

Sommario

N.	Data	Pag	Testata	Articolo	Argomento	
1	31/10/2021	64	BEVERAGE MACHINES	VINITALY SPECIAL EDITION, TRE GIORNI DI BUSINESS	FIPE STAMPA	1
2	31/10/2021	10,...	FOOD SERVICE	CIBUS 2021: FOCUS SULL'HORECA	FIPE STAMPA	2
3	31/10/2021	102...	FOOD SERVICE	SALUMI	FIPE STAMPA	5
4	31/10/2021	146...	FOOD SERVICE	L'AROMA DELLA RIPRESA	FIPE STAMPA	12
5	31/10/2021	160...	FOOD SERVICE	SI RIPARTE CON TANTE NOVITÀ	FIPE STAMPA	21
6	31/10/2021	4	MIXER	LE LEZIONI DELLO SPORT	FIPE STAMPA	32
7	31/10/2021	10,...	MIXER	CAFFÈ ESPRESSO, LO SAI QUANTO GUADAGNI DAVVERO?	FIPE STAMPA	33
8	31/10/2021	20	MIXER	TIMIDI SEGNALI DI RIPRESA MA IL MERCATO È ANCORA SEGNATO DALLA PANDEMIA	FIPE STAMPA	36
9	31/10/2021	22,...	MIXER	LA RINEGOZIAZIONE DEI CANONI DI LOCAZIONE COMMERCIALE NELL'ERA COVID	FIPE STAMPA	37
10	31/10/2021	46,...	MIXER	IL PALCOSCENICO DELL'INNOVAZIONE	FIPE STAMPA	39
11	31/10/2021	126	MIXER	SAVE THE DATE	FIPE STAMPA	43
12	01/11/2021	6	QN	MANCANO INGEGNERI, CUOCHI E TECNICI LE IMPRESE: COSÌ LA RIPRESA SI FERMA	FIPE STAMPA	44
13	02/11/2021	30	LA NUOVA SARDEGNA	"#SICUREZZAVERA" NEI LOCALI PUBBLICI, SI PRESENTA IL PROGETTO	FIPE STAMPA	46
14	03/11/2021	162	FORTUNE	BUONI PASTO, IL MERCATO CHE CRESCE	FIPE STAMPA	47
15	03/11/2021	22,...	GAZZETTA DI MODENA	LA GRANDE FUGA DA BAR E RISTORANTI "IN ITALIA SERVONO 120MILA ADDETTI"	FIPE STAMPA	48
16	03/11/2021	5	MI - TOMORROW	MI CONSIGLI UN LAVORO	FIPE STAMPA	51
17	04/11/2021	33,...	LIBERO	I COMMERCianti FANNO IL PIENO DI FIRME	FIPE STAMPA	52
18	04/11/2021	31	AVVENIRE	NO GREEN PASS: NUOVO CORTEO IN CENTRO STOPPANI (FIPE): SITUAZIONE INACCETTABILE	FIPE STAMPA	53
19	04/11/2021	8	CORRIERE DELLA SERA - MILANO	CORTEO NO PASS "NEL PERCORSO RAGGIUNGEREMO OBIETTIVI VIETATI"	FIPE STAMPA	54
20	04/11/2021	4	IL GIORNALE DI BRESCIA	LA SOSTENIBILITÀ DELL'ECONOMIA CONIUGATA AL "FUTURA"	FIPE STAMPA	55
21	04/11/2021	7	IL GIORNO MILANO	"CORTEO TRA CGIL, BAIRES E REGIONE" LA PROPOSTA IRRICEVIBILE DEI NO PASS	FIPE STAMPA	57
22	04/11/2021	15	L'ADIGE	PUBBLICI ESERCIZI IN PIENA RIPRESA	FIPE STAMPA	59
23	04/11/2021	52	L'UNIONE SARDA	PER LE DONNE #SICUREZZAVERA	FIPE STAMPA	60
24	04/11/2021	37	LA NUOVA SARDEGNA	PIÙ TUTELA PER LE DONNE NEI LOCALI	FIPE STAMPA	61
25	05/11/2021	10	LA NAZIONE FIRENZE	COMMERCIO E TURISMO CURSANO ELETTO IN GIUNTA	FIPE STAMPA	62
26	05/11/2021	2	IL GIORNALE DI BRESCIA	CLIMA, BRESCIA RACCOGLIE LA SFIDA	FIPE STAMPA	63
27	05/11/2021	10	RISTORANDO	LA SCOMPARSA DI ENZO ANDREIS, PROTAGONISTA DEL FOODSERVICE	FIPE STAMPA	66
28	06/11/2021	15	IL SOLE 24 ORE	ELETTRODOMESTICI, LE IMPRESE CHIEDONO L'ECOBONUS EFFICIENZA	FIPE STAMPA	68
29	08/11/2021	1,1,...	LA VERITA	"DIMISSIONE POSSIBILE": IL LUNGO ADDIO AL LAVORO	FIPE STAMPA	69
30	08/11/2021	3	LA NAZIONE FIRENZE	ALDO CURSANO "NECESSARIO ESSERE AMBASCIATORI D'ARTE"	FIPE STAMPA	74
31	08/11/2021	1,3	LA REPUBBLICA MILANO	BAR E RISTORANTI PRONTI ALLA BATTAGLIA DEI DEHORS	FIPE STAMPA	75
32	09/11/2021	15	IL TIRRENO LUCCA	OPERATORI E POLIZIA INSIEME PER LA SICUREZZA	FIPE STAMPA	77
33	09/11/2021	3	FOOD&BEVERAGE	QUANDO MANCA IL PERSONALE...	FIPE STAMPA	78
34	09/11/2021	12	IL GIORNO MILANO	"BEVI RESPONSABILMENTE", UN PATTO PER I GIOVANI	FIPE STAMPA	79
35	09/11/2021	6	LA REPUBBLICA MILANO	ABUSO DI ALCOL, PATTO TRA NEGOZI E MAGISTRATI	FIPE STAMPA	81
36	10/11/2021	69,...	ECONOMY	CASHLESS MA NON TROPPO	FIPE STAMPA	82
37	10/11/2021	5	LA REPUBBLICA FIRENZE	IL 20% NON VERIFICA IL GREEN PASS IL PREFETTO: "FAREMO PIÙ CONTROLLI"	FIPE STAMPA	84
38	10/11/2021	8	RETAIL&FOOD	LA SCOMPARSA DI ENZO ANDREIS, PROTAGONISTA DEL FOODSERVICE ITALIANO	FIPE STAMPA	85
39	10/11/2021	12	MI - TOMORROW	BEVI RESPONSABILMENTE	FIPE STAMPA	86
40	11/11/2021	23	IL SOLE 24 ORE	FIPE, SI AL MONITORAGGIO MISE I RINCARI DI LUCE E GAS E DELLE MATERIE PRIME	FIPE STAMPA	87
41	11/11/2021	6	IL FOGLIO	MILANO TROPPO BEVUTA. GLI ESERCENTI DELLA MOVIDA CORRONO AI RIPARI	FIPE STAMPA	88
42	11/11/2021	1,5	LA REPUBBLICA MILANO	L'ATTESA DEI COMMERCianti PER UN SABATO DECISIVO	FIPE STAMPA	89
43	12/11/2021	138,...	ITALIA A TAVOLA	QUESTO STILE DI VINITALY PIACE E LE CANTINE SONO TUTTE SODDISFATTE E FANNO CONTRATTI	FIPE STAMPA	91
44	12/11/2021	15	IL QUOTIDIANO DEL SUD IRPINIA	ANCHE L'IRPINIA RISCHIA UN NATALE CON MATERIE PRIME ALLE STELLE	FIPE STAMPA	93
45	13/11/2021	13	LA NAZIONE FIRENZE	'UN CAFFÈ PER RIPARTIRE' TAZZINA SIMBOLO DELLA RIPRESA	FIPE STAMPA	94
46	13/11/2021	1,2	L'ALTRA VOCE DELL'ITALIA	PNRR, LA BATTAGLIA DA EVITARE FRA COMUNI REGIONI E MINISTERI	FIPE STAMPA	96
47	14/11/2021	30	IL GAZZETTINO VENEZIA	"L'AMPLIAMENTO DEI PLATEATICI VA MANTENUTO PER TUTTO IL 2022"	FIPE STAMPA	99
48	15/11/2021	7	LA NAZIONE FIRENZE	'UN CAFFÈ PER RIPARTIRE' ALLO START DOMANI PRIMO TAGLIANDO PER VOTARE	FIPE STAMPA	101
49	15/11/2021	9	IL TIRRENO	CARO CAFFÈ, AUMENTI DA 10 A 50 CENTESIMI	FIPE STAMPA	102
50	16/11/2021	1,9	LA NAZIONE FIRENZE	"UN CAFFÈ PER RIPARTIRE" IL PRIMO TAGLIANDO PER VOTARE I BAR	FIPE STAMPA	104
51	16/11/2021	1,8	LA NAZIONE FIRENZE	"RICOMPRO IO LA BICI RUBATA AL DISABILE" E MARCO SI EMOZIONA	FIPE STAMPA	106
52	16/11/2021	26	IL GAZZETTINO DI PORDENONE	I RISTORATORI IN TRINCEA "CHIEDEREMO I DANNI A CHI CI PORTA IN GIALLO"	FIPE STAMPA	108
53	17/11/2021	19	IL SOLE 24 ORE	EPAM, LINO STOPPANI RIELETTO	FIPE STAMPA	110
54	17/11/2021	31	CORRIERE DELLA SERA	"QUESTIONE SALARIALE? SERVONO INVESTIMENTI E SCELTE DI VITA"	FIPE STAMPA	111
55	17/11/2021	34	LIBERO	ALLE PRESIDENZE DI ASCOBAIRES ED EPAM RICONFERMATI MEGHNAGI E STOPPANI	FIPE STAMPA	112
56	17/11/2021	23	AVVENIRE	EPAM, STOPPANI RIELETTO PRESIDENTE	FIPE STAMPA	113
57	17/11/2021	17	QN	LINO STOPPANI RIELETTO PRESIDENTE DI EPAM	FIPE STAMPA	114
58	17/11/2021	13	LA NAZIONE FIRENZE	'UN CAFFÈ PER RIPARTIRE' GIÀ CINQUANTA ADESIONI	FIPE STAMPA	115
59	17/11/2021	21	IL TIRRENO LUCCA	NEGOZI COME BALUARDI CONTRO LA VIOLENZA DI GENERE	FIPE STAMPA	116
60	17/11/2021	1,3	IL GIORNALE MILANO	FESTE E NUOVI CONTAGI LOCKDOWN SOLO MIRATI PER UN «BIANCO» NATALE	FIPE STAMPA	117
61	17/11/2021	12	IL GIORNO MILANO	PUBBLICI ESERCIZI EPAM, RESTA STOPPANI "AIUTI AL COMMERCIO"	FIPE STAMPA	119
62	17/11/2021	3	LA NAZIONE LUCCA	BAR E RISTORANTI, PATTO CON LA POLIZIA	FIPE STAMPA	120
63	18/11/2021	7	QN	DIECIMILA CONTAGI: RISCHIO ZONA GIALLA INCUBO PER RISTORANTI, CINEMA E DISCO	FIPE STAMPA	121
64	18/11/2021	1,5	CORRIERE FIORENTINO	L'ATTESA DEI RESIDENTI, I DUBBI DEI LOCALI PROVE DI DIALOGO SU MOVIDA E TAVOLINI	FIPE STAMPA	123
65	18/11/2021	5	LA NAZIONE PISTOIA	SARANNO PRESENTATI IL NUOVO PRESIDENTE E IL DIRETTIVO	FIPE STAMPA	125
66	18/11/2021	5	LA NAZIONE PISTOIA	CAMBIO AL VERTICE DOPO SEDICI ANNI	FIPE STAMPA	126
67	18/11/2021	25	VISTO	VALENTINA PICCA BIANCHI RACCONTA LE DONNE "ANTIFRAGILI"	FIPE STAMPA	127
68	19/11/2021	18	IL SOLE 24 ORE	FIPE: BAR E RISTORANTI SOTTO I LIVELLI PRE COVID PER OLTRE 21 MILIARDI	FIPE STAMPA	128
69	19/11/2021	15	AVVENIRE	ASSEMBLEA FIPE RISTORAZIONE: PATTO TRA FILIERE PER RIPARTIRE	FIPE STAMPA	129
70	19/11/2021	19	LA NAZIONE FIRENZE	"PRIMA DI TUTTO VIENE LA QUALITÀ"	FIPE STAMPA	130
71	19/11/2021	20	LA NAZIONE FIRENZE	LE MILLE LUCI DI NATALE DA OGGI IN VIA TORNABUONI	FIPE STAMPA	131
72	19/11/2021	5	IL TIRRENO	"SCEGLIAMO IL MALE MINORE PER TUTELARE LE AZIENDE"	FIPE STAMPA	132
73	19/11/2021	3	PRIMAPAGINA CREMONA	"STATI GENERALI" DEL TURISMO CON IL MINISTRO MASSIMO GARAVAGLIA, L'ASSESSORE LARA MAGONI,	FIPE STAMPA	133
74	20/11/2021	6	LA NAZIONE FIRENZE	UN TASTO ED È GIÀ NATALE VIA TORNABUONI S'ILLUMINA	FIPE STAMPA	134

75	20/11/2021	21	LA NAZIONE FIRENZE	IL CAFFÈ PIÙ GUSTOSO, SFIDA A COLPI DI TAGLIANDI	FIPE STAMPA	135
76	21/11/2021	4	IL GIORNALE	ANCHE I SINDACATI VANNO IN PRESSING; «SIERO OBBLIGATORIO CHIESTO 6 MESI FA»	FIPE STAMPA	136
77	21/11/2021	17	LA NAZIONE FIRENZE	LA DISFIDA DEL CAFFÈ, OMAGGIO ALLA TRADIZIONE	FIPE STAMPA	138
78	22/11/2021	1,1...	LA NAZIONE FIRENZE	"UN CAFFÈ PER RIPARTIRE" CONQUISTA TUTTI	FIPE STAMPA	139
79	22/11/2021	13	CORRIERE ADRIATICO PESARO	DALLA RISTORAZIONE AL TURISMO, UNA RETE PER LE MARCHE	FIPE STAMPA	141
80	24/11/2021	1,4	LA SICILIA	ECCE DONNA	FIPE STAMPA	142
81	25/11/2021	6	LIBERO	GLI ESERCENTI VOGLIONO SALVARE IL GIRO D'AFFARI DA 7 MILIARDI DI EURO	FIPE STAMPA	145
82	25/11/2021	43	IL MESSAGGERO	CARE SORELLE DIGITALI UNITE IN CHAT ABBIAMO I SUPERPOTERI	FIPE STAMPA	146
83	25/11/2021	1,3	LA NAZIONE FIRENZE	NATALE IN MASCHERA	FIPE STAMPA	149
84	25/11/2021	59	IL GAZZETTINO	CARE SORELLE DIGITALI UNITE IN CHAT ABBIAMO I SUPERPOTERI	FIPE STAMPA	152
85	25/11/2021	9	IL GIORNO SPECIALE	DIVARIO DI GENERE: SUPERIAMOLO CON LE TECNOLOGIE	FIPE STAMPA	155
86	26/11/2021	1,5	CORRIERE FIORENTINO	OBBLIGO MASCHERINE, PRESTO L'ORDINANZA DI PALAZZO VECCHIO	FIPE STAMPA	156
87	26/11/2021	3	LA REPUBBLICA FIRENZE	CINEMA, PALESTRE E RISTORAZIONE: "NUOVE NORME OK"	FIPE STAMPA	157
88	26/11/2021	11	IL BIELLESE	PICCHETTO: "TAGLIO DELL'IRAP PER 2,4 MILIONI DI PERSONE"	FIPE STAMPA	159
89	26/11/2021	28	IL RESTO DEL CARLINO CESENA	"RISTORATORI, PRODUTTORI E AGRICOLTORI: STRINGIAMO INSIEME UN PATTO DI FILIERE"	FIPE STAMPA	160
90	26/11/2021	13	IL RESTO DEL CARLINO PESARO	"TURISMO E CULTURA, LE NOSTRE ARMI POTENTI"	FIPE STAMPA	161
91	26/11/2021	59	SETTE	NEI LOCALI NON SOLO CUOCHI SERVONO PURE I MANAGER (E SPERIAMO NEI GIOVANI)	FIPE STAMPA	163
92	27/11/2021	11	ROBINSON	IN USCITA LE IMPRENDITRICI SI CONFESSANO NELLA STAGIONE DEL LOCKDOWN	FIPE STAMPA	164
93	28/11/2021	1,4	CORRIERE FIORENTINO	STORIE DI CAMERIERI: CHI SI LICENZIA E CHI RESISTE (MA CON TROPPO STRESS)	FIPE STAMPA	165
94	28/11/2021	15	LA NAZIONE FIRENZE	DA BATTISTI A SINATRA, LA TAZZINA ISPIRA MUSICA	FIPE STAMPA	166
95	28/11/2021	13	L'ECO DI BERGAMO	TURISMO IN CRISI: BUSTA PAGA LEGGERA NIENTE BONUS PER 5 MILA ADDETTI	FIPE STAMPA	167
96	28/11/2021	21,...	IL GIORNO SPECIALE	SUPER GREEN PASS: RISTORANTI E BAR SENZA LIMITAZIONI	FIPE STAMPA	168
97	29/11/2021	3	GIORNALE DI LECCO	RISTORANTI, CAFFÈ, ALBERGHI E DISCOTECHE: "SÌ ALLE RESTRIZIONI PER EVITARE LE CHIUSURE"	FIPE STAMPA	171
98	29/11/2021	39	IL RESTO DEL CARLINO SPECIALE	CONSUMI PER 66 MILIARDI, IN FORTE CRESCITA "MA SOLO NEL '23 TORNEREMO A LIVELLI PRE-COVID"	FIPE STAMPA	172
99	30/11/2021	5	AVVENIRE	STRETTA DEL VIMINALE SUI LUOGHI AFFOLLATI: CONTROLLI "SERRATI"	FIPE STAMPA	173
100	30/11/2021	31	IL SECOLO XIX	CONSUMO DI ALCOLICI, FIAMMATA POST LOCKDOWN GIUDICI E TITOLARI DI LOCALI ALLEATI CONTRO GLI ECCESSI	FIPE STAMPA	174
101	30/11/2021	5	LA PROVINCIA DI CREMONA	IL SUPER GREEN PASS È L'ORA DEI CONTROLLI PRESSING DEI SINDACI	FIPE STAMPA	176
102	30/11/2021	6	LA PREALPINA	PIÙ RIGIDITÀ NEI CONTROLLI LE MISURE DAI TRASPORTI A BAR E RISTORANTI, CI SARANNO VERIFICHE MOLTO SERRATE	FIPE STAMPA	177
103	30/11/2021	3	IL GIORNALE DI VICENZA	CONTROLLI SUL SUPER GREEN PASS LAMORGESE INCONTRA I PREFETTI	FIPE STAMPA	179
104	30/11/2021	3	LA SICILIA	LA MINISTRA LAMORGESE AI PREFETTI IN VISTA DEL SUPER GREEN PASS DAL 6 DICEMBRE "CONTROLLI IN ORE DI PUNTA E LUOGHI AFFOLLATI, COINVOLGERE I GESTORI DEI LOCALI"	FIPE STAMPA	180
105	30/11/2021	17	IL TIRRENO	"IN BAR E RISTORANTI PER AVERE PROTEZIONE" NASCE LA RETE CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE	FIPE STAMPA	181
106	30/11/2021	3	ALTOADIGE	IL SUPER PASS CON I CONTROLLI «FESTE CON LE MASCHERINE»	FIPE STAMPA	183
107	30/11/2021	3	BRESCIAOGGI	CONTROLLI SUL SUPER GREEN PASS LAMORGESE INCONTRA I PREFETTI	FIPE STAMPA	184
108	30/11/2021	2	GAZZETTA DEL SUD	BUS, METRO, STAZIONI E LOCALI PUBBLICI: STRETTA SUI CONTROLLI	FIPE STAMPA	185
109	30/11/2021	3	GAZZETTA DI PARMA	CONTROLLI SERRATI DOVE C'È FOLLA. I SINDACI: "ALL'APERTO CON LA MASCHERINA"	FIPE STAMPA	186
110	30/11/2021	2	GIORNALE DI SICILIA PALERMO	BUS, METRO, STAZIONI E LOCALI PUBBLICI: STRETTA SUI CONTROLLI	FIPE STAMPA	187
111	30/11/2021	3	L'ADIGE	CONTROLLI SUL SUPER PASS LAMORGESE VEDE I PREFETTI	FIPE STAMPA	188
112	30/11/2021	3	L'ARENA	CONTROLLI SUL SUPER GREEN PASS LAMORGESE INCONTRA I PREFETTI	FIPE STAMPA	189
113	30/11/2021	8	LA REPUBBLICA GENOVA-IL LAVORO	"BEVI CON RESPONSABILITÀ" SU ALCOL E INCIDENTI PATTO TRA ESERCENTI E MAGISTRATI	FIPE STAMPA	190
114	31/10/2021	WEB	LANAZIONE.IT	TRECENTOMILA TOSCANI INDEBITATI CON LE BANCHE PER 62 MILIARDI DI EURO	FIPE WEB	192
115	31/10/2021	WEB	LANUOVASARDEGNA.IT	SICUREZZA DEI PUBBLICI ESERCIZI PROTOCOLLO TRA LA FIPE E LA POLIZIA	FIPE WEB	194
116	01/11/2021	WEB	LANUOVASARDEGNA.IT	AL VIA PROGETTO #SICUREZZAVERA PER I PUBBLICI ESERCIZI IN CITTÀ	FIPE WEB	195
117	03/11/2021	WEB	ILGIORNO.IT	NO GREEN PASS, LA PROPOSTA IRRICEVIBILE: "CORTEO TRA CGIL, CORSO BUENOS AIRES E REGIONE"	FIPE WEB	197
118	03/11/2021	WEB	LANUOVASARDEGNA.IT	"#SICUREZZAVERA" NEI LOCALI PUBBLICI, SI PRESENTA IL PROGETTO	FIPE WEB	199
119	03/11/2021	WEB	POLITICAMENTECORRETTO.COM	STOP ALL'IMU 2021 E MENO VINCOLI SULLE ASSUNZIONI. COSÌ I PUBBLICI ESERCIZI MONTANI SI PREPARANO ALLA NUOVA STAGIONE	FIPE WEB	200
120	04/11/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	BARTOLINI DOPO IL DIVORZIO DA ALIBERTI: "NEL LAVORO BISOGNA SAPER DELEGARE"	FIPE WEB	202
121	04/11/2021	WEB	LASTAMPA.IT	BARTOLINI DOPO IL DIVORZIO DA ALIBERTI: "NEL LAVORO BISOGNA SAPER DELEGARE"	FIPE WEB	206
122	04/11/2021	WEB	ILGIORNO.IT	DDL CONCORRENZA: OK DEL GOVERNO ALLA RIFORMA. COSA CAMBIA	FIPE WEB	210
123	04/11/2021	WEB	ILGIORNO.IT	DECRETO FLUSSI E INCENTIVI FISCALI COSÌ RIPARTIREMO	FIPE WEB	212
124	04/11/2021	WEB	ILFATTOQUOTIDIANO.IT	DDL CONCORRENZA, ASSOBALNEARI FESTEGGIA: "IL GOVERNO CI HA ASCOLTATI	FIPE WEB	214
125	04/11/2021	WEB	ILSECOLOXIX.IT	BARTOLINI DOPO IL DIVORZIO DA ALIBERTI: "NEL LAVORO BISOGNA SAPER DELEGARE"	FIPE WEB	218
126	05/11/2021	WEB	LANAZIONE.IT	COMMERCIO E TURISMO CURSANO ELETTO IN GIUNTA	FIPE WEB	222
127	05/11/2021	WEB	ILSOLE24ORE.COM	CAMBIA IL MODO DI VIVERE IL RISTORANTE: MEGLIO POCHI PIATTI E MOLTO VERDE	FIPE WEB	223
128	05/11/2021	WEB	LANUOVASARDEGNA.IT	PIÙ TUTELA PER LE DONNE NEI LOCALI	FIPE WEB	227
129	08/11/2021	WEB	HORECANEWS.IT	DEBUTTA A MILANO "BEVI RESPONSABILMENTE", PROGETTO DI FIPE E ANM	FIPE WEB	229
130	08/11/2021	WEB	LANAZIONE.IT	"NECESSARIO ESSERE AMBASCIATORI D'ARTE"	FIPE WEB	231
131	08/11/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	IL COCKTAIL DEL FUTURO: GREEN, DI ALTA QUALITÀ E "READY TO DRINK"	FIPE WEB	232
132	08/11/2021	WEB	LASTAMPA.IT	IL COCKTAIL DEL FUTURO: GREEN, DI ALTA QUALITÀ E "READY TO DRINK"	FIPE WEB	236
133	08/11/2021	WEB	MATTINOPADOVA.GELOCAL.IT	IL COCKTAIL DEL FUTURO: GREEN, DI ALTA QUALITÀ E "READY TO DRINK"	FIPE WEB	240
134	08/11/2021	WEB	ASKANNEWS.IT	"BEVI RESPONSABILMENTE", DEBUTTA A MILANO PROGETTO DI ANM E FIPE	FIPE WEB	242
135	08/11/2021	WEB	MESSAGGEROVENELO.GELOCAL.IT	IL COCKTAIL DEL FUTURO: GREEN, DI ALTA QUALITÀ E "READY TO DRINK"	FIPE WEB	245
136	08/11/2021	WEB	IMGPRESS.IT	"BEVI RESPONSABILMENTE", IL PROGETTO DI ANM E FIPE-CONFCOMMERCIO DEBUTTA A MILANO	FIPE WEB	247
137	08/11/2021	WEB	ILGIORNO.IT	MILANO, MANIFESTAZIONI NO GREEN PASS. IL QUESTORE: "CHIEDEREMO RINFORZI AL MINISTRO"	FIPE WEB	249
138	08/11/2021	WEB	IT.FINANCE.YAHOO.COM	"BEVI RESPONSABILMENTE", DEBUTTA A MILANO PROGETTO DI ANM E FIPE	FIPE WEB	251
139	08/11/2021	WEB	ENOPRESS.IT	IL PROGETTO DI ANM E FIPE-CONFCOMMERCIO DEBUTTA A MILANO	FIPE WEB	253
140	08/11/2021	WEB	AGRICOLTURA.IT	FEDERVINI CON FIPE ANM ED EPAM PER PROMUOVERE IL CONSUMO RESPONSABILE	FIPE WEB	255
141	08/11/2021	WEB	CORRIEREALPI.GELOCAL.IT	IL COCKTAIL DEL FUTURO: GREEN, DI ALTA QUALITÀ E "READY TO DRINK"	FIPE WEB	259
142	08/11/2021	WEB	GAZZETTADIMANTOVA.GELOCAL.IT	IL COCKTAIL DEL FUTURO: GREEN, DI ALTA QUALITÀ E "READY TO DRINK"	FIPE WEB	261
143	08/11/2021	WEB	ILPICCOLO.GELOCAL.IT	IL COCKTAIL DEL FUTURO: GREEN, DI ALTA QUALITÀ E "READY TO DRINK"	FIPE WEB	263
144	08/11/2021	WEB	ILSECOLOXIX.IT	IL COCKTAIL DEL FUTURO: GREEN, DI ALTA QUALITÀ E "READY TO DRINK"	FIPE WEB	265
145	08/11/2021	WEB	LAPROVINCIAPAVESE.GELOCAL.IT	IL COCKTAIL DEL FUTURO: GREEN, DI ALTA QUALITÀ E "READY TO DRINK"	FIPE WEB	269
146	08/11/2021	WEB	LASENTINELLA.GELOCAL.IT	IL COCKTAIL DEL FUTURO: GREEN, DI ALTA QUALITÀ E "READY TO DRINK"	FIPE WEB	271

147	08/11/2021	WEB	NUOVAVENEZIA.GELOCAL.IT	IL COCKTAIL DEL FUTURO: GREEN, DI ALTA QUALITÀ E "READY TO DRINK"	FIPE WEB	273
148	08/11/2021	WEB	TRIBUNATREVISO.GELOCAL.IT	IL COCKTAIL DEL FUTURO: GREEN, DI ALTA QUALITÀ E "READY TO DRINK"	FIPE WEB	275
149	09/11/2021	WEB	LANAZIONE.IT	I BAR, PRESIDI DI SICUREZZA PATTO TRA FIPE E POLIZIA	FIPE WEB	277
150	09/11/2021	WEB	ILGIORNO.IT	"BEVI RESPONSABILMENTE", UN PATTO PER I GIOVANI	FIPE WEB	279
151	09/11/2021	WEB	WINENEWS.IT	"BEVI RESPONSABILMENTE", CAMPAGNA BY FIPE, ASSOCIAZIONE NAZIONALE MAGISTRATI (ANM) E FEDERVINI	FIPE WEB	282
152	09/11/2021	WEB	ILDITONELPIATTO.CORRIERE.IT	"GLI STORICI", LOCALI DA RILANCIARE COME VALORE DEI CENTRICITÀ. LA RICHIESTA DI INCENTIVI (FIPE)	FIPE WEB	284
153	09/11/2021	WEB	ILPICCOLO.GELOCAL.IT	TRIESTE RIALZA LA TESTA, GOVERNO SOTTO ACCUSA: «NON BLOCCA I FACINOROSI MA CHI PROVA A RIPARTIRE»	FIPE WEB	286
154	09/11/2021	WEB	NUVOLA.CORRIERE.IT	LA RISTORAZIONE CORRE (MA NON BASTA)	FIPE WEB	288
155	10/11/2021	WEB	LANAZIONE.IT	CONCESSIONI ALL'ASTA, LO SCRITTORE (E BALNEARE) BUTICCHI: "CANCELLANO LA NOSTRA STORIA"	FIPE WEB	291
156	10/11/2021	WEB	HELPCONSUMATORI.IT	CONCESSIONI BALNEARI, CONSIGLIO DI STATO: NO A PROROGA OLTRE IL 2023	FIPE WEB	293
157	10/11/2021	WEB	HELPCONSUMATORI.IT	MATERIE PRIME ALLE STELLE, SI TEME PER L'ESCALATION DEI PREZZI	FIPE WEB	299
158	10/11/2021	WEB	ILFATTOQUOTIDIANO.IT	BALNEARI, CONCESSIONARI CONTRO IL CONSIGLIO DI STATO CHE OBBLIGA ALLE GARE: "SCONCERTANTE"	FIPE WEB	304
159	11/11/2021	WEB	ANSA.IT	INTESA A 3 PER RILANCIARE LA FILIERA ENOGASTRONOMICA LAZIALE	FIPE WEB	308
160	11/11/2021	WEB	ANSA.IT	CARO MATERIE PRIME, "BARISTI E RISTORATORI IN GINOCCHIO"	FIPE WEB	311
161	12/11/2021	WEB	LANAZIONE.IT	'UN CAFFÈ PER RIPARTIRE', ECCO LA SFIDA PER INCORONARE LA TAZZINA PIÙ BUONA DI FIRENZE	FIPE WEB	313
162	12/11/2021	WEB	ILTEMPO.IT	RIVOLUZIONE SUI TAVOLI ALL'APERTO DEI LOCALI: DESTINO IN BILICO PER COLPA DELLO STATO DI EMERGENZA	FIPE WEB	316
163	12/11/2021	WEB	LEGGO.IT	TAVOLINI E DEHORS PER SEMPRE, I ROMANI DICONO OK. «COSÌ ANCHE NEL 2022»	FIPE WEB	319
165	13/11/2021	WEB	LANAZIONE.IT	BICI RUBATA A UN INVALIDO: "PER ME ERA TUTTO"	FIPE WEB	323
166	13/11/2021	WEB	LANAZIONE.IT	'UN CAFFÈ PER RIPARTIRE' TAZZINA SIMBOLO DELLA RIPRESA	FIPE WEB	325
167	13/11/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	DEHORS, FIPE-CONFCOMMERCIO PER LA CONFERMA DELLA DISPONIBILITÀ DEL SUOLO PUBBLICO NEL 2022	FIPE WEB	328
168	13/11/2021	WEB	ILFOGLIO.IT	MILANO BEVUTA. LA CITTÀ SI È TRASFORMATA NELLA CAPITALE DELLA MALA-MOVIDA	FIPE WEB	331
169	14/11/2021	WEB	LANAZIONE.IT	BICI RUBATA A UN INVALIDO "SENZA SONO PERDUTO"	FIPE WEB	334
170	14/11/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	AGENDA DEI MERCATI. GOVERNO TRA MANOVRA E PENSIONI. GLI INVESTITORI GUARDANO AI NUOVI DATI SULL'INFLAZIONE	FIPE WEB	337
171	15/11/2021	WEB	LANAZIONE.IT	UN CAFFÈ È PER SEMPRE. AL VIA IL GRANDE CONTEST	FIPE WEB	342
172	16/11/2021	WEB	LANAZIONE.IT	IMPRENDITORE RICOMPRA LA BICI RUBATA AL DISABILE	FIPE WEB	344
173	16/11/2021	WEB	LANAZIONE.IT	'UN CAFFÈ PER RIPARTIRE'. GIÀ CINQUANTA ADESIONI	FIPE WEB	347
174	16/11/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	"I BAR HANNO BISOGNO DI RIPRENDERE FIATO TAVOLINI E SEDIE ALL'APERTO ANCORA GRATIS"	FIPE WEB	349
175	17/11/2021	WEB	ILGIORNALE.IT	LOCKDOWN SOLO MIRATI PER POTER FESTEGGIARE UN "BIANCO" NATALE	FIPE WEB	351
176	17/11/2021	WEB	LANAZIONE.IT	BAR E RISTORANTI, PATTO CON LA POLIZIA	FIPE WEB	354
177	17/11/2021	WEB	ILGIORNO.IT	EPAM, RESTA STOPPANI "AIUTI AL COMMERCIO"	FIPE WEB	357
178	18/11/2021	WEB	ITALIAATAVOLA.NET	FIPE, STOPPANI E BRUNO VESPA IN CORO: «INACCETTABILI NUOVE CHIUSURE DI RISTORANTI O BAR»	FIPE WEB	359
179	18/11/2021	WEB	LANAZIONE.IT	ARIA DI NATALE A FIRENZE: IN VIA TORNABUONI SI ACCENDONO LE LUMINARIE	FIPE WEB	373
180	18/11/2021	WEB	LANAZIONE.IT	SARANNO PRESENTATI IL NUOVO PRESIDENTE E IL DIRETTIVO	FIPE WEB	375
181	18/11/2021	WEB	MIXERPLANET.COM	ASSEMBLEA FIPE, AL VIA LA "CARTA DEI VALORI" DELLA RISTORAZIONE	FIPE WEB	377
182	18/11/2021	WEB	NOVE.FIRENZE.IT	VIA TORNABUONI, SI ACCENDONO LE LUCI DI NATALE	FIPE WEB	380
183	18/11/2021	WEB	ASKANEWS.IT	FIPE: IN 2021 SPESA FUORICASA 63 MLD; SERVE TAVOLO COORDINAMENTO	FIPE WEB	383
184	18/11/2021	WEB	ILSOLE24ORE.COM	### MORNING NOTE: L'AGENDA DI GIOVEDÌ 18 NOVEMBRE	FIPE WEB	386
185	18/11/2021	WEB	ANSA.IT	FIPE: STOPPANI; CONSUMI ANCORA DEBOLI,ORA POLITICHE SOSTEGNO	FIPE WEB	387
186	18/11/2021	WEB	BORSAITALIANA.IT	ALIMENTARE: FIPE, NEL 2021 CONSUMI FUORICASA A 63 MILIARDI (+17,2%)	FIPE WEB	389
187	18/11/2021	WEB	GAZZETTADELSUD.IT	UN PATTO TRA LE FILIERE PER RILANCIARE IL SISTEMA AGROALIMENTARE	FIPE WEB	390
188	18/11/2021	WEB	FOODSERVICEWEB.IT	FIPE LANCIA LA CARTA DEI VALORI DELLA RISTORAZIONE	FIPE WEB	392
189	18/11/2021	WEB	VIRGILIO.IT	FIPE: STOPPANI; CONSUMI ANCORA DEBOLI,ORA POLITICHE SOSTEGNO	FIPE WEB	396
190	18/11/2021	WEB	expansionetv.it	FIPE: STOPPANI; CONSUMI ANCORA DEBOLI,ORA POLITICHE SOSTEGNO	FIPE WEB	397
191	18/11/2021	WEB	AGENZIANOVA.COM	AGROALIMENTARE: STOPPANI (FIPE-CONFCOMMERCIO), CHIUSURE PANDEMIA HANNO STROZZATO L'INTERA FILIERA	FIPE WEB	399
192	18/11/2021	WEB	TGCOM24	FIPE: INFLAZIONE PESA SU RIPRESA, SERVE ATTENZIONE GOVERNO	FIPE WEB	400
193	18/11/2021	WEB	ZAZOOM.IT	FIPE STOPPANI; CONSUMI ANCORA DEBOLI ORA POLITICHE SOSTEGNO	FIPE WEB	401
194	18/11/2021	WEB	MARKETSCREENER.COM	FIPE : SERVE INTERVENTO SU DECONTRIBUZIONE SALARI E DECRETO FLUSSI	FIPE WEB	403
195	18/11/2021	WEB	ITALPRESS.COM	UN PATTO TRA LE FILIERE PER RILANCIARE IL SISTEMA AGROALIMENTARE	FIPE WEB	405
196	18/11/2021	WEB	GDS.IT	UN PATTO TRA LE FILIERE PER RILANCIARE IL SISTEMA AGROALIMENTARE	FIPE WEB	408
197	18/11/2021	WEB	TISCALI.IT	FIPE: STOPPANI; CONSUMI ANCORA DEBOLI,ORA POLITICHE SOSTEGNO	FIPE WEB	410
198	18/11/2021	WEB	BORSA.CORRIERE.IT	ECONOMIA: CONTI, SCENARI, ULTIME NOTIZIE	FIPE WEB	412
199	18/11/2021	WEB	LASICILIA.IT	UN PATTO TRA LE FILIERE PER RILANCIARE IL SISTEMA AGROALIMENTARE	FIPE WEB	413
200	19/11/2021	WEB	LANAZIONE.IT	LE MILLE LUCI DI NATALE DA OGGI IN VIA TORNABUONI	FIPE WEB	415
201	19/11/2021	WEB	LANAZIONE.IT	"PRIMA DI TUTTO VIENE LA QUALITÀ"	FIPE WEB	416
202	19/11/2021	WEB	LANAZIONE.IT	IL CAFFÈ PIÙ GUSTOSO, SFIDA A COLPI DI TAGLIANDI	FIPE WEB	418
203	19/11/2021	WEB	NOVE.FIRENZE.IT	VIA TORNABUONI ILLUMINATA, C'È ARIA DI NATALE	FIPE WEB	420
204	21/11/2021	WEB	ILGIORNALE.IT	ANCHE I SINDACATI VANNO IN PRESSING: "SIERO OBBLIGATORIO CHIESTO 6 MESI FA"	FIPE WEB	423
205	21/11/2021	WEB	LANAZIONE.IT	'UN CAFFÈ PER RIPARTIRE' DECOLLA: LA PRIMA SETTIMANA È UN SUCCESSO	FIPE WEB	426
206	21/11/2021	WEB	LANAZIONE.IT	LA DISFIDA DEL CAFFÈ, OMAGGIO ALLA TRADIZIONE	FIPE WEB	428
207	23/11/2021	WEB	ANSA.IT	VALENTINA PICCA BIANCHI, #LEDONNESIDANNODELTU	FIPE WEB	430
208	23/11/2021	WEB	AGIPRONEWS.IT	GIOCHI, FIPE CONFCOMMERCIO: "RIORDINO NON È PIÙ PROROGABILE, BISOGNA SUPERARE APPROCCI NORMATIVI DISCORDANTI TRA STATO ED ENTI LOCALI"	FIPE WEB	433
209	23/11/2021	WEB	LIBEROQUOTIDIANO.IT	COVID, CALUGI (FIPE): "NO A NUOVE CHIUSURE PUBBLICI ESERCIZI, OK SUPER GREEN PASS"	FIPE WEB	435
210	23/11/2021	WEB	AGIMEG.IT	"RIORDINARE" PER QUALIFICARE I GIOCHI, FIPE CONFCOMMERCIO: "NECESSARIO EQUILIBRIO TRA ESERCIZI DI PROSSIMITÀ E SPECIALIZZATI PER LOTTA CONTRO ILLEGALITÀ E DIPENDENZE PATOLOGICHE"	FIPE WEB	438
211	23/11/2021	WEB	AGIMEG.IT	CONFCOMMERCIO: "SUPER GREEN PASS, IL GOVERNO ACCELERÀ"	FIPE WEB	440
212	23/11/2021	WEB	ILTEMPO.IT	COVID, CALUGI (FIPE): "NO A NUOVE CHIUSURE PUBBLICI ESERCIZI, OK SUPER GREEN PASS"	FIPE WEB	442
213	23/11/2021	WEB	LASICILIA.IT	COVID, CALUGI (FIPE): "NO A NUOVE CHIUSURE PUBBLICI ESERCIZI, OK SUPER GREEN PASS"	FIPE WEB	445
214	24/11/2021	WEB	ILFRIULI.IT	'FONDAMENTALE SCONGIURARE LA CHIUSURA DELLE ATTIVITÀ'	FIPE WEB	447
215	25/11/2021	WEB	LANAZIONE.IT	I COMMERCianti: "SI AL SUPER GREEN PASS" E SI VA VERSO L'OBBLIGO DI MASCHERINE ALL'APERTO	FIPE WEB	457
216	25/11/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	"DICIAMO SÌ AL SUPER CERTIFICATO PER METTERE IN SALVO LO SHOPPING"	FIPE WEB	459
217	25/11/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	"IL SUPER GREEN PASS AIUTERÀ LA RIPRESA"	FIPE WEB	461
218	25/11/2021	WEB	CORRIEREADRIATICO.IT	DALLE ATTIVITÀ CHIUSE CAUSA COVID ALLA CHAT: #LEDONNESIDANNODELTU E SCOPRONO I SUPERPOTERI	FIPE WEB	463

219	25/11/2021	WEB	LUCE.LANAZIONE.IT	"DIVARIO DI GENERE: SUPERIAMOLO CON LE TECNOLOGIE. E PUNTIAMO SULL'EMPOWERMENT FEMMINILE"	FIPE WEB	466
220	26/11/2021	WEB	ANSA.IT	VIA ALLA GENOVA FOOD WEEK, CENE A TEMA E CON I PRODUTTORI	FIPE WEB	471
221	26/11/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	'TURISMO E CULTURA, LE NOSTRE ARMI POTENTI'	FIPE WEB	473
222	28/11/2021	WEB	LANAZIONE.IT	DA BATTISTI A SINISTRA, LA TAZZINA ISPIRA MUSICA	FIPE WEB	476
223	28/11/2021	WEB	ECODIBERGAMO.IT	TURISMO IN CRISI: BUSTA PAGA PIÙ LEGGERA, NIENTE BONUS PER 5 MILA ADDETTI - ECONOMIA, ROMA	FIPE WEB	478
224	29/11/2021	WEB	LANAZIONE.IT	"UN CAFFÈ PER RIPARTIRE" VOTA IL BAR PREFERITO OGGI IL SUPER-TAGLIANDO CHE VALE 5 PUNTI	FIPE WEB	480
225	29/11/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	I RISTORANTI, IL GREEN PASS E LA SINDROME DI TAFAZZI	FIPE WEB	481
226	29/11/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	GREEN PASS, MA NEI RISTORANTI I CONTROLLI CI SONO? ECCO LA SITUAZIONE DA NORD A SUD	FIPE WEB	484
227	29/11/2021	WEB	LASTAMPA.IT	GREEN PASS, MA NEI RISTORANTI I CONTROLLI CI SONO? ECCO LA SITUAZIONE DA NORD A SUD	FIPE WEB	493
228	29/11/2021	WEB	ALTOADIGE.IT	GREEN PASS: FIPE A RISTORATORI, CONTROLLI SIANO RIGOROSI TERRA E GUSTO	FIPE WEB	502
229	29/11/2021	WEB	MATTINOPADOVA.GELOCAL.IT	I RISTORANTI, IL GREEN PASS E LA SINDROME DI TAFAZZI	FIPE WEB	504
230	29/11/2021	WEB	ANSA.IT	GREEN PASS: FIPE A RISTORATORI, CONTROLLI SIANO RIGOROSI	FIPE WEB	507
231	29/11/2021	WEB	ANSA.IT	GREEN PASS: NIENTE CONTROLLI IN LOCALI, MULTE A SASSARI	FIPE WEB	509
232	29/11/2021	WEB	CORPORATE.ANSA.IT	GREEN PASS: FIPE A RISTORATORI, CONTROLLI SIANO RIGOROSI	FIPE WEB	511
233	29/11/2021	WEB	CORPORATE.ANSA.IT	GREEN PASS: NIENTE CONTROLLI IN LOCALI, MULTE A SASSARI	FIPE WEB	514
234	29/11/2021	WEB	MESSAGGEROVENETO.GELOCAL.IT	I NON VACCINATI POSSONO BERE IL CAFFÈ AL BANCO DEL BAR? SCIOLTO IL NODO DELLE CONSUMAZIONI, ECCO COSA DICE IL DECRETO	FIPE WEB	516
235	29/11/2021	WEB	AGIPRONEWS.IT	SUPER GREEN PASS, FIPE-CONFCOMMERCIO: CERTIFICAZIONE RAFFORZATA PER SALE GIOCHI E SCOMMESSE DA OGGI IN ZONA GIALLA E ARANCIONE, DAL 6 DICEMBRE AL 15 GENNAIO ANCHE IN ZONA BIANCA	FIPE WEB	518
236	29/11/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	CONSUMI PER 66 MILIARDI, IN FORTE CRESCITA "MA SOLO NEL '23 TORNEREMO A LIVELLI PRE-COVID"	FIPE WEB	520
237	29/11/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	"LA PRIORITÀ È TENERE APERTI I NOSTRI LOCALI"	FIPE WEB	523
238	29/11/2021	WEB	VOCE.COM.VE	SUPER GREEN PASS, CONTROLLI SERRATI SUI LUOGHI AFFOLLATI	FIPE WEB	525
239	29/11/2021	WEB	VOCE.COM.VE	GREEN PASS: NIENTE CONTROLLI IN LOCALI, MULTE A SASSARI	FIPE WEB	532
240	29/11/2021	WEB	LANUOVASARDEGNA.IT	MANCATI CONTROLLI DI GREEN PASS: RAFFICA DI MULTE A SASSARI	FIPE WEB	538
241	29/11/2021	WEB	LANUOVASARDEGNA.IT	GREEN PASS: NIENTE CONTROLLI IN LOCALI, MULTE A SASSARI	FIPE WEB	539
242	29/11/2021	WEB	AGIMEG.IT	FIPE: "IN ZONA GIALLA E ARANCIONE SUPER GREEN PASS IN SALE GIOCHI, SALE SCOMMESSE, SALE BINGO E CASINÒ"	FIPE WEB	540
243	29/11/2021	WEB	AGIMEG.IT	GAZZETTA UFFICIALE: DA OGGI IN ZONA GIALLA E ARANCIONE STESSE DISPOSIZIONI DELLA ZONA BIANCA MA ACCESSO AD ATTIVITÀ CON SUPER GREEN PASS. ECCO IL TESTO UFFICIALE	FIPE WEB	541
244	29/11/2021	WEB	CORRIEREALPI.GELOCAL.IT	I RISTORANTI, IL GREEN PASS E LA SINDROME DI TAFAZZI	FIPE WEB	555
245	29/11/2021	WEB	GAZZETTADIMANTOVA.GELOCAL.IT	I RISTORANTI, IL GREEN PASS E LA SINDROME DI TAFAZZI	FIPE WEB	557
246	29/11/2021	WEB	GAZZETTADIPARMA.IT	GREEN PASS: NIENTE CONTROLLI IN LOCALI, MULTE A SASSARI	FIPE WEB	560
247	29/11/2021	WEB	ILSECOLOXIX.IT	CONSUMO DI ALCOLICI, FIAMMATA POST LOCKDOWN: ANCHE A GENOVA GIUDICI E TITOLARI DI LOCALI ALLEATI CONTRO GLI ECCESSI	FIPE WEB	566
248	29/11/2021	WEB	ILSECOLOXIX.IT	GREEN PASS, MA NEI RISTORANTI I CONTROLLI CI SONO? ECCO LA SITUAZIONE DA NORD A SUD	FIPE WEB	568
249	29/11/2021	WEB	LADIGE.IT	GREEN PASS: NIENTE CONTROLLI IN LOCALI, MULTE A SASSARI - ATTUALITÀ	FIPE WEB	577
250	29/11/2021	WEB	LAPROVINCIAPAVESE.GELOCAL.IT	I RISTORANTI, IL GREEN PASS E LA SINDROME DI TAFAZZI	FIPE WEB	579
251	29/11/2021	WEB	LASENTINELLA.GELOCAL.IT	I RISTORANTI, IL GREEN PASS E LA SINDROME DI TAFAZZI	FIPE WEB	582
252	29/11/2021	WEB	NUOVAVENEZIA.GELOCAL.IT	I RISTORANTI, IL GREEN PASS E LA SINDROME DI TAFAZZI	FIPE WEB	585
253	29/11/2021	WEB	POLITICAMENTECORRETTO.COM	GREEN PASS, FIPE-CONFCOMMERCIO AI RISTORATORI: "CONTROLLI RIGOROSI PER FERMARE IL VIRUS E SCONGIURARE NUOVE CHIUSURE"	FIPE WEB	587
254	29/11/2021	WEB	SICILIA.OPINIONE.IT	STELLE DI NATALE A PALERMO: CONFCOMMERCIO, FIPE E CONFESERCENTI AL FIANCO DELL'AIL	FIPE WEB	589
255	30/11/2021	WEB	ECODIBERGAMO.IT	PRENDE FORMA IL PIANO DI NATALE: SUPER GREEN PASS, CONTROLLI NEI LUOGHI AFFOLLATI E SUI MEZZI DI TRASPORTO - CRONACA, BERGAMO	FIPE WEB	592

BEVERAGE MACHINES

Data: 31.10.2021 Pag.: 64
Size: 443 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



VINITALY SPECIAL EDITION, TRE GIORNI DI BUSINESS

È tutta dedicata al mercato la special edition di Vinitaly in programma dal 17 al 19 ottobre a Veronafiere, in contemporanea con wine2wine, Enolitech e Sol&Agrifood. Una manifestazione dalla connotazione esclusivamente business, con contenuti ed eventi per operatori professionali italiani ed esteri attivi nella produzione, vendita, distribuzione e comunicazione del vino. Un'edizione dal calendario straordinario, quindi, per organizzare le agende sul 2022 e facilitare la ripresa del settore grazie anche alla strategica attività di incoming realizzata con ICE Agenzia e ministero degli Affari Esteri e con la rete internazionale della SpA di viale del Lavoro, impegnata nella selezione di buyer da Francia e Germania specializzati nel biologico.

Oltre al palinsesto di B2B targati Vinitaly con gli operatori provenienti dai principali Paesi chiave della domanda e con la grande distribuzione, si inseriscono per la special edition anche quelli organizzati in collaborazione con [Fipe](#) Confcommercio e Vinarius, l'associazione delle enoteche italiane. Tra le novità, l'area dimostrativa e di laboratorio della mixology e il Vinitaly Buyers Club, con servizi innovativi e agevolazioni per i membri della community. Inoltre, alla manifestazione fisica in totale sicurezza Veronafiere affianca Vinitaly Plus, la piattaforma in 10 lingue sempre attiva, che consente di consultare le schede tecniche dei vini, le aziende e gli eventi, oltre che chattare direttamente con i produttori e fissare appuntamenti e di partecipare online agli eventi e alle masterclass della special edition. Tra gli strumenti digitali di Vinitaly Plus, anche l'app a questa collegata indispensabile per la scansione del ticket di ingresso, ma anche per scambiarsi informazioni in modalità contactless e tramite QR code. Infine, le funzioni di geo referenzialità dell'app Vinitaly Plus saranno utili per orientarsi tra gli stand, oltre che a controllare il grado di affollamento nelle aree espositive.

Alla Vinitaly Special Edition spazio anche alle degustazioni, a partire dai Tasting Ex...Press guidati dalla stampa estera e un'area dedicata ai vini biologici con un calendario giornaliero di tre degustazioni.

FOOD SERVICE

Data: 31.10.2021 Pag.: 10,11,12
Size: 1364 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Cibus 2021 ha segnato il sospirato ritorno "in presenza" dei grandi saloni fieristici dedicati al food&beverage. Un evento che **Fiere di Parma** e **Federalimentare** hanno fortemente voluto per dare un segnale tangibile di ripresa dell'agrifood. E offrire una prima occasione di networking reale a migliaia di addetti ai lavori desiderosi di lasciarsi alle spalle, pur con tutte le cautele del caso, 18 mesi di pandemia. Il bilancio, tutto considerato, è positivo: **2.000 aziende espositrici, quasi 40.000 visitatori, di cui 2.000 dall'estero.** «I principali operatori internazionali che non sono potuti venire hanno inviato i loro sourcer e broker - ha affermato **Antonio Cellie, Ceo di Fiere di Parma** - per non perdere l'opportunità di scoprire le tante innovazioni presenti in fiera.

HORECA THE HUB, GESTITO DA DOLCITALIA, È STATO DEDICATO AL FUORI CASA

Perché Cibus è questo: la capacità di innovazione del nostro agroalimentare che incontra una crescente domanda mondiale di Authentic Italian». In effetti, le novità non sono mancate, a cominciare dal focus che Cibus, un appuntamento di taglio retail, ha riservato al mondo del fuori casa, il settore più colpito dalla pandemia e finalmente pronto a ripartire con rinnovato slancio, come confermano i dati dell'estate appena trascorsa. Non è stata un'attenzione meramente formale. Basti pensare a "**Horeca The Hub**", l'area all'interno del padiglione 6 aperta ai professionisti dell'out of home: un progetto nato dall'accordo tra Fiere di Parma e **Dolcitalia** (società di servizi

FIERE Cibus 2021: focus sull'Horeca

PRIMO APPUNTAMENTO FIERISTICO DEL F&B POST PANDEMIA, IL SALONE HA DEDICATO SPAZI E INIZIATIVE AL FUORI CASA, AVVIANDO UN DIALOGO DESTINATO A RAFFORZARSI. DA **FIPE** UN FORTE APPOGGIO AL GREEN PASS

Leonardo Rastelli



per il mondo della distribuzione alimentare, dolciaria, d'impulso e beverage), che segna l'avvio di una partnership destinata a svilupparsi in futuro.

GREEN PASS: UNA NECESSITÀ

Il fuori casa è stato protagonista di iniziative speciali, come l'area riservata nel padiglione 7 ai microbirrifici, e ha avuto spazi di riguardo anche nel ricco programma convegnistico. Non a caso, tra i relatori del convegno di apertura, moderato da Food, c'era **Lino Stoppani, Presidente Fiipe**, che ha aperto il suo intervento sottolineando la necessità di dare continuità alla riapertura di bar e ristoranti. «In questa crisi il calo dei consumi fuori casa è stato pari a 31 miliardi di euro, in piccola parte compensato dall'aumento di quelli domestici, valutato in 3 miliardi: resta un gap enorme di 28 miliardi. La priorità assoluta è dunque evitare il rischio di nuovi lockdown. Per questo sosteniamo con forza la campagna di vaccinazione e crediamo che il green pass sia uno strumento importante per renderla ancora più rapida ed efficace».

Stoppani ha tratteggiato una situazione a tinte ancora fosche. «Da una parte abbiamo alle spalle il dramma di un'emergenza che si è abbattuta con danni enormi sui fatturati, sui livelli occupazionali, sul tasso di mortalità delle nostre imprese. Senza contare la montagna di debiti che in qualche modo dovranno essere pagati (e non di rado favoriscono infiltrazioni malavitose) e il crollo della marginalità, legato al drastico ridimensionamento dei ricavi, che non permette all'insegna di fare investimenti, recuperare il capitale investito e remunerare la manodopera».

I danni della pandemia sono anche qualitativi: il Presidente **Fiipe** sottolinea la dispersione delle compe-

FOOD SERVICE

Data: 31.10.2021 Pag.: 10,11,12
Size: 1364 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Un'immagine del convegno inaugurale di Cibus

tenze, l'indebolimento della filiera del pubblico esercizio e il rischio di desertificazione dei centri urbani. «Non aiuta neppure il clima di incertezza che ha caratterizzato le ultime settimane, con i pericoli legati alle possibili varianti del Covid-19». Anche per questo, a distanza di qualche settimana dal

Cibus, riteniamo sia stata vissuta positivamente dal settore la decisione del governo di estendere l'obbligo del green pass.

QUALE "NEW NORMAL"?

Quale potrà essere la nuova identità, il "new normal" del fuori

casa? «Per la ristorazione – ha concluso Stoppani – il Covid-19 è stato uno shock, che ha costretto gli operatori a riadattare e innovare il proprio modello di business, per esempio attraverso l'asporto, l'home delivery e un maggiore ricorso agli strumenti offerti dal digitale. Lo spartiacque

è rappresentato dalle competenze professionali e dalle capacità imprenditoriali di gestione dei costi e diversificazione dei ricavi, ma anche di visione e strategia. Altri due temi fondamentali saranno la salubrità dei prodotti – che significa per esempio origine, territorio e stagionalità – e la sostenibilità».

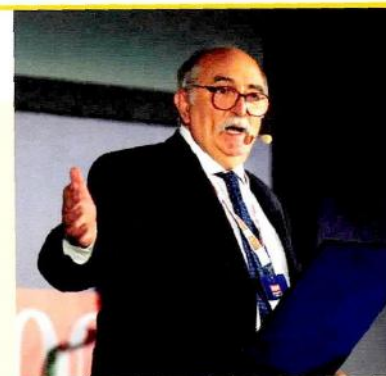
Al futuro della filiera Horeca è stata dedicata una tavola rotonda che ha messo a confronto esperienze e progetti di produttori, distributori ed esercenti. Ne è emersa la necessità di puntare su programmazione, imprenditorialità ed expertise (si veda il box a pag. 18).

L'estate appena trascorsa ha comunque offerto concreti segnali positivi: secondo un'indagine di Italglob, il **trimestre giugno-agosto 2021 è andato in archivio con il +24% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno** e solo il -2% vs l'estate del 2019. In particolare, agosto ha superato di oltre otto punti percentuali i volumi dello stesso mese di due anni fa. Ottimi risultati per le località di mare e montagna, con diverse

Un premio all'Horeca di successo

In coincidenza con Cibus, il Teatro Farnese di Parma ha ospitato il **Food Summit 2021**, un evento che ha riunito manager di grandi aziende sul tema del rilancio post pandemia ed è stata l'occasione per celebrare i 30 anni della rivista **Food**. Al termine dei lavori, **Paolo Dalcò**, editore di **Gruppo Food** (nella foto a destra), ha assegnato un riconoscimento a retailer e imprese del fuori casa che in questi anni hanno saputo costruire storie di successo. Ricevendo il premio, il **Ceo Antonio Civita** ha sottolineato che «**Panino Giusto** è la prima B-Corp della ristorazione italiana», mentre **Cristian Biondi**, **Ceo Chef Express**, ha ricordato il «difficilissimo 2020, che non ci ha impedito di pianificare investimenti soprattutto nel business commerciale». **Gabriele Gentile**, **Deputy Marketing Manager Cigierre**, ha rimarcato che la società «è impegnata nel ridefinire il paradigma della ristorazione sui nuovi trend ibridi, come le dark e ghost kitchen». **Andrea Cipolloni**, **Ceo Autogrill Europe**, ha ricordato «l'estate all'insegna della ripartenza e gli investimenti sul-

la valorizzazione delle eccellenze agroalimentari italiane». **Chiara Nasi**, **Presidente CIRFOOD**, ha fatto cenno alla collaborazione e al costante confronto con **Camst Group**, rappresentata sul palco dal **Presidente Francesco Malaguti**. Infine, **Corrado Cagnola**, **Ad KFC**, ha confermato che «un grande brand internazionale può venire in Italia, avere successo e integrarsi al meglio con il mercato agroalimentare italiano, il più importante al mondo». Le imprese Horeca premiate sono state: **Autogrill**, **Camst Group**, **Cigierre**, **CIRFOOD**, **Gruppo Sebeto**, **KFC Italy**, **Lagardere Travel Retail Italia**, **McDonald's Italia**, **Panino Giusto** e **Roadhouse**.



FOOD SERVICE

Data: 31.10.2021 Pag.: 10,11,12
Size: 1364 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



regioni in overbooking e un discreto ritorno dei turisti stranieri.

UNA "PRIMA" RIUSCITA

Durante i quattro giorni del salone, il luogo di ritrovo per eccellenza degli operatori del fuori casa è stato dunque "Horeca The Hub", lo spazio di 400 mq ricavato all'interno del Padiglione 6 e allestito da Costa Group. «Ci ha fatto molto piacere – ha sottolineato il **Presidente Franco Costa** – essere stati interpellati da Cibus, che non è per noi una fiera di riferimento. Siamo nel pieno della ripartenza, un po' come nel secondo dopoguerra. È una sfida e dobbiamo farci trovare pronti: non a caso siamo impegnati con notevoli investimenti in cinque saloni nell'arco di un mese e mezzo. Come tema di fondo dell'allestimento dell'Hub abbiamo scelto le radici, perché da queste dobbiamo ripartire». Per **Stefano Raffaglio**, **General Manager Dolcitalia**, il bilancio dell'iniziativa è molto positivo: «Stiamo cercando di portare il mondo dell'Horeca in una fiera retail/export e questo primo passo ci ha regalato molte soddisfazioni. Grazie alla collaborazione con i partner coinvolti, siamo riusciti a creare

l'ambiente che volevamo: un posto frequentato ma non affollato, con l'opportunità di dialogare a pranzo, senza stress, con i manager dell'industria. Le aziende che abbiamo portato sono quelle con cui operiamo abitualmente e non abbiamo avuto bisogno di convincerle a venire. L'area esterna (quasi 1.000 mq) messa a disposizione da Cibus è stata un grande successo».

Cibus 2021 ha dedicato un'area, gestita da **Unionbirrai**, associazione di categoria, e Birra Nostra, brand di promozione della birra artigianale italiana, a oltre 80 piccoli birrifici indipendenti: una realtà fatta di competenza e cre-



Più dialogo tra distribuzione e industria

Anche la distribuzione specializzata, ovvero i grossisti, è stata protagonista a Cibus. Dolcitalia, infatti, ha organizzato la tavola rotonda "**Filiera Horeca, un confronto diretto per riscrivere le regole**", che ha messo di fronte i protagonisti della filiera out of home, ovvero produttori, distributori ed esercenti, per cercare di trovare la soluzione ai problemi che caratterizzano il settore. Da parte di tutti i partecipanti è stata sottolineata la necessità di fare sistema e potenziare il dialogo tra le componenti del fuori casa. In particolare **Gabriele Primavera**, **Direttore Commerciale Ooh Ferrero**, e **Federico Rondena**, **Sales Manager Nestlé Professional**, hanno posto l'accento sulla necessità di creare una partnership con i distributori più qualificati, nell'ottica di un rapporto più trasparente ed efficiente, soprattutto in relazione alla gestione dei quantitativi di merce. Sempre parlando di programmazione, **Marino Lazzarini**, **Presidente di Dolcitalia**, ha affermato che «è indispensabile una collaborazione maggiore tra distributori ed esercenti, che dovrebbero programmare meglio gli acquisti». Inoltre Lazzarini, allo scopo di rendere più efficiente e trasparente il rapporto tra i diversi attori della filiera, ha lanciato una proposta: «Perché non partiamo dal prezzo di posizionamento del prodotto al consumatore per **concordare tra esercenti, grossisti e industria le percentuali di ricarico per ogni step della filiera?**». Una proposta che l'industria potrebbe guardare con molto interesse.

CIBUS HA DATO SPAZIO ANCHE A OLTRE 80 BIRRIFICI ARTIGIANALI ITALIANI

attività, che negli ultimi anni si è ricavata uno spazio significativo in un mercato dinamico. Dialogando con i "creatori" di queste eccellenze, è emersa la consapevolezza che la pandemia ha cambiato lo scenario, incrementando per esempio un consumo casalingo del quale tener conto e mettendo sotto i riflettori il tema della sostenibilità, ma non ha scalfito la voglia di innovare e sperimentare dei mastri birrai. L'entusiasmo che ha accompagnato la cerimonia di premiazione della XVI edizione di "Birra dell'Anno", il concorso che premia le migliori birre artigianali italiane organizzato da Unionbirrai in una sala Pietro Barilla strapiena, fa ben sperare per il futuro della giovane imprenditoria che scommette sull'Horeca.

© Riproduzione Riservata

FOOD SERVICE

Data: 31.10.2021 Pag.: 102,103,104,106,107,
Size: 3274 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



SALUMI

LA DOMANDA DI ALTO VALORE AGGIUNTO GUIDA
LE STRATEGIE DEI BIG PLAYER, CHE GUARDANO
AL 2022 COME L'ANNO DEL DEFINITIVO RILANCIO

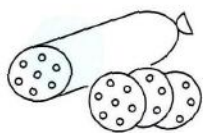
Aristide Moscardello

© Riproduzione Riservata

▲ Up

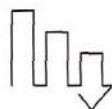


Aumenta la richiesta di
SPECIALITÀ GOURMET
e tipicità tradizionali



Si fanno largo le proposte con
FORMATI e grammature
RIDOTTI

▼ Down



Il calo dei turisti stranieri
RALLENTA LA RIPRESA
del settore



La redditività delle aziende
RISENTE DEI RINCARI
delle materie prime e logistici



FOOD SERVICE

Data: 31.10.2021 Pag.: 102,103,104,106,107,
Size: 3274 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



IN BREVE

- ▶ Le principali aziende del settore hanno approfittato delle chiusure per ricalibrare le loro strategie e interpretare subito i cambiamenti
- ▶ Le aziende ampliano l'offerta puntando di più anche sulle specialità gourmet e intanto lanciano nuovi formati salva sprechi

IL COTTO È SEMPRE PROTAGONISTA

Alle spalle c'è un anno segnato dalle chiusure, con contrazioni del giro d'affari che hanno inciso sui bilanci delle aziende del settore. Secondo Assica, del resto, **nel 2020 la produzione di salumi si è fermata a 1.093 milioni di tonnellate, in calo del 7,1%** rispetto all'anno precedente, per un valore di 7,92 miliardi, inferiore del 3,6% in confronto al 2019. Una tendenza negativa determinata in gran parte dal contraccolpo del canale Horeca, che incide per circa il 20% sui fatturati dei big player.

Si tratta, secondo i dati di Cerved, di un mercato che, prima del Covid, valeva intorno ai 600 milioni di euro, per 125mila tonnellate di prodotto. Con il progressivo ritorno alla normalità è iniziato un graduale recupero delle posizioni, che nel contempo ha evidenziato l'accelerazione di diverse dinamiche già precedentemente in corso per quanto riguarda le preferenze dei consumatori. In particolare, grazie anche agli investimenti portati avanti dalle aziende durante le chiusure, spicca un incremento della domanda per le specialità gourmet, accanto alla conferma delle eccellenze Dop e Igp, sempre più utilizzate nei menu anche in ottica di marketing territoriale. Nel complesso, la struttura interna dei consumi vede al primo posto il prosciutto cotto, con una quota pari al 27,2% del totale dei salumi, seguito dal prosciutto crudo al 21,8%, mortadella e würstel scesi al 19%, salame all'8,1% e dalla bresaola al 2,5%. Gli altri salumi si attestano al 21,3 per cento.

IL 2022 SARÀ L'ANNO DELLA SVOLTA

Se le riaperture e la voglia degli italiani di ritornare alla normalità hanno rilanciato i consumi, lo scarso afflusso di turisti stranieri, soprattutto durante i mesi estivi, rendono ancora difficilmente



“Durante i mesi della pandemia abbiamo supportato i nostri partner e clienti”

Massimiliano Lutti
Direttore Vendite Afh e B2B
Grandi Salumifici Italiani

Sfide future



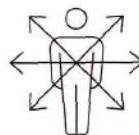
HEALTHY

L'attenzione alla naturalità e al contenuto nutrizionale dei prodotti sarà sempre più un driver fondamentale nelle dinamiche del post pandemia



TERRITORIO

La ripartenza del turismo enogastronomico premierà le proposte in grado di esaltare il connubio con la tradizione dei territori di riferimento



FLESSIBILITÀ

Per soddisfare le esigenze degli operatori del settore sarà sempre più necessario un approccio tailor made in termini di offerta, formati e servizi

raggiungibili i numeri del periodo pre-Covid, almeno nel breve termine. Inoltre, bisogna considerare l'ampio ricorso allo smart working e, non certo per ultimo, il clima generale di incertezza che impedisce spesso ai ristoratori di programmare gli acquisti con largo anticipo. Negli auspici delle aziende, dunque, l'anno della svolta sarà il 2022. «Gli effetti di tutte le restrizioni ai normali comportamenti – commenta **Massimiliano Lutti, Direttore Vendite Afh e B2B di Grandi Salumifici Italiani** – hanno ridimensionato l'incidenza del canale sul nostro fatturato nazionale, portandolo a poco più dell'11 per cento. Tuttavia, dallo scorso aprile i segnali di ripresa sono stati forti e, sebbene il periodo trascorso sia troppo breve per trarre conclusioni, la nostra impressione è quella di essere ripartiti più velocemente del mercato. Tutto ciò, probabilmente, grazie anche agli investimenti portati avanti durante i mesi più difficili, per supportare i nostri partner e clienti al meglio delle nostre possibilità. Confidando quindi che si possano riprendere presto le normali abitudini lavorative e di svago, puntiamo per 2022 a un completo recupero dei volumi pre-pandemia e del trend di crescita che caratterizza la nostra presenza nel canale dal 2015». Nei piani delle principali aziende, il rilancio del business sarà favorito anche dalle strategie messe a punto durante le chiusure. «Per quanto ci riguarda – spiega **Veronica Barbaglia, Brand Manager di Food Service Galbani** – l'incidenza del fatturato del canale Ooh sul totale azienda oscilla ora tra il 15-17 per cento. Prima dell'emergenza Covid abbiamo raggiunto punte più alte nel contesto. Il mercato, comunque, sta già dando i primi segnali di ripresa e siamo fiduciosi che chiuderemo il 2021

FOOD SERVICE

Data: 31.10.2021 Pag.: 102,103,104,106,107,
Size: 3274 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



con un trend migliore rispetto alle aspettative. Intanto, stiamo già lavorando per il 2022, che sarà l'anno della vera ripresa. Ci aspettiamo, infatti, un'importante crescita a doppia cifra sul canale. A sostegno degli obiettivi di forte ripresa abbiamo in programma diverse attività dedicate ai nostri operatori. L'obiettivo resta sempre quello di essere più vicini a loro e, con loro, tornare a rappresentare uno dei settori trainanti dell'economia nazionale».

A far la differenza, ancora di più in questo nuovo contesto, è la capacità di rapportarsi ai clienti con una strategia dedicata e flessibile, pronta ad adattarsi velocemente alle richieste. «Negli anni – raccontano da **Rovagnati** – abbiamo sviluppato una gamma di soluzioni studiate appositamente per risolvere le esigenze specifiche dei vari segmenti della ristorazione moderna. Il tutto, seguendo una rigorosa mission aziendale: altissima qualità delle materie prime, varietà dell'offerta, tecnologia all'avanguardia e i migliori prodotti di salumeria disponibili sul

RISTORAZIONE

Rossopomodoro rinnova l'asse con Rovagnati

La catena ambasciatrice della pizza e della cucina napoletana, che conta su oltre 140 locali tra Italia ed estero, considerando anche gli altri marchi, ha recentemente rinnovato la partnership con Rovagnati. Il nuovo menu che i clienti troveranno nei ristoranti a partire da questo mese, dunque, esalta il sodalizio con il prosciutto cotto alta qualità Rovagnati, interpretato dalle pizze gourmet e classiche. «La scelta di fornitori di alto livello con cui creare collaborazioni durature – commenta **Roberto Colombo, Amministratore Delegato di Gruppo Sebeto** – è alla base della filosofia di Rossopomodoro, e Rovagnati entra di diritto in questa categoria. Da sempre scegliamo partner solidi e di eccellenza e, non a caso, Rovagnati rappresenta il meglio nel suo mercato di riferimento. Una testimonianza dell'attenzione alla qualità dei piatti e al gusto dei clienti di Rossopomodoro». **L'alleanza tra i due player è sostenuta anche attraverso il concorso a premi dedicato Scatta il Momento, attivo fino al 10 ottobre.**

mercato. Serviamo il canale con una struttura di vendita dedicata, grazie a persone capaci di fornire la soluzione più idonea a risolvere le aspettative degli attori del Foodservice con professionalità, competenza e dedizione».

LARGO ALLE PROPOSTE GOURMET

C'è il driver del salutismo, ma anche la ricerca di indulgence e piacere edonistico, nonché di gratificazione sensoriale. Nelle preferenze degli italiani si fa velocemente spazio, accanto all'attenzione per il contenuto nutrizionale, la richiesta di specialità premium, soprattutto quando esprimono i concetti di tipicità e legame con la tradizione del territorio. «Nel canale Foodservice – dichiara **Nicola Martelli, quarta generazione della famiglia Martelli** – il nostro prodotto best seller è il Prosciutto di Parma. Ciò perché, grazie a un'ampia offerta, riusciamo a soddisfare tutte le esigenze del cliente in termini di stagionatura, peso e di formato. Possiamo infatti fornire dai dissosati più classici fino a formati, come per esempio la mattonella, che permettono una resa mag-

giore in affettamento. Un'altra importante scommessa riguarda il lancio di specialità gourmet, come il nostro prosciutto cotto al tartufo nero, senza aggiunta di glutine, polifosfati, soia, o derivati del latte. E, ancora, il prosciutto cotto con crema di Parmigiano Reggiano Dop, presente al 4% per permetterne un perfetto assorbimento nella carne. Inoltre, spicca il Fiamma, con prosciutto cotto reso piccante grazie all'autentica 'nduja calabrese. Si tratta di prodotti che continuano a registrare risultati molto interessanti, soprattutto per la ristorazione, proprio perché possono essere proposti come piatti unici o in abbinamento con altri alimenti».

UN NUOVO APPROCCIO AL BUSINESS

I nuovi stili di vita e lavorativi che si sono consolidati a seguito della pandemia, come il food delivery e lo smart working, stimolano le aziende a rivedere le proprie strategie. «Non si esaurisce però – evidenzia **Giuseppe Miraglia, Direttore Commerciale di Fiorucci Food Service** – la ricerca di prodotti ad alto valore aggiunto, volti alla creazione di un'offerta

gourmet che vada a incontrare la sempre più alta richiesta di proposte particolari e uniche. Su tutti sicuramente troviamo i prosciutti arrosto e le specialità, a cominciare da guanciale, bacon e bresaola. Contemporaneamente acquistano valore tutte quelle referenze che aiutano i ristoratori in questo periodo così complesso, con prodotti da banco taglio a metà o affettati, dalle grammature importanti per garantire il massimo servizio. Da parte nostra, intendiamo raggiungere il maggior numero delle 300mila attività di ristorazione presenti in Italia, stimate da **Fipe** nel pre-pandemia. Tutto ciò sperando nella ripartenza e nell'auspicio che la ristorazione riprenderà la sua rincorsa. **Attualmente, notiamo una netta tendenza alla ricerca di un livello qualitativo più alto.** In quest'ottica continueremo a investire in organizzazione, qualità dei prodotti e in una comunicazione mirata, dedicata al canale. Tra le novità dell'anno, poi, vi è stata l'entrata di Fiorucci Food Service nel mondo del vending con la gamma Snack'in. Una mossa pensata per potenziare la distribuzione e presidiare i maggiori operatori del canale».



Lavorazione della carne per la produzione del prosciutto cotto **Coati**

FOOD SERVICE

Data: 31.10.2021 Pag.: 102,103,104,106,107,
 Size: 3274 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



GALBANI

I piani per una ripartenza in doppia cifra

Una nuova identità di marca, che firmerà tutta la comunicazione verso i professionisti. Ma anche un nuovo sito internet che racconterà i prodotti pilastro, le novità e i servizi per gli operatori professionali. «I punti chiave della nostra strategia – spiega **Veronica Barbaglia, Brand Manager Food Service di Galbani** – sono finalizzati all'espansione e allo sviluppo della marca in modo ancor più capillare. L'innovazione di prodotto sarà al centro del nostro piano, con proposte di qualità pensate per valorizzare i menu dei ristoratori, semplificando la loro attività quotidiana. Puntiamo costantemente alla crescita della nostra quota di

mercato nei salumi attraverso l'allargamento sia del numero di clienti trattanti sia del portafoglio prodotti». L'offerta di Galbani Professionale copre tante categorie di prodotto, a cominciare da prosciutti cotti, crudi, mortadelle, salami. «Lavoriamo – aggiunge Barbaglia – per proporre soluzioni caratterizzate da qualità costante, in formati adatti alla ristorazione. Il nostro obiettivo nello sviluppo di un nuovo prodotto è sempre quello di essere in linea con le aspettative e i bisogni dei clienti. Lo facciamo grazie all'esperienza quasi centenaria nella produzione di salumi e alla



Veronica Barbaglia, Brand Manager Food Service Galbani

nostra conoscenza dei clienti. Per sostenere il settore, intanto, abbiamo iniziative finalizzate a valorizzarne i consumi, come per esempio Panini d'autore e Selezione Pro Chef, che vedono i prodotti protagonisti in panini gourmet e taglieri d'eccezione».



PLAYERS	CESARE FIORUCCI	COATI	GALBANI (LACTALIS ITALIA)	GRANDI SALUMIFICI ITALIANI
Brand	Fiorucci Food Service	Coati	Galbani Professionale	Casa Modena Professional
Prodotto	Guanciale Fiorucci	Prosciutto Cotto Blu	Prosciutto Cotto Fetta Gustosa	Prosciutto Cotto Gran Blu Scarto Zero
Descrizione	Taglio di carne ottenuto dalla guancia del suino, realizzato con carne 100% italiana. Percorso da venature magre di muscolo e una componente di grasso pregiato. Gusto deciso dovuto all'accurato mix di pepe e spezie	Cotto lentamente al vapore a bassa temperatura. Senza fonti di glutine, polifosfati aggiunti, glutammato monosodico	Dalla forma tonda, ottenuto da cosce suine intere, cotte lentamente al vapore. Aroma delicato ed equilibrato	Gusto delicato, forma schiacciata, senza cotenna, che garantisce un'ottima resa al taglio. Senza glutine, proteine del latte, lattosio, glutammato aggiunto
Formato	Confezione da 1 kg	Confezione da 8 kg, 4 kg, 2 kg	Confezione da 8 kg	Confezione da 8 kg

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

FOOD SERVICE

Data: 31.10.2021 Pag.: 102,103,104,106,107,
Size: 3274 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



ROVAGNATI

Tutti dietro Gran Biscotto

Forte di una struttura di vendita dedicata, l'azienda si affida a proposte tailor made per i player della ristorazione moderna. «In Italia – commentano da **Rovagnati** – il canale Foodservice vale circa il 20% del fatturato complessivo. Valori importanti che ci hanno spinto a rafforzare la presenza sul territorio e a investire costantemente nella ricerca e sviluppo di soluzioni capaci di risolvere le esigenze dei nostri clienti. Il principe della nostra offerta è senz'altro Gran Biscotto, il prosciutto cotto più amato dagli italiani. È sempre più richiesto dagli attori della ristorazione perché, lavorando insieme, siamo in grado di offrire al consumatore la stessa qualità che trova in salumeria».

Negli ultimi anni l'azienda ha investito molto nello sviluppo di soluzioni ad alto valore aggiunto, in grado fornire al ristoratore prodotti capaci di aumentare il livello delle loro preparazioni. «Dopo anni di ricerca – affermano da **Rovagnati** – abbiamo lanciato Borgo Rovagnati, una linea di salumi di eccellente qualità che raccoglie le tipicità regionali del Belpaese, sempre con carne 100% italiana».

FIORUCCI

Un'offerta tailor made

Un assortimento completo della gamma, una politica e un'organizzazione commerciale dedicata al canale, oltre a un livello di servizio logistico che garantisce consegne anche entro le 24h/48h. Il fuori casa ha un impatto rilevante sul fatturato totale di Fiorucci, con un peso pari a circa il 20 per cento. Non a caso, ormai quasi da 20 anni, l'azienda si è dotata di una società appositamente costituita per questo business. «Offriamo – racconta **Giuseppe Miraglia, Direttore Commerciale di Fiorucci Food Service** – un assortimento completo e variegato per tipologie e formati. La linea dei nostri cotti, per esempio, è riconosciuta e molto apprezzata su tutto il territorio nazionale, anche perché risponde ai più rigidi capitolati sia degli enti pubblici che di quelli privati. Inoltre, proprio per soddisfare tutte le esigenze del mercato, quasi tutti i nostri cotti sono disponibili



Giuseppe Miraglia, Direttore Commerciale

sia nel formato intero sia in quello a metà. Ciò permette al piccolo ristoratore, che magari non riesce a consumare un cotto intero a settimana, di utilizzare un formato più consono al suo fabbisogno. Del resto, oltre alla linea cotti, sono stati ideati numerosi prodotti a metà quali lo speck, il tacchino arrosto, le pancette, le mortadelle, i salami e tante altre referenze che consentono di ottimizzare lo scarto di prodotto. Inoltre, è stata creata una gamma completa di affettati da 250 g, per permettere così di acquistare le quantità utili al proprio fabbisogno giornaliero, con il vantaggio economico di calcolare esattamente il costo porzione, inteso come rapporto fetta/pasto che viene servito ai clienti. Fiorucci però, non è solo innovazione, ma anche tradizione. Infatti, dispone di una gamma di specialità regionali che rispecchiano le più antiche ricette e formulazioni».

IL FUORI CASA HA UN IMPATTO RILEVANTE SUL FATTURATO DI FIORUCCI, CON UN PESO PARI A CIRCA IL 20%

GRANDI SALUMIFICI ITALIANI

Vincono i formati su misura

Una struttura vendita, un trade marketing, una gamma prodotti e una politica commerciale completamente dedicati alla ristorazione. L'approccio di Grandi Salumifici Italiani al canale è focalizzato sui bisogni del cliente, dalla catena di ristorazione organizzata al distributore specializzato, fino al cash&carry. «Tutto ciò – spiega **Massimiliano Lutti, Direttore Vendite Afh e B2B di Grandi Salumifici Italiani** – unito all'immenso assortimento del Gruppo, alla qualità dei prodotti, alle risorse che investiamo in questo canale strategico e alla nostra capacità distributiva, ci consente di cogliere tutte le opportunità di business. Proponiamo i prodotti della salumeria italiana in formati appositamente realizzati per l'uso professionale in cucina, sia per strutture di grandi dimensioni sia per il singolo bar con consumi più ridotti. Completiamo l'offerta con tutte le referenze dell'assortimento nazionale, dalle eccellenze della nostra produzione ad articoli prettamente retail, in grado di soddisfare necessità marginali dei clienti. Il prodotto più rappresentativo della nostra proposta Foodservice è il prosciutto cotto Granblu, proposto oggi nella triplice veste: intero, a metà e decotennato a scarto zero».

GSi PROPONE FORMATI SIA PER GRANDI STRUTTURE SIA PER IL SINGOLO BAR



Una fase di lavorazione nello stabilimento di GSi

FOOD SERVICE

Data: 31.10.2021 Pag.: 102,103,104,106,107,
 Size: 3274 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



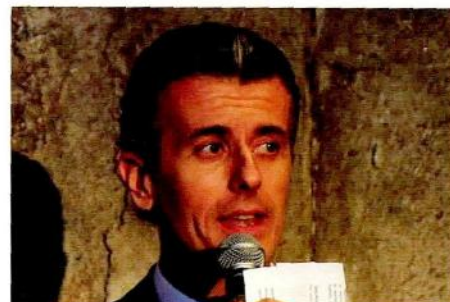
GRUPPO MARTELLI

L'innovazione fa la differenza

Il punto cardine della strategia aziendale ruota intorno alla capacità di fornire al cliente soluzioni innovative e adatte a qualsiasi esigenza. «Si pensi per esempio – illustra **Nicola Martelli, quarta generazione della famiglia Martelli** – a proposte come il nostro prosciutto cotto con crema di Parmigiano Reggiano Dop, oppure al prosciutto cotto al tartufo. Queste referenze ci hanno permesso di entrare anche in nuovi mercati, creando inoltre per i nostri clienti ulteriori e interessanti opportunità di vendita. L'altro punto cardine del nostro approccio è espresso dalla stessa identità del Gruppo. Infatti, la capacità di

seguire in tutte le fasi una filiera 100% italiana ci consente lo sviluppo esclusivo di prodotti di alta qualità e con una particolare attenzione alla provenienza e alla salubrità delle carni. Sia in Italia sia all'estero, complici i vari periodi di

LA CAPACITÀ DI SEGUIRE IN TUTTE LE FASI UNA FILIERA 100% ITALIANA CONSENTE LO SVILUPPO ESCLUSIVO DI PRODOTTI DI ALTA QUALITÀ



Nicola Martelli, quarta generazione della famiglia

riapertura, abbiamo notato un costante aumento nella scelta del fuori casa. I nostri obiettivi per la ripartenza mirano sicuramente a spingere di più le nostre specialità, cercando partner e collaborazioni che siano in grado di interpretare al meglio la gamma di prodotti».



PLAYERS	GRUPPO MARTELLI	ITALIA ALIMENTARI	ROVAGNATI	SALUMIFICIO MOTTA
Brand	Martelli	Corte Buona	Rovagnati, Borgo Rovagnati, Gran Biscotto	Motta Barlassina
Prodotto	Prosciutto Cotto Alta Qualità al Tartufo	Salame Piccante	Gran Biscotto Gourmet	Arrosto di tacchino rustico
Descrizione	Cosce fresche pesanti disossate, salate, legate e adagiate sulla griglia per essere cotte al vapore per un giorno intero, non prima di essere farcite con scaglie di tartufo nero	Il classico salame piccante per pizza, con una perfetta tenuta della fetta in cottura	Selezione ancor più attenta delle cosce. Disossate a mano senza taglio della coscia, massaggiate fino a 72 ore, cotte lentamente al vapore per 12 ore e poi lasciate a riposare fino a quattro settimane	Semplice e originale, legato a mano. L'accurata lavorazione fa spiccare le caratteristiche della carne e la qualità del prodotto
Formato	Intero	Confezione da 500 g	Confezione da 5 kg	Confezione da 3,5 kg oppure affettato e confezionato in atmosfera protettiva

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

FOOD SERVICE

Data: 31.10.2021 Pag.: 102,103,104,106,107,
Size: 3274 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



ITALIA ALIMENTARI

In vetrina c'è l'assortimento dei salami

Alle spalle, c'è una lunga esperienza come fornitore di alcune delle principali catene di ristorazione, sia in Italia sia all'estero. «Per la nostra azienda – dichiara **Roberto Gheritti, Direttore Commerciale di Italia Alimentari** – il canale Foodservice è arrivato a pesare circa il 15% delle vendite. Contiamo su un'offerta che copre un ampio ventaglio di prodotti. Si spazia dalla salumeria classica, con ricette e formati più tradizionali, a proposte più innovative e flessibili, con caratteristiche e formati pratici, studiati per la destinazione di utilizzo. Fino, poi, al tramezzino per le vending machine. Del resto, possiamo vantare una capacità industriale e tecnologica che ci permette, in

questo canale, di muoverci con proposte di assortimento precise, pensate per soddisfare le esigenze specifiche di ogni cliente. Nella famiglia dei salami, del bacon e del pepperoni, l'assortimento è particolarmente profondo, grazie a un continuo lavoro di R&D su ricette, calibri, forme, formati, fino al packaging.»

**PER IL FOODSERVICE
L'AZIENDA CONTA SU
UN'OFFERTA CHE COPRE
UN AMPIO VENTAGLIO DI
PRODOTTI E FORMATI**

SALUMIFICIO MOTTA

Focus su flessibilità e capacità produttiva

Attenzione alla qualità dei prodotti e al continuo miglioramento dell'offerta, per differenziarsi dalla concorrenza. «In questo comparto – sottolinea **Silvia Guidi, Responsabile Marketing Salumificio Motta** – è necessario non abbassare mai i livelli qualitativi. Da parte nostra, inoltre,

**L'INCIDENZA DEL
CANALE PESA IL 20% E IL
PRODOTTO TRAINANTE
È IL PROSCIUTTO
COTTO. L'OBIETTIVO
È RADDOPPIARE IL
FATTURATO**

cerchiamo di rispondere e di accontentare le richieste e le esigenze dei nostri clienti grazie ai plus di flessibilità sui quali possiamo contare. Vantiamo un'offerta molto varia, di cui il prosciutto cotto rimane il prodotto

trainante, accanto ad arrostiti di tacchino e di pollo, roastbeef, porchetta, carpaccio di bresaola e manzo affumicato. Attualmente l'incidenza del canale pesa per circa il 20% sul giro d'affari aziendale, con risultati in decisa crescita. Il nostro obiettivo, intanto, è quello di raddoppiare i fatturati.

Durante lo scorso anno, per sviluppare ulteriormente il proprio marchio, l'azienda brianzola ha acquisito una nuova rete di collaboratori. Inoltre, nei prossimi mesi intende puntare ancora sul miglioramento delle camere bianche classe 100, dove all'interno conta su quattro linee di produzione per imbustati e vaschette take away. Un investimento in sicurezza alimentare, che si affianca ai progetti per l'ampliamento della sua struttura da 5mila metri quadrati, recentemente approvato dalle autorità competenti.

Un passo avanti significativo anche per raggiungere, nel tempo, l'atteso traguardo delle nove linee di produzione.

COATI

Più attenzione alle esigenze del canale

Un portafoglio di prodotti pensati per formati e caratteristiche, che comprende prosciutti cotti, salami, pancette, arrostiti e tanto altro. Per Coati è fondamentale, in questo mercato, sapersi differenziare dalla concorrenza, rispondendo puntualmente ai bisogni della clientela. «Il canale Foodservice – dichiara **Massimo Zaccari,**



Massimo Zaccari, Direttore Commerciale Coati

Direttore Commerciale del Salumificio Coati – incide per il 30% del fatturato complessivo. Nonostante le difficoltà di tutto il mondo produttivo e, in particolare, di tante realtà che, come la nostra, operano all'interno delle filiere agroalimentari, il trend è positivo. Tutto questo ci sprona a fare ancora meglio e a proseguire con la massima cura e attenzione, proprio come facciamo da sempre nella realizzazione dei nostri prodotti. Per noi il top seller nel canale rimane il Prosciutto Cotto Blu». Nel corso del 2020 l'azienda ha raggiunto quota 100 milioni di fatturato, facendosi trovare pronta alle sfide determinate dall'emergenza sanitaria. Per i prossimi mesi, inoltre, ha in programma campagne innovative di influencer marketing, social e public relation, non solo digital.

**PER SALUMIFICIO COATI
IL PRODOTTO PIÙ
IMPORTANTE NEL CANALE
FOODSERVICE RIMANE
IL PROSCIUTTO COTTO BLU**

FOOD SERVICE

Data: 31.10.2021 Pag.: 146,147,148,149,150,
Size: 4426 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



SCENARIO

L'AROMA DELLA RIPRESA

Manuela Falchero

Il Covid non è riuscito a spezzare l'amore degli italiani per la "tazzulella". Così il 2021 dovrebbe recuperare metà delle visite perse dal fuori casa nel 2020, anche se qualche abitudine potrebbe essere cambiata...

I chicchi di caffè hanno il sapore della ripartenza. Dopo lo stop imposto dall'emergenza sanitaria, torna, prepotente, la voglia di gustare l'italica "tazzulella" al bancone o alla fine di un buon pasto consumato fuori dalle mura domestiche.

L'indicazione, che illumina di positività uno scenario per molti mesi caratterizzato più da ombre che da luci, arriva dai dati. Numeri nudi e crudi che, proprio per questo, promettono di segnalare una tendenza reale e tangibile.

Le rilevazioni dell'**AFH Consumer Tracking di TradeLab** parlano infatti di una ripartenza robusta che si inserisce in una più generale ripresa dei consumi nell'Horeca, accreditati da una chiusura

2021 stimata da TradeLab intorno ai 66 miliardi di euro, in rincorsa quindi rispetto al target degli 85 miliardi incassati nel 2019.

«Le graduali riaperture del 2021 – afferma **Angela Borghi, Responsabile commerciale di TradeLab** – hanno impresso un forte impulso da subito a canali – in primis, il bar – e momenti di consumo diurni e funzionali, quelli cioè che tipicamente corrispondono alla colazione, alle pause di metà mattina o metà pomeriggio e, in parte, ai pranzi. Occasioni che vedono il caffè giocare, per sua natura, un ruolo di primissimo piano, e che già in poche settimane hanno raggiunto gli stessi livelli di un mese molto positivo, all'interno della dinamica pandemica, come quello di settembre 2020. Poi, a partire da giugno, la tendenza al rialzo ha toccato anche canali (ristoranti in primo luogo) e momenti a più alto tasso esperienziale, come la cena, contribuendo, seppur in misura più tangenziale, a soffiare vento nelle vele del caffè. Il combinato disposto ha generato un sostanzioso e

Da giugno 2021 la tendenza al rialzo ha coinvolto anche i ristoranti dopo la ripresa dei bar

FOOD SERVICE

Data: 31.10.2021 Pag.: 146,147,148,149,150,
 Size: 4426 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



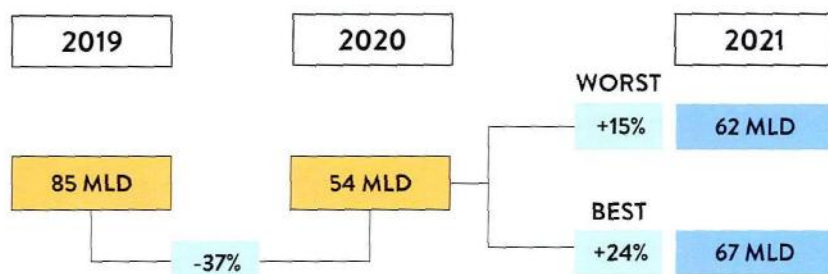
apprezzabile recupero rispetto a quanto perso durante l'horribile 2020: due anni fa le consumazioni di caffè nel canale Away from home superavano infatti la soglia dei 10 miliardi, muovendo un sell in di circa 1,1 miliardi di euro e un sell out valutabile in circa 6,4 miliardi, esclusi gli hotel; lo scorso anno sono scese sotto la soglia dei 6 miliardi, con una riduzione di oltre il 40%; in questo 2021, invece, dovrebbero risalire a quasi 8 miliardi, riacquistando quindi una quota del 20% circa rispetto all'ultimo riscontro registrato in tempi di "normalità".

IL CONSUMATORE

I tempi più bui della crisi sembrano insomma superati. E a ulteriore riprova della tesi intervengono anche le evidenze segnalate dall'indagine condotta in esclusiva per **Food Service** da **BVA Doxa** nel periodo compreso dall'8 all'11 settembre 2021 su un campione di 300 consumatori italiani appartenenti alla community Roamler, di cui fanno parte 10.000 individui

MERCATO AFH 2019-2020-2021

La revisione di settembre, dati gli ottimi risultati dell'estate e le buone prospettive di ritorno alla normalità dell'autunno (esclusa la componente straniera extraeuropea) potrebbero far chiudere l'anno a 66 miliardi di euro



Fonte: TradeLab - AFH Forecasting Tool settembre 2021

di età superiore ai 18 anni, possessori di smartphone e utilizzatori di app. Lo studio rilascia una fotografia che fa ben sperare: il 71% del campione intervistato dichiara di essere tornato alle abitudini del periodo pre-Covid, ivi inclusa dunque quella di bere il caffè

fuori casa. Per la maggior parte degli avventori, insomma, nulla è cambiato. E dal punto di vista degli esercenti, questo significa che, se si considera una parte importante dell'utenza, il confronto con il 2019 resta sostanzialmente inalterato. Tutto ciò,

MEDIAMENTE QUANTE VOLTE AL GIORNO BEVI CAFFÈ, SIA ESSO FATTO IN CASA, DEL BAR, DEL DISTRIBUTORE AUTOMATICO, AMERICANO O ESPRESSO?

	Totale Campione	Uomini	Donne	Millenials 18-34	Over 35 anni
Oltre 5 volte	5%	3%	7%	5%	5%
4-5 volte	16%	20%	13%	14%	17%
2-3 volte	51%	51%	52%	41%	56%
1 volta	21%	21%	20%	28%	18%
Non bevo caffè	7%	5%	8%	12%	5%

Fonte: Doxa, settembre 2021 - Base: 300 crowdsourcers

MEDIAMENTE QUANTE VOLTE AL GIORNO BEVI CAFFÈ FUORI CASA?

	Totale Campione	Uomini	Donne	Millenials 18-34	Over 35 anni
Oltre 5 volte	2%	1%	3%	2%	2%
4-5 volte	4%	5%	3%	6%	3%
2-3 volte	25%	30%	22%	21%	27%
1 volta	54%	55%	54%	60%	52%
Mai	15%	9%	18%	11%	16%

Fonte: Doxa, settembre 2021 - Base: 300 crowdsourcers

FOOD SERVICE

Data: 31.10.2021 Pag.: 146,147,148,149,150,
 Size: 4426 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Il 15% degli intervistati non consuma caffè: un target da conquistare con accostamenti dolci

in modo sostanziale caratteristiche e comportamenti. Dal monitoraggio di BVA Doxa emergono infatti molte conferme rispetto al profilo-tipo del consumatore. Una considerazione che vale innanzitutto se si analizza la frequenza di assunzione della bevanda: i dati rivelano che in oltre la metà dei casi l'italiano gusta la sua tazzina fuori dalle mura domestiche una volta al giorno, in un altro quarto cede quotidianamente alla tentazione tra le due e le tre volte.

Ma, va detto, resta uno zoccolo duro di refrattari all'aroma del chicco tostato che raggiunge il 15% dei consumatori. Un goloso target che - perché no? - potrebbe essere conquistato facendo leva su binomi intramontabili come quelli che accostano il caffè ai prodotti dolci (il connubio piace a un avventore su due) o al cioccolato (quasi uno su quattro).

Nessuna nuova particolare evidenza emerge poi se si analizza il consumatore sotto il profilo del genere - uomini e donne continuano a mostrare riscontri piuttosto simili - così come sotto quello generazionale: i

già di per sé, rappresenta una notizia buona e per nulla scontata. Al nutrito esercito di chi ha riannodato i fili con il passato, si deve poi aggiungere **un non risibile 14%, che afferma di avere intensificato il consumo della bevanda nera** rispetto a quanto avveniva prima dell'emergenza sanitaria. Ma c'è anche chi resta piuttosto prudente circa la frequentazione di locali pubblici. Ne è prova quel 15% del campione che dichiara di ricorrere più spesso

all'asporto rispetto a quanto succedeva prima del 2020. Come dire: più cautela nel frequentare locali chiusi, ma nessuna rinuncia al caffè fuori casa. E questa è una delle discontinuità più significative con il passato. Una novità che, con molta probabilità, andrà attentamente monitorata dagli operatori del settore. Il Covid insomma non sembra riuscito a ridurre le fila del popolo dei coffee lovers. Né a modificarne

PREVISIONI CONSUMAZIONI CAFFÈ AFH 2021

Categoria CAFFÈ (Consumazioni)	2019 quantità	2020 Stima TradeLab quantità	2021 Previsione TradeLab quantità
Totale consumazioni nel mercato Afh	10 miliardi	6 miliardi	8 miliardi
Distributori automatici			44%
Bar			45%
Ristoranti/pizzerie			6%
Altri Pdc			2%
Ristorazione collettiva			1%
Ristorazione commerciale			2%
Totale sell in mercato 2019 AFH	1,1 miliardi		

Fonte: TradeLab



FOOD SERVICE

Data: 31.10.2021 Pag.: 146,147,148,149,150,
 Size: 4426 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



CHE CAFFÈ O SIMILI CONSUMI CON MAGGIORE FREQUENZA? (possibili più risposte)

Caffè espresso	81%
Caffè macchiato	30%
Cappuccino	24%
Marocchino	6%
Americano	5%

Fonte: Doxa, settembre 2021 - Base: crowdsourcers che bevono caffè

DOVE CONSUMI IL CAFFÈ FUORI CASA? (possibili più risposte)

Bar/caffetteria	86%
Distributore automatico	33%
Ristorante/trattoria	11%
Torrefazione	5%
Altro	7%

Fonte: Doxa, settembre 2021 - Base: crowdsourcers che bevono caffè fuori casa

QUANDO BEVI IL CAFFÈ FUORI CASA, NELLO SCEGLIERE IL LOCALE QUALI ELEMENTI TIENI IN CONSIDERAZIONE? (possibili più risposte)

La comodità	56%
L'ambiente del locale	47%
La marca del caffè	37%
Possibilità di sedersi	32%
Offerta di dolci o cibo	16%

Fonte: Doxa, settembre 2021 - Base: crowdsourcers che consumano caffè al bar/caffetteria/torrefazione

QUANDO BEVI IL CAFFÈ? (possibili più risposte)

A colazione	76%
A metà mattino/ pomeriggio	67%
Dopo i pasti	59%
Altro momento	6%

Fonte: Doxa, settembre 2021 - Base: crowdsourcers che bevono caffè

MERGER & ACQUISITION IL MERCATO RITROVA DINAMICITÀ

Il 2020 ha scosso dalle fondamenta il mercato del caffè nel canale Horeca. Il recentissimo report "Caffè nel canale Horeca dal 2018 al 2023" condotto da **Competitive Data**, ha rilevato come il segno meno abbia fatto da padrone tra le aziende del comparto, con flessioni per lo più racchiuse tra il -35% e il -50%. Non tutte però hanno reagito nello stesso modo. C'è stato chi ha affrontato lo shock serrando i ranghi e salvando il salvabile, e chi invece ha fiutato le opportunità al di là della tempesta perfetta. Per alcune torrefazioni si è assistito a un vero e proprio riposizionamento, cogliendo – si legge nel documento – l'opportunità di scalfire un comparto storicamente molto rigido facendo appello a strutture finanziarie che hanno permesso di mettere in atto manovre preparatorie a una successiva fase di espansione. Ma c'è di più. La pandemia ha accelerato dei processi che si stavano manifestando lentamente – si pensi a sostenibilità e trasformazione digitale –, imponendo alle aziende forti investimenti. Ne è derivata una maggior disponibilità da parte di alcune torrefazioni ad accettare la cessione di capitale sociale in favore di grandi investitori o di concorrenti, o ancora la costituzione di partnership operative. Il tutto – conclude il rapporto – in un contesto in cui i leader hanno intensificato il ritmo rispetto alla concorrenza, avendo ormai fatti propri i vantaggi competitivi derivanti da consolidate strategie green e digital che garantiscono loro ottime possibilità non solo di uscire rafforzate dall'emergenza pandemica, ma anche rinnovate nel modello di business. Solo teoria? Alcune recenti operazioni suggeriscono di no. La prima, che ha più attirato l'attenzione degli operatori, riguarda l'**accordo stretto tra Coca Cola e Caffè Vergnano**. L'intesa assegna alla multinazionale la distribuzione esclusiva dei prodotti della torrefazione all'estero, e prevede la cessione del 30% dell'azienda torinese al colosso delle bevande. Obiettivo dichiarato – afferma la stessa Vergnano – è «rafforzare la presenza del brand fuori dall'Italia, posizionando il marchio e i suoi prodotti nel segmento premium all'interno dell'offerta di Coca-Cola». Si

mira a unire l'expertise e la tradizione di uno storico marchio italiano con il know how internazionale della multinazionale americana, così da esportare nel mondo i valori e la cultura dell'espresso. Anche in casa **Massimo Zanetti Beverage** non mancano le novità. In estate il Gruppo ha rafforzato la propria presenza nel Centro e Sud Italia, **aggiudicandosi il controllo del 60% di Saicaf**, azienda pugliese



Massimo Zanetti
 Presidente Massimo Zanetti Beverage

produttrice dell'omonimo caffè che nel 2019 aveva realizzato ricavi per 15 milioni di euro. Ma la vera svolta per il Gruppo, cui fa capo il brand Segafredo, sembra dover ancora arrivare. Il suo presidente, Massimo Zanetti, ha infatti dichiarato di essere pronto a cedere il 30% del capitale della sua impresa a un fondo di investimento, con il cui contributo portare a termine un'importante operazione di acquisizione che promette di essere il preludio di una quotazione in Borsa. Alla lista dei nomi che hanno reagito con vitalità alla crisi va poi aggiunto anche quello di **Musetti**, che novembre 2020 ha ufficializzato l'**acquisizione di Caffè Bonomi**. La mossa risponde a una precisa strategia: consolidare il processo di crescita dell'azienda, aggregando marchi dalla forte identità territoriale ma riconosciuti anche oltre confine come simbolo del made in Italy. Un processo che, come precisato dalla stessa società, dovrà portare Musetti a diventare «un polo dal percepito alto in aree specifiche, esattamente come avviene nel mercato delle acque minerali e delle birre».

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, Non riproducibile

FOOD SERVICE

Data: 31.10.2021 Pag.: 146,147,148,149,150,
Size: 4426 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



CONSUMI NEL MONDO, LA BUSSOLA PUNTA A EST

L'espresso italiano non piace solo all'interno dei confini nazionali. È infatti riconosciuto come un baluardo del nostro made in Italy, un potente ambasciatore nel mondo del nostro stile di vita e della nostra tavola. Non è quindi un caso che proprio il caffè tostato in Italia faccia registrare continue crescite alla voce "esportazioni".

«Nel 2010 – ricorda **Michele Monzini, Presidente del Consorzio Promozione Caffè** – l'Italia importava 7,7 milioni di sacchi di caffè. Per dare una misura della quantità, si consideri che ogni sacco corrisponde a 60 kg di prodotto. A questo valore corrispondeva un export di caffè tostato di 2,2 milioni di sacchi, pari quindi al 30% circa della materia prima giunta nel nostro Paese.

Ebbene, nel 2019, ultimo anno per il quale disponiamo di dati attendibili, l'import ha raggiunto quota 10,2 milioni di sacchi, mentre le esportazioni hanno toccato la soglia dei 5 milioni, arrivando a rappresentare ben il 50% della produzione. In un solo decennio, dunque, il caffè italiano proposto all'estero è stato protagonista di un netto balzo non solo sotto il profilo dei valori assoluti, ma anche in termini di incidenza percentuale sulla materia prima torrefatta in Italia».

Un vero e proprio exploit, insomma, che ha sostenuto una diversificata gamma di richieste. «Le nostre esportazioni – spiega Monzini – si dirigono per il 60% verso l'Unione Europea, dove spiccano in particolare Francia, Germania e Austria. Il restante 40% viene assorbito da Paesi extra Ue, tra i quali si distinguono senz'altro Usa, Canada e Russia, storicamente forti consumatori del nostro espresso. Vanno però segnalate anche le performance fatte registrare dal Far East: realtà come la Cina, dove il tè ha sempre recitato la parte del leone, hanno visto progressivamente crescere i consumi di caffè. Certo, si tratta di mercati non ancora maturi, ma che senza dubbio promettono interessanti potenzialità di sviluppo per le torrefazioni italiane». Qui si giocherà probabilmente la partita della crescita. «A patto però – avverte Monzini – che non si cada nel rischio di non presidiare attentamente le dinamiche commerciali e lasciare spazio alla produzione locale. Così è avvenuto, per esempio, in Australia e Corea del Sud, dove oggi la gran parte della tostatura è realizzata nei rispettivi perimetri domestici. Così però non deve più succedere: i nostri player devono infatti puntare sulla qualità, che certo non ci manca, per conquistare e consolidare la presenza italiana sui nuovi e più promettenti mercati».



Michele Monzini
Presidente Consorzio
Promozione Caffè

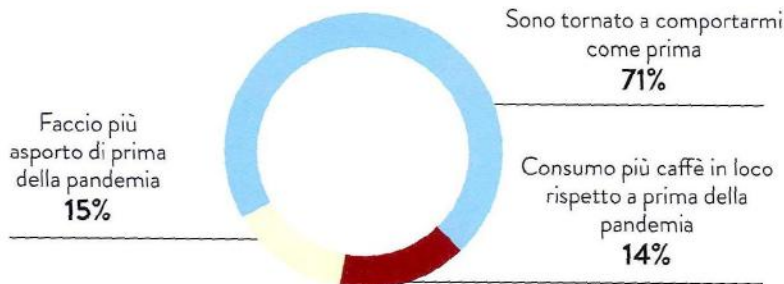
Millennials di età compresa tra i 18 e i 35 anni fanno registrare comportamenti sostanzialmente in linea con quelli degli over 35enni, fatta eccezione solo per una maggiore propensione a sperimentare alternative al caffè. E non emergono neppure significative variazioni nella ripartizione dei consumi lungo la giornata, che resta piuttosto equilibrata: la colazione si conferma infatti il momento più importante (è indicata dal 76% degli intervistati), ma la pausa di metà mattina e la conclusione dei pasti rappresentano occasioni non certo trascurabili con percentuali che toccano rispettivamente il 67% e il 59%.

Il caffè preferito dagli italiani è quello servito al bancone, e nei bar si ricercano comodità e ambiente gradevole

BAR & VENDING

Nel segno della continuità, infine, è anche la scelta del luogo in cui bere il caffè: il bar continua a recitare la parte del leone, raccogliendo l'86% delle preferenze. Del resto, proprio il caffè servito al bancone è in assoluto il preferito degli italiani (la pensa così il 43% del campione), seguito solo a distanza dal caffè delle macchine casalinghe (29%) e da quello della moka (23%). Curiosamente però, non è la marca del caffè il principale driver nella selezione del locale, che viene invece valutato soprattutto per la comodità (56%) e l'ambiente (47%). Sempre che non si tratti di flagship store.

DA QUANDO HANNO RIAPERTO I BAR E LA POSSIBILITÀ DI CONSUMARE IN LOCO, DIRESTI CHE LE TUE ABITUDINI SONO CAMBIATE RISPETTO A PRIMA DELLA PANDEMIA?



Fonte: Doxa, settembre 2021 - Base: crowdsourcers che bevono caffè

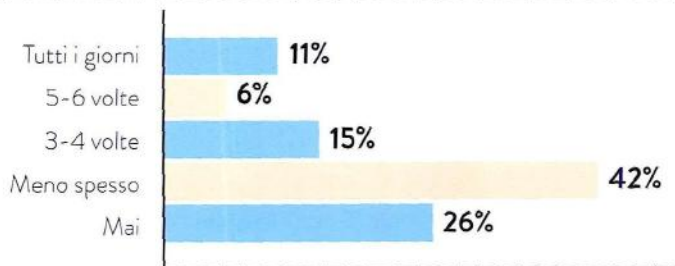


FOOD SERVICE

Data: 31.10.2021 Pag.: 146,147,148,149,150,
 Size: 4426 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:

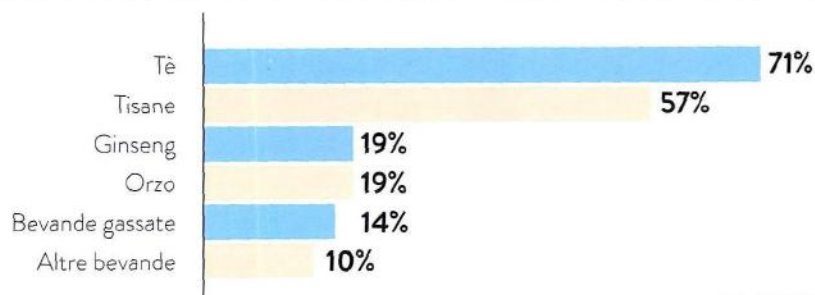


MEDIAMENTE QUANTE VOLTE ALLA SETTIMANA CONSUMI FUORI CASA BEVANDE FREDE A BASE DI CAFFÈ (TIPO CAFFÈ FREDDO, COLD BREW, SHAKERATO ECC.)?



Fonte: Doxa, settembre 2021 - Base: crowdsourcers che consumano bevande fredde a base di caffè

CONSUMI BEVANDE ALTERNATIVE AL CAFFÈ? SE SÌ, QUALI?



Fonte Doxa, settembre 2021 - Base: crowdsourcers che non bevono caffè

ovvero di quei bar che rappresentano un'espressione diretta di marchi noti e che offrono miscele e proposte particolari: la ricerca di BVA Doxa rileva infatti che quasi la metà del campione si dice molto interessato o assolutamente interessato a queste proposte.

«Nel canale tradizionale dei bar - osserva **Martina Fossati, Research Manager di BVA Doxa** - la marca rappresenta spesso un'informazione che raggiunge il consumatore passivamente. Un'indicazione, insomma, che non di rado viene poco sottolineata dall' esercente. Nei flagship store, invece, e penso, per esempio, ai negozi di Lavazza e illy, che costituiscono un'ideale risposta italiana alle corazzate straniere rappresentate, in primis, da Starbuck, il racconto fatto in loco del prodotto e delle miscele utilizzate rende protagonista il caffè. E riesce a conquistare il pubblico».

Incontrastato re della tazzina, il bar non è tuttavia l'unico attore in campo. La ricerca sottolinea infatti come vada rimarcato anche il **ruolo del distributore automatico, che piace a ben un terzo degli intervistati**. E che raccoglie tassi di utilizzo quotidiano piuttosto elevati: il 30% del campione vi fa infatti ricorso tra le quattro e le cinque volte, il 27% tra le due e le tre volte. Il tutto nonostante il caffè offerto dalle vending machine sia il meno apprezzato dal consumatore (lo

Il caffè delle vending machine è il meno apprezzato ma lo si sceglie spesso nei luoghi di transito

predilige non più del 4% del campione). «A contribuire a questo complessivo risultato - spiega Fossati - vi è con buona probabilità il servizio reso dalle vending machine in luoghi di transito come stazioni, aeroporti e metro, cui vanno aggiunti i centri commerciali. Senza contare i punti di distribuzione ormai diffusi anche lungo le strade urbane». Un servizio che invece è probabilmente destinato a decrescere nei luoghi di lavoro, meno frequentati a partire dall'introduzione dell'home working

FOOD SERVICE

Data: 31.10.2021 Pag.: 146,147,148,149,150,
Size: 4426 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



seguita alla pandemia. Dati alla mano, insomma, le abitudini degli avventori nella selezione dei luoghi di consumo si muovono principalmente nel solco della strada consolidata.

E questo non porta a prevedere per il futuro modifiche sostanziali sul fronte dell'incidenza dei canali. «Nel 2019 - spiega Borghi - i distributori automatici attraevano circa il 45% delle consumazioni; una percentuale simile era poi da attribuire ai bar; molto più residuali i contributi da ristorazione tradizionale (7%), commerciale (2%), collettiva (1%) e altri punti di consumo (1%). Ebbene, al di là degli scostamenti contingenti emersi durante l'ultimo anno e mezzo tra i canali, diversamente impattati dalle restrizioni, è lecito attendersi che il mix si riproporrà anche a pandemia archiviata».

LA RIPARTENZA

Fin qui, dunque, la fotografia dello scenario attuale. Ma che cosa ci riserveranno i prossimi anni? Le prospettive sembrano essere incoraggianti. «Siamo fiduciosi - anticipa



Il caffè è presente nel maggior numero di **pratiche di consumo**: si può dire che è il **re del fuori casa**

Borghi -. Stando alle nostre stime, già nel 2022 i consumi fuori casa, e con essi specularmente anche quelli di caffè, dovrebbero recuperare in larghissima parte il disavanzo accumulato durante il 2020. Poi, **con il 2023, dovrebbe arrivare il pareggio completo**. Certo, per un ritorno allo status quo ante manca ancora una componente nevralgica come quella rappresentata dai turisti stranieri. Una componente che però - e qui sta la buona notizia - impatta soprattutto sulla ristorazione, un canale non certo centrale nei conti della bevanda nera. La "tazzulella", insomma, sembra avere le carte in regola per riguadagnare velocemente il terreno perso.

E questo, complice (anche) la sua fortissima trasversalità. «Il caffè - nota Borghi -, oltre a generare in assoluto il più alto numero di consumazioni fuori casa, è il prodotto presente nel maggior numero di pratiche di consumo (ovvero, gli incroci tra canali e occasioni). Si può dire, insomma, che è il **"re del fuori casa"**. Tale caratteristica costituisce un suo potente **punto di forza sul quale si potrà far leva per tornare ai livelli pre-Covid, e in tempi più rapidi rispetto a quelli necessari ad altre categorie**. Anche se qualche incertezza rimane. «Siamo ottimisti, il mercato Afh tornerà presto ai valori del 2019 - avverte Borghi -. Tuttavia non siamo ancora sicuri di come evolverà il ritorno alla normalità. Non sappiamo esattamente,

ZUCCHERO SÌ, ZUCCHERO NO

Gli italiani si dividono sostanzialmente a metà: il 53% gusta il caffè dolce, il restante 47% lo preferisce amaro. L'indicazione proveniente dalla ricerca condotta da Doxa per Food Service, chiarisce da sola quanto sulla questione insistano scuole di pensiero opposte.

Ma che cosa dicono gli esperti? Un utile spunto di riflessione può venire da un recente articolo pubblicato sul sito Coffe Taster, a firma di **Luigi Odello, Presidente di Iiac, Istituto internazionale assaggiatori caffè**. «Vorremmo - dice Odello - che quanti avversano l'uso dello zucchero nel caffè la smettessero di considerarsi virtuosi. Lo zucchero - e parlo di zucchero, saccarosio o fruttosio per dirla con la chimica e citando solo i principali, perché per i dolcificanti si aprirebbe un capitolo enorme - ha un'attività di amplificazione di molte sostanze odorose presenti nel caffè per cui rende migliori i caffè buoni e peggiori quelli che generano dispiacere. In pratica, l'uso dello zucchero, per un intenditore di caffè, corrisponde a una lente di ingrandimento. E se noi assaggiatori, per seguire un metodo, valutiamo il caffè tal quale, personalmente sono convinto che sarebbe molto più corretto valutarlo prima senza zucchero e poi con l'aggiunta del saccaride fino a una concentrazione del 5-10%. Anche in ossequio a quell'80% circa di popolazione che lo consuma in questo modo: se dobbiamo valutare il piacere che provano, perché dobbiamo porci in condizioni diverse?».



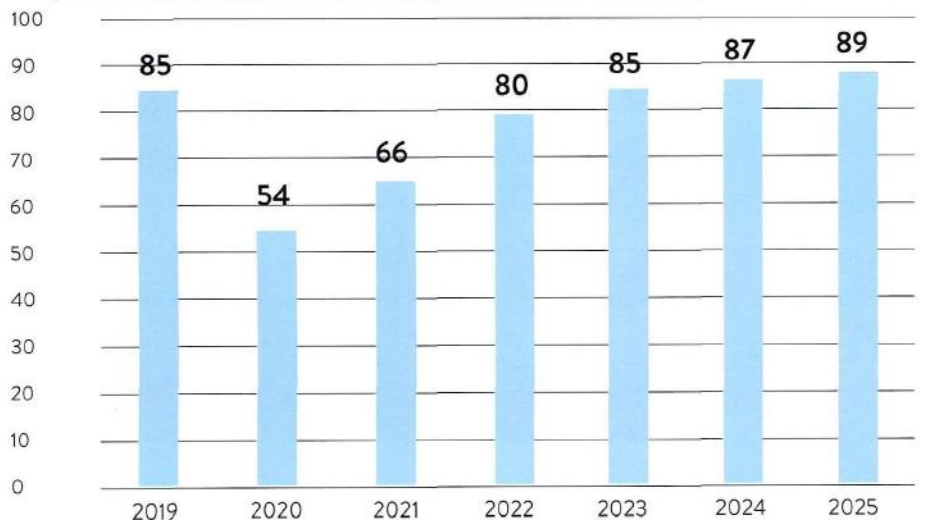
Luigi Odello
Presidente Iiac

FOOD SERVICE

Data: 31.10.2021 Pag.: 146,147,148,149,150,
Size: 4426 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



FATTURATO AFH PREVISIONI PER I PROSSIMI ANNI (miliardi)



Fonte: TradeLab - AFH Forecasting Tool settembre 2021



per esempio, quale evoluzione attende lo strumento dell'home working e della didattica a distanza per scuole e università. E questo potrebbe influire sulle proiezioni di consumo di caffè sul posto di lavoro o di studio. Ne potrebbe derivare un impatto al ribasso su colazioni, pause e pranzi settimanali nei canali della distribuzione automatica, collettiva e nei lunch bar. Ma è altrettanto vero che ne potrebbero scaturire rimodulazioni sul fronte del peso dei diversi canali o cambiamenti legati alle geografie dei consumi». E non solo. «Non sappiamo - continua Borghi - quando riprenderanno a pieno regime **le occasioni fuori casa legate al business** - si pensi a trasferte e incontri di lavoro, convention, fiere -, che costituiscono un altro importante driver per la bevanda nera».

Non dovrebbero invece impattare in modo preoccupante gli aumenti fatti registrare dalla materia prima: il prezzo del caffè torrefatto dipende, infatti, solo limitatamente da quest'ultima.

A dirlo, in una recente intervista rilasciata all'Agi, è stato lo stesso **Vicedirettore generale di Fipe Confcommercio, Luciano Sbraga**.

«Sul mercato italiano - ha spiegato - si registra un incremento del 20-25%: la miscela che veniva importata a 6 euro ora viaggia sugli 8 euro. Ma in una

tazzina ci sono circa 7 grammi di caffè e l'incidenza sul prezzo finale è del 20%, cioè 17-18 centesimi su 1 euro. Quindi, anche un aumento di un paio di euro al chilo di caffè verde non può avere riflessi importanti sul prodotto finale.

Per quest'anno non ci aspettiamo quindi grandi tensioni sui prezzi - conclude Sbraga -, ma certo dobbiamo sperare che non si verifichino aumenti su altre materie prime».

© Riproduzione Riservata

PROFUMI & RICORDI: A OGNI CITTÀ, IL SUO CAFFÈ

La miscela abbinata a Milano evoca esperienze piacevoli e pragmatiche, legate a successi professionali. Quella associata a Napoli, richiama alla memoria momenti conviviali. Quella collegata a Palermo suggerisce flashback che rimandano a occasioni di relax e incontri in famiglia o tra amici. La miscela riferita a Roma fa emergere ricordi che strizzano l'occhio al binomio cultura-amicitia. Sono le connessioni tra quattro diverse città del nostro Paese e altrettanti diversi caffè abbinati a queste ultime, messe in luce dall'**Osservatorio Nescafé Dolce Gusto** e da **Marco Baldocchi, esperto di neuroscienze applicate al food&beverage** attraverso una ricerca neuroscientifica che ha indagato il possibile collegamento inconscio tra stimoli gustativi e olfattivi ed emozioni legate ai ricordi.

Le ricerche condotte dall'Osservatorio hanno in particolare evidenziato come oltre il 67% delle persone coinvolte, dopo aver gustato le quattro varietà di caffè proposte, abbia associato a ciascuna episodi effettivamente accaduti nelle città cui le singole miscele erano state abbinate. Il tutto sulla base di suggestioni assolutamente inconse. **Alcuni sapori e profumi hanno infatti la capacità di attivare la nostra memoria involontaria**: senza alcuno sforzo cosciente della nostra mente, risvegliano in noi ricordi vividi e inconfondibili.

E, spesso, si tratta di memorie legate a un'esperienza, una vacanza, un aroma, una città. «Quando degustiamo qualcosa di molto buono, abbiamo l'illusione che il piacere nasca in bocca - spiega Baldocchi -. In realtà solo un quarto di quella piacevole sensazione è legata al gusto e il restante 75% è questione di olfatto. Inoltre, gli odori creano aspettativa, uno dei veicoli di emozioni più forti per l'essere umano. L'olfatto, e quindi le sensazioni che derivano dall'aroma di un prodotto come per esempio quello di un caffè, hanno un fortissimo potere evocativo e creano collegamenti ai ricordi e alle emozioni».

FOOD SERVICE

Data: 31.10.2021 Pag.: 146,147,148,149,150,
Size: 4426 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



TREND EMERGENTI: A QUALCUNO PIACE FREDDO

Quasi un italiano su tre consuma bevande fredde a base di caffè più di tre volte alla settimana. E solo un quarto dei nostri connazionali dichiara di non berne mai. Le evidenze rilevate dall'indagine Doxa mettono l'accento su un fenomeno che, dati alla mano, sembra trovare significativa accoglienza presso il pubblico. Il consumo di caffè freddo, cold brew, shakerato rappresenta una gratificazione cui si ricorre durante tutta la giornata senza particolari ritualità: ben il 62% del campione afferma di cedere alla tentazione quando ne avverte il desiderio, ma anche le occasioni più codificate rappresentano momenti di degustazione importanti: il 27% assapora questi prodotti a metà mattina o nel pomeriggio, il 24% a colazione e il 16% dopo i pasti. Certo, c'è ancora molta strada da fare se si considera che solo il 21% degli intervistati dichiara di conoscere l'esistenza del cold brew caffè, ovvero del caffè preparato con acqua ghiacciata in cubetti che viene lasciata percolare goccia a goccia sopra un filtro contenente la miscela macinata.

Ma i dati restituiscono la fotografia di un segmento dalle buone potenzialità di crescita, e che le bevande a base di caffè rappresentino un segmento vivace è confermato dalle proposte presenti sul mercato. Si pensi a vere e proprie istituzioni come lo storico Caffè Borghetti, ideato nel lontano 1860, o al Molinari Sambuca Caffè, ma anche a produzioni che esaltano ricette tradizionali, come nel caso dell'Old Sailor Coffee ispirato a una sorta di ponce tipico di San Benendetto del Tronto, o ancora nel caso della Brasilena, molto diffusa sulle tavole calabresi, oppure del Moka Drink tipico di Cosenza. Ma il mercato fa gola pure ai grandi nomi della torrefazione. Prova ne è l'ultima idea nata in casa illycaffè: la illy Cold Brew Ready To Drink Classico, una pratica versione in lattina dell'infusione a freddo.

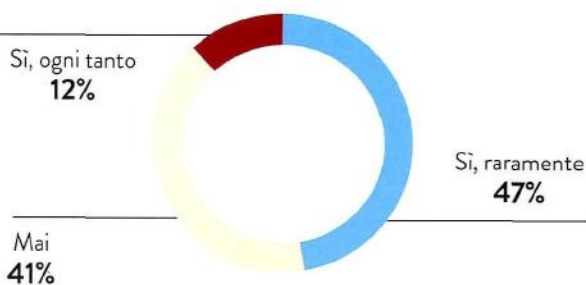
L'interesse per questa categoria non si esaurisce tuttavia nel solo perimetro dei prodotti industriali. Il caffè freddo infatti strizza l'occhio anche allo sfaccettato mondo di chi lavora dietro al bancone. Un interesse concreto, tanto che, in vista della stagione fredda, lo stesso Istituto Espresso Italiano (IEI) ha raccolto presso i propri soci alcune ricette inedite, facendole diventare patrimonio comune della sua comunità. E non solo. Qualche esempio? Qui di seguito proviamo a proporvene alcuni.



- **CAFFÈ MILANI** propone il Midsummer Coffee's Dream, una ricetta realizzata da Andrea Pinturi in cui predomina il contrasto tra il caldo del latte e del caffè (la scelta è caduta su miscela 100% Arabica Action Bio) e la freschezza del gelato, il tutto sferzato dalla parte alcolica.
- **COSTADORO** utilizza la miscela RespecTo per realizzare il suo Frappè al caffè.
- **DERSUT CAFFÈ** si affida a Kristel Cescotto per consigliare una cheesecake al caffè e cioccolato non cotta, ma passata in frigo.
- **FILICORI ZECCHINI** presenta il suo Coffee Smoke, un mix di Espresso 100% Arabica, vermut, gin, baijiu con un tocco speciale dato da lychee juice, affumicatura al legno di melo e nebulizzazione di infusione al cetriolo.
- **I.M.S.** Industria Materiali Stampati e Davide Spinelli suggeriscono il Summer Sunset Frozen, ovvero un drink alcolico con espresso, gin, liquore di pera, ananas e zenzero.
- **JOLLY CAFFÈ** sceglie la ricetta del bartender Mirko Roussel, risultato di una sapiente combinazione di espresso, cognac, liquore al caffè e sciroppo di lamponi.
- **MOKADOR** invita a degustare un Cappuccino inverso, realizzato da Marco Cini con caffè, latte magro e ghiaccio.
- **GRUPPO CIMBALI**, tramite Mumac Academy, suggerisce l'Almond Iced Latte, con sciroppo zucchero di canna, espresso, ghiaccio e bevanda vegetale di mandorle, il tutto on the rocks.



CONSUMI IL CAFFÈ COLD BREW?



Fonte: Doxa, settembre 2021 - Base: crowdsourcers che bevono caffè

FOOD SERVICE

Data: 31.10.2021 Pag.: 160,161,162,163,164,
Size: 5155 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



OSSERVATORIO CAFFÈ

AZIENDE

SI RIPARTE CON TANTE NOVITÀ

Veronica Fumarola

Lo stop forzato non ha fermato l'innovazione. Nuove proposte ampliano l'offerta, e finalmente si torna a guardare al futuro con positività. Biologico e sostenibile sono i trend più attuali

"Lottimismo è il profumo del... caffè". Una piccola rivisitazione della famosa frase "Lottimismo è il profumo della vita", divenuta celebre qualche anno fa grazie alla pubblicità di una famosa catena di negozi di elettronica, ben sintetizza l'umore che si respira tra le aziende produttrici di caffè per il fuori casa italiano. Dopo l'annus horribilis, finalmente, dallo scorso maggio il settore ha ripreso a spiccare il volo: bar, ristoranti e locali aperti hanno spinto gli italiani a tornare alle care, vecchie, buone abitudini, come quella di sorseggiare "na tazzulella e caffè" al bancone al mattino o durante una pausa con colleghi e amici. Ma ora che le porte dei locali sono di nuovo aperte, quali

sono i trend che stanno prendendo piede? Quali le novità che l'industria propone agli addetti ai lavori?

SOSTENIBILITÀ E BIO NEL NOME DEL GUSTO

La pandemia non ha fermato il consumo di caffè, almeno a casa: in un primo momento gli italiani, dovendo rinunciare al bar, hanno riscoperto il classico caffè della moka e accentuato il consumo di cialde e capsule: allo stesso tempo, però, sono stati colti da una certa voglia di "sperimentare". La curiosità ha portato a una ricerca di miscele più esclusive e particolari (100% arabica, monorigine, specialty, biologiche), con un occhio di

I PUNTI CHIAVE

1. Miscele **BIOLOGICHE E MONORIGINE**, sostenibilità sociale e ambientale sono i trend del momento
2. **IL CONFRONTO COSTANTE** con i clienti fortifica il rapporto e incentiva lo sviluppo del comparto
3. **LA FORMAZIONE DEI BARISTI** è un tassello importante
4. **BERE IL CAFFÈ È UN'ESPERIENZA DI GUSTO** a 360 gradi. Dalle location al menu, fino alla tazzina, ogni dettaglio è curato nei particolari
5. **IL COLD BREW** si fa spazio tra le proposte

FOOD SERVICE

Data: 31.10.2021 Pag.: 160,161,162,163,164,
Size: 5155 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



riguardo per la sostenibilità dei processi di coltivazione, produzione e del pack. **Matteo Cattaneo, Marketing Manager Nescafé & Starbucks e Ooh Beverage Manager** conferma questa tendenza: «Il cliente finale è sempre più alla ricerca di nuove esperienze nel consumo del caffè fuori casa sia dal punto di vista della materia prima, per cui guarda con attenzione alla tracciabilità del caffè, alle monorigini, ai nuovi profili di gusto, sia da quello del consumo, come nuove estrazioni, microroastery. In particolare, la personalizzazione e unicità dell'esperienza sono diventate un elemento di differenziazione importante anche nel mondo del caffè. Proprio per questo, lo scorso anno, Nestlé Professional ha lanciato Roastelier by Nescafé. Proponiamo una gamma di caffè monorigine 100% Arabica e un sistema di tostatura facilitata che



Sacchi di caffè per la produzione di Caffè Vergnano



Nicola Mastromartino
Amministratore Caffè Motta

permette al barista di creare la propria miscela personalizzata, tostarla nel suo locale e rivenderla ai suoi clienti anche per il consumo a casa. Un altro trend rilevante è l'attenzione alla sostenibilità, specialmente tra i millennials. Come Nescafé, abbiamo la responsabilità di promuovere la raccolta sostenibile del caffè e lo sviluppo delle aree rurali in cui viene prodotto e raccolto. Il Nescafé Plan è il piano Nestlé per migliorare la vita degli agricoltori, ridurre l'impatto ambientale delle aziende che coltivano e lavorano il caffè e accrescere il benessere

delle comunità rurali nei Paesi dove operiamo». Cresce anche l'interesse verso il brewing e i nuovi metodi di estrazione del caffè: «Già nel 2019 - afferma **Luca Filicori, Ad Gifze Filicori Zecchini** - stavamo osservando l'aumento della domanda di estrazioni per percolazione, ovvero il brewing; una tendenza a cui Filicori Zecchini, grazie all'esperienza maturata negli Usa, è arrivata pronta e forte di un'interessante offerta di miscele e singole origini perfette per questo tipo di estrazioni». Tutti i plus delle "nuove" proposte hanno necessità di essere comunicati e preservati. Per questo le aziende lavorano e studiano soluzioni per proteggere l'aroma e diffondere anche la cultura del caffè. Ne sono esempio il pack proposto da Caffè Musetti e la linea Storie di Bar di Cesare Trucillo, perché il gusto resta un aspetto di primo piano, così come la conoscenza del prodotto per chi prepara il caffè. «Siamo orientati a tutte quelle soluzioni innovative che ci permettono di offrire al mercato un prodotto in grado di mantenere inalterato l'aroma - dichiara **Stefano Rivò, General Manager di Caffè Musetti** -, anche nei bar e ristoranti, dove il caffè viene consumato in quantità e con frequenza maggiore rispetto a casa. Proprio in questa direzione è andato lo



Un momento della produzione di caffè Segafredo

FOOD SERVICE

Data: 31.10.2021 Pag.: 160,161,162,163,164,
 Size: 5155 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Stefano Rivò
 General Manager Caffè Musetti

testa di moro, dall'aroma intenso con note di fiori, frutta, cioccolato e pane tostato; corposo e vellutato, con acidità e amaro bilanciati e privo di astringenza».

UN 2021 RICCO DI NOVITÀ

Il caffè biologico rappresenta ancora una nicchia di mercato, ma l'interesse verso le miscele organic è in ascesa e le aziende non si sono fatte trovare impreparate, tanto che diversi player hanno introdotto sul mercato novità bio, con il plus del monorigine. Tra questi c'è **Hausbrandt**, che lo scorso marzo ha presentato la sua miscela organic Bio Arabica 100%. «Ci impegniamo - fanno

studio e la realizzazione del packaging di Absolute 100. Abbiamo optato per una confezione di latta più piccola nella sua capacità, riempita tramite un sottovuoto che sfrutta l'atmosfera modificata di azoto, così da garantire al caffè il profumo del "vero" espresso all'italiana fino al suo esaurimento». «Con l'impegno di fare cultura sul caffè - spiega **Antonia Trucillo, Direttore Export e Marketing Cesare Trucillo**

-, le confezioni della gamma Storie di bar, le miscele dedicate ai professionisti del fuori casa, si trasformano in pack parlanti che descrivono le miscele in tutte le loro caratteristiche sensoriali. Sono tracciate dettagliatamente le aree di origine del caffè e indicati i parametri da rispettare per preparare l'Espresso Trucillo Perfetto: una tazzina di 25 ml di caffè ornato da una crema consistente e finissima, color nocciola, tendente al

MISCELE PER ESPRESSO



CAFFÈ MOTTA
 Caffè Motta Professional

Caffè in grani

Confezione da 1 kg



CAFFÈ MUSETTI
 Absolute 100

Note di miele, vaniglia e cioccolato creano un aroma vellutato con una fine acidità. Il packaging con atmosfera modificata di azoto garantisce sempre il massimo della fragranza

Confezione da 1,5 kg



CASA DEL CAFFÈ VERGNANO
 Women in Coffee

Nata dall'incontro dei caffè provenienti da Santo Domingo e Honduras. Confezionata in pack riciclato al 50% (R-Pet), riciclabile all'infinito

Confezione da 2,5 kg



CESARE TRUCILLO
 Bio Bar Trucillo

Miscela di pregiati caffè Arabica e Robusta da agricoltura biologica. Gusto bilanciato, fresco e naturale, con note delicate di fiori e frutta matura

Confezione da 500 g



CO.IND
 Capsule Touch System

Le capsule Touch contengono 7,5 g di caffè macinato, la dose ideale per valorizzare gusto e fragranza. Le miscele di caffè sono quattro: Black, Red, Silver, Decaffeinato. Quelle solubili sono tre: Orzo, Tè al limone, Ginseng

Astuccio da 16 capsule

FOOD SERVICE

Data: 31.10.2021 Pag.: 160,161,162,163,164,
 Size: 5155 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



CAFFÈ NUOVO PROTAGONISTA DELLA MIXOLOGY

Con la diffusione dello smart working, le abitudini di consumo di caffè fuori casa stanno cambiando: diminuiscono le occasioni di fare la prima colazione al bar, mentre cresce il consumo di caffè in altre occasioni della giornata, dal pomeriggio alla sera. «Sono i giovanissimi a guidare questi cambiamenti – fa sapere **Matteo Cattaneo, Marketing Manager Nescafé & Starbucks e Ooh Beverage Manager** –, richiedendo un'offerta sempre più variegata, che ben si adatti a un momento di condivisione come quello della pausa pomeridiana, l'aperitivo serale o il dopocena. Avendo individuato questo bisogno da parte dei clienti, abbiamo lanciato il progetto Nescafé Cocktail, un nuovo menu di cocktail alcolici e analcolici preparati con Nescafé in grani o solubile, che abbiamo proposto a bar e gelaterie, in abbinamento a un kit di materiali di comunicazione: bicchieri brandizzati e totem da banco».

sapere dall'azienda – a trasformare con rispetto ciò che la natura offre, selezionando il miglior caffè con appassionata cura e consapevole attenzione. Il biologico è quindi non solo un tributo a quanto di più integro il caffè può offrire, ma un percorso tenacemente perseguito per un rapporto più intimo e autentico con il chicco di caffè. Bio Arabica 100%, infatti, è un caffè autentico, perché Hausbrandt si affida a una coltivazione che rispetta i tempi della natura e ne ottiene un caffè dal gusto aromatico e intenso, unico nel suo



Antonia Trucillo
 Direttore Export e Marketing
 Cesare Trucillo

Cresce la ricerca di miscele esclusive e particolari (100% arabica, monorigine, specialty, biologiche) con attenzione alla sostenibilità

generare. È una miscela di caffè dall'aroma dolce e retrogusto intenso e si presenta al palato con una piacevole acidità, bilanciata dalle note di frutta fresca e dal particolare sentore di mandorla, presente anche in olfatto».

Anche **Segafredo Zanetti** presenta la sua miscela bio, monorigine e tracciabile: «Continuiamo sempre, ogni giorno – spiegano dall'azienda –, a studiare e lavorare per rinforzare la nostra offerta, intercettando e cercando di anticipare le aspettative dei consumatori e dei clienti. In questo contesto, siamo particolarmente orgogliosi dell'ultima novità che stiamo portando sul mercato: Segafredo Storia, un caffè monorigine 100% Arabica, biologico e certificato Rainforest Alliance, totalmente trasparente e tracciabile grazie alla tecnologia blockchain, che è in grado



CORSINO CORSINI
 Riserva Silvano Corsini

Miscela di caffè Arabica e Robusta da agricoltura biologica, provenienti da Africa, Sud America, Centro America. Crema di colore nocciola a trama fine e compatta con note di agrumi, miele, mandorla, caramello e sentori speziati

Confezione da 1 kg



COSTADORO
 Costadoro Respetto

Miscela 100% Arabica, da coltivazioni biologiche e da filiera controllata e certificata Fair Trade. La miscela si presenta con un buon corpo, sentori di cioccolato e biscotto, con una gradevole acidità di frutti rossi

Confezione da 1 kg



DIEMME
 Caffè Superiore
 di Torrefazione Dubbini

L'unico caffè in Italia dedicato esclusivamente alla pasticceria con laboratorio artigianale

Sacchetto da 3 kg



EKA - CELLINI
 Gamma Cellini Bar

Una gamma di prodotti creati per i professionisti dell'espresso. Selezione all'origine, controllo accurato dei parametri di tostatura per un risultato perfetto in tazza

Confezione da 1 kg



GIFZE - FILICORI ZECCHINI
 100 Per cento Arabica

La prima miscela di sola Arabica Filicori Zecchini. La tostatura di tutti i caffè utilizzati avviene separatamente e con diversi gradi di tostatura per un gusto più moderno, mantenendo comunque un buon livello di cremosità

Confezione da 340 g e 1 kg in grani

FOOD SERVICE

Data: 31.10.2021 Pag.: 160,161,162,163,164,
 Size: 5155 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



di raccontare la storia che si cela dietro ogni tazza».

In questa direzione sta andando anche l'innovazione di prodotto di Ekaf-Cellini: «Stiamo sviluppando una nuova gamma di miscele monorigini, certificate bio - anticipa **Vittorio Pieri, Responsabile Horeca Italia Ekaf-Cellini** -, che rispondono a richieste specifiche del mercato. Dopo un lungo periodo di "stagnazione", da qualche anno il mercato italiano si è risvegliato, mostrando particolare attenzione verso nuovi trend, sia in termini di prodotto sia di metodi di trasformazione della



Un addetto al lavoro nello stabilimento di Corsino Corsini



Vittorio Pieri
 Responsabile Horeca
 Italia Ekaf-Cellini

bevanda, come già accade da tempo sui mercati esteri, che si sono dimostrati molto più dinamici in termini di offerta e innovazione».

Igor Nuzzi, Regional Director Italia e Svizzera Lavazza, presenta un'importante innovazione per il canale Ooh firmata Lavazza: il debutto della gamma La Reserva de iTierra! «sinonimo di eccellenza e sostenibilità in virtù di un'accurata selezione della materia prima che, per tutte le miscele della gamma, proviene da aziende agricole

biologiche o certificate Rainforest Alliance. Ogni blend contiene in parte caffè provenienti dai progetti di sostenibilità che sposiamo e appoggiamo tramite la nostra Fondazione Giuseppe e Pericle Lavazza, con l'obiettivo di migliorare la produttività e la qualità della coltivazione del caffè e promuovere l'imprenditorialità e l'indipendenza dei produttori. La Reserva de iTierra! è il frutto del nostro costante lavoro, che ci spinge a proporre un prodotto sempre migliore, dalla piantagione alla tazza, e

MISCELE PER ESPRESSO



HAUSBRANDT
 Bio 100% Arabica

Una miscela di caffè dall'aroma dolce e retrogusto intenso da agricoltura biologica. Si presenta al palato con una piacevole acidità, bilanciata dalle note di frutta fresca e dal particolare sentore di mandorla, presente anche in olfatto

Confezione da 1 kg



JULIUS MEINL
 Poesia

Da grani Arabica di America Centrale, Colombia e Nicaragua, e del miglior Santos brasiliano. Aroma dolce e vellutato. L'alta percentuale di Etiopia Sidamo africano conferisce un gusto speziato che si intreccia con un'elegante nota floreale

Confezione da 1 kg



LAVAZZA
 La Reserva de iTierra!
 Brasile Blend

Dalla selezione delle migliori Arabica naturali e semi-lavate brasiliane e da Conillon, pregiata qualità di Robusta lavata. Perfetto equilibrio tra le note di cioccolato amaro, nocciole e zucchero di canna, corpo pieno e gusto rotondo

Confezione da 1 kg in grani



NESSCAFÉ
 Nescafé Perù Bio

Caffè 100% Arabica, monorigine Perù, raccolto a mano a oltre 1.000 m di altitudine, solitamente nel mese di aprile. La lavorazione lavata ne esalta le spiccate note fruttate. Certificato biologico e Rainforest Alliance

Confezione da 1 kg



SEGAFREDO ZANETTI
 Extra Strong

Miscela bilanciata di Arabica e Robusta per un caffè cremoso, dal corpo pieno ed equilibrato, connotato da una piacevole persistenza e leggera speziatura. L'aroma sprigiona note piacevoli di frutta secca, cacao e caramello

1 kg (cartone da 6 pacchetti, in grani)

FOOD SERVICE

Data: 31.10.2021 Pag.: 160,161,162,163,164,
Size: 5155 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



un'offerta completa in termini di sistemi di estrazione e di gusto: da La Reserva de iTierra! Colombia, un caffè dolce e aromatico con note di frutta tropicale, scorza di lime e gelsomino a La Reserva de iTierra! India caratterizzato da note di cacao, cereali tostati, spezie, sentori di liquirizia e un retrogusto vinoso. Questi sono solo alcuni esempi della vasta gamma de La Reserva de iTierra! che spiegano bene come queste miscele riuniscano le complessità dei sapori dei caffè di diverse origini, offrendo un viaggio unico nel mondo del caffè». Il focus di Julius Meinl è sulla sostenibilità: «Per il 2022 - anticipa **Andrea Postolache, Marketing Manager Julius Meinl Italia** -, l'azienda ha in programma il lancio di due nuovi prodotti. Non solo ampliamo la nostra gamma di prodotti, ma rinnoviamo anche quelli esistenti, come il nostro

Julius Meinl 1862 Premium, che verrà presentato a inizio del prossimo anno in Italia. Inoltre, stiamo lavorando a un food truck tour che avrà luogo nelle principali città italiane. In questo momento, il nostro obiettivo è lo sviluppo di prodotti sostenibili, materiali compostabili e zero waste». Se da un lato le novità mettono in prima linea l'origine della miscela, dall'altro non bisogna dimenticare che valorizzare il prodotto per una degustazione perfetta in tazza è la "ciliegina sulla torta" per un servizio perfetto e un'esperienza di gusto indimenticabile, come si evince dalle riflessioni di alcune aziende. «Il bar è il luogo dove la giornata inizia e le competenze del barista, combinate

alle miscele di caffè, incontrano il vero rito italiano, dando vita a un espresso perfetto - spiega **Antonia Trucillo** -. Ecco perché abbiamo lavorato al rebranding di una nuova collezione di tazze che porta proprio il nome di Espresso Perfetto Collection, studiata per degustare al meglio il caffè e per esaltarne tutte le caratteristiche. L'Espresso Perfetto è la nostra promessa al barista, sostenuta da una conoscenza maturata in tre generazioni e da un'Accademia che intende diffonderla sempre di più.

La dose ottimale di un espresso varia dai 7 ai 9 g. La temperatura dell'acqua è tra 92-96°C e la pressione è pari a 9 Bar. Un espresso, infine, si definisce "perfetto" quando in tazza si ottengono 25-30 ml di bevanda in 25-30 secondi, crema fine e di color nocciola, aroma intenso con note sensoriali di vaniglia, miele e pane tostato, corpo vellutato e temperatura in tazza di 67°C».

New entry del mercato è anche il sistema Touch Coffee System di Co.Ind «integrato e autoprotetto, che combina perfettamente macchina e capsula, studiato e progettato per assicurare un'estrazione a regola d'arte - precisa **Pietro Manzini, Responsabile Commerciale Italia Co.Ind** -. Le capsule sono disponibili in quattro miscele di caffè. Ognuna contiene 7,5 g di prodotto e tre miscele di solubili a cui presto si aggiungeranno nuovi gusti. Crediamo molto in questo sistema, che pensiamo sia strategico per guadagnare quote nel mercato fuori casa.

Oltre a ciò, stiamo studiando nuove miscele in grani per il mercato Vending e Horeca: una nuova miscela a marchio Carracci, una premium Attibassi e una standard Meseta. Inoltre, stiamo lavorando a un progetto al quale teniamo particolarmente: una miscela biologica che avrà un nuovo marchio, con una confezione innovativa da 500 grammi».

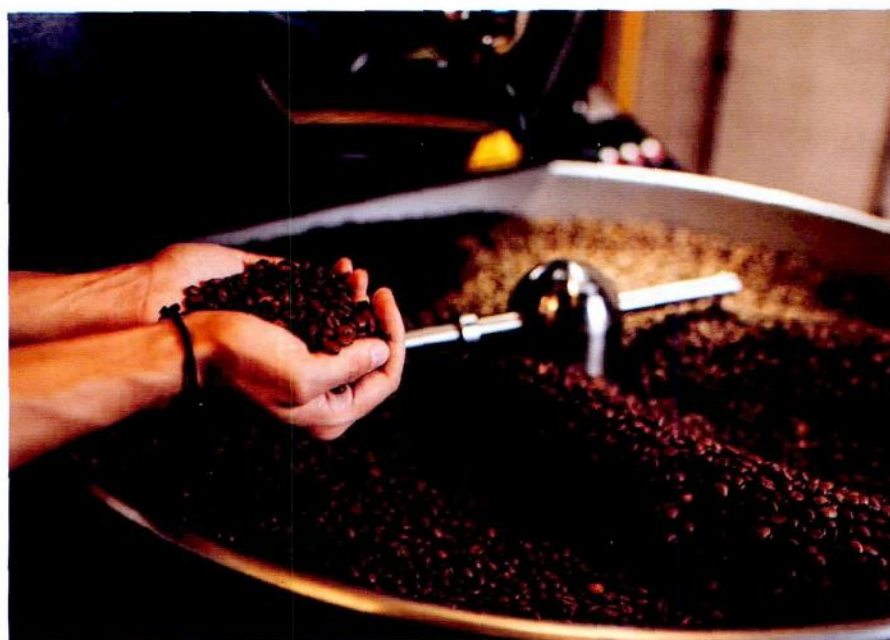
IL CAFFÈ SI TINGE DI ROSA

Amore per il caffè non è solo attenzione verso l'ambiente e il gusto, ma anche verso le persone che lo coltivano. Da qui prendono vita alcune iniziative a sostegno delle donne, come il progetto di sostenibilità sociale Women in Coffee di Caffè Vergnano. «Nato nel 2018 in collaborazione con l'International



Pietro Manzini
Responsabile Commerciale
Italia Co.Ind

... Anche se si tratta ancora di una nicchia, **aumenta la domanda di caffè biologico** e molte delle **novità proposte dalle aziende** vanno in questa direzione



FOOD SERVICE

Data: 31.10.2021 Pag.: 160,161,162,163,164,
Size: 5155 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Patrick Hoffer
Presidente Corsino Corsini

Women in Coffee Alliance per sostenere piccole realtà di donne coltivatrici di caffè, il progetto è in continua evoluzione - spiega **Enrico Vergnano, Responsabile Horeca e Legale Rappresentante Casa Del Caffè Vergnano** - e ambisce a supportare iniziative concrete che parlino di empowerment, inclusione e rispetto al femminile. Nel corso degli ultimi sei mesi abbiamo introdotto un nuovo format dedicato al mondo Horeca. Un progetto esclusivo, molto particolare e distintivo, dedicato ai baristi selezionati. Un'offerta di caffè, merchandising, allestimenti e attrezzature "in rosa", che possono combinarsi in modi diversi per adattarsi alle esigenze specifiche dell'imprenditore e del locale. Con questo progetto abbiamo creato un filo diretto tra produttore, torrefattore, bar e cliente: tutti gli attori della filiera sono connessi e lavorano a uno scopo comune. Il barista che sceglie per il proprio locale l'offerta Women in Coffee lo fa con la consapevolezza del circolo virtuoso che coinvolge lui e il proprio cliente. Per ogni espresso bevuto e ogni prodotto della Pink Collection venduto, infatti, Caffè Vergnano devolve ai progetti di donne in piantagione una parte del ricavato». La novità di Diemme va nella stessa direzione: «In un'ottica di aumento della consapevolezza ambientale ed etica - dichiara **Giannandrea Dubbini, Presidente e Ad Diemme - Industria Caffè Torrefatti** - abbiamo deciso di dedicare ai professionisti del settore un caffè, al momento in monorigine, proveniente dal Rwanda, che sia contemporaneamente eco sostenibile, con certificazione Rainforest Alliance,



I sacchi di caffè nei magazzini di Cesare Trucillo

Caffè Vergnano e Diemme hanno dato vita a iniziative di sostenibilità sociale a sostegno delle donne che lavorano nelle piantagioni di caffè

e che servirà a finanziare le donne che lavorano nella filiera del caffè e le scuole della zona. I nostri clienti a loro volta, comprando questo caffè, contribuiranno ad aiutare la catena della sostenibilità».

PIÙ DI SEMPLICI CLIENTI: PARTNER

Il mercato si presenta ricco di novità, ma fino a qualche mese fa era difficile pensare a una ripartenza. Baristi e addetti ai lavori erano in preda ai dubbi e all'incertezza sul futuro. In questo contesto lo spirito di solidarietà delle aziende si è dimostrato una forza motrice, una leva per uscire da un momento buio, ma anche per andare avanti più forti di prima.

«La pandemia sta cambiando i tempi e i luoghi della pausa caffè e, come per ogni cambiamento, c'è bisogno di adeguarsi e trovare nuove soluzioni - sostiene **Nicola Mastromartino, Amministratore**

Caffè Motta - Ogni cambiamento, però, porta anche nuove opportunità. Gli operatori che sapranno innovare, non solo in termini di prodotti, ma anche in relazione ai servizi offerti ai clienti potranno trarne dei vantaggi. Da parte nostra, cerchiamo di fare in modo che i clienti Horeca si sentano parte di un progetto, come dei partner. Per questo, condividiamo con loro i prodotti, discutiamo di rese in tazza, sapori e odori del caffè. Organizziamo presso la nostra sede dei corsi di formazione con personale specializzato, non solo per dare delle indicazioni su come preparare al meglio e far rendere il nostro prodotto in tazza, ma soprattutto per condividere idee sulle innumerevoli varianti di servizio del caffè».

A Mastromartino fa eco Vittorio Pieri di Ekaf-Cellini: «Il rapporto con il cliente, che noi consideriamo un vero e proprio partner perché contribuisce assieme a noi alla crescita e allo sviluppo del nostro marchio, è fondamentale, soprattutto in un periodo in cui la collaborazione diventa imprescindibile per la ripresa».

UN MONDO DI INIZIATIVE

Nel corso dell'ultimo anno, a partire dallo scoppio della pandemia, in nome di quella solidarietà indispensabile nei momenti difficili, ma anche per

FOOD SERVICE

Data: 31.10.2021 Pag.: 160,161,162,163,164,
Size: 5155 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



progettare, incentivare e sostenere la ripartenza, le iniziative per essere al fianco dei clienti e stimolare la ripartenza da parte delle aziende non sono mancate.

«Per sostenere la ripresa dei locali e promuovere un ritorno alle vecchie abitudini - afferma Antonia Trucillo -, abbiamo rilanciato un'iniziativa molto apprezzata dagli operatori della nostra rete in Italia: gli abbonamenti, una formula pensata per aiutare i baristi a rinsaldare il legame di fiducia con i propri clienti e ripopolare le attività, portando nuova energia e linfa al settore dei consumi fuori casa. Abbiamo messo a disposizione di ciascun bar abbonamenti da 10 caffè da consumare al banco, donando all' esercente pacchetti di caffè macinato. Per ogni carnet completato, il consumatore finale ha ricevuto una confezione omaggio da 250 g macinato da consumare a casa. In totale, abbiamo omaggiato ai bar italiani circa 10.000 kg di caffè. L'intento è stato quello di promuovere il ritorno dei clienti nello stesso bar, premiando la loro fiducia con un regalo tutto da gustare, portando a casa un prodotto di qualità come quello consumato al banco».

Lo scorso giugno Julius Meinl, invece, ha lanciato l'iniziativa "Momenti Perfetti", un evento globale per ritrovare il piacere di vivere attimi speciali davanti a una tazza di buon caffè. «Acquistando un caffè in uno dei 100 locali Julius Meinl aderenti in tutta Italia - racconta Andreea Postolache -, si riceve un voucher per tornare e offrire un caffè a un amico. Tutti i clienti che hanno



Carlotta Trombetta
Responsabile Qualità Costadoro

aderito all'iniziativa, oltre al materiale di comunicazione da esporre nel punto vendita, hanno ricevuto anche una fornitura gratuita di 2 kg di caffè Julius Meinl, equivalente a circa 300 caffè, e un rifornimento di materiali per il caffè d'asporto, come bicchieri, vassoi e bag». Lavazza è stata protagonista di diversi progetti: ha lanciato l'app Piacere Lavazza, «un mezzo per creare un rapporto sempre più diretto tra il brand e i consumatori - precisa Igor Nuzzi -, creando una nuova modalità di dialogo con la quale accogliamo i coffee lover nella scoperta del gusto e della qualità del caffè, offrendo loro tante esperienze e contenuti esclusivi. È un modo per creare un canale privilegiato di accesso

al mondo Lavazza, che tocca sia il canale bar sia il retail tradizionale e quindi il consumo a casa. A sostegno della prima riapertura, il mercato Italia ha sviluppato un progetto di comunicazione social legato alla campagna The New Humanity, coinvolgendo e rendendo protagonisti cinque proprietari di bar che hanno raccontato le loro storie di ripartenza, sostenuti da influencer che ci hanno aiutato ad amplificare il progetto. Attraverso l'app Barista, lanciata a inizio 2021, stiamo offrendo la possibilità ai bar partner Lavazza di attivare specifiche iniziative promozionali per i propri clienti. Infine, a maggio 2021 abbiamo aderito con grande piacere alla campagna Il Solito promossa da FIPE - Confcommercio: un ulteriore modo per supportare il canale del fuori casa attraverso un'iniziativa concreta per sostenere la ripresa dei consumi presso i pubblici esercizi».

Il viaggio, invece, è protagonista del progetto lanciato da Segafredo Zanetti: «Abbiamo oltre 10.000 bar in tutta Italia e, con l'obiettivo di far sentire la presenza dell'azienda in modo più forte che mai, abbiamo deciso di intraprendere un viaggio in 20 tappe, una per regione, in cui andiamo a visitare i bar e i ristoranti Segafredo, intervistando gestori e raccogliendo materiale fotografico che diventa oggetto

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Giannandrea Dubbini
Presidente e Ad Diemme



L'attenzione alla qualità di Caffè Trucillo



FOOD SERVICE

Data: 31.10.2021 Pag.: 160,161,162,163,164,
 Size: 5155 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Andrea Postolache
 Marketing Manager
 Julius Meinl Italia

di una campagna digital e social per sostenere il loro business. La campagna #gliaccentidelcaffè sta dando risultati eccellenti, sia in termini di numeri sia di riscontro, tangibile e riconoscibili, espressione stessa dei nostri clienti e, di conseguenza, dei nostri agenti sul campo.

Nel frattempo, abbiamo approfittato di questi mesi anche per dare più spazio a quelle leve che nell'operatività quotidiana non possono essere sempre sfruttate al massimo, con un focus particolare sulla formazione della

COLD BREW, PIÙ DI UN "CAFFÈ DELL'ESTATE"?

Il caffè ben caldo in tazzina è un must degli italiani, ma piano piano il gemello eterozigote – nonché il caffè freddo – si sta facendo posto tra le preferenze dei consumatori. Le tradizioni lungo lo Stivale sono diverse: c'è chi lo prepara nella classica moka (o macchina al bar) e lo versa in un bicchiere di vetro con un cubetto di ghiaccio, chi prevede l'aggiunta di latte di mandorla (il famoso "caffè leccese"), chi lo trita con i cubetti di ghiaccio nel frullatore e chi lo shakera e lo serve con panna montata e aromi. Tra tanti metodi casalinghi, ne esiste uno professionale per preparare un caffè freddo a regola d'arte e si chiama cold brew: un sistema di estrazione a freddo che richiede tempi molto lunghi (circa 10-14 ore) per estrarre in modo naturale l'aroma di caffè in acqua a temperatura ambiente. Da questo processo nasce una bevanda con una bassa acidità, dal gusto più amaro rispetto all'espresso e dal basso apporto calorico, da bere tal quale o da utilizzare come ingrediente per i cocktail. Sul mercato ne esistono di diversi tipi, da quello bio a quello 100% arabica fino a quello 100% monorigine. «Il Cold Brew – fanno sapere da **Julius Meinl** – si rivela un prodotto ricercato e prezioso proprio grazie alla sua lavorazione artigianale, che rende protagonista anche il barista, mantenendo una semplicità di preparazione ed estrazione uniche».

Gli italiani, che iniziano a sorseggiare il caffè e ad apprezzarlo come si fa con un buon vino o una birra artigianale, fanno grande attenzione ad altri aspetti, oltre a quelli legati al gusto, sostenibilità e certificazioni. Ne sa qualcosa Achillea, che propone un Cold Brew Bio Fair Trade, 100% da agricoltura biologica, realizzato con una miscela di arabica selezionata e affinata negli anni per esaltarne il gusto e gli aromi particolari. «Lo filtriamo a freddo a lenta infusione per 22 ore – spiega **Giancarlo Castro Direttore Generale Achillea** –, si presenta in bottiglia in vetro con tappo a vite richiudibile per conservarne la freschezza. Ci teniamo a sottolineare che è totalmente senza zuccheri e ha solo 21 calorie e ad annunciare che stiamo elaborando una nuova ricetta con un blend più morbido, sempre bio e no sugar».

Ma se da un lato è vero che il cold brew sta prendendo piede, **Filicori Zecchini** fa sapere che «per il mercato italiano resta un prodotto preminentemente stagionale, perché il consumatore d'inverno preferisce consumare il classico espresso o comunque prodotti di caffetteria caldi».

PROPOSTE COLD BREW



ACHILLEA
 Cold Brew coffee

Caffè Cold Brew bio, senza zucchero; bottiglietta in vetro con tappo a vite

250 ml



GIFIZE – FILICORI ZECCHINI
 Cold Brew Bag-in Box

Caffè già estratto, con durata garantita di un anno grazie al processo di pascalizzazione. La bag-in box è compatta e si collega con facilità alla macchina erogatrice. Sono disponibili Felsina Cold Brew Bag-in Box e Bononia Cold Brew Bag-in Box

Cartone da 5 l



HAUSBRANDT TRIESTE 1892
 Cold Brew Coffee 100% monorigine Ethiopia Sidamo

Il profumo di agrumi, fiori e spezie richiama alla Terra del Sole, gli altipiani di Sidamo a sud-ovest dell'Etiopia. Perfetto da solo, con ghiaccio e una scorza d'arancia, oppure miscelato. È anche base per cocktail alcolici e analcolici

250 ml



ILLY
 Ily Cold Brew Ready To Drink Classico

Ottenuto grazie all'infusione a freddo dell'unico blend illy 100% Arabica per la durata di 12 ore; senza l'aggiunta di zuccheri, aromi, coloranti e conservanti. Con solo 5 calorie e packaging in alluminio riciclabile

250 ml



JULIUS MEINL
 Cold Brew 100% arabica

Una miscela 100% Arabica, con chicchi selezionati dalle migliori coltivazioni del mondo fra Sud America e India. Il processo di macinazione del caffè è stato realizzato appositamente per l'estrazione a freddo

210 g

FOOD SERVICE

Data: 31.10.2021 Pag.: 160,161,162,163,164,
Size: 5155 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Il rapporto tra brand, barista e cliente si concretizza in nuovi e originali format che offrono ai consumatori innovative consumer experience

nostra forza vendita, un progetto che, nel massimo rispetto dei dettami per il contenimento dell'epidemia, è partito con laboratori esperienziali e che da luglio prosegue in presenza».

NUOVE ESPERIENZE DI CONSUMO

Ora che la ripresa è avviata, è tempo di pensare a nuovi format di consumo, a offerte personalizzate che permettano di vivere un'esperienza a tutto tondo: «Il bar diventa luogo di racconto, oltre che di incontro - riflette Enrico Vergnano -. Ne deriva la richiesta di conoscenza e di nuovi progetti, con un occhio sempre più attento alla sostenibilità. La volontà di differenziarsi sul mercato, quindi, ci ha portati a studiare progetti customizzabili, concreti e in continua evoluzione. Ne sono un esempio le 160 caffetterie a marchio Caffè Vergnano, apprezzate da oltre vent'anni per la loro capacità di rendere unica l'esperienza del bar all'italiana, in tutto il mondo, e le "caffettiere mobili", una gamma di veicoli vintage (Ape, Bulli, ndr), evocativi di epoche e ricordi lontani, che

acquisiscono una nuova vita grazie alla funzione di caffetteria mobile, in ottica street coffee ed economia circolare». Se Vergnano si concentra su nuovi luoghi di consumo, Lavazza rinforza il legame prodotto-barista-cliente con il rilancio di Gran Café Paulista. «Il progetto - illustra Igor Nuzzi - prevede sia il rilancio della miscela Gran Café Paulista, certificata Rainforest Alliance, con un gusto amabile e contemporaneo, sia un format di attivazione per i locali. Abbiamo riproposto Gran Café Paulista conservandone la ricetta originale, composta da una miscela di Arabica brasiliane di alta qualità, che donano note di cioccolato, frutta secca e miele, che proponiamo con una serie di attrezzature ad hoc: dal macinadosatore per rendere la zona di preparazione totalmente brandizzata ai materiali di servizio. Inoltre, il barista che sceglierà di



Matteo Cattaneo
Marketing Manager Nescafé & Starbucks e Ooh Beverage Manager

attivare questo format non solo avrà a disposizione le competenze dei formatori del nostro Training Center, ma potrà usufruire anche del servizio di telemetria della macchina Cimbali Dedicata che offre molti vantaggi in termini di assistenza preventiva e diagnosi rapida. Un format di attivazione pensato per adattarsi a diverse realtà come caffetterie, bakeries, bistrot, ristoranti, osterie e bar vintage che mirano a differenziarsi per offerta food e distintività del locale». Costadoro, invece, approfittando del momento di "stallo" generato dal Coronavirus, ha ristudiato il concetto di locale fuori casa per proporre un'esperienza sostenibile e inclusiva. «Nei locali Costadoro Social Coffee, tra cui l'ultimo nato a Genova e quelli in prossima apertura a Montecarlo e a Torino - annuncia **Carlotta Trombetta** Responsabile Qualità Costadoro -, verranno offerti menu in braille redatti in collaborazione con la Polisportiva UICI - Unione Italiani Ciechi e Ipovedenti e menu in CAA - Comunicazione Aumentativa Alternativa, che si basa su simboli e immagini. Attraverso l'ausilio di questi menu sarà possibile comunicare al personale di sala il proprio ordine in autonomia. L'obiettivo è offrire un supporto a persone con disturbi del neurosviluppo e della vista, in un'ottica di accessibilità ed inclusioni reali».

CHE FUTURO SAREBBE SENZA FORMAZIONE?

Insieme si cresce più forti. Sembra essere questo il messaggio che vogliono lanciare le aziende agli addetti ai



Igor Nuzzi
Regional Director Italia e Svizzera
Lavazza



Il confezionamento della miscela Caffè Motta

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

FOOD SERVICE

Data: 31.10.2021 Pag.: 160,161,162,163,164,
 Size: 5155 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Enrico Vergnano
 Responsabile Horeca e Legale
 Rappresentante Casa Del Caffè
 Vergnano

–. Per questa ragione Caffè Vergnano incentiva e sostiene, e lo farà sempre di più, la formazione dei propri baristi, offrendo gratuitamente corsi di formazione altamente qualificati con l'Accademia Training Center Sca. Anche nel periodo della pandemia l'Accademia ha rappresentato un punto di riferimento importante per i nostri professionisti, ai quali abbiamo offerto la possibilità di continuare ad aggiornarsi e a formarsi grazie a corsi online a cura dei nostri docenti. La consapevolezza dell'importanza della figura del barista nel rendere in tazza la complessità e la ricchezza dei nostri caffè e del loro

Industria Caffè Torrefatti: «La nostra mission – spiega Giannandrea Dubbini – è quella di diventare la torrefazione più specializzata d'Italia. Tutte le nostre iniziative sono dedicate a proporci come un partner sempre più consulenziale, e quindi strategico, per tutti i nostri clienti. Parte fondamentale del rapporto virtuoso che vogliamo creare col barista è rappresentata dalla formazione. Diemme mette a disposizione di tutti i professionisti del settore la Diemme Academy, 800 mq di spazi per la formazione di altissimo livello, non solo di caffetteria, ma anche di snackeria, insalateria e

lavori. C'è bisogno di innovazione ed è importante seguire i nuovi trend e proporre referenze in linea con le nuove esigenze del mercato, ma solo con la professionalità e baristi adeguatamente formati si può fare davvero la differenza.

«Crediamo – dichiara **Patrick Hoffer, Presidente Corsino Corsini** – che solo attraverso una cultura di spessore e diffusa il caffè possa uscire dalle logiche commerciali che privilegiano la finanza alla qualità, l'approssimazione alla professionalità. Per questo, oltre a essere stati tra i primi a fondare una delle prime scuole per baristi in Italia, la Academy di Caffè Corsini, per completare quella filiera in grado di garantire la qualità fino alla tazza e dedicata al canale fuori casa, siamo partner della Scuola del Caffè, un'accademia internazionale dedicata alla diffusione della cultura di eccellenza del caffè, oltre che a un centro di formazione permanente per i professionisti e luogo di incontro per ogni coffee lover, che aprirà a ottobre all'interno di Ditta Artigianale Carducci a Firenze, nell'ex monastero di Sant'Ambrogio».

Investire sulla professionalità dei propri clienti è una priorità anche per Caffè Vergnano: «Siamo convinti che un barista preparato, attento e adeguatamente formato, possa fare la differenza in un mercato altamente competitivo – sostiene Enrico Vergnano



Una coltivatrice raccoglie il caffè per Julius Meinl

•
 • **La formazione del barista è una priorità per le aziende. Solo un professionista competente è in grado di valorizzare il prodotto**

processo produttivo, ci spinge sempre di più a investire in questa direzione, anche arricchendo la nostra squadra di docenti sull'intero territorio nazionale». Grandi, in ambito formazione, sono anche le ambizioni di Diemme –

piccola pasticceria, somministrata da docenti esperti e trainer autorizzati Sca in un ambiente moderno, elegante e funzionale, in cui la persona, cliente e non, possa crescere lavorativamente e umanamente. Diemme condivide inoltre con i suoi partner un expertise simile: abbiamo infatti sviluppato un know how sulla gestione dei locali (ne gestiamo direttamente oltre 30 in tutto il Nord Italia), che ci consente di essere dei consulenti preparati e competenti, in grado di seguire e consigliare i nostri clienti anche su temi distanti dalla caffetteria, come la disposizione delle attrezzature, l'efficienza degli arredi, il controllo e le incidenze dei vari costi».

© Riproduzione Riservata



Il punto

di
**LINO
ENRICO
STOPPANI**presidente **FIPE**

Le lezioni dello sport

Se il 2020 è stato un *annus horribilis* per la Terra, sferzata dalla prima vera pandemia globale, bisogna riconoscere che l'estate del 2021 ha segnato un punto particolarmente doloroso in termini di emergenze di diversa natura: basti pensare ai drammi dell'Afganistan, abbandonato a gestire impreparato una transizione socio-politica in un clima di violenze e sopraffazioni, o al vergognoso fenomeno degli incendi estivi, che ha raggiunto i limiti dell'autolesionismo umano, aumentando il carico di eredità passive a danno delle future generazioni, sulle spalle delle quale lasciamo accumulare giorno dopo giorno il difficilissimo rebus della sostenibilità ambientale e umana del pianeta. Sullo sfondo, ancora, le nuvole nere del Covid-19 e di una gestione che, tra varianti e ricadute, si profila tutt'altro che semplice, soprattutto a breve termine.

Proprio dal fronte-Covid però viene anche uno spiraglio di speranza: a partire da un vaccino elaborato in pochi mesi per arrivare ai progressi dello stesso piano di vaccinazione, fino all'implementazione di uno strumento socio-sanitario come il Green Pass, che ha le potenzialità per archiviare con il suo estensivo utilizzo quella stagione di misure restrittive che ha profondamente segnato in particolare proprio il settore che **FIPE** rappresenta.

Certo, in tanti considerano la certificazione verde l'unico strumento per incoraggiare la vaccinazione con la quale si esce dall'emergenza sanitaria, salvo poi pretendere deroghe o eccezioni per se stessi o per la propria attività...però, come talvolta accade, il nostro Paese in fin dei conti stupisce. Anche tra le polemiche, infatti, siamo tra i primi al mondo per tasso di vaccinazione e, tra tantissime difficoltà, vi è stata la costante capacità in questi mesi di adottare comportamenti e responsabilità sociali non scontati.

L'analogia con le Olimpiadi di quest'estate in qualche modo salta agli occhi: non tanto e solo per i grandi risultati dei nostri atleti, con un medagliere olimpico che ha dato insperate soddisfazioni all'Italia sportiva. Quello che davvero colpisce di questa stagione olimpica *sui generis* è un ritorno prepotente dei valori che sono alla base dello sport e, soprattutto, proprio dell'evento olimpico.

Ci hanno insegnato tanto quelli che hanno vinto in queste Olimpiadi: in molti casi, nomi ai più sconosciuti che, con semplicità quasi sconcertante, hanno impressionato per serietà ed equilibrio, dedi-

cando la propria gioventù agli allenamenti e alla faticosa costruzione di una carriera sportiva, tra rinunce e sacrifici facilmente immaginabili, ma con generosità, sorrisi e una contagiosa voglia di vivere.

E' stata un'Olimpiade italiana dove ha prevalso il gioco di squadra anche quando si trattava di sport individuali: basti pensare all'atletica, all'oro condiviso del salto in alto, "all'amicizia" tra discipline diverse, al ciclismo, al nuoto alla ginnastica ritmica, tutti segnati dalla commovente condivisione del successo con la propria famiglia, spesso con i nonni, la generazione che il COVID ha decimato e che i nipoti hanno riportato protagonista nell'affetto e nel sostegno al proprio sogno sportivo.

Ci hanno insegnato tanto anche gli atleti che non hanno vinto, ma hanno partecipato con dignità e coloro che, con altrettanta dignità e molto coraggio, si sono fermati per rispetto verso se stessi, dimostrando che -nella società della performance- non è un dramma perdere, mentre l'unica tragedia rimane solo quella di non imparare niente dai momenti difficili e dagli errori.

E, a proposito di difficoltà, un'insuperabile lezione olimpica viene dagli atleti para-olimpici. Elisabetta Soglio sul Corriere della Sera li ha definiti "ribelli": perché "ogni giorno si ribellano a una malattia, a una menomazione, a un destino che solo apparentemente li condanna a una non vita", ma si potrebbe intravedere in loro un'eccezionalità ancora più profonda. Gli atleti paraolimpici non si ribellano alla loro condizione fisica, piuttosto la accettano, padroneggiandola così bene da farla diventare componente peculiare dentro la loro sfida di vita.

Almeno in principio, non ci vuole molto ad estendere questi valori al momento critico che stiamo vivendo a causa della pandemia, consapevoli che serietà ed equilibrio individuali sono i soli binari che portano fuori dall'emergenza collettiva, che accettare le difficoltà non significa rassegnarsi ma misurarsi, che -soprattutto- una vera vittoria nasce da una forza individuale, ma vive soltanto in una dimensione collettiva, fatta di affetti, legami, relazioni, umanità. E, soprattutto, dietro ogni impresa -sportiva, quanto economica- c'è al fondo una grande fede, intesa come forte volontà a perseguire obiettivi, da allenare ogni giorno come un muscolo, sapendo che tutto nella vita si può comunque perdere, ma che, se non ci si mette mai in gioco, mai si può vincere. O, in estrema sintesi, come ha detto un grandissimo campione olimpico italiano di altri tempi, Pietro Mennea: "La fatica non è mai sprecata: soffri, ma sogni": anzi, a dire il vero, non solo sogni, ma, soprattutto, cresci. ©



Caffè espresso, lo sai quanto guadagni davvero?

Dalla tazzulella dipende il business del bar, il suo prezzo deve essere coerente con l'analisi dei costi. L'aumento può servire a mettere in moto percorsi più virtuosi, ma solo a fronte di un'offerta di qualità

di Anna Muzio

mixer

L'inchiesta che parte in questa pagina, destinata ad accompagnarci nei prossimi mesi, è dedicata alla questione del corretto prezzo del caffè. Sul tema le opinioni sono diversificate e cercheremo di approfondire i diversi punti di vista, coinvolgendo esercenti, aziende e responsabili di associazioni del settore.

Come sempre, la nostra bussola sarà la difesa e la salvaguardia del caffè di qualità, come elemento imprescindibile del bar italiano. Come preconditione di tutte le altre.

La nostra posizione è che se per salvaguardare la qualità del caffè è necessario un ritocco del prezzo dell'espresso, questo debba essere preso in considerazione senza eccessivi scrupoli.

Quello che ci interessa indagare è l'effettivo guadagno che il caffè garantisce al barista. Una cosa che pochi sanno e una materia su cui i pareri divergono. Nelle prossime pagine troverete uno studio approfondito delle voci che vanno a comporre il prezzo finale in tazzina. Si tratta di uno strumento flessibile che può essere – anzi deve – essere modificato a seconda delle caratteristiche di ogni specifico locale.

Una cosa su cui invitiamo tutti a riflettere è che la marginalità che viene evidenziata dalla vendita del caffè, non può essere considerata un guadagno puro per il barista, in quanto il caffè sostiene gran parte dell'economia del bar e deve sostenere anche quei prodotti senza marginalità, definiti prodotti di servizio, come per esempio le brioches del mattino e tanti altri.

L'espresso al bar merita una maggiore considerazione e valorizzazione e, a queste condizioni, anche un maggiore prezzo di vendita, legato ad un prodotto molto complesso che richiede scienza, sapienza e specializzazione, materie rare, di altissimo valore e molto costose.



Il prezzo non è giusto. Su questo punto tutti gli intervistati concordano. La pandemia, con le chiusure, gli investimenti in sanitizzazione, le difficoltà di reperire personale ha esacerbato il problema. Intanto le quotazioni del caffè verde, anche a causa di eventi climatici avversi, è ai massimi dal 2014. Ma quanto vale il lavoro del barista, il servizio, il sorriso? Un euro? Perché in quella tazzina ci sono ben più di sette grammi di polvere, c'è l'intero proprio business. In media un terzo del volume d'affari di un bar viene dalla caffetteria. E dal prezzo dell'umile tazzina dipende la sostenibilità economica del locale.

I conti li abbiamo fatti con **Andrej Godina**, caffesperto e presidente di Umami Area, e li riportiamo qui sotto. Due voci importanti, lavoro e locazione, variano molto tra un esercizio e l'altro. Ogni locale ha i suoi costi fissi, il suo pubblico, un suo posizionamento. È il prezzo unico di 1 € che andrebbe messo in discussione e in effetti non si trova in nessun altro prodotto, al bar o fuori.

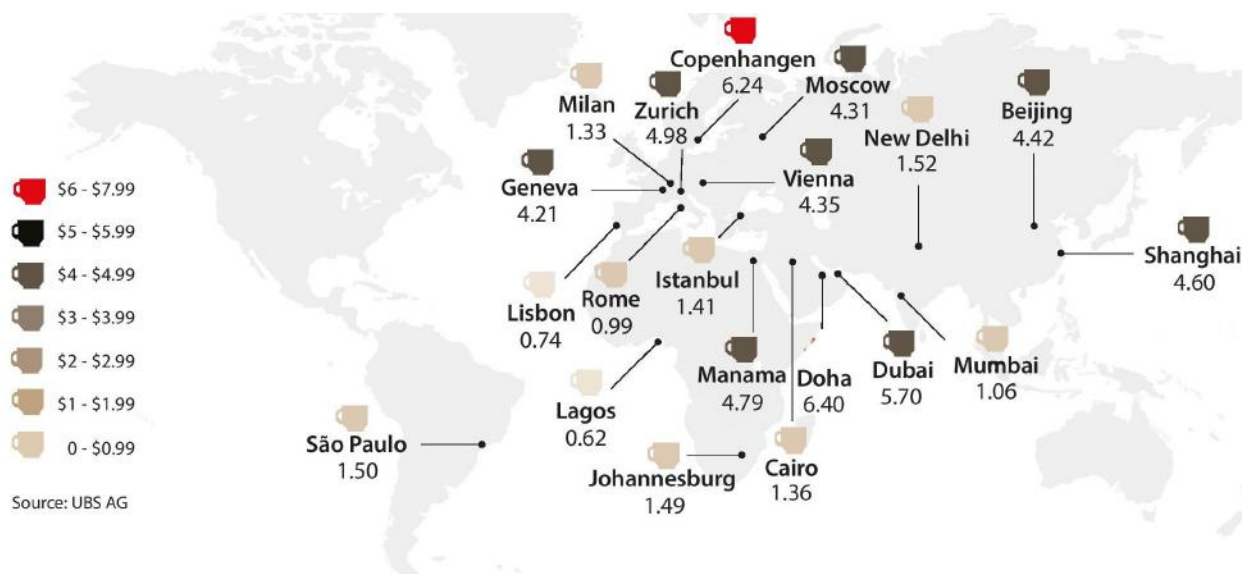
Senza considerare che ci sono già realtà che il "tabù" del prezzo lo hanno superato, come Starbucks che propone l'espresso anche a 1,80, l'americano a quasi 3 euro, e le altre varietà a prezzo ancora più elevato.

Attenzione: aumentare non sarà facile. Perché quell'euro – tra i più bassi d'Europa (**Vedi l'immagine in questa pagina**) - per ragioni storiche è diventato una sorta di reddito di cittadinanza, un piccolissimo piacere che tutti si devono poter permettere e guai chi lo tocca.

Per questo chi decidesse dopo attenta valutazione di far pagare di più – ma anche chi voglia rimanere su un mercato sempre più competitivo - dovrà puntare sulla qualità, del prodotto e del servizio: una buona miscela, una estrazione ineccepibile,

MIXER

Data: 31.10.2021 Pag.: 10,8,9
 Size: 1575 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



manutenzione della macchina, scrupolosa pulizia del bancone e dei tavoli e affabilità. Se poi si riesce a offrire qualcosa in più, o di diverso, tanto meglio. Insomma ogni aumento va spiegato e giustificato. Il cliente, se soddisfatto, forse capirà e accetterà.

I PARERI RACCOLTI

MICHELE MONZINI, PRESIDENTE DEL CONSORZIO PROMOZIONE CAFFÈ

Nella tazzina la componente della materia prima incide minimamente

Il prezzo della tazzina in Italia è il secondo più basso in Europa dopo il Portogallo. All'interno di quel prezzo la componente della materia prima incide minimamente, tra il 10 e il 15%. Vista la bassa incidenza del costo della polvere, se in futuro ci sarà un rialzo del prezzo della tazzina non sarà di certo dovuto all'aumento del caffè verde che l'industria sta subendo. Il trend rialzista del caffè verde, in intensificazione ormai da molti mesi, è causato da vari fattori e ha portato al raddoppio negli ultimi 12 mesi delle quotazioni degli Arabica e un rincaro di più del 60% per i caffè Robusta.

Nei bar italiani si bevono ottimi espressi come purtroppo anche mediocri. Ritengo che per innalzare la qualità media offerta sia necessario imparare come consumatori a rifiutare i caffè cattivi e premiare chi li fa buoni. Per un barista, l'incidenza del costo della materia prima sulla tazzina tra un caffè mediocre o scarso e uno di qualità è minima (qualche centesimo) costi che vengono ampiamente compensati se si riesce ad attrarre qualche cliente in più grazie alla migliore qualità offerta.

Allargare l'offerta di caffetteria può essere un modo per attrarre o fidelizzare clienti proponendo

caffè Biologici e Fairtrade o preparazioni alternative all'espresso durante i periodi di minor afflusso e mantenendo Espresso e cappuccino per i picchi di lavoro. Partendo sempre dalla richiesta al proprio fornitore di una materia prima di qualità e sapendolo trasformare e portare in tazza al meglio.



MICHELE MONZINI



BARBARA CHIASSAI

BARBARA CHIASSAI, AMMINISTRATORE DELEGATO DI ISTITUTO ESPRESSO ITALIANO (IEI)

Il prezzo non è un problema se giustificato da qualità e professionalità

Credo che il prezzo di un prodotto non sia mai il vero problema se siamo in grado di giustificarlo con qualità e professionalità. Più che di incremento, mi piacerebbe parlare di valorizzazione dell'esperienza dell'espresso al bar - un concetto che comprende la qualità della miscela utilizzata, la professionalità del barista che lo prepara, il servizio e l'ambiente di consumo - agendo sulla conoscenza e sulla formazione sia del professionista sia del consumatore.

L'Italia è uno dei Paesi in Europa in cui il prezzo dell'espresso è più basso, nonostante i costi del personale e degli affitti siano tra i più cari.

È in corso un aumento dei prezzi per moltissime materie prime alimentari e non. I cambiamenti climatici, la pandemia e il costo della logistica e dell'energia stanno impattando notevolmente sul costo del caffè verde e quindi su quello delle miscele. I torrefattori che non vorranno rinunciare alla qualità continueranno a comprare gli stessi caffè ma a prezzi più alti, con un impatto sul costo delle miscele e di conseguenza di quello della tazzina servita al bar. Ma il cliente troverà accettabile l'incremento del prezzo solo se il barista investirà sulla qualità del prodotto e

Data: 31.10.2021 Pag.: 10,8,9
 Size: 1575 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



sulla sua formazione professionale.

LUCIANO SBRAGA,
VICEDIRETTORE FIFE E
DIRETTORE CENTRO STUDI

Il prezzo del caffè, come il bar, non può essere sempre uguale

Il prezzo della tazzina in Italia è argomento sensibile, è un prodotto molto consumato e fondamentale per molti bar. Cambiarlo non è facile. Inoltre stiamo uscendo da una "guerra", ci sono tensioni inflazionistiche, occorre gestire i rapporti con il consumatore. Ma per come si è sviluppato storicamente, oggi il prezzo non è coerente con il livello di servizio che rende un bar. Ogni aumento però va fatto con ocultezza e lungimiranza.

Il listino unico non esiste, ma di fatto l'opinione pubblica ritiene che un prezzo unico ci sia e non capisce perché bar diversi abbiano prezzi diversi: nella tazzina invece vanno caricati costi dell'attività, come la locazione, che variano enormemente da locale a locale. Se aumentano i costi e il prezzo della tazzina resta lo stesso è un problema: l'inflazione di settore tendenziale a luglio 2021 ad esempio era del 2% e il prezzo della tazzina è aumentato solo dell'1,3%.

In sintesi, il barista può aumentare il prezzo coerentemente con i costi della sua attività e se lo può permettere, ovvero se ha una clientela che è in grado di riconoscere la qualità del suo prodotto. Ogni aumento va comunque sempre comunicato al cliente spiegando che si usa una certa miscela e dimostrando che si è attenti al servizio e alla sicurezza del cliente. Occorre fare una simulazione degli effetti che un aumento potrà avere sulla domanda, prevedere che alcuni clienti non lo accetteranno e cambieranno esercizio. Si può fare insomma a fronte di un attento controllo di gestione dell'attività.

ALBERTO POLOJAC,
COORDINATORE NAZIONALE
DI SCA ITALY

L'aumento del caffè è indispensabile per mettere in moto percorsi più virtuosi

Dire di avere un'eccellenza e poi svenderla con prezzi tra i più bassi d'Europa è un controsenso. O non è un'eccellenza o il prezzo non è giusto. L'eccellenza si paga e ha più fasce di prezzo, solo per il caffè sembra non sia possibile. Con il paradosso che al bar abbiamo 50 gin, 20 vermouth, 10 bitter e un solo caffè, spesso sconosciuto al barista e fatto in un modo solo e anche male.

È necessario riconoscere un valore al prodotto, che oggi e storicamente ha un solo tipo e un solo prezzo di fatto "calmierato" o deciso a tavolino senza consapevolezza del food cost da parte dell'operatore. Se ci si vuole smarcare dal punto di vista qualitativo e di sostenibilità del locale il prezzo di un euro non



è sostenibile.

Pensavo che l'emergenza Covid sarebbe stata una spinta a differenziarsi di fronte a un consumatore più consapevole e attento. Invece ho visto banchi sporchi, scarsa igiene e pulizia delle macchine, servizio sgraziato, locali fermi agli anni '80, tutti uguali che fanno tutti le stesse cose. Come se non fosse successo nulla.

Un prezzo troppo basso genera baristi sottopagati e quindi svogliati, scarsa professionalità, improvvisazione: l'aumento del caffè è indispensabile per mettere in moto percorsi più virtuosi.

Ne usciremo tramite un processo lento e progressivo che coinvolge un cambiamento culturale e passa anche dal fatto che per anni i palati degli italiani sono stati abituati a credere che il gusto del caffè fosse amaro e bruciato, mentre le torrefazioni hanno spesso fatto da finanziarie, perdendo di vista il prodotto. Bisogna ripartire dall'ABC.

ANDREJ GODINA, CAFFESPERTO E
PRESIDENTE
DI UMAMI AREA

Il caffè a un euro può essere la base, il resto deve essere venduto a un prezzo più alto

Il barista ha il compito di formarsi e sapere riconoscere le differenze tra un caffè e l'altro, specialty compreso che non è più un giochino, come dimostra l'ingresso in questo mondo di grandi torrefattori.

Sul prezzo siamo ancora fermi, anche se Starbucks ha dimostrato che è possibile salire sopra il tabù dell'euro ma soprattutto che è necessario farlo per gestire in modo sano un'impresa che vende caffè. Il prezzo italiano attuale è deviato, abbiamo sviluppato un business che solo con il caffè non può funzionare.

Il caffè a un euro può essere la base, il resto deve essere venduto a un prezzo più alto o il consumatore non capirà mai le differenze tra caffè. Ha senso differenziare i prezzi, il barista è l'ultimo anello della filiera ed è responsabile della trasformazione, non deve avere paura di portare qualità al cliente, il momento è giusto. Oggi un bar deve avere almeno tre referenze: una più tradizionale, un caffè particolare scelto secondo il gusto del barista e un decaffeinato: è il corredo minimo.

È vero che l'emergenza Covid ha portato a una minore capacità di spesa ma stiamo vivendo un momento di rottura in cui molti bar hanno chiuso per scarsa capacità imprenditoriale. Un bar è un'impresa, occorre posizionarsi, gestire la clientela, non può avere un'offerta buona per tutti, dal giovane al pensionato al professionista. Il prezzo dipende anche dalla clientela, i bar non devono uniformarsi ma specializzarsi sia nell'alto sia nel basso di gamma, decidere se proporre Tavernello o Champagne. ©



MIXER

Data: 31.10.2021 Pag.: 20
Size: 524 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Timidi segnali di ripresa ma il mercato è ancora segnato dalla pandemia

Il secondo trimestre 2021 è stato caratterizzato da un incremento della fiducia delle imprese di ristorazione accompagnato da un incremento del fatturato

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



Nella visione delle imprese, lo scenario di mercato è stato abbastanza positivo e il clima di fiducia è tornato sui livelli registrati nel secondo trimestre 2019. D'altra parte il secondo trimestre è quello che coincide con il riavvio delle attività a partire dalla fine di aprile con la riapertura di sera anche se solo all'aperto e successivamente con la fine delle restrizioni a partire dal primo giugno.

FIDUCIA E PROSPETTIVE

Questi segnali di fiducia trovano forte riscontro proprio nei volumi di attività che in termini di fatturato sono cresciuti dell'82,7% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Un risultato che si è tradotto in un incremento di 6 miliardi di euro che tuttavia non è stato sufficiente a recuperare le pesanti perdite subite durante il II trimestre del 2020. Il fatturato di bar e ristoranti registrato la primavera scorsa, infatti, è inferiore del 34,4% a quello conseguito nel 2019. La crescita registrata va interpretata sapendo che il confronto è stato fatto su un trimestre in cui le aziende sono state chiuse per 48 giorni consecutivi. L'incremento sarebbe stato ben più consistente se durante la primavera scorsa, bar e ristoranti non avessero dovuto fare i conti con gli effetti negativi determinati dai cambi di colore delle Regioni e le conseguenti misure restrittive.

UNA STRADA ANCORA LUNGA

I dati dimostrano che la strada da recuperare è ancora lunga e dunque bisogna auspicare che la stagione di misure che penalizzano le imprese sia alle spalle.

Nel mese di agosto nonostante la ripresa delle attività a pieno regime, i fatturati di bar e ristoranti sono stati lontani dal periodo pre crisi. Per l'estate 2021 si stima un incremento degli incassi per i pubblici esercizi pari a tre miliardi di euro rispetto a un anno fa, ma ancora non basta. L'Ufficio Studi di [Fipe-Confindustria](#) stima, che la ristorazione, rispetto all'estate 2019, l'ultima prima del Covid, abbia incassato circa 2 miliardi di euro in meno. Un dato sul quale pesa in particolare la troppo

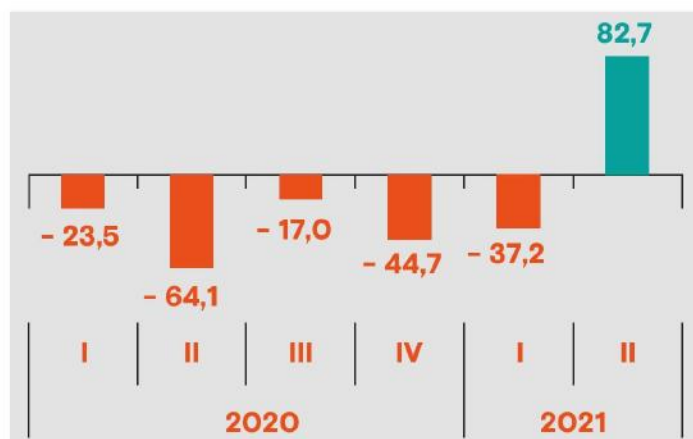
lenta ripresa dei flussi turistici internazionali che incide negativamente sulle performance delle città d'arte.

LE DIFFICOLTÀ

E se l'introduzione del green pass è stato accolto come un male necessario per scongiurare nuove misure restrittive alle imprese, non sono mancate le problematiche.

Circa il 60% ha incontrato difficoltà nella gestione della clientela dall'introduzione del green pass, principalmente perché non ha potuto ospitare i clienti che non lo possedevano o perché alcuni hanno manifestato insofferenza verso i controlli. Le difficoltà hanno riguardato principalmente i turisti italiani; in parte la motivazione può essere ricercata dal minor flusso dei turisti stranieri.

Sulla base dei risultati stimati per il terzo e quarto trimestre dell'anno corrente, a fine anno la crescita complessiva dovrebbe attestarsi sul 16,6% per un valore di circa 10 miliardi di euro. ©



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



MIXER

Data: 31.10.2021 Pag.: 22,23
Size: 1047 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:

La rinegoziiazione dei canoni di locazione commerciale nell'era Covid

Una lettura giurisprudenziale
e gli interventi normativi

A cura di: **Avv. Giulia Rebecca Giuliani** – Responsabile Area Legale,
Legislativa, Tributaria [FIPE](#)



Gli effetti della pandemia hanno alterato l'equilibrio negoziale in misura tale da imporre la rinegoziiazione dei contratti di locazione di immobili ad uso commerciale?

Questa domanda, già all'indomani delle misure restrittive adottate con i primi provvedimenti emergenziali del 2020, ha ampiamente animato il dibattito pubblico: la decisione del Governo di imporre – per tutelare la salute pubblica – la chiusura di molte attività economiche ha generato, soprattutto per le micro e piccole imprese, un oneroso aumento dell'incidenza dei costi fissi, tra cui il canone di locazione degli immobili. Si pensi ad esempio al settore dei Pubblici Esercizi in cui, tra il periodo pre e post Covid-19, si è registrato un incremento dal 10% al 30% dell'incidenza dei canoni di locazioni sul conto economico delle aziende.

Tuttavia le risposte non sono state univoche: la giurisprudenza ha spesso attinto ad alcuni principi cardini del nostro ordinamento per rideterminare il costo dei canoni di locazione, per contro, il legislatore – accanto a un saltuario credito d'imposta – ha introdotto alcuni strumenti normativi di dubbia efficacia.

Ma procediamo con ordine. Al quesito riportato in premessa, in primo luogo, ha risposto autorevolmente l'Ufficio del Massimario della Suprema Corte - Relazione n. 56/2020 – ricordando che il nostro ordinamento contiene già i principi da cui deriva un generale obbligo di rinegoziiazione dei contratti di durata, qualora la situazione di fatto sia variata e le condizioni pattuite non rispondano più alla logica economica originariamente sottesa alla stipula dell'accordo. In particolare *“ogni qualvolta una sopravvenienza rovesci il terreno fattuale e l'assetto giuridico-economico su cui si è eretta la pattuizione negoziale, la parte danneggiata in executivis deve poter avere la possibilità di rinegoziare il contenuto delle prestazioni”*.

In estrema sintesi, il ragionamento si fonda sul principio della buona fede nella fase esecutiva del contratto e nell'interpretazione dello schema negoziale. Ai sensi degli artt. 1366 e 1375 c.c., infatti, l'accordo stipulato tra le parti deve essere eseguito e interpretato secondo buona fede, quindi, al verificarsi di eventi straordinari e imprevedibili che modificano in misura significativa la proporzionalità delle prestazioni originariamente pattuite, sorge un dovere di leale cooperazione delle parti a

MIXER

Data: 31.10.2021 Pag.: 22,23
Size: 1047 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



rinegoziare il contratto, rendendo il contenuto maggiormente congruo alla situazione determinatasi a seguito delle circostanze sopravvenute.

È bene rilevare, tuttavia, che il ripristino dell'equità non vanifica l'autonomia privata in quanto l'adeguamento del contenuto dell'accordo "adempie alla funzione di portare a compimento il risultato negoziale prefigurato ab initio dalle parti, allineando il regolamento pattizio a circostanze che sono mutate". In sostanza, l'obbligo di rinegoziazione assicura l'effettiva realizzazione della volontà dei contraenti, atteso che la stessa non può più trovare espressione nello schema negoziale originariamente pattuito e fondato su condizioni che nel frattempo sono state profondamente modificate. Tra l'altro, già in diverse decisioni del 2020 e del 2021 la giurisprudenza di merito ha dato applicazione a tale orientamento e, invocando la buona fede "con funzione integrativa cogente", ha imposto una consistente riduzione dei canoni di locazione degli immobili ad uso commerciale.

Ciò premesso, al fine di scongiurare il proliferarsi (di un costoso) contenzioso, molti operatori del diritto auspicavano un chiaro intervento legislativo che cristallizzasse quanto già previsto dal codice civile, tuttavia, le formulazioni normative sino ad ora adottate si sono dimostrate frammentarie e ondivaghe.

Un rimedio, senza dubbio parziale, era stato adottato con l'art. 216, comma 3, del D.L. n. 34/2020, c.d. "Rilancio", convertito, con modificazioni, dalla L. n. 77/2020, che in sostanza prevedeva ex lege una riduzione, limitatamente alle mensilità da marzo a luglio 2020, dei canoni di locazione commerciale di palestre, piscine e ogni altro impianto sportivo. In merito, non è possibile tacere l'irragionevolezza di un intervento i cui benefici sono destinati a un ristrettissimo nucleo di attività economiche, con estromissione di altre – tra cui quelle di Pubblico Esercizio – tra le più martoriate dalla crisi determinata dal Covid-19: basti pensare che le attività di ristorazione dall'inizio della pandemia a maggio 2021 sono rimaste chiuse per circa 192 giorni.

Assumeva, poi, efficacia generale, ma con risvolti applicativi che sarebbero stati tutti da testare, un ulteriore intervento normativo, contenuto nel D.L. n. 41/2021, c.d. "Sostegni", inserito in sede di conversione

con la L. n. 69/2021. L'art. 6 – *novies* del provvedimento – nella sua versione originaria – prevedeva, in sostanza, che se l'impresa locataria avesse subito a causa Covid-19 una significativa diminuzione del volume d'affari, del fatturato o dei corrispettivi, locatario e locatore fossero tenuti a collaborare tra di loro per rideterminare la misura del canone di locazione.

Sebbene fosse senza dubbio da apprezzare la perentoria affermazione di un principio peraltro già perfettamente enucleato dalla citata giurisprudenza, l'assenza di precisi criteri volti a "guidare" il percorso di ricontrattazione ha di fatto privato di qualsiasi efficacia la novella normativa.

In ogni caso, la disposizione del "Sostegni" è stata già profondamente riformata ai sensi dell'art. 4-bis del D.L. n. 73/2021, c.d. "Sostegni-bis", introdotto in sede di conversione in legge (L. n. 106/2021). La nuova versione, anzitutto, consente la rideeterminazione del canone di locazione per un periodo massimo di 5 mesi nel 2021 e prevede condizioni di accesso a dir poco stringenti. In particolare, l'impresa locataria:

- non deve aver avuto "diritto di accedere", a partire dall'8 marzo 2020, ad alcuna delle misure di sostegno economico adottate dallo Stato per fronteggiare gli effetti delle restrizioni imposte dalla pandemia ovvero ad altri strumenti di supporto di carattere economico e finanziario concordati con il locatore;
- deve aver registrato una perdita di fatturato o dei corrispettivi media mensile pari almeno al 50% nel periodo compreso tra il 1° marzo 2020 e il 30 giugno 2021 rispetto al periodo 1° marzo 2019/30 giugno 2020;
- deve essere stata destinataria di misure restrittive che abbiano imposto una chiusura obbligatoria dell'attività economica di riferimento per almeno 200 giorni anche non consecutivi a partire dall'8 marzo 2020.

In definitiva, rammarica che si sia persa l'occasione per intervenire con responsabi-

lità: la novella normativa non solo rischia di non dare alcun contributo nel ricondurre a equità i rapporti negoziali segnati da sopravvenienze imponderabili, ma pone altresì una serie di eccessive ed onerose condizioni che a questo punto rendono quantomeno difficile – per non dire impossibile – l'effettiva ricontrattazione dei canoni da parte dei contraenti. ©



MIXER

Data: 31.10.2021 Pag.: 46,47,48,49
Size: 2136 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



SPECIALE HOST / OSSERVATORIO HOST

h host
Milano
Equipment, Coffee and Food
42nd International
Hospitality Exhibition
October 22_26, 2021
fieramilano

Il palcoscenico dell'innovazione

In scena la grande bellezza dell'ospitalità e del suo futuro



Dopo tanta attesa parte con rinnovata energia e in tutta sicurezza la 42° edizione di HostMilano la fiera internazionale dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza. In mostra, oltre 1.100 espositori – provenienti da 40 differenti Paesi – presentano le loro novità in un'atmosfera di ritrovato entusiasmo: Host2021 è il palcoscenico dell'innovazione e si conferma essere il marketplace ideale dove incontrare tutte le realtà più importanti dell'ospitalità professionale italiana e internazionale.

La manifestazione offre uno spaccato internazionale sui cambiamenti, sui modelli di consumo e sui nuovi format dell'accoglienza per consentire agli operatori di orientare il proprio business e valorizzare le relazioni internazionali. Un layout suddiviso in macro-aree accoglie tutta l'offerta dell'HoReCa, del food service, del retail, della GDO e dell'hotellerie,



toccando diversi settori: ristorazione professionale, bakery-pizza-pasta, caffè - the - bar macchine caffè - vending, gelato-pasticceria e bakery, arredo, tecnologia e tavola. Sono poi oltre 800 gli eventi in scena, con focus, workshop e dibattiti sui temi quali sostenibilità, sicu-

MIXER

Data: 31.10.2021 Pag.: 46,47,48,49
Size: 2136 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



rezza e intelligenza artificiale, fino alle competizioni, dimostrazioni e showcooking con i migliori chef e professionisti del mondo del caffè, maestri del gelato, cioccolato e pasticceria.

HostMilano si presenta come hub internazionale che unisce la specializzazione verticale con le affinità di filiera. Tre manifestazioni, in un solo grande appuntamento: lo svolgimento in contemporanea con TUTTOFOOD permette di

IL LATO PIÙ DOLCE DI HOST: GELATO E PASTICCERIA

I settori pasticceria e gelateria trovano in HostMilano la vetrina perfetta per esprimere al meglio i valori di qualità ed eccellenza, grazie alla presenza di realtà importanti nella produzione di materie prime, accessori e attrezzature per laboratori professionali del settore dolciario. Dai prodotti semilavorati, agli ingredienti di base fino alle attrezz-



sfruttare le sinergie esistenti tra i due settori fortemente complementari come l'agrifood e l'hospitality. Negli stessi giorni anche MEAT-TECH, la fiera dedicata alle tecnologie per la lavorazione delle carni e i piatti pronti.

zature per organizzare un laboratorio perfetto o ai banchi refrigerati di ultima generazione, la mostra offre una rassegna completa legata al "business del dolce e del gelato" con le soluzioni tecnologiche più innovative. Tra gli espositori si percepisce la grande attenzione che è stata rivolta al risparmio energetico: Frigomeccanica presenta una nuova serie di vetrine professionali per pasticceria e gelateria con caratteristiche dimensionali diverse dalle attuali e dalle elevate performance e una serie di arredo bar realizzata con materiali innovativi. Stesso obiettivo di Jordao, che presenta vetrine gelato e una gamma completa di soluzioni di esposizione e conservazione per diversi tipi di alimenti. Anche Bravo, sul mercato da quasi 60 anni, pensa al futuro della gelateria, della pasticceria e del cioccolato progettando tecnologie made in Italy. E proprio al "lato più dolce" della manifestazione sono ispirati i numerosi eventi da non

MIXER

Data: 31.10.2021 Pag.: 46,47,48,49
Size: 2136 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



SPECIALE HOST / OSSERVATORIO HOST

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



fa da necessario contorno a un servizio di qualità, con un'attenta panoramica sulle aziende top nella produzione. A tale proposito **FIPE** presenta Ristorazione 4.0, un osservatorio privilegiato sull'innovazione digitale nel comparto che si completa con i seminari dell'Horeca Digital Academy. Nel cuore di HostMilano rinnova la sua presenza Food-Technology Lounge – riferimento per le tecnologie Made in Italy di Food e Ho.Re.Ca., uno spazio dove conoscere, incontrare, aggiornarsi e scoprire le migliori tecnologie alimentari. Il segmento della ristorazione professionale coinvolge in particolar modo il mondo dell'equipment e delle attrezzature. Lavastoviglie intelligenti che permettono di raggiungere il range di termodisinfezione sono al centro dello stand di Ali Group, oltre al progetto rivoluzionario vincitore del premio Smart Label. Sistemi di lavaggio per bicchieri e bottiglie riutilizzabili, nel contesto della sostenibilità, sono protagonisti della proposta di Hobart. Carel celebra questo atteso evento internazionale presentando una nuova generazione di soluzioni di controllo per la refrigerazione professionale, con una notevole riduzione dei consumi energetici, dell'impatto ambientale.

L'ARTE IN TAVOLA

Ampio spazio è dedicato alle soluzioni per la tavola. Materiali diversi, forme creative ed ecosostenibilità sono al centro delle proposte in mostra e dettano le regole della "bella tavola". A HostMilano è possibile trovare tutto per una perfetta "mise en place" in ogni contesto, stagione o ambientazione. Ed è di fondamentale importanza avere l'opportunità di poter mostrare fisicamente ai clienti il prodotto e avere un contatto diretto con loro. Tra le proposte, Abert ha ideato uno strumento molto flessibile e versatile, indicato per vari utilizzi trasversali nel settore e utile soprattutto nell'ambito buffet. Dopo alcuni anni in cui la tendenza era quella di preferire piatti



colorati, Degrenne Paris conferma un ritorno alle stoviglie bianche. Specializzato nella produzione del vetro, il Gruppo Arc si concentra su un nuovo concetto nel segmento food delivery percorrendo la strada dell'ecosostenibilità, fornendo articoli in vetro, leggeri, resistenti e soprattutto riciclabili. Nel segmento Barware una tendenza continua a essere il vintage. Per il mondo della ristorazione collettiva vincono invece i materiali sempre più leggeri e performanti.

TUTTE LE "FORME" DELL'OSPITALITÀ: IL PUNTO CON I DESIGN TALKS

In corso durante la manifestazione anche i Design Talks, nati in collaborazione con POLL.design, sette seminari dedicati ad architetti ed esperti del settore ospitalità che offrono occasioni di aggiornamento professionale sui temi di forte attualità. Ciò che emerge è il grandissimo interesse da parte dei contractors a rinnovare le strutture ricettive con soluzioni in linea con le nuove dinamiche in fatto di ospitalità. Da parte dei suppliers, consapevoli delle nuove esigenze emerse, si punta al tema green: tut-

MIXER

Data: 31.10.2021 Pag.: 46,47,48,49
Size: 2136 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



SMART LABEL INNOVATION AWARD: LE NUOVE SOLUZIONI PER L'OSPITALITÀ SONO A HOST2021

Per celebrare quello che sarà il futuro dell'ospitalità, ripensato e rinnovato nelle sue dinamiche, è tornato anche in questa edizione di HostMilano il concorso "Smart Label Innovation Award", organizzato in collaborazione con POLI.design, Società Consortile del Politecnico di Milano, con il patrocinio di ADI - Associazione Italiana per il Disegno Industriale. Assegnati, tra quasi 80 candidature presentate, 4 Innovation SMART Label (ovvero 4 prodotti giudicati particolarmente "disruptive" rispetto ad altri), 6 Green SMART Label (categoria di premi dedicata ai prodotti con una vocazione eco-sostenibile) e 15 riconoscimenti SMART Label (prodotti dal grande contenuto innovativo). Attenzione alla riduzione dei consumi e degli sprechi; impiego di materiali sostenibili e riciclabili, oltre che facilmente igienizzabili; tecnologie touchless per semplificare l'utilizzo del prodotto e ridurre il più possibile il contatto con le superfici; attenzione alla customizzazione. Sono solo alcune delle tendenze che hanno accomunato, al di là dei diversi segmenti di appartenenza, i vincitori dell'edizione 2021 di Smart Label, Host Innovation Award.

te le plastiche dei prodotti Calligaris sono sostituite con polipropilene riciclato al 100%. Per Nardi il risparmio energetico è una priorità cui si aggiungono esigenze molto specifiche - dettate dall'attualità - di arredi facili da igienizzare e prodotti versatili come divisori facili da montare, smontare ed estremamente poliedrici. In Simmons, l'intera organizzazione aziendale è stata rivista per ridurre gli sprechi e recuperare quanto più possibile materiali che hanno la possibilità di avere una seconda vita. ©



MIXER

Data: 31.10.2021 Pag.: 126
 Size: 530 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Save the date

Questa volta si fa sul serio. Ecco l'obiettivo e il nuovo programma per la formazione itinerante di **Fipe** Confcommercio

di Pierluigi Cucchi



Con l'apertura della nuova - e tanto attesa - stagione autunnale, riparte la formazione itinerante organizzata da **Fipe** in stretta collaborazione con le Confcommercio provinciali. Finalità dei corsi, rendere la didattica professionale più accessibile per tutti coloro che ambiscono a diventare figure preparate e competenti nel mondo del Fuori Casa e dell'accoglienza turistica. Nelle Confcommercio territoriali le aziende associate, infatti, troveranno per i loro collaboratori ancora la possibilità di frequentare gratuitamente corsi di formazione finanziati dagli Enti Bilaterali e dal Fondo For.te.

E se la recente stagione estiva è stata, in moltissime località di mare e montagna, meno nelle città d'arte, protagonista di una straordinaria presenza turistica e di un importante volume d'affari, è bene ricordare anche le difficoltà a cui gli operatori hanno dovuto far fronte: normative, burocrazia, mancanza di personale qualificato.

La risposta imprenditoriale alla domanda turistica ha certamente confermato la vitalità del settore, ma se vogliamo essere davvero competitivi nel post pandemia e intercettare i 3 o 4 miliardi di persone che si affacceranno al mercato dei viaggi e del turismo futuro, andrebbero stimolati investimenti adeguati (come si fa in altri settori) in un modello formativo continuo e competente, capace di restituire dignità e rispetto professionale a chi è in grado di svolgere ruoli di accoglienza e ospitalità gestendo con efficacia e efficienza tutte le competenze tecniche legate al servizio, venendo incontro alle esigenze della intercambiabilità dei ruoli operativi a seguito delle mutate esigenze di servizio all'interno delle strutture di lavoro. Il nostro ruolo, quindi, si fa ancora più centrale e pone le basi per quello che deve essere il modello più giusto per una vera ripartenza del comparto! ©



CALENDARIO 2° semestre 2021

SONDRIO 27/9 - 08	OTTOBRE
BRESCIA 11 - 15	OTTOBRE
IMPERIA 18 - 29	SAVONA OTTOBRE
TRENTO 02 - 12	NOVEMBRE
TRENTO 15 - 26	NOVEMBRE
OLBIA - SASSARI 29/11-11	DICEMBRE
ORISTANO 13 - 23	DICEMBRE



PIERLUIGI CUCCHI

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

Gli sponsor



Data: 01.11.2021 Pag.: 6
Size: 443 cm2 AVE: € 126255.00
Tiratura: 249528
Diffusione: 188769
Lettori: 1994000



Mancano ingegneri, cuochi e tecnici Le imprese: così la ripresa si ferma

Entro fine anno previste 1,4 milioni di assunzioni. Ma tante aziende sono a caccia di profili introvabili
Fuga dalla ristorazione, l'allarme di Confcommercio: «L'anno scorso si sono dimessi 116mila dipendenti»

di **Achille Perego**

MILANO

La prima a lanciare l'allarme, alla vigilia dell'estate, era stata la ristorazione: le attività ripartono ma nelle sale e nelle cucine mancano cuochi e camerieri. E il grido degli imprenditori per la carenza di manodopera si è esteso dai cantieri aperti sulla spinta del Superbonus alle professioni richieste per la ripresa favorita dal Pnrr, dal settore ambientale a quello informatico. A ottobre, secondo Unioncamere e Anpal, le imprese ricercavano oltre mezzo milione di lavoratori, 114mila in più rispetto allo stesso periodo 2019. E tra ottobre e dicembre hanno in programma di attivare 1,4 milioni di contratti (+28,8%). L'industria entro dicembre stima 452mila assunzioni, con maggiori opportunità in meccatronica (93mila posti), metallurgia (68mila), costruzioni (52mila). Il doppio, 900mila, i posti nei servizi: 197mila nel commercio, 167mila nei servizi alle persone, 139mila in quelli operativi di supporto alle imprese.

Ma la difficoltà di reperimento riguarda il 36,5% delle figure richieste. Con uno scarto (in gergo tecnico si chiama *mismatch*) tra domanda e offerta superiore al 50% per informatica, progettazione e ricerca, installazione e manutenzione. Con professionalità definite «introvabili» dalle aziende come i laureati in ingegneria industriale ed elettronica e i diplomati tecnici, dall'elettrico all'edile al meccanico. Del resto l'Italia è fanalino di coda in Europa per l'istruzione tecnica

superiore per cui Romano Prodi ha auspicato, per promuoverla, anche fiction tv su queste professioni.

Un campo dove, per Giulia Amico di Meane, *global director* di Talent Garden Innovation School, istituto che forma programmatori, esperti di dati e *digital marketing, design* e *business*, purtroppo esiste ancora un gap tra ciò che chiede il mercato e scuole e Università. Che in un Paese dove, a causa della pandemia, si sono persi circa

UN PUZZLE DA COMPORRE

Tra domanda e offerta il gap tocca il 50%

Gli stipendi bassi in alcuni settori non spiegano tutto

un milione di posti e il tasso di disoccupazione è al 9,3%, si incontrano difficoltà ad assumere sembra un paradosso. Eppure, avverte Rosario Rasizza, presidente di Assosomm, Associazione delle agenzie per il lavoro, è «un aspetto che riguarda tutti i settori». In primis figure specializzate: tornitori, fresatori, elettricisti, idraulici, periti meccanici, elettronici ed elettrotecnici e ingegneri. Ma, si chiede Rasizza, è proprio vero che con il Covid, e il blocco dei licenziamenti, si sono persi così tanti posti? La risposta, dietro ai numeri ufficiali, si chiama lavoro nero. Più presente nell'edilizia e in parte in quello agroalimentare. Potatori di alberi da frutta, olivi e vigne ma anche trattoristi sono al-

cune delle figure che mancano © RIPRODUZIONE RISERVATA

in agricoltura dove un lavoratore su 4 è straniero. Nel II trimestre c'è stato un balzo del 10,4% dei posti ma, ricorda il Responsabile lavoro di Coldiretti, Romano Magrini, «manca la trasmissione dei saperi tra generazioni e si segnalano nuove difficoltà nell'arrivo di professionalità dall'estero per il Covid».

Il fenomeno di chi rinuncia a un contratto per non perdere il Reddito di cittadinanza, arrotondato con un impiego in nero, c'è. Così come la fuga all'estero dei giovani talenti che, in Germania per esempio, ottengono salari anche del 30-40% più alti, ricorda Rasizza, ma sono marginali rispetto al problema generale dei lavoratori mancanti. Che, per la ristorazione, spiega Luciano Sbraga, responsabile Centro studi di Fipe-Confcommercio, ha come prima causa il fatto che l'anno scorso 116mila dipendenti a tempo indeterminato si sono dimessi per impieghi ritenuti più sicuri, dalla logistica alla distribuzione. Se si aggiunge il ritorno a casa di migliaia di immigrati per la pandemia e il minor fascino tra i giovani del lavoro in cucina, denunciato dallo chef Alessandro Borghese, conclude Sbraga, è impossibile pensare di trovare in pochi mesi migliaia di professionalità perse. E non sarà facile, vedi l'appello ai giovani del presidente di Ance Gabriele Buia, soddisfare il fabbisogno del settore delle costruzioni di almeno 265mila operai, impiegati, professionisti e tecnici se non si vogliono fermare i cantieri.



Una lavoratrice metalmeccanica: gli operai specializzati sono una figura ricercata

LA NUOVA SARDEGNA

Data: 02.11.2021 Pag.: 30
Size: 44 cm2 AVE: € 1408.00
Tiratura: 37321
Diffusione: 31152
Lettori: 185000



PROTOCOLLO **FIPE**-POLIZIA DI STATO

“#sicurezzavera” nei locali pubblici, si presenta il progetto

Anche Olbia, unica sede in Sardegna, è tra le 20 città italiane individuate dalla **Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi) per presentare il progetto #sicurezzavera. Cosa che avverrà domani, alle 11, alla Confcommercio. Verrà illustrato il protocollo firmato da **Fipe**, Confcommercio, il Gruppo donne imprenditrici **Fipe**

e la polizia di Stato. Il progetto mira a individuare bar, ristoranti e locali pubblici come presidi di sicurezza a difesa delle donne e promotori della cultura di genere, e di incrementare i livelli di sicurezza attraverso azioni e piani di prevenzione di eventi illegali o pericolosi, collegati a forme di violenza di genere.





BUONI PASTO, IL MERCATO CHE CRESCE

Più cooperazione che competizione nel mondo del lavoro che cambia

DI MATTEO ORLANDINI **Presidente Anseb**



GLI ULTIMI DUE ANNI hanno fatto salire il mercato del buono pasto sulle montagne russe: prima importanti contrazioni di mercato (sino al 30%), poi recuperi poderosi (a fine 2021 il mercato dei servizi sostitutivi di mensa aziendale tornerà ai livelli pre-crisi) e oggi la sfida di un mondo del lavoro in grande cambiamento. La flessibilità e l'agilità, il consenso e la collaborazione, il lavoro per obiettivi e senza sedi troppo definite sono tra i lemmi più utilizzati per descrivere gli stravolgimenti in atto durante e dopo la pandemia. Accanto e per facilitare questi processi, in un

percorso di rafforzamento reciproco, vengono posti i potenti costrutti della digitalizzazione, della svolta sostenibile e green. Sinora il mercato dei buoni pasto si è modellato sullo scheletro del lavoro dipendente tradizionale, articolato con orari stabili e stabiliti, in luoghi aggregativi e centralizzati, attorno ai quali si sono sviluppati servizi di trasporto, di tempo libero, di ristorazione complementari. Così, il buono pasto è stato pensato e agito come un titolo di legittimazione al portatore-avente diritto (il lavoratore) da spendere in esercizi convenzionati nelle vicinanze del luogo di lavoro, per poter passare una pausa pranzo sana. Oggi, la flessibilità oraria e organizzativa pone e porrà la sfida del riconoscimento dei benefit aziendali non più calcolati sulla presenza fisica, bensì su indicatori di risultato e di benessere lavorativo. Lo smartworking è il caso più classico; eppure, svincolando l'obiettivo lavorativo dall'orario in presenza, il tema si allargherà. Le soluzioni digital-first – anche attraverso lo sviluppo delle tecnologie blockchain – permettono già oggi e sempre più nel futuro prossimo una semplificazione nell'organizzazione dei servizi, anche in quelli sostitutivi di mensa aziendale, con il possibile ingresso di nuovi operatori tecnologici (soprattutto big) in qualsiasi mercato. La gestione dei buoni spesa solidali è stato un primo banco di prova, così come

la repentina crescita nell'utilizzo dei buoni pasto elettronici, che oggi si assestano sull'80% del mercato. Il ridisegno dei luoghi di lavoro, con uffici diffusi, co-working e spazi abitativi misti casa-lavoro, mette sul piatto, oltre al riassetto della città, anche il tema della socialità e della ristorazione collettiva. Il ripensamento delle mense aziendale può risultare in un'opportunità, così come lo sviluppo di servizi di vicinato per la pausa pranzo organizzata o tutto il mondo delle prestazioni relative alla consegna a domicilio. La sfida per affrontare il cambiamento organizzativo del lavoro si potrà giocare o sul fronte dell'integrazione verticale (con macro-società che internalizzano più servizi) o orizzontale (filieri e partenariati che sviluppano un servizio coordinato): soluzioni efficientiste contro soluzioni win-win. Un'altra grande partita riguarderà l'allargamento dei lavoratori, sia dipendenti che autonomi, raggiunti dal buono pasto (oggi siamo a più di 3 milioni, il mercato potenziale si aggira sui 17 milioni): questo ampliamento ha bisogno di alleanze e di interconnessioni, soprattutto coi sindacati e con le associazioni datoriali. Il futuro del mercato sta proprio in questi snodi: data l'elevata incertezza, occorre il sapere di tutti i portatori di interesse per avere una crescita equilibrata.

ANSEB

Associazione nazionale società emittitrici di buoni pasto

È la principale associazione di rappresentanza delle aziende che esercitano attività di emissione dei buoni pasto. I soci dell'associazione rappresentano il

75% del mercato dei servizi sostitutivi di mensa. Aderisce a **Fips**, Federazione italiana pubblici esercizi, **socia di Confcommercio – Imprese per l'Italia.**



La grande fuga da bar e ristoranti «In Italia servono 120mila addetti»

L'allarme di Matteo Musacci, presidente regionale di **Fipe**

«Poca formazione e i giovani vogliono posti e tempi certi»

L'EMERGENZA

GIANLUCA PEDRAZZI

C'è voluto qualche chef di grido perché il problema venisse a galla in tutta la sua gravità. Sapete quanto personale manca agli esercizi pubblici, ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, catering e mettiamoci pure, anche se ormai siamo fuori stagione, gli stabilimenti balneari? «Nel nostro paese servono 120mila addetti e questo Covid lascerà sul campo uno stillicidio di attività – denuncia preoccupato Matteo Musacci, 35 anni, ferrarese, presidente regionale della **Fipe**, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi di cui è anche il numero due a livello nazionale –. Faccio un esempio: la mia famiglia da una vita opera nella ristorazione. Abbiamo un locale che fa da bar e ristorante e la catena della “Bottega del pane” con otto punti vendita. Nelle prossime settimane vogliamo aprire il nono e anche una trattoria per la quale cerchiamo personale, cuochi, camerieri... Bene: per un posto di lavoro nel forno abbiamo ricevuto in una settimana quasi un centinaio di richieste. Per la trattoria, cinque. C'è

un problema reale in Emilia Romagna e nel resto del paese. E nei prossimi mesi la situazione, credo, peggiorerà...».

Solo nella nostra regione mancano all'appello diecimila camerieri.

Proprio gli esercizi pubblici lo scorso anno, dopo il lockdown vero, erano stati tra i comparti trainanti dell'occupazione. Perché questa inversione quando pare si stia uscendo dal tunnel del Covid?

«C'è un problema oggettivo di sfruttamento nel settore e di lavoro irregolare. Per un controllo che viene fatto ne sfuggono altri. E questo è un punto grave da affrontare a cui si aggiunge la flessibilità del lavoro negli esercizi pubblici. In concreto: nei mesi scorsi il settore a causa del Covid ha visto la chiusura di 60mila esercizi. Con tutto quello che ne consegue per i dipendenti. I collaboratori a chiamata. A contratto a tempo determinato. Adesso che la ripresa in Italia è corposa sarebbe naturale e facile ritrovare e riassumere il personale. Invece, abbiamo assistito a una “migrazione” di molti addetti verso altri settori produttivi. Vuoi perché sono stati meno penalizzati dalle norme restrittive per la pandemia, vuoi perché si cerca una stabili-

tà. Contratti a tempo indeterminato. Non a chiamata. Con orari fissi. Il mestiere del fornaio sarà anche duro ma ha turni. È stabile. Covid o non Covid i forni hanno lavorato. Se lavori in un bar, in un locale pubblico, in un ristorante sai quando inizia il lavoro ma non quando finisce. E il lavoro per tanti è per forza a chiamata. Come nel catering, il comparto che sta peggio. I dipendenti fissi sono pochi. Però è anche vero che vedo molti giovani che rinunciano perché si lavora il sabato, la domenica. Così si deve ricorrere agli stranieri. Che non hanno la cultura alimentare italiana. Ed ecco un altro problema».

Ma c'è negli esercizi pubblici come in tanti altri settori anche un problema di fondo che appartiene all'Italia: gli stipendi più bassi di altri paesi europei.

«È vero. Serve una riforma strutturale dei contratti e del settore. La contrattazione di primo livello per un aiuto cuoco parla di stipendi tra i 1.300-1.400 euro con sabati e domeniche comprese. Più o meno per un cameriere. Esaliamo a 1.800 euro per uno chef, 14 mensilità. Lasciamo perdere quanto possono prendere cuochi e chef in ristoranti quotati, parliamo di locali normali

e contratti di primo livello. Negli Stati Uniti si parla di 800-900 euro, saliamo un po' in Gran Bretagna. Ma soprattutto in Usa c'è una differenza sostanziale portata dalle “tips”. Le mance. Una percentuale che è il 20% del conto ed è una usanza, un dovere, quasi da contratto a cui il cliente difficilmente si sottrae. Anche in Italia potrebbe essere un buon incentivo per alzare le buste paga ma viene considerato un reato. Assurdo».

Eppure in Italia, paese per eccellenza della buona cucina, fino a qualche tempo fa chi si diplomava agli istituti alberghieri aveva le porte aperte al mercato del lavoro.

«Anche qui serve una riforma. Partendo dall'introduzione dell'educazione alimentare nelle scuole per evitare di “americanizzarci” con tutti i problemi di salute che ne conseguono. Il fatto è che una volta usciti dalle scuole alberghiere i ragazzi faticano ad accettare i ritmi e lo stile di vita che impone un lavoro in un ristorante, in una pizzeria, in un bar. Si scontrano con una realtà a cui non sono stati preparati. E dopo due settimane scappano. La soluzione sono gli Its, gli Istituti Specializzati Tecnici che stanno avendo già adesso un



grande successo anche nella nostra regione. Una formula pubblico/privato che può essere introdotta sia nei cinque anni delle Superiori sia nel post diploma con corsi e specializzazioni biennali. Il segreto è quello che in Italia si va ripetendo da sempre: scuola e formazione devono andare a braccetto con le imprese. Il mondo del lavoro vero. Non per una-due settimane ma per mesi. Questa è la nuova frontiera che può salvare il nostro settore e i giovani che cercano lavoro. In fondo, chi ha successo, i grandi chef, i grandi locali sono partiti dalle basi. Senza quelle non solo è il fallimento ma anche chi sta cercando un lavoro, scappa. E preferisce altro».

LA RISTORAZIONE IN ITALIA

AZIENDE E DIPENDENTI PER COMPARTO (media 2020)

comparto	AZIENDE		LAVORATORI		numero dipendenti per azienda
	numero	%	numero	%	
Bar	58.316	41,0	202.117	27,0	3,5
Discoteche	323	0,2	2.394	0,3	7,4
Mense e catering	966	0,7	55.992	7,5	58,0
Fornitura di pasti preparati	10.419	7,3	53.984	7,2	5,2
Ristoranti	69.648	48,9	417.711	55,9	6,0
Stabilimenti balneari	2.712	1,9	15.439	2,1	5,7
TOTALE	142.384	100	747.635	100	5,3

Fonte: elaborazioni Fipe su dati Inps

LAVORATORI FULL-TIME: GIORNATE RETRIBUITE E RETRIBUZIONE PER DIPENDENTE SECONDO IL COMPARTO (medie annue 2020)

comparto	Giornate retribuite	Retribuzione giornaliera (in euro)	Retribuzione annua (in euro)	Retribuz. annua standardizzata (in euro)
Bar	149	66	9.880	14.325
Discoteche	45	67	3.034	14.417
Mense e catering	216	89	19.301	19.301
Fornitura di pasti preparati	168	74	12.394	15.964
Ristoranti	145	68	9.893	14.757
Stabilimenti balneari	84	70	5.903	15.170
TOTALE	149	69	10.353	14.992

Fonte: elaborazioni Fipe su dati Inps



IL SETTORE

I PUBBLICI ESERCIZI

2020: MONTAGNE RUSSE
Col lockdown
minimo dipendenti
appena 310.563



LA RISALITA

Nella stagione estiva
la forte ripresa
con 747.635 addetti

UN COMPARTO DI GIOVANI

Forza lavoro:
il 62,6% ha meno
di quarant'anni

TANTE DONNE

Il lavoro femminile
resta prevalente
ed è pari al 51,4%

I TIPI DI CONTRATTI

È maggioritario
il tempo parziale
pari al 63,4%



I LAVORATORI STRANIERI

Ogni azienda
ne ha in media 1,3
pari al 23,9%



MATTEO MUSACCI
PRESIDENTE REGIONALE **FIPE**
E VICEPRESIDENTE NAZIONALE

«Molti locali sono
in ginocchio
perché non trovano
personale»
In Emilia mancano
10mila camerieri

Data: 03.11.2021 Pag.: 5
 Size: 874 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



job in the city / MITOMORROW

Mi consigli un lavoro?

di Alberto Rizzardi

La selezione settimanale delle occasioni per l'impiego con, come sempre, un focus su Milano e hinterland

Favorire l'incontro tra talenti e imprese locali, organizzando una serie di "borse lavoro" sul territorio. È l'intento della Federazione italiana pubblici esercizi condensata nel format **Fipe Talent Day**. Il primo appuntamento è andato in scena nelle scorse settimane a Roma; altri ce ne saranno dalla prossima prima-

vera in tutta Italia. Del resto, come ricorda il presidente della **Fipe**, Lino Stoppani, «la ristorazione, da sola, dà lavoro a oltre un milione di persone nel nostro Paese e merita davvero di mettere a frutto i suoi talenti, di oggi e di domani». Specialmente in questo «momento particolare, stretto tra importanti opportunità e l'emergenza di fragilità strutturali ri-

emerse con forza dalla crisi indotta dal Covid-19». Bisogna sostenere le imprese del settore - sferzate dalla Federazione -, puntando proprio sul lavoro, migliorando le competenze e rivalorizzando il capitale umano. Ce n'è, d'altronde, bisogno dopo gli oltre duecentomila posti di lavoro evaporati nel 2020.



TASTIERA NAPOLETANA

La startup Feat Food a caccia di senior Php developer e data scientist

Nuove posizioni aperte in Feat Food, la startup food tech ideatrice di un innovativo servizio di meal planning che, sfruttando le potenzialità dell'intelligenza artificiale, consegna a domicilio piatti pronti personalizzati. La realtà, in forte crescita, apre le porte della sua sede di Milano a 1 senior Php Laravel Developer e 1 Data Scientist. A entrambi i profili professionali ricercati, per cui sono richieste una serie di competenze tecniche specifiche, l'azienda propone un contratto full time a tempo indeterminato. Per saperne di più e per inoltrare la propria candidatura si può fare riferimento alla pagina [linkedin.com/company/feat-food/jobs](https://www.linkedin.com/company/feat-food/jobs) o inoltrando il proprio cv a jobs@featfood.it.



TEMPUS FUGIT

Afol Metropolitana: fino a domani si selezionano 15 docenti: i requisiti

Sogni un futuro da insegnante? C'è tempo fino a domani per candidarsi alla selezione, avviata da Afol Metropolitana di Milano, per trovare 15 docenti da assegnare alle scuole di formazione professionale dell'azienda speciale consortile partecipata dalla Città Metropolitana di Milano e da 70 Comuni, tra cui il capoluogo. In particolare si cercano docenti di: Economia e marketing, italiano per stranieri, Italiano, Storia, Geografia, Diritto, Francese, Inglese, Matematica, Scienze, Informatica. Le sedi formative interessate sono quelle di Melegnano, Rozzano, Pieve Emanuele, San Donato Milanese e Sesto San Giovanni. Si offre contratto in somministrazione. Info e candidature sul sito afolmet.it



ZUMBA CHE TI PASSA

Un istruttore o un'istruttrice a Sesto San Giovanni per il Team Wol

Il Team Wol Asd Arti & Difesa sta cercando a Sesto San Giovanni un'istruttrice o un istruttore per il corso di Zumba, che sia disponibile fino a fine maggio tutti i lunedì, esclusi i festivi, in orario tardo pomeridiano. È richiesto il possesso di tessera o diploma di istruttore Zumba, rilasciato da un ente promozionale sportivo in corso di validità, e del certificato BLS-d per l'uso del defibrillatore semiautomatico. La risorsa selezionata si occuperà anche di: controllo temperatura in entrata; verifica Green pass dei corsisti; consegna e ritiro dei moduli d'iscrizione; controllo abbonamenti; sanificazione di superfici e attrezzature. Per saperne di più, si può scrivere a info@teamwol.it.



SVEGLIA AL 730

Opportunità per operatori/operatrici fiscali con disponibilità immediata

Per una multinazionale specializzata in servizi contabili, amministrativi e di compliance fiscale in zona Stazione Centrale, Orienta è in cerca di operatori/operatrici fiscali per attività di supporto alla verifica del diritto di agevolazioni fiscali da parte dei clienti. Sono richieste: esperienza in ambito fiscale o come operatore all'interno di un Caf e conoscenze in materia di Superbonus. Servono, inoltre, precisione, forte motivazione, capacità di lavorare in team, flessibilità oraria e disponibilità immediata. Si propone contratto in somministrazione di 6 mesi, 5° livello Ccnl Commercio, più proroghe e/o possibilità di stabilizzazione a tempo indeterminato. I dettagli su orienta.net.



LA MECCANICA DEL CUORE

Al via l'academy di Etjca-Energieha per addetti a laminazione e finitura

La filiale Etjca di Rho, in collaborazione con Energieha Impresa Sociale, lancia un'academy per operatori meccanici addetti alla laminazione e alla finitura. Giovani inoccupati tra i 18 e i 24 anni, diplomati o con qualifica professionale di IV anno in ambito tecnico, potranno acquisire nuove conoscenze e competenze nel settore meccanico, venendo assunti presso importanti aziende del settore operanti in ambito automotive, aerospaziale, nautico, sportivo e racing F1 con contratto annuale di apprendistato. Al termine riceveranno una certificazione Ifts, con l'eventuale opportunità di essere inseriti in azienda come operatori specializzati. Candidature entro il 15 novembre a info.rho@etjca.it.



Vola la petizione contro i No pass I commercianti fanno il pieno di firme

MIRIAM ROMANO

■ «Siamo la maggioranza, anche se non manifestiamo». Sentenzia Carlo, una delle oltre duemilacinquecento persone che hanno firmato (finora) la petizione lanciata da Confcommercio (...)

segue → a pagina 37

Pioggia di firme per fermare i cortei I commercianti conquistano la rete «Contro i no pass e con chi lavora»

Adesioni anche da **Fipe** ed Epam. Bernardo: campagna capillare sull'importanza dei vaccini

MIRIAM ROMANO

(...) su change.org contro i cortei No green pass del sabato pomeriggio. Ogni ora decine di persone aggiungono la propria sigla all'appello dei commercianti. Molti dei firmatari, sulla pagina web della petizione, si lasciano andare in commenti di esasperazione contro i manifestanti. «Sto dalla parte di chi lavora e non può finire danneggiato dalla superficialità di pochi», tuona Andrea. E ancora: «L'ignoranza scientifica non può bloccare la città», si sbottona Alessia. E poi c'è chi sintetizza in tre parole il pensiero di tanti: «Hanno rotto le scatole». La miccia contro gli "autoconvocati" si è accesa lo scorso sabato, quando per la 15esima volta consecutiva i manifestanti contro la certificazione verde anti covid sono scesi in piazza con un corteo selvaggio che ha paralizzato la città.

Conti alla mano, secondo Confcommercio, le manifestazioni sono costate, per tre sabati, 10milioni di euro in termini di perdita di fatturati

di negozi e ristoranti. Ora, in vista del periodo natalizio, il più propizio per gli acquisti, le perdite potrebbero costare ancora più caro agli esercenti, prima penalizzati dal Covid e ora da chi protesta contro le vaccinazioni. Da qui l'idea di lanciare una petizione online per chiedere ai manifestanti il rispetto delle regole. «Milano è la città a tre A: aperta, attrattiva e accogliente. Firma anche tu contro i cortei illegali», chiedono i commercianti attraverso un video che è già diventato virale.

Sala e Attilio Fontana hanno appoggiato l'iniziativa dei commercianti già nei giorni scorsi. Ma altri apprezzamenti continuano a fioccare, tra i quali quelli dell'ex candidato sindaco del centrodestra, Luca Bernardo.

«C'è una maggioranza silenziosa che si è vaccinata per proteggere se stessa e gli altri. Basta con cortei che penalizzano chi lavora, chi produce ed è già stato fin troppo colpito dalla pandemia. Per questo dichiaro la mia piena

disponibilità a firmare la petizione lanciata da Confcommercio Milano per fermare le manifestazioni che ogni sabato paralizzano la città», spiega Bernardo. Il pediatra, ora consigliere comunale, si è anche preso l'impegno di sollecitare Palazzo Marino per una campagna di informazione sui vaccini. «Sono pronto a chiedere a tutto il Consiglio comunale e alla Giunta di provvedere, affinché ci sia una diffusa, ulteriore e capillare campagna d'informazione sull'importanza vitale del vaccino», ha spiegato.

Adesioni all'appello arrivano anche da Enrico Stoppa, presidente di **Fipe** Confcommercio e di Epam, associazione provinciale milanese pubblici esercizi.

«**Fipe** è l'associazione più rappresentativa della Confederazione e non può far altro che approvare, apprezzare e condividere la decisione di Confcommercio. Non è possibile che il centro di Milano sia in ostaggio da 16 settima-

ne di queste persone, con tutti i danni che vediamo poi negli incassi dei commercianti

ma anche dei pubblici esercizi. La situazione che si è creata è inaccettabile. E bene ha fatto anche il sindaco Sala ha stigmatizzarla», afferma Stoppa.

A far sentire la propria voce è anche Andrea Painini, presidente provinciale di Confesercenti: «Il diritto a manifestare non deve scontrarsi con quello al lavoro. Gli imprenditori, i dipendenti e le loro famiglie, che stanno cercando di far ripartire i loro esercizi dopo la crisi dovuta alla pandemia, non possono permettersi il lusso di veder volatilizzati i propri incassi tutti i weekend. Oggi più che

mai è importante che la società sia coesa, pertanto chi vuole manifestare si senta libero di farlo nei modi e tempi previsti dalla legge, senza penalizzare lo svolgimento delle attività economiche e la libertà di spostamento di cittadini e turisti».



LE POLEMICHE

No Green pass: nuovo corteo in centro Stoppani (Fipe): situazione inaccettabile

Il Comitato no Green pass Milano ha inoltrato alla questura un preavviso di manifestazione per sabato prossimo. Il ritrovo - alle ore 17 - sarà in piazza Fontana, per poi proseguire in piazza Duomo quindi in via Mazzini fino a via Pantano per proseguire in via Festa del Perdono, via Larga, largo Augusto, corso di porta Vittoria dove si trova la Cgil - Camera del Lavoro, quindi viale Majno, corso Buenos Aires una delle principali strade dello shopping milanese per poi proseguire in via Vitruvio e via Galvani per concludersi davanti alla sede della Regione Lombardia. Un preavviso inoltrato via mail che ora la questura valuterà anche se appare molto difficile che venga dato il via libera al passaggio davanti alla Camera del Lavoro dopo quanto accaduto a Roma nelle scorse settimane con l'assalto alla sede Cgil guidato da Forza Nuova e in corso Buenos Aires, dopo le proteste dei commercianti. Né appare plausibile il via libera davanti a Palazzo Lombardia.

L'ennesimo corteo che promette di bloccare ancora Milano, provoca la reazione di **Lino Stoppani**, presidente di **Fipe** Confcommercio e di Epam, l'associazione dei pubblici esercizi. «La situazione che si è creata - ha detto Stoppani - è inaccettabile. E bene ha fatto

anche il sindaco Sala ha stigmatizzarla». Non è possibile, ha aggiunto il numero uno di Epam, «che una minoranza che ha una posizione diversa tenga in ostaggio una maggioranza che ha deciso di seguire la strada della scienza, dei vaccini, dei green pass e dell'uscita dalla pandemia».

Contro il perdurare dei cortei, si schierano anche i taxisti. Per Emilio Boccalini, presidente di Taxiblu 02.40.40 «è chiaro che a Milano sia sempre più un problema il fatto che manifestazioni non autorizzate e non pianificate nei percorsi e nelle modalità si svolgano ormai con una continuità che sta danneggiando tanto noi quanto i numerosi commercianti milanesi».

Posizioni che non intaccano la posizione dei no Green pass, anzi. «Noi credevamo - si legge in una loro chat - fosse ormai chiaro, dopo 15 sabati consecutivi, che il corteo milanese continuerà ogni settimana fino all'abolizione del Green pass. Che noi non "chiediamo autorizzazioni" ma comunichiamo un percorso. Che il nostro corteo c'è anche se viene esplicitamente vietato. E che quindi il nostro sforzo conciliatorio non va dato per scontato e che continuerà fintanto che sarà nel nostro interesse».

Data: 04.11.2021 Pag.: 8
Size: 75 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



La provocazione

Corteo No pass «Nel percorso raggiungeremo obiettivi vietati»

L'ultima provocazione è in una mail inviata alla questura con il «preavviso» per il corteo di sabato. I promotori del Comitato no green pass hanno annunciato un percorso che ancora una volta tocca obiettivi «vietati»: da Assolombarda alla Camera del lavoro della Cgil, dal Tribunale, alla sede di Libero in viale Majno, per terminare a Palazzo Lombardia. Un tragitto che è anche frutto di un «sondaggione» lanciato su uno dei tanti canali Telegram dei No pass. E dopo le minacce al sindaco Beppe Sala, messaggi intimidatori sono stati rivolti al direttore di *Citynews* Alessandro Rovellini per un suo commento critico pubblicato da *Milanotoday*. A conferma che chi tocca i No pass finisce alla gogna. Dopo le proteste dei commercianti, l'ultima ieri con **Lino Stoppani** di **Fipe**, la questura vuole evitare l'ennesimo sabato di passione. Per questo l'augurio è che oggi o domani i sedicenti leader No pass possano «interloquire» con via Fatebenefratelli per un nuovo e ragionevole percorso. (c. giu.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La sostenibilità dell'economia coniugata al «Futura»

Da oggi a sabato alla Camera
di commercio 100 relatori
«Approccio verde inevitabile
per essere competitivi»

Anita Loriana Ronchi

BRESCIA. Appuntamento con Futura Open Talks, da oggi a dopodomani, all'Auditorium della Camera di Commercio (via Einaudi, 23). La kermesse dedicata all'economia sostenibile, organizzata da CdC e Pro-Brixia, avrà un parterre di oltre 100 relatori di primo piano, fra ministri, imprenditori, rappresentanti europei, tecnici ed esponenti delle istituzioni. Futura Open Talks fa parte del progetto «Futura», nato nel 2019, il cui momento iconico sarà l'Expo a Brixia Forum nel maggio 2022.

«Gli obiettivi - spiega Ludovico Monforte, project manager Futura - sono molteplici. In primis dare il via ad un'iniziativa di sistema e ad un progetto di ampio respiro con i diversi attori - istituzioni, università, imprese -, mettendo sul tavolo una serie di tematiche di rilievo nazionale. Quindi affrontare in maniera integrata la tematica della sostenibilità, divenuta troppo importante, a partire dai contenuti più che dalle etichette: non avremo un coro unanime, ma diversi punti di vi-

sta in merito alle modalità di attuazione della regolamentazione europea del «Fit for 55», di cui non è in discussione la bontà del principio; un dibattito aperto, che consideriamo una ricchezza, tra interlocutori che rappresentano posizioni differenti. Infine, far comprendere che la sostenibilità non è più un orpello estetico o un modo di far comunicazione, ma un aspetto connaturato al business e un elemento imprescindibile, inevitabile per essere competitivi: chi non l'adotterà, sarà costretto a uscire dal mercato». «Abbiamo - sottolinea il project manager Futura - ricevuto una risposta compatta ed entusiastica da Brescia, con il coinvolgimento di realtà che vanno oltre il panorama locale. Le premesse sono molto positive, vedremo come andranno le cose nel prosieguo».

Il programma. Stamattina, alle 9, i lavori saranno aperti dal pre-

sidente della Camera di Commercio, Roberto Saccone, col governatore della Lombardia, Attilio Fontana e con Maurizio Tira, rettore dell'Università di Brescia. Seguirà l'intervento di Andrea Prete, presidente nazionale Unioncamere. Alle 10.45 la tavola rotonda «Un'industria metallurgica europea più sostenibile e competitiva» con, tra gli altri, Patrizia Toia, parlamentare europea e Klaus Peters, segretario generale Estep. Alle 12.15, interviene Anna Ascani, sottosegretario allo Sviluppo economico («Il Pnrr per la transizione digitale: sfide e opportunità»). Si prosegue con gli eventi «Una sfida per la sostenibilità» e «L'importanza della comunicazione sui social per un cambiamento sostenibile», entrambi moderati da Ludovico Monforte.

Nuova tavola rotonda, alle 14, dedicata all'agricoltura sostenibile con Gianmarco Centinaio, sottosegretario al Ministero delle politiche agricole; Antonio Tajani, parlamentare europeo; Roberto Berutti, membro del Gabinetto del commissario

Ue all'Agricoltura; Fabio Rolfi, assessore regionale Agricoltura e i presidenti nazionali di Coldiretti e Confagricoltura, Ettore Prandini e Massimiliano Gian-santi.

Dopo l'intervento di Paolo Cottino di K-City («La rigenerazione urbana attraverso uno sviluppo integrato del territorio»), le ultime due tavole rotonde della giornata, moderate dal direttore del Giornale di Brescia, Nunzia Vallini, che avranno al centro la rigenerazione urbana sostenibile. Tra i relatori, il sindaco di Brescia, Emilio Del Bono; Alessandro Mattinzoli, assessore regionale Casa e housing sociale; il presidente Associazione artigiani Brescia, Bortolo Agliardi; Benno Albrecht, rettore università Iuav Venezia. L'evento sarà trasmesso anche in diretta streaming dalla pagina Facebook della Camera di Commercio; partecipazione gratuita, con prenotazione sul sito futura-brescia.it. //

Data: 04.11.2021 Pag.: 4
 Size: 501 cm2 AVE: € 8016.00
 Tiratura: 33727
 Diffusione: 27342
 Lettori: 415000



**Gli organizzatori
soddisfatti:
«Brescia
ha risposto
in maniera
entusiastica
e compatta»**

PROGRAMMA DI OGGI

È possibile partecipare a FUTURA OPEN TALKS sia in presenza sia in diretta streaming. L'iscrizione è obbligatoria e garantita fino ad esaurimento dei posti disponibili

ore 9.00 APERTURA

Roberto Saccone
Presidente Camera di Commercio di Brescia

Attilio Fontana
Governatore Regione Lombardia

Maurizio Tira
 Rettore dell'Università di Brescia

DIGITAL RACE UNA SFIDA PER LA SOSTENIBILITÀ

Renata Briano
Presidente del Comitato scientifico di Fondazione UNA

Antonella Labate
Consigliere Comitato scientifico di Fondazione UNA

Moderatore **Ludovico Monforte**
Project manager FUTURA

ore 15.45

LA RIGENERAZIONE URBANA ATTRAVERSO UNO SVILUPPO INTEGRATO DEL TERRITORIO

Paolo Cottino K-City

L'IMPEGNO DI UNIONCAMERE PER LA SOSTENIBILITÀ

Andrea Prete
Presidente Nazionale Unioncamere

ore 13.15

INFLUENCER ACADEMY L'IMPORTANZA DELLA COMUNICAZIONE SUI SOCIAL PER UN CAMBIAMENTO SOSTENIBILE

Matteo Tarantino
Geco (Gestione di contenuti digitali per i media, le imprese e i patrimoni culturali)
Università Cattolica del Sacro Cuore

Marco Cartasegna
Founder e Direttore di Torcha
Moderatore **Ludovico Monforte**
Project manager FUTURA

ore 16.00

TAVOLA ROTONDA GREEN BUILDINGS: L'EDILIZIA DEL FUTURO DOVRÀ ESSERE NECESSARIAMENTE UN'EDILIZIA SOSTENIBILE

Gabriele Buia Presidente ANCE

Riccardo Trichilo
Amministratore delegato e Direttore generale CSMT

Marco Caffi
Direttore Green Building Council Italia

Marco Rettighieri Presidente Consorzio Cociv

Bortolo Agliardi
Presidente Associazione Artigiani di Brescia e Provincia

Giovanni Spatti
Amministratore delegato Wood Beton Spa

Moderatore **Nunzia Vallini** Giornale di Brescia

ore 10.45

TAVOLA ROTONDA UN'INDUSTRIA METALLURGICA EUROPEA PIÙ SOSTENIBILE E COMPETITIVA

Patrizia Toia
Parlamentare europeo - Vicepresidente della Commissione per l'Industria, la Ricerca e l'Energia

Mauro Cibaldi
Presidente e Amministratore delegato Deral

Giuseppe Pasini
Presidente Feralpi Group

Marco Mariotti
Gruppo Mariotti Acciai Inossidabili

Klaus Peters
Segretario generale ESTEP
Moderatore **Carlo Mapelli** Politecnico di Milano

ore 14.00

TAVOLA ROTONDA LE OPPORTUNITÀ OFFERTE DAI FONDI REGIONALI, NAZIONALI ED EUROPEI PER UN'AGRICOLTURA PIÙ SOSTENIBILE

Gianmarco Centinaio
Sottosegretario di Stato al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali

Antonio Tajani
Parlamentare europeo

Roberto Berutti
Membro del Gabinetto del commissario UE dell'Agricoltura

Fabio Rolfi
Assessore regionale Agricoltura

Ettore Prandini
Presidente Coldiretti

Massimiliano Giansanti
Presidente Confagricoltura

Moderatore **Piergiorgio Chiarini** BresciaOggi

ore 17.30

TAVOLA ROTONDA RIGENERAZIONE URBANA SOSTENIBILE

Emilio Del Bono Sindaco Comune di Brescia

Alessandro Mattinzoli
Assessore alla Casa e Housing sociale della Regione Lombardia

Benno Albrecht
Rettore Università Iuav di Venezia

Stefano Soro
Capo Unità Green and Circular Economy DG Grow - European Commission

Lorenzo Bellicini Direttore CRESME

Lino Enrico Stoppani
Presidente **FIPE** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) - Confcommercio

Nico Gronchi
Vice Presidente Vicario Confesercenti Nazionale

Alessandro Loro
Direttore Innovazione e Comunicazione IGP Decaux

Moderatore **Nunzia Vallini** Giornale di Brescia

ore 12.15

IL PNRR PER LA TRANSIZIONE DIGITALE: SFIDE E OPPORTUNITÀ

Anna Ascani
Sottosegretaria allo Sviluppo economico

ore 19.15

TERMINE DEI LAVORI

infogdb



«Corteo tra Cgil, Baires e Regione» La proposta irricevibile dei No pass

Preavviso via mail in Questura: nel tragitto obiettivi sensibili come Camera del Lavoro e Centrale La linea del prefetto Saccone: interlocuzione con i promotori e salvaguardia delle attività cittadine

MILANO
di Nicola Palma

Basta leggere l'elenco delle strade inserite nell'ipotetico tragitto per capire che si tratta di una proposta che verrà giudicata irricevibile da chi sarà chiamato a valutarne la fattibilità. Ecco il percorso che due esponenti del Comitato No green pass Milano hanno inviato ieri in Questura via mail: partenza da piazza Duomo, via Mazzini, piazza Missori, svolta a destra in via Pantano (sede di Assolombarda) e giù verso via Festa del Perdono (Università Statale); poi il ritorno su via Larga, largo Augusto, corso di Porta Vittoria (Camera del Lavoro), viale Majno (sede del quotidiano Libero), corso Buenos Aires (principale arteria commerciale della città), via Vitruvio (Stazione Centrale) e via Galvani per chiudere davanti alla sede di Regione Lombardia. Un tracciato che sembra fatto apposta per ricevere un «no» come risposta e addossare così la responsabilità del caos ai

«Senza accordo la colpa ricadrà sugli specialisti della forza ondulatoria»

responsabili dell'ordine pubblico. E del resto sono stati proprio gli organizzatori a esplicitare il concetto all'agenzia Adn Kronos: se non si troverà un accordo, «la colpa ricadrà interamente sugli specialisti della forza ondulatoria, che dimostreranno ancora una volta che quelle sul mancato preavviso erano solo scuse e che, chiusa la parentesi dello scorso sabato, l'intento è sempre stato solo quello di negarci il diritto a manifestare». Nel mirino anche Confcommercio, che nei giorni scorsi ha lanciato una petizione contro le manifestazioni selvagge (più di 2.500 i firmatari), e il sindaco Giuseppe Sala, già minacciato su Telegram. Provocazioni a parte, la mediazione proseguirà nei prossimi giorni, anche se la base della trattativa non sembra presagire nulla di positivo. Le istituzioni continueranno comunque a privilegiare l'approccio dialogante, come ribadito ieri nel corso del Comitato provin-

ziale per l'ordine e la sicurezza pubblica: «Confermata la linea dell'interlocuzione con i promotori e al tempo stesso della migliore salvaguardia delle attività della città. In tal senso sarà rilevante il percorso», la sintesi del prefetto Renato Saccone.

Intanto, anche Confesercenti ha preso posizione sulle iniziative dei No pass: «Il diritto a manifestare non può e non deve scontrarsi con quello al lavoro – ha spiegato il presidente provinciale Andrea Painini –. Gli imprenditori, i dipendenti e le loro famiglie, che a stento stanno cercando di far ripartire i loro esercizi commerciali dopo la pesante crisi dovuta alla pandemia, non possono permettersi il lusso di veder volatilizzati i propri incassi tutti i weekend». «Basta cortei che penalizzano chi lavora», ha aggiunto l'ex candidato sindaco Luca Bernardo, che si è detto pronto a sottoscrivere l'appello di Confcommercio. Un appello rilanciato anche dal numero uno di Epam Lino Stoppani: «No a cortei che tengono in ostaggio Milano, si intervenga subito».

Sabato atteso il sedicesimo corteo dei «No green Pass» a Milano

E ci saranno i soliti disagi per i cittadini

LA PROVOCAZIONE

Gli organizzatori:

Data: 04.11.2021
Size: 366 cm2
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:

Pag.: 7
AVE: € 17202.00



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 04.11.2021 Pag.: 15
Size: 348 cm2 AVE: € 3480.00
Tiratura: 23888
Diffusione: 19461
Lettori: 124000



Il settore | Le richieste di Fontanari (ristoratori) davanti alla Commissione Attività produttive della Camera

Publici esercizi in piena ripresa

Esentare i Pubblici esercizi che operano in montagna dal pagamento della seconda rata dell'Imu 2021. Prorogare a fine anno il credito d'imposta sulle locazioni, ma soprattutto rivedere il Decreto flussi e rafforzare i corridoi turistici per fare in modo di accogliere sia la forza lavoro provenienti da paesi extra Ue, sia gli sciatori in arrivo dalla Federazione Russa, entrambi essenziali per le sorti della stagione invernale ormai alle porte.

Dopo un inverno e mezzo di effettivo lockdown, il mondo dei pubblici esercizi montani sogna la piena ripresa. L'imperativo è porre le basi per una ripartenza in sicurezza del comparto ed è su questo che si è concentrato Marco Fontanari, presidente dei ristoratori di Fipe - Concommercio Trentino e consigliere di Fipe nazionale, intervenuto ieri pomeriggio in audizione di fronte alla Com-

missione Attività produttive della Camera. «Il 2021 ha posto l'intero settore dei Pubblici esercizi di fronte a una vera e propria emergenza, quella di reperire personale - ha sottolineato Fontanari - A maggior ragione per le attività a forte connotazione stagionale, come quelle montane. Ecco perché sono necessarie tre cose: l'approvazione immediata di un Decreto flussi che ci consenta

di avviare le procedure per l'assunzione di lavoratori stagionali, la proroga almeno a marzo 2022 dei permessi di soggiorno per i lavoratori stagionali extracomunitari presenti attualmente in Italia e il riconoscimento delle vaccinazioni Sputnik, Sinovac e Sinopharm per l'ottenimento del green pass. Quest'ultimo adempimento risulta indispensabile sia per consentire l'ingresso di nuova forza lavoro, sia per l'ac-

cesso dei turisti dalla Russia e non soltanto. Tutto questo nella consapevolezza che i rifugi e i punti di ristoro di alta montagna svolgono la funzione di presidio di sicurezza imprescindibile anche in caso di maltempo».

Richieste puntuali che si aggiungono a quelle avanzate tradizionalmente dal comparto dei Pubblici esercizi, in quanto componente fondamentale del turismo, con la spesa turistica

per i servizi della sola ristorazione che in pre pandemia valeva 18,5 miliardi di euro, di cui 8,4 miliardi dai visitatori stranieri. Prima tra tutte l'estensione del superbonus "turistico" anche alle attività di ristorazione e non solo a quelle di accoglienza: un credito di imposta dell'80% indispensabile per chi vuole investire nell'efficiamento energetico del proprio locale o nell'eliminazione delle barriere architettoniche.



I bar ed i ristoranti che operano in montagna, in tempo di Covid, chiedono "corridoi" per lavoratori e turisti stranieri



Data: 04.11.2021 Pag.: 52
Size: 97 cm2 AVE: € 5723.00
Tiratura: 43583
Diffusione: 42818
Lettori: 281000



Olbia. Lavoratrici e clienti al riparo da violenze in bar e ristoranti Per le donne #sicurezzaVera

Ha il nome di una donna la campagna di sensibilizzazione (e di prevenzione), lanciata dal Gruppo donne imprenditrici della Fipe e dalla Polizia di Stato, per una #sicurezzaVera. Presentata ieri a Olbia, nella sede della Confindustria, l'iniziativa punta a far diventare gli esercizi pubblici presidi di legalità e di tutela a difesa delle donne, garantendone la protezione dalla violenza. Con tre obiettivi: rafforzare il livello di sicurezza, sia per le lavoratrici sia per le clienti, all'interno dei luoghi di ristoro, anticipare la soglia di inter-

vento sulla violenza e promuovere la cultura del rispetto delle differenze di genere.

A illustrare il progetto, che ha inserito Olbia, unica tappa sarda, tra le venti città italiane coinvolte nella road map sperimentale del progetto, la presidente nazionale di Fipe-Gruppo Donne, Valentina Picca Bianchi, e la presidente Fipe Gallura, Gavina Braccu. Al tavolo dei relatori, la vicesindaca, Sabrina Serra, e l'assessora ai Servizi sociali, Simonetta Lai, che hanno portato l'attenzione sulla necessità di educare

le giovani generazioni al rispetto e di fare rete; il dirigente della divisione anticrimine della Questura di Sassari, Mario Carta, che, relativamente alla questione della violenza sulle donne, ha definito la sua divisione «un pronto soccorso sociale con il compito di intervenire attraverso il dialogo e la mediazione»; e la presidente di Prospettiva Donna, Patrizia Desole, intervenuta sull'esigenza di «fare formazione ai presidi per orientarli nella valutazione del rischi».

Tania Careddu

RIPRODUZIONE RISERVATA



Più tutela per le donne nei locali

Presentato il progetto #sicurezzavera frutto di un'intesa tra **Fipe** Confcommercio e polizia di Stato

di Dario Budroni
 Olbia

Gli occhi addosso, i commenti, le palpate mentre si serve un cocktail o un caffè. E poi ci sono le clienti, spesso importunate, alcune volte trascinate via, magari picchiate. Gli episodi di violenza di genere si verificano soprattutto in famiglia, ma i dati dicono che neanche i bar, i locali notturni e i ristoranti sono dei luoghi totalmente sicuri per le donne. Per questo la **Fipe** Confcommercio, il Gruppo donne imprenditrici della federazione e la polizia di Stato hanno deciso di unire le forze per dare vita al progetto #sicurezzavera. Attraverso campagne di comunicazione e attività di formazione e di orientamento, i pubblici esercizi diventeranno così dei presidi di sicurezza, dei luoghi in cui la violenza di genere si combatterà ogni giorno

e senza sosta. **In prima linea.** Il progetto interessa per ora 20 città italiane. Olbia è l'unica in Sardegna. «L'iniziativa parte da esempi reali. Abbiamo raccolto testimonianze di vita e abbiamo quindi avviato questo nostro progetto - spiega Valentina Picca Bianchi, presidente nazionale del Gruppo donne imprenditrici della **Fipe** -. I luoghi dell'intrattenimento e della socialità devono diventare sinonimo di sicurezza per tutte, sia per le donne che li frequentano che per le donne che ci lavorano». Il progetto #sicurezzavera, che nasce all'interno della campagna «Questo non è amore» della polizia, promuoverà quindi una campagna di comunicazione per fornire tutte quelle informazioni utili a conoscere, riconoscere, prevenire e contrastare la violenza di genere. Inoltre saranno organizzati seminari

di formazione e orientamento che coinvolgeranno le lavoratrici e i lavoratori dei pubblici esercizi della città. **La grande rete.** L'iniziativa, che punta quindi a promuovere una cultura di genere, è stata presentata nella sede della Confcommercio olbiese davanti a diversi operatori del settore. A moderare l'incontro Gavina Braccu, la presidente della **Fipe** per l'area Gallura. Presente anche Mario Carta, il dirigente della divisione anticrimine della polizia per la questura di Sassari: «Noi trattiamo questo fenomeno in una formula preventiva, cercando di non aspettare che si arrivi al delitto, alle lesioni, alle violenze sessuali». Pieno sostegno anche dal Comune. «Abbiamo un grande compito: l'educazione dei nostri bambini, affinché crescano come cittadini consapevoli e ri-

spettosi di entrambi i generi» dice Sabrina Serra, vicesindaca e assessora alla Cultura e alla Pubblica Istruzione. «Con questo progetto immagino tante sentinelle di quartiere che rappresentino un punto di riferimento» aggiunge Simonetta Lai, assessora alle Politiche sociali. Vanni Sanna, assessore al Commercio, dice: «La collaborazione con i pubblici esercizi è fondamentale. Siamo al vostro fianco». Soddisfatta Patrizia Desole, presidente di Prospettiva donna, l'associazione che da anni si batte contro la violenza di genere: «Sono contenta del fatto che sia stata scelta proprio Olbia, una città molto sensibile a questa problematica. Non a caso qui è nato il centro antiviolenza. Viviamo in una società che non rispetta le donne e per questo serve un cambiamento radicale».



Il progetto è stato presentato ieri alla Confcommercio: interessa venti città italiane e Olbia è l'unica della Sardegna

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 05.11.2021 Pag.: 10
Size: 76 cm2 AVE: € 12996.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Commercio e turismo Cursano eletto in giunta

«Un premio per me e per Confcommercio»

Il presidente di Confcommercio Toscana Aldo Cursano **(nella foto)**, già membro del consiglio nazionale di Confcommercio-Imprese per l'Italia, è stato nominato membro di giunta della confederazione nazionale del commercio, del turismo e dei servizi.



La nomina arriva a riconoscimento del ruolo svolto da Cursano all'interno del sistema Confcommercio, nella **Fipe**, ma soprattutto per quanto realizzato dalla Confcommercio fiorentina negli ultimi tre anni. «Si tratta di un premio importante - sottolinea Cursano -. È la gratificazione per l'impegno profuso e per i risultati prodotti nell'ultimissimo periodo. Risultati che sono da ascrivere a tutto il sistema toscano e a tutti coloro che hanno creduto così tanto in me».



Clima, Brescia raccoglie la sfida

Economia per l'ambiente A «Futura» proposte e progetti di un'edilizia che «rigeneri» le città e le renda sostenibili di fronte ai cambiamenti climatici. Sos dell'Ance: «Siamo già in ritardo»
Agricoltura, una svolta green con l'innovazione

Alla sfida verde per efficientare il patrimonio immobiliare devono credere gli operatori ma anche i proprietari

■ L'edilizia del futuro e la rigenerazione urbana, l'agricoltura green e la siderurgia sostenibile: sono alcuni dei temi al centro ieri della prima delle tre giornate di «Futura. L'economia per l'ambiente» promosse dalla Camera di Commercio di Brescia. Un confronto a tante voci per aiutare il sistema Brescia a vincere la sfida della transizione ecologica imposta dai cambiamenti climatici. Si è parlato della necessità di rendere più umane e vivibili le nostre città, Brescia compresa; si è fatto il punto sul settore agroalimentare, dove la sostenibilità è già più alta che nel resto d'Europa, ma che punta sull'innovazione per fare meglio e raggiungere i target previsti dall'Unione Europea. **A PAGINA 2-4**

Brescia, l'edilizia in pista per la città sostenibile a misura d'uomo e d'ambiente

Il ruolo decisivo del settore per la rigenerazione urbana
L'Ance: «Siamo in ritardo»
Del Bono: «Noi ci siamo»

Enrico Mirani

e.mirani@giornaledibrescia.it

BRESCIA. Modellare città più vivibili e a misura degli abitanti, con una mobilità dolce, spazi collettivi, quartieri ricchi di socialità, case efficienti dal pun-

to di vista energetico. Plasmare città che facciano bene alla salute degli uomini e del pianeta, alla convivenza e al clima. È il compito dell'edilizia del futuro e della rigenerazione urba-

na in una stretta collaborazione fra pubblico e privato, imprese e istituzioni. Un processo già in atto, inevitabile vista l'emergenza climatica, che ha bisogno del consenso, della

consapevolezza e della corresponsabilità dei cittadini. La riconversione green dell'edilizia e delle nostre città è stata uno dei temi affrontati ieri da «Futura. Econo-



mia per l'ambiente. Open Talks», la tre giorni di convegni (promossa dalla Camera di Commercio) sulla svolta ecologica. Idee, progetti, soluzioni per una transizione tanto faticosa quanto necessaria.

Spazi sociali. Il dibattito (coordinato dal nostro direttore Nunzia Vallini) è stato ricco e articolato. Rigenerazione urbana, spiega Paolo Cottino della società di consulenza K-City, significa «concentrarsi su parti della città in cui ci sono problemi sotto il profilo edilizio, ma anche sociale». Il Piano nazionale di ripresa e resilienza (Pnrr), in questo campo, ha come pilastro la «trasformazione dei vuoti urbani in spazi sociali». I Comuni hanno gli strumenti per pianificare la svolta green, sottolinea il sindaco di Brescia, **Emilio Del Bono**: il Piano di governo del territorio, il Piano urbano del-

la mobilità sostenibile, i piani per l'efficiamento energetico. «Brescia sta percorrendo questa strada - dice il sindaco - prendendo sulle spalle la sua storia di città-fabbrica con i problemi connessi». Lo stop al consumo di suolo, le piste ciclabili, il progettato tram di superficie, l'intervento «Oltre la strada» in via Milano sono alcuni esempi. Le risorse (non solo quelle del Pnrr) per le città stanno arrivando: «La sfida dice il sindaco - è nei tempi di realizzazione dei progetti. Oggi ci sono enti statali che non garantiscono tempi certi».

Che Brescia stia andando nella direzione giusta è l'opinione anche dall'assessore regionale alla Casa, **Alessandro Mattinzoli**: «Abbiamo capito che rigenerazione urbana non è ristrutturare un immobile, ma mettere in comunicazione centro e periferia, creare spazi sociali e un abitare di qualità».

Strategico. Il ruolo dell'edilizia è strategico nella svolta green. Il presidente na-

zionale dell'Ance (l'Associazione dei costruttori), **Gabriele Buia**, riconosce «che stiamo muovendo adesso i primi passi grazie alle risorse del Pnrr». Il ritardo riguarda il patrimonio

immobiliare (gli edifici producono il 36% delle emissioni e consumano il 40% dell'energia), ma anche il riciclo del materiale nell'ottica dell'economia circolare. «Oggi, comunque, non abbiamo uno strumento legislativo per la rigenerazione urbana di una città nella sua interezza. Il Governo ci sta pensando». Servono, in ogni caso, aiuti e incentivi da parte dello Stato

Lo sviluppo tecnologico è indispensabile all'edilizia del futuro, ma non basta per raggiungere l'obiettivo. Ne è convinto **Marco Caffi**, direttore di Green Building Council Italia. «Bisogna rendere più semplici i processi della filiera edilizia», afferma. «Servono un cambio culturale da parte di operatori

e utenti, e strumenti finanziari adeguati per rendere gli interventi accessibili a tutti». In Italia, aggiunge il presidente dell'Associazione Artigiani di Brescia, **Bortolo Agliardi**, «manca la cultura della manutenzione». Gli incentivi statali devono essere ben indirizzati dai legislatori: «Se non premiano la qualità sono sprecati».

Attenzione, avverte **Lorenzo Bellicini** (direttore di Cresme): «Rigenerare una città significa rilanciare la sua competitività». Dare lavoro, garantire un'alta qualità della vita, avere una buona reputazione e la capacità di produrre progetti di futuro e di realizzarli: sono questi gli elementi decisivi di attrazione. Essenziale al presenza di negozi ed esercizi pubblici, come sottolineano **Lino Stoppani** (presidente Fipe) e **Nico Gronchi** (vice presidente nazionale Confesercenti).

Città a misura d'uomo, buone per aiutare il clima e l'ambientale. //

PER SAPERNE DI PIÙ



Programma e interventi.

«Futura. Economia per l'ambiente. Open Talks» prosegue anche oggi e domani nell'Auditorium della Camera di Commercio di Brescia, promotrice dell'evento. Il QR code sopra consente di vedere programma e interventi.



Promotore. Il presidente della CdC, Saccone, e il governatore Fontana

Data: 05.11.2021 Pag.: 2
Size: 1035 cm2 AVE: € 16560.00
Tiratura: 33727
Diffusione: 27342
Lettori: 415000



Le città. I partecipanti al dibattito sulla rigenerazione urbana



L'edilizia. I protagonisti del confronto sul costruire // FOTOSERVIZIO NEG

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



La scomparsa di Enzo Andreis, protagonista del foodservice



ENZO ANDREIS

Sabato 23 ottobre è mancato **Enzo Andreis**, uno degli imprenditori che ha fatto la storia della ristorazione collettiva in Italia, fondando negli anni 70 **RistoChef**, poi ceduta al **Gruppo Elios**.

Successivamente, è entrato con successo nel settore della ristorazione commerciale con **MyChef**, di cui ha ricoperto per molti anni il ruolo di amministratore delegato e poi di presidente. Nei suoi 50 anni di attività da protagonista nel mondo del foodservice italiano, Andreis è anche stato particolarmente impegnato sul fronte associativo, contribuendo a creare alla fine degli anni 70 **ANGEM**, l'associazione che riuniva le principali aziende di ristorazione collettiva. Quasi 50 anni dopo ha dato vita a **AIGRIM**, di cui è stato il primo presidente, associazione che riunisce le più importanti catene della ristorazione commerciale in Italia. In anni recenti è stato anche vice-presidente di **FIPE**, dando, anche in questa importante organizzazione, un contributo di grande rilievo, come ha riconosciuto in un suo messaggio il presidente **Lino Stoppani**. La figura di Enzo Andreis, imprenditore di grande spessore, non si esauriva però esclusivamente nel mondo del business: il suo impegno culturale e sociale, la sua passione per la musica e la scrittura, facevano di lui una persona che, parafrasando Omero, potremmo definire di "multiforme

RISTORANDO

Data: 05.11.2021 Pag.: 10
Size: 233 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



ingegno". La sua scomparsa lascerà sicuramente un vuoto nel mondo della ristorazione organizzata che non sarà facile riempire.



Elettrodomestici, le imprese chiedono l'ecobonus efficienza

Assemblea Applia

Sollecitati anche incentivi
al settore ristorazione
per accelerare il digitale

Matteo Meneghelo

La filiera italiana dell'elettrodomestico prova a cavalcare l'onda della ripresa dei consumi sia sul fronte domestico, dove il trend resta in crescita anche se con meno intensità rispetto ai mesi del lockdown, sia sul fronte professionale dove, dopo le difficoltà della pandemia, la ripresa promette un ritorno ai livelli del 2019 forse già a fine anno. In un quadro incoraggiante nonostante le incognite rappresentate dal caro materie prime e dalle criticità nella supply chain (per non parlare del rischio di una quarta ondata da Covid) la proposta di Applia - l'organizzazione che rappresenta i produttori italiani, ieri riuniti in assemblea - è duplice: da un lato un meccanismo di agevolazione per la rottamazione degli elettrodomestici meno efficienti; dall'altro, nel professionale, una misura fiscale per accelerare la digitalizzazione. «È una scelta di sostenibilità - ha detto il presidente di Applia, Paolo Liroy -, coerente con l'orientamento delle politiche comunitarie. E in questo contesto è importante mantenere l'iniziativa, restando però nell'alveo delle regole europee, evitando fughe in avanti tra i diversi stati membri. La nuova etichetta energetica, da questo punto di vista, è un ottimo strumento».

L'industria italiana dell'elettrodomestico, con un fatturato di oltre 16 miliardi nell'ultimo anno (oltre 10 in esportazione) e 135mila addetti (35mila diretti e 100mila di indotto) rivendica un ruolo da protagonista nell'economia circolare. Un percorso che intende confermare con le due proposte sul tavolo. La prima iniziativa presentata ieri agli interlocutori istituzionali presenti al tavolo -, il membro della Commissione Finanza Marco Osnato, la vicepresidente della Commissione Industria del Parlamento Ue Patrizia Toia, con il presidente della Commissione Industria Pietro Girotto, la presidente della Commissione Attività Produttive Martina Nardi e la vicepresidente di Confindustria Maria Cristina Piovesana, questi ultimi tre in videocollegamento - è denominata Ecobonus Eldom, è stata sviluppata in collaborazione con Aires, e prevede un bonus per l'acquisto di elettrodomestici (il 20% del valore con un massimo di 100 euro, sulla falsariga di quanto sta avvenendo per i Tv) dotati della nuova etichetta energetica, in sostituzione di apparecchi energivori con più di 10 anni di vita. La misura, secondo Applia, consentirebbe un risparmio di 280 Gwh/anno e l'incremento del 20% della Raae. La seconda iniziativa, in collaborazione con **Fipe**, chiamata Ristorazione 4.0, intende fornire strumenti fiscali al comparto professionale, agevolandone la transizione verso digitalizzazione e sostenibilità. Il progetto prevede un credito d'imposta al 40% per l'acquisto di attrezzature per la ristorazione ad alta tecnologia ed efficienza energetica.



COVID, CRISI ESISTENZIALI, SALARI BASSI. MOTIVI E CIFRE DI UN FENOMENO GLOBALE

«Dimissione possibile»: il lungo addio al lavoro

di **LAURA DELLA PASQUA**



■ **Posto fisso addio, preferisco vivere. Se sia un fattore contingente o una tendenza lo**

spiegano i numeri: dagli Usa all'Italia un contratto di lavoro su 5 si conclude con le dimissioni dei dipendenti. Un'anomalia forse sollecitata dallo smart working in un Paese con quasi il 30% di disoccupazione giovanile.

alle pagine **10 e 11**



No grazie, voglio vivere

Dagli Usa all'Italia, boom di chi lascia il posto fisso: un contratto su 5 si chiude per le dimissioni dei dipendenti. I neo assunti chiedono maggiore flessibilità. In sofferenza interi settori produttivi

di **LAURA DELLA PASQUA**

■ «Mollo tutto e cambio vita». In un Paese in cui la disoccupazione è al 9,2%, come certificato dall'Istat nelle stime di settembre, e quella giovanile al 29,8% (in salita di 1,8 punti), sta emergendo un'anomalia, un fenomeno che stride con questi numeri: l'aumento delle dimissioni. C'è un esercito di lavoratori che per diversi motivi lascia il posto fisso, magari quello conquistato con mille sacrifici, che ha consentito l'ac-

quisto della casa e di formare una famiglia. Questa ondata di addii alla professione di prima, per andare a fare altro o addirittura a vivere altrove, è stata rilevata inizialmente negli Stati Uniti dove è stata conosciuta l'espressione «The great resignation». Negli Usa il tasso di chi rinuncia al posto, il peso cioè delle dimissioni sul totale degli occupati, è salito quest'anno del 2,5%. Ma anche l'Italia sorprende con un incremen-

to del 2,1%, stando ai dati del ministero del Lavoro relativi al secondo trimestre di quest'anno sull'andamento delle attivazioni e cessazioni di contratti.

Il fenomeno è stato studiato da **Francesco Armillei**, ricercatore alla London School of Economics e socio del think tank Tortuga. Tra aprile e giugno scorsi ci sono state 484.000 dimissioni su un totale di 2,5 milioni di contratti cessati. «L'aumento del numero di coloro che hanno

lasciato il posto rispetto al trimestre precedente è del 37%. Ma la crescita è addirittura dell'85% se si fa il confronto con il secondo trimestre del 2020. Paragonato invece al 2019 c'è stato un balzo del 10%. Questo vuol dire che 1 contratto su 5 si è chiuso con le dimissioni del dipendente», commenta **Armillei**.

A prendere questa decisione nel trimestre aprile-giugno sono stati molti più uomini (292.000) che donne



(192.000). «Bisogna capire quanto durerà il trend, se è una fiammata temporanea e poi si tornerà a livelli normali, o invece se l'aumento resta a livelli alti. Il mercato del lavoro sta vivendo una fase di scongelamento dopo il Covid

che è stato caratterizzato dal blocco dei licenziamenti e dall'uso massiccio di cassa integrazione», dice il ricercatore sottolineando che non è ancora possibile individuare un'unica causa dell'ondata di dimissioni. «Potrebbero essere state già programmate due anni fa e bloccate dalla pandemia», ipotizza **Armillei**, «ma non è escluso che la lunga permanenza a casa con le restrizioni abbia fatto scoprire una nuova dimensione di vita dove le relazioni familiari e il tempo libero hanno più importanza e il lavoro smette di avere un ruolo centrale. Inoltre il quotidiano bollettino dei decessi per il virus ha diffuso la consapevolezza che la vita può cambiare in un istante e quindi bisogna godere dei piaceri che offre, dando più attenzione alla qualità del lavoro».

Armillei osserva che anche lo smart working può aver contribuito a far esplodere il desiderio di cambiare posto di lavoro: «In numerose situazioni il lavoro da remoto ha eliminato i confini tra i vari ambiti dell'esistenza, così l'ansia da prestazione è entrata con ancora più pervasività nella vita di milioni di persone. I casi di *burnout*, di esaurimento da su-

per lavoro, si sono moltiplicati durante la pandemia. Tutto questo può aver contribuito a far maturare, soprattutto tra i giovani, la voglia di un impiego in grado di garantire una migliore qualità della vita e più tempo libero».

Le dimissioni hanno interessato tutti i settori, anche se secondo **Armillei** sono più frequenti nel Nord, dove il mercato del lavoro offre maggiori opportunità. Alcuni settori sono entrati in sofferenza. Solo ad agosto il 7% dei lavoratori dell'ospitalità e della ristorazione ha lasciato l'impiego in cerca di nuove opportunità. Secondo la **Fipe** possono aver influito le chiusure che hanno creato la percezione di un comparto fragile, incapace di offrire la certezza del posto fisso. Ma può avere avuto un peso anche la riscoperta di un tipo di vita più tranquilla. Dopo la lunga permanenza a casa, tornare a un impiego che impone la presenza nei giorni

festivi e orari serali è parso a molti come un sacrificio non più sopportabile. Chi ha potuto, ha scelto aziende dove non bisogna lavorare i fine settimana. La flessibilità dell'orario e la salvaguardia del tempo libero sono diventate irrinunciabili.

Pure il settore metalmeccanico, solitamente più ingessato, è stato scosso dalle dimissioni. I sindacati hanno rilevato che soprattutto i giovani specializzati non sono più disposti ad accettare qualsiasi mansione in nome dello stipendio sicuro. Così

scelgono aziende che offrono condizioni di maggiore flessibilità nell'orario e prospettive di attività gratificanti. Soddisfazione nel lavoro e più spazi per il privato sono diventate due priorità. Questo cambiamento così repentino ha colto inaspettate le imprese. Il prossimo passo dovrà essere una tipologia di contratti che tenga conto delle nuove esigenze dei lavoratori.

RECORD NEGLI STATI UNITI

Esodo dalle multinazionali Da agosto 4 milioni di addii

■ Amazon e McDonald's hanno anche aumentato lo stipendio del 10% per arginare l'esodo di personale, eppure non ci sono riusciti e faticano a rimpiazzare chi se ne è andato. Negli Usa, secondo il Dipartimento del lavoro, più di 4 milioni di persone hanno lasciato l'impiego da agosto; la maggior parte provenivano da settori come l'ospitalità o la vendita al dettaglio. Il picco di dimissioni si è avuto a marzo con un aumento del 2,4%: «Un record negli ultimi 20 anni di storia americana», ha commentato **Anthony Klotz**, professore di management alla Mays business school del Texas. Lo studioso spiega così il fenomeno: «Molti dipendenti rimangono dove sono solo perché i costi per lasciare sono più alti di quelli per restare, ma nell'ultimo anno questa situazione è cambiata. I costi del rimanere sono aumentati a causa dell'esaurimento da troppo lavoro, mentre si sono abbassati i costi del lasciare perché la pandemia ha consentito a molti americani di ridurre le spese, ripagare i debiti e risparmiare denaro. Stress più alto e maggiore stabilità finanziaria sono la ricetta perfetta per favorire le dimissioni».

Secondo **Danny Nelms**, presidente del Work institute, la pandemia avrebbe influenzato le persone a riflettere sulla loro vita, la carriera e il lavoro: «Aggiungete oltre 10 milioni di nuove aperture, ed ecco che la possibilità di fare qualcosa di diverso non sembra più impossibile».

L.D.P.

L'INTERVISTA **ROBERTO BENAGLIA**

«I giovani non sono più disposti a tutto per avere uno stipendio»



OPERAI Roberto Benaglia



Il segretario dei metalmeccanici Cisl: «La pandemia spinge le imprese verso accordi “a menù” in cui la produttività non vada a scapito della vita privata»

■ «Non sono più disposti ad accettare tutto pur di lavorare. È questo il fenomeno che si diffonde soprattutto tra i giovani. L'elemento discriminante per accettare un contratto, oltre al salario che mantiene la sua importanza, è la flessibilità dell'orario. Tanti lasciano posizioni basate su uno schema di lavoro rigido, mettendo in difficoltà le imprese che risentono della mancanza di personale e capiscono che de-

vono modificare i ritmi produttivi». Roberto Benaglia, segretario generale della Fim Cisl, dice che il fenomeno dell'aumento delle dimissioni sta interessando anche il settore metalmeccanico: «Emerge una tendenza che porta le persone a cercare un lavoro più adatto».

Cosa intende per lavoro «più adatto»?

«Due anni di pandemia hanno cambiato i ritmi della vita e l'approccio con il lavoro. Si cercano attività che non siano totalizzanti ma lascino spazi al privato. Percepriamo, soprattutto tra i giovani, il desiderio di non fermarsi alla prima occupazione ma di trovare altre opportunità mettendo come priorità la gratificazione personale. Molti vogliono anche lavorare meno per dedicarsi a hobby e passioni».

Che impatto ha questa tendenza sulle imprese?

«Molte attività manifatturiere fanno fatica a trovare manodopera. I lavoratori con professionalità tecniche non sono più disposti ad accettare qualsiasi tipo di contratto. Sempre più aziende ci riferiscono che, nei colloqui di assunzione, i giovani sono interessati soprattutto alle prospettive di crescita e alla flessibilità dell'orario. E sono preferite le aziende che concedono lo smart working».

Servirebbero nuovi tipi di contratti?

«I giovani non sono più disposti a sacrificare tutto per il lavoro, sempre meno gente è disposta a lavorare oltre 40 ore settimanali. È un fenomeno nuovo, eredità della pandemia, che non si può ignorare. Servirebbero contratti in grado di mettere in equilibrio la produttività e la flessibilità. Sono importanti l'orario, il

welfare aziendale, la presenza dell'asilo per i figli. Il tempo libero è diventato un tema forte».

Il sindacato come sta affrontando questo cambiamento?

«Stiamo ragionando sui contratti “a menù”, cioè la possibilità di lavorare entro schemi di orario che vanno bene all'azienda ma che offrano un margine di libertà di scelta al dipendente».

Nel settore manifatturiero, qual è l'identikit di chi si dimette per cambiare azienda?

«Sono soprattutto giovani, tecnici specializzati, con competenze specifiche. Cercano la qualità nel lavoro, ossia un'attività che li gratifichi e che conceda tempo per il privato. La qualità della vita è al primo posto. Spesso non hanno figli e quindi possono permettersi di tirare la cinghia in attesa di un posto più gratificante, più adatto alle proprie esigenze».

L.D.P.

L'INTERVISTA ALESSIA PINTO

«Si volta pagina per insoddisfazione e avere più tempo»

La psicologa: «Non c'è la paura del salto nel vuoto. Lo smart working causa stress e fa aumentare gli impegni in famiglia»

■ «Anche io appartengo a quella schiera di lavoratori che durante la pandemia, o subito dopo, si è dimessa perché ha sentito l'esigenza di voltare pagina, di cambiare. Avevo un contratto a tempo indeterminato, quindi la sicurezza, eppure non ero soddisfatta della mia attività, non era ciò che volevo fare. A questo malessere si è aggiunto il peso della mancanza di

flessibilità dell'azienda che non concedeva lo smart working per il mio ruolo. Non mi sentivo sicura sul posto di lavoro durante la fase iniziale della pandemia. Ho capito che quello non era il luogo dove volevo passare tutta la mia vita professionale e ho dato un taglio». Alessia Pinto è psicologa del lavoro, esperta nel supporto al ricollocamento professionale e orien-

tamento al lavoro. Dopo una carriera in una società di consulenza e un'esperienza da dipendente, a giugno 2020 ha deciso di lasciare il posto sicuro per avviare un suo progetto, Cambio Verso, e aiutare le persone al cambiamento professionale.

Le persone che vengono da lei come motivano le dimissioni?

«La pandemia ha avuto un impatto psicologico importante. Ci ha fatto riscoprire alcuni valori come quello del tempo da dedicare a noi stessi. Ci ha dato la consapevolezza che la vita può essere messa a repenta-

glio da un evento esterno. Le persone che si rivolgono a me



perché si sono dimesse e cercano un ricollocamento avevano da tempo un'insoddisfazione che la pandemia ha aumentato. La voglia di reagire si è intensificata e i timori di voltare pagina sono diminuiti. La qualità della vita è diventata la discriminante

fondamentale nelle scelte professionali».

Questa esigenza la sentono più gli uomini o le donne?

«È uno stato psicologico che non ha genere».

Da quali professioni vengono i dimissionari?

«Sono professionisti che

operano in diversi settori e che durante la pandemia si sono guardati attorno perché insoddisfatti e alla ricerca di condizioni migliori. E questo non significa solo uno stipendio migliore ma la possibilità di conciliare meglio l'impegno professionale con la vita privata.

Lo smart working per molti ha significato un aumento della pressione lavorativa, più straordinari

che restringevano la vita in famiglia. Molti di quanti si rivolgono a me hanno tra le priorità la flessibilità degli orari. La maggior parte di chi lascia un impiego lamenta di non riuscire a gestire il proprio tempo personale. Mi di-

cono: mi sentivo in gabbia, non ce la facevo più».

Chi si è dimesso e cerca un nuovo lavoro vuol rimanere nello stesso settore o punta a un cambiamento radicale?

«Spesso rimangono nei settori in cui poter sfruttare le proprie competenze, magari puntando a un ruolo di maggiore responsabilità o con flessibilità nell'orario. C'è maggiore consapevolezza che il benessere ci deve essere anche sul lavoro. Non basta più avere un contratto».

Sono frequenti le situazioni di grave malessere sul lavoro?

«Più di quanto si possa immaginare. Ci sono persone che sarebbero disposte a dare dimissioni anche l'indomani se non avessero carichi familiari. I casi di frustrazione e insoddisfazione creano spesso reazioni psicosomatiche, attacchi di panico, ansia, mancanza di sonno, eruzioni cutanee, oltre all'insoddisfazione e alla frustrazione di

non sentirsi valorizzati. Tante condizioni di malessere erano latenti e la pandemia le ha fatte esplodere. Il lavoro da remoto ha messo i lavoratori di fronte a una possibile alternativa. Ha fatto capire che si può conciliare vita e occupazione».

Non c'è la paura del salto nel vuoto?

«La maggior parte prima di dare le dimissioni cerca un'alternativa, ma c'è anche chi affronta l'ignoto pur dovendo stringere la cinghia».

A quale età si cambia?
 «Per la mia esperienza, la media è dai 35 ai 50 anni».

Le dimissioni sono un fenomeno transitorio o la mobilità aumenterà?

«Ritengo che aumenterà. È scattata una molla che ha portato le persone a interrogarsi su come vivere più serenamente l'ambiente lavorativo e avere più spazi privati. Sento sempre più dire: voglio decidere io quale è il lavoro che fa per me».

L.D.P.

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



CONSIGLI La psicologa Alessandra Pinto: aiuta chi vuole cambiare lavoro





«Pesano Covid e voglia di rimettersi in gioco»

Due lauree e altrettanti impieghi abbandonati: «Con la precarietà, non è mai davvero tardi per cambiare»

■ «In vent'anni di lavoro ho lasciato due posti fissi, prima perché volevo laurearmi e non riuscivo a conciliare il lavoro con lo studio, e successivamente perché dopo tanti anni nello stesso ruolo avevo bisogno di nuovi stimoli». **Carlotta Lenoci**, 39 anni, è convinta che «mollare un'attività per trovare la propria strada non è un'impresa impossibile e che se lo può permettere anche chi non ha le spalle coperte economicamente. Basta crederci, non cedere alle difficoltà e perseguire l'obiettivo con grinta». Sembra la storia di un «self made man» americano invece siamo in Italia, a Firenze. A 19 anni Carlotta si arruola nell'esercito con l'incarico di conduttore di mezzi pesanti. Nel frattempo studia economia e commercio, «ma conciliare università e lavoro era molto difficile, anche se ero stata inserita in fureria che è stato il mio primo contatto con le risorse umane. Dovevo però raggiungere l'obiettivo della laurea».

Così si dimette per la prima volta portandosi dietro un grande bagaglio di esperienze e di colleghi con cui è rimasta in ottimi rapporti. «Sono entrata in una multinazionale partendo dalla gavetta con uno stage non retribuito trasformato in un contratto di apprendistato e poi a indeterminato. Dopo cinque anni di lavoro senza risparmiarmi, arrivo

a occuparmi delle politiche attive del lavoro e divento la referente di 5 regioni. In quel periodo ho scoperto ciò che volevo diventare davvero e ho sentito l'esigenza professionale di raggiungere un ulteriore titolo universitario». Nemmeno la gravidanza è un ostacolo, anzi un'ulteriore fonte di energia. «Lo scorso marzo mi sono laureata in psicologia con il mio bimbo di 3 anni a fare il tifo per me durante la discussione della tesi», racconta: «Il giorno stesso guardandomi allo specchio mi sono detta: o adesso o mai più. Così decido di lasciare il posto fisso che mi aveva consentito di comprare casa e apro la partita Iva. In ufficio qualcuno mi avrà considerato folle, ma io sentivo di poter continuare con la mia crescita personale e professionale».

Quali le ragioni? Non l'ambiente né le persone: «Lavorare in una grande azienda significa talvolta avere ritmi elevati e sacrificare parti della propria vita. Con parenti e amici venuti a mancare da un giorno all'altro per il Covid, ho avuto ancor di più la consapevolezza di volermi rimettere in gioco provando a farcela da sola con una vita di valori e qualità. Avrò forse rinunciato a un percorso di carriera ma sono felicissima così». Voltare pagina richiede una base economica? «Grazie ai contatti professionali generati negli anni ho potuto

collaborare con molti professionisti delle risorse umane e molte aziende. Sono partita dal Tfr messo da parte in questi anni, il resto verrà da sé. Faccio consulenza alle imprese formando e gestendo le risorse umane, aiuto chi vuole aprire una startup e chi vuole fare il grande salto nel cambio di vita professionale. Ai giovani dico: non mollate, non vi accontentate di una situazione che non vi soddisfa o del lavoro «fisso». Cambiare si può».

L. Del.

TROPPI SACRIFICI

«Un vero disastro per il settore dell'accoglienza»

■ «In estate una decina di dipendenti su 48 ha dato le dimissioni e negli ultimi due mesi altri 4 se ne sono andati. Qualcuno sono riuscito a trattenerlo anticipando il pagamento delle ferie e il Tfr». **Aldo Maria Cursano**, proprietario in Toscana di due ristoranti, un caffè storico e un centro di produzione di sushi conto terzi, oltre che vicepresidente vicario della **Fipe**, vive in prima persona il fenomeno delle dimissioni: «Un paio di professionisti del sushi sono tornati in Giappone. Chi mi ha lasciato è andato

a lavorare nei supermercati o come muratore. Mi hanno detto che la ristorazione non offre più certezze. Meglio un cantiere, la grande distribuzione o le aziende di delivery che non rischiano di chiudere». Il settore della ristorazione si è svuotato: mancano 40.000 professionisti tra camerieri, cuochi, pasticceri, barman. Tante attività hanno ridotto le aperture per mancanza di dipendenti. Dice Cursano: «Le chiusure durante la pandemia hanno creato la convinzione che un ristorante o un bar non possono più offrire la garanzia di posto fisso. Durante il lockdown tanti si sono guardati attorno».

Secondo il direttore generale dell'ufficio studi della **Fipe**, Luciano Sbraga, c'è un altro fattore: «La lunga permanenza in casa ha cambiato il rapporto con il lavoro. È entrato in crisi un modello. Lavorare nella ristorazione significa fare sacrifici, essere impegnati nelle feste, nel fine settimana, fare tardi la sera. Ora si è meno disposti ad accettare questi ritmi, soprattutto se non c'è più la garanzia occupazionale. E allora in tanti si sono dimessi».

L.D.P.

Data: 08.11.2021 Pag.: 3
Size: 93 cm2 AVE: € 15903.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



ALDO CURSANO

«Necessario essere ambasciatori d'arte»

Semaforo verde di Aldo Cursano, presidente di Confcommercio Firenze, per l'operazione Uffizi. «Credo che una grande visione in prospettiva ci debba portare a usare la nostra bellezza e la nostra cultura ad avvicinarne altre» riflette Cursano che tira in ballo il grande passato di Firenze per cristallizzare la sua idea. «I Medici furono dei giganteschi ambasciatori di arte e di bellezza e noi possiamo seguire quel modello. Penso dunque sia un'ottima idea quella del direttore degli Uffizi Eike Schmidt, dobbiamo fare in modo di incuriosire e attirare i visitatori stranieri e poi portarli qua, a vivere la nostra bellezza con più strumenti, una maggiore consapevolezza e un respiro più ampio». «La visione in prospettiva è importantissima per Firenze» conclude quindi nella sua riflessione Cursano.

E. B.



Aldo Cursano



Bar e ristoranti pronti alla battaglia dei dehors

Il 31 dicembre scade la concessione gratuita di spazi all'esterno, che ha aiutato gli esercenti nella pandemia. Richiesta una proroga al Comune. La giunta: tratteremo sulle liberalizzazioni
 di **Federica Venni** • a pagina 3

In scadenza i 2.500 dehors anticrisi il commercio apre la vertenza tavolini

La gratuità e le concessioni temporanee finiranno il 31 dicembre. Stoppani dell'Epam: «È già tardi, il Comune dia la proroga»
 La giunta promette una trattativa sulla liberalizzazione iniziata durante la pandemia a favore di bar e ristoranti

di **Federica Venni**

Lampade riscaldanti da installare tra un tavolino e l'altro, contratti per il personale da rinnovare, spese da preventivare. Manca poco più di un mese e mezzo alla scadenza, il 31 dicembre, delle concessioni temporanee per i dehors di bar e ristoranti, così come ha le settimane contate la loro gratuità, cioè l'esenzione dal pagamento della tassa di occupazione del suolo pubblico.

«È già tardi, il Comune deve spiegarci che cosa accadrà dal primo gennaio», spiega **Lino Stoppani**, presidente dell'Epam, l'associazione dei pubblici esercizi milanesi associati a Confcommercio. «Chiediamo una proroga – spiega – perché i tavolini all'aperto da un lato hanno strappato molti commercianti da una crisi nera, dall'altro hanno portato decoro, vitalità e sicurezza alla città». Si tratta di circa 2.500 permessi elargiti tra il 2020 e quest'anno per far fronte all'emergenza Covid: sedie e ombrelloni – installazioni leggere dunque – che, nonostante il freddo invernale in arrivo, vogliono stare dove sono. Certo, «con regole ben defini-

te», precisa Stoppani, per evitare quegli «abusi» e quel «disordine» che in estate hanno fatto infuriare i residenti di alcuni quartieri ostaggio del divertimento serale e notturno. E, perché no, «anche pagando il giusto», perché la fase acuta dell'emergenza – al netto di una risalita dei contagi – sembra alle spalle e «non si possono più pretendere totale semplificazione e gratuità».

Poco prima delle elezioni, a settembre, la linea del Comune era chiara: una sostanziale riconferma, con una limatura alle norme nella prospettiva di una stabilizzazione che richieda anche una tariffa ad hoc. Perché è questo il punto: quanto dovranno pagare i titolari di bar e ristoranti? Certo non quanto si sborsa per un gazebo permanente, ma una cifra andrà stabilita, a meno che il governo non proroghi lo stato di emergenza e con esso anche alcune concessioni. Il dossier è sul tavolo di Palazzo Marino: «Ci stiamo lavorando – assicura l'assessora allo Sviluppo economico **Alessia Cappello** – e presto incontrerò le associazioni di cate-

goria».

Intanto il Natale è alle porte e il clima rigido non spaventa chi vede i propri clienti sorseggiare cocktail e spizzicare aperitivi imbaccucati fino al naso pur di non stare in locali pieni di gente: «Molti vogliono star fuori anche perché non hanno il Green Pass», racconta **Massimo Fogliati**, titolare del Nero Milano di via Vittor Pisani e del ristorante Caral di via Marghera. Qui i plateatici occupano un paio di parcheggi: «Abbiamo già i progetti pronti per acquistare le lampade riscaldanti, ma sono investimenti che non possiamo fare se restiamo appesi fino all'ultimo». Alle colonne di San Lorenzo, fuori dal suo "Tutti fritti", **Matteo Denti** ha ben trenta tavoli: «Per gestire il servizio ho preso due dipendenti in più, anche a loro devo pur dire se rinnoverò o meno il contratto», racconta. E poi ci sono quegli abitué «che agli spazi esterni si sono affezionati, ormai sarebbe strano non averli più». Tutti d'accordo sul pagare: «Se ci viene chiesta una tassa equa è giusto, il beneficio che le nostre attività traggono

Data: 08.11.2021 Pag.: 1,3
Size: 614 cm2 AVE: € 26402.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



dai dehors è grande, così come è alto il rischio di perdere molti clienti qualora non ci rinnovassero le concessioni».

Tanto che il segretario dell'Epam Carlo Squeri rilancia: «Chiediamo che quanto incassato dal

Comune con il pagamento di queste concessioni temporanee vada ad abbattere la Tari soltanto di chi, per motivi ad esempio di spazio, non ha potuto usufruirne ed è rimasto fortemente penalizzato».

Oltre alle cifre, resta da capire se

il Comune intende mantenere il regolamento approvato dal Consiglio comunale a dicembre del 2020 oppure inasprire alcune norme per venire incontro ai residenti, già da tempo sul piede di guerra con petizioni e ricorsi al Tar.

©RIPRODUZIONE RISERVATA



▲ **Il traino ai consumi** La liberalizzazione dei dehors è stata decisa nel 2020 per sostenere la ristorazione in crisi

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 09.11.2021 Pag.: 15
Size: 122 cm2 AVE: € 5612.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



CONFCOMMERCIO

Operatori e polizia insieme per la sicurezza

LUCCA. Si terrà martedì 16 novembre la presentazione del progetto #sicurezzaVera ideato da **Fipe** Confcommercio – Federazione italiana dei pubblici esercizi – in collaborazione con il Gruppo donne imprenditrici della federazione stessa e la polizia. L'appuntamento sarà l'occasione per promuovere iniziative di informazione e sensibilizzazione a livello territoriale, idonee a diffondere la conoscenza e l'approfondimento delle tematiche afferenti alla cultura

di genere e agli strumenti per tutelare le vittime di violenza di genere. Alla giornata prenderanno parte la presidente nazionale del Gruppo donne imprenditrici di **Fipe** Confcommercio **Valentina Picca Bianchi**, la presidente provinciale di **Fipe** baristi **Sandra Bianchi**, i vertici di Confcommercio e le autorità locali. Il progetto ha il fine di incrementare i livelli di sicurezza delle donne, individuando strategie e modalità sempre più efficaci e nuove

per diffondere la cultura di genere, coinvolgendo la rete dei pubblici esercizi, realtà capillari e luci sul territorio, per far sì che ne diventino i principali divulgatori e promotori. Particolare rilevanza verrà data agli strumenti di tutela delle vittime, comprese le misure di prevenzione del questore e i dispositivi di pronto intervento adottati dalla Polizia di Stato, nel solco già tracciato con la campagna "Questo non è amore" attiva dal 2016, raggiungendo in maniera più capillare le donne non solo nella sfera privata, ma anche nel luogo dell'attività lavorativa e nei luoghi pubblici. Le iniziative saranno rivolte sia al personale femminile che alle clienti. L'incontro sarà a ingresso libero.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 09.11.2021 Pag.: 3
Size: 415 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Barbara Amati
amati@foodandbev.it

Quando manca il personale...

Alessandro Borghese è un personaggio televisivo e uno chef. La notorietà acquisita con i suoi programmi non lo esenta però dal vivere gli stessi problemi dei suoi colleghi, in particolare quello del personale. Lo sappiamo, non è da oggi che l'horeca fatica a trovare dipendenti preparati, ognuno dei protagonisti di questo mondo ha nel suo bagaglio decine di aneddoti su *curricula* improbabili o persone che spacciavano competenze svanite al momento di entrare in cucina. Ma oggi, dopo i mesi difficili della fase acuta della pandemia, qualcosa sembra cambiato. Il primo segnale è arrivato dagli Stati Uniti dove si parla di *great resignation*, un'ondata di dimissioni dal proprio posto di lavoro non per avere maggiori opportunità di guadagno e professionali, ma come risposta al disagio pandemico, al *burn out* patito durante il lockdown, paura del contagio, desiderio di stare vicino alle famiglie di origine e di vivere in luoghi più sani.

La tendenza è arrivata anche in Italia dove sono state quasi 500 mila le dimissioni tra aprile e giugno di quest'anno e in Veneto il trend prosegue. L'horeca e la ristorazione in particolare ne sono colpiti, come testimonia l'intervento di Borghese che racconta come prima del Covid riusciva a non chiudere mai il suo locale. Oggi non più, perché manca il personale. D'altronde lo afferma anche la Federazione italiana pubblici esercizi (FIPE) che stima 120 mila persone che hanno abbandonato il settore durante la pandemia e non sono rientrate. Borghese dice cose interessanti: "Oggi è cambiata la mentalità: chi si affaccia alla professione vuole garanzie. Stipendi più alti, turni regolamentati, percorsi di crescita. In cambio del sacrificio del tempo i giovani chiedono certezze e gratificazioni. In effetti, prima questo mestiere era sottopagato: oggi i ragazzi non lo accettano".

Attenzione, qui non è il solito lamento del tipo offro 3 mila euro e non trovo nessuno perché i giovani non vogliono lavorare e c'è il reddito di cittadinanza. Borghese parla di un cambio di mentalità, di persone che hanno perso la sicurezza di un lavoro, che hanno patito molto durante il lockdown e che probabilmente in quel periodo sono tornati in famiglia, magari in un'altra parte del Paese, e hanno capito che non valeva la pena di sostenere una certa vita come prima. "Bisogna lavorare in modo diverso", dice lo chef che oggi riesce ad aprire cinque giorni su sette e non sette su sette come prima, ma il suo obiettivo è arrivare a sei su sette perché ha compreso che un giorno di riposo è necessario. "Sono andate via figure che stavano con me da più di dieci anni, sono tornate nelle regioni di origine dove hanno scelto un lavoro che richiedesse meno fatica, psicologica, mentale e fisica".

Il problema riguarda anche gli chef. Franco Aliberti ha lasciato dopo pochi mesi il ristorante *Anima* di Enrico Bartolini lasciando un messaggio d'addio che recita: "La vita è come un libro, io ho deciso di scrivere il mio di capitolo, dal titolo Famiglia". Tutti fannulloni? Oppure ha ragione Borghese e in molti stanno riconsiderando la propria vita e soprattutto i giovani vogliono dare, ma anche ricevere, e quell'espressione "percorsi di crescita" spiega molto. Se però la visione dello chef della trasmissione *4 ristoranti* è corretta, allora bisogna farsi qualche domanda a livello di settore e affrontare un problema che riguarda sala e cucina e che rischia di minare le basi della ripresa. Quello nei ristoranti è un lavoro che chiede molto e adesso sembra che qualcuno voglia di più.

In un'intervista lo chef Alessandro Borghese lamenta la mancanza di personale. Perché dopo i mesi del lockdown in molti sembrano avere fatto scelte di vita diverse. Succede anche negli Usa



«Bevi responsabilmente», un patto per i giovani

Ogni giovane milanese spende fino a 20 euro a notte in alcol. Il piano della **Fipe** per promuovere una cultura del divertimento sano

MILANO

di **Marianna Vazzana**

Ventidue interventi del 118 per intossicazione etilica, solo la notte tra sabato e domenica, solo nella fascia oraria tra mezzanotte e le 8. Quasi tre all'ora. Soccorsi ragazzi e ragazze, la maggior parte ventenni, ma c'è anche un diciassettenne portato in codice verde (quindi per fortuna in condizioni non preoccupanti) alla clinica De Marchi per aver bevuto fino a stare male all'interno del parco Formentano, all'altezza di via Cena. Ed è solamente la fotografia di due giorni fa. La settimana precedente, in occasione dei festeggiamenti per la notte di Halloween, non era andata certamente meglio. Ma lo stesso copione si ripete ogni weekend nelle zone calde della movida e non solo. Secondo l'ultimo rapporto condotto dall'Osservatorio su Giovani e Alcol a Milano, sono i ragazzi tra i 20 e i 29 anni la fascia principale degli avventori in discoteche e locali notturni, con una capacità di spesa media tra i 10 e 20 euro a serata per l'acquisto di cocktail o super alcolici.

Le regole, però, non garantiscono comportamenti corretti: il 30% di questo campione ritiene inutili e aggirabili le ordinanze proibizioniste, solo il 30% le ritiene giuste ed efficaci. A partire da questi dati si sviluppa l'iniziativa «Bevi responsabilmente» dedicata alla cultura del divertimento responsabile: un progetto promosso dalla Federazione italiana dei pubblici esercizi e sottoscritto dall'Associazione nazionale magistrati. Punto cardine dell'iniziativa è l'alleanza

L'EMERGENZA

Nella notte tra sabato e domenica ci sono stati 22 interventi per intossicazione etilica

tra associazioni, istituzioni e imprese per promuovere consapevolezza e buone pratiche sul territorio, rivolgendosi ai clienti (in particolare ai più giovani), ai gestori dei locali e ai futuri dipendenti delle attività di somministrazione attraverso attività di formazione e informazione. Il

progetto è stato presentato ieri mattina a Palazzo Bovara da Lino Enrico Stoppani, presidente **Fipe-Concommercio**, insieme ai sostituti procuratori della Repubblica di Lodi e Bergamo, Sara Zinone ed Emma Vittorio, alla presenza del prefetto Renato Saccone, del questore Giuseppe Petronzi, dell'assessore comunale alla Sicurezza Marco Granelli e di Micaela Pallini, presidente di Federvini.

«**Formazione e informazione** - ha sottolineato **Lino Stoppani** - sono i binari su cui si deve muovere una cultura del divertimento sano che fa bene a tutti: bere responsabilmente non è semplicemente uno slogan o una trita raccomandazione, è invece un messaggio di senso per i giovani consumatori, un tema di valore aggiunto per i gestori dei locali e un modo per contrastare abusivismo e pratiche scorrette. Promuovere azioni coordinate che remino nella direzione della responsabilità, della legalità e della consapevolezza contribuisce a rafforzare chi lavora nelle regole e il lavoro delle istituzioni che le devono fare rispettare».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 09.11.2021
Size: 379 cm2
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:

Pag.: 12
AVE: € 17813.00



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



L'iniziativa rivolta ai giovani

Abuso di alcol, patto tra negozi e magistrati

«I take away che permettono di comprare alcol da asporto sono aumentati del 360 per cento dal 2008, contro un più 64 per cento dei negozi normali: un caso alcol c'è, per questo abbiamo varato questa campagna». **Lino Stoppani**, presidente della **Fipe** di Confcommercio, spiega così il motivo del lancio di "Bevi responsabilmente", un accordo con l'Associazione nazionale magistrati per sensibilizzare la popolazione giovanile sull'abuso di alcol. Alla base dell'iniziativa anche il fatto che secondo l'Osservatorio su giovani e alcol a Milano, i ragazzi tra i 20 e i 29 anni sono la fascia principale de-

Lanciata la campagna *Bevi responsabilmente* Stoppani: "Un argine anche alla malamovida"

gli avventori nei locali notturni e spendono mediamente tra i 10 e 20 euro a serata per l'acquisto di cocktail o super alcolici. Il 30 per cento di questo campione ritiene inutili e aggirabili le ordinanze proibizioniste e solo un altro 30 per cento le ritiene giuste ed efficaci. «L'abuso di alcol degenera nel-

la malamovida – spiega Stoppani – con i divieti conseguenti che abbiamo dovuto subire anche noi a Milano. Dopo l'accordo del 2 agosto con Comune, prefetto e Ats per cercare di arginare proprio i comportamenti conseguenti agli abusi, questo è un altro passo avanti». La **Fipe** sensibilizzerà esercenti, personale e clienti sui divieti ai minorenni, sui rischi alla guida. I magistrati, erano presenti i sostituti procuratori della Repubblica di Lodi e Bergamo, Sara Zinone ed Emma Vittorio (con prefetto e questore), gireranno le scuole per spiegare i rischi penali cui si va incontro.

ECONOMY

Data: 10.11.2021 Pag.: 69,70
 Size: 753 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



CASHLESS MA NON TROPPO

Per andare avanti sulla strada della digitalizzazione dei pagamenti servono interventi precisi: dagli incentivi ai Pos al contenimento delle commissioni, dal cashback alla lotteria degli scontrini



di Sergio Luciano

La si può dire in molti modi diversi, ma la verità è che la lunga parentesi della pandemia – speriamo cessata, ma adoperiamoci perché lo sia sul serio! – ha fatto aumentare i pagamenti digitali e ridurre quelli con il denaro contante, ma non quanto avrebbe potuto accadere (e sarebbe stato giusto attendersi). Perché molti, troppi esercenti sono ancora esclusi dall'uso agevole e costante dei Pos – gli apparecchi necessari per ricevere i pagamenti in contanti – o afflitti da cattiva connettività, e spesso anche ostacolati da una riluttanza di fondo a separarsi dall'amato contante così utile a fare del nero. Ma per andare avanti sulla strada della digitalizzazione dei pagamenti, un terreno che ci vede ancora agli ultimi posti in Europa, servono interventi precisi.

DAL 2011 AD OGGI I POS INSTALLATI SONO AUMENTATI DEL 139%, PARI A 3,6 MILIONI DI APPARECCHI, E GLI ITALIANI DISPONGONO DI 75 MILIONI DI CARTE

Una ripresa degli incentivi agli esercenti a dotarsi dei Pos; e a voler leggere i dati, un rilancio del cashback. Sul tema dei Pos è intervenuta animosamente la **Fipe**, federazione italiana pubblici esercizi, che ha lanciato un vero e proprio appello: dal 2011 ad oggi i Pos installati sono aumentati del 139%, pari a 3,6 milioni di apparecchi, e gli italiani dispongono di 75 milioni di carte, tra debito e credito ma per andare avanti, ha detto Luciano Sbraga, Direttore dell'Ufficio Studi di **Fipe-Confcommercio**, se davvero si vuole che il mondo dei bar e dei ristoranti acceleri, bisogna agevolare la sostituzione dei Pos più vecchi e l'acquisto di quelli più nuovi. Come? Rafforzando – dicono alla **Fipe** – “gli incentivi per la digitalizzazione e per contenere i costi delle commissioni”. Innanzitutto aggiornare



69
FINANCIAL DELIVERY
 IL PIR FAI-DA-TE
 ORA PUNTA SUL CROWDFUNDING



70
WALLEX
 L'EURO DIGITALE È APPENA NATO, MA NON DALLA BCE



74
DOORWAY
 L'EQUITY INVESTING A PORTATA DI CLICK



76
CFX QUANTUM
 DAL TRADING QUANTISTICO ALLA BANCA DEL FUTURO



80
RSM
 L'UPSKILLING E IL RESKILLIN VE LI PAGA IL PNRR

Data: 10.11.2021 Pag.: 69,70
 Size: 753 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



i software di cassa, per prima cosa, per farli interagire rapidissimamente con tutti i sistemi di pagamento digitale: e sono soldi. Ma anche per permettergli di archiviare e condividere le fatture elettroniche con rapidità ed efficienza e, in generale, ridurre gli oneri a carico degli esercenti. Il governo ha capito il problema, tanto da aver introdotto un credito d'imposta a favore degli esercenti pari al 100% delle commissioni pagate, ma in via del tutto transitoria e anti-Covid. È ovvio che gli esercenti chiedono di più: chiedono la stabilizzazione dell'incentivo. E ulteriori sostegni a chi si dota di apparati e software nuovi.

Il governo Draghi non sembra essere di questo avviso, però. Tanto da aver congelato fino alla fine dell'anno – all'insegna del "poi si vedrà" – il forte incentivo del cashback, che era indirizzato ai consumatori. Ebbene: che sia stato costoso per l'erario, non c'è dubbio. Ma che abbia portato i suoi frutti lo dimostrano i dati del Politecnico di Milano, che sono inequivocabili.

I numeri del Cashback nella prima metà del 2021 hanno dimostrato una discreta adesione all'incentivo (di poco inferiore ai 9 milioni di cittadini, circa il 18% della popolazione maggiorenne) ma una più che apprezzabile penetrazione all'interno di chi ha preso parte

all'iniziativa: sono stati infatti oltre 6,1 milioni gli italiani che hanno raggiunto la soglia delle 50 transazioni (il 12% della popolazione over 18) per un rimborso massimo di 150 euro.

«Guardando a questi numeri semestrali, possiamo ritenere che gli incentivi promossi dal Governo (il Cashback, il Super Cashback e la Lotteria degli scontrini) abbiano avuto un effetto positivo sui pagamenti digitali, stimolando anche i consumi», è l'analisi di Valeria Portale, Direttore dell'Osservatorio Innovative Payments. «La partecipazione all'iniziativa Cashback ha totalizzato oltre 750 milioni di operazioni effettuate, pari a oltre il 24% delle transazioni con carta del semestre. Questo significa che gli utenti che hanno aderito hanno utilizzato la carta più frequentemente della

media e per importi ridotti. Per le casse dello Stato, l'iniziativa ha avuto un costo al di sotto del miliardo di euro: resta però ancora da capire se ha consentito di far emergere il nero e se ha effettivamente cambiato le abitudini degli italiani. Auspichiamo però che il piano di incentivi possa essere ripreso, al fine di coinvolgere un numero maggiore di cittadini e mantenere l'iniziativa attiva più a lungo, rendendo il pagamento digitale la nuova normalità». Scendendo poi nel dettaglio delle modalità di pagamento preferite ed "emergenti", l'Osser-

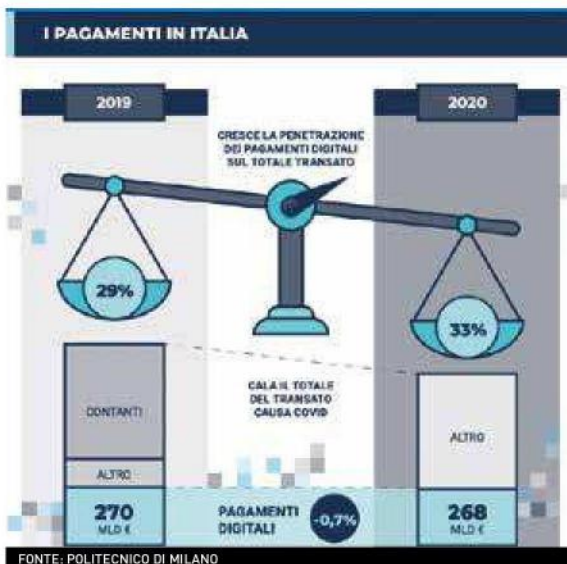
Quando all'inveterata passione per il contante, buone notizie arrivano da un altro Osservatorio, quello curato da Assofin, Ipsos e Nomisma con il contributo di Crif, secondo cui nel 2021 è calato del -23% il segmento dei Cash Lovers rispetto al 2020. Sostiene il rapporto che il numero delle operazioni e gli importi complessivi transati con le carte di debito ha registrato, nel periodo, una lieve crescita, mentre si registra un rallentamento delle carte di credito; è proseguita la crescita dell'utilizzo delle carte prepagate con un significativo aumento del

numero delle transazioni e del valore delle operazioni; si è mosso in netta riduzione l'approvvigionamento del contante: gli importi complessivamente prelevati si sono ridotti del -17,2%. C'è anche stata una ripresa delle transazioni complessive effettuate con carte di credito opzione/rateali (+6,3% nei primi 6 mesi del 2021/19), ma il ricorso alla rateizzazione non ha ancora recuperato i volumi pre-Covid (-16,7% nel 1° semestre 2021/19).

Ad aumentare l'incidenza delle transazioni online è stata soprattutto la crescita dell'e-commerce, che nei primi 6 mesi del 2021 è arrivata a costituire il 22% delle operazioni complessive via carta opzione/rateale; mentre è aumentato molto, lo certifica anche questa fonte,

il possesso e la presa di consapevolezza della funzionalità contactless della propria carta rispetto al 2020 con la frequenza media di utilizzo mensile è elevata e pari a 3,7.

Buone notizie sul fronte della rischiosità del comparto delle carte di credito che ha mostrato una lieve riduzione del tasso di sofferenza delle carte a saldo e un calo più marcato per quelle rateali. La crisi economica e sanitaria ha riacceso l'attenzione sul rischio di credito. Le criticità incontrate dalle imprese e dalle famiglie avrebbero potuto, infatti, generare tensioni sugli indicatori di rischio che invece si sono mantenuti su posizioni contenute grazie all'attivazione delle moratorie pubbliche e private, di sussidi, della cassa integrazione e dei diversi strumenti a sostegno del reddito.



vatorio del Politecnico, nell'ultimo rapporto in materia, rileva che «sono le modalità di pagamento più innovative a segnare le spinte verso l'alto più consistenti. Per il contactless si parla del +66% tra il primo semestre del 2021 e il primo semestre del 2020, da 31,4 miliardi a 52,1 miliardi di euro di transato. Per i pagamenti contactless "Nfc" da smartphone e dispositivi indossabili, infine, la crescita è del +108% da 1,3 miliardi a 2,7 miliardi di euro. A fine anno arriveremo a superare quota 300 miliardi di euro di pagamenti digitali. Dopo un 2020 a crescita pressoché nulla si tratta di un incremento maggiore (tra il +12,5 e il +16%) anche rispetto a quello pre-pandemia, conclude Ivano Asaro, a sua volta direttore dell'Osservatorio innovative payments.



Il 20% non verifica il Green Pass Il prefetto: “Faremo più controlli”

La nostra prova nelle strade del centro nelle sale di bar e ristoranti. Mentre molti pranzano ancora all'aperto

di **Alessandro Di Maria**

Un viaggio in giro per il centro storico, tra le strade intorno a piazza San Marco e a quelle tra piazza della Signoria, piazza della Repubblica, via Calzaiuoli e via Tornabuoni, per scoprire chi controlla il Green Pass tra gli esercizi commerciali, quando uno consuma al chiuso e al tavolo. Il risultato è che poco meno del 20%, il 18,75%, delle attività evita di eseguire il controllo. I locali che abbiamo visitato sono stati sedici e di questi in tre hanno fatto finta di niente, o, nella migliore delle ipotesi, hanno avuto una svista momentanea. «Di questo tema ne parleremo sicuramente con le forze di polizia, quello che penso io è che sarà necessario intensificare i controlli e far capire bene alle persone e ai gestori dei locali che può entrare e sedersi solo chi ha il Green Pass. Poi in termini operativi il tutto sarà declinato con le forze dell'ordine» sostiene il neo prefetto di Firenze Valerio Valenti, uno che con i No Green Pass nelle ultime settimane ha avuto parecchio a che fare, dal momento che arriva direttamente da Trieste, teatro delle più plateali

manifestazioni contro il certificato verde.

La polizia municipale sta monitorando la situazione e dal 6 agosto al 7 novembre ha controllato 938 esercizi, dovendo comminare 40 sanzioni, con una percentuale di infrazioni quindi molto bassa, di poco superiore al 4%. E con una media di controlli quotidiana praticamente di dieci al giorno. Ieri a non eseguire il controllo sono stati un bar nella zona di via Cavour, un altro bar in zona di via della Vigna Nuova e infine un ristorante dalle parti di piazza della Signoria. Negli altri tredici esercizi in cui siamo entranti e ci siamo seduti immancabilmente, prima di prendere l'ordinazione, veniva chiesto di mostrare il Green Pass. Con un aspetto che non va però sottovalutato: nonostante ormai non faccia più caldo come qualche giorno fa, anzi in questi giorni tira anche molto vento, sono numerose le persone che preferiscono ancora sedersi all'aperto. Questo si spiega con il fatto che ci sia gente ancora senza Green Pass oppure donne e uomini che non si sentono ancora del tutto al sicuro a stare in un bar o al ristorante al chiuso, temendo di potersi contagiare.

«Per adesso non ci è quasi mai capitato di dover mandare via le persone perché sprovviste di Green Pass, la gente è molto informata al riguardo e quando chiama per prenotare spesso chiede già in quel mo-

mento, nel caso non ce lo avessero, se è disponibile un tavolo all'aperto» è un po' la risposta comune dei ristoratori. Molto dura sui mancati controlli è Confcommercio: «Chi non lo fa lo richiamo alle proprie responsabilità - dice il presidente fiorentino e toscano Aldo Cursano - è grave e superficiale. Oltre a fare il male della propria azienda, della clientela e dell'intera categoria che ha pagato un costo salatissimo con chiusure e fallimenti». «Noi siamo per il rispetto delle regole - spiega Lapo Cantini di Confesercenti - e quindi a maggior motivo siamo favorevoli al Green Pass. Tra l'altro la sua introduzione ha permesso a bar e ristoranti di lavorare, i turisti si tornano vedere, ricordiamoci che l'anno scorso di questi tempi era tutto chiuso». Stesse idee da parte di Confartigianato imprese: «Nel territorio fiorentino ci rendiamo conto che il numero dei ristoratori che effettuano i controlli sul Green Pass è molto elevato e rappresenta la quasi totalità, anche perché c'è la chiara percezione che è l'unico strumento per evitare ulteriori e nuove chiusure» commenta il presidente fiorentino dell'associazione Alessandro Sorani.

La polizia municipale fa circa 10 accertamenti al giorno



▲ Il controllo elettronico del Green Pass attraverso i cellulari

RETAIL&FOOD

Data: 10.11.2021 Pag.: 8
Size: 263 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



LA SCOMPARSA DI ENZO ANDREIS, PROTAGONISTA DEL FOODSERVICE ITALIANO

Sabato 23 ottobre è mancato **Enzo Andreis**, uno degli imprenditori che ha fatto la storia della ristorazione collettiva in Italia, fondando negli anni '70 **Ristochef**, poi ceduta al Gruppo Elior. Successivamente, è entrato con successo nel settore della ristorazione commerciale con **MyChef**, di cui ha ricoperto per molti anni il ruolo di amministratore delegato e poi di presidente. Nei suoi 50 anni di attività da protagonista nel mondo del foodservice italiano, Andreis è anche stato particolarmente impegnato sul fronte associativo, contribuendo a creare alla fine degli anni '70 **ANGEM**, l'associazione che riuniva le principali aziende di ristorazione collettiva.

Quasi 50 anni dopo ha dato vita a **AIGRIM**, di cui è stato il primo presidente, associazione che riunisce le più importanti catene della ristorazione commerciale in Italia. In anni recenti ha svolto il ruolo di vicepresidente di **FIPE** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi - Confcommercio), dando anche in questa importante organizzazione, un contributo di grande rilievo, come ha riconosciuto in un suo messaggio il presidente **Lino Stoppani**. La figura di Enzo Andreis, imprenditore di grande spessore, non si esauriva però esclusivamente nel mondo del business: il suo impegno culturale e sociale, la sua passione per la musica e la scrittura, facevano di lui una persona che, parafrasando Omero, potremmo definire di "multiforme ingegno". La sua scomparsa lascerà sicuramente un vuoto nel mondo della ristorazione organizzata che non sarà facile riempire.

PRODOTTO DA FIPE STAMPA

MI - TOMORROW

Data: 10.11.2021 Pag.: 12
Size: 68 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



BEVI RESPONSABILMENTE

Da Milano l'alleanza per
sensibilizzare i giovani

Prende il via da Milano, città simbolo delle attività di intrattenimento e dei locali serali, il progetto dedicato alla cultura del divertimento responsabile, promosso dalla Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi e sottoscritto dall'Associazione Nazionale Magistrati. L'iniziativa "Bevi Responsabilmente" prevede l'alleanza tra associazioni, istituzioni ed imprese per promuovere consapevolezza e buone pratiche sul territorio, rivolgendosi ai clienti (in particolare ai più giovani), ai gestori dei locali e ai futuri dipendenti delle attività di somministrazione attraverso attività di formazione e informazione. Secondo l'ultimo rapporto condotto dall'Osservatorio su Giovani e Alcol a Milano, i ragazzi tra i 20 e i 29 anni sono la fascia principale degli avventori nei locali notturni, con una capacità di spesa media tra i 10 e 20 euro a serata per l'acquisto di cocktail o super alcolici. Le regole non bastano per ottenere i comportamenti corretti: il 30% di questo campione ritiene inutili e aggirabili le ordinanze proibizioniste, solo il 30% le ritiene giuste ed efficaci.

Data: 11.11.2021 Pag.: 23
Size: 21 cm2 AVE: € 2751.00
Tiratura: 91744
Diffusione: 138603
Lettori: 713000



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



FIPE, SI AL MONITORAGGIO MISE
I rincari di luce e gas e delle materie prime mettono sotto pressione i conti di bar e ristoranti. Aldo Cursano, vice presidente vicario di Fipe-

Confcommercio chiede «subito un tavolo di monitoraggio al Mise». Le imprese sono alle strette, con aumenti generalizzati mentre i prezzi al consumo sono fermi



Milano troppo bevuta. Gli esercenti della movida corrono ai ripari

Non è un campo di battaglia la Milano da bere formato movida 2021, ma quasi. Niente splendori da Prima Repubblica, ma superlavoro per gli agenti del Pronto intervento che il venerdì e sabato sera fanno gli straordinari per “tamponare” accoltellamenti, pistolettate, risse e choc di varia natura, tra l'etilico e gli stupefacenti. Milano dopo il lockdown si è trasformata nella capitale della mala-movida. E allora “anche le imprese (bar, discoteche, ristoranti ndr) devono farsi carico dei problemi che si affacciano: dalle molestie al degrado urbano, fino all'eccesso nell'uso dell'alcol. Si chiama responsabilità sociale d'impresa”, spiega **Lino Stoppani** patron della categoria che associa gli esercizi pubblici. Lo scorso settembre, in pompa magna, è stato firmato in prefettura l'ennesimo protocollo “per la promozione di azioni a favore dei più giovani negli ambiti della movida”. Le finalità sono “la promozione di una cultura del divertimento sano, che si distingue dall'abuso di alcol e dal consumo di sostanze stupefacenti, anche grazie a una attivazione di crescente protagonismo dei giovani nella animazione di luoghi e stili di divertimento creativi, con l'impegno degli esercizi per l'impiego di addetti di vigilanza sussidiaria con idonea qualificazione con compiti di osservazione, prevenzione, dissuasione ed eventuale segnalazione

alle Forze dell'ordine. Fermo restando che a tali figure non è attribuibile alcuna azione di intervento diretto”. In soldoni, ha spiegato Beppe Sala, saranno “osservate speciali” tutte le zone della movida, da via Lecco a via Melzo, dove sarà vietato l'asporto di alcol dopo la mezzanotte come già accade in corso Garibaldi. “Fumisteria”, commenta il titolare di una birreria in zona Brera: “Lo sanno anche gli asini che in città girano centinaia di venditori abusivi di bevande alcoliche, che si sommano ai market aperti 24 ore”. La situazione è difficile, e non sembra essere perfettamente nelle mani del Comune, al punto che gli esercenti, con **Fipe**-Confcommercio, hanno deciso di correre ai ripari promuovendo l'iniziativa “Bevi Responsabile”.

Basta scorrere le cronache degli ultimi mesi. In Darsena, al Ticinese, spesso si fronteggiano bande di ragazzini pronti a massacrarsi di botte dopo aver bevuto a dismisura. Poi ci sono corso Como, corso Garibaldi, Brera, nuova zona rossa per la guerra notturna. Le pagine milanesi del lunedì sono tempestate di storie così. Per mettere un argine all'abuso di alcol, in particolare tra i giovani, la Federazione italiana dei pubblici esercizi e l'Associazione nazionale magistrati hanno messo mano al progetto “Bevi Responsabile”, puntando sull'intesa tra associazioni, istituzioni ed impre-

se per promuovere una maggiore consapevolezza e buone pratiche sul territorio. I dati sono impietosi: secondo l'ultimo rapporto dell'Osservatorio su giovani e alcol a Milano, i ragazzi tra i 20 e i 29 anni sono la fascia principale degli avventori nei locali notturni, con una capacità di spesa media tra i 10 e 20 euro a serata per l'ac-

quisto di cocktail o super alcolici. Le regole non bastano per ottenere i comportamenti corretti: il 30 per cento di questo campione ritiene inutili e aggirabili le ordinanze proibizioniste, solo il 30 per cento le ritiene giuste ed efficaci. Per non parlare delle feste “spontanee” organizzate all'aperto o negli spazi abbandonati.

“Formazione e informazione - sottolinea il presidente di **Fipe** Confcommercio, **Lino Stoppani** - sono i binari su cui si deve muovere una cultura del divertimento sano. Promuovere azioni coordinate che remino nella direzione della responsabilità, della legalità e della consapevolezza contribuisce a rafforzare chi lavora nelle regole e il lavoro delle istituzioni che le devono fare rispettare. Il rischio se non ci muoviamo in modo responsabile è di avere delle ordinanze punitive, come ha fatto il Comune in corso Garibaldi penalizzando le attività”. Non è tutta ripartenza la Milano che luccica.

Daniele Bonecchi



L'attesa dei commercianti per un sabato decisivo

Dopo l'intervista del questore a Repubblica: "Speriamo di poter lavorare finalmente in tranquillità e confidiamo nel senso di responsabilità dei manifestanti"

di **Simone Bianchin e Andrea Montanari** • a pagina 5

Sabato No Pass, il commercio spera "Sì alla svolta per salvare il centro"

La promessa del questore e la circolare del Viminale convincono gli imprenditori. "Non si poteva continuare a bloccare la città" I tassisti denunciano perdite di incasso e auto danneggiate. Ora tutta l'attesa si sposta alla 17esima manifestazione annunciata

di **Simone Bianchin**

Da sabato si cambia film nei cortei contro il Green Pass. La svolta annunciata dal questore Giuseppe Petronzi con un'intervista a Repubblica, dopo la circolare del Viminale che fissa le limitazioni in tutta Italia alla protesta, con presidi fissi o cortei concordati spostati soprattutto in periferia per liberare il centro ostaggio ormai da 16 settimane del sabato No Pass, piace ai commercianti e altre categorie produttive.

Il questore applicherà il provvedimento e i commercianti sono soddisfatti: «Apprezziamo la circolare del Viminale che fa rispettare le regole del diritto di manifestare ed è una risposta per evitare quello che si è verificato per 16 sabati - dice Marco Barbieri, segretario generale di Confcommercio Milano - . Auspichiamo un senso di responsabilità dei manifestanti di attenersi alle disposizioni e che non diano vita a manifestazioni irregolari. Dove andranno non lo sappiamo ma fosse anche piazza Duomo? Quattromila persone ci stanno, e anche distanziati. Non penso che la questura autorizzi quattromila persone in piazza San Fedele, per esempio. Non si poteva continuare a stare con

la città bloccata da queste persone che non si sapeva dove andavano, modello coprifuoco dalle cinque di pomeriggio alle nove di sera».

Secondo i dati raccolti dalla Confcommercio di Milano, le manifestazioni fatte in quel modo hanno comportato, lungo il percorso del corteo e nei tre sabati antecedenti a quello di sabato scorso, sommando tutte le attività commerciali un calo di fatturato di 10.2 milioni di euro. «Senza considerare - aggiunge Barbieri - il mancato indotto dalle persone che volevano venire a Milano ma hanno rinunciato a infilarsi nel disastro che avrebbero trovato fino a sera». Per la Confcommercio il fatturato del sabato incide per il 27,4 per cento del fatturato settimanale di un esercizio commerciale, e le manifestazioni hanno provocato un calo del 25 per cento giornaliero solo durante le quattro ore dalle 17 alle 21.

Lino Stoppani, oltre a essere vice presidente vicario di Confcommercio è anche presidente della **Fipe**, la Federazione italiana pubblici esercizi: «Buono l'intervento della ministra Lamorgese. Una decisione che favorirà il lavoro del

questore, che non avrà più in piazza persone che poi si trasferiscono in giro per la città. Non possiamo che essere contenti e soddisfatti. Lo consideriamo anche un risultato di natura sindacale, visto che è da settembre che segnaliamo i disagi per i lavoratori e per le imprese quando abbiamo le aziende che escono dalle spaventose sofferenze dei lockdown».

Il questore ha detto che da sabato si cambia film. «Penso sia una cosa giusta - dice Gabriel Meghnagi, presidente della rete associativa delle vie del commercio - sperando che i manifestanti stessi condividano di poter lasciar lavorare i commercianti e lasciar tornare a casa i cittadini. Si spera che si arrivi tutti a miti consigli cercando magari di manifestare in propria libertà senza dover danneggiare altri. Niente da aggiungere a quello che ha detto il questore, si spera che non ci siano problemi. Il vero guaio è che la gente comincia a dire "non vado a fare acquisti a Milano ma vado nei centri commerciali"».

I tassisti sperano di non trovarsi più bloccati nel traffico. Pietro

Data: 11.11.2021 Pag.: 1,5
Size: 713 cm2 AVE: € 30659.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Gagliardi, delegato taxi dell'Unione degli Artigiani: «Rappresento un migliaio di tassisti, abbiamo avuto diverse auto danneggiate, a una collega che aveva chiesto di passare stavano per tirare una bi-

cicletta addosso alla macchina, ci siamo trovati bloccati coi tassimetri accesi e i passeggeri a bordo. Ma anche un presidio in piazza ci danneggia, se lì c'è una stazione dei taxi i clienti vedono l'assombramento e rinunciano».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Nelle vie dello shopping

Una delle marce No Pass in corso Buenos Aires, bloccata per 15 sabati pomeriggio consecutivi



Su Repubblica



"Da sabato si cambia"

Ieri, nell'intervista al questore Giuseppe Petronzi, l'annuncio della nuova linea sui cortei

ITALIA A TAVOLA

Data: 12.11.2021 Pag.: 138,139
Size: 970 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



QUESTO STILE DI VINITALY PIACE

E LE CANTINE SONO TUTTE SODDISFATTE E FANNO CONTRATTI

L'edizione speciale della più importante fiera enologica è stata un successo: tanta concretezza e un ambiente adatto al business. Grande l'ottimismo dei produttori e la voglia di tornare in campo. Per imporre una leadership all'estero occorre fare squadra, adottando uno stile e una narrazione condivisi

di *Alberto Lupini*

La soddisfazione delle cantine è evidente. I produttori presenti erano ovviamente molto meno di quelli delle edizioni pre-Covid (così come erano pochi i padiglioni utilizzati), ma di certo la presenza in fiera è stata positiva per la qualità dei contatti (solo operatori professionali e giornalisti specializzati) e i non pochi contratti fatti. Si può dire quindi che l'edizione straordinaria di Vinitaly (Special edition) è stata un successo. A tutto business, come segnalano gli organizzatori: e in effetti, niente ressa, niente pubblico di curiosi

o "appassionati", ma tanta concretezza e un ambiente adatto per lavorare.

Uno stile più sobrio, senza fronzoli, per un'edizione più orientata al business

Insomma, una manifestazione in positivo che sembra avere portato bene a chi ha avuto il coraggio di partecipare, rinunciando magari a tanti allestimenti inutilmente costosi e all'insegna di quella diversificazione esasperata che è sempre stato il dato più negativo del mondo del vino italiano, anche a Vinitaly. Tanti box più o meno simili, razionali, bianchi e con pochi fronzoli, sono

ITALIA A TAVOLA

Data: 12.11.2021 Pag.: 138,139
Size: 970 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



stati l'emblema di questa fiera e sarebbe bello se questo fosse lo stile anche della 54ª edizione in programma dal 10 al 13 aprile 2022.

Da parte dei produttori c'è voglia di tornare in campo e fare squadra

In questi giorni, oltre alla voglia di tornare in campo e "in presenza" dei produttori, si è avvertito tanto ottimismo, nonché l'inusuale sensazione di fare squadra. Certamente la sobrietà dei tanti stand ha aiutato, come forse la sensazione di poter finalmente adottare un nuovo modo di comunicare dei territori (che sono da visitare e "gustare" con tutte le proposte agroalimentari e di offerta turistica) e non solo delle cantine. O meglio, le cantine si presentano come ambasciatori o promotor dei territori.

L'obiettivo è imporre all'estero una leadership per la qualità

E qui si apre la partita vera che attende il vino italiano. Consolidare un primato internazionale a livello di produzione e vendite può essere facile. Un po' meno imporre una leadership per la qualità, soprattutto nei confronti dei soliti francesi. E non certo perché la qualità difetti. Anzi. La differenza è sempre nello stile e nel modo di porsi sul mercato: d'Oltralpe ci sono pochi territori e tante



cantine che in ogni contesto si presentano in modo unitario e coordinato. Da noi ogni occasione è buona per distinguersi.

Ci vuole uno stile condiviso per comunicare meglio la territorialità

Proprio questo Vinitaly eccezionale e in modalità smart ha però dimostrato che si può vincere anche abbassando le differenze e puntando ad una maggiore unitarietà. Per carità, che le cantine della Sicilia possano e debbano presentarsi in maniera magari più giocata sulla solarità rispetto all'immagine di laghi e colline di quelle lombarde, ci sta. Ed è giustissimo. L'importante è che lo stile venga condiviso e ci sia più sintesi nel modo di comunicare la territorialità.

Puntare sullo storytelling delle cantine, come invitano a fare tanti soloni

della comunicazione social, va bene. Ma se manca la narrazione condivisa con i colleghi-concorrenti del territorio in cui ci sono le vigne, si rischia di creare solo nuova confusione e una Babele di linguaggi.

Il valore delle vendite deve tornare a crescere, facendo corrispondere prezzo a qualità vera

E questo mentre siamo in presenza di quella che il presidente di Veronafiere, Maurizio Danese, definisce una grande accelerazione dell'export made in Italy e del vino tricolore su tutti i principali mercati target, compreso quello nazionale grazie alle collaborazioni attivate con Fipe e Vinarius. Ed è questa la realtà su cui costruire nuove strategie e fare crescere il valore delle vendite, facendo corrispondere prezzo a qualità vera. Certo non sarà facile trasferire sul costo di ogni etichetta i crescenti oneri che le cantine registrano, come tutto il sistema produttivo nazionale, per i rincari dell'energia e delle materie prime (pensiamo solo al vetro delle bottiglie), ma questa è una sfida inevitabile da affrontare in una logica di sistema in cui alle cantine sia assegnato un giusto ruolo anche in tutti i piani di sostegno e sviluppo del turismo. [cod 80864](#)



Data: 12.11.2021 Pag.: 15
Size: 122 cm2 AVE: € 2196.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Anche l'Irpinia rischia un Natale con materie prime alle stelle

Il Natale prossimo si preannuncia comunque all'insegna dei rincari. Ma il rischio è anche che le materie prime povere non siano reperibili! A lanciare l'allarme è la **Fipe** che chiede un incontro con ministro dello Sviluppo economico. Perché non si placa l'escalation dei prezzi. La preoccupazione maggiore degli imprenditori è una sola, in pieno stile "accoglienza". Se tutto aumenta, si dovranno aumentare gli scontrini ai consumatori, non per guadagnare, ma per restare a galla. Da qui, l'iniziativa della **Fipe**. Dato che il rischio speculazioni è altissimo, anzi: è ormai un fattore. Le sfaccettature di questo periodo storico però sono molteplici e vanno ancora più a fondo.



Una curiosità che deve farci pensare! Prendiamo ad esempio proprio il caffè, chiediamoci come mai siano aumentati i prezzi di "beni" simili, come il quotidiano e l'autobus come da tradizione in Italia, ma non quello del caffè. Purtroppo, come ha osservato la **Fipe**, si tratta di non dare il giusto peso all'importanza che i pubblici esercizi hanno nella società. Non sono solo venditori di un prodotto, ma vendono un territorio, il bar piuttosto che il ristorante, e non da ultimo creano socialità, condivisione, umanità. Questo non lo si comprende a fondo, e ne consegue che il prezzo del caffè è fermo, mentre quotidiani, autobus, carburanti, pane e tanto altro sono aumentati non di poco.

Data: 13.11.2021 Pag.: 13
 Size: 579 cm2 AVE: € 99009.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



'Un caffè per ripartire'

Tazzina simbolo della ripresa

Scatta da martedì la nuova sfida promossa da La Nazione e Confcommercio. Protagonisti i locali del nostro territorio, per tornare con energia alla normalità

di **Rossella Conte**
 FIRENZE

Da sempre immagine che accompagna ogni partenza di giornata come si deve, a simbolo di una delle ripartenze tra le più attese di tutte, quella dei pubblici esercizi, in attesa di una vera e solida ripresa economica del comparto. 'Un caffè per ripartire' è il nome scelto per il nuovo contest ideato da Confcommercio e da La Nazione che racconterà tutto quel mondo di saperi e di passioni che ruota intorno alla 'tazzina'. Il gioco coinvolgerà i lettori de La Nazione che saranno chiamati a votare il loro caffè preferito, scelto a loro insindacabile giudizio fra bar, caffetterie e pasticcerie di Firenze e provincia.

L'iniziativa, presentata in uno dei templi cittadini della tazzina, ossia la Ditta Artigianale sede della Scuola del caffè in Sant'Ambrogio, prenderà il via martedì 16 novembre, con la pubblicazione sul giornale del primo tagliando utile per votare. Ma oltre a essere un simpatico e appassionante gioco per i lettori, 'Un caffè per ripartire'

rappresenterà anche una vetrina importante per gli imprenditori perché saranno proprio i clienti, voto dopo voto, a decretare il 're della tazzina della ripartenza'.

«**La Nazione** con questa nuova iniziativa torna a riallacciare un filo interrotto dalla pandemia, rinsaldando quel legame con i nostri lettori e con il nostro territorio e le sue imprese - commenta la direttrice della Nazione Agnese Pini -. Oggi più che mai c'è la necessità di raccogliere le forze per ripartire e tornare a mostrare la vivacità di un tessuto economico costretto a lunghe pause di attività. E non poteva esserci miglior simbolo del caffè per questo nuovo gioco organizzato insieme a Confcommercio, quella tazzina che tutte le mattine aiuta ciascuno di noi ad affrontare una nuova giornata». «Raccontare tutte le storie che ruotano attorno al settore è per noi un modo per essere più vicini ad aziende e cittadini», aggiunge la capocronista di Firenze de La Nazione Cristina Privitera.

«**In questi mesi** abbiamo visto via, via realizzarsi il desiderio

del ritorno alla normalità - dice il direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni - un piccolo rito quotidiano come la tazzina di espresso al bancone del bar assume oggi un'importanza speciale, che va oltre il semplice gesto».

«Con questa iniziativa, che coinvolge lettori e imprenditori, vogliamo ringraziare i nostri clienti che in questi mesi di restrizioni hanno dovuto ripensare le proprie abitudini, dire loro che il nostro sorriso, anche se dietro la mascherina, non si è scalfito ed è sempre lì, pronto ad accompagnare le loro tazzina preferita», conclude il presidente di Confcommercio Toscana Aldo Cursano.

“**Aldo Cursano: il sorriso di chi sta dietro il bancone non è stato scalfito dai tanti mesi di chiusura**

LE REGOLE

Scegliete il vostro locale preferito

- 1 Il tagliando**
 Ogni giorno a partire da martedì prossimo 16 novembre pubblicheremo il tagliando dove si potrà esprimere la propria preferenza per 'Un caffè per ripartire'
- 2 La consegna**
 I tagliandi ritagliati dal giornale (non verranno considerate valide fotocopie) andrà consegnato alla sede de La Nazione (viale Giovine Italia 17) o alle sedi di Confcommercio
- 3 Le classifiche**
 La prima classifica provvisoria sarà pubblicata martedì 30 novembre. La classifica sarà aggiornata ogni settimana
- 4 I premi**
 In palio per i primi tre classificati un soggiorno per due persone in una capitale estera, attrezzature per il locale e per i primi dieci corsi di formazione specifici per la caffetteria

Data: 13.11.2021 Pag.: 13
Size: 579 cm2 AVE: € 99009.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



➔ Il grande gioco

La presentazione del talent alla Ditta Artigianale di Francesco Sanapo con la direttrice de La Nazione Agnese Pini, Aldo Cursano e Franco Marinoni, presidente e direttore di Confindustria Toscana e la capocronista Cristina Privitera



⬇ Un nuovo inizio

«'Un caffè per ripartire' – spiega Franco Marinoni – è simbolo di un nuovo inizio per sperare che il peggio sia alle spalle, anche se c'è ancora tanto lavoro da fare per consolidare una ripartenza che si è fatta aspettare»



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 13.11.2021 Pag.: 1,2
Size: 787 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Questo giornale chiude in tipografia alle 21:15

SERVE UNA REGIA UNICA

PNRR, LA BATTAGLIA DA EVITARE FRA COMUNI REGIONI E MINISTERI

di **CLAUDIO MARINCOLA**

Preoccupati per la tempistica, per i meccanismi che regoleranno i bandi, per la carenza di personale specializzato, per l'inevitabile allungamento dei tempi in contrasto con le 527 prescrizioni e per le scadenze stringenti imposte dal Pnrr.

a pagina 11

GLI ESPERTI IN AUDIZIONE

REGIONI E COMUNI, SE IL PNRR ORA FA PAURA PER I TEMPI STRETTI

In contrasto con le 527

prescrizioni e preoccupati per le scadenze stringenti imposte dal Piano. Il conflitto con i ministeri

di **CLAUDIO MARINCOLA**

Preoccupati per la tempistica, per i meccanismi che regoleranno i bandi, per la carenza di personale specializzato, per l'inevitabile allungamento dei tempi in contrasto con le 527 prescrizioni e per le scadenze stringenti imposte dal Pnrr. Gli amministratori locali ce l'hanno con i ministeri che vanno ognuno per conto proprio. I funzionari replicano mostrando vecchi progetti spacciati per nuovi, presentati in ordine sparso e in totale autonomia, senza interfacciarsi con la cabina di regia del governo centrale. I rappresentanti della Provincie se la prendono con i sindaci che dovrebbero coordinarsi con un territorio più ampio ma continuano ad

escluderli. Uno scenario che prefigura il futuro scaricabarile. I sindaci delle piccole città che attaccano i colleghi delle metropoli che pur avendo a disposizione i fondi per la rigenerazione urbana non mettono in rete i progetti. E il Parlamento che avrebbe tutto il diritto di dire la sua e si sente esautorato, tagliato fuori dalle scelte strategiche che cambieranno volto al Paese.

Basterebbe riavvolgere il nastro dell'audizione che si tenuta ieri mattina in Commissione bilancio nell'ambito dell'esame del Dl 152/21, quello "recante dispo-

sizioni urgenti per l'attuazione del Piano nazionale di ripresa e resilienza, per resuscitare lo spettro incombente del flop. Architetti, pianificatori, paesaggisti, conservatori, professori universitari, rappresentanti di Anci, Upi, Conferenza delle regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano, sindacati e ed esponenti di Fipe, Federalberghi, Confindustria, Federturismo. Una sfilata di esperti chiamati a riferire per fare il punto della situazione.

LA SCOMMESSA DEI COMUNI: 12 MILIARDI L'ANNO DA INVESTIRE

Cominciamo dal numero riscatto di soldati che l'esercito dei Comuni può mettere in campo.

Data: 13.11.2021 Pag.: 1,2
Size: 787 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Un numero di dipendenti che con il passare degli anni si è fatto sempre più raro e sparuto. Il ruolo dei Comuni sarà determinante per l'attuazione del Piano: i dati dell'Ufficio parlamentare di bilancio (Upb) dicono che tra il 2023 e il 2025 dovranno investire ogni anno 12 miliardi in più rispetto ai livelli dell'ultimo triennio. In totale 70 miliardi di euro. Il personale però è drammaticamente diminuito nel decennio 2010-2019 di circa 100 mila unità. - 35% Campania e Basilicata; - 30% Abruzzo e Calabria, mentre in Trentino l'organico è aumentato. Il personale è più anziano, più dei due terzi hanno 50 anni e i livelli di istruzione, specie al Sud, non sono esaltanti: solo uno su 5 è laureato. Se a questo si aggiungono i livelli di indebitamento delle città si capirà perché il gramsciano ottimismo della volontà questa volta faticerebbe a farsi strada. Un dato su tutti: il Comune di Napoli passato da 14 mila a 5 mila dipendenti acquisirà a breve 4 collaboratori esterni. Dati da ieri agli atti delle Commissioni bilancio.

GLI INTERVENTI PER IL SUD NON PREALLOCATI

La finalità prioritaria del Piano è ridurre le diseguaglianze tra territori. Tra le 527 prescrizioni indicate da Bruxelles la più importante è l'indicazione che il 40% degli investimenti - 82 miliardi al lordo dei progetti già esistenti - dovranno calarsi nelle aree più svantaggiate, dunque al Sud. Ma applicare questa regola non sarà semplice giacché per la stragrande maggioranza degli interventi non ci sono indicazioni di pre-allocazione. Molto dipenderà dagli esiti dei bandi. E qui si tocca un altro punto delicatissimo.

Il bando investimenti nelle residenze dell'agro sistema irriguo si legge nella documentazione depositata in Commissione - ha destinato al Mezzogiorno circa il 30% delle risorse disponibili, pari a 1,6 miliardi. Il Dipartimento per le politiche di coesione attraverso i dati rilevati dal sistema di

monitoraggio dovrebbe quindi verificare il rispetto dell'obiettivo del 40% e se necessario sottoporre gli eventuali casi di scostamento alla Cabina di regia per eventuali correttivi". Un meccanismo alquanto complesso. Un altro esempio è quello del bando per gli asili nido per allocare al Sud il 54% delle risorse. L'obiettivo era favorire quei territori in cui si registrano i maggiori ritardi. Peccato che i risultati - come evidenzia l'Ufficio di bilancio parlamentare - siano opposti rispetto alle aspettative. Un terzo dei comuni ha una copertura pari a zero, tuttavia la quota di assegnatari scende mediamente a circa il 27%".

Quanto di ogni singolo intervento ricade sul Mezzogiorno? Chi fa cosa e dove? E come misurarli? Solo per 22 miliardi c'è una indicazione precisa. Per gli altri dipenderà dipenderà da una serie di varianti. "Molto dipenderà dall'esito dei bandi", ha spiegato il professor Gianfranco Viesti che ha depositato una sua documentazione. Altro punto critico sono i tempi di attuazione. La fretta potrebbe però produrre scelte sbagliate. Dare la precedenza ai progetti ad alto grado di cantierabilità, realizzabili entro il 2026, e mettere da parte quelli più complessi anche se più necessari per la difficoltà di chiudere il ciclo, progettazione, bandi, attribuzione, realizzazione, collaudi, etc.

Su un punto però da Nord a Sud c'è un idem sentire. E si può riassumere nel noto proverbio "paga moneta vedere cammello." Auspichiamo, dal punto di vista dei tempi, che nel primo semestre del 2022 vi sia una completa assegnazione delle risorse ai Comuni per giungere, entro la fine del 2023, all'apertura dei cantieri in modo da completare le opere nei tempi previsti per la rendicontazione", ha fissato l'agenda il sindaco di Novara e presidente di Ifel, Alessandro Canelli.

SEMPLIFICAZIONI ANCHE PER I FONDI STRUTTURALI

Gaetano Armao, assessore all'Economia della Regione siciliana, è stato chiaro. "Non chiediamo pezzettini di Pnrr ma che le regioni vengano coinvolte "nel coordinamento delle iniziative proprio per spendere meglio queste risorse". E ancora: "Il Pnrr è "adesso una maxi finanziaria della prima Repubblica come logica e impostazione, una sommatoria di piani ministeriali senza una visione di paese". Fulvio Bonavita-cola, vicepresidente della Regione Campania e coordinatore della commissione Infrastrutture e trasporti della Conferenza delle Regioni, ha sollevato un tema molto concreto. "Se le norme di semplificazione servono - ha osservato - perché limitarsi soltanto al Pnrr? I fondi strutturali servono a fare 'opere di serie B'?"

"Rischiamo di non vincere questa sfida - ha messo le mani avanti il rappresentante Upi Luca Menesini, presidente della Provincia di Lucca - continuiamo a non avere risposte risolutive sul potenziamento delle strutture organizzative delle Province, una questione strategica che più volte l'Upi ha sollevato e non sono ancora chiare le procedure rispetto all'assunzione di personale seppure a tempo parziale, né rispetto ai nuovi bandi né in relazione a quelli già fatti, in particolare quelli relativi alle mense in sicurezza delle scuole secondarie superiori". Da quando dovevano essere abolite alla resurrezione. Le Province non demordono, anzi chiedono rinforzi: "Serve personale specializzato per le stazioni uniche appaltanti di Province e Città metropolitane: tra gli oltre mille professionisti che ci si appresta a reclutare si dia priorità agli esperti per la progettazione e realizzazione degli investimenti".

SCARICABARILE

Piccole città
contro le metropoli
La resurrezione
delle province

Data: 13.11.2021 Pag.: 1,2
Size: 787 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



RITARDI NEI PROGETTI

Dei circa 82 miliardi destinati al Sud solo 22 miliardi hanno una collocazione



Il sindaco di Napoli Gaetano Manfredi

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



«L'ampliamento dei plateatici va mantenuto per tutto il 2022»

► Lo chiede il presidente di Confcommercio, Massimo Zanon
«È una misura necessaria a sostenere la ripresa delle aziende»

RISTORAZIONE

VENEZIA Negli ultimi mesi molte attività economiche hanno cominciato lentamente a riprendersi. Non fa eccezione il settore della ristorazione, che però deve fare i conti con la questione dei plateatici. Molti locali hanno avuto il permesso da parte delle amministrazioni locali di utilizzare gratuitamente parte del suolo pubblico investendo in dotazioni e attrezzature, ma non è stato ancora chiarito se le agevolazioni in merito, previste fino ad oggi, saranno estese anche al prossimo anno. A questo proposito, Confcommercio si è schierata in prima linea per richiedere il mantenimento degli attuali aiuti economici e delle concessioni degli spazi per l'utilizzo dei plateatici anche nel 2022. La possibilità per i ristoratori di ampliare il numero dei propri coperti all'aperto, in base alle necessità sanitarie, è tra l'al-

tro venuta incontro alle preferenze di tanti clienti, la maggior parte dei quali ha sempre preferito mangiare fuori.

L'Ufficio Studi di Fipe-Confcommercio Italia ha condotto una ricerca nazionale da cui emerge che la maggior parte della clientela non solo ha preferito mangiare all'aperto in questi mesi, ma gradirebbe continuare a farlo anche in inverno, per questioni sia sanitarie che di altro genere. «Chiediamo ai Comuni di poter prevedere la gratuità dei plateatici anche per il prossimo anno, per sostenere la

«È UN MODO PER AIUTARE LA CITTÀ: ALLA GENTE PIACE MANGIARE ALL'APERTO»

ripresa delle attività - ha dichiarato Massimo Zanon, presidente di Confcommercio Unione Metropolitana di Venezia e Rovigo - Nel frattempo si studiano assieme nuovi spazi e nuovi assetti rispetto alle autorizzazioni pre-Covid, con un nuovo piano di riordino e regolamentazione che sia ovviamente rispettoso della convivenza civile con i residenti, delle necessità dei pedoni e del traffico veicolare, laddove presente».

ALL'APERTO

«La gente sta volentieri all'aperto, anche quando il clima è meno favorevole; così si crea convivialità, si anima l'ambiente, si rendono più vissuti e sicuri gli spazi urbani, in non pochi casi si riqualifica il patrimonio edilizio. Aderiamo, dunque, alla campagna nazionale di Fipe-Confcommercio con la richiesta di confermare la disponibilità del suolo pubblico an-

che per il 2022 mantenendo le agevolazioni economiche per consentire alle imprese di riprendere fiato dopo un 2020 e un 2021 in cui i livelli di fatturato restano ancora lontani dai livelli precedenti all'arrivo della pandemia - ha aggiunto - Come ha spiegato il vicepresidente vicario di Fipe nazionale, Aldo Cursano, è una scelta coraggiosa che riconosce il valore dei dehors per l'attrattività della città. Sarebbe davvero una spinta importante per sostenere i pubblici esercizi dei centri storici e non solo, che sono un'eccellenza per i nostri territori, apprezzati dai cittadini e dai turisti, italiani e stranieri».

Massimo Zanon ha poi sottolineato che l'ideale a cui guardare dovrebbe essere il "modello Genova", città in cui il sindaco ha annunciato non solo di confermare l'utilizzo del suolo pubblico, ma anche di continuare a renderlo gratuito.

Lorenzo Miozzo

IL GAZZETTINO VENEZIA

Data: 14.11.2021 Pag.: 30
Size: 357 cm2 AVE: € 46053.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 15.11.2021 Pag.: 7
 Size: 323 cm2 AVE: € 55233.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



'Un caffè per ripartire' allo start Domani primo tagliando per votare

Il gioco promosso da La Nazione e Confcommercio. Cursano: «Una promozione per un settore che ha resistito anche al Covid»

FIRENZE

Manca un giorno al fischio di inizio di *Un caffè per ripartire*, il contest firmato La Nazione e Confcommercio. Domani con la pubblicazione del primo tagliando per votare il proprio locale preferito, parte ufficialmente la sfida che porterà a decretare il *re del caffè*.

«Con questa iniziativa, che coinvolge lettori e imprenditori, vogliamo ringraziare i nostri clienti che in questi mesi di restrizioni hanno dovuto ripensare le proprie abitudini, dire loro che il nostro sorriso, anche se dietro la mascherina, è sempre lì, pronto ad accompagnare la loro tazzina preferita», sottolinea il presidente di Confcommercio Toscana e di Fipe regionale Aldo Cursano. «E allo stesso tempo promuovere un com-



La presentazione alla Ditta Artigianale

parto che anche dopo i lunghi mesi di restrizioni non si è piegato. Un comparto fatto di persone che con impegno e professionalità trasforma ogni giorno una semplice tazzina in un momento di felicità». L'iniziativa, oltre a essere un gioco sarà un modo per accendere i riflettori su uno dei settori più colpiti dalla pandemia. «Con l'emergenza sanitaria - prosegue Cursano -, oltre alle difficoltà economiche legate alle varie restrizioni, ci siamo ritrovati a fronteggiare un altro problema: la difficoltà a reperire

personale». Per Cursano, infatti, da un lato la precarietà del settore dovuta alla pandemia ha spinto tanti dipendenti verso posti di lavoro percepiti come più sicuri. «Dall'altra noi gestori non avendo nessun tipo di certezza sul futuro non possiamo dare la garanzia di contratti a tempo indeterminato. Con questo contest vogliamo ribadire che i nostri locali che sono luoghi di socializzazione e condivisione e vanno difesi e valorizzati».

Intanto domani verrà pubblicato il primo tagliando per votare il proprio locale preferito: i tagliandi ritagliati dal giornale e compilati dovranno essere consegnati sede de La Nazione in viale Giovine Italia 17 o nelle sedi Confcommercio. Tutti i giorni quattro caffetterie della provincia fiorentina saranno protagoniste sulla nostra cronaca con interviste e foto. Il vincitore potrà festeggiare con un viaggio per due persone in una capitale europea, ma sono in palio anche altri premi per i primi dieci classificati.

Rossella Conte



Franco Marinoni e Aldo Cursano, direttore e presidente di Confcommercio Toscana



Cursano (in alto) e Gronchi. Nella foto grande il bar Galliano di Viareggio

Entro Natale il listino dei bar avrà un ritocco generalizzato

Caro caffè, aumenti da 10 a 50 centesimi

Le associazioni di categoria si difendono «Siamo ancora a prezzi molto contenuti»

LUCASIGNORINI

Il prezzo di una tazzina di caffè (al banco) entro Natale schizzerà alle stelle: da 1 euro a 1,20 se va bene, con punte di 1,50 (nei locali storici di Firenze, Pisa, Lucca, della Versilia). Stessa sorte per il cappuccino: da 1,20/1,30 euro di oggi, a 1,50/1,60. Lancia l'allarme il presidente regionale di Confcommercio, Aldo Cursano: «È bene precisare che nonostante l'aumento siamo ancora sottocosto. Il caffè per stare sul mercato dovrebbe avere un prezzo europeo, almeno 2,50 euro come in Francia, Germania o Inghil-

terra, o come applicano le grandi catene tipo Starbucks. In Italia il prodotto è ancora democratico e popolare. E deve restare così, non vogliamo diventare "americani" anche su questo». Il caffè è anche romantico, profuma, fa parte di un rito, ha un'anima, simbolo dello stile italiano. Ma come il resto, finisce nel tritacarne del mercato, che ai sentimenti non bada. Stritolato dal carovita e dal carocose. Dal boom del costo dell'energia, poi i carburanti su del 10/15 per cento (e quindi il trasporto) e le materie prime importate, per esempio la miscela lavorata nel-

le torrefazioni adesso costa 8 euro al chilo, erano 6 un anno fa. E ancora i canoni di affitto, balzelli fissi come Siae (l'imposta sul diritto d'autore per riprodurre la musica), tasse sulla pubblicità e sul suolo pubblico. «Inoltre, gran parte degli 80.000 esercizi pubblicitoscani sono indebitati con le banche e adesso dovranno anche restituire il finanziamento da 20/25.000 euro arrivato durante la pandemia con il decreto Cura Italia», sottolinea Franco Brogi, presidente regionale Fiepet Confesercenti e titolare di un pub a Certaldo. Un pacco da un chilo di caffè è passato dai 20/25 euro ai 28/30, a seconda

Data: 15.11.2021 Pag.: 9
Size: 562 cm2 AVE: € 25852.00
Tiratura: 46197
Diffusione: 35090
Lettori: 379000



della qualità. Aumenti di oltre il 10 per cento anche per latte e latticini, farina e pasta. La bolletta della luce è raddoppiata nel giro di due mesi: in media, da 800 a 1.400 euro. Gli affitti dei locali sono triplicati: 1.400 euro al mese nelle periferie delle città toscane, dai 7 ai 15.000 nei centri storici (Lucca, Firenze, Pisa) e nelle località turistiche e balneari. Una bordata sui conti. «Il rincaro riguarda tutta la filiera, la fase è delicatissima e l'impatto sulle attività e anche sui clienti molto forte», afferma **Nico Gronchi**, presidente di Confesercenti Toscana. Aggiunge Cursano: «C'è il rischio di dare il colpo di grazia al settore, non possiamo solo noi portare una croce già sostenuta durante la pandemia, quando siamo

stati i primi a chiudere e gli ultimi a riaprire. Chiediamo un intervento immediato dell'Osservatorio sui prezzi del ministero dello Sviluppo Economico, che in qualche modo deve arrestare questo gioco al rialzo». Negli autogrill sull'autostrada un espresso arriva già ora a 1,40 euro. Sono assai care pure le macchinette automatiche, fornitrici di bevande dal dubbio gusto: una cialda macinata al momento ha raggiunto un costo di 65 centesimi, erano 40 un paio di anni fa. Sul prezzo l'introduzione dell'Euro (nel 2002) ha cambiato tutto, ma i rincari seri sono avvenuti più di recente. Vent'anni fa un caffè al bar costava tra le mille e le 1.200 lire. Poi è passato a 80 centesimi, quindi a 90, infine ha toccato e supe-

rato l'euro. Adesso schizza fino a 1,50, «e siamo riusciti a tenere calmierato il prezzo negli ultimi tre o quattro anni», precisa Gronchi. «Nella tazzina di caffè c'è "dentro" di tutto – dice Cursano – i 5 kw di energia consumati per azionare la macchinetta, la bustina di zucchero, la lavastoviglie, il lavoro del dipendente. E anche se fai 100 caffè al giorno non è da lì che si misura il fatturato». Resta ancora buono comunque per i bar il guadagno sull'espresso: il 60/70 per cento rimane all'attività, «ma alla fine è una cifra che non incide molto sugli incassi – spiega Brogi – insieme a un caffè, noi puntiamo a vendere una brioche, magari un aperitivo». Il piacere di un caffè diventa pure questo quasi un lusso.

di PRODUZIONE RISERVATA



Sotto l'albero di Natale rincaro della tazzina del caffè

Data: 16.11.2021 Pag.: 1,9
 Size: 331 cm2 AVE: € 56601.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Il grande contest de La Nazione

«Un caffè per ripartire»
 Il primo tagliando per votare i bar

Conte a pagina 9

Un caffè è per sempre Al via il grande contest

Da oggi pubblichiamo il tagliando per scegliere il proprio locale del cuore
 Ogni settimana La Nazione renderà nota la classifica provvisoria con tutti i voti

FIRENZE

Parte ufficialmente oggi «Un caffè per ripartire», il viaggio che ci porterà alla scoperta di sapori, tradizioni e segreti legati al rito del caffè e che, alla fine di gennaio, incoronerà il re del caffè. Partecipare è semplice. Basta ritagliare il tagliando che trovate in pagina, indicare il vostro bar-pasticceria preferito e inviarlo nelle sedi Confcommercio e de La Nazione. Saranno proprio i nostri lettori a votare «il miglior caffè» scelto a loro insindacabile giudizio fra bar, caffetterie e pasticcerie di Firenze e provincia. «Il bar è il luogo dove nascono relazioni e sentimenti e non a caso la maggior parte dei momenti belli ruotano attorno a una tazzina del caffè e ai nostri spazi che più di ogni altro si prestano alla condivisione di valori e sentimenti. Ripartire dal caffè dunque vuol dire ripartire dall'amore e dalle relazioni, aspetti che più di ogni altro ci

sono venuti a mancare durante la pandemia» sottolinea Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze.

Oltre a essere un simpatico gioco per i lettori, l'iniziativa rappresenterà infatti una vetrina importante per gli imprenditori perché saranno proprio i clienti, voto dopo voto, a decretare il 're della tazzina'. La prima classifica provvisoria sarà pubblicata martedì 30 novembre, trascorse due settimane dalla pubblicazione del primo tagliando. Poi, ogni settimana La Nazione renderà nota la classifica provvisoria con tutti i voti giunti alla redazione di viale Giovine Italia o nelle sedi Confcommercio.

«In questi mesi abbiamo visto via, via realizzarsi il desiderio del ritorno alla normalità - aggiunge il direttore di Confcommercio Toscana Franco Marini - un piccolo rito quotidiano come la tazzina di espresso al bancone del bar assume oggi un'importanza speciale, che va

oltre il semplice gesto. È l'emblema di un nuovo inizio che ci fa sperare che il peggio sia alle spalle, anche se è ancora tanto il lavoro da fare per consolidare una ripartenza che si è fatta aspettare». Tutti i giorni, invece, tre caffetterie della provincia fiorentina saranno protagoniste sulle pagine del quotidiano, con interviste e foto. Il vincitore, che verrà reso noto entro la fine di gennaio, 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.

Rossella Conte

CONFCOMMERCIO

«La tazzina di espresso al bancone del bar assume oggi un'importanza che va oltre i semplici gesti»

Data: 16.11.2021 Pag.: 1,9
Size: 331 cm2 AVE: € 56601.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

QN LA NAZIONE


CONFCOMMERCIO
IMPRESSE PER L'ITALIA
FIRENZE

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.*

Data: 16.11.2021 Pag.: 1,8
 Size: 436 cm2 AVE: € 74556.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Il bel gesto dell'imprenditore Paolo Vranjes

«Ricompro io la bici rubata al disabile» E Marco si emoziona



Nathan a pagina 8

Imprenditore ricompra la bici rubata al disabile

Il bel gesto di Paolo Vranjes: «Finché posso voglio aiutare chi è in difficoltà»
 Emozionato Marco Eracli: «Non posso che dire grazie, mille volte grazie»

di **Iacopo Nathan**
 FIRENZE

«**Appena** ho letto sulle vostre pagine la storia del signor Marco non ho resistito, io e mia moglie ci offriamo personalmente per ricomprare la bicicletta rubata». Il cuore vibrante di Firenze davanti alle ingiustizie torna a pulsare a ritmi altissimi, e anche in questa occasione non è stato da meno. Sono passati pochi giorni da quando abbiamo raccontato la triste vicenda di Marco Eracli, disabile a cui è stata rubata la bicicletta, il suo unico mezzo di trasporto capace di garantirgli la libertà.

Sono bastate meno di 48 ore per mobilitare i fiorentini, con una raccolta fondi che sembrava già pronta a partire, prima del bel gesto di Paolo Vranjes, fondatore dell'azienda Dr.Vranjes. «Gesti simili sono veramente ignobili – spiega – e ho deciso subito di non rimanere indifferente a questa richiesta di aiuto. Mi reputo una persona fortunata nella vita, ma so quanto ci voglia poco a prendere una brut-

ta china, e finché posso voglio aiutare chi è in difficoltà. Siamo felici di ricomprare personalmente la bicicletta, sperando di rendere Marco una persona felice».

La solidarietà e la vicinanza, al signor Eracli non erano mancate fin da subito, con Aldo Cursano, titolare del caffè le Rose e presidente della Confcommercio della provincia di Firenze. «La straordinarietà di questa città è tutta in queste gesti – dice – non avevo dubbi che qualcuno si sarebbe fatto avanti per aiutare una persona fragile in difficoltà. Ringraziamo di cuore, sia personalmente che come Confcommercio la famiglia che ha deciso di prendersi carico di questa cosa. Siamo felici e orgogliosi, ma adesso l'obbiettivo è andare oltre. Sarebbe bello organizzare una mostra con i qua-

CONFCOMMERCIO IN CAMPO

«Sarebbe bella una mostra coi suoi quadri per trasformare una sciagura in qualcosa di positivo»

dri di Marco Eracli, per trasformare una sciagura in qualcosa di positivo e significativo, vorremmo portare questa idea in Palazzo Vecchio».

«Non avevo dubbi che il grande cuore di Firenze avrebbe risposto presente – aggiunge Franco Marinoni, direttore Confcommercio Toscana -. Siamo contentissimi dell'epilogo preso da questa vicenda. Stiamo studiando tutte le vie possibile per aiutare e valorizzare una persona con un cuore d'oro».

E il più contento, invaso dall'affetto e dal sostegno dei fiorentini, è proprio il signor Marco. «Non posso che dire grazie, mille, tantissime volte grazie – dice entusiasta -. Voglio ringraziare tutti quelli che mi hanno sostenuto in questi giorni e che mi stanno aiutando. Ho difficoltà a muovermi, dopo cento metri mi sento male, mi state dando veramente un grande aiuto». E sulla possibilità di avere una mostra per le sue opere diventa raggiante: «Sarebbe fantastico, sono già all'opera. Da quando mi hanno detto questa idea ho iniziato a fare quattro tele grandi. Sarebbe un'emozione unica».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 16.11.2021 Pag.: 1,8
Size: 436 cm2 AVE: € 74556.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Marco Eracli, l'invalido a cui è stata rubata la bicicletta elettrica

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Virus, la situazione

I ristoratori in trincea

«Chiederemo i danni a chi ci porta in giallo»

► Verso un'azione collettiva regionale nel caso di nuove restrizioni a tavola

LO SCINTRO

PORDENONE Nei giorni "caldi" che decidono il passaggio (o meno, perché nulla è ancora certo) del Friuli Venezia Giulia in zona gialla, arriva già il primo messaggio "del giorno dopo. E non è un segnale di tregua. Anzi, è lo zenit di una polarizzazione sempre più aspra tra la netta maggioranza di vaccinati e il piccolo (ma rumoroso) popolo no-vax che sta mettendo a rischio la ripresa appena conquistata.

La scintilla questa volta arriva dal mondo del commercio - nel dettaglio, pordenonese - e in particolare da quello (tartassato) dei ristoratori. L'asticella è alta: i gestori sono pronti a chiedere i danni a fronte degli incassi che naturalmente con la zona gialla subiranno una netta contrazione. E al loro fianco ci saranno le associazioni di categoria, con in testa l'Ascom, pronta a offrire tutto il supporto (anche tecnico, non solo morale) all'iniziativa.

LA ROTTURA

I ristoratori sono pronti a fare i conti, e stavolta a farli pagare. Non al tavolo, dove in zona gialla si potrà stare solamente

in quattro (se non conviventi) ma in altre sedi. «Stiamo pensando a un'azione collettiva - ha spiegato Pier Dal Mas, ristoratore de La Primula di San Quirino e vertice dell'associazione che mette assieme i titolari dei locali della provincia di Pordenone - per mettere sul piatto le perdite che ci saranno». E chiedere i danni, nero su bianco. «Per noi, durante il periodo natalizio, sarebbe una perdita di fatturato importante, troppo grande da sopportare. Stiamo pensando ad azioni collettive anche con la **Fipe** nazionale e locale, che si sta muovendo».

L'APPOGGIO

Una richiesta di danni, deve avere un destinatario. E in questo caso il "mirino" è puntato su chi con i suoi comportamenti ha permesso (o starebbe per permettere) lo scivolamento verso la zona gialla, quindi verso nuovi limiti alle attività economiche come i ristoranti e i bar.

Si guarda ad esempio alle manifestazioni contro il Green pass che - soprattutto nell'area di Trieste - hanno portato al più grande focolaio della regione (nella storia della pandemia, cioè da quasi due anni) e indirettamente contribuito in mo-

► L'Ascom pronta a dare appoggio totale a ogni iniziativa: «Non possiamo fermarci»

do importante alla crescita dei ricoveri, un fattore questo determinante per il cambio di colore del territorio. Nomi e cognomi, quindi, che corrispondono agli organizzatori e ai responsabili dei sit-in, che a onor del vero a Pordenone si sono svolti sempre in forma pacifica, anche se non nel rispetto delle norme relative alle protezioni sanitarie.

L'iniziativa dei ristoratori, che in questi giorni sono già alle prese con le prime disdette, sarà pienamente appoggiata dall'Ascom territoriale, sempre in prima linea nella difesa dell'importanza della campagna vaccinale. «In questo periodo, come confermano i dati congiunturali (sono stati presentati ieri e se ne parla nell'articolo in basso, ndr), siamo di fronte a una buonissima ripresa del settore. A Pordenone si stanno riempiendo le vetrine che prima erano vuote, e tante nuove attività afferiscono proprio al settore della ristorazione. Non possiamo permetterci un altro stop in questo momento. Per questa ragione appoggeremo ogni singola iniziativa dei titolari dei locali finalizzata ad ottenere il pagamento del danno da parte di chi ha messo in perico-

Data: 16.11.2021 Pag.: 26
Size: 377 cm2 AVE: € 8671.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



lo la ripresa e l'economia. Saremo al loro fianco in ogni momento», ha tagliato corto il presidente Alberto Marchiori.

Per ora le disdette riguardano più che altro pranzi aziendali numerosi oppure le cerimonie, come i battesimi.

Marco Agrusti

**GIÀ SCATTATE
LE PRIME DISDETTE
PER PRANZI
AZIENDALI
O RICEVIMENTI
DI BATTESIMO**

Data: 17.11.2021 Pag.: 19
Size: 12 cm2 AVE: € 1572.00
Tiratura: 91744
Diffusione: 138603
Lettori: 713000



EPAM, LINO STOPPANI RIELETO
L'Associazione pubblici esercizi (Confcommercio Milano) ha rieletto [Lino Stoppani](#) presidente e Fabio Acampora vicepresidente vicario

Data: 17.11.2021 Pag.: 31
Size: 122 cm2 AVE: € 27450.00
Tiratura: 332423
Diffusione: 258991
Lettori: 1948000



La lettera

«Questione salariale? Servono investimenti e scelte di vita»

La mancanza di personale qualificato nella ristorazione (che dà lavoro ad oltre 1 milione di persone) è sentita dall'intero settore. Esiste un problema strutturale di riconoscimento delle competenze di professionalità specifiche sia nel personale di sala che in quello di cucina. Oltre a ciò, va preso atto della profonda incertezza legata alla stabilità del lavoro, e quindi del reddito, in un comparto che, per le chiusure causa Covid, ha vissuto momenti di grande precarietà, ricorrendo alla cassa integrazione. Non è un caso che questa dispersione di competenze e di capitale umano (-243.000 unità nel 2020, 116.000 contratti a tempo indeterminato) si stia registrando anche in altri Paesi. Tendenza che va interpretata, però, anche come conseguenza di una maggiore attenzione alla conciliazione vita-lavoro, mentre nella ristorazione si devono seguire i tempi dell'attività con orari serali e festivi. È per questo che il contratto di

lavoro è lo strumento indispensabile per promuovere lo sviluppo del settore, migliorando anche le condizioni di lavoro, contrastando fenomeni di dumping contrattuale. Comunque le competenze e la professionalità trovano retribuzioni adeguate anche nei pubblici esercizi. Il problema è che per consolidarle ci vogliono investimenti formativi, sacrifici e scelte di vita, non facili, ma vale per ogni mestiere. E ci vogliono prezzi che consentano di remunerare adeguatamente lavoro e investimenti. Infine si parla spesso in modo dispregiativo di quei «lavoretti» che a molti giovani hanno consentito di finanziare gli studi, dare valore a rapporti umani e all'impiego del tempo. In questo modo sono cominciate splendide storie imprenditoriali. Dobbiamo recuperare questo valore che, con sé, porta inevitabilmente anche il riconoscimento economico.

Lino Stoppani, Presidente Fipe-Confindustria



Lino Stoppani torna sulla questione salariale nella ristorazione, sottolineando come il contratto di lavoro possa contrastare la prassi di salari troppo bassi

Data: 17.11.2021 Pag.: 34
Size: 51 cm2 AVE: € 4845.00
Tiratura: 87724
Diffusione: 31681
Lettori: 182000



LE ASSOCIAZIONI DEI COMMERCianti

Alle presidenze di Ascobaires ed Epam riconfermati Meghnagi e Stoppani

■ Solo riconferme per le presidenze di Ascobaires, l'associazione di via di corso Buenos Aires aderente a Confcommercio Milano, e di Epam, l'associazione che riunisce i pubblici esercizi in seno a Confcommercio Milano. Ascobaires riconferma Gabriel Meghnagi e Epam, [Lino Stoppani](#). Meghnagi assicura un «confronto costante» con il Comune per quanto riguarda mobilità e riqualificazione urbana, mentre Stoppani ritiene la piena ripresa dei pubblici esercizi si giochi sul piano della produttività.



Epam, Stoppani rieletto presidente

Lino Stoppani è stato rieletto ieri presidente di Epam (l'associazione dei pubblici esercizi di Commercio Milano) e ha chiesto al Comune che si continui anche nel 2022 con le facilitazioni delle pratiche di occupazione di suolo pubblico per i pubblici esercizi (coinvolti in città 3.500). Anche Gabriel Meghnagi è stato confermato alla guida di Ascobaires (l'associazione di via di corso Buenos Aires). «Manterremo costante il confronto con il Comune su mobilità e riqualificazione urbana», ha detto.

Data: 17.11.2021 Pag.: 17
Size: 43 cm2 AVE: € 12255.00
Tiratura: 249528
Diffusione: 188769
Lettori: 1994000



Milano

Lino Stoppani rieletto presidente di Epam

«**Produttività** e attrattività: su questi temi si gioca la piena ripresa dei pubblici esercizi». Lo sottolinea **Lino Stoppani** (*nella foto*), che è stato rieletto presidente di Epam (Confcommercio Milano) l'associazione dei pubblici esercizi milanesi. Vicepresidente è Fabio Acampora. Gli esercenti chiedono che si continui con i tavolini all'aperto e le facilitazioni per l'occupazione del suolo pubblico: a Milano ne hanno beneficiato 3.500 esercizi. «Le difficoltà per bar e ristoranti in pandemia sono state tantissime: la scelta di maggior socialità va difesa insieme a norme per regolarla meglio».

Data: 17.11.2021 Pag.: 13
 Size: 310 cm2 AVE: € 53010.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



'Un caffè per ripartire' Già cinquanta adesioni

E' subito successo per il gioco promosso da La Nazione e Confcommercio. Da domani le storie dei protagonisti che si sfideranno per la tazzina più amata

FIRENZE

E' partito ieri e ha raccolto nel giro di poche ore dalla pubblicazione del primo tagliando già 50 partecipanti. Fischio di inizio col botto per *Un caffè per ripartire*, il viaggio che ci porterà alla scoperta di tradizioni e segreti legati al rito della colazione all'italiana e che, alla fine di gennaio, incoronerà il re del caffè. Partecipare è semplice. Basta ritagliare il tagliando che troverete tutti i giorni in pagina, indicare il vostro bar-pasticceria preferito e inviarlo nelle sedi Confcommercio e de La Nazione. Saranno proprio i nostri lettori a votare 'il miglior caffè' scelto a loro insindacabile giudizio fra bar, caffetterie e pasticcerie di Firenze e provincia.

Tra i partecipanti, che cominceremo a svelare a partire da domani, ci sono visi noti, personaggi simbolo della città e visi meno noti, giovani che hanno deciso di iniziare una nuova attività nonostante il covid. Ogni giorno daremo spazio a tre di loro, alle loro storie imprenditoriali e ci faremo svelare segreti e trucchi per un insuperabile tazzina.

Oltre ad essere un simpatico gioco per i lettori, infatti, l'iniziativa rappresenterà una vetrina importante per gli imprenditori perché saranno proprio i clienti, voto dopo voto, a decretare il 're della tazzina'. Ogni settimana La Nazione da fine novembre pubblicherà la classifica provvisoria con tutti i voti che saranno giunti alla redazione di viale Giovine Italia o nelle sedi Confcommercio.

Con questa iniziativa, che coinvolge lettori e imprenditori, vogliamo ringraziare i nostri clienti che in questi mesi di restrizioni hanno dovuto ripensare le proprie abitudini, dire loro che il nostro sorriso, anche se dietro la mascherina, non si è scalfito ed è sempre lì, pronto ad accompagnare le loro tazzina preferita», commenta il presidente di Confcommercio Toscana Aldo Cursano. «E allo stesso tempo - aggiunge - promuovere un comparto che anche dopo i lunghi mesi di restrizioni non si è piegato. Un comparto fatto di persone che con impegno e professionalità trasforma ogni giorno una semplice tazzina in un

momento di felicità».

«Il caffè più di qualunque altra cosa può essere elevato a simbolo della ripartenza - dice Francesco Sanapo, presidente di categoria bar e caffetterie di Confcommercio Firenze, pluripremiato campione baristi e assaggiatori di caffè -. La tazzina unisce, crea condivisione, scambio e relazione. Tutti aspetti fondamentali nella vita di ognuno di noi che sono venuti a mancare nel periodo legato alla pandemia». Proprio Francesco Sanapo ogni settimana svelerà sulle colonne de La Nazione alcuni dei segreti che lo hanno reso uno dei più noti intenditori di caffè.

Al vincitore andrà un viaggio per due persone in una capitale europea, ma sono in palio anche altri premi importanti per tutti i primi dieci classificati.

Rossella Conte

FRANCESCO SANAPO

«Il caffè più di ogni altra cosa può essere elevato a simbolo della ripresa»



Un momento della presentazione di 'Un caffè per ripartire' alla Ditta Artigianale

Data: 17.11.2021 Pag.: 21
Size: 295 cm2 AVE: € 13570.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Negozi come baluardi contro la violenza di genere

Publici esercizi intesi come presidi di sicurezza e baluardi, anche formativi e informativi, contro la violenza di genere. È questo il messaggio forte e chiaro arrivato ieri mattina (16 novembre) da Palazzo Sani, sede di Confcommercio Lucca, dove si è svolta la partecipatissima presentazione del progetto #sicurezzaVera, nato da un protocollo siglato a livello nazionale da **Fipe** Confcommercio con il gruppo donne imprendi-

trici della federazione stessa e la polizia di Stato. Un progetto in fase di proposta in venti città italiane chiamate a fare da "pilota" a un percorso che sarà poi esteso e rilanciato in tutta Italia. Fra queste città pilota c'è Lucca. Alla giornata hanno preso parte la presidente nazionale di **Fipe** **Donne Valentina Picca Bianchi**, il prefetto di Lucca **Francesco Esposito**, il vice questore vicario di Lucca **Mario Barbato**, la dirigente della se-

zione anticrimine della Questura di Lucca **Lina Iervasi**, le assessore comunali **Ilaria Vietina** e **Valentina Rose Simi** e il vice comandante della polizia municipale di Lucca **Bruno Bertilacchi**. A fare gli onori di casa il presidente di Confcommercio **Rodolfo Pasquini** e la direttrice **Sara Giovannini**. Il progetto vuole incrementare i livelli di sicurezza delle donne, individuando strategie e modalità sempre più efficaci e nuove per diffondere la cultura di genere, coinvolgendo la rete dei pubblici esercizi, realtà capillari e luci sul territorio, per far sì che ne diventino i principali divulgatori e promotori.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



FESTE E NUOVI CONTAGI Lockdown solo mirati per un «bianco» Natale

Dal commercio al turismo timori per il ritorno dei divieti

Fontana: «No a restrizioni per chi si è vaccinato»

Marta Bravi

■ Il pensiero del Natale in giallo inizia a preoccupare governatori, commercianti, operatori del turismo e cittadini. La prospettiva che anche la Lombardia, come ha vagheggiato il coordinatore della campagna vaccinale Guido Bertolaso possa finire (...)

segue a pagina 3

Lockdown solo mirati per poter festeggiare un «bianco» Natale

Dal commercio al turismo si temono divieti

Fontana: «No a restrizioni per i vaccinati»

da pagina 1

(...) in giallo in prossimità del Natale - «Possibili lockdown nei prossimi mesi non li vedo, potrebbe accadere a un certo punto di arrivare a ridosso della zona gialla» - inizia ad agitare anche i vertici della Regione con il presidente Attilio Fontana che si è unito al fronte dei governatori alla ricerca di vie di uscita per mettere in salvo l'economia loca-

le appena ripartita. Dopo il governatore della Liguria Giovanni Toti e quello del Friuli Venezia Giulia Massimiliano Fedriga che hanno annunciato la richiesta al governo di restrizioni solo per chi ha scelto di non vaccinarsi, anche Fontana ha detto di non poter «pensare a restrizioni per quei cittadini che hanno dimostrato fiducia, consapevolezza e senso del bene comune». Tradotto: «Va valorizzato l'attec-

giamento degli oltre 8 milioni di lombardi che hanno con convinzione e senso di responsabilità aderito alla vaccinazione. Certo dobbiamo convincere i cittadini a completare il ciclo vaccinale con la terza dose».

Così se il presidente della Commissione lombarda Attività produttive Gianmarco Senna pone il tema della «costituzionalità di un provvedimento del genere», il segretario generale di Con-

fCommercio Milano Marco Barbieri preferirebbe spingere sull'obbligo vaccinale: «Non mi piace la parola lockdown, piuttosto a questo punto spingerei per l'introduzione dell'obbligo vaccinale. Un modo - dice - per risolvere il problema alla radice. Come si fa a controllare per strada chi è vaccinato e chi no? Quello che è certo - tuona Barbieri - è che le imprese non possono permettersi di tornare a una situa-

Data: 17.11.2021 Pag.: 1,3
Size: 474 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



zione restrittiva, tenendo conto che dicembre è il mese più importante dell'anno per il commercio, che sta cercando di risolvere». Per **Lino Stoppani** presidente di Epam, l'associazione dei pubblici esercizi, il dramma sarebbe «far condividere le scelte individuali di chi non si è vaccinato alla comunità». In sostanza è giusto introdurre un lockdown mirato: non vede nemmeno particolari difficoltà nelle modalità di realizzazione di un provve-

dimento del genere.

Maurizio Naro, presidente di Federalberghi Milano sottolinea il danno che l'annuncio di un'eventuale zona gialla dato con così largo anticipo può avere per il turismo: «A Milano e nelle città d'arte il settore non è ripartito. Abbiamo solo turismo interno e la cosa che ci preoccupa maggiormente è la situazione dei paesi europei con il rischio che l'Italia metta delle restrizioni per chi arriva dall'estero. Già adesso il flusso delle pre-

notazioni è molto basso, si parla di 12 stanze prenotate su 100 quando nel 2019 erano 26, il tutto sulla carta, viste le politiche di cancellazione sempre più flessibili. Spero che non si arrivi al lockdown ma se dovesse accadere non credo che sia pensabile colpire i vaccinati che con il proprio senso di responsabilità hanno permesso all'Italia di riprendersi e ripartire».

Per Matteo Forte, direttore del Teatro Nazionale: «al momento il pubblico mostra di apprezzare

le severissime misure di precauzione adottate, come l'obbligo del green pass e l'utilizzo della mascherina, per potere accedere agli spettacoli in sicurezza. Se ci sarà un lockdown? Credo - risponde Forte - che si dovrebbe adottare il modello austriaco, una scelta sicuramente forte, che ha già dato i suoi frutti: è giusto che chi non si vuole vaccinare venga escluso anche dalla vita sociale».

Marta Bravi



Barbieri
Meglio
l'obbligo
vaccinale
Risolve
il problema
all'origine



Forte
Il pubblico
dei teatri
apprezza
le misure
così
restrittive



Pubblici esercizi

Epam, resta Stoppani «Aiuti al commercio»

MILANO

«**Produttività**, attrattività: su questi temi si gioca la piena ripresa dei pubblici esercizi». Lo sottolinea **Lino Stoppani**, rieletto dal Consiglio direttivo presidente di Epam (Confcommercio Milano). Vicepresidente vicario è Fabio Acampora. «Il problema della produttività - afferma Stoppani - scoraggia investimenti, impedisce migliori retribuzioni. Se a ciò si aggiungono l'incertezza delle prospettive post-Covid e le distorsioni create da generose politiche di sussidio, ecco spiegate le crescenti difficoltà di reperire risorse umane adeguate per i pubblici esercizi». «Sul breve periodo - per Stoppani - «occorreranno interventi di decontribuzione dei salari e l'aumento delle quote di immigra-



zione da Paesi terzi per tutte quelle mansioni - lavapiatti, fattorini, magazzinieri - comunque indispensabili a far funzionare le imprese». Stoppani chiede che si continui nel 2022 con le facilitazioni delle pratiche di occupazione del suolo pubblico a Milano: «Lo sviluppo dei plateatici è un'eredità positiva della stagione pandemica non solo per i benefici agli operatori e per la maggiore sicurezza sanitaria che garantiscono, ma perché hanno consentito di rivitalizzare molte zone favorendo decoro, animazione, aggregazioni».

Data: 17.11.2021 Pag.: 3
 Size: 458 cm2 AVE: € 6412.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Bar e ristoranti, patto con la polizia

Mette le ali il progetto **Fipe**-Confcommercio #sicurezzavera, nuovo fronte contro la violenza di genere

LUCCA

Non c'è solo "mala-movida". Ci sono tanti titolari di pubblici esercizi in città - e la testimonianza sta nella folta platea ieri mattina a Palazzo Sani dove è stato presentato il progetto #sicurezza vera - che si propongono come presidi di sicurezza e baluardi - anche formativi e informativi - contro la violenza di genere.

Il progetto #sicurezzaVera, nasce da un protocollo siglato a livello nazionale da **Fipe** Confcommercio in collaborazione con il Gruppo donne imprenditrici della federazione stessa e la Polizia di Stato. Un progetto che al momento è in fase di proposta in 20 città italiane chiamate a fare da "pilota" ad un percorso che verrà poi esteso e rilanciato in tutta Italia. Fra queste città - pilota, appunto, Lucca. Alla giornata hanno preso parte la presidente nazionale di **Fipe** Donne Valentina Picca Bianchi, il prefetto Francesco Esposito, il vice questore vicario Mario Barbato, la dirigente della sezione anticrimine della Questura Lina Iervasi, le assessore comunali Ilaria Vietina e Valentina Rose Simi e il vice comandante della polizia municipale, Bruno Berti-

lacchi.

A fare gli onori di casa il presidente di Confcommercio Rodolfo Pasquini e la direttrice Sara Giovannini. Il progetto ha il fine di incrementare i livelli di sicurezza delle donne, individuando strategie e modalità sempre più efficaci e nuove per diffondere la cultura di genere, coinvolgendo la rete dei pubblici esercizi, realtà capillari e luci sul territorio, per far sì che ne diventino i principali divulgatori e promotori. Un punto di partenza, quello odierno, per far crescere una cultura sempre più forte di lotta alla violenza di genere.

A tirare efficacemente le conclusioni è stata Valentina Picca Bianchi, presidente del Gruppo Donne imprenditrici di **Fipe**-Confcommercio: "Oggi tre parole in particolare sono state il minimo comune denominatore dei vari interventi: consapevolezza, insieme e coraggio - ha dichiarato -. Occorre creare una strada nuova, non sovrascritta. Per questo serve consapevolezza, serve non essere da soli, e serve il coraggio non dico di fare la spia ma di denunciare ciò che non va bene per noi e per gli altri. Basta con questo perbenismo che non è altro che voltarsi dall'altra parte. Basta an-

che con le quote rosa - ha aggiunto la dottoressa Bianchi -, parliamo invece di competenze, capacità e opportunità aperte a tutti. Occorre scardinare un sistema che altrimenti rischia di moltiplicare violenza: il debole e sopraffatto di oggi sarà un violento domani".

Da qui, da oggi, parte #sicurezzavera che vede in prima linea nella diffusione della cultura di genere proprio i locali demonizzati sotto questo profilo. "Come ha sottolineato più volte il prefetto tutto quello che si fa non basta - ha aggiunto Valentina Picca Bianchi -, è per questo che non ci dobbiamo fermare, anzi fare sempre un passo in più, come questo progetto che approderà presto nella fase operativa, con i colori che lo contraddistinguono e che, non a caso, sono quelli più vicini al popolo giovane. Il 25 faremo le maglie dalle tonalità fluo, quelle della campagna. Da lì partiremo. E poi non ci fermeremo più".

L.S.

LA PRESIDENTE NAZIONALE FIFE
"Basta con il perbenismo che poi è indifferenza, serve coraggio e unione per una svolta"



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 18.11.2021 Pag.: 7
Size: 615 cm2 AVE: € 175275.00
Tiratura: 249528
Diffusione: 188769
Lettori: 1994000



Diecimila contagi: rischio zona gialla Incubo per ristoranti, cinema e disco

Mai così tanti casi da maggio. Veneto, Friuli e Bolzano in bilico. Trema il settore turismo. Ecco cosa cambia

di **Giovanni Rossi**

ROMA

Sfodata quota diecimila contagi in 24 ore. Non succedeva da maggio. Lo spettro di un Natale a colori, con la mappa d'Italia di nuovo macchiata di giallo o - peggio - spruzzata di arancione, spaventa operatori economici e cittadini. Ieri 10.172 nuovi positivi su 537.765 test antigenici e molecolari, con un'incidenza quasi raddoppiata rispetto a martedì, quando i nuovi contagi erano stati 7.698 a fronte di 684.710 tamponi. E il tasso di positività vola addirittura al 5,2 se riferito unicamente ai test molecolari. Stabili i morti (72, da 74) e le terapie intensive (486, da 481), mentre sale di 90 unità, a quota 4.068, il saldo dei ricoverati con sintomi. Impennata di casi in Lombardia (1.858) e Veneto (1.435). In Friuli superato il 10% di ricoveri in terapia intensiva. Il pessimismo non è ancora dichiarato, ma i precedenti segnali di fiducia si stanno progressivamente dissolvendo. Un problema serio. Per l'Italia e per gli italiani. Perché nel Natale-Capodanno alle porte, in ballo c'è tanto: crescita dei consumi, consolidamento della ripresa economica, ottimismo sulla gestione della nuova ondata. Tutte spie di progresso che ora lampeggiano allarme.

«Il mese di dicembre è da sempre strategico per lo sviluppo - rileva **Lino Stoppani**, presidente **Fipe**, la Federazione dei pubblici esercizi aderenti a Confcommercio -. Stiamo parlando di 110-115 miliardi di euro di consumi in un solo mese. Ci sono tre priorità che il governo deve assicurare: evitare chiusure se non realmente indispensabili, mantenere alta la fiducia dei cittadini, tenere sotto controllo l'infla-

zione che abbassa il potere d'acquisto da 2,7 a 5,2 miliardi, a seconda delle oscillazioni inflattive tra il 3 e il 4%. Io provo a essere ottimista. L'anno scorso eravamo messi molto peggio. Alla gente che va a fare shopping noi diciamo: vaccinatevi, esibite il Green pass e non dimenticate mai la mascherina».

Già, perché se l'attuale ondata virale colorasse di giallo i territori più esposti, subito tornerebbero in vigore le misure più incisive di contrasto. Ovvero: obbligo di mascherina anche all'aperto; tavolo da massimo quattro commensali al ristorante (a meno che non siano conviventi); capienza di cinema, teatri e sale musicali con limite al 50% e distanziamento interpersonale di un metro; capienza di stadi e palasport rispettivamente al 50% e al 35% (discoteche chiuse).

Peggio ancora in caso di passaggio all'arancione, rischio prospettico che corrono Alto Adige e Friuli Venezia Giulia, dove i contagi hanno ormai ritmi austriaci e le terapie intensive sono in via di saturazione. Nessuno vuol pensare ad impianti scitistici chiusi: sarebbe il tracollo. Eppure l'antidoto c'è. Correre a vaccinarsi. Serve «un cambiamento radicale», suggerisce il virologo **Roberto Burioni**. Non foss'altro per interesse economico e rispetto dei turisti che cominciano a inviare disdette. Federalberghi aspetta il ponte dell'Immacolata per un primo bilancio, ma la tendenza appare chiara. «Nessuno ha voglia di ritrovarsi in mano un altro voucher - spiega **Ivana Jelenic**, presidente di **Fiavet**, la Federazione delle imprese di viaggi e turi-

simo -. C'era stato un bello scatto grazie alle riaperture ai vaccinati dei voli per gli Stati Uniti e alle prenotazioni dei soggiorni al caldo per Seychelles, Maldive e Mauritius. Ora quell'entusiasmo si sta raffreddando. L'incertezza è tanta, e il governo, che pure non ha la palla di vetro, deve lavorare per la riduzione del danno: qualsiasi certezza, anche se spiacevole e circoscritta, è preferibile a un'incertezza indistinta. Sennò - è il pronostico - vinceranno i last-minute. Una beffa per chi ha costi fissi e pesanti. Perché un hotel di montagna non si apre con uno schiocco di dita». «Siamo preoccupati», riconosce **Gustav Thoeni**, simbolo della valanga azzurra. Con l'Austria impastata dai contagi, migliaia di sciatori austriaci guardano all'Alto Adige, virtualmente sospeso tra tracollo o pienone. A Bolzano anche i mercatini di Natale sono osservati speciali: «La situazione viene valutata di giorno in giorno», ammette il presidente della Provincia, **Arno Kompatscher**. «La partita del Natale si giocherà nei prossimi giorni - tira le somme **Mauro Bussoni**, segretario di **Confesercenti** -. Peserà l'andamento dei contagi e - soprattutto - la tipologia di restrizioni. Una zona gialla normale, non 'rinforzata' come lo scorso anno, avrebbe un impatto sopportabile, mentre zone arancioni e rosse porrebbero sicuramente maggiori difficoltà. In quel caso potremmo assistere nuovamente a un ulteriore spostamento dei consumi dai negozi alle piattaforme online. Al momento, i rischi più concreti sono quelli della paura e di conseguenti reazioni non razionali delle famiglie. Con riflessi immediati sull'economia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 18.11.2021 Pag.: 7
 Size: 615 cm2 AVE: € 175275.00
 Tiratura: 249528
 Diffusione: 188769
 Lettori: 1994000



GLI ALBERGATORI

**Prenotazioni sì,
 ma poche conferme**
**«Nessuno vuol restare
 col voucher in mano»**
**I consumi di dicembre
 valgono 115 miliardi**

Le regole

Zona Gialla	Zona Arancione	Zona Rossa
<p>Mascherine Torna l'obbligo di indossare la mascherina all'aperto</p>	<p>Mascherine Torna l'obbligo di indossare la mascherina all'aperto</p>	<p>Mascherine Torna l'obbligo di indossare la mascherina all'aperto</p>
<p>Bar e ristoranti Limite di quattro persone a tavola a meno che non siano conviventi</p>	<p>Bar e ristoranti Sono aperti solo per l'asporto fino alle 22, i bar chiudono invece alle 18</p>	<p>Bar e ristoranti L'asporto è consentito fino alle 22 (per i bar alle 18). Aperti solo supermercati, edicole, tabaccherie, farmacie e parafarmacie</p>
<p>Cinema, teatri, concerti, musei Capienza al 50%, almeno un metro di distanziamento. Si entra con Green pass e mascherina</p>	<p>Cinema, teatri, concerti, musei Tutto chiuso ad eccezione delle biblioteche (solo con prenotazione)</p>	<p>Cinema, teatri, concerti, musei Le attività culturali al chiuso vengono tutte sospese</p>
<p>Le discoteche e i locali da ballo Sono chiusi</p>	<p>Le discoteche e i locali da ballo Sono chiusi</p>	<p>Le discoteche e i locali da ballo Sono chiusi</p>
<p>Stadi e palazzetti Il numero degli spettatori all'aperto non può superare il 50% della capienza e il 35% al chiuso</p>	<p>Stadi e palazzetti Non è consentito l'accesso al pubblico</p>	<p>Stadi e palazzetti Non è consentito l'accesso al pubblico</p>
<p>Spostamenti Restano liberi, nessun coprifuoco</p>	<p>Spostamenti Verso altri comuni, province e regioni sono consentiti solo per lavoro, necessità o motivi di salute</p>	<p>Spostamenti Verso altri comuni, province e regioni sono consentiti solo per lavoro, necessità o motivi di salute</p>

I criteri per il cambio colore

Incidenza settimanale dei contagi sugli abitanti

≥ 50 ogni 100.000	≥ 150 ogni 100.000	in presenza di altre due condizioni
≥ 15%	≤ 30%	in area medica
> 10%	< 20%	In terapia intensiva



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Dopo il forum con il sindaco Nardella L'attesa dei residenti, i dubbi dei locali Prove di dialogo su movida e tavolini

«Apprezziamo la disponibilità del sindaco, adesso attendiamo l'incontro con lui, con il prefetto e con il questore». Il coordinamento dei comitati del centro storico risponde così all'invito lanciato da Nardella durante il forum al

Corriere Fiorentino. «Il nostro maggior intento è quello di recuperare quella convivenza civile che da troppo tempo è venuta meno», ribadiscono i residenti. Il sindaco ha ribadito lo stop alla

gratuità e una maggiore attenzione all'estetic trovando aperture e dubbi da parte delle due principali associazioni di categoria, Confesercenti e Confcommercio: «Conciliare i vari bisogni».

a pagina 5 **Passanese**

Prove di dialogo su movida e tavolini L'attesa dei residenti, i dubbi dei locali

I comitati a Nardella: aspettiamo l'incontro annunciato. I commercianti: chiediamo lo sconto sulla Cosap

«Apprezziamo la disponibilità del sindaco, adesso attendiamo l'incontro con lui, con il prefetto e con il questore». La lettera del coordinamento dei comitati del centro storico inviata a Dario Nardella tre giorni fa — e composta di 6 punti — sembra aver colpito nel segno. Lo si è capito durante il forum organizzato dal *Corriere Fiorentino* proprio con il primo cittadino che si è molto soffermato sulle proposte dei residenti delineando una revisione del piano tavolini e soprattutto la volontà di fermare i bivacchi sui sagrati, aumentare i controlli la notte e riservare sempre più iniziative culturali nelle piazze del centro sulla falsa riga di quanto fatto in Santo Spirito.

Nardella ha annunciato che incontrerà i comitati prima delle feste. «Il nostro maggior intento è quello di recuperare quella convivenza civile che da troppo tempo è venuta meno nelle ore notturne in tante piazze e strade dei nostri quartieri, in particolare quel diritto al riposo che la malmovida ha distrutto — ribadiscono i comitati — Noi vogliamo una Firenze bella, vivace e vivibile».

Il sindaco come detto, sul fronte tavolini — il primo punto toccato nei documenti dei comitati — ha ribadito lo stop alla gratuità e una maggiore attenzione all'estetica: «Sarà un vero tagliando sul suolo pubblico». Le parole di Nardella hanno trovato aperture e dubbi da parte delle due principali associazioni di categoria, Confesercenti e Confcommercio, che gli riconoscono l'impegno nel cercare di migliorare questa città. «Sui tavolini e occupazione suolo pubblico condividiamo l'impostazione del primo cittadino: occorre mettere mano a un nuovo regolamento che, superata la situazione assolutamente emergenziale del 2021, sappia coniugare esigenze delle imprese con quelle della città e della residenza, correggendo storture ed eccessi che si sono purtroppo registrati — afferma Santino Cannamela, presidente di Confesercenti Firenze — Dovremo anche approfittare di questa occasione, a nostro av-

Confcommercio
Gli steward? Non può essere l'esercente a farsi carico di ulteriori costi e

non risolvono i problemi visto, per "anticipare" il confronto sul regolamento dehors (scadenza 2023, ndr) in modo di avere una normativa il più armonica possibile». Per Aldo Cursano, presidente di Confcommercio Toscana — «l'amministrazione deve cercare di conciliare i vari bisogni di una città: il diritto di lavorare con quello di vivere e riposare. Bisogna fare quadrato contro gli eccessi e contro chi usa le debolezze dei giovani per fare business. Per quanto riguarda i tavolini, credo che ora ci si debba dare una regolata, anche per dare più spazio alla residenza».

E sul ritorno della tassa di occupazione del suolo pubblico, Confesercenti si augura che ci sia un intervento del governo per un abbattimento del costo, Confcommercio, invece, suggerisce di adottare lo stesso principio in uso in altre città italiane: sconti d'inverno e tariffa piena d'estate. Infine Nardella ha fatto accenno anche alla possibilità che tutti i locali debbano dotarsi di steward per governare file e assembramenti. Ma su questo punto le due associa-

zioni di categoria viaggiano su binari diversi. «Con noi Nardella sfonda una porta aperta: già nell'estate 2020 abbiamo fatto un progetto simile in diverse zone dell'area Unesco e a b b i a m o chiesto di valutare la fattibilità di una nuova operazione pubblico/privato per l'estate», spiega Cannamela. «Non può essere l'esercente a farsi carico di questi ulteriori costi. E comunque gli steward non risolverebbero un problema che è di ordine pubblico», controbatte Cursano.

Antonio Passanese

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Gli abitanti del centro
Vogliamo recuperare
quella convivenza civile
che da troppo tempo
è venuta meno**

Data: 18.11.2021 Pag.: 1,5
Size: 428 cm2 AVE: € 5564.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Proposte



● Sono sei le proposte nel documento che i comitati di residenti del centro storico hanno presentato al sindaco Nardella (foto) Dallo stop ai tavolini, allo stop della vendita di alcol da asporto e consumo dopo le 22 fino al silenzio dall'una di notte



In redazione Tavolini, movida e tanto altro al centro del forum con il sindaco Nardella pubblicato ieri sul «Corriere Fiorentino»



Saranno presentati il nuovo presidente e il direttivo

Sarà un'assemblea dei soci a suo modo storica quella in programma oggi per Confcommercio Prato e Pistoia. L'appuntamento è alle 16 nei locali della Camera di Commercio a Prato, dove si ritroveranno le autorità, i soci e le varie realtà dei due territori per tracciare il percorso fatto nell'ultimo anno e delineare gli obiettivi per il futuro. Dicevamo di un appuntamento 'storico' perché quest'anno, poche ore prima dell'assemblea dei soci, si svolgerà il consiglio che eleggerà la nuova giunta esecutiva e la nuova presidenza di Confcommercio. L'associazione di categoria saluterà il presidente uscente Stefano Morandi che dopo quattro consiliature, cioè ben 16 anni, lascerà l'incarico.

Il suo successore sarà ufficialmente annunciato e presentato durante l'assemblea dei soci. Un passaggio quindi significativo per Confcommercio, e non a caso per l'occasione sarà presente sul palco della Camera di Commercio il presidente nazionale dell'associazione Carlo Sangalli, al quale saranno affidate le riflessioni conclusive dell'assemblea.

Ad aprire il percorso di analisi e bilancio dell'ultimo anno di Confcommercio saranno il sindaco di Prato Matteo Biffoni e quello di Pistoia Alessandro Tomasi. A seguire sarà la volta del neoeletto presidente di Confcommercio Toscana, Aldo Cursano. A delineare il passaggio di testimone alla presidenza di Confcommercio Prato Pistoia sarà il

direttore dell'associazione di categoria Tiziano Tempestini, che introdurrà l'intervento del presidente uscente, Stefano Morandi, seguito poi da quello del nuovo presidente. Parlerà ai presenti pure il presidente della Regione Toscana Eugenio Giani. L'Assemblea sarà più che mai l'occasione per indicare la direzione di Confcommercio nel supportare le imprese nonché gli ambiti di intervento sui quali lavorare nei prossimi anni per promuovere lo sviluppo del terziario sul territorio.

SI CHIUDE L'ERA MORANDI

È stato alla guida dell'associazione di categoria di Prato e Pistoia per quattro consiliature



PASSAGGIO STORICO

Cambio al vertice dopo sedici anni

Prima dell'assemblea dei soci il consiglio eleggerà la nuova giunta e la nuova presidenza

❶ Spampani il futuro

Il consiglio eleggerà la nuova giunta esecutiva e la nuova presidenza di Confcommercio. L'associazione saluterà il presidente uscente Stefano Morandi e il suo successore sarà ufficialmente annunciato. Il candidato forte è l'attuale vice, Gianluca Spampani.

❷ Gli interventi

Ad aprire il percorso di analisi e bilancio dell'ultimo anno di Confcommercio saranno il sindaco di Prato Matteo Biffoni e quello di Pistoia Alessandro Tomasi. A seguire sarà la volta del neoeletto presidente di Confcommercio Toscana, Aldo Cursano

❸ Il saluto di Morandi

A delineare il passaggio di testimone alla presidenza di Confcommercio Prato Pistoia sarà il direttore Tiziano Tempestini, che introdurrà l'intervento del presidente uscente, Stefano Morandi (foto a sinistra), seguito poi da quello del nuovo presidente





VALENTINA PICCA BIANCHI

Racconta le donne "antifragili"

Tenaci, determinate, curiose della vita e di sé stesse, orgogliose fino al midollo e soprattutto inarrestabili. Le donne raccontate da Valentina Picca Bianchi (Presidente Nazionale delle Donne Imprenditrici **Fipe**), sono in una parola: "antifragili". La digitalizzazione dei rapporti, la costruzione di nuovi linguaggi e di una nuova rete di salvataggio, che diventa "rifugio". Le donne viste in una dimensione completamente nuova, quella della "sorellanza digitale", nel libro – non libro di Valentina Picca Bianchi *#ledonnesidannodeltu*, edito da Lab DFG e in uscita il 25 novembre. Una conversazione al femminile che coinvolge fin dalle prime pagine mostrando risvolti dell'essere donna che tutti abbiamo davanti agli occhi ma, che spesso tendiamo a dare per scontati. L'autrice, manager e imprenditrice di successo, da sempre impegnata nel sociale, lo fa in modo assolutamente originale attraverso la trasposizione letteraria di una chat Whatsapp.

 [@valentina_picca_bianchi](https://www.instagram.com/valentina_picca_bianchi)



**Valentina
Picca Bianchi**



Fipe: bar e ristoranti sotto i livelli pre Covid per oltre 21 miliardi

L'assemblea Fipe

Stoppani: «Serve una regia per integrare agricoltura, industria e ristorazione»

Enrico Netti

I consumi alimentari fuori casa rimangono in affanno. Quest'anno la spesa supererà i 63 miliardi, con un +17% sul 2020, ben distante dai 85 miliardi del 2019. Un gap di circa 22 miliardi sui valori dell'Ho.re.ca. pre pandemia. Questi i dati presentati da Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe-Confcommercio durante l'assemblea annuale, prima di proporre un patto di filiera che coinvolga agricoltori, produttori, ristoratori lanciando un appello alla politica. «Serve un soggetto che svolga una funzione di regia in grado di fare un vero lavoro di integrazione di filiera tra agricoltura, industria alimentare, distribuzione e ristorazione anche per favorire il nostro export – ha detto Stoppani –. Il settore ha due grandi problemi: produttività e attrattività. Se a questi aggiungiamo l'incertezza delle prospettive post covid e le distorsioni create da generose politiche di sussidio sono spiegate le difficoltà di reperimento di risorse umane e l'emorragia di competenze». Il presidente di Fipe considera necessari interventi come la decontribuzione dei salari a tempo determinato o almeno fino la fine della crisi del covid, la revisione del Decreto Flussi per reperire la manodopera necessaria a svolgere le

mansioni per le quali non si trovano disponibilità tra i connazionali. Si dovrà inoltre lavorare sul fronte dell'innovazione con la trasformazione 4.0 degli esercizi grazie ai bandi contenuti nel Pnrr riservati al turismo, primi tra tutti quelli sull'efficientamento energetico. «Una quota di questi fondi potrà essere richiesta anche dai pubblici esercizi» ha assicurato Massimo Garavaglia, ministro del Turismo. Dopo un'estate all'insegna di una discreta ripresa dei consumi ora i pubblici esercizi guardano con preoccupazione alla spirale inflazionistica e alla risalita dei contagi. «Le nostre imprese segnalano forti tensioni sui prezzi di acquisto delle materie prime e in taluni casi difficoltà di approvvigionamento ed è pertanto necessario un attento presidio da parte del Governo per contrastare eventuali fenomeni speculativi» segnala Stoppani. Al termine dell'assemblea è stata sottoscritta la «Carta dei Valori» della ristorazione italiana curata da Davide Rampello. Il documento contiene le linee di azione per la promozione e la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche italiane, «beni culturali viventi» a cui la ristorazione dà corpo, rinnovamento e racconto. Tra i primi firmatari, Massimo Giansanti, presidente di Confagricoltura, David Granieri, vice presidente Coldiretti, Marco Lavazza, presidente di Unione italiana Food, Giulio Rapetti Mogol, presidente Siae, Lino Enrico Stoppani presidente di Fipe-Confcommercio, Carlo Sangalli, presidente nazionale Confcommercio e il ministro del Turismo, Massimo Garavaglia.

enrico.netti@ilsole24ore.com



ASSEMBLEA FIPE

Ristorazione: patto tra filiere per ripartire

GIANCARLO SALEMI

La fiammata dell'inflazione, l'impennata dei contagi con il rischio di nuove chiusure, l'aumento dei costi delle materie prime, la contrazione dei consumi. Ci sono tante nubi all'orizzonte per il settore della ristorazione al punto che, ora più che mai, è necessario un patto tra le filiere per rafforzare una visione comune e condivisa sui grandi temi dell'enogastronomia e del turismo. È quello che ha lanciato il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani durante l'Assemblea della federazione dei ristoratori e pubblici esercizi, prendendo in prestito la riflessione che Papa Francesco ha fatto alla BBC: «La lezione più importante che queste crisi ci trasmettono è che è necessario costruire insieme, perché non vi sono frontiere, barriere, mura politiche, entro le quali potersi nascondere».

C'è voglia di ripartenza tra i ristoratori, sembrano lontani anni luce i tempi in cui il settore valeva circa 90 miliardi di euro (2019 pre coronavirus) con la ristorazione che da sola ne valeva la metà come il primo anello della filiera. «La pandemia ha devastato la ristorazione» ha ammonito Stoppani. Un dato su tutti rende l'idea: nel 2020, a fronte di

una crescita dei consumi alimentari domestici di 3 miliardi di euro, i consumi fuori casa sono diminuiti di 30 miliardi, dieci volte tanto. Per questo bisogna lavorare insieme, come ha ricordato anche il Ministro del Turismo, Massimo Garavaglia che ha spiegato come il governo abbia messo a disposizione per l'intero comparto turistico, compresa la ristorazione, 2,4 miliardi di euro che possono arrivare a 7 grazie all'effetto della leva finanziaria. Tutto bene, quindi? Non esattamente perché come ha detto Carlo Sangalli, presidente di Commercio «per i consumi bisognerà attendere il 2023 per un vero recupero». Intanto, nello specifico, dall'assemblea della Fipe si sottolinea come nel breve periodo sarebbe importante un intervento di decontribuzione dei salari, utile a non aggravare il fenomeno della dispersione di competenze. «Andrebbe poi messa mano al "decreto flussi" - dice Lino Stoppani - per aumentare le quote di immigrazione da Paesi terzi, per dare fiato a mansioni come lavapiatti, magazzinieri, fattorini, che non necessitano di qualifiche professionali, ma sono indispensabili a far funzionare il settore».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 19.11.2021 Pag.: 19
Size: 157 cm2 AVE: € 26847.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



In centro: Caffè Le Rose

«Prima di tutto viene la qualità»

E' nato nel 1933 il Caffè Le Rose di piazza dell'Unità, a confine tra la stazione di Santa Maria Novella e il quartiere di San Lorenzo. Ad accogliere fiorentini e non c'è Aldo Cursano (insieme al figlio Lorenzo, **nella foto**) che, oltre ad essere il presidente Confcommercio Firenze, è anche il portavoce delle botteghe storiche del rione. Punto di riferimento per residenti e commercianti. «Lavoriamo molto con i turisti ma abbiamo anche uno zoccolo duro di clientela locale – racconta Cursano -, negli anni ci siamo specializzati per soddisfare un consumatore più consapevole e attento alla qualità». Infatti, il Caffè Le Rose oltre a essere un vero e proprio tempio della colazione all'italiana è il luogo adatto per chi vuole mangiare in modo sano con particolare attenzione ai prodotti del territorio.

«Gli ingredienti che usiamo vengono dal mercato centrale o direttamente dai contadini – sottolinea Cursano – stiamo cercando di dare una risposta al quartiere». Ed è sempre Cursano che ci svela il segreto del suo caffè: «La nostra tazzina è il frutto di un'attenta selezione di materie prime e di una scrupolosa formazione del personale. Il tutto accompagnato da un servizio eccellente e da un sorriso che si regala a tutti».

Rossella Conte



Data: 19.11.2021 Pag.: 20
Size: 73 cm2 AVE: € 12483.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Le mille luci di Natale da oggi in via Tornabuoni

C'è aria di Natale a Firenze e in via Tornabuoni è già partito il countdown: oggi alle 17 in piazza Santa Trinita si terrà la cerimonia di inaugurazione delle luminarie e dell'arredo natalizio della strada più glamour della città. All'evento, che si svolgerà alla presenza del sindaco Dario Nardella e della console generale degli Stati Uniti a Firenze Ragini Gupta, parteciperanno le boutique di via Tornabuoni, la presidente del Centro di Firenze per la Moda Italiana Antonella Mansi, il presidente onorario Camera Buyer Italia Giuseppe Angiolini, il segretario generale della Camera di Commercio Giuseppe Salvini, il presidente della Confcommercio Toscana Aldo Cursano con il direttore Franco Marinoni e i dirigenti. A illuminare via Tornabuoni, e da quest'anno anche via Strozzi e via dei Pescioni fino al 9 gennaio, sarà una scintillante nevicata composta da oltre 80mila luci Led e luccicanti sfere pendenti d'oro e d'argento. A terra, una scenografica fontana di luce abbellirà via Tornabuoni nel lato di piazza Antinori, mentre in piazza Santa Trinita ci sarà il grande albero luminoso alto 9 metri.



I COMMERCianti

«Scegliamo il male minore per tutelare le aziende»

FIRENZE. Guai a richiuderci, sarebbe la fine. E tra i due mali, meglio quello minore: cioè le restrizioni ai no vax. Ma come estrema ratio. Confesercenti e Confcommercio concordano su una linea: noi non possiamo dare di più. «A una nuova chiusura non voglio nemmeno pensarci, vorrebbe dire la morte di migliaia di aziende – dice **Franco Brogi**, presidente toscano di Fiepet Confesercenti – e poi noi le nostre restrizioni le abbiamo già all'interno dei locali, dove si entra solo muniti di green pass e con mascherina. Se si dovesse andare in zona gialla, abbiamo già le linee operative pronte: maggiore distanziamento e riduzione della capienza nei locali, con tavoli al massimo da 4 persone e distanziati di almeno un metro». Afferma **Aldo Cursano**, presidente di Confcommercio Toscana: «Ribadiamo che il vaccino è lo strumento per contrastare l'epidemia e il green pass è diventato il nostro passaporto, l'elemento che ci consente di continuare a lavorare. Chi non ha fatto il vaccino non può condizionare chi si è immunizzato. Se dobbiamo scegliere, scegliamo che le penalizzazioni vengano applicate a chi non è vaccinato». Aggiunge Cursano: «La scelta di introdurre restrizioni è naturalmente politica, io dico però che l'utilizzo del green pass deve essere ponderato, ci vuole grande misura ed equilibrio. Le persone, anche quelle vaccinate, sono stanche di tutto questo».

L. S.

Data: 19.11.2021 Pag.: 3
 Size: 314 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Con la partecipazione delle Confcommercio lombarde e delle Associazioni di categoria del comparto “Stati generali” del turismo con il Ministro Massimo Garavaglia, l’Assessore Lara Magoni, Sangalli: “Turismo, il momento e’ decisivo servono piu’ risorse”

Alleggerire le restrizioni per i viaggi internazionali: penalizzano il settore a vantaggio dei competitor esteri. Risorse per sostenere gli investimenti delle imprese, apertura di un maggior numero di corridoi internazionali extra Ue per spostamenti in sicurezza, formazione di figure professionali adeguate ai nuovi scenari; e poi attrazione di grandi eventi in grado di portare ricchezza e sviluppo e accrescere l’appeal turistico dei territori; una promozione capillare e diffusa del “brand” Lombardia sul palcoscenico mondiale. Sono questi, in sintesi, i punti chiave per il futuro del comparto turistico lombardo emersi dalla mattinata di lavoro a porte chiuse “Turismo, motore dell’economia lombarda” organizzata a Milano da Confcommercio Lombardia e aperta dal Presidente di Confcommercio **Carlo Sangalli**, con il Ministro del Turismo **Massimo Garavaglia**, l’Assessore Regionale al Turismo, Moda e Marketing territoriale **Lara Magoni**, i Presidenti di tutte le Confcommercio della Lombardia e delle Associazioni di categoria del turismo (**FIPE, Federalberghi, Confturismo, FTO, Fiavet,**

Gitec, Rescasa) e l’intervento della professoressa **Magda Antonioni**, Vicepresidente di **ETC - European Travel Commission**. “Un incontro necessario: parole importanti dal Ministro Garavaglia, per il turismo siamo in un momento decisivo - ha affermato il **Presidente Carlo Sangalli** - I fondi stanziati per il turismo, ha ricordato, devono rimanere al turismo. L’Italia resiste in zona bianca e l’economia è in ripresa. Le perdite provocate dalla pandemia sono però ingenti, in particolare per tour operator, agenzie di viaggio e settore alberghiero. Proprio per questo sono necessari maggiori sostegni per le imprese più penalizzate. E nello stesso tempo è urgente riattivare i flussi turistici riaprendo in sicurezza più corridoi con i Paesi extra europei. Senza queste aperture rischiamo di perdere importanti quote di mercato a favore dei nostri competitor esteri. Un autogol che soprattutto in una fase così delicata della ripresa economica non possiamo permetterci”. “All’orizzonte, poi - ricorda Sangalli - ci sono appuntamenti fondamentali:

da Bergamo e Brescia capitali della cultura 2023 alle Olimpiadi invernali 2026. Grandi opportunità che la Lombardia può e deve cogliere appieno”. “Abbiamo apprezzato - **rileva Sangalli** - l’azione del **Ministro Garavaglia** con l’attivazione tempestiva di buona parte delle risorse destinate dal PNRR agli investimenti previsti nella misura Turismo 4.0”. “Così come positive - **aggiunge Sangalli** - sono state le misure delineate a livello regionale dall’**Assessore Magoni**, in particolare sul fronte della riqualificazione delle strutture ricettive”. Dalla tavola rotonda tra Ministro, Assessore, Confcommercio lombarde e Associazioni di categoria del turismo sono emersi altri temi di particolare rilevanza. E’ stata ad esempio evidenziata l’urgenza di una rapida approvazione delle linee guida per convegni e congressi e di investimenti sulla formazione per il turismo. Necessario anche proseguire su azioni di contrasto alla concorrenza sleale e all’abusivismo, e l’analisi dei big data per il monitoraggio dei flussi turistici. Da Sangalli e Garavaglia anche un forte appello al senso di re-

sponsabilità perché i cortei, non autorizzati, ripetuti ogni sabato incidono sull’attrattività delle città penalizzando il comparto del turismo. **LOMBARDIA: I DATI** - Il turismo lombardo, archiviato il 2020 con -66% di arrivi, e -61% di presenze rispetto al 2019, nel corso dell’estate 2021 ha visto un parziale recupero: il trimestre giugno-agosto 2021 ha registrato +58% di arrivi e +71% di presenze rispetto allo stesso trimestre del 2020. Resta, però, un saldo negativo nel confronto con la situazione pre-pandemia: in questo caso il trimestre giugno-agosto 2021 segna un -40% di arrivi e -28% di presenze rispetto al 2019. Il trend è però crescente, mese dopo mese. A pesare sui fatturati delle imprese lombarde, in particolare, è ancora il calo del turismo straniero (-26% nel solo mese di agosto 2021 rispetto allo stesso mese del 2019) e l’assenza del mercato dei cosiddetti “big spender” extra Ue. In Lombardia le imprese attive nel turismo sono quasi 60 mila, con una forte interconnessione con tutti gli altri comparti economici, e **gli occupati diretti oltre 270 mila**.



Massimo Garavaglia



Lara Magoni

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 20.11.2021 Pag.: 6
 Size: 329 cm2 AVE: € 56259.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Un tasto ed è già Natale Via Tornabuoni s'illumina

La suggestiva cerimonia di accensione delle luminarie in centro
 Una scintillante cascata di 80mila Led e sfere pendenti d'oro e d'argento

FIRENZE

Il Natale è arrivato a Firenze e anche quest'anno ha scelto come porta d'ingresso in città la via più esclusiva di sempre, tempio indiscusso dell'alta moda e dello shopping di qualità. Proprio ieri via Tornabuoni si è illuminata a festa, con una cerimonia di inaugurazione in grande stile.

Poco dopo le 17, accompagnato dal countdown scandito dalla piazza, il sindaco di Firenze Dario Nardella ha premuto il bottone di accensione che ha dato il via alla magia del Natale in un tripudio di luci e bagliori dorati. Assieme al primo cittadino sono state numerose le autorità che hanno preso parte all'emozionante conto alla rovescia, la console generale degli Stati Uniti d'America a Firenze Ragini Gupta, il presidente onorario della Camera Buyer Italia Giuseppe Angiolini, il segretario generale della Camera di Commercio di Firenze Giuseppe Salvini, gli store manager delle bouti-

que di via Tornabuoni che hanno realizzato il progetto di arredo con il coordinamento della Confcommercio fiorentina, rappresentata dal presidente Aldo Cursano e dal direttore Franco Marinoni.

«**L'accensione** delle luminarie natalizie è un segnale di gioia, fiducia e resistenza - dice il sindaco Dario Nardella - ma soprattutto di speranza. Dopo i mesi difficili della pandemia questo sarà il Natale della ripartenza e le luci ci accompagneranno e lo renderanno ancora più festoso». «Finalmente torniamo a festeggiare l'arrivo del periodo natalizio con questa iniziativa promossa dalla Confcommercio che lo scorso anno, purtroppo, non abbiamo potuto organizzare a causa delle vicende legate alla pandemia» aggiunge Cursano.

«**Le nostre imprese** hanno attraversato una tempesta senza precedenti che è sembrata non finire più» il commento di Marinoni. A illuminare via Tornabuoni, e da quest'anno anche via Strozzi e via dei Pescioni, fino al 9

gennaio 2022 una scintillante nevicata composta da oltre 80 mila luci Led e luccicanti sfere pendenti d'oro e d'argento. A terra, pronti a far da sfondo a simpatici selfie ricordo, una scenografica fontana di luce abbellirà via Tornabuoni nel lato di piazza Antinori, mentre in piazza Santa Trinita il grande albero luminoso alto 9 metri.

«**Con l'accensione** delle luminarie vogliamo far arrivare alla città un messaggio positivo e di fiducia nel futuro, con la speranza che il peggio sia ormai passato e che il Natale imminente possa essere migliore per tutti» sono le parole del portavoce delle boutique di via Tornabuoni Antonio Bossio.

Rossella Conte

IL PORTAVOCE DELLE BOUTIQUE

«Diamo alla città un messaggio e di fiducia nel futuro, con la speranza che il peggio sia passato»



Foto di gruppo con il sindaco Dario Nardella all'accensione delle luminarie

Data: 20.11.2021 Pag.: 21
 Size: 285 cm2 AVE: € 48735.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Il caffè più gustoso, sfida a colpi di tagliandi

Boom di adesioni al gioco promosso da La Nazione e Confcommercio per eleggere la tazzina migliore della città. I nuovi partecipanti FIRENZE

E' cominciato ieri con le storie imprenditoriali di Aldo Cursano e suo figlio Lorenzo che gestisce il Caffè Le Rose, lo storico locale dal 1933 in piazza dell'Unità a confine tra la stazione di Santa Maria Novella e il quartiere di San Lorenzo e di Marco Sassi, il titolare de 'Il Ghiottone di Arianna', il bar caffè punto di ritrovo abituale dei residenti di piazza San Jacopino.

Non poteva mancare la tappa al Bar Marisa con i suoi oltre cinquant'anni di storia, una tradizione di caffè e anche pallone portata avanti da Paolo Stagi, Alessia Sirago e Jenniphar Grassi. Un viaggio tra successi e difficoltà che prosegue oggi con i tre nuovi partecipanti seleziona-

ti proprio da voi lettori che potrete continuare a votare il vostro locale preferito e permettere così ad altri concorrenti di entrare in gara e partecipare al nuovo contest lanciato da La Nazione e Confcommercio: 'Un caffè per ripartire'.

Partecipare, come abbiamo già spiegato, è un gioco da ragazzi. Anche oggi troverete pubblicato sul giornale il tagliando che potrete ritagliare e inviare a la redazione de La Nazione o nelle sedi di Confcommercio. La vostra preferenza permetterà ai titolari dei bar-caffetterie-pasticcerie di Firenze e provincia che avrete indicato di concorrere al contest, un divertente gioco ma soprattutto una vetrina per chi sta cercando di superare uno dei momenti più

difficili della storia. La prima classifica provvisoria sarà pubblicata martedì 30 novembre, trascorse due settimane dalla pubblicazione del primo tagliando.

Poi, ogni settimana La Nazione aggiornerà e renderà nota la classifica, provvisoria, con tutti i voti che saranno arrivati nelle sedi di via Giovane Italia e di Confcommercio. Il vincitore, che verrà reso noto entro fine 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. In palio ci sono diversi premi che sveleremo nel corso del contest e anche alcune sorprese.

ross.c.

TUTTI IN GARA
La prima classifica provvisoria sarà pubblicata martedì 30 novembre

LA NAZIONE

CONFCOMMERCIO
SERVIZIO PER L'ITALIA
FIRENZE

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 (via Giovine Italia 17-Firenze) o a Confcommercio Firenze (Largo Annigoni-Firenze). Fotocopie non valide.

Data: 21.11.2021 Pag.: 4
Size: 428 cm2 AVE: € 38092.00
Tiratura: 111724
Diffusione: 48641
Lettori: 329000



Anche i sindacati vanno in pressing: «Siero obbligatorio chiesto 6 mesi fa»

Cgil e Cisl concordi, ma pure Confindustria e Confcommercio: «È l'unica strada per evitare nuovi lockdown». Il ministro Giorgetti frena: «Non alimentare sentimenti che dividono»

Lodovica Bulian

■ Ormai l'ulteriore intervento sul green pass è sul tavolo di Palazzo Chigi. Una decisione potrebbe arrivare già nel consiglio dei ministri di giovedì. I ministri rigoristi, in testa Roberto Speranza, premono per introdurre un rafforzamento con ulteriori restrizioni solo per i non vaccinati. Sarebbe come imporre di fatto un obbligo vaccinale, ma senza farne una legge. Il quadro è complicato e per questo trapela la prudenza del premier Draghi nel valutare provvedimenti che introducano limitazioni invasive per libertà personali dei cittadini, come sarebbero del resto quelle ad hoc per i no vax.

L'obbligo invece è la via su cui spingono le categorie, con Confindustria e sindacati. «Noi, sei mesi fa, avevamo posto il problema di aprire una discussione per andare verso un obbligo che possa essere discusso: vedo che qualcuno si sta svegliando con un po' di ritardo e penso che l'obiettivo deve restare lo stesso in Italia e nel mondo», dice il segretario generale della Cgil, Maurizio

Landini. «Continuiamo a chiedere di adottare una norma legislativa che sancisca l'obbligo alla vaccinazione per tutti - aggiunge il segretario generale della Cisl, Luigi Sbarra - Serve un'azione di assoluta responsabilità per fermare la ripartenza del contagio ed evitare nuove fasi di lockdown che porteranno inevitabilmente a un rallentamento dell'economia ed a un sacrificio del popolo del lavoro. Dobbiamo valutare questa necessità». Già il presidente degli Industriali Carlo Bonomi, dopo le istanze provenienti dalle aziende ai governatori del nord, aveva invitato ad avere il «coraggio di una riflessione» sulla strada dell'obbligo vaccinale, «l'unica cosa che ci può

CORSA CONTRO IL TEMPO

Di Maio insiste su vaccini «Bisogna accelerare con le terze dosi»

mettere davvero al sicuro». Il ministro degli Esteri Luigi Di Maio ha ribadito quella che per ora - in attesa della cabina di regia che si riunirà tra doma-

ni e martedì - è l'unica certezza nella strategia dell'esecutivo per contenere i contagi, «accelerare la somministrazione della terza dose». Quanto all'obbligo, «dobbiamo seguire quello che ci dice la comunità scientifica», precisa il ministro. Frena invece la Lega, non solo col segretario Matteo Salvini, ma anche col ministro Giancarlo Giorgetti, lontani per sensibilità all'ipotesi di introdurre restrizioni ad hoc sui non vaccinati, e di eliminare i tamponi al fine di ottenere il green pass: «Stiamo tutti cercando di fare il nostro meglio, anche il governo, serve fiducia. Non bisogna alimentare sentimenti che dividono», ha detto ieri il ministro dello Sviluppo economico. Il

GLI INDUSTRIALI

Bonomi: «Serve il coraggio di fare una riflessione seria»

sindaco di Milano Beppe Sala dalla Leopolda avverte che «l'obbligo vaccinale non è semplicissimo. Leggo di formule per mettere il green pass sem-

pre più al centro delle cose che si possono fare e che non si possono fare, quello avrebbe molto più senso. Credo che l'obbligo sia una cosa non semplice, mentre estendere l'uso del green pass potrebbe avere un senso. È chiaro che se si estende l'uso del green pass non bisogna fare una cosa finta. Vedo che negli altri paesi si ipotizza il lockdown per chi non ha il green pass. Come lo concordano? Certamente è un tema delicato».

Oltre ai governatori del Nord come quello della Liguria Giovanni Toti e a quello del Friuli Venezia Giulia Massimiliano Fedriga, anche i commercianti spingono per provvedimenti che mettano al riparo le attività da nuovi lockdown: «Abbiamo una priorità ed è quella di non richiudere. Abbiamo già dato e non possiamo ritornare indietro perché questo avrebbe un effetto devastante per noi e la nostra filiera. Per questo siamo favorevoli sia all'introduzione dell'obbligo vaccinale e anche al green pass rafforzato che va in questa direzione - dice Lino

Data: 21.11.2021 Pag.: 4
Size: 428 cm2 AVE: € 38092.00
Tiratura: 111724
Diffusione: 48641
Lettori: 329000



Enrico Stoppani, il presidente di Fipe Confcommercio - la situazione attuale è preoccupante in Europa ma anche in Italia dove stanno aumentando i contagi. Un rafforzamento delle misure come il green pass rafforzato permettono di ridurre la curva dei contagi».

84,54%

È la percentuale della popolazione over 12 (45,6 milioni di persone) che ha completato il ciclo vaccinale. Studi recenti hanno dimostrato però che a sei mesi dalla seconda somministrazione cala la protezione del vaccino dal 79% al 55%, quindi è necessario spingere sulle terze dosi

3,2 mln

Sono le terze dosi somministrate finora. Si tratta del 62,51% della popolazione potenzialmente oggetto di dose booster che ha ultimato il ciclo vaccinale da almeno sei mesi. Gli scienziati stanno spingendo affinché la somministrazione della terza dose cominci già dopo il quinto mese

8 mln

Sono gli italiani (il 14% della popolazione) che per un motivo o un altro hanno deciso di non vaccinarsi. Uno zoccolo duro che a questo punto difficilmente cambierà idea, anche se adesso il governo sta pensando di rafforzare il green pass escludendo di fatto i No vax dalla vita sociale

Data: 21.11.2021 Pag.: 17
 Size: 299 cm2 AVE: € 51129.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



La disfida del caffè, omaggio alla tradizione

Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze: «Con questo contest vogliamo valorizzare tutti i gestori dei locali». Oggi altro tagliando

Rossella Conte

FIRENZE

«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. 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». Prosegue oggi il nostro viaggio tra successi, difficoltà e storie imprenditoriali con i tre nuovi partecipanti selezionati proprio da voi lettori che potrete continuare a votare la vostra

attività preferita e permettere così ad altri concorrenti di entrare in gara e partecipare al nuovo contest lanciato da La Nazione e Confcommercio. Partecipare, come abbiamo già spiegato proprio su questa pagina che vi accompagnerà fino a fine gennaio, è un gioco da ragazzi.

Anche oggi troverete pubblicato sul giornale il tagliando che potrete ritagliare e inviare a la redazione de La Nazione o nelle sedi di Confcommercio. La vostra preferenza permetterà ai titolari dei bar-caffetterie-pasticcerie di Firenze e provincia che avrete indicato di concorrere al contest, un divertente gioco ma

NON SOLO UN GIOCO

La sfida per la miglior miscela è anche uno stimolo a superare un momento difficile

soprattutto una vetrina per chi sta cercando di superare uno dei momenti più difficili della storia. La prima classifica provvisoria sarà pubblicata martedì 30 novembre, trascorse due settimane dalla pubblicazione del primo tagliando.

Poi, ogni settimana La Nazione aggiornerà e renderà nota la classifica, sempre provvisoria, 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. In palio ci sono diversi premi che sveleremo nel corso del contest e anche alcune sorprese.

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile




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 Giovane Italia 17-Firenze) o a **Confcommercio Firenze** (Largo Annigoni-Firenze). *Fotocopie non valide.*

Data: 22.11.2021 Pag.: 1,11
 Size: 470 cm2 AVE: € 80370.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Il contest de La Nazione

«Un caffè per ripartire» conquista tutti

Conte a pagina 11

'Un caffè per ripartire' decolla La prima settimana è un successo

Accanto ai tagliandi, le storie di tutti quegli imprenditori che, attorno a una tazzina, hanno costruito la vita. Da martedì 30 inizieremo a pubblicare la classifica provvisoria con tutti i tagliandi inviati dai lettori

FIRENZE

E' cominciato una settimana fa con le storie imprenditoriali di Patrizio Pomposi, titolare della prestigiosa gelateria Badiani famosa in tutto il mondo, di Aldo Cursano e suo figlio Lorenzo che gestisce il Caffè Le Rose, lo storico locale dal 1933 in piazza dell'Unità a confine tra la stazione di Santa Maria Novella e il quartiere di San Lorenzo.

Ma abbiamo dato anche spazio a Marco Sassi, il titolare de 'Il Ghiottone di Arianna', il bar caffè punto di ritrovo abituale dei residenti di piazza San Jacopino e non poteva mancare la tappa al Bar Marisa con i suoi oltre cinquant'anni di storia, una tradizione di caffè e anche pallone portata avanti da Paolo Stagi, Alessia Sirago e Jenniphar Grassi.

Su questa pagina si è raccontata anche Stefania Vivoli con la sua storica gelateria che gestisce con la sorella e i nipoti, la quarta generazione al comando del locale. E tanti tanti altri im-

prenditori in un viaggio tra successi, segreti e difficoltà che prosegue questa settimana con i nuovi partecipanti selezionati proprio da voi lettori che potrete continuare a votare il vostro locale preferito e permettere così ad altri concorrenti di entrare in gara e partecipare al nuovo contest lanciato da La Nazione e Confcommercio: 'Un caffè per ripartire'.

Anche oggi troverete quindi pubblicato sul giornale il tagliando che potrete ritagliare e inviare a la redazione de La Nazione o nelle sedi di Confcommercio. La vostra preferenza permette **il tagliando si potrà ritagliare e inviare alla redazione de La Nazione o nelle sedi di Confcommercio**

ai titolari dei bar-caffetterie-pasticcerie di Firenze e provincia che avrete indicato di concorrere al contest, un divertente gioco ma soprattutto una vetrina per chi sta cercando di superare uno dei momenti più difficili della storia.

La prima classifica provvisoria sarà pubblicata martedì 30 no-

vembre, trascorse due settimane dalla pubblicazione del primo tagliando. Poi, ogni settimana, fino alla fine di gennaio quando sarà eletto il re del caffè, La Nazione aggiornerà e renderà nota la classifica, sempre provvisoria, con tutti i voti che saranno arrivati nelle sedi di via Giovane Italia e di Confcommercio. In palio ci sono ricchi premi e tante sorprese. E i risultati della prima settimana del nostro contest sembrano confermare una cosa: il grande successo di questa iniziativa che vuole riportare al centro della vita di tutti noi un momento di amicizia e socialità quale è sempre stata la tazzina del caffè da consumare al bancone del proprio bar preferito.

ross.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Una vetrina per chi sta cercando di superare uno dei momenti più difficili della storia

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 22.11.2021 Pag.: 1,11
Size: 470 cm2 AVE: € 80370.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



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.*

L.142

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Data: 22.11.2021 Pag.: 13
Size: 289 cm2 AVE: € 19074.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:

Dalla ristorazione al turismo, una rete per le Marche

Giovedì da Confcommercio il governatore Acquaroli e gli assessori Aguzzi e Baldelli

IL CONVEGNO

PESARO «Ristorazione, agroalimentare, infrastrutture e turismo: una rete per valorizzare le Marche» è il titolo dell'interessante convegno organizzato da Confcommercio Marche Nord e **Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi), in programma giovedì alle 17.30 a Pesaro, presso la sala convegni dell'associazione. Un appuntamento voluto fortemente da Confcommercio che, per fare il punto su tematiche di grande importanza e strettissima attualità, ha invitato i vertici della Regione Marche e il vicepresidente della **Fipe** nazionale Aldo Cursano. Da poco nominato presidente della Confcommercio Toscana e membro della giunta di Confcommercio nazionale, Cursano, 58 anni, è impegnato a Firenze nella ristorazione da 38 anni e ha sempre affiancato alla propria attività

lavorativa l'impegno all'interno dell'organizzazione di categoria del terziario.

Dopo i saluti e la relazione del direttore di Confcommercio Marche Nord Amerigo Vartotti, sarà il governatore della Marche Francesco Acquaroli ad introdurre gli importanti argomenti al centro dell'incontro. A moderare il convegno il vicedirettore di Confcommercio Marche Nord Agnese Truffelli. Aprirà la serie di relazioni Cursano che proporrà l'interessante intervento "Ristorazione, agroalimentare e turismo: un patto per il paese". Sarà poi la volta dell'assessore regionale al lavoro Stefano Aguzzi che si soffermerà sulla importanza della formazione professionale come volano dello sviluppo economico delle Marche. Con l'assessore regionale alle infrastrutture e lavori pubblici Francesco Baldelli, si toccheranno altri aspetti di grande interesse, ad iniziare dalle infrastrutture, preconditione per lo sviluppo economico e la valoriz-

zazione delle attività turistiche e commerciali.

Le conclusioni saranno affidate a Davide Ippaso, segretario provinciale della **Fipe**.

«Sarà una preziosa occasione per sviluppare tematiche che ci stanno particolarmente a cuore - si legge in una nota dell'ufficio stampa di Concommercio Marche Nord -. Siamo orgogliosi che i vertici della Regione Marche e il vicepresidente **Fipe** Cursano, di cui apprezziamo particolarmente impegno ed operato, abbiano accettato il nostro invito. Crediamo che sia necessario fare squadra e puntare decisi su settori quali ristorazione, agroalimentare, infrastrutture e turismo per dare alle Marche lo sviluppo e l'attenzione che meritano. Queste eccellenze del nostro Paese, insieme a una rete infrastrutturale moderna e ad una formazione professionale adeguata e continua sono i pilastri per valorizzare e far crescere la nostra meravigliosa regione».

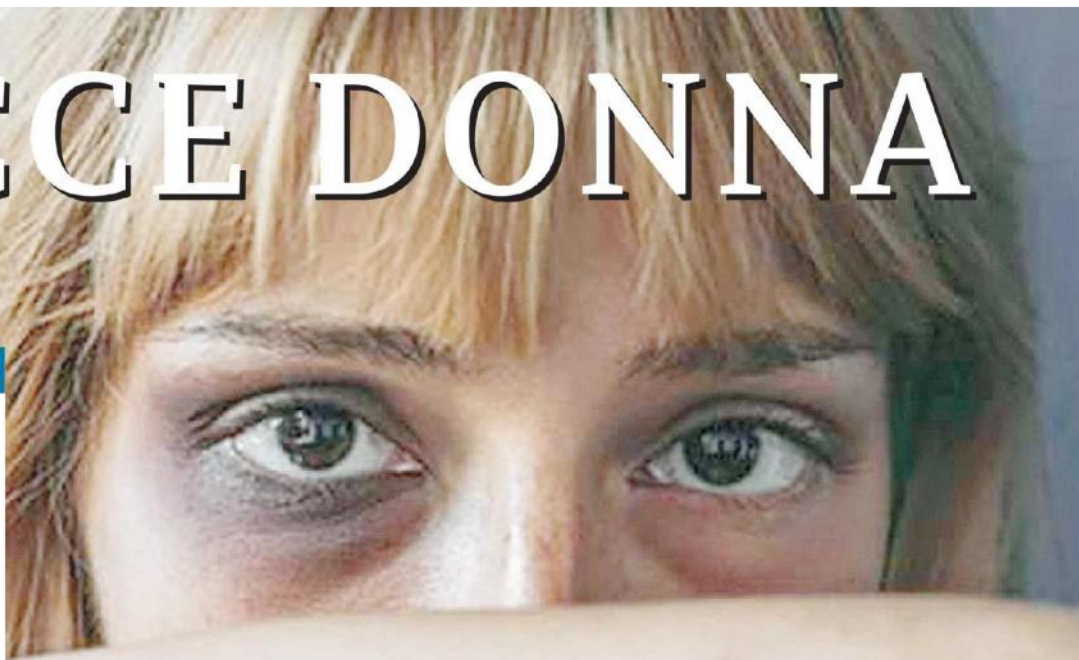


Il vicepresidente **Fipe** Cursano



ECCE DONNA

IL COMMENTO



**Abusate, sfruttate, martoriate e sempre più spesso assassinate
La ministra Lamorgese annuncia nuove norme contro i femminicidi
«Verso modifica del minimo delle pene edittali e più prevenzione»**

CONCETTO MANNISI pagina 4

«Nuove norme contro i femminicidi ma si lavora tanto sulla prevenzione»

CATANIA

Ieri il convegno

del ministro
Lamorgese e del capo
della polizia Giannini
sul fenomeno della
violenza contro le
donne alla presenza

CONCETTO MANNISI

«Contro i femminicidi c'è l'urgenza di procedere con norme nuove da portare avanti anche in sinergia con le altre amministrazioni che sono interessate. Ci stiamo lavorando con gli altri ministri - Cartabia, Gelmini, Bonetti e Carfagna - e spero che il pacchetto di norme possa andare la settimana prossima in Consiglio dei ministri. Certamente c'è l'esigenza di una modifica del minimo delle pene edittali per potere poi procedere con strumenti di prevenzione maggiormente efficaci».

La notizia, direttamente dalla ministra dell'Interno, Luciana Lamorgese, arriva al termine del convegno "...Questo non è amore- Aiutiamo le donne a di-

fendersi", tenuto ieri al Teatro Bellini. Un segno che forse qualcosa sta cambiando, che dopo casi come quello di Vanessa Zappalà (uccisa a fine agosto ad Acitrezza, dopo aver denunciato il suo aguzzino), serve fare di meglio e di più.

Moderato dal giornalista Salvo Palazzolo, il convegno si è aperto, dopo i saluti dell'assessore regionale alla Salute, Ruggero Razza, e del vicesindaco Roberto Bonaccorsi, con l'intervento del prefetto Francesco Messina, Direttore centrale anticrimine della Polizia di Stato: «La partita - ha dichiarato - si vince se si gioca sul piano della prevenzione. E quindi prima che il comportamento del maltrattante diventi penalmente rilevante.

Ci sono sintomi che vanno colti dagli attori pubblici e privati. La parola magica è "ammonimento del questore", che interviene in fasi non penalmente rilevanti e che mette spalle al muro il maltrattante. Il quale, a sua volta, attraverso il protocollo Zeus attivato dalla Polizia di Stato, può essere aiutato a superare la sua condizione: può abbattere del 90% la recidiva. Ma bisogna sapere di lavorare in sinergia: forze dell'ordine, avvocatura, magistratura, medici e istituzioni».

Il convegno è entrato nel vivo con l'intervento della senatrice Valeria Valente, presidente della Commissione parlamentare di inchiesta sul femminicidio, nonché su ogni forma di violenza di ge-

Data: 24.11.2021 Pag.: 1,4
Size: 883 cm2 AVE: € 66225.00
Tiratura: 14381
Diffusione: 21790
Lettori: 296000



«Può accadere - ha esordito - che una donna denunci e noi dello Stato non riusciamo a proteggerla. Cosa c'è che non va in un quadro normativo assolutamente robusto? Perché non si registra una battuta d'arresto in questi reati? Il cambio di marcia può arrivare inasprendo le pene, è vero, ma è anche vero che qualsiasi norma può essere interpretata e applicata da un giudice, un pm e un avvocato diverso. E così, visto che non tutti sono specializzati in tali reati, il sistema giudiziario va in tilt. Con la conseguenza di episodi come quello di Vanessa».

«Detto questo - prosegue - c'è il tema della cultura, di stereotipi e pregiudizi che non sembra si riescano a superare anche nelle stesse aule di giustizia. A Reggio Emilia, pochi giorni fa, era chiaro che sarebbe finita in quel modo: il caso andava letto bene al di là del "codice rosso", di quello che prevede il patteggiamento del maltrattante e la sua reimmersione in libertà. A quel punto dico: andate nei centri antiviolenza e sentiteli, che sono specializzati. E scendiamo in piazza per protestare contro la violenza sulle donne. Come fu per le stragi di mafia. Possiamo toccare le sensibilità dei più anche in questo modo».

Sulla stessa lunghezza d'onda la senatrice Alessandra Maiorino, componente della stessa commissione, che ha insistito sul tasto della prevenzione e ha ricordato che in media, nel nostro Paese, «fra la prima denuncia e il femminicidio passano 2 anni e 4 mesi: un'infinità». Eppure in questo lasso di tempo si sarebbero potuti «inviare tali uomini violenti in centri specializzati». Che sono disponibili, con conseguenti agevolazioni, anche nelle carceri. «Il problema - ricorda - è che bisogna intervenire prima che l'uomo, anch'egli vittima di stereotipo, finisca in carcere: chiedere aiuto significa manifestare debolezza e questo in tanti non vogliono farlo». La Maiorino ha infine ricordato che nel 2020 il Parlamento ha stanziato un milione di euro da investire in centri e in tematiche collegate.

Snello l'intervento di Isabella Marzagora, ordinario di Criminologia nell'Istituto di Medicina legale dell'Università di Milano e presidente della Società italiana di criminologia: «Non c'è da curare nessuno. I maltrattanti nella stragrande

maggioranza dei casi citano bibbia e corano, che, fra l'altro, si possono sempre interpretare. Questi soggetti raccontano che volevano disciplinare la compagna e ciò è conseguenza di un retaggio sottoculturale spesso ereditato dai padri. Bisogna insistere sul lavoro di prevenzione, è vero, ma anche l'intervento penale è importante, perché sottolinea che quella è una cosa che non va fatta».

L'avvocato Manuela Ulivi, civilista esperta in diritto di famiglia e minorile, ricorda di essere attivista di un centro antiviolenza e che dal 90 sente una quantità di storie terrificanti: «Sono demoralizzata della capacità di lettura della violenza in ambito giudiziario. Serve una vera collaborazione, una vera rete, che aiuti donne che non sempre sono credute. Anche nelle aule dei tribunali: "Sei stata tanto tempo con lui e ora lo denunci?". O, al contrario: "Lo denunci dopo così poco tempo? Allora vuoi fare guerra...". E così se nel penale le cose vanno anche bene, nel civile è un disastro: affidi condivisi, agevolazioni ai maltrattanti, che spesso non sono i disperati senza denaro ma professionisti, professori universitari... E, a proposito di soldi, giusto destinarli ai centri antiviolenza se occorre fare formazione. E spenderli per qualche braccialetto elettronico in più da mettere ai violenti».

La chiusa, dopo un intervento di Valentina Picca Bianchi, presidente di Donne imprenditrici della Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe), che ha ricordato la firma del protocollo d'intesa con la Polizia in base al quale i pubblici esercizi - discoteche, bar, ristoranti in testa - possono diventare luogo di rifugio per donne stalkerate e in difficoltà, è stata affidata al procuratore aggiunto Marisa Scavo, del Tribunale di Catania, da anni alla guida del pool di magistrati impiegati nei reati da "codice rosso": «Di prevenzione si parla ancora poco. Anche nelle scuole. E quando interviene l'autorità giudiziaria il danno è già fatto. In mezzo, però, ci sono stati episodi di stalking, maltrattamenti, lesioni volontarie aggravate... Bisogna attivare accorgimenti come l'incentivazione dell'istituto dell'ammonimento, che a Catania sta producendo risultati importanti, anche se ancora sono tante le criticità. Quali?

L'impossibilità di applicare la custodia cautelare se non in condizioni di particolare vulnerabilità della vittima; i lunghi periodi - addirittura mesi - quando si richiede una misura cautelare al Gip; l'assenza di schede di valutazione che possano stabilire in maniera scientifica, nel caso del maltrattante, i rischi della recidiva. E poi quella sospensione condizionale della pena che in taluni casi si è rivelata letale... Ci vuole più coraggio. Bisognerebbe poter attivare i servizi sociali per il recupero di questi soggetti. E perché non rendere tale recupero obbligatorio? Vero, l'accesso ai centri deve essere su base volontaria, così come prevede la Costituzione. Ma la Costituzione prevede anche la tutela del diritto della donna alla vita e alla salute e, allora, come la mettiamo? E se all'ammonimento venisse accoppiato l'obbligo di recupero non pensate che molti casi di violenza sulle donne non ci sarebbero? No, questi soggetti vanno presi in carico».

«Altra cosa - incalza - sull'arresto differito. Si fa in ambito sportivo, dove ci sono le telecamere, è vero. Perché non farlo anche nei casi delle violenze sulle donne, dove ci sono dichiarazioni e lesioni delle vittime?».

A conclusione del convegno il capo della polizia, Lamberto Giannini, ha invitato a parlare con maggiore frequenza di questi problemi, per evitare che le «vittime si sentano sole o che si autocolevolizzino». «Bisogna migliorare le norme - ha proseguito - ma anche aumentare la professionalità dei nostri interventi: chi denuncia deve essere al sicuro dal giudizio o dal pregiudizio. Deve comprendere di essere compresa. Ciò può far aumentare le denunce e far regredire il fenomeno della violenza».

Infine il ministro Lamorgese, che dopo avere annunciato nuove iniziative governative, ha sottolineato come adesso sia la società a dover cambiare: «Occorrono interventi in via preventiva da parte di tutti; e tutto non si può imputare alla magistratura. Serve formazione nelle scuole, nelle famiglie, nella società civile. Le altre misure vengono dopo. Anche il braccialetto elettronico. Se ognuna farà la propria parte magari non arriveremo all'eliminazione del fenomeno, ma alla sua diminuzione sì. E questo sarebbe un grande successo».

Data: 24.11.2021 Pag.: 1,4
Size: 883 cm2 AVE: € 66225.00
Tiratura: 14381
Diffusione: 21790
Lettori: 296000



La ministra Luciana Lamorgese



LA MINISTRA LAMORGESE

Modifica del minimo delle pene edittali, ma anche una maggiore prevenzione





PIÙ ISPEZIONI NEI LOCALI

Gli esercenti vogliono salvare il giro d'affari da 7 miliardi di euro

■ Controlli più stringenti nei locali pubblici. L'intento è di «rafforzare le misure di contenimento del contagio», scandiscono dalla [Fipe](#) Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, «per salvare quante più vite umane possibile e scongiurare 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». Un comparto che occupa 900mila addetti tra dipendenti e indipendenti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 25.11.2021 Pag.: 43
Size: 809 cm2 AVE: € 165036.00
Tiratura: 132083
Diffusione: 98384
Lettori: 1090000



CARE SORELLE DIGITALI UNITE IN CHAT ABBIAMO I SUPERPOTERI

Valentina Picca Bianchi, presidente delle imprenditrici **Fipe**, ha scritto **#ledonnesidannodeltu**, un libro che raccoglie i messaggi scambiati con le colleghe costrette a chiudere le attività causa Covid. «Non ci eravamo mai viste ma tra di noi si è creato un legame fortissimo. Abbiamo imparato l'importanza di fare gruppo, di tenersi per mano nei momenti difficili»

MARIA LOMBARDI

D

oriana: «Oggi sono completamente a terra». Romina: «Forza Dorian, non mollare». Chiara: «Ti capisco, anche io in alcuni momenti mi sento arrivata. Ma poi penso: non gliela voglio dar vinta! E allora riparto...». Fabiana: «Doriana pensa che non sei sola...che stiamo tutti nella stessa barca e che finirà...». Daniela: «È molto "bello" che questo gruppo dia conforto e sostegno a ognuna di noi. È un piccolo miracolo. Siete delle grandi donne!».

Buondì, ragazze della chat. Colleghe, amiche, sorelle. Anche se non si sono mai incontrate, se abitano a mille chilometri di distanza, se sono lontane per storia e per età. Imprenditrici di tutta Italia unite da un filo cresciuto parola su parola, lacrima su lacrima, sorriso su sorriso. E che ora è il loro "superpotere". «Unite saremo un virus

potentissimo e non troveranno l'antidoto».

Forza, ragazze della chat. Resistete, nonostante la pandemia, le chiusure, la paura di non farcela. Romina: «Ragazze buon giorno, non so quanto può essere di aiuto la mia esperienza. Il 6 aprile di 11 anni fa un terremoto ha distrutto la mia città e ha chiuso la mia attività, ci ho messo tre anni e mezzo per riaprire, vi assicuro non è stato facile, senza aiuti. Non avevo idea di come sarebbe andata e se avremmo mai avuto clienti, ma di una cosa ero certa: che se avessi messo tutta la mia professionalità e il mio entusiasmo ce l'avrei fatta». Daniela: «Ci serve solo un po' di tempo ma riusciremo a ripartire». Marcella: «Brindo a noi e alla storia ancora da scrivere».

L'IDEA

Data: 25.11.2021 Pag.: 43
Size: 809 cm2 AVE: € 165036.00
Tiratura: 132083
Diffusione: 98384
Lettori: 1090000



#ledonnesidannodeltu, e parlano parlano parlano (o meglio scrivono) di lavoro, figli, paure, progetti, ricette, «Bongiorno Vale, tu come stai? Io oggi ho rispolverato una vecchia ricetta di pasta e fagioli», «io mi sono data alle pulizie da casalinga esaurita». Confidano debolezze e timori, disegnano strategie per ripartire dopo i tanti mesi di forzata chiusura per il Covid. E adesso i loro messaggi diventano un libro con quel titolo (editore Lab DFG, in uscita il 25 novembre) scritto da chi alla chat ha dato vita. Valentina Picca Bianchi, 44 anni, presidente delle imprenditrici **Fipe** (federazione italiana pubblici esercizi), titolare di una società di catering, Whitericevimenti, con sede a Latina, da lei fondata nel 2010 dopo un'esperienza di lavoro in Telecom. Una figlia di 17 anni e un figlio di 8. «Ariete testarda, cocciuta e maniacale. Ma adesso sono meno capocciona, me lo hanno insegnato le mie colleghe».

In che senso le donne si danno del tu? «Abbiamo capito attraverso la nostra esperienza l'importanza di fare gruppo. Il tu è l'opposto del lei, accorcia le distanze», spiega l'imprenditrice. «Gli uomini lo imparano negli spogliatoi, dopo la partita di calcio, quando si mettono a chiacchierare nudi. Ecco, noi donne abbiamo capito che insieme è meglio: teniamoci per mano, schiena dritta e avanti tutta. Unite siamo più forti. Ho imparato ad amare le donne grazie a questo gruppo, condividiamo questioni tecniche di lavoro, disperazione, momenti di leggerezza. È nata una sorellanza digitale dapprima, e adesso anche reale». La chat è

«PER OGNI COPIA VENDUTA DESTINEREMO UN EURO PER AIUTARE LE GIOVANI A FARE IMPRESA»

iniziata con 21 persone e ora sono quasi 320. «Quando ci siamo viste per la prima volta a ottobre, a Parma in occasione di un direttivo, ci sembrava di abbracciare

un'amica intima, una compagna di scuola anche se fino a quel momento non ci eravamo mai incontrate. Il digitale ha creato un rapporto fortissimo tra di noi, è stato il nostro spogliatoio, il nostro rifugio».

LA NOMINA

Valentina viene nominata presidente delle imprenditrici il 29 ottobre del 2019, pochi mesi prima della pandemia Covid. «Ero onorata di rappresentare altre donne, il 30% delle imprese nei pubblici esercizi è femminile. Poi è successo quello che nessuno poteva immaginare. Ho fermato la mia azienda dal 23 febbraio del 2020 fino allo scorso luglio. Un disagio incredibile. Stare ferma non fa rima con Valentina, mi sono detta: coltiviamo i rapporti, scriviamoci. Ho stabilito subito delle regole: niente catene, niente video e giochi. Si fa sul serio».

Mesi di angoscia per le imprenditrici, bar e ristoranti chiusi, la paura di non farcela. «Ho cercato sempre di essere strapositiva, pensavo: se non tengo la barra dritta queste donne crollano. Ma sono stata io a prendere forza da loro, stavo dando una medicina a me stessa».

Cosa ha imparato dalla chat? «A condividere e non lasciare che i miei problemi si accalchino solo sulle mie spalle, ho imparato l'importanza di andare a dormire senza aver completato tutti i compiti della giornata ma con la mente ancora lucida, ho imparato che la resistenza delle donne è, a tutti gli effetti, una anti-fragilità che permette di resistere agli urti. Non è vero che le donne hanno paura di confrontarsi tra loro, grazie al digitale siamo andate oltre l'aspetto esteriore. Con la scrittura siamo arrivate all'essenza».

Il libro è anche un progetto, aiuterà le giovani imprenditrici. «Un euro di ogni copia venduta servirà a creare una borsa d'impresa, un aiuto alle ragazze più meritevoli che vogliono lanciarsi in un'attività tutta loro». Come è nata l'idea del libro? «Me l'ha data un mio amico, non era mai stato scritto un libro solo di chat. Ed era il mio modo di dire grazie, un atto di riconoscenza verso donne che ho scoperto di amare in maniera intensa. Più che amiche, parti della mia stessa anima, perché nei momenti di maggiore difficoltà mi avevano vista crollare in ginocchio e mi avevano teso la mano per riuscire a rialzarmi».

Data: 25.11.2021
Size: 809 cm2
Tiratura: 132083
Diffusione: 98384
Lettori: 1090000

Pag.: 43
AVE: € 165036.00



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 25.11.2021 Pag.: 1,3
 Size: 784 cm2 AVE: € 134064.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



**SCATTA IL SUPER GREEN PASS: TIMORI DEGLI OPERATORI PER IL RISCHIO DISDETTE
 PROTEZIONI ANCHE ALL'APERTO? E DOVE? L'ULTIMA PAROLA AI SINDACI**



**NATALE
 IN MASCHERA**

Conte e Fichera a pagina 3

**I commercianti: «Sì al super Green pass»
 E si va verso l'obbligo di mascherine all'aperto**

Il sindaco Dario Nardella pronto a confrontarsi con il prefetto in vista dei provvedimenti per il contenimento del virus in vista dello shopping natalizio

Ieri il consiglio dei ministri ha deciso: super green pass dal 6 dicembre al 15 gennaio. Con l'intento di non introdurre ulteriori restrizioni alla circolazione delle persone vaccinate, ma, in caso di cambio di colore delle Regioni legato all'aumento dei contagi, solo per chi ha deciso di non vaccinarsi. Ma la decisione sulla reintroduzione dell'obbligo di mascherine all'aperto resta responsabilità dei sindaci. Lo ha ribadito anche il governatore Eugenio Giani che ieri ha anche specificato come la Toscana sia lontana dalla zona gialla e non a rischio da qui alle feste. A Padova intanto il primo cittadino ha già firmato l'ordinanza che fissa l'obbligo in tutto il centro storico, a Milano il sindaco Beppe Sala si appresta a firmare un'ordinanza simile per le vie dello struscio su precisa indicazione del prefetto. A Firenze il sindaco Nardella sta già studiando, da giorni,

la possibilità di reintrodurre la norma. Che, attenzione, non sarà l'unico provvedimento in vista

del periodo natalizio. L'obbligo di indossare la mascherina all'aperto potrebbe poi non essere limitata al solo centro, ma vista la particolare conformazione del tessuto commerciale cittadino diffuso anche nei quartieri con i centri commerciali naturali, potrebbe riguardare tutte le strade dove circolano molte persone. Potrebbero poi trovare nuova applicazione anche le regole già fissate in occasione del Natale scorso. Dai sensi unici per pedoni nelle vie più frequentate dello shopping ai divieti di permanenza nelle piazze durante l'affollamento dei weekend. La nuova ordinanza potrebbe arrivare già nei prossimi giorni ed entrare in vigore insieme al super Green pass il 6 dicembre. Prima però Nardella ha deciso di consultarsi con i suoi tecnici e con il neo prefetto Valerio Valenti.

di **Rossella Conte**
 FIRENZE

Piogge di disdette per i viaggi di Natale e per pranzi e cenoni legati alle festività. Il clima di paura alimentato dalle nuove restrizioni, tra cui l'introduzione di un super green pass valido solo per vaccinati, avrebbe portato secondo le prime stime a un crollo del 40% degli incassi. Sono le prime stime di Confcommercio Firenze.

«Non siamo contro il nuovo provvedimento, in questo momento è importante tutelare la sicurezza delle aperture, la continuità delle attività commerciali e chi ha fatto il proprio dove-

Pa.Fi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 25.11.2021 Pag.: 1,3
 Size: 784 cm2 AVE: € 134064.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



re» non usa mezzi termini Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze. Per Cursano, il vero problema è l'allarmismo: «Le restrizioni in arrivo stanno generando un nuovo clima di sfiducia, negli ultimi giorni abbiamo avuto in media un crollo del 40% di prenotazioni e clienti. Siamo pronti a fare la nostra parte ma non dimentichiamoci che il 90% della popolazione è vaccinata» sottolinea.

Anche Jacopo Ferretti, il direttore di Confartigianato Firenze, da un lato insiste sull'importanza di evitare ulteriori chiusure, dall'altro manifesta preoccupazione: «La campagna vaccinale – dice – sta dando i suoi risultati e siamo pronti a sostenere tutti i provvedimenti che possano evitare nuove chiusure. La situazione però non va sottovalutata: ulteriori restrizioni dovute all'impennata dei casi potrebbero avere ricadute negative sul commercio tradizionale a vantaggio purtroppo di e-commerce e grandi brand che vendono online».

Il super green pass? Per Giacomo Cioni, presidente Cna Firenze Metropolitana «è uno strumento di buon senso e utile per contrastare l'aumento di contagi che si stanno registrando,

specie in considerazione dell'arrivo della stagione fredda, più a rischio. Una sola richiesta: che valga anche per tutti coloro che, per vari motivi, non possono vaccinarsi. Occorre creare una sorta di anagrafe, una specie di pass ad hoc per queste persone che, in caso contrario, potrebbero andare incontro ad una serie di restrizioni del tutto ingiustificate.

Preoccupazione per un possibile calo delle attività interdette ai non vaccinati? No, la vera preoccupazione di ordine economico è solo quella di eventuali maggiori restrizioni e limitazioni derivanti da una potenziale impennata dei contagi». Claudio Bianchi, presidente Confesercenti Firenze, fa il punto della situazione: «Riteniamo che sia necessario adottare tutti quei dispositivi normativi che garantiscano, al nostro paese, di vivere un Natale in completa sicurezza, a differenza di quello che purtroppo sta avvenendo in altri paesi del vecchio continente. Senza tutela sanitaria delle persone, le attività economiche sono a rischio. Ecco perché non ci spaventa la prospettiva del super green pass, l'importante è che le attività rimangano aperte, senza lockdown e restrizioni che purtroppo abbiamo ampiamente cono-

sciuto nel recente passato. Tutti gli strumenti che possono aiutare in tal senso (compreso il super green pass) vanno valutati positivamente».

«Abbiamo di fronte nuove sfide da raccogliere – commenta il presidente di Feralberghi Francesco Bechi – prima fra tutte quella di intercettare la ripresa che tutti noi ci auspichiamo dopo il drammatico periodo della pandemia. Risollevarsi non è facile. Molto dipenderà dall'esito delle campagne vaccinali e dai numeri dei contagi, non solo in Italia, perché nuovi lockdown come quelli ora decisi in Austria o in parte della Germania appaiono destinati a tradursi subito in nuove rinunce a viaggiare e quindi a un altro stop delle prenotazioni».

IL TIMORE

«Ulteriori restrizioni potrebbero danneggiare i negozi a favore delle vendite on line»

FEDERALBERGHI

Il presidente Bechi: «Dobbiamo intercettare la ripresa e molto dipenderà anche dall'estero»

Data: 25.11.2021 Pag.: 1,3
Size: 784 cm2 AVE: € 134064.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



HANNO DETTO

«Tutelare tutte le attività»



1 Aldo Cursano

«Non siamo contro il nuovo provvedimento, in questo momento è importante tutelare la sicurezza delle aperture, la continuità delle attività commerciali».



2 Jacopo Ferretti

«La campagna vaccinale sta dando i suoi risultati e siamo pronti a sostenere tutti i provvedimenti che possano evitare nuove chiusure».



3 Giacomo Cioni

«Una sola richiesta: che valga anche per tutti coloro che, per vari motivi, non possono vaccinarsi. Occorre creare un pass ad hoc per queste persone».



Anche un anno fa shopping in centro fra controlli e mascherine

Data: 25.11.2021 Pag.: 59
Size: 821 cm2 AVE: € 105909.00
Tiratura: 62734
Diffusione: 54123
Lettori: 535000



CARE SORELLE DIGITALI UNITE IN CHAT ABBIAMO I SUPERPOTERI





Valentina Picca Bianchi, presidente delle imprenditrici **Fipe**, ha scritto **#ledonnesidannodeltu**, un libro che raccoglie i messaggi scambiati con le colleghe costrette a chiudere le attività causa Covid. «Non ci eravamo mai viste ma tra di noi si è creato un legame fortissimo. Abbiamo imparato l'importanza di fare gruppo, di tenersi per mano nei momenti difficili»

MARIA LOMBARDI

D

oriana: «Oggi sono completamente a terra». Romina: «Forza Doriana, non mollare». Chiara: «Ti capisco, anche io in alcuni momenti mi sento arrivata. Ma poi penso: non gliela voglio dar vinta! E allora riparto...». Fabiana: «Doriana pensa che non sei sola...che stiamo tutti nella stessa barca e che finirà...». Daniela: «È molto "bello" che questo gruppo dia conforto e sostegno a ognuna di noi. È un piccolo miracolo. Siete delle grandi donne!».

Buondi, ragazze della chat. Colleghe, amiche, sorelle. Anche se non si sono mai incontrate, se abitano a mille chilometri di distanza, se sono lontane per storia e per età. Imprenditrici di tutta Italia unite da un filo cresciuto parola su parola, lacrima su lacrima, sorriso su sorriso. E che ora è il loro "superpotere". «Unite saremo un virus potentissimo e non troveranno l'antidoto».

Forza, ragazze della chat. Resistete, nonostante la pandemia, le chiusure, la paura di non farcela. Romina: «Ragazze buongiorno, non so quanto può essere di aiuto la mia esperienza. Il 6 aprile di 11 anni fa un terremoto ha distrutto la mia città e ha chiuso la mia attività, ci ho messo tre anni e mezzo per riaprire, vi assicuro non è stato facile, senza aiuti. Non avevo idea di come sarebbe andata e se avremmo mai avuto clienti, ma di una cosa ero certa: che se avessi messo tutta la mia professionalità e il mio entusiasmo ce l'avrei fatta». Daniela: «Ci serve solo un po' di tempo ma riusciremo a ripartire». Marcella: «Brindo a noi e alla storia ancora da scrivere».

L'IDEA

#ledonnesidannodeltu, e parlano parlano parlano (o meglio scrivono) di lavoro, figli, paure, progetti, ricette, «Bongiorno Vale, tu come stai? Io oggi ho rispolverato una vec-

chia ricetta di pasta e fagioli», «io mi sono data alle pulizie da casalinga esaurita». Confidano debolezze e timori, disegnano strategie per ripartire dopo i tanti mesi di forzata chiusura per il Covid. E adesso i loro messaggi diventano un libro con quel titolo (editore Lab DFG, in uscita il 25 novembre) scritto da chi alla chat ha dato vita. Valentina Picca Bianchi, 44 anni, presidente delle imprenditrici **Fipe** (federazione italiana pubblici esercizi), titolare di una società di catering, Whitericevimenti, con sede a Latina, da lei fondata nel 2010 dopo un'esperienza di lavoro in Telecom. Una figlia di 17 anni e un figlio di 8. «Ariete testarda, cocciuta e maniacale. Ma adesso sono meno capocciona, me lo hanno insegnato le mie colleghe».

In che senso le donne si danno del tu? «Abbiamo capito attraverso la nostra esperienza l'importanza di fare gruppo. Il tu è l'opposto del lei, accorcia le distanze», spiega l'imprenditrice. «Gli uomini lo imparano negli spogliatoi, dopo la partita di calcio, quando si mettono a chiacchierare nudi. Ecco, noi donne abbiamo capito che insieme è meglio: teniamoci per mano, schiena dritta e avanti tutta. Unite siamo più forti. Ho imparato ad amare le donne grazie a questo gruppo, condividiamo questioni tecniche di lavoro, disperazione, momenti di leggerezza. È nata una sorellanza digitale dapprima, e adesso anche reale». La chat è iniziata con 21 persone e ora sono quasi 320. «Quando ci siamo viste per la prima volta a ottobre, a Parma in occasione di un direttivo, ci sembrava di abbracciare un'amica intima, una compagna di scuola anche se fino a quel momento non ci eravamo mai incontrate. Il digitale ha creato un rapporto fortissimo tra di noi, è stato il nostro spogliatoio, il nostro rifugio».

LA NOMINA

Valentina viene nominata presidente delle imprenditrici il 29 ottobre del 2019, pochi mesi prima della pandemia Covid. «Ero onorata di rappresentare altre donne, il 30% delle imprese nei pubblici esercizi è femminile. Poi è successo quello che nessuno poteva immaginare. Ho fermato la mia azienda dal 23 febbraio del 2020 fino allo

Data: 25.11.2021 Pag.: 59
Size: 821 cm2 AVE: € 105909.00
Tiratura: 62734
Diffusione: 54123
Lettori: 535000



scorso luglio. Un disagio incredibile. Stare ferma non fa rima con Valentina, mi sono detta: coltiviamo i rapporti, scriviamoci. Ho stabilito subito delle regole: niente catene, niente video e giochi. Si fa sul serio».

Mesi di angoscia per le imprenditrici, bar e ristoranti chiusi, la paura di non farcela. «Ho cercato sempre di essere positiva, pensavo: se non tengo la barra dritta queste donne crollano. Ma sono stata io a prendere forza da loro, stavo dando una medicina a me stessa».

Cosa ha imparato dalla chat? «A condividere e non lasciare che i miei problemi si accalchino solo sulle mie spalle, ho imparato l'importanza di andare a dormire senza aver completato tutti i compiti della giornata ma con la mente ancora lucida, ho imparato che la resistenza delle donne è, a tutti gli effetti, una anti-fragilità che permette di

resistere agli urti. Non è vero che le donne hanno paura di confrontarsi tra loro, grazie al digitale siamo andate oltre l'aspetto esteriore. Con la scrittura siamo arrivate all'essenza».

Il libro è anche un progetto, aiuterà le giovani imprenditrici. «Un euro di ogni copia venduta servirà a creare una borsa d'impresa, un aiuto alle ragazze più meritevoli che vogliono lanciarsi in un'attività tutta loro». Come è nata l'idea del libro? «Me l'ha data un mio amico, non era mai stato scritto un libro solo di chat. Ed era il mio modo di dire grazie, un atto di riconoscenza verso donne che ho scoperto di amare in maniera intensa. Più che amiche, parti della mia stessa anima, perché nei momenti di maggiore difficoltà mi avevano vista crollare in ginocchio e mi avevano teso la mano per riuscire a rialzarmi».

**«PER OGNI COPIA
VENDUTA
DESTINEREMO
UN EURO
PER AIUTARE
LE GIOVANI
A FARE IMPRESA»**



Solo nel 26% dei casi la donna è il “decisore finanziario”

Divario di genere: superiamolo con le tecnologie

di **Claudia Segre**

«È ormai del tutto evidente che il cambiamento climatico è una rilevante problematica sociale e che la pandemia ha acuito le già ampie differenze di genere sul versante occupazionale, incidendo più significativamente su quei settori in cui sono impiegate in maggioranza le donne. L'Italia ha posto l'empowerment femminile al centro della sua presidenza del G20 e del PNRR, perché la ripresa non può concretizzarsi se ci dimentichiamo di metà del Paese e non combattiamo le disparità presenti. Tutti ostacoli che zavorrano la crescita ed è per questo che l'impegno a ridurli - dal divario salariale, occupazionale a quello pensionistico - dev'essere massimo. Anche perché queste disparità non sono conseguenza della pandemia, ma rappresentano un problema strutturale del mercato del lavoro europeo. Ed è infatti l'Europa a chiedere politiche attive per centrare gli obiettivi di parità di genere sostanziale, come abbiamo visto cercare di fare nell'ultimo anno dal governo, fino all'importante ratifica della Convenzione 190 dell'ILO.



CLAUDIA SEGRE presidente e fondatrice di Global Thinking Foundation. Già membro della consulta esperti della Commissione Finanze della Camera, è stata chairman del Board of Education di Acifx International, ora honorary member. Forbes l'ha nominata fra le 100 donne italiane di maggior successo del 2019.

Dal mondo del lavoro i divari di genere arrivano a toccare anche il cuore economico delle case. Guardando alle scelte di investimento delle famiglie italiane, dal sondaggio condotto da **Fipe** emerge che solo nel 26% dei casi la donna è il “decisore finanziario” e che nel 30% dei casi non ha un conto corrente personale. Nessuna di queste donne prende inoltre in considerazione la possibilità di utilizzare una piattaforma di prestito *FinTech*: app e servizi sviluppati da aziende che lavorano sulle nuove opportunità offerte dall'*open banking* per rendere la finanza più trasparente e l'accesso agli istituti più semplice. In Italia però le donne fanno difficoltà ad accedere anche alle forme di finanziamento pubblico, nonostante questo sia tra le priorità della strategia nazionale per la parità di genere 2020-2025. Secondo l'indice *Desi Women in digital* il Paese è al 20esimo posto tra i 28 stati membri europei per quanto riguarda il divario di genere, in particolar modo nel settore dell'economia digitale. Per invertire la tendenza è dunque necessario investire su formazione digitale e informazione: passaggi cruciali per riqualificare la forza lavoro».



LE MISURE

Obbligo mascherine, presto l'ordinanza di Palazzo Vecchio

Le misure A giorni l'obbligo anche a Firenze delle mascherine

A Milano, Roma, Bergamo e Bologna (giusto per citare alcuni esempi), nei prossimi giorni potrebbe aggiungersi anche Firenze. Parliamo dell'obbligo della mascherina all'aperto, che i sindaci stanno disponendo per salvare il Natale e per bloccare la diffusione dei contagi. È «allo studio la questione, ne ho parlato col presidente Giani e con il prefetto Valenti. Potremmo orientarci verso l'obbligo nel centro storico della città», l'annuncio di Dario Nardella. E questa ordinanza dovrebbe scattare già dai prossimi giorni, tra il primo e il secondo week-end di dicembre, quando nelle vie dello shopping si riverseranno migliaia di persone. Ma non è escluso che possa essere estesa anche in altri luoghi a rischio assembramenti (va detto che le regole sulle mascherine, in caso ci si trovi in posti affollati, è ancora in vigore). Il sindaco di Firenze ha salutato con favore il super green pass deciso dal governo. A favore del nuovo passaporto verde si schierano anche gli albergatori e le associazioni di categoria che non temono ripercussioni sugli affari. Almeno per ora. «Credo ci sarà un buon flusso di turisti italiani — dice Francesco Bechi di Federalberghi — anche perché gli stranieri potrebbero avere difficoltà a muoversi per via dei lockdown. A Firenze prevediamo una copertura del 50%, sulla costa, invece, tra il 20 e il 30%». Per Aldo Cursano, presidente di Confcommercio Toscana, «il super green pass non cambierà nulla. E i ristoratori, per i clienti che staranno

all'aperto, si stanno organizzando con funghi, coperte e stufe». Sulla stessa lunghezza d'onda anche Santino Cannamela di Confesercenti Firenze: «Riteniamo che il super green pass ci farà vivere un Natale in completa sicurezza, a differenza di quello che sta avvenendo in altri Paesi». Unica voce fuori dal coro è quella di Tni Italia: «Sarà un bagno di sangue».

A.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Nardella
Ne ho parlato con Giani e il prefetto, l'ordinanza riguarderà i luoghi all'aperto a rischio assembramenti

I ristoratori
Il super green pass? Non cambierà nulla funghi, coperte e stufe per i clienti che non possono entrare



Cinema, palestre e ristorazione: “Nuove norme ok”

di **Duccio Mazzone**

Le reazioni

Nessuna preoccupazione, pareri favorevoli e voglia di trovare il lato positivo che permetta di andare avanti oltre le divisioni. Le reazioni del mondo delle palestre e del cinema alla notizia del super green pass sono ottime, di totale adesione al nuovo scenario che garantisce comunque l'apertura delle attività: “Tutto ciò che è funzionale al mantenimento in vita della nostra attività è vissuto in maniera positiva, anche il super green pass, commenta Francesco Annunziata Vicepresidente Fitness. Abbiamo la possibilità di restare aperti per i vaccinati anche in zo-

na arancione e questa è un'ottima notizia”. Dello stesso avviso Andrea Ambrogini, rappresentante di Confesafit: “L'avvento del super green pass ci cambia poco se non la possibilità di programmare anche in caso di zona arancione le attività nel medio lungo periodo. Ci sono dei punti da chiarire con il dipartimento dello Sport ma siamo tutto sommato favorevoli. Il problema a monte sta che abbiamo il 40% in meno delle iscrizioni con costi di gestione rimasti alti e questo non dipende dai pass”. In un orizzonte molto simile si sviluppano anche le reazioni del mondo del cinema: “La cosa principale è

che non si tornerà indietro ma potremo stare aperti anche con un cambiamento di colore della regione, dice Mario Lorini Presidente nazionale Anec. Non ci fermeremo più e questa scelta è da apprezzare. Il mondo del cinema ha sempre mantenuto condizioni di sicurezza tra areazione, mascherine e gel e il super green pass è uno strumento in più nel percorso di ritorno alla normalità”. L'assenso è condiviso: “Per non fermarsi più e proseguire questo percorso di normalità, commenta Francesco Rinaldi, Direttore dei cinema Fiamma-Marconi e Principe. Abbiamo aspettato tanto il vaccino e adesso che ce l'abbiamo deve essere la no-

Data: 26.11.2021 Pag.: 3
Size: 205 cm2 AVE: € 5945.00
Tiratura:
Diffusione: 14521
Lettori:



***Il settore del fitness:
"Il problema è il 40%
in meno di iscrizioni
con costi di gestione
rimasti alti"***

stra salvezza per evitare di richiudere". Apprezzamento anche dal mondo della ristorazione con l'unica ri-

chiesta fatta allo stato che riguarda il meccanismo di controllo della validità del certificato. Deve essere aggiornato il database, app e qr code utili ai controlli per verificare a monte se il cliente è vaccinato regolarmente o in possesso di un tampone negativo e evitare una violazione della privacy da parte del ristoratore. "Siamo favorevoli, spiega il Presidente di Confcommercio Aldo Cur-

sano, l'importante è non richiudere. Siamo consapevoli di avere un 15% di non vaccinati ma il nostro sguardo è rivolto all'85% di persone vaccinate in modo tale da offrire un servizio sicuro". Sulla stessa linea anche Confesercenti: "Il Green pass è stato importante finora per consentire alle attività di restare aperte e di lavorare in tranquillità e sicurezza. Aspettiamo dal governo chiarimenti sul database per effettuare i controlli".



Assemblea della Fipe

PICCHETTO: «TAGLIO DELL'IRAP PER 2,4 MILIONI DI PERSONE»

«Vogliamo sostenere la crescita e questo è il momento di dare, non di prendere» ha dichiarato il viceministro biellese allo sviluppo economico Gilberto Pichetto intervenendo all'assemblea nazionale della Federazione Italiana Pubblici Esercizi. «Sono certo che la maggioranza prenderà coscienza che sia per le imprese che per i lavoratori, e quindi per i consumatori, non bastano i bonus una tantum. Piuttosto sarebbe una misura di buon senso l'esclusione dell'Irap per le persone fisiche e le società di persone». Tale misura si rivolgerebbe, con la cancellazione di questa tassa, a una platea di soggetti interessati di circa 2,4 milioni di persone: «Il tutto» osserva Pichetto «compatibile economicamente e lasciando spazio ad una parte degli 8 miliardi messi a disposizione dal Governo per un intervento sul cuneo fiscale».

Data: 26.11.2021 Pag.: 28
Size: 263 cm2 AVE: € 5260.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



LA PROPOSTA DELLA **FIPE** ALL'ASSEMBLEA NAZIONALE

“Ristoratori, produttori e agricoltori: stringiamo insieme un patto di filiera”



La **Fipe** ha celebrato la sua Assemblea 2021, alla quale era presente il presidente cesenate Angelo Malossi, dedicandola alla filiera dell'agroalimentare e del turismo elementi fondamentali per il rilancio del sistema Paese dopo la pandemia e anche per rafforzare il brand Italia. Nel corso dell'evento è stata presentata la Carta dei valori della ristorazione italiana sottoscritta dagli ospiti presenti. Il ministro del turismo Garavaglia ha voluto lanciare un messaggio di ottimismo e di vicinanza al settore. Nel corso del suo intervento all'Assemblea della **Fipe**, “quest'anno - ha detto il ministro al turismo Garavaglia - il Pil crescerà molto, abbiamo avuto un calo forte ma avremo anche un bel rimbalzo nell'ordine del 6,6%.

Però dobbiamo porre le basi perché questa crescita diventi duratura. Dobbiamo inoltre spendere in maniera efficace

ce i fondi del Pnrr”.

Il presidente della **Fipe**, Lino Enrico Stoppani, ha sottolineato la necessità di un patto tra ristoratori, produttori e agricoltori “che è anche un appello alla politica”. “La ristorazione - ha detto Stoppani - è il terminale diffuso di una lunga filiera fatta di agricoltori, allevatori, pescatori, casari, vignaioli e tanti altri produttori agricoli, artigianali e industriali, da cui acquistava, prima della pandemia, circa 20 miliardi di euro di materie prime. Se siamo orgogliosamente l'ultimo miglio della filiera enogastronomica italiana, d'altra parte, la ristorazione ha anche la responsabilità di fondamentale componente intermedia di un'altra catena del valore, anzi due: quella turistica e quella del Made in Italy”.



Nelle foto il convegno della **Fipe** e il presidente **Fipe** cesenate Malossi con il presidente nazionale Stoppani.

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 26.11.2021 Pag.: 13
Size: 459 cm2 AVE: € 9180.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



'Turismo e cultura, le nostre armi potenti'

Convegno ieri in Confcommercio alla presenza del presidente della Regione Acquaroli sullo sviluppo di due settori strategici

C'erano tutti ieri pomeriggio per il convegno organizzato dalla Confcommercio «Marche Nord» nella sede cittadina: si parlava di «Ristorazione, agroalimentare, infrastrutture e turismo: una rete per valorizzare le Marche». Perché questa associazione mette insieme 4500 associati, il 90 per cento degli operatori che operano nel campo del turismo ad iniziare dagli hotel, per arrivare ai camping e per terminare alla ristorazione. Non solo questo perché la Confcommercio ha anche un Consorzio per la formazione dei dipendenti, un tour operator che è «Riviera Incoming», senza mettere nel conto 16 uffici sparsi su tutto il territorio provinciale con oltre 100 dipendenti. E il fiore all'occhiello è di questi giorni con un accordo con tutte le strutture Conad della Provincia e cioè un colosso della distribuzione.

Grande presenza perché a questo pomeriggio ha partecipato il presidente della regione Francesco Acquaroli, quindi l'assessore regionale Stefano Aguzzi che ha parlato di «formazione professionale come volano dello sviluppo economico delle Marche»; quindi il suo collega Francesco Baldelli che invece ha messo sotto i riflettori «le infrastrutture come precondizioni per lo sviluppo economico e la valorizzazione delle attività turistiche e commerciali». Ad avviare i lavori il direttore di Confcommercio Marche Nord Amerigo Varotti che era collega-

to da Paestum dove è in corso la fiera del turismo archeologico. «Siamo qui, assieme all'assessore alla Cultura del Comune Daniele Vimini – dice Varotti – per vendere le nostre bellezze provinciali e quindi Pesaro, Fano, Fossombrone, Pergola, Cagli, Colli al Metauro e Terre Roveresche. Il nostro grande patrimonio culturale e nell'intervento che ho tenuto nel corso del convegno svoltosi a Pesaro ho sottolineato il fatto che la parte politica e non solo deve pensare, come diciamo da anni, che lo sviluppo passa anche attraverso il turismo e la ristorazione. E lo dice un'associazione come la nostra che non è propriamente come qualche... club che pare invece abbia più ascolto».

Molte le voci che si sono alternate da quelle di Francesco Acquaroli presidente della Regione che ha parlato della necessità di fare squadra e sulla necessità di lavorare tutti assieme per superare i problemi attuali. Quindi Aldo Cursaro vicepresidente Fipe Nazionale che ha toccato i temi più scottanti della ristorazione e dell'agroalimentare e del turismo. «Devo dire – dice Davide Ippaso che ha chiuso gli interventi come responsabile provinciale della Fipe – che c'è stata una grande partecipazione, la sala era piena e devo aggiungere che ho notato in tutti grande voglia e impegno al fine di risolvere i problemi. Con Francesco Baldelli si è parlato delle infrastrutture e quindi della Fano-Grosseto che ha detto che deve diventare la nostra

Quadrilatero e quindi una infrastruttura importante per il sistema turistico della provincia e la crescita e lo sviluppo del territorio. Ed ha anche annunciato che i progetti stanno andando avanti».

Con l'assessore regionale Stefano Aguzzi si è parlato dei temi che riguardano il lavoro «perché nel corso dell'estate – dice Ippaso – molti hanno preferito

non andare a lavorare per cui ci siamo trovati con una forte carenza di personale. La filosofia del prendere meno, ma stare a casa va superata. Per cui metteremo in piedi dei corsi leggeri per introdurre le persone al mondo del lavoro attraverso lezioni brevi di 30-40 ore che si svolgeranno sul campo e cioè in quelli che poi diventeranno i posti di lavoro. Basta con quei corsi interminabili che alla fine nessuno poi segue e i più mollano».

Sotto il profilo del richiamo turistico si è poi toccato uno dei temi che maggiormente hanno fatto parlare nel corso dell'estate «perché il San Bartolo – conclude Ippaso – sono convinto che debba diventare la nostra peculiarità e quindi deve essere fortemente valorizzato. E sopra ci dobbiamo investire ricorrendo ai fondi del Pnrr».

Tra gli interventi, quello «molto partecipato» del prefetto Tommaso Ricciardi.

LA SCOMMESSA DI BALDELLI

«La Fano-Grosseto a quattro corsie deve diventare una sorta di Quadrilatero»

Data: 26.11.2021 Pag.: 13
Size: 459 cm2 AVE: € 9180.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



A sinistra, una veduta del San Bratolo, qui sopra l'assessore regionale Baldelli, a destra il collega Stefano Aguzzi

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



MAIN STREET

DECIFRARE



DI DARIO DI VICO

ddivico@rcs.it

NEI LOCALI NON SOLO CUOCHI SERVONO PURE I MANAGER (E SPERIAMO NEI GIOVANI)

«I dehors sono nati come una soluzione emergenziale e di stampo precauzionale ma alla fine si sono rivelati una novità del paesaggio urbano e un presidio sociale delle strade. Siamo tutti diventati un po' più francesi. E i tavolini all'aperto sono serviti non solo a ravvivare le città ma in molte situazioni anche a contenere la mala movida. Non a caso qualche sindaco, come Bucci a Genova, ci ha già chiesto di organizzarli anche il prossimo anno». Roberto Calugi è il direttore generale della **Fipe**, la federazione che raggruppa gli esercenti di bar e ristoranti. Racconta come **una ricerca condotta a Roma mostra che il 70% dei cittadini approva i dehors e solo una minoranza si oppone per l'impatto che hanno avuto sulla riduzione dei parcheggi.**

Più in generale l'attività della ristorazione è ripartita ma il settore pur lavorando a pieno ritmo è riuscito a recuperare solo 10 dei 34 miliardi che aveva perso nel 2020 e tornerà ai livelli pre-Covid solo nel 2023 con l'auspicabile revival del turismo straniero. «Abbiamo

ancora le ossa rotte», continua Calugi, «molti imprenditori si sono dovuti indebitare. **La crisi però ha fatto capire a tutti quanto sia importante la ristorazione anche per l'intera filiera a monte, quella agro-alimentare del made in Italy.** C'è una maggiore consapevolezza del nostro ruolo».

Superata però la bufera come si andranno a delineare le prospettive della ristorazione italiana? Sarà spazzata via dalle catene del cibo in franchising? «Penso proprio di no. **Credo però che la risposta da dare alla crisi sia fatta innanzitutto di competenza manageriale,** una parola che in



Roberto Calugi, direttore generale della **Fipe**

passato è stata poco accostata ai problemi del settore ma che adesso indica un passaggio necessario e non più rinviabile. Non bastano i bravi cuochi a qualificare la nostra attività ci vuole anche più competenza imprenditoriale e fortunatamente **i giovani che aprono nuovi locali sembrano avere con sé un approccio più moderno, più disponibile.** Ho grande fiducia in loro, portano energie nuove e meno improvvisazione».

I TAVOLINI ALL'APERTO HANNO RAVVIVATO LE CITTÀ E CONTENUTO LA MALA MOVIDA

Data: 27.11.2021 Pag.: 11
Size: 34 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



In uscita **Le imprenditrici si confessano nella stagione del lockdown**

Le imprenditrici italiane dei pubblici esercizi si raccontano, e raccontano il durissimo periodo del lockdown, nel volume di Valentina Picca Bianchi, presidente delle donne della [Fipe](#), intitolato [#ledonnesidannodeitv](#). Edito da Lab Dfg (pagg. 190, euro 17,50), il libro presenta una modalità decisamente diversa da quella tradizionale: sulla carta, infatti, viene riportata fedelmente la chat WhatsApp condivisa dalle varie protagoniste.



LA GRANDE FUGA DALLA RISTORAZIONE

Storie di camerieri: chi si licenzia e chi resiste (ma con troppo stress)

alle pagine 4 e 5 **Menci**

La grande fuga da negozi e ristoranti «In un anno persi 21 mila dipendenti»

Le categorie: «Scelgono l'affidabilità». I consulenti del lavoro: «Digitale e logistica i settori più ambiti»

Dove sono andati a lavorare, cuochi, pasticceri e camerieri che si sono licenziati nel corso della pandemia? I più giovani sono a guidare un furgone per le consegne, oppure di fronte una scrivania (più volentieri quella di casa); i più attempati sono migrati verso i settori industriali alimentari. Paghe più basse (ma puntuali) e qualità della vita sono la moneta di scambio per una trasformazione che ha coinvolto migliaia di lavoratori.

Le persone che ogni anno si licenziano dalla propria occupazione in Toscana sono tra le 60 e le 70 mila (fonte Irpet). Al contrario di altre zone italiane, soprattutto quelle del nord del Paese, le dimissioni volontarie degli occupati da queste parti non sono aumentate in maniera significativa nel corso della pandemia. Tuttavia è innegabile che la qualità di questi numeri assoluti, al loro interno, sia mutata profondamente. Lo testimoniano le società di lavoro interinale e i job center (pubblici e privati), alla ricerca

spasmodica di camerieri, cuochi, baristi e di molte altre figure afferenti al mondo della ristorazione e lo confermano gli appelli dei ristoratori.

Insomma, dei circa 60 mila lavoratori che in Toscana si sono licenziati anche quest'anno molti erano impiegati in hotel, pizzerie, ristoranti e in generale nel mondo del cosiddetto food and beverage. «C'era un'alta stagionalità per queste professioni, una periodicità che prima non faceva paura — spiega Claudio Bianchi, presidente di Confesercenti Firenze — i lavoratori di quel settore percepiscono la precarietà come un disvalore». Bianchi è parte in causa, possiede un ristorante a Firenze: «È un lavoro massacrante, con orari lunghi. Non ci sono feste. Quando si è alzato un vento che li portava lontano questi dipendenti se ne sono andati volontariamente per cercare nuovi mestieri. Tira molto l'edilizia, che con il super bonus ha avu-

to un incremento importante. Molti hanno cominciato a lavorare nel settore idraulica ed elettronica e nella logistica».

Anche la presidente dell'Ordine di dei consulenti del lavoro di Prato Paola Aiazzi conferma il trend: «I mestieri dove servono competenze digitali e la logistica sono le principali destinazioni dei candidati che si sono licenziati nella ristorazione. Si cerca molto, quasi come contraccolpo, lo smart working».

Un segnale limpido anche per il presidente di Confcommercio Firenze e Toscana Aldo Cursano: «Affidabilità e prospettiva sono divenuti più importanti che in passato. Basti pensare che per questo nei pubblici esercizi abbiamo perso in Toscana circa 21 mila dipendenti nel 2020 rispetto all'anno precedente (fonte Fipe, ndr). Nella ristorazione si sono allontanate figure formate negli anni: la pandemia ha incrinato il rapporto di fiducia con il settore e l'approccio alla vita».

Giorgio Bernardini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

70

mila
i lavoratori
che si sono
licenziati
nel 2020

10

mila
assunzioni
attese
a novembre
nel fiorentino

62

per cento
le assunzioni
a tempo
determinato
nel
fiorentino

Data: 28.11.2021 Pag.: 15
 Size: 191 cm2 AVE: € 32661.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Da Battisti a Sinatra, la tazzina ispira musica

Molte canzoni entrate nell'immaginario collettivo ruotano intorno al caffè. Cursano: «Simbolo della nostra socialità». Martedì la classifica

ross. c.

FIRENZE

«**Seduto** in quel caffè io non pensavo a te. Guardavo il mondo che girava intorno a me». Cantava Lucio Battisti. E poi come non ricordare 'Na' tazzulella e' caffè' di Pino Daniele o 'Il caffè della Peppina' dello Zecchino d'oro e i mitici 'Quattro amici al bar' di Gino Paoli o 'Caffè nero bollente' di Fiorella Mannoia fino ad arrivare a Frank Sinatra con «The coffe song».

«**Migliaia di autori** e musicisti che si sono ispirati intorno ad una tazza del caffè perché c'è un mondo, c'è uno stile, c'è tutta la vita fuori casa, perché i nostri luoghi prima di tutto sono i luoghi della socialità» dice Aldo Cursano, presidente di Confcommercio Firenze. «Il caffè è il simbolo dell'italianità nel mondo e i nostri locali sono spazi dentro i quali giorno dopo gior-

no si racconta e sviluppa la storia della nostra città. Bisogna continuare a sostenerli e difenderli» prosegue.

In attesa del doppio tagliando di martedì, continua oggi il nostro viaggio tra successi, difficoltà e storie imprenditoriali con i tre nuovi partecipanti selezionati proprio da voi lettori che potrete continuare a votare la vostra attività preferita e permettere così ad altri concorrenti di entrare in gara e partecipare al nuovo contest lanciato da La Nazione e Confcommercio.

Partecipare come abbiamo già spiegato proprio su questa pagina che vi accompagnerà fino a

LA RIFLESSIONE

«Nei bar si sviluppa la storia della nostra città. Vanno sempre sostenuti e difesi»

fine gennaio, è un gioco da ragazzi. Anche oggi troverete pubblicato sul giornale il tagliando che potrete ritagliare e inviare a la redazione de La Nazione o nelle sedi di Confcommercio.

La vostra preferenza permetterà ai titolari dei bar-caffetterie-pasticcerie di Firenze e provincia che avrete indicato di concorrere al contest. La prima classifica provvisoria sarà pubblicata martedì prossimo 30. Poi, ogni settimana 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 fine gennaio 2022, potrà festeggiare con un viaggio per due persone in una capitale europea, ma sono in palio anche altri premi come un televisore 70", attrezzature professionali da caffè e corsi di formazione specifici per la caffetteria.



Turismo in crisi: busta paga leggera Niente bonus per 5 mila addetti

In Bergamasca. Ascom: «Situazione eccezionale, il contratto nazionale prevede la deroga»
L'importo varia tra 112 e 186 euro. Sindacati: grave decisione unilaterale, confrontiamoci

GIORGIO LAZZARI

■ Doccia fredda per i 5 mila lavoratori impiegati nelle aziende del turismo in provincia di Bergamo, che rischiano di vedersi sospendere, proprio alla vigilia delle festività natalizie, il bonus una tantum legato alla produttività previsto dal contratto collettivo nazionale.

In soldoni stiamo parlando di una cifra variabile fra i 112 e i 186 euro per ogni lavoratore, in base al livello retributivo, che nella maggior parte dei casi può arrivare anche a costituire il 10 per cento dello stipendio netto mensile.

A deciderlo la Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe). A rilanciarlo a livello territoriale Ascom Confcommercio Bergamo che ha consigliato ai propri associati di seguire le indicazioni arrivate da Roma e quindi «di non corrispondere l'importo annuale che sarebbe previsto con la retribuzione del mese di novembre».

Sorpresi i sindacati che, di fronte all'ipotesi del taglio della busta paga dei lavoratori, si aspettavano da parte dell'associazione di via Borgo Palazzo almeno una convocazione, in modo da portare al tavolo an-

che la posizione dei lavoratori.

Alla base della decisione, spiega una nota diffusa ieri da Ascom Bergamo, «le mutate condizioni rispetto al momento della sottoscrizione del contratto nazionale che non rendono possibile erogare il trattamento retributivo una tantum legato alla produttività in una situazione di grave crisi economica come quella che tutte le imprese del settore hanno attraversato e stanno tuttora vivendo, legata alle perduranti incertezze generate dalla pandemia».

Incertezze, come evidenziato da un recente sondaggio realizzato da Ascom tra gli associati, che vede ancora ai minimi storici il livello di fiducia delle imprese bergamasche del terziario strettamente legate al turismo. Solo il 21% ha aspettative sulla ripresa del business in tempi brevi, percentuale che sale al 24% allargando l'orizzonte al 2022.

Il contratto nazionale, sottoscritto l'8 febbraio 2018, all'articolo 13 prevede la deroga nell'erogazione del bonus «a fronte di situazioni economiche di particolare rilievo o con

riferimento ad eventi estremi» sottolinea Enrico Betti, responsabile dell'area Politiche del lavoro di Ascom Confcommercio Bergamo. «Il trattamento economico in questione - prosegue - rientra fra quelli legati alla produttività. Naturalmente potrebbero esserci azioni di rivalsa da parte dei lavoratori e delle organizzazioni sindacali». Il cui esito giudiziale «rimane incerto» conclude Betti.

«Prima di emettere un comunicato stampa, sarebbe stato opportuno attivare un confronto - afferma Mario Colleoni, segretario generale Filcams Bergamo e della Lombardia -. Riteniamo si debba prendere tempo per discutere nel merito la decisione. Pur riconoscendo la situazione di difficoltà in cui versano tutti i settori dell'economia, è infatti necessario non far ricadere sui lavoratori questo enorme peso e sostenere il loro potere d'acquisto».

Sulla stessa linea anche Alessandro Locatelli, segretario della Fisascat Cisl Bergamo. «Conosciamo bene il con-

tratto e sappiamo che il settore è in crisi a causa della pandemia - sottolinea Locatelli -. Proprio per questo motivo ci si aspettava una convocazione per un confronto. Apprendere una decisione unilaterale non ci piace, anche perché avremmo discusso per capire se c'erano margini di trattativa nel merito. Anche i lavoratori hanno passato un periodo di difficoltà e il riconoscimento del bonus potrebbe aiutare a rilanciare i consumi a beneficio dell'intero sistema economico».

Per Anila Cenolli, responsabile territoriale Uiltucs Bergamo «non è possibile far ricadere nuovamente sulle lavoratrici e sui lavoratori gli effetti di una crisi che li ha già colpiti duramente. Non è accettabile e risulterebbe un'ingiustizia insopportabile per una categoria così debole, soprattutto in questo periodo in cui le aziende dichiarano addirittura di non trovare personale per le loro attività». «Di tutto abbiamo bisogno - conclude Cenolli - tranne che innescare contenziosi: meglio concentrarci sulla ripresa economica nell'interesse di lavoratori e aziende».



IL GIORNO SPECIALE

Data: 28.11.2021 Pag.: 21,22
Size: 1416 cm2 AVE: € 92040.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:

SPECIALE

QN *Quotidiano Nazionale*

IL GIORNO **il Resto del Carlino** **LA NAZIONE**

Super Green Pass

Scansiona il Qr Code per lo speciale online



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Pubblici esercizi

**Ristoranti e bar
senza limitazioni
Ecco cosa cambia**

Da lunedì 6 dicembre al prossimo 15 gennaio i locali potranno essere frequentati solo da vaccinati o guariti dal Covid in zona bianca, gialla o arancio

— A pag. 2

Turismo

**Negli alberghi
adesso serve
almeno il tampone**

Con il nuovo decreto per soggiornare in hotel anche in zona bianca sarà necessario esibire il Green Pass 'base', quindi un tampone negativo

— A pag. 3

Mobilità

**Trasporto pubblico
Indispensabile
il certificato 'base'**

L'obiettivo del decreto è garantire la massima sicurezza a bordo dei mezzi sia per chi viaggia per lavoro che per i giovani che vanno a scuola

— A pag. 4

Controlli

**Addio 'furbetti'
Giro di vite
sul monitoraggio**



— A pag. 6

Sport e relax

**Stagione dello sci
garantita
Ma non in zona rossa**

Per accedere a palestre, piscine e circoli sportivi è fondamentale esibire almeno il Green Pass 'base' Non cambiano le capienze per stadi e palasport

— A pag. 8



IL GIORNO SPECIALE

Data: 28.11.2021 Pag.: 21,22
Size: 1416 cm2 AVE: € 92040.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:

Ristoranti e bar senza limitazioni

Vaccinati e guariti con il Super Green pass possono muoversi liberamente in zona bianca, gialla e arancione

Un **Super Green** pass per salvare il Natale anche di chi nei lockdown dell'ultimo anno e mezzo ha perso di più. Dal 6 dicembre al 15 gennaio niente ristoranti e bar al chiuso solo per i No vax mentre chi è vaccinato o è guarito dal Covid non avrà limitazioni e non solo se vive, lavora o si muove in zona bianca, ma anche se la zona è gialla o arancione. Solo se le regioni scivoleranno in zona rossa - uno scenario non ipotizzabile al momento nonostante l'aumento dei contagi e dei ricoveri - allora sarà lockdown per tutti. I quasi 46 milioni di italiani che hanno già fatto il vaccino nella doppia dose prevista per avere diritto al Super

passo del 'Green pass base' ottenibile con tampone rapido antigenico o molecolare negativo. Ciò anche per entrare in hotel e nei ristoranti delle strutture ricettive. La durata dei tamponi è di 72 ore per i molecolari e di 48 per gli antigenici.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TEST

La durata dei tamponi molecolari è di 72 ore, quella degli antigenici invece di due giorni

1

**OBIETTIVO FESTIVITÀ
I locali restano aperti anche in zona arancione**

La volontà del governo è duplice: salvare vite e anche l'economia. Con il Super Green pass le attività rimarranno comunque aperte anche in zona arancione. Ogni amministratore locale potrà decidere nuove restrizioni.

2

**ACCESSI
Al chiuso solo con il foglio verde**

Indipendentemente dal passaggio a colori diversi dal bianco negli spazi al chiuso potranno entrare soltanto coloro che potranno esibire il Green Pass 'rafforzato'.

3

**DURATA
Il provvedimento vale fino a metà gennaio**

Il governo Draghi ha deciso che il Super Green pass entra in vigore da lunedì 6 dicembre e durerà fino a sabato 15 gennaio del 2022. Ci sarà comunque la possibilità di estenderlo anche in seguito a questo periodo.

4

**CONVIVIALITÀ
Anche più di quattro a un solo tavolo**

Qualora il locale sia in una zona gialla, per i possessori del Super Green pass non vi sarà l'obbligo di stare al massimo in quattro al tavolo di bar o ristoranti.

5

**LOCALI DA BALLO
Discoteche off limits solo in zona rossa**

Per i giovani e meno giovani vaccinati o guariti dal Covid le porte dei locali da ballo e delle discoteche rimarranno aperte sia in zona bianca, gialla e arancione, mentre dovranno chiudere con il passaggio in zona rossa.

6

**NEGOZI
Saracinesche alzate in zona gialla**

Secondo le nuove regole del governo, i negozi al dettaglio (anche quelli non essenziali) rimarranno aperti anche se si trovano all'interno di una zona gialla.

RESTRIZIONI

Chi al 6 dicembre non è vaccinato deve rinunciare alle attività conviviali

Green pass possono quindi guardare alle festività con uno stato d'animo più sereno e non ingabbiati in regole ferree come quelle dello scorso anno con contingentamento di commensali a tavola, visite ai parenti ammesse con molte restrizioni e locali pubblici chiusi di sera. Ora anche in 'arancione' non scatteranno più le chiusure. Quindi bar e ristoranti restano aperti, ma con accesso consentito solo ai possessori di pass 'rinforzato'. Per chi non si è ancora vaccinato addio a ogni attività sociale con eccezione dei ristoranti all'aperto che resteranno accessibili per tutti purché in



IL GIORNO SPECIALE

Data: 28.11.2021 Pag.: 21,22
Size: 1416 cm2 AVE: € 92040.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:

7

CAPIENZE

Non variano le presenze se salgono i contagi

Per quanto concerne gli ambienti in cui si balla i limiti di capienza previsti dal nuovo decre per la zona gialla sono gli stessi della zona bianca: 75% per discoteche all'aperto e esattamente della metà al chiuso.

EVENTI PUBBLICI

Feste e cerimonie C'è il giro di vite

Il Green pass 'rafforzato' non sarà solo utile per rendere normale la vita ai clienti di bar, ristoranti e discoteche, ma sarà anche requisito indispensabile per tutti coloro che vorranno partecipare a feste o cerimonie pubbliche indipendentemente dal colore definito in base al grado di contagio della zona in cui questi eventi avranno luogo.

8

DIVIETI

Il tampone non basta più

Il solo tampone che, prima dava diritto al pass 'provvisorio' non sarà più accettato a partire dalla data di inizio del decreto del governo, ovvero da lunedì 6 dicembre.

9

SENSO DI CIVILTÀ

Imprenditori e clienti insieme per la sicurezza

I pubblici esercizi sono invitati a controllare in maniera rigorosa il Green pass e anche da parte dei clienti sarà fondamentale pretendere civilmente di essere controllati in modo da evitare inutili rischi all'interno dei locali.

L'INDOTTO

Garantito il lavoro a 900mila addetti

«Rafforzare le misure di contenimento del contagio è fondamentale sia per salvare quante più vite umane possibile, sia per scongiurare nuove chiusure, in particolare in un periodo delicato come dicembre». Così Fipe Confcommercio che fa il quadro sul settore. Prima della pandemia, il mese di dicembre valeva da solo circa 9 miliardi di euro per il comparto della ristorazione, mentre quest'anno la previsione è di 7,2 miliardi. Si tratta del 10% del fatturato di tutto l'anno e del 22% in più rispetto alla media mensile. Il Super Green Pass servirà, per Fipe, a consentire alle imprese di lavorare e garantire l'occupazione a 900mila addetti assicurando uno sbocco commerciale che vale 2 miliardi di euro a una filiera fatta di agricoltori, allevatori, vignaioli, imbottiglieri, pescatori e produttori artigianali e industriali.



Da sinistra Marco Caterisano, presidente Fipe Confcommercio; Severino Beri presidente di Federalberghi e Carlo Sormani titolare della discoteca Orsa Maggiore

Ristoranti, caffè, alberghi e discoteche: «Sì alle restrizioni per evitare le chiusure»

LECCO (cmc) Il super Green pass, in vigore dal 6 dicembre, sarà indispensabile, anche in zona bianca per accedere a strutture alberghiere, bar e ristoranti.

Spiega **Marco Caterisano**, presidente di **Fipe** Confcommercio e titolare di due bar in piazza Cermenati: «Siamo favorevoli al super Green pass perché probabilmente è l'unico modo per scongiurare ulteriori chiusure, visto che la situazione sta precipitando. Dal nostro punto di vista da una parte è imperativo salvare quante più vite umane possibili, ma dall'altra non ci possiamo permettere di abbassare le serrande in un periodo delicato come dicembre. Il settore è in grande sofferenza, lo dicono i dati di **Fipe** a livello nazionale. 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. Con il comparto in difficoltà non possiamo permetterci ulteriori incertezze. Consentire alle imprese di lavorare significa non solo garantire l'occupazione a 900mila addetti tra dipendenti e indipendenti, ma anche assicurare uno sbocco commerciale che vale 2 miliardi di euro a una lunga filiera fatta di agricoltori, allevatori, vignaioli, imbottigliatori e così via. Tutto questo tenendo presente che attualmente i dati non sono confortanti. Sono preoccupato soprattutto per la banchettistica (il settore che organizza pranzi di nozze e cerimonie) che con il super Green pass soffrirà di più rispetto a bar e ristoranti».

Aggiunge **Severino Beri** (Hotel Royal Victoria e Villa Cipressi di Varenna), presidente di **Federalberghi** Confcommercio: «Noi siamo sempre stati favorevolissimi

non solo al super Green pass ma anche alla vaccinazione obbligatoria. Per intenderci io ho già fatto la terza dose. Tra l'altro noi il Green pass già lo chiediamo di default nei nostri hotel anche per agevolare il cliente che poi può accedere liberamente al ristorante, alla sala colazione, alla piscina e alla spa. Questa misura è assolutamente necessaria, altrimenti da questa situazione non ne usciamo più».

Per **Luca Passini**, presidente Ads, la società che gestisce la Palestra dei Ragni di Lecco, non cambia nulla. «Tutti i nostri atleti sono vaccinati - ci spiega - anche perché diversamente non potrebbero gareggiare. Con il super green pass per noi cambia davvero poco visto che all'ingresso effettuiamo i controlli e chi non ne è provvisto torna a casa. Purtroppo la curva dei contagi è in continua ascesa e al punto in cui

siamo arrivati ci sta bene compiere un sacrificio in più purché non ci facciano chiudere. Infatti siamo contenti di aver potuto riaprire e abbiamo tanti nuovi utenti, tutta gente che ha voglia di riprendere a praticare sport».

Conclude **Carlo Sormani**, titolare della discoteca Orsa Maggiore: «Per me non cambia nulla, la discoteca sarà off limits per chi non ha il vaccino. All'ingresso del locale abbiamo già un rilevatore di temperatura e green pass. Devo dire che più del 90% dei giovani ha il green pass e ha compreso l'importanza del vaccino. Ho trovato più reticenti i 50/60enni (organizzo una serata di musica latino americana dove l'età sale). Una cosa deve essere chiara: le regole vanno rispettate senza eccezioni. E comunque siamo disposti a fare qualunque cosa per evitare la chiusura».



IL RESTO DEL CARLINO SPECIALE

Data: 29.11.2021 Pag.: 39
Size: 350 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:

Consumi per 66 miliardi, in forte crescita «Ma solo nel '23 torneremo a livelli pre-Covid»

Secondo la **Fipe-Confindustria** «questa estate i turisti hanno aumentato la spesa in bar e ristoranti di ben tre miliardi. Purtroppo il Pnrr non presta la dovuta attenzione al consolidamento e allo sviluppo di enogastronomia e ristorazione»

di **Lorenzo Frassoldati**

Food, cantina e bar; quindi cibo, vini e cocktail. In principio erano gli hotel. Soprattutto nelle grandi strutture alberghiere nel mondo. È qui che bar e ristorante – scrive *Pambianco News* – hanno avviato il dialogo, con una proposta cocktail che potesse arrivare in tavola o con bistrot provvisti di *drink list*. Oggi sono sempre più i ristoranti che dedicano al bar uno spazio non più secondario, ma da comprimario rispetto alla cucina.

«C'entra la tendenza internazionale di una *mixology* sperimentale, certo, ma i motivi sono anche economici. È noto, ad esempio, che il ricarico sul *drink cost*, rispetto a quello del vino e del cibo, è nettamente maggiore, viaggiando su percentuali che vanno dal 250% al 500%, a seconda di location e target».

La ripresa dell'Horeca porta con sé nuove tendenze, nuove opportunità, mentre i consumi fuori casa sono ripartiti. Lo confermano le previsioni di *Tradelab*. Il 2021 vedrà consumi nel settore per circa 66 miliardi, in forte crescita rispetto ai 54 del 2020, anche se non ancora al livello degli 85 miliardi del 2019. Anche grazie al Green pass l'estate 2021 ha dato segnali positivi, dalla Riviera adriatica a tutto il circuito mare, laghi, monti, città d'arte. «Nell'estate appena conclusa – sottolinea il Centro Studi di **Fipe-Confindustria**, la federazione italiana dei Pubblici esercizi – i turisti hanno aumentato la loro spesa in bar e ristoranti di ben 3 miliardi, ma l'assenza dei flussi internazionali, specie dall'Asia, pesa ancora

per oltre 2 miliardi. Bisogna lavorare tanto per il rilancio di un settore strategico per l'offerta turistica del nostro Paese».

Se il quadro sanitario nazionale e internazionale evolverà positivamente con il progredire della campagna vaccinale, l'obiettivo di riportare la ristorazione ai livelli di fatturato dell'estate 2019 sarà a portata di mano, «ma solo nel 2023».

Piazze, spiagge, ma soprattutto cibo. È questa la principale passione dei turisti stranieri al termine del loro soggiorno in Italia. Lo certifica un'indagine semantica condotta da *Sociometrica*, che ha analizzato 570mila post social in inglese, rilevando come il cibo e la ristorazione siano gli elementi di successo messi più in evidenza dai visitatori stranieri. Un dato confermato dalla capacità di spesa dei turisti internazionali che nel 2019, ultimo anno pre pandemia, ammontava a 8,4 miliardi l'anno, cui vanno aggiunti altri 10,1 miliardi garantiti dal turismo interno.

«Purtroppo – sottolinea **Fipe-Confindustria** – l'attuale Pnrr a nostro avviso non presta la dovuta attenzione al consolidamento e allo sviluppo dell'enogastronomia e della ristorazione in generale. Un errore da non sottovalutare: solo 150 Comuni italiani su 8.092 non hanno neppure un bar o un ristorante. Il che significa che 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».

I ristoranti, l'offerta enogastronomica non sono soltanto la vetrina del food made in Italy, simbolo di uno stile di vita unico e inimitabile, possono dare un contributo fondamentale sia alla difesa dell'ambiente che alla riduzione dei consumi energetici.

In relazione al Pnrr, **Fipe-Confindustria** chiede che i ristoranti siano «accompagnati in un percorso di transizione ecologica che punti su fornitura energetica pulita e servizi digitali necessari a garantire la tracciabilità dei prodotti».

La ripartenza è messa a dura prova dalle tensioni inflattive legate a materie prime, energia, trasporti e servizi, che possono pregiudicare la fiducia dei consumatori, riducendo il loro potere d'acquisto. **Lino Stoppani**, presidente **Fipe-Confindustria**, fa appello al Governo «perché attivi presidi di monitoraggio e controllo, specie per contrastare le forti componenti speculative che stanno pericolosamente alimentando gli aumenti su prodotti e servizi». Se non frenati, «produrranno una inevitabile, forte crescita dei prezzi».

TURISMO

«L'assenza dei flussi internazionali, specie dall'Asia, pesa non poco sul settore»

LA RIPARTENZA

È messa a dura prova da tensioni inflattive legate a materie prime, energia, trasporti e servizi



LA DECISIONE DOPO L'INCONTRO DEL MINISTRO CON I PREFETTI

Stretta del Viminale sui luoghi affollati: controlli «serrati»

VINCENZO R. SPAGNOLO

È sera quando l'incontro con i prefetti dei capoluoghi di regione è terminato. E il ministro dell'Interno, alle prese col complicato rebus del piano di controlli da attuare in vista dell'entrata in vigore del decreto sul super green pass (dal 6 dicembre al 15 gennaio), osserva come la fase attuale sia «ancora molto delicata per la salute pubblica». Per questo «le forze di polizia e le polizie locali continueranno a dare il massimo e ad agire con responsabilità, ma anche con la necessaria fermezza». Come? «Effettuando controlli più serrati sulla certificazione verde, con particolare attenzione alle aree e alle fasce orarie di maggiore afflusso di persone». La richiesta ai prefetti è quella di fare il massimo, insomma, con le forze a disposizione,

con accertamenti nelle aree urbane più affollate (le zone della movida, ma non solo) ma anche di mettere a punto «dispositivi dedicati per i controlli sugli utenti del trasporto pubblico locale».

Bus e metro. Bus e metro affollati nelle festività natalizie non consentirebbero controlli capillari. Perciò,

sarà opportuno trovare «modalità condivise» con le aziende municipalizzate. Gli agenti delle forze di polizia non saliranno sui mezzi per chiedere il pass, ma si posizioneranno alle fermate, all'ingresso delle stazioni metro, nelle stazioni ferroviarie, per supportare i controllori. Resta da chiarire se questi ultimi possano accertare il possesso della certificazione verde, oltre che del biglietto. Un nodo che potrebbe essere risolto da un confronto col ministro dei Trasporti, Enrico Giovannini. Nel frattempo le aziende stanno esaminando i dati sulla mobilità cittadina: flussi di passeggeri, orari e nodi di scambio. A Trieste ad esempio si punta a team congiunti di poliziotti e addetti Trieste Trasporti per verificare il possesso del Green pass sui mezzi pubblici.

Bar e ristoranti. È ritenuta fondamentale la collaborazione dei gestori, ai quali viene richiesto di essere rigorosi all'ingresso, per non rischiare multe salate o perfino chiusure. L'intenzione del Viminale è di intensificare il «confronto coi rappresentanti delle associazioni di categoria degli esercenti» per «una capillare opera di sensibilizzazione dei propri aderenti». Ciò perché non sarebbe

pensabile uno scenario di irruzioni a tappeto degli agenti in bar e ristoranti per verifiche sui pass. Un invito raccolto dalla Federazione italiana pubblici esercizi, che invita i gestori a «controlli rigorosi sui certificati di chi vuole consumare al tavolo all'interno».

I piani provinciali. In settimana dovrebbero riunirsi i Comitati provinciali per l'ordine e la sicurezza pubblica per adottare i piani in vista del 6 dicembre. Ed entro domenica, dovrebbe esserci una nuova riunione tra il ministro e i prefetti per la messa a punto definitiva.

Sindaci e polizie locali. Nel dispositivo di controlli a campione, verranno inclusi gli agenti delle polizie locali. Un'esigenza dettata dalla necessità di integrare nel servizio gli organici di Polizia, Carabinieri e Guardia di Finanza. Al Viminale si fa conto sulla collaborazione dei sindaci e si raccomanda ai prefetti di «coinvolgere tutti i soggetti interessati».

I sindaci chiedono l'obbligo dei dispositivi di protezione per la popolazione all'aperto fino a metà gennaio. Al via verifiche «serrate» sui bus

Data: 30.11.2021 Pag.: 31
Size: 368 cm2 AVE: € 35328.00
Tiratura: 56351
Diffusione: 38391
Lettori: 379000



Si moltiplicano gli ubriachi alla guida e i pazienti del centro specializzato Anm e **Fipe**-Confesercenti lanciano una campagna di sensibilizzazione

Consumo di alcolici, fiammata post lockdown Giudici e titolari di locali alleati contro gli eccessi

IL CASO

Tommaso Fregatti

Ogni giorno tre genovesi vengono pizzicati a guidare auto o moto ubriachi. Ma non solo. I numeri del centro alcologico regionale del San Martino parlano di un incremento del 15 per cento di nuovi pazienti e del 20 delle ricadute.

Il post lockdown all'ombra della Lanterna ha aumentato in maniera esponenziale il consumo di alcolici. Sia tra gli adulti, sia soprattutto tra i giovani. Le statistiche dicono che la vendita via web di alcuni superalcolici ha avuto tra il 2020 e il 2021 un incremento di vendite anche del 400 per cento. Dati allarmanti. Che hanno convinto Fipe-Confesercenti a realizzare insieme all'Associazione Nazionale Magistrati una campagna "Bevi Responsabilmente", che vuole

invitare i giovani a non esagerare con l'alcol e gli esercenti a prestare la massima attenzione nella vendita.

Spiega Roberto Calugi, direttore nazionale **Fipe**: «L'obiettivo di questa campagna è sensibilizzare gli operatori su cosa rischiano e i ragazzi a non bere in maniera smodata. Dobbiamo incidere affinché locali e piazze siano posti di buona socialità, e non occasioni per sbalarsi, rovinando il centro storico delle città». Il progetto nazionale abbraccia anche quello locale. Perché affrontando il tema della "mala movida" non si può non parlare del centro storico di Genova dove questo problema esiste ed è stato oggetto in questi ultimi anni di decine di ordinanze, di proteste dei residenti, di risse e reati. «Dobbiamo impegnarci nella preparazione di imprenditori del settore - spiega

Alessandro Cavo, presidente di **Fipe**-Confcommercio di Genova - ma anche promuovere attività di divertimento alternative. Creare spazi che siano lontani dallo sballo. Serve, insomma, intraprendere un percorso costruttivo». Cavo cita alcuni progetti come il "Piano Caruggi" che insieme al Comune permetterà di intervenire sui locali, sui residenti (con incentivi per l'acquisto di finestre anti-rumore), ma che punta a sradicare fenomeni estremi da contesti come il centro storico.

Un ruolo importante nel progetto lo ricopre l'Anmm che ha delegato l'ex procuratore capo di Genova Francesco Cozzi a presentare il progetto. «I nostri dati - spiega il magistrato - dicono che ogni anno a Genova ci sono circa mille procedimenti per guida in stato di ebbrezza. Un numero che

nel 2020, l'anno del lockdown, era calato in maniera sensibile ma che ora rischia, invece, di essere più altro degli anni precedenti». Cozzi ha evidenziato come la fascia che incorre maggiormente nel reato sia quella che va «tra i trenta e i cinquant'anni».

Sul tema dell'alcol un importante contributo arriva dal centro alcologico regionale diretto da Gianni Testino. I pazienti in questi mesi sono cresciuti in maniera esponenziale. «Il periodo di lockdown - spiega Testino - è stato un detonatore dal punto di vista dell'alcol. E lo confermano i dati del nostro centro. Soprattutto per quanto riguarda i giovani. Faccio un esempio: stiamo seguendo quasi cinquanta famiglie che hanno figli nati dopo il 2000 e che hanno scoperto avere gravi problemi di alcol. Sono numeri altissimi». —

Data: 30.11.2021 Pag.: 31
Size: 368 cm2 AVE: € 35328.00
Tiratura: 56351
Diffusione: 38391
Lettori: 379000



La movida nel centro storico

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 30.11.2021 Pag.: 5
Size: 251 cm2 AVE: € 5773.00
Tiratura: 16833
Diffusione: 13539
Lettori:



Il Super green pass È l'ora dei controlli Pressing dei sindaci

Una particolare attenzione alle aree più affollate e nelle ore di punta L'Anci propone al governo le mascherine all'aperto durante le Feste

di **MASSIMO NESTICO**

■ **ROMA** Nelle ore di punta e nei luoghi affollati scatta la stretta dei controlli delle forze dell'ordine nel periodo dal 6 dicembre al 15 gennaio, quando sarà in vigore il decreto che ha introdotto il Super green pass. Sui mezzi pubblici ci sarà un'azione di verifica pianificata e condivisa con le aziende del trasporto. Per bar, ristoranti e locali fondamentale sarà la collaborazione dei gestori, che dovranno essere rigorosi all'ingresso se non vogliono rischiare chiusure. Prende forma il piano di controlli, in vista delle feste di Natale e di fine anno, con il primo confronto tra la ministra dell'Interno **Luciana Lamorgese** ed i prefetti delle città capoluogo di regione. E una voce in capitolo l'avranno anche i sindaci, che intanto hanno chiesto al Governo l'obbligo della mascherina all'aperto in tutta Italia fino al 15 gennaio, misura già presa da alcuni comuni. Sa-

ranno i Comitati provinciali per l'ordine e la sicurezza pubblica a riunirsi in settimana per adottare i piani, e prima del weekend ci sarà un nuovo confronto tra ministra e prefetti per la messa a punto definitiva dei piani. L'Italia, ha evidenziato Lamorgese, si trova in una «fase ancora molto delicata per la salute pubblica». Non può esserci spazio per un allentamento delle prescrizioni. E dunque, ha assicurato la titolare del Viminale, «le forze di polizia e le polizie locali continueranno a dare il massimo e ad agire con responsabilità ma anche con la necessaria fermezza, effettuando controlli più serrati sulla certificazione verde con una particolare attenzione alle aree e alle fasce orarie di maggiore afflusso di persone».

Il riferimento alle polizie locali non è di maniera: le carenze negli organici delle forze di polizia sono ben presenti al mini-

stro, che conta quindi nella collaborazione dei sindaci e del loro personale in divisa per i controlli, che saranno a campione. La raccomandazione ai prefetti è quella di «coinvolgere tutti i soggetti interessati», intensificando il «confronto con i rappresentanti delle associazioni di categoria degli esercenti anche al fine di sviluppare una capillare opera di sensibilizzazione dei propri aderenti». Non si può infatti pensare ad irruzioni a tappeto degli agenti in bar e ristoranti per verifiche sui pass. Concorda la **Fipe**, che ha invitato i gestori dei locali ad «effettuare controlli rigorosi sui certificati di chi vuole consumare al tavolo all'interno di bar e ristoranti». Lo spauracchio è quello dei lockdown adottati da Austria, Germania ed Olanda. Un tema particolarmente delicato è quello del trasporto pubblico locale. Bus e metro strapieni nelle grandi città duran-

te le festività natalizie si prestano poco a controlli efficaci. Per questo serve un'intesa su «modalità condivise» con le municipalizzate per mettere a punto servizi di verifica sui mezzi. Le forze di polizia non saliranno sui mezzi per chiedere il pass, ma si posizioneranno alle fermate dei bus, all'ingresso delle stazioni della metro, alle stazioni ferroviarie, per supportare i controllori. C'è ancora da chiarire, anche da un punto di vista normativo, se i controllori delle municipalizzate possano accertare il possesso della certificazione verde, oltre che del biglietto. Ci sarà per questo un confronto anche con il ministro dei Trasporti, **Enrico Giovannini**. Le aziende, da parte loro, stanno esaminando i dati sulla mobilità cittadina, con i flussi di passeggeri, orari e nodi di scambio, ed alcune hanno avviato sperimentazioni.



Più rigidità nei controlli

LE MISURE *Dai trasporti a bar e ristoranti, ci saranno verifiche molto serrate*

ROMA - Nelle ore di punta e sui luoghi affollati scatta la stretta dei controlli delle forze dell'ordine nel periodo 6 dicembre-15 gennaio, quando sarà in vigore il decreto che ha introdotto il super green pass; su bus e metro ci sarà un'azione di verifica pianificata e condivisa con le aziende del trasporto; per bar, ristoranti e locali fondamentale la collaborazione dei gestori, che dovranno essere rigorosi all'ingresso se non vogliono rischiare chiusure. Prende forma il piano di controlli di Natale. Ieri primo confronto tra il ministro dell'Interno Lucia Lamorgese ed i prefetti delle città capoluogo di regione. E una voce in capitolo l'avranno anche i sindaci che hanno chiesto al Governo l'obbligo della mascherina all'aperto in tutta Italia fino al 15 gennaio, misura già preso da alcuni Comuni. Saranno ora i Comitati provinciali per l'ordine e la sicurezza pubblica a riunirsi in settimana per

adottare i piani che saranno attivi dal 6 dicembre. E prima del weekend ci sarà un nuovo confronto tra ministra e prefetti per la messa a punto definitiva dei piani. La curva di contagi è in salita, la variante Omicron aumenta l'allarme. L'Italia, ha evidenziato Lamorgese, si trova in una «fase ancora molto delicata per la salute pubblica». Non può esserci spazio per un allentamento delle prescrizioni. E dunque, ha assicurato la titolare del Viminale, «le forze di polizia e le polizie locali continueranno a dare il massimo e ad agire con responsabilità ma anche con la necessaria fermezza, effettuando controlli più serrati sulla certificazione verde con una particolare attenzione alle aree e alle fasce orarie di maggiore afflusso di persone». Il riferimento alle polizie locali non è di maniera: le carenze negli organici delle forze di polizia sono ben presenti al ministro che conta quin-

di nella collaborazione dei sindaci e del loro personale in divisa per i controlli che saranno a campione. La raccomandazione ai prefetti è quella di «coinvolgere tutti i soggetti interessati», intensificando il «confronto con i rappresentanti delle associazioni di categoria degli esercenti anche al fine di sviluppare una capillare opera di sensibilizzazione dei propri aderenti». Non si può infatti pensare ad irruzioni a tappeto degli agenti in bar e ristoranti per verifiche sui pass. Concorda la **Fipe**, che ha invitato i gestori dei locali ad «effettuare controlli rigorosi sui certificati di chi vuole consumare al tavolo all'interno di bar e ristoranti». Lo spauracchio, altrimenti, è quello dei lockdown adottato da Austria, Germania ed Olanda. Il Friuli Venezia Giulia, prima regione a finire in zona gialla, ha anticipato ieri le misure del decreto ed il prefetto di Trieste, Annunziato Vardè, ha

chiarito che non cambia nulla per il consumo al banco nei locali pubblici: si può senza esibire alcun documento. Un tema particolarmente delicato affrontato nella riunione di ieri è quello del trasporto pubblico locale. Bus e metro strapieni nelle grandi città durante le festività natalizie si prestano poco a controlli efficaci. Per questo serve un'intesa su «modalità condivise» con le municipalizzate per mettere a punto servizi di verifica sui mezzi. Gli agenti delle forze di polizia non saliranno sui mezzi per chiedere il pass, ma si posizioneranno alle fermate dei bus, all'ingresso delle stazioni della metro, alle stazioni ferroviarie, per supportare i controllori. C'è ancora da chiarire, anche da un punto di vista normativo, se i controllori delle municipalizzate possano accertare il possesso della certificazione verde, oltre che del biglietto.

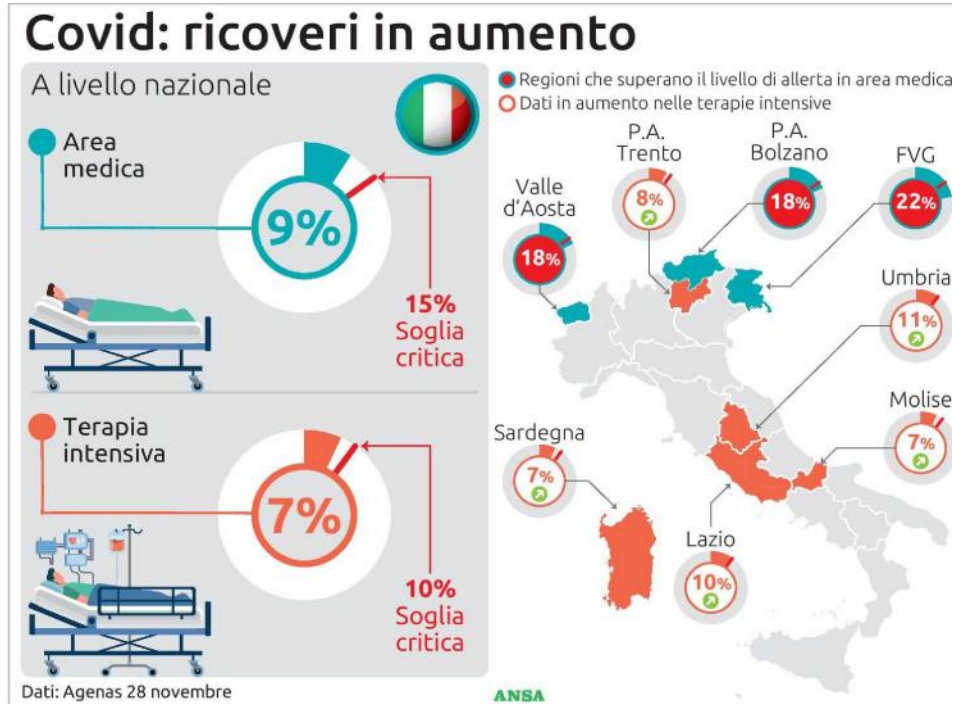
Data: 30.11.2021 Pag.: 6
 Size: 800 cm2 AVE: € 15200.00
 Tiratura:
 Diffusione: 28000
 Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Un autobus a Roma





LE NUOVE MISURE Su bus e metropolitane è prevista un'azione di verifica condivisa con le aziende di trasporto

Controlli sul super green pass Lamorgese incontra i prefetti

La stretta scatterà dal 6 dicembre nelle ore di punta e nelle aree cittadine più affollate, per i locali pubblici sarà fondamentale la collaborazione dei gestori

ROMA

●● Nelle ore di punta e sui luoghi affollati scatterà la stretta dei controlli delle forze dell'ordine nel periodo 6 dicembre-15 gennaio, quando sarà in vigore il decreto che ha introdotto il super green pass; su bus e metro ci sarà un'azione di verifica pianificata e condivisa con le aziende del trasporto; per bar, ristoranti e locali sarà fondamentale la collaborazione dei gestori, che dovranno essere rigorosi all'ingresso se non vogliono rischiare chiusure. Prende forma il piano di controlli di Natale. Ieri primo confronto tra il ministro dell'Interno Luciana Lamorgese ed i prefetti delle città capoluogo di regione. E una voce in capitolo l'avranno an-

che i sindaci che hanno chiesto al Governo l'obbligo della mascherina all'aperto fino al 15 gennaio. Saranno ora i Comitati provinciali per l'ordine e la sicurezza pubblica a riunirsi in settimana per adottare i piani che saranno attivi dal 6 dicembre. E prima del weekend ci sarà un nuovo confronto tra ministra e prefetti.

L'Italia, ha evidenziato Lamorgese, si trova in una «fase ancora molto delicata per la salute pubblica». Non può esserci spazio per un allentamento delle prescrizioni. E dunque, «le forze di polizia e le polizie locali continueranno a dare il massimo e ad agire con responsabilità ma anche con la necessaria fermezza, effettuando controlli più serrati sulla certificazione

verde con una particolare attenzione alle aree e alle fasce orarie di maggiore afflusso di persone». Il riferimento alle polizie locali non è di maniera: le carenze negli organici delle forze di polizia sono ben presenti al ministro che conta quindi nella collaborazione dei sindaci e del loro personale in divisa per i controlli a campione.

La raccomandazione ai prefetti è quella di «coinvolgere tutti i soggetti interessati», intensificando il «confronto con i rappresentanti delle associazioni di categoria degli esercenti anche al fine di sviluppare una capillare opera di sensibilizzazione dei propri aderenti». Non si può infatti pensare ad irruzioni a tappeto degli agenti in bar e

ristoranti per verifiche sui pass. Concorda la Fipe, che ha invitato i gestori dei locali ad «effettuare controlli rigorosi sui certificati di chi vuole consumare al tavolo all'interno di bar e ristoranti». Lo spauracchio, altrimenti, è quello dei lockdown.

Un tema particolarmente delicato è quello del trasporto pubblico locale. Per questo serve un'intesa su «modalità condivise» con le municipalizzate per mettere a punto servizi di verifica sui mezzi. Gli agenti di polizia non saliranno sui mezzi per chiedere il pass, ma si posizioneranno alle fermate dei bus, all'ingresso delle stazioni della metro e delle ferrovie per supportare i controllori. ●

Data: 30.11.2021 Pag.: 3
Size: 207 cm2 AVE: € 15525.00
Tiratura: 14381
Diffusione: 21790
Lettori: 296000



MENTRE I SINDACI CHIEDONO MASCHERINE ALL'APERTO IN TUTTA ITALIA La ministra Lamorgese ai prefetti in vista del super green pass dal 6 dicembre «Controlli in ore di punta e luoghi affollati, coinvolgere i gestori dei locali»

ROMA. Nelle ore di punta e nei luoghi affollati scatta la stretta dei controlli delle forze dell'ordine nel periodo 6 dicembre-15 gennaio, quando sarà in vigore il decreto che ha introdotto il super green pass; su bus e metro ci sarà un'azione di verifica pianificata e condivisa con le aziende del trasporto; per bar, ristoranti e locali fondamentale la collaborazione dei gestori, che dovranno essere rigorosi all'ingresso se non vogliono rischiare chiusure. Prende forma il piano di controlli di Natale. Ieri primo confronto tra la ministra dell'Interno, Luciana Lamorgese, e i prefetti delle città capoluogo di regione. E una voce in capitolo l'avranno anche i sindaci che hanno chiesto al governo l'obbligo della mascherina all'aperto in tutta Italia fino al 15 gennaio, misura già presa da alcuni Comuni. Saranno ora i Comitati provinciali per l'ordine e la sicurezza pubblica a riunirsi in settimana per adottare i piani attivi dal 6 dicembre. E prima del weekend ci sarà un nuovo confronto tra ministra e prefetti.

La curva di contagi è in salita, la variante Omicron aumenta l'allarme. L'Italia, ha evidenziato Lamorgese, si trova in una «fase ancora molto delicata per la salute pubblica». Non può esserci spazio per un allentamento delle prescrizioni. E dunque, ha assicurato la titolare del Viminale, «le forze di polizia e le polizie locali continueranno a dare il massimo e ad agire con responsabilità ma anche con la necessaria fermezza, effettuando controlli più serrati sulla certificazione verde con una particolare attenzione alle aree e alle fasce orarie di maggiore afflusso di persone». Il riferimento alle polizie locali non è di maniera: le carenze negli organici delle forze di polizia sono ben presenti alla mi-

nistra che conta quindi nella collaborazione dei sindaci e del loro personale in divisa per i controlli che saranno a campione.

La raccomandazione ai prefetti è quella di «coinvolgere tutti i soggetti interessati», intensificando il «confronto con i rappresentanti delle associazioni di categoria degli esercenti anche al fine di sviluppare una capillare opera di sensibilizzazione dei propri aderenti». Non si può infatti pensare ad irruzioni a tappeto degli agenti in bar e ristoranti per verifiche sui pass. Concorde la **Fipe**, che ha invitato i gestori dei locali ad «effettuare controlli rigorosi sui certificati di chi vuole consumare al tavolo all'interno di bar e ristoranti». Lo spauracchio, altrimenti, è quello dei lockdown adottati da Austria, Germania e Olanda. Il Friuli Venezia Giulia, prima regione a finire in zona gialla, ha anticipato ieri le misure del decreto e il prefetto di Trieste ha chiarito che non cambia nulla per il consumo al banco nei locali pubblici: si può senza pass.

Un tema particolarmente delicato affrontato nella riunione di ieri è quello del trasporto pubblico locale. Bus e metro strapieni nelle grandi città durante le festività natalizie si prestano poco a controlli efficaci. Per questo serve un'intesa su «modalità condivise» con le municipalizzate per mettere a punto servizi di verifica sui mezzi. Gli agenti delle forze di polizia non saliranno sui mezzi per chiedere il pass, ma si posizioneranno alle fermate dei bus, all'ingresso delle stazioni della metro, alle stazioni ferroviarie, per supportare i controllori. C'è ancora da chiarire se i controllori delle municipalizzate possano accertare il possesso della certificazione verde, oltre che del biglietto.



L'INIZIATIVA

«In bar e ristoranti per avere protezione» Nasce la rete contro la violenza sulle donne

Sicurezza Vera, il progetto di Confcommercio. «I nostri locali possono diventare anche punti di ascolto e di soccorso»

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 Pica 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».

L'assessore Garufo: ogni saracinesca alzata è un presidio di sicurezza

COSA C'E' DA SAPERE

La polizia: denunciate senza paura Corsia preferenziale al pronto soccorso

Un'altra iniziativa in campo è la campagna «Questo non è amore», lanciata dalla Direzione centrale anticrimine della polizia di Stato e finalizzata sia a divulgare la cultura della prevenzione sia a informare le vittime della violenza di

genere su come muoversi. «Nell'82% dei casi, chi fa violenza su una donna non bussa: ha le chiavi di casa», è uno dei messaggi al centro dell'iniziativa. La polizia di Stato si rivolge direttamente alle vittime e fa sapere che possono «pre-

sentare una richiesta di ammonimento del questore», «sporgere denuncia in questura, in un commissariato o in una stazione dei carabinieri», «rivolgersi ai servizi sociali del Comune» o «essere messe in contatto con un centro antivio-

lenza», inoltre hanno «diritto a una corsia preferenziale al pronto soccorso, il cosiddetto Codice rosa».

(g.t.)



Nella foto in alto, i partecipanti all'incontro promosso dalla Confcommercio al Cisternino di Città sull'iniziativa contro la violenza sulle donne. Sopra, il pubblico in sala e Valentina Picca Bianchi, presidente nazionale del gruppo donne imprenditrici dei pubblici esercizi (STEFANINI/SILVI)

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 30.11.2021 Pag.: 3
Size: 371 cm2 AVE: € 8904.00
Tiratura: 20193
Diffusione: 14295
Lettori: 168000



Il Super pass con i controlli «Feste con le mascherine»

Le nuove norme. Una particolare attenzione riguarderà le aree più affollate e le ore di punta. Sindaci in pressing sul governo: «Metta l'obbligo anche all'aperto dal 6 dicembre al 15 gennaio»

ROMA. Nelle ore di punta e nei luoghi affollati scatta la stretta dei controlli delle forze dell'ordine nel periodo dal 6 dicembre al 15 gennaio, quando sarà in vigore il decreto che ha introdotto il Super green pass. Sui mezzi pubblici ci sarà un'azione di verifica pianificata e condivisa con le aziende del trasporto. Per bar, ristoranti e locali fondamentale sarà la collaborazione dei gestori, che dovranno essere rigorosi all'ingresso se non vogliono rischiare chiusure. Prende forma il piano di controlli, in vista delle feste di Natale e di fine anno, con il primo confronto tra la ministra dell'Interno Luciana Lamorgese ed i prefetti delle città capoluogo di regione. E una voce in capitolo l'avranno anche i sindaci, che intanto hanno chiesto al Governo l'obbligo della mascherina all'aperto in tutta Italia fino al 15 gennaio, misura già presa da alcuni comuni. Saranno i Comitati provinciali per l'ordine e la sicurezza pubblica a riunirsi in settimana per adottare i piani, e prima del weekend ci sarà un nuovo confronto tra ministra e prefetti per la messa a punto definitiva dei piani. L'Italia, ha evidenziato Lamorgese, si trova in una «fase ancora molto delicata per la salute pubblica». Non può esserci spazio per un allentamento delle prescrizioni. E dunque, ha assicurato la titolare del Viminale, «le forze di polizia

e le polizie locali continueranno a dare il massimo e ad agire con responsabilità ma anche con la necessaria fermezza, effettuando controlli più serrati sulla certificazione verde con una particolare attenzione alle aree e alle fasce orarie di maggiore afflusso di persone».

Il riferimento alle polizie locali non è di maniera: le carenze negli organici delle forze di polizia sono ben presenti al ministro, che conta quindi nella collaborazione dei sindaci e del loro personale in divisa per i controlli, che saranno a campione. La raccomandazione ai prefetti è quella di «coinvolgere tutti i soggetti interessati», intensificando il «confronto con i rappresentanti delle associazioni di categoria degli esercenti anche al fine di sviluppare una capillare opera di sensibilizzazione dei propri aderenti». Non si può infatti pensare ad irruzioni a tappeto degli agenti in bar e ristoranti per verifiche sui pass. Concorda la **Fipe**, che ha invitato i gestori dei locali ad «effettuare controlli rigorosi sui certificati di chi vuole consumare al tavolo all'interno di bar e ristoranti». Lo spauracchio è quello dei lockdown adottati da Austria, Germania ed Olanda.

Un tema particolarmente delicato è quello del trasporto pubblico locale. Bus e metro strapieni nelle grandi città durante le

festività natalizie si prestano poco a controlli efficaci. Per questo serve un'intesa su «modalità condivise» con le municipalizzate per mettere a punto servizi di verifica sui mezzi. Le forze di polizia non saliranno sui mezzi per chiedere il pass, ma si posizioneranno alle fermate dei bus, all'ingresso delle stazioni della

metro, alle stazioni ferroviarie, per supportare i controllori. C'è ancora da chiarire, anche da un punto di vista normativo, se i controllori delle municipalizzate possano accertare il possesso della certificazione verde, oltre che del biglietto. Ci sarà per questo un confronto anche con il ministro dei Trasporti, Enrico Giovannini. Le aziende, da parte loro, stanno esaminando i dati sulla mobilità cittadina, con i flussi di passeggeri, orari e nodi di scambio, ed alcune hanno avviato sperimentazioni. A Genova, ad esempio, la metropolitana sarà gratuita negli orari non di punta (10-16 e 20-22), anche per favorire una differenziazione degli spostamenti e spalmare i volumi di passeggeri. E Trieste punta ad avviare team congiunti tra forze di polizia e personale di Trieste Trasporti per verificare il possesso del Green pass sui mezzi pubblici. «Chiederemo al prefetto di attivare più forze possibile per aiutare nei controlli», ha fatto sapere il sindaco di Milano, Giuseppe Sala.



LE NUOVE MISURE Su bus e metropolitane è prevista un'azione di verifica condivisa con le aziende di trasporto

Controlli sul super green pass Lamorgese incontra i prefetti

La stretta scatterà dal 6 dicembre nelle ore di punta e nelle aree cittadine più affollate, per i locali pubblici sarà fondamentale la collaborazione dei gestori

ROMA

●● Nelle ore di punta e sui luoghi affollati scatterà la stretta dei controlli delle forze dell'ordine nel periodo 6 dicembre-15 gennaio, quando sarà in vigore il decreto che ha introdotto il super green pass; su bus e metro ci sarà un'azione di verifica pianificata e condivisa con le aziende del trasporto; per bar, ristoranti e locali sarà fondamentale la collaborazione dei gestori, che dovranno essere rigorosi all'ingresso se non vogliono rischiare chiusure. Prende forma il piano di controlli di Natale. Ieri primo confronto tra il ministro dell'Interno Luciana Lamorgese ed i prefetti delle città capoluogo di regione. E una voce in capitolo l'avranno anche i sindaci che hanno chiesto al Governo l'obbligo della mascherina all'aperto fino al 15 gennaio. Saranno ora i Comitati provinciali per l'ordine e la sicurezza pubblica a

riunirsi in settimana per adottare i piani che saranno attivi dal 6 dicembre. E prima del weekend ci sarà un nuovo confronto tra ministra e prefetti.

L'Italia, ha evidenziato Lamorgese, si trova in una «fase ancora molto delicata per la salute pubblica». Non può esserci spazio per un allentamento delle prescrizioni. E dunque, «le forze di polizia e le polizie locali continueranno a dare il massimo e ad agire con responsabilità ma anche con la necessaria fermezza, effettuando controlli più serrati sulla certificazione verde con una particolare attenzione alle aree e alle fasce orarie di maggiore afflusso di persone». Il riferimento alle polizie locali non è di maniera: le carenze negli organici delle forze di polizia sono ben presenti al ministro che conta quindi nella collaborazione dei sindaci e del loro personale in divisa per i controlli a campione.

La raccomandazione ai prefetti è quella di «coinvolgere tutti i soggetti interessati», intensificando il «confronto con i rappresentanti delle associazioni di categoria degli esercenti anche al fine di sviluppare una capillare opera di sensibilizzazione dei propri aderenti». Non si può infatti pensare ad irruzioni a tappeto degli agenti in bar e ristoranti per verifiche sui pass. Concorda la Fipe, che ha invitato i gestori dei locali ad «effettuare controlli rigorosi sui certificati di chi vuole consumare al tavolo all'interno di bar e ristoranti». Lo spauracchio, altrimenti, è quello dei lockdown.

Un tema particolarmente delicato è quello del trasporto pubblico locale. Per questo serve un'intesa su «modalità condivise» con le municipalizzate per mettere a punto servizi di verifica sui mezzi. Gli agenti di polizia non saliranno sui mezzi per chiedere il pass, ma si posizioneranno

alle fermate dei bus, all'ingresso delle stazioni della metro e delle ferrovie per supportare i controllori. ●



Controlli Il capolinea di un bus a Roma ANSA

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



La ministra Lamorgese ai prefetti: nelle ore di punta e nei luoghi affollati si agirà con la massima fermezza

Bus, metro, stazioni e locali pubblici: stretta sui controlli

Appello agli esercenti: rigore, altrimenti si incorre in chiusure

ROMA

Nelle ore di punta e sui luoghi affollati scatta la stretta dei controlli delle forze dell'ordine nel periodo 6 dicembre-15 gennaio, quando sarà in vigore il decreto che ha introdotto il super Green pass. Su bus e metro ci sarà un'azione di verifica pianificata e condivisa con le aziende del trasporto; per bar, ristoranti e locali fondamentale la collaborazione dei gestori, che dovranno essere rigorosi all'ingresso se non vogliono rischiare chiusure. Prende forma il piano di controlli di Natale. Ieri primo confronto tra il ministro dell'Interno Luciana Lamorgese ed i prefetti delle città capoluogo di regione. E una voce in capitolo l'avranno anche i sindaci che hanno chiesto al Governo l'obbligo della mascherina all'aperto in tutta Italia fino al 15 gennaio, misura già preso da alcuni Comuni. Saranno ora i Comitati provinciali per l'ordine e la sicurezza pubblica a riunirsi in settimana per adottare i piani che saranno attivi dal 6 dicembre. E prima del weekend ci sarà un nuovo confronto tra

ministra e prefetti per la messa a punto definitiva dei piani.

La curva di contagi è in salita, la variante Omicron aumenta l'allarme. L'Italia, ha evidenziato Lamorgese, si trova in una «fase ancora molto delicata per la salute pubblica». Non può esserci spazio per un allentamento delle prescrizioni. E dunque, ha assicurato la titolare del Viminale, «le forze di polizia e le polizie locali continueranno a dare il massimo e ad agire con responsabilità ma anche con la necessaria fermezza, effettuando controlli più serrati sulla certificazione verde con una particolare attenzione alle aree e alle fasce orarie di maggiore afflusso di persone». Il riferimento alle polizie locali non è di maniera: le carenze negli organici delle forze di polizia sono ben presenti al ministro che conta quindi nella collaborazione dei sindaci e del loro personale in divisa per i controlli che saranno a campione.

La raccomandazione ai prefetti è quella di «coinvolgere tutti i soggetti interessati», intensificando il «confronto con i rappresentanti delle associazioni di categoria degli esercenti anche al fine di sviluppare una capillare opera di sensibilizzazione dei pro-

pri aderenti». Non si può infatti pensare ad irruzioni a tappeto degli agenti in bar e ristoranti per verifiche sui pass. Concorda la Fipe, che ha invitato i gestori dei locali ad «effettuare controlli rigorosi sui certificati di chi vuole consumare al tavolo all'interno di bar e ristoranti». Lo spauracchio, altrimenti, è quello dei lockdown adottato da Austria, Germania ed Olanda. Il Friuli Venezia Giulia, prima regione a finire in zona gialla, ha anticipato a ieri le misure del decreto ed il prefetto di Trieste, Annunziato Vardè, ha chiarito che non cambia nulla per il consumo al banco nei locali pubblici: si può senza esibire alcun documento.

Un tema particolarmente delicato affrontato nella riunione di ieri è quello del trasporto pubblico locale. Bus e metro strapieni nelle grandi città durante le festività natalizie si prestano poco a controlli efficaci. Per questo serve un'intesa su «modalità condivise» con le municipalizzate per mettere a punto servizi di verifica sui mezzi. Gli agenti delle forze di polizia non saliranno sui mezzi per chiedere il pass, ma si posizioneranno alle fermate dei bus, all'ingresso delle stazioni della metro, alle stazioni ferroviarie, per supportare i controllori.



Le misure Controlli serrati dove c'è folla I sindaci: «All'aperto con la mascherina»

» Roma Nelle ore di punta e sui luoghi affollati scatta la stretta dei controlli delle forze dell'ordine nel periodo 6 dicembre-15 gennaio, quando sarà in vigore il decreto che ha introdotto il super green pass; su bus e metro ci sarà un'azione di verifica pianificata e condivisa con le aziende del trasporto; per bar, ristoranti e locali fondamentale la collaborazione dei gestori, che dovranno essere rigorosi all'ingresso se non vogliono rischiare chiusure.

Prende forma il piano di controlli di Natale. Ieri primo confronto tra il ministro dell'Interno Luciana Lamorgese ed i prefetti delle città capoluogo di regione. E una voce in capitolo l'avranno anche i sindaci che hanno chiesto al governo l'obbligo della mascherina all'aperto in tutta Italia fino al 15 gennaio, misura già presa da alcuni Comuni. Saranno ora i Comitati provinciali per l'ordine e la sicurezza pubblica a riunirsi in settimana per adottare i piani che saranno attivi dal 6 dicembre. E prima del weekend ci sarà un nuovo confronto tra ministra e prefetti per la messa a punto definitiva dei piani.

L'Italia, ha evidenziato La-

morgese, si trova in una «fase ancora molto delicata per la salute pubblica». Non può esserci spazio per un allentamento delle prescrizioni. E dunque, ha assicurato la titolare del Viminale, «le forze di polizia e le polizie locali continueranno a dare il massimo e ad agire con responsabilità ma anche con la necessaria fermezza, effettuando controlli più serrati sulla certificazione verde con una particolare attenzione alle aree e alle fasce orarie di maggiore afflusso di persone». Il riferimento alle polizie locali non è di maniera: le carenze negli organici delle forze di polizia sono ben presenti al ministro che conta quindi nella collaborazione dei sindaci e del loro personale in divisa per i controlli che saranno a campione.

La raccomandazione ai prefetti è quella di «coinvolgere tutti i soggetti interessati», intensificando il «confronto con i rappresentanti delle associazioni di categoria degli esercenti anche al fine di sviluppare una capillare opera di sensibilizzazione dei propri aderenti». Non si può infatti pensare ad irruzioni a tappeto degli agenti in bar e ristoranti per verifiche

sui pass. Concorda la **Fipe**, che ha invitato i gestori dei locali ad «effettuare controlli rigorosi sui certificati di chi vuole consumare al tavolo all'interno di bar e ristoranti».

Lo spauracchio, altrimenti, è quello dei lockdown adottato da Austria, Germania ed Olanda. Un tema particolarmente delicato è quello del trasporto pubblico locale. Bus e metro strapieni nelle grandi città durante le festività natalizie si prestano poco a controlli efficaci. Per questo serve un'intesa su «modalità condivise» con le municipalizzate per mettere a punto servizi di verifica sui mezzi. Gli agenti delle forze di polizia non saliranno sui mezzi, ma si posizioneranno alle fermate per supportare i controllori. C'è ancora da chiarire, anche da un punto di vista normativo, se i controllori delle municipalizzate possano accertare il possesso della certificazione verde, oltre che del biglietto.

Polizia locale

I vigili dovranno affiancare i poliziotti e i carabinieri per i controlli a campione

Data: 30.11.2021 Pag.: 2
 Size: 223 cm2 AVE: € 13380.00
 Tiratura: 18498
 Diffusione: 12744
 Lettori: 242000



La ministra Lamorgese ai prefetti: nelle ore di punta e nei luoghi affollati si agirà con la massima fermezza Bus, metro, stazioni e locali pubblici: stretta sui controlli

Appello agli esercenti: rigore, altrimenti si incorre in chiusure

ROMA

Nelle ore di punta e sui luoghi affollati scatta la stretta dei controlli delle forze dell'ordine nel periodo 6 dicembre-15 gennaio, quando sarà in vigore il decreto che ha introdotto il super Green pass. Su bus e metro ci sarà un'azione di verifica pianificata e condivisa con le aziende del trasporto; per bar, ristoranti e locali fondamentale la collaborazione dei gestori, che dovranno essere rigorosi all'ingresso se non vogliono rischiare chiusure. Prende forma il piano di controlli di Natale. Ieri primo confronto tra il ministro dell'Interno Luciana Lamorgese ed i prefetti delle città capoluogo di regione. E una voce in capitolo l'avranno anche i sindaci che hanno chiesto al Governo l'obbligo della mascherina all'aperto in tutta Italia fino al 15 gennaio, misura già preso da alcuni Comuni. Saranno ora i Comitati provinciali per l'ordine e la sicurezza pubblica a riunirsi in settimana per adottare i piani che saranno attivi dal 6 dicembre. E prima del weekend ci sarà un nuovo confronto tra

ministra e prefetti per la messa a punto definitiva dei piani.

La curva di contagi è in salita, la variante Omicron aumenta l'allarme. L'Italia, ha evidenziato Lamorgese, si trova in una «fase ancora molto delicata per la salute pubblica». Non può esserci spazio per un allentamento delle prescrizioni. E dunque, ha assicurato la titolare del Viminale, «le forze di polizia e le polizie locali continueranno a dare il massimo e ad agire con responsabilità ma anche con la necessaria fermezza, effettuando controlli più serrati sulla certificazione verde con una particolare attenzione alle aree e alle fasce orarie di maggiore afflusso di persone». Il riferimento alle polizie locali non è di maniera: le carenze negli organici delle forze di polizia sono ben presenti al ministro che conta quindi nella collaborazione dei sindaci e del loro personale in divisa per i controlli che saranno a campione.

La raccomandazione ai prefetti è quella di «coinvolgere tutti i soggetti interessati», intensificando il «confronto con i rappresentanti delle associazioni di categoria degli esercenti anche al fine di sviluppare una capillare opera di sensibilizzazione dei pro-

pri aderenti». Non si può infatti pensare ad irruzioni a tappeto degli agenti in bar e ristoranti per verifiche sui pass. Concorda la **Fipe**, che ha invitato i gestori dei locali ad «effettuare controlli rigorosi sui certificati di chi vuole consumare al tavolo all'interno di bar e ristoranti». Lo spauracchio, altrimenti, è quello dei lockdown adottato da Austria, Germania ed Olanda. Il Friuli Venezia Giulia, prima regione a finire in zona gialla, ha anticipato a ieri le misure del decreto ed il prefetto di Trieste, Annunziato Vardè, ha chiarito che non cambia nulla per il consumo al banco nei locali pubblici: si può senza esibire alcun documento.

Un tema particolarmente delicato affrontato nella riunione di ieri è quello del trasporto pubblico locale. Bus e metro strapieni nelle grandi città durante le festività natalizie si prestano poco a controlli efficaci. Per questo serve un'intesa su «modalità condivise» con le municipalizzate per mettere a punto servizi di verifica sui mezzi. Gli agenti delle forze di polizia non saliranno sui mezzi per chiedere il pass, ma si posizioneranno alle fermate dei bus, all'ingresso delle stazioni della metro, alle stazioni ferroviarie, per supportare i controllori.

Data: 30.11.2021 Pag.: 3
 Size: 635 cm2 AVE: € 6350.00
 Tiratura: 23888
 Diffusione: 19461
 Lettori: 124000



LE DECISIONI

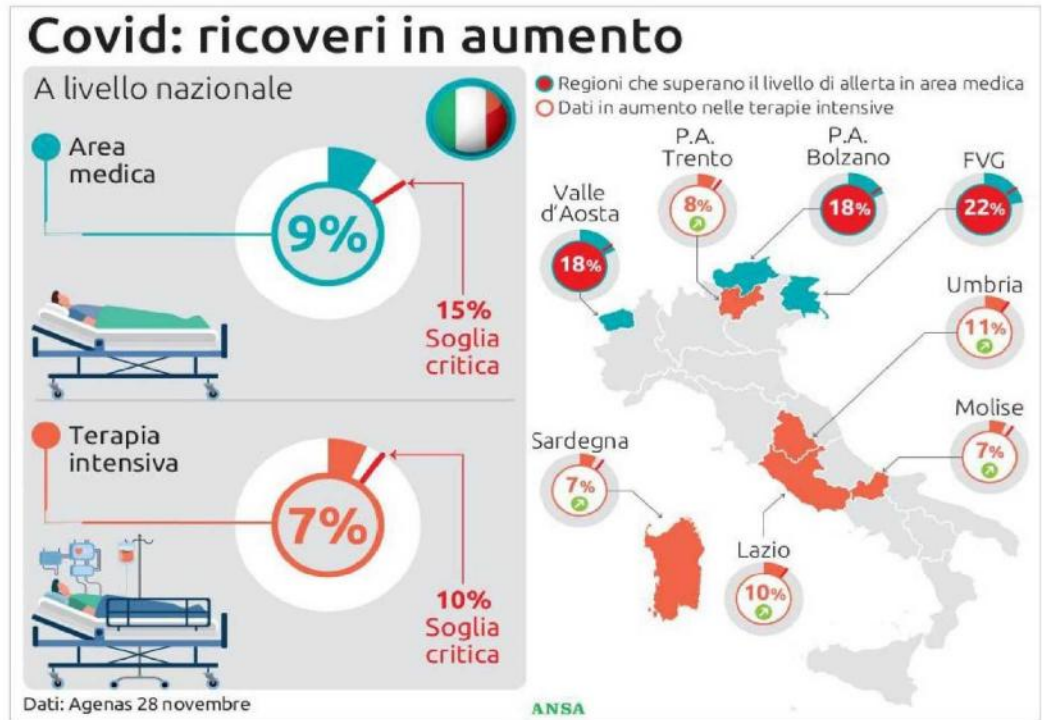
Si mettono a punto le misure che scatteranno dal 6 dicembre al 15 gennaio, nei locali pubblici sarà fondamentale la collaborazione dei gestori, i sindaci chiedono l'obbligo delle mascherine all'aperto

Controlli sul super pass Lamorgese vede i prefetti

Stretta nelle ore di punta e nelle zone più affollate

ROMA - Nelle ore di punta e sui luoghi affollati scatterà la stretta dei controlli delle forze dell'ordine nel periodo 6 dicembre-15 gennaio, quando sarà in vigore il decreto che ha introdotto il super green pass; su bus e metro ci sarà un'azione di verifica pianificata e condivisa con le aziende del trasporto; per bar, ristoranti e locali sarà fondamentale la collaborazione dei gestori, che dovranno essere rigorosi all'ingresso se non vogliono rischiare chiusure. Prende forma il piano di controlli di Natale. Ieri primo confronto tra il ministro dell'Interno Luciana Lamorgese ed i prefetti delle città capoluogo di regione. E una voce in capitolo l'avranno anche i sindaci che hanno chiesto al Governo l'obbligo della mascherina all'aperto in tutta Italia fino al 15 gennaio, misura già presa da alcuni Comuni. Saranno ora i Comitati provinciali per l'ordine e la sicurezza pubblica a riunirsi in settimana per adottare i piani che saranno attivi dal 6 dicembre. E prima del weekend ci sarà un nuovo confronto tra ministra e prefetti per la messa a punto definitiva dei piani.

La curva di contagi è in salita, la variante Omicron aumenta l'allarme. L'Italia, ha evidenziato Lamorgese, si trova in una «fase ancora molto delicata per la salute pubblica». Non può esserci spazio per un allentamento delle prescrizioni. E dunque, ha assicurato la titolare del Viminale, «le forze di polizia e le polizie locali continueranno a dare il massimo e ad agire con responsabilità ma anche con la necessaria fermezza, effettuando controlli più serrati sulla certificazione verde con una particolare attenzione alle aree e alle fasce orarie di maggiore afflusso di persone». Il riferimento alle polizie locali non è di maniera: le



carenze negli organici delle forze di polizia sono ben presenti al ministro che conta quindi nella collaborazione dei sindaci e del loro personale in divisa per i controlli che saranno a campione. La raccomandazione ai prefetti è quella di «coinvolgere tutti i soggetti interessati», intensificando il «confronto con i rappresentanti delle associazioni di categoria degli esercenti anche al fine di sviluppare una capillare opera di sensibilizzazione dei propri aderenti». Non si può infatti pensare ad irruzioni a tappeto degli agenti in bar e ristoranti per verifiche sui pass. Concorda la Fipe, che ha

invitato i gestori dei locali ad «effettuare controlli rigorosi sui certificati di chi vuole consumare al tavolo all'interno di bar e ristoranti». Lo spauracchio, altrimenti, è quello del lockdown adottato da Austria, Germania ed Olanda. Un tema particolarmente delicato affrontato nella riunione di ieri è quello del trasporto pubblico locale, perché bus e metro strapieni nelle grandi città durante le festività natalizie si prestano poco a controlli efficaci. Per questo serve un'intesa su «modalità condivise» con le municipalizzate per mettere a punto servizi di verifica sui mezzi. Gli agenti delle forze di poli-

zia non saliranno sui mezzi per chiedere il pass, ma si posizioneranno alle fermate dei bus, all'ingresso delle stazioni della metro, alle stazioni ferroviarie, per supportare i controllori. C'è ancora da chiarire, anche da un punto di vista normativo, se i controllori delle municipalizzate possano accertare il possesso della certificazione verde, oltre che del biglietto. Ci sarà per questo un confronto anche con il ministro dei Trasporti, Enrico Giovannini. Le aziende, da parte loro, stanno esaminando i dati sulla mobilità cittadina, con i flussi di passeggeri, orari e nodi di scambio ed alcune hanno avviato sperimentazioni.

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



LE NUOVE MISURE Su bus e metropolitane è prevista un'azione di verifica condivisa con le aziende di trasporto

Controlli sul super green pass Lamorgese incontra i prefetti

La stretta scatterà dal 6 dicembre nelle ore di punta e nelle aree cittadine più affollate, per i locali pubblici sarà fondamentale la collaborazione dei gestori

●● Nelle ore di punta e sui luoghi affollati scatterà la stretta dei controlli delle forze dell'ordine nel periodo 6 dicembre-15 gennaio, quando sarà in vigore il decreto che ha introdotto il super green pass; su bus e metro ci sarà un'azione di verifica pianificata e condivisa con le aziende del trasporto; per bar, ristoranti e locali sarà fondamentale la collaborazione dei gestori, che dovranno essere rigorosi all'ingresso se non vogliono rischiare chiusure. Prende forma il piano di controlli di Natale. Ieri primo confronto tra il ministro dell'Interno Luciana Lamorgese ed i prefetti delle città ca-

poluogo di regione. E una voce in capitolo l'avranno anche i sindaci che hanno chiesto al Governo l'obbligo della mascherina all'aperto fino al 15 gennaio. Saranno ora i Comitati provinciali per l'ordine e la sicurezza pubblica a riunirsi in settimana per adottare i piani che saranno attivi dal 6 dicembre. E prima del weekend ci sarà un nuovo confronto tra ministra e prefetti.

L'Italia, ha evidenziato Lamorgese, si trova in una «fase ancora molto delicata per la salute pubblica». Non può esserci spazio per un allentamento delle prescrizioni. E dunque, «le forze di polizia e le polizie locali continueranno a dare il massimo e ad agire con responsabilità ma anche con la necessaria fermezza, effettuando controlli più

serrati sulla certificazione verde con una particolare attenzione alle aree e alle fasce orarie di maggiore afflusso di persone». Il riferimento alle polizie locali non è di maniera: le carenze negli organici delle forze di polizia sono ben presenti al ministro che conta quindi nella collaborazione dei sindaci e del loro personale in divisa per i controlli a campione.

La raccomandazione ai prefetti è quella di «coinvolgere tutti i soggetti interessati», intensificando il «confronto con i rappresentanti delle associazioni di categoria degli esercenti anche al fine di sviluppare una capillare opera di sensibilizzazione dei propri aderenti». Non si può infatti pensare ad irruzioni a

tappeto degli agenti in bar e ristoranti per verifiche sui pass. Concorda la Fipe, che ha invitato i gestori dei locali ad «effettuare controlli rigorosi sui certificati di chi vuole consumare al tavolo all'interno di bar e ristoranti». Lo spauracchio, altrimenti, è quello dei lockdown.

Un tema particolarmente delicato è quello del trasporto pubblico locale. Per questo serve un'intesa su «modalità condivise» con le municipalizzate per mettere a punto servizi di verifica sui mezzi. Gli agenti di polizia non saliranno sui mezzi per chiedere il pass, ma si posizioneranno alle fermate dei bus, all'ingresso delle stazioni della metro e delle ferrovie per supportare i controllori. ●

Data: 30.11.2021 Pag.: 8
 Size: 336 cm2 AVE: € 9744.00
 Tiratura:
 Diffusione: 6937
 Lettori:



LA LOTTA ALLE DIPENDENZE

‘Bevi con responsabilità’ Su alcol e incidenti patto tra esercenti e magistrati

La campagna promossa a Genova: “Più che divieti e sanzioni occorre far crescere la consapevolezza tra ragazzi e gestori”

di **Fabrizio Cerignale**

In un arco di circa dieci anni, dal 2008 al 2019, le attività di ristorazione a Genova sono cresciute del 33,7%, in linea con il resto del Paese, mentre quelle serali, prevalentemente di vendita bevande alcoliche, hanno registrato un vero e proprio boom, con una crescita del 115,7%.

Una situazione che rischia di portare a conseguenze serie, basti pensare al numero di infrazioni per guida in stato di ebbrezza nel capoluogo ligure che si attestano a circa un migliaio ogni anno su un totale di circa 17 mila reati complessivi. Dati che devono far riflettere e sui quali si focalizza la campagna: “Bevi Responsabilmente”, promossa dalla Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi e sottoscritta dall’Associazione Nazionale Magistrati, per creare una cultura di divertimento responsabile attivando buone pratiche. «Per gli esercenti serve la consapevolezza di saper dire di no di fronte a un avventore che magari ha già bevuto molto - spiega Roberto Calugi, direttore generale di

Fipe Confcommercio - ma bisogna anche dare messaggi meno istituzionali ai più giovani. Le famiglie devono giocare un ruolo, così come i gestori che hanno tutto l’interesse affinché si rispetti la legalità nei locali». Un problema particolarmente sentito nel capoluogo ligure dove spesso si parla di “mala movida” per alcune zone del Centro storico. «L’unico vero antidoto - spiega Alessandro Cavo, Presidente Fipe-Confcommercio Genova - è la consapevolezza sui rischi che corrono i consumatori, anche minorenni, spesso protagonisti di notti alcoliche, e i gestori dei locali non sempre consapevoli delle conseguenze legali di alcune scelte. A tal proposito esprimiamo soddisfazione per la presenza anche dei rappresentanti delle parti sociali coinvolte nel progetto per una movida sostenibile che il Comune di Genova sta portando avanti anche grazie al supporto della nostra Federazione». L’incontro è stata anche l’occasione per fare il punto della

situazione sul tema dell’abuso di alcol anche alla guida. «Abbiamo visto che nel 2019 le persone maggiorenni che sono incorse nel resto di guida in stato di ebbrezza sono state circa 910 - spiega Francesco Cozzi, delegato di Anm - nel 2020 sono scese a 674 ma più che altro perché si guidava di meno visto che nel 2021 siamo già oltre 750, e torneremo ai livelli pre Covid. E poi uno dei problemi è che i trasgressori spesso non hanno la percezione dei rischi e delle conseguenze. Ma molti di questi casi sono legati a incidentalità visto che la guida in stato di ebbrezza è uno dei più fattori presenti in caso di incidente oltre a uso del cellulare».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cozzi: “Dopo il calo per il lockdown i dati sui sinistri sono tornati a crescere”

Data: 30.11.2021
Size: 336 cm2
Tiratura:
Diffusione: 6937
Lettori:

Pag.: 8
AVE: € 9744.00



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



In campo

Dopo la lunga esperienza da procuratore in particolare quella alla guida dell'Ufficio di Genova Francesco Cozzi andato in pensione oltre a diventare il Garante dell'Università si occupa anche del tema delle dipendenze

Trecentomila toscani indebitati con le banche per 62 miliardi di euro

lanazione.it/firenze/cronaca/trecentomila-toscani-indebitati-con-le-banche-per-62-miliardi-di-euro-1.6979060

Incontro nella sede fiorentina di Bankitalia sulla centrale rischi. Cresce la consultazione online dell'archivio per accedere ai dati



Mario Venturi, direttore della sede

fiorentina della Banca d'Italia

Alla fine dello scorso giugno, 300mila toscani erano indebitati con le banche per quasi 62 miliardi di euro. È quanto emerso durante l'incontro che si è svolto nella sede fiorentina della Banca d'Italia. All'iniziativa hanno partecipato, tra gli altri, Mario Venturi, direttore della sede fiorentina della Banca d'Italia, il presidente di Confcommercio Toscana Aldo Cursano e Giulia Oliviero e Grazia Albanini, entrambe della divisione vigilanza della Banca d'Italia. Ma che cos'è la centrale dei...

Alla fine dello scorso giugno, 300mila toscani erano indebitati con le banche per quasi 62 miliardi di euro. È quanto emerso durante l'incontro che si è svolto nella sede fiorentina della Banca d'Italia. All'iniziativa hanno partecipato, tra gli altri, Mario Venturi, direttore della sede fiorentina della Banca d'Italia, il presidente di Confcommercio Toscana Aldo Cursano e Giulia Oliviero e Grazia Albanini, entrambe della divisione vigilanza della Banca d'Italia. Ma che cos'è la centrale dei rischi? È un archivio di informazioni sui debiti di famiglie e imprese nei confronti del sistema bancario e finanziario. E' alimentata dalle informazioni che gli

intermediari partecipanti (banche, società finanziarie e altri intermediari) trasmettono relativamente ai crediti e alle garanzie concessi alla propria clientela, alle garanzie ricevute dai propri clienti e ai finanziamenti o garanzie acquistati da altri intermediari.

È prevista una soglia di rilevazione: il cliente è segnalato se l'importo che deve restituire all'intermediario è pari o superiore a 30mila euro; questa soglia si abbassa a 250 euro se il cliente è in sofferenza. Insomma, l'accesso ai dati della centrale dei rischi consente di consultare gratuitamente la propria "esposizione debitoria", vale a dire l'insieme dei prestiti ottenuti dalle banche e dagli intermediari finanziari. In Italia nel 2020 le richieste di accesso ai dati sono state quasi 350mila, in aumento rispetto al 2019; da gennaio 2021 a oggi sono state circa 400mila. Anche in Toscana le istanze di accesso sono in aumento: quasi 29mila richieste nel 2020, più di 33mila nei primi dieci mesi del 2021. Nel 2020, nel contesto dell'emergenza sanitaria, il servizio di consultazione dei dati è proseguito regolarmente grazie soprattutto alla disponibilità del canale di accesso online. La consultazione online è diventata il mezzo preferito di accesso ai dati della centrale dei rischi da parte dei cittadini e delle imprese: nei primi dieci mesi dell'anno in corso rappresentava il 75% delle richieste pervenute a livello nazionale (il 60% in Toscana).

A fine giugno 2021 erano segnalati nella base dati della centrale dei rischi circa 300mila soggetti residenti in Toscana, per un'esposizione complessiva di quasi 62 miliardi di euro. Poco meno del 90% dei segnalati aveva affidamenti presso una sola banca, sebbene il 60% dell'importo complessivamente erogato dal sistema bancario e finanziario era riconducibile a clienti pluriaffidati, prevalentemente imprese.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Sicurezza dei pubblici esercizi protocollo tra la **Fipe** e la polizia

OLBIA. Anche Olbia, unica sede in Sardegna, è tra le 20 città italiane individuate dalla **Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi) per presentare il progetto #sicurezzavera. Cosa che avverrà il 3...

31 OTTOBRE 2021



OLBIA. Anche Olbia, unica sede in Sardegna, è tra le 20 città italiane individuate dalla **Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi) per presentare il progetto #sicurezzavera. Cosa che avverrà il 3 novembre, alle 11, nella sede della Confcommercio. Si tratta della presentazione del protocollo firmato da **Fipe**, Confcommercio, il Gruppo donne imprenditrici **Fipe** e la polizia di Stato. Il progetto mira a individuare bar, ristoranti e locali pubblici come presidi di sicurezza a difesa delle donne e promotori della cultura di genere, e di incrementare sempre più i livelli di sicurezza attraverso azioni e piani di prevenzione di eventi illegali o pericolosi, collegati a forme di violenza di genere. Si punta far sì che il "pubblico esercizio" venga riconosciuto come punto di riferimento e luogo sicuro. L'iniziativa, patrocinata del Comune di Olbia, è stata voluta dalla presidente della **Fipe** Gallura Gavina Braccu e avrà come ospite la presidente nazionale del Gruppo donne imprenditrici **Fipe** Valentina Picca Bianchi. Tra i relatori, oltre ai rappresentanti della polizia di Stato, l'assessore comunale ai Servizi sociali Simonetta Lai e Patrizia Desole presidente del centro anti violenza Prospettiva Donna.

Al via progetto #sicurezzavera per i pubblici esercizi in città



OLBIA. C'è anche Olbia – ed è l'unica sede in Sardegna – tra le 20 città italiane individuate dalla [Fipe](#) (Federazione italiana pubblici esercizi) per la presentazione del progetto #sicurezzavera, che...

01 NOVEMBRE 2021



OLBIA. C'è anche Olbia – ed è l'unica sede in Sardegna – tra le 20 città italiane individuate dalla [Fipe](#) (Federazione italiana pubblici esercizi) per la presentazione del progetto #sicurezzavera, che sarà illustrato il 3 novembre, alle 11 nella sede della Confcommercio di Olbia, in via Ogliastro. Al centro dell'attenzione c'è il protocollo firmato dalla [Fipe](#) Confcommercio, il Gruppo donne imprenditrici [Fipe](#) e la Polizia di Stato.

Il progetto #sicurezzavera ha il duplice obiettivo di individuare i pubblici esercizi (bar ristoranti e altri locali pubblici) quali presidi di sicurezza a difesa delle donne e promotori della cultura di genere, e allo stesso tempo di incrementare sempre più i livelli di sicurezza delle persone e degli stessi pubblici esercizi, attraverso azioni e piani di prevenzione di eventi illegali o pericolosi, collegati a forme di violenza di genere.

Il risultato ambizioso è quello di far sì che il "pubblico esercizio" da un lato venga riconosciuto come punto di riferimento e luogo sicuro e dall'altro quello di rafforzare la sicurezza dei locali stessi.

[Apri il link](#)

AL VIA PROGETTO #SICUREZZAVERA PER I PUBBLICI ESERCIZI IN CITTÀ

L'iniziativa, che beneficia del patrocinio del Comune di Olbia, è stata fortemente voluta dalla presidente della [Fipe](#) Gallura, Gavina Braccu. Alla presentazione del progetto sarà presente come avrà come ospite prestigioso la presidente nazionale del Gruppo donne imprenditrici della [Fipe](#), Valentina Picca Bianchi. Tra i relatori presenti, oltre ai rappresentanti della Polizia di Stato, ci saranno l'assessore comunale ai Servizi sociali di Olbia, Simonetta Lai, e la presidente dell'associazione e centro anti violenza Prospettiva Donna, Patrizia Desole, presidio fondamentale e insostituibile per Olbia e per l'intera Gallura. Entrambe testimoni del bisogno crescente di sicurezza in ogni angolo della città.

No green pass, la proposta irricevibile: "Corteo tra Cgil, corso Buenos Aires e Regione"

ilgiorno.it/milano/cronaca/corteo-no-green-pass-milano-1.6993436

NICOLA PALMA



Scontri corteo No Green pass Milano

Trovate questo articolo all'interno della newsletter "Buongiorno Milano". Ogni giorno alle ore 7, dal lunedì al venerdì, gli iscritti alla community del «Giorno» riceveranno una newsletter dedicata alla città di Milano. Per la prima volta i lettori potranno scegliere un prodotto completo, che offre un'informazione dettagliata, arricchita da tanti contenuti personalizzati: oltre alle notizie locali, una guida sempre aggiornata per vivere in maniera nuova la propria città, consigli di lettura e molto altro. www.ilgiorno.it/buongiornomilano

Basta leggere l'elenco delle **strade inserite nell'ipotetico tragitto** per capire che si tratta di una **proposta che verrà giudicata irricevibile** da chi sarà chiamato a **valutarne la fattibilità**. Ecco il percorso che due esponenti del **Comitato No green pass Milano** hanno inviato ieri in Questura via mail: **partenza da piazza Duomo, via Mazzini, piazza Missori, svolta a destra in via Pantano (sede di Assolombarda) e giù verso via Festa del Perdono (Università Statale); poi il ritorno su via Larga, largo Augusto, corso di Porta Vittoria (Camera del Lavoro), viale Majno (sede del quotidiano Libero), corso Buenos Aires (principale arteria commerciale della città), via Vitruvio (Stazione Centrale) e via Galvani per chiudere davanti alla sede di Regione Lombardia**. Un tracciato che sembra fatto apposta per ricevere un "no" come risposta e addossare così la responsabilità del caos ai responsabili dell'ordine pubblico. E del resto sono stati proprio gli organizzatori a

esplicitare il concetto all'agenzia Adnkronos: se non si troverà un accordo, "la colpa ricadrà interamente sugli specialisti della forza ondulatoria, che dimostreranno ancora una volta che quelle sul mancato preavviso erano solo scuse e che, chiusa la parentesi dello scorso sabato, l'intento è sempre stato solo quello di negarci il diritto a manifestare". Nel mirino anche Confcommercio, che nei giorni scorsi ha lanciato una petizione contro le manifestazioni selvagge (più di 2.500 i firmatari), e il sindaco Giuseppe Sala, già minacciato su Telegram. Provocazioni a parte, la mediazione proseguirà nei prossimi giorni, anche se la base della trattativa non sembra presagire nulla di positivo. Le istituzioni continueranno comunque a privilegiare l'approccio dialogante, come ribadito ieri nel corso del Comitato provinciale per l'ordine e la sicurezza pubblica: "Confermata la linea dell'interlocuzione con i promotori e al tempo stesso della migliore salvaguardia delle attività della città. In tal senso sarà rilevante il percorso", la sintesi del prefetto Renato Saccone.

Intanto, anche **Confesercenti ha preso posizione sulle iniziative dei No pass**: "Il diritto a manifestare non può e non deve scontrarsi con quello al lavoro – ha spiegato il presidente provinciale Andrea Painini –. Gli imprenditori, i dipendenti e le loro famiglie, che a stento stanno cercando di far ripartire i loro esercizi commerciali dopo la pesante crisi dovuta alla pandemia, non possono permettersi il lusso di veder volatilizzati i propri incassi tutti i weekend". "Basta cortei che penalizzano chi lavora", ha aggiunto l'ex candidato sindaco Luca Bernardo, che si è detto pronto a sottoscrivere **l'appello di Confcommercio**. Un appello rilanciato anche dal numero uno di Epam **Lino Stoppani**: "No a cortei che tengono in ostaggio Milano, si intervenga subito".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

“#sicurezzavera” nei locali pubblici, si presenta il progetto



Anche Olbia, unica sede in Sardegna, è tra le 20 città italiane individuate dalla [Fipe](#) (Federazione italiana pubblici esercizi) per presentare il progetto #sicurezzavera. Cosa che avverrà domani,...

03 NOVEMBRE 2021



Anche Olbia, unica sede in Sardegna, è tra le 20 città italiane individuate dalla [Fipe](#) (Federazione italiana pubblici esercizi) per presentare il progetto #sicurezzavera. Cosa che avverrà domani, alle 11, alla Confcommercio. Verrà illustrato il protocollo firmato da [Fipe](#), Confcommercio, il Gruppo donne imprenditrici [Fipe](#) e la polizia di Stato. Il progetto mira a individuare bar, ristoranti e locali pubblici come presidi di sicurezza a difesa delle donne e promotori della cultura di genere, e di incrementare i livelli di sicurezza attraverso azioni e piani di prevenzione di eventi illegali o pericolosi, collegati a forme di violenza di genere.

STOP ALL'IMU 2021 E MENO VINCOLI SULLE ASSUNZIONI. COSÌ I PUBBLICI ESERCIZI MONTANI SI PREPARANO ALLA NUOVA STAGIONE

politicallycorrect.com/2021/11/03/stop-allimu-2021-e-meno-vincoli-sulle-assunzioni-cosi-i-pubblici-esercizi-montani-si-preparano-alla-nuova-stagione/

November 3, 2021

STOP ALL'IMU 2021 E MENO VINCOLI SULLE ASSUNZIONI. COSÌ I PUBBLICI ESERCIZI MONTANI SI PREPARANO ALLA NUOVA STAGIONE

Milano, 3 novembre 2021 – Esentare i Pubblici esercizi che operano in montagna dal pagamento della **seconda rata dell'Imu 2021**. Prorogare a fine anno il **credito d'imposta sulle locazioni**, ma soprattutto **rivedere il Decreto flussi e rafforzare i corridoituristici** per fare in modo di accogliere sia la forza lavoro provenienti da paesi extra Ue, sia gli sciatori in arrivo dalla Federazione Russa, entrambi essenziali per le sorti della stagione invernale ormai alle porte.

Dopo un inverno e mezzo di effettivo lockdown, il mondo dei pubblici esercizi montani sogna la piena ripresa. L'imperativo è porre le basi per una ripartenza in sicurezza del comparto ed è su questo che si è concentrato **Marco Fontanari**, presidente dei ristoratori di **Fipe-Confcommercio Trentino** e consigliere di **Fipe** nazionale, intervenuto oggi pomeriggio in audizione di fronte alla **Commissione Attività produttive della Camera**.

*“Il 2021 ha posto l'intero settore dei Pubblici esercizi di fronte a una vera e propria emergenza, quella di reperire personale – ha sottolineato Fontanari –. A maggior ragione per le attività a forte connotazione stagionale, come quelle montane. Ecco perché sono necessarie tre cose: l'approvazione immediata di un Decreto flussi che ci consenta di avviare le procedure per l'assunzione di lavoratori stagionali, la **proroga almeno a marzo 2022 dei permessi di soggiorno** per i lavoratori stagionali extracomunitari presenti attualmente in Italia e il riconoscimento delle vaccinazioni **Sputnik, Sinovac e Sinopharm** per l'ottenimento del Green pass. Quest'ultimo adempimento risulta indispensabile sia per consentire l'ingresso di nuova forza lavoro, sia per l'accesso dei turisti dalla Russia e non soltanto. Tutto questo nella consapevolezza che i rifugi e i punti di ristoro di alta montagna svolgono la funzione di presidio di sicurezza imprescindibile anche in cas di maltempo”.*

Richieste puntuali che si aggiungono a quelle avanzate tradizionalmente dal comparto dei Pubblici esercizi, in quanto componente fondamentale del turismo, con la spesa turistica per i servizi della sola ristorazione che in pre pandemia valeva 18,5 miliardi di euro, di cui 8,4 miliardi dai visitatori stranieri. Prima tra tutte **l'estensione del superbonus “turistico” anche alle attività di ristorazione** e non solo a quelle di accoglienza: un credito di imposta dell'80% indispensabile per chi vuole investire nell'efficiamento energetico del proprio locale o nell'eliminazione delle barriere architettoniche.

giornale

Informazione equidistante ed imparziale, che offre voce a tutte le fonti di informazione

LASCIA UN COMMENTO

Per favore inserisci il tuo commento!

Per favore inserisci il tuo nome qui

Hai inserito un indirizzo email errato!

Per favore inserisci il tuo indirizzo email qui

Bartolini dopo il divorzio da Aliberti: "Nel lavoro bisogna saper delegare"

R repubblica.it/il-gusto/2021/11/04/news/bartolini-323743463/

Eleonora Cozzella

November 4, 2021

“Ci sono mansioni che prevedono un contratto di 40 ore settimanali e stop. Ci sono ruoli non vincolati a un orario e a questo punto il talento sta anche nel saper organizzare il lavoro della squadra e delegare i diversi compiti. L’executive chef è uno di questi”.

Così lo **chef** imprenditore **più stellato d’Italia Enrico Bartolini** spiega il suo punto di vista nel dibattito che si è aperto sui social network dopo la notizia del divorzio professionale da **Franco Aliberti**, che ha lasciato il suo posto di executive all’hotel **Milano Verticale** (e relativo **ristorante gourmet Anima**, inaugurato a fine maggio) annunciando sul profilo Instagram di volersi dedicare di più alla famiglia, mentre l’incarico che Bartolini gli aveva affidato prevedeva un impegno full time dalla prima colazione alla cena. Al di là delle persone coinvolte, l’attenzione del pubblico si è concentrata su questo punto: quanto deve lavorare un cuoco? Come può con ritmi così sostenuti avere una vita privata?



Franco Aliberti

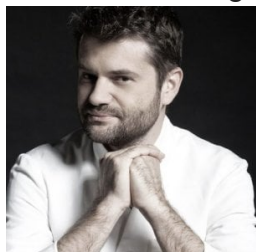
Le giro la domanda. Se oggi ‘Sostenibilità’ è la parola d'ordine della ristorazione, non è lecito aspettarsi che valga non solo per la materia prima, ma anche per il capitale umano e l'organizzazione del lavoro? Quanto è importante questo tema per lei?

“Per me il tema del benessere, anche economico, dei dipendenti è talmente importante che, con gli Ambasciatori del gusto, sono tra i promotori di un tavolo col governo cui partecipano anche [Fipe](#), [JRE](#), [Fic](#), [Le Soste](#), [Eurotoques](#), di una proposta per aumentare il netto dei lavoratori. In modo che, a fronte di costi lordi che restano uguali per le imprese, il dipendente guadagni di più. Ma nella ristorazione, specie fine dining, è difficile quantificare il lavoro in termini di ore. Vorrei fare una premessa, un passo indietro. Già dal 1993 alla scuola alberghiera mi è stato subito chiaro che questo mestiere non ha tempo libero, ma nel senso che la mente è sempre in movimento, si lavora col trasporto emotivo anche se non si è in cucina. Se visito un mercato all'estero scopro cose nuove e la mia mente già se le prefigura in cucina. Se mi imbatto in un piatto di altre tradizioni e in tecniche particolari, in modo

spontaneo penso a come applicarle alle mie ricette. Sono due lati della stessa medaglia: il mio lavoro mi piace così tanto che magari non mi sembra di lavorare, ma lavoro sempre. Detto questo, l'argomento più attuale è riuscire a organizzare una vita dignitosa che permetta a ciascuno spazi di cura e cultura personali e familiari che siano in equilibrio con la qualità del lavoro che si fa. Nei miei ristoranti mi assicuro che gli organigrammi siano rispettosi di tutti, che l'atmosfera tra le persone del team sia distesa. Ma più che sul numero di ore lavorative, mi soffermerei su quali risultati si vogliono raggiungere. E alcuni hanno bisogno di più tempo per ottenere lo stesso risultato. Per questo è difficile indicare un orario preciso nel lavoro”.

La delusione di Enrico Bartolini: "Aliberti mi ha sedotto e abbandonato"

di Francesco Rigatelli 14 Ottobre 2021



Ma come si tiene insieme la gestione di una brigata di una grande struttura con il tempo personale, con la vita privata? Lei, per esempio, quanto lavora?

“Io sento molto la responsabilità, perché oltre che un lavoratore sono anche un datore di lavoro, quindi cerco di esserci il più possibile per far fronte a eventuali lacune e problemi che possono presentarsi. Non ho orari, non ho giorni rossi sul calendario. E a fine giornata sento di non aver fatto abbastanza e do ascolto alle critiche più che ai complimenti, che pure sono tanti. Certo, il carico di lavoro dipende da diversi fattori: dalle responsabilità che si hanno e anche da quanto è rodato un meccanismo. In un ristorante di nuova apertura dove bisogna mettere a punto procedure di servizio, procedure di ingresso, condividere le ricette con la brigata, organizzare il lavoro per le linee, anche a livello psicologico c'è una fatica enorme. La fase di avviamento è sempre molto dura e pesante. Poi, una buona pianificazione del lavoro renderà a poco a poco le cose più scorrevoli e ci sarà bisogno di meno ore di lavoro”.

Ci sono modelli organizzativi diversi possibili rispetto a un impegno full time? Stanno cambiando, e se sì come, gli standard oggi?

“Nel nostro mestiere l'artigianalità comporta uno sforzo diverso, perché le azioni manuali vanno di pari passo a un impegno creativo e manageriale. Non essendo industrie, in cui da quando si timbra il cartellino in entrata e in uscita, si compiono gli stessi gesti, il talento che si esprime, si può esplicitare – insisto - attraverso l'organizzazione, la chiave per un lavoro sostenibile è nel saper pianificare. Poi sono scelte di vita. Ci sono impieghi da 40 ore settimanali. E ci sono posizioni di responsabilità che devono perseguire determinati obiettivi. Sta tutto nel team e, se l'organico è grande, purtroppo ci può essere qualcuno che non si trova bene. Se un elemento del team non lavora di buon umore, tutta la squadra perde. In questo, il dialogo e la possibilità di fare osservazioni è fondamentale, si discute per migliorare il lavoro di tutti. Non è che il datore di lavoro sia una parte a sé rispetto al

ristorante. Siamo tutti una squadra, la complicità è indispensabile. Io non mi sento un investitore, faccio il cuoco e desidero onorare il messaggio culturale che c'è dietro. Tornando al discorso ore lavorative, le faccio un esempio. Quando abbiamo aperto il ristorante al Mudec (unico ristorante milanese 3 stelle Michelin, ndr) avevamo 4 camerieri per 8 tavoli. Il personale quindi oltre alla fatica fisica aveva la pressione psicologica di una nuova importante apertura. Più avevamo successo, più potevamo avere un numero maggiore di camerieri. Oggi ci sono 8 camerieri per altrettanti tavoli e il ristorante da gennaio avrà ben due giorni di chiusura a settimana. Un bell'obiettivo raggiunto, che è stato possibile solo faticando di più all'inizio in modo che il ritmo migliori se stesso".



L'interno del ristorante Anima

A proposito di numeri, quante persone lavorano con lei?

"Solo nei fine dining di cui sono direttamente titolare 120 persone. Ma, inclusi anche i locali all'estero delle consulenze si arriva a 400. E siamo sempre alla ricerca di personale, dagli operation manager ai sous chef ai camerieri. Più il lavoro va bene, più riusciamo a contenere il numero dei coperti e dei giorni di apertura. Anche perché quando ci si sovraccarica si rischia di commettere più errori. Un lavoro ben fatto, permette di lavorare sempre meno e meglio in futuro".

Argomenti

- [Chef](#)
- [Ristoranti](#)

Bartolini dopo il divorzio da Aliberti: "Nel lavoro bisogna saper delegare"

S lastampa.it/il-gusto/2021/11/04/news/bartolini-323743463/

Eleonora Cozzella

November 4, 2021

“Ci sono mansioni che prevedono un contratto di 40 ore settimanali e stop. Ci sono ruoli non vincolati a un orario e a questo punto il talento sta anche nel saper organizzare il lavoro della squadra e delegare i diversi compiti. L’executive chef è uno di questi”.

Così lo **chef** imprenditore **più stellato d’Italia Enrico Bartolini** spiega il suo punto di vista nel dibattito che si è aperto sui social network dopo la notizia del divorzio professionale da **Franco Aliberti**, che ha lasciato il suo posto di executive all’hotel **Milano Verticale** (e relativo **ristorante gourmet Anima**, inaugurato a fine maggio) annunciando sul profilo Instagram di volersi dedicare di più alla famiglia, mentre l’incarico che Bartolini gli aveva affidato prevedeva un impegno full time dalla prima colazione alla cena. Al di là delle persone coinvolte, l’attenzione del pubblico si è concentrata su questo punto: quanto deve lavorare un cuoco? Come può con ritmi così sostenuti avere una vita privata?



Franco Aliberti

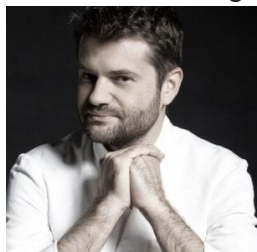
Le giro la domanda. Se oggi ‘Sostenibilità’ è la parola d'ordine della ristorazione, non è lecito aspettarsi che valga non solo per la materia prima, ma anche per il capitale umano e l'organizzazione del lavoro? Quanto è importante questo tema per lei?

“Per me il tema del benessere, anche economico, dei dipendenti è talmente importante che, con gli Ambasciatori del gusto, sono tra i promotori di un tavolo col governo cui partecipano anche [Fipe](#), [JRE](#), [Fic](#), [Le Soste](#), [Eurotoques](#), di una proposta per aumentare il netto dei lavoratori. In modo che, a fronte di costi lordi che restano uguali per le imprese, il dipendente guadagni di più. Ma nella ristorazione, specie fine dining, è difficile quantificare il lavoro in termini di ore. Vorrei fare una premessa, un passo indietro. Già dal 1993 alla scuola alberghiera mi è stato subito chiaro che questo mestiere non ha tempo libero, ma nel senso che la mente è sempre in movimento, si lavora col trasporto emotivo anche se non si è in cucina. Se visito un mercato all'estero scopro cose nuove e la mia mente già se le prefigura in cucina. Se mi imbatto in un piatto di altre tradizioni e in tecniche particolari, in modo

spontaneo penso a come applicarle alle mie ricette. Sono due lati della stessa medaglia: il mio lavoro mi piace così tanto che magari non mi sembra di lavorare, ma lavoro sempre. Detto questo, l'argomento più attuale è riuscire a organizzare una vita dignitosa che permetta a ciascuno spazi di cura e cultura personali e familiari che siano in equilibrio con la qualità del lavoro che si fa. Nei miei ristoranti mi assicuro che gli organigrammi siano rispettosi di tutti, che l'atmosfera tra le persone del team sia distesa. Ma più che sul numero di ore lavorative, mi soffermerei su quali risultati si vogliono raggiungere. E alcuni hanno bisogno di più tempo per ottenere lo stesso risultato. Per questo è difficile indicare un orario preciso nel lavoro”.

La delusione di Enrico Bartolini: "Aliberti mi ha sedotto e abbandonato"

di Francesco Rigatelli 14 Ottobre 2021



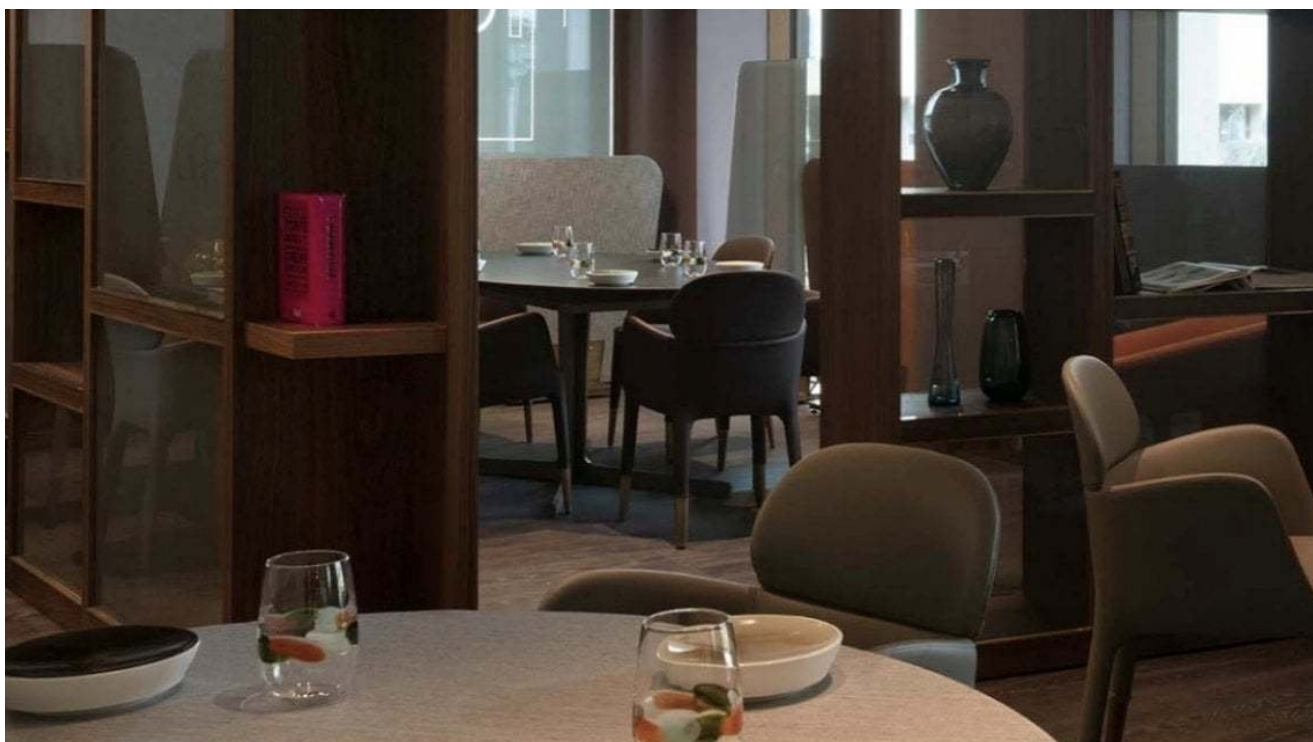
Ma come si tiene insieme la gestione di una brigata di una grande struttura con il tempo personale, con la vita privata? Lei, per esempio, quanto lavora?

“Io sento molto la responsabilità, perché oltre che un lavoratore sono anche un datore di lavoro, quindi cerco di esserci il più possibile per far fronte a eventuali lacune e problemi che possono presentarsi. Non ho orari, non ho giorni rossi sul calendario. E a fine giornata sento di non aver fatto abbastanza e do ascolto alle critiche più che ai complimenti, che pure sono tanti. Certo, il carico di lavoro dipende da diversi fattori: dalle responsabilità che si hanno e anche da quanto è rodato un meccanismo. In un ristorante di nuova apertura dove bisogna mettere a punto procedure di servizio, procedure di ingresso, condividere le ricette con la brigata, organizzare il lavoro per le linee, anche a livello psicologico c'è una fatica enorme. La fase di avviamento è sempre molto dura e pesante. Poi, una buona pianificazione del lavoro renderà a poco a poco le cose più scorrevoli e ci sarà bisogno di meno ore di lavoro”.

Ci sono modelli organizzativi diversi possibili rispetto a un impegno full time? Stanno cambiando, e se sì come, gli standard oggi?

“Nel nostro mestiere l'artigianalità comporta uno sforzo diverso, perché le azioni manuali vanno di pari passo a un impegno creativo e manageriale. Non essendo industrie, in cui da quando si timbra il cartellino in entrata e in uscita, si compiono gli stessi gesti, il talento che si esprime, si può esplicitare – insisto - attraverso l'organizzazione, la chiave per un lavoro sostenibile è nel saper pianificare. Poi sono scelte di vita. Ci sono impieghi da 40 ore settimanali. E ci sono posizioni di responsabilità che devono perseguire determinati obiettivi. Sta tutto nel team e, se l'organico è grande, purtroppo ci può essere qualcuno che non si trova bene. Se un elemento del team non lavora di buon umore, tutta la squadra perde. In questo, il dialogo e la possibilità di fare osservazioni è fondamentale, si discute per migliorare il lavoro di tutti. Non è che il datore di lavoro sia una parte a sé rispetto al

ristorante. Siamo tutti una squadra, la complicità è indispensabile. Io non mi sento un investitore, faccio il cuoco e desidero onorare il messaggio culturale che c'è dietro. Tornando al discorso ore lavorative, le faccio un esempio. Quando abbiamo aperto il ristorante al Mudec (unico ristorante milanese 3 stelle Michelin, ndr) avevamo 4 camerieri per 8 tavoli. Il personale quindi oltre alla fatica fisica aveva la pressione psicologica di una nuova importante apertura. Più avevamo successo, più potevamo avere un numero maggiore di camerieri. Oggi ci sono 8 camerieri per altrettanti tavoli e il ristorante da gennaio avrà ben due giorni di chiusura a settimana. Un bell'obiettivo raggiunto, che è stato possibile solo faticando di più all'inizio in modo che il ritmo migliori se stesso".



L'interno del ristorante Anima

A proposito di numeri, quante persone lavorano con lei?

"Solo nei fine dining di cui sono direttamente titolare 120 persone. Ma, inclusi anche i locali all'estero delle consulenze si arriva a 400. E siamo sempre alla ricerca di personale, dagli operation manager ai sous chef ai camerieri. Più il lavoro va bene, più riusciamo a contenere il numero dei coperti e dei giorni di apertura. Anche perché quando ci si sovraccarica si rischia di commettere più errori. Un lavoro ben fatto, permette di lavorare sempre meno e meglio in futuro".

Argomenti

- [Chef](#)
- [Ristoranti](#)

Ddl concorrenza: ok del Governo alla riforma. Cosa cambia

ilgiorno.it/politica/ddl-concorrenza-1.6997039

Il Giorno



Il presidente del Consiglio Mario Draghi

Il Consiglio dei Ministri ha approvato all'unanimità il ddl concorrenza. La cui bozza era emersa nei giorni scorsi. Tra le limature apportate prima dell'ok sarebbe **saltato l'articolo 12 contenente la norma che accelerava l'iter autorizzativo per nuovi inceneritori**.

Stop ai servizi di telefonia premium senza consenso

Tra i punti del ddl che interessano una vasta fetta di pubblico quella che riguarda i servizi telefonici premium-. Le compagnie telefoniche devono acquisire la prova del previo consenso del cliente prima di addebitare costi di servizi in abbonamento offerti da terzi. Lo prevede la bozza del ddl Concorrenza, per contrastare il persistente fenomeno delle attivazioni inconsapevoli, fraudolente e irregolari. Si stabilisce il divieto anche di attivare senza il consenso espresso e documentato dell'utente servizi in abbonamento da parte degli stessi operatori o di terzi, inclusi quelli per contenuti digitali forniti con SMS e MMS, sia tramite connessione dati, con addebito su credito telefonico o documento di fatturazione

Norma anti discrezionalità nella nomina dei primari

Il ddl interviene sui principi cui devono attenersi le regioni per le **procedure per il conferimento dell'incarico di primario**. Fra le novità, è previsto che la commissione non presenti più al direttore generale una terna ma rediga una graduatoria (su curricula, titoli professionali, volumi di attività, aderenza al profilo ricercato e colloquio). Poi il dg nomina chi ha il miglior punteggio. In caso di dimissioni o decadenza del dirigente entro due anni, viene sostituito scorrendo la graduatoria anziché con uno dei due professionisti nella terna. Con il ddl dovrebbe arrivare anche un pacchetto di misure sui farmaci per migliorare la distribuzione e accelerare l'immissione in commercio di nuovi medicinali.

Taxi

Il Consiglio dei ministri **conferma la delega sui taxi**, che consente di avere più tempo per mettere a punto gli interventi e per trovare le intese nella maggioranza. Sulla norma che riguarda il trasporto pubblico non di linea la discussione su alcuni aspetti del testo sarebbe ancora aperta. Il ministro leghista Giancarlo Giorgetti avrebbe chiesto un esplicito riferimento a **tutele per chi ha già la licenza**. Sarebbe poi destinata ad essere modificata la lettera g del testo, che riguarda le sanzioni.

Balneari stralciati

Come confermato dal ddl sono state **stralciate le liberalizzazioni riguardanti le concessioni di ambulanti e balneari**. "Bene l'esclusione dei balneari dal disegno di legge sulla concorrenza- Bene anche la ricognizione delle concessioni dei beni, del resto già prevista nella riforma della disciplina contenuta nella legge 145/2018 (legge finanziaria 2019). È tempo che si applichi, senza indugio, questa legge che delinea un percorso di riforma della materia non più dilazionabile. Non può vivere nell'incertezza la balneazione attrezzata italiana costituita da 30.000 imprese con 1 milione fra addetti diretti e indiretti". A dirlo Antonio Capacchione, presidente del Sindacato italiano balneari aderente a [Fipe](#)/Confcommercio. La liberalizzazione delle concessioni "è una vicenda delicata e complessa - ha spiegato - tanto da aver dato luogo a contrasti giurisprudenziali che hanno richiesto, persino, la fissazione dell'adunanza plenaria del Consiglio di Stato. La decisione del Consiglio di Stato (attesa per le prossime settimane), sarà importante ancorché spetti alle istituzioni rappresentative (governo, parlamento e regioni), risolvere questa intricata vicenda con un giusto bilanciamento fra la concorrenza e i diritti fondamentali delle aziende attualmente operanti, salvaguardando la balneazione attrezzata italiana che costituisce un prezioso vantaggio competitivo del Paese nel mercato internazionale delle vacanze".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie dall'Italia e dal mondo

Decreto Flussi e incentivi fiscali Così ripartiremo

 ilgiorno.it/milano/cronaca/decreto-flussi-e-incentivi-fiscali-cosi-ripartiremo-1.6993680

MARCO



IL GIORNO

Marco Fontanari* Esentare i pubblici esercizi che operano in montagna dal pagamento della seconda rata dell'Imu 2021. Prorogare a fine anno il credito d'imposta sulle locazioni, ma soprattutto rivedere il Decreto flussi e rafforzare i corridoi turistici per fare in modo di accogliere sia la forza lavoro proveniente da paesi extra Ue, sia gli sciatori in arrivo dalla...

Marco

Fontanari*

Esentare i pubblici esercizi che operano in montagna dal pagamento della seconda rata dell'Imu 2021. Prorogare a fine anno il credito d'imposta sulle locazioni, ma soprattutto rivedere il Decreto flussi e rafforzare i corridoi turistici per fare in modo di accogliere sia la forza lavoro proveniente da paesi extra Ue, sia gli sciatori in arrivo dalla Federazione Russa, entrambi essenziali per le sorti della stagione invernale ormai alle porte. Dopo un inverno e mezzo di effettivo lockdown, il mondo dei pubblici esercizi montani sogna la piena ripresa. L'imperativo è porre le basi per una ripartenza in sicurezza del comparto. Sono necessarie tre cose: l'approvazione immediata di un Decreto flussi che ci consenta di avviare le procedure per l'assunzione di lavoratori stagionali, la proroga almeno a marzo 2022 dei permessi di soggiorno per i lavoratori stagionali extracomunitari presenti attualmente in Italia e il riconoscimento delle vaccinazioni Sputnik, Sinovac e Sinopharm per l'ottenimento del

Green pass. Quest'ultimo adempimento risulta indispensabile sia per consentire l'ingresso di nuova forza lavoro, sia per l'accesso dei turisti dalla Russia e non soltanto. Tutto questo nella consapevolezza che i rifugi e i punti di ristoro di alta montagna svolgono la funzione di presidio di sicurezza imprescindibile anche in cas di maltempo. Richieste puntuali, con la spesa turistica per i servizi della sola ristorazione che in pre pandemia valeva 18,5 miliardi di euro, di cui 8,4 miliardi dai visitatori stranieri. Prima tra tutte l'estensione del superbonus "turistico" anche alle attività di ristorazione e non solo a quelle di accoglienza: un credito di imposta dell'80% indispensabile per chi vuole investire nell'efficientamento energetico del proprio locale o nell'eliminazione delle barriere architettoniche.

*[Fipe](#)-Confcommercio

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Ddl Concorrenza, Assobalneari festeggia: “Il governo ci ha ascoltati. Ora ci difenda dai morbosi attacchi dei tecnocrati di Bruxelles”

ilfattoquotidiano.it/2021/11/04/ddl-concorrenza-assobalneari-festeggia-il-governo-ci-ha-ascoltati-ora-ci-difenda-dai-morbosi-attacchi-dei-tecnocrati-di-bruxelles/6379653/

F. Q.

November 4, 2021



Il governo Draghi ha deciso di non decidere e di limitarsi a una mappatura dell'esistente. Per la gioia dei concessionari, che oggi nel 70% dei casi versano allo Stato meno di 2.500 euro all'anno. Il presidente Licordari: "Esiste già una legge dello Stato che proroga le concessioni al 2033". Ma la Ue lo scorso dicembre ci ha messi in mora

Sulle **concessioni balneari**, esattamente come avvenuto sul catasto, il governo **Draghi** ha deciso di non decidere e di limitarsi a una **mappatura** dell'esistente per poi – probabilmente – passare la patata bollente a chi verrà dopo. Così, nel giorno in cui il cdm è chiamato ad approvare il disegno di legge concorrenza atteso fin dallo scorso luglio, i gestori degli stabilimenti festeggiano. **Fabrizio Licordari**, presidente nazionale di **Assobalneari Italia** aderente a Federturismo Confindustria, è entusiasta: “Dopo la notizia che le concessioni turistiche ricreative non sono oggetto del cosiddetto decreto concorrenza, Assobalneari esprime la soddisfazione per essere riuscita a **fare comprendere al governo**, attraverso i parlamentari che si sono sempre occupati della questione, che esiste già una legge dello Stato che è la **145/2018** (ovvero *la legge di Bilancio per il 2019, ndr*) **già passata al microscopio** dalla **Commissione europea** a suo tempo che non fu contestata, e che **proroga le concessioni al 2033**“. In realtà Bruxelles lo scorso dicembre ci ha messi in

mora proprio per l'ulteriore proroga, oltre che per aver “vietato alle autorità locali di avviare o proseguire procedimenti pubblici di selezione per l'assegnazione di concessioni, che altrimenti sarebbero **scadute**, violando il diritto dell'Unione”.



[Leggi Anche](#)

Concessioni balneari, niente gare e il 70% paga allo Stato meno di 2.500 euro l'anno. Per il fisco due su tre non dichiarano abbastanza

Per i concessionari, che oggi nel **70% dei casi versano allo Stato meno di 2.500 euro all'anno**, ovviamente va tutto bene: “Mettere in discussione questo **caposaldo** sarebbe stato un **errore** gravissimo soprattutto in termini di **prospettive per una ripresa economica** del Paese e del turismo in particolare”, sostiene Licordari. Che ha ben chiari anche i prossimi passi che Palazzo Chigi e il suo inquilino Mario Draghi dovrebbero fare: “L'azione ora necessaria del governo è **difendere nei confronti della Commissione europea** le imprese turistico ricreative, e perciò anche gli stabilimenti balneari, dai **morbos** è fin troppo interessati attacchi dei **tecnocrati** di Bruxelles” – definizione ironica, considerato che lo stesso ex presidente della **Bce** è stato spesso definito eurotecnocrate – “che vorrebbero favorire grossi **gruppi di investitori esteri** per impossessarsi dei nostri litorali a **costo zero**. L'esecutivo oggi deve proseguire la **trattativa** con Bruxelles partendo dalla perfetta risposta data alla richiesta europea di messa in mora dell'Italia facendo comprendere a quei signori, che **manco sanno cosa significa impresa turistica**, che siamo **locatari di un bene** e non di un servizio come lo stesso Bolkestein è venuto a dichiarare presso il Parlamento italiano”.



[Leggi Anche](#)

Concessioni balneari, il Consiglio di Stato prende tempo. Ora il governo deve decidere se rinviare ancora il ddl concorrenza

Esulta anche **Antonio Capacchione**, presidente del **Sindacato Italiano Balneari** aderente a **Fipe** Confcommercio: “Bene l’esclusione dei balneari dal disegno di legge sulla concorrenza. Bene anche la ricognizione delle concessioni dei beni, del resto già prevista nella riforma della disciplina contenuta nella legge 145/2018 (legge finanziaria 2019). È tempo che si applichi, senza indugio, questa legge che delinea un percorso di riforma della materia non più dilazionabile. Non può vivere nell’incertezza la balneazione attrezzata italiana costituita da 30.000 imprese con 1 milione fra addetti diretti e indiretti”. Licordari non può che concordare: “Le argomentazioni per uscirne ci sono, ma si tratta di risolvere l’annosa questione una volta per tutte a livello politico e non permettere che siamo **pochi giudici** ad esprimersi sul futuro di **30.000 imprese** che contribuiscono a fare ripartire il settore economico del turismo favorendo occupazione e indotto. Ci auguriamo che quanto avvenuto oggi sia il primo passo per andare nella direzione giusta”. Durante la seduta del 21 ottobre il Consiglio di Stato, interpellato dopo che sono partiti contenzioni tra concessionari e amministrazioni locali che non hanno applicato la proroga al 2034, ha deciso di prendersi almeno venti giorni per rendere pubblica la propria decisione su diversi aspetti tecnici riguardanti l’applicazione della legge che ha prorogato le concessioni.

Per Capacchione “la decisione del Consiglio di Stato (attesa per le prossime settimane), sarà importante ancorché spetti alle Istituzioni rappresentative (Governo, Parlamento e Regioni), risolvere questa intricata vicenda con un giusto bilanciamento fra la concorrenza e i diritti fondamentali delle aziende attualmente operanti, salvaguardando la balneazione attrezzata italiana che costituisce un **prezioso vantaggio competitivo del Paese nel mercato internazionale delle vacanze**“. Un vantaggio competitivo che non pare ripercuotersi positivamente sui lavoratori del comparto, visto che – come raccontato nella videoinchiesta pubblicata la scorsa estate da *ilfattoquotidiano.it* – le condizioni offerte sono molto spesso al limite dello sfruttamento e il “nero” dilaga.

Sostieni ilfattoquotidiano.it: mai come in questo momento abbiamo bisogno di te

In questi tempi difficili e straordinari, è fondamentale garantire **un'informazione di qualità**. Per noi de ilfattoquotidiano.it gli unici padroni sono i lettori. A differenza di altri, vogliamo offrire un giornalismo aperto a tutti, senza paywall. Il tuo contributo è fondamentale per permetterci di farlo. Diventa anche tu Sostenitore

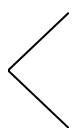
Grazie, Peter Gomez

Sostieni adesso     

ConcorrenzaStabilimenti Balneari


Articolo Precedente

Il mattone della nobiltà milanese, da via Monti al quadrilatero, nelle mani di Blackstone. Tra regali del fisco e azionisti tenuti all'oscuro



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

Bartolini dopo il divorzio da Aliberti: "Nel lavoro bisogna saper delegare"

 ilsecoloxix.it/il-gusto/2021/11/04/news/bartolini-323743463/

Eleonora Cozzella

November 4, 2021

“Ci sono mansioni che prevedono un contratto di 40 ore settimanali e stop. Ci sono ruoli non vincolati a un orario e a questo punto il talento sta anche nel saper organizzare il lavoro della squadra e delegare i diversi compiti. L’executive chef è uno di questi”.

Così lo **chef** imprenditore **più stellato d’Italia Enrico Bartolini** spiega il suo punto di vista nel dibattito che si è aperto sui social network dopo la notizia del divorzio professionale da **Franco Aliberti**, che ha lasciato il suo posto di executive all’hotel **Milano Verticale** (e relativo **ristorante gourmet Anima**, inaugurato a fine maggio) annunciando sul profilo Instagram di volersi dedicare di più alla famiglia, mentre l’incarico che Bartolini gli aveva affidato prevedeva un impegno full time dalla prima colazione alla cena. Al di là delle persone coinvolte, l’attenzione del pubblico si è concentrata su questo punto: quanto deve lavorare un cuoco? Come può con ritmi così sostenuti avere una vita privata?



Franco Aliberti

Le giro la domanda. Se oggi ‘Sostenibilità’ è la parola d'ordine della ristorazione, non è lecito aspettarsi che valga non solo per la materia prima, ma anche per il capitale umano e l'organizzazione del lavoro? Quanto è importante questo tema per lei?

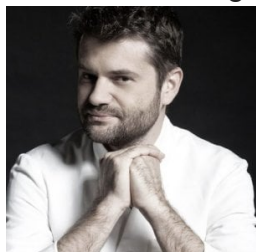
“Per me il tema del benessere, anche economico, dei dipendenti è talmente importante che, con gli Ambasciatori del gusto, sono tra i promotori di un tavolo col governo cui partecipano anche **Fipe, JRE, Fic, Le Soste, Eurotoques**, di una proposta per aumentare il netto dei lavoratori. In modo che, a fronte di costi lordi che restano uguali per le imprese, il dipendente guadagni di più. Ma nella ristorazione, specie fine dining, è difficile quantificare il lavoro in termini di ore. Vorrei fare una premessa, un passo indietro. Già dal 1993 alla scuola alberghiera mi è stato subito chiaro che questo mestiere non ha tempo libero, ma nel senso che la mente è sempre in movimento, si lavora col trasporto emotivo anche se non si è in cucina. Se visito un mercato all'estero scopro cose nuove e la mia mente già se le prefigura in cucina. Se mi imbatto in un piatto di altre tradizioni e in tecniche particolari, in modo

[Apri il link](#)

spontaneo penso a come applicarle alle mie ricette. Sono due lati della stessa medaglia: il mio lavoro mi piace così tanto che magari non mi sembra di lavorare, ma lavoro sempre. Detto questo, l'argomento più attuale è riuscire a organizzare una vita dignitosa che permetta a ciascuno spazi di cura e cultura personali e familiari che siano in equilibrio con la qualità del lavoro che si fa. Nei miei ristoranti mi assicuro che gli organigrammi siano rispettosi di tutti, che l'atmosfera tra le persone del team sia distesa. Ma più che sul numero di ore lavorative, mi soffermerei su quali risultati si vogliono raggiungere. E alcuni hanno bisogno di più tempo per ottenere lo stesso risultato. Per questo è difficile indicare un orario preciso nel lavoro”.

La delusione di Enrico Bartolini: "Aliberti mi ha sedotto e abbandonato"

di Francesco Rigatelli 14 Ottobre 2021



Ma come si tiene insieme la gestione di una brigata di una grande struttura con il tempo personale, con la vita privata? Lei, per esempio, quanto lavora?

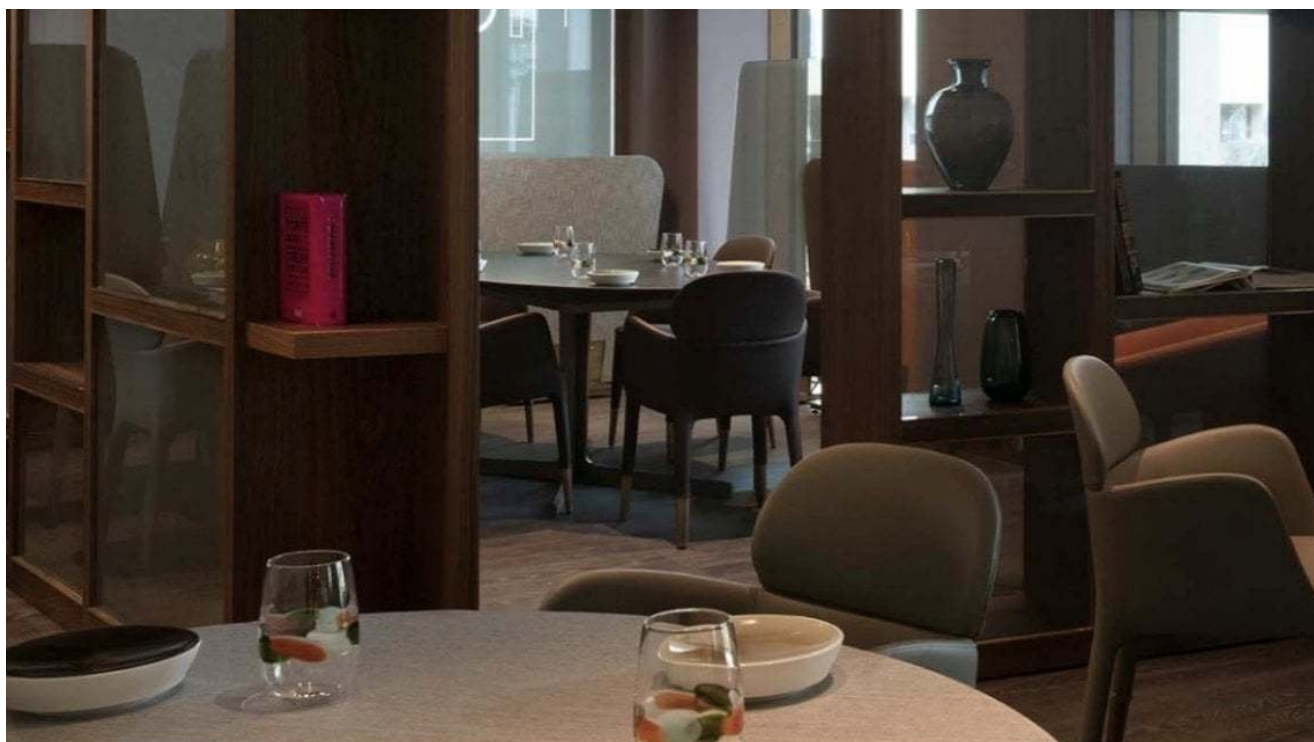
“Io sento molto la responsabilità, perché oltre che un lavoratore sono anche un datore di lavoro, quindi cerco di esserci il più possibile per far fronte a eventuali lacune e problemi che possono presentarsi. Non ho orari, non ho giorni rossi sul calendario. E a fine giornata sento di non aver fatto abbastanza e do ascolto alle critiche più che ai complimenti, che pure sono tanti. Certo, il carico di lavoro dipende da diversi fattori: dalle responsabilità che si hanno e anche da quanto è rodato un meccanismo. In un ristorante di nuova apertura dove bisogna mettere a punto procedure di servizio, procedure di ingresso, condividere le ricette con la brigata, organizzare il lavoro per le linee, anche a livello psicologico c'è una fatica enorme. La fase di avviamento è sempre molto dura e pesante. Poi, una buona pianificazione del lavoro renderà a poco a poco le cose più scorrevoli e ci sarà bisogno di meno ore di lavoro”.

Ci sono modelli organizzativi diversi possibili rispetto a un impegno full time? Stanno cambiando, e se sì come, gli standard oggi?

“Nel nostro mestiere l'artigianalità comporta uno sforzo diverso, perché le azioni manuali vanno di pari passo a un impegno creativo e manageriale. Non essendo industrie, in cui da quando si timbra il cartellino in entrata e in uscita, si compiono gli stessi gesti, il talento che si esprime, si può esplicitare – insisto - attraverso l'organizzazione, la chiave per un lavoro sostenibile è nel saper pianificare. Poi sono scelte di vita. Ci sono impieghi da 40 ore settimanali. E ci sono posizioni di responsabilità che devono perseguire determinati obiettivi. Sta tutto nel team e, se l'organico è grande, purtroppo ci può essere qualcuno che non si trova bene. Se un elemento del team non lavora di buon umore, tutta la squadra perde. In questo, il dialogo e la possibilità di fare osservazioni è fondamentale, si discute per migliorare il lavoro di tutti. Non è che il datore di lavoro sia una parte a sé rispetto al

[Apri il link](#)

ristorante. Siamo tutti una squadra, la complicità è indispensabile. Io non mi sento un investitore, faccio il cuoco e desidero onorare il messaggio culturale che c'è dietro. Tornando al discorso ore lavorative, le faccio un esempio. Quando abbiamo aperto il ristorante al Mudec (unico ristorante milanese 3 stelle Michelin, ndr) avevamo 4 camerieri per 8 tavoli. Il personale quindi oltre alla fatica fisica aveva la pressione psicologica di una nuova importante apertura. Più avevamo successo, più potevamo avere un numero maggiore di camerieri. Oggi ci sono 8 camerieri per altrettanti tavoli e il ristorante da gennaio avrà ben due giorni di chiusura a settimana. Un bell'obiettivo raggiunto, che è stato possibile solo faticando di più all'inizio in modo che il ritmo migliori se stesso".



L'interno del ristorante Anima

A proposito di numeri, quante persone lavorano con lei?

"Solo nei fine dining di cui sono direttamente titolare 120 persone. Ma, inclusi anche i locali all'estero delle consulenze si arriva a 400. E siamo sempre alla ricerca di personale, dagli operation manager ai sous chef ai camerieri. Più il lavoro va bene, più riusciamo a contenere il numero dei coperti e dei giorni di apertura. Anche perché quando ci si sovraccarica si rischia di commettere più errori. Un lavoro ben fatto, permette di lavorare sempre meno e meglio in futuro".

Argomenti

- [Chef](#)
- [Ristoranti](#)

Commercio e turismo Cursano eletto in giunta

[lanazione.it/firenze/cronaca/commercio-e-turismo-cursano-eletto-in-giunta-1.6997637](#)



Il presidente di Confcommercio Toscana Aldo Cursano (nella foto), già membro del consiglio nazionale di Confcommercio-Imprese per l'Italia, è stato nominato membro di giunta della confederazione nazionale del commercio, del turismo e dei servizi. La nomina arriva a riconoscimento del ruolo svolto da Cursano all'interno del sistema Confcommercio, nella [Fipe](#), ma soprattutto per quanto realizzato dalla Confcommercio fiorentina negli ultimi tre anni. "Si tratta di un premio importante – sottolinea Cursano –. È la gratificazione per l'impegno profuso e per i risultati prodotti nell'ultimissimo periodo. Risultati che sono da ascrivere a tutto il sistema toscano e a tutti coloro che hanno creduto così tanto in me".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Cambia il modo di vivere il ristorante: meglio pochi piatti e molto verde

[24 ilsole24ore.com/art/cambia-modo-vivere-ristorante-meglio-pochi-piatti-e-molto-verde-AEsbZ2u](https://www.ilssole24ore.com/art/cambia-modo-vivere-ristorante-meglio-pochi-piatti-e-molto-verde-AEsbZ2u)

Redazione

November 5, 2021



3' di lettura

In questi mesi sono cambiati le preferenze degli italiani al ristorante. The Fork ne ha identificate alcune svolgendo una indagine in occasione dei **TheFork Restaurants Awards**, il premio che ha l'obiettivo di valorizzare le nuove aperture o nuove gestioni avvenute tra gennaio 2019 e agosto 2021. Il 15 novembre saranno svelati i 10 ristoranti più votati dagli utenti di TheFork, che hanno potuto esprimere la propria preferenza fino allo scorso 24 ottobre tra 64 ristoranti nominati dai Top Chef italiani coinvolti da Identità Golose.

Proprio questa selezione permette di avere un'anteprima molto interessante della cultura gastronomica che si è affermata negli ultimi tempi nel nostro Paese. In attesa di sapere chi si porterà a casa il premio, dunque, ecco quali sono i **trend emersi** dall'analisi delle nuove insegne preferite dai grandi Chef italiani.

Green take away: andare al ristorante e tornare a casa con una pianta Si rafforza una tendenza che unisce il piacere del ristorante a quello dello shopping eco, dai vestiti ecosostenibili alle piante fino alle stoviglie in materiali naturali. Sempre più spesso è possibile recarsi al ristorante e fare allo stesso tempo shopping in corner green irresistibili.

Cucina espressa: quando la lentezza è un must Ogni piatto non è mai uguale, anche a parità di ingredienti e preparazione. Ognuno ha una storia a sé. Si conferma saldamente l'apprezzamento per la "cucina espressa", che esalta e premia l'importanza dell'attesa. Perché ogni singolo piatto è preparato da zero, ogni ingrediente è scelto in modo maniacale per offrire al cliente un particolare aroma, una specifica sensazione, un abbinamento mai osato in un trend che ormai non riguarda solo i ristoranti con molte stelle.

Architetture industrial e look botanico È dimostrato che gli stimoli visivi influiscono sulla percezione del gusto. Molte delle nuove aperture nominate ai TheFork Restaurants Awards 2021 sembrano saperlo molto bene, mostrando una cura particolare non solo negli arredi ma anche nelle luci e perfino nella musica di sottofondo. Comode sedie in velluto dal gusto retrò sono onnipresenti, spesso in contrasto con architetture dal mood industrial, con mattoni a vista, volte a botte e sempre con il contorno di un'illuminazione delicata, soffusa e calda. Cucina e brigata a vista, infine, sono un must sempre più diffuso e apprezzato, insieme alla grande presenza di piante e punti verdi, sui muri e perfino sui soffitti.

Contaminazioni & Contrasti: quando il cibo è un ponte tra le culture. Oriente e Occidente, dolce e acido, cucina etnica tradizionale, proposte creative e cucina italiana con influenze di altri Paesi. E ancora, accostamenti inediti carne/pesce,

crostacei/selvaggina in un mix di contaminazione e qualità per offrire esperienze nuove e sorprendenti.

Convivialità e ricerca. Conciliare la ricerca con la soddisfazione del commensale, utilizzando magari tecniche di preparazione e conservazione provenienti dall'Oriente o dal Nord Europa. Un fenomeno dalle tante declinazioni ma che tende sempre ad avvicinare tutti all'alta cucina in nome della qualità dell'offerta e della convivialità.

Menù ristretti. Di fronte alla sovrabbondanza ed ecletticità di certi menù che vogliono accontentare tutti, si sta affermando anche in queste nuove aperture di pregio la ricerca di una certa essenzialità. Dalla cucina espressa che si traduce in massimo nove piatti al giorno, dall'antipasto al dessert, al solo menù degustazione fornito solo a cena fino allo chef che predilige solo ciò che di fresco trova al mercato del giorno, producendo così una carta di 5 piatti.

Attenzione assoluta alle materie prime e all'ecosostenibilità Non è una novità ma una risposta a una crescente richiesta del mercato e di consumatori sempre più consapevoli alla ricerca di piatti buoni e sani. Acquisisce inoltre crescente importanza e interesse la cucina ecosostenibile attenta agli sprechi. Il progetto dei TheFork Awards, giunto alla terza edizione, è concepito e curato da TheFork, piattaforma leader nella prenotazione online dei ristoranti, in collaborazione con Identità Golose | The International Chef Congress.

L'edizione 2021 conferma il supporto di due importanti attori istituzionali: la Federazione Italiana Pubblici Esercizi, la principale associazione delle imprese della ristorazione in Italia, e APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani, la principale associazione di chef professionisti. In qualità di Sponsor saranno presenti Parmigiano Reggiano, Pernod Ricard (con i suoi brand RSVR & Italicus), Acqua Panna & San Pellegrino, Fever Tree, Hotel Diana Majestic Milano, ENGIE, Caraiba e Goeldlin.

Riproduzione riservata ©

Brand connect

Newsletter

Notizie e approfondimenti sugli avvenimenti politici, economici e finanziari.

Iscriviti

Più tutela per le donne nei locali



Presentato il progetto #sicurezzavera frutto di un'intesa tra [Fipe](#) Confcommercio e polizia di Stato

DI DARIO BUDRONI

05 NOVEMBRE 2021



Olbia. Gli occhi addosso, i commenti, le palpate mentre si serve un cocktail o un caffè. E poi ci sono le clienti, spesso importunate, alcune volte trascinate via, magari picchiate. Gli episodi di violenza di genere si verificano soprattutto in famiglia, ma i dati dicono che neanche i bar, i locali notturni e i ristoranti sono dei luoghi totalmente sicuri per le donne. Per questo la [Fipe](#) Confcommercio, il Gruppo donne imprenditrici della federazione e la polizia di Stato hanno deciso di unire le forze per dare vita al progetto #sicurezzavera. Attraverso campagne di comunicazione e attività di formazione e di orientamento, i pubblici esercizi diventeranno così dei presidi di sicurezza, dei luoghi in cui la violenza di genere si combatterà ogni giorno e senza sosta.

In prima linea. Il progetto interessa per ora 20 città italiane. Olbia è l'unica in Sardegna.

«L'iniziativa parte da esempi reali. Abbiamo raccolto testimonianze di vita e abbiamo quindi avviato questo nostro progetto - spiega Valentina Picca Bianchi, presidente nazionale del Gruppo donne imprenditrici della [Fipe](#) -. I luoghi dell'intrattenimento e della socialità devono diventare sinonimo di sicurezza per tutte, sia per le donne che li frequentano che per le donne che ci lavorano». Il progetto #sicurezzavera, che nasce all'interno della campagna «Questo non è amore» della polizia, promuoverà quindi una campagna di comunicazione per fornire tutte quelle informazioni utili a conoscere, riconoscere, prevenire e contrastare la violenza di genere. Inoltre saranno organizzati seminari di formazione e orientamento che coinvolgeranno le lavoratrici e i lavoratori dei pubblici esercizi della città.

[Apri il link](#)

PIÙ TUTELA PER LE DONNE NEI LOCALI

La grande rete. L'iniziativa, che punta quindi a promuovere una cultura di genere, è stata presentata nella sede della Confcommercio olbiese davanti a diversi operatori del settore. A moderare l'incontro Gavina Braccu, la presidente della [Fipe](#) per l'area Gallura. Presente anche Mario Carta, il dirigente della divisione anticrimine della polizia per la questura di Sassari: «Noi trattiamo questo fenomeno in una formula preventiva, cercando di non aspettare che si arrivi al delitto, alle lesioni, alle violenze sessuali». Pieno sostegno anche dal Comune. «Abbiamo un grande compito: l'educazione dei nostri bambini, affinché crescano come cittadini consapevoli e rispettosi di entrambi i generi» dice Sabrina Serra, vicesindaca e assessora alla Cultura e alla Pubblica istruzione. «Con questo progetto immagino tante sentinelle di quartiere che rappresentino un punto di riferimento» aggiunge Simonetta Lai, assessora alle Politiche sociali. Vanni Sanna, assessore al Commercio, dice: «La collaborazione con i pubblici esercizi è fondamentale. Siamo al vostro fianco». Soddisfatta Patrizia Desole, presidente di Prospettiva donna, l'associazione che da anni si batte contro la violenza di genere: «Sono contenta del fatto che sia stata scelta proprio Olbia, una città molto sensibile a questa problematica. Non a caso qui è nato il centro antiviolenza. Viviamo in una società che non rispetta le donne e per questo serve un cambiamento radicale».

Debutta a Milano “Bevi Responsabilmente”, progetto di Fipe e ANM

[H horecaneews.it/debutta-a-milano-bevi-responsabilmente-progetto-di-fipe-e-anm/](https://horecaneews.it/debutta-a-milano-bevi-responsabilmente-progetto-di-fipe-e-anm/)

08/11/2021



Prende il via da Milano, città simbolo delle attività di intrattenimento e dei locali serali, il progetto dedicato alla cultura del divertimento responsabile, promosso dalla Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi e sottoscritto dall'Associazione Nazionale Magistrati. Il **progetto “Bevi Responsabilmente”** è stato presentato questa mattina a Palazzo Bovara da **Lino Enrico Stoppani**, Presidente Fipe-Confcommercio, insieme ai sostituti procuratori della Repubblica di Lodi e Bergamo, **Sara Zinone** ed **Emma Vittorio**, alla presenza del Prefetto, **Renato Saccone**, del Questore, **Giuseppe Petronzi**, di **Marco Granelli**, assessore alla Sicurezza del Comune di Milano e di **Micaela Pallini**, presidente di Federvini.

Un parterre istituzionale che non è certo casuale: punto di partenza dell'iniziativa è infatti **l'alleanza tra associazioni, istituzioni ed imprese per promuovere consapevolezza e buone pratiche sul territorio**, rivolgendosi ai clienti (in particolare ai più giovani), ai gestori dei locali e ai futuri dipendenti delle attività di somministrazione **attraverso attività di formazione e informazione**.

Secondo l'ultimo rapporto condotto dall'Osservatorio su Giovani e Alcol a Milano, i ragazzi tra i 20 e i 29 anni sono la fascia principale degli avventori nei locali notturni, con una capacità di spesa media tra i 10 e 20 euro a serata per l'acquisto di cocktail o super alcolici.

Le regole non bastano per ottenere i comportamenti corretti: il 30% di questo campione ritiene inutili e aggirabili le ordinanze proibizioniste, solo il 30% le ritiene giuste ed efficaci.

*“Formazione e informazione – ha sottolineato il Presidente di FIPE Confcommercio Lino Stoppani – sono i binari su cui si deve muovere una cultura del divertimento sano che fa bene a tutti: bere responsabilmente non è semplicemente uno slogan o una trita raccomandazione, è invece un messaggio di senso per i giovani consumatori, un tema di valore aggiunto per i gestori dei locali e un modo per **contrastare abusivismo e pratiche scorrette**. Promuovere azioni coordinate che remino nella direzione della responsabilità, della legalità e della consapevolezza contribuisce a rafforzare chi lavora nelle regole e il lavoro delle istituzioni che le devono fare rispettare.”*

Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.

"Necessario essere ambasciatori d'arte"

[N lanazione.it/firenze/cronaca/necessario-essere-ambasciatori-darte-1.7009434](https://lanazione.it/firenze/cronaca/necessario-essere-ambasciatori-darte-1.7009434)



LA NAZIONE

Semaforo verde di Aldo Cursano, presidente di Confcommercio Firenze, per l'operazione Uffizi. "Credo che una grande visione in prospettiva ci debba portare a usare la nostra bellezza e la nostra cultura ad avvicinarne altre" riflette Cursano che tira in ballo il grande passato di Firenze per cristallizzare la sua idea.

"I Medici furono dei giganteschi ambasciatori di arte e di bellezza e noi possiamo seguire quel modello. Penso dunque sia un'ottima idea quella del direttore degli Uffizi Eike Schmidt, dobbiamo fare in modo di incuriosire e attirare i visitatori stranieri e poi portarli qua, a vivere la nostra bellezza con più strumenti, una maggiore consapevolezza e un respiro più ampio".

"La visione in prospettiva è importantissima per Firenze" conclude quindi nella sua riflessione Cursano.

E. B.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Il cocktail del futuro: green, di alta qualità e "ready to drink"

R [repubblica.it/](https://www.repubblica.it/)il-

gusto/2021/11/08/news/bacardi_e_il_cocktail_del_futuro_green_di_alta_qualita_e_ready_to_drink_-324781860/

Noemi Penna

November 8, 2021



Si beve di meno, ma decisamente meglio di prima. E la **pandemia** ci ha fatto riscoprire la **mixology** ricercata, fatta di ingredienti di qualità, sia per preparare con cura i grandi classici che per azzardare con qualcosa di più innovativo e altamente instagrammabile.

Abbiamo vissuto l'anno dei **Ready to drink**, dei brindisi in videochiamata, dei tutorial sui social per ricreare in casa un cocktail degno di esser chiamato tale. Ma con la riapertura, la figura del **bartender** si conferma una **professione di tendenza** ad alta richiesta.

Nonostante il settore dell'Horeca sia stato uno dei più danneggiati dalle chiusure Covid, la **Federazione Italiana Pubblici esercizi** ha stimato la presenza di **40 mila posti di lavoro disponibili**. Per far fronte alla carenza di professionalità emersa nel settore dell'hospitality, **Bacardi** ha lanciato la **seconda edizione di Shake Your Future**, un progetto di responsabilità sociale che darà l'opportunità a **35 giovani** d'intraprendere una carriera nel mondo della mixology e riprendere in mano la loro vita. L'edizione 2019 ha portato 10 dei 12 studenti a diplomarsi e a perseguire con brillanti carriere nel settore dell'ospitalità. Quest'anno, in collaborazione con l'**European Bartender School**, con sedi a Milano e a Roma, e la **scuola Sweet & Sour di Torino**, i ragazzi selezionati dalla Cooperativa Ceas di Roma, Caritas Ticino di Milano, Consorzio Lavoro Milano e Liberi Tutti di Torino potranno

seguire un **corso di 10 settimane** alla scoperta dell'arte del bartending e della mixology e poi uno **stage**, per mettere in pratica quanto imparato, nei locali Mago di Oz, Obelix, Inside e Casa Crimea di Torino, Le biciclette, Gud, Botanical e Vista Darsena di Milano, Latta, Bootleg, Caskroom e Piram Hotel di Roma.

La Mixology e l'arte della leggerezza

di Lara De Luna 27 Ottobre 2021



La presentazione del progetto è avvenuta a lato del meeting bi-annuale di tutti e undici i master blender del gruppo Bacardi, specializzati nella lavorazione degli spirits. “Si tratta di un incontro interamente dedicato alla discussione dei **nuovi progetti** - spiega il **master herbalists Ivano Tonutti** -. Shake Your Future ci permette di dare un’opportunità concreta ai ragazzi di costruirsi una carriera e, al contempo, di venire a contatto con nuove generazioni di bartender che si formano e che saranno il futuro anche per i nostri prodotti. Per noi è cruciale condividere la nostra passione e la nostra esperienza con i futuri professionisti. Noi produciamo per loro le vernici, poi saranno loro con il proprio talento e sensibilità a creare l’opera d’arte”.



Il gruppo degli studenti di Shake your future

“L’ispirazione per noi è quotidiana, nasce ogni giorno. Ogni attimo è giusto e qualsiasi occasione è buona per immaginare un nuovo profumo, un nuovo prodotto, attraverso lo **studio di ingredienti**, che sia il vino, un’erba, un estratto inedito, una nuova tecnologia - prosegue Tonutti -. Naturalmente in questo processo il consumatore è sempre al centro della nostra attenzione, quindi anche il saper intercettare i suoi bisogni e interpretarli, ci consente di creare dei prodotti in grado di rispondere alle sue esigenze. E’ un processo che impiega anche più di due anni. Quando parliamo di **innovazione** non intendiamo migliorare o modificare **prodotti** già esistenti, ma **crearli veramente da zero**. Per esempio, quando due anni fa abbiamo lanciato **Martini Riserva Rubino e Ambrato**, non si trattava di un’evoluzione del prodotto precedente ma di due formulazioni create ex-novo con tecnologie completamente diverse. Un processo lungo e di incredibile cura per riuscire a combinare al meglio **diversi ingredienti, tutti naturali**. La tradizione è estremamente importante, alcune delle ricette delle erbe sono ancora segrete, e alcuni processi molto confidenziali. Insieme a questo c’è però anche una continua evoluzione delle nostre conoscenze”.

Cibo e cocktail sì, ma come? I quattro (+1) consigli per un abbinamento perfetto

di Martina Liverani 21 Ottobre 2021



“Nell’ultimo periodo le persone hanno avuto più tempo a disposizione per formarsi e informarsi, dedicandosi maggiormente alla selezione dei prodotti e di conseguenza alla degustazione dei cocktail - sostiene **Stephane Cluzet, General Manager Italia di Martini & Rossi** -. Noi di Bacardi, come azienda a conduzione familiare, abbiamo notato questo cambiamento e abbiamo supportato il mercato a muoversi in questa direzione, offrendo sempre maggiore qualità nella scelta degli ingredienti per una preparazione di spirits ancora più ricercati. Questo comportamento si riflette anche nell’off trade. Infatti, oggi i consumatori sono diventati più esperti ed esigenti, hanno iniziato a bere cocktail più complessi, incrementando così la domanda premium, come per esempio St-Germain Hugo e il Martini Riserva Speciale Americano”.

Merano Wine Festival, parla Helmuth Köcher: "Il vino è il nuovo protagonista della mixology"

di Lara Loreti 02 Novembre 2021



Per quanto riguarda la **Gdo**, “siamo leader del mercato con vari prodotti. Al **primo posto Bombay Sapphire**, per quanto riguarda il commercio del **gin**. Del resto il gin ha avuto un vero e proprio boom in Italia e i consumi si sono fatti sempre più consapevoli. Un altro mercato da implementare ulteriormente è quello del **Ready to Drink**. Durante la pandemia abbiamo lanciato Bombay Sapphire & Tonic in lattina, Bacardi Mojito in lattina e ora stiamo lanciando **Bacardi & Cola e Martini Fiero & Tonic**, dando l’opportunità di degustare un drink di altissima qualità e dal dosaggio perfetto anche a casa. Con questa innovazione creiamo di fatto una nuova esperienza per il consumatore. Infine con **Martini**, in Italia, rappresentiamo l’icona dell’**aperitivo**. Per questo abbiamo lanciato Martini Fiero due anni fa e siamo davvero sicuri che questo trend avrà lunga vita: attrarrà i giovani adulti che scelgono una bevanda più green ed ecosostenibile. Siccome le persone bevono meno ma bevono meglio, stiamo lavorando per avere prodotti di altissima qualità anche per **I’Horeca**: per esempio, Bombay Sapphire Premier Cru, Martini Riserva Speciale e St-Germain. Il nostro obiettivo è di offrire ai barman prodotti sempre migliori, affinché loro possano soddisfare i bisogni di quei consumatori che si profilano sempre più esigenti”.

Il cocktail del futuro: green, di alta qualità e "ready to drink"

S [lastampa.it/il-](https://lastampa.it/il-gusto/2021/11/08/news/bacardi_e_il_cocktail_del_futuro_green_di_alta_qualita_e_ready_to_drink_-324781860/)

[gusto/2021/11/08/news/bacardi_e_il_cocktail_del_futuro_green_di_alta_qualita_e_ready_to_drink_-324781860/](https://lastampa.it/il-gusto/2021/11/08/news/bacardi_e_il_cocktail_del_futuro_green_di_alta_qualita_e_ready_to_drink_-324781860/)

Noemi Penna

November 8, 2021



Si beve di meno, ma decisamente meglio di prima. E la **pandemia** ci ha fatto riscoprire la **mixology** ricercata, fatta di ingredienti di qualità, sia per preparare con cura i grandi classici che per azzardare con qualcosa di più innovativo e altamente instagrammabile.

Abbiamo vissuto l'anno dei **Ready to drink**, dei brindisi in videochiamata, dei tutorial sui social per ricreare in casa un cocktail degno di esser chiamato tale. Ma con la riapertura, la figura del **bartender** si conferma una **professione di tendenza** ad alta richiesta.

Nonostante il settore dell'Horeca sia stato uno dei più danneggiati dalle chiusure Covid, la **Federazione Italiana Pubblici esercizi** ha stimato la presenza di **40 mila posti di lavoro disponibili**. Per far fronte alla carenza di professionalità emersa nel settore dell'hospitality, **Bacardi** ha lanciato la **seconda edizione di Shake Your Future**, un progetto di responsabilità sociale che darà l'opportunità a **35 giovani** d'intraprendere una carriera nel mondo della mixology e riprendere in mano la loro vita. L'edizione 2019 ha portato 10 dei 12 studenti a diplomarsi e a perseguire con brillanti carriere nel settore dell'ospitalità. Quest'anno, in collaborazione con l'**European Bartender School**, con sedi a Milano e a Roma, e la **scuola Sweet & Sour di Torino**, i ragazzi selezionati dalla Cooperativa Ceas di Roma, Caritas Ticino di Milano, Consorzio Lavoro Milano e Liberi Tutti di Torino potranno

seguire un **corso di 10 settimane** alla scoperta dell'arte del bartending e della mixology e poi uno **stage**, per mettere in pratica quanto imparato, nei locali Mago di Oz, Obelix, Inside e Casa Crimea di Torino, Le biciclette, Gud, Botanical e Vista Darsena di Milano, Latta, Bootleg, Caskroom e Piram Hotel di Roma.

La Mixology e l'arte della leggerezza

di Lara De Luna 27 Ottobre 2021



La presentazione del progetto è avvenuta a lato del meeting bi-annuale di tutti e undici i master blender del gruppo Bacardi, specializzati nella lavorazione degli spirits. “Si tratta di un incontro interamente dedicato alla discussione dei **nuovi progetti** - spiega il **master herbalists Ivano Tonutti** -. Shake Your Future ci permette di dare un’opportunità concreta ai ragazzi di costruirsi una carriera e, al contempo, di venire a contatto con nuove generazioni di bartender che si formano e che saranno il futuro anche per i nostri prodotti. Per noi è cruciale condividere la nostra passione e la nostra esperienza con i futuri professionisti. Noi produciamo per loro le vernici, poi saranno loro con il proprio talento e sensibilità a creare l’opera d’arte”.



Il gruppo degli studenti di Shake your future

“L’ispirazione per noi è quotidiana, nasce ogni giorno. Ogni attimo è giusto e qualsiasi occasione è buona per immaginare un nuovo profumo, un nuovo prodotto, attraverso lo **studio di ingredienti**, che sia il vino, un’erba, un estratto inedito, una nuova tecnologia - prosegue Tonutti -. Naturalmente in questo processo il consumatore è sempre al centro della nostra attenzione, quindi anche il saper intercettare i suoi bisogni e interpretarli, ci consente di creare dei prodotti in grado di rispondere alle sue esigenze. E’ un processo che impiega anche più di due anni. Quando parliamo di **innovazione** non intendiamo migliorare o modificare **prodotti** già esistenti, ma **crearli veramente da zero**. Per esempio, quando due anni fa abbiamo lanciato **Martini Riserva Rubino e Ambrato**, non si trattava di un’evoluzione del prodotto precedente ma di due formulazioni create ex-novo con tecnologie completamente diverse. Un processo lungo e di incredibile cura per riuscire a combinare al meglio **diversi ingredienti, tutti naturali**. La tradizione è estremamente importante, alcune delle ricette delle erbe sono ancora segrete, e alcuni processi molto confidenziali. Insieme a questo c’è però anche una continua evoluzione delle nostre conoscenze”.

Cibo e cocktail sì, ma come? I quattro (+1) consigli per un abbinamento perfetto

di Martina Liverani 21 Ottobre 2021



“Nell’ultimo periodo le persone hanno avuto più tempo a disposizione per formarsi e informarsi, dedicandosi maggiormente alla selezione dei prodotti e di conseguenza alla degustazione dei cocktail - sostiene **Stephane Cluzet, General Manager Italia di Martini & Rossi** -. Noi di Bacardi, come azienda a conduzione familiare, abbiamo notato questo cambiamento e abbiamo supportato il mercato a muoversi in questa direzione, offrendo sempre maggiore qualità nella scelta degli ingredienti per una preparazione di spirits ancora più ricercati. Questo comportamento si riflette anche nell’off trade. Infatti, oggi i consumatori sono diventati più esperti ed esigenti, hanno iniziato a bere cocktail più complessi, incrementando così la domanda premium, come per esempio St-Germain Hugo e il Martini Riserva Speciale Americano”.

Merano Wine Festival, parla Helmuth Köcher: "Il vino è il nuovo protagonista della mixology"

di Lara Loreti 02 Novembre 2021



Per quanto riguarda la **Gdo**, “siamo leader del mercato con vari prodotti. Al **primo posto Bombay Sapphire**, per quanto riguarda il commercio del **gin**. Del resto il gin ha avuto un vero e proprio boom in Italia e i consumi si sono fatti sempre più consapevoli. Un altro mercato da implementare ulteriormente è quello del **Ready to Drink**. Durante la pandemia abbiamo lanciato Bombay Sapphire & Tonic in lattina, Bacardi Mojito in lattina e ora stiamo lanciando **Bacardi & Cola e Martini Fiero & Tonic**, dando l’opportunità di degustare un drink di altissima qualità e dal dosaggio perfetto anche a casa. Con questa innovazione creiamo di fatto una nuova esperienza per il consumatore. Infine con **Martini**, in Italia, rappresentiamo l’icona dell’**aperitivo**. Per questo abbiamo lanciato Martini Fiero due anni fa e siamo davvero sicuri che questo trend avrà lunga vita: attrarrà i giovani adulti che scelgono una bevanda più green ed ecosostenibile. Siccome le persone bevono meno ma bevono meglio, stiamo lavorando per avere prodotti di altissima qualità anche per **I’Horeca**: per esempio, Bombay Sapphire Premier Cru, Martini Riserva Speciale e St-Germain. Il nostro obiettivo è di offrire ai barman prodotti sempre migliori, affinché loro possano soddisfare i bisogni di quei consumatori che si profilano sempre più esigenti”.

Il cocktail del futuro: green, di alta qualità e "ready to drink"

 [mattinopadova.gelocal.it/il-](https://mattinopadova.gelocal.it/il-gusto/2021/11/08/news/bacardi_e_il_cocktail_del_futuro_green_di_alta_qualita_e_ready_to_drink_-324781860/)

[gusto/2021/11/08/news/bacardi_e_il_cocktail_del_futuro_green_di_alta_qualita_e_ready_to_drink_-324781860/](https://mattinopadova.gelocal.it/il-gusto/2021/11/08/news/bacardi_e_il_cocktail_del_futuro_green_di_alta_qualita_e_ready_to_drink_-324781860/)

Noemi Penna

November 8, 2021



di Noemi Penna



Gli studenti "Shake your future", il progetto di Bacardi, Emma Barsanti e Wowie Lecchi
Il gruppo Bacardi lancia un progetto di responsabilità sociale per dare l'opportunità a 35 giovani di fare carriera nel mondo della mixology: la Federazione italiana pubblici esercizi ha stimato la presenza di 40 mila posti di lavoro disponibili nel settore

08 Novembre 2021 3 minuti di lettura

Si beve di meno, ma decisamente meglio di prima. E la **pandemia** ci ha fatto riscoprire la **mixology** ricercata, fatta di ingredienti di qualità, sia per preparare con cura i grandi classici che per azzardare con qualcosa di più innovativo e altamente instagrammabile.

Abbiamo vissuto l'anno dei **Ready to drink**, dei brindisi in videochiamata, dei tutorial sui social per ricreare in casa un cocktail degno di esser chiamato tale.

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 Mattino di Padova la comunità dei lettori

“Bevi Responsabilmente”, debutta a Milano progetto di Anm e Fipe

askanews.it/cronaca/2021/11/08/bevi-responsabilmente-debutta-a-milano-progetto-di-anm-e-fipe-pn_20211108_00190/

November 8, 2021



Breadcrumbs

Banner top

colonna Sinistra

Alcool

Lunedì 8 novembre 2021 - 17:22

Presuppone che proibizioni non bastino per comportamenti corretti



Milano, 8 nov. (askanews) – Prende il via da Milano, città simbolo delle attività di intrattenimento e dei locali serali, il progetto dedicato alla cultura del divertimento responsabile, promosso dalla Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi e sottoscritto dall'Associazione Nazionale Magistrati. Il progetto “Bevi Responsabilmente” è stato presentato questa mattina a Palazzo Bovara da Lino Enrico Stoppani, Presidente Fipe-Confcommercio, insieme ai sostituti procuratori della Repubblica di Lodi e Bergamo, Sara Zinone ed Emma Vittorio, alla presenza del Prefetto, Renato Saccone, del Questore, Giuseppe Petronzi, di Marco Granelli, assessore alla Sicurezza del Comune di Milano e di Micaela Pallini, presidente di Federvini.

Punto di partenza dell'iniziativa è l'alleanza tra associazioni, istituzioni ed imprese per promuovere consapevolezza e buone pratiche sul territorio, rivolgendosi ai clienti (in particolare ai più giovani), ai gestori dei locali e ai futuri dipendenti delle attività di somministrazione attraverso attività di formazione e informazione. Secondo l'ultimo rapporto condotto dall'Osservatorio su Giovani e Alcol a Milano, i ragazzi tra i 20 e i 29 anni sono la fascia principale degli avventori nei locali notturni, con una capacità di spesa media tra i 10 e 20 euro a serata per l'acquisto di cocktail o super alcolici. Le regole non bastano per ottenere i comportamenti corretti: il 30% di questo campione ritiene inutili e aggirabili le ordinanze proibizioniste, solo il 30% le ritiene giuste ed efficaci.

“Formazione e informazione – ha sottolineato in una nota il presidente di Fipe Confcommercio Lino Stoppani – sono i binari su cui si deve muovere una cultura del divertimento sano che fa bene a tutti: bere responsabilmente non è semplicemente uno slogan o una trita raccomandazione, è invece un messaggio di senso per i giovani consumatori, un tema di valore aggiunto per i gestori dei locali e un modo per contrastare abusivismo e pratiche scorrette. Promuovere azioni coordinate che remino nella direzione della responsabilità, della legalità e della consapevolezza contribuisce a rafforzare chi lavora nelle regole e il lavoro delle istituzioni che le devono fare rispettare”.

articoli correlati

ARTICOLI CORRELATI:

Contenuti sponsorizzati

Il cocktail del futuro: green, di alta qualità e "ready to drink"

messaggeroveneto.gelocal.it/il-gusto/2021/11/08/news/bacardi_e_il_cocktail_del_futuro_green_di_alta_qualita_e_ready_to_drink_-324781860/

Noemi Penna

November 8, 2021



di Noemi Penna



Gli studenti "Shake your future", il progetto di Bacardi, Emma Barsanti e Wowie Lecchi
 Il gruppo Bacardi lancia un progetto di responsabilità sociale per dare l'opportunità a 35 giovani di fare carriera nel mondo della mixology: la Federazione italiana pubblici esercizi ha stimato la presenza di 40 mila posti di lavoro disponibili nel settore

08 Novembre 2021 3 minuti di lettura

Si beve di meno, ma decisamente meglio di prima. E la **pandemia** ci ha fatto riscoprire la **mixology** ricercata, fatta di ingredienti di qualità, sia per preparare con cura i grandi classici che per azzardare con qualcosa di più innovativo e altamente instagrammabile.

Abbiamo vissuto l'anno dei **Ready to drink**, dei brindisi in videochiamata, dei tutorial sui social per ricreare in casa un cocktail degno di esser chiamato tale.

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

“Bevi responsabilmente”, il progetto di ANM e Fipe-Confcommercio debutta a Milano

 imgpress.it/attualita/bevi-responsabilmente-il-progetto-di-anm-e-fipe-confcommercio-debutta-a-milano/

November 8, 2021



Prende il via da Milano, città simbolo delle attività di intrattenimento e dei locali serali, il progetto dedicato alla cultura del divertimento responsabile, promosso dalla Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi e sottoscritto dall'Associazione Nazionale Magistrati. Il progetto “Bevi Responsabilmente” è stato presentato questa mattina a Palazzo Bovara da Lino Enrico Stoppani, Presidente Fipe-Confcommercio, insieme ai sostituti procuratori della Repubblica di Lodi e Bergamo, Sara Zinone ed Emma Vittorio, alla presenza del Prefetto, Renato Saccone, del Questore, Giuseppe Petronzi, di Marco Granelli, assessore alla Sicurezza del Comune di Milano e di Micaela Pallini, presidente di Federvini.

Un parterre istituzionale che non è certo casuale: punto di partenza dell'iniziativa è infatti **l'alleanza tra associazioni, istituzioni ed imprese per promuovere consapevolezza e buone pratiche sul territorio**, rivolgendosi ai clienti (in particolare ai più giovani), ai gestori dei locali e ai futuri dipendenti delle attività di somministrazione **attraverso attività di formazione e informazione**.

Secondo l'ultimo rapporto condotto dall'Osservatorio su Giovani e Alcol a Milano, i ragazzi tra i 20 e i 29 anni sono la fascia principale degli avventori nei locali notturni, con una capacità di spesa media tra i 10 e 20 euro a serata per l'acquisto di cocktail o super alcolici. Le regole non bastano per ottenere i comportamenti corretti: il 30% di questo campione ritiene inutili e aggirabili le ordinanze proibizioniste, solo il 30% le ritiene giuste ed efficaci.

*“Formazione e informazione – ha sottolineato il Presidente di FIPE Confcommercio Lino Stoppani – sono i binari su cui si deve muovere una cultura del divertimento sano che fa bene a tutti: bere responsabilmente non è semplicemente uno slogan o una trita raccomandazione, è invece un messaggio di senso per i giovani consumatori, un tema di valore aggiunto per i gestori dei locali e un modo per **contrastare abusivismo e pratiche scorrette**. Promuovere azioni coordinate che remino nella direzione della responsabilità, della legalità e della consapevolezza contribuisce a rafforzare chi lavora nelle regole e il lavoro delle istituzioni che le devono fare rispettare.”*

Milano, manifestazioni no green pass. Il questore: "Chiederemo rinforzi al ministro"

ilgiorno.it/milano/cronaca/no-green-pass-questore-1.7011490

Il Giorno



Milano - Più agenti in campo per controllare i manifestanti no green pass. Ad annunciare l'intenzione di chiedere rinforzi per i prossimi cortei organizzati dal composito fronte che si oppone alla certificazione verde è il questore di Milano **Giuseppe Petronzi**, a margine dell'iniziativa "Bevi responsabilmente", presentata da [Fipe](#) Confcommercio a Palazzo Bovara, in corso Venezia.

Rinforzi per le manifestazioni dei No green pass del sabato? "Assolutamente sì, chiederemo quello che deve essere fatto, ci sono delle programmazioni. Se ci sono eventi molto particolari c'è una programmazione particolare, poi ovviamente" il problema dei cortei di Milano "è in cima alle attenzioni, in che termini si declina lo vedremo". Queste le parole di Petronzi, che ha anche illustrato l'idea di **tirare un bilancio** dell'attività condotta in questi quattro mesi di manifestazioni e disagi per cittadini e commercianti.

"Dobbiamo fare un consuntivo - ha detto Petronzi - **Il prossimo comitato su questo tema lo abbiamo tra il mercoledì e il giovedì.** Quello che posso dire è che in questo momento facciamo un serio consuntivo su quello che è stato fatto sabato. Se è vero che queste manifestazioni possono sembrare uguali, a noi grava il compito di vedere se ci sono delle variazioni. Non la metterei come giudizio di valore su più o meno forze dell'ordine, ritengo che sia riduttivo".

"La possibilità del divieto - ha aggiunto il questore - innalza molto insieme alla prescrizione, poi c'è quello che succede. Nella valutazione di sabato scorso, le mie prescrizioni prevedevano che alcune cose non si dovessero fare, **riteniamo che questo obiettivo sia stato raggiunto nonostante la mancata osservanza della prescrizione**". Petronzi ha inoltre aggiunto, rispondendo a chi gli chiedeva se il ministro degli Interni Lamorgese abbia posto la necessaria attenzione sui cortei del sabato a Milano: "Mi sento di dire che Milano è esattamente all'attenzione, è un'errata equazione dire che ci sia disattenzione".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

“Bevi Responsabilmente”, debutta a Milano progetto di Anm e Fipe

it.finance.yahoo.com/notizie/bevi-responsabilmente-debutta-milano-progetto-152248144.html

Red



Image from askanews web site

Milano, 8 nov. (askanews) - Prende il via da Milano, città simbolo delle attività di intrattenimento e dei locali serali, il progetto dedicato alla cultura del divertimento responsabile, promosso dalla Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi e sottoscritto dall'Associazione Nazionale Magistrati. Il progetto "Bevi Responsabilmente" è stato presentato questa mattina a Palazzo Bovara da Lino Enrico Stoppani, Presidente Fipe-Confcommercio, insieme ai sostituti procuratori della Repubblica di Lodi e Bergamo, Sara Zinone ed Emma Vittorio, alla presenza del Prefetto, Renato Saccone, del Questore, Giuseppe Petronzi, di Marco Granelli, assessore alla Sicurezza del Comune di Milano e di Micaela Pallini, presidente di Federvini.

Punto di partenza dell'iniziativa è l'alleanza tra associazioni, istituzioni ed imprese per promuovere consapevolezza e buone pratiche sul territorio, rivolgendosi ai clienti (in particolare ai più giovani), ai gestori dei locali e ai futuri dipendenti delle attività di somministrazione attraverso attività di formazione e informazione. Secondo l'ultimo rapporto condotto dall'Osservatorio su Giovani e Alcol a Milano, i ragazzi tra i 20 e i 29 anni sono la fascia principale degli avventori nei locali notturni, con una capacità di spesa media tra i 10 e 20 euro a serata per l'acquisto di cocktail o super alcolici. Le regole non bastano per ottenere i comportamenti corretti: il 30% di questo campione ritiene inutili e aggirabili le ordinanze proibizioniste, solo il 30% le ritiene giuste ed efficaci.

"Formazione e informazione - ha sottolineato in una nota il presidente di Fipe Confcommercio Lino Stoppani - sono i binari su cui si deve muovere una cultura del divertimento sano che fa bene a tutti: bere responsabilmente non è semplicemente uno slogan o una trita raccomandazione, è invece un messaggio di senso per i giovani consumatori, un tema di valore aggiunto per i gestori dei locali e un modo per contrastare abusivismo e pratiche scorrette. Promuovere azioni coordinate che remino nella direzione della responsabilità, della legalità e della consapevolezza contribuisce a rafforzare chi lavora nelle regole e il lavoro delle istituzioni che le devono fare rispettare".

“BEVI RESPONSABILMENTE”

 enopress.it/index.php

Redazione

IL PROGETTO DI ANM E FIPE-CONFCOMMERCIO DEBUTTA A MILANO

“Cultura della legalità e buone pratiche che nascono dai locali e fanno bene a tutti”

Milano – Prende il via da Milano, città simbolo delle attività di intrattenimento e dei locali serali, il progetto dedicato alla cultura del divertimento responsabile, promosso dalla Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi e sottoscritto dall’Associazione Nazionale Magistrati. Il **progetto “Bevi Responsabilmente”** è stato presentato questa mattina a Palazzo Bovara da **Lino Enrico Stoppani**, Presidente Fipe-Confcommercio, insieme ai sostituti procuratori della Repubblica di Lodi e Bergamo, **Sara Zinone** ed **Emma Vittorio**, alla presenza del Prefetto, **Renato Saccone**, del Questore, **Giuseppe Petronzi**, di **Marco Granelli**, assessore alla Sicurezza del Comune di Milano e di **Micaela Pallini**, presidente di Federvini.



Un parterre istituzionale che non è certo casuale: punto di partenza dell’iniziativa è infatti **l’alleanza tra associazioni, istituzioni ed imprese per promuovere consapevolezza e buone pratiche sul territorio**, rivolgendosi ai clienti (in particolare ai più giovani), ai gestori dei locali e ai futuri dipendenti delle attività di somministrazione **attraverso attività di formazione e informazione**.

Secondo l’ultimo rapporto condotto dall’Osservatorio su Giovani e Alcol a Milano, i ragazzi tra i 20 e i 29 anni sono la fascia principale degli avventori nei locali notturni, con una capacità di spesa media tra i 10 e 20 euro a serata per l’acquisto di cocktail o super alcolici.

Le regole non bastano per ottenere i comportamenti corretti: il 30% di questo campione ritiene inutili e aggirabili le ordinanze proibizioniste, solo il 30% le ritiene giuste ed efficaci.

*“Formazione e informazione – ha sottolineato il Presidente di FIPE Confcommercio Lino Stoppani – sono i binari su cui si deve muovere una cultura del divertimento sano che fa bene a tutti: bere responsabilmente non è semplicemente uno slogan o una trita raccomandazione, è invece un messaggio di senso per i giovani consumatori, un tema di valore aggiunto per i gestori dei locali e un modo per **contrastare abusivismo e pratiche scorrette**. Promuovere azioni coordinate che remino nella direzione della responsabilità, della legalità e della consapevolezza contribuisce a rafforzare chi lavora nelle regole e il lavoro delle istituzioni che le devono fare rispettare.”*

- Press:

Andrea Pascale andrea.pascale@mediatyche.it

Federvini con FIPE ANM ed EPAM per promuovere il consumo responsabile

[a agricultura.it/2021/11/08/federvini-con-fipe-anm-ed-epam-per-promuovere-il-consumo-responsabile/](https://agricultura.it/2021/11/08/federvini-con-fipe-anm-ed-epam-per-promuovere-il-consumo-responsabile/)

November 8, 2021



- [Cronache](#)
- [Vino](#)

di

[Agricoltura.it](#)

-

8 Novembre 2021



MILANO – Si è svolto oggi a Milano, con la partecipazione di Federvini, l’incontro “Bevi Responsabilmente”, promosso da FIPE Federazione Italiana Pubblici Esercizi, ANM Associazione Italiana Magistrati e organizzato da EPAM Associazione Provinciale Milanese Pubblici Esercizi.

Federvini è da tempo impegnata insieme a FIPE nella promozione della **Guida al servizio per un consumo consapevole di bevande alcoliche**, rivolta agli esercenti ed operatori di pubblici esercizi, e realizzata per promuovere un consumo consapevole attraverso un servizio responsabile da parte degli operatori del settore.

All'incontro, moderato dal Direttore Generale di FIPE **Roberto Calugi**, sono intervenuti la Presidente di Federvini **Micaela Pallini**, il Presidente di FIPE **Lino Enrico Stoppani**, la Sostituto Procuratore della Repubblica presso la Procura di Lodi **Sara Zinone**, la Sostituto Procuratore della Repubblica presso la Procura di Bergamo **Emma Vittorio**, il Prefetto di Milano **Renato Saccone**, il Questore di Milano **Giuseppe Petronzi**, l'Assessore alla Sicurezza del Comune di Milano **Marco Granelli**, la Responsabile Area Legale, Legislativa e Tributaria FIPE **Giulia Rebecca Giuliani**.



TAPPO INNOVATIVO AD IMPRONTA
CARBONIO ZERO PER VINI DI PREGIO

by  VINVENTIONS

Nel corso dell'incontro è stata ribadita la necessità di prevenire i fenomeni della c.d. "mala movida", sensibilizzando imprenditori, operatori e consumatori sul rispetto delle norme ed evidenziando come, attraverso un'attività di formazione e sensibilizzazione, si possa promuovere un'educazione al consumo moderato e una consapevolezza dei rischi derivanti dall'abuso di bevande alcoliche.

L'attenzione agli aspetti legali, alle modalità di servizio nonché alle condizioni e tipologie di consumo, sono tutti elementi imprescindibili che devono incentivare la sensibilità e la professionalità degli operatori. La collaborazione tra Federvini e FIPE, tra il mondo della produzione e il mondo della somministrazione, punta quindi a promuovere uno stile di consumo attento e ispirato alla convivialità sana ed equilibrata.

"Federvini promuove il consumo moderato e responsabile, ispirato alla dieta mediterranea, espressione dello stile di vita italiano – ha dichiarato la Presidente di **Federvini Micaela Pallini** –. La Guida al servizio per un consumo consapevole di bevande alcoliche" rappresenta un progetto molto importante ed un esempio virtuoso di proficua collaborazione tra Federvini e FIPE. Gli operatori del mondo del fuori casa possono così contare su uno strumento pratico, chiaro ed efficace per contribuire a creare una cultura del bere di qualità dei nostri vini e spiriti".

Informazione pubblicitaria



Per la tua pubblicità
su **agricultura.it** contatta



AGICOM[®]
ADVERTISING SALES AGENCY

Il cocktail del futuro: green, di alta qualità e "ready to drink"

corrierealpi.gelocal.it/gusto/2021/11/08/news/bacardi_e_il_cocktail_del_futuro_green_di_alta_qualita_e_ready_to_drink_-324781860/

Noemi Penna

November 8, 2021



di Noemi Penna



Gli studenti "Shake your future", il progetto di Bacardi, Emma Barsanti e Wowie Lecchi
 Il gruppo Bacardi lancia un progetto di responsabilità sociale per dare l'opportunità a 35 giovani di fare carriera nel mondo della mixology: la Federazione italiana pubblici esercizi ha stimato la presenza di 40 mila posti di lavoro disponibili nel settore

08 Novembre 2021 3 minuti di lettura

Si beve di meno, ma decisamente meglio di prima. E la **pandemia** ci ha fatto riscoprire la **mixology** ricercata, fatta di ingredienti di qualità, sia per preparare con cura i grandi classici che per azzardare con qualcosa di più innovativo e altamente instagrammabile.

Abbiamo vissuto l'anno dei **Ready to drink**, dei brindisi in videochiamata, dei tutorial sui social per ricreare in casa un cocktail degno di esser chiamato tale.

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 Corriere delle Alpi la comunità dei lettori

Il cocktail del futuro: green, di alta qualità e "ready to drink"

[gazzettadimantova.gelocal.it/il-gusto/2021/11/08/news/bacardi_e_il_cocktail_del_futuro_green_di_alta_qualita_e_ready_to_drink_-324781860/](https://gazzettadimantova.gelocal.it/gusto/2021/11/08/news/bacardi_e_il_cocktail_del_futuro_green_di_alta_qualita_e_ready_to_drink_-324781860/)

Noemi Penna

November 8, 2021



di Noemi Penna



Gli studenti "Shake your future", il progetto di Bacardi, Emma Barsanti e Wowie Lecchi
 Il gruppo Bacardi lancia un progetto di responsabilità sociale per dare l'opportunità a 35 giovani di fare carriera nel mondo della mixology: la Federazione italiana pubblici esercizi ha stimato la presenza di 40 mila posti di lavoro disponibili nel settore

08 Novembre 2021 3 minuti di lettura

Si beve di meno, ma decisamente meglio di prima. E la **pandemia** ci ha fatto riscoprire la **mixology** ricercata, fatta di ingredienti di qualità, sia per preparare con cura i grandi classici che per azzardare con qualcosa di più innovativo e altamente instagrammabile.

Abbiamo vissuto l'anno dei **Ready to drink**, dei brindisi in videochiamata, dei tutorial sui social per ricreare in casa un cocktail degno di esser chiamato tale.

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 Gazzetta di Mantova la comunità dei lettori

Il cocktail del futuro: green, di alta qualità e "ready to drink"

[ilpiccolo.gelocal.it/il-](#)

[gusto/2021/11/08/news/bacardi_e_il_cocktail_del_futuro_green_di_alta_qualita_e_ready_to_drink_-324781860/](#)

Noemi Penna

November 8, 2021



di Noemi Penna



Gli studenti "Shake your future", il progetto di Bacardi, Emma Barsanti e Wowie Lecchi
 Il gruppo Bacardi lancia un progetto di responsabilità sociale per dare l'opportunità a 35 giovani di fare carriera nel mondo della mixology: la Federazione italiana pubblici esercizi ha stimato la presenza di 40 mila posti di lavoro disponibili nel settore

08 Novembre 2021 3 minuti di lettura

Si beve di meno, ma decisamente meglio di prima. E la **pandemia** ci ha fatto riscoprire la **mixology** ricercata, fatta di ingredienti di qualità, sia per preparare con cura i grandi classici che per azzardare con qualcosa di più innovativo e altamente instagrammabile.

Abbiamo vissuto l'anno dei **Ready to drink**, dei brindisi in videochiamata, dei tutorial sui social per ricreare in casa un cocktail degno di esser chiamato tale.

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

Il cocktail del futuro: green, di alta qualità e "ready to drink"

S ilsecoloxix.it/il-

gusto/2021/11/08/news/bacardi_e_il_cocktail_del_futuro_green_di_alta_qualita_e_ready_to_drink_-324781860/

Noemi Penna

November 8, 2021



Si beve di meno, ma decisamente meglio di prima. E la **pandemia** ci ha fatto riscoprire la **mixology** ricercata, fatta di ingredienti di qualità, sia per preparare con cura i grandi classici che per azzardare con qualcosa di più innovativo e altamente instagrammabile.

Abbiamo vissuto l'anno dei **Ready to drink**, dei brindisi in videochiamata, dei tutorial sui social per ricreare in casa un cocktail degno di esser chiamato tale. Ma con la riapertura, la figura del **bartender** si conferma una **professione di tendenza** ad alta richiesta.

Nonostante il settore dell'Horeca sia stato uno dei più danneggiati dalle chiusure Covid, la **Federazione Italiana Pubblici esercizi** ha stimato la presenza di **40 mila posti di lavoro disponibili**. Per far fronte alla carenza di professionalità emersa nel settore dell'hospitality, **Bacardi** ha lanciato la **seconda edizione di Shake Your Future**, un progetto di responsabilità sociale che darà l'opportunità a **35 giovani** d'intraprendere una carriera nel mondo della mixology e riprendere in mano la loro vita. L'edizione 2019 ha portato 10 dei 12 studenti a diplomarsi e a perseguire con brillanti carriere nel settore dell'ospitalità.

Quest'anno, in collaborazione con l'**European Bartender School**, con sedi a Milano e a Roma, e la **scuola Sweet & Sour di Torino**, i ragazzi selezionati dalla Cooperativa Ceas di Roma, Caritas Ticino di Milano, Consorzio Lavoro Milano e Liberi Tutti di Torino potranno

[Apri il link](#)

seguire un **corso di 10 settimane** alla scoperta dell'arte del bartending e della mixology e poi uno **stage**, per mettere in pratica quanto imparato, nei locali Mago di Oz, Obelix, Inside e Casa Crimea di Torino, Le biciclette, Gud, Botanical e Vista Darsena di Milano, Latta, Bootleg, Caskroom e Piram Hotel di Roma.

La Mixology e l'arte della leggerezza

di Lara De Luna 27 Ottobre 2021



La presentazione del progetto è avvenuta a lato del meeting bi-annuale di tutti e undici i master blender del gruppo Bacardi, specializzati nella lavorazione degli spirits. “Si tratta di un incontro interamente dedicato alla discussione dei **nuovi progetti** - spiega il **master herbalists Ivano Tonutti** -. Shake Your Future ci permette di dare un’opportunità concreta ai ragazzi di costruirsi una carriera e, al contempo, di venire a contatto con nuove generazioni di bartender che si formano e che saranno il futuro anche per i nostri prodotti. Per noi è cruciale condividere la nostra passione e la nostra esperienza con i futuri professionisti. Noi produciamo per loro le vernici, poi saranno loro con il proprio talento e sensibilità a creare l’opera d’arte”.



Il gruppo degli studenti di Shake your future

“L’ispirazione per noi è quotidiana, nasce ogni giorno. Ogni attimo è giusto e qualsiasi occasione è buona per immaginare un nuovo profumo, un nuovo prodotto, attraverso **lo studio di ingredienti**, che sia il vino, un’erba, un estratto inedito, una nuova tecnologia - prosegue Tonutti -. Naturalmente in questo processo il consumatore è sempre al centro della nostra attenzione, quindi anche il saper intercettare i suoi bisogni e interpretarli, ci consente di creare dei prodotti in grado di rispondere alle sue esigenze. E’ un processo che impiega anche più di due anni. Quando parliamo di **innovazione** non intendiamo migliorare o modificare **prodotti** già esistenti, ma **crearli veramente da zero**. Per esempio, quando due anni fa abbiamo lanciato **Martini Riserva Rubino e Ambrato**, non si trattava di un’evoluzione del prodotto precedente ma di due formulazioni create ex-novo con tecnologie completamente diverse. Un processo lungo e di incredibile cura per riuscire a combinare al meglio **diversi ingredienti, tutti naturali**. La tradizione è estremamente importante, alcune delle ricette delle erbe sono ancora segrete, e alcuni processi molto confidenziali. Insieme a questo c’è però anche una continua evoluzione delle nostre conoscenze”.

Cibo e cocktail sì, ma come? I quattro (+1) consigli per un abbinamento perfetto

di Martina Liverani 21 Ottobre 2021

[Apri il link](#)

“Nell’ultimo periodo le persone hanno avuto più tempo a disposizione per formarsi e informarsi, dedicandosi maggiormente alla selezione dei prodotti e di conseguenza alla degustazione dei cocktail - sostiene **Stephane Cluzet, General Manager Italia di Martini & Rossi** -. Noi di Bacardi, come azienda a conduzione familiare, abbiamo notato questo cambiamento e abbiamo supportato il mercato a muoversi in questa direzione, offrendo sempre maggiore qualità nella scelta degli ingredienti per una preparazione di spirits ancora più ricercati. Questo comportamento si riflette anche nell’off trade. Infatti, oggi i consumatori sono diventati più esperti ed esigenti, hanno iniziato a bere cocktail più complessi, incrementando così la domanda premium, come per esempio St-Germain Hugo e il Martini Riserva Speciale Americano”.

Merano Wine Festival, parla Helmuth Köcher: "Il vino è il nuovo protagonista della mixology"

di Lara Loreti 02 Novembre 2021



Per quanto riguarda la **Gdo**, “siamo leader del mercato con vari prodotti. Al **primo posto Bombay Sapphire**, per quanto riguarda il commercio del **gin**. Del resto il gin ha avuto un vero e proprio boom in Italia e i consumi si sono fatti sempre più consapevoli. Un altro mercato da implementare ulteriormente è quello del **Ready to Drink**. Durante la pandemia abbiamo lanciato Bombay Sapphire & Tonic in lattina, Bacardi Mojito in lattina e ora stiamo lanciando **Bacardi & Cola e Martini Fiero & Tonic**, dando l’opportunità di degustare un drink di altissima qualità e dal dosaggio perfetto anche a casa. Con questa innovazione creiamo di fatto una nuova esperienza per il consumatore. Infine con **Martini**, in Italia, rappresentiamo l’icona dell’**aperitivo**. Per questo abbiamo lanciato Martini Fiero due anni fa e siamo davvero sicuri che questo trend avrà lunga vita: attrarrà i giovani adulti che scelgono una bevanda più green ed ecosostenibile. Siccome le persone bevono meno ma bevono meglio, stiamo lavorando per avere prodotti di altissima qualità anche per **l’Horeca**: per esempio, Bombay Sapphire Premier Cru, Martini Riserva Speciale e St-Germain. Il nostro obiettivo è di offrire ai barman prodotti sempre migliori, affinché loro possano soddisfare i bisogni di quei consumatori che si profilano sempre più esigenti”.

Il cocktail del futuro: green, di alta qualità e "ready to drink"

[laprovinciapavese.gelocal.it/il-](https://laprovinciapavese.gelocal.it/il-gusto/2021/11/08/news/bacardi_e_il_cocktail_del_futuro_green_di_alta_qualita_e_ready_to_drink_-324781860/)

[gusto/2021/11/08/news/bacardi_e_il_cocktail_del_futuro_green_di_alta_qualita_e_ready_to_drink_-324781860/](https://laprovinciapavese.gelocal.it/il-gusto/2021/11/08/news/bacardi_e_il_cocktail_del_futuro_green_di_alta_qualita_e_ready_to_drink_-324781860/)

Noemi Penna

November 8, 2021



di Noemi Penna



Gli studenti "Shake your future", il progetto di Bacardi, Emma Barsanti e Wowie Lecchi
 Il gruppo Bacardi lancia un progetto di responsabilità sociale per dare l'opportunità a 35 giovani di fare carriera nel mondo della mixology: la Federazione italiana pubblici esercizi ha stimato la presenza di 40 mila posti di lavoro disponibili nel settore

08 Novembre 2021 3 minuti di lettura

Si beve di meno, ma decisamente meglio di prima. E la **pandemia** ci ha fatto riscoprire la **mixology** ricercata, fatta di ingredienti di qualità, sia per preparare con cura i grandi classici che per azzardare con qualcosa di più innovativo e altamente instagrammabile.

Abbiamo vissuto l'anno dei **Ready to drink**, dei brindisi in videochiamata, dei tutorial sui social per ricreare in casa un cocktail degno di esser chiamato tale.

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 provincia Pavese la comunità dei lettori

Il cocktail del futuro: green, di alta qualità e "ready to drink"

[lasentinella.gelocal.it/il-](https://lasentinella.gelocal.it/gusto/2021/11/08/news/bacardi_e_il_cocktail_del_futuro_green_di_alta_qualita_e_ready_to_drink_-324781860/)

[gusto/2021/11/08/news/bacardi_e_il_cocktail_del_futuro_green_di_alta_qualita_e_ready_to_drink_-324781860/](https://lasentinella.gelocal.it/gusto/2021/11/08/news/bacardi_e_il_cocktail_del_futuro_green_di_alta_qualita_e_ready_to_drink_-324781860/)

Noemi Penna

November 8, 2021



di Noemi Penna



Gli studenti "Shake your future", il progetto di Bacardi, Emma Barsanti e Wowie Lecchi
 Il gruppo Bacardi lancia un progetto di responsabilità sociale per dare l'opportunità a 35 giovani di fare carriera nel mondo della mixology: la Federazione italiana pubblici esercizi ha stimato la presenza di 40 mila posti di lavoro disponibili nel settore

08 Novembre 2021 3 minuti di lettura

Si beve di meno, ma decisamente meglio di prima. E la **pandemia** ci ha fatto riscoprire la **mixology** ricercata, fatta di ingredienti di qualità, sia per preparare con cura i grandi classici che per azzardare con qualcosa di più innovativo e altamente instagrammabile.

Abbiamo vissuto l'anno dei **Ready to drink**, dei brindisi in videochiamata, dei tutorial sui social per ricreare in casa un cocktail degno di esser chiamato tale.

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 La Sentinella la comunità dei lettori

Il cocktail del futuro: green, di alta qualità e "ready to drink"

nuovavenezia.gelocal.it/

gusto/2021/11/08/news/bacardi_e_il_cocktail_del_futuro_green_di_alta_qualita_e_ready_to_drink_-324781860/

Noemi Penna

November 8, 2021



di Noemi Penna



Gli studenti "Shake your future", il progetto di Bacardi, Emma Barsanti e Wowie Lecchi
 Il gruppo Bacardi lancia un progetto di responsabilità sociale per dare l'opportunità a 35 giovani di fare carriera nel mondo della mixology: la Federazione italiana pubblici esercizi ha stimato la presenza di 40 mila posti di lavoro disponibili nel settore

08 Novembre 2021 3 minuti di lettura

Si beve di meno, ma decisamente meglio di prima. E la **pandemia** ci ha fatto riscoprire la **mixology** ricercata, fatta di ingredienti di qualità, sia per preparare con cura i grandi classici che per azzardare con qualcosa di più innovativo e altamente instagrammabile.

Abbiamo vissuto l'anno dei **Ready to drink**, dei brindisi in videochiamata, dei tutorial sui social per ricreare in casa un cocktail degno di esser chiamato tale.

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 la Nuova Venezia la comunità dei lettori

Il cocktail del futuro: green, di alta qualità e "ready to drink"

[tribunatreviso.gelocal.it/il-](https://tribunatreviso.gelocal.it/gusto/2021/11/08/news/bacardi_e_il_cocktail_del_futuro_green_di_alta_qualita_e_ready_to_drink_-324781860/)

[gusto/2021/11/08/news/bacardi_e_il_cocktail_del_futuro_green_di_alta_qualita_e_ready_to_drink_-324781860/](https://tribunatreviso.gelocal.it/gusto/2021/11/08/news/bacardi_e_il_cocktail_del_futuro_green_di_alta_qualita_e_ready_to_drink_-324781860/)

Noemi Penna

November 8, 2021



di Noemi Penna



Gli studenti "Shake your future", il progetto di Bacardi, Emma Barsanti e Wowie Lecchi
 Il gruppo Bacardi lancia un progetto di responsabilità sociale per dare l'opportunità a 35 giovani di fare carriera nel mondo della mixology: la Federazione italiana pubblici esercizi ha stimato la presenza di 40 mila posti di lavoro disponibili nel settore

08 Novembre 2021 3 minuti di lettura

Si beve di meno, ma decisamente meglio di prima. E la **pandemia** ci ha fatto riscoprire la **mixology** ricercata, fatta di ingredienti di qualità, sia per preparare con cura i grandi classici che per azzardare con qualcosa di più innovativo e altamente instagrammabile.

Abbiamo vissuto l'anno dei **Ready to drink**, dei brindisi in videochiamata, dei tutorial sui social per ricreare in casa un cocktail degno di esser chiamato tale.

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 tribuna di Treviso la comunità dei lettori

I bar, presidi di sicurezza Patto tra **Fipe** e Polizia

lanazione.it/lucca/cronaca/i-bar-presidi-di-sicurezza-patto-tra-fipe-e-polizia-1.7012799



La presidente nazionale del Gruppo

donne di **Fipe**, Valentina Picca Bianchi

Spazio a “#sicurezzaVera”, il progetto ideato da [Fipe](#) Confcommercio - la Federazione italiana dei pubblici esercizi - in collaborazione con il Gruppo donne imprenditrici della federazione stessa e la Polizia di Stato. L'appuntamento sarà l'occasione per promuovere iniziative di informazione e sensibilizzazione a livello territoriale, idonee a diffondere la conoscenza e l'approfondimento delle tematiche afferenti alla cultura di genere e agli strumenti per tutelare le vittime di violenza di genere. Alla...

Spazio a “#sicurezzaVera”, il progetto ideato da [Fipe](#) Confcommercio - la Federazione italiana dei pubblici esercizi - in collaborazione con il Gruppo donne imprenditrici della federazione stessa e la Polizia di Stato. L'appuntamento sarà l'occasione per promuovere iniziative di informazione e sensibilizzazione a livello territoriale, idonee a diffondere la conoscenza e l'approfondimento delle tematiche afferenti alla cultura di genere e agli strumenti per tutelare le vittime di violenza di genere.

Alla giornata, in programma martedì 16 alle 10.30 nella sede di Confcommercio, prenderanno parte la presidente nazionale del Gruppo donne imprenditrici di [Fipe](#) Confcommercio Valentina Picca Bianchi, la presidente provinciale di [Fipe](#) baristi Sandra Bianchi, i vertici di Confcommercio province di Lucca e Massa Carrara e le autorità locali. Il progetto ha il fine di incrementare i livelli di sicurezza delle donne, individuando strategie e modalità sempre più efficaci e nuove per diffondere la cultura di genere, coinvolgendo la rete dei pubblici esercizi, realtà capillari e luci sul territorio, per far sì che ne diventino i principali divulgatori e promotori. Particolare rilevanza verrà data agli strumenti di tutela delle vittime, comprese le misure di prevenzione del questore e i dispositivi di pronto intervento adottati dalla Polizia di Stato, nel solco già tracciato con la campagna “Questo non è amore” attiva dal 2016, raggiungendo in maniera sempre più capillare le donne non solo nella sfera privata, ma anche nel luogo dell'attività lavorativa e nei luoghi pubblici. Le iniziative saranno rivolte sia al personale femminile che alle clienti: la programmazione di incontri, convegni formativi e divulgativi, iniziative di sensibilizzazione, da oggi fino al 2023 vedranno impegnati, insieme, gli imprenditori associati alla [Fipe](#) e la Polizia di Stato nella campagna denominata #sicurezzaVera. L'incontro di martedì 16 sarà a ingresso libero fino ad esaurimento posti, con prenotazione necessaria alla segreteria [Fipe](#) (dolivonicola@confcommercio.lu.it) e obbligo di green pass, nel rispetto delle vigenti normative anti covid. Il contrasto alla violenza di genere passa sempre di più dai pubblici esercizi.

Luoghi affollati e vitali, soprattutto in estate, i bar, i ristoranti e i locali italiani si preparano a diventare presidi di sicurezza a difesa delle donne e promotori della cultura di genere. La fase sperimentale, nel suo complesso, arriverà ad interessare 20 città entro il 2021, dopodiché il modello verrà esteso a tutti gli esercizi pubblici.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

"Bevi responsabilmente", un patto per i giovani

ilgiorno.it/milano/cronaca/bevi-responsabilmente-un-patto-per-i-giovani-1.7013307

MARIANNA VAZZANA



di Marianna Vazzana Ventidue interventi del 118 per intossicazione etilica, solo la notte tra sabato e domenica, solo nella fascia oraria tra mezzanotte e le 8. Quasi tre all'ora. Soccorsi ragazzi e ragazze, la maggior parte ventenni, ma c'è anche un diciassettenne portato in

codice verde (quindi per fortuna in condizioni non preoccupanti) alla clinica De Marchi per aver bevuto fino a stare male all'interno del parco Formentano, all'altezza di via Cena. Ed è solamente la fotografia di due giorni fa. La settimana precedente, in occasione dei...

di Marianna Vazzana

Ventidue interventi del 118 per intossicazione etilica, solo la notte tra sabato e domenica, solo nella fascia oraria tra mezzanotte e le 8. Quasi tre all'ora. Soccorsi ragazzi e ragazze, la maggior parte ventenni, ma c'è anche un diciassettenne portato in codice verde (quindi per fortuna in condizioni non preoccupanti) alla clinica De Marchi per aver bevuto fino a stare male all'interno del parco Formentano, all'altezza di via Cena. Ed è solamente la fotografia di due giorni fa. La settimana precedente, in occasione dei festeggiamenti per la notte di Halloween, non era andata certamente meglio. Ma lo stesso copione si ripete ogni weekend nelle zone calde della movida e non solo. Secondo l'ultimo rapporto condotto dall'Osservatorio su Giovani e Alcol a Milano, sono i ragazzi tra i 20 e i 29 anni la fascia principale degli avventori in discoteche e locali notturni, con una capacità di spesa media tra i 10 e 20 euro a serata per l'acquisto di cocktail o super alcolici.

Le regole, però, non garantiscono comportamenti corretti: il 30% di questo campione ritiene inutili e aggirabili le ordinanze proibizioniste, solo il 30% le ritiene giuste ed efficaci. A partire da questi dati si sviluppa l'iniziativa "Bevi responsabilmente" dedicata alla cultura del divertimento responsabile: un progetto promosso dalla Federazione italiana dei pubblici esercizi e sottoscritto dall'Associazione nazionale magistrati. Punto cardine dell'iniziativa è l'alleanza tra associazioni, istituzioni e imprese per promuovere consapevolezza e buone pratiche sul territorio, rivolgendosi ai clienti (in particolare ai più giovani), ai gestori dei locali e ai futuri dipendenti delle attività di somministrazione attraverso attività di formazione e informazione. Il progetto è stato presentato ieri mattina a Palazzo Bovara da Lino Enrico Stoppani, presidente [Fipe](#)-Confcommercio, insieme ai sostituti procuratori della Repubblica di Lodi e Bergamo, Sara Zinone ed Emma Vittorio, alla presenza del prefetto Renato Saccone, del questore Giuseppe Petronzi, dell'assessore comunale alla Sicurezza Marco Granelli e di Micaela Pallini, presidente di Federvini.

"Formazione e informazione – ha sottolineato [Lino Stoppani](#) – sono i binari su cui si deve muovere una cultura del divertimento sano che fa bene a tutti: bere responsabilmente non è semplicemente uno slogan o una trita raccomandazione, è invece un messaggio di senso per i giovani consumatori, un tema di valore aggiunto per i gestori dei locali e un modo per contrastare abusivismo e pratiche scorrette. Promuovere azioni coordinate che remino nella direzione della responsabilità, della legalità e della consapevolezza contribuisce a rafforzare chi lavora nelle regole e il lavoro delle istituzioni che le devono fare rispettare".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

“Bevi Responsabilmente”, campagna by Fipe, Associazione Nazionale Magistrati (Anm) e Federvini

winenews.it/it/bevi-responsabilmente-campagna-by-fipe-associazione-nazionale-magistrati-anm-e-federvini_455291/

redazione



Un'alleanza tra associazioni, istituzioni ed imprese per promuovere il consumo responsabile di alcol nella città simbolo della movida, Milano. Nasce “Bevi Responsabilmente”, il progetto promosso dalla Fipe/Confcommercio, la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, la Fedevini e dall’Associazione Nazionale Magistrati (Anm) per diffondere consapevolezza e buone pratiche, attraverso attività di formazione e informazione, ai gestori dei locali, ai futuri dipendenti delle attività di somministrazione e ai clienti, in particolare i più giovani, visto che secondo l’ultimo rapporto dell’Osservatorio su Giovani e Alcol a Milano i ragazzi tra i 20 e i 29 anni sono la fascia principale degli avventori nei locali notturni, con una capacità di spesa media tra i 10 e 20 euro a serata per l’acquisto di cocktail o super alcolici. Le regole, osserva il rapporto, non bastano per ottenere i comportamenti corretti: il 30% del campione ritiene inutili e aggirabili le ordinanze proibizioniste, solo il 30% le ritiene giuste ed efficaci.

L’iniziativa “Bevi Responsabilmente” è stata presentata, oggi, a Palazzo Bovara, da Lino Enrico Stoppani, presidente Fipe/Confcommercio e i Sostituti Procuratori della Repubblica di Lodi e Bergamo, Sara Zinone ed Emma Vittorio, alla presenza del Prefetto e del Questore di Milano, Renato Saccone e Giuseppe Petronzi, di Marco Granelli, Assessore alla Sicurezza

del Comune di Milano e di Micaela Pallini, presidente Federvini.

“Bere responsabilmente non è semplicemente uno slogan o una trita raccomandazione - **sottolinea Lino Stoppani, presidente Fipe/Confcommercio** - è, invece, un messaggio di senso per i giovani consumatori, un tema di valore aggiunto per i gestori dei locali e un modo per contrastare abusivismo e pratiche scorrette. Promuovere azioni coordinate che remino nella direzione della responsabilità, della legalità e della consapevolezza contribuisce a rafforzare chi lavora nelle regole e il lavoro delle istituzioni che le devono fare rispettare”.

“Federvini promuove il consumo moderato e responsabile, ispirato alla dieta mediterranea, espressione dello stile di vita italiano - **ha dichiarato la presidente Federvini, Micaela Pallini** - la guida al servizio per un consumo consapevole di bevande alcoliche” rappresenta un progetto molto importante ed un esempio virtuoso di proficua collaborazione tra Federvini e Fipe/Confcommercio. Gli operatori del mondo del fuori casa possono così contare su uno strumento pratico, chiaro ed efficace per contribuire a creare una cultura del bere di qualità dei nostri vini e spiriti”.

Copyright © 2000/2021

“Gli Storici”, locali da rilanciare come valore dei centri-città. La richiesta di incentivi (Fipe)

ilditonelpiatto.corriere.it/2021/11/09/



Archivio

9 NOVEMBRE 2021 | di [Marisa Fumagalli](#)



I numeri parlano chiaro: tra il 2008 e il 2019 nel centro storico di Milano i ristoranti di tradizione sono cresciuti del 65%, mentre take away o pizzerie al taglio sono più che triplicati, +339,4%. Prendiamo Genova, nello stesso decennio: i locali senza

somministrazione sono cresciuti del 115%, mentre i ristoranti solo del 33,7%. E così via nelle altre città del Paese. Che significa? Significa che lo snaturamento dei centri storici delle principali città italiane preoccupa non poco i rappresentanti dei pubblici esercizi. Chi lancia l'allarme è Alessandro Cavo, presidente dell'associazione di categoria "Gli Storici", recentemente entrata a far parte della [Fipe](#)-Confcommercio. Succede, dunque, che nel corso di un'audizione (9 novembre) davanti alla X Commissione Attività produttive della Camera dei Deputati, Cavo ha chiesto un cambio di passo nelle politiche di sostegno di bar, ristoranti, pasticcerie e gelaterie tradizionali, attivi almeno da 70 anni. Un patrimonio da preservare e rilanciare.



“Sono locali che hanno letteralmente fatto la storia del nostro Paese – ha sottolineato il presidente – Luoghi attrattivi per turisti, italiani e internazionali, che vogliono vivere un’esperienza unica. Valorizzarli con politiche , fiscali e non solo, adeguate, è il solo modo per mantenerli in vita garantendo alle nostre città un’offerta qualitativa alta e, allo stesso tempo, conservando un romanticismo che non può passare attraverso i take away”. Come dargli torto? In dettaglio, Cavo ha chiesto che la tutela dei pubblici esercizi storici non riguardi soltanto i centri delle città ma tutto il territorio nazionale, al fine di stimolare il Governo nell’attuazione di politiche di favore per i locali storici. Non ultima, la richiesta di semplificare i rapporti con le Soprintendenze per snellire gli iter autorizzativi e burocratici, oltre ai costi elevati, per gli imprenditori che vogliono ristrutturare i propri locali, mantenendo naturalmente intatto lo spirito e lo stile originario. Foto: Caffè Baratti&Milano (Torino); ristorante Angelino ai Fori (Roma); Pasticceria/Liquoreria Marescotti Cavo (Genova).

Trieste rialza la testa, governo sotto accusa: «Non blocca i facinorosi ma chi prova a ripartire»

ilpiccolo.gelocal.it/trieste/cronaca/2021/11/09/news/trieste-rialza-la-testa-governo-sotto-accusa-non-blocca-i-facinosi-ma-chi-prova-a-ripartire-1.40901156

Diego D'Amelio

November 9, 2021



Contenuto riservato agli abbonati

- [trieste](#)
- [cronaca](#)



Commercio e turismo esasperati. Paoletti: «Roma ci tratta a pesci in faccia». Vesnaver: «Dove sono i nostri parlamentari?». Lanci: «Prenotazioni ferme»

Diego D'Amelio 09 Novembre 2021

TRIESTE. «I conti pagateceli voi, visto che i nostri diritti vengono calpestati». Commercio e turismo insorgono a Trieste, dopo che il governo ha confermato che non vieterà i cortei no pass, come ribadito ieri dal ministro Stefano Patuanelli. Regione e Comune vorrebbero lo stop ma hanno le mani legate. Il presidente Massimiliano Fedriga assicura però provvedimenti in caso si rotoli fino alla zona gialla.

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

La ristorazione corre (ma non basta)

nuvola.corriere.it/2021/11/09/la-ristorazione-corre-ma-non-basta/



9 NOVEMBRE 2021 | di [Anna Zinola](#)

shadow

Q

Stampa

Ascolta

Email



Il tempo stimato per la lettura di questo post è di 3 minuti.

La ristorazione torna a correre. Il 2021 segna, infatti, una decisa ripresa del settore. A dirlo è l'Osservatorio **Confimprese-EY** secondo il quale, nel periodo gennaio-agosto, è stato registrato **un incremento del 7%** rispetto all'anno precedente. Se, poi, si considera **il solo mese di agosto** la crescita si attesta **intorno al 20%**.

La conferma del rimbalzo arriva dai dati relativi alle ricerche di personale. Secondo le stime di **Fipe** soltanto a ottobre sono stati assunti oltre 41mila addetti.

*“Con la riapertura di tutte le attività ricettive e il ritorno in Italia dei turisti, **abbiamo ricevuto tantissime richieste di personale** – sottolinea Gianni Scaperrotta, amministratore delegato dell'agenzia per il lavoro NHRG – **Tuttavia, com'è noto, emergono grandi difficoltà a reperire gli operatori.** I motivi? A nostro avviso, sono da ricercarsi, soprattutto, nelle varie forme di assistenza: reddito di cittadinanza, Naspi, CIG”.*

L'andamento positivo del settore sta favorendo l'apertura di nuovi locali.

Chi aveva in mente di investire nella ristorazione, e si era fermato a causa della pandemia, ha “sfruttato” l'onda lunga degli ultimi mesi per aprire i battenti. E' il caso, per esempio, di **Irene Maestri che ha recentemente inaugurato un bistrot, D'Ire, a Milano:**

*“senza dubbio c’è molta competizione ma c’è anche spazio per nuove realtà. A mio avviso è essenziale **proporsi con un’identità chiara**, che sia evidente in tutti gli aspetti del locale: dal menù all’arredamento, dall’account Instagram all’approccio del personale”.*

Nei fatti, tuttavia, siamo ancora lontani dai livelli pre-Covid. Soprattutto il pranzo continua, infatti, a soffrire per il prolungamento dello smart working in molte aziende.

Dicono a tal proposito Eva Isufi e Ludovica Centanni, fondatrici di District 47: *“alcuni uffici hanno ripreso a pieno ritmo, ma nella gran parte dei casi è **stato mantenuto il lavoro da remoto per almeno due giorni alla settimana**. Questo impatta moltissimo sul nostro giro d'affari: **prima della pandemia a pranzo facevamo in media 120 coperti, ora ne facciamo meno della metà**”.*

Insomma, **il new normal non è ancora del tutto normal.**

Tag: [confimprese](#), [EY](#), [Fipe](#), [fuoricasa](#), [imprese](#), [NHRG](#), [ristorazione](#)
[Post precedenti](#)

Concessioni all'asta, lo scrittore (e balneare) Buticchi: "Cancellano la nostra storia"

lanazione.it/la-spezia/cronaca/proroga-concessioni-balneari-1.7019466

La Nazione



Lo scrittore Marco Buticchi

La Spezia, 11 novembre 2021 - 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. Lui è **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. 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, ristrutturando 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".

Figlio di **Albino Buticchi**, presidente del Milan negli anni Settanta, 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".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Concessioni balneari, Consiglio di Stato: no a proroga oltre il 2023

helpconsumatori.it/diritti/concessioni-balneari-consiglio-di-stato-no-a-proroga-oltre-il-2023/

November 10, 2021



Le **concessioni balneari** non potranno essere prorogate oltre il **31 dicembre 2023**. Qualunque proroga automatica delle concessioni demaniali marittime è in contrasto con le leggi europee.

Per evitare l'impatto socio-economico che deriverebbe da una decadenza immediata delle concessioni balneari, «le concessioni demaniali per finalità turistico-ricreative già in essere continuano ad essere efficaci sino al 31 dicembre 2023».

È quanto ha stabilito il Consiglio di Stato con una decisione (intervenuta fra l'altro dopo che la questione è stata rimandata nel decreto concorrenza) che non piace naturalmente ai balneari. Mentre da più fronti si chiede di aprire finalmente alla concorrenza, di affrontare il tema dei canoni irrisori e delle **spiagge libere che in molte aree costiere italiane sono diventate letteralmente un miraggio**.

Concessioni balneari, non potranno essere prorogate oltre dicembre 2023

Le concessioni balneari non potranno essere prorogate oltre dicembre 2023. Il termine è perentorio e una volta scaduto “tutte le concessioni demaniali dovranno considerarsi prive di effetto, indipendentemente se via sia – o meno – un soggetto subentrante nella concessione”. Insomma: dal primo gennaio 2024 le spiagge dovranno essere aperte alla concorrenza, come richiesto del resto dall’Europa.

Prima di tutto **non vale la proroga automatica.**

Per il Consiglio di Stato, «le norme legislative nazionali che hanno disposto (e che in futuro dovessero ancora disporre) la proroga automatica delle concessioni demaniali marittime per finalità turistico-ricreative – compresa la moratoria introdotta in correlazione con l’emergenza epidemiologica da Covid-19 dall’art. 182, comma 2, d.l. n. 34/2020, convertito in legge n. 77/2020 – **sono in contrasto con il diritto eurounitario**, segnatamente con l’art. 49 TFUE e con l’art. 12 della direttiva 2006/123/CE. Tali norme, pertanto, non devono essere applicate né dai giudici né dalla pubblica amministrazione».

Il Consiglio di Stato ha poi stabilito l’arco temporale di riferimento per le concessioni balneari attuali: 31 dicembre 2023.

«Al fine di evitare **il significativo impatto socio-economico** che deriverebbe da una **decadenza immediata** e generalizzata di tutte le concessioni in essere, di tener conto dei tempi tecnici perché le amministrazioni predispongano le procedura di gara richieste e, altresì, nell’auspicio che il legislatore intervenga a riordinare la materia in conformità ai principi di derivazione europea, **le concessioni demaniali per finalità turistico-ricreative già in essere continuano ad essere efficaci sino al 31 dicembre 2023**, fermo restando che, oltre tale data, anche in assenza di una disciplina legislativa, esse **cesseranno di produrre effetti**, nonostante qualsiasi eventuale ulteriore proroga legislativa che dovesse nel frattempo intervenire, la quale andrebbe considerata senza effetto perché in contrasto con le norme dell’ordinamento dell’U.E.».

La protesta dei balneari

Naturalmente ai balneari questa sentenza non piace.

«Ci riserviamo di leggere con la dovuta attenzione e deferenza le motivazioni della sentenza del Consiglio di Stato sulle concessioni demaniali marittime, all’esito del quale decideremo le iniziative da intraprendere per la tutela di decine di migliaia di famiglie di onesti lavoratori gettate, oggi, nell’angoscia più totale per la prospettiva di perdere il lavoro e i loro beni». Questo il commento di Antonio Capacchione, presidente del **Sindacato Italiano Balneari aderente a Fipe-Confcommercio**.

«Come abbiamo sempre chiesto **spetta al legislatore e non ai giudici trovare il giusto bilanciamento fra la tutela della concorrenza e quella dei diritti fondamentali dei concessionari** che, con questa sentenza, sembrano essere stati calpestati».



Le

spiagge libere sono ancora un miraggio

Legambiente e Touring Club: approvare legge per la libera fruizione delle spiagge

Ora si apre un'occasione importante per accelerare nella direzione della qualità e sostenibilità, dicono invece Legambiente e Touring Club Italiano in una nota congiunta.

«Alla politica chiediamo di approvare al più presto una legge nazionale per garantire il diritto alla libera e gratuita fruizione delle spiagge»

«Ben venga la sentenza del Consiglio di Stato che pone finalmente un limite temporale alla proroga delle concessioni balneari, ossia il 2023. Una questione su cui – spiega **Edoardo Zanchini, vicepresidente di Legambiente** – come associazione ambientalista ci siamo più volte battuti denunciando il problema e ricordando come la situazione delle spiagge in concessione nella nostra Penisola non abbia paragoni in Europa. **In Italia c'è poca trasparenza sulle concessioni, che crescono di anno e in anno, e poi c'è la questione dei canoni irrisori**».

La richiesta è quella di approvare al più presto **una legge di riordino delle coste italiane per garantire il diritto alla libera e gratuita fruizione delle spiagge**. Insieme a quella di cogliere l'occasione per puntare alla sostenibilità, all'inclusività nei bandi di gara, alla garanzia dell'innovazione e di servizi in linea col mercato.

Aggiunge il presidente del Touring Club **Franco Iseppi**: «Le soluzioni per stimolare la crescita del comparto, premiando gli investimenti fatti, si possono trovare e dovrebbero conciliare le giuste aspettative della domanda, delle imprese e il diritto dello Stato, cioè di noi tutti, di trovare una giusta valorizzazione di un bene comune come le nostre coste le cui concessioni valgono oggi appena 100 milioni di euro l'anno. Il tutto in una necessaria prospettiva di sostenibilità, qualità e trasparenza».

Spiagge libere e dove (non) trovarle

In molte aree d'Italia le spiagge libere sono un miraggio e la libera fruizione della spiaggia è un diritto ancora poco applicato, se è vero che esistono aree costiere in cui oltre il 90% dei lidi è affidato in concessione.

Nel report "**Spiagge libere 2021**" Legambiente ricorda che in Italia **oltre il 50% delle aree costiere sabbiose è sottratto alla libera e gratuita fruizione**. A pesare su questo, in prima battuta, è **l'aumento esponenziale in tutte le Regioni delle concessioni balneari** che nel 2021 arrivano a quota 12.166 con un aumento del **12,5%**. Tra le regioni record ci sono Liguria, Emilia-Romagna e Campania con quasi il 70% dei lidi occupati da stabilimenti balneari.

Altro fattore degno di nota sono i canoni **irrisori** anche in località del turismo di lusso.

«Per non parlare dei canoni che si pagano per le concessioni, ovunque bassi e che in alcune località di turismo di lusso risultano vergognosi a fronte di guadagni milionari – ricorda Legambiente – Ad esempio per le 59 concessioni del Comune di Arzachena, in Sardegna, **lo Stato nel 2020 ha incassato 19mila euro l'anno**. Una media di circa 322 euro ciascuna l'anno».

SOSTIENICI!

Scopri come




Scrive per noi





Sabrina Bergamini


Giornalista professionista. Responsabile di redazione. Romana. Sono arrivata a Help Consumatori nel 2006 e da allora mi occupo soprattutto di consumi e consumatori, temi

sociali e ambientali, minori, salute e privacy. Mi appassionano soprattutto i diritti e i diritti umani, il sociale e tutti quei temi che spesso finiscono a fondo pagina. Alla ricerca di una strada personale nel magico mondo del giornalismo ho collaborato come freelance con Reset DOC, La Nuova Ecologia, Il Riformista, IMGPress. Sono laureata con lode in Scienze della Comunicazione alla Sapienza con una tesi sul confronto di quattro quotidiani italiani durante la guerra del Kosovo e ho proseguito gli studi con un master su Immigrati e Rifugiati. Le cause perse sono il mio forte. Ho un libro nel cassetto che prima o poi finirò di scrivere. Hobby: narrativa contemporanea, fotografia, passeggiate al mare. Cucino poco ma buono.

- 

• [Ambiente2021.11.10](#) [Concessioni balneari, Consiglio di Stato: no a proroga oltre il 2023](#)
- 

• [aaa_Primo_Piano2021.11.10](#) [Ricette mediche appese alla finestra, il Garante Privacy multa un medico](#)
- 

• [Consumi2021.11.10](#) [Materie prime alle stelle, si teme per l'escalation dei prezzi](#)
- 

• [Consumi2021.11.09](#) [I consumatori alle prese col Black Friday: alla ricerca di risparmio e infedeli alla marca](#)

Continue Reading

Precedente Ricette mediche appese alla finestra, il Garante Privacy multa un medico

Materie prime alle stelle, si teme per l'escalation dei prezzi

 helpconsumatori.it/primo-piano/materie-primе-alle-stelle-si-teme-per-lescalation-dei-prezzi/

November 10, 2021



Materie prime alle stelle. Caffè, pane, farina, prodotti panificati, dolci, pasta, olio e quant'altro stanno subendo fortissime pressioni al rialzo dei prezzi. Oggi a denunciare gli aumenti generali delle materie prime è **Fipe** Confcommercio, che parla dal punto di vista della ristorazione ma certo non può non chiamare in causa anche le ripercussioni per i consumatori.

Il senso di quanto dice la **Fipe** è chiaro: i prezzi al consumo non sono ancora alle stelle, "si muovono con moderazione", ma gli esercenti non potranno moderare i rialzi ancora a lungo.

Materie prime alle stelle, **Fipe: "Pericolosa escalation dei prezzi"**

«Da più parti ci arrivano segnalazioni di aumenti generalizzati e spesso indiscriminati delle materie prime acquistate dai nostri bar e ristoranti – dice **Aldo Cursano**, vice presidente vicario di **Fipe**-Confcommercio – Dal caffè al latte, dalla pasta alla farina, dal burro ai formaggi, dalla carne al pesce stiamo assistendo ad **una pericolosa escalation dei prezzi** che al momento, ma non sappiamo per quanto ancora, **non si traducono in crescita dei prezzi al consumo che anzi mantengono un inatteso profilo di moderazione**. A questo si deve aggiungere **che alcune materie prime sono anche di difficile reperibilità mettendo così a rischio le produzioni di ricorrenza in vista delle festività natalizie**».



Caro

pane e caro pasta, un'analisi sui prezzi

I rialzi su farine, pane, colazione

Si sono uniti dunque due fronti: l'aumento dei costi delle materie prime e quello di energia, gas ed elettricità. Del resto **a ottobre Assopanificatori ha denunciato l'aumento dei prezzi delle farine fino a punte dell'81%**. A settembre il prezzo delle farine di frumento tenero segnava un incremento del **20%** rispetto a settembre 2020; il prezzo delle semole di frumento duro è cresciuto in un anno del **66%**.

L'allarme è scattato da giorni sul rincaro di pane, pasta e prodotti panificati.

Federconsumatori in una sua indagine ha trovato rincari considerevoli: oggi un chilo di farina costa il 38% in più rispetto a marzo, quando già c'erano tensioni sui prezzi, e **supera 1 euro**. Sulla pasta integrale pesano rincari del 33%. **Il pane segnala un rincaro**

dell'11% sul prezzo al chilo, che sfiora i 4 euro. Anche i prezzi della pasta vanno su e si segnalano rincari del 5% su un chilo di penne o di spaghetti, che costano in media 1,72 euro. Il Codacons dice che in alcune città un kg di pane è già arrivato a costare 6 euro.

Assoutenti stima che i rincari delle materie prime **si trasleranno presto anche sulla colazione al bar.** Il prezzo del caffè potrebbe schizzare a 1,50 euro, quello del cappuccino a 2 euro, la brioche a 1,40 euro con aumenti di circa il 40%. La classica colazione con cappuccino e cornetto consumata al bar potrebbe passare **da una media di 2,4 euro attuali al record di 3/4 euro** come conseguenza dei rincari di latte, caffè, zucchero, farine, burro.



Rincari,

Assoutenti: la colazione al bar potrebbe arrivare a costare 3/4 euro

Fipe Confcommercio: serve un tavolo di monitoraggio

Fipe Confcommercio chiede un **tavolo di monitoraggio** sugli aumenti delle materie prime. Le imprese oggi denunciano difficoltà.

Prosegue Cursano di **Fipe** Confcommercio: «Il nostro senso di responsabilità nei riguardi dei consumatori è massimo e questo lo si vede dai listini che si muovono sempre con grande moderazione ma non possiamo svolgere la funzione di ammortizzatore a qualunque costo. Non spetta a noi capire se questi aumenti siano frutto di dinamiche reali o di manovre speculative e per questo chiediamo al MISE di istituire subito **un tavolo di monitoraggio, chiamando tutte le componenti della filiera** dalla produzione alla distribuzione e ovviamente alla ristorazione».

SOSTIENICI!

Scopri come


Help
CONSUMATORI

Scrive per noi




Sabrina Bergamini

Giornalista professionista. Responsabile di redazione. Romana. Sono arrivata a Help Consumatori nel 2006 e da allora mi occupo soprattutto di consumi e consumatori, temi sociali e ambientali, minori, salute e privacy. Mi appassionano soprattutto i diritti e i diritti umani, il sociale e tutti quei temi che spesso finiscono a fondo pagina. Alla ricerca di una strada personale nel magico mondo del giornalismo ho collaborato come freelance con Reset DOC, La Nuova Ecologia, Il Riformista, IMGPress. Sono laureata con lode in Scienze della Comunicazione alla Sapienza con una tesi sul confronto di quattro quotidiani italiani durante la guerra del Kosovo e ho proseguito gli studi con un master su Immigrati e Rifugiati. Le cause perse sono il mio forte. Ho un libro nel cassetto che prima o poi finirò di scrivere. Hobby: narrativa contemporanea, fotografia, passeggiate al mare. Cucino poco ma buono.

- 

[Consumi2021.11.10Materie prime alle stelle, si teme per l'escalation dei prezzi](#)

- 

[Consumi2021.11.09I consumatori alle prese col Black Friday: alla ricerca di risparmio e infedeli alla marca](#)



- [Europa2021.11.09Riscaldare casa, l'8% dei cittadini europei non](#)

[ci riesce](#)



- [Consumi2021.11.09Bonus terme, portale Invitalia in tilt e si riparte](#)

[oggi](#)

Continue Reading

[Precedente Pane precotto, va preconfezionato prima di essere messo in vendita](#)

Balneari, concessionari contro il Consiglio di Stato che obbliga alle gare: “Sconcertante”. E Salvini attacca “burocrati Ue e loro complici”

ilfattoquotidiano.it/2021/11/10/balneari-concessionari-contro-il-consiglio-di-stato-che-obbliga-alle-gare-sconcertante-e-salvini-attacca-burocrati-ue-e-loro-complici/6386633/

F. Q.

November 10, 2021



Il **Consiglio di Stato** ha interrotto i festeggiamenti dei **concessionari balneari**, che dalla settimana scorsa esultavano per la decisione del governo Draghi di lasciar fuori dal **ddl Concorrenza** il tema della messa a gara delle spiagge. Martedì è arrivata la sentenza che fissa al **31 dicembre 2023** il termine ultimo di durata dei rinnovi, che con la legge di Bilancio per il 2019 erano stati invece prorogati fino al 2033 in (ennesima) violazione della **direttiva Bolkestein**. Ora l'esecutivo, già richiamato all'ordine da Bruxelles, dovrà intervenire. E, puntualmente, le associazioni di categoria che rappresentano i gestori degli stabilimenti evocano lo spettro di migliaia di posti lavoro persi. Mentre il leader della Lega **Matteo Salvini** rincara la dose sostenendo che "i **burocrati di Bruxelles** e i loro complici" – i giudici amministrativi – devono "rassegnarsi" e aggiungendo, al solito, che "**la spiagge italiane non sono in svendita**". Non concorda, ovviamente, il sindaco di Lecce **Carlo Salvemini**, che già nel 2020 si era rifiutato di applicare l'estensione al 2033 proponendo, appunto, solo una "proroga tecnica" di tre anni. Promossa ora dal Consiglio di Stato.

"È una **sentenza di portata storica**", commenta Salvemini, "che rende giustizia non tanto alla nostra piccola amministrazione che in questi anni, tra molte ostilità, si è fatta carico di proporre soluzioni e possibili vie d'uscita su un tema di così enorme portata, ma a tutti i cittadini italiani, che sono i **legittimi proprietari delle spiagge**". Per le quali oggi i concessionari pagano, nella stragrande maggioranza dei casi, **canoni irrisori, sotto i 2.500 euro all'anno**. "Tutti, vecchi concessionari, giovani outsider, imprese, associazioni, devono avere il diritto di poter **concorrere in maniera trasparente** per la gestione e la valorizzazione di questo patrimonio. Le spiagge sono beni comuni, da amministrare nell'interesse dei cittadini, tutti". I giudici amministrativi, riuniti in sessione plenaria, hanno infatti stabilito che dal 2024 non ci sarà alcuna possibilità di ulteriore prolungamento dell'attuale regime, con la conseguenza che il settore sarà sottoposto alle **regole della concorrenza** vigenti nel resto dell'Europa. Un termine perentorio stabilito proprio per arginare il continuo slittamento del recepimento della direttiva **Bolkestein** che dal 2006 prevede di **mettere a gara la gestione delle spiagge**.



[Leggi Anche](#)

Concessioni balneari, il Consiglio di Stato: "Proroga solo a fine 2023. Dal giorno dopo non più possibili rinvii, neanche per via legislativa"

Sul fronte opposto **Antonio Capacchione**, presidente del **Sindacato Italiano Balneari** aderente a **Fipe/Confcommercio**, che si riserva di “leggere con la dovuta attenzione le motivazioni della sentenza” ma già la definisce “**sconcertante** prima ancora che **sconvolgente** perché si discosta da consolidati orientamenti giurisprudenziali, anche costituzionali, a tutela della proprietà aziendale, del lavoro e della certezza del diritto”. L’associazione balneari si riserva di decidere “le **iniziative da intraprendere** per la tutela di decine di migliaia di famiglie di **onesti lavoratori gettate nell’angoscia più totale** per la prospettiva di perdere il lavoro e i loro beni”. Lamentazioni analoghe arrivano da **Confesercenti Toscana Nord** – secondo il presidente versiliense **Francesco Giannerini** “la sentenza ha gettato nella **disperazione** migliaia di famiglie che adesso vedono a rischio anni di duro lavoro e soprattutto di investimenti” – e il presidente dei balneari di Lido di Camaiore (in Versilia) **Marco Daddio**, che parla di “colpo da **accanimento** su un settore che dà lavoro a migliaia di famiglie, lavoratori del territorio, e non a multinazionali di dubbia provenienza”.

Sulla stessa linea il Carroccio con Salvini e il sottosegretario alle Politiche agricole alimentari e forestali **Gian Marco Centinaio**, secondo cui “siamo davanti a una sentenza che rischia di **annientare un sistema italiano fatto di pmi**, spesso a conduzione familiare, a tutto vantaggio di grandi imprese” ed “è difficile ipotizzare quali saranno i criteri che saranno seguiti nel 2023, visto che si tratta di un settore con oltre 60 anni di storia e non si potrà certo far finta che il mercato precedente non sia mai esistito. Criteri che senza una mappatura del mercato sono impossibili da determinare”. Il **Partito Democratico** con **Dario Stefano** si schiera invece a favore della messa a gara: “Basta ritardi e basta inutili rinunciarismi a dare una risposta normativa adeguata, sfruttando il più che generoso lasso di tempo che il consiglio di stato ha concesso, fino al 2023”. Anche se “questa parte delle pronunce è la meno convincente perché si crea un **periodo di franchigia** del tutto creativo, forse giustificabile solo come **ammortizzatore**”.

Sostieni ilfattoquotidiano.it: mai come in questo momento abbiamo bisogno di te

In questi tempi difficili e straordinari, è fondamentale garantire **un'informazione di qualità**. Per noi de ilfattoquotidiano.it gli unici padroni sono i lettori. A differenza di altri, vogliamo offrire un giornalismo aperto a tutti, senza paywall. Il tuo contributo è fondamentale per permetterci di farlo. [Diventa anche tu Sostenitore](#)

Grazie, Peter Gomez

Sostieni adesso     

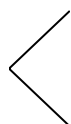


SALVIMAIO

di Andrea Scanzi 12€ [Acquista](#)

[Articolo Precedente](#)

Mondadori, ok dell'Antitrust all'acquisto di De Agostini scuola. Il gruppo di Segrate sale al 32% del mercato dell'editoria scolastica



Intesa a 3 per rilanciare la filiera enogastronomica laziale

A ansa.it/canale_terraegusto/notizie/business/2021/11/11/intesa-a-3-per-rilanciare-la-filiera-enogastronomica-laziale-_4abba7df-50cf-4455-8969-a8b0ed37578b.html

November 11, 2021





CAR: Siglato Protocollo d'Intesa con [FIPE](#) e FIEPET © ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

Intesa a 3 per rilanciare la filiera enogastronomica laziale La siglano Centro Agroalimentare Roma, [Fipe](#) e Fiepet ROMA (ANSA) - ROMA, 11 NOV - Avviare in tempi rapidi azioni mirate e sinergiche per lo sviluppo della filiera enogastronomica del Lazio e delle economie territoriali. E' l'obiettivo del protocollo d'Intesa siglato tra il Car, la [Fipe](#) e la Fiepet nell'ambito dell'ottava edizione di Excellence - Food Innovation. Diverse le iniziative che verranno realizzate per supportare aziende, buyer, chef e ristoratori di Roma e del Lazio come l'avvio di campagne di educazione e di sensibilizzazione verso un sano e corretto uso degli alimenti e la programmazione di laboratori e corsi di formazione bilaterali di Cuochi e Produttori. "Mercato vuol dire distribuzione all'ingrosso ma anche rapporto diretto con i consumatori", dichiara il direttore generale Car, Fabio Massimo Pallottini, "oggi inauguriamo un comune impegno per avvicinare il mondo della produzione agroalimentare a quello della ristorazione, dei bar, delle trattorie". Per il presidente [Fipe](#) Confcommercio Roma, Sergio Paolantoni, "si tratta di un'innovativa sinergia tra due comparti di eccellenza del nostro territorio, chiamati a collaborare per una reciproca crescita valoriale che possa fungere da volano per lo sviluppo economico della capitale e della nostra Regione". Il presidente Fiepet Confesercenti Roma, Claudio Pica definisce l'intesa "una vittoria per tutta la filiera dell'agroalimentare che, compresa la ristorazione, deve effettuare un gioco di squadra per valorizzare sempre più le eccellenze agroalimentari del Lazio e dell'Italia". Plaude l'iniziativa, infine, l'assessore alle Attività produttive e alle Pari Opportunità del Comune di Roma, Monica Lucarelli, "mi piace

questa scommessa giocata tra il gigante romano della distribuzione e il sistema delle aziende romane della ristorazione, un passo strategico verso quell'economia sostenibile e di grande qualità che premia il "sistema Roma". (ANSA). Y49-GU

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

P.I. IT00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

Caro materie prime, "baristi e ristoratori in ginocchio"

A ansa.it/sardegna/notizie/2021/11/11/caro-materie-primе-baristi-e-ristoratori-in-ginocchio_b6d9e4bf-a732-41d1-9435-0345d252a967.html

November 11, 2021





© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

Allarme **Fipe** Confcommercio, pericolosa escalation per Natale.

Baristi e ristoratori in ginocchio: caffè, pane, farina, prodotti panificati, dolci, pasta e olio stanno subendo fortissime pressioni al rialzo dei prezzi. E fioccano le segnalazioni di aumenti generalizzati e indiscriminati anche in Sardegna. Per questo anche il presidente della **Fipe** Confcommercio Sud Sardegna Emanuele Frongia si unisce all'appello del vice presidente vicario di **Fipe**-Confcommercio Aldo Cursano che chiede l'istituzione di un tavolo di monitoraggio al Mise insieme a tutte le componenti della filiera.

"L'allarme è scattato da giorni sul rincaro di pane e pasta, a ottobre abbiamo assistito a un aumento dei prezzi fino a punto dell'81 per cento per le farine -spiega Frongia - questo è un danno per noi e per i nostri clienti". Frongia parla di una "pericolosa escalation dei prezzi che mette a rischio anche le produzioni in vista delle festività natalizie, alcune materie prime sono anche di difficile reperibilità".

In Sardegna, rispetto a quasi tutto il resto d'Italia, c'è anche il problema dei trasporti. "Pensavamo di poter iniziare a respirare in vista del Natale, invece per la nostra categoria si tratta dell'ennesima stangata nell'arco di due anni che si aggiunge ai rincari dell'energia".

Secondo una stima dell'associazione di categoria, il prezzo del caffè potrebbe arrivare a 1,50 euro, si potrebbero toccare i due euro per un cappuccino che insieme al cornetto passerebbe da una media di 2,40 euro attuali a 3/4 euro.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

'Un caffè per ripartire', ecco la sfida per incoronare la tazzina più buona di Firenze

lanazione.it/firenze/cronaca/caffe-contest-la-nazione-1.7027362

ROSSELLA CONTE



Firenze, 12 novembre 2021 - Da sempre immagine che accompagna ogni partenza di giornata come si deve, a simbolo di una delle ripartenze tra le più attese fra tutte, quella dei pubblici esercizi, in attesa di una vera e solida ripresa economica del comparto.

“Un caffè per ripartire” è il nome scelto per il nuovo contest ideato da **Confcommercio e dal quotidiano La Nazione** e presentato in uno dei templi della tazzina, ossia la Ditta Artigianale di via Carducci, sede della Scuola del Caffè, alla presenza della direttrice della Nazione Agnese Pini, della capocronista della Nazione di Firenze Cristina Privitera, del presidente della Confcommercio toscana Aldo Cursano e del direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni.

Il gioco coinvolgerà i lettori della Nazione che saranno chiamati a **votare “il miglior caffè”** scelto a loro insindacabile giudizio fra bar, caffetterie e pasticcerie di Firenze e provincia, esclusa l'area dell'Empolese Valdelsa per la quale partirà a breve un contest “ad hoc” sulle colonne della cronaca empolese della Nazione.

L'iniziativa prenderà il via **domenica 14 novembre**, con la pubblicazione sul giornale del primo tagliando utile per votare. Ma oltre ad essere un simpatico gioco per i lettori, “Un caffè per ripartire” rappresenterà una vetrina importante per gli imprenditori perché saranno

proprio i clienti, voto dopo voto, a decretare il 're della tazzina'. La prima classifica provvisoria sarà pubblicata martedì 30 novembre, trascorse due settimane dalla pubblicazione del primo tagliando. Poi, ogni settimana La Nazione aggiornerà e renderà nota la classifica provvisoria con tutti i voti che saranno giunti alla redazione di viale Giovine Italia o nelle sedi Confcommercio.

Sempre settimanalmente le pagine della Nazione ospiteranno un intervento di **Francesco Sanapo, presidente di categoria bar e caffetterie di Confcommercio Firenze**, pluripremiato campione baristi e assaggiatori di caffè, 'patron di Ditta Artigianale' e "coffee lover" come ama definirsi. Tutti i giorni, invece, tre caffetterie della provincia fiorentina saranno protagoniste sulle pagine del quotidiano, con interviste e foto.

La classifica definitiva sarà pubblicata **entro il mese di gennaio 2022**. Il più votato 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.

"La Nazione con questa nuova iniziativa torna a riallacciare un filo interrotto dalla pandemia, rinsaldando quel legame con i nostri lettori e con il nostro territorio e le sue imprese" commenta **la direttrice della Nazione Agnese Pini** "Oggi più che mai c'è la necessità di raccogliere le forze per ripartire e tornare a mostrare la vivacità di un tessuto economico costretto a lunghe pause di attività. E non poteva esserci miglior simbolo del caffè per questo nuovo gioco organizzato insieme a Confcommercio, quella tazzina che tutte le mattine aiuta ciascuno di noi ad affrontare una nuova giornata".

"Una delle cose che più ci è mancata durante il lockdown è proprio la tazzina del caffè - aggiunge **Cristina Privitera, capocronista de La Nazione di Firenze** -, un simbolo di ripartenza e ritrovata fiducia. Raccontare tutte le storie che ruotano attorno al settore è per noi un modo per essere più vicini ad aziende e cittadini".

"In questi mesi abbiamo visto via, via realizzarsi il desiderio del ritorno alla normalità - dice **il direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni** -, un piccolo rito quotidiano come la tazzina di espresso al bancone del bar assume oggi un'importanza speciale, che va oltre il semplice gesto. È l'emblema di un nuovo inizio che ci fa sperare che il peggio sia alle spalle, anche se è ancora tanto il lavoro da fare per consolidare una ripartenza che si è fatta aspettare".

"Con questa iniziativa, che coinvolge lettori e imprenditori, vogliamo ringraziare i nostri clienti che in questi mesi di restrizioni hanno dovuto ripensare le proprie abitudini, dire loro che il nostro sorriso, anche se dietro la mascherina, non si è scalfito ed è sempre lì, pronto ad accompagnare le loro tazzine preferite" sottolinea **il presidente di Confcommercio Toscana Aldo Cursano**, che è anche presidente regionale di **Fipe**, la federazione italiana dei pubblici esercizi di Confcommercio. "E allo stesso tempo - sottolinea - promuovere un

comparto che anche dopo i lunghi mesi di restrizioni non si è piegato. Un comparto fatto di persone che con impegno e professionalità trasforma ogni giorno una semplice tazzina in un momento di felicità”.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Rivoluzione sui tavoli all'aperto dei locali: destino in bilico per colpa dello stato di emergenza

T iltempo.it/roma-capitale/2021/11/12/news/tavoli-aperto-suolo-pubblico-ristoranti-bar-locali-confcommercio-stato-emergenza-covid-roma-lucarelli-29418010/



- [Home](#)
- [Roma capitale](#)



Damiana Verucci 12 novembre 2021

- a
- a
- a

Più spazio ai tavolini, ma a pagamento, sempre che il Governo proroghi lo stato di emergenza e quindi anche le occupazioni di suolo pubblico emergenziali, altrimenti, lo dice chiaro e tondo il neo assessore al commercio, Monica Lucarelli, il Campidoglio potrà fare molto poco. All'assemblea annuale della **Fipe** Confcommercio si è parlato ieri di un tema molto caldo per gli esercenti romani, i tavoli all'aperto, che hanno ormai invaso la città e in alcuni quartieri, come Prati e parti del centro storico, ridotto le strisce blu anche del 35%. Lucarelli ammette che sul tema sta studiando e chi la conosce, vista anche la sua professione di ingegnere, sa che fa molto sul serio. Sulle osp sembra avere le idee chiare a partire dal fatto che dovrà renderle onerose per gli esercenti, che per oltre un anno hanno goduto di un ampliamento degli spazi di suolo pubblico gratuiti. Anche se "il pagamento sarà graduale", come a dire che non si può pensare di renderlo immediatamente oneroso visto che fino ad oggi non lo è stato.



Il Covid fa saltare anche la Festa della Befana a Roma. E non ci sono alternative

Si appella poi al senso del decoro degli esercenti, commettendo forse su questo punto un po' di leggerezza perché a guardare quello che sta accadendo in questi giorni di pioggia, le migliaia di tende di plastica che coprono i tavoli sulle pedane di decoroso hanno davvero ben poco. E allora? Bisognerà innanzitutto capire cosa fare, seppure il Governo concedesse altri sei mesi o più di proroga, una volta passata l'emergenza. Inutile pensare di poter tornare ai tempi prima del Covid con abitudini totalmente cambiate. I romani, conferma l'ultima ricerca **Fipe**, trovano attraente nel 56% degli intervistati poter mangiare all'aperto anche in pieno inverno. Una valutazione che ha riscontro anche nel 70% degli intervistati che dichiara che gli spazi fuori dai locali suscitano emozioni positive soprattutto perché creano punti di ritrovo dove prima non c'era nulla. Ma c'è anche un 31% degli intervistati che si dice preoccupato perché i dehors limitano il passaggio dei pedoni sui marciapiedi e riducono il numero dei posti auto.



Caos Roma-Lido. monta la rabbia. Stazioni chiuse, corse sospese e treni ridotti

Residuali, invece, i richiami a fenomeni negativi che hanno a che fare con comportamenti di inciviltà e con la sicurezza. Quasi sette intervistati su dieci, inoltre, ritengono che la pandemia sia stata l'occasione per migliorare la qualità dello spazio urbano grazie all'ampliamento del suolo pubblico a disposizione dei locali. Infine, il 33,9% è sicuro di voler continuare a preferire di mangiare all'esterno dei locali. La possibilità non manca stando alle percentuali di esercenti che hanno ampliato il loro spazio all'aperto. Oltre la metà delle attività intervistate ha dichiarato di disporre di tavoli all'esterno. La percentuale sale all'84% se si considerano anche gli spazi esterni di natura privata. Solo il 16% ammette di non avere spazi esterni.



Roma sempre più sporca nell'era Gualtieri. Lo schifo del Viminale, così da tre giorni

TAVOLINI E DEHORS PER SEMPRE, I ROMANI DICONO OK. «COSÌ ANCHE NEL 2022»

CRONACHE ROMA MILANO OCCHI DI PADRE



di Flavia Scicchitano

Tavolini e dehors per sempre, i romani dicono ok. «Così anche nel 2022»



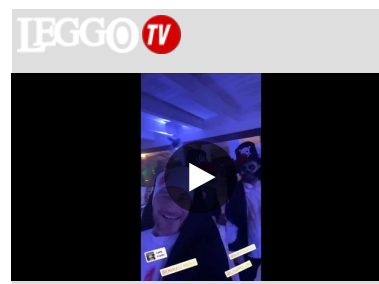
Chiedono tavolini esterni per bar e ristoranti anche per tutto il 2022, a fronte di un crescente consumo di pasti all'aperto grazie al tepore dei dehors.

L'indagine Il sentimento dei pubblici esercizi e dei cittadini sull'utilizzo del suolo pubblico a Roma, promossa dall'Osservatorio economico [Fipe](#)

Confcommercio della Capitale evidenzia un aspetto inedito. Con la pandemia infatti oltre il 56% dei romani trova attraente mangiare nei dehors dei locali, spinti da motivi di sicurezza. Il 44,5% finora ha mangiato solo sfruttando i tavoli esterni: perciò oltre il 75% delle imprese con dehors su suolo pubblico auspica che la deroga Covid sia estesa a tutto il 2022. Per il 63% di bar e ristoranti usufruire dei dehors è stato importante per la ripartenza e il 66,9% dei pubblici esercizi non vuole limiti al loro utilizzo, a partire dal divieto di installarli su marciapiedi o strisce blu. Il 68,8% è però d'accordo sul ritiro della concessione di occupazione di suolo pubblico in caso di abusivismo. Per il 31,3% dei romani i tavoli esterni locali creano disagi per pedoni e posti auto. «Il sindaco Gualtieri dovrebbe rendere stabile questa misura, che ovviamente va regolamentata», ha detto il presidente di [Fipe](#) Confcommercio Roma Sergio Paolantoni.

Ultimo aggiornamento: Venerdì 12 Novembre 2021, 08:23

© RIPRODUZIONE RISERVATA



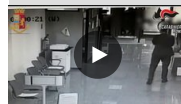
[Apri il link](#)

TAVOLINI E DEHORS PER SEMPRE, I ROMANI DICONO OK. «COSÌ ANCHE NEL 2022»

Totti ad Halloween si traveste da suora "maledetta"



Roma, liberata la casa dell'anziano occupata: le fasi concitate dello sgombero



Roma, armati sequestrano direttore e tentano colpo in banca



Cop26, il Principe Carlo inciampa salendo sul palco per il suo intervento



Lino Banfi ospite domani da Diaco a "Ti sento": «Fenech,



Cassini...nelle scene piccanti ho governato il desiderio» VIDEO

RIMANI CONNESSO CON LEGGO

f Facebook

Twitter

ROMA

SFOGLIA IL GIORNALE

MILANO

SFOGLIA IL GIORNALE



Black Friday in anticipo, ecco le migliori offerte su Amazon

TAVOLINI E DEHORS PER SEMPRE, I ROMANI DICONO OK. «COSÌ ANCHE NEL 2022»


 LE PIÙ LETTE


1. JACKPOT OLTRE I 108 MILIONI Estrazioni Lotto e Superenalotto di giovedì 11 novembre 2021: i numeri vincenti e le quote



SHOW

2. IL CASO GFVip, perché Lulù Selassie porta sempre la borsa? Ecco cosa ci tiene dentro



GOSSIP

3. IL PANICO GFVip, paura e urla dal bagno: «Mi sto sentendo male». Ma la regia censura



4. EFFETTO STROOP Se sbagli a leggere queste parole il tuo cervello sta perdendo colpi: il test



SHOW

5. SU SKY X Factor 2021, la confessione di Mika: «Quando mi hanno spezzato il cuore ero a casa di uno stron*o»

Cerca il tuo immobile all'asta

Regione

Provincia

Fascia di prezzo

Data

INVIA


 Legalmente

DALLA HOME

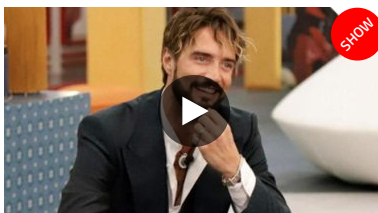
TAVOLINI E DEHORS PER SEMPRE, I ROMANI DICONO OK. «COSÌ ANCHE NEL 2022»



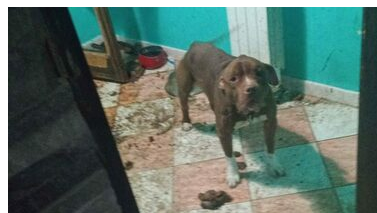
LE PIÙ CONDIVISE



Uomini e donne, Rosa Perrotta e Pietro Tartaglione di nuovo genitori: è nato Mario Achille



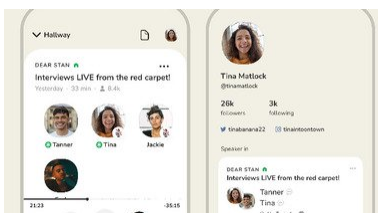
GF Vip, «con il pre-ciclo hanno questa roba»: Alex Belli e la battutaccia su Soleil scatenò le critiche sui social



Roma, lega il pitbull al termosifone e lo lascia sommerso da feci. Il cane salvato dalla polizia



Storie italiane, Eleonora Daniele dopo l'aggressione alla troupe: «Condomini terrorizzati»



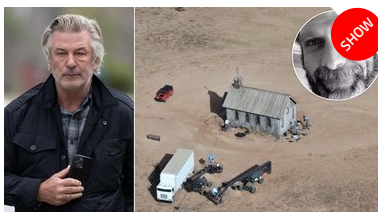
Clubhouse, introdotta funzione Replay per partecipare alle Room in differita



Ascolti Tv 9 novembre 2021, Eredità-Amadeus-Imma Tataranni e Vespa il poker di Rai1



GF Vip, Guenda Goria si sposa: nozze col nuovo fidanzato Mirko Gancitano. Ecco quando



Rust, la maledizione dopo Alec Baldwin: tecnico morso da un ragno velenoso, rischia l'amputazione di un braccio



Cleo Smith, il giallo del rapimento: «Veniva a casa una donna... Mi vestiva, mi spazzolava i capelli»

Bici rubata a un invalido: "Per me era tutto"

lanazione.it/firenze/cronaca/bici-rubata-invalido-1.7032048

IACOPO NATHAN



Marco Ercoli senza la sua bicicletta non può spostarsi

Firenze, 14 novembre 2021 - «Dovete capire che non **mi hanno rubato** la bicicletta, ma **la mia vita e la mia libertà**". Marco Ercoli ci accoglie a braccia aperte e con il sorriso sul volto, nonostante tutto, all'Albergo popolare – dove vive da sette anni – per raccontarci una brutta disavventura, il furto della sua bicicletta speciale che rischia di metterlo davvero in difficoltà.

Prima di portarci nel suo appartamento, però, ci accompagna all'interno dell'albergo, dove ci sono alcuni dei suoi quadri esposti, visto che è un artista e un pittore. "Come tutte le mattine mi sono svegliato molto presto, e prima delle 7 ero già in sella alla mia bici. Ho questo rito, tutti i giorni vado al Caffè le Rose, da più di 30 anni – racconta il signor Marco -. Sono arrivato e mi son accorto di non avere le chiavi. Chiamo subito l'albergo popolare per chiedere alla portineria di cercarle. Nel frattempo avevo appoggiato la bicicletta a un palo, purtroppo solo appoggiata, visto che non potevo usare neanche il mio lucchetto. La mia non è una bici normale, l'ho dovuta costruire comprando pezzi da diverse parti, sono disabile e molto pesante, ho bisogno di quella".

E in quei pochi minuti, tra una telefonata e l'altra, il fattaccio. "Mi giro un attimo – racconta – e **non c'era più la bicicletta**. Mi è preso un colpo, mi sono spaventato e ho iniziato a urlare. Sono malato di cuore, ho un pacemaker, mi sono dovuto calmare, ma davvero **non sapevo più come fare**. Me l'hanno rubata nel giro di un secondo, ma ancora non mi rendo conto. Per me quella bicicletta è come la carrozzina per un disabile, è tutto, **è stata una cattiveria disumana**".

«Da quanto ci tenevo – continua Marco – la lasciavo dentro casa tutte le sere, per tenerla al sicuro. **Faccio un appello**, quella bicicletta è di un invalido, che in questo momento soffre, sta male e non si può muovere. Non riesco a camminare, e solo la pedalata assistita mi può permettere di muovermi, e devo anche andare spesso a fare delle visite. Ve la descrivo, la bici è semplice da descrivere: una numero 28 grigia con un computer sopra il manubrio, un portapacchi davanti, la batteria dietro e un grande sellino, per due persone, che è l'unico che posso usare".

A prendere a cuore la vicenda del signor Marco è stato Aldo Cursano, titolare del caffè Le Rose, che si è attivato subito per identificare grazie alle telecamere il ladro. "Conosco Marco da tantissimi anni – racconta Cursano – è una persona speciale, bella e buona. Vederlo in un momento di difficoltà così grande mi ha davvero scosso, e ci siamo messi da subito alla ricerca del ladro e della bicicletta. Se non riusciremo a ritrovare e restituire a Marco la sua bici siamo **pronti ad aprire una raccolta fondi per ricomprargliela**".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

'Un caffè per ripartire' Tazzina simbolo della ripresa

lanazione.it/firenze/cronaca/un-caffe-per-ripartire-tazzina-simbolo-della-ripresa-1.7029163

ROSSELLA CONTE



di Rossella Conte Da sempre immagine che accompagna ogni partenza di giornata come si deve, a simbolo di una delle ripartenze tra le più attese di tutte, quella dei pubblici esercizi, in attesa di una vera e solida ripresa economica del comparto. 'Un caffè per ripartire' è il nome

scelto per il nuovo contest ideato da Confcommercio e da La Nazione che racconterà tutto quel mondo di saperi e di passioni che ruota intorno alla 'tazzina'. Il gioco coinvolgerà i lettori de La Nazione che saranno chiamati a votare il loro...

di Rossella Conte

Da sempre immagine che accompagna ogni partenza di giornata come si deve, a simbolo di una delle ripartenze tra le più attese di tutte, quella dei pubblici esercizi, in attesa di una vera e solida ripresa economica del comparto. 'Un caffè per ripartire' è il nome scelto per il nuovo contest ideato da Confcommercio e da La Nazione che racconterà tutto quel mondo di saperi e di passioni che ruota intorno alla 'tazzina'. Il gioco coinvolgerà i lettori de La Nazione che saranno chiamati a votare il loro caffè preferito, scelto a loro insindacabile giudizio fra bar, caffetterie e pasticcerie di Firenze e provincia.

L'iniziativa, presentata in uno dei templi cittadini della tazzina, ossia la Ditta Artigianale sede della Scuola del caffè in Sant'Ambrogio, prenderà il via martedì 16 novembre, con la pubblicazione sul giornale del primo tagliando utile per votare. Ma oltre a essere un simpatico e appassionante gioco per i lettori, 'Un caffè per ripartire' rappresenterà anche una vetrina importante per gli imprenditori perché saranno proprio i clienti, voto dopo voto, a decretare il 're della tazzina della ripartenza'.

"La Nazione con questa nuova iniziativa torna a riallacciare un filo interrotto dalla pandemia, rinsaldando quel legame con i nostri lettori e con il nostro territorio e le sue imprese – commenta la direttrice della Nazione Agnese Pini –. Oggi più che mai c'è la necessità di raccogliere le forze per ripartire e tornare a mostrare la vivacità di un tessuto economico costretto a lunghe pause di attività. E non poteva esserci miglior simbolo del caffè per questo nuovo gioco organizzato insieme a Confcommercio, quella tazzina che tutte le mattine aiuta ciascuno di noi ad affrontare una nuova giornata". "Raccontare tutte le storie che ruotano attorno al settore è per noi un modo per essere più vicini ad aziende e cittadini", aggiunge la capocronista di Firenze de La Nazione Cristina Privitera.

"In questi mesi abbiamo visto via, via realizzarsi il desiderio del ritorno alla normalità - dice il direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni – un piccolo rito quotidiano come la tazzina di espresso al bancone del bar assume oggi un'importanza speciale, che va oltre il semplice gesto".

"Con questa iniziativa, che coinvolge lettori e imprenditori, vogliamo ringraziare i nostri clienti che in questi mesi di restrizioni hanno dovuto ripensare le proprie abitudini, dire loro che il nostro sorriso, anche se dietro la mascherina, non si è scalfito ed è sempre lì, pronto ad accompagnare le loro tazzine preferite", conclude il presidente di Confcommercio Toscana Aldo Cursano.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Dehors, **Fipe**-Confcommercio per la conferma della disponibilità del suolo pubblico nel 2022

R [repubblica.it/economia/rapporti/osserva-italia/mercati/2021/11/13/news/dehors_gratis_tutto_l_anno_fipe-confcommercio_per_la_conferma_della_disponibilita_del_suolo_pubblico-326191429/](https://www.repubblica.it/economia/rapporti/osserva-italia/mercati/2021/11/13/news/dehors_gratis_tutto_l_anno_fipe-confcommercio_per_la_conferma_della_disponibilita_del_suolo_pubblico-326191429/)

Repubblica.it

November 13, 2021



A Roma oggi 8 esercizi su 10 che dispongono di suolo pubblico lo hanno ottenuto o ampliato durante l'emergenza Covid, investendo in molti casi anche più di 5mila euro per allestirli

13 Novembre 2021 1 minuti di lettura

La piena ripresa occupazionale nel settore dei pubblici esercizi passa anche dai **dehors**. L'**Ufficio Studi di Fipe-Confcommercio** ha infatti condotto una ricerca su **Roma** che certifica come il 64% dei consumatori abbia preferito **mangiare all'aperto** in questi mesi e il 56% intenda continuare a farlo anche in pieno inverno. Sia per questione di sicurezza sanitaria, sia per un generale apprezzamento del consumo all'aperto.

Un dato che fa il paio con il **boom di richieste di suolo pubblico** inviate dai gestori dei locali al Campidoglio da maggio 2020: oggi 8 esercizi su 10 che dispongono di suolo pubblico lo hanno ottenuto o ampliato durante l'emergenza Covid, investendo in molti casi anche più di 5mila euro per allestirli.

Per il 70% dei cittadini i dehors di bar e ristoranti suscitano emozioni positive e creano convivialità dove prima non c'era nulla, arredano l'ambiente, rendono più armonioso l'ambiente circostante e più sicuri gli spazi urbani e addirittura riqualificano il patrimonio edilizio. Certo, non manca anche qualche criticità per lo più connessa alla carenza di parcheggi nelle nostre città e ad abusi nella gestione del suolo pubblico che rendono complicato il passaggio dei pedoni sui marciapiedi.

Da qui la richiesta della **Fipe-Confcommercio** di **confermare la disponibilità del suolo pubblico anche per il 2022** mantenendo le agevolazioni economiche per consentire alle imprese di riprendere fiato dopo un 2020 e un 2021, ancora lontani, in termini di fatturato, dai **livelli pre-Covid**.

"La soluzione migliore - dichiara **Aldo Cursano, vice presidente vicario di Fipe** - sarebbe quella di adottare in tutte le città italiane il **modello Genova**, dove il sindaco **Bucci** ha annunciato non solo di confermare l'utilizzo del suolo pubblico ma anche di continuare a renderlo gratuito. Una scelta coraggiosa che riconosce il valore dei dehors per l'attrattività della città e che va nella direzione di garantire maggior vitalità allo spazio urbano e di conseguenza maggior sicurezza. E allo stesso tempo di valorizzare un settore di eccellenza, particolarmente apprezzato dai turisti, italiani e stranieri".

Logo Conad

[Il rapporto sui consumi](#)

[Un'iniziativa di Affari & Finanza in collaborazione con Conad e Nielsen](#)

-
-

Le rubriche

I numeri

[Settimana](#) | [Mese](#)

[Il vino](#)

[Mercati e protagonisti](#) a cura di Paola Jadeluca

[Osserva cibo](#)

[Giorno per giorno i protagonisti delle eccellenze italiane](#) in collaborazione con [Informacibo](#)

[Osserva viaggi](#)

[Dati, storie e analisi sui nuovi confini del turismo](#)

[Osserva consumi](#)

[Una finestra sui prodotti, le scelte e i modelli di spesa degli italiani](#)

[Osserva beverage](#)

[Numeri, fatti, storie d'impresa del bere in Italia](#) in collaborazione con [C.D.A.](#)

[Cibamente](#)

[Storie di cibo, mente, vita e salute](#) a cura de [Il Vaso di Pandora](#)

[Tweets by RepubblicaAF](#)

A cura di

Luigi Gia, Paola Jadeluca

Hanno collaborato

Stefania Aoi, Stefano Carli, Claudio Cucciatti, Vito de Ceglia, Luigi Dell'Olio, Mario Di Ciommo, Silvano Di Meo, Sibilla Di Palma, Massimo Franzosi, Marco Frojo, Andrea Frollà, Mariano Mangia

Segreteria Affari&Finanza

Stefano Fiori

telefono: 0649822539

e-mail: stefano.fiori@repubblica.it segreteria_affari_finanza@repubblica.it

Milano bevuta. La città si è trasformata nella capitale della mala-movida

F [ilfoglio.it/gran-milano/2021/11/13/news/milano-bevuta-la-citta-si-e-trasformata-nella-capitale-della-mala-movida-3353350/](https://www.ilfoglio.it/gran-milano/2021/11/13/news/milano-bevuta-la-citta-si-e-trasformata-nella-capitale-della-mala-movida-3353350/)



ANSA / MATTEO BAZZI

Non più "Milano da bere", come si diceva durante la Prima repubblica. Tra accoltellamenti, pistolettate e risse, dopo il lockdown gli esercenti di bar e locali corrono ai ripari

Non è un campo di battaglia la Milano da bere formato movida 2021, ma quasi. **Niente splendori da Prima Repubblica, ma superlavoro per gli agenti del Pronto intervento che il venerdì e sabato sera fanno gli straordinari per “tamponare” accoltellamenti, pistolettate, risse e choc di varia natura, tra l’etilico e gli stupefacenti.** Milano dopo il lockdown si è trasformata nella capitale della mala-movida. E allora “anche le imprese (bar, discoteche, ristoranti ndr) devono farsi carico dei problemi che si affacciano: dalle molestie al degrado urbano, fino all’eccesso nell’uso dell’alcol. Si chiama responsabilità sociale d’impresa”, spiega **Lino Stoppani** patron della categoria che associa gli esercizi pubblici. Lo scorso settembre, in pompa magna, è stato firmato in prefettura l’ennesimo protocollo “per la promozione di azioni a favore dei più giovani negli ambiti della movida”. Le finalità sono “la promozione di una cultura del divertimento sano, che si distingue dall’abuso di alcol e dal consumo di sostanze stupefacenti, anche grazie a una attivazione di crescente protagonismo dei giovani nella animazione di luoghi e stili di divertimento creativi, con l’impegno degli esercizi per l’impiego di addetti di vigilanza sussidiaria con idonea qualificazione con compiti di osservazione, prevenzione, dissuasione ed eventuale segnalazione alle Forze dell’ordine.

Fermo restando che a tali figure non è attribuibile alcuna azione di intervento diretto”. In soldoni, ha spiegato Beppe Sala, saranno “osservate speciali” tutte le zone della movida, da via Lecco a via Melzo, dove sarà vietato l’asporto di alcol dopo la mezzanotte come già accade in corso Garibaldi. “Fumisteria”, commenta il titolare di una birreria in zona Brera: “Lo sanno anche gli asini che in città girano centinaia di venditori abusivi di bevande alcoliche, che si sommano ai market aperti 24 ore”. **La situazione è difficile, e non sembra essere perfettamente nelle mani del Comune**, al punto che gli esercenti, con **Fipe**-Confcommercio, hanno deciso di correre ai ripari promuovendo l’iniziativa “Bevi Responsabile”. Basta scorrere le cronache degli ultimi mesi. In Darsena, al Ticinese, spesso si fronteggiano bande di ragazzini pronti a massacrarsi di botte dopo aver bevuto a dismisura. Poi ci sono corso Como, corso Garibaldi, Brera, nuova zona rossa per la guerra notturna. Le pagine milanesi del lunedì sono tempestate di storie così. Per mettere un argine all’abuso di alcol, in particolare tra i giovani, la Federazione italiana dei pubblici esercizi e l’Associazione nazionale magistrati hanno messo mano al progetto “Bevi Responsabile”, puntando sull’intesa tra associazioni, istituzioni ed imprese per promuovere una maggiore consapevolezza e buone pratiche sul territorio.

I dati sono impietosi: secondo l’ultimo rapporto dell’Osservatorio su giovani e alcol a Milano, i ragazzi tra i 20 e i 29 anni sono la fascia principale degli avventori nei locali notturni, con una capacità di spesa media tra i 10 e 20 euro a serata per l’acquisto di cocktail o super alcolici. Le regole non bastano per ottenere i comportamenti corretti: il 30 per cento di questo campione ritiene inutili e aggirabili le ordinanze proibizioniste, solo il 30 per cento le ritiene giuste ed efficaci. Per non parlare delle feste “spontanee” organizzate all’aperto o negli spazi abbandonati. “Formazione e informazione – sottolinea il presidente di **Fipe** Confcommercio, **Lino Stoppani** – sono i binari su cui si deve muovere una cultura del divertimento sano. Promuovere azioni coordinate che remino nella direzione della

responsabilità, della legalità e della consapevolezza contribuisce a rafforzare chi lavora nelle regole e il lavoro delle istituzioni che le devono fare rispettare. Il rischio se non ci muoviamo in modo responsabile è di avere delle ordinanze punitive, come ha fatto il Comune in corso Garibaldi penalizzando le attività”. Non è tutta ripartenza la Milano che luccica.

Bici rubata a un invalido "Senza sono perduto"

lanazione.it/firenze/cronaca/bici-rubata-a-un-invalido-senza-sono-perduto-1.7032451

IACOPO NATHAN



di Iacopo Nathan "Dovete capire che non mi hanno rubato la bicicletta, ma la mia vita e la mia libertà". Marco Ercoli ci accoglie a braccia aperte e con il sorriso sul volto, nonostante tutto, all'Albergo popolare – dove vive da sette anni – per raccontarci una brutta

disavventura, il furto della sua bicicletta speciale che rischia di metterlo davvero in difficoltà. Prima di portarci nel suo appartamento, però, ci accompagna all'interno dell'albergo, dove ci sono alcuni dei suoi quadri esposti, visto che è un artista e un pittore. ...

di Iacopo Nathan

"Dovete capire che non mi hanno rubato la bicicletta, ma la mia vita e la mia libertà".

Marco Ercoli ci accoglie a braccia aperte e con il sorriso sul volto, nonostante tutto, all'Albergo popolare – dove vive da sette anni – per raccontarci una brutta disavventura, il furto della sua bicicletta speciale che rischia di metterlo davvero in difficoltà.

Prima di portarci nel suo appartamento, però, ci accompagna all'interno dell'albergo, dove ci sono alcuni dei suoi quadri esposti, visto che è un artista e un pittore.

"Come tutte le mattine mi sono svegliato molto presto, e prima delle 7 ero già in sella alla mia bici. Ho questo rito, tutti i giorni vado al Caffè le Rose, da più di 30 anni – racconta il signor Marco -. Sono arrivato e mi son accorto di non avere le chiavi. Chiamo subito l'albergo popolare per chiedere alla portineria di cercarle. Nel frattempo avevo appoggiato la bicicletta ad un palo, purtroppo solo appoggiata, visto che non potevo usare neanche il mio lucchetto. La mia non è una bici normale, l'ho dovuta costruire comprando pezzi da diverse parti, sono disabile e molto pesante, ho bisogno di quella".

E in quei pochi minuti, tra una telefonata e l'altra, il fattaccio. "Mi giro un attimo – riprende nel racconto – e non c'era più la bicicletta. Mi è preso un colpo, mi sono spaventato e ho iniziato ad urlare. Sono malato di cuore, ho un pacemaker, mi sono dovuto calmare, ma davvero non sapevo più come fare. Me l'hanno rubata nel giro di un secondo, ma ancora non mi rendo conto. Per me quella bicicletta è come la carrozzina per un disabile, è tutto, è stata una cattiveria disumana".

"Da quanto ci tenevo – continua Marco – la lascio dentro casa tutte le sere, per tenerla al sicuro. Faccio un appello, quella bicicletta è di un invalido, che in questo momento soffre, sta male e non si può muovere. Non riesco a camminare, e solo la pedalata assistita mi può permettere di muovermi, e devo anche andare spesso a fare delle visite. Ve la descrivo, la bici è semplice da descrivere: una numero 28 grigia con un computer sopra il manubrio, un portapacchi davanti, la batteria dietro e un grande sellino, per due persone, che è l'unico che posso usare".

A prendere a cuore la vicenda del signor Marco è stato Aldo Cursano, titolare del caffè Le Rose, che si è attivato subito per identificare grazie alle telecamere il ladro. "Conosco Marco da tantissimi anni – racconta Cursano – è una persona speciale, bella e buona. Vederlo in un momento di difficoltà così grande mi ha davvero scosso, e ci siamo messi da subito alla ricerca del ladro e della bicicletta. Se non riusciremo a ritrovare e restituire a Marco la sua bici siamo pronti ad aprire una raccolta fondi per ricomprarli".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Agenda dei mercati. Governo tra Manovra e pensioni. Gli investitori guardano ai nuovi dati sull'inflazione

R

repubblica.it/economia/2021/11/14/news/agenda_dei_mercati_governo_tra_manovra_e_pensioni_gli_investitori_guardano_ai_nuovi_dati_sull_inflazione-326361390/

Repubblica.it

November 14, 2021



MILANO - Entra nel vivo la discussione parlamentare della Manovra, dal Senato, con i nodi che si porta dietro: la revisione chiesta a gran voce da alcuni partiti sulle nuove norme che regolano il Superbonus, il tesoretto da 8 miliardi da assegnare per alleggerire il carico fiscale su cittadini e imprese, la previdenza. Quest'ultimo capitolo delle pensioni, in particolare, vive un importante passaggio anche al di fuori del Parlamento: martedì pomeriggio a Palazzo Chigi sono attesi i leader dei sindacati che parleranno con Mario Draghi proprio di come riformare il sistema post-Fornero e dopo il 2022 che vedrà la soluzione temporanea di Quota 102 con alcuni allargamenti per l'Ape Sociale e Opzione Donna. I leader di Cgil, Cisl e Uil non sono andati giù leggeri nella manifestazione di sabato, indetta per le morti sul lavoro nel comparto edilizio, e hanno già chiarito di volere proposte concrete dall'esecutivo e un disegno complessivo di riforma.

Al di là delle questioni interne, sul fronte dei dati macro sono attesi Pil e produzione industriale in Giappone, produzione industriale e vendite al dettaglio in Cina e i dati su crescita e occupazione dell'Eurozona. I mercati guardano con preoccupazione al tema

dell'inflazione (in agenda c'è il dato Istat di novembre), che negli Stati Uniti ha raggiunto il picco degli ultimi 30 anni e potrebbe costringere le Banche centrali ad accelerare il percorso di rialzo dei tassi. Ecco, nell'agenda dell'Agi, i principali eventi della settimana:

LUNEDI' 15 NOVEMBRE

- Finance Community Week 2021: a Milano conferenza d'apertura "Italy's Recovery Plan: Reforms and Investments". Partecipano, tra gli altri, Matteo Del Fante, ceo Poste Italiane; Giuseppe Castagna, ceo Banco Bpm; Enrico Giovannini, ministro delle infrastrutture e della mobilità sostenibile.
- Assemblea annuale dell'Unione parmense industriali: a Parma con il ministro dello Sviluppo economico Giancarlo Giorgetti.
- Farindustria: convegno a San Polo di Torrile "Innovazione e Produzione di Valore. L'industria del farmaco: un patrimonio che l'Italia non può perdere". Con il ministro dello Sviluppo economico Giancarlo Giorgetti.
- Cultura: a Milano evento "Lettura: che cosa abbiamo imparato", organizzato da Fondazione Cariplo. Partecipa, tra gli altri, Giovanni Fosti, Fondazione Cariplo.
- Gioco: a Roma presentazione del "Rapporto Lottomatica-Censis sul Gioco Legale" in Italia.
- Formazione: a Roma 'Reinventing Higher Education' 12esima Conferenza internazionale sull'alta formazione, organizzata dalla Luiss Guido Carli. Partecipa, tra gli altri, Francesco Starace, ad e dg Enel.
- Bce: a Bruxelles audizione della presidente della Bce Christine Lagarde all'Europarlamento.
- Giappone: Pil terzo trimestre e produzione industriale settembre.
- Cina: vendite al dettaglio e produzione industriale a ottobre.
- Usa: indice Empire Manufacturing a novembre.
- Bankitalia: "Finanza pubblica: fabbisogno e debito" "Mercato finanziario".

MARTEDI 16 NOVEMBRE

- Istat: prezzi al consumo a ottobre.
- Pensioni: a Roma incontro tra il presidente del Consiglio, Mario Draghi, ed i sindacati.
- Confesercenti: a Roma assemblea "Da 50 anni dalla parte delle imprese". Partecipano, tra gli altri, Sergio Mattarella, Presidente della Repubblica; Roberto Gualtieri, sindaco di Roma; Patrizia De Luise, presidente Confesercenti; Giancarlo Giorgetti, ministro dello Sviluppo Economico; Giuseppe Conte, presidente M5S; Enrico Letta, segretario PD; Giorgia Meloni, presidente Fratelli d'Italia; Matteo Salvini, segretario Lega.
- Fashion Summit Pambianco PwC a Milano: con David Pambianco ceo Pambianco, Marco Bizzarri Presidente e ceo Gucci, Luca Colombo Country Director Facebook Italia, Remo Ruffini Presidente e Amministratore Delegato Moncler e altri.
- Evento Green and Blue organizzato da La Repubblica. Partecipano John Kerry e Roberto Cingolani con Maurizio Molinari, del ministro Enrico Giovannini e del sindaco Roberto Gualtieri.
- Usura: il presidente dell'Abi, Antonio Patuelli, sottoscrive con la ministra dell'Interno Luciana Lamorgese, il Nuovo Accordo Quadro per la prevenzione e il contrasto al fenomeno dell'usura.

- Sanità: a Roma convegno Fondazione Italia in Salute "L'Italia e l'Europa: il futuro dei sistemi sanitari dopo la pandemia".
Partecipano, tra gli altri, Paolo Gentiloni, commissario europeo per l'Economia; Roberto Speranza, ministro della Salute; Massimiliano Fedriga, presidente Conferenza delle Regioni.
- Logistica: a Roma Agorà Confetra 2021 "Dal Pnrr al futuro. Le transizioni green e digital. Le sfide della Logistica Italiana".
Partecipa, tra gli altri, Vito Grassi, vice presidente Confindustria e presidente Consiglio delle Rappresentanze Regionali e per le Politiche di Coesione Territoriale di Confindustria.
- Presentazione della seconda edizione di MIMO: Milano Monza Motor Show. Partecipano, tra gli altri, Marco Tronchetti Provera, ceo Pirelli; Attilio Fontana, presidente Regione Lombardia.
- Evento "Disegnare il futuro: Competitività, Innovazione, Sostenibilità" a Napoli: convegno organizzato da Confindustria, Unione Industriali di Napoli e Intesa Sanpaolo. Partecipa, tra gli altri, Carlo Bonomi, presidente Confindustria.
- Gb: tasso di disoccupazione llo settembre e retribuzioni medie.
- Francia: inflazione a ottobre.
- Eurozona: Pil terzo trimestre; occupazione flash terzo trimestre.
- Usa: prezzi all'import, vendite al dettaglio e produzione industriale a ottobre; scorte delle imprese a settembre.
- Bce: a Parigi Lagarde, presidente Bce: Intervista live per il 10 anniversario di FinanciElles.

MERCOLEDÌ 17 NOVEMBRE

- Istat: commercio estero e prezzi all'import a settembre.
- Abi: comitato esecutivo. Partecipa, tra gli altri, Daniele Franco, ministro dell'Economia e delle Finanze.
- Pensioni: a Roma assemblea nazionale dei pensionati di Spi-Cgil, Fnp-Cisl e Uilp-Uil, con i segretari generali di Cgil, Cisl e Uil Maurizio Landini, Luigi Sbarra e Pierpaolo Bombardieri.
- Trasporti: a Roma Isfort: Presentazione 18/mo rapporto Audimob su mobilità italiani; con il direttore ricerca Isfort Carlo Carminucci, il presidente del Cnel Tiziano Treu, il ministro delle Infrastrutture e della mobilità sostenibile Enrico Giovannini, direttore Istat Sandro Cruciani.
- Auto: evento Astm e Volkswagen Group Italia su "La mobilità del domani: intelligente e connessa". Partecipano, tra gli altri, Paolo Guglielminetti, Partner, Global Railways & Roads Leader PwC Italia; Massimo Nordio, vice presidente Group Government Relations and Public Affairs Volkswagen Group Italia; Umberto Tosoni, ad Astm Torre PwC.
- Moda: a Milano assemblea Sistema Moda Italia "Percorso per il Rilancio della Filiera Italiana del Tessile & Abbigliamento".
- Bce: Pubblicazione Rapporto sulla stabilità finanziaria.
- Giappone: bilancia commerciale a ottobre.
- Gb: inflazione a ottobre.
- Eurozona: inflazione a ottobre.
- Usa: licenze edilizie ottobre e scorte di petrolio.

GIOVEDI' 18 NOVEMBRE

- Gruppo Prada: 'Capital market day'.
- Iveco Group: 'Investor Day' a Torino.
- Evento Mediobanca: "Oltre Esg e sostenibilità - Una nuova direzione strategica", alla presenza dell'amministratore delegato Alberto Nagel.
- Prismi: a Milano assemblea Prismi.
- Mostre: a Roma evento di inaugurazione della Mostra Adi Design Index 2021. Partecipa, tra gli altri, Carlo Bonomi, presidente Confindustria.
- Auser: a Roma X Congresso: "Tra presente e futuro, per una rinnovata visione sociale", con il presidente Enzo Costa.

Interviene il ministro del Lavoro e delle Politiche sociali Andrea Orlando; conclude il segretario generale della Cgil Maurizio Landini.

- Casa: a Roma conferenza stampa di presentazione Rapporto 'La ricchezza immobiliare e il suo ruolo per l' economia italiana di Confedilizia e Aspesi. Presente Spaziani Testa, presidente Confedilizia, Federico Filippo Oriana presidente Aspesi.
- Navigator: a Roma manifestazione di Cgil, Cisl e Uil e delle categorie Nidil, Felsa e Uiltemp, con presidio davanti al ministero del Lavoro.
- "Settimana cucina italiana nel Mondo alla Farnesina": a Roma, videocollegamento con il ministro dello Sviluppo economico, Giancarlo Giorgetti.
- **Fipe**: a Roma assemblea Annuale Federazione Italiana Pubblici Esercizi "Ristorazione, Agroalimentare e Turismo: un patto per il paese". Con il ministro dello Sviluppo economico, Giancarlo Giorgetti.
- Pa: a Roma Aran convoca i sindacati del pubblico impiego per prosecuzione trattativa rinnovo contratto Funzioni centrali.
- Industria: a Siracusa presentazione del Rapporto di Sostenibilità del Polo Industriale, a cura di Confindustria Siracusa. Partecipa, tra gli altri, Aurelio Regina, delegato del presidente di Confindustria per l'Energia.
- Usa: richieste di sussidio settimanali: indice Philadelphia Fed a novembre.
- Bce: a Bruxelles: audizione del consigliere Bce Fabio Panetta sull'euro digitale presso il Comitato Affari economici e monetari dell'Europarlamento.
- Eurozona: Acea presenta i dati relativi al mese di ottobre sulle immatricolazioni di autovetture in Europa.

VENERDI 19 NOVEMBRE

- Istat: fatturato e ordinativi dell'industria a settembre e produzione nelle costruzioni.
- Bankitalia: diffusione Rapporto stabilità finanziaria.
- Confindustria: assemblea industriali Firenze "Il futuro è insieme". Partecipano, tra gli altri, Carlo Bonomi, presidente Confindustria; Enrico Giovannini, ministro delle infrastrutture e della mobilità sostenibili; Paolo Gentiloni, commissario europeo per gli affari economici e monetari; Maurizio Bigazzi, presidente Confindustria Toscana; Eugenio Giani, presidente Regione Toscana; Dario Nardella, sindaco di Firenze.
- Confindustria: a Padova assemblea Pubblica Assindustria Venetocentro "Ripartire dal capitale umano"; con Carlo Bonomi, Presidente Confindustria.

- Finanza: a Milano convegno su "Corporate Governance, remunerazioni, sostenibilità" con presentazione del primo Rapporto sulla corporate finance, con Direttore Fin-Gov, Stefano Bozzi, Carmine Di Noia, commissario Consob, Antonella Sciarrone Alibrandi, ordinario di Diritto dell'Economia, Prorettore vicario, Università Cattolica e altri.
- Giappone: inflazione a ottobre.
- Francia: tasso di disoccupazione terzo trimestre.
- Germania: prezzi alla produzione a ottobre.
- Gb: vendite al dettaglio a ottobre.
- Bce: a Francoforte Lagarde, presidente Bce, tiene un discorso introduttivo al 31mo congresso bancario.
- Bce: a Bad Nauheim Lagarde, presidente Bce interviene al Hessischer Europaempfang "Die Zukunft Europas".

SABATO 20 NOVEMBRE

- Confindustria: a Roma presentazione del Rapporto 2021 di Scenari industriali del Centro Studi di Confindustria "La manifattura al tempo della pandemia. La ripresa e le sue incognite".
- Pnrr: convegno a Bologna "Etica e Finanza Pubblica attuazione del PNRR e benessere per i cittadini". Con il ministro dello Sviluppo economico Giancarlo Giorgetti.

Argomenti

[mercati](#)

Un caffè è per sempre. Al via il grande contest

[N lanazione.it/firenze/cronaca/firenze-contest-caffè-1.7038775](https://www.lanazione.it/firenze/cronaca/firenze-contest-caffè-1.7038775)

ROSSELLA CONTE

LA NAZIONE

Firenze, 16 novembre 2021 - Parte ufficialmente oggi **"Un caffè per ripartire"**, il viaggio che ci porterà alla scoperta di sapori, tradizioni e segreti legati al rito del caffè e che, alla fine di gennaio, incoronerà il re del caffè. Partecipare è semplice. Basta ritagliare il tagliando che trovate in pagina, indicare il vostro bar-pasticceria preferito e inviarlo nelle sedi **Confcommercio** e de **La Nazione**. Saranno proprio i nostri lettori a votare "il miglior caffè" scelto a loro insindacabile giudizio fra bar, caffetterie e pasticcerie di Firenze e provincia. "Il bar è il luogo dove nascono relazioni e sentimenti e non a caso la maggior parte dei momenti belli ruotano attorno a una tazzina del caffè e ai nostri spazi che più di ogni altro si prestano alla condivisione di valori e sentimenti. Ripartire dal caffè dunque vuol dire ripartire dall'amore e dalle relazioni, aspetti che più di ogni altro ci sono venuti a mancare durante la pandemia" sottolinea **Aldo Cursano**, presidente Confcommercio Firenze. Oltre a essere un simpatico gioco per i lettori, l'iniziativa rappresenterà infatti una vetrina importante per gli imprenditori perché saranno proprio i clienti, voto dopo voto, a decretare il 're della tazzina'. La prima classifica provvisoria sarà pubblicata martedì 30 novembre, trascorse due settimane dalla pubblicazione del primo tagliando. Poi, ogni settimana La Nazione renderà nota la classifica provvisoria con tutti i voti giunti alla redazione di viale Giovine Italia o nelle sedi Confcommercio.

"In questi mesi abbiamo visto via, via realizzarsi il desiderio del ritorno alla normalità - aggiunge il direttore di Confcommercio Toscana **Franco Marinoni** - un piccolo rito quotidiano come la tazzina di espresso al bancone del bar assume oggi un'importanza speciale, che va oltre il semplice gesto. È l'emblema di un nuovo inizio che ci fa sperare che il peggio sia alle spalle, anche se è ancora tanto il lavoro da fare per consolidare una ripartenza che si è fatta aspettare". Tutti i giorni, invece, tre caffetterie della provincia fiorentina saranno protagoniste sulle pagine del quotidiano, con interviste e foto. Il vincitore, che verrà reso noto entro la fine di gennaio, 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.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Imprenditore ricompra la bici rubata al disabile

lanazione.it/firenze/cronaca/impreditore-ricompra-la-bici-rubata-al-disabile-1.7038937

IACOPO NATHAN



Marco Eracli, l'invalido a cui è stata

rubata la bicicletta elettrica

di Iacopo Nathan "Appena ho letto sulle vostre pagine la storia del signor Marco non ho resistito, io e mia moglie ci offriamo personalmente per ricomprare la bicicletta rubata". Il cuore vibrante di Firenze davanti alle ingiustizie torna a pulsare a ritmi altissimi, e anche in questa occasione non è stato da meno. Sono passati pochi giorni da quando abbiamo raccontato la triste vicenda di Marco Eracli, disabile a cui è stata rubata la bicicletta, il suo unico mezzo di trasporto capace di garantirgli la libertà. Sono bastate meno...

di Iacopo Nathan

"Appena ho letto sulle vostre pagine la storia del signor Marco non ho resistito, io e mia moglie ci offriamo personalmente per ricomprare la bicicletta rubata". Il cuore vibrante di Firenze davanti alle ingiustizie torna a pulsare a ritmi altissimi, e anche in questa occasione non è stato da meno. Sono passati pochi giorni da quando abbiamo raccontato la triste vicenda di Marco Eracli, disabile a cui è stata rubata la bicicletta, il suo unico mezzo di trasporto capace di garantirgli la libertà.

Sono bastate meno di 48 ore per mobilitare i fiorentini, con una raccolta fondi che sembrava già pronta a partire, prima del bel gesto di Paolo Vranjes, fondatore dell'azienda Dr.Vranjes. "Gesti simili sono veramente ignobili – spiega – e ho deciso subito di non rimanere indifferente a questa richiesta di aiuto. Mi reputo una persona fortunata nella vita, ma so quanto ci voglia poco a prendere una brutta china, e finchè posso voglio aiutare chi è in difficoltà. Siamo felici di ricomprare personalmente la bicicletta, sperando di rendere Marco una persona felice".

La solidarietà e la vicinanza, al signor Eracli non erano mancate fin da subito, con Aldo Cursano, titolare del caffè le Rose e presidente della Confcommercio della provincia di Firenze. "La straordinarietà di questa città è tutta in questi gesti – dice – non avevo dubbi che qualcuno si sarebbe fatto avanti per aiutare una persona fragile in difficoltà. Ringraziamo di cuore, sia personalmente che come Confcommercio la famiglia che ha deciso di prendersi carico di questa cosa. Siamo felici e orgogliosi, ma adesso l'obiettivo è andare oltre. Sarebbe bello organizzare una mostra con i quadri di Marco Eracli, per trasformare una sciagura in qualcosa di positivo e significativo, vorremmo portare questa idea in Palazzo Vecchio".

"Non avevo dubbi che il grande cuore di Firenze avrebbe risposto presente – aggiunge Franco Marinoni, direttore Confcommercio Toscana -. Siamo contentissimi dell'epilogo preso da questa vicenda. Stiamo studiando tutte le vie possibile per aiutare e valorizzare una persona con un cuore d'oro".

E il più contento, invaso dall'affetto e dal sostegno dei fiorentini, è proprio il signor Marco. "Non posso che dire grazie, mille, tantissime volte grazie – dice entusiasta -. Voglio ringraziare tutti quelli che mi hanno sostenuto in questi giorni e che mi stanno aiutando. Ho difficoltà a muovermi, dopo cento metri mi sento male, mi state dando veramente un grande

aiuto". E sulla possibilità di avere una mostra per le sue opere diventa raggiante: "Sarebbe fantastico, sono già all'opera. Da quando mi hanno detto questa idea ho iniziato a fare quattro tele grandi. Sarebbe un'emozione unica".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

'Un caffè per ripartire'. Già cinquanta adesioni

lanazione.it/firenze/cronaca/firenze-contest-caffè-1.7042395

ROSSELLA CONTE



Il nostro contest sta decollando

Firenze, 17 novembre 2021 - E' partito ieri e ha raccolto nel giro di poche ore dalla pubblicazione del primo tagliando già 50 partecipanti. Fischio di inizio col botto per **Un caffè per ripartire**, il viaggio che ci porterà alla scoperta di tradizioni e segreti legati al rito della colazione all'italiana e che, alla fine di gennaio, incoronerà il re del caffè. Partecipare è semplice. Basta ritagliare il tagliando che troverete tutti i giorni in pagina, indicare il vostro bar-pasticceria preferito e inviarlo nelle sedi **Confcommercio** e de **La Nazione**. Saranno proprio i nostri lettori a votare 'il miglior caffè' scelto a loro insindacabile giudizio fra bar, caffetterie e pasticcerie di Firenze e provincia.

Tra i partecipanti, che cominceremo a svelare a partire da domani, ci sono visi noti, personaggi simbolo della città e visi meno noti, giovani che hanno deciso di iniziare una nuova attività nonostante il covid. Ogni giorno daremo spazio a tre di loro, alle loro storie imprenditoriali e ci faremo svelare segreti e trucchi per un insuperabile tazzina. Oltre ad essere un simpatico gioco per i lettori, infatti, l'iniziativa rappresenterà una vetrina importante per gli imprenditori perché saranno proprio i clienti, voto dopo voto, a decretare il **'re della tazzina'**.

Ogni settimana La Nazione da fine novembre pubblicherà la classifica provvisoria con tutti i voti che saranno giunti alla redazione di viale Giovine Italia o nelle sedi Confcommercio. Con questa iniziativa, che coinvolge lettori e imprenditori, vogliamo ringraziare i nostri clienti che in questi mesi di restrizioni hanno dovuto ripensare le proprie abitudini, dire loro che il nostro sorriso, anche se dietro la mascherina, non si è scalfito ed è sempre lì, pronto ad accompagnare le loro tazzina preferita", commenta il presidente di Confcommercio Toscana **Aldo Cursano**. "E allo stesso tempo - aggiunge - promuovere un comparto che anche dopo i lunghi mesi di restrizioni non si è piegato. Un comparto fatto di persone che con impegno e professionalità trasforma ogni giorno una semplice tazzina in un momento di felicità".

"Il caffè più di qualunque altra cosa può essere elevato a simbolo della ripartenza – dice **Francesco Sanapo**, presidente di categoria bar e caffetterie di Confcommercio Firenze, pluripremiato campione baristi e assaggiatori di caffè -. La tazzina unisce, crea condivisione, scambio e relazione. Tutti aspetti fondamentali nella vita di ognuno di noi che sono venuti a mancare nel periodo legato alla pandemia". Proprio Francesco Sanapo ogni settimana svelerà sulle colonne de La Nazione alcuni dei segreti che lo hanno reso uno dei più noti intenditori di caffè. Al vincitore andrà un viaggio per due persone in una capitale europea, ma sono in palio anche altri premi importanti per tutti i primi dieci classificati.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

"I bar hanno bisogno di riprendere fiato Tavolini e sedie all'aperto ancora gratis"

[R ilrestodelcarlino.it/rovigo/cronaca/i-bar-hanno-bisogno-di-riprendere-fiato-tavolini-e-sedie-allaperto-ancora-gratis-1.7039470](https://ilrestodelcarlino.it/rovigo/cronaca/i-bar-hanno-bisogno-di-riprendere-fiato-tavolini-e-sedie-allaperto-ancora-gratis-1.7039470)



La piena ripresa occupazionale nel settore dei pubblici esercizi passa anche dai “dehors”, i plateatici con sedie e tavolini per i pubblici esercizi. "Chiediamo ai comuni di poter prevederne la gratuità anche per il prossimo anno, per sostenere la ripresa delle attività – dichiara Massimo Zanon, presidente di Confcommercio unione metropolitana di Venezia e Rovigo –. Nel frattempo si studino assieme nuovi spazi e nuovi assetti rispetto alle autorizzazioni pre Covid, con un nuovo piano di riordino e regolamentazione che sia ovviamente rispettoso della convivenza civile con i residenti, delle necessità dei pedoni e del traffico veicolare, laddove presente". La pandemia ha lasciato un'indicazione chiara: "La gente sta volentieri all'aperto, anche quando il clima è meno favorevole; così si crea convivialità, si anima l'ambiente, si rendono più vissuti e sicuri gli spazi urbani, in non pochi casi si riqualifica il patrimonio edilizio. Aderiamo alla campagna nazionale di [Fipe](#)-Confcommercio con la richiesta di confermare la disponibilità del suolo pubblico anche per il 2022 mantenendo le agevolazioni economiche per consentire alle imprese di riprendere fiato".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Lockdown solo mirati per poter festeggiare un "bianco" Natale

ilgiornale.it/news/milano/lockdown-solo-mirati-poter-festeggiare-bianco-natale-1989666.html

Marta Bravi

November 17, 2021



Il pensiero del Natale in giallo inizia a preoccupare governatori, commercianti, operatori del turismo e cittadini. La prospettiva che anche la Lombardia, come ha vagheggiato il coordinatore della campagna vaccinale Guido Bertolaso possa finire in giallo in prossimità del Natale - «Possibili lockdown nei prossimi mesi non li vedo, potrebbe accadere a un certo punto di arrivare a ridosso della zona gialla» - inizia ad agitare anche i vertici della Regione con il presidente Attilio Fontana che si è unito al fronte dei governatori alla ricerca di vie di uscita per mettere in salvo l'economia locale appena ripartita. Dopo il governatore della Liguria Giovanni Toti e quello del Friuli Venezia Giulia Massimiliano Fedriga che hanno annunciato la richiesta al governo di restrizioni solo per chi ha scelto di non vaccinarsi, anche Fontana ha detto di non poter «pensare a restrizioni per quei cittadini che hanno dimostrato fiducia, consapevolezza e senso del bene comune». Tradotto: «Va valorizzato

l'atteggiamento degli oltre 8 milioni di lombardi che hanno con convinzione e senso di responsabilità aderito alla vaccinazione. Certo dobbiamo convincere i cittadini a completare il ciclo vaccinale con la terza dose».

Così se il presidente della Commissione lombarda Attività produttive Gianmarco Senna pone il tema della «costituzionalità di un provvedimento del genere», il segretario generale di ConfCommercio Milano Marco Barbieri preferirebbe spingere sull'obbligo vaccinale: «Non mi piace la parola lockdown, piuttosto a questo punto spingerei per l'introduzione dell'obbligo vaccinale. Un modo - dice - per risolvere il problema alla radice. Come si fa a controllare per strada chi è vaccinato e chi no? Quello che è certo - tuona Barbieri - è che le imprese non possono permettersi di tornare a una situazione restrittiva, tenendo conto che dicembre è il mese più importante dell'anno per il commercio, che sta cercando di risollevarsi». Per [Lino Stoppani](#) presidente di Epam, l'associazione dei pubblici esercizi, il dramma sarebbe «far condividere le scelte individuali di chi non si è vaccinato alla comunità». In sostanza è giusto introdurre un lockdown mirato: non vede nemmeno particolari difficoltà nelle modalità di realizzazione di un provvedimento del genere.

Maurizio Naro, presidente di Federalberghi Milano sottolinea il danno che l'annuncio di un'eventuale zona gialla dato con così largo anticipo può avere per il turismo: «A Milano e nelle città d'arte il settore non è ripartito. Abbiamo solo turismo interno e la cosa che ci preoccupa maggiormente è la situazione dei paesi europei con il rischio che l'Italia metta delle restrizioni per chi arriva dall'estero. Già adesso il flusso delle prenotazioni è molto basso, si parla di 12 stanze prenotate su 100 quando nel 2019 erano 26, il tutto sulla carta, viste le politiche di cancellazione sempre più flessibili. Spero che non si arrivi al lockdown ma se dovesse accadere non credo che sia pensabile colpire i vaccinati che con il proprio senso di responsabilità hanno permesso all'Italia di riprendersi e ripartire».

Per Matteo Forte, direttore del Teatro Nazionale: «al momento il pubblico mostra di apprezzare le severissime misure di precauzione adottate, come l'obbligo del green pass e l'utilizzo della mascherina, per potere accedere agli spettacoli in sicurezza. Se ci sarà un lockdown? Credo - risponde Forte - che si dovrebbe adottare il modello austriaco, una scelta sicuramente forte, che ha già dato i suoi frutti: è giusto che chi non si vuole vaccinare venga escluso anche dalla vita sociale».

DIVENTA REPORTER CON NOI

Corso di giornalismo di reportage con Daniele Bellocchio



DIVENTA REPORTER CON NOI

Corso di giornalismo di reportage con Daniele Bellocchio



iscriviti

Bar e ristoranti, patto con la polizia

lanazione.it/lucca/cronaca/bar-e-ristoranti-patto-con-la-polizia-1.7043179



Non c'è solo "mala-movida". Ci sono tanti titolari di pubblici esercizi in città – e la testimonianza sta nella folta platea ieri mattina a Palazzo Sani dove è stato presentato il progetto #sicurezza vera – che si propongono come presidi di sicurezza e baluardi – anche

formativi e informativi – contro la violenza di genere. Il progetto #sicurezzaVera, nasce da un protocollo siglato a livello nazionale da **Fipe** Confcommercio in collaborazione con il Gruppo donne imprenditrici della federazione stessa e la Polizia di Stato. Un progetto che al momento è in fase di proposta in 20 città italiane chiamate a fare da...

Non c'è solo “mala-movida”. Ci sono tanti titolari di pubblici esercizi in città – e la testimonianza sta nella folta platea ieri mattina a Palazzo Sani dove è stato presentato il progetto #sicurezza vera – che si propongono come presidi di sicurezza e baluardi – anche formativi e informativi – contro la violenza di genere.

Il progetto #sicurezzaVera, nasce da un protocollo siglato a livello nazionale da **Fipe** Confcommercio in collaborazione con il Gruppo donne imprenditrici della federazione stessa e la Polizia di Stato. Un progetto che al momento è in fase di proposta in 20 città italiane chiamate a fare da “pilota” ad un percorso che verrà poi esteso e rilanciato in tutta Italia. Fra queste città - pilota, appunto, Lucca. Alla giornata hanno preso parte la presidente nazionale di **Fipe** Donne Valentina Picca Bianchi, il prefetto Francesco Esposito, il vice questore vicario Mario Barbatto, la dirigente della sezione anticrimine della Questura Lina Iervasi, le assessore comunali Ilaria Vietina e Valentina Rose Simi e il vice comandante della polizia municipale, Bruno Bertilacchi.

A fare gli onori di casa il presidente di Confcommercio Rodolfo Pasquini e la direttrice Sara Giovannini. Il progetto ha il fine di incrementare i livelli di sicurezza delle donne, individuando strategie e modalità sempre più efficaci e nuove per diffondere la cultura di genere, coinvolgendo la rete dei pubblici esercizi, realtà capillari e luci sul territorio, per far sì che ne diventino i principali divulgatori e promotori. Un punto di partenza, quello odierno, per far crescere una cultura sempre più forte di lotta alla violenza di genere.

A tirare efficacemente le conclusioni è stata Valentina Picca Bianchi, presidente del Gruppo Donne imprenditrici di **Fipe**-Confcommercio: “Oggi tre parole in particolare sono state il minimo comune denominatore dei vari interventi: consapevolezza, insieme e coraggio – ha dichiarato –. Occorre creare una strada nuova, non sovrascritta. Per questo serve consapevolezza, serve non essere da soli, e serve il coraggio non dico di fare la spia ma di denunciare ciò che non va bene per noi e per gli altri. Basta con questo perbenismo che non è altro che voltarsi dall'altra parte. Basta anche con le quote rosa – ha aggiunto la dottoressa Bianchi –, parliamo invece di competenze, capacità e opportunità aperte a tutti. Occorre scardinare un sistema che altrimenti rischia di moltiplicare violenza: il debole e sopraffatto di oggi sarà un violento domani”.

Da qui, da oggi, parte #sicurezzavera che vede in prima linea nella diffusione della cultura di genere proprio i locali demonizzati sotto questo profilo. “Come ha sottolineato più volte il prefetto tutto quello che si fa non basta – ha aggiunto Valentina Picca Bianchi –, è per questo che non ci dobbiamo fermare, anzi fare sempre un passo in più, come questo

progetto che approderà presto nella fase operativa, con i colori che lo contraddistinguono e che, non a caso, sono quelli più vicini al popolo giovane. Il 25 faremo le maglie dalle tonalità fluo, quelle della campagna. Da lì partiremo. E poi non ci fermeremo più“.

L.S.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Epam, resta Stoppani "Aiuti al commercio"

ilgiorno.it/milano/cronaca/epam-resta-stoppani-aiuti-al-commercio-1.7043006



"Produttività, attrattività: su questi temi si gioca la piena ripresa dei pubblici esercizi". Lo sottolinea [Lino Stoppani](#), rieletto dal Consiglio direttivo presidente di Epam (Confcommercio Milano). Vicepresidente vicario è Fabio Acampora. "Il problema della produttività – afferma

Stoppani – scoraggia investimenti, impedisce migliori retribuzioni. Se a ciò si aggiungono l'incertezza delle prospettive post-Covid e le distorsioni create da generose politiche di sussidio, ecco spiegate le crescenti difficoltà di reperire risorse umane adeguate per i pubblici esercizi". "Sul breve periodo – per Stoppani – "occorreranno interventi di decontribuzione dei salari e l'aumento delle quote di immigrazione da Paesi terzi per tutte quelle mansioni - lavapiatti, fattorini, magazzinieri - comunque indispensabili a far funzionare le imprese". Stoppani chiede che si continui nel 2002 con le facilitazioni delle pratiche di occupazione del suolo pubblico a Milano: "Lo sviluppo dei plateatici è un'eredità positiva della stagione pandemica non solo per i benefici agli operatori e per la maggiore sicurezza sanitaria che garantiscono, ma perché hanno consentito di rivitalizzare molte zone favorendo decoro, animazione, aggregazioni".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Fipe, Stoppani e Bruno Vespa in coro: «Inaccettabili nuove chiusure di ristoranti o bar»

 italiaatavola.net/tendenze-mercato/horeca-turismo/2021/11/18/stoppani-nessuna-chiusura-dei-ristoranti/81670/



La Federazione pubblici esercizi ha ribadito la priorità di non chiudere di fronte al nuovo picco di contagi. In gioco il recupero dei consumi e la sostenibilità delle filiere turistica e agroalimentare. Per Garavaglia (Turismo) bisogna «puntare su enogastronomia e formazione». Proposto un tavolo di coordinamento fra tutti gli attori

di F. Biffignandi e N. Grolla

18 novembre 2021 | 12:11



1. HORECA e TURISMO



La Federazione pubblici esercizi ha ribadito la priorità di non chiudere di fronte al nuovo picco di contagi. In gioco il recupero dei consumi e la sostenibilità delle filiere turistica e agroalimentare. Per Garavaglia (Turismo) bisogna «puntare su enogastronomia e formazione». Proposto un tavolo di coordinamento fra tutti gli attori

di F. Biffignandi e N. Grolla

18 novembre 2021 | 12:11

Un solo obiettivo: «Non possiamo richiudere, nemmeno per un minuto». Questo è quello che la Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe) - attraverso il presidente **Lino Stoppani** - ha voluto esprimere con decisione a Roma, nel corso dell'assemblea dal titolo "**Ristorazione, agroalimentare e turismo: un patto per il paese**" organizzata dalla stessa Federazione e trasmesso sui canali social e sul sito di *Italia a Tavola* (qui di seguito il video completo dell'incontro). Un appuntamento in cui si è ribadito come la **ristorazione**

sia pronta ad andare oltre l'ultimo periodo caratterizzato dalla pandemia per riprendere il proprio ruolo strategico di **punto d'incontro tra le filiere dell'agroalimentare e del turismo** proponendo la formazione di un tavolo di coordinamento ad hoc. Il tutto a patto che la risalita della curva dei contagi non porti a nuove chiusure.



<https://youtu.be/bzGv5Bn8m7k>

Presente per l'occasione, che ha portato alla firma della "**Carta dei valori**" della ristorazione italiana, il ministro al Turismo, **Massimo Garavaglia**. Mentre quello allo Sviluppo economico, **Giancarlo Giorgetti**, ha dovuto mancare all'appuntamento per impegni istituzionali. Due figure che, in un momento delicato per la ripartenza (vista la ripresa dei contagi e il rischio del ritorno della zona gialla se non arancione per alcune regioni) hanno l'onere e l'onore di instradare l'Horeca verso una ripresa stabile.



Massimo Garavaglia, Lino Stoppani e Carlo Sangalli

Stoppani: Nessuna chiusura dei pubblici esercizi

Il presidente della Fipe, **Lino Stoppani**, ha fatto leva sul valore **sociale** dei pubblici esercizi per ribadire con forza, in un momento in cui si torna a parlare di **chiusure** per via dell'innalzamento dei contagi, la centralità che essi hanno sull'**economia** italiana, sulla qualità della vita degli italiani e su tutto l'indotto che generano, soprattutto a livello turistico. «**Abusivismo** e pirateria sono stati favoriti dalla chiusura dei locali da ballo che hanno pagato più di tutti in questo periodo di chiusure. Così la chiusura prolungata di **bar e ristoranti** che ha generato problemi nelle città, nei centri storici, strozzando la **filiera** intera agroalimentare già a monte. I **consumi** fuori casa sono diminuiti dieci volte tanto rispetto al periodo pre-pandemia segno che l'impatto della ristorazione è centrale sul Sistema Italia: per questo pensare di chiudere ancora le attività **non è da prendere in considerazione**».

Uno scenario nero che si può rendere limpido con il gioco di squadra sul quale il presidente ha insistito a più riprese citando anche **Mario Draghi**: «Andare da soli non è un'opzione», ha detto Stoppani rifacendosi all'espressione usata dal premier nell'ultimo G20. Giocare di squadra significa eliminare le frizioni all'interno della filiera, ma anche avere il supporto del **Governo**. In che modo? «Serve un **tavolo** - ha detto Stoppani - che faccia da regia su tutto ciò che riguarda la ristorazione. Risolverebbe molti problemi, eliminerebbe le frizioni all'interno della filiera ed eviterebbe che i molteplici discorsi che

subentrano nelle politiche di settore si disperdano tra i vari **ministeri**. Serve un tavolo che impedisca alle regole di essere asimmetriche e che scivolano poi nella concorrenza sleale, nella mala movida, nella **despecializzazione**, nella dequalificazione, favorendo le **infiltrazioni mafiose**».

Stoppani a questo proposito non ha potuto fare a meno di ricordare la preoccupante emorragia di **competenze** e la difficoltà atroce nel trovare personale, problema che si risolve dando «**stabilità** e chiarendo tante incertezze che ora regnano sul settore, ma soprattutto ponendo grande attenzione al **contratto collettivo** che è prossimo al rinnovo (e la cui scadenza è fissata per il 31 dicembre, *ndr*). Un contratto che deve rinnovarsi senza ideologie, come quelle che hanno portato all'eliminazione dei voucher e che deve occuparsi dell'**imprenditoria femminile**, colpita da penalizzazioni di genere e anagrafiche».

In chiusura Stoppani, dopo aver teso una mano d'aiuto ai **balneari** che si trovano in un «limbo di regole e **confusione** che non aiutano uno dei settori più importanti per l'Italia», ha spinto sulla possibilità di concedere spazi pubblici per i dehors ai locali, avvertito la platea sui rischi dell'inflazione («Le nostre imprese stanno registrando forti tensioni sui prezzi di acquisto delle materie prime e in taluni casi difficoltà di approvvigionamento ed è pertanto necessario un attento presidio da parte del Governo proprio per contrastare eventuali fenomeni speculativi») e attaccato le numerose **manifestazioni no-green pass** che «rischiano di vanificare il grande lavoro fatto contro il **virus**».

In gioco c'è il **ritorno al livello pre-pandemia dei consumi degli italiani**. Nel **2021** la spesa per i **consumi alimentari fuoricasa** tornerà a oltre **63 miliardi di euro**, con un incremento del +17,2% rispetto al 2020, ma ancora sotto i livelli pre-covid per oltre 20 miliardi di euro. Una mancanza a cui si aggiunge anche quella relativa ai turisti. Prima della pandemia, infatti, la sola **spesa turistica destinata alla ristorazione valeva 18,5 miliardi di euro**, con 8,4 miliardi di euro garantiti dal turismo straniero, con un valore aggiunto pari a circa 7 miliardi.

Anche Bruno Vespa contro nuove chiusure

A rilanciare le parole e le prospettive di Stoppani ci ha pensato anche il **giornalista Bruno Vespa**, da qualche anno impegnato in prima persona nel settore della ristorazione, dell'ospitalità e della produzione agroalimentare: «Qui tra voi mi sento a casa non solo grazie alla mia attività in Puglia. Ma soprattutto in quanto italiano. I **momenti di chiusura** dei vostri locali sono stati **momenti di privazione di vita**. Quella privazione **non può tornare. Non si potrà mai più chiudere, nemmeno per un momento, neppure per un ora**».

Carlo Sangalli: «Ripartiamo dalle 4C: collaborazione, competenze, cultura e coraggio»

Prima di Stoppani aveva aperto l'incontro il **presidente di Confcommercio Carlo Sangalli** che ha ricordato il ruolo dei pubblici esercizi in seno all'associazione di rappresentanza e nel tessuto economico-sociale delle città: «**Bar, ristoranti e pubblici esercizi sono il simbolo dell'economia della convivialità**, un'economia diffusa che disegna spazi e scandisce i tempi della comunità. Tanto nei piccoli centri quanto nelle grandi città. Per questo abbiamo ribadito come le proteste no green pass dei giorni scorsi abbiano danneggiato le attività. Mentre la **Fipe** è stata, nei mesi più difficili della pandemia, un **simbolo** si possa manifestare con forza e dignità senza danneggiare il prossimo». Il tutto mettendo al riparo le diverse destinazioni del territorio dal rischio di «deprimere l'attrattività turistica».

Soprattutto ora che la **ripresa** (con un Pil previsto in crescita di oltre il 6%) si tocca con mano. «**L'Italia si è rimessa in moto**. Nel 2023 recupereremo i livelli pre-crisi a livello di consumi. Ma intanto bisogna far fronte all'inflazione. Per questo siamo convinti che anche nella legge di Bilancio in discussione debba tenere in conto l'impatto della pandemia sul tessuto socio-economico. Io sono convinto che una buona ricetta per la crescita esiste. **E la riassumo con 4 C: collaborazione, competenze, cultura e coraggio**».



Massimo Garavaglia: «Investimenti, formazione e promozione le leve per ripartire»

A seguire è stato il momento dell'**atteso intervento del ministro al Turismo, Massimo Garavaglia** che ha presentato gli interventi che il ministero (e il Governo) sta portando avanti. «**Dobbiamo investire su noi stessi**. Quest'anno il Pil crescerà, sarà una sorta di rimbalzo. E poi? Come fare per trasformare tutto ciò in una crescita duratura? Dipende da noi. Da un lato, spendendo i fondi del Piano nazionale di ripresa e resilienza. Dall'altro **credere maggiormente nelle capacità del sistema Italia**». Più nel concreto, Garavaglia ha indicato quali sono le sfide a breve e lungo termine. Nel primo caso, ci sono i temi delle concessioni balneari e della penuria di forza lavoro: «Stiamo lavorando a risolvere il **problema della Bolkenstein** che colpisce i balneari. Inutile fasciarsi la testa. Da qui al 2023 c'è tempo. Ma cerchiamo una soluzione che sia definitiva. Abbiamo il dovere di farlo. Così come dobbiamo **recuperare forza lavoro** già per la stagione invernale. C'è il fondo Nuove competenze al ministero del Lavoro, utilizziamolo per il turismo».

A lungo termine, invece, la questione più rilevante è **l'utilizzo dei fondi del Pnrr** (Piano nazionale di ripresa e resilienza): «Per il turismo ci sono 2,4 miliardi di euro che poi diventano quasi 7 con l'effetto di leva finanziaria. Questi fondi riguardano anche la ristorazione. Sembrava che non fosse coinvolta, ma c'è», ha confermato il ministro. Digitalizzazione, sostenibilità e investimenti le priorità. Ma anche formazione: **«La Spagna ha 60 lts turisti e noi 14 significa che l'Italia non ha investito in questo settore. Iniziamo questo percorso»**, ha affermato Garavaglia.

Infine, il tema della **promozione turistica** della destinazione Italia, che deve passare per forza dall'incontro con **l'enogastronomia**: «Non abbiamo un piano nazionale per l'enogastronomia. Ce l'ha il Camerun ma non l'Italia. Ora lo stiamo preparando per promuovere **una delle nostre migliori potenzialità**. E ad Alba arriverà il congresso mondiale dell'enoturismo. Si tratta di una prima volta. E noi lo faremo precedere da un evento in ogni Regione così da promuovere il turismo legato al vino e mostrare al mondo le nostre capacità», ha concluso Garavaglia.

Giorgetti dà forfait, ma sul tavolo rimane il tema bollette

Come detto, il collega di Governo Giorgetti ha dato forfait. Un peccato visto le tematiche sul tavolo a cui avrebbe giovato un approfondimento sul **tema cruciale del caro bollette**. Lo stesso Giorgetti, infatti, proprio ieri ha lanciato un allarme che coinvolge famiglie e imprese: «Serve una **riflessione seria sul prezzo dell'energia**. È urgente e prioritario **sterilizzare** questi **amenti** che rischiano di mettere in ginocchio famiglie e imprese già nelle prossime settimane». Prospettive quanto mai reali che preoccupano il ministro tanto da invitare tutto il Governo a **«dirottare una parte delle risorse della manovra alla riduzione delle bollette energetiche»**. Nella legge di Bilancio, in verità, sono già stati stanziati due miliardi per affrontare il tema. Ma il rischio è che non possano bastare. E questo nonostante il fatto che il Governo stesso sia già intervenuto in due precedenti occasioni. La prima a inizio luglio (con un plafond di 1,2 miliardi di euro) la seconda ad ottobre (3,5 miliardi di euro).

Dal nutriscore al ministero del Made in Italy, meglio riscoprire le caratteristiche italiane

Maggiore spazio quindi alla **tavola rotonda** dove sono stati affrontati tre temi: la necessità di un **interlocutore unico** a livello istituzionale per tutta la filiera, la minaccia del **nutriscore** e le **nuove possibilità** per ristorazione (delivery) e turismo (accoglienza nel segno dello stile italiano).

Interlocutore unico

Sul primo tema, la posizione più interessante è stata quella di **Marco Lavazza, presidente dell'Unione italiana food**: «Piuttosto che un interlocutore unico, sebbene **l'idea di un ministero del Made in Italy sia suggestiva**, la necessità è che i **vari ministeri** a cui afferiscono le competenze sulla filiera agroalimentare e dell'ospitalità **si parlino di più fra**

loro, agiscano in modo più concertato dismettendo un'operatività a compartimenti stagni. E da questo punto di vista **proprio la filiera è un esempio** positivo da seguire. Solo così riusciremo a rafforzare la presenza dei marchi del Made in Italy sul mercato interno e internazionale. Anche perché se c'è un dato positivo da rilevare rispetto al fenomeno dell'Italian sounding, che vale circa 100 miliardi di euro, è che la domanda c'è. Ora bisogna capire come promuoverci al meglio».

Nutriscore

Relativamente al **nutriscore**, le posizioni più nette sono state espresse da Confagricoltura e Coldiretti. «Il nutriscore dice che una Coca Zero è più salutare dell'olio di oliva. Questo va contro la **distintività della qualità italiana**, una caratteristica essenziale per far sì che i nostri prodotti possano vincere la competizione globale mantenendo i volumi attuali. Soprattutto in un momento in cui si parla molto di sostenibilità ambientale, sociale, economica e, perché no, anche nutrizionale. **Il consumatore ha bisogno di essere informato** soprattutto sulle caratteristiche esclusive che i prodotti agroalimentari Made in Italy possiedono. Questo anche **per mettere un freno** a quella che rischia di essere la vera **minaccia del prossimo futuro: il cibo di sintesi**», ha affermato **David Granieri, vice presidente di Coldiretti**.

Posizione condivisa anche da **Massimiliano Giansanti, presidente di Confagricoltura**: «Il **nutriscore è il Cavallo di Troia per l'introduzione dei prodotti sintetici**. Un processo di standardizzazione industriale che rischia di trasformare il cibo in un mercato in cui il profitto prende il sopravvento mentre sappiamo benissimo che c'è una metà del mondo che ancora soffre la fame. Per non parlare poi del **rischio di concorrenza sleale** che potrebbe arrivare dall'applicazione del nutriscore. Come associazione abbiamo già presentato un ricorso all'Europa».

Le nuove possibilità per ristorazione e accoglienza

Infine, i temi del **futuro di ristorazione e accoglienza**. Su questo sono due donne a parlare: **Marilisa Allegrini, patron dell'omonima cantina e Livia Iaccarino, fondatrice** insieme al marito del **ristorante Don Alfonso 1890**. «Il nostro Paese sa coniugare bellezze paesaggistiche, gastronomiche e artistiche. Questa è una marcia in più. E spesso passa attraverso i **ristoranti**, che per noi produttori di vino sono dei **veri e propri ambasciatori**. Sia in patria che all'estero - ha affermato Allegrini - Per questo **ben vengano strumenti come il delivery che permettono ai locali di raggiungere una platea più ampia**».

Sul tema dell'**ospitalità**, invece, il richiamo di Iaccarino è stato alla **riscoperta dello stile italiano**: «Noi, come italiani, abbiamo uno stile di vita improntato sull'accoglienza. Nel passato, forse, questo si è un po' perso. Ora dobbiamo tornare a **riscoprire il nostro Dna**: è bello vedere che quando l'ospite arriva nelle nostre strutture lo si accoglie come

una persona di famiglia, che si stava aspettando in modo affettuoso; senza per questo derogare a eleganza e discrezione, ma nemmeno arroccandosi su posizioni di presupponenza. **Da noi il turismo arriva anche per questo».**

SCRIVI UN COMMENTO

Voglio ricevere le newsletter settimanali

• **[Gioca gratis a Check-in Gioca e... Parti](#)**

• **[Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola](#)**

• **[Iscriviti alle newsletter quotidiane su WhatsApp](#)**

• **[Ricevi le principali news del giorno su Telegram](#)**



QUATTROERRE GROUP

WWW.QUATTROERRE.COM



P **PANDORO**

ALLA GRAPPA

100%
ARTIGIANALE



Una soffice nuvola di gusto impreziosita dai caratteristici aromi floreali e fruttati della Grappa Nardini.

OLIVIERI
1882

×

1789TM
NARDINI
DISTILLERIA A NAPOLI



**Con Sky Business
tutto il calcio che vuoi
in un'unica offerta**

sky business





QUATTROERRE GROUP

WWW.QUATTROERRE.COM



P PANDORO

ALLA GRAPPA



Una soffice nuvola di gusto impreziosita dai caratteristici aromi floreali e fruttati della Grappa Nardini.

OLIVIERI
1882

×

1783
NARDINI
DISTILLERIA & SAPERE



Aria di Natale a Firenze: in via Tornabuoni si accendono le luminarie

lanazione.it/firenze/cronaca/natale-cosa-fare-1.7049771

La Nazione



Le luminarie dello scorso Natale in via Tornabuoni

Firenze, 18 novembre 2021 - C'è **aria di Natale a Firenze** e in **via Tornabuoni** è già partito il **countdown**: venerdì 19 novembre alle 17 si terrà la cerimonia di **inaugurazione delle luminarie** e dell'arredo natalizio della strada più glamour della città. All'evento, che aprirà la stagione dei regali sotto l'albero e che si svolgerà alla presenza del sindaco di Firenze Dario Nardella e della console generale degli Stati Uniti d'America a Firenze Ragini Gupta, parteciperanno le boutique di via Tornabuoni, assieme alla presidente del Cfmi - Centro di Firenze per la Moda Italiana Antonella Mansi, il presidente onorario Camera Buyer Italia Giuseppe Angiolini, il segretario generale della Camera di Commercio di Firenze Giuseppe Salvini, il presidente della Confcommercio Toscana Aldo Cursano, il direttore Confcommercio Toscana Franco Marinoni e i dirigenti della Confcommercio fiorentina. Il ritrovo per il conto alla rovescia sarà in piazza Santa Trinita alle 17.

Si rinnova così la tradizione, lanciata proprio da Confcommercio e consolidata negli anni, dell'accensione delle luminarie in via Tornabuoni come momento di festa per tutti, turisti e fiorentini. A illuminare via Tornabuoni, e da quest'anno anche via Strozzi e via dei Pescioni, fino al 9 gennaio 2022 sarà una scintillante nevicata composta da oltre 80 mila luci Led e luccicanti sfere pendenti d'oro e d'argento.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Saranno presentati il nuovo presidente e il direttivo

lanazione.it/prato/cronaca/saranno-presentati-il-nuovo-presidente-e-il-direttivo-1.7047715

LA NAZIONE

Sarà un'assemblea dei soci a suo modo storica quella in programma oggi per Confcommercio Prato e Pistoia. L'appuntamento è alle 16 nei locali della Camera di Commercio a Prato, dove si ritroveranno le autorità, i soci e le varie realtà dei due territori per tracciare il percorso fatto nell'ultimo anno e delineare gli obiettivi per il futuro. Dicevamo di un...

Sarà un'assemblea dei soci a suo modo storica quella in programma oggi per Confcommercio Prato e Pistoia. L'appuntamento è alle 16 nei locali della Camera di Commercio a Prato, dove si ritroveranno le autorità, i soci e le varie realtà dei due territori per tracciare il percorso fatto nell'ultimo anno e delineare gli obiettivi per il futuro. Dicevamo di un appuntamento 'storico' perché quest'anno, poche ore prima dell'assemblea dei soci, si svolgerà il consiglio che eleggerà la nuova giunta esecutiva e la nuova presidenza di Confcommercio. L'associazione di categoria saluterà il presidente uscente Stefano Morandi che dopo quattro consiliature, cioè ben 16 anni, lascerà l'incarico. Il suo successore sarà ufficialmente annunciato e presentato durante l'assemblea dei soci. Un passaggio quindi significativo per Confcommercio, e non a caso per l'occasione sarà presente sul palco della Camera di Commercio il presidente nazionale dell'associazione Carlo Sangalli, al quale saranno affidate le riflessioni conclusive dell'assemblea.

Ad aprire il percorso di analisi e bilancio dell'ultimo anno di Confcommercio saranno il sindaco di Prato Matteo Biffoni e quello di Pistoia Alessandro Tomasi. A seguire sarà la volta del neoeletto presidente di Confcommercio Toscana, Aldo Cursano. A delineare il passaggio di testimone alla presidenza di Confcommercio Prato Pistoia sarà il direttore dell'associazione di categoria Tiziano Tempestini, che introdurrà l'intervento del presidente uscente, Stefano Morandi, seguito poi da quello del nuovo presidente. Parlerà ai presenti pure il presidente della Regione Toscana Eugenio Giani. L'Assemblea sarà più che mai l'occasione per indicare la direzione di Confcommercio nel supportare le imprese nonché gli ambiti di intervento sui quali lavorare nei prossimi anni per promuovere lo sviluppo del terziario sul territorio.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Assemblea Fipe, al via la “Carta dei Valori” della ristorazione

[Q mixerplanet.com/assemblea-fipe-al-via-la-carta-dei-valori-della-ristorazione_195494/](https://mixerplanet.com/assemblea-fipe-al-via-la-carta-dei-valori-della-ristorazione_195494/)

Nov 18, 2021



E' stata presentata all'assemblea della Federazione dei Pubblici Esercizi la “**Carta dei Valori**” della ristorazione italiana. A sottoscrivere il documento che vuole tracciare le linee guida del rilancio del settore nel -post pandemia sono stati i rappresentanti di **Fipe**,

Confagricoltura, Coldiretti, Unione Italiana Food e Siae per il ruolo della musica nei Pubblici Esercizi.

“Serve un **soggetto che svolga una funzione di regia** in grado di fare un vero lavoro di raccordo e integrazione di filiera, tra agricoltura, industria alimentare, distribuzione e ristorazione, anche per favorire il nostro export”, ha ricordato il presidente di Fipe-Confcommercio, **Lino Enrico Stoppani**, aprendo i lavori dell’assemblea annuale, alla presenza del ministro del Turismo, Massimo Garavaglia e del presidente nazionale di Confcommercio, Carlo Sangalli.



Un patto di filiera tra ristoratori, produttori e agricoltori che vuole essere anche un appello al governo e alla politica intesa nel suo insieme. Obiettivo: istituire **un tavolo di coordinamento che si occupi delle politiche dell’intera filiera agroalimentare**, indispensabile in una fase di ripartenza di un settore che vuole tornare ad essere trainante ed attrattivo, superando alcuni gap strutturali che non consentono di sfruttare a pieno le grandi potenzialità.

Nel 2021, dicono i dati dell’associazione aderente a Confcommercio, **la spesa degli italiani per consumi alimentari fuoricasa tornerà ad oltre 63 miliardi di euro**, con un incremento del 17,2% rispetto al 2020, ma ancora sotto i livelli pre-covid per oltre 20 miliardi di euro. Più contenuto l’aumento della spesa alimentare domestica: +0,8% rispetto allo scorso anno.

Molti, però, gli argomenti che, nelle prossime settimane, andranno affrontati. Il **rinnovo del contratto nazionale di categoria**, in scadenza il 31 dicembre, sarà un passaggio decisivo, ma prima ancora, “bisognerà porre mano alla decontribuzione dei salari a tempo determinato o almeno fino alla fine della crisi pandemica, e alla revisione del Decreto flussi, indispensabile per il reperimento di quella manodopera necessaria a svolgere le mansioni per le quali non si trovano persone disponibili tra i nostri connazionali”. Senza contare che occorrerà 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, ha detto ancora Stoppani, 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, Garavaglia.

All’orizzonte, rimangono tuttavia due paure: l’inflazione e la risalita dei contagi. “Le nostre imprese segnalano **forti tensioni sui prezzi di acquisto delle materie prime** e in taluni casi difficoltà di approvvigionamento ed è pertanto necessario un attento presidio da parte del Governo proprio per contrastare eventuali fenomeni speculativi”. Sul fronte della risalita

dei contagi, invece, Stoppani ha ribadito l'**assoluta fiducia nel vaccino** come argine a ogni nuova ipotesi di chiusura, anche parziale, dei Pubblici Esercizi, lanciando un appello alla responsabilità a chi da mesi manifesta ogni settimana, contro il green pass, infrangendo regole e aggiungendo rischi pericolosi.

Tra i firmatari della "Carta dei Valori" della ristorazione italiana, curata da **Davide Rampello**, ci sono: Massimo Giansanti, presidente di Confagricoltura, David Granieri, vice presidente Coldiretti, Marco Lavazza, presidente di Unione italiana Food, Giulio Rapetti Mogol, presidente Siae e, oltre a Lino Enrico Stoppani presidente di Fipe-Confcommercio, Carlo Sangalli, presidente nazionale Confcommercio e il ministro Massimo Garavaglia.



Via Tornabuoni, si accendono le luci di Natale

nove.firenze.it/via-tornabuoni-si-accendono-le-luci-di-natale.htm





C'è aria di Natale a Firenze e in via Tornabuoni è già partito il countdown: **venerdì 19 novembre alle ore 17 si terrà la cerimonia di inaugurazione delle luminarie e dell'arredo natalizio** della strada più glamour della città, simbolo internazionale dello shopping di qualità a Firenze.

All'evento che aprirà la stagione dei regali sotto l'albero e che si svolgerà alla presenza del sindaco di Firenze **Dario Nardella** e della console generale degli Stati Uniti d'America a Firenze **Ragini Gupta**, parteciperanno le **boutique di via Tornabuoni**, assieme alla presidente del Cfmi -Centro di Firenze per la Moda Italiana **Antonella Mansi**, il presidente onorario Camera Buyer Italia **Giuseppe Angiolini**, il segretario generale della Camera di Commercio di Firenze **Giuseppe Salvini**, il presidente della Confcommercio Toscana **Aldo Cursano**, il direttore Confcommercio Toscana **Franco Marinoni** e i dirigenti della Confcommercio fiorentina.

Il ritrovo per il conto alla rovescia sarà in piazza Santa Trinita alle ore 17.

Si rinnova così la tradizione, lanciata proprio da Confcommercio e consolidata negli anni, dell'accensione delle luminarie in via Tornabuoni come momento di festa per tutti, turisti e fiorentini, che da venerdì e per tutta la durata delle festività natalizie potranno assistere allo spettacolo offerto dalle luci, gioia per gli occhi e messaggio di speranza per un Natale migliore.

A illuminare **via Tornabuoni**, e da quest'anno anche **via Strozzi** e **via dei Pescioni**, fino al 9 gennaio 2022 sarà una **scintillante nevicata composta da oltre 80 mila luci LED e luccicanti sfere pendenti** d'oro e d'argento. A terra, pronti a far da sfondo a simpatici selfie ricordo, una scenografica **fontana di luce** abbellirà via Tornabuoni nel lato di piazza Antinori, mentre in piazza Santa Trinita sarà posizionato il **grande albero luminoso alto 9 metri**.

A dare vita allo spettacolare progetto, il gruppo di lavoro coordinato dalla Confcommercio e composto dagli store manager delle boutique di via Tornabuoni **Antonio Bossio** (quale portavoce per la Via), **Annalisa Barbensi**, **Caterina Becagli**, **Claudia Donati**, **Marinella Fani**, **Denis Franciosi**, **Barbara Palmer** e **Younna Raad**.

L'allestimento è curato da Mixar Srl azienda specializzata con sede a Casalguidi, in provincia di Pistoia.

Fipe: in 2021 spesa fuoricasa 63 mld; serve tavolo coordinamento

askanews.it/economia/2021/11/18/fipe-in-2021-spesa-fuoricasa-63-mld-serve-tavolo-coordinamento-pn_20211118_00082/

November 18, 2021



Ristorazione

Giovedì 18 novembre 2021 - 12:24

Firmata la Carta dei valori della ristorazione per patto filiera



Roma, 18 nov. (askanews) – Una “Carta dei valori” della ristorazione italiana per rilanciare la filiera agroalimentare; un tavolo di coordinamento che svolga una funzione di regia per il raccordo e l’integrazione di filiera tra agricoltura, industria alimentare, distribuzione e ristorazione. E interventi di breve periodo a partire dalla decontribuzione dei salari a tempo determinato o almeno fino alla fine della crisi pandemica, fino alla revisione del Decreto flussi, indispensabile per il reperimento di manodopera. Strumenti necessari per cercare di guardare al futuro con ottimismo, nonostante lo spauracchio dell’inflazione e della ripresa dei contagi.

Si è svolta oggi l’assemblea annuale di Fipe, aperta dal presidente Lino Enrico Stoppani, alla presenza del ministro del Turismo, Massimo Garavaglia e del presidente nazionale di Confcommercio, Carlo Sangalli, nel corso della quale i rappresentanti di Fipe, Confagricoltura, Coldiretti, Unione Italiana Food, oltre a Siae per il ruolo della musica nei Pubblici Esercizi, hanno firmato la “Carta dei Valori” della ristorazione italiana, curata da Davide Rampello, che contiene le linee di azione per la promozione e la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche italiane.

Nel 2021 la spesa degli italiani per consumi alimentari fuoricasa tornerà ad oltre 63 miliardi di euro, con un incremento del 17,2% rispetto al 2020, ma ancora sotto i livelli pre-covid per oltre 20 miliardi di euro. Più contenuto l’aumento della spesa alimentare domestica: +0,8% rispetto allo scorso anno. L’impatto della pandemia sulla ristorazione, spiega Fipe, è stato devastante anche a livello internazionale. In tutti i Paesi del vecchio continente la flessione dei consumi è stata superiore al 30%, con punte di oltre il 40% in Spagna. Prima della pandemia, la sola spesa turistica destinata alla ristorazione valeva 18,5 miliardi di euro, con 8,4 miliardi di euro garantiti dal turismo straniero, con un valore aggiunto pari a circa 7 miliardi.

Considerando questo scenario, la ristorazione “è pronta ad andare oltre i drammi e le incognite del recente doloroso periodo” ma è “necessaria una strategia unitaria in grado di

valorizzare l'intero Sistema Paese. Un patto di filiera tra ristoratori, produttori e agricoltori che è anche un appello alla politica", ha detto il presidente di Fipe-Confcommercio.

Per rimettere in piedi il settore, però, "serve un soggetto che svolga una funzione di regia – ha detto Stoppani – in grado di fare un vero lavoro di raccordo e integrazione di filiera, tra agricoltura, industria alimentare, distribuzione e ristorazione, anche per favorire il nostro export". Un tavolo di coordinamento che si occupi delle politiche dell'intera filiera agroalimentare, indispensabile in una fase di ripartenza di un settore che vuole tornare ad essere trainante ed attrattivo, superando alcuni gap strutturali che non consentono di sfruttare pienamente le grandi potenzialità.

"Il settore presenta due principali problemi: produttività e attrattività. Se a questi aggiungiamo l'incertezza delle prospettive post Covid e le distorsioni create da generose politiche di sussidio – ha spiegato Stoppani – 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 parallelamente sono necessari interventi di breve periodo. Dalla decontribuzione dei salari a tempo determinato o almeno fino alla fine della crisi pandemica, alla revisione del Decreto flussi, indispensabile per il reperimento di quella manodopera necessaria a svolgere le mansioni per le quali non si trovano persone disponibili tra i nostri connazionali.

Il lavoro 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 Garavaglia.

All'orizzonte, rimangono tuttavia due spauracchi: l'inflazione e la risalita dei contagi. "Le nostre imprese – ha spiegato Stoppani – segnalano forti tensioni sui prezzi di acquisto delle materie prime e in taluni casi difficoltà di approvvigionamento ed è pertanto necessario un attento presidio da parte del Governo proprio per contrastare eventuali fenomeni speculativi". Mentre sul fronte della risalita dei contagi, Stoppani ha ribadito l'assoluta fiducia nel vaccino come argine a ogni nuova ipotesi di chiusura, anche parziale, dei Pubblici Esercizi e ha lanciato un appello "alla responsabilità a chi da mesi manifesta ogni settimana, contro il green pass, infrangendo regole e aggiungendo rischi pericolosi".

Morning note: l'agenda di giovedì 18 novembre

[24 ilsole24ore.com/radiocor/nRC_18.11.2021_07.05_510005](https://www.ilssole24ore.com/radiocor/nRC_18.11.2021_07.05_510005)

Il Sole 24 ORE

Radiocor

18 novembre 2021

(Il Sole 24 Ore Radiocor Plus) - Roma, 18 nov - - evento Il Sole 24 Ore 'Investire a Milano', focus su ripartenza e sviluppo della metropoli lombarda. Partecipa, fra gli altri, Giuseppe Sala, sindaco di Milano. In streaming.

- Gruppo Prada 'Capital market day'. In streaming.

- evento Mediobanca dal titolo 'Oltre Esg e sostenibilita' - Una nuova direzione strategica', alla presenza dell'amministratore delegato Alberto Nagel.

- evento organizzato da Alleanza Assicurazioni: la salute accessibile a tutti - Presentazione di WSalute, la nuova offerta di Alleanza Assicurazioni. In streaming.

- Bruxelles: audizione del consigliere Bce Fabio Panetta sull'euro digitale presso il Comitato Affari economici e monetari dell'Europarlamento.

- Torino: Iveco Group 'Investor Day'. Presso 'The Studios', strada della Manta 24. - Roma: assemblea [Fipe](#)-Confcommercio 'Ristorazione, agroalimentare e turismo: un patto per il paese'.

Partecipano, fra gli altri, Carlo Sangalli, presidente Confcommercio-Imprese per l'Italia; Giancarlo Giorgetti, ministro dello Sviluppo Economico; Massimo Garavaglia, ministro del Turismo e Lino Enrico Stoppani, presidente [Fipe](#)-Confcommercio.

- Eurozona: Acea diffonde i dati relativi alle immatricolazioni di autovetture in Europa nel mese di ottobre - Stati Uniti: diffusione dati richieste di sussidio,.

settimanale; indice Philadelphia Fed, novembre.

(RADIOCOR) 18-11-21 07:05:00 (0005)NEWS 3 NNNN

Fipe: Stoppani; consumi ancora deboli, ora politiche sostegno

A ansa.it/sito/notizie/economia/2021/11/18/fipe-stoppani-consumi-ancora-deboliora-politiche-sostegno_4350d65b-4b11-43e6-80aa-53425ebfd1e.html

November 18, 2021



In 2021 spesa alimentare sale ma -20% rispetto pre-covid



© ANSA


[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

(ANSA) - ROMA, 18 NOV - Nel 2021 la spesa degli italiani per consumi alimentari fuoricasa tornerà ad oltre 63 miliardi di euro, con un incremento del 17,2% rispetto al 2020, ma ancora sotto i livelli pre-covid per oltre 20 miliardi di euro. Più contenuto l'aumento della spesa alimentare domestica: +0,8% rispetto allo scorso anno. E' quanto è emerso all' assemblea della Federazione dei Pubblici Esercizi dove è stata presentata la "Carta dei Valori" della ristorazione italiana alla presenza del ministro Garavaglia e del presidente di Confcommercio Sangalli. "Sono necessarie politiche lungimiranti di sostegno e di sviluppo alla ristorazione, elementi qualificanti della nostra offerta turistica e strumenti formidabili di promozione del nostro patrimonio agroalimentare". ha detto il presidente della [Fipe](#) Lino Enrico Stoppani L'impatto della pandemia sulla ristorazione è stato devastante anche a livello internazionale. In tutti i Paesi del vecchio continente la flessione dei consumi è stata superiore al 30%, con punte di oltre il 40% in Spagna sottolinea la federazione.

Prima della pandemia, la sola spesa turistica destinata alla ristorazione valeva 18,5 miliardi di euro, con 8,4 miliardi di euro garantiti dal turismo straniero, con un valore aggiunto pari a circa 7 miliardi. I rappresentanti di [Fipe](#), Confagricoltura, Coldiretti, Unione Italiana Food, oltre a Siae per il ruolo della musica nei Pubblici Esercizi, hanno firmato la "Carta dei Valori" della ristorazione italiana, con i principi cardine per la valorizzazione condivisa del settore. Le nostre imprese - ha spiegato Stoppani - segnalano forti tensioni sui prezzi di acquisto delle materie prime e in taluni casi difficoltà di approvvigionamento ed è pertanto necessario un attento presidio da parte del Governo proprio per contrastare eventuali fenomeni speculativi". (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Alimentare: Fipe, nel 2021 consumi fuoricasa a 63 miliardi (+17,2%)

 borsaitaliana.it/borsa/notizie/radiocor/economia/dettaglio/alimentare-fipe-nel-2021-consumi-fuoricasa-a-63-miliardi-172-nRC_18112021_1211_299125817.html


Radiocor:
AGENZIA D'INFORMAZIONE

Ancora sotto i livelli pre-Covid per oltre 20 miliardi (Il Sole 24 Ore Radiocor Plus) - Roma, 18 nov - Nel 2021 la spesa degli italiani per consumi alimentari fuoricasa (il cosiddetto Horeca) tornera' ad oltre 63 miliardi di euro, con un incremento del 17,2% rispetto al 2020, ma ancora sotto i livelli pre-Covid per oltre 20 miliardi di euro. Il dato e' emerso durante l'assemblea Fipe. Piu' contenuto l'aumento della spesa alimentare domestica: +0,8% rispetto allo scorso anno. L'impatto della pandemia sulla ristorazione e' stato devastante anche a livello internazionale: in tutti i Paesi del vecchio continente la flessione dei consumi e' stata superiore al 30%, con punte di oltre il 40% in Spagna.

Strettamente connesso con la ristorazione il turismo: prima della pandemia - e' emerso durante l'Assemblea - la sola spesa turistica destinata alla ristorazione valeva 18,5 miliardi di euro, con 8,4 miliardi di euro garantiti dal turismo straniero, con un valore aggiunto pari a circa 7 miliardi.

sma

(RADIOCOR) 18-11-21 12:11:12 (0299)FOOD 5 NNNN

Un patto tra le filiere per rilanciare il sistema agroalimentare

GDS gazzettadelsud.it/speciali/terra-e-gusto/2021/11/18/un-patto-tra-le-filiere-per-rilanciare-il-sistema-agroalimentare-ae33ac6f-f64a-4e1d-baba-b0e5126a1cbc/

redazione



ROMA (ITALPRESS) - Si è svolta al Tempio di Adriano l'assemblea Fipe - Confcommercio: "Ristorazione, agroalimentare e turismo: un patto per il Paese". Nel corso dell'appuntamento è stata firmata una "carta dei valori" della ristorazione italiana per rilanciare la filiera agroalimentare. Il presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, ha confermato che nel 2021 la crescita del Pil dell'Italia si attesterà al 6%, ma per recuperare nel 2022 i livelli pre-pandemici del 2019 che era già un anno debole per crescita rispetto al 2017. Per i consumi bisognerà invece attendere il 2023 e ci sono due pericoli: "L'inflazione e l'aumento delle spese obbligate rischiano di ridurre i consumi nei prossimi mesi. Non c'è una formula magica, ma una buona ricetta per la crescita esiste ed è quella che riassumo con quattro 'C', come le vitamine per l'economia: collaborazione, competenze, cultura e coraggio". All'evento era presente anche il ministro del Turismo, Massimo Garavaglia, che ha ribadito l'importanza di "spendere bene, velocemente e in maniera efficace" i fondi del Pnrr e ha annunciato un importante evento: "Per la prima volta in Italia, ad Alba in Piemonte, si terrà il congresso mondiale organizzato dall'Onu, sezione turismo, per l'enoturismo e lo faremo precedere da un evento in ogni regione". A seguire, ha preso la parola Lino Enrico Stoppani, presidente Fipe-Confcommercio: "La pandemia ha devastato la ristorazione e scosso la rete degli esercizi pubblici italiani. Le nostre imprese segnalano forti tensioni sui prezzi di acquisto delle materie prime e in taluni casi difficoltà di approvvigionamento, pertanto è

necessario che il governo contrasti eventuali fenomeni speculativi. Nel 2020 a fronte di una crescita dei consumi alimentari domestici di circa 3 miliardi, i consumi fuori casa sono diminuiti di ben 30 miliardi". Stoppani come Sangalli ha ribadito che "la fiammata inflazionistica e l'aumento delle spese obbligate per il rincaro dei prezzi dell'energia rischiano di ridurre fortemente i consumi delle famiglie, rallentando anche la crescita nel 2022". Poi ha sottolineato che solo la campagna vaccinale ha consentito di riguadagnare certe libertà: "Noi della ristorazione abbiamo sopportato pesanti limitazioni e chiusure, abbiamo già pagato e non possiamo richiudere neanche per un minuto. A forza di proteste senza regole si rischia di vanificare la lotta contro il virus". In merito a interventi a breve termine, Stoppani chiede la proroga della semplificazione delle pratiche di occupazione del suolo pubblico e le gratuità concesse per l'annualità 2021 e l'inclusione della ristorazione nel bonus ristrutturazioni: "Inoltre sarebbe importante un intervento di decontribuzione dei salari a tempo determinato o almeno fino alla fine della pandemia. E andrebbe messa mano al 'decreto flussi per aumentare le quote di immigrazione e avere lavoratori indispensabili a far funzionare il settore, mentre il rinnovo del contratto nazionale di categoria, in scadenza il 31 dicembre, sarà un passaggio decisivo". In prospettiva, invece, Stoppani punta a "investimenti in innovazione e digitalizzazione".

Quindi "è necessaria una strategia unitaria in grado di valorizzare l'intero Sistema Paese. Serve un soggetto che svolga una funzione di regia in grado di fare un vero lavoro di raccordo e integrazione di filiera, tra agricoltura, industria alimentare, distribuzione e ristorazione, anche per favorire il nostro export". Il presidente di Confagricoltura, Massimiliano Giasanti, ha appoggiato l'idea di "un'unica voce che rappresenti l'intero settore" e ha accolto l'invito di colleghi. "E' giusto dire che serve un patto tra le filiere e non per le filiere. La crescita deve essere garantita tutti insieme. La Fipe e Confcommercio ci chiamano a fare una riflessione più alta e Confagricoltura non si sottrarrà a questo impegno. Voi rappresentate il terminale diffuso della filiera agroalimentare e io farò di tutto per lavorare insieme e far arrivare al successo il made in Italy".
(ITALPRESS).

© Riproduzione riservata

* Campi obbligatori

Immagine non superiore a 5Mb (Formati permessi: JPG, JPEG, PNG)

Video non superiore a 10Mb (Formati permessi: MP4, MOV, M4V)

Fipe lancia la Carta dei valori della ristorazione

foodserviceweb.it/2021/11/18/fipe-lancia-la-carta-dei-valori-della-ristorazione/

18 Novembre 2021





Una Carta dei valori della ristorazione, ideata da Fipe per rilanciare la filiera agroalimentare; **un tavolo di coordinamento** che funga da regia per il raccordo e l'integrazione tra **agricoltura, industria alimentare, distribuzione e ristorazione**. E 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**.

ROAD MAP PER VALORIZZARE LE ECCELLENZE

Sono questi i temi salienti toccati nel corso della tradizionale **assemblea annuale di Fipe**, aperta dal **presidente Lino Enrico Stoppani**, alla presenza del **ministro del Turismo, Massimo Garavaglia** e del **presidente nazionale di Confcommercio, Carlo Sangalli**. Un appuntamento al termine del quale i rappresentanti di Fipe, Confagricoltura, Coldiretti, Unione Italiana Food, oltre a Siae per il ruolo della musica nei pubblici esercizi, hanno firmato la Carta dei Valori della ristorazione italiana, curata da Davide Rampello, che contiene **le linee di azione per la promozione e la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche italiane**.

La Carta nasce dall'esigenza, condivisa da tutti i partecipanti all'assemblea, di **un patto di filiera tra ristoratori, produttori e agricoltori**, simbolo di un appello alla politica, rinnovato più volte all'interno della relazione con la quale il presidente Stoppani ha aperto i lavori.

“Serve un soggetto che svolga una funzione di regia” – ha detto – “in grado di fare un vero lavoro di raccordo e integrazione di filiera, tra agricoltura, industria alimentare, distribuzione e ristorazione, anche per favorire il nostro export”.

DAL RINNOVO DEL CONTRATTO ALLA DECONTRIBUZIONE

Un tavolo di coordinamento indispensabile in una **fase di ripartenza di un settore che vuole tornare a essere trainante**, superando alcuni gap strutturali che non consentono di sfruttare a pieno le grandi potenzialità.

“Il settore presenta due principali problemi: produttività e attrattività. Se a questi aggiungiamo l'incertezza delle prospettive post Covid e le distorsioni create da generose politiche di sussidio” – ha spiegato Stoppani – “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 parallelamente sono necessari interventi di breve periodo. Dalla **decontribuzione dei salari** a tempo determinato o almeno fino alla fine della crisi pandemica, alla revisione del **decreto Flussi**, indispensabile per il reperimento di quella manodopera necessaria a svolgere le mansioni per le quali non si trovano persone disponibili tra i nostri connazionali.

GLI SPAURACCHI INFLAZIONE E CONTAGI

Il lavoro 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, Garavaglia**.

All'orizzonte, rimangono tuttavia due spauracchi: l'inflazione e la risalita dei contagi. *“Le nostre imprese” – ha spiegato Stoppani – “segnalano forti tensioni sui prezzi di acquisto delle materie prime e in taluni casi difficoltà di approvvigionamento ed è pertanto necessario un attento presidio da parte del Governo proprio per contrastare eventuali fenomeni speculativi”.*

Mentre sul fronte della risalita dei contagi, il presidente ha ribadito l'assoluta fiducia nel vaccino come argine a ogni nuova ipotesi di chiusura, anche parziale, dei pubblici esercizi e ha lanciato un appello alla responsabilità a chi da mesi manifesta ogni settimana, contro il

Green pass, infrangendo regole e aggiungendo rischi pericolosi. *“A forza di proteste senza regole si rischia di condannare la **lotta contro il virus all’irrisolubilità**”.*

Tra i firmatari della Carta dei valori **Massimo Giansanti**, presidente di Confagricoltura, **David Granieri**, vice presidente Coldiretti, **Marco Lavazza**, presidente di Unione italiana Food, **Giulio Rapetti, in arte, Mogol**, presidente Siae e, oltre a Stoppani, Sangalli e al ministro Garavaglia.

© Riproduzione Riservata

Fipe: Stoppani; consumi ancora deboli, ora politiche sostegno

V: virgilio.it/italia/como/notizielocali/fipe_stoppani_consumi_ancora_deboli_ora_politiche_sostegno-67501123.html



Nel 2021 la spesa degli italiani per consumi alimentari fuoricasa tornerà ad oltre 63 miliardi di euro, con un incremento del 17,2% rispetto al 2020, ma ancora sotto i livelli pre - covid per...

[Leggi tutta la notizia](#)

[Espansione TV](#) 18-11-2021 18:24

Categoria: [ECONOMIA](#)

Fipe: Stoppani; consumi ancora deboli, ora politiche sostegno

espansionetv.it/2021/11/18/fipe-stoppani-consumi-ancora-deboliora-politiche-sostegno/

November 18, 2021



(ANSA) – ROMA, 18 NOV – Nel 2021 la spesa degli italiani per consumi alimentari fuoricasa tornerà ad oltre 63 miliardi di euro, con un incremento del 17,2% rispetto al 2020, ma ancora sotto i livelli pre-covid per oltre 20 miliardi di euro. Più contenuto l'aumento della spesa alimentare domestica: +0,8% rispetto allo scorso anno. E' quanto è emerso all' assemblea della Federazione dei Pubblici Esercizi dove è stata presentata la "Carta dei Valori" della ristorazione italiana alla presenza del ministro Garavaglia e del presidente di Confcommercio Sangalli. "Sono necessarie politiche lungimiranti di sostegno e di sviluppo alla ristorazione, elementi qualificanti della nostra offerta turistica e strumenti formidabili di promozione del nostro patrimonio agroalimentare". ha detto il presidente della Fipe Lino Enrico Stoppani. L'impatto della pandemia sulla ristorazione è stato devastante anche a livello internazionale. In tutti i Paesi del vecchio continente la flessione dei consumi è stata superiore al 30%, con punte di oltre il 40% in Spagna sottolinea la federazione. Prima della pandemia, la sola

spesa turistica destinata alla ristorazione valeva 18,5 miliardi di euro, con 8,4 miliardi di euro garantiti dal turismo straniero, con un valore aggiunto pari a circa 7 miliardi. I rappresentanti di Fipe, Confagricoltura, Coldiretti, Unione Italiana Food, oltre a Siae per il ruolo della musica nei Pubblici Esercizi, hanno firmato la "Carta dei Valori" della ristorazione italiana, con i principi cardine per la valorizzazione condivisa del settore. Le nostre imprese – ha spiegato Stoppani – segnalano forti tensioni sui prezzi di acquisto delle materie prime e in taluni casi difficoltà di approvvigionamento ed è pertanto necessario un attento presidio da parte del Governo proprio per contrastare eventuali fenomeni speculativi". (ANSA).

Tags: [fipe](#)

© Copyright Espansione Srl - P.IVA 01418710131 - Riproduzione riservata.

Agroalimentare: Stoppani (Fipe-Confcommercio), chiusure pandemia hanno strozzato l'intera filiera

agenzia-nova.com/a/61971e7c5ca0a1.67067598/3685064/2021-11-18/agroalimentare-stoppani-fipe-confcommercio-chiusure-pandemia-hanno-strozzato-l-intera-filiera



agenzia
NOVA

Roma, 18 nov 12:04 - (Agenzia Nova) - “Le chiusure e le limitazioni per bar e ristorante hanno strozzato la filiera che sta a monte delle nostre attività”. Lo ha detto il presidente Fipe-Confcommercio Lino Enrico Stoppani, durante l’assemblea Fipe-Confcommercio “Ristorazione, agroalimentare e turismo: un patto per il Paese”, spiegando che ad agricoltura e industria alimentare è mancato un importante sbocco naturale di mercato”. Nel 2020 a fronte di “una forte crescita dei consumi alimentari e domestici di circa 3 miliardi di euro, i consumi fuori casa sono diminuiti di ben 30 miliardi. C’è stato un forte impatto negativo della ristorazione sull’intera filiera”, ha aggiunto. (Rin)

© Agenzia Nova - Riproduzione riservata

[\[«Torna indietro\]](#)

Fipe: inflazione pesa su ripresa, serve attenzione Governo

 finanza.tgcom24.mediaset.it/news/dettaglio_news.asp

Quotazioni MF-Dow Jones News

Borsa

News

d'agenzia

Indici

< Indietro

Borse

18/11/2021 12:03

estere

Fondi

comuni


Euro e

valute

Tassi

Fisco

Petrolio

In collaborazione con 

Cerca

Titoli

Note

sull'utilizzo

dei dati

ROMA (MF-DJ)--"Due gravi incognite pesano sul futuro dell'intero settore e dell'economia: inflazione e ripresa dei contagi. La fiammata inflazionistica rischia di ridurre fortemente i consumi delle famiglie, rallentando anche la crescita nel 2022, a causa della riduzione del potere di acquisto del reddito disponibile delle famiglie e dell'erosione del risparmio detenuto in forma liquida; sulla riduzione dei consumi pesa, peraltro, anche l'aumento delle spese obbligate per il rincaro dei prezzi dell'energia, che si e' gia' trasferito sulle bollette di luce e gas". Lo ha detto il presidente di Fipe-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani, intervenendo all'assemblea di Fipe. "Le nostre imprese - ha aggiunto - segnalano forti tensioni sui prezzi di acquisto delle materie prime e in tali casi difficolta' di approvvigionamento ed e' pertanto necessario un attento presidio da parte del Governo proprio per contrastare eventuali fenomeni speculativi". rov (fine) MF-DJ NEWS

Fipe | Stoppani; consumi ancora deboli | ora politiche sostegno

zazoom.it/2021-11-18/fipe-stoppani-consumi-ancora-deboliora-politiche-sostegno/9852003/

notizie.tiscali

November 18, 2021



Fipe: Stoppani; consumi ancora deboli, ora politiche sostegno (Di giovedì 18 novembre 2021) Nel 2021 la spesa degli italiani per **consumi** alimentari fuoricassa tornerà ad oltre 63 miliardi di euro, con un incremento del 17,2% rispetto al 2020, ma **ancora** sotto i livelli pre-covid per oltre 20 ... Leggi su notizie.tiscali

Advertising

[twitter](#) [fisco24_info](#) : Fipe: Stoppani; consumi ancora deboli, ora politiche sostegno: In 2021 spesa alimentare sale ma -20% rispetto pre-co... - [Confcommercio](#) : RT @AChiriatti: Assemblea 2021 #Fipe @fipeconf la relazione del Presidente #Stoppani #Ristorazione, agroalimentare e #turismo: un patto pe... - [AChiriatti](#) : Assemblea 2021 #Fipe @fipeconf la relazione del Presidente #Stoppani #Ristorazione, agroalimentare e #turismo: un... -

Segui gli aggiornamenti e vedi gli ultimi video su : **Fipe Stoppani**



Zazoom Social News

Scarica l'App sul tuo smartphone o tablet e rimani aggiornato!

Zazoom Social News © 2011 - 2021 | [Zazoom](#) | [Social Blog](#) | [Ultime Notizie](#) | [Blogorete](#) | [Chi Siamo](#) | [Cosa è](#) | [App Mobile](#) | [Terms-Policy](#).

 [Zazoom Social News](#)

Fipe : serve intervento su decontribuzione salari e decreto flussi

 it.marketscreener.com/notizie/ultimo/Fipe-serve-intervento-su-decontribuzione-salari-e-decreto-flussi--37065298/

November 18, 2021



ROMA (MF-DJ)--"In questa fase storica sarebbero necessari due provvedimenti di breve periodo e un'azione prospettica. Sul breve periodo, sarebbe importante un intervento di decontribuzione dei salari, anche a tempo determinato o almeno fino alla fine della crisi pandemica, utile a non aggravare il fenomeno della dispersione di competenze".

Lo ha detto il presidente di Fipe-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani, nel corso del suo intervento all'assemblea.

"Andrebbe poi messa mano al 'decreto flussi' - ha proseguito - per aumentare le quote di immigrazione da Paesi terzi, per dare fiato a mansioni come lavapiatti, magazzinieri, fattorini e via dicendo, che non necessitano di qualifiche professionali, ma sono indispensabili a far funzionare il settore. Messo in sicurezza il breve periodo, il settore necessita di un'azione prospettica: di politiche, cioè, i cui frutti raccoglieremo sul medio periodo, ma che sono vitali alla competitività presente delle nostre imprese. Mi riferisco agli investimenti in innovazione e digitalizzazione non solo verso i consumatori, ma anche verso i processi di produzione".

rov

(END) Dow Jones Newswires

November 18, 2021 06:24 ET (11:24 GMT)

Un patto tra le filiere per rilanciare il sistema agroalimentare

>> italpress.com/un-patto-tra-le-filiere-per-rilanciare-il-sistema-agroalimentare/

November 18, 2021



Agroalimentare

18 Novembre 2021



RISTORANTE CUCINA CHEF RISTORAZIONE PREPARAZIONE PRANZO CUOCO CUOCHI PERSONALE LAVORO

ROMA (ITALPRESS) – Si è svolta al Tempio di Adriano l’assemblea Fipe – Confcommercio: “Ristorazione, agroalimentare e turismo: un patto per il Paese”. Nel corso dell’appuntamento è stata firmata una “carta dei valori” della ristorazione italiana per rilanciare la filiera agroalimentare. Il presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, ha confermato che nel 2021 la crescita del Pil dell’Italia si attesterà al 6%, ma per recuperare nel 2022 i livelli pre-pandemici del 2019 che era già un anno debole per crescita rispetto al 2017. Per i consumi bisognerà invece attendere il 2023 e ci sono due pericoli: “L’inflazione e l’aumento delle spese obbligate rischiano di ridurre i consumi nei prossimi mesi. Non c’è una formula magica, ma una buona ricetta per la crescita esiste ed è quella che riassumo con quattro ‘C’, come le vitamine per l’economia: collaborazione, competenze, cultura e coraggio”.

All’evento era presente anche il ministro del Turismo, Massimo Garavaglia, che ha ribadito l’importanza di “spendere bene, velocemente e in maniera efficace” i fondi del Pnrr e ha annunciato un importante evento: “Per la prima volta in Italia, ad Alba in Piemonte, si terrà il congresso mondiale organizzato dall’Onu, sezione turismo, per l’enoturismo e lo faremo precedere da un evento in ogni regione”. A seguire, ha preso la parola Lino Enrico Stoppani, presidente Fipe-Confcommercio: “La pandemia ha devastato la ristorazione e scosso la rete degli esercizi pubblici italiani. Le nostre imprese segnalano forti tensioni sui prezzi di acquisto delle materie prime e in taluni casi difficoltà di approvvigionamento, pertanto è necessario che il governo contrasti eventuali fenomeni speculativi. Nel 2020 a fronte di una

crescita dei consumi alimentari domestici di circa 3 miliardi, i consumi fuori casa sono diminuiti di ben 30 miliardi”. Stoppani come Sangalli ha ribadito che “la fiammata inflazionistica e l’aumento delle spese obbligate per il rincaro dei prezzi dell’energia rischiano di ridurre fortemente i consumi delle famiglie, rallentando anche la crescita nel 2022”. Poi ha sottolineato che solo la campagna vaccinale ha consentito di riguadagnare certe libertà: “Noi della ristorazione abbiamo sopportato pesanti limitazioni e chiusure, abbiamo già pagato e non possiamo richiudere neanche per un minuto. A forza di proteste senza regole si rischia di vanificare la lotta contro il virus”. In merito a interventi a breve termine, Stoppani chiede la proroga della semplificazione delle pratiche di occupazione del suolo pubblico e le gratuità concesse per l’annualità 2021 e l’inclusione della ristorazione nel bonus ristrutturazioni: “Inoltre sarebbe importante un intervento di decontribuzione dei salari a tempo determinato o almeno fino alla fine della pandemia. E andrebbe messa mano al ‘decreto flussi per aumentare le quote di immigrazione e avere lavoratori indispensabili a far funzionare il settore, mentre il rinnovo del contratto nazionale di categoria, in scadenza il 31 dicembre, sarà un passaggio decisivo”. In prospettiva, invece, Stoppani punta a “investimenti in innovazione e digitalizzazione”.

Quindi “è necessaria una strategia unitaria in grado di valorizzare l’intero Sistema Paese. Serve un soggetto che svolga una funzione di regia in grado di fare un vero lavoro di raccordo e integrazione di filiera, tra agricoltura, industria alimentare, distribuzione e ristorazione, anche per favorire il nostro export”. Il presidente di Confagricoltura, Massimiliano Giasanti, ha appoggiato l’idea di “un’unica voce che rappresenti l’intero settore” e ha accolto l’invito di colleghi. “E’ giusto dire che serve un patto tra le filiere e non per le filiere. La crescita deve essere garantita tutti insieme. La Fipe e Confcommercio ci chiamano a fare una riflessione più alta e Confagricoltura non si sottrarrà a questo impegno. Voi rappresentate il terminale diffuso della filiera agroalimentare e io farò di tutto per lavorare insieme e far arrivare al successo il made in Italy”.

(ITALPRESS).

Un patto tra le filiere per rilanciare il sistema agroalimentare

[GDS gds.it/speciali/terra-e-gusto/2021/11/18/un-patto-tra-le-filiere-per-rilanciare-il-sistema-agroalimentare-f866345b-6014-44d2-9437-65d9f737bb0a/](https://gds.gds.it/speciali/terra-e-gusto/2021/11/18/un-patto-tra-le-filiere-per-rilanciare-il-sistema-agroalimentare-f866345b-6014-44d2-9437-65d9f737bb0a/)

redazione



ROMA (ITALPRESS) - Si è svolta al Tempio di Adriano l'assemblea Fipe - Confcommercio: "Ristorazione, agroalimentare e turismo: un patto per il Paese". Nel corso dell'appuntamento è stata firmata una "carta dei valori" della ristorazione italiana per rilanciare la filiera agroalimentare. Il presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, ha confermato che nel 2021 la crescita del Pil dell'Italia si attesterà al 6%, ma per recuperare nel 2022 i livelli pre-pandemici del 2019 che era già un anno debole per crescita rispetto al 2017. Per i consumi bisognerà invece attendere il 2023 e ci sono due pericoli: "L'inflazione e l'aumento delle spese obbligate rischiano di ridurre i consumi nei prossimi mesi. Non c'è una formula magica, ma una buona ricetta per la crescita esiste ed è quella che riassumo con quattro 'C', come le vitamine per l'economia: collaborazione, competenze, cultura e coraggio". All'evento era presente anche il ministro del Turismo, Massimo Garavaglia, che ha ribadito l'importanza di "spendere bene, velocemente e in maniera efficace" i fondi del Pnrr e ha annunciato un importante evento: "Per la prima volta in Italia, ad Alba in Piemonte, si terrà il congresso mondiale organizzato dall'Onu, sezione turismo, per l'enoturismo e lo faremo precedere da un evento in ogni regione". A seguire, ha preso la parola Lino Enrico Stoppani, presidente Fipe-Confcommercio: "La pandemia ha devastato la ristorazione e scosso la rete degli esercizi pubblici italiani. Le nostre imprese segnalano forti tensioni sui prezzi di acquisto delle materie prime e in taluni casi difficoltà di approvvigionamento, pertanto è

necessario che il governo contrasti eventuali fenomeni speculativi. Nel 2020 a fronte di una crescita dei consumi alimentari domestici di circa 3 miliardi, i consumi fuori casa sono diminuiti di ben 30 miliardi". Stoppani come Sangalli ha ribadito che "la fiammata inflazionistica e l'aumento delle spese obbligate per il rincaro dei prezzi dell'energia rischiano di ridurre fortemente i consumi delle famiglie, rallentando anche la crescita nel 2022". Poi ha sottolineato che solo la campagna vaccinale ha consentito di riguadagnare certe libertà: "Noi della ristorazione abbiamo sopportato pesanti limitazioni e chiusure, abbiamo già pagato e non possiamo richiudere neanche per un minuto. A forza di proteste senza regole si rischia di vanificare la lotta contro il virus". In merito a interventi a breve termine, Stoppani chiede la proroga della semplificazione delle pratiche di occupazione del suolo pubblico e le gratuità concesse per l'annualità 2021 e l'inclusione della ristorazione nel bonus ristrutturazioni: "Inoltre sarebbe importante un intervento di decontribuzione dei salari a tempo determinato o almeno fino alla fine della pandemia. E andrebbe messa mano al 'decreto flussi per aumentare le quote di immigrazione e avere lavoratori indispensabili a far funzionare il settore, mentre il rinnovo del contratto nazionale di categoria, in scadenza il 31 dicembre, sarà un passaggio decisivo". In prospettiva, invece, Stoppani punta a "investimenti in innovazione e digitalizzazione".

Quindi "è necessaria una strategia unitaria in grado di valorizzare l'intero Sistema Paese. Serve un soggetto che svolga una funzione di regia in grado di fare un vero lavoro di raccordo e integrazione di filiera, tra agricoltura, industria alimentare, distribuzione e ristorazione, anche per favorire il nostro export". Il presidente di Confagricoltura, Massimiliano Giasanti, ha appoggiato l'idea di "un'unica voce che rappresenti l'intero settore" e ha accolto l'invito di colleghi. "E' giusto dire che serve un patto tra le filiere e non per le filiere. La crescita deve essere garantita tutti insieme. La Fipe e Confcommercio ci chiamano a fare una riflessione più alta e Confagricoltura non si sottrarrà a questo impegno. Voi rappresentate il terminale diffuso della filiera agroalimentare e io farò di tutto per lavorare insieme e far arrivare al successo il made in Italy".
(ITALPRESS).

© Riproduzione riservata

* Campi obbligatori

Immagine non superiore a 5Mb (Formati permessi: JPG, JPEG, PNG)

Video non superiore a 10Mb (Formati permessi: MP4, MOV, M4V)

Fipe: Stoppani; consumi ancora deboli, ora politiche sostegno

notizie.tiscali.it/economia/articoli/fipe-stoppani-consumi-ancora-deboli-ora-politiche-sostegno/





di Ansa

(ANSA) - ROMA, 18 NOV - Nel 2021 la spesa degli italiani per consumi alimentari fuoricasa tornerà ad oltre 63 miliardi di euro, con un incremento del 17,2% rispetto al 2020, ma ancora sotto i livelli pre-covid per oltre 20 miliardi di euro. Più contenuto l'aumento della spesa alimentare domestica: +0,8% rispetto allo scorso anno. E' quanto è emerso all' assemblea della Federazione dei Pubblici Esercizi dove è stata presentata la "Carta dei Valori" della ristorazione italiana alla presenza del ministro Garavaglia e del presidente di Confcommercio Sangalli. "Sono necessarie politiche lungimiranti di sostegno e di sviluppo alla ristorazione, elementi qualificanti della nostra offerta turistica e strumenti formidabili di promozione del nostro patrimonio agroalimentare". ha detto il presidente della Fipe Lino Enrico Stoppani. L'impatto della pandemia sulla ristorazione è stato devastante anche a livello internazionale. In tutti i Paesi del vecchio continente la flessione dei consumi è stata superiore al 30%, con punte di oltre il 40% in Spagna sottolinea la federazione. Prima della pandemia, la sola spesa turistica destinata alla ristorazione valeva 18,5 miliardi di euro, con 8,4 miliardi di euro garantiti dal turismo straniero, con un valore aggiunto pari a circa 7 miliardi. I rappresentanti di Fipe, Confagricoltura, Coldiretti, Unione Italiana Food, oltre a Siae per il ruolo della musica nei Pubblici Esercizi, hanno firmato la "Carta dei Valori" della ristorazione italiana, con i principi cardine per la valorizzazione condivisa del settore. Le nostre imprese - ha spiegato Stoppani - segnalano forti tensioni sui prezzi di acquisto delle materie prime e in taluni casi difficoltà di approvvigionamento ed è pertanto necessario un attento presidio da parte del Governo proprio per contrastare eventuali fenomeni speculativi". (ANSA).

Economia: conti, scenari, ultime notizie

borsa.corriere.it/comunicati/dettaglio

Ultim'ora

Consulta l'ultim'ora relativa alla Borsa italiana e ai mercati azionari internazionali

07:0518/11/2021

Morning note: l'agenda di giovedì 18 novembre

(Il Sole 24 Ore Radiocor Plus) - Roma, 18 nov - - evento Il Sole 24 Ore 'Investire a Milano', focus su ripartenza e sviluppo della metropoli lombarda. Partecipa, fra gli altri, Giuseppe Sala, sindaco di Milano. In streaming. - Gruppo Prada 'Capital market day'. In streaming. - evento Mediobanca dal titolo 'Oltre Esg e sostenibilità - Una nuova direzione strategica', alla presenza dell'amministratore delegato Alberto Nagel. - evento organizzato da Alleanza Assicurazioni: la salute accessibile a tutti - Presentazione di WSalute, la nuova offerta di Alleanza Assicurazioni. In streaming. - Bruxelles: audizione del consigliere Bce Fabio Panetta sull'euro digitale presso il Comitato Affari economici e monetari dell'Europarlamento. - Torino: Iveco Group 'Investor Day'. Presso 'The Studios', strada della Manta 24. - Roma: assemblea Fipe-Confcommercio 'Ristorazione, agroalimentare e turismo: un patto per il paese'. Partecipano, fra gli altri, Carlo Sangalli, presidente Confcommercio-Imprese per l'Italia; Giancarlo Giorgetti, ministro dello Sviluppo Economico; Massimo Garavaglia, ministro del Turismo e Lino Enrico Stoppani, presidente Fipe-Confcommercio. - Eurozona: Acea diffonde i dati relativi alle immatricolazioni di autovetture in Europa nel mese di ottobre - Stati Uniti: diffusione dati richieste di sussidio, settimanale; indice Philadelphia Fed, novembre. (RADIOCOR) 18-11-21 07:05:00 (0005)NEWS 3 NNNN

Dati ritardati. Dati forniti da [vwd_group Italia](#) - Fonte dati: Borsa Italiana e Mercati Internazionali

Un patto tra le filiere per rilanciare il sistema agroalimentare

[L lasicilia.it/italpress-news/news/un-patto-tra-le-filiere-per-rilanciare-il-sistema-agroalimentare-1396735/](https://lasicilia.it/italpress-news/news/un-patto-tra-le-filiere-per-rilanciare-il-sistema-agroalimentare-1396735/)

La Sicilia



ROMA (ITALPRESS) - Si è svolta al Tempio di Adriano l'assemblea [Fipe](#) - Confcommercio: "Ristorazione, agroalimentare e turismo: un patto per il Paese". Nel corso dell'appuntamento è stata firmata una "carta dei valori" della ristorazione italiana per rilanciare la filiera agroalimentare. Il presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, ha confermato che nel 2021 la crescita del Pil dell'Italia si attesterà al 6%, ma per recuperare nel 2022 i livelli pre-pandemici del 2019 che era già un anno debole per crescita rispetto al 2017. Per i consumi bisognerà invece attendere il 2023 e ci sono due pericoli: "L'inflazione e l'aumento delle spese obbligate rischiano di ridurre i consumi nei prossimi mesi. Non c'è una formula magica, ma una buona ricetta per la crescita esiste ed è quella che riassumo con quattro 'C', come le vitamine per l'economia: collaborazione, competenze, cultura e coraggio". All'evento era presente anche il ministro del Turismo, Massimo Garavaglia, che ha ribadito l'importanza di "spendere bene, velocemente e in maniera efficace" i fondi del Pnrr e ha annunciato un importante evento: "Per la prima volta in Italia, ad Alba in Piemonte, si terrà il congresso mondiale organizzato dall'Onu, sezione turismo, per l'enoturismo e lo faremo precedere da un evento in ogni regione". A seguire, ha preso la parola Lino Enrico Stoppani, presidente [Fipe](#)-Confcommercio: "La pandemia ha devastato la ristorazione e scosso la rete degli esercizi pubblici italiani. Le nostre imprese segnalano forti tensioni sui prezzi di acquisto delle materie prime e in taluni casi difficoltà di approvvigionamento, pertanto è necessario che il governo contrasti eventuali fenomeni speculativi. Nel 2020 a fronte di una crescita dei

consumi alimentari domestici di circa 3 miliardi, i consumi fuori casa sono diminuiti di ben 30 miliardi". Stoppani come Sangalli ha ribadito che "la fiammata inflazionistica e l'aumento delle spese obbligate per il rincaro dei prezzi dell'energia rischiano di ridurre fortemente i consumi delle famiglie, rallentando anche la crescita nel 2022". Poi ha sottolineato che solo la campagna vaccinale ha consentito di riguadagnare certe libertà: "Noi della ristorazione abbiamo sopportato pesanti limitazioni e chiusure, abbiamo già pagato e non possiamo richiudere neanche per un minuto. A forza di proteste senza regole si rischia di vanificare la lotta contro il virus". In merito a interventi a breve termine, Stoppani chiede la proroga della semplificazione delle pratiche di occupazione del suolo pubblico e le gratuità concesse per l'annualità 2021 e l'inclusione della ristorazione nel bonus ristrutturazioni: "Inoltre sarebbe importante un intervento di decontribuzione dei salari a tempo determinato o almeno fino alla fine della pandemia. E andrebbe messa mano al 'decreto flussi' per aumentare le quote di immigrazione e avere lavoratori indispensabili a far funzionare il settore, mentre il rinnovo del contratto nazionale di categoria, in scadenza il 31 dicembre, sarà un passaggio decisivo". In prospettiva, invece, Stoppani punta a "investimenti in innovazione e digitalizzazione". Quindi "è necessaria una strategia unitaria in grado di valorizzare l'intero Sistema Paese. Serve un soggetto che svolga una funzione di regia in grado di fare un vero lavoro di raccordo e integrazione di filiera, tra agricoltura, industria alimentare, distribuzione e ristorazione, anche per favorire il nostro export". Il presidente di Confagricoltura, Massimiliano Giasanti, ha appoggiato l'idea di "un'unica voce che rappresenti l'intero settore" e ha accolto l'invito di colleghi. "E' giusto dire che serve un patto tra le filiere e non per le filiere. La crescita deve essere garantita tutti insieme. La [Fipe](#) e Confcommercio ci chiamano a fare una riflessione più alta e Confagricoltura non si sottrarrà a questo impegno. Voi rappresentate il terminale diffuso della filiera agroalimentare e io farò di tutto per lavorare insieme e far arrivare al successo il made in Italy". (ITALPRESS). [gor/ads/red 18-Nov-21 13:46](#)

Pubblicità

Di più su questi argomenti:

[economia](#)

COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA

Le mille luci di Natale da oggi in via Tornabuoni

[N lanazione.it/firenze/cronaca/le-mille-luci-di-natale-da-oggi-in-via-tornabuoni-1.7051185](#)

LA NAZIONE

C'è aria di Natale a Firenze e in via Tornabuoni è già partito il countdown: oggi alle 17 in piazza Santa Trinita si terrà la cerimonia di inaugurazione delle luminarie e dell'arredo natalizio della strada più glamour della città. All'evento, che si svolgerà alla presenza del sindaco Dario Nardella e della console generale degli Stati Uniti a Firenze Ragini Gupta, parteciperanno le boutique di via Tornabuoni, la presidente del Centro di Firenze per la Moda Italiana Antonella Mansi, il presidente onorario Camera Buyer Italia Giuseppe Angiolini, il segretario generale della Camera di Commercio Giuseppe Salvini, il presidente della Confcommercio Toscana Aldo Cursano con il direttore Franco Marinoni e i dirigenti. A illuminare via Tornabuoni, e da quest'anno anche via Strozzi e via dei Pescioni fino al 9 gennaio, sarà una scintillante nevicata composta da oltre 80mila luci Led e luccicanti sfere pendenti d'oro e d'argento. A terra, una scenografica fontana di luce abbellirà via Tornabuoni nel lato di piazza Antinori, mentre in piazza Santa Trinita ci sarà il grande albero luminoso alto 9 metri.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

"Prima di tutto viene la qualità"

lanazione.it/firenze/cronaca/prima-di-tutto-viene-la-qualita-1.7051161



E' nato nel 1933 il Caffè Le Rose di piazza dell'Unità , a confine tra la stazione di Santa Maria Novella e il quartiere di San Lorenzo. Ad accogliere fiorentini e non c'è Aldo Cursano (insieme al figlio Lorenzo, nella foto)che, oltre ad essere il presidente Confcommercio

Firenze, è anche il portavoce delle botteghe storiche del rione. Punto di riferimento per residenti e commercianti. "Lavoriamo molto con i turisti ma abbiamo anche uno zoccolo duro di clientela locale – racconta Cursano -, negli anni ci siamo specializzati per soddisfare un consumatore più consapevole e attento alla qualità". Infatti, il Caffè Le Rose oltre a essere un vero e proprio tempio della colazione all'italiana è il luogo adatto per chi vuole mangiare in modo sano con particolare attenzione ai prodotti del territorio.

"Gli ingredienti che usiamo vengono dal mercato centrale o direttamente dai contadini – sottolinea Cursano – stiamo cercando di dare una risposta al quartiere". Ed è sempre Cursano che ci svela il segreto del suo caffè: "La nostra tazzina è il frutto di un'attenta selezione di materie prime e di una scrupolosa formazione del personale. Il tutto accompagnato da un servizio eccellente e da un sorriso che si regala a tutti".

Rossella Conte

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Il caffè più gustoso, sfida a colpi di tagliandi

lanazione.it/firenze/cronaca/caffè-sfida-tagliandi-1.7055032

La Nazione



"Un caffè per ripartire" organizzato da La Nazione e Confcommercio

Firenze, 20 novembre 2021 - E' cominciato ieri con le storie imprenditoriali di Aldo Cursano e suo figlio Lorenzo che gestisce il Caffè Le Rose, lo storico locale dal 1933 in piazza dell'Unità a confine tra la stazione di Santa Maria Novella e il quartiere di San Lorenzo e di Marco Sassi, il titolare de 'Il Ghiottone di Arianna', il bar caffè punto di ritrovo abituale dei residenti di piazza San Jacopino.

Non poteva mancare la tappa al Bar Marisa con i suoi oltre cinquant'anni di storia, una tradizione di caffè e anche pallone portata avanti da Paolo Stagi, Alessia Sirago e Jenniphar Grassi. Un viaggio tra successi e difficoltà che prosegue oggi con i tre nuovi partecipanti selezionati proprio da voi lettori che potrete continuare a votare il vostro locale preferito e permettere così ad altri concorrenti di entrare in gara e partecipare al nuovo contest lanciato da La Nazione e Confcommercio: 'Un caffè per ripartire'.

Partecipare, come abbiamo già spiegato, è un gioco da ragazzi. Anche oggi troverete pubblicato sul giornale il tagliando che potrete ritagliare e inviare a la redazione de La Nazione o nelle sedi di Confcommercio. La vostra preferenza permetterà ai titolari dei bar-caffetterie-pasticcerie di Firenze e provincia che avrete indicato di concorrere al contest, un divertente gioco ma soprattutto una vetrina per chi sta cercando di superare uno dei momenti più difficili della storia. La prima classifica provvisoria sarà pubblicata martedì 30 novembre, trascorse due settimane dalla pubblicazione del primo tagliando.

Poi, ogni settimana La Nazione aggiornerà e renderà nota la classifica, provvisoria, con tutti i voti che saranno arrivati nelle sedi di via Giovane Italia e di Confcommercio. Il vincitore, che verrà reso noto entro fine 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. In palio ci sono diversi premi che sveleremo nel corso del contest e anche alcune sorprese.

ross.c.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Via Tornabuoni illuminata, c'è aria di Natale

nove.firenze.it/via-tornabuoni-illuminata-ce-aria-di-natale.htm





Natale è arrivato a Firenze e anche quest'anno ha scelto come porta d'ingresso in città la via più esclusiva di sempre, tempio indiscusso dell'alta moda e dello shopping di qualità.

Venerdì 19 novembre via Tornabuoni si è illuminata a festa, con una cerimonia di inaugurazione in grande stile. Poco dopo le 17, accompagnato dal countdown scandito dalla piazza, il sindaco di Firenze **Dario Nardella** ha premuto il bottone di accensione che ha dato il via alla magia del Natale in un tripudio di luci e bagliori dorati. Assieme al primo cittadino sono state numerose le autorità che hanno preso parte all'emozionante conto alla rovescia, la console generale degli Stati Uniti d'America a Firenze **Ragini Gupta**, il presidente onorario della Camera Buyer Italia **Giuseppe Angiolini**, il segretario generale della Camera di Commercio di Firenze **Giuseppe Salvini**, gli store manager delle **boutique di via Tornabuoni** che hanno realizzato il progetto di arredo con il coordinamento della Confcommercio fiorentina, rappresentata dal presidente **Aldo Cursano** e dal direttore **Franco Marinoni**.

"L'accensione delle luminarie natalizie è un segnale di gioia, fiducia e resistenza - ha detto il sindaco **Dario Nardella** - ma soprattutto di speranza. Dopo i mesi difficili della pandemia questo sarà il Natale della ripartenza e le luci ci accompagneranno e lo renderanno ancora più festoso"

"Finalmente torniamo a festeggiare l'arrivo del periodo natalizio con questa iniziativa promossa dalla Confcommercio che lo scorso anno, purtroppo, non abbiamo potuto organizzare a causa delle vicende legate alla pandemia" dice il presidente della Confcommercio Toscana **Aldo Cursano** "quest'anno la cerimonia inaugurale delle luminarie di Tornabuoni assume il significato di una vera e propria rinascita, del tornare finalmente a stare, anche fisicamente, insieme".

“Le nostre imprese hanno attraversato una tempesta senza precedenti che è sembrata non finire più” commenta il direttore di Confcommercio Toscana **Franco Marinoni** “La pandemia si è abbattuta sulle nostre città e sul loro ricco tessuto commerciale come un uragano di portata mai vista, interrompendo bruscamente ogni attività, sociale ed economica. Oggi, con l’accensione delle luci in via Tornabuoni siamo qui a testimoniare che le nostre aziende, vanto e prestigio di questa città al pari dei suoi più famosi monumenti, non solo hanno resistito alla tempesta, ma sono state capaci di cavalcarla. Sono loro le “vere” luci di via Tornabuoni”.

“Con l’accensione delle luminarie in via Tornabuoni vogliamo far arrivare alla città un messaggio positivo e di fiducia nel futuro, con la speranza che il peggio sia ormai passato e che il Natale imminente possa essere migliore per tutti” sono le parole del portavoce delle boutique di via Tornabuoni **Antonio Bossio** che non manca di ricordare come questo evento sia il risultato di un lavoro di squadra “Gli store manager della via hanno dato vita a un gruppo coeso e collaborativo. Insieme e con il supporto della Confcommercio stiamo gettando le basi per organizzare iniziative importanti, non solo riguardo al Natale ma anche durante tutto l’anno”.

Una folla composta e divertita ha partecipato all’evento, tutti col naso all’insù per ammirare i fiocchi di neve luminosi scendere sulla via. Lo spettacolare arredo realizzato dalla ditta Mixar Srl (più di 80 mila luci LED) che quest’anno **oltre a via Tornabuoni** interesserà **anche via Strozzi e via dei Pescioni**, accompagnerà lo shopping e le passeggiate di turisti e fiorentini fino al 9 gennaio 2022.

Anche i sindacati vanno in pressing: "Siero obbligatorio chiesto 6 mesi fa"

ilgiornale.it/news/politica/anche-i-sindacati-vanno-pressing-siero-obbligatorio-chiesto-1990611.html

Lodovica Bulian

November 21, 2021



Ormai l'ulteriore intervento sul green pass è sul tavolo di Palazzo Chigi. Una decisione potrebbe arrivare già nel consiglio dei ministri di giovedì. I ministri rigoristi, in testa Roberto Speranza, premono per introdurre un rafforzamento con ulteriori restrizioni solo per i non vaccinati. Sarebbe come imporre di fatto un obbligo vaccinale, ma senza farne una legge. Il quadro è complicato e per questo trapela la prudenza del premier Draghi nel valutare provvedimenti che introducano limitazioni invasive per libertà personali dei cittadini, come sarebbero del resto quelle ad hoc per i no vax.

L'obbligo invece è la via su cui spingono le categorie, con Confindustria e sindacati. «Noi, sei mesi fa, avevamo posto il problema di aprire una discussione per andare verso un obbligo che possa essere discusso: vedo che qualcuno si sta svegliando con un po' di ritardo e penso che l'obiettivo deve restare lo stesso in Italia e nel mondo», dice il segretario generale della Cgil, Maurizio Landini. «Continuiamo a chiedere di adottare una norma legislativa che

sancisca l'obbligo alla vaccinazione per tutti - aggiunge il segretario generale della Cisl, Luigi Sbarra - Serve un'azione di assoluta responsabilità per fermare la ripartenza del contagio ed evitare nuove fasi di lockdown che porteranno inevitabilmente a un rallentamento dell'economia ed a un sacrificio del popolo del lavoro. Dobbiamo valutare questa necessità». Già il presidente degli Industriali Carlo Bonomi, dopo le istanze provenienti dalle aziende ai governatori del nord, aveva invitato ad avere il «coraggio di una riflessione» sulla strada dell'obbligo vaccinale, «l'unica cosa che ci può mettere davvero al sicuro». Il ministro degli Esteri Luigi Di Maio ha ribadito quella che per ora - in attesa della cabina di regia che si riunirà tra domani e martedì - è l'unica certezza nella strategia dell'esecutivo per contenere i contagi, «accelerare la somministrazione della terza dose». Quanto all'obbligo, «dobbiamo seguire quello che ci dice la comunità scientifica», precisa il ministro. Frena invece la Lega, non solo col segretario Matteo Salvini, ma anche col ministro Giancarlo Giorgetti, lontani per sensibilità all'ipotesi di introdurre restrizioni ad hoc sui non vaccinati, e di eliminare i tamponi al fine di ottenere il green pass: «Stiamo tutti cercando di fare il nostro meglio, anche il governo, serve fiducia. Non bisogna alimentare sentimenti che dividono», ha detto ieri il ministro dello Sviluppo economico. Il sindaco di Milano Beppe Sala dalla Leopolda avverte che «l'obbligo vaccinale non è semplicissimo. Leggo di formule per mettere il green pass sempre più al centro delle cose che si possono fare e che non si possono fare, quello avrebbe molto più senso. Credo che l'obbligo sia una cosa non semplice, mentre estendere l'uso del green pass potrebbe avere un senso. È chiaro che se si estende l'uso del green pass non bisogna fare una cosa finta. Vedo che negli altri paesi si ipotizza il lockdown per chi non ha il green pass. Come lo concordi? Certamente è un tema delicato».

Oltre ai governatori del Nord come quello della Liguria Giovanni Toti e a quello del Friuli Venezia Giulia Massimiliano Fedriga, anche i commercianti spingono per provvedimenti che mettano al riparo le attività da nuovi lockdown: «Abbiamo una priorità ed è quella di non richiudere. Abbiamo già dato e non possiamo ritornare indietro perché questo avrebbe un effetto devastante per noi e la nostra filiera. Per questo siamo favorevoli sia all'introduzione dell'obbligo vaccinale e anche al green pass rafforzato che va in questa direzione - dice Lino Enrico Stoppani, il presidente di [Fipe](#) Confcommercio - la situazione attuale è preoccupante in Europa ma anche in Italia dove stanno aumentando i contagi. Un rafforzamento delle misure come il green pass rafforzato permettono di ridurre la curva dei contagi».

DIVENTA REPORTER CON NOI

Corso di giornalismo di reportage con Daniele Bellocchio



DIVENTA REPORTER CON NOI

Corso di giornalismo di reportage con Daniele Bellocchio



iscriviti

'Un caffè per ripartire' decolla: la prima settimana è un successo

lanazione.it/firenze/cronaca/caffe-prima-settimana-1.7062656

La Nazione

LA NAZIONE

Firenze, 22 novembre 2021 - **E' cominciato** una settimana fa con le storie imprenditoriali di Patrizio Pomposi, titolare della prestigiosa gelateria Badiani famosa in tutto il mondo, di Aldo Cursano e suo figlio Lorenzo che gestisce il Caffè Le Rose, lo storico locale dal 1933 in piazza dell'Unità a confine tra la stazione di Santa Maria Novella e il quartiere di San Lorenzo.

Ma abbiamo dato anche spazio a Marco Sassi, il titolare de 'Il Ghiottone di Arianna', il bar caffè punto di ritrovo abituale dei residenti di piazza San Jacopino e non poteva mancare la tappa al Bar Marisa con i suoi oltre cinquant'anni di storia, una tradizione di caffè e anche pallone portata avanti da Paolo Stagi, Alessia Sirago e Jenniphar Grassi.

Su questa pagina si é raccontata anche Stefania Vivoli con la sua storica gelateria che gestisce con la sorella e i nipoti, la quarta generazione al comando del locale. E tanti tanti altri imprenditori in un viaggio tra successi, segreti e difficoltà che prosegue questa settimana con i nuovi partecipanti selezionati proprio da voi lettori che potrete continuare a votare il vostro locale preferito e permettere così ad altri concorrenti di entrare in gara e partecipare al nuovo contest lanciato da La Nazione e Confcommercio: 'Un caffè per ripartire'.

Anche oggi troverete quindi pubblicato sul giornale il tagliando che potrete ritagliare e inviare a la redazione de La Nazione o nelle sedi di Confcommercio. La vostra preferenza permetterà ai titolari dei bar-caffetterie-pasticcerie di Firenze e provincia che avrete indicato

di concorrere al contest, un divertente gioco ma soprattutto una vetrina per chi sta cercando di superare uno dei momenti più difficili della storia.

La prima classifica provvisoria sarà pubblicata martedì 30 novembre, trascorse due settimane dalla pubblicazione del primo tagliando. Poi, ogni settimana, fino alla fine di gennaio quando sarà eletto il re del caffè, La Nazione aggiornerà e renderà nota la classifica, sempre provvisoria, con tutti i voti che saranno arrivati nelle sedi di via Giovane Italia e di Confcommercio. In palio ci sono ricchi premi e tante sorprese. E i risultati della prima settimana del nostro contest sembrano confermare una cosa: il grande successo di questa iniziativa che vuole riportare al centro della vita di tutti noi un momento di amicizia e socialità quale è sempre stata la tazzina del caffè da consumare al bancone del proprio bar preferito.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

La disfida del caffè, omaggio alla tradizione

lanazione.it/firenze/cronaca/la-disfida-del-caffe-omaggio-alla-tradizione-1.7059134



LA NAZIONE

Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze: "Con questo contest vogliamo valorizzare tutti i gestori dei locali". Oggi altro tagliando

"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..."

"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. 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". Prosegue oggi il nostro viaggio tra successi, difficoltà e storie imprenditoriali con i tre nuovi partecipanti selezionati proprio da voi lettori che potrete continuare a votare la vostra attività preferita e permettere così ad altri concorrenti di entrare in gara e partecipare

al nuovo contest lanciato da La Nazione e Confcommercio. Partecipare, come abbiamo già spiegato proprio su questa pagina che vi accompagnerà fino a fine gennaio, è un gioco da ragazzi.

Anche oggi troverete pubblicato sul giornale il tagliando che potrete ritagliare e inviare a la redazione de La Nazione o nelle sedi di Confcommercio. La vostra preferenza permetterà ai titolari dei bar-caffetterie-pasticcerie di Firenze e provincia che avrete indicato di concorrere al contest, un divertente gioco ma soprattutto una vetrina per chi sta cercando di superare uno dei momenti più difficili della storia. La prima classifica provvisoria sarà pubblicata martedì 30 novembre, trascorse due settimane dalla pubblicazione del primo tagliando.

Poi, ogni settimana La Nazione aggiornerà e renderà nota la classifica, sempre provvisoria, 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. In palio ci sono diversi premi che sveleremo nel corso del contest e anche alcune sorprese.

Rossella Conte

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Valentina Picca Bianchi, #ledonnesidannodeltu

A ansa.it/sito/notizie/cultura/libri/2021/11/23/valentina-picca-bianchi-ledonnesidannodeltu_0415b69f-61ca-41f5-93a4-7ea637490ade.html

November 23, 2021



Da una chat whatsapp, storie di 20 imprenditrici 'antifragili'



© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

(ANSA) - ROMA, 23 NOV - VALENTINA PICCA BIANCHI, #LEDONNESIDANNODELTU (Lab DFG, 17.50 euro). Le storie di 20 imprenditrici 'antifragili', determinate pur nella fatica di un lavoro in salita, empatiche e capaci di concepire la "sorellanza", fisica o digitale, come un valore, sono al centro di "#ledonnesidannodeltu", libro di Valentina Picca Bianchi, edito da Lab DFG e disponibile dal 25 novembre, Giornata Internazionale contro la violenza sulle donne. Nato da una conversazione tenuta su whatsapp, il libro attraverso le protagoniste racconta le difficoltà vissute dalle donne imprenditrici dei pubblici servizi durante il periodo del lockdown ma anche la loro tenacia nel resistere e la voglia di ripartire con ancora maggiore entusiasmo. In un racconto corale tutto al femminile, che riporta la trasposizione letteraria della chat, l'autrice, imprenditrice di successo nel settore catering e banqueting, dal 2019 Presidente delle Donne Imprenditrici [Fipe](#) - la Federazione

Italiana Pubblici Esercizi, delinea la fisionomia di un settore - in cui l'accoglienza e l'ospitalità sono essenziali - che ha ancora coraggio nonostante la crisi provocata dalla pandemia. Mille i problemi e i dubbi, i drammi e le incertezze che emergono nel racconto delle imprenditrici, ma anche la loro voglia di lottare, di guardare al futuro insieme, "dandosi del tu" grazie a uno schermo che diviene il luogo virtuale di una condivisione - di passione e di intenti - reale. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

GIOCHI, **FIPE** CONFCOMMERCIO: "RIORDINO NON È PIÙ PROROGABILE, BISOGNA SUPERARE APPROCCI NORMATIVI DISCORDANTI TRA STATO ED ENTI LOCALI"



Home > Tutte le News > Contatti > Partners > Login >

Ultimo aggiornamento il 23/11/2021 alle ore 16:24

Seguici su:

Cerca...

Home > Attualità E Politica > Giochi, **FIPE** Confcommercio: "Riordino non è più prorogabile, bisogna superare approcci normativi discordanti tra Stato ed enti locali"



ATTUALITÀ E POLITICA

23/11/2021 | 15:58

Giochi, **FIPE** Confcommercio: "Riordino non è più prorogabile, bisogna superare approcci normativi discordanti tra Stato ed enti locali"



ROMA - Il riordino distributivo dei giochi pubblici non è «più prorogabile per superare approcci normativi discordanti tra Stato e autonomie locali negli ultimi anni, tali da portare in molti territori i rischi del mancato controllo di questo delicato mercato e di pericolosi squilibri competitivi tra prodotti di gioco diversamente normati». È quanto si legge in una nota di **FIPE** Confcommercio. «È essenziale difendere il perimetro della legalità progressivamente costruito con l'emersione delle scommesse e del gioco con apparecchi, mantenendo l'offerta distribuita sul territorio e bilanciata tra pubblici esercizi di prossimità, come i bar, e le sale specializzate, dedicate a momenti di intrattenimento più ampi». «Tanto l'offerta di prossimità che quella specializzata devono garantire professionalità ed attenzione primaria alla tutela dei consumatori, mediante spazi di gioco ben identificati, capaci di garantire il divieto di accesso al gioco dei minori ed il supporto al monitoraggio dei casi di consumo patologico», spiega Roberto Calugi, Direttore generale di **FIPE**-Confcommercio. «I pubblici esercizi che offrono giochi hanno già affrontato un importante processo di selezione e concentrazione dopo i numerosi aumenti dei prelievi fiscali, le disposizioni restrittive di alcune regioni e l'impatto economico della pandemia, non adeguatamente ristorato: dal 2017 al 2021 si sono ridotti da oltre 89.000 a meno di 56.000, con l'uscita da queste attività di oltre 33.000 esercenti, dei quali 22.000 bar e ristoranti», prosegue Calugi.

«Le disposizioni di riordino saranno tanto più efficaci quanto individueranno precise regole di organizzazione e vigilanza sugli spazi dove si offrono giochi,

BREAKING NEWS

GIOCHI & FINANZA

Giochi e finanza: il Gambling Index continua il rally positivo, bene il titolo Kambi

23/11/2021 | 11:14 ROMA - Continua il rally positivo del Gambling Index. Il rendimento medio settimanale è stato del +0,45% a fronte di una volatilità dei rendimenti...

ATTUALITÀ E POLITICA

Legge di bilancio, Servizio Bilancio Senato: "Entrate dei giochi alle province di Trento e Bolzano, il Mef chiarisca gli oneri per le casse dello Stato"

23/11/2021 | 09:00 ROMA - La Relazione

GIOCHI, **FIPE** CONFCOMMERCIO: "RIORDINO NON È PIÙ PROROGABILE, BISOGNA SUPERARE APPROCCI NORMATIVI DISCORDANTI TRA STATO ED ENTI LOCALI"



AGIPRNEWS APP

Gratis - su Google Play

SCARICA



RED/Agipro

Foto Credits MaxPixel [Creative Commons Zero - CC0](#)

TI POTREBBE INTERESSARE...



Giochi, As. tro per la riforma del settore: martedì 30 novembre la ratifica della proposta di riordino



Giochi, Razzante (Univ. Bologna): "Testo unico è urgente, Italia avanti in Europa sotto il profilo dell'antiriciclaggio"



Legge di bilancio, Upb: "Manovra 'in divenire', avvio della riforma fiscale ancora da definire"

HOME

Contatti
Partners

BINGO

Regolamento

LOTTERIE

Gratta E Vinci
Lotteria Italia

POKER & CASINÒ

ATTUALITÀ E POLITICA

GIOCHI & FINANZA

Che cos'è il gambling index

SCOMMESSE

Calcio
Gossip
Altri sport
Come si scommette
Come riscuotere le vincite

SLOT & VLT

RASSEGNA STAMPA

LOTTO

Ultima estrazione
Estrazioni ruota nazionale
Ritardi e frequenze
Regolamento
Come riscuotere le vincite

IPPICA E EQUITAZIONE

Regolamenti
Come riscuotere le vincite

SBC NEWS

MILLIONDAY

SUPERENALOTTO

Vinci casa
Win For Life
Ultima estrazione
Ultime 16 estrazioni
Numeri frequenti e ritardatari
Regolamento
Come riscuotere le vincite

ESTERO

©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

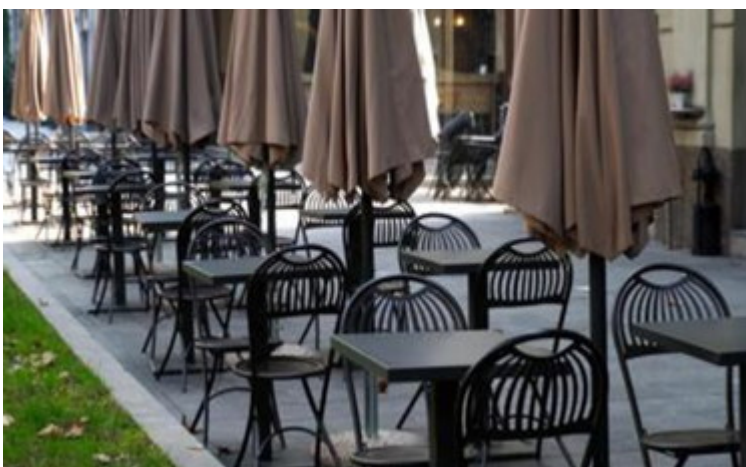
Covid, Calugi (Fipe): "No a nuove chiusure pubblici esercizi, ok super green pass"

liberoquotidiano.it/news/adnkronos/29550569/covid-calugi-fipe-no-a-nuove-chiusure-pubblici-esercizi-ok-super-green-pass-.html

@libero_official



- [Home](#)
- [Adnkronos](#)



23 novembre 2021

- a
- a
- a

Roma, 23 nov. (Labitalia) - "Sebbene sia andata molto bene l'estate, con l'unica eccezione dei ristoranti dei centri storici delle città d'arte, che hanno sofferto ancora la mancanza di turismo internazionale, è anche vero che questo settore è stato chiuso per 4 mesi dell'anno. E una rondine non fa primavera. Una nuova chiusura è davvero da scongiurare senza se e senza ma. Se si richiude noi ammazziamo il settore. Nel 2020 abbiamo perso 20mila aziende, nel 2021 già sappiamo che ne perderemo altre 15mila ma cerchiamo di evitare che siano altre 20mila a morire. E gli spazi esterni e i dehors sono importantissimi". E' il drammatico appello che lancia Roberto Calugi, direttore generale di [Fipe](#) Confcommercio, intervistato da Adnkronos/Labitalia.

Per questo motivo [Fipe](#) dice sì al super green pass. "Se l'alternativa è chiudere -spiega Calugi- è evidente che qualsiasi misura che viene presa per il contenimento della pandemia è una misura che ci trova assolutamente favorevoli. Peraltro come Federazione noi da subito abbiamo sposato la necessità che ci sia da parte del governo e delle forze politiche una presa di posizione molto forte sulla campagna vaccinale e sull'adozione del green pass in tutti i luoghi. Quindi è vero che potrebbe comportare delle restrizioni per coloro che hanno il green pass solo per il tampone ma se l'alternativa è chiudere non esiste alternativa. Ben venga il super green pass perchè non ci possiamo permettere di chiudere, assolutamente non possiamo chiudere. Quindi tutto quello che è possibile fare venga fatto e venga fatto in fretta", sottolinea ancora il direttore generale di [Fipe](#).

E da [Fipe](#) arriva una richiesta precisa a governo e forze politiche. "Per quanto riguarda la ristorazione tradizionale -sottolinea ancora- c'è una forte richiesta a parte della clientela di poter mangiare all'esterno. E noi chiediamo quindi che in legge di bilancio, come è stato già fatto per il 2021, sia favorita, fino al 31 dicembre 2022, la proroga delle agevolazioni legate all'occupazione degli spazi di suolo pubblico sia per quanto riguarda la fase autorizzativa sia per quanto riguarda una parziale gratuità. Sarebbe molto utile per non scoraggiare il consumo dei pubblici esercizi".

"C'è una componente di semplificazione nei confronti delle soprintendenze per quanto riguarda l'occupazione di suolo pubblico e dall'altra c'è una parte più economica legata alla gratuità. A noi interessa soprattutto la parte relativa alla semplificazione", aggiunge Calugi per "non fare morire altre aziende".

Aziende che in alcuni comparti della ristorazione sono già in sofferenza. "Per quanto riguarda tutta la ristorazione che è legata gli eventi, quindi il catering e il banqueting, stiamo registrando decine e decine di cancellazioni e questo certamente ci preoccupa", spiega Calugi.

Per [Fipe](#) è importante che a pagare con nuove restrizioni non siano tutti. "Liberissimi coloro che decidono di non vaccinarsi, ma le restrizioni si applichino -continua Calugi- solo a coloro che prendono questa decisione. Non è possibile, non è immaginabile che per colpa di una minoranza si debba pagare come collettività. Questa è la richiesta dai colleghi di quelle regioni che oggi stanno soffrendo di più proprio a causa di bassi tassi di vaccinazione".

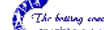
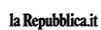
"L'unica arma che oggi abbiamo -sottolinea Calugi- sono i vaccini. Quindi la richiesta che arriva dai pubblici esercizi, e in particolare modo da quelli delle aree che rischiano di dover chiudere, è di non fare ricadere su tutti le conseguenze di scelte che non commento ma che sono individuali".

"Chi si prende la scelta di non vaccinarsi allora si prende anche le limitazioni che sono imposte. Ma non facciamo ricadere su tutti le scelte di una minoranza, visto che la stragrande maggioranza degli italiani sono vaccinati", conclude.

RIORDINARE PER QUALIFICARE I GIOCHI, **FIPE** CONFCOMMERCIO: NECESSARIO EQUILIBRIO TRA ESERCIZI DI PROSSIMITÀ E SPECIALIZZATI PER LOTTA CONTRO ILLEGALITÀ E DIPENDENZE PATOLOGICHE

[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	Newslot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote	Dati	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

“Riordinare” per qualificare i giochi, **FIPE** Confcommercio: “Necessario equilibrio tra esercizi di prossimità e specializzati per lotta contro illegalità e dipendenze patologiche”

23/11/2021 13:15



FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI

Nelle ultime settimane si mostra prossima nelle intenzioni del Governo l'avvio del processo legislativo di **riordino distributivo dei giochi**

pubblici.

Un riordino non più prorogabile per superare approcci normativi discordanti tra Stato e Autonomie locali negli ultimi anni, tali da portare in molti territori i rischi del mancato controllo di questo delicato mercato e di pericolosi squilibri competitivi tra prodotti di gioco diversamente normati.

È essenziale difendere il perimetro della legalità progressivamente costruito con l'emersione delle scommesse e del gioco con apparecchi, mantenendo l'offerta distribuita sul territorio e bilanciata tra pubblici esercizi di prossimità, come i bar, e le sale specializzate, dedicate a momenti di intrattenimento più ampi.

“Tanto l'offerta di prossimità che quella specializzata devono garantire professionalità ed attenzione primaria alla tutela dei consumatori, mediante spazi di gioco ben identificati, capaci di garantire il divieto di accesso al gioco dei minori ed il supporto al monitoraggio dei casi di consumo patologico” afferma **Roberto Calugi**, Direttore generale di **FIPE**-Confcommercio. “**I pubblici esercizi che offrono giochi** hanno già affrontato un importante processo di selezione e concentrazione dopo i numerosi aumenti dei prelievi fiscali, le disposizioni restrittive di alcune regioni e l'impatto economico della pandemia, non adeguatamente ristorato: **dal 2017 al 2021 si sono ridotti da oltre 89.000 a meno di 56.000, con l'uscita da queste attività di oltre 33.000 esercenti, dei quali 22.000 bar e ristoranti**” prosegue Calugi.

“Le disposizioni di riordino saranno tanto più efficaci quanto individueranno precise regole di organizzazione e vigilanza sugli

[Apri il link](#)

RIORDINARE PER QUALIFICARE I GIOCHI, [FIPE](#) CONFCOMMERCIO: NECESSARIO EQUILIBRIO TRA ESERCIZI DI PROSSIMITÀ E SPECIALIZZATI PER LOTTA CONTRO ILLEGALITÀ E DIPENDENZE PATOLOGICHE

*spazi dove si offrono giochi, formazione continua, evoluzione tecnologica nei controlli adeguate a selezionare gli esercenti, anche di prossimità, solo sulla base della loro professionalità e capacità di tutela dei consumatori. **È comunque prioritario lasciare al mercato l'organizzazione dell'offerta sul territorio tra differenti categorie di esercizi, in funzione della domanda esistente***" conclude il Direttore generale di [FIPE](#) Confcommercio. [cdn/AGIMEG](#)



In Evidenza [Politica](#)

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

CONFCOMMERCIO: SUPER GREEN PASS, IL GOVERNO ACCELERA

[Accedi / Registrati](#) | [Privacy Policy](#) | [Cookie Policy](#) | [Privacy](#)
[f](#) | [in](#) | [v](#) | [t](#) | [y](#)


ANSA.IT

la Repubblica.it

MEDIASET
TGCOM24SPORT
MEDIASET

ams

adn kronos
agenzia

asknews

EPA
European Public Affairs

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

Confcommercio: "Super green pass, il Governo accelera"

23/11/2021 15:15



Un "super green pass" che consenta a chi è immunizzato o guarito di continuare a frequentare bar, ristoranti, piscina, teatri anche se i contagi continuano a salire e i numeri delle terapie intensive peggiorano, escludendo invece dalle attività ludiche chi "ha fatto

una scelta diversa", pur avendo a disposizione ancora l'opzione tampone per andare a lavorare. I presidenti delle Regioni hanno ribadito la loro pressante richiesta in un incontro con il Governo e quest'ultimo, visti anche gli ultimi dati, accelera la pratica. Oltre al cambiamento della certificazione verde, il "pacchetto" all'esame prevede:

- l'anticipo della terza dose a cinque mesi dalla seconda;
- l'estensione dell'obbligo per medici e sanitari;
- l'apertura alla terza dose per gli under 40 e l'accorciamento della durata del green pass da 12 a 9 mesi.

La riflessione in corso verte sull'opportunità di introdurre una differenziazione vaccinati/non vaccinati abbinandola al sistema delle zone e delle colorazioni attualmente in vigore o se superare quest'ultimo e cambiare paradigma. Le misure potrebbero essere esaminate già nel Consiglio dei ministri previsto per giovedì prossimo – fa sapere **Confcommercio**.

Fipe: "sì a super green pass e obbligo vaccinale"

Si all'obbligo vaccinale e al green pass rafforzato. **Fipe** sceglie la strada della chiarezza intervenendo nel dibattito in corso sulle misure da adottare per affrontare l'ennesima ondata della pandemia. "Abbiamo una priorità ed è quella di non richiudere. Abbiamo già dato e non possiamo ritornare indietro perché questo avrebbe un effetto devastante per noi e la nostra filiera. Per questo siamo favorevoli sia all'introduzione dell'obbligo vaccinale e anche al green pass rafforzato che va in questa direzione", ha sottolineato infatti il **presidente Lino Enrico Stoppani**, per il quale "la situazione attuale è preoccupante in Europa ma anche in Italia dove stanno aumentando i contagi.

CONFCOMMERCIO: SUPER GREEN PASS, IL GOVERNO ACCELERA

Un rafforzamento delle misure come il green pass rafforzato permettono di ridurre la curva dei contagi”.



Si tratta, per il presidente di [Fipe](#), di misure che "hanno un doppio obiettivo: il primo di non richiudere e il secondo di rafforzare il piano delle vaccinazioni" e che "sono coerenti e vanno nella direzione delle promesse fatte per evitare che si arrivi a un nuovo lockdown”.

Certo, ha concluso, "ci piacerebbe tornare alla piena normalità ma in questa fase ci sono.

solo due strade: o torniamo a un lockdown che, come dimostrano Austria e Germania, non è purtroppo un'ipotesi così peregrina, oppure aumentiamo il numero dei vaccinati”.
cdn/AGIMEG

Focus [Politica](#)

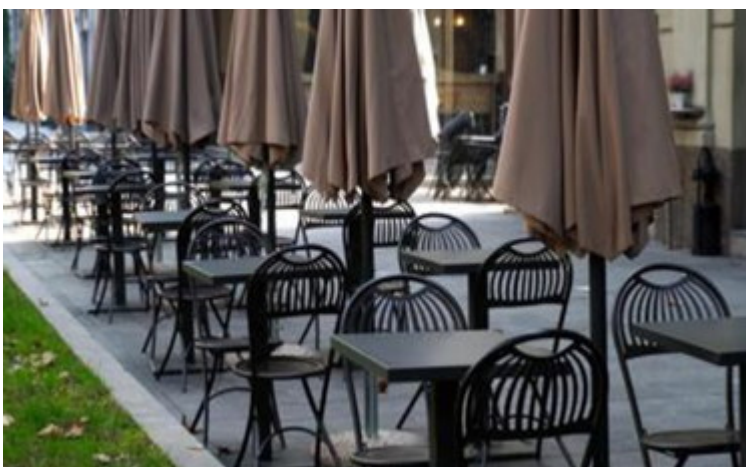
Covid, Calugi (Fipe): "No a nuove chiusure pubblici esercizi, ok super green pass"

T [iltempo.it/adnkronos/2021/11/23/news/covid-calugi-fipe-no-a-nuove-chiusure-pubblici-esercizi-ok-super-green-pass-29550574/](https://www.iltempo.it/adnkronos/2021/11/23/news/covid-calugi-fipe-no-a-nuove-chiusure-pubblici-esercizi-ok-super-green-pass-29550574/)

Il Tempo



- [Home](#)
- [Adnkronos](#)



23 novembre 2021

- a
- a
- a

Roma, 23 nov. (Labitalia) - "Sebbene sia andata molto bene l'estate, con l'unica eccezione dei ristoranti dei centri storici delle città d'arte, che hanno sofferto ancora la mancanza di turismo internazionale, è anche vero che questo settore è stato chiuso per 4 mesi dell'anno. E una rondine non fa primavera. Una nuova chiusura è davvero da scongiurare senza se e senza ma. Se si richiude noi ammazziamo il settore. Nel 2020 abbiamo perso 20mila aziende, nel 2021 già sappiamo che ne perderemo altre 15mila ma cerchiamo di evitare che siano altre 20mila a morire. E gli spazi esterni e i dehors sono importantissimi". E' il drammatico appello che lancia Roberto Calugi, direttore generale di [Fipe](#) Confcommercio, intervistato da Adnkronos/Labitalia.

Per questo motivo [Fipe](#) dice sì al super green pass. "Se l'alternativa è chiudere -spiega Calugi- è evidente che qualsiasi misura che viene presa per il contenimento della pandemia è una misura che ci trova assolutamente favorevoli. Peraltro come Federazione noi da subito abbiamo sposato la necessità che ci sia da parte del governo e delle forze politiche una presa di posizione molto forte sulla campagna vaccinale e sull'adozione del green pass in tutti i luoghi. Quindi è vero che potrebbe comportare delle restrizioni per coloro che hanno il green pass solo per il tampone ma se l'alternativa è chiudere non esiste alternativa. Ben venga il super green pass perchè non ci possiamo permettere di chiudere, assolutamente non possiamo chiudere. Quindi tutto quello che è possibile fare venga fatto e venga fatto in fretta", sottolinea ancora il direttore generale di [Fipe](#).

E da [Fipe](#) arriva una richiesta precisa a governo e forze politiche. "Per quanto riguarda la ristorazione tradizionale -sottolinea ancora- c'è una forte richiesta a parte della clientela di poter mangiare all'esterno. E noi chiediamo quindi che in legge di bilancio, come è stato già fatto per il 2021, sia favorita, fino al 31 dicembre 2022, la proroga delle agevolazioni legate all'occupazione degli spazi di suolo pubblico sia per quanto riguarda la fase autorizzativa sia per quanto riguarda una parziale gratuità. Sarebbe molto utile per non scoraggiare il consumo dei pubblici esercizi".

"C'è una componente di semplificazione nei confronti delle soprintendenze per quanto riguarda l'occupazione di suolo pubblico e dall'altra c'è una parte più economica legata alla gratuità. A noi interessa soprattutto la parte relativa alla semplificazione", aggiunge Calugi per "non fare morire altre aziende".

Aziende che in alcuni comparti della ristorazione sono già in sofferenza. "Per quanto riguarda tutta la ristorazione che è legata gli eventi, quindi il catering e il banqueting, stiamo registrando decine e decine di cancellazioni e questo certamente ci preoccupa", spiega Calugi.

Per [Fipe](#) è importante che a pagare con nuove restrizioni non siano tutti. "Liberissimi coloro che decidono di non vaccinarsi, ma le restrizioni si applichino -continua Calugi- solo a coloro che prendono questa decisione. Non è possibile, non è immaginabile che per colpa di una minoranza si debba pagare come collettività. Questa è la richiesta dai colleghi di quelle regioni che oggi stanno soffrendo di più proprio a causa di bassi tassi di vaccinazione".

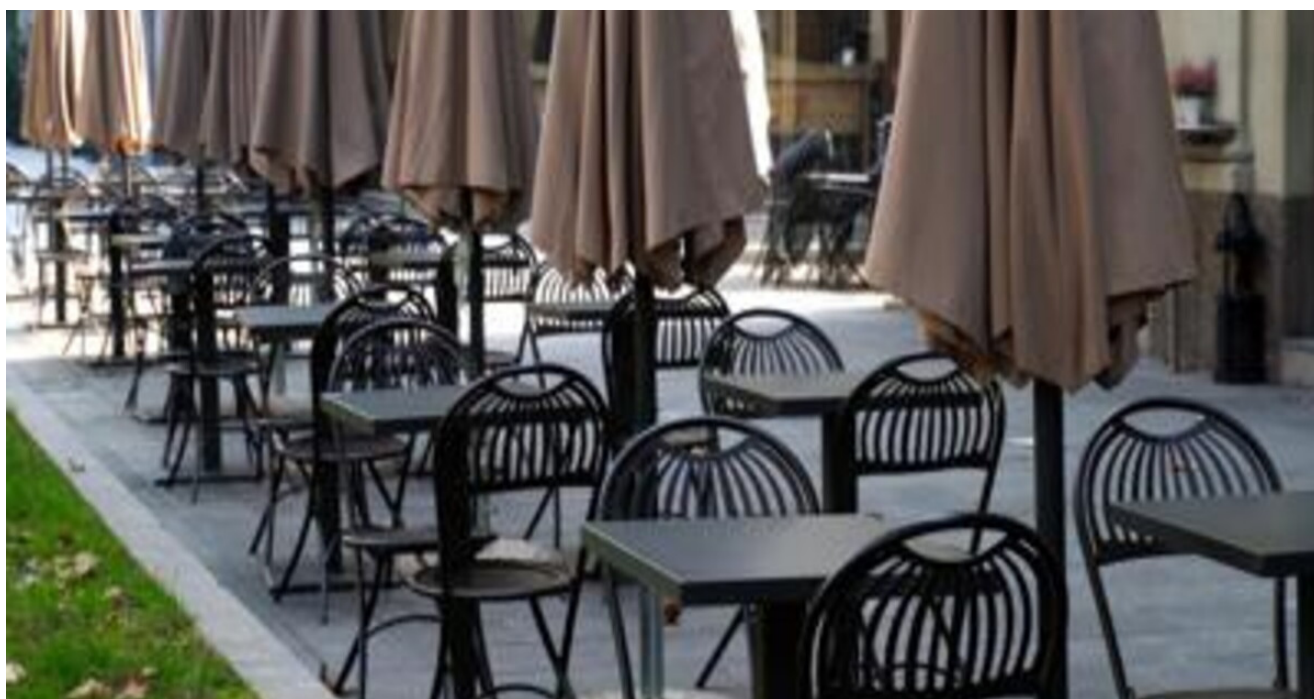
"L'unica arma che oggi abbiamo -sottolinea Calugi- sono i vaccini. Quindi la richiesta che arriva dai pubblici esercizi, e in particolare modo da quelli delle aree che rischiano di dover chiudere, è di non fare ricadere su tutti le conseguenze di scelte che non commento ma che sono individuali".

"Chi si prende la scelta di non vaccinarsi allora si prende anche le limitazioni che sono imposte. Ma non facciamo ricadere su tutti le scelte di una minoranza, visto che la stragrande maggioranza degli italiani sono vaccinati", conclude.

Covid, Calugi (Fipe): "No a nuove chiusure pubblici esercizi, ok super green pass"

[L lasicilia.it/adnkronos/news/covid-calugi-fipe-no-a-nuove-chiusure-pubblici-esercizi-ok-super-green-pass--1401329/](https://lasicilia.it/adnkronos/news/covid-calugi-fipe-no-a-nuove-chiusure-pubblici-esercizi-ok-super-green-pass--1401329/)

La Sicilia



Roma, 23 nov. (Labitalia) - "Sebbene sia andata molto bene l'estate, con l'unica eccezione dei ristoranti dei centri storici delle città d'arte, che hanno sofferto ancora la mancanza di turismo internazionale, è anche vero che questo settore è stato chiuso per 4 mesi dell'anno. E una rondine non fa primavera. Una nuova chiusura è davvero da scongiurare senza se e senza ma. Se si richiude noi ammazziamo il settore. Nel 2020 abbiamo perso 20mila aziende, nel 2021 già sappiamo che ne perderemo altre 15mila ma cerchiamo di evitare che siano altre 20mila a morire. E gli spazi esterni e i dehors sono importantissimi". E' il drammatico appello che lancia Roberto Calugi, direttore generale di [Fipe](#) Confcommercio, intervistato da Adnkronos/Labitalia. Per questo motivo [Fipe](#) dice sì al super green pass. "Se l'alternativa è chiudere -spiega Calugi- è evidente che qualsiasi misura che viene presa per il contenimento della pandemia è una misura che ci trova assolutamente favorevoli. Peraltro come Federazione noi da subito abbiamo sposato la necessità che ci sia da parte del governo e delle forze politiche una presa di posizione molto forte sulla campagna vaccinale e sull'adozione del green pass in tutti i luoghi. Quindi è vero che potrebbe comportare delle restrizioni per coloro che hanno il green pass solo per il tampone ma se l'alternativa è chiudere non esiste alternativa. Ben venga il super green pass perchè non ci possiamo permettere di chiudere, assolutamente non possiamo chiudere. Quindi tutto quello che è possibile fare venga fatto e venga fatto in fretta", sottolinea ancora il direttore generale di [Fipe](#). E da [Fipe](#) arriva una richiesta precisa a governo e forze politiche. "Per quanto riguarda

la ristorazione tradizionale -sottolinea ancora- c'è una forte richiesta a parte della clientela di poter mangiare all'esterno. E noi chiediamo quindi che in legge di bilancio, come è stato già fatto per il 2021, sia favorita, fino al 31 dicembre 2022, la proroga delle agevolazioni legate all'occupazione degli spazi di suolo pubblico sia per quanto riguarda la fase autorizzativa sia per quanto riguarda una parziale gratuità. Sarebbe molto utile per non scoraggiare il consumo dei pubblici esercizi". "C'è una componente di semplificazione nei confronti delle soprintendenze per quanto riguarda l'occupazione di suolo pubblico e dall'altra c'è una parte più economica legata alla gratuità. A noi interessa soprattutto la parte relativa alla semplificazione", aggiunge Calugi per "non fare morire altre aziende". Aziende che in alcuni comparti della ristorazione sono già in sofferenza. "Per quanto riguarda tutta la ristorazione che è legata gli eventi, quindi il catering e il banqueting, stiamo registrando decine e decine di cancellazioni e questo certamente ci preoccupa", spiega Calugi. Per [Fipe](#) è importante che a pagare con nuove restrizioni non siano tutti. "Liberissimi coloro che decidono di non vaccinarsi, ma le restrizioni si applichino -continua Calugi- solo a coloro che prendono questa decisione. Non è possibile, non è immaginabile che per colpa di una minoranza si debba pagare come collettività. Questa è la richiesta dai colleghi di quelle regioni che oggi stanno soffrendo di più proprio a causa di bassi tassi di vaccinazione". "L'unica arma che oggi abbiamo -sottolinea Calugi- sono i vaccini. Quindi la richiesta che arriva dai pubblici esercizi, e in particolare modo da quelli delle aree che rischiano di dover chiudere, è di non fare ricadere su tutti le conseguenze di scelte che non commento ma che sono individuali". "Chi si prende la scelta di non vaccinarsi allora si prende anche le limitazioni che sono imposte. Ma non facciamo ricadere su tutti le scelte di una minoranza, visto che la stragrande maggioranza degli italiani sono vaccinati", conclude.

Pubblicità

COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA

'Fondamentale scongiurare la chiusura delle attività'

[#F ilfriuli.it/articolo/economia/-fondamentale-scongiurare-la-chiusura-delle-attivit -4/255898](#)



- [0](#)
-
-
- [0](#)

Fipe-Confcommercio: "Il mese di dicembre vale 7,2 miliardi di euro"



24 novembre 2021

“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: 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 mila 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, imbottiglieri, pescatori e produttori artigianali e industriali di ogni genere”.

Così **Fipe** Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, in merito all’istituzione di un Green pass rafforzato per il periodo natalizio.

- 0
-
-
- 10

0 Commenti

Cronaca



Feste rumorose a Pradamano, scattano le offerte risarcitorie

La vicenda, che aveva fatto discutere alla fine del 2019, si è in parte chiusa in Tribunale a Udine

-
-

Commenta

Sport news



Torna l'abbraccio, a distanza, della Staffetta Telethon Udine

Dal 26 novembre al 5 dicembre la corsa solidale sostiene la ricerca contro le malattie genetiche rare

-
-

Commenta



Ueb, Alessandro Cassese rinnova per due stagioni

Anche il play marchigiano ha deciso di sposare il progetto della società ducale su scala pluriennale

-
-

Commenta



Ecco la Pordenone Sitting Volley League

Presentata la prima edizione della manifestazione che esalta i valori e l'uguaglianza tra gli atleti

-
-

Commenta

Cultura



Dante in cartolina e in miniatura

Da sabato 27, a Pordenone, si aprono le due mostre sulle cartoline postali e miniature

-

•

Commenta



'Dizionari Bastian Contrari de lenghe furlane'

Il nuovo libro di William Cislino offre una prospettiva sul Friuli (e non solo) in chiave satirica

•
•

Commenta



Gli animali in Dante: una lettura mistico-critico-politico-poetica

A Udine, venerdì 26, appuntamento con lo scrittore e saggista Gianni Vacchelli e...

•
•

Commenta

Il Friuli



La voce dei friulani dal 1849

il FRIULI mediafriuli

19 novembre 2021 / 17 € - Settimanale d'informazione regionale

montasio.com

MONTASIO
FORMAGGIO DOP

La sindrome della lumaca

Collegamenti ferroviari lenti. Voti bassi pochi e costosi. Cantieri infestati dalle autostrade. Rimpatri per la viabilità locale e molto altro. Siamo al centro dell'Europa ma rimaniamo isolati.

FRIULANO A PALAZZO
Assunzioni pubbliche in base alla conoscenza della lingua

UDINE SOGNA IL SUO CAMPOVOLO
Un'idea innovativa per ospitare i grandi concerti nella città

10

12

MONTASIO
FORMAGGIO DOP

montasio.com

Settimanale Friulano, 17 pagine - Tel. 0432/2921241 - Fax 0432/2921249 - Spedire in abbonamento postale (Poste Italiane) - Pubblicazione n° 2703/2010 del 27/02/2010 - Periodico - 1,50€

Il Friuli in edicola, venerdì 19 novembre 2021

La sindrome della lumaca - Siamo al centro dell'Europa ma rimaniamo isolati

-
-

Business



Business di novembre, il nuovo Nordest

In copertina Chiara Mio - Come creare un altro 'miracolo'. Scarica il mensile

-
-

Green



Semi di futuro

[Leggi Il Friuli Green di novembre 2021](#)

-
-

Family



I film in programma nelle sale del Friuli Venezia Giulia

Le proposte cinematografiche della settimana

-
-

Benvenuto su IlFriuli.it

Accedi al sito usando

[facebook](#)

Oppure [ACCEDI](#) usando la tua e-mail

Non sei ancora registrato?

[clicca qui](#)

Invia questa pagina ad un tuo amico

I campi contrassegnati con * sono obbligatori

I commercianti: "Sì al super Green pass" E si va verso l'obbligo di mascherine all'aperto

lanazione.it/firenze/cronaca/i-commercianti-si-al-super-green-pass-e-si-va-verso-lo-bbligo-di-mascherine-allaperto-1.7074018

ROSSELLA CONTE



di Rossella Conte Piogge di disdette per i viaggi di Natale e per pranzi e cenoni legati alle festività. Il clima di paura alimentato dalle nuove restrizioni, tra cui l'introduzione di un super green pass valido solo per vaccinati, avrebbe portato secondo le prime stime a un crollo del 40% degli incassi. Sono le prime stime di Confcommercio Firenze. "Non siamo contro il nuovo provvedimento, in questo momento è importante tutelare la sicurezza delle aperture, la continuità delle attività commerciali e chi ha fatto il proprio dovere" non usa mezzi termini Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze. Per Cursano, il vero problema è l'allarmismo: "Le restrizioni in arrivo stanno generando..."

di Rossella Conte

Piogge di disdette per i viaggi di Natale e per pranzi e cenoni legati alle festività. Il clima di paura alimentato dalle nuove restrizioni, tra cui l'introduzione di un super green pass valido solo per vaccinati, avrebbe portato secondo le prime stime a un crollo del 40% degli incassi. Sono le prime stime di Confcommercio Firenze.

"Non siamo contro il nuovo provvedimento, in questo momento è importante tutelare la sicurezza delle aperture, la continuità delle attività commerciali e chi ha fatto il proprio dovere" non usa mezzi termini Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze. Per

Cursano, il vero problema è l'allarmismo: "Le restrizioni in arrivo stanno generando un nuovo clima di sfiducia, negli ultimi giorni abbiamo avuto in media un crollo del 40% di prenotazioni e clienti. Siamo pronti a fare la nostra parte ma non dimentichiamoci che il 90% della popolazione è vaccinata" sottolinea.

Anche Jacopo Ferretti, il direttore di Confartigianato Firenze, da un lato insiste sull'importanza di evitare ulteriori chiusure, dall'altro manifesta preoccupazione: "La campagna vaccinale – dice – sta dando i suoi risultati e siamo pronti a sostenere tutti i provvedimenti che possano evitare nuove chiusure. La situazione però non va sottovalutata: ulteriori restrizioni dovute all'impennata dei casi potrebbero avere ricadute negative sul commercio tradizionale a vantaggio purtroppo di e-commerce e grandi brand che vendono online".

Il super green pass? Per Giacomo Cioni, presidente Cna Firenze Metropolitana "è uno strumento di buon senso e utile per contrastare l'aumento di contagi che si stanno registrando, specie in considerazione dell'arrivo della stagione fredda, più a rischio. Una sola richiesta: che valga anche per tutti coloro che, per vari motivi, non possono vaccinarsi. Occorre creare una sorta di anagrafe, una specie di pass ad hoc per queste persone che, in caso contrario, potrebbero andare incontro ad una serie di restrizioni del tutto ingiustificate.

Preoccupazione per un possibile calo delle attività interdette ai non vaccinati? No, la vera preoccupazione di ordine economico è solo quella di eventuali maggiori restrizioni e limitazioni derivanti da una potenziale impennata dei contagi". Claudio Bianchi, presidente Confesercenti Firenze, fa il punto della situazione: "Riteniamo che sia necessario adottare tutti quei dispositivi normativi che garantiscano, al nostro paese, di vivere un Natale in completa sicurezza, a differenza di quello che purtroppo sta avvenendo in altri paesi del vecchio continente. Senza tutela sanitaria delle persone, le attività economiche sono a rischio. Ecco perché non ci spaventa la prospettiva del super green pass, l'importante è che le attività rimangano aperte, senza lockdown e restrizioni che purtroppo abbiamo ampiamente conosciuto nel recente passato. Tutti gli strumenti che possono aiutare in tal senso (compreso il super green pass) vanno valutati positivamente".

"Abbiamo di fronte nuove sfide da raccogliere – commenta il presidente di Feralberghi Francesco Bechi – prima fra tutte quella di intercettare la ripresa che tutti noi ci auspichiamo dopo il drammatico periodo della pandemia. Risollevarsi non è facile. Molto dipenderà dall'esito delle campagne vaccinali e dai numeri dei contagi, non solo in Italia, perché nuovi lockdown come quelli ora decisi in Austria o in parte della Germania appaiono destinati a tradursi subito in nuove rinunce a viaggiare e quindi a un altro stop delle prenotazioni".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

"Diciamo sì al super certificato per mettere in salvo lo shopping"

 ilrestodelcarlino.it/rimini/cronaca/diciamo-si-al-super-certificato-per-mettere-in-salvo-lo-shopping-1.7074749



"Bene il super Green pass anche per bar, pub e ristoranti, così come altri strumenti che servano a garantire le persone, nel rispetto di chi sceglie di non vaccinarsi, cui è giusto garantire la possibilità di fare tamponi per recarsi al lavoro, ma non in altri luoghi, per contenere la diffusione della pandemia". Così Gianni Indino,...

"Bene il super Green pass anche per bar, pub e ristoranti, così come altri strumenti che servano a garantire le persone, nel rispetto di chi sceglie di non vaccinarsi, cui è giusto garantire la possibilità di fare tamponi per recarsi al lavoro, ma non in altri luoghi, per contenere la diffusione della pandemia". Così Gianni Indino, presidente provinciale Confcommercio, dopo il via libera del governo al giro di vite sulla certificazione verde. "Dal canto nostro – aggiunge – faremo comunicazioni a tutti i soci invitandoli a controlli agli ingressi, verificando puntualmente che i clienti siano in possesso del super Green pass, che può essere la vera ancora di salvezza della nostra economia". "Sono contento – continua –, perché non possiamo permetterci altri lockdown, nè la recrudenza pandemica. Insomma, nè morti, nè aziende chiuse o in ginocchio. I ristori non possono essere infiniti".

Indino ha qualcosa da dire sulle zone: "Se la nostra diventasse zona gialla, come qualcuno paventa, credo che alla luce dei nuovi dati, e dalla molto minore letalità del Covid rispetto a un anno fa, per fortuna, andrebbero riviste le regole, i parametri, rispetto ai colori. L'importante è che non ci facciano richiudere, sarebbe la fine di tutto". "Ben venga il super

Green pass anche nelle discoteche – continua Indino, nelle vesti di presidente regionale del Sindacato locali da ballo –, se questa è la condizione per stare aperti". Sulla stessa lunghezza d'onda la [Fipe](#), Federazione 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".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

"Il super Green pass aiuterà la ripresa"

 ilrestodelcarlino.it/ferrara/cronaca/il-super-green-pass-aiutera-la-ripresa-1.7074273

FEDERICO DI BISCEGLIE



di Federico Di Bisceglie Chiamatelo super green pass. La notizia arriva alla chiusura del Consiglio dei Ministri, ieri sera. Tutte le forza politiche hanno votato a favore della nuova stretta che, negli intendimenti dell'Esecutivo, ha come finalità quella di salvaguardare le festività natalizie. Dal 6 dicembre al 15 gennaio, chi non è vaccinato (o guarito), non potrà più andare in bar, ristoranti, cinema, impianti sportivi, piscine, palestre, discoteche e impianti sciistici. Il green pass "base", invece, che prevede anche la possibilità di tampone, sarà obbligatorio dal 6 dicembre anche per alberghi e spogliatoi per l'attività sportiva. Sempre garantito l'accesso ai servizi essenziali e per accedere ai luoghi di lavoro o per gli...

di Federico Di Bisceglie

Chiamatelo super green pass. La notizia arriva alla chiusura del Consiglio dei Ministri, ieri sera. Tutte le forza politiche hanno votato a favore della nuova stretta che, negli intendimenti dell'Esecutivo, ha come finalità quella di salvaguardare le festività natalizie. Dal 6 dicembre al 15 gennaio, chi non è vaccinato (o guarito), non potrà più andare in bar, ristoranti, cinema, impianti sportivi, piscine, palestre, discoteche e impianti sciistici. Il green pass "base", invece, che prevede anche la possibilità di tampone, sarà obbligatorio dal 6 dicembre anche per alberghi e spogliatoi per l'attività sportiva. Sempre garantito l'accesso ai servizi essenziali e per accedere ai luoghi di lavoro o per gli spostamenti a lunga percorrenza. Il green pass rinforzato ha una validità di nove mesi non più di 12. Arriva l'obbligo di green pass o tampone anche per accedere ai mezzi del trasporto pubblico locale. Il super green pass,

entra in vigore già dalla zona bianca. Fortunatamente, a oggi sembra scongiurato il pericolo di ricadere in zona Gialla. Sebbene il presidente della Regione Stefano Bonaccini abbia scongiurato questa eventualità soltanto per il breve termine. Sullo sfondo, infatti, si addensa un'incidenza dei contagi (in rapporto con la popolazione) piuttosto elevato, sia sotto il profilo regionale, sia dal punto di vista provinciale. La decisione assunta nel corso del Consiglio dei Ministri di ieri sembra essere apprezzata dagli imprenditori, malgrado qualcuno prevede un inevitabile riverbero sull'afflusso della clientela. Tuttavia "se questa misura serve a evitare nuove chiusure, siamo ben contenti di recepirla". La linea espressa dal presidente provinciale di **Fipe** Matteo Musacci si muove nel solco tracciato dal rappresentante nazionale dei pubblici esercizi (Confcommercio) Lino Enrico Stoppani. "A noi il green pass – così il titolare di Apelle – non ha mai spaventato. Anzi, l'atteggiamento delle persone, complessivamente è positivo. Anzi, in qualche modo i clienti tengono a esibirlo, quasi come elemento che li inorgoglisce". Dal punto di vista dei controlli, il presidente **Fipe** è tranquillo. "Sul nostro territorio – assicura – i titolari dei pubblici esercizi sono stati molto diligenti nell'applicazione della legge e sui controlli. Sono sicuro che, ora più che mai, continueranno a esserlo". La posizione espressa da Simona Salustro, titolare dei Cinepark e presidente di Terziario Donna, parte da un presupposto. "La clientela che entra col tampone – così Salustro – è davvero minoritaria. Dirò di più: siamo disposti a rinunciare a quella piccola parte di clientela, pur di continuare a lavorare. In questi mesi il nostro settore è stato profondamente colpito da chiusure e restrizioni: è ora di uscirne una volta per tutte". Di sicuro, fra i settori falciati dalla pandemia, rientra anche quello delle agenzie di viaggio. "Una crisi che, ancora, perdura". A confermarlo è Sandro Valieri, titolare di Dakota Viaggi. "Questa misura avrà sicuramente un impatto sul settore turistico – così Valieri –. Sebbene, a ben guardare, i margini di manovra per i non vaccinati sui viaggi sono ridotti all'osso". Malgrado un possibile decremento di clienti "è giusto che si prendano provvedimenti per indurre chi, ancora non vaccinato, mette a rischio la salute degli altri". Una lettura positiva arriva anche da Giovanni Di Benedetto, titolare della palestra Gym&Tonic. "Sono convinto – afferma – che le decisioni assunte dal Governo daranno un'ulteriore spinta agli indecisi per vaccinarsi. Per quanto riguarda l'afflusso alle palestre, sono convinto non calerà, anzi: il 99% dei nostri clienti è vaccinato. Dunque, non sarà un ostacolo ma un incentivo".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Dalle attività chiuse causa Covid alla chat: #ledonnesidannodeltu e scoprono i superpoteri

corriereadriatico.it/moltodonna/donne_covid_lavoro_digitale_ledonnesidannodeltu-6342156.html

Maria Lombardi



Doriana: «Oggi sono completamente a terra». Romina: «Forza Doriana, non mollare».

[Ascolta: Donne, non abbiate paura. L'invito di Giovanni Allevi: gli uomini riscoprono il femminile che in loro. E la battaglia di Claudia Gerini](#)

Chiara: «Ti capisco, anche io in alcuni momenti mi sento arrivata. Ma poi penso: non gliela voglio dar vinta! E allora riparto...». Fabiana: «Doriana pensa che non sei sola...che stiamo tutti nella stessa barca e che finirà...». Daniela: «È molto "bello" che questo gruppo dia conforto e sostegno a ognuna di noi. È un piccolo miracolo. Siete delle grandi donne!».

Buondì, ragazze della chat. Colleghe, amiche, sorelle. Anche se non si sono mai incontrate, se abitano a mille chilometri di distanza, se sono lontane per storia e per età. Imprenditrici di tutta Italia unite da un filo cresciuto parola su parola, lacrima su lacrima, sorriso su sorriso. E che ora è il loro "superpotere". «Unite saremo un **virus** potentissimo e non troveranno l'antidoto». Forza, ragazze della chat. Resistete, nonostante la pandemia, le chiusure, la paura di non farcela.

Romina: «Ragazze buongiorno, non so quanto può essere di aiuto la mia esperienza. Il 6 aprile di 11 anni fa un terremoto ha distrutto la mia città e ha chiuso la mia attività, ci ho messo tre anni e mezzo per riaprire, vi assicuro non è stato facile, senza aiuti. Non avevo idea di come sarebbe andata e se avremmo mai avuto clienti, ma di una cosa ero certa: che se avessi messo tutta la mia professionalità e il mio entusiasmo ce l'avrei fatta». Daniela: «Ci serve solo un po' di tempo ma riusciremo a ripartire». Marcella: «Brindo a noi e alla storia ancora da scrivere».

L'IDEA

#ledonnesidannodeltu, e parlano parlano parlano (o meglio scrivono) di lavoro, figli, paure, progetti, ricette, «Bongiorno Vale, tu come stai? Io oggi ho rispolverato una vecchia ricetta di pasta e fagioli», «io mi sono data alle pulizie da casalinga esaurita». Confidano debolezze e timori, disegnano strategie per ripartire dopo i tanti mesi di forzata chiusura per il Covid. E adesso i loro messaggi diventano un libro con quel titolo (editore Lab DFG, in uscita il 25 novembre) scritto da chi alla chat ha dato vita. **Valentina Picca Bianchi**, 44 anni, presidente delle imprenditrici **Fipe** (federazione italiana pubblici esercizi), titolare di una società di catering, Whitericevimenti, con sede a Latina, da lei fondata nel 2010 dopo un'esperienza di lavoro in Telecom. Una figlia di 17 anni e un figlio di 8. «Ariete testarda, cocciuta e maniacale. Ma adesso sono meno capocciona, me lo hanno insegnato le mie colleghe». In che senso le donne si danno del tu? «Abbiamo capito attraverso la nostra esperienza l'importanza di fare gruppo. Il tu è l'opposto del lei, accorcia le distanze», spiega l'imprenditrice. «Gli uomini lo imparano negli spogliatoi, dopo la partita di calcio, quando si mettono a chiacchierare nudi. Ecco, noi donne abbiamo capito che insieme è meglio: teniamoci per mano, schiena dritta e avanti tutta. Unite siamo più forti. Ho imparato ad amare le donne grazie a questo gruppo, condividiamo questioni tecniche di lavoro, disperazione, momenti di leggerezza. È nata una sorellanza digitale dapprima, e adesso anche reale». La chat è iniziata con 21 persone e ora sono quasi 320. «Quando ci siamo viste per la prima volta a ottobre, a Parma in occasione di un direttivo, ci sembrava di abbracciare un'amica intima, una compagna di scuola anche se fino a quel momento non ci eravamo mai incontrate. Il digitale ha creato un rapporto fortissimo tra di noi, è stato il nostro spogliatoio, il nostro rifugio».

LA NOMINA

Valentina viene nominata presidente delle imprenditrici il 29 ottobre del 2019, pochi mesi prima della pandemia **Covid**. «Ero onorata di rappresentare altre donne, il 30% delle imprese nei pubblici esercizi è femminile. Poi è successo quello che nessuno poteva immaginare. Ho fermato la mia azienda dal 23 febbraio del 2020 fino allo scorso luglio. Un disagio incredibile. Stare ferma non fa rima con Valentina, mi sono detta: coltiviamo i rapporti, scriviamoci. Ho stabilito subito delle regole: niente catene, niente video e giochini. Si fa sul serio». Mesi di angoscia per le imprenditrici, bar e ristoranti chiusi, la paura di non farcela. «Ho cercato sempre di essere stra-positiva, pensavo: se non tengo la barra dritta queste donne crollano. Ma sono stata io a prendere forza da loro, stavo dando una medicina a me stessa». Cosa ha imparato dalla chat? «A condividere e non lasciare che i miei problemi si accalchino solo sulle mie spalle, ho imparato l'importanza di andare a dormire senza aver completato tutti i compiti della giornata ma con la mente ancora lucida, ho imparato che la resistenza delle donne è, a tutti gli effetti, una **anti-fragilità** che permette di resistere agli urti. Non è vero che le donne hanno paura di confrontarsi tra loro, grazie al digitale siamo andate oltre l'aspetto esteriore. Con la scrittura siamo arrivate all'essenza».

Il libro è anche un progetto, aiuterà le giovani imprenditrici. «Un euro di ogni copia venduta servirà a creare una borsa d'impresa, un aiuto alle ragazze più meritevoli che vogliono lanciarsi in un'attività tutta loro». Come è nata l'idea del libro? «Me l'ha data un mio amico, non era mai stato scritto un libro solo di chat. Ed era il mio modo di dire grazie, un atto di riconoscenza verso donne che ho scoperto di amare in maniera intensa. Più che amiche, parti della mia stessa anima, perché nei momenti di maggiore difficoltà mi avevano vista crollare in ginocchio e mi avevano teso la mano per riuscire a rialzarmi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ultimo aggiornamento: 25 Novembre, 13:21 © RIPRODUZIONE RISERVATA

“Divario di genere: superiamolo con le tecnologie. E puntiamo sull’empowerment femminile”

 luce.lanazione.it/divario-di-genere-superiamolo-con-le-tecnologie/

Dal sondaggio di [Fipe](#) emerge che solo nel 26% dei casi la donna è il “decisore finanziario” e che nel 30% dei casi non ha un conto corrente personale

di Claudia Segre

25 Novembre 2021

-
-
-
-

Lavoro e parità

“È ormai del tutto evidente che il cambiamento climatico è una rilevante problematica sociale e che la pandemia ha acuito le già ampie differenze di genere sul versante occupazionale, incidendo più significativamente su quei settori in cui sono impiegate in maggioranza le donne. **L’Italia ha posto l’empowerment femminile al centro della sua presidenza del G20 e del PNRR**, perché la ripresa non può concretizzarsi se ci dimentichiamo di metà del Paese e non combattiamo le disparità presenti. Tutti ostacoli che zavorrano la crescita ed è per questo che l’impegno a ridurli – dal divario salariale, occupazionale a quello pensionistico – dev’essere massimo. Anche perché queste disparità non sono conseguenza della pandemia, ma rappresentano un problema strutturale del mercato del lavoro europeo. Ed è infatti l’Europa a chiedere politiche attive per centrare gli obiettivi di parità di genere sostanziale, come abbiamo visto cercare di fare nell’ultimo anno dal governo, fino all’importante ratifica della Convenzione 190 dell’ILO.

Dal mondo del lavoro i divari di genere arrivano a toccare anche il cuore economico delle case. Guardando alle scelte di investimento delle famiglie italiane, dal sondaggio condotto da [Fipe](#) emerge che solo nel 26% dei casi la donna è il “decisore finanziario” e che nel 30% dei casi non ha un conto corrente personale. Nessuna di queste donne prende inoltre in considerazione la possibilità di utilizzare una piattaforma di prestito FinTech: app e servizi sviluppati da aziende che lavorano sulle nuove opportunità offerte dall’open



banking per rendere la finanza più trasparente e l'accesso agli istituti più semplice. In Italia però le donne fanno difficoltà ad accedere anche alle forme di finanziamento pubblico, nonostante questo sia tra le priorità della strategia nazionale per la parità di genere 2020-2025. **Secondo l'indice Desi Women in digital il Paese è al 20esimo posto tra i 28 stati membri europei per quanto riguarda il divario di genere**, in particolar modo nel settore dell'economia digitale. Per invertire la tendenza è dunque necessario investire su formazione digitale e informazione: passaggi cruciali per riqualificare la forza lavoro”.



CLAUDIA SEGRE presidente e fondatrice di Global Thinking Foundation. Già membro della consulta esperti della Commissione Finanze della Camera, è stata chairman del Board of Education di Acifx International, ora honorary member. Forbes l'ha nominata fra le 100 donne italiane di maggior successo del 2019.



Bonetti: "In cammino verso la parità per scoprire le potenzialità nascoste del Paese"



di Ettore Maria Colombo

La ministra per le Pari Opportunità parla ai microfoni di Luce!: "L'agire della ricerca incessante della democrazia dev'essere cancellare disuguaglianze, discriminazioni e disparità"



Ambra Sabatini: “La verità? Si è persone anche se manca un arto, basta che funzioni il cuore”



di Piero Ceccatelli

Intervista alla campionessa dei 100m piani alle Paralimpiadi di Tokyo 2021, la 19enne di Porto Ercole che, insieme alle compagne di nazionale Martina Caironi e Monica Contraffatto, ha composto il trio delle meraviglie che ha emozionato il mondo intero



Chi lotta per i diritti e le discriminazioni troverà sempre Luce! al suo fianco



di Roberta Frezza

"Vi abbiamo raccontato la sofferenza degli esclusi e la bellezza dell'unicità. Abbiamo voluto diffondere, sopra ogni cosa, l'empatia. Perché, solo attraverso la consapevolezza di tutto questo, si può arrivare alla comprensione della parola più inflazionata dell'anno: inclusione"

Via alla Genova food week, cene a tema e con i produttori

[A ansa.it/pmi/notizie/unioncamere/2021/11/26/via-alla-genova-food-week-cene-a-tema-e-con-i-produttori_39305ad3-9f3e-466e-ac9c-3dd31d3d34d5.html](https://ansa.it/pmi/notizie/unioncamere/2021/11/26/via-alla-genova-food-week-cene-a-tema-e-con-i-produttori_39305ad3-9f3e-466e-ac9c-3dd31d3d34d5.html)

November 26, 2021

Sabato e domenica alla Borsa laboratori e show cooking



© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

(ANSA) - GENOVA, 26 NOV - Da domani fino a domenica 5 dicembre si apre la prima edizione di Genova food week: ristoranti che proporranno menu a tema a prezzo convenzionato a partire da 20 euro, o una degustazione con un produttore aderente a Liguria gourmet, per valorizzare la gastronomia ligure. E domani e dopodomani alla Borsa valori si svolgeranno laboratori e show cooking, aperti a tutti, con tema dal basilico ai vini e ai prodotti agricoli locali. Finora all'iniziativa (promossa e organizzata da Confcommercio, Comune di Genova, Regione, Camera di commercio, Genova Gourmet e Totem eventi) hanno aderito 30 locali, ma se ne stanno aggiungendo altri, in particolare nel centro storico, e si sono associati anche Mog e arena Albaro village. "E' un'idea nata nel 2019 che abbiamo sospeso con la pandemia e ripreso per dare un segnale di crescita e valorizzare la ristorazione genovese e i prodotti del territorio" spiega Alessandro Cavo, presidente di [Fipe](#)-Confcommercio Genova dopo aver sottolineato che se l'estate è stata buona per il settore, con il lavoro di quest'anno chi ha ripreso l'attività dopo lo stop ha recuperato solo il 20-30% di quanto perso nella pandemia. Durante la Genova food week ci saranno anche eventi collaterali a palazzo Giustiniani e in altri punti del centro storico. "Non è solo questione di mangiare bene - sottolinea l'assessore regionale allo Sviluppo economico Andrea Benveduti - ma di rafforzare e attivare una filiera che sviluppi la produzione locale". La food week è pensata per i genovesi e per i turisti. "L'enogastronomia è sempre più uno dei motivi per cui le persone scelgono la loro

destinazione turistica, e Genova può avere maggiori vantaggi da una forza di un'enogastronomia molto importante. Come Genova Gourmet stiamo valorizzando i nostri produttori e stiamo aiutando con la formazione i nostri ristoratori su l'uso di prodotti stagionali e tecniche di cottura" racconta Maurizio Caviglia, segretario generale della Camera di commercio di Genova che ha partecipato alla presentazione con il presidente di Confcommercio Paolo Odone, l'assessore comunale a commercio e centro storico Paola Bordilli (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

'Turismo e cultura, le nostre armi potenti'

 ilrestodelcarlino.it/pesaro/cronaca/turismo-e-cultura-le-nostre-armi-potenti-1.7079228

il Resto del Carlino

C'erano tutti ieri pomeriggio per il convegno organizzato dalla Confcommercio "Marche Nord" nella sede cittadina: si parlava di "Ristorazione, agroalimentare, infrastrutture e turismo: una rete per valorizzare le Marche". Perché questa associazione mette insieme 4500 associati, il 90 per cento degli operatori che operano nel campo del turismo ad iniziare dagli hotel, per arrivare ai camping e per terminare alla ristorazione. Non solo questo perché la Confcommercio ha anche un Consorzio per la formazione dei dipendenti, un tour operator che è "Riviera Incoming", senza mettere nel conto 16 uffici sparsi su tutto il territorio provinciale con oltre 100 dipendenti. E il fiore all'occhiello è di questi giorni con un accordo con tutte le strutture Conad della Provincia e cioè un colosso...

C'erano tutti ieri pomeriggio per il convegno organizzato dalla Confcommercio "Marche Nord" nella sede cittadina: si parlava di "Ristorazione, agroalimentare, infrastrutture e turismo: una rete per valorizzare le Marche". Perché questa associazione mette insieme 4500 associati, il 90 per cento degli operatori che operano nel campo del turismo ad iniziare dagli hotel, per arrivare ai camping e per terminare alla ristorazione. Non solo questo perché la Confcommercio ha anche un Consorzio per la formazione dei dipendenti, un tour operator che è "Riviera Incoming", senza mettere nel conto 16 uffici sparsi su tutto il territorio provinciale con oltre 100 dipendenti. E il fiore all'occhiello è di questi giorni con un accordo con tutte le strutture Conad della Provincia e cioè un colosso della distribuzione.

Grande presenza perché a questo pomeriggio ha partecipato il presidente della regione Francesco Acquaroli, quindi l'assessore regionale Stefano Aguzzi che ha parlato di "formazione professionale come volano dello sviluppo economico delle Marche"; quindi il suo collega Francesco Baldelli che invece ha messo sotto i riflettori "le infrastrutture come precondizioni per lo sviluppo economico e la valorizzazione delle attività turistiche e commerciali".

Ad avviare i lavori il direttore di Confcommercio Marche Nord Amerigo Varotti che era collegato da Paestum dove è in corso la fiera del turismo archeologico. "Siamo qui, assieme all'assessore alla Cultura del Comune Daniele Vimini – dice Varotti – per vendere le nostre bellezze provinciali e quindi Pesaro, Fano, Fossombrone, Pergola, Cagli, Colli al Metauro e Terre Roveresche. Il nostro grande patrimonio culturale e nell'intervento che ho tenuto nel corso del convegno svoltosi a Pesaro ho sottolineato il fatto che la parte politica e non solo deve pensare, come diciamo da anni, che lo sviluppo passa anche attraverso il turismo e la ristorazione. E lo dice un'associazione come la nostra che non è propriamente come qualche... club che pare invece abbia più ascolto".

Molte le voci che si sono alternate da quelle di Francesco Acquaroli presidente della Regione che ha parlato della necessità di fare squadra e sulla necessità di lavorare tutti assieme per superare i problemi attuali. Quindi Aldo Cursaro vicepresidente [Fipe](#) Nazionale che ha toccato i temi più scottanti della ristorazione e dell'agroalimentare e del turismo. "Devo dire – dice Davide Ippaso che ha chiuso gli interventi come responsabile provinciale della [Fipe](#) – che c'è stata una grande partecipazione, la sala era piena e devo aggiungere che ho notato in tutti grande voglia e impegno al fine di risolvere i problemi. Con Francesco Baldelli si è parlato delle infrastrutture e quindi della Fano-Grosseto che ha detto che deve diventare la nostra Quadrilatero e quindi una infrastruttura importante per il sistema turistico della provincia e la crescita e lo sviluppo del territorio. Ed ha anche annunciato che i progetti stanno andando avanti".

Con l'assessore regionale Stefano Aguzzi si è parlato dei temi che riguardano il lavoro "perché nel corso dell'estate – dice Ippaso – molti hanno preferito non andare a lavorare per cui ci siamo trovati con una forte carenza di personale. La filosofia del prendere meno, ma stare a casa va superata. Per cui metteremo in piedi dei corsi leggeri per introdurre le persone al mondo del lavoro attraverso lezioni brevi di 30-40 ore che si svolgeranno sul campo e cioè in quelli che poi diventeranno i posti di lavoro. Basta con quei corsi interminabili che alla fine nessuno poi segue e i più mollano".

Sotto il profilo del richiamo turistico si è poi toccato uno dei temi che maggiormente hanno fatto parlare nel corso dell'estate "perché il San Bartolo – conclude Ippaso – sono convinto che debba diventare la nostra peculiarità e quindi deve essere fortemente valorizzato. E sopra ci dobbiamo investire ricorrendo ai fondi del Pnrr".

Tra gli interventi, quello "molto partecipato" del prefetto Tommaso Ricciardi.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Da Battisti a Sinatra, la tazzina ispira musica

lanazione.it/firenze/cronaca/da-battisti-a-sinatra-la-tazzina-ispira-musica-1.7086148

LA NAZIONE

"Seduto in quel caffè io non pensavo a te. Guardavo il mondo che girava intorno a me". Cantava Lucio Battisti. E poi come non ricordare 'Na' tazzulella e' caffè' di Pino Daniele o 'Il caffè della Peppina' dello Zecchino d'oro e i mitici 'Quattro amici al bar' di Gino Paoli o 'Caffè nero bollente' di Fiorella Mannoia fino ad arrivare a Frank Sinatra con "The coffe song". "Migliaia di autori e musicisti che si sono ispirati intorno..."

"Seduto in quel caffè io non pensavo a te. Guardavo il mondo che girava intorno a me". Cantava Lucio Battisti. E poi come non ricordare 'Na' tazzulella e' caffè' di Pino Daniele o 'Il caffè della Peppina' dello Zecchino d'oro e i mitici 'Quattro amici al bar' di Gino Paoli o 'Caffè nero bollente' di Fiorella Mannoia fino ad arrivare a Frank Sinatra con "The coffe song".

"Migliaia di autori e musicisti che si sono ispirati intorno ad una tazza del caffè perché c'è un mondo, c'è uno stile, c'è tutta la vita fuori casa, perché i nostri luoghi prima di tutto sono i luoghi della socialità" dice Aldo Cursano, presidente di Confcommercio Firenze. "Il caffè è il simbolo dell'italianità nel mondo e i nostri locali sono spazi dentro i quali giorno dopo giorno si racconta e sviluppa la storia della nostra città. Bisogna continuare a sostenerli e difenderli" prosegue.

In attesa del doppio taglio di martedì, continua oggi il nostro viaggio tra successi, difficoltà e storie imprenditoriali con i tre nuovi partecipanti selezionati proprio da voi lettori che potrete continuare a votare la vostra attività preferita e permettere così ad altri

concorrenti di entrare in gara e partecipare al nuovo contest lanciato da La Nazione e Confcommercio.

Partecipare come abbiamo già spiegato proprio su questa pagina che vi accompagnerà fino a fine gennaio, è un gioco da ragazzi. Anche oggi troverete pubblicato sul giornale il tagliando che potrete ritagliare e inviare a la redazione de La Nazione o nelle sedi di Confcommercio.

La vostra preferenza permetterà ai titolari dei bar-caffetterie-pasticcerie di Firenze e provincia che avrete indicato di concorrere al contest. La prima classifica provvisoria sarà pubblicata martedì prossimo 30. Poi, ogni settimana 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 fine gennaio 2022, potrà festeggiare con un viaggio per due persone in una capitale europea, ma sono in palio anche altri premi 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

Turismo in crisi: busta paga più leggera, niente bonus per 5 mila addetti

E ecodibergamo.it/stories/premium/Economia/turismo-in-crisi-busta-paga-piu-leggera-niente-bonus-per-5-mila-addetti_1414012_11/

L'Eco di Bergamo



Turisti in Città Alta (Foto by Archivio)

Ascom: «Situazione eccezionale, il contratto nazionale prevede la deroga»

L'importo varia tra 112 e 186 euro. Sindacati: grave decisione unilaterale, confrontiamoci.

Doccia fredda per i 5 mila lavoratori impiegati nelle aziende del turismo in provincia di Bergamo, che rischiano di vedersi sospendere, proprio alla vigilia delle festività natalizie, il bonus una tantum legato alla produttività previsto dal contratto collettivo nazionale. In soldoni stiamo parlando di una cifra variabile fra i 112 e i 186 euro per ogni lavoratore, in base al livello retributivo, che nella maggior parte dei casi può arrivare anche a costituire il 10 per cento dello stipendio netto mensile. A deciderlo la Federazione italiana pubblici esercizi ([Fipe](#)). A rilanciarlo a livello territoriale Ascom Confcommercio Bergamo che ha consigliato ai propri associati di seguire le indicazioni arrivate da Roma e quindi «di non corrispondere l'importo annuale che sarebbe previsto con la retribuzione del mese di novembre».

Sorpresi i sindacati che, di fronte all'ipotesi del taglio della busta paga dei lavoratori, si aspettavano da parte dell'associazione di via Borgo Palazzo almeno una convocazione, in modo da portare al tavolo anche la posizione dei lavoratori.

[Giorgio Lazzari](#)

LA COMUNITÀ DE L'ECO DI BERGAMO

Accedi per leggere gratuitamente l'intero articolo e tutti gli approfondimenti. Inserisci username e password del tuo account.

Se non hai ancora un account:
[Registrati con la tua email](#)

[Password dimenticata?](#)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

"Un caffè per ripartire" Vota il bar preferito Oggi il super-tagliando che vale 5 punti

[N lanazione.it/pisa/cronaca/un-caffe-per-ripartire-vota-il-bar-preferito-oggi-il-super-tagliando-che-vale-5-punti-1.7091116](https://lanazione.it/pisa/cronaca/un-caffe-per-ripartire-vota-il-bar-preferito-oggi-il-super-tagliando-che-vale-5-punti-1.7091116)



Molto più che un contest. Protagonista: la tazzina del caffè, simbolo della ripresa economica e del ritorno alla socialità. 'Fotografia' di un oggi che a fatica, ma con coraggio, sta recuperando serenità. La Nazione e Confcommercio hanno lanciato "Un caffè per ripartire", il gioco (ma è molto serio) che ha l'obiettivo dichiarato di dare visibilità ai pubblici esercizi che hanno affrontato la tempesta. Espresso e quotidiano sono un binomio inscindibile per iniziare la giornata nel modo migliore: per due mesi questo sarà il risveglio a tappe in giro per la città e tra i comuni limitrofi. Bar, pasticcerie, caffetterie possono partecipare e raccontarsi. Per partecipare al contest "Un caffè per ripartire" inviare la propria candidatura a: info@confcommerciopisa.it oppure al segretario [Fipe](#) Confcommercio Tania Mucci tel. 3701510645 o alla mail cronaca.pisa@lanazione.net. Ogni giorno dedichiamo un servizio a un bar iscritto e pubblichiamo un tagliando per votare. Quello di oggi è super. E vale 5 punti.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

I ristoranti, il Green pass e la sindrome di Tafazzi

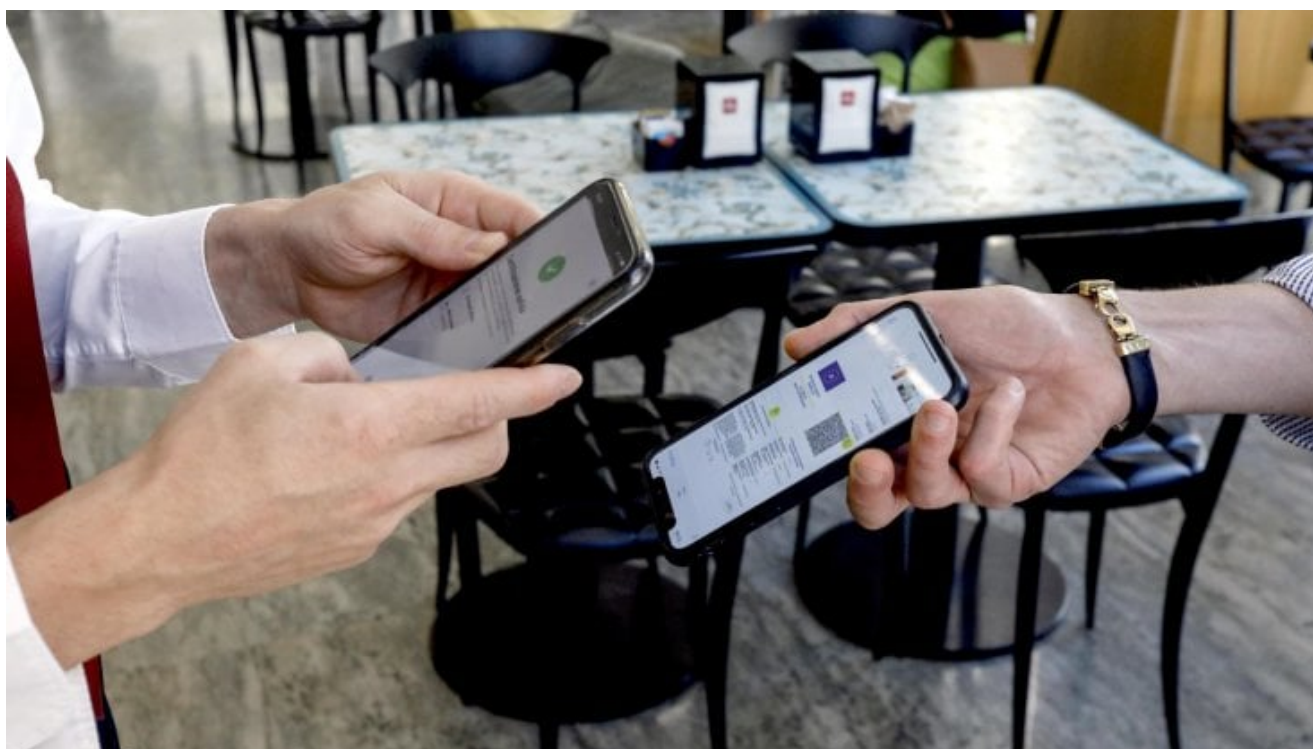
R repubblica.it/il-gusto/2021/11/29/news/green_pass_al_ristorante_e_la_sindrome_di_tafazzi-328135341/

Antonio Scuteri

November 29, 2021



di Antonio Scuteri



(ansa)

Molti ristoratori (per fortuna una minoranza, anche se non piccola) non fanno i controlli previsti dalla legge. Un atteggiamento a dir poco autolesionistico per una categoria così duramente colpita da chiusure e fallimenti

29 Novembre 2021 3 minuti di lettura

Ricordate Tafazzi? Il buffo e tragicomico personaggio interpretato da Giacomo Poretti del trio Aldo, Giovanni e Giacomo a partire dalla metà degli anni Novanta? In sintesi: in calzamaglia nera da lottatore di serie C passava il tempo a colpirsi allegramente, bontà sua, l'inguine con una bottiglia di plastica vuota. Niente altro. Eppure il tafazzismo è entrato prepotentemente nel linguaggio comune (e anche nei dizionari) per indicare **un comportamento assurdamente e inutilmente masochistico**.

Questo contenuto è riservato agli abbonati

1€ al mese per 3 mesi

[Attiva Ora](#)

Tutti i contenuti del sito

3,50€ a settimana prezzo bloccato

[Attiva Ora](#)

Tutti i contenuti del sito, il quotidiano e gli allegati in digitale

[Guarda le altre offerte](#)

Sei già abbonato? [ACCEDI](#)

Green pass, ma nei ristoranti i controlli ci sono? Ecco la situazione da Nord a Sud

R repubblica.it/il-gusto/2021/11/29/news/green_pass_controlli_nei_ristoranti-328040181/

Luisa Mosello

November 29, 2021



"Dei ristoratori che non chiedono il green pass, se devo essere sincero, penso tutto il male possibile: fosse per me ritirerei loro la licenza per almeno 3 mesi perché non si dovrebbe scherzare sulla salute a cominciare in realtà, da chi in quel ristorante ci lavora e ti permette di fare il tuo business quindi se non rispetti i tuoi collaboratori non mi stupisce che te ne possa fregare dei tuoi clienti". Per **Piero Pompili**, l'uomo di sala a 360 gradi del ristorante **"Al Cambio" di Bologna**, non ci sono giustificazioni. Nella ristorazione non c'è posto per i furbetti del certificato verde, che a breve diventerà sul campo Super green pass, riservato solo a vaccinati e guariti dal Covid-19. Sostituirà quello attuale e dovrà essere scaricato nuovamente.



Piero Pompili (secondo da sinistra) con lo staff del Cambio di Bologna

Il Gusto ha provato a fare una mappa di indicazioni e considerazioni sul tema del lasciapassare nei luoghi della ristorazione per tentare di seguire un filo rosso, o meglio verde, di una ipotetica statistica fra rispetto e inosservanza delle regole. Ipotetica perché **non esistono, almeno per il momento, dati completi e ufficiali su quanti siano, in tutta Italia, i locali in cui si chiede il pass in maniera sistematica** e quelli dove invece c'è l'ingresso libero. Sempre, o a volte, magari quando il ristorante è pieno e non si vuol perdere tempo, neanche quei pochi secondi che servono per controllare la carta verde in possesso del cliente attraverso l'applicazione sul cellulare. Ciascuno potrebbe fare la sua personale classifica, ricordando i posti frequentati nelle ultime settimane ed elencando quelli ligi alle regole e quelli con le maglie larghe in cui far accomodare il virus senza nessun ostacolo. **Ora che è arrivato il freddo i dehors non sono più gettonati come prima e a volersi sedere all'interno sono in tanti**, anche chi il lasciapassare non ce l'ha. Ma ci prova lo stesso a superare l'ostacolo, arrivando a inventare scuse poco credibili come ingordi cellulari che si mangiano improvvisamente il pass che scompare dallo schermo proprio quando ci si trova all'ingresso di un ristorante.

Un uomo (di sala) al comando: Valerio Capriotti e il nuovo Baccano

di Guido Barendson 20 Luglio 2021



I CONTROLLORI

Per quanto riguarda i controlli ai controllori, vengono o dovrebbero esser fatti a campione da parte di tutti i pubblici ufficiali, dai Carabinieri alla Polizia, dai vigili urbani alla Guardia di Finanza. Il Viminale ha fatto sapere che potrebbe essere impiegato anche l'esercito.

"Dal 6 agosto prosegue la campagna di controllo da parte dei Carabinieri NAS sul rispetto dell'obbligo del green pass per l'accesso a determinate categorie di attività e servizi - spiega a Il Gusto il **maggiore Dario Praturlon del Comando Carabinieri** per la Tutela della Salute -. Anche se le infrazioni riscontrate non sono state moltissime rispetto al numero di attività ispezionate hanno evidenziato la necessità dei controlli. Ad oggi su oltre 12 mila esercizi attenzionati, oltre la metà intorno al 60-70% nel settore della ristorazione, **le violazioni sono state 778. Ciò che più ci ha sorpreso è stato il fatto che la maggioranza (428 per tutte le categorie) è stata contestata ai titolariritenuti responsabili di omessa verifica del green pass**". Le altre 350 sanzioni sono state applicate nei confronti dei clienti e 68 per i dipendenti impegnati in attività lavorative senza il certificato verde. **Dagli esiti delle ispezioni risulta che 497 sanzioni (pari al 64% complessivo) sono state rilevate presso strutture di somministrazione di alimenti e bevande, come ristoranti, pizzerie e bar**, delle quali 93 hanno riguardato il mancato controllo del green pass da parte degli operatori delle attività. È stata anche verificata la corretta applicazione delle restanti misure di contenimento alla diffusione epidemica, contestando ulteriori 430 violazioni dovute all'inosservanza circa le operazioni di sanificazione, l'uso delle mascherine, le informazioni agli utenti e agli stessi dipendenti sulle norme di comportamento e di distanziamento.

Emessi anche provvedimenti di chiusura temporanea da uno a cinque giorni nei confronti di 25 attività. Tra gli ultimi interventi due, uno al nord, in Emilia Romagna, e uno al sud, in Calabria per una perfetta par conditio: "Sanzionato il titolare di un ristorante di Falerna (Catanzaro) poiché responsabile di aver consentito l'accesso e la consumazione al tavolo interno del locale ad un avventore sebbene privo della necessaria certificazione vaccinale. Accertate presso un ristorante ubicato a Cento (Ferrara) numerose violazioni alle misure di contenimento del Covid-19 da parte del titolare dell'attività di somministrazione quali la mancata verifica del possesso della certificazione verde (green pass) degli avventori e dei dipendenti, l'omesso utilizzo delle mascherine, l'assenza della cartellonistica indicante le norme di comportamento per evitare la diffusione del virus". La Polizia di Stato invece non fornisce dati specifici ma rimanda a quelli generali, indicati quotidianamente nei tweet del Viminale che ha fatto.



Valerio Capriotti, del Baccano di Roma

FIPE: "LA MAGGIORANZA DEI RISTORATORI RISPETTA LE REGOLE"

"La percentuale degli esercizi sanzionati in merito alle verifiche dei green pass è molto modesta e questo dimostra certamente che la propensione degli esercenti, compresi ristoratori e baristi, al rispetto delle norme anti covid è alta - ci spiega **Vincenzo Sbraga** vicepresidente della Federazione italiana pubblici esercizi -. Anche raddoppiando il numero di controlli è assai probabile che le percentuali di infrazioni restino sostanzialmente le stesse. Per quanto riguarda le diverse tendenze riscontrate è necessario fare delle distinzioni, in primis tra grandi e piccoli centri. **Nei primi, in media, la percentuale di titolari di bar e ristoranti che controllano il green pass è superiore all'80%, con picchi che arrivano fino al 90% nei centri storici e percentuali che scendono fino al 65/70% fuori dal centro (in periferia). Nelle città più piccole, invece, la percentuale scende al 60/70%.** Va detto, però, che quelle più basse registrate in periferia e nelle città piccole sono da imputare in parte a una minore propensione a far rispettare le regole, e in parte al fatto che in queste zone molte volte i clienti sono abituali e non servono controlli per sapere chi è in possesso di green pass e chi no. Chiaramente, dal canto nostro, auspichiamo che i controlli arrivino al 100%, come richiesto dalla legge".

"Sul super green pass, la nostra posizione è molto chiara - continua il rappresentante della **Fipe** Confcommercio - per noi è assolutamente fondamentale e prioritario non chiudere, quindi, al di là delle valutazioni di merito, siamo a favore di ogni misura che eviti questo scenario, nella consapevolezza che ci troviamo ancora in una situazione di emergenza. In quest'ottica, l'appello che facciamo alle imprese è di avere grande rigore nei controlli, anche se sappiamo che questo comporta importanti oneri di gestione, proprio perchè è questa l'unica strada per scongiurare ulteriori chiusure che metterebbero in ginocchio tutto il

comparto in un mese come dicembre che prima della pandemia 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: troppo per un comparto che sta cercando di ripartire e che non può permettersi ulteriori incertezze". Perché "consentire alle imprese di lavorare significa non solo garantire l'occupazione a 900 mila 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".

Piero Pompili: "Vi spiego perché non apro oggi per non chiudere domani"

di Piero Pompili 14 Dicembre 2020



Anche secondo **Luca Marchini** che, oltre ad essere chef stellato del ristorante "L'Erba del re" di Modena, è consigliere provinciale della **Fipe**, il rispetto delle regole è assai diffuso nella sua regione, l'Emilia Romagna, e in tutto il nord. **"A mio avviso 80/85% di ristoratori qui sono ligi al loro dovere.** La maggior parte dei miei colleghi accetta il green pass, lo considera non una soluzione finale, ma un aiuto importante per ridurre i contagi e permetterci di rimanere aperti con le nostre attività. Anche se molti a volte sono in difficoltà, soprattutto nei locali particolarmente grandi e capienti, tanto da necessitare anche una persona preposta solo a quello. Tanti i controlli fatti dai pubblici ufficiali, e fatti, per quello che ne so io anche in modo corretto. Ovvio che maggiori sono i controlli e più si riduce la percentuale di quanto non chiedono il pass. Pochi, per fortuna, i clienti che ho mandato via: solo 6 per tre tavoli, in tre volte, uno i primi di settembre, uno a inizio ottobre e uno a metà novembre. Hanno trovato scuse del genere "il cellulare è scarico", oppure "non capisco come mai ma il telefonino mi ha cancellato il Qrcode...". A confermare le bizzarre giustificazioni della clientela furbetta che in generale spera nella disattenzione del personale e nella possibilità di chiudere un occhio è **Luca Montecalvo**, responsabile di sala del ristorante modenese da più di 14 anni che "riesce perfettamente a capire quando è il momento di far rispettare le regole in modo ferreo": "È difficile dire con diplomazia e delicatezza agli avventori sprovvisti di green pass che i loro documenti non sono in regola con le direttive governative. Tra l'altro non solo questo comportamento reca danni a loro, ma anche al ristorante, che magari alle 20,30 si ritrova con un tavolo vuoto. Ci vuole grande senso di responsabilità, noi lo usiamo sia per loro che per noi".



Luca Montecalvo, dell'Erba del Re di Modena

COSA ACCADE AL NORD

Rimanendo in Emilia Piero Pompili uomo di sala per eccellenza e restaurant manager illuminato del ristorante bolognese "Al Cambio" continua a battere dove la verifica duole: "Nella mia zona, a Bologna, so di ristoranti che sono stati multati perché non rispettavano le normative anti Covid, quindi parliamo di certificazione, distanziamento tra i tavoli e corretto utilizzo delle mascherine. E su Twitter dei bolognesi si erano messi a fare i nomi di locali che non chiedevano il green pass. Ho trovato che fosse una cosa molto utile e a giudicare dai commenti della gente, anche molto sentita come tema perché quando ti sei vaccinato e hai fatto il tuo dovere sociale, tutto vuoi tranne che un furbetto non rispetti le regole. Per quanto riguarda la presenza delle forze dell'Ordine da noi non sono mai venute ma nonostante questa totale mancanza di controlli continuiamo ad esser rigorosi. Dei green pass se ne occupa Domenico, il mio braccio destro. **Per evitare assembramenti all'ingresso abbiamo deciso di controllarlo al tavolo**, quindi li facciamo accomodare e mentre chiediamo l'acqua avvisiamo che al ritorno verificheremo anche il lasciapassare, perché non tutti lo hanno pronto quando arrivano e devono cercarlo nelle immagini del telefono a volte con attese veramente lunghe". Sugli espedienti per superare l'ostacolo della certificazione Pompili ricorda un episodio accaduto qualche tempo fa:

"Un cliente alla richiesta di esibire il green pass mi ha mostrato un foglio sudicio e stropicciato che non ho neanche voluto prendere in mano per com'era ridotto e che non attestava niente di niente - racconta -. Si è giustificato dicendo di non esser riuscito ad andare alla Usl per scaricarlo, di non essere un no Vax ma l'ingegnere che aveva lavorato all'App Immuni e che era un carissimo amico di Stefano Bonaccini. Quando ho proposto di chiamare Stefano che è un nostro abituale cliente ha fatto spallucce ed è andato via...".

Dalla terra romagnola arriva il commento di **Vanessa Simini maître e sommelier di Makorè a Ferrara**: "Se all'inizio l'attività di controllare la validità del green pass ci teneva molto impegnati, con il tempo è diventato tutto più semplice. Ormai tutti i clienti che hanno prenotato lo mostrano già all'ingresso. A controllarlo ci pensa tutto il personale di sala. Ci sono delle regole ed è giusto che tutti le rispettino. Sviarle, in questo momento più che in altri, non giova alla situazione. Non vorremmo che, per colpa di alcuni, tutti dovessimo rimetterci con limitazioni simili a quelle già vissute". A dire la loro, dalla Lombardi, altre due professioniste della sala al femminile ("merce" rara in un mondo quasi esclusivamente maschile come si è visto alla presentazione della nuova guida Michelin con una sola donna insignita della stella): **Annalisa Magri maître di Ottocentodieci Ristorante a Sannazzaro de' Burgondi (Pavia) e Elisabetta Ballerini dello stellato La Tavola, a Laveno Mombello (Varese)**. La prima racconta di quando la Guardia di Finanza è andata a fare dei controlli: "I finanziari si sono presentati nel periodo della zona rossa, al bistrot, pensando che dovesse essere chiuso. In realtà poteva rimanere aperto perché era legato alla struttura alberghiera. Neanche loro avevano ben chiara la situazione. Ricordo però che hanno controllato accuratamente che tutti gli ospiti seduti al tavolo appartenessero realmente alla struttura alberghiera e non venissero da fuori". **"I ristoratori che non chiedono il pass non hanno capito che quel certificato è la nostra salvezza**: è l'unico strumento che ci permette di rimanere aperti e di lavorare - puntualizza la seconda maître -. Non credo nella mia zona ci siano ristoranti che non lo verificano e non mi è mai capitato che qualcuno volesse entrare senza, anzi arrivano già all'accoglienza con il telefono in mano pronti per farlo vedere. Non ci danno neppure il tempo di chiederlo".

A Milano **Caterina Poma, responsabile di Ratanà**, informa che lì da loro, dove viene misurata la temperatura prima di mostrare il pass, nessuno è mai passato per i controlli: "Se ci sono stati dei furbetti che hanno provato a infrangere le regole? Ricordo due ragazzi giovanissimi, stranieri, che avevano mostrato il green pass falso, di persone molto più grandi di loro".

In Piemonte **Gualtiero Perlo, maître di Opera Ingegno e Creatività a Torino**, ci dice che da loro "le forze dell'Ordine non sono mai venute a controllare che i clienti all'interno del ristorante. "In caso di mancato rispetto delle regole ritengo sia giusto che i ristoratori siano sanzionati - sostiene -. Non è giusto che alcuni paghino per gli altri. Per quanto riguarda i clienti che vogliono entrare senza green pass ricordo bene un mese fa: una persona aveva chiamato per chiedere se ci fosse una sala riservata alle persone senza certificato. Al chiuso...".



Livia, Mario e Alfonso Iccarino, del Don Alfonso di Sant'Agata dei due Golfi
COSA ACCADE AL CENTRO SUD

A Roma **Valerio Capriotti restaurant manager di Baccano**, a un passo da Fontana di Trevi, spera che "il green pass rafforzato anche se ridurrà il numero dei clienti possa davvero servire per evitare nuove chiusure che non possiamo permetterci".

"Dei ristoratori che non lo chiedono penso che non abbiano nessuna responsabilità civica e civile né onestà intellettuale, di queste persone ho davvero una bassissima stima -continua -. Dobbiamo controllare gli ingressi perché bisogna tutelare noi stessi e il nostro staff e naturalmente la clientela. Per questo abbiamo quattro hostess alla porta del ristorante che chiedono con gentilezza il pass e fanno rispettare la fila. Si può perdere qualche minuto ma è necessario farlo per poter essere più sicuri e tutelati. Di controlli da parte delle forze dell'Ordine finora ne abbiamo avuti due, e mi auguro che ce ne siano degli altri, non solo nei luoghi della ristorazione ma ovunque servano, per esempio sui mezzi pubblici. Per quanto riguarda le scuse per poter sedersi all'interno senza certificato a volte c'è chi dice di voler entrare per cercare qualcuno..."

Sempre nella Capitale **Barbara Agosti fa sapere che nel suo ristorante Eggs a Trastevere** "i controlli li hanno fatti almeno sette, otto volte, un po' tutti, vigili urbani, carabinieri e Guardia di Finanza, ma ogni volta è stato verificato il rispetto del distanziamento dei tavoli, l'uso delle mascherine da parte dei camerieri e della brigata, ma mai sul green pass". "Sono d'accordo nell'attivare quello rafforzato - spiega - ma se non c'è chi controlla è inutile"

Arrivando al Sud è fare il quadro della situazione è **Alfonso Iaccarino, chef campano del bistellato Don Alfonso 1890 a Sant'Agata sui due Golfi**. Lui è anche assessore al turismo del Comune di Sorrento e il suo è un osservatorio privilegiato sul regno delle due Sicilie. "La categoria dei ristoratori delle regioni meridionali è cresciuta molto e tutto il comparto è attentissimo a che non ci siano altri rischi di chiusure - assicura - per questo la stragrande maggioranza chiede il green pass. Certo anche qui qualche no vax c'è come accade in tutte le altre parti d'Italia ma l'attenzione è alta e anche il super green pass è stato ben accolto. È lo strumento che ci permette di vivere e lavorare in sicurezza grazie al vaccino". Sui clienti che volevano entrare senza certificato verde nel ristorante famoso in tutto il mondo per la sua proverbiale accoglienza, che ora è in pausa e riaprirà la prossima primavera, interviene Mario Iaccarino primogenito di Alfonso, general manager della struttura e direttore di sala: "Al momento della prenotazione, al telefono, c'è stato chi ha tentato di oltrepassare i controlli mostrandosi sorpreso per la nostra richiesta e facendo di tutto perché accettassimo la sua richiesta. Ma invano. La tutela della salute viene prima di ogni cosa".

Green pass, ma nei ristoranti i controlli ci sono? Ecco la situazione da Nord a Sud

[S lastampa.it/il-gusto/2021/11/29/news/green_pass_controlli_nei_ristoranti-328040181/](https://www.lastampa.it/il-gusto/2021/11/29/news/green_pass_controlli_nei_ristoranti-328040181/)

Luisa Mosello

November 29, 2021



"Dei ristoratori che non chiedono il green pass, se devo essere sincero, penso tutto il male possibile: fosse per me ritirerei loro la licenza per almeno 3 mesi perché non si dovrebbe scherzare sulla salute a cominciare in realtà, da chi in quel ristorante ci lavora e ti permette di fare il tuo business quindi se non rispetti i tuoi collaboratori non mi stupisce che te ne possa fregare dei tuoi clienti". Per **Piero Pompili**, l'uomo di sala a 360 gradi del ristorante **"Al Cambio" di Bologna**, non ci sono giustificazioni. Nella ristorazione non c'è posto per i furbetti del certificato verde, che a breve diventerà sul campo Super green pass, riservato solo a vaccinati e guariti dal Covid-19. Sostituirà quello attuale e dovrà essere scaricato nuovamente.



Piero Pompili (secondo da sinistra) con lo staff del Cambio di Bologna

Il Gusto ha provato a fare una mappa di indicazioni e considerazioni sul tema del lasciapassare nei luoghi della ristorazione per tentare di seguire un filo rosso, o meglio verde, di una ipotetica statistica fra rispetto e inosservanza delle regole. Ipotetica perché **non esistono, almeno per il momento, dati completi e ufficiali su quanti siano, in tutta Italia, i locali in cui si chiede il pass in maniera sistematica** e quelli dove invece c'è l'ingresso libero. Sempre, o a volte, magari quando il ristorante è pieno e non si vuol perdere tempo, neanche quei pochi secondi che servono per controllare la carta verde in possesso del cliente attraverso l'applicazione sul cellulare. Ciascuno potrebbe fare la sua personale classifica, ricordando i posti frequentati nelle ultime settimane ed elencando quelli ligi alle regole e quelli con le maglie larghe in cui far accomodare il virus senza nessun ostacolo. **Ora che è arrivato il freddo i dehors non sono più gettonati come prima e a volersi sedere all'interno sono in tanti**, anche chi il lasciapassare non ce l'ha. Ma ci prova lo stesso a superare l'ostacolo, arrivando a inventare scuse poco credibili come ingordi cellulari che si mangiano improvvisamente il pass che scompare dallo schermo proprio quando ci si trova all'ingresso di un ristorante.

Un uomo (di sala) al comando: Valerio Capriotti e il nuovo Baccano

di Guido Barendson 20 Luglio 2021



I CONTROLLORI

Per quanto riguarda i controlli ai controllori, vengono o dovrebbero esser fatti a campione da parte di tutti i pubblici ufficiali, dai Carabinieri alla Polizia, dai vigili urbani alla Guardia di Finanza. Il Viminale ha fatto sapere che potrebbe essere impiegato anche l'esercito.

"Dal 6 agosto prosegue la campagna di controllo da parte dei Carabinieri NAS sul rispetto dell'obbligo del green pass per l'accesso a determinate categorie di attività e servizi - spiega a Il Gusto il **maggiore Dario Praturlon del Comando Carabinieri** per la Tutela della Salute -. Anche se le infrazioni riscontrate non sono state moltissime rispetto al numero di attività ispezionate hanno evidenziato la necessità dei controlli. Ad oggi su oltre 12 mila esercizi attenzionati, oltre la metà intorno al 60-70% nel settore della ristorazione, **le violazioni sono state 778. Ciò che più ci ha sorpreso è stato il fatto che la maggioranza (428 per tutte le categorie) è stata contestata ai titolariritenuti responsabili di omessa verifica del green pass**". Le altre 350 sanzioni sono state applicate nei confronti dei clienti e 68 per i dipendenti impegnati in attività lavorative senza il certificato verde. **Dagli esiti delle ispezioni risulta che 497 sanzioni (pari al 64% complessivo) sono state rilevate presso strutture di somministrazione di alimenti e bevande, come ristoranti, pizzerie e bar**, delle quali 93 hanno riguardato il mancato controllo del green pass da parte degli operatori delle attività. È stata anche verificata la corretta applicazione delle restanti misure di contenimento alla diffusione epidemica, contestando ulteriori 430 violazioni dovute all'inosservanza circa le operazioni di sanificazione, l'uso delle mascherine, le informazioni agli utenti e agli stessi dipendenti sulle norme di comportamento e di distanziamento.

Emessi anche provvedimenti di chiusura temporanea da uno a cinque giorni nei confronti di 25 attività. Tra gli ultimi interventi due, uno al nord, in Emilia Romagna, e uno al sud, in Calabria per una perfetta par conditio: "Sanzionato il titolare di un ristorante di Falerna (Catanzaro) poiché responsabile di aver consentito l'accesso e la consumazione al tavolo interno del locale ad un avventore sebbene privo della necessaria certificazione vaccinale. Accertate presso un ristorante ubicato a Cento (Ferrara) numerose violazioni alle misure di contenimento del Covid-19 da parte del titolare dell'attività di somministrazione quali la mancata verifica del possesso della certificazione verde (green pass) degli avventori e dei dipendenti, l'omesso utilizzo delle mascherine, l'assenza della cartellonistica indicante le norme di comportamento per evitare la diffusione del virus". La Polizia di Stato invece non fornisce dati specifici ma rimanda a quelli generali, indicati quotidianamente nei tweet del Viminale che ha fatto.



Valerio Capriotti, del Baccano di Roma

FIPE: "LA MAGGIORANZA DEI RISTORATORI RISPETTA LE REGOLE"

"La percentuale degli esercizi sanzionati in merito alle verifiche dei green pass è molto modesta e questo dimostra certamente che la propensione degli esercenti, compresi ristoratori e baristi, al rispetto delle norme anti covid è alta - ci spiega **Vincenzo Sbraga** vicepresidente della Federazione italiana pubblici esercizi -. Anche raddoppiando il numero di controlli è assai probabile che le percentuali di infrazioni restino sostanzialmente le stesse. Per quanto riguarda le diverse tendenze riscontrate è necessario fare delle distinzioni, in primis tra grandi e piccoli centri. **Nei primi, in media, la percentuale di titolari di bar e ristoranti che controllano il green pass è superiore all'80%, con picchi che arrivano fino al 90% nei centri storici e percentuali che scendono fino al 65/70% fuori dal centro (in periferia). Nelle città più piccole, invece, la percentuale scende al 60/70%.** Va detto, però, che quelle più basse registrate in periferia e nelle città piccole sono da imputare in parte a una minore propensione a far rispettare le regole, e in parte al fatto che in queste zone molte volte i clienti sono abituali e non servono controlli per sapere chi è in possesso di green pass e chi no. Chiaramente, dal canto nostro, auspichiamo che i controlli arrivino al 100%, come richiesto dalla legge".

"Sul super green pass, la nostra posizione è molto chiara - continua il rappresentante della **Fipe** Confcommercio - per noi è assolutamente fondamentale e prioritario non chiudere, quindi, al di là delle valutazioni di merito, siamo a favore di ogni misura che eviti questo scenario, nella consapevolezza che ci troviamo ancora in una situazione di emergenza. In quest'ottica, l'appello che facciamo alle imprese è di avere grande rigore nei controlli, anche se sappiamo che questo comporta importanti oneri di gestione, proprio perchè è questa l'unica strada per scongiurare ulteriori chiusure che metterebbero in ginocchio tutto il

comparto in un mese come dicembre che prima della pandemia 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: troppo per un comparto che sta cercando di ripartire e che non può permettersi ulteriori incertezze". Perché "consentire alle imprese di lavorare significa non solo garantire l'occupazione a 900 mila 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".

Piero Pompili: "Vi spiego perché non apro oggi per non chiudere domani"

di Piero Pompili 14 Dicembre 2020



Anche secondo **Luca Marchini** che, oltre ad essere chef stellato del ristorante "L'Erba del re" di Modena, è consigliere provinciale della **Fipe**, il rispetto delle regole è assai diffuso nella sua regione, l'Emilia Romagna, e in tutto il nord. **"A mio avviso 80/85% di ristoratori qui sono ligi al loro dovere.** La maggior parte dei miei colleghi accetta il green pass, lo considera non una soluzione finale, ma un aiuto importante per ridurre i contagi e permetterci di rimanere aperti con le nostre attività. Anche se molti a volte sono in difficoltà, soprattutto nei locali particolarmente grandi e capienti, tanto da necessitare anche una persona preposta solo a quello. Tanti i controlli fatti dai pubblici ufficiali, e fatti, per quello che ne so io anche in modo corretto. Ovvio che maggiori sono i controlli e più si riduce la percentuale di quanto non chiedono il pass. Pochi, per fortuna, i clienti che ho mandato via: solo 6 per tre tavoli, in tre volte, uno i primi di settembre, uno a inizio ottobre e uno a metà novembre. Hanno trovato scuse del genere "il cellulare è scarico", oppure "non capisco come mai ma il telefonino mi ha cancellato il Qrcode...". A confermare le bizzarre giustificazioni della clientela furbetta che in generale spera nella disattenzione del personale e nella possibilità di chiudere un occhio è **Luca Montecalvo**, responsabile di sala del ristorante modenese da più di 14 anni che "riesce perfettamente a capire quando è il momento di far rispettare le regole in modo ferreo": "È difficile dire con diplomazia e delicatezza agli avventori sprovvisti di green pass che i loro documenti non sono in regola con le direttive governative. Tra l'altro non solo questo comportamento reca danni a loro, ma anche al ristorante, che magari alle 20,30 si ritrova con un tavolo vuoto. Ci vuole grande senso di responsabilità, noi lo usiamo sia per loro che per noi".



Luca Montecalvo, dell'Erba del Re di Modena

COSA ACCADE AL NORD

Rimanendo in Emilia Piero Pompili uomo di sala per eccellenza e restaurant manager illuminato del ristorante bolognese "Al Cambio" continua a battere dove la verifica duole: "Nella mia zona, a Bologna, so di ristoranti che sono stati multati perché non rispettavano le normative anti Covid, quindi parliamo di certificazione, distanziamento tra i tavoli e corretto utilizzo delle mascherine. E su Twitter dei bolognesi si erano messi a fare i nomi di locali che non chiedevano il green pass. Ho trovato che fosse una cosa molto utile e a giudicare dai commenti della gente, anche molto sentita come tema perché quando ti sei vaccinato e hai fatto il tuo dovere sociale, tutto vuoi tranne che un furbetto non rispetti le regole. Per quanto riguarda la presenza delle forze dell'Ordine da noi non sono mai venute ma nonostante questa totale mancanza di controlli continuiamo ad esser rigorosi. Dei green pass se ne occupa Domenico, il mio braccio destro. **Per evitare assembramenti all'ingresso abbiamo deciso di controllarlo al tavolo**, quindi li facciamo accomodare e mentre chiediamo l'acqua avvisiamo che al ritorno verificheremo anche il lasciapassare, perché non tutti lo hanno pronto quando arrivano e devono cercarlo nelle immagini del telefono a volte con attese veramente lunghe". Sugli espedienti per superare l'ostacolo della certificazione Pompili ricorda un episodio accaduto qualche tempo fa:

"Un cliente alla richiesta di esibire il green pass mi ha mostrato un foglio sudicio e stropicciato che non ho neanche voluto prendere in mano per com'era ridotto e che non attestava niente di niente - racconta -. Si è giustificato dicendo di non esser riuscito ad andare alla Usl per scaricarlo, di non essere un no Vax ma l'ingegnere che aveva lavorato all'App Immuni e che era un carissimo amico di Stefano Bonaccini. Quando ho proposto di chiamare Stefano che è un nostro abituale cliente ha fatto spallucce ed è andato via..."

Dalla terra romagnola arriva il commento di **Vanessa Simini maître e sommelier di Makorè a Ferrara**: "Se all'inizio l'attività di controllare la validità del green pass ci teneva molto impegnati, con il tempo è diventato tutto più semplice. Ormai tutti i clienti che hanno prenotato lo mostrano già all'ingresso. A controllarlo ci pensa tutto il personale di sala. Ci sono delle regole ed è giusto che tutti le rispettino. Sviarle, in questo momento più che in altri, non giova alla situazione. Non vorremmo che, per colpa di alcuni, tutti dovessimo rimetterci con limitazioni simili a quelle già vissute". A dire la loro, dalla Lombardi, altre due professioniste della sala al femminile ("merce" rara in un mondo quasi esclusivamente maschile come si è visto alla presentazione della nuova guida Michelin con una sola donna insignita della stella): **Annalisa Magri maître di Ottocentodieci Ristorante a Sannazzaro de' Burgondi (Pavia) e Elisabetta Ballerini dello stellato La Tavola, a Laveno Mombello (Varese)**. La prima racconta di quando la Guardia di Finanza è andata a fare dei controlli: "I finanziari si sono presentati nel periodo della zona rossa, al bistrot, pensando che dovesse essere chiuso. In realtà poteva rimanere aperto perché era legato alla struttura alberghiera. Neanche loro avevano ben chiara la situazione. Ricordo però che hanno controllato accuratamente che tutti gli ospiti seduti al tavolo appartenessero realmente alla struttura alberghiera e non venissero da fuori". **"I ristoratori che non chiedono il pass non hanno capito che quel certificato è la nostra salvezza**: è l'unico strumento che ci permette di rimanere aperti e di lavorare - puntualizza la seconda maître -. Non credo nella mia zona ci siano ristoranti che non lo verificano e non mi è mai capitato che qualcuno volesse entrare senza, anzi arrivano già all'accoglienza con il telefono in mano pronti per farlo vedere. Non ci danno neppure il tempo di chiederlo".

A Milano **Caterina Poma, responsabile di Ratanà**, informa che lì da loro, dove viene misurata la temperatura prima di mostrare il pass, nessuno è mai passato per i controlli: "Se ci sono stati dei furbetti che hanno provato a infrangere le regole? Ricordo due ragazzi giovanissimi, stranieri, che avevano mostrato il green pass falso, di persone molto più grandi di loro".

In Piemonte **Gualtiero Perlo, maître di Opera Ingegno e Creatività a Torino**, ci dice che da loro "le forze dell'Ordine non sono mai venute a controllare che i clienti all'interno del ristorante. "In caso di mancato rispetto delle regole ritengo sia giusto che i ristoratori siano sanzionati - sostiene -. Non è giusto che alcuni paghino per gli altri. Per quanto riguarda i clienti che vogliono entrare senza green pass ricordo bene un mese fa: una persona aveva chiamato per chiedere se ci fosse una sala riservata alle persone senza certificato. Al chiuso...".



Livia, Mario e Alfonso Iccarino, del Don Alfonso di Sant'Agata dei due Golfi
COSA ACCADE AL CENTRO SUD

A Roma **Valerio Capriotti restaurant manager di Baccano**, a un passo da Fontana di Trevi, spera che "il green pass rafforzato anche se ridurrà il numero dei clienti possa davvero servire per evitare nuove chiusure che non possiamo permetterci".

"Dei ristoratori che non lo chiedono penso che non abbiano nessuna responsabilità civica e civile né onestà intellettuale, di queste persone ho davvero una bassissima stima -continua -. Dobbiamo controllare gli ingressi perché bisogna tutelare noi stessi e il nostro staff e naturalmente la clientela. Per questo abbiamo quattro hostess alla porta del ristorante che chiedono con gentilezza il pass e fanno rispettare la fila. Si può perdere qualche minuto ma è necessario farlo per poter essere più sicuri e tutelati. Di controlli da parte delle forze dell'Ordine finora ne abbiamo avuti due, e mi auguro che ce ne siano degli altri, non solo nei luoghi della ristorazione ma ovunque servano, per esempio sui mezzi pubblici. Per quanto riguarda le scuse per poter sedersi all'interno senza certificato a volte c'è chi dice di voler entrare per cercare qualcuno..."

Sempre nella Capitale **Barbara Agosti fa sapere che nel suo ristorante Eggs a Trastevere** "i controlli li hanno fatti almeno sette, otto volte, un po' tutti, vigili urbani, carabinieri e Guardia di Finanza, ma ogni volta è stato verificato il rispetto del distanziamento dei tavoli, l'uso delle mascherine da parte dei camerieri e della brigata, ma mai sul green pass". "Sono d'accordo nell'attivare quello rafforzato - spiega - ma se non c'è chi controlla è inutile"

Arrivando al Sud è fare il quadro della situazione è **Alfonso Iaccarino, chef campano del bistellato Don Alfonso 1890 a Sant'Agata sui due Golfi**. Lui è anche assessore al turismo del Comune di Sorrento e il suo è un osservatorio privilegiato sul regno delle due Sicilie. "La categoria dei ristoratori delle regioni meridionali è cresciuta molto e tutto il comparto è attentissimo a che non ci siano altri rischi di chiusure - assicura - per questo la stragrande maggioranza chiede il green pass. Certo anche qui qualche no vax c'è come accade in tutte le altre parti d'Italia ma l'attenzione è alta e anche il super green pass è stato ben accolto. È lo strumento che ci permette di vivere e lavorare in sicurezza grazie al vaccino". Sui clienti che volevano entrare senza certificato verde nel ristorante famoso in tutto il mondo per la sua proverbiale accoglienza, che ora è in pausa e riaprirà la prossima primavera, interviene Mario Iaccarino primogenito di Alfonso, general manager della struttura e direttore di sala: "Al momento della prenotazione, al telefono, c'è stato chi ha tentato di oltrepassare i controlli mostrandosi sorpreso per la nostra richiesta e facendo di tutto perché accettassimo la sua richiesta. Ma invano. La tutela della salute viene prima di ogni cosa".


 Leggi / Abbonati
 Alto Adige

lunedì, 29 novembre 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](#) » Green pass: **Fipe** a ristoratori,... »

Green pass: **Fipe** a ristoratori, controlli siano rigorosi

29 novembre 2021



- "I pubblici esercizi devono fare la loro parte affinché le restrizioni individuali imposte dal governo attraverso il super green pass durino il meno possibile.

Per raggiungere l'obiettivo serve il 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". Così **Fipe**-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, che nel fine settimana ha distribuito presso i propri associati un cartello informativo con le nuove misure restrittive, in base ai diversi colori delle regioni.

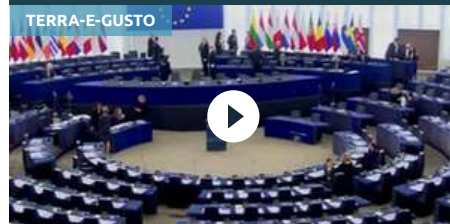
"Per comprendere quanto sia seria la situazione basta guardare a quello che sta avvenendo poco oltre i confini nazionali in Austria, Germania ed Olanda - viene sottolineato - Questa ulteriore recrudescenza del virus va contrastata ad ogni livello perché oltre alla tutela della salute nessun imprenditore può correre il rischio che si riapra la stagione delle misure restrittive nei confronti delle imprese. Dobbiamo puntare al 100% dei controlli anche se questo richiede impegno

Foto

Video

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea

TERRA-E-GUSTO



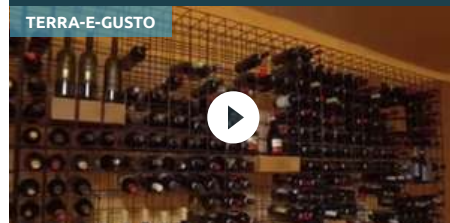
In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna

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](#)

GREEN PASS: **FIPE** A RISTORATORI, CONTROLLI SIANO RIGOROSI | TERRA E GUSTO

organizzativo e talvolta ci espone ai malumori di una parte della clientela che mal sopporta il fastidio di essere controllata. Ma siamo in una fase in cui tutti devono dare prova di grande responsabilità". (ANSA).

29 novembre 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



I ristoranti, il Green pass e la sindrome di Tafazzi

mattinopadova.gelocal.it/il-gusto/2021/11/29/news/green_pass_al_ristorante_e_la_sindrome_di_tafazzi-328135341/

Antonio Scuteri

November 29, 2021



Ricordate Tafazzi? Il buffo e tragicomico personaggio interpretato da Giacomo Poretti del trio Aldo, Giovanni e Giacomo a partire dalla metà degli anni Novanta? In sintesi: in calzamaglia nera da lottatore di serie C passava il tempo a colpirsi allegramente, bontà sua, l'inguine con una bottiglia di plastica vuota. Niente altro. Eppure il tafazzismo è entrato prepotentemente nel linguaggio comune (e anche nei dizionari) per indicare **un comportamento assurdamente e inutilmente masochistico**.

E tutti conosciamo il significato della parola **autolesionismo**. La definizione che ne dà la Treccani non lascia spazio a fraintendimenti: "In senso fig., atteggiamento o comportamento, più o meno deliberato o consapevole, che finisce col danneggiare fortemente chi lo assume, o che costituisce comunque **una rinuncia alla difesa dei propri interessi**".

Ecco, sono l'immagine, e la parola, che vengono in mente pensando ai **ristoratori che abitualmente non controllano il Green pass**. Il che fa a sua volta pensare, per quanto li riguarda, ad una improvvisa perdita della memoria. Chi la memoria invece non l'ha smarrita, non può non ricordare cosa è successo negli ultimi due anni: i lockdown, i ristoranti chiusi per mesi o aperti solo a pranzo, la cassa integrazione, il delivery e il take away come uniche forme di sopravvivenza. **E i lamenti, le grida di dolore di chi si trovava improvvisamente senza fonti di reddito e, spesso, sull'orlo del fallimento** (fallimento che, purtroppo, in molti casi, poi c'è stato davvero).

Quanti sono questi "smemorati"? Difficile dirlo, non esistono statistiche ufficiali. Ognuno avrà, e potrà fare, la propria valutazione personale. Quella di chi scrive, a Roma, è di circa il 50-60 per cento di ristoratori ligi alle regole. Altri avranno statistiche migliori, altri peggiori. Ma si tratta di esperienze individuali, senza valore scientifico. Empiricamente la [Fipe](#), la **Federazione italiana dei pubblici servizi, stima che nei centri cittadini il rispetto delle regole c'è nell'80 per cento dei casi, avvertendo però che in periferia e in provincia, si crolla al 60-65 per cento.** Di certo c'è che sul totale dei controlli delle forze dell'ordine, le infrazioni che riguardano il mancato controllo del Green Pass nei ristoranti rappresentano il 67 per cento.

Com'è possibile che una categoria colpita così duramente assuma ora questi atteggiamenti, ripetiamolo, autolesionistici? Le risposte possono essere tante, sia pratiche che ideologiche. **La paura di scontentare i clienti, magari storici; la voglia di evitare discussioni con No vax particolarmente insistenti e/o arroganti;** i rischi di creare ritardi e attese, in particolare nei momenti di maggiore affollamento. Forse, anche, un malinteso senso della libertà individuale. Tutto vero, e tutto, entro certi limiti, anche ragionevole. Ma tutto ciò cozza in maniera stridente con almeno tre principi fondamentali. **Il primo, che sembrerà banale, ma forse vista la situazione è utile ribadirlo, è che le leggi si rispettano, anche quando non piacciono,** è la base del vivere civile. Il secondo è la necessità, l'obbligo diremmo, di tutelare la salute della stragrande maggioranza dei propri clienti che No Vax non sono (oltre che, ovviamente, quella del proprio personale). Il terzo, semplicemente utilitaristico e di buon senso, è che ogni mancato controllo contribuisce al rischio di nuove chiusure, giuste o sbagliate che siano. **Eppure al tempo dei ristori, tutti, giustamente, si lamentavano dei ritardi** e delle inefficienze nelle erogazioni. E ora che invece il rispetto di una regola è richiesto le voci si spengono?

Non a caso i ristoratori più accorti e attenti, a maggior ragione in vista del cosiddetto Super Green pass che entrerà in vigore dal 6 dicembre, su questo tema non usano mezzi termini. Ecco per esempio cosa ha dichiarato **nella nostra inchiesta** Piero Pompili, uomo di sala del Cambio di Bologna: "Dei ristoratori che non chiedono il Green pass, se devo essere sincero, penso tutto il male possibile: fosse per me ritirerei loro la licenza per almeno 3 mesi perché non si dovrebbe scherzare sulla salute a cominciare in realtà, da chi in quel ristorante ci lavora. Se non rispetti i tuoi collaboratori non mi stupisce che te ne possa fregare dei clienti".

Da Roma gli fa eco **Valerio Capriotti, restaurant manager di Baccano:** "Chi non lo chiede non ha nessun senso di responsabilità civica e civile né onestà intellettuale, di queste persone ho davvero una bassissima stima. Di controlli da parte delle forze dell'Ordine finora ne abbiamo avuti due, e mi auguro che ce ne siano degli altri, non solo nei luoghi della ristorazione ma ovunque servano, per esempio sui mezzi pubblici". E gli esempi potrebbero moltiplicarsi.

E chi la pensa diversamente? Liberissimo ma, in caso di conseguenze negative, abbia almeno il buon gusto di non lamentarsi.

Argomenti

- Ristoranti
- Legislazione alimentare

Green pass: **Fipe** a ristoratori, controlli siano rigorosi

A ansa.it/canale_terraegusto/notizie/cibo_e_salute/2021/11/29/green-pass-fipe-a-ristoratori-controlli-siano-rigorosi_1f92ce7f-421a-405c-940c-bafde71c2395.html

November 29, 2021



Green pass: **Fipe** a ristoratori, controlli siano rigorosi © ANSA
[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

- "I pubblici esercizi devono fare la loro parte affinché le restrizioni individuali imposte dal governo attraverso il super green pass durino il meno possibile.

Per raggiungere l'obiettivo serve il 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". Così **Fipe**-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, che nel fine settimana ha distribuito presso i propri associati un cartello informativo con le nuove misure restrittive, in base ai diversi colori delle regioni.

"Per comprendere quanto sia seria la situazione basta guardare a quello che sta avvenendo poco oltre i confini nazionali in Austria, Germania ed Olanda - viene sottolineato - Questa ulteriore recrudescenza del virus va contrastata ad ogni livello perché oltre alla tutela della salute nessun imprenditore può correre il rischio che si riapra la stagione delle misure

restrittive nei confronti delle imprese. Dobbiamo puntare al 100% dei controlli anche se questo richiede impegno organizzativo e talvolta ci espone ai malumori di una parte della clientela che mal sopporta il fastidio di essere controllata. Ma siamo in una fase in cui tutti devono dare prova di grande responsabilità". (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

P.I. IT00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

Green Pass: niente controlli in locali, multe a Sassari

[A ansa.it/sito/notizie/cronaca/2021/11/29/green-pass-niente-controlli-in-locali-multe-a-sassari_7c7c1ac2-f838-4ca6-bd6a-4d6f128bc386.html](https://www.ansa.it/sito/notizie/cronaca/2021/11/29/green-pass-niente-controlli-in-locali-multe-a-sassari_7c7c1ac2-f838-4ca6-bd6a-4d6f128bc386.html)

November 29, 2021

Sono 17 gli esercizi pubblici e circoli privati sanzionati



© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

(ANSA) - SASSARI, 29 NOV - Complice anche la collaborazione dei cittadini, le cui segnalazioni e i cui esposti sono in aumento, la polizia locale di Sassari ha intensificato i controlli sul rispetto delle norme anti Covid-19 e nel weekend ha rilevato 17 contravvenzioni commesse da pubblici esercizi e circoli privati. Oltre alle multe per i mancati controlli del green pass, sono stati sanzionati alcuni circoli trasformati in locali e discoteche abusive: dovranno pagare 5mila euro.

Guai anche per alcuni bar che non hanno spento la musica a mezzanotte, come disposto da un'ordinanza sindacale, creando sin tardi assembramenti e disturbo ai residenti in varie zone della città. Riscontrata in alcuni locali la presenza di più clienti del consentito, assembrati e senza mascherina: i gestori rischiano sanzioni tra 400 e mille euro. Multa da 400 euro anche per la cliente di una pizzeria: era sprovvista di green pass.

"I risultati dei controlli del fine settimana certificano che molte attività non rispettano le regole", commenta il sindaco Nanni Campus, che invita la [Fipe](#) Confcommercio "a collaborare con gli organi di vigilanza nell'interesse della collettività e della categoria, per

evitare di andare incontro alle festività natalizie con limitazioni alle aperture che, se il trend non sarà invertito, sono probabili". (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Green pass: **Fipe** a ristoratori, controlli siano rigorosi

A corporate.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/cibo_e_salute/2021/11/29/green-pass-fipe-a-ristoratori-controlli-siano-rigorosi_1f92ce7f-421a-405c-940c-bafde71c2395.html

November 29, 2021



Necessario scongiurare nuove chiusure

- [Stampa](#)
- [Scrivi alla redazione](#)

Redazione ANSA ROMA
29 novembre 2021 15:30

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Linkedin](#)

- 
- [Mail](#)
-



© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

(ANSA) - ROMA, 29 NOV - "I pubblici esercizi devono fare la loro parte affinché le restrizioni individuali imposte dal governo attraverso il super green pass durino il meno possibile.

Per raggiungere l'obiettivo serve il 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". Così [Fipe](#)-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, che nel fine settimana ha distribuito presso i propri associati un cartello informativo con le nuove misure restrittive, in base ai diversi colori delle regioni.

"Per comprendere quanto sia seria la situazione basta guardare a quello che sta avvenendo poco oltre i confini nazionali in Austria, Germania ed Olanda - viene sottolineato - Questa ulteriore recrudescenza del virus va contrastata ad ogni livello perché oltre alla tutela della salute nessun imprenditore può correre il rischio che si riapra la stagione delle

misure restrittive nei confronti delle imprese. Dobbiamo puntare al 100% dei controlli anche se questo richiede impegno organizzativo e talvolta ci espone ai malumori di una parte della clientela che mal sopporta il fastidio di essere controllata. Ma siamo in una fase in cui tutti devono dare prova di grande responsabilità". (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

- [Stampa](#)
- [Scrivi alla redazione](#)

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Linkedin](#)
- 
- [Mail](#)
-

P.I. IT00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

Green Pass: niente controlli in locali, multe a Sassari

A corporate.ansa.it/sardegna/notizie/2021/11/29/green-pass-niente-controlli-in-locali-multe-a-sassari_edcac372-7761-4c48-bc79-94414c4a601d.html

November 29, 2021



Sono 17 gli esercizi pubblici e circoli privati sanzionati



© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

(ANSA) - SASSARI, 29 NOV - Complice anche la collaborazione dei cittadini, le cui segnalazioni e i cui esposti sono in aumento, la polizia locale di Sassari ha intensificato i controlli sul rispetto delle norme anti Covid-19 e nel weekend ha rilevato 17 contravvenzioni commesse da pubblici esercizi e circoli privati. Oltre alle multe per i mancati controlli del green pass, sono stati sanzionati alcuni circoli trasformati in locali e discoteche abusive: dovranno pagare 5mila euro.

Guai anche per alcuni bar che non hanno spento la musica a mezzanotte, come disposto da un'ordinanza sindacale, creando sin tardi assembramenti e disturbo ai residenti in varie zone della città. Ricontrata in alcuni locali la presenza di più clienti del consentito, assembrati e senza mascherina: i gestori rischiano sanzioni tra 400 e mille euro. Multa da 400 euro anche per la cliente di una pizzeria: era sprovvista di green pass.

"I risultati dei controlli del fine settimana certificano che molte attività non rispettano le regole", commenta il sindaco Nanni Campus, che invita la [Fipe](#) Confcommercio "a collaborare con gli organi di vigilanza nell'interesse della collettività e della categoria, per evitare di andare incontro alle festività natalizie con limitazioni alle aperture che, se il trend non sarà invertito, sono probabili". (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

I non vaccinati possono bere il caffè al banco del bar? Sciolto il nodo delle consumazioni, ecco cosa dice il decreto

N messengeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/11/29/news/i-non-vaccinati-possono-bere-il-caffe-al-banco-del-bar-sciolto-il-nodo-delle-consumazioni-ecco-cosa-dice-il-decreto-1.40975862

Giacomina Pellizzari

November 29, 2021



Contenuto riservato agli abbonati

- [udine](#)
- [cronaca](#)



Dopo il confronto con il ministero, i prefetti hanno sciolto il nodo delle consumazioni nei locali. Regole anche per l'asporto di snack e pranzi nelle mense aziendali

Giacomina Pellizzari 29 Novembre 2021

UDINE. Il rebus del caffè al banco è stato sciolto. I non vaccinati anche senza Green pass base possono entrare nei bar e consumare il caffè solo al banco. Non possono sedere al tavolo, dove invece sono ammessi solo i titolari di Green pass rafforzato, ovvero i vaccinati e i guariti dal Covid. Le stesse regole valgono per l'asporto di prodotti: i non vaccinati e privi di certificato verde possono entrare, ritirare e pagare al banco.

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

SUPER GREEN PASS, **Fipe**-CONFCOMMERCIO: CERTIFICAZIONE RAFFORZATA PER SALE GIOCHI E SCOMMESSE DA OGGI IN ZONA GIALLA E ARANCIONE, DAL 6 DICEMBRE AL 15 GENNAIO ANCHE IN ZONA BIANCA

Ultimo aggiornamento il 29/11/2021 alle ore 12:50

Seguici su:

Cerca...

Home > Attualità E Politica > Super Green pass, **Fipe**-Confcommercio: certificazione rafforzata per sale giochi e scommesse da oggi in zona gialla e arancione, dal 6 dicembre al 15 gennaio anche in zona bianca



ATTUALITÀ E POLITICA

29/11/2021 | 10:55

Super Green pass, **Fipe**-Confcommercio: certificazione rafforzata per sale giochi e scommesse da oggi in zona gialla e arancione, dal 6 dicembre al 15 gennaio anche in zona bianca



FIDUCIA ACCESSO CLIENTI AI P.E. ACCREDITATO AL D.L. N. 172/2021

SALE GIOCHI, SCOMMESSE, SALE BINGO E CASINÒ*

GREEN PASS

ZONA BIANCA
DAL 6.12.2021 AL 15.01.2022

ZONA GIALLA
DAL 29.11.2021

ZONA ARANCIONE
DAL 29.11.2021

ZONA ROSSA ➤ Divieto, anche se svolte all'interno di locali adibiti ad attività differenziate

- Green pass rafforzato (no tamponi)
- Il green pass rafforzato non è richiesto ai soggetti esenti, per certificazione medica, dalla campagna vaccinale

FIDE CONFCOMMERCIO

BREAKING NEWS

ATTUALITÀ E POLITICA

Giochi in Piemonte: i chiarimenti della Regione su nuove aperture, luoghi sensibili e corsi di formazione

27/11/2021 | 09:00 ROMA - Corsi di formazione obbligatori per tutti gli esercenti e lavoratori dipendenti che gestiscono apparecchi, chiarimenti sui luoghi sensibili e sulle nuove...

ATTUALITÀ E POLITICA

Sisal: nei primi nove mesi del 2021 ricavi a 459,8 milioni di euro (+23,2%)

26/11/2021 | 16:20 ROMA - Il Consiglio di Amministrazione di Sisal S.p.A. ha approvato i

ROMA - Per sale giochi, scommesse, bingo e casinò il Super Green pass (che si ottiene solo con vaccino o guarigione dal Covid) sarà valido da oggi - 29 novembre - in zona gialla e arancione, mentre dal 6 dicembre al 15 gennaio sarà valido anche in zona bianca. Lo ricorda la **Fipe**-Confcommercio, chiarendo le regole sul Green pass e Green pass rafforzato per bar, ristoranti e gli altri pubblici esercizi.

Restano «sempre applicabili il Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro» e «le Linee guida per la ripresa delle attività economiche e sociali». Il Green Pass rafforzato «non è richiesto ai soggetti esenti - per certificazione medica - dalla campagna vaccinale o avvenuta guarigione». Per la **Fipe** «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».

MSC/Agipro

Foto: [fipe.it](https://www.fipe.it)

TI POTREBBE INTERESSARE...

[Apri il link](#)

SUPER GREEN PASS, [FIPE](#)-CONFCOMMERCIO: CERTIFICAZIONE RAFFORZATA PER SALE GIOCHI E SCOMMESSE DA OGGI IN ZONA GIALLA E ARANCIONE, DAL 6 DICEMBRE AL 15 GENNAIO ANCHE IN ZONA BIANCA

**AGIPRNEWS APP**

Gratis - su Google Play

SCARICA



Giochi, Tar Toscana: circolo di tennis troppo vicino, no all'apertura di una sala in provincia di Lucca



Ippica, martedì ultima riunione di corse di novembre all'ippodromo Snai La Maura in attesa della Coppa di Milano del 7 dicembre



Riforma fiscale, le Commissioni Finanze: "Nel Codice tributario un Testo unico in materia doganale, di accise e di giochi"

HOME

Contatti
Partners

BINGO

Regolamento

LOTTERIE

Gratta E Vinci
Lotteria Italia

POKER & CASINÒ**ATTUALITÀ E POLITICA****GIOCHI & FINANZA**

Che cos'è il gambling index

SCOMMESSE

Calcio
Gossip
Altri sport
Come si scommette
Come riscuotere le vincite

SLOT & VLT**RASSEGNA STAMPA****LOTTO**

Ultima estrazione
Estrazioni ruota nazionale
Ritardi e frequenze
Regolamento
Come riscuotere le vincite

IPPICA E EQUITAZIONE

Regolamenti
Come riscuotere le vincite

SBC NEWS**MILLIONDAY****SUPERENALOTTO**

Vinci casa
Win For Life
Ultima estrazione
Ultime 16 estrazioni
Numeri frequenti e ritardatari
Regolamento
Come riscuotere le vincite

ESTERO

©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

Consumi per 66 miliardi, in forte crescita "Ma solo nel '23 torneremo a livelli pre-Covid"

[R ilrestodelcarlino.it/speciali/agro/consumi-per-66-miliardi-in-forte-crescita-ma-solo-nel-23-torneremo-a-livelli-pre-covid-1.7090786](https://ilrestodelcarlino.it/speciali/agro/consumi-per-66-miliardi-in-forte-crescita-ma-solo-nel-23-torneremo-a-livelli-pre-covid-1.7090786)

LORENZO FRASSOLDATI



Il ricarico sul drink

cost, rispetto a quello di vino e cibo, è nettamente maggiore di Lorenzo Frassoldati Food, cantina e bar; quindi cibo, vini e cocktail. In principio erano gli hotel. Soprattutto nelle grandi strutture alberghiere nel mondo. È qui che bar e ristorante – scrive Pambianco News – hanno avviato il dialogo, con una proposta cocktail che potesse arrivare in tavola o con bistrot provvisti di drink list. Oggi sono sempre più i ristoranti che dedicano al bar uno spazio non più secondario, ma da comprimario rispetto alla cucina. "C'entra la tendenza internazionale di una mixology sperimentale, certo, ma i motivi sono anche economici. È noto, ad esempio, che il ricarico sul drink cost, rispetto a quello del vino e del cibo, è nettamente maggiore, viaggiando su percentuali che vanno dal 250% al 500%, a seconda di location e target". La ripresa dell'Horeca porta con...

di Lorenzo Frassoldati

Food, cantina e bar; quindi cibo, vini e cocktail. In principio erano gli hotel. Soprattutto nelle grandi strutture alberghiere nel mondo. È qui che bar e ristorante – scrive Pambianco News – hanno avviato il dialogo, con una proposta cocktail che potesse arrivare in tavola o con bistrot provvisti di drink list. Oggi sono sempre più i ristoranti che dedicano al bar uno spazio non più secondario, ma da comprimario rispetto alla cucina.

"C'entra la tendenza internazionale di una mixology sperimentale, certo, ma i motivi sono anche economici. È noto, ad esempio, che il ricarico sul drink cost, rispetto a quello del vino e del cibo, è nettamente maggiore, viaggiando su percentuali che vanno dal 250% al 500%, a seconda di location e target".

La ripresa dell'Horeca porta con sé nuove tendenze, nuove opportunità, mentre i consumi fuori casa sono ripartiti. Lo confermano le previsioni di Tradelab. Il 2021 vedrà consumi nel settore per circa 66 miliardi, in forte crescita rispetto ai 54 del 2020, anche se non ancora al livello degli 85 miliardi del 2019. Anche grazie al Green pass l'estate 2021 ha dato segnali positivi, dalla Riviera adriatica a tutto il circuito mare, laghi, monti, città d'arte. "Nell'estate appena conclusa – sottolinea il Centro Studi di [Fipe](#)-Confcommercio, la federazione italiana dei Pubblici esercizi – i turisti hanno aumentato la loro spesa in bar e ristoranti di ben 3 miliardi, ma l'assenza dei flussi internazionali, specie dall'Asia, pesa ancora per oltre 2 miliardi. Bisogna lavorare tanto per il rilancio di un settore strategico per l'offerta turistica del nostro Paese".

Se il quadro sanitario nazionale e internazionale evolverà positivamente con il progredire della campagna vaccinale, l'obiettivo di riportare la ristorazione ai livelli di fatturato dell'estate 2019 sarà a portata di mano, "ma solo nel 2023".

Piazze, spiagge, ma soprattutto cibo. È questa la principale passione dei turisti stranieri al termine del loro soggiorno in Italia. Lo certifica un'indagine semantica condotta da Sociometrica, che ha analizzato 570mila post social in inglese, rilevando come il cibo e la ristorazione siano gli elementi di successo messi più in evidenza dai visitatori stranieri. Un dato confermato dalla capacità di spesa dei turisti internazionali che nel 2019, ultimo anno pre pandemia, ammontava a 8,4 miliardi l'anno, cui vanno aggiunti altri 10,1 miliardi garantiti dal turismo interno.

"Purtroppo – sottolinea [Fipe](#) Confcommercio – l'attuale Pnrr a nostro avviso non presta la dovuta attenzione al consolidamento e allo sviluppo dell'enogastronomia e della ristorazione in generale. Un errore da non sottovalutare: solo 150 Comuni italiani su 8.092 non hanno neppure un bar o un ristorante. Il che significa che 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".

I ristoranti, l'offerta enogastronomica non sono soltanto la vetrina del food made in Italy, simbolo di uno stile di vita unico e inimitabile, possono dare un contributo fondamentale sia alla difesa dell'ambiente che alla riduzione dei consumi energetici. In relazione al Pnrr, [Fipe](#)-Confcommercio chiede che i ristoranti siano "accompagnati in un percorso di transizione ecologica che punti su fornitura energetica pulita e servizi digitali necessari a garantire la tracciabilità dei prodotti".

La ripartenza è messa a dura prova dalle tensioni inflattive legate a materie prime, energia, trasporti e servizi, che possono pregiudicare la fiducia dei consumatori, riducendo il loro potere d'acquisto. [Lino Stoppani](#), presidente [Fipe](#)-Confcommercio, fa appello al Governo "perché attivi presidi di monitoraggio e controllo, specie per contrastare le forti componenti speculative che stanno pericolosamente alimentando gli aumenti su prodotti e servizi". Se non frenati, "produrranno una inevitabile, forte crescita dei prezzi".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie dall'Italia e dal mondo

"La priorità è tenere aperti i nostri locali"

 ilrestodelcarlino.it/forli/cronaca/la-priorita-e-tenere-aperti-i-nostri-locali-1.7090264

Adamo Pittalis, 'Velvet Cat' di Forlì

Le associazioni di categoria della ristorazione promuovono il super Green pass: "Si faccia di tutto per garantire gli incassi di Natale"



di Annamaria Senni Il decreto 'Super green pass' salverà il Natale o rischia di assestare un altro colpo negativo a bar e ristoranti? Le nuove regole partiranno dal 6 dicembre e saranno valide almeno fino al 15 gennaio. Già dalla zona bianca la cena o la colazione all'interno dei locali servite al calduccio, il fastoso pranzo di Natale o l'elettrizzante veglione di San Silvestro fuori casa saranno concessi solo a chi avrà la nuova certificazione. Si potranno infatti sedere al chiuso nei ristoranti e nei bar soltanto i vaccinati o guariti, cioè coloro che possiedono il Super green pass, valido 9 mesi dall'ultima vaccinazione e 6 mesi...

di Annamaria Senni

Il decreto 'Super green pass' salverà il Natale o rischia di assestare un altro colpo negativo a bar e ristoranti? Le nuove regole partiranno dal 6 dicembre e saranno valide almeno fino al 15 gennaio. Già dalla zona bianca la cena o la colazione all'interno dei locali servite al calduccio, il fastoso pranzo di Natale o l'elettrizzante veglione di San Silvestro fuori casa saranno concessi solo a chi avrà la nuova certificazione. Si potranno infatti sedere al chiuso nei ristoranti e nei bar soltanto i vaccinati o guariti, cioè coloro che possiedono il Super green

pass, valido 9 mesi dall'ultima vaccinazione e 6 mesi dall'avvenuta guarigione. Tempo una settimana e non basterà più l'esito negativo di un tampone per frequentare un locale. Gli esercenti di locali pubblici forlivesi e cesenati non nascondono le loro preoccupazioni per le ultime novità legislative, ma sono d'accordo nel riconoscere che si debba fare tutto il possibile per salvare il Natale, un periodo che vale il 30% del fatturato. "La preoccupazione c'è, è inevitabile – dice Vittorio Casali, presidente Fiepet Confesercenti Forlì – quello che chiediamo noi gestori è di poter esercitare la nostra attività in tranquillità, un'attività che dobbiamo programmare in anticipo, con l'acquisto di cibo e bevande e l'organizzazione dei turni del personale, e non possiamo pensare di finire in zona rossa come l'anno scorso". Il fatto di poter lavorare in sicurezza sta bene alla maggior parte degli esercenti, anche se ci si rende conto che saranno penalizzati i non vaccinati. "Siamo sempre stati favorevoli al green pass – spiega Andrea Zocca, responsabile dei pubblici esercizi per [Fipe](#) Confcommercio di Forlì e titolare in città di McDonald's – perché l'abbiamo fin da subito considerato un modo per rimanere aperti. Fino ad ora i nostri locali forlivesi hanno lavorato bene anche con gli spazi all'esterno, ma ora la valvola di sfogo all'aperto sta finendo perché andiamo incontro a temperature sempre più rigide. E' difficile capire che impatto potrà avere questa normativa, ma se un anno fa in questo periodo eravamo già in una situazione restrittiva, oggi non lo siamo e dobbiamo ringraziare i vaccini". Quello che temono di più i ristoratori e baristi cesenati non è un calo di clienti, ma le chiusure. "Nonostante i sacrifici fatti fino ad ora – dice Graziano Gozi, direttore di Confesercenti Cesenate – c'è la consapevolezza che se non si assumono nuove misure è difficile mantenere un'ulteriore libertà che si è conquistata in questi ultimi tempi e se l'alternativa è ritornare a chiudere alle 18, accettiamo volentieri il Super green pass, un male necessario. Lo scorso anno è stato un bruttissimo Natale per i pubblici esercizi e vogliamo evitare che succeda di nuovo".

"Il governo si è mosso bene – aggiunge Corrado Augusto Patrignani, presidente di Confcommercio cesenate – questo Super green pass è la strada maestra che dobbiamo perseguire perché il virus gira e se si tornasse alle chiusure come lo scorso anno sarebbe un danno grossissimo all'economia e alla vita sociale. Abbiamo fatto i vaccini ed è giusto che ci sia sempre maggior attenzione a chi è vaccinato e cioè alle persone che hanno fatto di tutto per sconfiggere il virus".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

SUPER GREEN PASS, CONTROLLI SERRATI SUI LUOGHI AFFOLLATI

Anni di storia italiana
in VenezuelaAños de historia italiana
en Venezuela

Super Green pass, controlli serrati sui luoghi affollati

Italia 🇮🇹 🕒 Novembre 29, 2021 👤 ansa



La polizia chiude in senso alternato via del Corso per evitare assembramenti, durante l'emergenza Covid-19. Roma, 5 dicembre 2020. ANSA/MASSIMO PERCOSSI

ROMA. – Nelle ore di punta e sui luoghi affollati scatta la stretta dei controlli delle forze dell'ordine nel periodo 6 dicembre-15 gennaio, quando sarà in vigore il decreto che ha introdotto il super green pass; su bus e metro ci sarà un'azione di verifica pianificata e condivisa con le aziende del trasporto; per bar, ristoranti e locali fondamentale la collaborazione dei gestori, che dovranno essere rigorosi all'ingresso se non vogliono rischiare chiusure. Prende forma il piano di controlli di Natale.

Oggi primo confronto tra il ministro dell'Interno Luciana Lamorgese ed i prefetti delle città capoluogo di regione. E una voce in capitolo l'avranno anche i sindaci che hanno chiesto al Governo l'obbligo della mascherina all'aperto in tutta Italia fino al 15 gennaio, misura già preso da alcuni Comuni. Saranno ora i Comitati provinciali per l'ordine e la sicurezza pubblica a riunirsi in settimana per adottare i piani che saranno attivi dal 6 dicembre. E prima del weekend ci sarà un nuovo confronto tra ministra e prefetti per la messa a punto definitiva dei piani.

La curva di contagi è in salita, la variante Omicron aumenta l'allarme. L'Italia, ha evidenziato Lamorgese, si trova in una "fase ancora molto delicata per la salute pubblica". Non può esserci spazio per un allentamento delle prescrizioni. E dunque, ha assicurato la titolare del Viminale, "le forze di polizia e le polizie locali continueranno a dare il massimo e ad agire con responsabilità ma anche con la necessaria fermezza, effettuando controlli più serrati sulla certificazione verde con una particolare attenzione alle aree e alle fasce orarie di maggiore afflusso di persone".

Il riferimento alle polizie locali non è di maniera: le carenze negli organici delle forze di polizia sono ben presenti al ministro che conta quindi nella collaborazione dei sindaci e del loro personale in divisa per i controlli che saranno a campione. La raccomandazione ai prefetti è quella di "coinvolgere tutti i soggetti interessati", intensificando il "confronto con i rappresentanti delle associazioni di categoria degli esercenti anche al fine di sviluppare una capillare opera di sensibilizzazione dei propri aderenti".

Non si può infatti pensare ad irruzioni a tappeto degli agenti in bar e ristoranti per verifiche sui pass. Concorde la [Fipe](#), che ha invitato i gestori dei locali ad "effettuare controlli rigorosi sui certificati di chi vuole consumare al tavolo all'interno di bar e ristoranti". Lo spauracchio, altrimenti, è quello dei lockdown adottato da Austria, Germania ed Olanda.

FATTI
AMICI
REGALATI
L'ABBONAMENTO
LA VOCE

TI UN
MICO,
ALAGLI
NAMENTO A
VOCE



La voce



La voce

[Apri il link](#)

SUPER GREEN PASS, CONTROLLI SERRATI SUI LUOGHI AFFOLLATI

Il Friuli Venezia Giulia, prima regione a finire in zona gialla, ha anticipato oggi le misure del decreto ed il prefetto di Trieste, Annunziato Vardè, ha chiarito che non cambia nulla per il consumo al banco nei locali pubblici: si può senza esibire alcun documento.

Un tema particolarmente delicato affrontato nella riunione di oggi è quello del trasporto pubblico locale. Bus e metro strapieni nelle grandi città durante le festività natalizie si prestano poco a controlli efficaci. Per questo serve un'intesa su "modalità condivise" con le municipalizzate per mettere a punto servizi di verifica sui mezzi. Gli agenti delle forze di polizia non saliranno sui mezzi per chiedere il pass, ma si posizioneranno alle fermate dei bus, all'ingresso delle stazioni della metro, alle stazioni ferroviarie, per supportare i controllori.

C'è ancora da chiarire, anche da un punto di vista normativo, se i controllori delle municipalizzate possano accertare il possesso della certificazione verde, oltre che del biglietto. Ci sarà per questo un confronto anche con il ministro dei Trasporti, Enrico Giovannini. Le aziende, da parte loro, stanno esaminando i dati sulla mobilità cittadina, con i flussi di passeggeri, orari e nodi di scambio ed alcune hanno avviato sperimentazioni.

A Genova, ad esempio, la metropolitana sarà gratuita negli orari non di punta (10-16 e 20-22), anche per favorire una differenziazione degli spostamenti e spalmare i volumi di passeggeri. Trieste punta ad avviare team congiunti tra forze di polizia e personale di Trieste Trasporti per verificare il possesso del Green pass sui mezzi pubblici.

"Chiederemo al prefetto di attivare più forze possibile per aiutare nei controlli", ha fatto sapere il sindaco di Milano, Giuseppe Sala. Sindaci, aziende del trasporto pubblico ed associazioni di categoria parteciperanno ai Comitati provinciali in questa settimana per segnalare criticità e condividere i piani di controllo.

Condividi:



SEMPRE SU LA VOCE D'ITALIA

2 anni fa 1 commento

Romano di origine ma cresciuto in Messico, dopo aver girato mezzo ...

un anno fa 1 commento

Il Referendum propone la riduzione lineare dei parlamentari, una ...

2 anni fa 1 commento

Ddl dopo manovra. Forum famiglie: "Il bonus di 80 euro guardi ai figli"

2 anni fa 1

In settembr l'import, bal boom shale

What do you think?

0 Responses



Upvote



Funny



Love



Surprised



Angry



Sad

0 Commenti

La Voce d'Italia

Privacy Policy di Disqus

1 Accedi

Favorite

Tweet

Condividi

Ordina dal migliore



Inizia la discussione...

ENTRA CON

O REGISTRATI SU DISQUS ?

Nome

Iscriviti

Aggiungi Disqus al tuo sito

Non vendere i miei dati

DISQUS



EDITORIALE

di Mauro Bafle

Il monito del presidente Mattarella

[Apri il link](#)

SUPER GREEN PASS, CONTROLLI SERRATI SUI LUOGHI AFFOLLATI



EDITORIALE

di Mauro Baffie

Incitamento all'odio, doppia cittadinanza e Comites

REALIZAMOS LOS SIGUIENTES SERVICIOS PARA UD

Contacto vía WhatsApp
0414-4523421
@gestiones_veit



- Documentos notariados
- Demandas Judiciales
- Permisos de viajes
 - Poderes
- Colocación familiar
- Divorcios
- Compra y venta de bienes inmuebles



EVENTI

Non ci sono eventi in arrivo al momento.



RUBRICHE

FATTI AMICI REGALATI L'ABBONAMENTO A LA VOCE

TI UN AMICO, REGALATI L'ABBONAMENTO A LA VOCE

Apri il link

SUPER GREEN PASS, CONTROLLI SERRATI SUI LUOGHI AFFOLLATI



JURÍDICAMENTE HABLANDO: SABIAS QUE...

di Quintero y Asociados Administradores

Homenaje a los Escritores



VIVE EL TURISMO

di Viajes Italviajes

Casablanca Mare, una vibrante y lujosa experiencia de compras en la Isla de Margarita



IMAGO ET SCRIPTA

di Denise Armitano Cárdenas

Breves de una Parca (II)



Una buena pizza lista en pocos minutos

Para más información comunicate con nosotros
Telf: 0412.596.68.50

Preparación para **PIZZA** instantánea



IMMAGINI E PAROLE

di walterponchia

Incontri: Giampietro Freo impresario



AL NORD DELLA POLARE

di Francesco Santoro

Tempo e Spazio: Dall'antichità fino a Einstein e ripercussioni culturali nel '900 (IV)



DA PORTA A PORTA

di Emilio Buttarò

La perla di Candreva



FATTI AMICI REGALA L'ABBONAMENTO A LA VOCE



TI UN MICO, ALAGLI NAMENTO A VOCE



La voce

SUPER GREEN PASS, CONTROLLI SERRATI SUI LUOGHI AFFOLLATI

RIF: J-07511315-2

@casaitaliacmy
 Casa Italia de Maracay
www.casaitaliamaracay.com

I PIÙ LETTI

- Superlano confiado de que ganó la gobernación de Barinas
- Franco Giambanco el Pescadero: "Amo este país"
- Elezione Comites Madrid, Testoni e Albani: "Giusto rivendicare l'orientamento liberal-democratico"
- Uzcátegui: "Se deberá votar por la tarjeta de Fuerza Vecinal"
- Usa:governatore Florida firma legge contro obbligo vaccino

ULTIMI COMMENTI

- Rënzo Quijada Barreto** su "Llegó al mercado la nueva Avelina Granola": "*Pero a que precio?*"
- sonny aldana** su "Saime trabajará durante flexibilización general y atenderá por número de cédula": "*llevo 4 meses esperando que llegue mi pasaporte*"
- Alvinboxeo** su "Comienzan a reabrir los casinos en el país": "*Suena a lavadora.... jajaja*"
- Carlos** su "Trincas": "*Porque con lo de Afganistán la está liando mas que Casado en Españistán, por cierto a ver si me leo...*"
- Carlos** su "Trincas": "*Biden debería contratarte Augusto*"

Si vendono appartamenti
 In Ascoli Piceno, via Francesco Ricci, 59.

Tutti con posto di parcheggio
 Prezzi da concordare

Ottima posizione, vicino alle rovine romane, al centro storico e alle Facoltà dell'Università di Camerino.

- ▶ Attico di 90 metri quadrati e terrazza di 24 metri con vista a tutta la città.
- ▶ Appartamento di 73 metri quadrati con vista alla città.
- ▶ Appartamento di 216 metri quadrati con giardino.

Angela Molina: +39 334 7456947
 Edoardo Fermani: +39 347 942 7405
www.termanimmobiliare.it



FATTI AMICI REGALA L'ABBONAMENTO A LA VOCE



TI UN UNICO, ALAGLI NAMENTO A VOCE



La voce

SUPER GREEN PASS, CONTROLLI SERRATI SUI LUOGHI AFFOLLATI



FATTI
AMICI
REGALA
L'ABBONAM
LA VO



GRUPPO
hts
HIGH TECHNOLOGY SYSTEMS

Preparación para
PIZZA
instantánea

*Una buena pizza
lista en pocos minutos*

Para más información
comunicate con nosotros
 Telf: 0412.596.68.50



TI UN
MICO,
ALAGLI
NAMENTO A
VOCE



La voce

Vellísimo
center

**Tu Centro Integral
de Belleza**

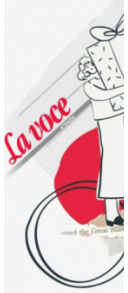
- Fotodepilación avanzada
- Difuminación de manchas
- Tratamientos anti-aging
- Rejuvenecimiento
- Tonificación
- Depura Spa
- On Flash®

Tarifa Unica
por zona

0000 P.A. - Nivel Plus
Teléfono: C.A. 461-17-91 / 461-17-35
www.vellísimo.com

[Apri il link](#)

SUPER GREEN PASS, CONTROLLI SERRATI SUI LUOGHI AFFOLLATI



Invierta en Bienes y Raíces en la ciudad de Nueva York

La Gran Manzana es una inversión estable y segura



DAVID HUBSCHMAN
David.Hubschman@elliman.com

774 Broadway
New York, NY 10003
Office: 212.095.5357
Mobile: 917.853.3515



**FATTI
AMICI
REGALA
L'ABBONAM
LA VO**

Grupo de Profesionales

*De Arquitectos
e Ingenieros
con experiencia
de más de 30 años*

**TI UN
MICO,
ALAGLI
NAMENTO A
VOCE**



GREEN PASS: NIENTE CONTROLLI IN LOCALI, MULTE A SASSARI

Anni di storia italiana
in Venezuela



Años de historia italiana
en Venezuela



Green Pass: niente controlli in locali, multe a Sassari

Ultima Ora Novembre 29, 2021 ansa

(ANSA) – SASSARI, 29 NOV – Complice anche la collaborazione dei cittadini, le cui segnalazioni e i cui esposti sono in aumento, la polizia locale di Sassari ha intensificato i controlli sul rispetto delle norme anti Covid-19 e nel weekend ha rilevato 17 contravvenzioni commesse da pubblici esercizi e circoli privati. Oltre alle multe per i mancati controlli del green pass, sono stati sanzionati alcuni circoli trasformati in locali e discoteche abusive: dovranno pagare 5mila euro. Guai anche per alcuni bar che non hanno spento la musica a mezzanotte, come disposto da un'ordinanza sindacale, creando sin tardi assembramenti e disturbo ai residenti in varie zone della città. Ricontrata in alcuni locali la presenza di più clienti del consentito, assembrati e senza mascherina: i gestori rischiano sanzioni tra 400 e mille euro. Multa da 400 euro anche per la cliente di una pizzeria: era sprovvista di green pass. "I risultati dei controlli del fine settimana certificano che molte attività non rispettano le regole", commenta il sindaco Nanni Campus, che invita la [Fipe](#) Confcommercio "a collaborare con gli organi di vigilanza nell'interesse della collettività e della categoria, per evitare di andare incontro alle festività natalizie con limitazioni alle aperture che, se il trend non sarà invertito, sono probabili". (ANSA).

Condividi:



EDITORIALE

di Mauro Baffie

Il monito del presidente Mattarella



EDITORIALE

di Mauro Baffie

Incitamento all'odio, doppia cittadinanza e Comites

TI UN
MICO,
ALAGLI
NAMENTO A
VOCE



La voce



La voce

FATTI
AMICI
REGALATI
L'ABBONAMENTO
LA VOCE



GREEN PASS: NIENTE CONTROLLI IN LOCALI, MULTE A SASSARI

REALIZAMOS LOS SIGUIENTES SERVICIOS PARA UD

Contacto vía WhatsApp
0414-4523421
@gestiones_veit



- Documentos notariados
- Demandas Judiciales
- Permisos de viajes
- Poderes
- Colocación familiar
- Divorcios
- Compra y venta de bienes inmuebles



EVENTI

Non ci sono eventi in arrivo al momento.



RUBRICHE



JURÍDICAMENTE HABLANDO: SABIAS QUE...

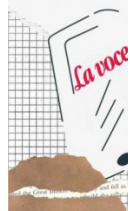
di Quintero y Asociados Administradores

Homenaje a los Escritores

VIVE EL TURISMO

FATTI AMICI
REGALATI
L'ABBONAMENTO
LA VOCE

TI UN
MICO,
ALAGLI
NAMENTO A
VOCE



Apri il link

GREEN PASS: NIENTE CONTROLLI IN LOCALI, MULTE A SASSARI



di Viages Italviajes

Casablanca Mare, una vibrante y lujosa experiencia de compras en la Isla de Margarita



IMAGO ET SCRIPTA di Denise Armitano Cárdenas

Breves de una Parca (II)



Una buena pizza lista en pocos minutos

Para más información comunícate con nosotros
Telf: 0412.596.68.50

Preparación para
PIZZA
instantánea



IMMAGINI E PAROLE di walterponchia

Incontri: Giampietro Freo impresario



AL NORD DELLA POLARE di Francesco Santoro

Tempo e Spazio: Dall'antichità fino a Einstein e ripercussioni culturali nel '900 (IV)



DA PORTA A PORTA di Emilio Buttarò

La perla di Candreva



FATTI AMICI REGALA L'ABBONAMENTO A LA VOCE



TI UN MICO, ALAGLI NAMENTO A VOCE




La voce

[Apri il link](#)

GREEN PASS: NIENTE CONTROLLI IN LOCALI, MULTE A SASSARI

RIF: J-07511315-2

 @casaitaliacmy

 Casa Italia de Maracay

www.casaitaliamaracay.com

I PIÙ LETTI

Elezioni Comites-Caracas, Giuseppe Di Cera: "Siamo la lista del cambio"

Franco Giambanco el Pescadero: "Amo este país"

Elezione Comites Madrid, Testoni e Albani: "Giusto rivendicare l'orientamento liberal-democratico"

Uzcátegui: "Se deberá votar por la tarjeta de Fuerza Vecinal"

Usa:governatore Florida firma legge contro obbligo vaccino

ULTIMI COMMENTI

Rënzo Quijada Barreto su "Llegó al mercado la nueva Avelina Granola": "*Pero a que precio?*"

sonny aldana su "Saime trabajará durante flexibilización general y atenderá por número de cédula": "*llevo 4 meses esperando que llegue mi pasaporte*"

Alvinboxeo su "Comienzan a reabrir los casinos en el país": "*Suena a lavadora.... jajaja*"

Carlos su "Trincas": "*Porque con lo de Afganistán la está liando mas que Casado en Españistán, por cierto a ver si me leo...*"

Carlos su "Trincas": "*Biden debería contratarte Augusto*"

Si vendono appartamenti

In Ascoli Piceno, via Francesco Ricci, 59.



Tutti con posto di parcheggio
Prezzi da concordare



Ottima posizione, vicino alle rovine romane, al centro storico e alle Facoltà dell'Università di Camerino.

► Attico di 90 metri quadrati e terrazza di 24 metri con vista a tutta la città.

► Appartamento di 73 metri quadrati con vista alla città.

► Appartamento di 216 metri quadrati con giardino.



Angela Molina: +39 334 7456947
Edoardo Fermani: +39 347 942 7405

www.termanimmobiliare.it

FATTI
AMICI
REGALATI
L'ABBONAMENTO
LA VOCE

TI UN
MICO,
ALAGLI
NAMENTO A
VOCE



La voce

GREEN PASS: NIENTE CONTROLLI IN LOCALI, MULTE A SASSARI



FATTI AMICI
REGALA
L'ABBONAMENTO A
LA VOCE

TI UN
MICO,
ALAGLI
NAMENTO A
VOCE



*Una buena pizza
lista en pocos minutos*

Para más información
comunicate con nosotros
Telf: 0412.596.68.50

Preparación para
PIZZA
instantánea



Vellísimo
center

Tu Centro Integral de Belleza

- Fotodepilación avanzada
- Diffuminación de manchas
- Tratamientos anti-acné
- Rejuvenecimiento
- Tonificación
- Depura Spa
- On Flash®

Tarifa Unica
SOLAZONAL

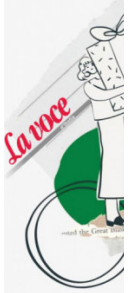
0602 P.O. Nível Platin.
Telefone: Cel: +55 11 9111 845-11-35
www.vellissimo.com



La voce

[Apri il link](#)

GREEN PASS: NIENTE CONTROLLI IN LOCALI, MULTE A SASSARI



Invierta en Bienes y Raíces en la ciudad de Nueva York
 La Gran Manzana es una inversión estable y segura

DAVID HUBSCHMAN
 David.Hubschman@elliman.com

774 Broadway
 New York, NY 10003
 Office: 212.095.5357
 Mobile: 917.853.3515

Douglas Elliman REAL ESTATE



Grupo de Profesionales
 De Arquitectos e Ingenieros
 con experiencia de más de 30 años

TI UN
MICO,
ALAGLI
NAMENTO A
VOCE

**FATTI
AMICI
REGALA
L'ABBONAM
LA VO**



Mancati controlli di green pass: raffica di multe a Sassari



Sanzionati anche locali trasformati in discoteche o bar che lasciavano la musica anche dopo la mezzanotte. Multata la cliente di una pizzeria sprovvista di certificazione verde

29 NOVEMBRE 2021



SASSARI. Complice anche la collaborazione dei cittadini, le cui segnalazioni e i cui esposti sono in aumento, la polizia locale di Sassari ha intensificato i controlli sul rispetto delle norme anti Covid-19 e nel weekend ha rilevato 17 contravvenzioni commesse da pubblici esercizi e circoli privati.

Oltre alle multe per i mancati controlli del green pass, sono stati sanzionati alcuni circoli trasformati in locali e discoteche abusive: dovranno pagare 5mila euro. Guai anche per alcuni bar che non hanno spento la musica a mezzanotte, come disposto da un'ordinanza sindacale, creando sin tardi assembramenti e disturbo ai residenti in varie zone della città. Ricontrata in alcuni locali la presenza di più clienti del consentito, assembrati e senza mascherina: i gestori rischiano sanzioni tra 400 e mille euro. Multa da 400 euro anche per la cliente di una pizzeria: era sprovvista di green pass.

«I risultati dei controlli del fine settimana certificano che molte attività non rispettano le regole», commenta il sindaco Nanni Campus, che invita la [Fipe](#) Confcommercio «a collaborare con gli organi di vigilanza nell'interesse della collettività e della categoria, per evitare di andare incontro alle festività natalizie con limitazioni alle aperture che, se il trend non sarà invertito, sono probabili». (ANSA).

Green Pass: niente controlli in locali, multe a Sassari



Sono 17 gli esercizi pubblici e circoli privati sanzionati

29 NOVEMBRE 2021



(ANSA) - SASSARI, 29 NOV - Complice anche la collaborazione dei cittadini, le cui segnalazioni e i cui esposti sono in aumento, la polizia locale di Sassari ha intensificato i controlli sul rispetto delle norme anti Covid-19 e nel weekend ha rilevato 17 contravvenzioni commesse da pubblici esercizi e circoli privati. Oltre alle multe per i mancati controlli del green pass, sono stati sanzionati alcuni circoli trasformati in locali e discoteche abusive: dovranno pagare 5mila euro.

Guai anche per alcuni bar che non hanno spento la musica a mezzanotte, come disposto da un'ordinanza sindacale, creando sin tardi assembramenti e disturbo ai residenti in varie zone della città. Riscontrata in alcuni locali la presenza di più clienti del consentito, assembrati e senza mascherina: i gestori rischiano sanzioni tra 400 e mille euro. Multa da 400 euro anche per la cliente di una pizzeria: era sprovvista di green pass.

"I risultati dei controlli del fine settimana certificano che molte attività non rispettano le regole", commenta il sindaco Nanni Campus, che invita la [Fipe](#) Confcommercio "a collaborare con gli organi di vigilanza nell'interesse della collettività e della categoria, per evitare di andare incontro alle festività natalizie con limitazioni alle aperture che, se il trend non sarà invertito, sono probabili".

(ANSA).

FIPE: IN ZONA GIALLA E ARANCIONE SUPER GREEN PASS IN SALE GIOCHI, SALE SCOMMESSE, SALE BINGO E CASINÒ
[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 v	Dati v	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

FIPE: "In zona gialla e arancione Super Green Pass in sale giochi, sale scommesse, sale bingo e casinò"

29/11/2021 11:16



Nella versione definitiva, il testo è composto da 10 articoli, con cui il Governo ha previsto nuove disposizioni volte ad affrontare l'emergenza

pandemica.

Tra le novità di maggiore interesse per il settore si segnalano:

- a partire da **lunedì 29 novembre, nelle zone gialla e arancione troveranno applicazione le disposizioni concernenti la zona bianca**, ma alle attività **potranno accedere** solo i soggetti in possesso del c.d. **"super green pass"** (no tamponi), oltreché i minori di anni 12 e i soggetti esenti dalla campagna vaccinale;
- dal **prossimo 6 dicembre e fino al 15 gennaio 2022 la disciplina del "super green pass" troverà applicazione anche in zona bianca**;
- la modifica - applicabile solo a **partire dal prossimo 15 dicembre** - della **durata della validità delle certificazioni verdi attestanti l'avvenuta vaccinazione**, ridotta da 12 a **9 mesi**;
- un **rafforzamento delle attività di controllo**, mediante, tra l'altro, l'**adozione di un piano, da parte del Prefetto territorialmente competente, per l'effettuazione costante di controlli, anche a campione da parte delle forze di pubblica sicurezza.**

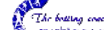
Ecco le regole sul green pass e green pass rafforzato per bar, ristoranti e sale giochi. [cdn/AGIMEG](#)

[Focus](#) | [Politica](#)
[Home](#) | [Disclaimer](#) | [Privacy Policy](#) | [Cookie Policy](#)

GAZZETTA UFFICIALE: DA OGGI IN ZONA GIALLA E ARANCIONE STESSA DISPOSIZIONI DELLA ZONA BIANCA MA ACCESSO AD ATTIVITÀ CON SUPER GREEN PASS. ECCO IL TESTO UFFICIALE

[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](#) | [Dati](#) | [Esercenti e Giocatori](#) | [Fuori Gioco](#)

Gazzetta Ufficiale: da oggi in zona gialla e arancione stesse disposizioni della zona bianca ma accesso ad attività con Super Green Pass. Ecco il TESTO UFFICIALE

29/11/2021 11:00



Il **Decreto-legge 26** novembre 2021, n. 172 recante **"Misure urgenti per il contenimento dell'epidemia da COVID-19 e per lo svolgimento**

in sicurezza delle attività economiche e sociali" è stato pubblicato sulla **Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana**.

Nella versione definitiva, il testo è composto da **10 articoli**, con cui il Governo ha previsto nuove disposizioni volte ad affrontare l'emergenza pandemica – ricorda la **FIPE**. Tra le novità di maggiore interesse per il settore si segnalano: – **a partire da lunedì 29 novembre, nelle zone gialla e arancione troveranno applicazione le disposizioni concernenti la zona bianca, ma alle attività potranno accedere solo i soggetti in possesso del c.d. "super green pass" (no tampone), oltreché i minori di anni 12 e i soggetti esenti dalla campagna vaccinale;** – **dal prossimo 6 dicembre e fino al 15 gennaio 2022 la disciplina del "super green pass" troverà applicazione anche in zona bianca;** – **la modifica – applicabile solo a partire dal prossimo 15 dicembre – della durata della validità delle certificazioni verdi attestanti l'avvenuta vaccinazione, ridotta da 12 a 9 mesi;** – **un rafforzamento delle attività di controllo, mediante, tra l'altro, l'adozione di un piano, da parte del Prefetto territorialmente competente, per l'effettuazione costante di controlli, anche a campione da parte delle forze di pubblica sicurezza**

Quindi, con il decreto-legge è esteso l'obbligo vaccinale anche ad insegnanti, esercito e forze dell'ordine. Il Super Green Pass è necessario per entrare in ristoranti al chiuso, cinema, teatri, sala da concerto, discoteche e feste. Mentre basterà il green pass "base" per accedere a musei, palestre, piscine e i circoli sportivi al chiuso. Resta l'accesso libero per mangiare nei bar e ristoranti all'aperto e per fare attività sportiva all'aperto. L'obbligo di Green Pass viene esteso a ulteriori settori:

[Apri il link](#)**GAZZETTA UFFICIALE: DA OGGI IN ZONA GIALLA E ARANCIONE STESSE DISPOSIZIONI DELLA ZONA BIANCA MA ACCESSO AD ATTIVITÀ CON SUPER GREEN PASS. ECCO IL TESTO UFFICIALE**

alberghi; spogliatoi per l'attività sportiva; servizi di trasporto ferroviario regionale e interregionale; servizi di trasporto pubblico locale. La validità del Green Pass scende da 12 a 9 mesi.



Ecco il testo ufficiale:

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 77 e 87 della Costituzione;

Visti gli articoli 32 e 117, secondo e terzo comma, della Costituzione;

Visto l'articolo 16 della Costituzione, che consente limitazioni della libertà di circolazione per ragioni sanitarie;

Visto il decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, convertito, con modificazioni, dalla legge 22 maggio 2020, n. 35, recante «Misure

urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19»;

Visto il decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, convertito, con modificazioni, dalla legge 14 luglio 2020, n. 74, recante «Ulteriori

misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19»;

Visto il decreto-legge 1° aprile 2021, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 28 maggio 2021, n. 76, recante «Misure

urgenti per il contenimento dell'epidemia da COVID-19, in materia di vaccinazioni anti SARS-CoV-2, di giustizia e di concorsi pubblici»;

Visto il decreto-legge 22 aprile 2021, n. 52, convertito, con modificazioni, dalla legge 17 giugno 2021, n. 87, recante «Misure

urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19»;

Visto il decreto-legge 23 luglio 2021, n. 105, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 settembre 2021, n. 126, recante «Misure

urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19 e per l'esercizio in sicurezza di attività sociali ed economiche»;

Visto il decreto-legge 6 agosto 2021, n. 111, convertito, con modificazioni, dalla legge 24 settembre 2021, n. 133, recante «Misure

urgenti per l'esercizio in sicurezza delle attività scolastiche, universitarie, sociali e in materia di trasporti»;

Visto il decreto-legge 21 settembre 2021, n. 127, convertito, con modificazioni, dalla legge 19 novembre 2021, n. 165, recante «Misure

urgenti per assicurare lo svolgimento in sicurezza del lavoro pubblico e privato mediante l'estensione dell'ambito applicativo della certificazione verde COVID-19 e il rafforzamento del sistema di

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

GAZZETTA UFFICIALE: DA OGGI IN ZONA GIALLA E ARANCIONE STESSE DISPOSIZIONI DELLA ZONA BIANCA MA ACCESSO AD ATTIVITÀ CON SUPER GREEN PASS. ECCO IL TESTO UFFICIALE

screening»;

Visto il decreto-legge 8 ottobre 2021, n. 139, recante «Disposizioni urgenti per l'accesso alle attività culturali, sportive e ricreative, nonché per l'organizzazione di pubbliche amministrazioni e in materia di protezione dei dati personali.»; Vista la dichiarazione dell'Organizzazione mondiale della sanità dell'11 marzo 2020, con la quale l'epidemia da COVID-19 è stata

valutata come «pandemia» in considerazione dei livelli di diffusività e gravità raggiunti a livello globale; Considerato che l'attuale contesto di rischio impone la prosecuzione delle iniziative di carattere straordinario e urgente intraprese al fine di fronteggiare adeguatamente possibili situazioni

di pregiudizio per la collettività;

Ritenuta la straordinaria necessità e urgenza di emanare disposizioni per garantire in maniera omogenea sul territorio nazionale le attività dirette al contenimento dell'epidemia e alla riduzione dei rischi per la salute pubblica, anche alla luce dei dati

e delle conoscenze medico-scientifiche acquisite per fronteggiare

l'epidemia da COVID-19 e degli impegni assunti, anche in sede internazionale, in termini di profilassi e di copertura vaccinale;

Ritenuta la straordinaria necessità e urgenza di estendere l'obbligo vaccinale ad alcune categorie di soggetti che prestano la

propria attività lavorativa in settori particolarmente esposti;

Ritenuta la straordinaria necessità e urgenza di adeguare le previsioni sul rilascio e sulla durata delle certificazioni verdi COVID-19;

Ritenuta, altresì, la straordinaria necessità e urgenza di integrare il quadro delle vigenti misure di contenimento alla diffusione del predetto virus anche in occasione delle prossime festività, adottando adeguate e immediate misure di prevenzione e

contrasto all'aggravamento dell'emergenza epidemiologica;

Ritenuta la straordinaria necessità e urgenza di prorogare la disciplina vigente in materia di sorveglianza radiometrica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei ministri, adottata nella riunione del 24 novembre 2021;

Sulla proposta del Presidente del Consiglio dei ministri e dei Ministri della salute, dell'interno, della difesa, della giustizia, dell'istruzione e delle infrastrutture e della mobilità sostenibili;

E m a n a

il seguente decreto-legge:

Art. 1

Obblighi vaccinali

1. Al decreto-legge 1° aprile 2021, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 28 maggio 2021, n. 76, sono apportate le

seguenti modificazioni:

a) dopo l'articolo 3-bis è inserito il seguente:



GAZZETTA UFFICIALE: DA OGGI IN ZONA GIALLA E ARANCIONE STESSA DISPOSIZIONI DELLA ZONA BIANCA MA ACCESSO AD ATTIVITÀ CON SUPER GREEN PASS. ECCO IL TESTO UFFICIALE

«Art. 3-ter (Adempimento dell'obbligo vaccinale). – 1. L'adempimento dell'obbligo vaccinale previsto per la prevenzione dell'infezione da SARS-CoV-2 comprende il ciclo vaccinale primario e, a far data dal 15 dicembre 2021, la somministrazione della successiva dose di richiamo, da effettuarsi nel rispetto delle indicazioni e dei termini previsti con circolare del Ministero della salute.»;

b) l'articolo 4 e' sostituito dal seguente:

«Art. 4 (Obblighi vaccinali per gli esercenti le professioni sanitarie e gli operatori di interesse sanitario). – 1. Al fine di tutelare la salute pubblica e mantenere adeguate condizioni di sicurezza nell'erogazione delle prestazioni di cura e assistenza, in attuazione del piano di cui all'articolo 1, comma 457, della legge 30 dicembre 2020, n. 178, gli esercenti le professioni sanitarie e gli operatori di interesse sanitario di cui all'articolo 1, comma 2, della legge 1° febbraio 2006, n. 43, per la prevenzione dell'infezione da SARS-CoV-2 sono obbligati a sottoporsi a vaccinazione gratuita, comprensiva, a far data dal 15 dicembre 2021, della somministrazione della dose di richiamo successiva al ciclo vaccinale primario, nel rispetto delle indicazioni e dei termini previsti con circolare del Ministero della salute. La vaccinazione costituisce requisito essenziale per l'esercizio della professione e per lo svolgimento delle prestazioni lavorative dei soggetti obbligati. La vaccinazione e' somministrata altresì nel rispetto delle indicazioni fornite dalle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano in conformita' alle previsioni contenute nel piano di cui al primo periodo.

2. Solo in caso di accertato pericolo per la salute, in relazione a specifiche condizioni cliniche documentate, attestata dal medico di medicina generale, nel rispetto delle circolari del Ministero della salute in materia di esenzione dalla vaccinazione anti SARS-CoV-2, non sussiste l'obbligo di cui al comma 1 e la vaccinazione puo' essere omessa o differita.

3. Gli Ordini degli esercenti le professioni sanitarie, per il tramite delle rispettive Federazioni nazionali, che a tal fine operano in qualita' di responsabili del trattamento dei dati personali, avvalendosi della Piattaforma nazionale digital green certificate (Piattaforma nazionale-DGC) eseguono immediatamente la verifica automatizzata del possesso delle certificazioni verdi COVID-19 comprovanti lo stato di avvenuta vaccinazione anti SARS-CoV-2, secondo le modalita' definite con il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri di cui all'articolo 9, comma 10, del decreto-legge 22 aprile 2021, n. 52, convertito, con modificazioni, dalla legge 17 giugno 2021, n. 87. Qualora dalla Piattaforma nazionale-DGC non risulti l'effettuazione della



[Apri il link](#)

GAZZETTA UFFICIALE: DA OGGI IN ZONA GIALLA E ARANCIONE STESSE DISPOSIZIONI DELLA ZONA BIANCA MA ACCESSO AD ATTIVITÀ CON SUPER GREEN PASS. ECCO IL TESTO UFFICIALE

vaccinazione anti SARS-CoV-2, anche con riferimento alla dose di richiamo successiva al ciclo vaccinale primario, nelle modalità stabilite nella circolare di cui al comma 1, l'Ordine professionale territorialmente competente invita l'interessato a produrre, entro cinque giorni dalla ricezione della richiesta, la documentazione comprovante l'effettuazione della vaccinazione oppure l'attestazione relativa all'omissione o al differimento della stessa ai sensi del comma 2, ovvero la presentazione della richiesta di vaccinazione, da eseguirsi entro un termine non superiore a venti giorni dalla ricezione dell'invito, o comunque l'insussistenza dei presupposti per l'obbligo vaccinale di cui al comma 1. In caso di presentazione di documentazione attestante la richiesta di vaccinazione, l'Ordine invita l'interessato a trasmettere immediatamente e comunque non oltre tre giorni dalla somministrazione, la certificazione attestante l'adempimento all'obbligo vaccinale.

4. Decorsi i termini di cui al comma 3, qualora l'Ordine professionale accerti il mancato adempimento dell'obbligo vaccinale, anche con riguardo alla dose di richiamo, ne dà comunicazione alle Federazioni nazionali competenti e, per il personale che abbia un rapporto di lavoro dipendente, anche al datore di lavoro. L'inosservanza degli obblighi di comunicazione di cui al primo periodo da parte degli Ordini professionali verso le Federazioni nazionali rileva ai fini e per gli effetti dell'articolo 4 del decreto legislativo del Capo Provvisorio dello Stato 13 settembre 1946, n. 233. L'atto di accertamento dell'inadempimento dell'obbligo vaccinale è adottato da parte dell'Ordine territoriale competente, all'esito delle verifiche di cui al comma 3, ha natura dichiarativa, non disciplinare, determina l'immediata sospensione dall'esercizio delle professioni sanitarie ed è annotato nel relativo Albo professionale.

5. La sospensione di cui al comma 4 è efficace fino alla comunicazione da parte dell'interessato all'Ordine territoriale competente e, per il personale che abbia un rapporto di lavoro dipendente, anche al datore di lavoro, del completamento del ciclo vaccinale primario e, per i professionisti che hanno completato il ciclo vaccinale primario, della somministrazione della dose di richiamo e comunque non oltre il termine di sei mesi a decorrere dal 15 dicembre 2021. Per il periodo di sospensione non sono



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

GAZZETTA UFFICIALE: DA OGGI IN ZONA GIALLA E ARANCIONE STESSE DISPOSIZIONI DELLA ZONA BIANCA MA ACCESSO AD ATTIVITÀ CON SUPER GREEN PASS. ECCO IL TESTO UFFICIALE

dovuti la retribuzione ne' altro compenso o emolumento, comunque denominato. Il datore di lavoro verifica l'ottemperanza alla sospensione disposta ai sensi del comma 4 e, in caso di omessa verifica, si applicano le sanzioni di cui all'articolo 4-ter, comma 6.

6. Per i professionisti sanitari che si iscrivono per la prima volta agli albi degli Ordini professionali territoriali l'adempimento dell'obbligo vaccinale e' requisito ai fini dell'iscrizione fino alla scadenza del termine di sei mesi a decorrere dal 15 dicembre 2021.

7. Per il periodo in cui la vaccinazione di cui al comma 1 e' omessa o differita, il datore di lavoro adibisce i soggetti di cui al comma 2 a mansioni anche diverse, senza decurtazione della retribuzione, in modo da evitare il rischio di diffusione del contagio da SARS-CoV-2.

8. Per il medesimo periodo di cui al comma 7, al fine di contenere il rischio di contagio, nell'esercizio dell'attivita' libero-professionale, i soggetti di cui al comma 2 adottano le misure di prevenzione igienico-sanitarie indicate dallo specifico protocollo di sicurezza adottato con decreto del Ministro della salute, di concerto con i Ministri della giustizia e del lavoro e delle politiche sociali, entro il 15 dicembre 2021.

9. Dall'attuazione del presente articolo non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.

10. Per la verifica dell'adempimento dell'obbligo vaccinale da parte degli operatori di interesse sanitario di cui al comma 1, si applicano le disposizioni di cui all'articolo 4-ter, commi 2, 3 e 6.»;

c) all'articolo 4-bis, sono apportate le seguenti modificazioni:

- 1) al comma 1, le parole: «al 31 dicembre 2021, termine di cessazione dello stato di emergenza» sono soppresse;
- 2) al comma 3, le parole da «con decreto del Presidente del Consiglio» a «dati personali» sono sostituite dalle seguenti: «con il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri di cui all'articolo 9, comma 10, del decreto-legge 22 aprile 2021, n. 52, convertito, con modificazioni, dalla legge 17 giugno 2021, n. 87»;
- 3) il comma 4 e' sostituito dal seguente: «4. Per la verifica dell'adempimento dell'obbligo vaccinale da parte dei soggetti di cui al comma 1, si applicano le disposizioni di cui all'articolo 4-ter, commi 2, 3 e 6.»;
- 4) al comma 5 le parole «L'accesso alle strutture di cui all'articolo 1-bis, incluse le strutture semiresidenziali e le strutture che, a qualsiasi titolo, ospitano persone in situazione di fragilita', in violazione delle disposizioni del comma 1 del presente articolo nonche' la violazione delle disposizioni del primo periodo



GAZZETTA UFFICIALE: DA OGGI IN ZONA GIALLA E ARANCIONE STESSE DISPOSIZIONI DELLA ZONA BIANCA MA ACCESSO AD ATTIVITÀ CON SUPER GREEN PASS. ECCO IL TESTO UFFICIALE

del comma 3 del presente articolo sono sanzionati» sono sostituite dalle seguenti: «La violazione delle disposizioni del primo periodo del comma 3 del presente articolo e' sanzionata».

Art. 2

Estensione dell'obbligo vaccinale

1. Dopo l'articolo 4-bis del decreto-legge 1° aprile 2021, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 28 maggio 2021, n. 76, e'

inserito il seguente:

«Art. 4-ter (Obbligo vaccinale per il personale della scuola, del comparto difesa, sicurezza e soccorso pubblico, della polizia locale, degli organismi della legge n. 124 del 2007, delle strutture di cui all'articolo 8-ter del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 502 e degli Istituti penitenziari). - 1. Dal 15 dicembre 2021, l'obbligo vaccinale per la prevenzione dell'infezione da SARS-CoV-2 di cui all'articolo 3-ter, da adempiersi, per la somministrazione della dose di richiamo, entro i termini di validita' delle certificazioni verdi COVID-19 previsti dall'articolo 9, comma 3, del decreto-legge n. 52

del 2021, si applica anche alle seguenti categorie:

- a) personale scolastico del sistema nazionale di istruzione, delle scuole non paritarie, dei servizi educativi per l'infanzia di cui all'articolo 2 del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 65, dei centri provinciali per l'istruzione degli adulti, dei sistemi regionali di istruzione e formazione professionale e dei sistemi regionali che realizzano i percorsi di istruzione e formazione tecnica superiore;
- b) personale del comparto della difesa, sicurezza e soccorso pubblico, della polizia locale, nonche' degli organismi di cui agli articoli 4, 6 e 7 della legge 3 agosto 2007, n. 124;
- c) personale che svolge a qualsiasi titolo la propria attivita' lavorativa nelle strutture di cui all'articolo 8-ter del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 502, ad esclusione di quello che svolge attivita' lavorativa con contratti esterni, fermo restando quanto previsto dagli articoli 4 e 4-bis;
- d) personale che svolge a qualsiasi titolo la propria attivita' lavorativa alle dirette dipendenze del Dipartimento dell'amministrazione penitenziaria o del Dipartimento per la giustizia minorile e di comunita', all'interno degli istituti penitenziari per adulti e minori.

2. La vaccinazione costituisce requisito essenziale per lo svolgimento delle attivita' lavorative dei soggetti obbligati ai sensi del comma 1. I dirigenti scolastici e i responsabili delle istituzioni di cui al comma 1, lettera a), i responsabili delle



GAZZETTA UFFICIALE: DA OGGI IN ZONA GIALLA E ARANCIONE STESSE DISPOSIZIONI DELLA ZONA BIANCA MA ACCESSO AD ATTIVITÀ CON SUPER GREEN PASS. ECCO IL TESTO UFFICIALE

strutture in cui presta servizio il personale di cui al comma 1, lettere b), c) e d), assicurano il rispetto dell'obbligo di cui al comma 1. Si applicano le disposizioni di cui all'articolo 4, commi 2 e 7.

3. I soggetti di cui al comma 2 verificano immediatamente l'adempimento del predetto obbligo vaccinale acquisendo le informazioni necessarie anche secondo le modalità definite con il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri di cui all'articolo 9, comma 10, del decreto-legge 22 aprile 2021, n. 52, convertito, con modificazioni, dalla legge 17 giugno 2021, n. 87. Nei casi in cui non risulti l'effettuazione della vaccinazione anti SARS-CoV-2 o la presentazione della richiesta di vaccinazione nelle modalità stabilite nell'ambito della campagna vaccinale in atto, i soggetti di cui al comma 2 invitano, senza indugio, l'interessato a produrre, entro cinque giorni dalla ricezione dell'invito, la documentazione comprovante l'effettuazione della vaccinazione oppure l'attestazione relativa all'omissione o al differimento della stessa ai sensi dell'articolo 4, comma 2, ovvero la presentazione della richiesta di vaccinazione da eseguirsi in un termine non superiore a venti giorni dalla ricezione dell'invito, o comunque l'insussistenza dei presupposti per l'obbligo vaccinale di cui al comma 1. In caso di presentazione di documentazione attestante la richiesta di vaccinazione, i soggetti di cui al comma 2 invitano l'interessato a trasmettere immediatamente e comunque non oltre tre giorni dalla somministrazione, la certificazione attestante l'adempimento all'obbligo vaccinale. In caso di mancata presentazione della documentazione di cui al secondo e terzo periodo i soggetti di cui al comma 2 accertano l'inosservanza dell'obbligo vaccinale e ne danno immediata comunicazione scritta all'interessato. L'atto di accertamento dell'inadempimento determina l'immediata sospensione dal diritto di svolgere l'attività lavorativa, senza conseguenze disciplinari e con diritto alla conservazione del rapporto di lavoro. Per il periodo di sospensione, non sono dovuti la retribuzione né altro compenso o emolumento, comunque denominati. La sospensione è efficace fino alla comunicazione da parte dell'interessato al datore di lavoro dell'avvio o del successivo completamento del ciclo vaccinale primario o della somministrazione della dose di



GAZZETTA UFFICIALE: DA OGGI IN ZONA GIALLA E ARANCIONE STESSE DISPOSIZIONI DELLA ZONA BIANCA MA ACCESSO AD ATTIVITÀ CON SUPER GREEN PASS. ECCO IL TESTO UFFICIALE

richiamo, e comunque non oltre il termine di sei mesi a decorrere dal 15 dicembre 2021.

4. I dirigenti scolastici e i responsabili delle istituzioni di cui al comma 1, lettera a), provvedono alla sostituzione del personale docente sospeso mediante l'attribuzione di contratti a tempo determinato che si risolvono di diritto nel momento in cui i soggetti sostituiti, avendo adempiuto all'obbligo vaccinale, riacquistano il diritto di svolgere l'attività lavorativa. Il Ministero dell'istruzione per l'anno scolastico 2021/2022 comunica, mensilmente, al Ministero dell'economia e delle finanze le unità di personale scolastico privo di vaccinazione e sospeso dal servizio e la durata della sospensione. Il Ministro dell'economia e delle finanze, sulla base dell'esito del monitoraggio e previa verifica del sistema informativo NoIPA, provvede ad effettuare le occorrenti variazioni di bilancio.

5. Lo svolgimento dell'attività lavorativa in violazione dell'obbligo vaccinale di cui al comma 1 è punito con la sanzione di cui al comma 6 e restano ferme le conseguenze disciplinari secondo i rispettivi ordinamenti di appartenenza. Le disposizioni di cui al primo periodo si applicano anche in caso di esercizio della professione o di svolgimento dell'attività lavorativa in violazione degli obblighi vaccinali di cui agli articoli 4 e 4-bis.

6. La violazione delle disposizioni di cui al comma 2 è sanzionata ai sensi dell'articolo 4, commi 1, 3, 5 e 9, del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, convertito, con modificazioni, dalla legge 22 maggio 2020, n. 35. Resta fermo quanto previsto dall'articolo 2, comma 2-bis, del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, convertito, con modificazioni, dalla legge 14 luglio 2020, n. 74.

La sanzione è irrogata dal prefetto e si applicano, per quanto non stabilito dal presente comma, le disposizioni delle sezioni I e II del capo I della legge 24 novembre 1981, n. 689, in quanto compatibili. Per le violazioni di cui al comma 5, la sanzione amministrativa prevista dal comma 1 del citato articolo 4 del decreto-legge n. 19 del 2020 è stabilita nel pagamento di una somma da euro 600 a euro 1.500.».

Art. 3

Durata delle certificazioni verdi COVID-19



GAZZETTA UFFICIALE: DA OGGI IN ZONA GIALLA E ARANCIONE STESSE DISPOSIZIONI DELLA ZONA BIANCA MA ACCESSO AD ATTIVITÀ CON SUPER GREEN PASS. ECCO IL TESTO UFFICIALE

1. All'articolo 9 del decreto-legge 22 aprile 2021, n. 52, convertito, con modificazioni, dalla legge 17 giugno 2021, n. 87, sono apportate le seguenti modificazioni:
 - a) al comma 2:
 - 1) alla lettera a), le parole «al termine del prescritto ciclo» sono sostituite dalle seguenti: «al termine del ciclo vaccinale primario o della somministrazione della relativa dose di richiamo»;
 - 2) alla lettera c-bis), le parole «prescritto ciclo» sono sostituite dalle seguenti: «ciclo vaccinale primario o della somministrazione della relativa dose di richiamo»;
 - b) al comma 3:
 - 1) al primo periodo, le parole «dodici mesi a far data dal completamento del ciclo vaccinale» sono sostituite dalle seguenti
«nove mesi a far data dal completamento del ciclo vaccinale primario»
e le parole «prescritto ciclo» sono sostituite dalle seguenti: «predetto ciclo»;
 - 2) dopo il primo periodo, e' inserito il seguente: «In caso di somministrazione della dose di richiamo successivo al ciclo vaccinale primario, la certificazione verde COVID-19 ha una validita' di nove mesi a far data dalla medesima somministrazione.»;
 - 3) al terzo periodo, dopo le parole «infezione da SARS-CoV-2» sono aggiunte le seguenti: «, nei termini stabiliti con circolare del Ministero della salute,»;
 - c) al comma 4-bis le parole «prescritto ciclo» sono sostituite dalle seguenti: «ciclo vaccinale primario o della somministrazione della relativa dose di richiamo» e le parole «dodici mesi» sono sostituite dalle seguenti: «nove mesi».
2. Le disposizioni di cui al comma 1 si applicano a decorrere dal 15 dicembre 2021.

Art. 4

Estensione dell'impiego delle certificazioni verdi COVID-19

1. Al decreto-legge 22 aprile 2021, n. 52, convertito, con modificazioni, dalla legge 17 giugno 2021, n. 87, sono apportate le seguenti modificazioni:
 - a) all'articolo 6, comma 3, il secondo periodo e' soppresso;
 - b) all'articolo 9-bis, comma 1:
 - 1) alla lettera a) le parole «, ad eccezione dei servizi di ristorazione all'interno di alberghi e di altre strutture ricettive riservati esclusivamente ai clienti ivi alloggiati» sono soppresse;
 - 2) dopo la lettera a) e' inserita la seguente: «a-bis) alberghi e altre strutture ricettive»;
 - 3) alla lettera d), dopo le parole: «limitatamente alle attivita' al chiuso» sono inserite le seguenti: «, nonche' spazi

GAZZETTA UFFICIALE: DA OGGI IN ZONA GIALLA E ARANCIONE STESSE DISPOSIZIONI DELLA ZONA BIANCA MA ACCESSO AD ATTIVITÀ CON SUPER GREEN PASS. ECCO IL TESTO UFFICIALE

adibiti a spogliatoi e docce, con esclusione dell'obbligo di certificazione per gli accompagnatori delle persone non autosufficienti in ragione dell'età o di disabilità»;

c) all'articolo 9-quater:

1) al comma 1:

1.1 alla lettera b) le parole «ad esclusione di quelli impiegati per i collegamenti marittimi nello Stretto di Messina e di quelli impiegati nei collegamenti marittimi da e per l'arcipelago delle Isole Tremiti» sono soppresse;

1.2 alla lettera c), dopo le parole «di tipo» sono inserite le seguenti: «interregionale»;

1.3 alla lettera e) le parole «ad esclusione di quelli impiegati nei servizi aggiuntivi di trasporto pubblico locale e regionale» sono soppresse;

1.4 alla lettera e-bis) le parole «titoli di viaggio.» sono sostituite dalle seguenti: «titoli di viaggio»;

1.5 dopo la lettera e-bis) e' aggiunta la seguente: «e-ter) mezzi impiegati nei servizi di trasporto pubblico locale o regionale.»;

2) al comma 2, le parole «esclusi per età dalla campagna vaccinale e ai soggetti esenti» sono sostituite dalle seguenti: «di età inferiore ai dodici anni e ai soggetti esenti dalla campagna vaccinale»;

3) al comma 3 e' aggiunto, in fine, il seguente periodo: «Per i mezzi del trasporto pubblico locale o regionale le predette verifiche possono essere svolte secondo modalità a campione.».

2. Le disposizioni di cui al comma 1 si applicano a decorrere dal 6 dicembre 2021.

Art. 5

Impiego delle certificazioni verdi COVID-19 di avvenuta vaccinazione o di avvenuta guarigione

1. All'articolo 9-bis del decreto-legge 22 aprile 2021, n. 52, convertito, con modificazioni, dalla legge 17 giugno 2021, n. 87, sono apportate le seguenti modificazioni:

a) al comma 2 dopo le parole «per le singole zone» sono aggiunte le seguenti: «salvo quanto previsto al comma 2-bis»;

b) dopo il comma 2 e' inserito il seguente: «2-bis. Nelle zone gialla e arancione, la fruizione dei servizi, lo svolgimento delle attività e gli spostamenti, limitati o sospesi ai sensi della normativa vigente, sono consentiti esclusivamente ai soggetti in possesso di una delle certificazioni verdi COVID-19 di cui all'articolo 9, comma 2, lettere a), b) e c-bis), e ai soggetti di cui al comma 3, primo periodo, nel rispetto della disciplina della zona bianca. Ai servizi di ristorazione di cui al comma 1, lettera a), nelle predette zone, si applica il presente comma ad eccezione dei servizi di ristorazione all'interno di alberghi e di altre



GAZZETTA UFFICIALE: DA OGGI IN ZONA GIALLA E ARANCIONE STESSE DISPOSIZIONI DELLA ZONA BIANCA MA ACCESSO AD ATTIVITÀ CON SUPER GREEN PASS. ECCO IL TESTO UFFICIALE

strutture ricettive riservati esclusivamente ai clienti ivi alloggiati e delle mense e catering continuativo su base contrattuale, ai quali si applicano le disposizioni di cui al comma

1.»;

c) al comma 3, primo periodo, le parole «esclusi per età dalla campagna vaccinale e ai soggetti esenti» sono sostituite dalle seguenti: «di età inferiore ai dodici anni e ai soggetti esenti dalla campagna vaccinale»;

d) al comma 4, le parole «al comma 1» sono sostituite dalle seguenti: «ai commi 1 e 2-bis» e le parole «al medesimo comma 1» sono

sostituite dalle seguenti: «ai medesimi commi 1 e 2-bis».

2. Le disposizioni di cui al comma 1 si applicano a decorrere dal 29 novembre 2021. Fino al 5 dicembre 2021 è consentita la verifica

del possesso delle certificazioni verdi COVID-19 in formato cartaceo,

nelle more dell'attuazione dell'articolo 6, comma 2.

Art. 6

Disposizioni transitorie

1. Dal 6 dicembre 2021 al 15 gennaio 2022, nelle regioni e nelle

province autonome di Trento e di Bolzano, i cui territori si collocano in zona bianca, lo svolgimento delle attività e la fruizione dei servizi per i quali in zona gialla sono previste limitazioni sono consentiti esclusivamente ai soggetti in possesso

delle certificazioni verdi COVID-19 di cui all'articolo 9, comma 2,

lettere a), b) e c-bis), del decreto-legge n. 52 del 2021, nonché ai

soggetti di cui all'articolo 9-bis, comma 3, primo periodo, del predetto decreto-legge n. 52 del 2021, nel rispetto della disciplina

della zona bianca. Nei servizi di cui al primo periodo sono compresi

quelli di ristorazione, a eccezione di quelli prestati all'interno di alberghi e di altre strutture ricettive riservati esclusivamente ai clienti ivi alloggiati e delle mense e del catering continuativo su base contrattuale, ai quali si applicano le disposizioni di cui al comma 1 dell'articolo 9-bis del predetto decreto-legge n. 52 del 2021.

2. Nelle more della modifica del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 17 giugno 2021, adottato ai sensi dell'articolo 9, comma 10, del decreto-legge 22 aprile 2021, n. 52,

convertito, con modificazioni, dalla legge 17 giugno 2021, n. 87,

sono autorizzati gli interventi di adeguamento necessari a consentire

la verifica del possesso delle sole certificazioni verdi COVID-19 di



[Apri il link](#)**GAZZETTA UFFICIALE: DA OGGI IN ZONA GIALLA E ARANCIONE STESSE DISPOSIZIONI DELLA ZONA BIANCA MA ACCESSO AD ATTIVITÀ CON SUPER GREEN PASS. ECCO IL TESTO UFFICIALE**

cui all'articolo 9, comma 2, lettere a), b) e c-bis), del decreto-legge n. 52 del 2021.

**Art. 7**

Controlli relativi al rispetto delle disposizioni per il contenimento e la prevenzione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19

1. Il Prefetto territorialmente competente, entro cinque giorni dalla data di entrata in vigore del presente decreto, sentito, entro tre giorni dalla data di entrata in vigore del presente decreto, il Comitato provinciale per l'ordine e la sicurezza pubblica, adotta un piano per l'effettuazione costante di controlli, anche a campione, avvalendosi delle forze di polizia e del personale dei corpi di polizia municipale munito della qualifica di agente di pubblica sicurezza, in modo da garantire il rispetto dell'obbligo del possesso delle certificazioni di cui all'articolo 9 del decreto-legge n. 52 del 2021. Il Prefetto trasmette al Ministro dell'interno una relazione settimanale dei controlli effettuati nell'ambito territoriale di competenza.
2. Le attività di cui al comma 1 sono svolte nell'ambito delle risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili a legislazione vigente, senza nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica.

Art. 8

Campagne di informazione

1. Al fine di promuovere un più elevato livello di copertura vaccinale, il Dipartimento per l'informazione e l'editoria della Presidenza del Consiglio dei ministri elabora un piano per garantire i più ampi spazi sui mezzi di comunicazione di massa per campagne di informazione, formazione e sensibilizzazione sulla vaccinazione anti SARS-CoV-2. All'attuazione del presente articolo, si provvede nei limiti delle risorse iscritte nel bilancio autonomo della Presidenza del Consiglio dei ministri e destinate alle suddette finalità.

Art. 9

Misure urgenti in materia di controlli radiometrici

1. All'articolo 72, comma 4, primo periodo, del decreto legislativo 31 luglio 2020, n. 101, le parole «30 novembre 2021» sono sostituite dalle seguenti: «31 dicembre 2021».

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

GAZZETTA UFFICIALE: DA OGGI IN ZONA GIALLA E ARANCIONE STESSE DISPOSIZIONI DELLA ZONA BIANCA MA ACCESSO AD ATTIVITÀ CON SUPER GREEN PASS. ECCO IL TESTO UFFICIALE

Art. 10

Entrata in vigore

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana e sarà presentato alle Camere per la conversione in legge.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta Ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

cdn/AGIMEG

In Evidenza [Politica](#)

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

I ristoranti, il Green pass e la sindrome di Tafazzi

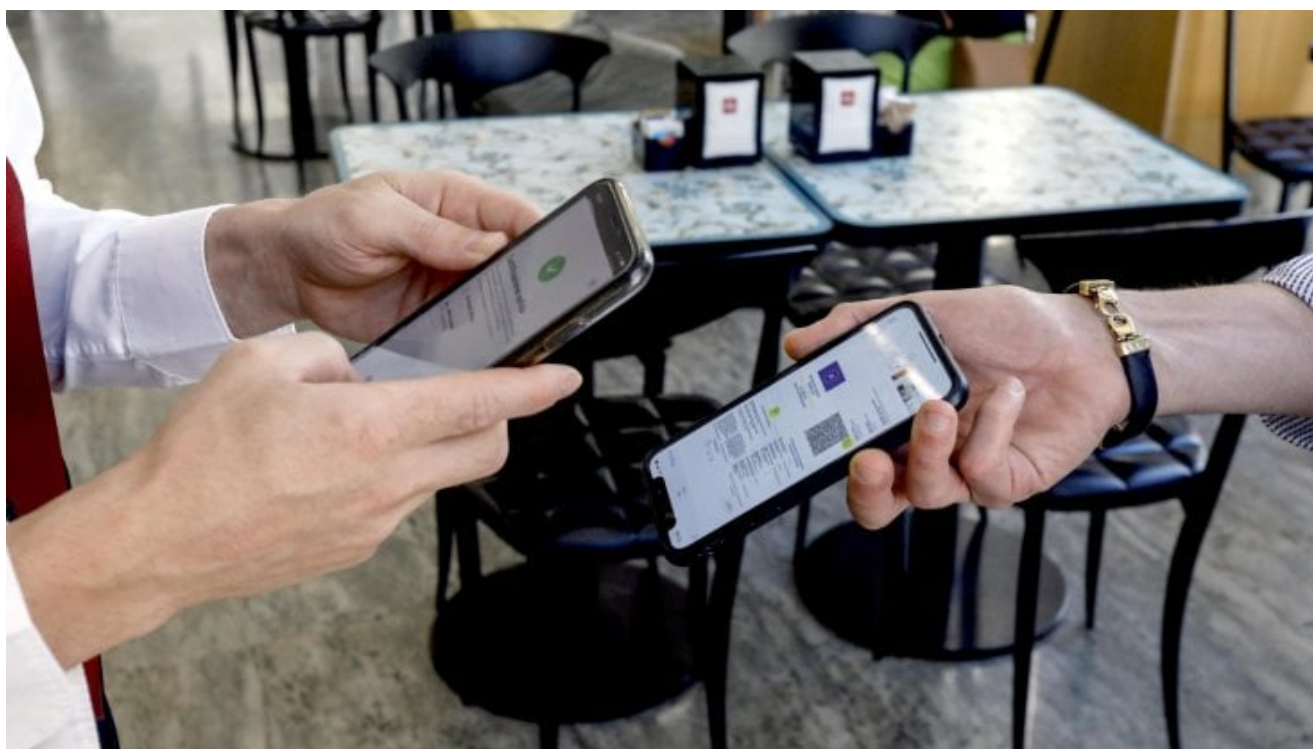
corrierealpi.gelocal.it/il-gusto/2021/11/29/news/green_pass_al_ristorante_e_la_sindrome_di_tafazzi-328135341/

Antonio Scuteri

November 29, 2021



di Antonio Scuteri



(ansa)

Molti ristoratori (per fortuna una minoranza, anche se non piccola) non fanno i controlli previsti dalla legge. Un atteggiamento a dir poco autolesionistico per una categoria così duramente colpita da chiusure e fallimenti

29 Novembre 2021 3 minuti di lettura

Ricordate Tafazzi? Il buffo e tragicomico personaggio interpretato da Giacomo Poretti del trio Aldo, Giovanni e Giacomo a partire dalla metà degli anni Novanta? In sintesi: in calzamaglia nera da lottatore di serie C passava il tempo a colpirsi allegramente, bontà sua, l'inguine con una bottiglia di plastica vuota. Niente altro. Eppure il tafazzismo è entrato prepotentemente nel linguaggio comune (e anche nei dizionari) per indicare **un comportamento assurdamente e inutilmente masochistico**.

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

I ristoranti, il Green pass e la sindrome di Tafazzi

gazzettadimantova.gelocal.it/il-gusto/2021/11/29/news/green_pass_al_ristorante_e_la_sindrome_di_tafazzi-328135341/

Antonio Scuteri

November 29, 2021



Ricordate Tafazzi? Il buffo e tragicomico personaggio interpretato da Giacomo Poretti del trio Aldo, Giovanni e Giacomo a partire dalla metà degli anni Novanta? In sintesi: in calzamaglia nera da lottatore di serie C passava il tempo a colpirsi allegramente, bontà sua, l'inguine con una bottiglia di plastica vuota. Niente altro. Eppure il tafazzismo è entrato prepotentemente nel linguaggio comune (e anche nei dizionari) per indicare **un comportamento assurdamente e inutilmente masochistico**.

E tutti conosciamo il significato della parola **autolesionismo**. La definizione che ne dà la Treccani non lascia spazio a fraintendimenti: "In senso fig., atteggiamento o comportamento, più o meno deliberato o consapevole, che finisce col danneggiare fortemente chi lo assume, o che costituisce comunque **una rinuncia alla difesa dei propri interessi**".

Ecco, sono l'immagine, e la parola, che vengono in mente pensando ai **ristoratori che abitualmente non controllano il Green pass**. Il che fa a sua volta pensare, per quanto li riguarda, ad una improvvisa perdita della memoria. Chi la memoria invece non l'ha smarrita, non può non ricordare cosa è successo negli ultimi due anni: i lockdown, i ristoranti chiusi per mesi o aperti solo a pranzo, la cassa integrazione, il delivery e il take away come uniche

forme di sopravvivenza. **E i lamenti, le grida di dolore di chi si trovava improvvisamente senza fonti di reddito e, spesso, sull'orlo del fallimento** (fallimento che, purtroppo, in molti casi, poi c'è stato davvero).

Quanti sono questi "smemorati"? Difficile dirlo, non esistono statistiche ufficiali. Ognuno avrà, e potrà fare, la propria valutazione personale. Quella di chi scrive, a Roma, è di circa il 50-60 per cento di ristoratori ligi alle regole. Altri avranno statistiche migliori, altri peggiori. Ma si tratta di esperienze individuali, senza valore scientifico. Empiricamente la [Fipe](#), la **Federazione italiana dei pubblici servizi, stima che nei centri cittadini il rispetto delle regole c'è nell'80 per cento dei casi, avvertendo però che in periferia e in provincia, si crolla al 60-65 per cento**. Di certo c'è che sul totale dei controlli delle forze dell'ordine, le infrazioni che riguardano il mancato controllo del Green Pass nei ristoranti rappresentano il 67 per cento.

Com'è possibile che una categoria colpita così duramente assuma ora questi atteggiamenti, ripetiamolo, autolesionistici? Le risposte possono essere tante, sia pratiche che ideologiche. **La paura di scontentare i clienti, magari storici; la voglia di evitare discussioni con No vax particolarmente insistenti e/o arroganti**; i rischi di creare ritardi e attese, in particolare nei momenti di maggiore affollamento. Forse, anche, un malinteso senso della libertà individuale. Tutto vero, e tutto, entro certi limiti, anche ragionevole. Ma tutto ciò cozza in maniera stridente con almeno tre principi fondamentali. **Il primo, che sembrerà banale, ma forse vista la situazione è utile ribadirlo, è che le leggi si rispettano, anche quando non piacciono**, è la base del vivere civile. Il secondo è la necessità, l'obbligo diremmo, di tutelare la salute della stragrande maggioranza dei propri clienti che No Vax non sono (oltre che, ovviamente, quella del proprio personale). Il terzo, semplicemente utilitaristico e di buon senso, è che ogni mancato controllo contribuisce al rischio di nuove chiusure, giuste o sbagliate che siano. **Eppure al tempo dei ristori, tutti, giustamente, si lamentavano dei ritardi** e delle inefficienze nelle erogazioni. E ora che invece il rispetto di una regola è richiesto le voci si spengono?

Non a caso i ristoratori più accorti e attenti, a maggior ragione in vista del cosiddetto Super Green pass che entrerà in vigore dal 6 dicembre, su questo tema non usano mezzi termini. Ecco per esempio cosa ha dichiarato **nella nostra inchiesta** Piero Pompili, uomo di sala del Cambio di Bologna: "Dei ristoratori che non chiedono il Green pass, se devo essere sincero, penso tutto il male possibile: fosse per me ritirerei loro la licenza per almeno 3 mesi perché non si dovrebbe scherzare sulla salute a cominciare in realtà, da chi in quel ristorante ci lavora. Se non rispetti i tuoi collaboratori non mi stupisce che te ne possa fregare dei clienti".

Da Roma gli fa eco **Valerio Capriotti, restaurant manager di Baccano**: "Chi non lo chiede non ha nessun senso di responsabilità civica e civile né onestà intellettuale, di queste persone ho davvero una bassissima stima. Di controlli da parte delle forze dell'Ordine finora ne abbiamo avuti due, e mi auguro che ce ne siano degli altri, non solo nei luoghi della ristorazione ma ovunque servano, per esempio sui mezzi pubblici". E gli esempi potrebbero moltiplicarsi.

E chi la pensa diversamente? Liberissimo ma, in caso di conseguenze negative, abbia almeno il buon gusto di non lamentarsi.

Argomenti

- [Ristoranti](#)
- [Legislazione alimentare](#)

Green Pass: niente controlli in locali, multe a Sassari

 gazzettadiparma.it/italiamondo/2021/11/29/news/green_pass_niente_controlli_in_locali_multe_a_sassari-6863015/

Necrologi

Ricevi le news

Abbonati

-
- [Login](#)

Sei in Italiamondo

29 novembre 2021, 10:50



(ANSA) - SASSARI, 29 NOV - Complice anche la collaborazione dei cittadini, le cui segnalazioni e i cui esposti sono in aumento, la polizia locale di Sassari ha intensificato i controlli sul rispetto delle norme anti Covid-19 e nel weekend ha rilevato 17 contravvenzioni commesse da pubblici esercizi e circoli privati. Oltre alle multe per i mancati controlli del green pass, sono stati sanzionati alcuni circoli trasformati in locali e discoteche abusive: dovranno pagare 5mila euro. Guai anche per alcuni bar che non hanno spento la musica a mezzanotte, come disposto da un'ordinanza sindacale, creando sin tardi assembramenti e disturbo ai residenti in varie zone della città. Ricontrata in alcuni locali la presenza di più clienti del consentito, assembrati e senza mascherina: i gestori rischiano sanzioni tra 400 e mille euro. Multa da 400 euro anche per la cliente di una pizzeria: era sprovvista di green pass. "I risultati dei controlli del fine settimana certificano che molte attività non rispettano le regole", commenta il sindaco Nanni Campus, che invita la [Fipe](#) Confcommercio "a collaborare con gli organi di vigilanza nell'interesse della collettività e della categoria, per evitare di andare incontro alle festività natalizie con limitazioni alle aperture che, se il trend non sarà invertito, sono probabili". (ANSA).

© RIPRODUZIONE RISERVATA



 **NECROLOGI**
[Consulta on line tutti gli annunci >](#)

 **AGENZIE E SERVIZI**
[Fai una ricerca per territorio >](#)

Consumo di alcolici, fiammata post lockdown: anche a Genova giudici e titolari di locali alleati contro gli eccessi

S ilsecoloxix.it/genova/2021/11/29/news/consumo-di-alcolici-fiammata-post-lockdown-giudici-e-titolari-di-locali-alleati-contro-gli-eccessi-1.40976131

Tommaso Fregatti

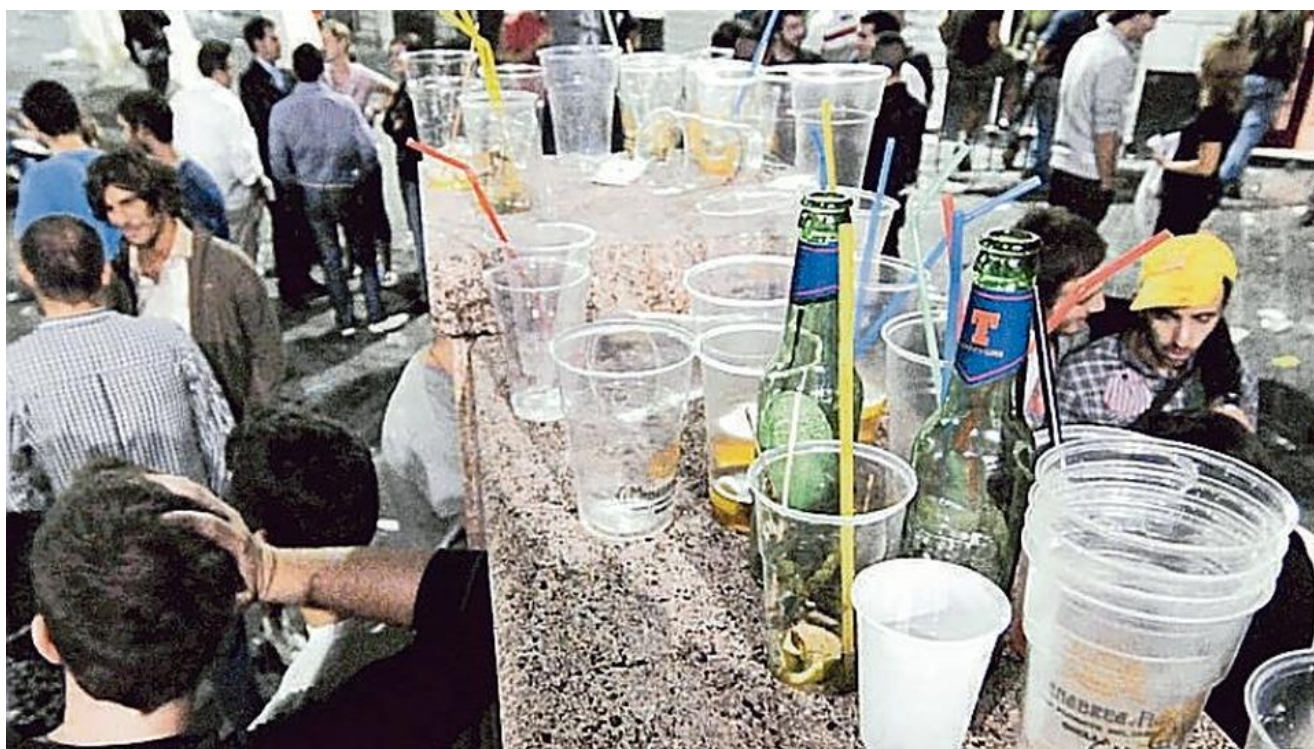
November 29, 2021



Contenuto riservato agli abbonati

[genova](#)

[Apri il link](#)



La movida nel centro storico

Si moltiplicano gli ubriachi alla guida e i pazienti del centro specializzato. Anm e Fipe-Confesercenti lanciano una campagna di sensibilizzazione

Tommaso Fregatti 29 Novembre 2021

Genova – **Ogni giorno tre genovesi vengono pizzicati a guidare auto o moto ubriachi.** Ma non solo. I numeri del centro alcolico regionale del San Martino parlano di un incremento del 15 per cento di nuovi pazienti e del 20 delle ricadute. **Il post lockdown all’ombra della Lanterna ha aumentato in maniera esponenziale il consumo di alcolici.**

Green pass, ma nei ristoranti i controlli ci sono? Ecco la situazione da Nord a Sud

[S ilsecoloxix.it/il-gusto/2021/11/29/news/green_pass_controlli_nei_ristoranti-328040181/](https://www.ilsecoloxix.it/il-gusto/2021/11/29/news/green_pass_controlli_nei_ristoranti-328040181/)

Luisa Mosello

November 29, 2021



"Dei ristoratori che non chiedono il green pass, se devo essere sincero, penso tutto il male possibile: fosse per me ritirerei loro la licenza per almeno 3 mesi perché non si dovrebbe scherzare sulla salute a cominciare in realtà, da chi in quel ristorante ci lavora e ti permette di fare il tuo business quindi se non rispetti i tuoi collaboratori non mi stupisce che te ne possa fregare dei tuoi clienti". Per **Piero Pompili**, l'uomo di sala a 360 gradi del ristorante **"Al Cambio" di Bologna**, non ci sono giustificazioni. Nella ristorazione non c'è posto per i furbetti del certificato verde, che a breve diventerà sul campo Super green pass, riservato solo a vaccinati e guariti dal Covid-19. Sostituirà quello attuale e dovrà essere scaricato nuovamente.



Piero Pompili (secondo da sinistra) con lo staff del Cambio di Bologna

Il Gusto ha provato a fare una mappa di indicazioni e considerazioni sul tema del lasciapassare nei luoghi della ristorazione per tentare di seguire un filo rosso, o meglio verde, di una ipotetica statistica fra rispetto e inosservanza delle regole. Ipotetica perché **non esistono, almeno per il momento, dati completi e ufficiali su quanti siano, in tutta Italia, i locali in cui si chiede il pass in maniera sistematica** e quelli dove invece c'è l'ingresso libero. Sempre, o a volte, magari quando il ristorante è pieno e non si vuol perdere tempo, neanche quei pochi secondi che servono per controllare la carta verde in possesso del cliente attraverso l'applicazione sul cellulare. Ciascuno potrebbe fare la sua personale classifica, ricordando i posti frequentati nelle ultime settimane ed elencando quelli ligi alle regole e quelli con le maglie larghe in cui far accomodare il virus senza nessun ostacolo. **Ora che è arrivato il freddo i dehors non sono più gettonati come prima e a volersi sedere all'interno sono in tanti**, anche chi il lasciapassare non ce l'ha. Ma ci prova lo stesso a superare l'ostacolo, arrivando a inventare scuse poco credibili come ingordi cellulari che si mangiano improvvisamente il pass che scompare dallo schermo proprio quando ci si trova all'ingresso di un ristorante.

Un uomo (di sala) al comando: Valerio Capriotti e il nuovo Baccano

di Guido Barendson 20 Luglio 2021



I CONTROLLORI

[Apri il link](#)

Per quanto riguarda i controlli ai controllori, vengono o dovrebbero esser fatti a campione da parte di tutti i pubblici ufficiali, dai Carabinieri alla Polizia, dai vigili urbani alla Guardia di Finanza. Il Viminale ha fatto sapere che potrebbe essere impiegato anche l'esercito.

"Dal 6 agosto prosegue la campagna di controllo da parte dei Carabinieri NAS sul rispetto dell'obbligo del green pass per l'accesso a determinate categorie di attività e servizi - spiega a Il Gusto il **maggiore Dario Praturlon del Comando Carabinieri** per la Tutela della Salute -. Anche se le infrazioni riscontrate non sono state moltissime rispetto al numero di attività ispezionate hanno evidenziato la necessità dei controlli. Ad oggi su oltre 12 mila esercizi attenzionati, oltre la metà intorno al 60-70% nel settore della ristorazione, **le violazioni sono state 778. Ciò che più ci ha sorpreso è stato il fatto che la maggioranza (428 per tutte le categorie) è stata contestata ai titolar ritenuti responsabili di omessa verifica del green pass**". Le altre 350 sanzioni sono state applicate nei confronti dei clienti e 68 per i dipendenti impegnati in attività lavorative senza il certificato verde. **Dagli esiti delle ispezioni risulta che 497 sanzioni (pari al 64% complessivo) sono state rilevate presso strutture di somministrazione di alimenti e bevande, come ristoranti, pizzerie e bar**, delle quali 93 hanno riguardato il mancato controllo del green pass da parte degli operatori delle attività. È stata anche verificata la corretta applicazione delle restanti misure di contenimento alla diffusione epidemica, contestando ulteriori 430 violazioni dovute all'inosservanza circa le operazioni di sanificazione, l'uso delle mascherine, le informazioni agli utenti e agli stessi dipendenti sulle norme di comportamento e di distanziamento.

Emessi anche provvedimenti di chiusura temporanea da uno a cinque giorni nei confronti di 25 attività. Tra gli ultimi interventi due, uno al nord, in Emilia Romagna, e uno al sud, in Calabria per una perfetta par conditio: "Sanzionato il titolare di un ristorante di Falerna (Catanzaro) poiché responsabile di aver consentito l'accesso e la consumazione al tavolo interno del locale ad un avventore sebbene privo della necessaria certificazione vaccinale. Accertate presso un ristorante ubicato a Cento (Ferrara) numerose violazioni alle misure di contenimento del Covid-19 da parte del titolare dell'attività di somministrazione quali la mancata verifica del possesso della certificazione verde (green pass) degli avventori e dei dipendenti, l'omesso utilizzo delle mascherine, l'assenza della cartellonistica indicante le norme di comportamento per evitare la diffusione del virus". La Polizia di Stato invece non fornisce dati specifici ma rimanda a quelli generali, indicati quotidianamente nei tweet del Viminale che ha fatto.



Valerio Capriotti, del Baccano di Roma

FIPE: "LA MAGGIORANZA DEI RISTORATORI RISPETTA LE REGOLE"

"La percentuale degli esercizi sanzionati in merito alle verifiche dei green pass è molto modesta e questo dimostra certamente che la propensione degli esercenti, compresi ristoratori e baristi, al rispetto delle norme anti covid è alta - ci spiega **Vincenzo Sbraga** vicepresidente della Federazione italiana pubblici esercizi -. Anche raddoppiando il numero di controlli è assai probabile che le percentuali di infrazioni restino sostanzialmente le stesse. Per quanto riguarda le diverse tendenze riscontrate è necessario fare delle distinzioni, in primis tra grandi e piccoli centri. **Nei primi, in media, la percentuale di titolari di bar e ristoranti che controllano il green pass è superiore all'80%, con picchi che arrivano fino al 90% nei centri storici e percentuali che scendono fino al 65/70% fuori dal centro (in periferia). Nelle città più piccole, invece, la percentuale scende al 60/70%.** Va detto, però, che quelle più basse registrate in periferia e nelle città piccole sono da imputare in parte a una minore propensione a far rispettare le regole, e in parte al fatto che in queste zone molte volte i clienti sono abituali e non servono controlli per sapere chi è in possesso di green pass e chi no. Chiaramente, dal canto nostro, auspichiamo che i controlli arrivino al 100%, come richiesto dalla legge".

"Sul super green pass, la nostra posizione è molto chiara - continua il rappresentante della Fipe Confcommercio - per noi è assolutamente fondamentale e prioritario non chiudere, quindi, al di là delle valutazioni di merito, siamo a favore di ogni misura che eviti questo scenario, nella consapevolezza che ci troviamo ancora in una situazione di emergenza. In quest'ottica, l'appello che facciamo alle imprese è di avere grande rigore nei controlli, anche se sappiamo che questo comporta importanti oneri di gestione, proprio perchè è questa l'unica strada per scongiurare ulteriori chiusure che metterebbero in ginocchio tutto il

[Apri il link](#)

comparto in un mese come dicembre che prima della pandemia 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: troppo per un comparto che sta cercando di ripartire e che non può permettersi ulteriori incertezze". Perché "consentire alle imprese di lavorare significa non solo garantire l'occupazione a 900 mila 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".

Piero Pompili: "Vi spiego perché non apro oggi per non chiudere domani"

di Piero Pompili 14 Dicembre 2020



Anche secondo **Luca Marchini** che, oltre ad essere chef stellato del ristorante "L'Erba del re" di Modena, è consigliere provinciale della Fipe, il rispetto delle regole è assai diffuso nella sua regione, l'Emilia Romagna, e in tutto il nord. **"A mio avviso 80/85% di ristoratori qui sono ligi al loro dovere.** La maggior parte dei miei colleghi accetta il green pass, lo considera non una soluzione finale, ma un aiuto importante per ridurre i contagi e permetterci di rimanere aperti con le nostre attività. Anche se molti a volte sono in difficoltà, soprattutto nei locali particolarmente grandi e capienti, tanto da necessitare anche una persona preposta solo a quello. Tanti i controlli fatti dai pubblici ufficiali, e fatti, per quello che ne so io anche in modo corretto. Ovvio che maggiori sono i controlli e più si riduce la percentuale di quanto non chiedono il pass. Pochi, per fortuna, i clienti che ho mandato via: solo 6 per tre tavoli, in tre volte, uno i primi di settembre, uno a inizio ottobre e uno a metà novembre. Hanno trovato scuse del genere "il cellulare è scarico", oppure "non capisco come mai ma il telefonino mi ha cancellato il Qrcode...". A confermare le bizzarre giustificazioni della clientela furbetta che in generale spera nella disattenzione del personale e nella possibilità di chiudere un occhio è **Luca Montecalvo**, responsabile di sala del ristorante modenese da più di 14 anni che "riesce perfettamente a capire quando è il momento di far rispettare le regole in modo ferreo": "È difficile dire con diplomazia e delicatezza agli avventori sprovvisti di green pass che i loro documenti non sono in regola con le direttive governative. Tra l'altro non solo questo comportamento reca danni a loro, ma anche al ristorante, che magari alle 20,30 si ritrova con un tavolo vuoto. Ci vuole grande senso di responsabilità, noi lo usiamo sia per loro che per noi".



Luca Montecalvo, dell'Erba del Re di Modena

COSA ACCADE AL NORD

Rimanendo in Emilia Piero Pompili uomo di sala per eccellenza e restaurant manager illuminato del ristorante bolognese "Al Cambio" continua a battere dove la verifica duole: "Nella mia zona, a Bologna, so di ristoranti che sono stati multati perché non rispettavano le normative anti Covid, quindi parliamo di certificazione, distanziamento tra i tavoli e corretto utilizzo delle mascherine. E su Twitter dei bolognesi si erano messi a fare i nomi di locali che non chiedevano il green pass. Ho trovato che fosse una cosa molto utile e a giudicare dai commenti della gente, anche molto sentita come tema perché quando ti sei vaccinato e hai fatto il tuo dovere sociale, tutto vuoi tranne che un furbetto non rispetti le regole. Per quanto riguarda la presenza delle forze dell'Ordine da noi non sono mai venute ma nonostante questa totale mancanza di controlli continuiamo ad esser rigorosi. Dei green pass se ne occupa Domenico, il mio braccio destro. **Per evitare assembramenti all'ingresso abbiamo deciso di controllarlo al tavolo**, quindi li facciamo accomodare e mentre chiediamo l'acqua avvisiamo che al ritorno verificheremo anche il lasciapassare, perché non tutti lo hanno pronto quando arrivano e devono cercarlo nelle immagini del telefono a volte con attese veramente lunghe". Sugli espedienti per superare l'ostacolo della certificazione Pompili ricorda un episodio accaduto qualche tempo fa:

"Un cliente alla richiesta di esibire il green pass mi ha mostrato un foglio sudicio e stropicciato che non ho neanche voluto prendere in mano per com'era ridotto e che non attestava niente di niente - racconta -. Si è giustificato dicendo di non esser riuscito ad andare alla Usl per scaricarlo, di non essere un no Vax ma l'ingegnere che aveva lavorato all'App Immuni e che era un carissimo amico di Stefano Bonaccini. Quando ho proposto di chiamare Stefano che è un nostro abituale cliente ha fatto spallucce ed è andato via..."

[Apri il link](#)

Dalla terra romagnola arriva il commento di **Vanessa Simini maître e sommelier di Makorè a Ferrara**: "Se all'inizio l'attività di controllare la validità del green pass ci teneva molto impegnati, con il tempo è diventato tutto più semplice. Ormai tutti i clienti che hanno prenotato lo mostrano già all'ingresso. A controllarlo ci pensa tutto il personale di sala. Ci sono delle regole ed è giusto che tutti le rispettino. Sviarle, in questo momento più che in altri, non giova alla situazione. Non vorremmo che, per colpa di alcuni, tutti dovessimo rimetterci con limitazioni simili a quelle già vissute". A dire la loro, dalla Lombardi, altre due professioniste della sala al femminile ("merce" rara in un mondo quasi esclusivamente maschile come si è visto alla presentazione della nuova guida Michelin con una sola donna insignita della stella): **Annalisa Magri maître di Ottocentodieci Ristorante a Sannazzaro de' Burgondi (Pavia) e Elisabetta Ballerini dello stellato La Tavola, a Laveno Mombello (Varese)**. La prima racconta di quando la Guardia di Finanza è andata a fare dei controlli: "I finanziari si sono presentati nel periodo della zona rossa, al bistrot, pensando che dovesse essere chiuso. In realtà poteva rimanere aperto perché era legato alla struttura alberghiera. Neanche loro avevano ben chiara la situazione. Ricordo però che hanno controllato accuratamente che tutti gli ospiti seduti al tavolo appartenessero realmente alla struttura alberghiera e non venissero da fuori". **"I ristoratori che non chiedono il pass non hanno capito che quel certificato è la nostra salvezza**: è l'unico strumento che ci permette di rimanere aperti e di lavorare - puntualizza la seconda maître -. Non credo nella mia zona ci siano ristoranti che non lo verificano e non mi è mai capitato che qualcuno volesse entrare senza, anzi arrivano già all'accoglienza con il telefono in mano pronti per farlo vedere. Non ci danno neppure il tempo di chiederlo".

A Milano **Caterina Poma, responsabile di Ratanà**, informa che lì da loro, dove viene misurata la temperatura prima di mostrare il pass, nessuno è mai passato per i controlli: "Se ci sono stati dei furbetti che hanno provato a infrangere le regole? Ricordo due ragazzi giovanissimi, stranieri, che avevano mostrato il green pass falso, di persone molto più grandi di loro".

In Piemonte **Gualtiero Perlo, maître di Opera Ingegno e Creatività a Torino**, ci dice che da loro "le forze dell'Ordine non sono mai venute a controllare che i clienti all'interno del ristorante. "In caso di mancato rispetto delle regole ritengo sia giusto che i ristoratori siano sanzionati - sostiene -. Non è giusto che alcuni paghino per gli altri. Per quanto riguarda i clienti che vogliono entrare senza green pass ricordo bene un mese fa: una persona aveva chiamato per chiedere se ci fosse una sala riservata alle persone senza certificato. Al chiuso...".



Livia, Mario e Alfonso Iccarino, del Don Alfonso di Sant'Agata dei due Golfi

COSA ACCADE AL CENTRO SUD

A Roma **Valerio Capriotti restaurant manager di Baccano**, a un passo da Fontana di Trevi, spera che "il green pass rafforzato anche se ridurrà il numero dei clienti possa davvero servire per evitare nuove chiusure che non possiamo permetterci".

"Dei ristoratori che non lo chiedono penso che non abbiano nessuna responsabilità civica e civile né onestà intellettuale, di queste persone ho davvero una bassissima stima -continua -. Dobbiamo controllare gli ingressi perché bisogna tutelare noi stessi e il nostro staff e naturalmente la clientela. Per questo abbiamo quattro hostess alla porta del ristorante che chiedono con gentilezza il pass e fanno rispettare la fila. Si può perdere qualche minuto ma è necessario farlo per poter essere più sicuri e tutelati. Di controlli da parte delle forze dell'Ordine finora ne abbiamo avuti due, e mi auguro che ce ne siano degli altri, non solo nei luoghi della ristorazione ma ovunque servano, per esempio sui mezzi pubblici. Per quanto riguarda le scuse per poter sedersi all'interno senza certificato a volte c'è chi dice di voler entrare per cercare qualcuno..."

Sempre nella Capitale **Barbara Agosti fa sapere che nel suo ristorante Eggs a Trastevere** "i controlli li hanno fatti almeno sette, otto volte, un po' tutti, vigili urbani, carabinieri e Guardia di Finanza, ma ogni volta è stato verificato il rispetto del distanziamento dei tavoli, l'uso delle mascherine da parte dei camerieri e della brigata, ma mai sul green pass". "Sono d'accordo nell'attivare quello rafforzato - spiega - ma se non c'è chi controlla è inutile"

[Apri il link](#)

Arrivando al Sud è fare il quadro della situazione è **Alfonso Iaccarino, chef campano del bistellato Don Alfonso 1890 a Sant'Agata sui due Golfi**. Lui è anche assessore al turismo del Comune di Sorrento e il suo è un osservatorio privilegiato sul regno delle due Sicilie. "La categoria dei ristoratori delle regioni meridionali è cresciuta molto e tutto il comparto è attentissimo a che non ci siano altri rischi di chiusure - assicura - per questo la stragrande maggioranza chiede il green pass. Certo anche qui qualche no vax c'è come accade in tutte le altre parti d'Italia ma l'attenzione è alta e anche il super green pass è stato ben accolto. È lo strumento che ci permette di vivere e lavorare in sicurezza grazie al vaccino". Sui clienti che volevano entrare senza certificato verde nel ristorante famoso in tutto il mondo per la sua proverbiale accoglienza, che ora è in pausa e riaprirà la prossima primavera, interviene Mario Iaccarino primogenito di Alfonso, general manager della struttura e direttore di sala: "Al momento della prenotazione, al telefono, c'è stato chi ha tentato di oltrepassare i controlli mostrandosi sorpreso per la nostra richiesta e facendo di tutto perché accettassimo la sua richiesta. Ma invano. La tutela della salute viene prima di ogni cosa".



Green Pass: niente controlli in locali, multe a Sassari

Sono 17 gli esercizi pubblici e circoli privati sanzionati

#Green Pass

29 novembre 2021



■ SASSARI

(ANSA) - SASSARI, 29 NOV - Complice anche la collaborazione dei cittadini, le cui segnalazioni e i cui esposti sono in aumento, la polizia locale di Sassari ha intensificato i controlli sul rispetto delle norme anti Covid-19 e nel weekend ha rilevato 17 contravvenzioni commesse da pubblici esercizi e circoli privati. Oltre alle multe per i mancati controlli del green pass, sono stati sanzionati alcuni circoli trasformati in locali e discoteche abusive: dovranno pagare 5mila euro. Guai anche per alcuni bar che non hanno spento la musica a mezzanotte, come disposto da un'ordinanza sindacale, creando sin tardi assembramenti e disturbo ai residenti in varie zone della città. Riscontrata in alcuni locali la presenza di più clienti del consentito, assembrati e senza mascherina: i gestori rischiano sanzioni tra 400 e mille euro. Multa da 400 euro anche per la cliente di una pizzeria: era sprovvista di green pass. "I risultati dei controlli del fine settimana certificano che molte attività non rispettano le regole", commenta il sindaco Nanni Campus, che invita la [Fipe](#) Confcommercio "a collaborare con gli organi di vigilanza nell'interesse della collettività e della categoria, per evitare di andare incontro alle festività natalizie con limitazioni alle aperture che, se il trend non sarà invertito, sono probabili". (ANSA).

#Green Pass

I più letti

Da venerdì impossibile prenotare un vaccino, la rabbia dei trentini: «Hanno spento tutto per fare il boom alla Maratona, da lunedì sera»



Il ricorso di due dentisti che non vogliono vaccinarsi: il primo «no» dal Tar, restano sospesi



L'ortopedica degli animali, da Cles all'Università di veterinaria di Gent: «se sei giovane e donna, in Italia non c'è posto. In Belgio sono una professionista»



Maratona vaccinale, Fugatti chiama al lavoro 500 operatori al giorno. I sindacati: «Ma non rinnova il contratto, ha superato ogni decenza»



Circonvallazione ferroviaria Tav, le trivelle al lavoro a Mattarello, il presidente della circoscrizione: «E' iniziata l'agonia»



GREEN PASS: NIENTE CONTROLLI IN LOCALI, MULTE A SASSARI - ATTUALITÀ

29 novembre 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

I ristoranti, il Green pass e la sindrome di Tafazzi

laprovinciapavese.gelocal.it/il-gusto/2021/11/29/news/green_pass_al_ristorante_e_la_sindrome_di_tafazzi-328135341/

Antonio Scuteri

November 29, 2021



Ricordate Tafazzi? Il buffo e tragicomico personaggio interpretato da Giacomo Poretti del trio Aldo, Giovanni e Giacomo a partire dalla metà degli anni Novanta? In sintesi: in calzamaglia nera da lottatore di serie C passava il tempo a colpirsi allegramente, bontà sua, l'inguine con una bottiglia di plastica vuota. Niente altro. Eppure il tafazzismo è entrato prepotentemente nel linguaggio comune (e anche nei dizionari) per indicare **un comportamento assurdamente e inutilmente masochistico**.

E tutti conosciamo il significato della parola **autolesionismo**. La definizione che ne dà la Treccani non lascia spazio a fraintendimenti: "In senso fig., atteggiamento o comportamento, più o meno deliberato o consapevole, che finisce col danneggiare fortemente chi lo assume, o che costituisce comunque **una rinuncia alla difesa dei propri interessi**".

Ecco, sono l'immagine, e la parola, che vengono in mente pensando ai **ristoratori che abitualmente non controllano il Green pass**. Il che fa a sua volta pensare, per quanto li riguarda, ad una improvvisa perdita della memoria. Chi la memoria invece non l'ha smarrita, non può non ricordare cosa è successo negli ultimi due anni: i lockdown, i ristoranti chiusi per mesi o aperti solo a pranzo, la cassa integrazione, il delivery e il take away come uniche

forme di sopravvivenza. **E i lamenti, le grida di dolore di chi si trovava improvvisamente senza fonti di reddito e, spesso, sull'orlo del fallimento** (fallimento che, purtroppo, in molti casi, poi c'è stato davvero).

Quanti sono questi "smemorati"? Difficile dirlo, non esistono statistiche ufficiali. Ognuno avrà, e potrà fare, la propria valutazione personale. Quella di chi scrive, a Roma, è di circa il 50-60 per cento di ristoratori ligi alle regole. Altri avranno statistiche migliori, altri peggiori. Ma si tratta di esperienze individuali, senza valore scientifico. Empiricamente la [Fipe](#), la **Federazione italiana dei pubblici servizi, stima che nei centri cittadini il rispetto delle regole c'è nell'80 per cento dei casi, avvertendo però che in periferia e in provincia, si crolla al 60-65 per cento**. Di certo c'è che sul totale dei controlli delle forze dell'ordine, le infrazioni che riguardano il mancato controllo del Green Pass nei ristoranti rappresentano il 67 per cento.

Com'è possibile che una categoria colpita così duramente assuma ora questi atteggiamenti, ripetiamolo, autolesionistici? Le risposte possono essere tante, sia pratiche che ideologiche. **La paura di scontentare i clienti, magari storici; la voglia di evitare discussioni con No vax particolarmente insistenti e/o arroganti**; i rischi di creare ritardi e attese, in particolare nei momenti di maggiore affollamento. Forse, anche, un malinteso senso della libertà individuale. Tutto vero, e tutto, entro certi limiti, anche ragionevole. Ma tutto ciò cozza in maniera stridente con almeno tre principi fondamentali. **Il primo, che sembrerà banale, ma forse vista la situazione è utile ribadirlo, è che le leggi si rispettano, anche quando non piacciono**, è la base del vivere civile. Il secondo è la necessità, l'obbligo diremmo, di tutelare la salute della stragrande maggioranza dei propri clienti che No Vax non sono (oltre che, ovviamente, quella del proprio personale). Il terzo, semplicemente utilitaristico e di buon senso, è che ogni mancato controllo contribuisce al rischio di nuove chiusure, giuste o sbagliate che siano. **Eppure al tempo dei ristori, tutti, giustamente, si lamentavano dei ritardi** e delle inefficienze nelle erogazioni. E ora che invece il rispetto di una regola è richiesto le voci si spengono?

Non a caso i ristoratori più accorti e attenti, a maggior ragione in vista del cosiddetto Super Green pass che entrerà in vigore dal 6 dicembre, su questo tema non usano mezzi termini. Ecco per esempio cosa ha dichiarato **nella nostra inchiesta** Piero Pompili, uomo di sala del Cambio di Bologna: "Dei ristoratori che non chiedono il Green pass, se devo essere sincero, penso tutto il male possibile: fosse per me ritirerei loro la licenza per almeno 3 mesi perché non si dovrebbe scherzare sulla salute a cominciare in realtà, da chi in quel ristorante ci lavora. Se non rispetti i tuoi collaboratori non mi stupisce che te ne possa fregare dei clienti".

Da Roma gli fa eco **Valerio Capriotti, restaurant manager di Baccano**: "Chi non lo chiede non ha nessun senso di responsabilità civica e civile né onestà intellettuale, di queste persone ho davvero una bassissima stima. Di controlli da parte delle forze dell'Ordine finora ne abbiamo avuti due, e mi auguro che ce ne siano degli altri, non solo nei luoghi della ristorazione ma ovunque servano, per esempio sui mezzi pubblici". E gli esempi potrebbero moltiplicarsi.

E chi la pensa diversamente? Liberissimo ma, in caso di conseguenze negative, abbia almeno il buon gusto di non lamentarsi.

Argomenti

- [Ristoranti](#)
- [Legislazione alimentare](#)

I ristoranti, il Green pass e la sindrome di Tafazzi

lasentinella.gelocal.it/il-gusto/2021/11/29/news/green_pass_al_ristorante_e_la_sindrome_di_tafazzi-328135341/

Antonio Scuteri

November 29, 2021



Ricordate Tafazzi? Il buffo e tragicomico personaggio interpretato da Giacomo Poretti del trio Aldo, Giovanni e Giacomo a partire dalla metà degli anni Novanta? In sintesi: in calzamaglia nera da lottatore di serie C passava il tempo a colpirsi allegramente, bontà sua, l'inguine con una bottiglia di plastica vuota. Niente altro. Eppure il tafazzismo è entrato prepotentemente nel linguaggio comune (e anche nei dizionari) per indicare **un comportamento assurdamente e inutilmente masochistico**.

E tutti conosciamo il significato della parola **autolesionismo**. La definizione che ne dà la Treccani non lascia spazio a fraintendimenti: "In senso fig., atteggiamento o comportamento, più o meno deliberato o consapevole, che finisce col danneggiare fortemente chi lo assume, o che costituisce comunque **una rinuncia alla difesa dei propri interessi**".

Ecco, sono l'immagine, e la parola, che vengono in mente pensando ai **ristoratori che abitualmente non controllano il Green pass**. Il che fa a sua volta pensare, per quanto li riguarda, ad una improvvisa perdita della memoria. Chi la memoria invece non l'ha smarrita, non può non ricordare cosa è successo negli ultimi due anni: i lockdown, i ristoranti chiusi per mesi o aperti solo a pranzo, la cassa integrazione, il delivery e il take away come uniche forme di sopravvivenza. **E i lamenti, le grida di dolore di chi si trovava improvvisamente senza fonti di reddito e, spesso, sull'orlo del fallimento** (fallimento che, purtroppo, in molti casi, poi c'è stato davvero).

Quanti sono questi "smemorati"? Difficile dirlo, non esistono statistiche ufficiali. Ognuno avrà, e potrà fare, la propria valutazione personale. Quella di chi scrive, a Roma, è di circa il 50-60 per cento di ristoratori ligi alle regole. Altri avranno statistiche migliori, altri peggiori. Ma si tratta di esperienze individuali, senza valore scientifico. Empiricamente la [Fipe](#), la **Federazione italiana dei pubblici servizi, stima che nei centri cittadini il rispetto delle regole c'è nell'80 per cento dei casi, avvertendo però che in periferia e in provincia, si crolla al 60-65 per cento.** Di certo c'è che sul totale dei controlli delle forze dell'ordine, le infrazioni che riguardano il mancato controllo del Green Pass nei ristoranti rappresentano il 67 per cento.

Com'è possibile che una categoria colpita così duramente assuma ora questi atteggiamenti, ripetiamolo, autolesionistici? Le risposte possono essere tante, sia pratiche che ideologiche. **La paura di scontentare i clienti, magari storici; la voglia di evitare discussioni con No vax particolarmente insistenti e/o arroganti;** i rischi di creare ritardi e attese, in particolare nei momenti di maggiore affollamento. Forse, anche, un malinteso senso della libertà individuale. Tutto vero, e tutto, entro certi limiti, anche ragionevole. Ma tutto ciò cozza in maniera stridente con almeno tre principi fondamentali. **Il primo, che sembrerà banale, ma forse vista la situazione è utile ribadirlo, è che le leggi si rispettano, anche quando non piacciono,** è la base del vivere civile. Il secondo è la necessità, l'obbligo diremmo, di tutelare la salute della stragrande maggioranza dei propri clienti che No Vax non sono (oltre che, ovviamente, quella del proprio personale). Il terzo, semplicemente utilitaristico e di buon senso, è che ogni mancato controllo contribuisce al rischio di nuove chiusure, giuste o sbagliate che siano. **Eppure al tempo dei ristori, tutti, giustamente, si lamentavano dei ritardi** e delle inefficienze nelle erogazioni. E ora che invece il rispetto di una regola è richiesto le voci si spengono?

Non a caso i ristoratori più accorti e attenti, a maggior ragione in vista del cosiddetto Super Green pass che entrerà in vigore dal 6 dicembre, su questo tema non usano mezzi termini. Ecco per esempio cosa ha dichiarato **nella nostra inchiesta** Piero Pompili, uomo di sala del Cambio di Bologna: "Dei ristoratori che non chiedono il Green pass, se devo essere sincero, penso tutto il male possibile: fosse per me ritirerei loro la licenza per almeno 3 mesi perché non si dovrebbe scherzare sulla salute a cominciare in realtà, da chi in quel ristorante ci lavora. Se non rispetti i tuoi collaboratori non mi stupisce che te ne possa fregare dei clienti".

Da Roma gli fa eco **Valerio Capriotti, restaurant manager di Baccano:** "Chi non lo chiede non ha nessun senso di responsabilità civica e civile né onestà intellettuale, di queste persone ho davvero una bassissima stima. Di controlli da parte delle forze dell'Ordine finora ne abbiamo avuti due, e mi auguro che ce ne siano degli altri, non solo nei luoghi della ristorazione ma ovunque servano, per esempio sui mezzi pubblici". E gli esempi potrebbero moltiplicarsi.

E chi la pensa diversamente? Liberissimo ma, in caso di conseguenze negative, abbia almeno il buon gusto di non lamentarsi.

Argomenti

- Ristoranti
- Legislazione alimentare

I ristoranti, il Green pass e la sindrome di Tafazzi

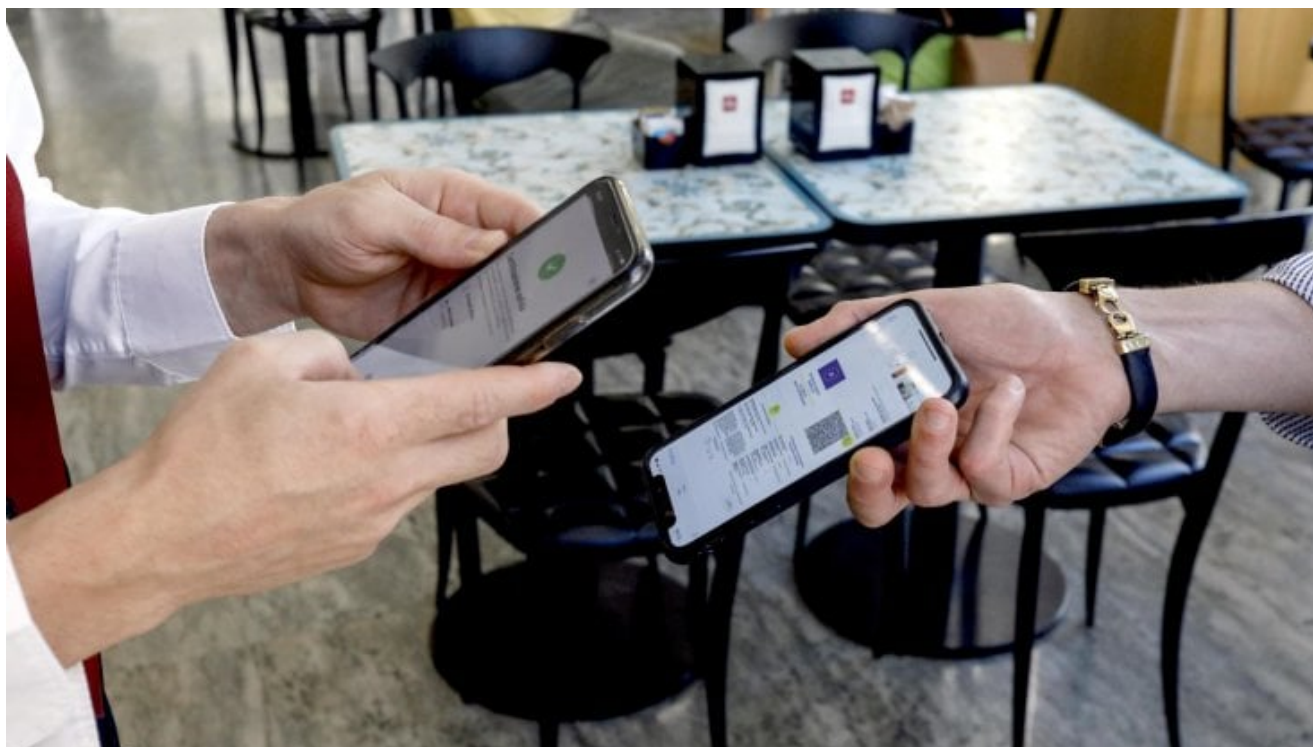
nuovavenezia.gelocal.it/il-gusto/2021/11/29/news/green_pass_al_ristorante_e_la_sindrome_di_tafazzi-328135341/

Antonio Scuteri

November 29, 2021



di Antonio Scuteri



(ansa)

Molti ristoratori (per fortuna una minoranza, anche se non piccola) non fanno i controlli previsti dalla legge. Un atteggiamento a dir poco autolesionistico per una categoria così duramente colpita da chiusure e fallimenti

29 Novembre 2021 3 minuti di lettura

Ricordate Tafazzi? Il buffo e tragicomico personaggio interpretato da Giacomo Poretti del trio Aldo, Giovanni e Giacomo a partire dalla metà degli anni Novanta? In sintesi: in calzamaglia nera da lottatore di serie C passava il tempo a colpirsi allegramente, bontà sua, l'inguine con una bottiglia di plastica vuota. Niente altro. Eppure il tafazzismo è entrato prepotentemente nel linguaggio comune (e anche nei dizionari) per indicare **un comportamento assurdamente e inutilmente masochistico**.

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 Nuova Venezia la comunità dei lettori

GREEN PASS, **FIPE**-CONFCOMMERCIO AI RISTORATORI: “CONTROLLI RIGOROSI PER FERMARE IL VIRUS E SCONGIURARE NUOVE CHIUSURE”

 politicallycorrect.com/2021/11/29/green-pass-fipe-confcommercio-ai-ristoratori-controlli-rigorosi-per-fermare-il-virus-e-scongiurare-nuove-chiusure/

November 29, 2021



GREEN PASS, **FIPE**-CONFCOMMERCIO AI RISTORATORI: “CONTROLLI RIGOROSI PER FERMARE IL VIRUS E SCONGIURARE NUOVE CHIUSURE”

Roma, 29 novembre 2021 – *“I pubblici esercizi devono fare la loro parte affinché le restrizioni individuali imposte dal governo attraverso il super green pass durino il meno possibile. Per raggiungere l’obiettivo serve il 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. Per comprendere quanto sia seria la situazione basta guardare a quello che sta avvenendo poco oltre i confini nazionali in Austria, Germania ed Olanda. Questa ulteriore recrudescenza del virus va contrastata ad ogni livello perché oltre alla tutela della salute nessun imprenditore può correre il rischio che si riapra la stagione delle misure restrittive nei confronti delle*

***imprese.** Dobbiamo puntare al 100% dei controlli anche se questo richiede impegno organizzativo e talvolta ci espone ai malumori di una parte della clientela che mal sopporta il fastidio di essere controllata. Ma siamo in una fase in cui tutti devono dare prova di grande responsabilità”.*

Così **Fipe-Confcommercio**, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, che nel fine settimana ha distribuito presso i propri associati un cartello informativo con le nuove misure restrittive, in base ai diversi colori delle regioni.

giornale



Informazione equidistante ed imparziale, che offre voce a tutte le fonti di informazione



STELLE DI NATALE A PALERMO: CONFCOMMERCIO, **FIPE** E CONFESERCENTI AL FIANCO DELL'AIL

di Redazione

29 Novembre 2021

Le Stelle di Natale e i Sogni di Cioccolato dell'AIL Palermo Trapani saranno presenti nei gazebo della città e della provincia il 3, 4 e 5 dicembre, consegnate a domicilio e acquistabili nei negozi dei fioristi della **Confcommercio Palermo** e della **Confesercenti Palermo**, presso gli associati **FIPE** che aderiscono all'iniziativa, e negli esercizi commerciali convenzionati.

Confcommercio Palermo, con la partecipazione dell'Associazione dei fioristi e dell'Associazione pubblici esercizi di Palermo, Confesercenti Palermo, con Assofioristi, sosterranno anche quest'anno **la campagna natalizia dell'AIL Palermo Trapani** (Associazione italiana contro leucemie, linfomi e mieloma) **"Ogni malato di Leucemia ha la sua buona stella"**.

Sono previste numerose iniziative per promuovere la vendita delle tradizionali Stelle di Natale e dei Sogni di Cioccolato il cui ricavato servirà a finanziare la ricerca scientifica e i servizi in favore dei malati e dei familiari. Coinvolte anche tantissime Aziende e Negozi convenzionati che si sono affiliati alla missione dell'Associazione.

I dettagli dell'iniziativa saranno presentati domani, martedì 30 novembre, alle 10.00, nella sede di Ance (Foro Italo Umberto I, n. 21), nel corso di una conferenza stampa a cui prenderanno parte il presidente dell'Ance Palermo Massimiliano Miconi, la presidente di Confcommercio Palermo Patrizia Di Dio, il presidente provinciale Confesercenti Francesca Costa, il presidente Ail Palermo Trapani Pino Toro, il presidente dell'Associazione fioristi Confcommercio Gioacchino Vitale, il presidente della **FIPE** Confcommercio Antonio Cottone, il presidente di Assofioristi Confesercenti Ignazio Ferrante e il vice presidente della Camera di Commercio e Confesercenti di Palermo ed Enna Nunzio Reina.

SETTIMANA DI MALTEMPO, SICILIA TRA LE REGIONI PIÙ A RISCHIO: POSSIBILI NUBIFRAGI E FORTE VENTO

STELLE DI NATALE A PALERMO: CONFCOMMERCIO, **FIPE** E CONFESERCENTI AL FIANCO DELL'AIL

ETNA, UN SOCCORRITORE MUORE DURANTE IL RECUPERO DI UN ESCURSIONISTA DA UN CANALONE

MAFIA, SEQUESTRATI BENI PER OLTRE 300 MILA EURO AL "CASSIERE" DI UN CLAN DI MESSINA

TAGS [AIL](#) [CONFCOMMERCIO PALERMO](#) [CONFESERCENTI PALERMO](#) [FIPE PALERMO](#) [LOTTA ALLA LEUCEMIA](#) [STELLE DI NATALE](#)

CATEGORIE [ATTUALITÀ](#)

CONDIVIDI [FACEBOOK](#) [TWITTER](#) [PINTEREST](#) [REDDIT](#)

PRECEDENTI

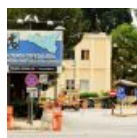
SALUTE, RAZZA: "PER LA GIORNATA MONDIALE CONTRO L'AIDS INIZIATIVE IN TUTTA LA SICILIA"

SUCCESSIVI

TRAPANI, ANCHE AI DOMILIARI CONTINUA A PERSEGUIRE L'EX CONVIVENTE: FINISCE IN CARCERE

FACEBOOK

ULTIME NOTIZIE



ATTUALITÀ
INCIDENTE A LIPARI DEL 24 OTTOBRE: IL 27ENNE ALLA GUIDA...



ATTUALITÀ
ETNA, UN SOCCORRITORE MUORE DURANTE IL RECUPERO DI UN ESCURSIONISTA...



ATTUALITÀ
MAFIA, SEQUESTRATI BENI PER OLTRE 300 MILA EURO AL "CASSIERE"...



ATTUALITÀ
SETTIMANA DI MALTEMPO, SICILIA TRA LE REGIONI PIÙ A RISCHIO:...



POLITICA
PALERMO, FARAONE (IV): "STOP AL TRAM, RECUPERIAMO IL PROGETTO DELLA..."

CORRELATI



ATTUALITÀ



ATTUALITÀ

[Apri il link](#)

 STELLE DI NATALE A PALERMO: CONFCOMMERCIO, **FIPE** E CONFESERCENTI AL FIANCO DELL'AIL

Incidente a Lipari del 24 ottobre: il 27enne alla guida muore dopo oltre un mese di agonia

Bartolo Giardina, 27 anni, è morto all'ospedale Villa Sofia di Palermo - dove era ricoverato - a distanza di poco più di un mese dall'incidente a Lipari dello scorso...

Etna, un soccorritore muore durante il recupero di un escursionista da un canalone

Tragedia sull'Etna. Un appartenente al Soccorso alpino e speleologico siciliano (Sass) è morto nella serata di domenica 28 novembre durante un intervento di salvataggio. A darne notizia è il...


ATTUALITÀ

Mafia, sequestrati beni per oltre 300 mila euro al "cassiere" di un clan di Messina

La Guardia di Finanza ha sequestrato beni per un valore stimato di oltre 300 mila euro, riconducibili ad un noto esponente del clan mafioso di 'Cosa nostra' egemone nel...


ATTUALITÀ

Settimana di maltempo, Sicilia tra le regioni più a rischio: possibili nubifragi e forte vento

Una settimana di maltempo è prevista in tutta l'Italia e la Sicilia è tra le regioni più a rischio. Antonio Sanò, direttore e fondatore de iLMeteo.it, fa sapere che già...

Prende forma il piano di Natale: super green pass, controlli nei luoghi affollati e sui mezzi di trasporto

E ecodibergamo.it/stories/bergamo-citta/prende-forma-il-piano-di-natale-super-green-pass-controlli-nei-luoghi-affollat_1414211_11/

L'Eco di Bergamo



Prende forma il piano di controlli di Natale. Nella giornata del 30 novembre primo confronto tra il ministro dell'Interno Luciana Lamorgese ed i prefetti delle città capoluogo di regione.

Nelle ore di punta e sui luoghi affollati scatta la stretta dei controlli delle forze dell'ordine nel periodo 6 dicembre-15 gennaio, quando sarà in vigore il decreto che ha introdotto il super green pass; su bus e metro ci sarà un'azione di verifica pianificata e condivisa con le aziende del trasporto; per bar, ristoranti e locali fondamentale la collaborazione dei gestori, che dovranno essere rigorosi all'ingresso se non vogliono rischiare chiusure. Prende forma il piano di controlli di Natale.

Nella giornata del 30 novembre primo confronto tra il ministro dell'Interno Luciana Lamorgese ed i prefetti delle città capoluogo di regione. E una voce in capitolo l'avranno anche i sindaci che hanno chiesto al Governo l'obbligo della mascherina all'aperto in tutta Italia fino al 15 gennaio, misura già presa da alcuni Comuni tra cui Bergamo per le vie del centro e nelle zona di affollamento.

Saranno ora i Comitati provinciali per l'ordine e la sicurezza pubblica a riunirsi in settimana per adottare i piani che saranno attivi dal 6 dicembre. E prima del weekend ci sarà un nuovo confronto tra ministra e prefetti per la messa a punto definitiva dei piani.

La curva di contagi è in salita, la variante Omicron aumenta l'allarme. L'Italia, ha evidenziato Lamorgese, si trova in una «fase ancora molto delicata per la salute pubblica». Non può esserci spazio per un allentamento delle prescrizioni. E dunque, ha assicurato la titolare del Viminale, «le forze di polizia e le polizie locali continueranno a dare il massimo e ad agire con responsabilità ma anche con la necessaria fermezza, effettuando controlli più serrati

sulla certificazione verde con una particolare attenzione alle aree e alle fasce orarie di maggiore afflusso di persone». Il riferimento alle polizie locali non è di maniera: le carenze negli organici delle forze di polizia sono ben presenti al ministro che conta quindi nella collaborazione dei sindaci e del loro personale in divisa per i controlli che saranno a campione.

La raccomandazione ai prefetti è quella di «coinvolgere tutti i soggetti interessati», intensificando il «confronto con i rappresentanti delle associazioni di categoria degli esercenti anche al fine di sviluppare una capillare opera di sensibilizzazione dei propri aderenti». Non si può infatti pensare ad irruzioni a tappeto degli agenti in bar e ristoranti per verifiche sui pass. Concorda la [Fipe](#), che ha invitato i gestori dei locali ad «effettuare controlli rigorosi sui certificati di chi vuole consumare al tavolo all'interno di bar e ristoranti». Lo spauracchio, altrimenti, è quello dei lockdown adottato da Austria, Germania ed Olanda. Il Friuli Venezia Giulia, prima regione a finire in zona gialla, ha anticipato le misure del decreto ed il prefetto di Trieste, Annunziato Vardè, ha chiarito che non cambia nulla per il consumo al banco nei locali pubblici: si può senza esibire alcun documento.

Un tema particolarmente delicato affrontato nella riunione è quello del trasporto pubblico locale. Bus e metro strapieni nelle grandi città durante le festività natalizie si prestano poco a controlli efficaci. Per questo serve un'intesa su «modalità condivise» con le municipalizzate per mettere a punto servizi di verifica sui mezzi. Gli agenti delle forze di polizia non saliranno sui mezzi per chiedere il pass, ma si posizioneranno alle fermate dei bus, all'ingresso delle stazioni della metro, alle stazioni ferroviarie, per supportare i controllori. C'è ancora da chiarire, anche da un punto di vista normativo, se i controllori delle municipalizzate possano accertare il possesso della certificazione verde, oltre che del biglietto. Ci sarà per questo un confronto anche con il ministro dei Trasporti, Enrico Giovannini. «Chiederemo al prefetto di attivare più forze possibile per aiutare nei controlli», ha fatto sapere il sindaco di Milano, Giuseppe Sala. Sindaci, aziende del trasporto pubblico ed associazioni di categoria parteciperanno ai Comitati provinciali in questa settimana per segnalare criticità e condividere i piani di controllo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA