politico».

Il boom di contagi affossa il turismo: una disdetta ogni minuto. Saltano i cenoni di Capodanno

lasentinella.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/12/29/news/il-boom-di-contagi-affossa-il-turismo-una-disdetta-ogni-minuto-saltano-i-cenoni-di-capodanno-1.41074715

December 29, 2021



Nei locali cancellazioni per l'ultimo dell'anno in media tra il 25 e il 30%

29 Dicembre 2021

Una situazione «devastante», una «tragedia». Gli operatori del turismo non hanno più parole per descrivere lo stato del settore alle prese con la variante Omicron e le misure di contenimento. Le prenotazioni si sono bloccate e le disdette fioccano. «Ce n'è una al minuto - riferisce Marina Lalli, presidente di Federturismo - e il loro numero aumenta esponenzialmente». La presidente di Fiavet, Ivana Jelinic, parla di 8 milioni di cancellazioni nelle ultime tre settimane, per il periodo delle festività. E il presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca, assicura che la situazione è «in netto peggioramento», con «un'inchiodata di prenotazioni e una serie di cancellazioni soprattutto nelle città d'arte, dove il 30% degli hotel è chiuso».

Leggi anche



Covid, la grande fuga dagli hotel: “Cancellato fino al 70% delle prenotazioni”

L'impennata di contagi degli ultimi giorni sta avendo l'effetto di moltiplicare le disdette per i cenoni di Capodanno. Per la [Fipe](#) Confcommercio le cancellazioni dei cenoni si aggirano in media tra il 25 e il 30%. «Rispetto alle chiusure imposte per legge lo scorso anno, il prossimo Capodanno vedrà nuovamente la ristorazione accogliere la clientela nei propri locali, e questo è certamente un fattore di fondamentale importanza. Tuttavia le aspettative per una

serata, attesa a lungo e nel segno della ripresa, rischiano di rimanere disattese per i 70.000 ristoranti che apriranno le porte a chi vorrà celebrare l'arrivo del 2022 con una cena fuori casa», si legge in una nota.

Leggi anche



La stagione nera del turismo montano: “Nel 2020 sapevamo di restare vuoti, quest’anno abbiamo investito e piovono disdette”

I dati raccolti dall'Ufficio Studi di [Fipe](#)-Confcommercio prima di Natale «erano incoraggianti, con 4 milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti. Un dato in calo rispetto al 2019, ma comunque una boccata d'ossigeno rispetto allo zero assoluto del 2020, quando i locali erano chiusi. Per favorire questa ripresa, i ristoratori avevano previsto una riduzione dei prezzi rispetto a due anni fa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019, mentre per cena e brindisi di mezzanotte con sottofondo musicale il calo era più evidente, 90 euro contro 105. In virtù di questi numeri la spesa totale prevista si sarebbe attestata intorno ai 325 milioni di euro, a fronte dei 445 milioni spesi due anni fa. Con il dilagare della nuova variante Omicron a questi numeri oggi andrebbe fatta un'ulteriore tara tra il 25 e 30%», conclude la nota.

Esprime «incertezza e preoccupazione» l'Unione dei comuni montani (Uncem) per le disdette dei turisti in montagna e chiede un «impegno necessario di governo e parlamento». «La stima è del 60 per cento di disdette di prenotazioni che erano state fatte nei territori montani alpini e appenninici fino all'Epifania» afferma Marco Bussone, presidente nazionale

Uncem, Unione dei Comuni montani. «Siamo preoccupati perché tra gli operatori turistici, albergatori e ristoratori in particolare, oggi regna l'incertezza. Tanta. E fioccano le telefonate di disdetta. Che quest'anno sono più dannose dello scorso anno» aggiunge Bussone.

«Siamo preoccupati - prosegue - perché il danno dell'inverno 2021-2022 è peggiore di un anno fa. Nel dicembre 2020 gli albergatori e i ristoratori sapevano che sarebbero rimasti con numeri ridotti. Quest'anno no e quanto previsto, anche come magazzino di prodotti, a novembre 2021, oggi è impossibile da ammortizzare. Il dato economico, con una decrescita improvvisa dettata da disdette e mancanza di prenotazioni, dall'impossibilità di arrivare dall'estero, richiede, anche su istanza in queste ore delle Organizzazioni di categoria, un impegno forte politico».

LA VOCE DI VENEZIA

Il primo quotidiano online di Venezia
Anno XVII

[PRIMA PAGINA](#)
[NOTIZIE VENEZIA MESTRE](#)
[NOTIZIE VENETO](#)
[NOTIZIE NAZIONALI](#)


8.6 °C

Venezia

mercoledì 29 Dicembre 2021



Capodanno 2022 a Venezia e divieti: feste private con balli fino al mattino

Home | Capodanno a Venezia | Capodanno 2022 a Venezia e divieti: feste private con balli fino al mattino



Capodanno 2022 a Venezia, foto da pubblicità dell'evento in rete

di: **Redazione Venezia** 29/12/2021 14:58

Like 66



Facebook



WhatsApp

“La serata continuerà fino alle 4:00”, “festa open bar dopocena”, “Dj set dance, revival, house”: con questi e altri slogan vengono pubblicizzati i vari party di Capodanno in programma nei palazzi e negli hotel di Venezia.

Nonostante la “stretta” del Governo che ha ordinato la chiusura di “sale da ballo, discoteche e locali assimilati”, nessun divieto è stato invece espresso per le “feste private”. A differenza dell'anno scorso, infatti, quando si limitava il numero di invitati a “due non conviventi”, per salutare il 2022 si parla di semplice “cautela” raccomandando il tampone e creando una “zona grigia” in cui gli organizzatori sono totalmente liberi di muoversi. Di fatto, vengono messi sullo stesso piano i brindisi tra parenti e delle vere iniziative imprenditoriali con dj, barman e prezzo d'ingresso.

Basta digitare su Google le parole “Capodanno Venezia” per imbattersi in “feste notturne” che vanno ben oltre le semplici cene al ristorante. Nel primo sito ecco “l'evento più esclusivo di Venezia”: dopo “un Gran Cenone servito al piano nobile, la festa si sposta nella main room con Dj set (dance, revival, house)”, “open bar” e “free drink illimitato tutta la notte”. Oltre al pacchetto completo (199 euro), sarà possibile accedere al solo “party” al prezzo di 99 euro per persona.

Poco più sotto, un altro “evento esclusivo” dove “un'elegante cena gourmet si unisce a un dj set live con brindisi di mezzanotte e balli per salutare il 2022 tutti insieme”. Sede della festa “una location privata, conosciuta solo dai veneziani, situata nel cuore di Castello”: dopo un “gustoso menù preparato in giornata”, “seguiranno balli e musica con DJ fino alle 2:00”. Prezzo per persona: 185 euro.

Ci si domanda: che senso può avere vietare “gli eventi, le feste e i concerti che implicino assembramenti all'aperto” quando decine di estranei possono riunirsi per ballare al chiuso? Un ristorante di Venezia non nasconde la situazione scrivendo sul suo sito: “le restrizioni in vigore da lunedì 20 dicembre hanno sicuramente sfolto la quantità di eventi a disposizione”. Ma poi aggiunge: “dove iniziare la serata del 31 dicembre se non nel cuore della movida veneziana?”; ecco quindi “un menù speciale a base di pesce, un brindisi a mezzanotte ma tenetevi forte perché la serata continuerà

Notizie più seguite dall'archivio

pubblicità

Impiegati d'albergo: “Non siamo noi il male di Venezia, non dimenticateci”. Lettere

“Anch'io voglio tornare a lavorare ma...” Breve racconto di una receptionist di un hotel di lusso. Ormai sono mesi che, con l'albergo chiuso, vivo solo “grazie” alle briciole della cassa integrazione. Voglio tuttavia ricordare a tutti che prima non era la terra promessa come...

Commessa veneziana perde 2.900 euro col ‘phishing’ e la banca non risponde: “Colpa sua”

CAPODANNO 2022 A VENEZIA E DIVIETI: FESTE PRIVATE CON BALLI FINO AL MATTINO

fino alle 4:00" in quanto se siete in cerca "di una piazza dove far festa, avete fatto centro".

Un'altra pagina pubblicizza ben quattro Capodanni, tutti accompagnati da foto di assembramenti senza l'ombra di una mascherina. Il primo si terrà in un hotel della Terraferma che propone "Gran Cenone, party Open Bar e live show" con "drink illimitati dalle 23:00 alle 4:00". E nonostante lo **show pirotecnico** sia stato cancellato, si apprende che "dopo i fuochi e il classico brindisi di mezzanotte, la festa continua con musica commerciale, reggaeton e house". Il tutto per 130,00 euro a testa che diventano 199,00 con una stanza a disposizione fino alle 17:00 del giorno successivo.

La seconda opzione offre per 199,00 euro un "Gran Cenone e Party" in una "chiesa sconsacrata" veneziana dove "dalle 23:00 avrà inizio un divertente dopocena con Dj set (dance, revival, house) e bar fornito dei principali drink e cocktail". Per chi invece "vuole arrivare direttamente dopo cena" sarà possibile "accedere alla sola festa dalle ore 24:00 acquistando il pacchetto Silver" al prezzo di 59,00 euro.

Il terzo evento, dedicato a "chi vuole vivere un Capodanno all'insegna del divertimento" prevede un "party open bar" all'interno di "uno dei palazzi più suggestivi della città" dove, a partire dalle 22:00, si potrà "ballare fino al mattino con i migliori DJ di Venezia" e "musica che spazierà dalla commerciale al reggaeton all'house", il tutto a partire da 80,00 euro a testa. Ma non è finita perché la quarta opzione prevede "Gran cenone + festa" in un "palazzo affacciato sul Canal Grande" con "musica dal vivo, Dj set, balli e spettacoli". Per 250 euro, oltre a una scelta tra un menù di carne e uno di pesce, è incluso "l'afterdinner party con i migliori DJ" dalle 23:00 alle 3:30 del mattino.

Contrariamente alle raccomandazioni (e alle regole per la riapertura dei locali a gennaio), per accedere a queste feste non è richiesto né un tampone negativo né tantomeno la "terza dose" di vaccino quanto il possesso del semplice "super green pass". E di fronte ai dubbi su eventuali cancellazioni la società organizzatrice ha rassicurato sui social che gli eventi "sono comunque garantiti nel rispetto delle nuove normative Covid".

Discoteche chiuse ma nessuna regola per i privati: una contraddizione sulla quale si era già espressa [Fipe-Confcommercio](#), parlando della "beffa di dover assistere impotenti la notte del 31 a feste in case private o in locali abusivi, dove si ballerà in assenza di qualsiasi forma di controllo". Della stessa idea anche il governatore dell'Emilia-Romagna Stefano Bonaccini, timoroso per "il proliferare, com'è stato quest'estate, di feste private incontrollabili".

Senza contare vari hotel veneziani, che giocando sul filo delle norme propongono "new year party" descritti come "festa elegante, divertente e travolgente", "evento più unico e intrigante dell'anno", "miscela inebriante e sensuale di mistero e glamour", "live music per brindare e ballare fino a tarda notte al Nuovo Anno". Oppure i "veglioni in barca", dove al termine della cena è prevista una "continuazione della serata con musica" e "tanto divertimento in una cornice che non ha eguali".

Una cosa è certa: in assenza di chiarimenti (e della naturale "concorrenza" delle discoteche) i giovani di tutta la provincia si riverseranno a Venezia visto che, nel momento in cui scriviamo, la maggior parte degli eventi ha raggiunto il "tutto-esaurito" e non ha più posti disponibili. In barba ai divieti e all'aumento record dei contagi ma, soprattutto, agli esercenti che il 31 dicembre terranno le serrande abbassate.

Banca si rifiuta di riaccreditare le somme prelevate indebitamente a una commessa di Venezia, vittima del phishing: "colpa sua".



Ore 12, settanta persone al Pala Expo si alzano in piedi e si mettono a cantare: è il coro della Fenice che ringrazia il...

Come in un flash mob, bello perché sorprende ed emoziona.

Improvvisamente e inaspettatamente 70 persone, che parevano in attesa del proprio turno, a mezzogiorno si sono alzate in piedi e si sono esibite per mezz'ora a sorpresa, in mezzo allo stupore degli...

Controluce di Venezia. Foto di Iginio Gianeselli

Controluce. Splendido effetto, se ben usato, che marchia i toni chiaroscuri.

Venezia, come sempre, si presta come splendida modella e lo scatto non può che essere affascinante. Grazie a Iginio per la foto. didascalìa:

Controluce di Venezia autore: Iginio Gianeselli invia una foto torna all'archivio delle foto

Venezia. Match tra turiste ubriache per la pantegana. Vince l'animalista per tecnico alla 1a ripresa

Il video riporta una scena che si è svolta questa notte a Venezia, nello spiazzo dietro Rialto, di fronte al Fontego. Due ragazze, pare inglesi, sono al culmine di una bella serata, a quanto pare anche ben "allegre". Improvvisamente nasce una discordia...

Ospedale Civile: dimessa dal pronto soccorso va a casa a piedi e muore

Ospedale Civile di Civile ancora nelle prime pagine oggi. Una donna, visitata e dimessa dal pronto soccorso, è tornata a casa (con grande fatica) camminando sulle sue gambe ma dopo poche ore è spirata.

CAPODANNO 2022 A VENEZIA E DIVIETI: FESTE PRIVATE CON BALLI FINO AL MATTINO

Copyright 2021: www.lavocedivenezia.it .
Tutti i diritti sono riservati.
Duplicazione vietata. Condivisione consentita.

**Redazione Venezia**

Dalla redazione di Venezia. Per comunicare una segnalazione: redazione@lavocedivenezia.it

 Like 66



Condividi:



Facebook



WhatsApp

TAGS

Capodanno a Mestre

Capodanno a Venezia

feste di capodanno

festeggiamenti e Covid

Le notizie più seguite

F.C., signora di 52 anni residente a Lido, mercoledì...



Legge n. 104, cosa si può e non si può fare. Quali sono le sanzioni in caso di abusi?

Molti lettori si saranno posti il seguente **problema**: se usufruisco di **giorni di permesso retribuito** per assistere un **familiare con handicap**, devo occuparmi di quest'ultimo in quel periodo a «**tempo pieno**», solo durante il normale orario di lavoro, oppure posso comunque **utilizzare quei giorni** anche per riposarmi e dedicarmi ad altre attività? Quali sono gli **abusi**? Quali **sanzioni** rischio?

Venezia si spopola: contatore ormai a 50mila residenti

Lentamente, i veneziani sono costretti a lasciare la loro città. L'agonia silenziosa degli esiliati in terraferma, inesorabile come una malasorte, è registrata fin dal 2008 su iniziativa di Venessia.com, dalla Farmacia Morelli in campo San Bartolomeo che ha posto in vetrina un...

La confessione di chi è "scappato" da Venezia: "Vetriere, portieri, bugie...". Lettere al giornale

In risposta alla lettera al giornale: "Il lusso dei grandi alberghi veneziani porta ricchezza? La confessione di Jacopo, portiere per 5 anni". Il sistema delle vetriere è stato creato grazie alle sale, praticamente dei supermercati del vetro (dove gira anche vetro...

"Venezia è destinata a diventare un museo, fatevene una ragione". Lettere

"Venezia diventerà un museo a cielo aperto fatevene una ragione" inizia così il parere di un lettore che poi dà "la colpa" proprio ai residenti

Salvate Venezia: i vip

contro lo sfruttamento selvaggio che uccide la città

Sotto la spinta di Venetian Heritage, benemerita associazione già intervenuta tante volte generosamente per aiutare la salvaguardia, Mick Jagger, Francis Ford Coppola, James Ivory, Wes Anderson, Tilda Swinton, il direttore del Guggenheim Museum Richard Armstrong, l'artista Anish Kapoor scrivono a politici e amministratori.



Sciopero Actv di 24 ore lunedì 13 dicembre. I servizi garantiti

AVM/Actv informa che l'organizzazione sindacale CUB Trasporti ha confermato la proclamazione di sciopero di 24 ore per lunedì 13 dicembre. Lo sciopero potrebbe interessare il personale Actv e AVM dei servizi navigazione, automobilistici, tranviari, People Mover, degli uffici AVM (sosta e ztl...

Il boom di contagi affossa il turismo: una disdetta ogni minuto. Saltano i cenoni di Capodanno

nuovavenezia.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/12/29/news/il-boom-di-contagi-affossa-il-turismo-una-disdetta-ogni-minuto-saltano-i-cenoni-di-capodanno-1.41074715

December 29, 2021



Nei locali cancellazioni per l'ultimo dell'anno in media tra il 25 e il 30%

29 Dicembre 2021

Una situazione «devastante», una «tragedia». Gli operatori del turismo non hanno più parole per descrivere lo stato del settore alle prese con la variante Omicron e le misure di contenimento. Le prenotazioni si sono bloccate e le disdette fioccano. «Ce n'è una al minuto - riferisce Marina Lalli, presidente di Federturismo - e il loro numero aumenta esponenzialmente». La presidente di Fiavet, Ivana Jelinic, parla di 8 milioni di cancellazioni nelle ultime tre settimane, per il periodo delle festività. E il presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca, assicura che la situazione è «in netto peggioramento», con «un'inchiodata di prenotazioni e una serie di cancellazioni soprattutto nelle città d'arte, dove il 30% degli hotel è chiuso».

Leggi anche



Covid, la grande fuga dagli hotel: “Cancellato fino al 70% delle prenotazioni”

L'impennata di contagi degli ultimi giorni sta avendo l'effetto di moltiplicare le disdette per i cenoni di Capodanno. Per la [Fipe](#) Confcommercio le cancellazioni dei cenoni si aggirano in media tra il 25 e il 30%. «Rispetto alle chiusure imposte per legge lo scorso anno, il prossimo Capodanno vedrà nuovamente la ristorazione accogliere la clientela nei propri locali, e questo è certamente un fattore di fondamentale importanza. Tuttavia le aspettative per una

serata, attesa a lungo e nel segno della ripresa, rischiano di rimanere disattese per i 70.000 ristoranti che apriranno le porte a chi vorrà celebrare l'arrivo del 2022 con una cena fuori casa», si legge in una nota.

Leggi anche



La stagione nera del turismo montano: “Nel 2020 sapevamo di restare vuoti, quest’anno abbiamo investito e piovono disdette”

I dati raccolti dall'Ufficio Studi di [Fipe](#)-Confcommercio prima di Natale «erano incoraggianti, con 4 milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti. Un dato in calo rispetto al 2019, ma comunque una boccata d'ossigeno rispetto allo zero assoluto del 2020, quando i locali erano chiusi. Per favorire questa ripresa, i ristoratori avevano previsto una riduzione dei prezzi rispetto a due anni fa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019, mentre per cena e brindisi di mezzanotte con sottofondo musicale il calo era più evidente, 90 euro contro 105. In virtù di questi numeri la spesa totale prevista si sarebbe attestata intorno ai 325 milioni di euro, a fronte dei 445 milioni spesi due anni fa. Con il dilagare della nuova variante Omicron a questi numeri oggi andrebbe fatta un'ulteriore tara tra il 25 e 30%», conclude la nota.

Esprime «incertezza e preoccupazione» l'Unione dei comuni montani (Uncem) per le disdette dei turisti in montagna e chiede un «impegno necessario di governo e parlamento». «La stima è del 60 per cento di disdette di prenotazioni che erano state fatte nei territori montani alpini e appenninici fino all'Epifania» afferma Marco Bussone, presidente nazionale

Uncem, Unione dei Comuni montani. «Siamo preoccupati perché tra gli operatori turistici, albergatori e ristoratori in particolare, oggi regna l'incertezza. Tanta. E fioccano le telefonate di disdetta. Che quest'anno sono più dannose dello scorso anno» aggiunge Bussone.

«Siamo preoccupati - prosegue - perché il danno dell'inverno 2021-2022 è peggiore di un anno fa. Nel dicembre 2020 gli albergatori e i ristoratori sapevano che sarebbero rimasti con numeri ridotti. Quest'anno no e quanto previsto, anche come magazzino di prodotti, a novembre 2021, oggi è impossibile da ammortizzare. Il dato economico, con una decrescita improvvisa dettata da disdette e mancanza di prenotazioni, dall'impossibilità di arrivare dall'estero, richiede, anche su istanza in queste ore delle Organizzazioni di categoria, un impegno forte politico».

Confcommercio, per capodanno disdette ristoranti al 25-30%

stream24.ilsole24ore.com/video/economia/confcommercio-capodanno-disdette-ristoranti-25-30percento/AE8RxC5

Il Sole 24 ORE



Economia

29 dicembre 2021

Roma, 29 dic. (askanews) - L'impennata di contagi degli ultimi giorni e i tempi imposti dalla quarantena stanno avendo l'effetto di moltiplicare le disdette. Secondo [Fipe](#) Confcommercio, la Federazione dei Pubblici esercizi cui nelle ultime ore, il 25-30% circa di media ha rinunciato al cenone di capodanno. Lo afferma il direttore generale di [Fipe](#)-Confcommercio, Roberto Calugi.

Rispetto alle chiusure imposte per legge lo scorso anno, il prossimo capodanno - sostiene la [Fipe](#) - vedrà nuovamente la ristorazione accogliere la clientela nei propri locali, e questo è certamente un fattore di fondamentale importanza. Tuttavia le aspettative per una serata, attesa a lungo e nel segno della ripresa, rischiano di rimanere disattese per i 70mila ristoranti che apriranno le porte a chi vorrà celebrare l'arrivo del 2022 con una cena fuori casa.

Riproduzione riservata ©

Il boom di contagi affossa il turismo: una disdetta ogni minuto. Saltano i cenoni di Capodanno

tribunatreviso.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/12/29/news/il-boom-di-contagi-affossa-il-turismo-una-disdetta-ogni-minuto-saltano-i-cenoni-di-capodanno-1.41074715

December 29, 2021



Nei locali cancellazioni per l'ultimo dell'anno in media tra il 25 e il 30%

29 Dicembre 2021

Una situazione «devastante», una «tragedia». Gli operatori del turismo non hanno più parole per descrivere lo stato del settore alle prese con la variante Omicron e le misure di contenimento. Le prenotazioni si sono bloccate e le disdette fioccano. «Ce n'è una al minuto - riferisce Marina Lalli, presidente di Federturismo - e il loro numero aumenta esponenzialmente». La presidente di Fiavet, Ivana Jelinic, parla di 8 milioni di cancellazioni nelle ultime tre settimane, per il periodo delle festività. E il presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca, assicura che la situazione è «in netto peggioramento», con «un'inchiodata di prenotazioni e una serie di cancellazioni soprattutto nelle città d'arte, dove il 30% degli hotel è chiuso».

Leggi anche



Covid, la grande fuga dagli hotel: “Cancellato fino al 70% delle prenotazioni”

L'impennata di contagi degli ultimi giorni sta avendo l'effetto di moltiplicare le disdette per i cenoni di Capodanno. Per la [Fipe](#) Confcommercio le cancellazioni dei cenoni si aggirano in media tra il 25 e il 30%. «Rispetto alle chiusure imposte per legge lo scorso anno, il prossimo Capodanno vedrà nuovamente la ristorazione accogliere la clientela nei propri locali, e questo è certamente un fattore di fondamentale importanza. Tuttavia le aspettative per una

serata, attesa a lungo e nel segno della ripresa, rischiano di rimanere disattese per i 70.000 ristoranti che apriranno le porte a chi vorrà celebrare l'arrivo del 2022 con una cena fuori casa», si legge in una nota.

Leggi anche



La stagione nera del turismo montano: “Nel 2020 sapevamo di restare vuoti, quest’anno abbiamo investito e piovono disdette”

I dati raccolti dall'Ufficio Studi di [Fipe](#)-Confcommercio prima di Natale «erano incoraggianti, con 4 milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti. Un dato in calo rispetto al 2019, ma comunque una boccata d'ossigeno rispetto allo zero assoluto del 2020, quando i locali erano chiusi. Per favorire questa ripresa, i ristoratori avevano previsto una riduzione dei prezzi rispetto a due anni fa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019, mentre per cena e brindisi di mezzanotte con sottofondo musicale il calo era più evidente, 90 euro contro 105. In virtù di questi numeri la spesa totale prevista si sarebbe attestata intorno ai 325 milioni di euro, a fronte dei 445 milioni spesi due anni fa. Con il dilagare della nuova variante Omicron a questi numeri oggi andrebbe fatta un'ulteriore tara tra il 25 e 30%», conclude la nota.

Esprime «incertezza e preoccupazione» l'Unione dei comuni montani (Uncem) per le disdette dei turisti in montagna e chiede un «impegno necessario di governo e parlamento». «La stima è del 60 per cento di disdette di prenotazioni che erano state fatte nei territori montani alpini e appenninici fino all'Epifania» afferma Marco Bussone, presidente nazionale

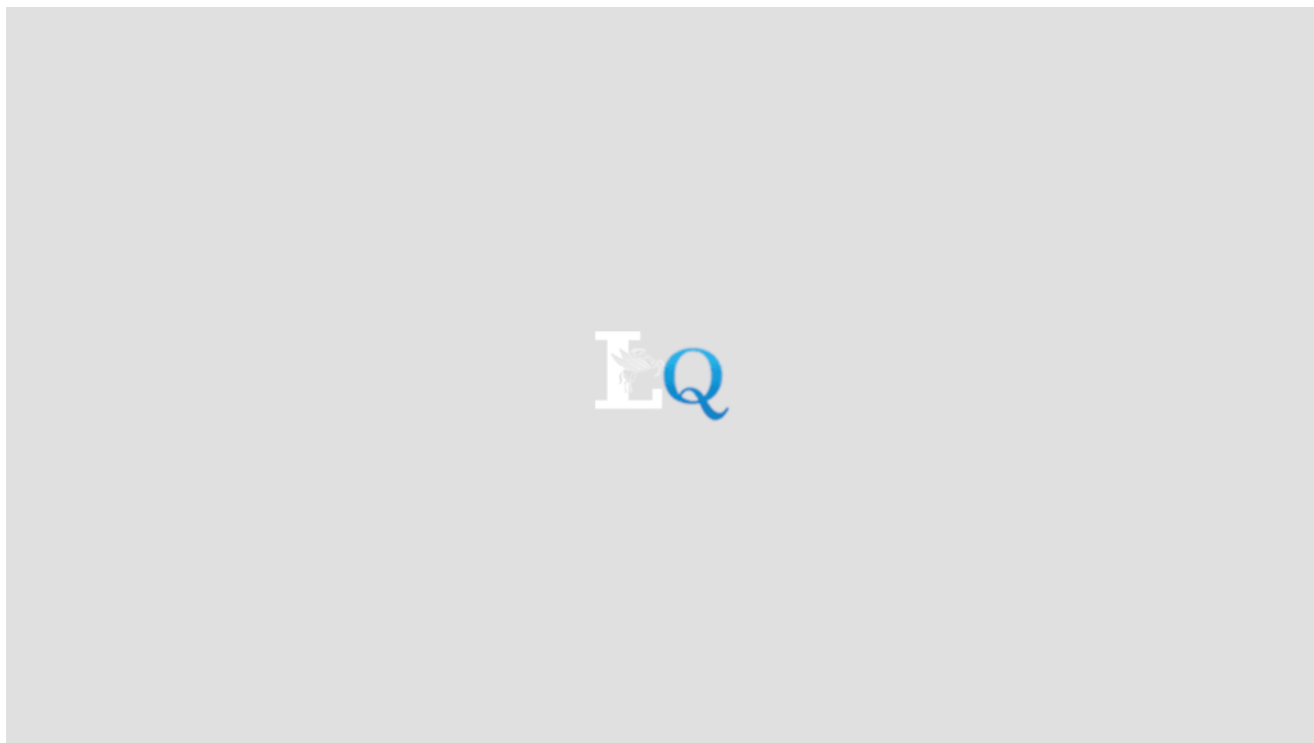
Uncem, Unione dei Comuni montani. «Siamo preoccupati perché tra gli operatori turistici, albergatori e ristoratori in particolare, oggi regna l'incertezza. Tanta. E fioccano le telefonate di disdetta. Che quest'anno sono più dannose dello scorso anno» aggiunge Bussone.

«Siamo preoccupati - prosegue - perché il danno dell'inverno 2021-2022 è peggiore di un anno fa. Nel dicembre 2020 gli albergatori e i ristoratori sapevano che sarebbero rimasti con numeri ridotti. Quest'anno no e quanto previsto, anche come magazzino di prodotti, a novembre 2021, oggi è impossibile da ammortizzare. Il dato economico, con una decrescita improvvisa dettata da disdette e mancanza di prenotazioni, dall'impossibilità di arrivare dall'estero, richiede, anche su istanza in queste ore delle Organizzazioni di categoria, un impegno forte politico».

Covid: Confcommercio Lombardia, 'per turismo e ristorazione sostegni e proroga Cig'

liberoquotidiano.it/news/adnkronos/29948082/covid-confcommercio-lombardia-per-turismo-e-ristorazione-sostegni-e-proroga-cig-.html

@libero_official



- [Home](#)
- [Adnkronos](#)



30 dicembre 2021

- a
- a
- a

Milano, 30 dic. (Adnkronos) - Interventi di sostegno, proroga della cassa integrazione e moratorie fiscali e bancarie per le imprese del turismo e della ristorazione colpite dalle nuove restrizioni per contenere l'ondata di coronavirus. "Lo scenario è molto preoccupante: da tutta la Lombardia i segnali che registriamo, sono di un forte calo dell'attività alberghiera e disdette nei ristoranti, seppur con qualche lieve differenza tra diversi territori", dice Carlo Massoletti, vice presidente vicario di Confcommercio Lombardia. "La nuova emergenza è però quella che ci proietta oltre l'Epifania: per gli operatori del turismo è praticamente un salto nel buio. Il timore del virus e la fortissima incertezza stanno bloccando le prenotazioni, anche per la ricettività della montagna", continua.

"Proprio per questo torniamo a chiedere, ad ogni livello, interventi di sostegno, e in questo senso non dobbiamo dimenticare le discoteche, nuovamente chiuse, e in generale la proroga della cassa integrazione e delle moratorie fiscali e bancarie", aggiunge Massoletti.

Per [Lino Stoppani](#), presidente di [Fipe](#) Lombardia, "dai riscontri sulle attività di ristorazione, possiamo dire che per il cenone di Capodanno anche in Lombardia le disdette si aggirano di media sul 30%. Il quadro è diversificato, ma abbiamo segnalazioni di diverse attività che preferiscono chiudere e mettere in ferie i collaboratori, in altri casi l'operatività viene fermata dalle quarantene degli stessi imprenditori o dei loro dipendenti". E secondo Fabio Primerano, coordinatore degli albergatori lombardi di Confcommercio, "la paura da parte dei clienti naturalmente non è più soltanto quella del contagio, ma anche quella di rimanere incastrati nel meccanismo della quarantena. Sul fronte alberghiero, le disdette superano il 60% e l'occupazione nelle strutture è ai minimi soprattutto nelle città, dove pesa il nuovo forte calo, di fatto quasi uno stop, dei movimenti turistici internazionali".

Covid: Confcommercio Lombardia, 'per turismo e ristorazione sostegni e proroga Cig'

T iltempo.it/adnkronos/2021/12/30/news/covid-confcommercio-lombardia-per-turismo-e-ristorazione-sostegni-e-proroga-cig--29948084/

Il Tempo



- [Home](#)
- [Adnkronos](#)



30 dicembre 2021

- a
- a
- a

Milano, 30 dic. (Adnkronos) - Interventi di sostegno, proroga della cassa integrazione e moratorie fiscali e bancarie per le imprese del turismo e della ristorazione colpite dalle nuove restrizioni per contenere l'ondata di coronavirus. "Lo scenario è molto preoccupante: da tutta la Lombardia i segnali che registriamo, sono di un forte calo dell'attività alberghiera e disdette nei ristoranti, seppur con qualche lieve differenza tra diversi territori", dice Carlo Massoletti, vice presidente vicario di Confcommercio Lombardia. "La nuova emergenza è però quella che ci proietta oltre l'Epifania: per gli operatori del turismo è praticamente un salto nel buio. Il timore del virus e la fortissima incertezza stanno bloccando le prenotazioni, anche per la ricettività della montagna", continua.

"Proprio per questo torniamo a chiedere, ad ogni livello, interventi di sostegno, e in questo senso non dobbiamo dimenticare le discoteche, nuovamente chiuse, e in generale la proroga della cassa integrazione e delle moratorie fiscali e bancarie", aggiunge Massoletti.

Per [Lino Stoppani](#), presidente di [Fipe](#) Lombardia, "dai riscontri sulle attività di ristorazione, possiamo dire che per il cenone di Capodanno anche in Lombardia le disdette si aggirano di media sul 30%. Il quadro è diversificato, ma abbiamo segnalazioni di diverse attività che preferiscono chiudere e mettere in ferie i collaboratori, in altri casi l'operatività viene fermata dalle quarantene degli stessi imprenditori o dei loro dipendenti". E secondo Fabio Primerano, coordinatore degli albergatori lombardi di Confcommercio, "la paura da parte dei clienti naturalmente non è più soltanto quella del contagio, ma anche quella di rimanere incastrati nel meccanismo della quarantena. Sul fronte alberghiero, le disdette superano il 60% e l'occupazione nelle strutture è ai minimi soprattutto nelle città, dove pesa il nuovo forte calo, di fatto quasi uno stop, dei movimenti turistici internazionali".

L'ALLARME DEGLI ESERCENTI: FIOCCANO LE DISDETTE DEI TURISTI PER CAPODANNO, CALO DEL 25-30% - CRONACA

Leggi / Abbonati
l'Adige

giovedì, 30 dicembre 2021



l'Adige.it

Comuni: Trento Rovereto Pergine Riva - Arco Territori ▾

SIFA Dolomiti Ora in onda: Start Me Up-The Rolling Stones

Cronaca | Attualità | Economia | Cultura e Spettacoli | Salute e Benessere | Montagna | Tecnologia | Sport | Foto | Video

Hot Topics: Il punto sui vaccini Covid: i dati di oggi Il mondo della scuola Green pass: tutte le notizie

Sei in: Cronaca » L'allarme degli esercenti: fioccano... »

Commercio / Fenomeno

L'allarme degli esercenti: fioccano le disdette dei turisti per Capodanno, calo del 25-30%

La presidente Roman: «Stiamo ricevendo segnalazioni, dalle valli come anche dal capoluogo, preferiscono le feste private senza controlli ed il settore è in ginocchio»

#Commercio #Esercenti #Disdette Alberghi #Turisti #Covid #Omicron

30 dicembre 2021



TRENTO. Crescono giorno dopo giorno le disdette che i pubblici esercizi del Trentino registrano a poche ore da San Silvestro e dalle feste di Capodanno. Un calo dovuto all'incertezza ed alla paura di turisti e cittadini che secondo l'Associazione pubblici esercizi comporterà una riduzione del lavoro del 25/30%. «L'ennesimo calo - dichiara la presidente degli Esercenti Confcommercio, Fabia Roman - che si aggiunge ad un altro anno con più bassi che alti».

Anche il settore dei pubblici esercizi, come altri nel mondo del turismo trentino, sono alla prese con le disdette di turisti e residenti in vista delle festività di fine anno. La situazione della pandemia, unita alle restrizioni imposte dal governo per cercare di contenerla, stanno causando una crescita del numero di chi preferisce rinunciare a trascorrere le feste in locali pubblici come bar, locali serali, discoteche. Per queste, in particolare, si profila una situazione molto dura, solo in minima parte compensata da soluzioni alternative ideate dai gestori per poter osservare il divieto di feste e balli.

I più letti

I pericoli della tangenziale: un incidente ogni 4 giorni, il tratto più pericoloso quello tra Penedicastello e Campotrentino



1

Fino a Capodanno il caldo eccezionale mette a rischio la neve in quota: alla mezzanotte del 31 "zero termico" a 3600 metri



2

Oggi via libera alla «manovra», novità per le pensioni in attesa della riforma: arriva «Quota 102», prorogata l'Opzione donna



3

Mega-svincolo di Trento Nord, il cantiere è fermo e la ditta chiede il concordato preventivo: l'opera così è a rischio



4

Sparito dal 1977 e dichiarato morto nel 2011 dal Tribunale di Trento: ritrovato vivo alla Spezia



5

L'ALLARME DEGLI ESERCENTI: FIOCCANO LE DISDETTE DEI TURISTI PER CAPODANNO, CALO DEL 25-30% - CRONACA

«Stiamo ricevendo - spiega la presidente dell'Associazione pubblici esercizi Fabia Roman - segnalazioni di disdette un po' in tutto il territorio trentino: sia nelle valli turistiche che nelle città. Il clima di incertezza si fa sentire nelle scelte di una parte considerevole di persone che preferiscono evitare i luoghi pubblici. Come altri hanno fatto notare, probabilmente è più sicuro trascorrere la fine dell'anno in un luogo pubblico - controllato e che deve rispettare determinate regole - anziché a feste private dove non vi è controllo sui partecipanti! In città chi si è attrezzato con i plateatici riscaldati sta lavorando, gli altri molto meno. Nelle valli, il calo degli sciatori si riflette anche sulla nostra categoria. C'è indubbiamente malumore, anche se prevale la convinzione che è sempre meglio restare aperti piuttosto che dover chiudere. Ad ogni modo, come ha preannunciato [FIPE](#), la nostra federazione nazionale, sarà necessario valutare con il governo interventi a sostegno delle imprese che registrano cali di fatturato importanti a causa delle limitazioni».

[#Commercio](#) [#Esercenti](#) [#Disdette Alberghi](#) [#Turisti](#) [#Covid](#) [#Omicron](#)

30 dicembre 2021

Cosa ne pensi?

2 Responses



Approvo



Divertente



Sorpreso



Arrabbiato



Triste

0 Commenti [l'Adige](#) [Privacy Policy di Disqus](#)

[Accedi](#)

[Favorite](#)

[Tweet](#)

[Condividi](#)

Ordina dal più recente



Inizia la discussione...

ENTRA CON

o REGISTRATI SU DISQUS [?](#)

Nome

Home
Cronaca
Attualità
Economia

Cultura e Spettacoli
Salute e Benessere
Montagna
Tecnologia

Sport
Foto
Video

Necrologie su l'Adige
Traffico
Comunicati stampa

S.I.E. S.p.A. - Società Iniziative Editoriali - via Missioni Africane n. 17 - 38121 Trento - P.I. 01568000226

[Redazione](#) | [Scrivetecci](#) | [Rss/xml](#) | [Pubblicità](#) | [Privacy](#) | [Abbonamenti](#)

Cenone di Capodanno, l'effetto Covid congela il mercato degli spumanti

ilsole24ore.com/art/cenone-capodanno-l-effetto-covid-congela-mercato-spumanti-AERbQY5

Redazione

December 31, 2021



I consumi delle famiglie

di Giorgio dell'Orefice

31 dicembre 2021



(AdobeStock)

2' di lettura

Il brindisi di Capodanno alla prova della variante Omicron. L'escalation dei contagi degli ultimi giorni e la conseguente ondata di disdette rilevata dalla [Fipe](#) (Federazione italiana pubblici esercizi) nei circa 70mila ristoranti associati per l'ultima serata del 2021, mettono a rischio anche i consumi di spumante. Consumi di bollicine made in Italy che appena qualche giorno fa Ismea e Unione italiana vini stimavano, per le sole festività di fine anno, a quota 88 milioni di bottiglie in Italia (+14% rispetto allo scorso anno) alle quali vanno aggiunti i 228 milioni di bottiglie esportate (+20%).

Che la situazione stesse diventando pesante, come accennato, l'aveva segnalato la [Fipe](#) di recente. «Ci sono locali - fanno sapere dalla [Fipe](#) - che in tre giorni si sono visti annullare la maggior parte delle prenotazioni senza riuscire a rimpiazzarle. Il tutto in un mese, quello di dicembre, che per molti vale oltre il 10% del fatturato annuale».

Una tendenza che non mancherà di lasciare il segno sui consumi di spumante a fine anno anche se - va sottolineato - a metà dicembre gli ordinativi sono stati tutti effettuati e consegnati. Ma la possibilità che almeno una fetta delle bottiglie non venga stappata c'è. «Nel canale horeca, ovvero ristoranti e bar - spiega il segretario generale di Unione italiana vini, Paolo Castelletti - è probabile che resterà un 20% di bottiglie in stock. Ma guardiamo con fiducia anche al forte riposizionamento della domanda che si sta spostando su grande distribuzione ed enoteche. Un effetto sostituzione dei consumi al ristorante con quelli tra le mura domestiche che già lo scorso anno ha evitato che si verificasse il temuto calo degli acquisti di vini sparkling».

È per questo che dall'Osservatorio Ismea Uiv si sentono di confermare il dato diramato appena qualche giorno fa secondo cui si va verso un'annata record per le bollicine made in Italy. Record innanzitutto produttivo visto che è stata superata la soglia dei 900 milioni di bottiglie prodotte ma anche di vendita. «Certo restano sotto osservazione - conclude Castelletti - le criticità denunciate dal canale della ristorazione che rappresenta, è bene ricordarlo, quello a maggior valore aggiunto per le cantine italiane».

Riproduzione riservata ©

loading...

Brand connect

Newsletter

Notizie e approfondimenti sugli avvenimenti politici, economici e finanziari.

[Iscriviti](#)

Cenone flop, clienti calati del 23% "Cibo da buttare e dipendenti a casa"

ilgiorno.it/milano/cronaca/cenone-flop-clienti-calati-del-23-cibo-da-buttare-e-dipendenti-a-casa-1.7199955

DIANNAMARIA LAZZARI



Andrea Melosi e i suoi collaboratori nel ristorante Valentino Legend di via Agnello, nel cuore di Milano

di Annamaria Lazzari Il telefono bollente per le disdette, gli acquisti alimentari in eccesso e il pericolo spreco, pure la "maledizione" de "La Bayadère". Per i ristoranti il cenone di San Silvestro 2021 non sarà affatto "normale". I numeri inanellati dall'Ufficio Studi di Confcommercio - che stima nei ristoranti di Milano città per il Veglione di questa sera 170 mila avventori contro gli oltre 220mila del 2019 - fanno riflettere, con un calo a doppia cifra (-23%). Se si allarga la proiezione a tutta l'area fra Milano, Monza Brianza e Lodi, il quadro è peggiore e la diminuzione della clientela sale fino al 29%, con più di 285.700 clienti previsti quest'anno contro i 400.000 di due anni fa....

di Annamaria Lazzari

Il telefono bollente per le disdette, gli acquisti alimentari in eccesso e il pericolo spreco, pure la "maledizione" de "La Bayadère". Per i ristoranti il cenone di San Silvestro 2021 non sarà affatto "normale". I numeri inanellati dall'Ufficio Studi di Confcommercio - che stima nei ristoranti di Milano città per il Veglione di questa sera 170 mila avventori contro gli oltre 220mila del 2019 - fanno riflettere, con un calo a doppia cifra (-23%). Se si allarga la proiezione a tutta l'area fra Milano, Monza Brianza e Lodi, il quadro è peggiore e la

diminuzione della clientela sale fino al 29%, con più di 285.700 clienti previsti quest'anno contro i 400.000 di due anni fa. Altrettanto rilevante (-27%) è la contrazione di fatturato prevista: da 39.400.000 euro del 2019 si scende a 28.775.281 di quest'anno. La spesa media pro-capite si attesta a 93,4 euro a persona, inferiore al 2019 (98,5 euro).

"La decisione di cancellare la data del 31 dicembre del balletto di Nureyev è la causa per noi del 90% delle disdette: sono arrivate 34 in poco più di 24 ore. Le prenotazioni sono 47. Meglio della chiusura dell'anno scorso ma peggio delle previsioni" commenta Andrea Melosi, uno dei soci di "Valentino Legend" di via Agnello, in centro, che per Capodanno ha previsto menù alla carta (con piatti come "Panciotto in doppio petto"). Lontano dal Duomo non tira aria migliore. "In agenda sono rimaste trenta prenotazioni, le cancellazioni sono state un centinaio. Qualche cliente è in quarantena, altri sono positivi e c'è chi rinuncia per paura" spiega Renata Pessoa, patronne del ristorante "Baia Luna" in piazzale Susa. Qui la proposta per la cena di San Silvestro prevede tre menù fissi (a base di carne o pesce e c'è l'opzione vegetariana). "Per gli acquisti abbiamo allocato un budget di 6mila euro, tarato su una proiezione che è si rivelata in eccesso. Rischiamo di dover gettare via freschi e freschissimi. Il danno potrebbe ammontare a qualche migliaia di euro, senza contare lo spreco alimentare. In generale il mese di dicembre è stato sottotono: il lavoro è calato di più della metà" sottolinea Pessoa. "Questo mese abbiamo organizzato una sola cena aziendale, prima del Covid ce n'era una ogni sera e pure il mezzogiorno" fa i conti Alessandro Raccomandato, titolare di "Marcellino pane e vino" in corso Sempione.

Per il 31 dicembre, in cui è prevista una proposta ispirata ai piatti mediterranei, ci sono settanta coperti prenotati, al netto di venti forfait. "Scontiamo anche la situazione degli alberghi con cui siamo convenzionati che sono desolatamente vuoti" aggiunge. E un deserto è pure la metropoli: "Credo che moltissimi milanesi siano fuggiti verso la montagna o al lago, approfittando del lungo ponte scolastico" sottolinea Francesco Magenta, gestore della trattoria al Capolinea di via Lombardini, che opta per il menu à la carte anche per l'ultimo. "I posti prenotati sono una quarantina, le cancellazioni una ventina, un gruppo di sette persone ha appena disdetto dopo la scoperta della positività del capofamiglia". [Lino Stoppani](#), presidente di [Fipe](#) Lombardia, segnala che ci sono "diverse attività che preferiscono chiudere e mettere in ferie i collaboratori; in altri casi l'operatività viene fermata dalle quarantene". Rimarrà spenta a Capodanno l'insegna della storica trattoria Masuelli ma per una volta il Covid non c'entra: "Siamo rimasti chiusi anche il 31 dicembre di due anni fa" chiarisce Andrea Masuelli, quarta generazione al timone del ristorante di viale Umbria.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città