

Sommaro

N.	Data	Pag	Testata	Articolo	Argomento	
1	30/09/2021	88	LARGOCONSUMO	IL WELFARE AZIENDALE ALLUNGA IL PASSO	FIPE STAMPA	1
2	01/10/2021	37	CORRIERE DELLA SERA	INFORMATICI, OPERAI 4.0 EPERITI ELETTROTECNICI ILAVORI "INTROVABILI"	FIPE STAMPA	2
3	01/10/2021	1,2	CORRIERE FIORENTINO	PIANO TAVOLINI SARÀ LA VOLTA BUONA?	FIPE STAMPA	4
4	01/10/2021	1,2	CORRIERE FIORENTINO	IL CONFRONTO CON PALAZZO VECCHIO TAVOLINI, IL RILANCIO DEI COMMERCianti "STOP ECCESSI, MA SPAZI ANCORA GRATIS"	FIPE STAMPA	5
5	01/10/2021	1,4	LA NAZIONE FIRENZE	SCURE SUI TAVOLINI: "REGOLE CERTE"	FIPE STAMPA	7
6	01/10/2021	1,3	LA REPUBBLICA FIRENZE	COMUNE-RISTORANTI BRACCIO DI FERRO SUI TAVOLI ALL'APERTO	FIPE STAMPA	8
7	01/10/2021	9	BRESCIAOGGI	IL PROTOCOLLO FIPE E ANM: SIGLATA UN'INTESA	FIPE STAMPA	10
8	01/10/2021	15	IL GIORNO MILANO	BERE MEGLIO PER FERMARE LA MALAMOVIDA	FIPE STAMPA	11
9	02/10/2021	7	LA NAZIONE FIRENZE	NUOVI SPAZI E UNA FATTORIA DIDATTICA E LEGNAIA RISORGE DALLE SUE GENERI	FIPE STAMPA	12
10	02/10/2021	14	LA NAZIONE FIRENZE	UNA SCUOLA DEL CAFFÈ NELL'EX MONASTERO "IL RISCATTO DEL RIONE"	FIPE STAMPA	13
11	02/10/2021	9	IL GIORNALE DEL PIEMONTE E DELLA LIGURIA	L'AUTOREVOLEZZA VA RICERCATA NELLA COMPETENZA, NON NEL GENERE	FIPE STAMPA	14
12	02/10/2021	1	IL RESTO DEL CARLINO MARCHE	TURISMO, GLI CHEF IN CATTEDRA	FIPE STAMPA	16
13	02/10/2021	49	LA NAZIONE	UNA SCUOLA DEL CAFFÈ NELL'EX MONASTERO "IL RISCATTO DEL RIONE"	FIPE STAMPA	17
14	04/10/2021	15	L'ECONOMIA	DA EMMA A BRUNO MINISTRI IN FILA	FIPE STAMPA	18
15	05/10/2021	9	LA NAZIONE FIRENZE	BRAND FIORENTINI BALLANO SUL MONDO "ALL'EXPO ECCO IL BELLO E BEN FATTO"	FIPE STAMPA	20
16	05/10/2021	32	LA PIAZZA GRANDE	CONTANO CAPACITÀ E COMPETENZA: NON È IL GENERE A FARE LA DIFFERENZA	FIPE STAMPA	22
17	06/10/2021	6	CORRIERE FIORENTINO	ALLA SCOPERTA DEI LUOGHI PIÙ INSOLITI CON 30 ITINERARI	FIPE STAMPA	24
18	06/10/2021	6	LA NAZIONE FIRENZE	L'EXPO SCIACQUA I PANNI IN ARNO	FIPE STAMPA	25
19	06/10/2021	13	TARANTO SERA	I BIG DELLA POLITICA A "FORUM IN MASSERIA"	FIPE STAMPA	26
20	07/10/2021	19	LIBERO	MILANO DA BERE (VINO)	FIPE STAMPA	28
21	07/10/2021	6	LA NAZIONE FIRENZE	UN GIORNO TUTTO PER FIRENZE ALL'EXPO	FIPE STAMPA	30
22	07/10/2021	12	LA NAZIONE FIRENZE	OLTRE IL PONTE VECCHIO TRENTA LUOGHI DA SCOPRIRE	FIPE STAMPA	31
23	07/10/2021	61,...	FOOD&BEVERAGE	GLI SCUDI, STORICITÀ E VALORE DEL CHIANTI CLASSICO	FIPE STAMPA	33
24	07/10/2021	21	LA BISALTA	L'AUTOREVOLEZZA VA RICERCATA NELLA COMPETENZA, NON NEL GENERE	FIPE STAMPA	37
25	08/10/2021	26,...	IL GIORNALE DI VICENZA	"ESENZIONE O SCONTO SUI PLATEATICI NEL 2022"	FIPE STAMPA	39
26	08/10/2021	2	GIORNALE DI ARONA	VIOLENZA DI GENERE: I LOCALI PUBBLICI DIVENTANO PRESIDIO DI SICUREZZA CON UN PROGETTO NAZIONALE	FIPE STAMPA	40
27	08/10/2021	23	IL NUOVO BRAIDESE	CONTANO CAPACITÀ E COMPETENZA: NON È IL GENERE A FARE LA DIFFERENZA	FIPE STAMPA	41
28	08/10/2021	9	L'AZIONE NOVARA	#SICUREZZAVERA PER RENDERE I LOCALI PRESIDI DI LEGALITÀ	FIPE STAMPA	43
29	08/10/2021	25	MESSAGGERO VENETO PORDENONE	MARIUTTI E ANTONINI ELETTI VICE DI DAL MAS	FIPE STAMPA	44
30	08/10/2021	31	MONDO PADANO	PNRR, FIPE DONNE: "BENE I FONDI PER L'IMPRENDITORIA FEMMINILE"	FIPE STAMPA	45
31	08/10/2021	2	NOVARAOGGI	VIOLENZA DI GENERE: I LOCALI PUBBLICI DIVENTANO PRESIDIO DI SICUREZZA CON UN PROGETTO NAZIONALE	FIPE STAMPA	46
32	08/10/2021	16,...	PIZZA E PASTA ITALIANA	RISTORAZIONE DI QUALITÀ PER LA CLIENTELA POST PANDEMICA	FIPE STAMPA	47
33	08/10/2021	20,...	PIZZA E PASTA ITALIANA	LA FILIERA AGROALIMENTARE ITALIANA RIPARTE CON SLANCIO	FIPE STAMPA	50
34	08/10/2021	80,...	PIZZA E PASTA ITALIANA	INDUSTRIA 4.0 E DIGITALIZZAZIONE NELLA RISTORAZIONE	FIPE STAMPA	53
35	08/10/2021	83,...	PIZZA E PASTA ITALIANA	RISTORAZIONE 4.0, DOVE? HOST 2021	FIPE STAMPA	56
36	09/10/2021	1,2	CORRIERE FIORENTINO	NON C'È SOLO IL DAVID, ADUBAI ARRIVA ANCHE L'ALTRA FIRENZE	FIPE STAMPA	58
37	09/10/2021	9	LA NAZIONE FIRENZE	ANCHE LA REGIONE VOLA NEGLI EMIRATI GIANI: "LA NOSTRA MISSIONE A GENNAIO"	FIPE STAMPA	61
38	09/10/2021	13	LA REPUBBLICA FIRENZE	DA NARDELLA A MEHTA FIRENZE IN TRASFERTA ALL'EXPO DI DUBAI	FIPE STAMPA	62
39	09/10/2021	7	CORRIERE DEL MEZZOGIORNO (BA)	IN MASSERIA DA VESPA COME IN TV A MANDURIA SI PARLA ANCHE DI VINO	FIPE STAMPA	63
40	10/10/2021	53	IL PICCOLO	LIBRI / PRIMA EDIZIONE ITALIANA OPERAIE DELLA RISTORAZIONE SFRUTTATE E PAGATE IN NERO OGGI COME NEL 1933	FIPE STAMPA	64
41	11/10/2021	36,...	L'ECONOMIA	TRA USA E CINA BRINDA L'EXPORT	FIPE STAMPA	65
42	11/10/2021	39	AFFARI&FINANZA	VERONAFIERE TORNA CAPITALE ANCHE L'OLIO HA LA SUA VETRINA	FIPE STAMPA	67
43	11/10/2021	2	LA NAZIONE TOSCANA	IL BELLO E BEN FATTO ORGOGLIO DI FIRENZE A DUBAI PER ATTRARRE NUOVI INVESTITORI	FIPE STAMPA	69
44	12/10/2021	35	CORRIERE DELLA SERA	"MILANO, UN PATTO PER MOVIDA ESTRADE PIÙ SICURE"	FIPE STAMPA	70
45	12/10/2021	1,4...	IL FATTO QUOTIDIANO	DAI PORTI ALLA LOGISTICA: ECCO I LAVORATORI SENZA GREEN PASS	FIPE STAMPA	71
46	12/10/2021	2	LA NAZIONE FIRENZE	IL SINDACO LANCIA IL MODELLO DUBAI E BIGAZZI: "BUSINESS PER LE IMPRESE"	FIPE STAMPA	73
47	12/10/2021	5	CORRIERE DELL'UMBRIA	TAMPONI GIÀ PRENOTATI NELLE FARMACIE	FIPE STAMPA	75
48	12/10/2021	19	GAZZETTA DEL SUD - MESSINA	DONNE PROTAGONISTE DELLA "SICUREZZA VERA"	FIPE STAMPA	76
49	12/10/2021	30	IL MATTINO DI PADOVA	"CHIUSI 5 GIORNI? È INGIUSTO" APPELLO A SINDACO E POLIZIA	FIPE STAMPA	77
50	13/10/2021	1,6	CORRIERE DI VERONA	VINITALY, UN RITORNO SPECIALE "L'EXPORT VOLA VERSO IL RECORD"	FIPE STAMPA	79
51	14/10/2021	27	CORRIERE DELLA SERA	"MILANO, SULLA MOVIDA SI ASCOLTINO ICOMITATI DI QUARTIERE"	FIPE STAMPA	83
52	14/10/2021	1,2...	LA REPUBBLICA	LA MINACCIA DEI NO PASS "BLOCCHEREMO IL PAESE"	FIPE STAMPA	84
53	14/10/2021	21	IL GIORNALE	HOSTMILANO APRE I BATTENTI, SARÀ L'HUB MONDIALE DI HOTEL, RISTORANTI E CAFFÈ	FIPE STAMPA	87
54	14/10/2021	5	ITALIA A TAVOLA	LA RISTORAZIONE HA BISOGNO DI PROFESSIONISTI	FIPE STAMPA	88
55	14/10/2021	1,3	LA REPUBBLICA FIRENZE	CORTEO NO PASS IN BILICO "NON VACCINATI IN 25 MILA"	FIPE STAMPA	89
56	14/10/2021	22	GAZZETTA DEL SUD - MESSINA	VIOLENZA DI GENERE, RAFFORZARE LA SICUREZZA AFFINTEMO DEI LOCALI	FIPE STAMPA	91
57	14/10/2021	9	GUSTO - LA REPUBBLICA	SEMPRE PIÙ BUSINESS ECCO IL NUOVO VINITALY	FIPE STAMPA	92
58	14/10/2021	2	LA NAZIONE VIAREGGIO	SOLO AL 10% MANCA IL CERTIFICATO VERDE	FIPE STAMPA	94
59	15/10/2021	35	CORRIERE DELLA SERA	"NOI PEDONI VORREMMO DI NUOVO I MARCIAPIEDI LIBERI"	FIPE STAMPA	95
60	15/10/2021	5	LIBERO	IL PASS A SCUOLA HA AZZERATO LA DAD CONTROMISURE	FIPE STAMPA	96
61	15/10/2021	8	AVVENIRE	L'ITALIA CHE NON SI FERMA: "AL LAVORO" È BOOM DI PRIME DOSI (E TAMPONI)	FIPE STAMPA	98
62	15/10/2021	3	LA NAZIONE FIRENZE	APPELLO DALLE ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA "SI PROTESTI PURE, MA CON BUONSENNO"	FIPE STAMPA	100
63	15/10/2021	1,8...	BRESCIAOGGI	È IL GIORNO DEL GREEN PASS	FIPE STAMPA	101
64	15/10/2021	8	CORRIERE DI ROMAGNA - RAVENNA	NON CONTROLLA I CLIENTI, LOCALE MULTATO DAI NAS	FIPE STAMPA	104
65	15/10/2021	14	CORRIERE DI VERONA	DEGUSTAZIONI, SEMINARI E APPUNTAMENTI BUSINESS	FIPE STAMPA	105
66	16/10/2021	7	AVVENIRE	L'ITALIA TRANQUILLA DEL GREEN PASS	FIPE STAMPA	106
67	16/10/2021	4	IL TIRRENO	LE PICCOLE AZIENDE PAGANO I TEST	FIPE STAMPA	110
68	16/10/2021	57	BRESCIAOGGI	MANTOVANI: «RELAZIONI INTERNAZIONALI, QUALITÀ E BUYER STRATEGICI»	FIPE STAMPA	111
69	16/10/2021	77	BRESCIAOGGI	FOCUS: MERCATO ITALIA, ESTERO E COMPETITOR	FIPE STAMPA	112
70	16/10/2021	87	BRESCIAOGGI	VINO E RISTORAZIONE, RIPARTE LA PARTNERSHIP	FIPE STAMPA	113
71	16/10/2021	10	IL RIFORMISTA	TAVOLA: NEL VENETO GOURMET BRILLANO LE STELLE DI VERONA	FIPE STAMPA	114
72	16/10/2021	10	IL RIFORMISTA	PICCOLA E SMART, TORNA VINITALY CON UN'EDIZIONE SPECIALE	FIPE STAMPA	115

73	17/10/2021	9	L'ARENA	VINITALY TORNA OGGI IN PRESENZA CON TRE GIORNI DI SPECIAL EDITION	FIPE STAMPA	117
74	18/10/2021	43	L'ECONOMIA	CIBO TRICOLORE ALLA RISCOSSA L'EXPORT VERSO 150 MILIARDI	FIPE STAMPA	119
75	18/10/2021	1,4	CORRIERE DELLA SERA - MILANO	RIMBALZO A TAVOLA I RISTORANTI RISCOPRONO IL TUTTO ESAURITO	FIPE STAMPA	121
76	18/10/2021	2	LA REPUBBLICA MILANO	LA PAUSA PRANZO TORNA A RIEMPIRE BAR E RISTORANTI	FIPE STAMPA	124
77	19/10/2021	6	LA NAZIONE FIRENZE	"MA QUALE CARO TAZZINA. IL NOSTRO CAFFÈ CONVIENE"	FIPE STAMPA	126
78	19/10/2021	3	IL CITTADINO DI LODI	«QUALSIASI IDEA SENZA SPINTA DEI GENITORI NON DECOLLA»	FIPE STAMPA	127
79	19/10/2021	29	L'ARENA	DISTRIBUZIONE E RETE HO.RE.CA.	FIPE STAMPA	128
80	19/10/2021	19	LA CRONACA DI VERONA	VINITALY, VINCE LA FORMULA PER IMPRESE	FIPE STAMPA	129
81	20/10/2021	7	CORRIERE DI VERONA	VINITALY SPECIAL CHIUDE CON 12MILA VISITATORI	FIPE STAMPA	130
82	20/10/2021	31	IL GIORNALE DI BRESCIA	IL VINITALY "SPECIAL" CHIUDE COL BOTTO: IN TRE GIORNI OLTRE 12MILA OPERATORI	FIPE STAMPA	132
83	20/10/2021	14	L'ARENA	"VINITALY SPECIAL, SCOMMESSA VINTA"	FIPE STAMPA	133
84	20/10/2021	14	L'ARENA	VERONESI 10 DEI 41 RISTORATORI DEL "VENETO FOOD EXCELLENCE"	FIPE STAMPA	135
85	20/10/2021	5	LA CRONACA DI VERONA	PREMIO AI RISTORANTI, VERI MONUMENTI	FIPE STAMPA	136
86	20/10/2021	9	LA NAZIONE AREZZO	AREZZO E FIRENZE INSIEME PER IL COMMERCIO	FIPE STAMPA	137
87	21/10/2021	3	IL MESSAGGERO	PANE, LATTE E VERDURE ECCO IL CARO SPESA: 1.500 EURO A FAMIGLIA	FIPE STAMPA	138
88	21/10/2021	6	LA NAZIONE FIRENZE	TAVOLINI, MONITO DI CONFCOMMERCIO "UNA SALVEZZA, MA NON SI ESAGERI"	FIPE STAMPA	141
89	21/10/2021	11	IL QUOTIDIANO DEL SUD BASILICATA	MANCA PERSONALE FIPE PROVA A RIMEDIARE	FIPE STAMPA	142
90	22/10/2021	22	LA NAZIONE FIRENZE	ELENA SPANÒ VICEPRESIDENTE	FIPE STAMPA	143
91	22/10/2021	4	LA REPUBBLICA ROMA	HALLOWEEN E G20 RIEMPIONO GLI HOTEL CITTÀ IMPREPARATA AL RITORNO DEI TURISTI	FIPE STAMPA	144
92	23/10/2021	41	BARGIORNALE	INCENTIVI E SGRAVI PER ESSERE SOSTENIBILI	FIPE STAMPA	145
93	24/10/2021	9	LA NAZIONE FIRENZE	RIGENERAZIONE FIRENZE. PER UN NUOVO FUTURO	FIPE STAMPA	146
94	24/10/2021	9	LA NAZIONE FIRENZE	"QUALITÀ, IDEE E SICUREZZA" LA SCOMMESSA DEL RILANCIO	FIPE STAMPA	147
95	25/10/2021	27	CORRIERE DELLA SERA	LO CHEF E LA CRISI DEI LOCALI "NON TROVO PIÙ CHI LAVORA NELLA MIA CUCINA E AI TAVOLI"	FIPE STAMPA	149
96	25/10/2021	7	LA REPUBBLICA FIRENZE	IN CENTRALE RISCHI 300MILA TOSCANI FOCUS BANKITALIA	FIPE STAMPA	150
97	25/10/2021	1,2	LA REPUBBLICA MILANO	UN VERTICE PER RESTITUIRE IL SABATO AI MILANESI	FIPE STAMPA	151
98	25/10/2021	1,1...	LEGGO	RISTORANTI, RIPRESA SÌ MA AL RALLENTATORE	FIPE STAMPA	154
99	26/10/2021	23	IL SOLE 24 ORE	ICE E FIPE CON LA RISTORAZIONE	FIPE STAMPA	155
100	26/10/2021	52,...	AZIENDA BANCA	PAGAMENTI (E NON SOLO) A MISURA DI ESERCENTE	FIPE STAMPA	156
101	26/10/2021	1,3	IL GIORNALE MILANO	SALA: «GIUSTO CARICARE I CORTEI NO GREEN PASS»	FIPE STAMPA	158
102	26/10/2021	1,9	LEGGO	LA RABBIA DEL SINDACO SALA: "CORTEI INCONTROLLABILI"	FIPE STAMPA	160
103	27/10/2021	2	CORRIERE FIORENTINO	BAR E RISTORANTI A CACCIA DI LAVORATORI IN TOSCANA NE MANCANO OLTRE TREMILA	FIPE STAMPA	162
104	27/10/2021	11	LA NAZIONE FIRENZE	IL CONVEGNO "PIÙ VALORE A FIRENZE RIABI(LI)TARE LA CITTÀ"	FIPE STAMPA	163
105	27/10/2021	17	LA SICILIA	RINVIATA COMMISSIONE CONSILIARE	FIPE STAMPA	164
106	28/10/2021	8	CORRIERE DI NOVARA	I "TALENT DAY" SUI TERRITORI PER FAVORIRE L'INCONTRO TRA DOMANDA E OFFERTA	FIPE STAMPA	165
107	29/10/2021	5	LA NAZIONE FIRENZE	"A FIRENZE NOI OFFRIAMO ESPERIENZE DI BELLEZZA"	FIPE STAMPA	166
108	29/10/2021	2	IL GIORNALE MILANO	INTERVISTA. LINO STOPPANI: «È GRAVE DARE L'IMMAGINE DI UNA CITTÀ INSICURA»	FIPE STAMPA	168
109	30/10/2021	5	LA REPUBBLICA FIRENZE	NATALE, IL REGALO "IMPOSSIBILE" DALLA PLAYSTATION 5 ALLA XBOX	FIPE STAMPA	169
110	30/10/2021	31	LA NUOVA SARDEGNA	SICUREZZA DEI PUBBLICI ESERCIZI PROTOCOLLO TRA LA FIPE E LA POLIZIA	FIPE STAMPA	171
111	31/10/2021	20	LA NAZIONE FIRENZE	PRESENTOMILA TOSCANI INDEBITATI CON LE BANCHE PER 62 MILIARDI DI EURO	FIPE STAMPA	172
112	31/10/2021	1,5	LA REPUBBLICA FIRENZE	IL PONTE D'OGNISSANTI RIPORTA I TURISTI IN CITTÀ ALBERGHI PIENI ALL'80%	FIPE STAMPA	173
113	31/10/2021	38	LA NUOVA SARDEGNA	AL VIA PROGETTO #SICUREZZAVERA PER I PUBBLICI ESERCIZI IN CITTÀ	FIPE STAMPA	174
114	29/09/2021	WEB	POLITICAMENTECORRETTO.COM	MAGISTRATURA E PUBBLICI ESERCIZI INSIEME CONTRO ABUSIVISMO E MALA MOVIDA	FIPE WEB	175
115	30/09/2021	WEB	LANAZIONE.IT	TEST RAPIDI PER I VACANZIERI ARRIVA L'ACCORDO SALVA TURISMO	FIPE WEB	177
116	30/09/2021	WEB	LANAZIONE.IT	TAVOLINI ALL'APERTO. CURSANO: "AVANTI CON QUESTO MODELLO DI OSPITALITÀ "ON THE ROAD"	FIPE WEB	178
117	30/09/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	ISTITUTO FRIEDMAN: IL RIORDINO DEL SISTEMA DEL GIOCO PUBBLICO	FIPE WEB	180
118	30/09/2021	WEB	NOVE.FIRENZE.IT	FIPE E ANM INSIEME CONTRO ABUSIVISMO E MOVIDA ALCOLICA	FIPE WEB	188
119	30/09/2021	WEB	NOVE.FIRENZE.IT	TAVOLINI ALL'APERTO, PRESTO L'INCONTRO RISTORATORI-COMUNE	FIPE WEB	190
120	30/09/2021	WEB	AGIPRONEWS.IT	GIOCHI, CANGIANELLI (EGP-FIPE): "QUALIFICAZIONE DELLA DOMANDA PASSA ANCHE PER REGISTRO DI AUTOECLUSIONE DEI CONSUMATORI"	FIPE WEB	193
121	30/09/2021	WEB	IT.FINANCE.YAHOO.COM	ANM E FIPE-CONFCOMMERCIO INSIEME CONTRO ABUSIVISMO E MALA MOVIDA	FIPE WEB	195
122	30/09/2021	WEB	AGIMEG.IT	CANGIANELLI (EGP-FIPE): PER SUPERARE I DISTANZIOMETRI OCCORRE RIPENSARE IL SISTEMA DISTRIBUTIVO	FIPE WEB	197
123	30/09/2021	WEB	AGIMEG.IT	PASTORINO (PRESIDENTE STS): "LA SOSTENIBILITÀ DEL SETTORE DEL GIOCO PUBBLICO DEVE ENTRARE ASSOLUTAMENTE NEL RIORDINO"	FIPE WEB	199
124	30/09/2021	WEB	AGIMEG.IT	BERTOLDI (DIR. ESECUTIVO ISTITUTO FRIEDMAN): "SETTORE GIOCO PUBBLICO, IMPORTANTE PER L'ECONOMIA DEL PAESE E PER L'AFFERMAZIONE DELLA LEGALITÀ"	FIPE WEB	201
125	30/09/2021	WEB	AGIMEG.IT	PEIRONE (DIR. ISTITUTO FRIEDMAN): "GIOCO LECITO VIENE SFRUTTATO SOLO PER GLI INTROITI, MA POTREBBE DARE TANTISSIMO IN TERMINI DI INNOVAZIONE TECNOLOGICA, GETTITO FISCALE E OCCUPAZIONE"	FIPE WEB	202
126	30/09/2021	WEB	AGIMEG.IT	CANGIANELLI (PRES. EGP-FIPE): "IMPORTANTE QUALIFICARE L'OFFERTA E DARE LA POSSIBILITÀ ALLE IMPRESE DI GIOCO DI "RESPIRARE" PER GESTIRE IL PERIODO DI RIPRESA"	FIPE WEB	204
127	30/09/2021	WEB	AGIMEG.IT	DE CARLO (DIR. IST. QUARIS): "ANALISI QUARIS, AFFIDABILITÀ DELL'OFFERTA DI GIOCO LEGALE CONFERMATO DAL 74,1% DELLE PERSONE INTERVISTATE"	FIPE WEB	207
128	30/09/2021	WEB	AGIMEG.IT	BARETTA (GIÀ SOTTOSEGR. MEF): "NECESSARIO FISSARE UNA DATA UNICA PER LE GARE AL 2023"	FIPE WEB	209
129	30/09/2021	WEB	AGIMEG.IT	GUSMEROLI (LEGA): "CAOS NORMATIVO FAVORISCE L'ILLEGALITÀ. IN TEMA DI GIOCO, NECESSARIA NORMAZIONE NAZIONALE UNIFORME PER TUTTE LE REGIONI"	FIPE WEB	211
130	30/09/2021	WEB	AGIMEG.IT	DE BERTOLDI (SEGR. COMM. INCHIESTA SUL GIOCO): "SUL GIOCO LA POLITICA HA AGITO IN MODO SCORRETTO, DEMAGOGICO E POPULISTA. GHETTIZZARE IL GIOCO FAVORISCE IL GIOCATTORE PATOLOGICO"	FIPE WEB	213
131	30/09/2021	WEB	ILPICCOLO.GELOCAL.IT	VACCINATI CON LO SPUTNIK MA IN ITALIA SENZA GREEN PASS. L'ALLARME DELLE IMPRESE EDILI A TRIESTE	FIPE WEB	215
132	01/10/2021	WEB	ILGIORNALE.IT	RIAPERTURE, ORA TOCCA ALLE DISCOTECHE	FIPE WEB	217
133	01/10/2021	WEB	LANAZIONE.IT	TAVOLINI ALL'APERTO, IL TEMPO DELLA RETROMARCIA CATEGORIE D'ACCORDO: "SERVONO ALTRI CRITERI"	FIPE WEB	219
134	01/10/2021	WEB	LASTAMPA.IT	GLI CHEF STELLATI FANNO SQUADRA AL CASTELLO, DUE CENE D'ECCELLENZA PER "DEGUSTO"	FIPE WEB	221
135	01/10/2021	WEB	NOVE.FIRENZE.IT	INAUGURATA LA SCUOLA DEL CAFFÈ ALLA PRESENZA DEL SINDACO NARDELLA	FIPE WEB	223
136	01/10/2021	WEB	ANSA.IT	VIA TAVOLINI BAR E RISTORANTI DA STRADE CAGLIARI, È POLEMICA	FIPE WEB	233
137	01/10/2021	WEB	ANSA.IT	MINISTRO GARAVAGLIA A PRIMO FORUM RISTORAZIONE MARCHE	FIPE WEB	235
138	01/10/2021	WEB	CORRIERE.IT	LAVORATORI INTROVABILI, MANCANO SOPRATTUTTO NEL NORD-EST E NEL COMMERCIO	FIPE WEB	237
139	01/10/2021	WEB	ILGIORNO.IT	BERE MEGLIO PER FERMARE LA MALAMOVIDA	FIPE WEB	240
140	01/10/2021	WEB	DISSAPORE.COM	ALCOL: FIPE E LA MAGISTRATURA INSIEME CONTRO ABUSIVISMO E "MALA MOVIDA"	FIPE WEB	242

141	01/10/2021	WEB	VIRGILIO.IT	FIPE E ANM INSIEME CONTRO ABUSIVISMO E MOVIDA ALCOLICA	FIPE WEB	245
142	01/10/2021	WEB	ILTEMPO.IT	COVID, CROLLA LA MORTALITÀ NELLE RSA MA POSITIVI IN RISALITA: "SERVE LA TERZA DOSE DI VACCINO"	FIPE WEB	246
143	01/10/2021	WEB	TARGATOCN.IT	"SONO LE CAPACITÀ E LE COMPETENZE A FARE LA DIFFERENZA NELLA VITA COME NEL LAVORO"	FIPE WEB	249
144	02/10/2021	WEB	ILGIORNALE.IT	PA, LE NUOVE REGOLE PER GLI IMPIEGATI. POLITICA IN PRESSING "DISCO DA RIAPRIRE"	FIPE WEB	253
145	02/10/2021	WEB	LANAZIONE.IT	A FIRENZE NASCE LA SCUOLA DEL CAFFÈ. PRIMO CENTRO D'ECCELLENZA IN EUROPA	FIPE WEB	255
146	02/10/2021	WEB	LANAZIONE.IT	UNA SCUOLA DEL CAFFÈ NELL'EX MONASTERO "IL RISCATTO DEL RIONE"	FIPE WEB	258
147	02/10/2021	WEB	LANAZIONE.IT	NUOVI SPAZI E UNA FATTORIA DIDATTICA E LEGNAIA RISORGE DALLE SUE CENERI	FIPE WEB	260
148	02/10/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	MALA MOVIDA, UN OPUSCOLO SUI RISCHI LEGALI	FIPE WEB	262
149	02/10/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	MALA MOVIDA, UN OPUSCOLO SUI RISCHI LEGALI	FIPE WEB	264
150	02/10/2021	WEB	CORRIERECESENA.IT	PUBBLICI ESERCIZI CONTRO LA MALA MOVIDA	FIPE WEB	266
151	02/10/2021	WEB	ILTEMPO.IT	CINEMA E TEATRI RIAPERTURA TOTALE MA LE DISCOTECHE RESTANO CHIUSE	FIPE WEB	269
152	02/10/2021	WEB	LAPROVINCIA DICOMO.IT	SELVAGGINA, SOTTOBOSCO E PESCE DI LAGO GLI CHEF LARIANI PUNTANO SUL TERRITORIO - CRONACA, COMO	FIPE WEB	271
153	03/10/2021	WEB	LANAZIONE.IT	ALL'EXPO DAVID IN VETRINA E LA CITTÀ IN MISSIONE	FIPE WEB	273
154	03/10/2021	WEB	ILGAZZETTINO.IT	FOOD, THEFORK SI MODIFICA PER AIUTARE I RISTORATORI: DAL 4 LE BEVANDE ESCLUSE DALLE PROMOZIONI	FIPE WEB	275
155	04/10/2021	WEB	ANSA.IT	RISTORAZIONE: CALUGI(FIPE), PERSI 250MILA ADDETTI, RESISTIAMO	FIPE WEB	277
156	04/10/2021	WEB	ANSA.IT	GARAVAGLIA, PER IL TURISMO PIANO ENOGASTRONOMICO E FORMAZIONE	FIPE WEB	279
157	04/10/2021	WEB	CORRIEREADRIATICO.IT	LE SFIDE AL FORUM DELLA RISTORAZIONE: DALLA TAVOLA UN PASSO VERSO IL FUTURO	FIPE WEB	281
158	04/10/2021	WEB	LGAZZETTADELMEZZOGIORNO.IT	RISTORAZIONE: CALUGI(FIPE), PERSI 250MILA ADDETTI, RESISTIAMO	FIPE WEB	284
159	05/10/2021	WEB	MESSAGGEROVENETO.GELOCAL.IT	CTS, VIA LIBERA ALLA RIAPERTURA DELLE DISCOTECHE IN ZONA BIANCA: 35% DI CAPIENZA AL CHIUSO E 50% ALL'APERTO	FIPE WEB	286
160	05/10/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	RISTORAZIONE BEFFATA, MANCANO GLI ADDETTI	FIPE WEB	288
161	05/10/2021	WEB	GAZZETTADIMODENA.GELOCAL.IT	CTS, VIA LIBERA ALLA RIAPERTURA DELLE DISCOTECHE IN ZONA BIANCA: 35% DI CAPIENZA AL CHIUSO E 50% ALL'APERTO	FIPE WEB	290
162	05/10/2021	WEB	GAZZETTADIREGGIO.GELOCAL.IT	CTS, VIA LIBERA ALLA RIAPERTURA DELLE DISCOTECHE IN ZONA BIANCA: 35% DI CAPIENZA AL CHIUSO E 50% ALL'APERTO	FIPE WEB	292
163	05/10/2021	WEB	ILSECOLOXIX.IT	CTS, VIA LIBERA ALLA RIAPERTURA DELLE DISCOTECHE IN ZONA BIANCA: 35% DI CAPIENZA AL CHIUSO E 50% ALL'APERTO	FIPE WEB	294
164	05/10/2021	WEB	ILTIRRENO.GELOCAL.IT	CTS, VIA LIBERA ALLA RIAPERTURA DELLE DISCOTECHE IN ZONA BIANCA: 35% DI CAPIENZA AL CHIUSO E 50% ALL'APERTO	FIPE WEB	296
165	05/10/2021	WEB	LANUOVAFERRARA.GELOCAL.IT	CTS, VIA LIBERA ALLA RIAPERTURA DELLE DISCOTECHE IN ZONA BIANCA: 35% DI CAPIENZA AL CHIUSO E 50% ALL'APERTO	FIPE WEB	298
166	06/10/2021	WEB	AISE.IT	IL NUMERO DEL "MESSAGGERO DI SANT'ANTONIO" PER L'ESTERO DI OTTOBRE	FIPE WEB	300
167	06/10/2021	WEB	LASTAMPA.IT	BAR E RISTORANTI CONTRO LA VIOLENZA DI GENERE	FIPE WEB	302
168	06/10/2021	WEB	MATTINOPADOVA.GELOCAL.IT	PROFUMO DI FUTURO A "TUTTOFOOD": L'AGROALIMENTARE FA DA VOLANO ALLA RIPRESA	FIPE WEB	304
169	06/10/2021	WEB	MESSAGGEROVENETO.GELOCAL.IT	PROFUMO DI FUTURO A "TUTTOFOOD": L'AGROALIMENTARE FA DA VOLANO ALLA RIPRESA	FIPE WEB	308
170	06/10/2021	WEB	BOLOGNA.REPUBBLICA.IT	LE DISCOTECHE DELL'EMILIA-ROMAGNA: "RIAPRIRE CON CAPIENZA AL 35%? NON COPRIAMO NEMMENO I COSTI VIVI"	FIPE WEB	312
171	06/10/2021	WEB	CORRIEREALPI.GELOCAL.IT	PROFUMO DI FUTURO A "TUTTOFOOD": L'AGROALIMENTARE FA DA VOLANO ALLA RIPRESA	FIPE WEB	315
172	06/10/2021	WEB	CORRIEREDELMEZZOGIORNO.CORRIERE.IT	BRUNETTA, GIORGETTI E ORLANDO AL FORUM IN MASSERIA DI VESPA	FIPE WEB	319
173	06/10/2021	WEB	FINANZA.ILSECOLOXIX.IT	CTS, VIA LIBERA ALLE DISCOTECHE CON GREEN PASS E CAPIENZA AL 35%	FIPE WEB	322
174	06/10/2021	WEB	FINANZA.LASTAMPA.IT	CTS, VIA LIBERA ALLE DISCOTECHE CON GREEN PASS E CAPIENZA AL 35%	FIPE WEB	323
175	06/10/2021	WEB	FINANZA.REPUBBLICA.IT	CTS, VIA LIBERA ALLE DISCOTECHE CON GREEN PASS E CAPIENZA AL 35%	FIPE WEB	325
176	06/10/2021	WEB	GAZZETTADIMANTOVA.GELOCAL.IT	PROFUMO DI FUTURO A "TUTTOFOOD": L'AGROALIMENTARE FA DA VOLANO ALLA RIPRESA	FIPE WEB	327
177	06/10/2021	WEB	ILGAZZETTINO.IT	CTS, VIA LIBERA ALLE DISCOTECHE CON GREEN PASS E CAPIENZA AL 35%	FIPE WEB	331
178	06/10/2021	WEB	ILPICCOLO.GELOCAL.IT	PROFUMO DI FUTURO A "TUTTOFOOD": L'AGROALIMENTARE FA DA VOLANO ALLA RIPRESA	FIPE WEB	333
179	06/10/2021	WEB	LAPROVINCIA PAVESE.GELOCAL.IT	PROFUMO DI FUTURO A "TUTTOFOOD": L'AGROALIMENTARE FA DA VOLANO ALLA RIPRESA	FIPE WEB	337
180	06/10/2021	WEB	LASENTINELLA.GELOCAL.IT	PROFUMO DI FUTURO A "TUTTOFOOD": L'AGROALIMENTARE FA DA VOLANO ALLA RIPRESA	FIPE WEB	341
181	06/10/2021	WEB	NUOVAVENEZIA.GELOCAL.IT	PROFUMO DI FUTURO A "TUTTOFOOD": L'AGROALIMENTARE FA DA VOLANO ALLA RIPRESA	FIPE WEB	345
182	06/10/2021	WEB	TRIBUNATREVISO.GELOCAL.IT	PROFUMO DI FUTURO A "TUTTOFOOD": L'AGROALIMENTARE FA DA VOLANO ALLA RIPRESA	FIPE WEB	349
183	07/10/2021	WEB	LANAZIONE.IT	OLTRE IL PONTE VECCHIO TRENTA LUOGHI DA SCOPRIRE	FIPE WEB	353
184	07/10/2021	WEB	ILSOLE24ORE.COM	INCONTRO DI UN'ORA DRAGHI-SALVINI: I MINISTRI DELLA LEGA IN CDM	FIPE WEB	355
185	07/10/2021	WEB	MESSAGGEROVENETO.GELOCAL.IT	INGRESSI LIMITATI AL 50%. LE DISCOTECHE FRIULANE SI ACCONTENTANO: «ORA L'IMPORTANTE È RIPARTIRE»	FIPE WEB	358
186	07/10/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	DISCO IN RIVOLTA: "REGOLE ASSURDE, NON CI STIAMO"	FIPE WEB	360
187	07/10/2021	WEB	CORRIEREDELMEZZOGIORNO.CORRIERE.IT	DISCOTECHE A CAPIENZA RIDOTTA, RABBIA DEI GESTORI: «MEGLIO CHIUDERE»	FIPE WEB	362
188	07/10/2021	WEB	CORRIERENAZIONALE.IT	L'UNIONE RISTORANTI BUON RICORDO RINNOVA I VERTICI	FIPE WEB	368
189	07/10/2021	WEB	ILGAZZETTINO.IT	DISCOTECHE, NON C'È ACCORDO NEL GOVERNO SULLA CAPIENZA. PER SALVINI «35% È PRESA IN GIRO»	FIPE WEB	370
190	07/10/2021	WEB	LAVORO.CORRIERE.IT	LAVORO OPERATORE PLURISERVIZIO GROSSETO	FIPE WEB	372
191	08/10/2021	WEB	LANAZIONE.IT	LA CALVANINA E I FICHI SECCHI CHE OTTOBRE PIENO DI GUSTO	FIPE WEB	375
192	08/10/2021	WEB	LASTAMPA.IT	LA CAPIENZA AL 50% SALVA LE DISCOTECHE, MA CHI PAGA AFFITTI ALTI DOVRÀ RESTARE APERTO TUTTI I GIORNI	FIPE WEB	377
193	08/10/2021	WEB	NOVE.FIRENZE.IT	FIRENZE GIOCA DI SQUADRA E RIPARTE DA EXPO 2020 DUBAI	FIPE WEB	379
194	08/10/2021	WEB	ILGIORNO.IT	BAR E LOCALI FINITI NEL MIRINO	FIPE WEB	382
195	08/10/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	"DISCO, PRIMO SEGNALE PUNTIAMO AL 75% AL CHIUSO"	FIPE WEB	383
196	08/10/2021	WEB	LIBEROQUOTIDIANO.IT	CINEMA E TEATRI RIAPRONO AL 100%, DISCOTECHE AL 50 (AL CHIUSO)	FIPE WEB	385
197	08/10/2021	WEB	ILCITTADINOMB.IT	COVID, LE NUOVE CAPIENZE DECISE DAL GOVERNO: DISCOTECHE AL 50% AL CHIUSO, CINEMA E TEATRI AL 100%, PALAZZETTI AL 60% - VIDEO IL COMMENTO	FIPE WEB	387
198	08/10/2021	WEB	ILCITTADINOMB.IT	CAPIENZE, SODDISFAZIONE SILB FIPE PER LE DISCOTECHE: IL MODELLO È L'INGHILTERRA	FIPE WEB	389
199	08/10/2021	WEB	ILGAZZETTINO.IT	BAR E MUSICA NEI WEEKEND: LUCA GIOLO DÀ NUOVA VITA ALL'AREA CITY, DISCOTECA CULT DI VENT'ANNI FA	FIPE WEB	390
200	08/10/2021	WEB	ILSECOLOXIX.IT	A SESTRI LEVANTE IL TROFEO COME MIGLIOR SOMMELIER DEL VERMENTINO	FIPE WEB	392
201	08/10/2021	WEB	ILTEMPO.IT	CINEMA E TEATRI RIAPRONO AL 100%, DISCOTECHE AL 50 (AL CHIUSO)	FIPE WEB	394
202	08/10/2021	WEB	STREAM24.ILSOLE24ORE.COM	CINEMA E TEATRI RIAPRONO AL 100%, DISCOTECHE AL 50 (AL CHIUSO)	FIPE WEB	396
203	09/10/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	SMART WORKING, BRUNETTA: "CON IL RITORNO IN PRESENZA NELLA PA PIL 2021 A +6,2-6,3%"	FIPE WEB	397
204	09/10/2021	WEB	LASTAMPA.IT	"ASSURDE LE NORME PER LE DISCOTECHE, A QUESTE CONDIZIONI È FOLLIA RIAPRIRE"	FIPE WEB	399
205	09/10/2021	WEB	ILFATTOQUOTIDIANO.IT	STOP ALLO SMART WORKING NELLA PA, PER BRUNETTA GRAZIE ALLE PAUSE PRANZO IL PIL CRESCERÀ DI +0,2-0,3...	FIPE WEB	401
206	10/10/2021	WEB	LANAZIONE.IT	IL BELLO E BEN FATTO ORGOGLIO DI FIRENZE. A DUBAI PER ATTRARRE NUOVI INVESTITORI	FIPE WEB	404
207	10/10/2021	WEB	ILPICCOLO.GELOCAL.IT	OPERAIE DELLA RISTORAZIONE SFRUTTATE E PAGATE IN NERO OGGI COME NEL 1933	FIPE WEB	420

208	11/10/2021	WEB	ILSOLE24ORE.COM	FORUM IN MASSERIA: VINO E AGROALIMENTARE RIPARTENZA OLTRE LE PREVISIONI	FIPE WEB	422
209	12/10/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	VERONA TORNA CAPITALE DEL VINO, ANCHE L'OLIO HA LA SUA VETRINA	FIPE WEB	427
210	12/10/2021	WEB	MATTINOPADOVA.GELOCAL.IT	NORME ANTI COVID, TRE LOCALI CHIUSI A MONSELICE, I GESTORI: «È INGIUSTO, NON SIAMO CARABINIERI»	FIPE WEB	430
211	13/10/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	FIPE-CONFCOMMERCIO: "IL GOVERNO SOSTENGA LA TRANSIZIONE GREEN DELLA RISTORAZIONE"	FIPE WEB	433
212	13/10/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	GREEN PASS OBBLIGATORIO, IN BAR E RISTORANTI VACCINATI 9 LAVORATORI SU 10	FIPE WEB	435
213	13/10/2021	WEB	MATTINOPADOVA.GELOCAL.IT	GREEN PASS OBBLIGATORIO, IN BAR E RISTORANTI VACCINATI 9 LAVORATORI SU 10	FIPE WEB	437
214	13/10/2021	WEB	ILFRIULI.IT	'NELLA RISTORAZIONE NON VACCINATI SOTTO IL 10%'	FIPE WEB	439
215	13/10/2021	WEB	MESSAGGEROVENETO.GELOCAL.IT	GREEN PASS OBBLIGATORIO, IN BAR E RISTORANTI VACCINATI 9 LAVORATORI SU 10	FIPE WEB	450
216	13/10/2021	WEB	CORRIEREALPI.GELOCAL.IT	GREEN PASS OBBLIGATORIO, IN BAR E RISTORANTI VACCINATI 9 LAVORATORI SU 10	FIPE WEB	452
217	13/10/2021	WEB	GAZZETTADIMANTOVA.GELOCAL.IT	GREEN PASS OBBLIGATORIO, IN BAR E RISTORANTI VACCINATI 9 LAVORATORI SU 10	FIPE WEB	454
218	13/10/2021	WEB	ILPICCOLO.GELOCAL.IT	GREEN PASS OBBLIGATORIO, IN BAR E RISTORANTI VACCINATI 9 LAVORATORI SU 10	FIPE WEB	456
219	13/10/2021	WEB	ILSECOLOXIX.IT	GREEN PASS OBBLIGATORIO, IN BAR E RISTORANTI VACCINATI 9 LAVORATORI SU 10	FIPE WEB	458
220	13/10/2021	WEB	LAPROVINCIAPAVESE.GELOCAL.IT	GREEN PASS OBBLIGATORIO, IN BAR E RISTORANTI VACCINATI 9 LAVORATORI SU 10	FIPE WEB	459
221	13/10/2021	WEB	LASENTINELLA.GELOCAL.IT	GREEN PASS OBBLIGATORIO, IN BAR E RISTORANTI VACCINATI 9 LAVORATORI SU 10	FIPE WEB	461
222	13/10/2021	WEB	NUOVAVENEZIA.GELOCAL.IT	GREEN PASS OBBLIGATORIO, IN BAR E RISTORANTI VACCINATI 9 LAVORATORI SU 10	FIPE WEB	463
223	13/10/2021	WEB	POLITICAMENTECORRETTO.COM	GREEN PASS, FIPE-CONFCOMMERCIO: "MASSIMO RIGORE IN BAR E RISTORANTI, VIOLAZIONI AL DI SOTTO DEL 5%"	FIPE WEB	465
224	13/10/2021	WEB	SAVONANEWS.IT	TURISMO: FIRMATO DALLE PARTI SOCIALI UN AVVISO COMUNE PER CHIEDERE LA PROROGA DEL QUADRO TEMPORANEO DI SOSTEGNO	FIPE WEB	466
225	13/10/2021	WEB	TRIBUNATREVISO.GELOCAL.IT	GREEN PASS OBBLIGATORIO, IN BAR E RISTORANTI VACCINATI 9 LAVORATORI SU 10	FIPE WEB	468
226	14/10/2021	WEB	LANAZIONE.IT	SOLO AL 10% MANCA IL CERTIFICATO VERDE	FIPE WEB	470
227	15/10/2021	WEB	LANAZIONE.IT	APPELLO DALLE ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA "SI PROTESTI PURE, MA CON BUONSENTO"	FIPE WEB	471
228	17/10/2021	WEB	LARENA.IT	VINITALY TORNA OGGI IN PRESENZA CON TRE GIORNI DI SPECIAL EDITION	FIPE WEB	473
229	17/10/2021	WEB	ILGIORNALEDIVICENZA.IT	VINITALY TORNA OGGI IN PRESENZA CON TRE GIORNI DI SPECIAL EDITION	FIPE WEB	477
230	17/10/2021	WEB	TORINO.CORRIERE.IT	COSÌ IL CLIMA SURRISCALDA LA TAZZINA: L'ESPRESSO NON È PIÙ LOW COST	FIPE WEB	480
231	18/10/2021	WEB	POLITICAMENTECORRETTO.COM	LAVORO, FIPE-CONFCOMMERCIO: "IL CONTRATTO NAZIONALE È UN PRESIDIO DI LEGALITÀ. FAVORISCE PRODUTTIVITÀ E COMPETENZE"	FIPE WEB	483
232	19/10/2021	WEB	AISE.IT	VINITALY SPECIAL EDITION: 12MILA OPERATORI DA 60 PAESI	FIPE WEB	485
233	19/10/2021	WEB	LANAZIONE.IT	"MA QUALE CARO TAZZINA. IL NOSTRO CAFFÈ CONVIENE"	FIPE WEB	487
234	19/10/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	VINITALY, SPECIAL EDITION SUPERA LE ASPETTATIVE	FIPE WEB	489
235	19/10/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	START ROMAGNA: "SALTA L'8% DELLE CORSE"	FIPE WEB	491
236	19/10/2021	WEB	GAZZETTADELSUD.IT	VINITALY, PER LA SPECIAL EDITION 12 MILA OPERATORI E 2500 BUYER	FIPE WEB	493
237	19/10/2021	WEB	LIBEROQUOTIDIANO.IT	VINITALY, PER LA SPECIAL EDITION 12 MILA OPERATORI E 2500 BUYER	FIPE WEB	495
238	19/10/2021	WEB	ILROMA.NET	VINITALY, PER LA SPECIAL EDITION 12 MILA OPERATORI E 2500 BUYER	FIPE WEB	497
239	19/10/2021	WEB	ILTEMPO.IT	VINITALY, PER LA SPECIAL EDITION 12 MILA OPERATORI E 2500 BUYER	FIPE WEB	499
240	19/10/2021	WEB	LASICILIA.IT	VINITALY, PER LA SPECIAL EDITION 12 MILA OPERATORI E 2500 BUYER	FIPE WEB	501
241	20/10/2021	WEB	LANAZIONE.IT	TAVOLINI, MONITO DI CONFCOMMERCIO: "UNA SALVEZZA, MA NON SI ESAGERI"	FIPE WEB	503
242	21/10/2021	WEB	POLITICAMENTECORRETTO.COM	PAGAMENTI DIGITALI, FIPE: "MAGGIORI INCENTIVI PER AGGIORNARE I GESTIONALI DEI LOCALI"	FIPE WEB	505
243	22/10/2021	WEB	LANAZIONE.IT	ELENA SPANÒ VICEPRESIDENTE	FIPE WEB	507
244	22/10/2021	WEB	LASTAMPA.IT	STOP AL TRASLOCO DEL MERCATO: LA PRIMA DECISIONE DI RUSSO	FIPE WEB	508
245	22/10/2021	WEB	ILGAZZETTINO.IT	IL CONFRONTO TREVISO «CI È STATO GARANTITO CHE PRIMA DI NATALE LE DISCOTECHE	FIPE WEB	512
246	22/10/2021	WEB	SAVONANEWS.IT	SAVONA, IL SINDACO RUSSO STOPPA LO SPOSTAMENTO PARZIALE DEL MERCATO DEL LUNEDÌ: "NELLE PROSSIME SETTIMANE EFFETTUEREMO DEGLI APPROFONDIMENTI"	FIPE WEB	513
247	24/10/2021	WEB	LANAZIONE.IT	"QUALITÀ, IDEE E SICUREZZA" LA SCOMMESSA DEL RILANCIO	FIPE WEB	515
248	24/10/2021	WEB	LANAZIONE.IT	RIGENERAZIONE FIRENZE. PER UN NUOVO FUTURO	FIPE WEB	518
249	25/10/2021	WEB	CORRIERE.IT	ALESSANDRO BORGHESE E LA CRISI DEI RISTORANTI: «NON TROVO PERSONALE, POCHI VOGLIONO ANCORA FARE LO CHEF»	FIPE WEB	520
250	25/10/2021	WEB	ILGAZZETTINO.IT	COVID, BAR E RISTORANTI RIPARTONO: «MA MANCANO I CAMERIERI».	FIPE WEB	524
251	25/10/2021	WEB	ILRIFORMISTA.IT	ALESSANDRO BORGHESE SULLA FUGA DEI GIOVANI CHEF: "DOPO IL COVID NESSUNO VUOLE LAVORARE NELLA RISTORAZIONE"	FIPE WEB	526
252	25/10/2021	WEB	LEGGO.IT	RISTORANTI, RIPRESA AL RALLENTY. «ANNI PER TORNARE AI LIVELLI PRE COVID»	FIPE WEB	530
253	25/10/2021	WEB	LEGGO.IT	RISTORANTI, RIPRESA AL RALLENTY	FIPE WEB	534
254	25/10/2021	WEB	MILANO.REPUBBLICA.IT	CORTEI NO GREEN PASS A MILANO, RABBIA, APPELLI E VERTICE IN COMUNE: "BASTA BLOCCHI SELVAGGI AL SABATO"	FIPE WEB	538
255	26/10/2021	WEB	ILGIORNALE.IT	SALA: "GIUSTO CARICARE I CORTEI NO GREEN PASS"	FIPE WEB	543
256	26/10/2021	WEB	AGIMEG.IT	330: IL NUMERO "NERO" DI SALE GIOCHI, SALE SCOMMESSE E SALE BINGO	FIPE WEB	545
257	26/10/2021	WEB	CORRIERENAZIONALE.IT	FILIERA CORTA DAL CAMPO AL BAR: ACCORDO FIPE-SLOW FOOD	FIPE WEB	551
258	26/10/2021	WEB	LEGGO.IT	SIMONA ROMANÒ I CORTEI NO GREEN PASS SONO DIVENTATI INCONTROLLABILI, PERCHÉ	FIPE WEB	553
259	26/10/2021	WEB	LEGGO.IT	MILANO, CORTEI NO PASS DEL SABATO, LA RABBIA DI SALA: «INCONTROLLABILI, NON RISPETTANO LE REGOLE»	FIPE WEB	557
260	29/10/2021	WEB	LANAZIONE.IT	"A FIRENZE NOI OFFRIAMO ESPERIENZE DI BELLEZZA"	FIPE WEB	561



Il welfare aziendale allunga il passo

Le forme integrative al reddito trovano sempre più spazio in un mondo aziendale che si va aprendo, in quest'ambito, anche a innovative sinergie.

di **Fabio Massi**

Approfondimenti:
www.largoconsumo.info/tag/Risorse umane

L'ultimo anno scandito dalla pandemia non ha impedito alle imprese di continuare a investire in tutte quelle misure di integrazione al reddito definite come welfare aziendale. Lo conferma l'Osservatorio welfare di **Edenred**, multinazionale operante nel settore dei servizi per le imprese, dalla cui analisi, basata su un bacino di 500.000 utenti e 3.000 aziende, emerge che il credito welfare pro capite disponibile nel corso del 2020 per singolo dipendente è stato di circa 850 euro, un importo in linea con quello dell'anno precedente.

Sempre dall'analisi di Edenred emerge che il 76% del welfare in azienda viene erogato in base a scelte unilaterali da parte delle imprese, anche se risulta in crescita la componente frutto della contrattazione con i sindacati.

Le iniziative di welfare sociale continuano a costituire poco più della metà delle spese totali erogate, anche se con qualche differenza tra i diversi segmenti. Se, infatti, i rimborsi per l'istruzione hanno perso oltre 5 punti percentuali passando dal 33,8% del 2019 al 28,3% dello scorso anno, la previdenza integrativa e complementare ha invece fatto registrare un lieve aumento (dal 12,7% al 13,7%), così come l'assistenza sanitaria (dal 7,6% all'8,9%).

Da un'altra indagine realizzata durante la seconda ondata di emergenza sanitaria dello scorso anno da **Harris Interactive** per **Sodexo** su circa 5.000 dipendenti di 8 Paesi, tra cui l'Italia, è emerso che tra i benefit preferiti dai lavoratori al primo posto ci sono i premi immediati (34%), seguiti da quelli legati al food & beverage (24%), dagli incentivi finanziari (23%), dalla possibilità di lavorare in

smart working (23%) e dai voucher per il pranzo (22%). Sono diverse le storie di collaborazioni tra imprese in ambito welfare aziendale che nel 2020 hanno mostrato aspetti interessanti e innovativi, riscuotendo particolare successo. È l'esempio di Edenred che ha abbracciato l'iniziativa della start-up **Comeback Welfare** la quale, attraverso una piattaforma digitale, permette alle imprese di ottenere risorse economiche dai propri

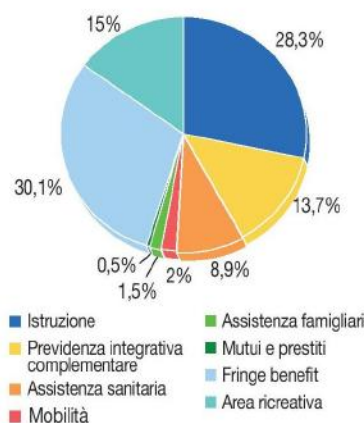
“ Il 76% del welfare in azienda viene erogato in base a scelte unilaterali ”

fornitori da destinare al benessere dei dipendenti. «Aiutare le aziende a realizzare iniziative di welfare è per noi da sempre molto importante – afferma **Damien Joannes**, direttore welfare di Edenred Italia – per questo, quando il fondatore di Comeback Welfare ci ha presentato il progetto, siamo rimasti colpiti dall'opportunità di mettere a disposizione dei

nostri clienti una novità interessante, unica nel suo genere, in grado di consentire alle imprese di generare a costo zero una nuova fonte di finanziamento per iniziative di welfare e che, tramite l'integrazione delle nostre soluzioni, potesse permettere all'azienda di rendere immediatamente disponibile ai dipendenti il credito welfare generato sulla piattaforma Flexbenefit. Il vantaggio principale della soluzione è che l'adesione non comporta alcun costo per l'azienda interessata a salire a bordo. Il meccanismo della piattaforma è pensato per far diventare tutti i fornitori anche dei possibili clienti della piattaforma stessa, creando così un circolo virtuoso».

Altra collaborazione che negli scorsi mesi ha ottenuto ottimi risultati è quella tra banca **Unicredit** e **Unieuro**. «Riteniamo che migliorare la qualità della vita privata e lavorativa dei nostri 37.000 dipendenti – racconta **Emanuele Recchia**, responsabile politiche del lavoro, relazioni industriali e welfare di Unicredit – e sostenerli durante i momenti più importanti della loro vita sia un obiettivo fondamentale da perseguire. In un'ottica di offerta globale di welfare, tradotta in opportunità di risparmio di tempo e denaro, abbiamo stipulato convenzioni con partner commerciali per offerta di beni e servizi a supporto dell'individuo e della famiglia a prezzi agevolati. Tra queste ha riscontrato un forte interesse in Italia la partnership con Unieuro, che ha consentito a tutti i nostri dipendenti di beneficiare delle condizioni esclusive loro dedicate sia presso i punti di vendita della catena aderenti all'iniziativa sia on line». Il progetto ha avuto sicuramente grande riscontro tra i dipendenti Unicredit e in pochi mesi si sono registrati oltre 500 ordini on line, in aggiunta agli acquisti nei negozi. La convenzione tra la Federazione italiana pubblici esercizi (**Fipe-Confcommercio**) e banca **Intesa Sanpaolo** è invece partita da poco ed è ancora in una fase preliminare. «Questa partnership si inserisce in un percorso di alleanze nate al fine di sostenere le micro, le piccole e medie imprese associate – spiega **Aldo Cusano**, vicepresidente vicario di **Fipe-Confcommercio** – migliorando la relazione tra banca e impresa, e fornendo strumenti e servizi di sviluppo per facilitare una ripartenza la più agile possibile dopo un periodo così drammatico per il settore che rappresentiamo».

LA COMPOSIZIONE DELLA SPESA DEI FLEXIBLE BENEFIT (2020, in %)



Fonte: Edenred

Largo Consumo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 01.10.2021 Pag.: 37
 Size: 326 cm2 AVE: € 73350.00
 Tiratura: 332423
 Diffusione: 258991
 Lettori: 1948000



Informatici, operai 4.0 e periti elettrotecnici I lavori «introvabili»

Censis-Confcooperative: il mismatch costa 21 miliardi

Aziende che non trovano chi assumere da una parte, lavoratori che non riescono a conquistare un impiego dall'altra. Risultato? Oltre 21 miliardi di euro evaporati, l'1,2% del Pil. A tanto ammonta — secondo un'indagine Censis-Confcooperative a partire da dati Istat — la perdita economica per l'Italia nel 2021 dovuta al disallineamento tra domanda e offerta di lavoro.

Al secondo trimestre di quest'anno l'indagine stima fossero 233 mila i lavoratori che le imprese italiane non riuscivano a reclutare. «Se le aziende avessero assunto tutto il personale di cui avevano bisogno — precisa Maurizio Gardini, presidente di Confcooperative — la crescita del Pil nel 2021 sarebbe salita dal 5,9% al 7,1%». In termini assoluti l'Italia avrebbe superato i

1.770 miliardi di euro con effetti positivi a cascata sui livelli di occupazione e sul reddito disponibile delle famiglie.

La crescita della propensione ad assumere enfatizza il *mismatch*. Le previsioni sull'occupazione di Manpower Group, elaborate a partire da un campione rappresentativo di datori di lavoro, dicono che il 43% prevede di aumentare l'organico mentre solo il 18% intende ridurlo entro fine anno. Secondo Anpal-Uniocamere, nel trimestre che va da settembre a novembre le imprese intendono assumere 1,5 milioni di lavoratori (+23,5% rispetto al 2019). Di questi il 36,4% — quindi oltre 500 mila — sono di difficile reperimento. Erano il 30,9% del 2019. Le Regioni con maggiori difficoltà sono, nell'ordine: Friuli Venezia Giulia, Valle

D'Aosta, Marche, Trentino Alto Adige, Emilia Romagna, Veneto. Situazione critica soprattutto nel Nord Est.

Veniamo ai settori e alle qualifiche. Il commercio sta assumendo il 50% in più di quanto non avvenisse nel settembre 2019, anche perché deve ricostruire la forza lavoro che si è licenziata durante l'emergenza Covid: chi ha potuto si è trovato un posto più sicuro nell'industria. Solo i pubblici esercizi durante la pandemia hanno visto licenziarsi 116 mila persone che lavoravano a tempo indeterminato. Ora è difficile ricostituire staff con le stesse professionalità. «Le nostre imprese

prevedono l'assunzione di 160 mila persone tra agosto e ottobre, di queste ben 70 mila sono di difficile reperimen-

to», dicono in Fipe-Confcommercio. Poi ci sono la logistica e i trasporti. Anita-Confindustria da sola segnala la mancanza di 20 mila autotrasportatori. Il superbonus 110% sta facendo correre l'edilizia. Tra settembre e novembre il settore programma oltre 119 mila assunzioni, circa la metà sono

difficili da chiudere. Il 56% delle aziende di Federmeccanica lamenta difficoltà nel reperimento di manodopera. Attenzione, per la gran parte (42%) non si tratta di personale con competenze digitali avanzate: a mancare, oltre ai laureati esperti del digitale, sono i candidati con competenze tradizionali di base.

Diana Cavalcoli
Rita Querzè

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 01.10.2021 Pag.: 37
 Size: 326 cm2 AVE: € 73350.00
 Tiratura: 332423
 Diffusione: 258991
 Lettori: 1948000



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile





Piano tavolini SARÀ LA VOLTA BUONA?

di **Alessio Gaggioli**

A due mesi dalla scadenza del «piano straordinario tavolini» Palazzo Vecchio ha fatto la sua mossa. Il sindaco Dario Nardella sapeva che prima o poi i commercianti avrebbero chiesto una proroga e per non ritrovarsi il cerino in mano ha dato lui il via alle danze invitando le categorie al tavolo di confronto (a cui dovrebbe sedere anche il soprintendente Andrea Pessina) per «ridurre quelle situazioni dove c'è stato un impatto eccessivo». Verrebbe da dire che in centro l'impatto eccessivo c'è stato un po' ovunque, che la marea di tavolini (più di 1.500 le autorizzazioni concesse dal Comune) oltre ad aver invaso marciapiedi e tolto posti auto ai residenti ha soltanto reso manifesta la natura della Firenze di oggi: una grande mensa cresciuta di pari passo con l'aumento degli Airbnb e di tutti quei servizi a uso e consumo delle ondate di turisti. E allora ecco perché diventa importante capire cosa succederà in questi due mesi di confronto e anzitutto se la mossa del sindaco è un segnale di debolezza nei confronti del «nuovo ceto dominante», «dei padroni della città» come ha definito i ristoratori Ernesto Galli della Loggia nell'intervista pubblicata ieri sul *Corriere Fiorentino* o piuttosto se Nardella abbia voluto stanare le categorie per essere davvero lui questa volta a guidare le danze. Si vedrà, anche se dietro al gioco delle parti, una certezza già c'è: non si

tornerà alla situazione pre-Covid.

continua a pagina 2

Da Palazzo Vecchio per ora non filtrano indiscrezioni precise. Tutto o quasi si giocherà nel confronto con i commercianti, ma sembra che i tavolini sui marciapiedi saranno i primi a non essere riconfermati, chissà quelli che occupano i parcheggi. La battaglia per ora si annuncia sulla gratuità dello spazio pubblico occupato. I ristoratori chiedono una proroga, chi tout-court, chi fino a primavera. Solo oggi pare che Confcommercio, Confesercenti e Confartigianato si siano accorti degli eccessi di più di qualcuno dei loro iscritti (se ne fossero accorti prima sarebbe stato forse meglio); delle piazze completamente invase, dei marciapiedi non più marciapiedi, dei tavolini al posto delle auto o davanti a portoni o vetrine. Forse ora si sono accorti che i controlli dei vigili non sono stati così efficaci. E che forse «il modello di ospitalità on the road che apre i locali alla città nel segno dell'incontro» come ha definito la distesa di tavolini il presidente di Confcommercio Aldo Cursano, per i residenti è diventato solo un altro nemico, un altro motivo per andarsene via. Cosa si può auspicare allora? Che il nuovo piano per una volta venga incontro a chi vive in città. Che ci siano regole chiare e controlli stringenti. Tante volte lo abbiamo chiesto, chissà.

Alessio Gaggioli
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il confronto con Palazzo Vecchio Tavolini, il rilancio dei commercianti «Stop eccessi, ma spazi ancora gratis»

La scelta del sindaco Dario Nardella di riaprire la partita tavolini — sì a una proroga anche dopo dicembre, ma con meno impatto e spazi occupati — convince le categorie. Che però chiedono la gratuità degli spazi

per i tavolini. C'è chi come Confcommercio ammette ci sono stati impatti pesanti, e con lei

però Confartigiano chiede che non ritorni il pagamento del Cosap. Confesercenti rilancia:

rifacciamo anche il regolamento comunale sui dehors. Ma prima degli incontri con le associazioni e la soprintendenza non si sapranno le proposte di Palazzo Vecchio.

a pagina 2 **Fatucchi, Passanese**

Piano tavolini, il rilancio dei ristoratori «Meno eccessi, ma spazi ancora gratis»

Le associazioni aprono al confronto, ma chiedono al sindaco di continuare a non pagare la Cosap

Tutti pronti a darsi una regolata, sui tavolini, ma con la richiesta di averli ancora senza pagare il canone. È questa la reazione delle categorie economiche all'annuncio sul futuro degli spazi per tavolini per bar e ristoranti, da parte del sindaco Dario Nardella. Concessa dal governo per aiutare la ripresa del settore, la «deregulation» scade il 31 dicembre. E Nardella — forse conscio che a breve sarebbero arrivate richieste di proroga — ha deciso di anticiparli per governare il fenomeno: l'ipotesi è proseguire forse fino a marzo, ma con un impatto minore. Ma sia lui che l'assessore allo Sviluppo economico Federico Gianassi rinviano qualunque anticipazione sui tempi e modalità di questa proroga dei tavolini agli incontri con associazioni e soprintendenza. Unica indicazione: andare verso una «sostenibilità». Ma intanto incassano la disponibilità delle categorie.

Per Confcommercio, Aldo Cursano ammette che ci sono stati errori: «Basta piazze inondate di tavolini, marcia-

iedi completamente occupati, strade off limits e situazioni imbarazzanti, come non si può tollerare che a causa dell'invasione indiscriminata di posti a sedere ambulanze, vigili del fuoco e forze dell'ordine abbiano difficoltà ad attraversare una strada». Il nuovo piano riparta «da 3 criteri: tavolini e sedie non dovranno impattare con l'ambiente circostante, si dovrà tenere conto di sicurezza, decoro e delle esigenze dei residenti». Ma i tavolini, secondo il presidente di Confcommercio, non sono stati solo un toccasana per i conti dei locali: dopo il deserto del lockdown «hanno regalato un colpo d'occhio spesso vivace e accogliente alle nostre piazze». E quindi bene ad una regolata, ma rimanga fino alla primavera «la gratuità, non si può pensare che in pochi mesi di lavoro gli imprenditori abbiano recuperato le perdite di 18 mesi di inattività». È quello che chiede anche Confartigiano: i tavolini sono stati essenziali per la ripartenza del settore, «confidiamo che l'agevolazione venga

rinnovata e insieme regolamentata per il prossimo futuro» scrive il segretario Jacopo Ferretti, anche lui disponibile a discutere del piano.

Chi invece si spinge più in là è Santino Cannamela, presidente di Confesercenti Firenze. Dice sì alla proposta di Nardella e rilancia: sui tavolini «occorre fare una riflessione, la più ampia possibile, uscendo dalla logica emergenziale e provando a progettare una nuova sintesi tra interessi privati e gestione del suolo pubblico» e quindi si può anche mettere mano al regolamento complessivo di dehors e occupazioni pubbliche: «Piano straordinario tavolini, occupazioni preesistenti alla pandemia (temporanea e dehors), nuove soluzioni tecnologiche e estetiche: se Palazzo Vecchio vuole potremo aprire un confronto a 360 gradi da concludere nell'arco di pochi mesi».

Il regolamento dehors scadrebbe a fine 2023: prima della pandemia Palazzo Vecchio pensava di eliminare se non tutti, gran parte dei dehors in

favore di soli tavolini e ombrelloni. La pandemia ha sospeso la rivoluzione. Intanto si dovrà affrontare il tema della gratuità degli spazi (possibile grazie alla legge del governo, ma limitata all'emergenza, ora quasi finita) e quella di quali tipi spazi da concedere, soprattutto quelli creati al posto dei posti auto e sui marciapiedi. Reintrodurre il canone Cosap potrebbe tagliare parte delle 1.500 autorizzazioni concesse. Ma lo spazio all'aperto — spesso possibile proprio solo al posto dei parcheggi e sui marciapiedi — viene vissuto come necessario da tanti locali, che infatti, conferma Cursano, si stanno già attrezzando con i «funghi», gli scaldini per l'inverno. Che non finisce il 31 dicembre.

Marzio Fatucchi
Antonio Passanese

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Confcommercio
«Stop deregulation, ma non si può pensare che i locali tornino già ora a pagare tasse»

Data: 01.10.2021 Pag.: 1,2
Size: 640 cm2 AVE: € 8320.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Obiettivo 2023

Tra due anni scadrà il regolamento dei dehors. Confesercenti disposta a ridiscutere tutto: sia le situazioni preesistenti sia nuove soluzioni



Invasione
Tavolini
in piazza
della Passera:
un'invasione
come successo

in tante altre
piazze o strade
soprattutto del
centro
(foto Massimo
Sestini)

Data: 01.10.2021 Pag.: 1,4
 Size: 391 cm2 AVE: € 66861.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Scure sui tavolini: «Regole certe»

Dopo l'annuncio del sindaco Nardella, le categorie chiedono criteri rigorosi: «Ma permetteteci di continuare a lavorare»
 «Il punto è che tutti abbiano le stesse opportunità. E che chi sgarra paghi le conseguenze» **Nathan**
 alle pagine 4 e 5

Tavolini all'aperto, il tempo della retromarcia Categorie d'accordo: «Servono altri criteri»

Dopo l'annuncio del sindaco, Confesercenti e Confcommercio sono pronte a collaborare «ma i locali devono poter lavorare»

di **Iacopo Nathan**
 FIRENZE

Dopo un'estate in cui tutta Firenze si è vista popolare e invadere di tavolini, con l'inverno alle porte, la questione sta diventando motivo di conflitto e di discussione. Da una parte c'è il sindaco Dario Nardella, che ha già annunciato profondi cambiamenti nei prossimi mesi, con il tentativo di regolamentare l'occupazione di suolo pubblico, dall'altra i ristoratori, che ora difficilmente vorranno tornare indietro.

«Il piano straordinario di occupazioni tavolini, agevolato dalla misura governativa di azzeramento del canone suolo pubblico, ha svolto, negli ultimi 15 mesi, un ruolo di grande importanza, da un punto di vista economico, ma anche sanitario - ha detto Santino Cannamela, presidente Confesercenti di Firenze -. In questo momento si può legittimamente cominciare a pensare, come fa il sindaco Nardella, a gestire la nuova fase di 'convivenza intelligente' con il virus. Sul fronte tavolini, pertanto, occorre fare una riflessione più ampia possibile. Accogliam

mo pertanto l'invito del sindaco Nardella a rimodulare quanto fatto finora, non solo: potrebbe anche essere l'occasione per mettere mano, dopo alcuni anni, all'intero tema 'somministrazione' e occupazione suolo pubblico. Piano straordinario tavolini, occupazioni preesistenti alla pandemia (temporanea e dehors), nuove soluzioni tecnologiche e ed estetiche: se Palazzo Vecchio vuole potremo aprire un confronto a 360 gradi da iniziare e concludere nell'arco di pochi mesi».

«Il sindaco Nardella espone una problematica reale - ha detto Aldo Cursano, presidente Confcommercio della provincia di Firenze -. I tavoli all'aperto hanno aiutato tanti esercizi durante la pandemia e il periodo di ripresa. Aver consentito in modo importante la possibilità di somministrare all'aperto, anche ad attività che storicamente non erano in grado di farlo ha permesso di salvarne molte. Questa era una situazione straordinaria, e tante attività ne hanno approfittato, occupando marciapiedi e spazi oltre le deroghe consentite, mettendo la categoria in cattiva luce».

«Bisogna prendere atto degli errori commessi, e cercare di arrivare a una nuova ordinarietà, che deve essere per forza di cose regolata. Come categoria - prosegue - siamo pronti a dare il nostro contributo, perché serviranno nuovi criteri e nuove regole per le aziende che ancora sono aperte e hanno bisogno degli spazi all'esterno per continuare la somministrazione nel centro storico. Come in un campo da calcio, serve un campo con righe ben definite, e chi esce o sgarra sa a cosa va incontro. Necessario sottolineare che ancora la gente preferisce stare all'esterno, e probabilmente sarà uguale anche nei prossimi mesi, i locali devono poter lavorare».

IL PARAGONE DI CURSANO
«Come in un campo da calcio, adesso servono righe ben definite, così chi esce o sgarra sa a cosa va incontro»

L'INTERVENTO
Nardella punta a «rivedere tutto»

«Il Covid è stato una fase eccezionale, non si può mantenere questo regime»

❶ **L'annuncio**
Riduzione dei tavolini all'aperto. È il nuovo piano che ha in mente il Comune, annunciato due giorni fa dal sindaco Dario Nardella: «Stiamo lavorando a un piano nuovo. Quella del Covid è stata una fase eccezionale, quindi non si può mantenere il regime attuale. Dobbiamo rivedere tutto, ovviamente nulla può tornare come prima quindi non si tornerà ad un regime senza tavoli».

❷ **La ruota**
Il sindaco è intervenuto anche sulla ruota panoramica alle Cascine: «Con la Soprintendenza abbiamo deciso di costruire un gruppo di lavoro per individuare il luogo migliore. Per me ha senso mettere le ruote panoramiche nei parchi, come accade in Europa».

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Il confronto

Comune-ristoranti braccio di ferro sui tavoli all'aperto

Il sindaco Dario Nardella ha posto il tema: «I tavolini all'aperto restano nel 2022, ma meno in certe zone. Un nuovo piano sarà studiato con le categorie entro fine anno». E soprattutto non più gratis. L'iniziativa messa in piedi da Nardella con l'assessore al Commercio Fe-

derico Gianassi per aiutare i ristoranti, in ginocchio con il Covid, si modificherà, diminuendo i tavolini all'aperto che stanno spopolando, soprattutto in centro. In città ne hanno usufruito 1.500 locali, per circa 8/10.000 tavolini in più. La prospettiva del taglio non

alletta gli esercenti: «Restino gratis», chiedono. Le parti si incontreranno per trattare una soluzione che accontenti sia Palazzo Vecchio che i gestori di ristoranti e bar.

di **Alessandro Di Maria** • a pag.3

Dopo le parole del sindaco Nardella

La città dei tavolini all'aperto si divide: “Restino gratis”, “Riduciamoli”

Presto l'incontro fra le categorie e l'amministrazione comunale: “Trattiamo”
di **Alessandro Di Maria**

Il sindaco Dario Nardella ha posto il tema: «I tavolini restano nel 2022, ma meno in certe zone. Un nuovo piano sarà studiato con le categorie entro fine anno». E soprattutto non più gratis. L'iniziativa messa in piedi da Nardella con l'assessore al Commercio Federico Gianassi per aiutare i ristoranti, messi in ginocchio dal Covid, si modificherà, diminuendo i tavolini all'aperto che stanno spopolando, soprattutto in centro. In città ne hanno usufruito 1.500 locali, per circa 8/10.000 tavolini in più. «Certo, qualcuno se ne è approfittato e ha dilagato mettendo tavolini ovunque, su strade e marciapiedi, di fronte alle vetrine e ai piedi dei monumenti - commenta Aldo Cursano, presidente Confcommercio toscana e fiorentina - è chiaro

che da questi eccessi si deve tornare indietro, ma per farlo basta ristabilire le regole. Tornare tout court alla “normalità” pre-pandemica, invece, spazzando d'un colpo quanto di buono è venuto fuori in questi mesi sul fronte dell'ospitalità, sarebbe un errore imperdonabile».

Per Confesercenti è l'ora di pensare alla nuova fase: «Chiuso il momento più difficile di contrasto al Covid - aggiunge Santino Cannarella, presidente Confesercenti Firenze - si può cominciare a pensare, come fa il sindaco Nardella, a gestire la nuova fase di “convivenza intelligente” col virus. Anche sul fronte tavolini, pertanto, occorre fare una riflessione, uscendo dalla logica emergenziale e provando a progettare una nuova sintesi tra interessi privati e gestione del suolo pubblico. Accogliamo pertanto l'invito del sindaco Nardella a rimodulare quanto fatto finora, non solo: potrebbe anche essere l'occasione per mettere mano all'intero tema “somministrazione e occupazione suolo pubblico». «La concessione gratuita del suolo

pubblico all'aperto per i tavolini e le sedie dei locali cittadini è stata una misura importante - dice Jacopo Ferretti, segretario di Confartigianato Imprese Firenze - confidiamo quindi che l'agevolazione venga rinnovata e insieme regolamentata per il futuro. Sono emersi spunti utili di cambiamento da tenere presenti in ottica del prossimo piano». Anche i ristoratori di Tni Italia vogliono una proroga della concessione gratuita dei tavolini all'aperto. Cna è d'accordo con il sindaco: «Il sistema dei tavolini va rivisitato e soprattutto regolamentato - chiude Riccardo Sabatini, coordinatore Agroalimentare Firenze - in modo che le esigenze degli esercenti siano bilanciate con quelle dei residenti e di una viabilità scorrevole e sicura. Sull'attuale gratuità riteniamo che un eventuale futuro costo debba essere parametrato alle limitazioni esistenti per i locali causa Covid». Il prossimo passo sarà il tavolo: «Bene la disponibilità al confronto sulla proposta di lavoro del sindaco, a breve il primo incontro a Palazzo Vecchio per iniziare a discuterne» afferma Gianassi.

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 01.10.2021 Pag.: 1,3
Size: 354 cm2 AVE: € 10266.00
Tiratura:
Diffusione: 14521
Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



▲ **I tavoli all'aperto**
Nei giorni della pandemia, quando non si poteva mangiare al chiuso, il Comune ha concesso spazi all'aperto a ristoranti e bar

Data: 01.10.2021 Pag.: 9
Size: 37 cm2 AVE: € 222.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



IL PROTOCOLLO Fipe e Anm: siglata un'intesa

L'Associazione Nazionale Magistrati e Fipe-Confcommercio hanno sottoscritto un protocollo per diffondere legalità e consapevolezza sui rischi per chi somministra alcol ai minori e quindi per combattere abusivismo e la mala movida. «L'unico vero antidoto alla mala movida è la consapevolezza sui rischi, di natura penale, amministrativa e sanitaria, che corrono da un lato i consumatori, anche minorenni, dall'altro i gestori dei locali, non sempre consci delle conseguenze legali di alcune loro scelte», spiega Fipe in una nota. La Anm affiancherà Fipe nelle attività di sensibilizzazione nei confronti di clienti e gestori dei locali. «Bevi consapevolmente!», il titolo dell'intesa siglata ieri. L'idea è quella di «coinvolgere» istituti scolastici e universitari nella predisposizione del materiale formativo sui corretti comportamenti da adottare.



Esercenti e magistrati alleati

Bere meglio per fermare la malamovida

MILANO

L'unico vero antidoto alla malamovida, che stravolge i centri storici e le periferie di molte città italiane, è la consapevolezza sui rischi, di natura penale, amministrativa e sanitaria, che corrono da un lato i consumatori, anche minorenni, troppo spesso protagonisti di notti alcoliche sregolate che mettono a repentaglio la loro stessa salute, dall'altro i gestori dei locali, non sempre consci delle conseguenze legali di alcune loro scelte.

Quali sono i rischi se si viene trovati a somministrare alcol a un minore di 16 anni? E quali altri se si vende o somministra un superalcolico a una donna incinta? Inoltre, se si ordina un cocktail alcolico, mentendo sulla propria età, in quali tipo di sanzioni si incorre?

Domande meno scontate di quanto si possa pensare. Per diffondere legalità e buoni comportamenti, Fipe-Confcommercio, la federazione comparativamente più rappresentativa dei pubblici esercizi italiani, e l'Associazione nazionale magistrati, che rappresenta il 90% circa dei 9.657 magistrati italiani, hanno deciso di collaborare. La Anm, attraverso la XV

Commissione "Educazione alla legalità" - presieduta da Giacomo Ebner - promotrice dell'iniziativa, affiancherà Fipe in una serie di attività di sensibilizzazione nei confronti di clienti e gestori dei locali. "Bevi consapevolmente!", il titolo dell'intesa siglata ieri nella sede della Anm dal presidente, Giuseppe Santalucia, e dal presidente di Fipe-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani.

L'idea è quella di coinvolgere istituti scolastici e universitari nella predisposizione del materiale formativo sui corretti comportamenti da adottare. Inoltre, è prevista la diffusione dei materiali realizzati nel progetto #BereConsapevole, tra cui la 'Guida al servizio per un consumo consapevole' predisposta dalla federazione in collaborazione con Federvini. «I pubblici esercizi italiani - sottolinea il presidente della Fipe-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani - da sempre puntano sulla qualità della loro offerta e sulla professionalità e formazione del personale, elemento chiave per arginare un fenomeno dilagante quale è quello della malamovida, lontana dalla nostra cultura e dalle nostre tradizioni».

R.M.

Data: 02.10.2021 Pag.: 7
 Size: 433 cm2 AVE: € 74043.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Nuovi spazi e una fattoria didattica E Legnaia risorge dalle sue ceneri

Dopo due anni dalla messa in liquidazione della vecchia cooperativa, la nuova società si presenta. Il progetto prevede la demolizione dell'area e la ricostruzione degli ambienti in oltre tremila metri quadri

FIRENZE

Riparte Legnaia, festa a Sollicciano. Ieri la società consortile che ha rilevato la vecchia cooperativa messa in liquidazione si è presentata alla cittadinanza.

Erano presenti i sindaci di Firenze, Dario Nardella e Scandicci, Sandro Fallani con i rispettivi assessori, il presidente del Quartiere 4, Mirko Dormentoni, il presidente di Confcommercio Firenze, Aldo Cursano.

A fare gli onori di casa il rappresentante delle tre aziende che, unite in consorzio, hanno rilevato la gestione di Legnaia: Fabio Rappo (Viridea), Paolo Mati (Mati vivai), Simone Bartoli (Flora Toscana).

La presentazione della nuova Legnaia arriva a due anni esatti dalla messa in liquidazione della vecchia cooperativa. Di quella realtà sono rimasti circa 40 dipendenti; altri nove sono stati assunti dalla nuova società che punta a crescere ancora.

I DIPENDENTI

Della vecchia coop sono rimasti circa in quaranta. Altri nove sono stati assunti dalla nuova società



È stato Fabio Rappo a presentare il piano industriale che prevede per i prossimi due anni una progressiva crescita e soprattutto progressivi investimenti per rinnovare la struttura non solo dal punto di vista dell'efficienza energetica, ma anche e soprattutto la qualità delle strutture.

Il progetto prevede la demolizione di circa 2000 mq e la ricostruzione

di spazi per circa 3000 mq sfruttando un permesso a costruire che la vecchia cooperativa aveva acquisito tempo fa.

Nascerà così un nuovo spazio ristoro, un bosco accanto allo spazio commerciale. L'obiettivo della nuova proprietà è quello di valorizzare nuovamente la fattoria didattica, creare dei giardi-

Uno degli spazi della nuova Legnaia a Sollicciano risorta grazie allo sforzo di un nuovo consorzio

ni 'esempio' da mostrare ai clienti, e aprire anche uno spazio veterinario per la cura degli animali.

I lavoratori hanno ricominciato a sperare di avere nuovamente un orizzonte con il piano industriale della nuova proprietà. Tutti tranne 15 che invece hanno intrapreso una strada diversa: hanno costituito una propria cooperativa e hanno acquisito i punti vendita di via di Villamagna a Firenze e di Borgo San Lorenzo.

Il centro di Sollicciano è da sempre un punto di riferimento per il quartiere quattro.

La cooperativa centenaria è stata infatti nel tempo un progetto anche sociale per dare servizi agli agricoltori della piana fiorentina e scandiccese, non solo per l'assistenza ai mezzi e agli strumenti di lavoro, ma anche come terminale per la vendita dei prodotti direttamente dall'agricoltore al cittadino: un vero esempio di filiera corta. Adesso finalmente è il momento di ricominciare guardando con fiducia al futuro.

Fabrizio Morviducci

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 02.10.2021 Pag.: 14
 Size: 316 cm2 AVE: € 54036.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Una scuola del caffè nell'ex monastero «Il riscatto del rione»

Un centro di formazione accanto alla chiesa di Sant'Ambrogio
 Il sindaco Nardella: «Occasione di lavoro e rilancio della zona»

FIRENZE

Azienda, eccellenza italiana e fiorentina e storia, tutto questo si è unito nella presentazione della Scuola del Caffè di Firenze. Nasce quindi il primo centro d'eccellenza in Europa dedicato alla tazzina più amata e alla sua filiera, ospitato all'interno di una caffetteria aperta al pubblico, Ditta Artigianale Carducci. Il taglio del nastro si è tenuto in occasione dell'International Coffee Day, la giornata che celebra il caffè in tutto il mondo.

Alla presentazione anche il sindaco di Firenze Dario Nardella: «Un bellissimo segnale per almeno 3 motivi: il primo è che ogni qualvolta apre una nuova attività c'è più socialità, più sicurezza e attenzione agli spazi pubblici. Questo nuovo locale servirà anche a migliorare il decoro intorno a questa zona, può rappresentare un punto di incontro per tanti giovani. Il se-



condo messaggio è rivolto al mondo del lavoro: questo non è solo un locale, è un centro di formazione sul caffè. È giusto dare competenze ai giovani, sul mercato del lavoro possono trovare più opportunità. Il terzo punto è che siamo di fronte ad una

Due giovani gustano un caffè in pieno centro, alla nuova scuola sorta nel popolare rione Sant'Ambrogio

azienda giovane che dà un messaggio di fiducia in un momento di ripartenza della città dopo il periodo del Covid».

L'accademia, diretta da Simone Amenini, è dedicata alla diffusione della cultura di eccellenza del caffè e nasce nel cuore della città, nell'ex monastero di Sant'Ambrogio, dove, dopo 35 anni di disuso e un restauro articolato durato quattro anni, ha aperto lo scorso luglio.

«Un progetto formativo esclusivo, in collaborazione con la Scuola del Caffè di Ditta Artigianale - ha detto Aldo Cursano, presidente Confcommercio Toscana -. Proporremo una serie di corsi e seminari per aggiornare le competenze di chi già lavora nel settore, ma anche per formare le nuove leve, giovani che in questo mestiere - impegnativo ma bellissimo - potranno trovare grandi soddisfazioni lavorative e personali. Perché la nostra missione è far star bene gli altri».

«Per la nostra città anche questo è un segno del forte desiderio di ripresa economica e sociale - ha commentato Luigi Paccosi, presidente di Asp Montedomini -. Montedomini è orgogliosa di essere partecipe di tutto questo e di condividere con la cittadinanza un patrimonio che è dei fiorentini ed è giusto che ritorni, conservato e adeguatamente contestualizzato, ai fiorentini stessi».

Iacopo Nathan

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



IV CONVENTION ANNUALE CONFCOMMERCIO IMPRESE CUNEO

L'autorevolezza va ricercata nella competenza, non nel genere

Questa la declinazione al femminile del nuovo mondo dove l'intelligenza emotiva avrà un ruolo primario nel garantire la crescita della società futura

Rosaria Ravasio

■ Indiscusso successo la IV edizione della convention di sistema annuale organizzata da Confcommercio Imprese per l'Italia della provincia di Cuneo, dal titolo "Leadership e autorevolezza. Singolari femminili. Il genere fa la differenza?" .

Un tema quanto mai attuale in un momento in cui i segni del cambiamento dell'era sono ormai in corso da tempo e la ricerca di soluzioni ha fatto giungere tutti ad un'unica conclusione: l'unione e solo l'unione di tutte le forze potrà garantire un futuro al genere umano.

Ed è proprio questo che è emerso in estrema sintesi dalla convention magistralmente organizzata dalla confederazione delle imprese commerciali della provincia.

Le tre testimonial intervenute: Valentina Picca Bianchi, (da poco eletta presidente nazionale di **Fipe Donne**, un'imprenditrice a tutto tondo: fondatrice di Whitericevimenti, trae forza e ispirazione in quello che fa soprattutto dalla famiglia). Fabiana Noro (proviene dal mondo della musica classica: vinci-

trice di un lungo elenco di premi internazionali, è pianista e maestro del Coro Polifonico di Ruda), Elena Foi (appartiene al mondo dei motori, che nell'immaginario collettivo di femminile ha molto poco: key account e problem solving per Oac, è allo stesso tempo manager e moglie di un campione sportivo che è anche un pilota paraplegico) hanno proprio evidenziato come l'autorevolezza che hanno conquistato nelle loro professioni non è autorità, ma ricerca di confronto, disponibilità ad accettare consigli costruttivi con l'unico obiettivo di crescere insieme.

Nessuno crede che le quote rosa servano per identificarsi in un genere, la ricerca è quella di una "pluralità complementare" come ha dichiarato Valentina Picca Bianchi e non di un "singolare femminile".

Siamo stati chiamati tutti a lottare in prima linea per garantire il futuro del Pianeta ai nostri figli, sono necessarie tutte le forze in campo, ma in particolare per cogliere le sfumature della nuova

società che si sta plasmando sotto le nostre mani è necessario utilizzare quella che viene definita "intelligenza emotiva" come ben dichiarato da Elena Foi, "quella particolare sensibilità che porta a cogliere ciò che non si vede".

Certo non è facile e non tutti suonano la stessa nota musicale, entrare in sintonia con tutte le menti non è facile, per farlo è importante "avere la capacità di dirigere, cercando la collaborazione. Una collaborazione che nascerà dal profondo rispetto della preparazione e competenza della persona chiamata ad essere il punto di riferimento" spiega Fabiana Noro.

Ma ciò che è emerso nelle testimonianze di queste donne è comunque la presenza costante di una figura che ha creduto in loro, che le ha spinte a lanciarsi nel mondo del lavoro, dell'arte e dello sport e questa figura è rappresentata per tutte da un uomo: un marito, un padre, un fratello.

Perciò è chiaro che nella società che verrà, la comple-

mentarietà dei sessi, la rinascita dei valori famigliari e la ricerca dell'equilibrio saranno le carte vincenti per il successo di ogni progetto

L'evento, ricordiamo è stato organizzato grazie al sostegno della Città di Saluzzo,

Saluzzo Monviso 2024, Terres Monviso e Camera di Commercio di Cuneo, con il contributo della Fondazione Crc, in collaborazione con Intesa Sanpaolo, Egea Group e Vittoria Assicurazioni.

La convention è stata introdotta dal segretario generale di Confcommercio Provincia di Cuneo, Marco Manfrinato. Cui sono seguiti i saluti istituzionali di Mauro Calderoni (Sindaco di Saluzzo), Fabrizia Triolo (Prefetto di Cuneo), Maria Luisa Coppa (Presidente regionale di Confcommercio Piemonte), Danilo Rinaudo (Presidente di Ascom Saluzzo), Mauro Gola (Presidente della Camera di Commercio di Cuneo), Ezio Raviola (Vicepresidente della Fondazione CRC) e da un breve intervento degli altri partners dell'evento.

Data: 02.10.2021 Pag.: 9
Size: 441 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Turismo, gli chef in cattedra

Ancona, lunedì il primo Forum della ristorazione marchigiana. Presente il ministro Garavaglia

di **Raimondo Montesi**
ANCONA

Tra i settori più colpiti dalla pandemia c'è sicuramente quello della ristorazione. Nella nostra regione come in tutta Italia. Ma ora è tempo di ripartenza, tempo di chiarirsi le idee e progettare l'immediato futuro. Di qui l'importanza del primo 'Forum della ristorazione marchigiana', organizzato da Confcommercio Marche e **Fipe** Confcommercio Nazionale, che si svolgerà lunedì prossimo dalle 15,30 alla Mole Vanvitelliana. Un evento unico, che vuole avviare un percorso di approfondimento e sviluppo di un settore decisivo per l'economia regionale, con ampi margini di crescita. Non sorprende dunque la presenza del ministro del Turismo, Massimo Garavaglia.

Il professor Massimiliano Polacco, direttore generale Confcommercio Marche, parla di «iniziativa molto importante e articolata, con una prima parte dedicata alle prospettive del settore nelle Marche e in Italia, e una seconda dedicata alla case history della Gelateria Fassi, attiva dal 1880, di cui parlerà il rettore dell'Università Politecnica delle Marche Gian Luca Gregori. Una storia fatta di innovazione continua che ha contribuito a far crescere sempre di più il marchio di famiglia. La terza parte sarà invece una tavola rotonda che affronterà temi di grande attualità, in particolare l'esigenza di rendere sempre più sostenibili i processi nelle aziende del settore dei pubblici esercizi, in ottica economica e ambientale».

Si parlerà di processo creativo, di tradizione, innovazione e sostenibilità.



Lo chef Nadia Santini, del ristorante 'il Pescatore' con tre stelle Michelin

INIZIATIVA CONFCOMMERCIO

**«È un momento chiave per il rilancio del comparto dopo la grave crisi legata alla pandemia»
Settore decisivo per l'economia regionale**

Tra i relatori, Moreno Cedroni, presidente **Fipe** Confcommercio Marche Centrali, secondo il quale «questo è un momento chiave per la ripresa del nostro comparto. Dobbiamo utilizzare anche iniziative come il forum per ripartire al meglio sfruttando le migliori sinergie di settore».

Ci saranno tra i relatori dell'evento alla Vanvitelliana anche Antonio Santini, patron del ristorante 'Dal Pescatore' (tre stelle Michelin), e la sua chef Na-

dia Santini, per anni considerata la migliore chef donna al mondo.

Per Giacomo Bramucci, presidente di Confcommercio Marche, «la ristorazione sta cercando con forza di sganciarsi dalla problematicità del periodo sfruttando nuove forme di contaminazione determinanti per far crescere il settore. L'auspicio è che il forum crei un approccio sinergico per consacrare la ristorazione come volano economico capace di interagire al meglio con la filiera turistica». Concetto ripreso dal direttore di 'Tipicità' Angelo Serri, che ricorda come una delle motivazioni più forti che al giorno d'oggi spingono i turisti a scegliere un luogo di vacanza sia l'enogastronomia, la presenza di prodotti, ricette e vini tipici che caratterizzano un territorio. Il forum sulla ristorazione sarà anche il momento di chiusura di 'Tipicità in Blu', in corso ad Ancona.

Data: 02.10.2021 Pag.: 49
 Size: 308 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione: 66293
 Lettori:



Una scuola del caffè nell'ex monastero «Il riscatto del rione»

Un centro di formazione accanto alla chiesa di Sant'Ambrogio
 Il sindaco Nardella: «Occasione di lavoro e rilancio della zona»

FIRENZE

Azienda, eccellenza italiana e fiorentina e storia, tutto questo si è unito nella presentazione della Scuola del Caffè di Firenze. Nasce quindi il primo centro d'eccellenza in Europa dedicato alla tazzina più amata e alla sua filiera, ospitato all'interno di una caffetteria aperta al pubblico, Ditta Artigianale Carducci. Il taglio del nastro si è tenuto in occasione dell'International Coffee Day, la giornata che celebra il caffè in tutto il mondo.

Alla presentazione anche il sindaco di Firenze Dario Nardella: «Un bellissimo segnale per almeno 3 motivi: il primo è che ogni qualvolta apre una nuova attività c'è più socialità, più sicurezza e attenzione agli spazi pubblici. Questo nuovo locale servirà anche a migliorare il decoro intorno a questa zona, può rappresentare un punto di incontro per tanti giovani. Il se-



condo messaggio è rivolto al mondo del lavoro: questo non è solo un locale, è un centro di formazione sul caffè. È giusto dare competenze ai giovani, sul mercato del lavoro possono trovare più opportunità. Il terzo punto è che siamo di fronte ad una

Due giovani gustano un caffè in pieno centro, alla nuova scuola sorta nel popolare rione Sant'Ambrogio

azienda giovane che dà un messaggio di fiducia in un momento di ripartenza della città dopo il periodo del Covid».

L'accademia, diretta da Simone Amenini, è dedicata alla diffusione della cultura di eccellenza del caffè e nasce nel cuore della città, nell'ex monastero di Sant'Ambrogio, dove, dopo 35 anni di disuso e un restauro articolato durato quattro anni, ha aperto lo scorso luglio.

«Un progetto formativo esclusivo, in collaborazione con la Scuola del Caffè di Ditta Artigianale - ha detto Aldo Cursano, presidente Confcommercio Toscana -. Proporremo una serie di corsi e seminari per aggiornare le competenze di chi già lavora nel settore, ma anche per formare le nuove leve, giovani che in questo mestiere - impegnativo ma bellissimo - potranno trovare grandi soddisfazioni lavorative e personali. Perché la nostra missione è far star bene gli altri».

«Per la nostra città anche questo è un segno del forte desiderio di ripresa economica e sociale - ha commentato Luigi Paccosi, presidente di Asp Montedomini -. Montedomini è orgogliosa di essere partecipe di tutto questo e di condividere con la cittadinanza un patrimonio che è dei fiorentini ed è giusto che ritorni, conservato e adeguatamente contestualizzato, ai fiorentini stessi».

Iacopo Nathan

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 04.10.2021 Pag.: 15
Size: 625 cm2 AVE: € 70625.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



La stanza dei bottoni

PROTAGONISTI & INTERPRETI

Marcegaglia presenta le proposte del B20
con la sfilata di mezzo governo
L'altra metà ospite in masseria da Vespa
La svolta di Nicolò Pirelli



Giancarlo Giorgetti
Ministro
dello Sviluppo
economico
e vicesegretario
federale della Lega

a cura
di **Carlo Cinelli**
e **Federico De Rosa**

Con l'eccezione dei risultati alle amministrative, sarà il passaggio obbligato della settimana. Visto e previsto, ma con un tale affollamento di istituzioni e personaggi che è d'obbligo segnalare. Giovedì e venerdì l'agenda segna l'evento conclusivo del B20 International business summit, «il più autorevole degli Engagement Group istituiti dal G20», con «l'obiettivo di formulare raccomandazioni di policy indirizzate alla presidenza di turno del G20 in un ampio novero di settori strategici». Del resto rappresenta l'85% del Pil mondiale, il 75% del commercio internazionale e il 60% della popolazione. Toccherà dunque alla B20 chair, **Emma Marcegaglia**, consegnare al presidente del Consiglio, **Mario Draghi**, il documento finale delle imprese del G20 in vista del vertice dei capi di Stato e di governo di fine mese. Come si scrive in questi casi, «visti tra gli altri», all'Auditorium della

DA EMMA A BRUNO MINISTRI IN FILA PIRELLI COACH

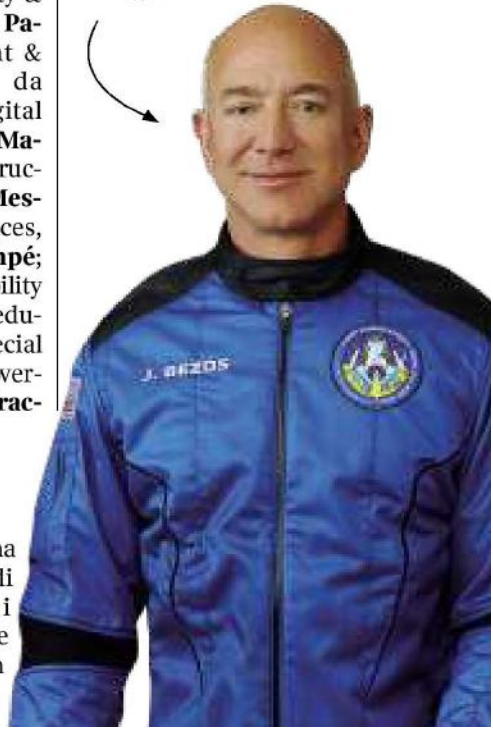
Tecnica di Roma ci saranno **Daniele Franco**, ministro dell'Economia; **Elena Bonetti**, ministro delle Pari Opportunità; **Vittorio Colao**, ministro dell'Innovazione Tecnologica; **Roberto Cingolani**, ministro della Transizione Ecologica; **Luigi Di Maio**, ministro degli Affari Esteri; **Carlo Bonomi**, presidente di Confindustria; **Janet Yellen**, segretario al Tesoro Usa; **Christine Lagarde**, presidente Bce; **Ngozi Okonjo-Iweala**, direttore generale Wto; **Mathias Cormann**, segretario generale Ocse; **Micheal Robert Kremer**, premio Nobel 2019 per l'economia; **Qu Dongyu**, direttore generale Fao e **Jeff Bezos**, fondatore e presidente di Amazon. Le proposte messe a punto dal B20 nascono da una serie di task force: Trade & Investment presie-



Renato Brunetta
Ministro
della Pubblica
amministrazione

duta da **Barbara Beltrame Giacomello**; Energy & Resource Efficiency, presieduta da **Francesco Starace**; Integrity & Compliance, presieduta da **Patrizia Grieco**; Employment & Education, presieduta da **Gianpietro Benedetti**; Digital Transformation, presieduta da **Maximo Ibarra**; Finance & Infrastructure, presieduta da **Carlo Messina**; Health & Life Sciences, presieduta da **Sergio Dompé**; Action Council on Sustainability & Global Emergencies, presieduta da **Claudio Descalzi**; Special Initiative on Women Empowerment, presieduta da **Diana Bracco**.

Jeff Bezos
presidente
Amazon



Ministri in passerella

Il passaggio obbligato del fine settimana sarà invece a Sud: nella masseria Li Reni di **Bruno Vespa**. Qui saranno sicuramente i risultati delle amministrative a tenere banco. E poichè il ciclo dei «Forum in Masseria» è dedicato a Economia e Vino, chissà chi brinderà tra **Giancarlo Gior-**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile

Data: 04.10.2021 Pag.: 15
Size: 625 cm2 AVE: € 70625.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



getti, Ministro dello Sviluppo economico, **Andrea Orlando**, Ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali, e **Renato Brunetta**, Ministro per la Pubblica Amministrazione, ospiti nella masseria di Manduria. Dove ci saranno, tra gli altri, il governatore della Regione Puglia, **Michele Emiliano**, il direttore dell'Agenzia delle Entrate, **Ernesto Maria Ruffini**, il presidente di Altagamma, **Matteo Lunelli**, il vicepresidente di Confcommercio, **Lino Stoppani**, il presidente di Confagricoltura **Massimiliano Giansanti**, l'amministratore delegato di Coop, **Maura Latini**, il presidente di Polo del Gusto- Gruppo Illy, **Riccardo Illy**, il presidente onorario Marchesi Antinori, **Piero Antinori**, la ceo del gruppo Allegrini, **Marilisa Allegrini**, e l'amministratore delegato di A2a, **Renato Mazzoncini**.

Piattaforma di formazione

Da manager d'azienda e sportivo, con una passione per l'arrampicata, a formatore. E' la nuova sfida di **Nicolò Pirelli**. Classe 1981, con alle spalle esperienze manageriali nel gruppo e nella Fondazione Pirelli, il giovane imprenditore ha deciso di puntare sullo sviluppo umano sostenibile con la start up Pcoach, che ha sviluppato la prima piattaforma in Italia dedicata a strumenti e soluzioni per la crescita personale, rivolta a Coach, Mentor e Trainer e ad aziende interessate a programmi di valorizzazione umana.

Il progetto sostenuto da Pirelli, che si è certificato come Coach I.C.F, in occasione della manifestazione Pre-COP26 delle Nazioni Unite, ha vinto il premio Hub-e! per il contributo a un pianeta più sostenibile, nel corso di un'iniziativa organizzata tra gli altri da British Commercial Chamber for Italy.



© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 05.10.2021 Pag.: 9
 Size: 461 cm2 AVE: € 78831.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Brand fiorentini ballano sul mondo «All'Expo ecco il bello e ben fatto»

Domenica all'esposizione di Dubai 15 eccellenze della nostra regione si presentano al Padiglione Italia

FIRENZE

Trasporti, alta moda, hi tech. Firenze tra le grandi protagoniste dell'Expo universale di Dubai, dal gemello del David di Michelangelo, ricostruito in 3D e inviato a Dubai al parterre di protagonisti economici, culturali e istituzionali, direttamente coinvolti negli eventi del Padiglione Italia.

L'appuntamento clou dedicato interamente alla città è in calendario per domenica. La missione istituzionale dell'Expo prevede anche un convegno, con la partecipazione del sindaco Dario Nardella, del presidente di Confindustria Firenze Maurizio Bigazzi, il presidente della Fondazione Cr Firenze Luigi Salvadori, il presidente della Camera di Commercio Leonardo Bassilichi, il presidente di Confcommercio Firenze Aldo Cursano, il sovrintendente del Maggio Musicale Fiorentino Alexander Pereira, Giorgia Giovannetti dell'Università di Firenze, il Ceo e presidente di Gucci Marco Bizzarri.

A moderare il tavolo dei relatori sarà la direttrice de La Nazione, Agnese Pini. In collegamento da Firenze ci saranno poi i contributi video del direttore delle Gallerie degli Uffizi, Eike Schmidt e di Andrea Bocelli, presidente della fondazione che porta il suo nome.

E domenica si presenteranno al mondo 15 brand fiorentini e toscani che rappresentano l'eccellenza, dall'azienda Stefano Ricci che ha portato la moda made

in Italy a cinque stelle in tutto il globo alla società Toscana Aeroporti che gestisce gli scali di Firenze e Pisa. La tradizione e il futuro, l'innovazione e la tecnologia.

IL CONVEGNO

Oltre al sindaco Dario Nardella ci saranno gli stakeholder che rappresentano la nostra città

gia. Tra le aziende che porteranno in alto il nome di Firenze, Stahotels che gestisce una catena di alberghi di lusso, il costruttore toscano di supercar Mazzanti Automobili (**nella foto**), Gst, consorzio commerciale che opera nel settore delle costruzioni per lo sviluppo: si occupa di edilizia civile e industriale, impiantistica, infrastrutture, interventi di recupero.

«Per un'intera giornata il padiglione Italia verrà dedicato a Firenze come capitale mondiale del bello e ben fatto. Eccellenze produttive, che fanno parte di quella immagine e di quella identità fiorentina che piacciono al mondo», dice il presidente di Confindustria Firenze Maurizio Bigazzi.

Il tema è cucito su misura sulle nostre caratteristiche.

A Dubai domenica ci sarà Silfi Spa, la storica società fiorentina di illuminazione, che dopo 36 anni è appena diventata 'Firenze Smart', cambiando logo (un giglio stilizzato) e incrementando i servizi. Tra le aziende che si presentano Artelinea, specializ-

zata in arredi per il bagno. Ci saranno Bitossi, antica tradizione ceramica, Caglia & Partners avvocati al centro di una rete di collaborazioni con Università, riviste e studi professionali.

E poi Centrica, azienda di digitalizzazione arte hi tech, Powersoft, sistemi audio professionali, Sigma 2, illuminazione e interior design, lo studio commerciale Alessandro Giusti, Tera Progetti per l'efficienza energetica, energie rinnovabili, monitoraggio ambientale e Var Group, global service partner della più grande piattaforma di e-commerce B2B del mondo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

BIGAZZI (CONFINDUSTRIA)

«Eccellenze produttive, immagine e identità fiorentina che piacciono al mondo»

3 Palcoscenico

A Dubai ci saranno anche Silfi spa appena diventata Firenze Smart, Artelinea, specializzata in arredi per il bagno, Bitossi, tradizione ceramica, il costruttore toscano di supercar Mazzanti Automobili.

L'IDENTIKIT

Dalla moda alle supercar La grande ribalta

Aziende già note in tutto il globo e nicchie di talenti e artigianato Ecco chi andrà negli Emirati

Data: 05.10.2021 Pag.: 9
Size: 461 cm2 AVE: € 78831.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Esiste un fattore “donna”, ma nella vita, come nel lavoro, le cose importanti sono altre

Contano capacità e competenza: non è il genere a fare la differenza

Questa la declinazione al femminile del nuovo mondo dove l'intelligenza emotiva avrà un ruolo primario nel garantire la crescita della società futura

Rosaria Ravasio

Indiscusso successo la IV edizione della convention di sistema annuale organizzata da Confcommercio Imprese per l'Italia della provincia di Cuneo, dal titolo “Leadership e autorevolezza. Singolari femminili. Il genere fa la differenza?”.

Un tema quanto mai attuale in un momento in cui i segni del cambiamento dell'era sono ormai in corso da tempo e la ricerca di soluzioni ha fatto giungere tutti ad un'unica conclusione: l'unione e solo l'unione di tutte le forze potrà garantire un futuro al genere umano.

Ed è proprio questo che è emerso in estrema sintesi dalla convention magistralmente organizzata dalla confederazione delle imprese commerciali della provincia.

Le tre testimonial intervenute: Valentina Picca Bianchi, (da poco eletta presidente nazionale di **Fipe Donne**, un'imprenditrice a tutto tondo: fondatrice di Whitericevimenti, trae forza e ispirazione in quello che fa soprattutto dalla famiglia). Fabiana Noro (proviene dal mondo della musica

classica: vincitrice di un lungo elenco di premi internazionali, è pianista e maestro del Coro Polifonico di Ruda), Elena Foi (appartiene al mondo dei motori, che nell'immaginario collettivo di femminile ha molto poco: key account e problem solving per Oac, è allo stesso tempo manager e moglie di un campione sportivo che è anche un pilota paraplegico) hanno proprio evidenziato come l'autorevolezza che hanno conquistato nelle loro professioni non è autorità, ma ricerca di confronto, disponibilità ad accettare consigli co-

struttivi con l'unico obiettivo di crescere insieme.

Nessuno crede che le quote rosa servano per identificarsi in un genere, la ricerca è quella di una “pluralità complementare” come ha dichiarato Valentina Picca Bianchi e non di un “singolare femminile”.

Siamo stati chiamati tutti a lottare in prima linea per garantire il futuro del Pianeta ai nostri figli, sono necessarie tutte le forze in campo, ma in particolare per cogliere le sfumature della nuova so-

cietà che si sta plasmando sotto le nostre mani è necessario utilizzare quella che viene definita “intelligenza emotiva” come ben dichiarato da Elena Foi, “quella particolare sensibilità che porta a cogliere ciò che non si vede”.

Certo non è facile e non tutti suonano la stessa nota musicale, entrare in sintonia con tutte le menti non è facile, per farlo è importante “avere la capacità di dirigere, cercando la collaborazione. Una collaborazione che nascerà dal profondo rispetto della preparazione e competenza della

persona chiamata ad essere il punto di riferimento” spiega Fabiana Noro. Ma ciò che è emerso nelle testimonianze di queste donne è comunque la presenza costante di una figura che ha creduto in loro, che le ha spinte a lanciarsi nel mondo del lavoro, dell'arte e dello sport e questa figura è rappresentata per tutte da un uomo: un marito, un padre, un fratello.

Perciò è chiaro che nella società che verrà, la complementarietà dei sessi, la rinascita dei valori fa-

migliari e la ricerca dell'equilibrio saranno le carte vincenti per il successo di ogni progetto

L'evento, ricordato è stato organizzato grazie al sostegno della Città di Saluzzo, Saluzzo Monviso 2024, Terres Monviso e Camera di Commercio di Cuneo, con il contributo della Fondazione Crc, in collaborazione con Intesa Sanpaolo, Egea Group e Vittoria Assicurazioni.

La convention è stata introdotta dal segretario generale di Confcommercio Provincia di Cuneo, Marco Manfrinato. Cui sono seguiti i saluti istituzionali di Mauro Calderoni (Sindaco di Saluzzo), Fabrizia Triolo (Prefetto di Cuneo), Maria Luisa Coppa (Presidente regionale di Confcommercio Piemonte), Danilo Rinaudo (Presidente di Ascom Saluzzo), Mauro Gola (Presidente della Camera di Commercio di Cuneo), Ezio Raviola (Vicepresidente della Fondazione CRC) e da un breve intervento degli altri partners dell'evento.

Nella foto un momento dell'incontro promosso da Confcommercio

LA PIAZZA GRANDE

Data: 05.10.2021 Pag.: 32
Size: 509 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 06.10.2021 Pag.: 6
Size: 103 cm2 AVE: € 1339.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



L'iniziativa

Alla scoperta dei luoghi più insoliti con 30 itinerari

Al via «Ti racconto Firenze». Dal 16 al 18 ottobre, l'iniziativa, ideata dalla Confcommercio Fiorentina con il contributo del Comune e la promozione di Feel Florence, offrirà 30 visite guidate e gratuite alla scoperta di luoghi e itinerari meno battuti dal turismo di massa. Dai giardini nascosti d'Oltrarno alla Firenze di Vasco Pratolini, alla città dei musicisti, da Gianni Schicchi a Piero Pelù. Dai villini Liberty fuori le mura al cimitero delle Porte Sante, passando per lo stadio Franchi, i borghi di Quaracchi e Brozzi o i murales dell'Isolotto: tante le mete tutte da scoprire con la guida dei professionisti di Confguide, che ne sveleranno storia e aneddoti. Il numero di posti per le passeggiate (di 90 minuti) è limitato, per cui è necessaria la prenotazione. «Ancora

un progetto — ha detto l'assessore comunale al Turismo Cecilia Del Re — per scoprire una Firenze autentica e insolita. Un viaggio pensato per i commercianti, per ampliare la conoscenza del nostro patrimonio e far sì anche loro diventino testimonial della città». Secondo il presidente di Confcommercio Toscana Aldo Cursano queste visite «daranno voce e volto a luoghi lontani dal turismo di massa, ma pieni di vitalità».

«La nostra sfida — ha osservato il presidente nazionale di Confguide Confcommercio, Paola Migliosi — è trovare idee stimolanti che coinvolgano le persone e le aiutino a respirare la vera atmosfera della città. Questo è il turismo che ci piace, quello che unisce il viaggio al gusto della scoperta e dell'incontro con l'altro».

Data: 06.10.2021 Pag.: 6
 Size: 302 cm2 AVE: € 51642.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



L'Expo sciaccia i panni in Arno

Domenica il Padiglione Italia dedicato a Firenze: presentazione delle eccellenze e chiusura col Maggio

FIRENZE

Per un'intera giornata il padiglione Italia di Expo Dubai sarà dedicato a Firenze, 'capitale del bello e del ben fatto'. L'appuntamento è per domenica 10 ottobre quando gli imprenditori in missione istituzionale insieme al sindaco Dario Nardella presenteranno le loro aziende agli Emirati Arabi. Un'intera giornata ricca di confronti e riflessioni, moderata dalla direttrice de La Nazione Agnese Pini. Si comincia alle 11 con i saluti del sindaco Nardella, di Paolo Glisenti, commissario generale dell'Italia per Expo 2020 Dubai e di Noura Al Kaabi, ministra della Cultura e della Gioventù degli Emirati Arabi Uniti. Alle 11.30 confronto sul tema 'Firenze, città custode del Bello e del Buono', con Alexander Pereira, sovrintendente del Maggio Musicale Fiorentino, e in collegamento da Firenze il direttore delle Gallerie degli Uffizi

zi Eike Schmidt. Dalle 11.45 si apre la sessione che approfondirà un altro aspetto di Firenze, quale 'crocevia scientifico per la rigenerazione e il benessere delle città'. Intervengono Luigi Salvadori, presidente Fondazione CR Firenze, e Giorgia Giovannetti, delegata della rettrice dell'Università di Firenze alle università europee e ai rapporti internazionali. Si confronteranno su 'Firenze, tra memoria e futuro' la direttrice dell'Accademia Cecile Hollberg, che in un contributo video presenterà il progetto di riproduzione del David e il lancio della Scuola di alta formazione per la riproduzione dei beni archeologici nelle zone di guerra, e la professoressa del dipartimento di ingegneria civile e ambientale dell'Università di Firenze, Grazia Tucci. **Al convegno** interverrà anche il presidente e ceo di Gucci, Marco Bizzarri, che racconterà l'azienda come simbolo dell'ec-

cellenza made in Firenze, mentre le conclusioni della prima parte del convegno sono affidate al presidente della Fondazione Andrea Bocelli. Non mancherà un contributo video del cantante.

Si riprende il pomeriggio con i principali soggetti economici della città: Maurizio Bigazzi, presidente di Confindustria Firenze, Leonardo Bassilichi, presidente della Camera di commercio Firenze, Antonella Mansi, presidente Centro di Firenze per la Moda italiana, il presidente di Toscana Aeroporti Marco Carrai e il presidente di Commercio Toscana Aldo Cursano. Interverrà anche un rappresentante della Dubai Chamber. A seguire la presentazione delle 15 aziende che rappresenteranno la Firenze produttiva a Dubai. Conclude la giornata il concerto del Maggio Musicale Fiorentino.

mo.pi.



L'esterno del Padiglione Italia all'expo di Dubai che ospiterà la giornata dedicata a Firenze domenica prossima



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Ospiti alla rassegna organizzata da Bruno Vespa alla "Li Reni" I big della politica a "Forum in masseria"

MANDURIA - L'8 ottobre arriva nella cittadina messapica "Economia e Vino", il secondo appuntamento di "Forum in Masseria", la rassegna di Bruno Vespa per discutere di ripartenza e rilancio del Paese

Due sessioni di dibattito e quattro i panel in programma, a cui saranno presenti tra gli altri: Giancarlo Giorgetti, Ministro dello Sviluppo economico, Andrea Orlando, Ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali, Renato Brunetta, ministro per la Pubblica Amministrazione, Michele Emiliano, presidente della Regione Puglia, Massimiliano Giansanti, Presidente Confagricoltura, Maura Latini, Amministratore Delegato Coop, e Walter Ruffinoni, Amministratore Delegato di NTT DATA Italia ed EMEA. La rassegna è patrocinata dalla Regione Puglia. Main Partner dell'intera iniziativa è NTT DATA, multinazionale del settore della Consulenza e dell'Innovation Technology; Comin & Partners è Partner per la Comunicazione. Partire dall'industria vinicola per riflettere sulla situazione economica nazionale post Covid-19: questo l'obiettivo di "Economia e Vino", il secondo appuntamento di "Forum in Masseria", incentrato sul Made in Italy e sulle eccellenze italiane come driver per la ripresa del Paese. La rassegna organizzata da Bruno Vespa e patrocinata dalla Regione Puglia presso Masseria

Li Reni a Manduria, in provincia di Taranto, si terrà l'8 e il 9 ottobre. "Economia e Vino", strutturato in due sessioni, per un totale di quattro panel, prevedrà un dialogo attivo tra figure istituzionali e rappresentanti

del mondo delle imprese che avrà Bruno Vespa come moderatore.

L'obiettivo della sessione pomeridiana di venerdì 8 ottobre, sarà quello di creare un momento di confronto sulle priorità del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza e sulle strategie messe in atto per valorizzare il Made in Italy e le sue eccellenze, a partire dai talenti italiani. Al primo panel, previsto per le ore 15.00, interverranno Giancarlo Giorgetti, ministro dello Sviluppo economico, Matteo Lunelli, presidente Altagamma, Roberto Pioreschi, Managing director Bain & Company Italia e Turchia, Walter Ruffinoni, amministratore Delegato NTT Data Italia e EMEA, **Lino Stoppani**, vicepresidente Confcommercio.

Il secondo panel, dedicato al PNRR e al mercato del lavoro, con focus sulle sfide del settore vitivinicolo, prenderà il via alle ore 17.00, e prevedrà gli interventi di Andrea Orlando, ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali, Ernesto Abbona, presidente Unione Italiana Vini, Marilisa Allegrini, CEO Gruppo Allegrini, Alessandro Ramazza, presidente Assolavoro ed Ernesto Maria Ruffini, direttore Agenzia delle Entrate.

La sessione mattutina di sabato 9 ottobre sarà invece destinata alle nuove prospettive per la valorizzazione della cultura enogastronomica italiana, nelle sue forme materiali e immateriali, come asset strategico per il rilancio dell'economia nazionale.

Nel primo panel delle ore 10.00, dal titolo "Quali strategie per valo-

rizzare il patrimonio enogastronomico italiano?", si confronteranno Renato Brunetta, ministro per la Pubblica Amministrazione, Piero Antinori, presidente onorario Marchesi Antinori, Dominga Cotarella, direttore Marketing e Commerciale Famiglia Cotarella e Riccardo Illy, presidente Polo del Gusto - Gruppo Illy.

Il secondo panel della mattinata, a partire dalle 12:00, ruoterà intorno al tema delle "Filiere sostenibili e l'onda verde dell'agricoltura italiana". Tra gli ospiti ad intervenire, Michele Emiliano, presidente Regione Puglia, Massimiliano Giansanti, presidente Confagricoltura, Maura Latini, amministratore Delegato Coop, Renato Mazzoncini, amministratore Delegato A2A e Antonio Samaritani, amministratore Delegato Abaco Group. Main Partner dell'intera iniziativa è NTT DATA, multinazionale del settore della Consulenza e dell'Innovation Technology, mentre Comin & Partners è il Partner per la Comunicazione. Gli Sponsor sono Assolavoro, Associazione di Categoria delle Agenzie per il Lavoro e A2A, Life Company che si occupa di ambiente, acqua ed energia. L'evento sarà anche trasmesso in streaming al seguente link: <https://www.masserialireni.com/forum-in-masseria-economia-e-vino-8-9-ottobre>.

Anche importanti manager all'appuntamento promosso per discutere di ripartenza e rilancio del Paese

TARANTO SERA

Data: 06.10.2021 Pag.: 13
Size: 523 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



● Nelle foto, da sinistra, Orlando, Brunetta, Giorgetti ed Emiliano

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



La Wine Week fino al prossimo 10 ottobre **MILANO DA BERE (VINO)**

Nel capoluogo lombardo la manifestazione internazionale dell'enologia Eventi e degustazioni in tutta la città per un settore da 11 miliardi l'anno

MASSIMO DE ANGELIS

■ L'universo vinicolo riparte da Milano illuminando la metropoli lombarda di esperienze, incontri e appuntamenti fino a domenica prossima. È questa la quarta edizione della "Wine Week", ma stavolta risulta davvero sorprendente, con un calendario decisamente ricco di opportunità, che vuole dar forza e fiducia al settore grazie a un'iniezione di forte energia.

L'attesa kermesse, finalmente aperta al pubblico (naturalmente considerando tutte le cautele che, ahinoi, ben conosciamo), appare in grado di mettere in contatto vari mondi, dall'enogastronomia al design fino alla cultura, generando una creatività dal respiro internazionale per questo irrinunciabile e invidiato simbolo del Made in Italy. L'ispirazione potrebbe arrivare dal celebre Fuorisalone del Mobile, quella sorta di manifestazione parallela capace di coinvolgere un'intera metropoli e mo-

vimentare migliaia di appassionati, in arrivo da altre regioni e dall'estero. Il divino Bacco diventa quindi *trait d'union* e ci ricorda quanto sia arricchente la convivialità, il brindisi oppure lo stare insieme.

RUOLO STRATEGICO

Secondo il patron e presidente della manifestazione Federico Gordini, «Sono previsti in queste giornate più di trecento eventi a cui partecipano 1500 cantine, così da trasformare il capoluogo lombardo in una intensa occasione di divertimento per tutti gli amanti del nettare e offrire una grande opportunità agli addetti ai lavori, che proprio nel mese di ottobre riconoscono un ruolo strategico per le vendite del vino». Una fiera in continua crescita, che ha ricevuto l'appoggio di diverse Istituzioni, da Confagricoltura alla Regione, da Confcommercio a Assoenologi, da **Fipe** a Federdoc.

Così, oltre al quartier generale di Palazzo Bovara in corso Venezia, oltre ai convegni focalizzati sul business, per la prima volta si è pensato di suddividere il capoluogo lombardo in dieci distretti ognuno dei quali abbinato a un famoso vino del nostro Paese. Una scelta non casuale, ma ben studiata a secondo delle caratteristiche delle diverse zone meneghine, comprendenti sia le aree del centro che le

periferie. Partendo dal cuore ambrosiano, ecco i produttori del Brunello di Montalcino affacciarsi in piazza della Scala e in Galleria Vittorio Emanuele, ma a pochi passi di distanza i locali di Brera ospitano iniziative dedicate al Franciacorta, creando appositi menù.

Ancora bollicine nel quartiere Garibaldi attraverso l'accostamento di pietanze gourmet con il Valdobbia-

dene Prosecco Superiore. All'ombra dell'Arco della Pace trionfano invece l'Asti Spumanti e il Moscato con una doppia valenza: nei bar è possibile sperimentare gustosi cocktail mentre nelle trattorie si possono assaporare bianchi piemontesi docg. Una delle regioni green d'Europa sbarca a Porta Venezia, presentando i migliori prodotti della filiera abruzzese, dal Montepulciano all'autoctono Pecorino, dal Trebbiano allo sfizioso Montonico. Etichette importanti vengono legate al distretto di Marghera, da sempre affollato di luoghi per intenditori di *food and beverage* - cioè *cibo e bevande*, per dirla all'italiana. In ogni

caso, qui sono di casa i prodotti della Valpolicella con in testa il rosso e pregiato Amarone, poi il Ripasso e Recioto.

CONTATTI E RELAZIONI

Non poteva mancare il Consorzio del Chianti, che invade i locali dei Navigli, barconi inclusi, offrendo formule originali di degustazioni combinate a piatti locali. Nel distretto Plinio - Eustachi vengono promosse le Perle dell'Oltrepò Pavese, con un calice differente per ogni tipologia vinicola; i vini liguri portano allegria nel giovane quartiere Isola e per finire il Lugana, specialità del Garda, risulta protagonista a Porta Romana.

La Milano Wine Week intende dunque lanciare un chiaro messaggio di ripresa, che non si esaurisce certo al termine della rassegna, bensì desideroso di seminare una rete di contatti e relazioni per un nuovo inizio. Del resto, come dichiara Michela Mezzolo (ufficio stampa della kermesse), «l'idea è proprio quella di un evento diffuso sul vino, in grado di porsi come osservatorio sulla situazione attuale, nonché rendere partecipe sempre un maggior numero di attori e protagonisti». Da ricordare infatti l'enorme giro d'affari che coinvolge il comparto vinicolo nazionale: entro fine anno per il vino Made in Italy è previsto un aumento



del business di circa il 9%, con la cifra record di 11 miliardi di euro.

MOBILITAZIONE
In queste giornate sono previsti più di trecento eventi a cui partecipano

1500 cantine

MANIFESTAZIONE DI RILIEVO INTERNAZIONALE

Qui a sinistra, un fotomontaggio con una distesa di viti ai piedi del Duomo di Milano. La Milano Wine Week (letteralmente "settimana del vino"), arrivata alla quarta edizione, è una manifestazione vinicola di rilievo internazionale: l'edizione 2021 finirà il prossimo 10 ottobre. La manifestazione coinvolge centinaia di aziende e produttori, numerosissimi locali - ristoranti, enoteche, wine bar - influenti protagonisti del mondo dell'enologia, della ristorazione e della cucina, oltre che un vasto pubblico di operatori di settore



Data: 07.10.2021 Pag.: 6
 Size: 309 cm2 AVE: € 52839.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Un giorno tutto per Firenze all'Expo

Domenica a Dubai la delegazione sarà impegnata in una serie di focus dedicate alle nostre eccellenze

FIRENZE

Capitale del bello e del ben fatto Firenze si prepara d'essere rotagonista al padiglione Italia di Expo Dubai. L'appuntamento è per domenica prossima quando gli imprenditori in missione istituzionale insieme al sindaco Dario Nardella presenteranno le loro aziende agli Emirati Arabi.

Si comincia alle 11 con i saluti del sindaco Nardella, di Paolo Glisenti, commissario generale dell'Italia per Expo 2020 Dubai e di Noura Al Kaabi, ministra della Cultura e della Gioventù degli Emirati Arabi Uniti. Alle 11.30 confronto sul tema 'Firenze, città custode del Bello e del Buono', con Alexander Pereira, sovrintendente del Maggio Musicale Fiorentino, e in collegamento da Firenze il direttore delle Gallerie degli Uffizi Eike Schmidt. Dalle 11.45 si apre la sessione che approfondirà un altro aspetto di Firenze, quale 'croce-

via scientifico per la rigenerazione e il benessere delle città'. Intervengono Luigi Salvadori, presidente Fondazione CR Firenze, e Giorgia Giovannetti, delegata della Rettrice dell'Università di Firenze alle università europee e ai rapporti internazionali. È previsto anche un convegno, moderato dalla direttrice de La Nazione Agnese Pini. Si confronteranno su 'Firenze, tra memoria e futuro' la direttrice dell'Accademia Cecile Hollberg, che in un contributo video presenterà il progetto di riproduzione del David e il lancio della Scuola di alta formazione per la riproduzione dei beni archeologici nelle zone di guerra, e la professoressa del dipartimento di ingegneria civile e ambientale dell'Università di Firenze, Grazia Tucci. Al convegno interverrà anche il presidente e ceo di

Gucci, Marco Bizzarri, che racconterà l'azienda come simbolo dell'eccellenza made in Firenze, mentre le conclusioni della prima parte del convegno sono affidate al presidente della Fondazione Andrea Bocelli.

Nel pomeriggio si riprende con i principali soggetti economici della città: Maurizio Bigazzi, presidente di Confindustria Firenze, Leonardo Bassilichi, presidente della Camera di commercio Firenze, Antonella Mansi, presidente Centro di Firenze per la Moda italiana, il presidente di Toscana Aeroporti Marco Carrai e il presidente di Commercio Toscana Aldo Cursano. Interverrà anche un rappresentante della Dubai Chamber. A seguire la presentazione delle 15 aziende che rappresenteranno la Firenze produttiva a Dubai. La giornata sarà conclusa con un concerto del Maggio Musicale Fiorentino.



Un momento dell'apertura dell'Expo a Dubai di qualche giorno fa. Domenica l'appuntamento dedicato a Firenze



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 07.10.2021 Pag.: 12
 Size: 350 cm2 AVE: € 59850.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Oltre il Ponte Vecchio Trenta luoghi da scoprire

I tour di Confcommercio nella città meno conosciuta ma sempre affascinante
 Dallo stadio Franchi a Brozzi: «Firenze non è soltanto il centro storico»

di **Rossella Conte**
 FIRENZE

Sarà il volto di una Firenze in parte inedita e inaspettata, ma sempre bellissima, ad emergere dal calendario di visite guidate gratuite dell'iniziativa «Ti racconto Firenze» che accompagnerà l'autunno dal 16 ottobre al 18 dicembre. La Confcommercio con il contributo del Comune di Firenze e la promozione di Feel Florence, attraverso 30 tour gratuiti, cercherà di mettere in luce parti più nascoste della città, valorizzando ogni area, percorrendone i quartieri in lungo e in largo per svelarne monumenti e artisti di ogni epoca, personaggi famosi e curiosità, ma anche tipicità, locali e negozi. Ed è proprio ai negozianti, e più in generale, agli imprenditori del terziario, che sono rivolte in primis queste visite, affinché diventino convinti «ambasciatori di bellezza» per i propri clienti. Molte le mete da scoprire con la guida dei professionisti di Confguide: dai giardini nascosti d'Oltrarno alla Firenze di Vasco

Pratolini o a quella dei musicisti, «da Gianni Schicchi a Piero Pellù». Dai villini Liberty fuori le mura alle «Spoon River» fiorentine (il cimitero delle Porte Sante e quello degli Inglesi in piazzale Donatello), passando per lo storico stadio Franchi, i borghi di Quaracchi e Brozzi, i murales dell'Isolotto o addirittura Peretola con la chiesa di San Biagio a Petriolo. «Ancora un progetto per andare alla scoperta di una Firenze autentica e insolita - spiega l'assessore al Turismo Cecilia Del Re -, vista attraverso gli occhi esperti delle guide turistiche della Confcommercio fiorentina. Un viaggio rivolto in particolare agli operatori del commercio per accrescere la consapevolezza del patrimonio che abbiamo e far sì che diventino proprio loro i primi testimoni della Firenze insolita verso i visitatori. Un'iniziativa inserita sul portale Feel Florence, sempre più ricco di offerte all'insegna di un approccio sostenibile al turismo in città, nel rispetto del territorio e dei residenti». I tour saranno gratuiti e il numero dei posti disponibili è limitato. Tut-

te le informazioni per la prenotazione sono sul sito Confcommercio Firenze.

«Firenze non si esaurisce nel quadrilatero d'oro compreso fra piazza Duomo e piazza della Signoria» sottolineano Aldo Cursano e Franco Marinoni, presidente e direttore Confcommercio Toscana. «Queste visite daranno voce e volto anche a luoghi lontani dal turismo di massa, ma pieni di vitalità, a borghi e quartieri dove la rete tradizionale dei negozi sotto casa è ancora protagonista della vita sociale» proseguono. «Il mercato turistico è sempre in cerca di novità, di cose nuove da fare e vedere - conclude la presidente di Confguide-Confcommercio Paola Migliosi -. La nostra sfida è trovare idee stimolanti che coinvolgano le persone e le aiutino a respirare la vera atmosfera della nostra città».

IMPRESE E BOTTEGHE

Assieme a rioni e personaggi verranno promosse attività tipiche del tessuto cittadino

Data: 07.10.2021 Pag.: 12
Size: 350 cm2 AVE: € 59850.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Le guide che partecipano all'iniziativa con l'assessore Cecilia Del Re

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 07.10.2021 Pag.: 61,62,63,64
 Size: 2040 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



CECCHI

Gli Scudi, storicità e valore del Chianti Classico

La linea d'eccellenza della Casa di Castellina in Chianti è composta da tre vini Docg simbolo della qualità e dell'esperienza produttiva secolare del brand. Testimonianza del territorio e memoria della tradizione: un messaggio veicolato anche dall'elegante etichetta

A rappresentare l'eccellenza della produzione vinicola toscana di Cecchi è la linea Gli Scudi composta da tre Chianti Classico Docg, simbolo della qualità e dell'esperienza produttiva secolare del brand. Da uve sangiovese provenienti dai migliori vigneti, questa linea intende sottolineare il valore e la storicità di Cecchi, da quasi 130 anni nel mondo del vino. D'altra parte le loro etichette sono sintesi del passato, memoria della tradizione, testimonianza del territorio, riferimento per il presente, indicatore di una strada per il futuro. Un messaggio che è veicolato anche dall'etichetta, molto pulita ed elegante che inalbera quattro piccoli scudi.

Della linea Gli Scudi fanno parte un Chianti Classico Riserva denominato Riserva di Famiglia Docg vinificato da uve prevalentemente sangiovese oltre al 10% di altri vitigni previsti dal disciplinare. Le uve sono coltivate nei vigneti nel comune di Castellina in Chianti (Si) e rappresentano la punta di diamante della produzione Cecchi. La Riserva di Famiglia, di cui è sul mercato l'annata 2017, ha tratti di unicità e assoluta qualità che derivano dalle scelte produttive di base: nasce infatti esclusivamente nelle annate migliori e in una quantità limitata a circa 40 mila bottiglie. A questo primo vino si affianca il Chianti Classico Gran Selezione Valore di Famiglia Docg prodotto nell'annata 2016. Le basse rese di circa 50 quintali per ettaro e la composizione del terreno, calcareo



e argilloso-limoso a medio impasto, permettono la produzione di una Gran Selezione vellutata, avvolgente e sapida, con un uvaggio sangiovese 100%. La produzione, molto limitata, è di sole 13 mila bottiglie.

Ma il vino in cui l'azienda si identifica maggiormente è il Chianti Classico Storia di Famiglia Docg, anch'esso prodotto nei vigneti di Castellina in Chianti. Il terreno d'origine, posto a 250 metri sul livello del mare, è alcalino a medio impasto, con presenza di scheletro; l'uvaggio prevede una percentuale di sangiovese pari al 90%, unita al 10% di altre varietà del territorio. L'annata sul mercato è la 2019. Dal colore rosso rubino intenso, tende al granato con l'invecchiamento. È fine al naso e al gusto è intenso e persistente. La sua struttura è ampia e di grande equilibrio e armonia. Di queste bottiglie ne sono prodotte quasi un milione l'anno. Il mercato principale rimane l'Italia, a sancire l'interesse dei consumatori per un brand che ha segnato la storia del vino nel nostro Paese.

In particolare, la linea Gli Scudi, nonostante le recenti difficoltà dovute al Covid, evidenzia un trend positivo e ascendente delle vendite. Interessante, comunque, anche la performance commerciale all'estero soprattutto negli Stati Uniti e in Canada, ma anche in Germania, Gran Bretagna, Svizzera, Olanda, Russia, Giappone. Importanti anche i riconoscimenti internazionali con 92 punti di *Wine Spectator* nella vendemmia 2015 e 93 punti di James Suckling nelle vendemmie 2015 e 2018.



FOOD&BEVERAGE

Data: 07.10.2021 Pag.: 61,62,63,64
Size: 2040 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Il settore del vino è legato a doppio filo alla ristorazione: è bastata la riapertura di maggio per far alzare in maniera prepotente le vendite. Le aziende rispondono con vini rinnovati nell'immagine, più contemporanea e legata al territorio, come Formentini che ha rilanciato la sua Ribolla Gialla sottolineandone anche in etichetta il valore e la storicità

ad esempio, il dosaggio di zucchero e/o la permanenza sui lieviti diventano elementi distintivi, come la scelta di produrre esclusivamente millesimati; così la forte tendenza a vinificare uve provenienti da singole vigne, da cru che evidenziano maggiormente la cifra del terroir, che al contempo caratterizza e differenzia i vini spingendo sulla qualità. O, ancora, la produzione di vini sempre più esclusivi, "tirati" in poche migliaia di bottiglie, o realizzati con vitigni particolari.

Meno importante, sicuramente, è l'aspetto della bottiglia nella scelta al ristorante, dove è cruciale la presentazione del vino da parte del personale di sala, benché l'importanza del raccontare il vino alla clientela non sia ancora

compresa da tutta la ristorazione. Un'azione che diventa ancora più fondamentale in questa fase di lenta ripresa del settore tra i più colpiti dalle misure restrittive imposte dalla pandemia: l'80% delle famiglie italiane ha dichiarato ad aprile 2021 di aver ridotto i consumi in bar e ristoranti sul periodo pre-pandemia. A questo si è aggiunta la mancanza e il ritardo della ripresa del turismo internazionale in Italia. I visitatori provenienti da Stati Uniti, Asia e dagli altri Paesi europei fino al 2019 garantivano 6 miliardi di euro di incassi nel solo mese di agosto. Perdite che sono state parzialmente recuperate nel secondo trimestre 2021 in cui la crescita dell'indice del fatturato delle imprese della ristorazione -rilevata da [Fipe](#)/

FORMENTINI

Una seducente Ribolla Gialla per il rilancio



Valorizzare il brand con un portfolio focalizzato sui vini bianchi e rilanciare la cantina elevandone il posizionamento facendo leva sulla qualità dei vini, sulla storia e il legame con il territorio. È questo l'impegno di Formentini, la cantina del Collio che propone un nuovo logo nel quale recupera alcuni storici elementi grafici e che con il payoff, *nel Collio dal 1520*, esalta la presenza storica dell'azienda sulle colline del Friuli-Venezia Giulia. La nuova visual identity si completa con la capsula impreziosita da elementi in lamina e dalla nuova bottiglia che adotta quella ufficiale del Consorzio. La Ribolla Gialla Collio Doc 2020 nasce dalle omonime uve allevate sui terreni caratteristici del Collio, la ponca, costituita da marne e arenarie in cui è frequente il ritrovamento di fossili marini. La ribolla è un'uva particolarmente tardiva, ma il sole, la Bora e la ponca ne permettono la perfetta maturazione anche in condizioni spesso avverse. La vinificazione prevede la macerazione a freddo delle uve per circa 24 ore. Successivamente, una parte viene selezionata e fermentata a contatto con le bucce con frequenti follature fino all'esaurimento degli zuccheri. Questa seducente interpretazione della Ribolla esprime un colore giallo brillante con riflessi verdolini; profumo intenso e delicato, fragrante di fiori di acacia, con ricordi di agrumi e frutti esotici; sapore sapido e fresco con una piacevole persistenza.

FOOD&BEVERAGE

Data: 07.10.2021 Pag.: 61,62,63,64
Size: 2040 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Confcommercio- è stata dell'82,7% sullo stesso periodo del 2020, che equivale a un recupero di 6,4 miliardi di euro. Un dato positivo certo, ma il raffronto è con un trimestre in cui le aziende sono state chiuse per 48 giorni consecutivi. L'estate è andata bene, i ricavi in crescita hanno toccato, sempre secondo Fipe/Confcommercio, 1,2 miliardi di euro nel solo agosto. A condizione che il quadro sanitario evolva positivamente, grazie al proseguimento della campagna vaccinale in Italia e all'estero, la ristorazione potrebbe ritornare ai livelli pre-pandemia dell'estate 2019 nel 2023. Ci vorrà quindi del tempo anche se forse non tanto quanto paventato, perché tutti hanno una gran voglia di tornare a vivere "normalmente" e sono

protetti dal vaccino e dalle misure di sicurezza.

Vino di qualità e ristorazione sono legati a doppio filo, infatti, le parziali riaperture anche serali di maggio -secondo le elaborazioni della Fipe su base Tradelab del luglio scorso- hanno fatto lievitare i consumi di vino del 90% (saliti a 4,1 miliardi di euro) sul mese precedente, con punte del +221% per il segmento dei ristoranti e del 375% per i locali dell'aperitivo. I mesi estivi successivi, complici il caldo e le ferie, sono andati ancora meglio. Dalla stessa indagine emerge che l'85% dei gestori di bar e ristoranti era già fiducioso che al termine della pandemia si sarebbe potuto tornare a svolgere la propria professione, anche se poco più della metà ritiene che il proprio ▶

Gli strascichi del periodo nero sono importanti e in qualche caso potrebbero ostacolare la ripresa.

I debiti rimangono imponenti, ma in generale gli operatori dimostrano grande fiducia. Basta che la macchina si rimetta in moto e con i suoi tempi tutto tornerà nella norma.

Nella foto, la cantina e i vigneti di Feudo Arancio, in Sicilia, del Gruppo Mezzacorona

GRUPPO MEZZACORONA

Nuovo look per i vini siciliani Feudo Arancio

Feudo Arancio, la tenuta del Gruppo Mezzacorona in terra di Sicilia, rinnova l'immagine dei propri vini con un look iconico tutto nuovo, un mix fra tradizione e uno slancio moderno, come è nell'essenza del marchio. La bottiglia dalla forma sinuosa ricorda i vasi e le anfore della ceramica siciliana, il collo lungo e sottile conferisce eleganza e modernità. L'etichetta dal tatto raffinato è in un materiale satinato con il marchio in lamina e il marchio è ripreso anche sulla capsula per una maggiore riconoscibilità e per rafforzare la brand identity. Così l'azienda punta a posizionare il brand a un livello più alto attraverso un design dai dettagli che danno maggiore respiro all'immagine, maggiore armonia tra i colori e gli elementi grafici. I vini Feudo Arancio, progetto avviato nel 2001 dal Gruppo trentino, nascono nelle tenute Solsicano a Sambuca di Sicilia (Agrigento) e Villa Albus ad Acate (Ragusa), in 700 ettari vitati sempre più ancorati al territorio: vini del sud che maturano in climi caldo-secchi particolarmente graditi ai consumatori sempre più attenti alla qualità e alla riconoscibilità territoriale. Il nuovo brand distingue tutte le etichette, a cominciare da Feudo Arancio Grillo Sicilia Doc. È un vino dal colore giallo paglierino carico, con un aroma spiccatamente tropicale in cui si distinguono note di mango e papaia, che si fondono a sentori di gelsomino e fiori bianchi; ha un gusto equilibrato e armonico, con una delicata acidità e una buona persistenza.



Data: 07.10.2021 Pag.: 61,62,63,64
 Size: 2040 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Stati Uniti e Germania stanno trainando il successo di spumanti e Prosecco. Negli Usa gli spumanti hanno registrato una crescita del 75% sulla media 2015/18. Adesso che tutto sembra avviarsi verso la normalità, non mancheranno le occasioni conviviali nelle quali gustare anche nuove etichette come quelle di Serena Wines e del suo nuovo brand Serena Wines 1881

lavoro sia ormai cambiato per sempre. Cambiato perché, oltre ai comportamenti nei consumi, la pandemia ha lasciato strascichi anche nei rapporti commerciali. Oggi un grossista su quattro vuole essere saldato entro la consegna, in particolare per le forniture più cospicue, quelle relative agli spumanti. A peggiorare la situazione della ristorazione, secondo l'Osservatorio del vino di Uiv, il settore in luglio era ancora gravato da circa mezzo miliardo di debiti nei confronti delle aziende vinicole fornitrici.

Tuttavia il canale horeca -che vale il 36% delle vendite interne, per un controvalore di oltre 2 miliardi di euro- potrà essere il motore della



ripresa. In particolare la ristorazione e il settore vitivinicolo sono tra gli attori principali della filiera agroalimentare. L'uno ha bisogno dell'altro. Da un lato i pubblici esercizi -solo le aziende associate a **Fipe** sono oltre 300 mila per un settore che conta oltre 1 milione di addetti e un valore aggiunto di 46 miliardi di euro- devono puntare sull'offerta di vini di qualità per essere sempre più attrattivi, dall'altro le case vinicole trovano in bar e ristoranti uno sbocco fondamentale per portare sul mercato i propri prodotti, in particolare quelli di fascia alta, i più penalizzati nel periodo della pandemia. **F&B**

SERENA 1881

L'armonia del Prosecco Doc Treviso Brut Nature

Serena 1881 è l'ultimo brand nato in casa Serena Wines 1881, situata nel cuore del territorio del Prosecco, a due passi da Conegliano. Per festeggiare il 140esimo anniversario di un'azienda da sempre a conduzione familiare e che oggi è guidata dalla quinta generazione con Luca Serena al comando, Serena 1881 ha voluto proporre un marchio che ha il compito di raccogliere i valori fondanti della cantina: storia, famiglia, tradizione e qualità. Un brand che contraddistingue una nuova linea di vini dal packaging intuitivo e dall'etichetta elegante e colorata. Il vetro, di grande impatto, è stato realizzato con il contributo degli studenti di Belle Arti di Venezia. Fedele alla sua storia che l'ha portata a osare e a proporre eccellenze innovative, Serena 1881 ha allargato l'offerta con un Prosecco Brut Nature che sta ottenendo sempre maggior consenso in un mercato alla ricerca di prodotti meno abboccati ma sempre più secchi. Il Prosecco Doc Treviso Brut Nature, prodotto secondo il metodo Charmat, con uve glera all'85% a cui è aggiunto un blend di chardonnay, pinot bianco e pinot grigio, ha colore giallo paglierino brillante con qualche riflesso verdognolo, un perlage vivace, profumi di buona intensità con sentori floreali di fiori d'acacia e fruttati di mela gialla. Il gusto è fresco e secco; al palato risulta secco e armonico. Indicato come aperitivo, in tavola si sposa con antipasti in genere e primi piatti leggeri di verdure.



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



IV CONVENTION ANNUALE CONFCOMMERCIO IMPRESE CUNEO

L'autorevolezza va ricercata nella competenza, non nel genere



Questa la declinazione al femminile del nuovo mondo dove l'intelligenza emotiva avrà un ruolo primario nel garantire la crescita della società futura

Un indiscusso successo la IV edizione della convention di sistema annuale organizzata da Confcommercio Imprese per l'Italia della provincia di Cuneo, dal titolo "Leadership e autorevolezza. Singolari femminili. Il genere fa la differenza?".

Un tema quanto mai attuale in un momento in cui i segni del cambiamento dell'era sono ormai in corso da tempo e la ricerca di soluzioni ha fatto giungere tutti ad un'unica conclusione: l'unione e solo l'unione di tutte le forze potrà garantire un futuro al genere umano.

Ed è proprio questo che è emerso in estrema sintesi dalla convention magistralmente organizzata dalla confederazione delle imprese commerciali della provincia.

Le tre testimonial intervenute: Valentina Picca Bianchi, (da poco eletta presidente nazionale di [Fipe Donne](#), un'imprenditrice a tutto tondo: fondatrice di White-ricevimenti, trae forza e ispira-

zione in quello che fa soprattutto dalla famiglia). Fabiana Noro (proviene dal mondo della musica classica: vincitrice di un lungo elenco di premi internazionali, è pianista e maestro del Coro Polifonico di Ruda), Elena Foi (appartiene al mondo dei motori, che nell'immaginario collettivo di femminile ha molto poco: key account e problem solving per Oac, è allo stesso tempo manager e moglie di un campione sportivo che è anche un pilota paraplegico) hanno proprio evidenziato come l'autorevolezza che hanno conquistato nelle loro professioni non è autorità, ma ricerca di confronto, disponibilità ad accettare consigli costruttivi

con l'unico obiettivo di crescere insieme.

Nessuno crede che le quote rosa servano per identificarsi in un genere, la ricerca è quella di una "pluralità complementare" come ha dichiarato Valentina Picca Bianchi e non di un "singolare

femminile".

Siamo stati chiamati tutti a lottare in prima linea per garantire il futuro del Pianeta ai nostri figli, sono necessarie tutte le forze in campo, ma in particolare per cogliere le sfumature della nuova società che si sta plasmando sotto le nostre mani è necessario utilizzare quella che viene definita "intelligenza emotiva" come ben dichiarato da Elena Foi, "quella particolare sensibilità che porta a cogliere ciò che non si vede".

Certo non è facile e non tutti suonano la stessa nota musicale, entrare in sintonia con tutte le menti non è facile, per farlo è importante "avere la capacità di dirigere, cercando la collaborazione. Una collaborazione che nascerà dal profondo rispetto della preparazione e competenza della persona chiamata ad essere il punto di riferimento" spiega Fabiana Noro.

Ma ciò che è emerso nelle testimonianze di queste donne è co-



munque la presenza costante di una figura che ha creduto in loro, che le ha spinte a lanciarsi nel mondo del lavoro, dell'arte e dello sport e questa figura è rappresentata per tutte da un uomo: un marito, un padre, un fratello. Perciò è chiaro che nella società che verrà, la complementarietà dei sessi, la rinascita dei valori familiari e la ricerca dell'equilibrio saranno le carte vincenti per il successo di ogni progetto. L'evento, ricordiamo è stato organizzato grazie al sostegno della Città di Saluzzo, Saluzzo Monvi-

so 2024, Terres Monviso e Camera di Commercio di Cuneo, con il contributo della Fondazione Crc, in collaborazione con Intesa Sanpaolo, Egea Group e Vittoria Assicurazioni.

La convention è stata introdotta dal segretario generale di Confcommercio Provincia di Cuneo, Marco Manfrinato. Cui sono seguiti i saluti istituzionali di Mauro Calderoni (Sindaco di Saluzzo), Fabrizia Triolo (Prefetto di Cuneo), Maria Luisa Coppa (Presidente regionale di Confcommercio Piemonte), Danilo Rinau-

do (Presidente di Ascom Saluzzo), Mauro Gola (Presidente della Camera di Commercio di Cuneo), Ezio Raviola (Vicepresidente della Fondazione CRC) e da un breve intervento degli altri partners dell'evento.

CONFCOMMERCIO

«Esenzione o sconto sui plateatici nel 2022»

Calendario alla mano, mancano poche settimane al termine di una delle agevolazioni concesse ai pubblici esercizi per rispondere all'emergenza Covid-19. Si tratta della gratuità dei plateatici, ottenuta a fronte delle istanze presentate a più riprese da [Fipe](#) Confcommercio nazionale, ovvero della possibilità, offerta a bar e

ristoranti, di non pagare la tassa di occupazione del suolo pubblico. Il 31 dicembre 2021 la norma scade e le imprese dovranno tornare a mettere mano al portafogli se vorranno continuare ad effettuare il proprio servizio in queste aree esterne. Una eventualità che potrebbe essere un salasso per tanti locali, afferma Ascom. «Oggi il colpo d'occhio che un cittadino e un turista hanno è senz'altro pregevole, perché tutti questi plateatici creano

un'atmosfera molto accogliente e impreziosiscono vie e piazze – afferma Sergio Rebecca, presidente di Confcommercio Vicenza –. Sarebbe un vero peccato perdere questa ricchezza svuotando i centri storici, come le periferie, di sedie e tavolini esterni». Ma con il possibile stop alla gratuità, unito alla dimensione maggiorata dei plateatici di oggi, c'è chi si troverebbe ad affrontare cifre difficili da gestire nell'attuale situazione di mercato e con la stagione invernale alle porte.

Da qui la richiesta a tutti i sindaci del vicentino di «valutare fin d'ora la possibilità di prevedere, per il 2022, un'esenzione o una riduzione, quanto più ampie possibili, relativamente al pagamento, in capo ai pubblici esercizi, del canone unico (che comprende anche il plateatico), a prescindere da eventuali nuove misure adottate a livello nazionale».



La richiesta Ascom chiede di prorogare l'esenzione per i plateatici



Violenza di genere: i locali pubblici diventano presidio di sicurezza con un progetto nazionale

NOVARA (bec) «Vera è una donna che ha il diritto di vivere, crescere, divertirsi e camminare in sicurezza, per questo il progetto si chiama #sicurezzavera».

Valentina Picca Bianchi, presidente del Gruppo donne imprenditrici di **Fipe** Concommercio ha presentato, mercoledì 6 ottobre, il progetto nazionale legato alla sicurezza delle donne negli esercizi commerciali, che coinvolge Novara, una delle 20 città scelte e l'unica in Piemonte.

«Tropo spesso i pubblici esercizi vengono dipinti come luoghi pericolosi - ha detto Picca Bianchi -, luoghi nei quali si pensa che possa essere lecito fare avances spinte alle ragazze che servono ai tavoli o nei quali un sorriso in più fatto da una donna che lavora dietro a un bancone viene subito male interpretato. Non solo: luoghi

in cui si termina tardi e si rimane sole in città deserte. Noi vogliamo ribaltare questo stereotipo e rafforzare i nostri locali affinché diventino presidi di legalità e sicurezza, nonché creare una rete per promuovere e diffondere la cultura di genere per le dipendenti, le clienti, le titolari di azienda. Il primo passo per prevenire la violenza è quello di riconoscere i segnali di pericolo. Grazie al supporto della Polizia di Stato vogliamo che donne e uomini capiscano questi segnali e sappiano come reagire».

Il progetto si propone di dare centralità ai pubblici esercizi sotto due aspetti principali: riconoscendoli come luoghi sicuri e rafforzando la sicurezza all'interno dei locali stessi. Verranno organizzati momenti di informazione e formazione per gli

staff dei locali cosicché possano riconoscere e gestire situazioni di pericolo. E questo anche attraverso un codice fatto di gesti e parole d'ordine che possono identificare i problemi: la mano che si muove in un certo modo, i numeri, le parole per ordinare qualcosa di particolare.

Nell'82% dei casi, chi fa violenza su una donna non bussa ma ha le chiavi di casa, registra la Polizia di Stato che invita le donne a chiamare i numeri utili (113, 112, 1522, 114) perché «se ti intimidisce, ti schiaffeggia, ti chiude in una stanza, ti minaccia, non ti lascia libera: questo non è amore». L'81% delle vittime di violenza è donna, il 19% uomini: è questa la media calcolata sulle denunce censite dalle Divisioni Anticrimine in un solo giorno.

«Questo non è un progetto

delle donne - ha aggiunto la presidente **Fipe** - ma di tutti e ha bisogno di tutti, per restituire il senso di sicurezza ai cittadini, che è diritto della comunità intera».

Il prefetto **Francesco Garsia** ha sottolineato come questa iniziativa possa andare a intercettare il sommerso che purtroppo è ancora incidente, anche per la ritrosia delle vittime a denunciare. «Occorre un cambiamento culturale» ha aggiunto il questore **Rosanna Lavezzaro**.

Violenza sulle donne vuol dire anche traumi per i bambini come ha evidenziato **Elia Impaloni** del Centro anti violenza e quindi è importante intervenire in modo efficace anche su questo. La formazione, dunque, già nelle scuole come ha commentato la dirigente del Ravizza **Loreta Guacci**.

Erica Bertinotti



Il consigliere provinciale Ivan De Grandis, con il prefetto Garsia, Valentina Picca Bioanchi, il questore Lavezzaro e la consigliera di parità Anna Colombo

Data: 08.10.2021 Pag.: 23
Size: 514 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Esiste un fattore “donna”, ma nella vita, come nel lavoro, le cose importanti sono altre

Contano capacità e competenza: non è il genere a fare la differenza

Rosaria Ravasio

Indiscusso successo la IV edizione della convention di sistema annuale organizzata da Confcommercio Imprese per l'Italia della provincia di Cuneo, dal titolo “Leadership e autorevolezza. Singolari femminili. Il genere fa la differenza?”.

Un tema quanto mai attuale in un momento in cui i segni del cambiamento dell'era sono ormai in corso da tempo e la ricerca di soluzioni ha fatto giungere tutti ad un'unica conclusione: l'unione e solo l'unione di tutte le forze potrà garantire un futuro al genere umano.

Ed è proprio questo che è emerso in estrema sintesi dalla convention magistralmente organizzata dalla confederazione delle imprese commerciali della provincia.

Le tre testimonial intervenute: Valentina Picca Bianchi, (da poco eletta presidente nazionale di **Fipe Donne**, un'imprenditrice a tutto tondo: fondatrice di Whitericevimenti, trae forza e ispirazione in quello che fa soprattutto dalla famiglia). Fabiana Noro (proviene dal mondo della musica classica: vincitrice di un lungo elenco di premi internazionali, è pianista e

maestro del Coro Polifonico di Ruda), Elena Foi (appartiene al mondo dei motori, che nell'immaginario collettivo di femminile ha molto poco: key account e problem solving per Oac, è allo stesso tempo manager e moglie di un campione sportivo che è anche un pilota paraplegico) hanno proprio evidenziato come l'autorevolezza che hanno conquistato nelle loro professioni non è autorità, ma ricerca di confronto, disponibilità ad accettare consigli costruttivi con l'unico obiettivo di crescere insieme.

Nessuno crede che le quote rosa servano per identificarsi in un genere, la ricerca è quella di una “pluralità complementare” come ha dichiarato Valentina Picca Bianchi e non di un “singolare femminile”.

Siamo stati chiamati tutti a lottare in prima linea per garantire il futuro del Pianeta ai nostri figli, sono necessarie tutte le forze in campo, ma in particolare per cogliere le sfumature della nuova società che si sta plasmando sotto le nostre mani è necessario utilizzare quella che viene definita “intelligenza emotiva”

come ben dichiarato da Elena Foi, “quella particolare sensibilità che porta a cogliere ciò che non si vede”.

Certo non è facile e non tutti suonano la stessa nota musicale, entrare in sintonia con tutte le menti non è facile, per farlo è importante “avere la capacità di dirigere, cercando la collaborazione. Una collaborazione che nascerà dal profondo rispetto della preparazione e competenza della

persona chiamata ad essere il punto di riferimento” spiega Fabiana Noro. Ma ciò che è emerso nelle testimonianze di queste donne è comunque la presenza costante di una figura che ha creduto in loro, che le ha spinte a lanciarsi nel mondo del lavoro, dell'arte e dello sport e questa figura è rappresentata per tutte da un uomo: un marito, un padre, un fratello.

Perciò è chiaro che nella società che verrà, la complementarietà dei sessi, la rinascita dei valori famigliari e la ricerca dell'equilibrio saranno le carte vincenti per il successo di ogni progetto. L'evento, ricordiamo è stato organizzato grazie al sostegno della Città di Saluzzo, Saluzzo Monvi-

so 2024, Terres Monviso e Camera di Commercio di Cuneo, con il contributo della Fondazione Crc, in collaborazione con Intesa Sanpaolo, Egea Group e Vittoria Assicurazioni.

La convention è stata introdotta dal segretario generale di Confcommercio Provincia di Cuneo, Marco Manfrinato. Cui sono seguiti i saluti istituzionali di Mauro Calderoni (Sindaco di Saluzzo), Fabrizia Triolo (Prefetto di Cuneo), Maria Luisa Coppa (Presidente regionale di Confcommercio Piemonte), Danilo Rinaudo (Presidente di Ascom Saluzzo), Mauro Gola (Presidente della Camera di Commercio di Cuneo), Ezio Raviola (Vicepresidente della Fondazione CRC) e da un breve intervento degli altri partners dell'evento.

Nella foto un momento dell'incontro promosso da Confcommercio

Questa la declinazione al femminile del nuovo mondo dove l'intelligenza emotiva avrà un ruolo primario nel garantire la crescita della società futura

Data: 08.10.2021 Pag.: 23
Size: 514 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile





VIOLENZA DI GENERE

#Sicurezza Vera per rendere i locali presidi di legalità

Novara apripista in Piemonte per il progetto #SicurezzaVera, che ha lo scopo di rendere i pubblici esercizi non solo un punto di incontro in totale sicurezza ma anche un presidio di legalità contro la violenza di genere. Un progetto che interesserà 20 città italiane, Novara è l'ottava in cui parte. L'iniziativa si attua grazie alla sinergia avviata col protocollo siglato tra **Fipe**, Federazione degli esercizi pubblici, e Polizia di Stato. #SicurezzaVera nasce da un'idea del gruppo delle donne imprenditrici di **Fipe** Confcommercio e, mercoledì, è stata presentata all'Arengo. Una campagna di informazione e sensibilizzazione. Gli agenti terranno corsi agli addetti di bar, ristoranti e pub, per indicare loro come intervenire correttamente di fronte a episodi di violenza di genere e, soprattutto, come riconoscere e gestire una situazione di pericolo. Così i locali pubblici si trasformeranno in punti di riferimento



LA PRESENTAZIONE DEL PROGETTO #SICUREZZA-VERA

per chi avrà bisogno di aiuto. Valentina Picca Bianchi, presidente nazionale del gruppo donne **Fipe**: «un progetto che necessita dell'apporto di tutti. Confrontandoci – ha spiegato – abbiamo notato come, spesso, ci si trovi dinanzi, anche nei locali, ad attenzioni non desiderate. Così è nato il progetto. I locali pubblici, grazie alla Polizia, sapranno riconoscere l'emergenza, allertando i poliziotti. Grazie all'alto numero di locali pubblici sul territorio potremo

costituire una significativa rete di presidio e prevenzione». Il questore Rosanna Lavezzaro: «il tema della violenza di genere è attuale e trasversale. Non risparmia nessuna categoria professionale ed economica. Occorrono sinergie e progetti di prevenzione. Più attori mettiamo in campo – ha aggiunto – più facilmente riusciremo a intercettare segnali di disagio e a intervenire. Devono però essere attori preparati». Alla Polizia il compito di formare il per-

sonale dei locali pubblici, titolari come dipendenti, «con incontri e video, in cui presenteremo i mezzi a disposizione. A loro toccherà poi la segnalazione». Un fenomeno, la violenza di genere, dove esiste tanto sommerso. «Molte donne – ha riferito Lavezzaro – ancora non denunciano. Decidono di farlo solo quando capiscono che sono a rischio i figli. Così è sbagliato. Il tempismo è tutto». «Un progetto importante – ha commentato il prefetto Francesco Garsia – contro un fenomeno ben presente. #SicurezzaVera potrà dare una mano a far emergere le situazioni nascoste». Il progetto è stato delineato tra gli altri anche da Massimo Sartoretti, presidente **Fipe** Alto Piemonte, Elia Impaloni, del Centro antiviolenza, che ha rilevato l'aspetto della violenza assistita (quando i bambini sono spettatori della violenza perpetrata) e Ivan De Grandis per la Provincia.

Monica Curino



RISTORATORI

Mariutti e Antonini eletti vice di Dal Mas

La prima riunione del nuovo consiglio ristoratori si è aperta con la nomina dei due vice-presidenti da parte del presidente Pierangelo Dal Mas. Saranno Federico Mariutti (Osteria Turlo-nia) e Barbara Antonini (Ristorante Steam) che si occuperanno di coordinare i membri del consiglio.

Una particolare attenzione è stata dedicata all'argomento formazione anche per quanto riguarda gli istituti alberghieri. Le intenzioni sono quelle di creare una sinergia e portare i ristoratori ad intensificare la partecipazione attiva nel percorso formativo degli studenti, fornendo i mezzi necessari per sostenere le scuole e contribuire a formare i futuri professionisti.

Affrontato anche il tema dell'obbligatorietà del Green Pass per i lavoratori. Il consiglio continua a sostenere la linea di **Fipe** nazionale, che è favorevole all'utilizzo della certificazione verde a patto che le regole siano chiare e ben definite e che venga dato il tempo alle aziende di organizzarsi. Ricordiamo che dal 15 ottobre scatterà l'obbligo di possedere ed esibire su richiesta il Green pass per tutti i lavoratori del settore privato. —

Data: 08.10.2021 Pag.: 31
Size: 82 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Pnrr, **Fipe** donne: «Bene i fondi per l'imprenditoria femminile»

«L'istituzione di un Fondo Impresa Donna, finanziato dal governo con 40 milioni di euro, rappresenta una straordinaria opportunità per moltiplicare il numero di pubblici esercizi a titolarità femminile. Anzi. Trattandosi di fondi destinati a moltiplicarsi grazie al Piano nazionale di Ripresa e Resilienza, possiamo dare il via a una stagione di nuovi pubblici esercizi in grado di coniugare una managerialità femminile con un'attenzione sempre più forte per la sostenibilità. Noi del Gruppo Donne di **Fipe**-Confcommercio saremo al fianco di tutte le imprenditrici interessate, fornendo loro assistenza tecnica, ma anche corsi di formazione avanzata sulla gestione di impresa e finanziaria. L'obiettivo è non perdere questa grande opportunità sia per le imprenditrici che per la produttività del Paese».

Così Valentina Picca Bianchi, presidente del Gruppo Donne di **Fipe**-Confcommercio. «In questo momento - aggiunge la presiden-

te - il 28,7% dei pubblici esercizi è a titolarità femminile, mentre il 51,4% dei circa 1 milione e 200mila occupati è costituito da donne. Serve una maggior spinta imprenditoriale, in grado di ridurre il gender gap manageriale che ancora caratterizza il settore. Le linee di intervento che verranno privilegiate dal Fondo istituito dal ministero dello Sviluppo economico sono tre: la transizione digitale, che anche nella ristorazione è sempre più determinante come ci hanno confermato i 18 orribili mesi di pandemia, la sostenibilità e il consolidamento finanziario e patrimoniale delle imprese. Tutte materie sulle quali le donne, con la loro competenza e un'adeguata formazione, possono fare la differenza. Non possiamo aspettare, anche perché la crisi post Covid ha penalizzato! soprattutto l'occupazione femminile, con il 70% dei 444mila posti di lavoro persi nei pubblici esercizi costituito proprio da lavoratrici donne. Questa è l'occasione per ripartire con una marcia in più».



Violenza di genere: i locali pubblici diventano presidio di sicurezza con un progetto nazionale

NOVARA (bec) «Vera è una donna che ha il diritto di vivere, crescere, divertirsi e camminare in sicurezza, per questo il progetto si chiama #sicurezzavera».

Valentina Picca Bianchi, presidente del Gruppo donne imprenditrici di **Fipe** Concommercio ha presentato, mercoledì 6 ottobre, il progetto nazionale legato alla sicurezza delle donne negli esercizi commerciali, che coinvolge Novara, una delle 20 città scelte e l'unica in Piemonte.

«Tropo spesso i pubblici esercizi vengono dipinti come luoghi pericolosi - ha detto Picca Bianchi -, luoghi nei quali si pensa che possa essere lecito fare avances spinte alle ragazze che servono ai tavoli o nei quali un sorriso in più fatto da una donna che lavora dietro a un bancone viene subito male interpretato. Non solo: luoghi

in cui si termina tardi e si rimane sole in città deserte. Noi vogliamo ribaltare questo stereotipo e rafforzare i nostri locali affinché diventino presidi di legalità e sicurezza, nonché creare una rete per promuovere e diffondere la cultura di genere per le dipendenti, le clienti, le titolari di azienda. Il primo passo per prevenire la violenza è quello di riconoscere i segnali di pericolo. Grazie al supporto della Polizia di Stato vogliamo che donne e uomini capiscano questi segnali e sappiano come reagire».

Il progetto si propone di dare centralità ai pubblici esercizi sotto due aspetti principali: riconoscendoli come luoghi sicuri e rafforzando la sicurezza all'interno dei locali stessi. Verranno organizzati momenti di informazione e formazione per gli

staff dei locali cosicché possano riconoscere e gestire situazioni di pericolo. E questo anche attraverso un codice fatto di gesti e parole d'ordine che possono identificare i problemi: la mano che si muove in un certo modo, i numeri, le parole per ordinare qualcosa di particolare.

Nell'82% dei casi, chi fa violenza su una donna non bussa ma ha le chiavi di casa, registra la Polizia di Stato che invita le donne a chiamare i numeri utili (113, 112, 1522, 114) perché «se ti intimidisce, ti schiaffeggia, ti chiude in una stanza, ti minaccia, non ti lascia libera: questo non è amore». L'81% delle vittime di violenza è donna, il 19% uomini: è questa la media calcolata sulle denunce censite dalle Divisioni Anticrimine in un solo giorno.

«Questo non è un progetto

delle donne - ha aggiunto la presidente **Fipe** - ma di tutti e ha bisogno di tutti, per restituire il senso di sicurezza ai cittadini, che è diritto della comunità intera».

Il prefetto **Francesco Garsia** ha sottolineato come questa iniziativa possa andare a intercettare il sommerso che purtroppo è ancora incidente, anche per la ritrosia delle vittime a denunciare. «Occorre un cambiamento culturale» ha aggiunto il questore **Rosanna Lavezzaro**.

Violenza sulle donne vuol dire anche traumi per i bambini come ha evidenziato **Elia Impaloni** del Centro anti violenza e quindi è importante intervenire in modo efficace anche su questo. La formazione, dunque, già nelle scuole come ha commentato la dirigente del Ravizza **Loreta Guacci**.

Erica Bertinotti



Il consigliere provinciale Ivan De Grandis, con il prefetto Garsia, Valentina Picca Bioanchi, il questore Lavezzaro e la consigliera di parità Anna Colombo

PIZZA E PASTA ITALIANA

Data: 08.10.2021 Pag.: 16,17,18

Size: 2358 cm2 AVE: € .00

Tiratura:
Diffusione:
Lettori:

Ristorazione
di qualità

per la clientela post pandemica



Ristorazione di qualità

per la clientela post pandemica

di Giampiero Rorato

“Non è più come prima” non è solo un detto oggi di moda, perché racconta la pura verità. La pandemia da Covid-19 con l’aggiunta delle sue varianti ha veramente cambiato molte cose della nostra vita e una di queste è l’accresciuta attenzione per il cibo e i prodotti agro-alimentari. I brutti mesi nei quali infieriva il Covid ci hanno fatto riflettere sul valore della vita e sulla necessità di difenderla dai tanti pericoli che la minacciano e ci siamo convinti che l’antico avvertimento degli antichi medici greci e romani e, successivamente, di tantissimi medici e nutrizionisti anche attuali, è del tutto vero: la nostra salute dipende in gran parte dalla nostra alimentazione.

L’attenzione al cibo, a quello che mangiamo a casa e, ancor prima, a quello che acquistiamo e poi a quello che mangiamo nelle pizzerie, nelle trattorie e nei ristoranti è diventata quasi un’ossessione. Ma non serve giungere a tanto, basta un po’ d’attenzione in quello che spendiamo per la nostra alimentazione e per quello che ordiniamo quando mangiamo fuori casa.



PIZZA E PASTA ITALIANA

Data: 08.10.2021 Pag.: 16,17,18
Size: 2358 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:

Ristorazione
di qualità

per la clientela post pandemica



Questa attenzione dovrebbe essere grande soprattutto in chi produce cibo per il catering per poi servire ospedali, fabbriche, scuole, comunità varie. Acquistare quello che costa meno è del tutto sbagliato e gli addetti agli acquisti per le aziende di catering come pure per le comunità che si preparano in casa il cibo devono avere una buona conoscenza delle materie prime acquistate, che si tratti di carne, pesce, pasta, riso, conserve varie, dolci, ecc., Ricordiamocelo: in Italia sono morte di Covid oltre 130.000 persone, un numero spaventoso e i decessi purtroppo continuano, specie di persone senza vaccino ed anche questo deve insegnare qualcosa.

Se vogliamo evitare la terribile morte che ha colpito ogni parte d'Italia dobbiamo chiaramente vaccinarci, altrimenti non c'è scampo: i decessi delle ultime settimane sono quasi tutti di persone non vaccinate. Poi c'è l'alimentazione che deve aiutare il corpo ad essere sano e per questo serve una alimentazione realizzata con materie prime sane, buone e di sicura qualità.

Cibi di qualità

Perché questa rivista si sofferma molto spesso su questo tema? Il problema dell'alimentazione e del cibo, sia in casa che fuori casa, è molto dibattuto da parecchi anni e l'attenzione è molto aumentata a motivo della pandemia che ha fatto emergere una particolare categoria di persone, quelle cosiddette "fragili", per le quali, fra poco, sarà disponibile una terza dose di vaccino.

E la fragilità di cui parlano gli esperti e il Ministero della Salute non è solo quella conseguente a gravi malattie, importanti operazioni e simili, poiché sono fragili anche le persone che hanno seguito una alimentazione scorretta, squilibrata, o a base di materie prime non del tutto buone. Fino a ieri non si è badato o, comunque, molto poco alla presenza nei cibi di vitamine e minerali, la cui carenza è causa di numerose malattie, ma l'impatto che abbiamo avuto con il Covid ci ha portato tutti ad avere un'attenzione speciale per il cibo.



PIZZA E PASTA ITALIANA

Data: 08.10.2021 Pag.: 16,17,18
Size: 2358 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:

Ristorazione
di qualità

per la clientela post pandemica



18

PIZZA E PASTA ITALIANA

OTTOBRE 2021

I cibi contraffatti

Carni, vino, formaggi, olio extravergine d'oliva, pesce e miele, come risulta dal serio e lodevole impegno delle istituzioni, sono tra gli alimenti più colpiti dalla contraffazione. Le sofisticazioni alimentari sono sempre più raffinate, è quindi doveroso stare sempre molto attenti al cibo che si acquista e consuma e questo sia per le famiglie che per i titolari di ristoranti, trattorie, pizzerie. Quando si acquista un prodotto serve avere molte informazioni per capire da dove proviene, chi l'ha preparato, quando, la data di scadenza, ecc., quindi è necessario leggere attentamente le etichette poste sui barattoli, sulle bottiglie e sulle confezioni in genere e non acquistare, se non si è costretti, i prodotti che costano meno, perché anche la loro qualità è molto scarsa. E questo vale in particolare per i prodotti prima citati: carni, formaggi, pesce, olio extravergine d'oliva, miele e non solo questi. L'abbiamo scritto altre volte: la cosa migliore è conoscere i produttori, almeno per i prodotti più importanti come l'allevatore di animali da cortile, l'allevatore di bovini, il frantoio che produce olio evo, il pescatore che fornisce



il pesce, il casaro o il caseificio che produce latticini e formaggi, l'ortolano che coltiva e vende ortaggi; il produttore di frutta, ecc. Solo grazie a un rapporto diretto ristoratori e pizzaioli possono garantire i loro clienti sulla qualità della materia prima impiegata nelle loro cucine e nei loro forni. E nelle interviste che seguono ci sono ottimi esempi di come mettere in pratica un positivo rapporto con i produttori di materie prime alimentari.



Il valore della digitalizzazione

Aggiungo infine che con una interessante intervista a Luciano Sbraga, Vice Direttore Generale e Direttore Ufficio Studi Fipe Confcommercio, che invito a leggere attentamente, iniziamo un approfondimento che continuerà nei prossimi numeri, riguardante la necessità di ricorrere ai moderni strumenti digitali che consentono di registrare tutto ciò che riguarda l'attività, in modo da avere sempre sotto controllo acquisti, spese, costi extra (a cominciare dalle tasse), incassi, bilanci, ecc. Ormai anche gli ordini si fanno a mezzo computer, così le prenotazioni, ecc. Digitalizzare per un

ristorante e una pizzeria, ma anche per ogni altra attività commerciale, significa risparmiare tempo - e il tempo è denaro - ed avere sotto controllo tutta l'attività in modo da poter procedere positivamente, mantenendo dignitosamente la propria famiglia. Su questo tema, oggi di gran moda perché molto importante e molto utile ai cittadini e al Paese intero, come prevede il Pnrr (Piano nazionale di ripresa e resilienza) varato dal Governo Draghi con l'Unione Europea, avremo prossimamente, dopo l'intervista a Luciano Sbraga, ulteriori seri approfondimenti e utili consigli professionali.

PIZZA E PASTA ITALIANA

Data: 08.10.2021 Pag.: 20,21,22
Size: 2752 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



La filiera agroalimentare italiana riparte con slancio

A cura della redazione

Il Made in Italy agroalimentare (food&beverage) si è riunito a fine agosto a **Cibus** - Parma, per la prima grande fiera di settore tenutasi in presenza negli ultimi due anni. In questo mese si terrà l'altro grande appuntamento italiano dedicato al food italiano ovvero **Tuttofood** a Milano (in contemporanea ad **Host**), che simbolicamente conferma la grande energia delle industrie italiane e delle filiere ad essa collegate.

Le aziende hanno avuto ed avranno possibilità di ritrovarsi, dare un segnale di fiducia e confermare i grandi obiettivi di fine anno, ovvero **50 miliardi di export**, obiettivo da raggiungere innovando, perseguendo obiettivi di sviluppo sostenibile e preservando i nostri prodotti dalla contraffazione di cui sono spesso vittima. Come ha confermato **Ivano Vacondio presidente di Federalimentare**

"da un lato, il settore alimentare ha subito indubbiamente dei rallentamenti - i 50 miliardi di export erano ad esempio un obiettivo 2020 - ma dall'altro ha fatto fronte in pochissimo tempo a cambiamenti epocali, tenendo duro durante la fase critica della pandemia e dando nuove risposte a nuovi tipi di consumatori, più digitali, più attenti al territorio e alla sostenibilità."



PIZZA E PASTA ITALIANA

Data: 08.10.2021 Pag.: 20,21,22
Size: 2752 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



21

Questa rivista da sempre contribuisce - vascello in mezzo a tante corazzate - a questa battaglia, convinti come siamo fin dall'inizio della nostra attività editoriale che la qualità - ed i vantaggi - nel comprare, trasformare e servire sulle tavole dei ristoranti e delle pizzerie di tutto il mondo prodotti italiani, siano impareggiabili. Servono però regole chiare e corrette e strategie aggiornate.

La seconda metà del 2021 vede confermata infatti per l'industria alimentare nazionale una straordinaria accelerazione dell'export con tassi espansivi davvero importanti e a due cifre in alcune aree geografiche come ad esempio Cina, Corea del Sud, Russia, Usa.

Queste performance vengono raggiunte nonostante permangano alcune difficoltà di fondo.

Balza infatti agli occhi l'insostenibile stagnazione dei consumi interni, che si riverbera sia sull'acquisto a scaffale sia sulla filiera dell'Horeca, ove la trasformazione del professionista fornisce un valore aggiunto impareggiabile.

I consumi alimentari interni 2021 restano difatti ben sotto la soglia dei 250 miliardi raggiunta nel 2019, tra consumi domestici e fuori casa. Dopo il dato di 225 miliardi registrato nel 2020 il recupero integrale ancora non si vede, ed è proiettato al 2023, come ci conferma **Luciano Sbraga - direttore centro studi Fipe Confcommercio** - in una delle nostre interviste di questo mese.

Il gap è dovuto sostanzialmente alla contrazione dei consumi nei luoghi di ristorazione, per le note restrizioni sofferte in quasi due anni di emergenza pandemica.

È dunque ancora più rilevante il ruolo dell'export, che garantisce sostegno a tutta la filiera: dai piccoli produttori alle produzioni ad Indicazione Geografica garantita - che stanno avendo un ruolo sempre più importante nell'esplicitare le qualità del prodotto italiano rispetto a concorrenti di altre nazioni oltre che un peso economico pari a circa 17 miliardi di euro sul totale - alla tenuta sociale garantendo occupazione in sicurezza.

La qualità e l'identità dei prodotti continuano ad essere le stelle polari di tutto il settore. Per fare questo però va continuata una grande lotta per proteggere il nostro patrimonio enogastronomico, che coinvolga tutta la filiera assieme agli attori istituzionali interni e agli interlocutori internazionali.

In questo numero parleremo a 360° di Italian Sounding e contraffazione alimentare, una piaga che affligge da sempre il meglio della nostra produzione, e che danneggia inequivocabilmente la reputazione dei nostri prodotti; fa concorrenza sleale ai tanti piccoli e medi produttori e ostacola la crescita delle quote mercato tricolori all'estero.



PIZZA E PASTA ITALIANA

Data: 08.10.2021 Pag.: 20,21,22
Size: 2752 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Questo fenomeno può essere visto anche come una sorta di medaglia al valore, perché è altresì vero che di solito si copiano i migliori, ed è da questa prospettiva che le aziende partono per continuare ad aumentare le quote mercato. Mai come in questo periodo le istituzioni sono al fianco delle aziende che producono ed esportano, consapevoli dell'importanza della filiera e di come il nostro patrimonio enogastronomico sia senza pari e possa fungere ancor più da volano per una crescita in termini di Pil e dunque con riverberi indubitabili sia sulla salute delle finanze statali sia sulla ripresa dei consumi interni.

Nel prossimo numero invece

ci concentreremo sulle strategie che il settore sta già perseguendo per una crescita che sia sostenibile nei fatti - e non solo nelle dichiarazioni d'intenti -, trasparente nei confronti di consumatori e ristoratori, rispettosa di un ambiente che va preservato e curato.

Affronteremo altresì un altro aspetto di cui si parla probabilmente solo all'interno delle realtà coinvolte direttamente, ovvero i progetti di etichettatura dei prodotti a livello di Unione Europea cui l'Italia - non da sola - si oppone, a tutela della bontà delle diete mediterranee come stile di vita (non solo come abitudine alimentare) e che potrebbero mettere seriamente ed ingiustamente a repentaglio la reputazione ed il successo di prodotti iconici in tutto il mondo, come ad esempio il Parmigiano o i nostri salumi.

Conferma sempre Vacondio di Federalimentare:

"le politiche "nutrizzionali", gli attacchi alla dieta mediterranea per arrivare al Nutriscore sono temi diversi con uno schema unico: l'idea di paventare problemi alla salute dei consumatori e alla sostenibilità del pianeta per nascondere idee protezionistiche ed attaccare principalmente le nostre eccellenze. L'Italia ha scelto di farsi valere nelle battaglie europee contro politiche che discriminano cibi specifici, nella convinzione che ogni alimento possa essere mangiato nella giusta quantità".



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

PIZZA E PASTA ITALIANA

Data: 08.10.2021 Pag.: 80,81,82
Size: 1724 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Industria 4.0 e digitalizzazione nella ristorazione



di D. M.

*Intervistiamo Luciano Sbraga, Vice Direttore Generale e Direttore Ufficio Studi **Fipe** Confcommercio, cui chiediamo anzitutto una considerazione sullo stato di salute dei pubblici esercizi dopo quasi due anni di periodo pandemico.*



“Le perdite subite dal settore sono state rilevanti. Si tratta di circa 35 miliardi di euro di ricavi “bruciati” in un solo anno per via del lockdown prima e delle innumerevoli misure restrittive introdotte nel terzo trimestre del 2020.

Il 2021 è iniziato allo stesso modo di come è finito e solo sul finire del secondo trimestre abbiamo assistito a un rimbalzo che si è consolidato nel terzo trimestre. Quest’anno recupereremo 10 di

quei 35 miliardi di euro ed è del tutto evidente che torneremo sui livelli pre-covid non prima del 2023.”

PIZZA E PASTA ITALIANA

Data: 08.10.2021 Pag.: 80,81,82
Size: 1724 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



A che punto è la vasta platea dei pubblici esercizi italiani nel suo processo di rinnovamento e ammodernamento di processi e tecnologie? Quali sono i comparti più recettivi in tal senso, qualora sia possibile fare tali distinzioni?

I temi della digitalizzazione dei processi nella ristorazione e Industria 4.0 sono vasti e complessi. Che ambiti coprono l'una e l'altra? E quanto i due concetti sono integrati tra loro?

“Impresa 4.0 riguarda in pieno anche la ristorazione. In questo senso parlare di Ristorazione 4.0 è corretto non solo per digitalizzare i processi di back office ma anche per innovare le modalità di relazione con il cliente. Dalle attrezzature di produzione e conservazione che sfruttano la connettività passando per quelle che permettono di migliorare la

gestione degli approvvigionamenti e del magazzino per finire alle modalità di interfaccia con il cliente: ecco i tanti profili della trasformazione digitale nel mondo della ristorazione. A ciò si deve aggiungere il necessario intervento di adeguamento delle competenze professionali delle migliaia di persone impiegate nel settore.”

“Il processo di innovazione/digitalizzazione è ancora lungo ma molte cose sono cambiate anche per effetto della spinta fornita dalla crisi sanitaria e dalle misure restrittive introdotte per contenerla. Sembra un paradosso ma questo ha fatto da acceleratore dei processi di innovazione nel settore. Dal delivery “forzato”, ai menu digitali anche attraverso QR-code, alla formazione on line, ai webinar e via di seguito. I comparti più reattivi di solito sono quelli in cui l'innovazione è vitale. In questo senso direi il ristorante tra tutti.”

PIZZA E PASTA ITALIANA

Data: 08.10.2021 Pag.: 80,81,82

Size: 1724 cm2 AVE: € .00

Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Quali sono gli ulteriori vantaggi nell'adottare un approccio più digitale alla gestione dell'attività? Quali sono più in generale i vantaggi nello spingere sulla digitalizzazione del lavoro per un esercente che – esempio – da anni ha sempre lavorato in un certo modo creando comunque un'azienda sana e produttiva?

Come incide sulla gestione, la redditività e lo "stato di salute" di un'attività ristorativa che decide di dotarsi di software per la gestione del magazzino, degli ordini, per le ordinazioni, per la fatturazione elettronica, per la raccolta e gestione degli ordini del domicilio (solo per alcuni esempi)?

"Può solo fare bene. Oggi c'è bisogno di avere strumenti che consentano alle imprese di guidare anche con la nebbia. Se non hai la strumentazione giusta rischi di andare a sbattere perché non riesci a modificare la rotta per tempo. Su questo terreno occorre distinguere tra innovazione di back office ovvero verso chi sta a monte e innovazione di front office, ovvero chi sta a valle. Sono due aspetti di una stessa medaglia ma rispondono a logiche diverse. Da una parte devo massimizzare l'efficienza dell'azienda e il controllo di gestione, dall'altra devo portare più persone nella mia attività e devo farle star bene."



"La tecnologia è uno strumento, non il fine. Questo va tenuto sempre ben presente. Qualcuno invece continua a scambiare il mezzo con il fine. Nessuna azienda avrà successo per il solo fatto di innovare, ma se non innova qualche problema lo ha o lo avrà. La prenotazione on line non è indispensabile ma se ce l'hai è meglio perché ad esempio quel 20/25% di turisti che prenotano il ristorante prima di partire solo così ti potranno trovare."

PIZZA E PASTA ITALIANA

Data: 08.10.2021 Pag.: 83,84
Size: 1679 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Ristorazione 4.0, dove? Host 2021 Pad.3 Stand B33-C40



AFINOX SRL
Via Venezia, 4
35010 MARSANGO (PD)
Telefono: +39 0499638311
e-mail: info@afinox.com
whatsapp: +39 335 160 3732

facebook.com/Afinoxsrl/

youtube.com/user/afinoxsrl

linkedin.com/company/afinoxsrl/

instagram.com/afinoxsrl/?hl=itv



www.afinox.com

Tecnologia ed innovazione digitale. Come sta cambiando il settore del food? Senza dubbio la ristorazione si è rivelata tra i settori maggiormente colpiti dagli effetti della pandemia globale e, nondimeno, sorprendentemente reattiva in termini di innovazione.

Nell'ultimo anno abbiamo assistito ad un'accelerazione dei processi di digitalizzazione, silenziosamente già in atto, in grado di modificare modelli di business preesistenti, migliorandone le performance.

Per facilitare il riavvicinamento al cliente, ostacolato dalle misure di distanziamento con cui abbiamo imparato a convivere in questi mesi, molti professionisti del settore hanno saputo reinventarsi, adottando modelli più sostenibili, in grado di produrre un reale vantaggio competitivo.

La 42esima edizione di Host, in presenza il prossimo 22-26 ottobre presso Fieramilano, si conferma come l'hub ufficiale per

ripartire grazie al nuovo modello di Ristorazione 4.0. Il luogo per eccellenza dove scoprire, esaminare e mettere a confronto tutte le novità in ambito tecnologico del settore dell'arte bianca.

Se vuoi scoprire le novità più interessanti dedicate al mondo della lievitazione e della conservazione, ti invitiamo nell'universo Afinox (padiglione 3P, Stand B33-C40) per connetterti con la nostra idea di innovazione tecnologica, al servizio degli operatori del bakery-pizza & pastry.

Sarai accolto, in piena sicurezza, nel nostro spazio espositivo di oltre 140mq, per un tour guidato attraverso i 5 corner dedicati alla preparazione, conservazione ed esposizione dei lievitati. Non mancherà un'area demo per osservare i risultati incredibili delle nostre attrezzature. Se anche tu desideri rinnovarti e anticipare il cambiamento, vieni a scoprire le novità Afinox che definiranno il futuro dell'arte bianca.

PADIGLIONE 3 - STAND B33-C40



PIZZA E PASTA ITALIANA

Data: 08.10.2021 Pag.: 83,84
Size: 1679 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Come si declina il concetto di 4.0 nei pubblici esercizi? E quali le opportunità nello "sfruttare" la rivoluzione tecnologica? Pensiamo sia nell'aiuto alle attività di preparazione e trasformazione alimentare vera e propria, sia nella sicurezza di lavoratori e clienti, sia nel miglioramento della gestione dell'attività. È così?

"Si declina in tanti modi. In cucina con attrezzature dotate di connettività, nel magazzino e in cantina con il sistema digitale di gestione, nei riguardi dei clienti con la prenotazione on line, il menu digitale, la tracciabilità dei piatti, i pagamenti digitali e altro ancora."

Per poter intraprendere un percorso di innovazione tecnologica è importante la consapevolezza del gestore e la sua formazione. Voi come vi ponete in tal senso? Qual è la vostra riflessione al riguardo?

"La formazione non è necessaria è INDISPENSABILE. Senza consapevolezza non si innova o se lo si fa si rischia di non sfruttarne pienamente le potenzialità."

Quali sono le iniziative in cantiere nei prossimi mesi che vuole condividere con i nostri lettori?

"Stiamo lavorando per rafforzare i contenuti della Fipe Business School, la nostra scuola di formazione manageriale. Stiamo facendo convenzioni con importanti player dell'innovazione digitale per favorire l'accesso a questi strumenti da parte delle nostre imprese e al contempo lavoriamo sul versante istituzionale per introdurre sostegni e incentivi che li rendano economicamente più sostenibili anche da parte di una micro impresa. Siamo ad Host con uno spazio espositivo dedicato interamente all'innovazione. E poi abbiamo tante altre iniziative in "pentola"."

conn
gesti
form
cons



Data: 09.10.2021 Pag.: 1,2
Size: 883 cm2 AVE: € 11479.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



L'evento Con il sindaco Nardella anche le imprese del territorio



Il giorno di Firenze all'Expo di Dubai (oltre il David)

«Firenze capitale del saper fare». È questo il titolo di uno degli eventi di domani all'Expo di Dubai sotto l'ombra del David stampato in 3D. Da Firenze è partita una nutrita delegazione: con il sindaco Nardella ci sono non solo i direttori di musei e fondazioni, ma i manager delle più importanti e innovative aziende del territorio.

alle pagine **2 e 3** **Dino, Fatucchi, Ognibene**



Non c'è solo il David, a Dubai arriva anche l'altra Firenze

Domani il giorno dedicato al nostro territorio. Con il sindaco ci saranno direttori di musei e fondazioni, manager e università

Il Padiglione Italia all'Expo di Dubai è stato affidato a Carlo Ratti (Mit), Italo Motta, Matteo Gatto and F&M Ingegneria per unire il design, la storia con l'industria (i tetti sono anche tre guglie di navi realizzati da Fincantieri), società tecnologiche green e big dell'energia come Enel: tutti italiani. Firenze si presenta domani per la giornata dedicata a presentare il suo territorio al mondo con un approccio simile, tra le certezze del turismo e della moda, ma portando anche big dell'industria e dell'innovazione, come Var Group, Centrica, Power-soft e molti altri. Solo alcuni dei nomi che presenteranno le loro attività dopo il dibattito *Firenze, Capitale del Saper Fare*. Ma su questa immagine diversa, innovativa, in movimento della città incombe l'altro simbolo usato a Dubai: la copia (stampata in 3D) del David. Collocata in posizione «pudica», per coprire le parti

genitali, invisibili dal punto di vista privilegiato scelto per ammirarlo, come fu spiegato alla presentazione. Ma questo, di fronte all'impatto e alla contraddizione tra passato e futuro, ora conta meno.

Per la giornata di domani, conta il futuro di una città sospesa tra passato e presente. In tanti, durante e dopo la pandemia, hanno cercato di riflettere su un futuro diverso della Firenze colpita dall'over-tourism, dalla massificazione di alcune parti del centro rivolte solo al turismo, dalla gentrificazione di altre, dalla bolla di Airbnb e simili, dal «mangifacio». Il British Institute, dopo una decina di incontri con esperti, docenti, imprenditori, politici, italiani e internazionali, ha realizzato un documento nel quale una chiave si provava a darla. E centrale era l'invito di puntare sull'«Economia della Conoscenza», cioè centri di alta

formazione, università italiane e straniere, che fanno da «motore» del cambiamento. Un mondo su cui puntare focalizzandosi «su quei settori in cui Firenze è già molto forte come turismo, industria manifatturiera e design (di moda), la sostenibilità ambientale e le case farmaceutiche».

Leggendo il programma, si intuisce che questo potrebbe essere il tentativo della giornata di Firenze a Dubai: la mattinata dedicata alla cultura (con un incontro in cui, oltre al sindaco Dario Nardella e altre autorità toscane, italiane e degli Emirati Arabi) ci sono il sovrintendente del Maggio Alexander Pereira, i direttori degli Uffici e dell'Accademia Eike Schmidt e Cecilie Holberg (in video) con il presidente della Fondazione Cf Firenze Luigi Salvadori e Giorgia Giovannetti, che per l'Università degli Studi di Firenze si occupa di università europee e Rapporti Internazionali,

assieme a Grazia Tucci, del Dipartimento di ingegneria civile e dell'ambiente dell'Università di Firenze. E con loro, moderati dalla direttrice de *La Nazione* Agnese Pini, ecco Marco Bizzarri, presidente e Ceo di Gucci, Stefano Aversa, presidente Fondazione Andrea Bocelli e un contributo video di Andrea Bocelli. Ma poi, il pomeriggio, con Maurizio Bigazzi (Confindustria Firenze), Leonardo Bassilichi (Camera di Commercio Firenze), Antonella Mansi (presidente Centro di Firenze per la Moda italiana), Marco Carrai (presidente Toscana Aeroporti) e Aldo Cursano di Confcommercio Firenze ecco il dibattito su «Firenze, Capitale del Saper Fare». Oltre alle aziende citate, tanti altri, come Arteline, Colorobbia, Firenze Smart Sigma L2, Starhotels, Stefano Ricci. Tutti sotto gli occhi di David, che cercherà di capire se Firenze si muove (e fa) davvero.

Marzio Fatucchi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 09.10.2021 Pag.: 1,2
Size: 883 cm2 AVE: € 11479.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



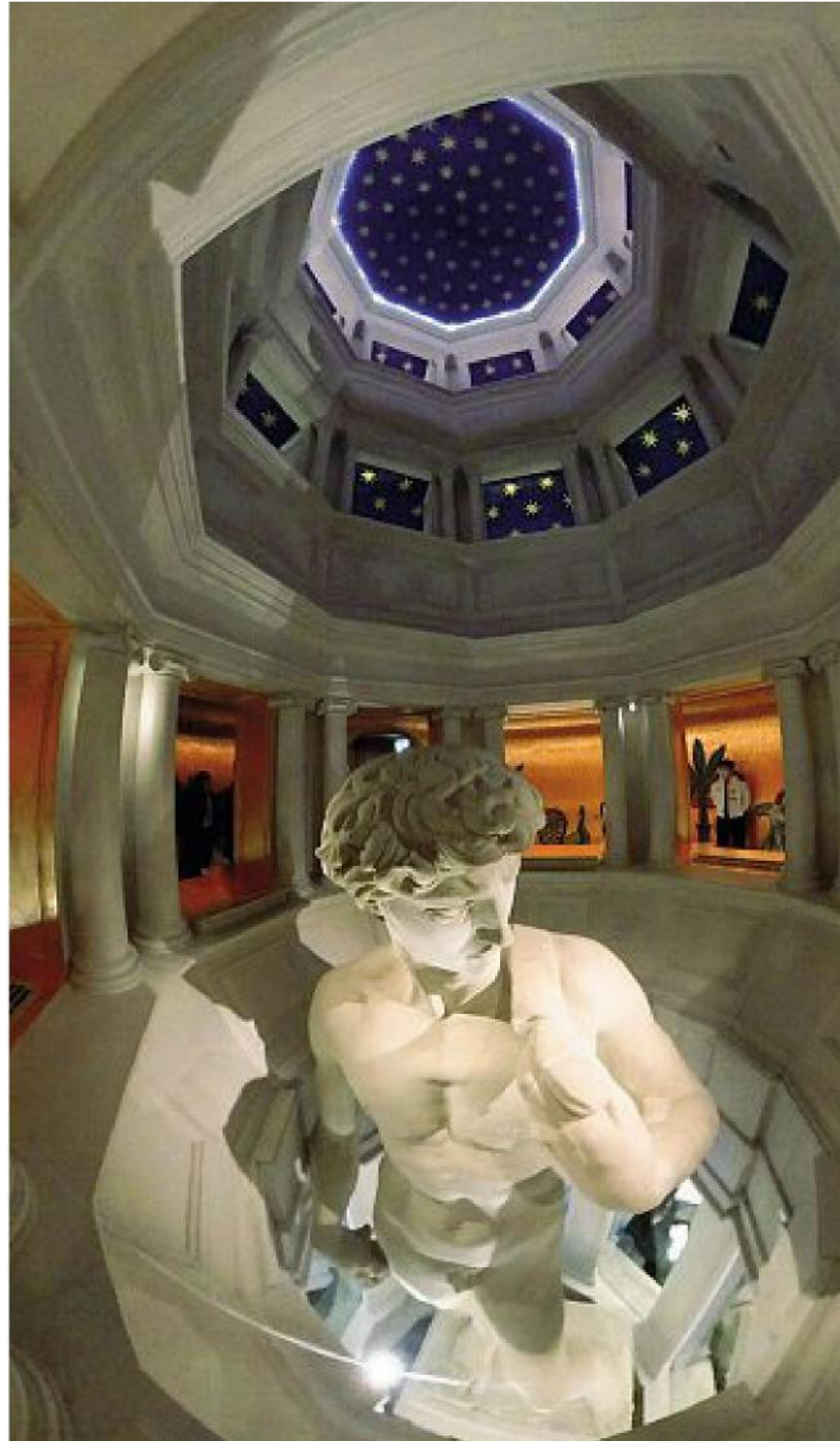
Info

- Al'Expo di Dubai, domani, ecco la giornata organizzata per raccontare Firenze al mondo

- La mattina, l'incontro istituzionale, con esponenti del Comune, della Regione, del governo italiano e degli Emirati Arabi con le istituzioni culturali e universitarie fiorentine

- Nel pomeriggio, dopo un forum economico con gli stakeholders locali, la presentazione delle imprese che hanno scelto di investire e partecipare alla missione a Dubai

- Tra queste, grandi gruppi come Var Group-Sesa, Powersoft, Colorobbia, Stefano Ricci, ma anche del settore delle costruzioni (Gts) e partecipate come Firenze Smart



La star Al centro del Padiglione Italia a Dubai c'è la riproduzione a grandezza naturale della scultura del David ricostruito in resina con una stampante 3D a Firenze (Massimo Sestini)

Data: 09.10.2021 Pag.: 9
 Size: 332 cm2 AVE: € 56772.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Anche la Regione vola negli Emirati Giani: 'La nostra missione a gennaio'

Tra i protagonisti una delegazione di imprenditori in rappresentanza di tutte le zone e i distretti produttivi «Abbiamo fatto una scelta nella tempistica per fare in modo che ognuno avesse la giusta visibilità»

FIRENZE

«Anche la Regione Toscana sarà protagonista di Expo 2020, a Dubai, nel prossimo mese di gennaio». Ad annunciarlo, il presidente della Regione Eugenio Giani, dopo che è stata più volte evidenziata l'assenza della Toscana dalla partenza del grande evento, che vede invece protagonista Firenze. Fra le attrazioni del padiglione dedicato all'Italia, c'è fra l'altro una copia del David, mentre il programma comprende convegni e incontri con i grandi protagonisti cittadini. «Abbiamo fatto una scelta nella tempistica proprio per fare in modo che ognuno avesse il giusto protagonismo - ha spiegato Giani -. In questo momento al centro dell'attenzione c'è Firenze, anche per la presenza della copia del David, che giustamente catalizza molto l'attenzione. Ma l'Expo dura sei mesi e noi andremo a gennaio, con una delegazione di imprenditori e rappresentanti della Regione che rappresenterà tutte le zone della Toscana e i vari distretti Li.Cia.

produttivi. Ci sarà spazio per il marmo di Carrara, come per le cartiere di Lucca, per il distretto pellettiero e conciario, per le varie espressioni dell'artigianato artistico e per molto altro. Andare a Dubai a gennaio permetterà anche di capire meglio il taglio che l'Expo prenderà in questi mesi, perché l'esperienza c'insegna che queste grandi mostre assumono col tempo delle connotazioni specifiche, alle quali è utile adeguarsi per ottenere i migliori risultati possibile». Intanto l'Expo va avanti. Uno degli appuntamenti dedicati interamente a Firenze è in calendario per domani.

La missione istituzionale prevede anche un convegno, con la partecipazione del sindaco Dario Nardella e dei presidenti di Confindustria Firenze Maurizio Bigazzi, di Fondazione Cr Firenze Luigi Salvadori, della Camera di commercio Leonardo Bassilichi, di Confcommercio Firenze Aldo Cursano, del sovrintendente del Maggio Musicale Fiorentino Alexander Pereira, di Giorgia Giovannetti dell'Università di Fi-

renze e del Ceo e presidente di Gucci Marco Bizzarri.

A moderare sarà la direttrice de La Nazione, Agnese Pini. In collegamento da Firenze ci saranno inoltre i contributi video del direttore delle Gallerie degli Uffizi, Eike Schmidt e di Andrea Bocelli, presidente della fondazione che porta il suo nome. Quindi la presentazione delle aziende che partecipano alla missione istituzionale negli Emirati Arabi, selezionate anche per la loro capacità innovativa. Ci saranno infatti alcune imprese fiorentine della moda, dalle tecnologie audio, del digital imaging, delle tecnologie per la città intelligente, dell'industria turistica e culturale, della grande hotellerie e dell'arredo, ovvero di quella manifattura che fa della qualità e della sostenibilità le proprie stelle polari.

Adesso è il momento di Firenze e del David. Ma non c'è fretta: l'Expo andrà avanti per sei mesi

Il gemello del David di Michelangelo creato a Firenze e mandato a Dubai a rappresentare l'Italia



Data: 09.10.2021 Pag.: 13
 Size: 275 cm2 AVE: € 7975.00
 Tiratura:
 Diffusione: 14521
 Lettori:



L'appuntamento

Da Nardella a Mehta Firenze in trasferta all'Expo di Dubai

Domani a Dubai sarà la giornata della città metropolitana di Firenze. Per tutta la domenica il padiglione Italia all'Expo sarà occupato da Firenze, le sue istituzioni, i suoi imprenditori, le sue eccellenze.

La giornata si chiuderà con un concerto del Maggio diretto da Zubin Mehta. Divisi dallo stato di agitazione, ancora in corso nonostante la trattativa aperta, orchestrali e sovrintendente Pereira viaggeranno insieme stamani sullo stesso aereo da Venezia, ci sarà anche il maestro Mehta, anzi lui anche in pullman Firenze - Venezia con i professori d'orchestra. In programma la Settima sinfonia di Beethoven e poi Verdi: i due preludi della Traviata e la sinfonia della Forza del destino. Per il resto missione di marketing in grande stile.

Firenze va e presenta le sue carte a cominciare dalla grande copia del David. In trasferta, il sindaco Dario Nardella con l'assessore alla cultura in partenza per Milano, Tom-

maso Sacchi, il Maggio, gli Uffizi, l'Università di Firenze, la Camera di Commercio, Confindustria Firenze, Fondazione CR Firenze e il Destination Florence Convention & Visitors Bureau.

Presenti anche alcune imprese fiorentine di molti settori. Di mattina parlano le istituzioni, da Nardella a Paolo Glisenti, commissario Generale dell'Italia per Expo 2020, Noura Al Kaabi, ministra della cultura e della gioventù degli Emirati Arabi Uniti, il sovrintendente Pereira, il direttore delle Gallerie degli Uffizi Eike Schmidt da lontano in video, Luigi Salvadori, presidente della Fondazione CR Firenze, Giorgia Giovannetti, delegata della Rettore dell'Università di Firenze alle Università europee e ai rapporti internazionali, Cecilie Hollberg, direttrice della Galleria dell'Accademia, in video, Grazia Tucci, docente del dipartimento di ingegneria civile e dell'ambiente dell'Università di Firenze.

C'è anche la moda a rappresentare le eccellenze fiorentine, da Marco Bizzarri, presidente e ceo di Gucci a Stefano e Niccolò Ricci. Oltre a Stefano Aversa, presidente della Fondazione Andrea Bocelli, cui

si aggiungerà la voce di Bocelli in video.

Pomeriggio, invece, dedicato alle imprese con un forum economico cui interverranno dal presidente di Con-

findustria Firenze Maurizio Bigazzi a quello della Camera di commercio, Leonardo Bassilichi, a Antonella Mansi, presidente del Centro di Firenze per la Moda italiana, a Marco Carrai, presidente di Toscana Aeroporti e Aldo Cursano, presidente di Confcommercio. Dopodiché verranno presentate le varie aziende.

La città va, la Toscana no. Il presidente Eugenio Gianini dice a InToscana che «non è il momento giusto». Non snobba l'Expo, però «non nella fase scenografica». D'altra parte, ragiona: «l'Expo dura sei mesi, ci andremo in un altro momento. È solo una scelta diversa».

Per la giornata dedicata alla città molte iniziative e l'orchestra del Maggio

- i.c.



▲ Il David La copia in 3D tra le principali attrazioni a Expo 2020 a Dubai

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



In masseria da Vespa come in tv A Manduria si parla anche di vino

Ministri, politici, industriali ed economisti ospitati nella tenuta del giornalista Ottimismo sul futuro dell'Italia. «Spingere i giovani a occuparsi di agricoltura»

di **Cesare Bechis**

TARANTO «Economia e vino» è il titolo del secondo appuntamento di «Forum in Masseria» organizzato da Bruno Vespa nelle sua tenuta Li Reni di Manduria, a quaranta chilometri da Taranto. Ospita per due giorni, ieri e oggi, un tale parterre di politici, imprenditori, esperti e giornalisti, che si ricava l'idea che abbiano lasciato momentaneamente per il fine settimana le poltrone di «Porta a Porta» insieme con il padrone di casa.

Ieri s'è parlato molto di economia, e quindi di politica, anche di vino, della sua industria e delle sue eccellenze. Il punto di partenza era che il comparto vitivinicolo si è mostrato resiliente alla crisi pandemica. Malgrado fatturati in declino del 15 per cento nel 2020, ora mostra segnali di ripresa ed è atteso un rimbalzo del 9 per cento per fine 2021, grazie soprattutto all'export.

Altro argomento, come sfruttare in pieno le risorse in arrivo dall'Europa. Ma l'analisi dell'attuale situazione è andata oltre. D'altra parte con Giancarlo Giorgetti non si poteva eludere il tema dei rapporti tra Lega, governo e Mario Draghi. Poi s'è parlato del

reddito di cittadinanza, di occupazione, di lavoro e navigator, del Piano nazionale di ripresa e resilienza, del made in Italy e del settore turismo. Qui le tante componenti: ristorazione, enogastronomia, accoglienza, avrebbero bisogno di una filiera più snella e, soprattutto, centralizzata e semplificata.

Coordinato da Bruno Vespa, patrocinato dalla Regione Puglia, e con la comunicazione curata da Comin&Partners, il dibattito è stato vivace e ha offerto numerosi spunti. Al primo panel di ieri hanno

partecipato Giancarlo Giorgetti, ministro dello Sviluppo economico, Matteo Lunelli, presidente Altagamma, Roberto Pioreschi, managing director Bain & Company Italia e Turchia, [Lino Stoppani](#), vicepresidente Confcommercio, e Silvia Sciorilli Borrelli, del Financial Times. Il ministro Giorgetti ha confermato che «saranno rispettati i tempi previsti dal Pnrr e che arriveranno le risorse umane per aiutare la pubblica amministrazione che deve diventare più moderna ed efficiente». Dal dibattito è emerso che è da escludere che ci siano i soldi europei e che diventi com-

plicato spenderli perché «manca il motore. Quindi, motivazioni e reclutamento dei giovani e premio al merito». Tema ripreso ed esteso dal ministro Andrea Orlando e da Alessandro Ramazza, presidente Assolavoro, alle esigenze del mondo del lavoro, alla coesistenza insopportabile tra reddito di cittadinanza e lavoro nero, alla necessità di far confluire le migliaia di navigator nei Centri per l'impiego delle Regioni. Matteo Lunelli, a nome di Altagamma, l'insieme delle aziende che trasmettono nel mondo il lusso italiano, ha chiesto al governo aiuti all'impresa per le sfide del cambiamento, della trasformazione digitale ed ecologica, il rilancio del turismo «riposizionandolo verso l'alto. Inoltre - ha sottolineato - l'eccellenza italiana deve imparare a giocare di squadra». Necessità avvertita anche dal settore del vino, spesso surclassato dalla Francia non per qualità ma come marketing, definito da Ernesto Abbona (Unione italiana vini) come «rispettoso delle leggi ma che ha bisogno di manodopera specializzata». L'urgenza di «fare sistema» è stata ribadita da Roberto Pioreschi, di Bain&Com-

pany mentre Silvia Sciorilli Borrelli ha confermato che nel mondo anglosassone «c'è ottimismo verso l'Italia, il governo sembra aver eliminato l'incertezza e la litigiosità».

Sul palco anche Marilisa Allegrini, ceo del Gruppo Allegrini, che ha sottolineato quanto sia necessario «attrarre le giovani generazioni in agricoltura che oggi può dare slancio all'economia» ed Ernesto Maria Ruffini, direttore dell'Agenzia delle Entrate che ha insistito sulla semplificazione fiscale.

Il forum

● Il «Forum in Masseria» è un incontro in più giorni organizzato da Bruno Vespa nelle sua tenuta Li Reni di Manduria, a quaranta chilometri da Taranto. Ospita in due appuntamenti, ieri e oggi, un ricco parterre di politici, imprenditori, esperti e giornalisti



Giancarlo Giorgetti



Andrea Orlando



Data: 10.10.2021 Pag.: 53
Size: 222 cm2 AVE: € 6660.00
Tiratura: 23562
Diffusione: 20697
Lettori: 138000



LIBRI / PRIMA EDIZIONE ITALIANA

Operaie della ristorazione sfruttate e pagate in nero oggi come nel 1933

Marta Herzbruch

Nel 2018 le famiglie italiane hanno speso 84.291 milioni di euro al ristorante. Il 36% della spesa dei nuclei per prodotti alimentari ritraeva fuori casa. Nei dieci anni precedenti i consumi nella ristorazione avevano registrato un incremento del 5,7%, pari a 4,9 miliardi di euro. Prima dell'arrivo del Covid, il settore occupava circa 1.200.000 addetti. Il Rapporto [Fipe](#) della ristorazione per il 2020 riporta che l'impatto della pandemia ha fatto registrare in Italia un saldo negativo per le imprese del settore per oltre 13 mila unita, con una perdita di occupazione di almeno 350 mila addetti.

A questi dati andrebbero aggiunte le condizioni di lavoro. Da recenti reportage

sappiamo che cameriere e camerieri vengono pagati spesso con 60 euro a giornata, con turni di lavoro che iniziano alle 16 e finiscono alle 2 di notte. Spesso i contratti sono a chiamata. Stagionali. Precari. O ancora peggio 30 euro al giorno per turni dalle 7 alle 19. Con una paga oraria media inferiore a 3 euro, senza eccezioni. Zero riposi, metà del compenso fuori busta. A quelli alle prime armi si offre addirittura 1 euro all'ora. Sfruttati.

Non è una novità, come comprendiamo leggendo **"Tea rooms: Operaie della ristorazione"** che l'autrice spagnola **Luisa Carnés** scrisse nel 1933 (**Edizioni Alegre, 2021, traduzione di Alberto Prunetti, pp. 172, euro 15**), un romanzo-reportage sulla condizione delle cameriere nella grande ristorazione e un testo d'una modernità mostruosa. È la storia di Matilde, che trova lavoro come cameriera in un ristorante di lusso in una non specificata metropoli spagnola.

La scrittura è asciutta, al li-

mite dello sperimentale: «L'orologio rintocca nove volte. Arriva una nuova inserviente: occhi bene aperti, capelli sistemati, impeccabili, come se avesse finito ora di prepararsi, appena sveglia (ma che ore sono?). "Sono le nove. Io faccio il turno di notte". La notte. Dieci ore di lavoro, stanchezza, tre pesetas. Fuori fa caldo. Sulla porta un vecchio strillone vende giornali della sera. Il pubblico esce dai cinema e dai teatri commenta gli spettacoli ad alta voce. Dieci ore di lavoro, stanchezza, tre pesetas».

Matilde e compagne daranno un senso alla loro condizione di sfruttate quando sarà il momento di aderire a uno sciopero nazionale, che però alla fine non cambierà niente.

Luisa Carnés (1905-1964) era nata a Madrid, una donna della classe operaia che quando s'avvicinò alla letteratura scrisse romanzi sociali. Lavorava di giorno e scrive-

La storia della spagnola Luisa

Carnés è ancora di grande attualità

va di notte. Dopo la pubblicazione dei suoi primi racconti venne assunta come dattilografa in una casa editrice, dove incontrò il futuro marito, Ramón Pujol, disegnatore e autore del celebre manifesto repubblicano '¡No pasarán!'. Seguirono romanzi e collaborazioni a giornali e riviste.

Dal 1930 scrisse per testate importanti, arrivando infine alla redazione di "Mundo Obrero", l'organo del Partito Comunista Spagnolo a cui nel frattempo aveva aderito. Alla fine della guerra civile spagnola andò in esilio in Messico dove morì nel 1964 in un incidente d'auto. "Tea rooms: Operaie della ristorazione" è un romanzo sorprendente, da leggere, soprattutto per chi oggi si lamenta della scarsità di personale. E forse, se i ristoratori non trovano cameriere è perché - ieri come oggi - non vengono pagati abbastanza. —

Luisa Carnés





TRA USA E CINA BRINDA L'EXPORT

Nel primo semestre 2021 le esportazioni su del 15,6%. Dal 17 al 19 ottobre l'edizione speciale del primo Vinitaly post pandemia a Verona

di **Anna Di Martino**

O 310 mila aziende vinicole, 45.600 aziende vinificatrici, 518 cooperative che si agguiciano il 50% della produzione nazionale di uva: è il mercato italiano del vino riferimento della Vinitaly special edition, in programma a Verona dal 17 al 19 ottobre. L'evento interamente dedicato al business e agli operatori professionali, cade in un momento particolare del settore che, al di là di ogni previsione, sta registrando una forte ripresa dell'export, dopo la battuta d'arresto accusata nel 2020.

Nel primo semestre 2021 le esportazioni di vino italiano hanno infatti ricominciato a correre, con incassi di oltre 3 miliardi pari a una crescita del 15,6% che punta dritta su un fatturato record di 7 miliardi a fine 2021. Musica per i vignaioli del Bel Paese, ma anche per un Vinitaly che considera suo compito prioritario accompagnare la crescita delle cantine italiane oltre frontiera. In Cina, per esempio, dove da 4 anni Vinitaly realizza il suo atteso roadshow e dove ha appena concluso la prima edizione dell' Italia wine week di Pechino, dedicata ai winelovers cinesi: «Il vino made in Italy in Cina non è mai stato tanto popolare: l'incremento delle vendite ha raggiunto il 73% nel primo semestre, pari a una quota di mercato di oltre il 10% che fa dell'Italia il terzo fornitore in Cina do-

po Francia e Cile», dice Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere. «Complici di questo risultato sono stati anche i superdazi applicati sui vini australiani, ma è palpabile un interesse senza precedenti per il vino italiano».

E' chiaro sono ancora piccoli numeri rispetto alle potenzialità del paese del Dragone. Mentre è decisivo per le cantine italiane, il rapporto con gli Stati Uniti, principale mercato di sbocco del Made in Italy enologico. «C'è stata una particolare attenzione per l'incoming a Verona di operatori del mercato americano e canadese, anche in vista del potenziamento della presenza di Vinitaly su quei mercati, con la creazione di una piattaforma dedicata», preannuncia Mantovani.

Dall'export al mercato interno: è determinante il giro d'affari legato al canale horeca, quello dei ristoranti, bar e catering che tanto è mancato durante i ripetuti lockdown, privando di ossigeno le cantine. L'Osservatorio Uiv ha calcolato che, a causa della pandemia, il consumo «fuori casa» abbia perso lo scorso anno 1,5-1,8 miliardi di incassi. L'obiettivo oggi è di riguadagnare il perduto, ma soprattutto potenziare questo canale principale sbocco delle cantine. «Da tempo monitoriamo l'andamento delle vendite e le dinamiche nella Grande distribuzione organizza-

ta (Gdo), è ora il momento di mettere a fuoco anche lo stato di salute dell'horeca e delle enoteche, avviando collaborazioni strategiche con la Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi, ndr) e Vinarius, (l'Associazione tra le enoteche, ndr)», precisa ancora Mantovani, sottolineando la necessità di monitorare e farsi interpreti delle nuove tendenze di consumo, tra cui il biologico le cui vendite stanno crescendo a due cifre.

Tra le novità più significative della prossima speciale edizione, che vedrà protagoniste 400 aziende espositrici e circa 150 buyer esteri selezionati da Veronafiere e Ice provenienti da 20 paesi Ue ed extra Ue, c'è la Mixology realizzata a braccetto con Bartenders group Italia: un punto di osservazione su uno dei trend del momento che vede impegnati tanti giovani talentuosi bartender, coinvolgendo in prima battuta il canale horeca. Ricco il calendario di eventi e degustazioni che si susseguono nella tre giorni di lavori della Special edition, ma non solo. Formazione e networking saranno il cuore del programma di Wine2Wine business forum; le tecnologie per la produzione del vino olio e birra saranno declinate all'interno di Enolitech, e infine le aziende di qualità presenteranno progetti nella cornice di Sol&Agrifood.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 11.10.2021 Pag.: 36,37
Size: 408 cm2 AVE: € 46104.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Eventi Un'immagine di Vinitaly del 2019



In mostra
Giovanni Mantovani, presidente della Fiera di Verona



Appuntamento dal 17 al 19 ottobre

Veronafiere torna capitale Anche l'olio ha la sua vetrina

ROMA

Maurizio Danese, presidente: "Si riparte con un evento straordinario"

A dicembre in Cina con Wine to Asia e nel 2022 un'edizione tutta rinnovata

Vinitaly riparte con un evento di natura straordinaria»: lo afferma con grande entusiasmo Maurizio Danese, presidente di Veronafiere e anche presidente di Aefi, l'associazione delle esposizioni e fiere italiane: dal suo osservatorio privilegiato ha seguito e combattuto per il settore messo in ginocchio dalla pandemia, dai lockdown, dagli stop ai viaggi. I più colpiti sono stati proprio gli hub fieristici più grandi, con le manifestazioni più rilevanti a livello internazionale. Come il Vinitaly, appunto, che promuove un asset chiave della nostra economia e del nostro export, una vetrina che tra Verona e i roadshow nel mondo tiene alte le nostre etichette e il prestigio del Made in Italy in bottiglia.

Ecco, il 17 ottobre, il Vinitaly di Verona riapre i battenti con la special Edition. «Lo fa con questa significativa anteprima - racconta - lo farà a dicembre in Cina con Wine to Asia e soprattutto nel 2022 con un'edizione rinnovata di Vinitaly in cui Veronafiere ribadirà al mondo tutta la forza del vino italiano, che anche grazie alla sua fiera di riferimento ha visto un incremento delle vendite all'estero di circa il 150% negli ultimi vent'anni».

L'importanza delle fiere come il Vinitaly è che fanno da trampolino di lancio e supporto a tutto il mondo produttivo, non solo quello delle grandi realtà, che da sole possono conquistare il mondo. Ma soprattutto delle più piccole, che poi sono lo zoccolo duro del Made in Italy.

«Secondo Istat e Sace, il valore complessivo del made in Italy all'estero è tornato ai livelli di pre-pandemia - racconta Danese - ma scomponendo i dati si evince come a crescere siano stati in particolare i grandi gruppi multinazionali, spesso a controllo straniero. Di fatto, anche se l'export è cre-

sciuto, nel 2021 il saldo delle imprese esportatrici segna un'emorragia di 11mila unità (-8%) rispetto a meno di 2 anni fa. Il ritorno al fare fiera rappresenta uno strumento fondamentale per l'internazionalizzazione delle Pmi italiane, che dalle manifestazioni business ricavano il 50% delle proprie esportazioni».

In questo scenario globale, il vino gioca un ruolo chiave. «Questa funzione 'sociale' per l'economia reale data dal sistema fieristico si riflette per-

ettamente nel comparto vino - commenta Danese - autentico campione Made in Italy con una bilancia commerciale attiva per 6,5 miliardi l'anno, il cui tessuto connettivo è rappresentato da piccole e micro-imprese».

Alla Special edition, non solo export ma anche focus sullo stato di salute del settore che sarà al centro di sessioni di approfondimento, a partire dal convegno inaugurale organizzato da Nomisma e Unicredit (17 ottobre) che analizzerà il vino nel nuovo rating delle filiere agroalimentari. Nello stesso giorno, farà il suo esordio l'Osservatorio del Vino di Unione italiana vini e Vinitaly, uno strumento imprescindibile per capire i mercati. Spazio anche ai fuori casa con un'agenda di appuntamenti firmati da Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi), l'associazione delle enoteche, Vinarius, e dalla distribuzione moderna, tra nuovi equilibri e opportunità. Tra le novità, spicca l'area della Mixology.

Sempre nell'ambito di Vinitaly Special Edition, non si poteva fare a meno di approfondire anche un tema chiave per la tenuta e crescita del mercato, gli strumenti di capitale a disposizione: «Finanza agevolata per il settore vitivinicolo. Innovazione, internazionalizzazione, promozione per crescere

Focus

IL COMMERCIO SOFFRE ANCORA

Secondo Istat e Sace, il valore complessivo del Made in Italy all'estero è tornato ai livelli di pre-pandemia ma si evince come a crescere siano stati i grandi gruppi multinazionali. Anche se l'export è cresciuto, nel 2021 il saldo delle imprese esportatrici segna un'emorragia di 11mila unità (-8%) rispetto a meno di 2 anni fa

sui mercati" è il tema del convegno in programma per la mattinata di martedì 19 alle 10.30, organizzato da Uiv. Sostenibilità economica, ma anche ambientale: chiude invece la prima giornata di wine2wine (lunedì 18, ore 18) il convegno targato Agivi, l'associazione dei giovani imprenditori vinicoli italiani under 40 di Unione italiana vini, che con "Think green: a sustainable look to the future consumer" presenterà alcune delle più interessanti iniziative della next generation per una crescita rispettosa dell'ambiente. Una serie di interessanti case history saranno introdotte dalla presidente di Agivi, Violante Gardini Cinelli Colombini, ultima generazione degli storici produttori di Brunello.

Non solo vino, ma anche olio, altro asset chiave del Made in Italy, e tecnologie per la produzione di vino, olio e birra. In contemporanea con Vinitaly Special Edition, infatti, si svolgeranno anche Sol&Agrifood, con le aziende dell'agroalimentare di qualità ed Enolitech. Formazione e networking saranno invece al centro del programma di Wine2Wine business forum (18 e 19 ottobre): 100 relatori internazionali, 17 aree tematiche, più di 1500 operatori e manager, 70 speed meeting (da 30 minuti) sulle tematiche più attuali del momento per i protagonisti della community del vino.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il personaggio



Maurizio Danese
presidente di Veronafiere e anche
presidente di Aefi

150

PER CENTO

L'incremento
delle vendite del
vino all'estero
negli ultimi
20 anni

6,5

PER CENTO

La bilancia
commerciale
del settore vino
è attiva per 6,5
miliardi l'anno



Il bello e ben fatto orgoglio di Firenze A Dubai per attrarre nuovi investitori

Ad Expo 2020 il Padiglione Italia ha dedicato l'intera giornata alle produzioni della città metropolitana. Vetrina d'eccezione per la moda e il lusso, ma anche per farmaceutica, food, arredo, tecnologie digitali

Il bello e il ben fatto come simbolo nel mondo di Firenze, che con il suo patrimonio culturale e produttivo è stata la protagonista ieri al Padiglione Italia a Expo 2020 Dubai. Un lungo racconto per far conoscere le potenzialità della città metropolitana fiorentina alla ricerca di investitori in un'area popolata da 3 miliardi di persone: dall'arte alla manifattura di qualità, dalla sua offerta culturale al suo essere territorio di imprese innovative, turismo, cultura, ricerca universitaria. Con l'evento «Firenze, capitale del bello e del ben fatto» la città, attraverso rappresentanti istituzionali ed economici in missione negli Emirati arabi, si è presentata come città d'arte e produttiva d'eccellenza con un patrimonio che attrae milioni di visitatori, e con un polo manifatturiero e una rete di piccole e medie imprese che producono beni di fascia alta, simbolo di bellezza e creatività.

di **Olga Mugnaini**
FIRENZE

«Siamo fra gli ambasciatori più riconoscibili del made in Italy e della bellezza del nostro Paese». Lo ha spiegato bene il presidente di Confindustria Firenze, Maurizio Bigazzi, alla platea mondiale dell'Expo di Dubai, quale sia la forza di un territorio che, partendo dalla grandezza del passato, ha saputo restare protagonista del presente con uno sguardo dritto verso il futuro.

Ed è anche per questo che ieri il Padiglione Italia ha aperto le porte e riservato un'intera giornata a Firenze, solo a lei e alle sue eccellenze. La missione istituzionale è proseguita infatti nel pomeriggio con ampio spazio alle imprese. Ad aprire il forum economico, moderato dalla direttrice de La Nazione Agnese Pini e intitolato "Firenze, Capitale del saper fare", è stato proprio il presidente degli industriali, seguito dal presidente della Camera di Commercio Firenze Leonardo Bassilichi, dalla presidente Centro di Firenze per la Moda italiana Antonella Mansi e dal presidente Confcommercio Firenze Aldo Cursano.

Tutti insieme, per dimostrare, come ha sottolineato il sindaco

Dario Nardella nella cerimonia del mattino, che la delegazione fiorentina a Expo si è presentata come una squadra: «Vorrei che il mondo intero guardasse Firenze negli occhi - ha detto Nardella -, così come guarda negli occhi il David, perché così facendo si può scorgere tutta la nostra fragilità, ma anche tutta la nostra forza».

«Siamo una piattaforma manifatturiera del lusso di valenza europea - ha proseguito Bigazzi -. E siamo la terza economia più manifatturiera d'Italia. Per Firenze la bellezza è un meta-comparto che da solo vale oltre 10 miliardi di euro, a cui va aggiunto l'indotto. Qui a Dubai abbiamo portato non solo la moda e il lusso, ma anche tutta quella manifattura, dalle tecnologie audio, al digital imaging; dalle tecnologie per la città intelligente, all'arredo, alla farmaceutica, al food. Il bello e il ben fatto, il risultato tangibile di un'economia fatta dall'uomo, per l'uomo di tutto il mondo».

Antonella Mansi ha ricordato poi che «la moda è parte costitutiva dell'identità della nostra città, del nostro territorio, a partire dalle botteghe artigiane, passando per i distretti produttivi specializzati, fino ai grandi gruppi



Una copia del David di Michelangelo è stata la grande attrazione della giornata dedicata a Firenze a Expo 2020 a Dubai

multinazionali: è espressione storica e allo stesso tempo contemporanea di valori e qualità di rilievo universale. La moda è un linguaggio creativo che per sua natura supera i confini e rappresenta a pieno lo spirito di questa missione».

Economia e turismo. Firenze resta una delle mete preferite al mondo. Un elemento in più, secondo Bassilichi, per ricordarsi

che la città è anche un'ottima piattaforma di marketing per gli investitori internazionali: «Siamo convinti che i milioni di turisti che vengono a visitarci desiderano conoscere la nostra storia, le nostre competenze, il nostro migliore saper fare - ha aggiunto -. Dobbiamo aumentare gli eventi che promuovono questi valori che sono caratteristici della nostra identità, apprezzata e ammirata in tutto il mondo». Sono seguite le presentazioni delle imprese che hanno partecipato alla missione per rappresentare la Firenze che produce.

OPPORTUNITA'

La città del turismo un'ottima piattaforma di marketing per gli investitori internazionali

LA DELEGAZIONE

Al forum allestito negli Emirati sono intervenute personalità del mondo economico e produttivo della città

Data: 12.10.2021 Pag.: 35
Size: 111 cm2 AVE: € 24975.00
Tiratura: 332423
Diffusione: 258991
Lettori: 1948000



La lettera

«Milano, un patto per movida e strade più sicure»

Caro Aldo, comprendo a fondo lo stato d'animo espresso da Maddalena Biliotti nella lettera «Quando la movida mette a rischio la nostra sicurezza» (*Corriere*, 10 ottobre). Gli effetti della «mala movida» danneggiano anche gli operatori commerciali e costituiscono una ferita aperta nelle nostre città. Dobbiamo superare la naturale semplificazione residenti contro gestori dei locali. Tutti, come cittadini, abbiamo di fronte un problema più profondo che diventa di ordine pubblico: il disagio giovanile. Certamente i «postumi del lockdown» citati dalla lettrice hanno inciso e, va detto, non è stato d'aiuto tenere chiusi troppo a lungo esercizi come discoteche e locali da ballo sicuri con l'introduzione del green pass. Perché poi la movida, senza controllo, si sposta in strada, nelle case, nei *rave* selvaggi. Per

rispondere concretamente all'appello di trovare soluzioni, a Milano, con il Prefetto, il Sindaco e altre istituzioni, abbiamo firmato, come associazione di rappresentanza, un Patto sulla movida. Un'intesa che coinvolge le parti sociali e definisce azioni, da un lato, per avere vie e piazze più ordinate e sicure, ma individua anche iniziative pratiche di sensibilizzazione mirate ad avvicinare i giovani per una modalità di divertimento più responsabile e consapevole. Il Patto è stato siglato da poco più di due mesi e, sulla sua applicazione, confermiamo tutto il nostro impegno.

Lino Stoppani, Presidente Epam e **Fipe** (Associazione milanese e Federazione nazionale pubblici esercizi Confcommercio)



Lino Stoppani fa sapere che a tutela della sicurezza dei cittadini e per una movida più responsabile è stato siglato un Patto che coinvolge tutte le parti interessate



ASPETTANDO VENERDÌ "Impossibili 15 mln di test a settimana"

Dai porti alla logistica: ecco i lavoratori senza Green pass

■ A 72 ore dal G day per oltre 22 milioni di persone tra dipendenti privati, pubblici e autonomi, resta il rebus dei 4 milioni di addetti non vaccinati. E c'è la voragine dei tamponi



► DE RUBERTIS, RONCHETTI E ROTUNNO A PAG. 4 - 5

Dai porti alla logistica: la mappa dei lavoratori senza Green pass

» **Patrizia De Rubertis e Roberto Rotunno**

Corsa contro il tempo uffici pubblici e servizi

A tre giorni dall'obbligo, in 4 mln senza certificato verde. A rischio trasporti,

A 72 ore dal *G-day*, l'obbligo del *Green pass* per 14,6 milioni di dipendenti di aziende private, 3,2 milioni di dipendenti pubblici e 4,9 milioni di autonomi, i nodi aperti restano ancora tanti: il premier Mario Draghi deve firmare un Dpcm con le indicazioni sulle modalità dei controlli, mentre resta a 48 ore la validità dei tamponi rapidi (72 ore per i molecolari). E poi, soprattutto, c'è il rebus organizzativo con 4 milioni di lavoratori che non sono ancora

vaccinati. Un dato che fa tremare la Pubblica amministrazione e le imprese private che venerdì potrebbero trovarsi a gestire pesanti ripercussioni se mancherà una quota di personale che si potrebbe aggirare intorno al 15%. Associazioni e sindacati prendono tempo, almeno fino a mercoledì sera, quando dovrebbe dipanarsi almeno l'incognita sul numero reale dei lavoratori senza *Green pass*. Da ieri, infatti, i datori di lavoro - secondo quanto prevede l'articolo 3 sul decreto Capienze - hanno cominciato a chiedere ai propri dipendenti se sono in possesso

della certificazione verde. Non come l'abbiano ottenuta (vaccino, guarigione, tampone): solo se venerdì saranno in grado di andare al lavoro e non creare così un disagio organizzativo. Intanto resta una grande incognita su quello che succederà, anche perché nell'ultima settimana la macchina vaccinale si è fermata a meno di 350 mila nuovi vaccinati con prima dose.

LE PREOCCUPAZIONI maggiori arrivano dal settore dei **trasporti e logistica**, nei quali - ricordano i sindacati - bastano anche basse percentuali di

conducenti non vaccinati, tipo il 10%, per creare disservizi e rallentare le corse. È qui che già si registra una grave carenza di autisti a causa della difficoltà di accesso alla professione. E ora potrebbe complicarsi tutto: gli autisti dei mezzi pesanti sono stati già compensati con personale straniero, soprattutto dell'Europa dell'Est che resta il fanalino di coda nella vaccinazione con basse percentuali di immunizzati. E chi è vaccinato, lo ha fatto con Sputnik, non riconosciuto dall'Ema.

Ma anche la **logistica** ha i suoi patemi. Il caso di Trieste è

ecclatante: il Coordinamento **lavoratori portuali** ha promesso di bloccare tutte le attività perché - dicono - da loro il 40% dei 950 addetti è senza certificato verde e, quindi, sarà costretto a rimanere fuori. Ieri hanno incontrato il Prefetto che li ha invitati a desistere, facendo leva sul rischio di mandare in tilt l'intera città, ma senza convincerli. Le prime comunicazioni di personale non vaccinato stanno generando ansia anche nella **metropolitana di Milano**, anche se Atm (l'azienda dei trasporti locale) non ha fornito stime. Molti datori si troveranno così



a cercare sostituti nelle ultime ore. Chi non ha le carte in regola sarà considerato assente ingiustificato e non retribuito, ma non potrà essere sanzionato o licenziato. “In quanto datore di lavoro – fa notare **Amazon al Fatto** – non abbiamo accesso alle informazioni sanitarie dei dipendenti”. “Il controllo del **Green pass** – aggiungono – verrà effettuato anche a tutti gli autisti dei nostri fornitori di servizi di consegna, inclusi

quelli in arrivo dall'estero. Abbiamo provveduto a informare la nostra rete di trasportatori a livello europeo”.

Sul fronte del **pubblico impiego**, che comprende 3,2 milioni di dipendenti, vanno fatti dei distinguo. Escluso il personale ospedaliero e scolastico (dove c'è già l'obbligo vaccinale e del **Green pass**), su una platea di 1.300.000 lavoratori, sarebbero 200 mila quelli non vaccinati, di cui 8 mila **poli-**

ziotti (sui 98 mila in totale, ma 11.500 hanno un certificato di guarigione) e circa 90 mila tra carabinieri, agenti penitenziari, guardia di finanza e militari dell'Esercito, dell'Aeronautica e della Marina. Poi altri 100 mila lavoratori senza certificazione rischiano di creare qualche difficoltà agli uffici dell'**amministrazione pubblica** dove non esiste più il lavoro agile dopo l'entrata in vi-

gore del decreto Brunetta che impone il rientro in presenza.

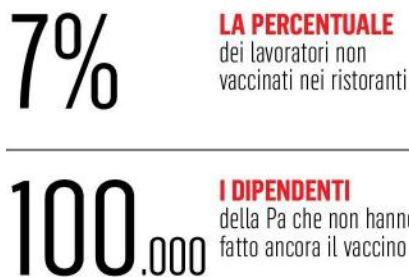
Altro settore, altri numeri. Tra **alberghi, ristoranti e hotel** – spiega la **Fipe** – sarebbero 35 mila i lavoratori ancora non vaccinati, pari al 7-8% del totale. È uno dei settori con i numeri più elevati, e spesso si vede nelle piazze di protesta contro il green pass. Sabato scorso a Roma, all'assalto della Cgil c'era il leader del movimento “IoApro” Biagio Passaro, ristoratore di Modena.

LA PROTESTA DEI SINDACATI DI BASE

CORTEI in 30 città, lancio di uova contro le sedi del Comune di Torino e di Confindustria Napoli, almeno 127 voli cancellati e l'hub di Amazon di Piacenza completamente bloccato. È il bilancio della giornata di mobilitazione e sciopero indetta dai sindacati di base contro le politiche del governo Draghi, soprattutto in vista dell'entrata in vigore dell'obbligo di Green pass nella aziende da venerdì 15 ottobre. Almeno un milione i lavoratori in sciopero, 100 mila i partecipanti alle manifestazioni in tutta Italia, secondo quanto riferito dall'Usb. L'appuntamento è per il 30 ottobre quando ci sarà una manifestazione nazionale in occasione del summit del G20



I NUMERI



Data: 12.10.2021 Pag.: 2
 Size: 610 cm2 AVE: € 104310.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Il sindaco lancia il modello Dubai E Bigazzi: «Business per le imprese»

Nardella pensa già a missioni in Cina e negli Usa e il presidente di Confindustria: «Grande vetrina»

FIRENZE

La missione fiorentina a Dubai, all'Expo 2020 è stata un successo ed è già diventata un modello. Ieri il sindaco Nardella, appena sceso dall'aereo, lo ha detto chiaramente. «Potremmo programmare altre missioni di sistema puntando su Stati Uniti, Cina, ma anche Nord Europa. Lo proporrò sicuramente agli stakeholder della città. A Dubai abbiamo centrato l'obiettivo più importante: l'aver fatto squadra e c'erano tutti i protagonisti della Firenze che produce». Un passaggio importante un'idea che il sindaco, del resto, insegue da tempo: quella di raccontare la Firenze più bella all'estero per attrarre investitori e finanziamenti e regalare alla città importanti occasione di rigenerazione urbana. «Non a caso - ricorda - operazioni come quella della Manifattura Tabacchi, ma anche il grande investimento per lo student hotel in viale Belfiore sono nate da presentazioni all'estero degli spazi che potevano essere oggetto di progetti di portata internazionale».

Del resto a poche ore dalla chiusura del grande evento dedicato a Firenze ci sono già i primi riscontri. Cinque Paesi: Messico, Cuba, Croazia, Serbia e Bolivia hanno chiesto il materiale informativo sulle aziende fiorentine.

E se il sindaco, forte del successo della prima missione internazionale post Covid, è già pronto a mettersi al lavoro per rilanciare Firenze all'estero, non nasconde l'entusiasmo nemmeno il presidente di Confindustria Firenze, Maurizio Bigazzi. «Abbiamo mostrato il bello della no-

stra città e delle nostre imprese. E ogni imprenditore ha avuto la possibilità di presentare il suo lavoro. Ci auguriamo che questo porti anche, visti i milioni di visitatori già stimati per l'Expo e il Padiglione Italia, anche business».

Certo Firenze ha davvero mostrato il suo lato migliore. Lo sostiene anche il presidente di Confocommercio Firenze Aldo Cursano. «E' stata una grande emozione perché siamo andati a mostrare una città che è pronta a far sognare e che sa accogliere. La grande attenzione nei nostri confronti è stata testimoniata anche dalla visita della famiglia reale tutta dedicata alla nostra Firenze».

Ma c'è anche un'eccellenza fiorentina a vocazione green che fa bella mostra di sé all'Expo 2020. Si tratta del nuovo hub per elicotteri ideato dall'architetto Marco Casamonti, fondatore di Archea Associati. Tra le peculiarità ha quella di essere totalmente smontabile così da potersi adattare a luoghi e necessità diverse. Un Hub riutilizzabile quindi, che riduce di molto l'impatto ambientale di questo tipo di opere. Realizzato da Leonardo con Falcon Aviation Services è un vero e proprio eliporto portatile, con tanto di lounge, sala briefing e torre di controllo. Alla fine di Expo potrà essere smontato e rimontato altrove, in maniera ecosostenibile. Il progetto di Leonardo è stato presentato pochi giorni fa nella capitale emiratina e ha fatto da testimonial al rilancio del brand Agusta da parte dell'azienda italiana, per il settore elicotteristico Vip/Corporate. Un gioiello avve-

niristico firmato Firenze che anche il Sindaco Dario Nardella ha voluto visitare.

Pa.Fi.

I SEGNALI POSITIVI

A poche ore di distanza dall'evento dedicato a Firenze ci sono già richieste per le imprese da cinque Paesi

Il David

Solo a Dubai, grazie alla particolare installazione della Tribuna della Memoria, è possibile guardare negli occhi il capolavoro di Michelangelo. Le pupille sono a forma di cuore e rilanciano lo sguardo giovane e fiero di un campione che ha anche paura perché sta per affrontare Golia

Foto Massimo Sestini

Vocazione Green

Il nuovo hub per elicotteri ideato dall'architetto Marco Casamonti è esposto nel Padiglione Italia e fra le sue particolarità ha quella di essere interamente smontabile. A sinistra: l'ingresso del Padiglione Italia, con il richiamo ai colori della bandiera

E' stata una grande emozione, abbiamo mostrato una città che è pronta a far sognare e ad accogliere

Data: 12.10.2021 Pag.: 2
Size: 610 cm2 AVE: € 104310.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 12.10.2021 Pag.: 5
Size: 190 cm2 AVE: € 8740.00
Tiratura: 18961
Diffusione: 5700
Lettori: 259000



Il prezzo calmierato è di 15 euro anche nelle strutture sanitarie convenzionate Tamponi già prenotati nelle farmacie

PERUGIA

■ Per i lavoratori non vaccinati da venerdì sottoporsi al tampone sarà l'unico modo per ottenere il green pass e accedere in azienda. "Abbiamo già molte prenotazioni", spiega il presidente di Federfarma Umbria, Augusto Luciani. Il tampone rapido durerà 48 ore, il molecolare 72. Quindi ne serviranno almeno un paio a settimana. "I tamponi sono a prezzo calmierato - spiega il presidente Luciani - il costo è di 15 euro in tutte le farmacie aderenti". Stesso prezzo nelle strutture sanitarie convenzionate. Silvia Pagliacci,



Tamponi Da gennaio oltre 500 mila quelli eseguiti nelle farmacie umbre

presidente Federfarma della provincia di Perugia, spiega che in alcuni casi si stanno organizzando anche le aziende per fare in modo che i loro collabora-

tori siano sempre in regola. "Nessuna difficoltà in vista di un aumento delle richieste di tamponi - evidenzia Pagliacci - Ormai le nostre farmacie sono ro-

date". Da gennaio a oggi sono stati effettuati oltre 500 mila tamponi e il sistema ha retto bene, senza dare mai alcun problema. Tuttavia dai presidenti Luciani e Pagliacci arriva l'invito a vaccinarsi. "Il vaccino è la maniera più sicura per proteggersi dal Covid", evidenziano. Federfarma Umbria garantisce anche i tamponi gratuiti agli studenti fino a 12 anni in base all'accordo rinnovato con la Regione e una priorità ai turisti come previsto dal protocollo stipulato con Fipe e Federalberghi della Confcommercio per agevolare le strutture ricettive e la ripresa del comparto.

Data: 12.10.2021 Pag.: 19
Size: 68 cm2 AVE: € 3944.00
Tiratura:
Diffusione: 6842
Lettori:



INIZIATIVA **FIPE** CONFCOMMERCIO

Donne protagoniste della “Sicurezza vera”

● Si terrà domani, alle 10,30, la conferenza stampa di presentazione del progetto “#sicurezzaVera” 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. Apriranno i lavori il presidente della Confcommercio Carmelo Picciotto, il direttore Gianluca Speranza, la responsabile provinciale Terziario donne Sabrina Assenzio. Interverranno, per i saluti istituzionali, la prefetta Cosima Di Stani, il questore Gennaro Capoluongo, le assessore Dafne Musolino e Laura Tringali. A relazionare Valentina Picca Bianchi, presidente del Gruppo Donne imprenditrici di **Fipe**-Confcommercio; Vinzy Siracusano, dirigente della Digos Messina; Luisa Cavallo, dirigente divisione Polizia anticrimine.



«Chiusi 5 giorni? È ingiusto» Appello a sindaco e polizia

Regole anti-Covid disattese, stop alle attività per Galleria Einaudi, Sikaru e Maleva I titolari: «Siamo baristi, non carabinieri. Non sappiamo più come poter lavorare»

Giada Zandonà / MONSELICE

Uno stop di cinque giorni e la “movida” della cittadina murata è praticamente azzerata. Ai tre principali locali di intrattenimento del centro storico – Galleria Einaudi, Maleva e Sikaru – da sabato sono state fatte abbassare le serrande a causa del mancato rispetto delle norme Covid-19. Si tratta dell’unico caso di tutta la provincia di Padova in cui i principali bar con musica ed intrattenimento vengono fatti chiudere.

UN DURO COLPO

Sono stati due anni difficilissimi per i locali, che hanno conosciuto chiusure e ristrettezze, con un grande danno economico che si è riflettuto anche sul personale. Le ultime settimane stavano facendo intravedere uno spiraglio di ripresa, con contagi in calo che scongiuravano un nuovo lockdown e per questo anche i locali avevano ripreso a proporre una programmazione musicale e di serate a tema. Non hanno nemmeno fatto in tempo a cominciare: sabato mattina è arrivata da parte della polizia municipale l’avviso di chiusura per il mancato rispetto delle regole sanitarie. Chiudere un’attività per cinque giorni, secondo le stime Fipe (federazione italiana pubblici esercizi) significa perdere da

500 a 5 mila euro al giorno, a cui vanno sommati i costi fissi del personale e la relativa sanzione per i mancati adempimenti sanitari.

PARLANO I GESTORI

I titolari dei tre locali non si aspettavano in questo momento una sanzione del genere. I proprietari hanno voluto spiegare le loro ragioni e ciò che accade nelle notti di movida. «Da quando è arrivato il Covid, ci siamo sempre attenti scrupolosamente a tutte le disposizioni sanitarie» spie-

ga Massimo Toffano, titolare di Sikaru in piazza San Marco «Ed infatti non abbiamo mai ricevuto alcun tipo di sanzione. Siamo rimasti molto stupiti dall’accaduto, abbiamo dei controlli stringenti, ma il nostro locale si trova in una zona di passaggio, quindi ci è davvero impossibile poter controllare se qualcuno passeggia tra i tavoli senza mascherina o se si ferma a chiacchiere in piedi. Se vediamo queste situazioni ci attiviamo subito, ma è impossibile avere gli occhi puntati dovunque e continuamente. Ci siamo sempre messi a disposizione dell’amministrazione comunale per trovare delle soluzioni di civile convivenza, ed ora chiediamo il loro aiuto. Noi ce la met-

tiamo tutta, ma siamo baristi, non carabinieri». Anche Marco Zaglia, responsabile di Maleva di piazza San Marco, è dello stesso parere: «Ci dispiace passare per le persone che non rispettano le regole, quando invece non è così. Non è accaduto niente di diverso da quello che ogni giorno si vede ad esempio ad Este e Padova da quando è cominciata la ripresa» continua Zaglia «Ci sono stati molti avventori, questo è verissimo, ma come facciamo a gestire all’istante chi si alza dalla sedia senza mascherina? È molto difficile e vorrei che qualcuno ce lo spiegasse. Non possiamo prendere tre buttafuori, il costo è altissimo. Recintiamo gli ingressi e chiudiamo la piazza? A pochi metri da noi nel suolo pubblico ci sono assembramenti e comportamenti non consoni, ma alla fine siamo noi gestori gli unici colpevoli».

RICHIESTA DI AIUTO

Giulio Formaggio, titolare di Galleria Einaudi in piazza Mazzini, concorda con i colleghi: «Non riusciamo più a capire cosa dobbiamo fare e per questo andremo a parlare con il sindaco. Ci hanno contestato che c’era gente in piedi e senza mascherina, ma il nostro locale si trova in piazza dove passano moltissime per-

sone, siamo all’aperto, in pieno centro. Abbiamo anche ridotto drasticamente tutti gli eventi, facciamo tutto il possibile per essere in regola, non sappiamo più cosa fare, ma a questo punto. Sicuramente staremo attenti a come verrà gestita la fiera dei Santi». I gestori, a fronte della sanzione e della chiusura, ora si aspettano dall’amministrazione comunale e dalla polizia delle risposte e degli aiuti in merito alle problematiche esposte ed esortano soprattutto che ai controlli non siano soggetti solo loro, ma anche i giovani che creano assembramenti, scompiglio e degrado lontano dai locali. —

«Non è capitato nulla di diverso da quello che avviene a Padova o a Este»

MOVIDA AZZERATA

Serrande abbassate

Nella foto grande, Marco Zaglia e John Wu davanti al loro locale, il Maleva. Ieri l’esercizio era chiuso, esattamente come la Galleria Einaudi di Anna Rocca e Giulio Formaggio, nella foto sopra. Qui a sinistra, invece, Massimo Toffano del Sikaru, proprietario del terzo locale sanzionato.

FOTO ZANGIROLAMI

Data: 12.10.2021 Pag.: 30
Size: 691 cm2 AVE: € 13129.00
Tiratura: 22166
Diffusione: 16286
Lettori: 207000



MONSELICE, LE SANZIONI AI TRE LOCALI DEL CENTRO STORICO



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 13.10.2021 Pag.: 1,6
Size: 982 cm2 AVE: € 8838.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Vinitaly, un ritorno speciale «L'export vola verso il record»

di **Marco Bonet**

Vinitaly, a Verona domenica sarà il via a un'edizione speciale per addetti ai lavori, 400 aziende e 200 buyers provenienti da 35 Paesi. Russia e Cina spingono al record di vendite all'estero. alle pagine **6 e 7**

Da domenica L'edizione per addetti ai lavori





C'è Vinitaly e soffià già sull'export

A Verona un'Edizione speciale per addetti ai lavori
 Da domenica 400 aziende e 200 buyers da 35 Paesi
 Russia e Cina spingono al record di vendite all'estero

di **Marco Bonet**

VERONA È una «Special edition» perché si svolgerà tra il 17 ed il 19 ottobre, in largo anticipo (o ritardo, dipende dalla prospettiva) rispetto al mese canonico della manifestazione, aprile. Ma come ha spiegato il presidente di Veronafiere Maurizio Danese, davvero non si poteva più aspettare: «Non potevamo lasciare il mondo del vino senza il Vinitaly per oltre due anni (l'ultima edizione, prima che il Covid-19 si abbattesse sul pianeta, si è svolta nel 2019; la prossima, già sold out, è in agenda tra il 10 e il 13 aprile 2022, ndr.). Per questo abbiamo deciso di allestire un grande evento dedicato al primo comparto del Made in Italy non appena ne abbiamo avuto la possibilità. Ottobre è un mese delicatissimo per le aziende del vino, che hanno da poco terminato la vendemmia, ma vogliamo sfruttare fino in fondo gli ultimi mesi del 2021 per agganciare la ripresa e ripartire con slancio dopo il periodo durissimo dominato dal virus».

L'obiettivo, indicato dal direttore di Veronafiere Giovanni Mantovani è ambizioso: «Mai prima d'ora l'export dei vini italiani ha raggiunto quota 7 miliardi. Ora ci siamo: siamo a 6 miliardi e 700 milioni. Vinitaly Special Edition vuol dare alle imprese la spinta decisiva per chiudere gli ultimi

contratti e finire l'anno con un risultato da record. Mancano 300 milioni, sono alla nostra portata». Anche per questo, a differenza del «classico» Vinitaly, la «Special edition» non sarà aperta al pubblico ma riservata ai soli operatori accreditati dalle aziende, da Veronafiere e dall'Ice, l'Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese

italiane. I numeri fanno ben sperare: le aziende presenti alla Fiera di Verona da domenica a martedì saranno 400, i consorzi di produttori 32, tra gli stand si aggireranno 200 buyers provenienti da 35 Paesi del mondo; gli accreditati, in totale, sono oltre 3 mila. «Ci sono molti segnali interessanti - spiega Mantovani - su tutti il grande ritorno della Cina, che offre occasioni di business importanti. Poi c'è la Russia, dove l'export cresce a

doppia cifra, si riaffaccia il Giappone dopo un periodo di grande sofferenza, vanno esplorati i Paesi dell'Est. Senza mai dimenticare, ovviamente, gli Usa, che sono il nostro primo mercato».

Cresce il valore delle esportazioni e cresce - inaspettatamente - anche il valore medio della singola bottiglia: «Questo ci ha sorpreso, perché pensavamo che la crisi innescata dal Covid alimentasse

una dinamica di prezzo verso il basso. Non è così» precisa Mantovani. E il valore della produzione, oltre alla sua quantità, è tema che da tempo sta in cima ai pensieri di chi fa vino, specialmente nelle Doc e Docg del Prosecco.

L'estero resta il focus principale dell'azione di Veronafiere, sono già in via di allestimento un evento a San Pietroburgo, in Russia, a novembre, quindi a Shenzhen, in Cina, a dicembre e si stanno definendo appuntamenti in Germania e negli Usa, ma non si guarderà soltanto all'estero durante «Vinitaly Special edition»: sono previsti momenti di confronto sull'andamento del mercato interno (e sul modo migliore per incrementarlo) con la Fipe (i pubblici esercizi), la filiera Horeca (hotel e ristoranti), le enoteche, la Gdo (la grande distribuzione organizzata). Quest'ultima, in particolare, è diventata fondamentale, perché si è via via specializzata negli anni accogliendo le bottiglie di qualità e non soltanto quelle competitive per il prezzo. Nella cornice di «Vinitaly Special Edition» si terrà anche «Wine 2 wine Business Forum» uno dei momenti di confronto e formazione più attesi dagli operatori del settore.

«Il mercato del vino ripartirà bene - commenta fiducioso

il sindaco di Verona, Federico Sboarina - e Vinitaly Special Edition darà al settore la spinta decisiva. Non va poi trascurato l'impatto che eventi di questa portata hanno sulla città, che sta lavorando molto sulla destagionalizzazione delle presenze turistiche».

Optimista anche il presidente della Regione, Luca Zaia: «Dopo l'incubo degli ultimi 20 mesi i produttori ci chiedono di tornare ad esportare e questa è la nostra risposta» ha detto nel corso della presentazione dell'evento a Palazzo Balbi, coordinata da Luciano Ferraro, capo redattore del *Corriere della Sera* e autore del blog *DiVini*. Quindi un accenno alla «guerra del Prosek», sulla quale Zaia ha annunciato «sorprese»: «Qualcuno non ha letto bene tutte le carte» ha sorriso sornione il presidente, lamentando però che di quelle stesse carte qualcun altro, in Italia e a Bruxelles, non si è adeguatamente preoccupato fino a questo momento: «Il made in Italy si protegge studiando e lavorando, non possiamo venire a conoscenza di dossier come quello del Prosek quando sono già stati depositati sulla scrivania dell'Ue. Ora dobbiamo far capire a chi sta nel mondo delle scartoffie che dietro un'etichetta c'è un territorio, c'è identità e c'è la sto-

Data: 13.10.2021 Pag.: 1,6
Size: 982 cm2 AVE: € 8838.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



ria. Un assalto a un territorio si può fare anche togliendogli le produzioni tipiche, ed è esattamente quello che sta accadendo».

Se ne parlerà anche tra gli stand della Fiera, a partire da

domenica, dove, assicura Danese, si potrà passeggiare e fare business in assoluta sicurezza: «Vinitaly rispetta tutte le norme anti-Covid, sarà allestito un punto tamponi all'interno dei padiglioni e sono

già state installate 400 telecamere anti-assembramento».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

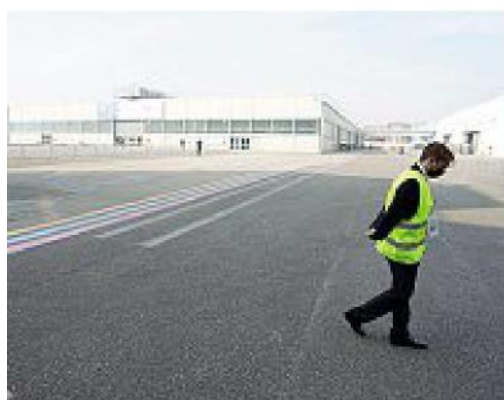


Mantovani
Il prezzo della bottiglia è addirittura cresciuto nel periodo di crisi e questo ci ha sorpreso. Non ce lo aspettavamo



In arrivo Una «Special edition» di Vinitaly si svolgerà tra il 17 ed il 19 ottobre. Ad aprile 2022 la vera kermesse

Chiusura e ripartenza



La botta del Covid
Le edizioni 2020 e 2021 del Vinitaly sono saltate a cause del lockdown imposto dal Covid. L'ultima edizione risale al 2019



Data: 13.10.2021 Pag.: 1,6
Size: 982 cm2 AVE: € 8838.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

La mediazione
A giugno 2021, grazie al calo dei contagi, si è tenuto OperaWine, l'evento organizzato da Veronafiere, Vinitaly e Wine Spectator sui 100 migliori vini italiani



La ripartenza
leri è stata presentata «Vinitaly Special Edition», edizione ottobre di Vinitaly aperta ai soli operatori del settore, dalle aziende ai buyers

Data: 14.10.2021 Pag.: 27
Size: 123 cm2 AVE: € 27675.00
Tiratura: 332423
Diffusione: 258991
Lettori: 1948000



La polemica

«Milano, sulla movida si ascoltino i comitati di quartiere»

Caro Aldo, mi fa molto piacere che nella sua pagina si parli di movida (anche se questo termine è inappropriato per definire le serate «fuorilegge» milanesi) che è ormai diventato un tema piuttosto importante e che coinvolge migliaia di residenti.

Leggo (*Corriere*, 12 ottobre) inoltre che il Presidente Epam e Fipe (Associazione milanese e Federazione nazionale pubblici esercizi Confcommercio) ha siglato un patto con le istituzioni per le notti di movida. Ovviamente, come di solito accade, i comitati di quartiere non sono stati chiamati a parteciparvi nonostante l'incontro fosse noto e questo secondo me è davvero grave.

I comitati di quartiere, è bene saperlo, a Milano sono numerosi e sono gli unici che possono dare oltre a informazioni dettagliate sul quartiere di riferimento, anche consigli su come intervenire e mediare in quanto

abitanti in quell'inferno che viene definito «movida». Considerati dalle amministrazioni come «rompiballe», questi comitati ormai contano migliaia di iscritti in quanto l'area coinvolta dalla «movida» nella città di Milano è vastissima, non limitata ai famosi Navigli o alla zona Moscova-Brebra.

Oltre al Patto per la movida, il sindaco Beppe Sala si è impegnato nel dare una regolata alle notti milanesi. Io credo, però, che sarà difficile che vengano presi provvedimenti davvero risolutivi: il tema movida è sempre stato evitato in quanto il fattore economico è sempre stato (e sarà sempre) più importante del diritto e, ripeto, diritto al riposo dei residenti.

Ottavio Bertolero

Comitato Garibaldi-Largo La Foppa
Milano



Ottavio Bertolero chiede che i comitati di quartiere vengano ascoltati per dare una soluzione ai problemi della movida milanese



La minaccia dei No Pass “Bloccheremo il Paese”

Domani scatta l'obbligo del lasciapassare e in molti settori si rischia la paralisi: tir fermi, porti chiusi, trasporti in crisi
Ma Draghi conferma la linea della fermezza: niente tamponi gratuiti. Scontro alla Camera tra Lamorgese e Meloni

Domani entra in vigore l'obbligo di Green Pass in tutti i luoghi di lavoro e si temono blocchi e proteste. A rischio i porti, a cominciare da Trieste, la logistica e il trasporto merci.

di Bocci, Bonini, Ciriaco, Ferro Lauria, Ossino, Tonacci Vecchio e Ziniti ● da pagina 2 a 9
con i commenti di **Bentivogli e Folli** ● alle pagine 30 e 31

IL DOSSIER

Green Pass, l'Italia in bilico la paura di un venerdì nero

Dalla logistica ai servizi pubblici e alla famiglia, ecco i settori che domani rischiano di andare in crisi
In alcuni comparti i lavoratori non vaccinati sono il 30%. E preoccupano le file per i test anti-Covid

di **Michele Bocci**

Autotrasporti

**Un camionista su tre non ha il Qr code
“Così gli scaffali rimarranno vuoti”**

Il nodo dei trasporti è tra i più difficili da sciogliere. I numeri illustrati da Ivano Russo di Confetra sono impietosi: «La nostra confederazione raccoglie 400 mila autisti e stimiamo che il 30% non abbia il Green Pass». Fermando 130 mila persone che si occupano di trasporti si rischia «il blocco, la paralisi del sistema logistico nazionale», dice Russo che solleva anche il tema stranieri. I camionisti russi, bielorusi, polacchi, turchi sono vaccinati con Sputnik o altri medicinali non approvati in Europa «e quindi non ammessi per ottenere il Qr Code che dal 15 ottobre sarà obbligatorio per lavorare». La Fiap, federazione italiana autotrasportatori professionisti, spiega che «gli effetti negativi per le imprese di trasporto e logistica ricadranno soprattutto sulla collettività» e evidenzia il rischio da domani di scaffali vuoti, crisi dei carburanti e blocco delle industrie.



Agricoltura

**Molti stagionali senza copertura
“La vendemmia potrebbe fermarsi”**

Sono circa 400 mila i lavoratori agricoli attivi in questo momento in Italia e il 75% di loro, 300 mila, sono stagionali. I dati sono della Coldiretti. Come spiega Romano Magrini, responsabile del lavoro dell'associazione, circa uno su quattro non sono vaccinati o hanno fatto vaccini non riconosciuti in



Europa. «Il problema è che gli stagionali tra queste 100 mila persone li perdiamo. Chi per 20 o 30 giorni fa la vendemmia o raccoglie gli ortaggi invernali e non ha il vaccino, non si carica il costo del tampone, cioè 200 euro al mese». E così tanti datori rischiano di trovarsi già da domani a corto di risorse. «Sta finendo la vendemmia – dice Magrini – Se ho cinque persone che se ne occupano e vanno via in due, tre o addirittura quattro non trovo certamente nessun lavoratore che li sostituisca».

Europa. «Il problema è che gli stagionali tra queste 100 mila persone li perdiamo. Chi per 20 o 30 giorni fa la vendemmia o raccoglie gli ortaggi invernali e non ha il vaccino, non si carica il costo del tampone, cioè 200 euro al mese». E così tanti datori rischiano di trovarsi già da domani a corto di risorse. «Sta finendo la vendemmia – dice Magrini – Se ho cinque persone che se ne occupano e vanno via in due, tre o addirittura quattro non trovo certamente nessun lavoratore che li sostituisca».

Trasporto locale

**Bus e treni, scoperto un addetto su 10
“Organizzare i turni sarà un'impresa”**



Gli addetti del trasporto pubblico locale (tpl) in Italia sono circa 100 mila. Fanno funzionare autobus, metropolitane, treni, vaporetti e altro. Tra questi lavoratori, spiegano dalla Filt Cgil l'adesione alla vaccinazione è stata abbastanza alta. Le aziende stanno raccogliendo i dati in questi giorni ma



sarebbero il 10% i lavoratori non in regola, meno rispetto ad altri settori. Va però specificato, come fanno notare dalla Cgil, che anche il 10% di assenze su un modello di lavoro che prevede turni e che è appunto

finalizzato a rendere un servizio pubblico può creare molto disagio. Proprio per questo le aziende, ad esempio Atm di Milano, chiedono ai lavoratori di dire 48 ore prima del turno se non hanno il Green Pass. Da Asstra, l'associazione nazionale che raccoglie le aziende di tpl pubbliche e private, spiegano che si lavora per garantire i servizi.

Forze dell'ordine

Nei reparti mobili record di No Vax "Timori per la sicurezza pubblica"

Tra i poliziotti coloro che non si sono immunizzati sarebbero il 20%, secondo alcuni sindacati (ma la ministra Lamorgese giorni fa ha parlato dell'8%). Il dato salirebbe molto nei reparti mobili, quelli cioè che si occupano di ordine pubblico, dove senza Green Pass sarebbero circa il 30%. Sempre le



organizzazioni sindacali hanno calcolato che il dato sarebbe del 39% a Firenze, dove ci sono poco più di 350 uomini, e del 33% a Torino (300 uomini). A Roma la situazione è un po' migliore, visto che su 600 poliziotti

quelli non in regola per lavorare sarebbero il 17%. Secondo il sindacato dei carabinieri Usic «circa il 5% dei 110mila carabinieri non è vaccinato. Il dato può sembrare esiguo ma con una riduzione dei servizi del 5% c'è un conseguente rischio per la sicurezza del paese e dei cittadini».

Lavori domestici

Colf e badanti, il 30% senza certificato "Ma le famiglie non hanno alternative"

Sono 600 mila le colf e le badanti non vaccinate o vaccinate con Sinovac o Sputnik, cioè il 30% del totale di chi lavora in nero o in regola. Alcuni datori di lavoro, cioè le famiglie, probabilmente chiuderanno un occhio di fronte a chi non ha il Green Pass. A dare questa lettura dei dati è Andrea



Zini di Assindatcolf, una delle associazioni di datori. Che spiega: «Abbiamo detto alle famiglie di verificare prima di domani se il lavoratore ha il Green Pass, chiedendogli di firmare una lettera.

Credo che una parte importante, almeno 400 mila persone, non verrà controllata perché i datori di lavoro non hanno alternative: se quella badante o quella colf se ne vanno non trovano sostituti. Altre 200 mila persone potrebbero perdere il lavoro, perché il loro datore non vuole rischiare».

Grande distribuzione

Negozi e supermercati i più tranquilli "Personale quasi tutto immunizzato"

Nella grande distribuzione c'è una forte sensibilità nei confronti del vaccino e l'adesione dei lavoratori è stata alta. Vale per il mondo delle Coop e lo assicurano anche da Federdistribuzione, che riunisce grandi catene del settore alimentare ma anche dell'abbigliamento, del bricolage. Si tratta di



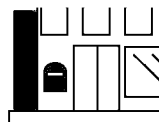
15.600 punti vendita dove sono impiegate circa 220 mila persone. Si stima che tra queste ce ne siano l'8-9% senza il certificato verde perché non vaccinate o guarite da meno di sei mesi dal Covid. «I lavoratori hanno

risposto alla richiesta di farsi il vaccino, che inizialmente alcuni nostri associati avevano proposto addirittura di somministrare in azienda», dicono da Federdistribuzione, che si era anche spesa perché fosse adottato un uso estensivo del Green Pass.

Pubblica amministrazione

Passaporto e fine dello smart working "Una doppia sfida con tante incognite"

Una data, due appuntamenti fondamentali. Per i dipendenti pubblici quello di domani non è solo il giorno del Green Pass obbligatorio ma anche quello del rientro in presenza, cioè della fine dello smart working. Si tratta di una categoria di lavoratori molto ampia, che in tutto conta 3,2 milioni di addetti. Sarebbero tra il 7 e il 10% quelli senza il vaccino. Se però si tolgono dal conteggio totale gli addetti della sanità e della scuola, il numero scende a circa 1,4 milioni. E visto che nelle prime due categorie



l'adesione alla campagna, anche per la legge sull'obbligo vaccinale in un caso e su quello del Green Pass nell'altro, è stata molto alta, la percentuale delle persone scoperte negli uffici pubblici sale e potrebbe persino raddoppiare, avvicinandosi così a quella registrata nella popolazione generale.

Data: 14.10.2021 Pag.: 1,2,3
Size: 851 cm2 AVE: € 145521.00
Tiratura: 286505
Diffusione: 220895
Lettori: 1883000



I locali pubblici

Bar e ristoranti non temono stop “Corsa agli hub dopo i lockdown”

I lavoratori dei pubblici esercizi che ancora non hanno fatto il vaccino sono tra i 35 e i 40 mila, cioè circa il 10% del totale di coloro che lavorano in bar e ristoranti. Il dato è dell'ufficio studi di

Fipe-Confcommercio. L'adesione piuttosto alta alla campagna vaccinale nascerebbe, secondo il



direttore generale di Fipe Roberto Calugi, dallo «shock del primo e del secondo lockdown, che hanno visto decine di migliaia di dipendenti di bar e ristoranti restare senza lavoro per mesi». Questo ha «scatenato una

reazione forte di autoprotezione. Il risultato è che la stragrande maggioranza dei nostri collaboratori è corsa a vaccinarsi appena possibile. Il desiderio di lavorare senza rischi e con continuità si è rivelato più forte di qualsiasi altra considerazione». Anche quel 10% in meno, comunque preoccupa un po' i gestori.

Data: 14.10.2021 Pag.: 21
Size: 272 cm2 AVE: € 24208.00
Tiratura: 111724
Diffusione: 48641
Lettori: 329000



DAL 22 AL 26 OTTOBRE A FIERAMILANO

HostMilano apre i battenti, sarà l'hub mondiale di hotel, ristoranti e caffè

Presenti 1.300 espositori di oltre 40 Paesi

Ranieri d'Ascanio

■ Dal 22 al 26 ottobre Fieramilano si trasformerà in un vero e proprio hub internazionale dell'universo horeca (acronimo di «hôtellerie-restaurant-café»). Circa 1.300 espositori provenienti da più di 40 Paesi alla 42esima edizione di «HostMilano avranno l'occasione di presentare tutte le novità delle macroaree di questo settore come ristorazione professionale; *bakery*, pizza, pasta, pasticceria, gelato, bar e arredo. Grande spazio all'area caffè dove, dietro la produzione delle macchine, si scopre un mondo di ricerca e tecnologia che rappresenta una vera e propria eccellenza. Tra gli obiettivi: semplicità di utilizzo, massima flessibilità e risparmio energetico.

HostMilano è un osservatorio privilegiato dove le più importanti aziende di Italia, Europa e resto del mondo potranno confrontarsi e aggiornarsi sullo stato dell'arte del settore in fatto di innovazione tecnologica, ma anche delineare insieme gli scenari che plasmeranno l'ospitalità professionale del futuro. Tra le aziende presenti, solo per citarne alcune, top di ogni comparto ci sono: Ali Group, Rational Italia, Cimballi, Nuova Simonelli, Evoca Group, Astoria, Franke Kaffeemaschinen, Hausbrandt, Caffè Borbone, gruppo Ima, Tognana

e Rosenthal. I buyer presenti a HostMilano 2021 potranno quindi osservare l'innovazione declinata in tutte le sue forme. Grazie al supporto di Ice è inoltre attesa un'importante presenza di buyer da aree di particolare interesse (circa 500 provenienti da 41 Paesi tra Nord e Sud America, Europa, Medio Oriente, Russia) che si aggiungono a quelli che arriveranno a Milano attraverso le innumerevoli partnership con una trentina tra le più importanti associazioni italiane e internazionali.

Oltre alle occasioni di business, HostMilano ha un'agenda di oltre 800 appuntamenti suddivisi tra le sue macro-aree: competizioni nazionali e internazionali,

L'UNIVERSO HORECA Focus sulla tecnologia per celebrare la ripartenza del fuoricasa

show-cooking, seminari di approfondimento. Ultima new entry tra le associazioni è la Specialty Coffee Association (Sca), che rappresenta migliaia di professionisti del caffè e organizzerà i «Campionati mondiali Sca 2021 - World Barista Championship, World Brewers Cup e World Cup Tasters Championship». Ritorna poi l'appuntamento con «Pa-

sticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari», il concept ideato dal maestro del *pastry* che metterà a confronto alcuni dei più importanti interpreti del mondo del dolce a livello mondiale. Per restare all'universo della pasticceria, non mancheranno i campionati internazionali a cura di Fipgc (Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria) con il Campionato del Mondo del Tiramisù e di «The best Pastry chef in the World», durante il quale 18 campioni del Mondo sfileranno dando la loro testimonianza sul futuro della pasticceria. In agenda anche la seconda edizione di «Contest School», l'iniziativa rivolta agli istituti professionali (indirizzo Servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera), promossa dalla Fipgc, in collaborazione con il ministero dell'Istruzione.

Altro appuntamento da non perdere, quello con il Panettone World Championship, a cura dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano: un momento di confronto e dialogo tra Paesi diversi con l'obiettivo di eleggere il migliore panettone artigianale tradizionale. Sul fronte della Ristorazione [Fipe](#) - Commercio presenterà «Ristorazione 4.0», un osservatorio privilegiato sull'innovazione digitale nel comparto.



il direttore

Alberto Lupini



Il Governo si impegna sulla formazione La ristorazione ha bisogno di **professionisti**

Il ministro dello Sviluppo economico, Giorgetti, lo sostiene da tempo. Quello del Turismo, Garavaglia, lo ha indicato come obiettivo prioritario al Forum della **Fipe** e due giorni dopo quello delle Politiche agricole, Patuanelli, ha condiviso le richieste delle associazioni dei cuochi. Insomma, il tema della formazione professionale per il mondo della ristorazione e dell'ospitalità sembra finalmente entrato nell'agenda del Governo. Al punto da avere conquistato anche dei finanziamenti ad hoc nel Pnrr.

Ci sarebbe da stupirsi del contrario dopo la crisi del mondo dell'Horeca per le conseguenze della pandemia, ma visto il generale disinteresse per anni della classe politica verso il turismo, già il solo prendere impegni di questo tipo è un fatto importante. Anche se, va detto, nessuno di questi ministri ha purtroppo le deleghe per occuparsi di una materia fondamentale come la formazione professionale...

Sulla necessità di riformare il sistema degli istituti alberghieri (nonché istituire nuovi corsi di laurea in accoglienza) Italia a Tavola è peraltro da tempo in prima fila, e non possiamo quindi che auspicare che dalle parole si passi rapidamente ai fatti dopo queste condivisioni.

Ma non ci si può certo fermare qui. C'è tutto il tema delle regole di questo comparto, che vanno riviste. A partire dal riconoscimento delle diverse professioni: dai cuochi ai sommelier, dal personale di sala ai barman. Solo così sarà possibile ridare valore al lavoro nei pubblici esercizi e negli hotel,

puntando sulla professionalità. Per garantire i consumatori è infatti fondamentale che le aziende che si occupano di somministrazione di cibo e bevande abbiano in organico dei professionisti riconosciuti da albi o esami, e non improvvisati che tentano una nuova avventura lavorativa senza alcuna preparazione. Al di là dei fondamentali investimenti per innovare molti locali, è proprio la presenza di personale qualificato che può fare la differenza e garantire un futuro al comparto del turismo. L'Italia può anche essere il sogno o la meta più cliccata al mondo, ma se non riusciamo a far fare un salto di qualità alla nostra offerta, rischieremo di perdere quella sfida internazionale che, sulla carta, ci dovrebbe invece vedere vincitori.

E il riconoscimento della professione (per cui da tempo si battono associazioni come la Fic o l'Ais) è certamente più importante del tema, pure centrale, delle modifiche dei codici Ateco che, se legato da una ridefinizione giuridica di tutte le categorie che hanno a che fare con la trasformazione del cibo, rischierebbe di essere solo un intervento che interesserebbe, forse, solo i ristoranti della fascia alta del mercato, i quali giustamente non vogliono stare nello stesso gruppo merceologico di chi prepara kebab o non fa somministrazione al tavolo.

Finalmente il tema della formazione professionale dei lavoratori del settore turistico è entrato nell'agenda dell'esecutivo. La presenza di personale qualificato può fare la differenza e garantire un futuro al comparto. Cruciale anche il tema della modifica dei codici Ateco, per distinguere locali che non possono stare nello stesso gruppo merceologico

Per i tuoi commenti
cerca il codice 80549
su www.italiaatavola.net



Corteo No Pass in bilico

“Non vaccinati in 25 mila”

Il calcolo sui lavoratori non immunizzati è della Cna. E oggi la questura decide se autorizzare la marcia dei contrari o solo una protesta fissa in piazza Santa Maria Novella

di **Ilaria Ciuti, Valeria Strambi e Andrea Vivaldi** • alle pagine 2 e 3

Tempo scaduto, il codice è d'obbligo

“Non vaccinati 25 mila lavoratori”

L'allarme della Cna: domani scattano i controlli nelle grandi e piccole aziende e nel commercio. In difficoltà i ristoranti dove chef o aiuto cuochi non possono esercitare, difficile sostituirli in fretta

di **Ilaria Ciuti**

Domani ci siamo. All'entrata di fabbriche, uffici, negozi, ristoranti, qualsiasi posto di lavoro pubblico o privato, perfino familiare in caso di colf o badanti, scatta l'ora del Green Pass tassativo, che attesti o vaccino, o tampone nelle 48 ore, o guarigione da Covid. Se non lo hai, non entri. Non è vaccinato a Firenze il 10,8% della popolazione in età lavorativa (18-69 anni), escludendo disoccupati, pensionati, inoccupati e lavoratori in smart working. Ovvero 25.246 persone che dovranno, se non faranno un tampone ogni 48 ore, temporaneamente restare a casa come assenti ingiustificati, non licenziabili ma senza paga e contributi. Su un totale di 233.532 persone le cui restanti 202.363 hanno invece fatto almeno una dose di vaccino. Sono i dati

La prova del fuoco per capire se in tanti faranno ricorso a tamponi ogni 48 ore, il che significa 500 mila euro di spesa nei primi due giorni

elaborati da Cna Firenze nella Città metropolitana sulla base di quelli della Asl Toscana Centro all'11 ottobre. Sopra Firenze, Scandicci con la percentuale dell'11,87% di non vaccinati, San Casciano con l'11,82%, Figline Valdarno l'11,04%. Sotto Empoli al 9,7%, Sesto al 9,6% (2979) e Borgo San Lorenzo a 7,4%.

Domani si capirà se i non vaccinati, che nell'economia delle aziende, soprattutto le piccole, non sono proprio pari a zero, sceglieranno la via del tampone oppure resteranno a casa. Nel secondo caso Cna stima un business dei tamponi da oltre 500 mila euro (a prezzo calmierato) solo nelle prime 48 ore dell'entrata in vigore del provvedimento. E Aldo Curzano, presidente di Confcommercio

Toscana e titolare del ristorante giapponese Kome e del caffè Le Rose, azzarda una perdita del 30% dello stipendio mensile. I lavoratori vorrebbero che pagassero le aziende ma nessuna, non essendo obbligata dal decreto del governo, ha accettato, secondo Paolo Sorrentino, vice presidente con delega al lavoro di Confindustria Firenze. «Nessun problema – è ottimista Sorrentino – i controlli saranno prevalentemente a campione. Le aziende che hanno

la mensa si sono abituate da mesi a chiedere il Green Pass con cellulare munito di apposita app sistemato su un appoggio per cui anche da qualche metro di distanza si ode il segnale cupo del telefonino che segnala chi è senza certificato e deve essere mandato a casa: sposteranno tutto alle entrate. Le altre aziende copiano». Chi sfuggirà ai controlli a campione e entrerà senza Green Pass sarà denunciato alla Prefettura con multa da 600 a 1.200 euro (il titolare da 400 a 1.000).

Baker Hughes Nuovo Pignone ha il lettore automatico, Menarini usa per i controlli personale esterno, lo stesso fa il Maggio, con la ditta Civis che già si occupa di portineria e sicurezza. «Ma in genere i titolari cui il decreto affida la responsabilità del controllo con possibilità di deroga hanno incaricato, per scritto come è obbligatorio, il personale dipendente, in genere della portineria o vicino agli ingressi, che continuerà comunque il proprio lavoro».

I lavoratori non disdegnano il controllo in nome della salute che preserva anche loro ma vogliono essere certi che contemporaneamente si conservino anche tutte le regole an-

Data: 14.10.2021 Pag.: 1,3
Size: 556 cm2 AVE: € 16124.00
Tiratura:
Diffusione: 14521
Lettori:



ti Covid e le aziende non ne approfittino per smantellare distanziamenti e mascherine. Inoltre rimpiangono che le imprese non abbiano stabilito le regole insieme ai loro rappresentanti per la sicurezza come era stato fatto per i protocolli concordati durante la pandemia, come spiega la Fiom. Le aziende temono che i senza vaccino prima o dopo rinuncino ai tamponi e si mettano a casa a scapito della produzione. Soprattutto le piccole, dove un solo dipendente fa la differenza e le ditte artigiane che, dice il presidente di Cna Giacomo Cioni, necessitano di tempi lunghi per istruire l'eventuale artigiano qualificato che sostituisca temporaneamente, come è permesso alle aziende sotto i 15 dipendenti, il di-

***Chi sfuggisse alla
verifica e venisse poi
scoperto potrebbe
pagare una multa da***

***600 a 1.200 euro.
Anche colf e badanti
devono adeguarsi***

pendente senza Green Pass. Non tanto preoccupate di organizzare i controlli Confesercenti e Confcommercio che spiegano come nei negozi controllerà il titolare o un commesso e che nei pubblici esercizi già si controllavano i clienti. Ma allarmate dal possibile allontanamento di personaggi chiave ma senza Pass: camerieri, pasticceri, pizzaioli, panificatori, «figure già carenti per mancanza di vocazioni al mestiere e fuga durante la pandemia, quando sono rimasti senza lavoro e quando gli extracomunitari sono tornati a casa», dice Cursano pensando, preoccupato, alla capo sushi di Kome che ha scelto i tamponi ma chissà se persevererà nel tempo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**I numeri
Attenti alle sanzioni**

10,8%

I lavoratori
E' la percentuale dei lavoratori (età 18-69 anni) non vaccinati a Firenze, escludendo disoccupati, pensionati, inoccupati e lavoratori in smart working. In totale 25.246 persone.

1200 euro

Le multe
Chi sfuggirà ai controlli a campione rischia di pagare una multa da 600 fino a 1200 euro.



Il punto alla Camera di Commercio

Violenza di genere, rafforzare la sicurezza all'interno dei locali

Presentato #sicurezzaVera ideato da **Fipe** con Donne imprenditrici e Polizia

Presentato ieri mattina presso la sala Consulta della Camera di Commercio il progetto #sicurezzaVera, 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. Finalità del protocollo è quella di promuovere iniziative di formazione, informazione e sensibilizzazione, a livello territoriale, idonee a diffondere la conoscenza e l'approfondimento delle tematiche afferenti alla violenza basata sul genere e agli strumenti di tutela delle vittime, comprese le misure di prevenzione del Questore e i dispositivi di pronto intervento adottati dalla Polizia.

L'intesa è nata dalla comune esigenza di incrementare i livelli di sicurezza delle donne, individuando modalità nuove ed efficaci per diffondere la cultura di genere, nel solco già tracciato con la campagna della Polizia "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.

Saranno sviluppate incisive modalità di diffusione della cultura di genere,

promuovendola anche all'interno dei Pubblici esercizi con iniziative rivolte sia al personale femminile che alle clienti, al fine di contribuire a incrementare i livelli di sicurezza delle persone e degli stessi esercizi, nel quadro di aggiornate strategie di prevenzione di eventi illegali o pericolosi connessi a forme di violenza basata sul genere, così come definita dall'art. 3 della Convenzione di Istanbul del 2001.

«Troppo spesso i pubblici esercizi vengono dipinti come luoghi pericolosi – sottolinea la presidente del gruppo Donne imprenditrici di **Fipe**-Confcommercio, Valentina Picca Bianchi –. Luoghi nei quali si pensa che sia lecito fare avances spinte alle ragazze che servono ai tavoli, o nei quali un sorriso in più fatto da una donna che lavora dietro a un bancone viene subito male interpretato. Luoghi in cui si lavora fino a notte fonda e, spesso le donne, titolari o dipendenti che siano, chiudono le saracinesche rimanendo sole nelle città ormai quasi deserte. Noi vogliamo ribaltare questo stereotipo e rafforzare i nostri locali in presidi di legalità e di sicurezza, nonché, creare una rete per promuovere e diffondere la cultura di genere. Per le dipendenti, le clienti e le titolari di aziende. E il primo passo per prevenire la violenza è quello di riconoscere i segnali di pericolo. Grazie al supporto della Polizia di Stato, insegneremo sia alle donne sia agli uomini a riconoscere questi segnali e insegneremo loro come reagire».

«Il progetto – ha spiegato il presidente di **Fipe** Confcommercio Carmelo Picciotto –, darà centralità ai pubblici esercizi sotto due aspetti principali, riconoscendoli come punto di riferimento e luogo sicuro, ma soprattutto rafforzando la sicurezza all'interno dei locali stessi. Luoghi di aggregazione e prossimità che possono fare la differenza anche in tema di lotta alla violenza di genere. Basti pensare ai numeri della rete dei pubblici esercizi, esercizi di prossimità presenti nella proporzione di 1 ogni 250 abitanti, 1 bar ogni 400 abitanti».

Alla conferenza di presentazione del progetto, giunto alla sua decima tappa italiana, hanno preso parte Gianluca Speranza, direttore provinciale di Confcommercio; Sabrina Assenzio, responsabile provinciale del terziario donne Confcommercio; il viceprefetto Antonietta D'Aquino; il questore Gennaro Capoluongo; Dafne Musolino, assessore alle Attività produttive; Daniele Fresta, della divisione Polizia anticrimine e Mariagrazia Anastasi, vicepresidente dell'associazione Evaluna. A moderare la giornalista Simona Arena.



Il convegno Per dire un chiaro "no" alle molestie sessuali alle donne



L'INTERVISTA

Sempre più business

ecco il nuovo Vinitaly

Il direttore generale Mantovani: una special edition ricca di novità, a partire dall'area mixology. E dall'anno prossimo un calendario di eventi di filiera mirati, con format differenti. Al governo chiediamo di creare una rete di promozione delle grandi fiere italiane



GIOVANNI MANTOVANI
Direttore generale di Veronafiere dal 2001, ha 64 anni

di LARA LORETI

Più business, uno sguardo più attento ai mercati internazionali, alle sinergie. E un calendario di eventi satellite mirati, spalmati lungo tutto l'arco dell'anno. Vinitaly evolve. Ed è su questo solco che si inserisce la Special edition veronese del 17-19 ottobre, aperta solo al mondo business & professional. Circa 400 aziende presenti, più di 150 buyer esteri da 20 nazioni, con uno spazio dedicato ai vini bio e green. E con una novità: un'area mixology, dedicata ai cocktail. Ne abbiamo parlato col direttore generale di Veronafiere, Giovanni Mantovani.

Come sarà la special edition?

«Ci siamo concentrati sul lavoro di incoming (gli arrivi di stranieri, ndr), focalizzando l'attenzione sui mercati esteri da cui ci si può muovere, quindi Europa, Est compreso, e Nord America: ci aspettiamo qualche migliaio di stranieri, ma quello che ci interessa è la qualità. Punteremo molto anche sul mercato interno, che è quello che sofferto di più, con appuntamenti con la Federazione italiana pubblici esercizi e Vinarius (per le enoteche)».

Molte aziende di vino non saranno presenti, una scelta?

«Mancano sei mesi al Vinitaly vero di aprile, la tappa di metà ottobre è pensata per chi vuole riprendere contatti coi buyer dopo la pandemia. Ci saranno tante degustazioni, con collegamenti interazionali per chi non potrà essere presente. Un'edizione ricca di novità».

Come sta cambiando Vinitaly?

«Sarà sempre più orientato al business. Per il futuro stiamo valutando di proporre durante l'arco dell'anno format differenti per filiere di prodotti, mercati e temi mirati, sia a Verona sia all'estero, per far crescere una rete di eventi dedicati a settori specializzati. L'area mixology sarà riproposta al Vinitaly di aprile, come pure lo spazio green».

La mixology è una moda o un campo di investimento solido?

«È una tendenza stabile, che va oltre il divertimento, e può essere un canale interessante per avvicinare i giovani al vino».

Vinitaly e i mercati esteri, quali sono le prospettive di sviluppo?

«La Corea del Sud cresce tantissimo, così come la Russia; bene Belgio, Usa e Germania. Anche la Cina,

che non sarà presente per il Covid, sta tornando a correre. Regno Unito e Giappone stanno soffrendo, ma vanno seguiti bene. Nel futuro sarà interessante guardare al Vietnam e in Europa alla Polonia. L'Africa nel complesso è una scommessa, bisogna investirci di più. Mentre nel centro-sud America il Messico è un grande mercato sia per il vino sia per il cibo, ben oltre il 2022».

Il mondo delle fiere è ripartito, come sarà il 2022?

«C'è molto interesse da parte delle aziende dell'agroalimentare ma anche del marmo, difficile però dire se arriveremo ai livelli pre-crisi, dipenderà anche dall'evoluzione della pandemia. Certo l'assenza dell'Asia si fa sentire».

Su quali altri progetti punta Veronafiere?

«A novembre ci sarà l'edizione zero di B/Open, manifestazione B2B dedicata al prodotto biologico. L'Italia, primo produttore bio, merita un evento di business. A inizio 2022 invece a Verona ci sarà un'edizione rinnovata di Fieragricola, che punta all'hi-tech. Perciò guardiamo con attenzione ai fondi del Pnrr».

Al governo che cosa chiedete?

GUSTO - LA REPUBBLICA

Data: 14.10.2021 Pag.: 9
Size: 401 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



«Che si individuino progetti in partnership con le fiere italiane su cui usare le risorse elargite. Va costruita una rete solida e riconosciuta per promuovere con forza gli eventi di valenza internazionale come Vinitaly e Salone del mobile».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



1

Degustazioni

Il calendario di Vinitaly Special Edition, dal 17 al 19 ottobre a Verona, è ricco di appuntamenti organizzati da Veronafiere con [Fipe](#) (Federazione italiana pubblici esercizi), Vinarius e Bartenders Group Italia per la nuova area mixology

Data: 14.10.2021 Pag.: 2
Size: 43 cm2 AVE: € 602.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Bar e ristoranti

Solo al 10% manca il certificato verde

Secondo le stime dell'ufficio studi di **Fipe-Confcommercio** meno del 10% di chi lavora in bar e ristoranti sarebbe al momento senza green pass. Una percentuale quasi dimezzata rispetto alla media nazionale che si registra negli altri comparti. «Lo choc del primo e secondo lockdown che ha visto i dipendenti di bar e ristoranti restare senza lavoro per mesi – ha detto **Roberto Calugi**, direttore generale di **Fipe-Confcommercio** – ha scatenato una reazione forte di auto protezione. Il risultato è che la stragrande maggioranza è corsa a vaccinarsi appena possibile».

Data: 15.10.2021 Pag.: 35
Size: 111 cm2 AVE: € 24975.00
Tiratura: 332423
Diffusione: 258991
Lettori: 1948000



La polemica

«Noi pedoni vorremmo di nuovo i marciapiedi liberi»

Faccio riferimento alla lettera di **Lino Stoppani**, Presidente di Epam e **Fipe** (Associazione milanese e Federazione nazionale pubblici esercizi Confcommercio) sul *Corriere* del 12 ottobre, dove si dice che da ben due mesi è stato firmato un patto sulla movida a Milano.

Vorrei chiedere sia al signor Stoppani sia al Prefetto, al Sindaco e altre istituzioni, se il patto prevede la restituzione dei marciapiedi ai pedoni e dei posti auto ai residenti. Ancora oggi, complice il bel tempo, gli spazi per chi va a piedi o in carrozzina sono invasi da tavolini e sedie, che di fatto vanno a moltiplicare la capienza dei locali, bar o ristoranti che siano. Forse qualcuno non si rende conto di cosa voglia dire vivere in ostaggio della movida, ma basterebbe leggere le lettere che ho visto sul

Corriere in questi giorni. Se si crede che un'educazione «all'educazione» risolverebbe qualche cosa, siamo lontani dalla soluzione. Per i *dehors* gli esercenti hanno speso molti soldi raggiungendo il livello di vere e proprie opere edilizie. I locali di ristorazione hanno cancellato i negozi e i servizi di quartiere. La legge che ha liberalizzato le licenze è stata sbagliata. L'unica cosa è cambiarla nuovamente e distribuire questi locali in tutte le zone. Essendosi moltiplicati e ancora aprendosene continuamente di nuovi, possiamo testimoniare che la ristorazione è l'unico settore che non ha sofferto per la pandemia. Locali che aprono e chiudono: stupisce la quantità di soldi che di continuo vengono investiti nel settore.

A.A., Milano



Continua il dibattito sulla movida e i diritti dei residenti. Il lettore sottolinea come i marciapiedi di Milano siano invasi dai tavolini



Addio didattica a distanza Il pass a scuola ha azzerato la Dad

A un mese dall'avvio crollate le classi in quarantena. Sondaggio alle superiori: il 94% ha sempre fatto lezione in presenza Bar e ristoranti, su 8mila ispezioni dei Nas solo il 5% degli esercizi è stato multato per omesso controllo della carta verde

ANDREA CAPPELLI

Con il lento ma progressivo "ritorno alla normalità" anche la Dad potrebbe tornare a essere un lontano ricordo. Da più di un anno sentiamo pronunciare questa parola, acronimo di "didattica a distanza": dietro queste tre lettere è contenuto un anno di lezioni da remoto, riunioni via Zoom o Skype, scherzi a webcam spenta, battibecchi in famiglia per l'utilizzo dell'unico computer domestico.

Nelle intenzioni del governo (e nelle speranze di genitori e ragazzi), con l'avvio del nuovo anno scolastico si sarebbe voluto limitare al massimo la Dad, per tornare al vecchio tran tran fatto di autobus presi al volo, campanella dell'intervallo e lezioni in classe.

A un mese dal primo giorno di scuola sembra che tutto vada nella giusta direzione: a certificarlo sono i 3000 studenti delle scuole superiori che hanno partecipato al sondaggio realizzato da skoola.net per fare il punto della situazione. Tra i dati più interessanti emersi dalla rilevazione si segnala che da settembre a oggi il 94% di loro

ha sempre svolto lezione in presenza. All'interno delle classi il clima è sereno e gli adolescenti disposti al confronto, tanto che l'80% di essi ha dichiarato di essere a conoscenza del fatto che il resto dei suoi compagni sia vaccinato o meno. Una piccola percentuale ha dovuto comunque sperimentare la Dad (6%), ma nella metà dei casi circa ciò è dovuto non tanto dalla quarantena imposta da eventuali focolai quanto dalla penuria di spazi all'interno del proprio istituto.

CONTROMISURE

Tra le note dolenti vanno segnalate alcune esigenze logistiche e organizzative: a detta di 3 alunni su 10 in molti casi il distanziamento non avrebbe risolto il problema del sovraffollamento delle classi, tanto che 1 intervistato su 6 ha confessato di indossare la mascherina FFP2 per godere di maggiore protezione.

Per evitare assembramenti, la maggior parte degli istituti (6 su 10) ha riproposto o introdotto gli ingressi scaglionati: una misura di buonsen-

so non priva di controindicazioni, considerato che in tanti sono costretti a entrare prima o a uscire dopo, terminando le lezioni nel primo pomeriggio. Un incomodo risolvibile con l'introduzione del doppio turno mattina - pomeriggio, che però non ha quasi mai trovato concreta applicazione. Il risultato di questi ingressi (e uscite) col contagocce ha portato il 62% degli studenti a rientrare a casa più tardi (ogni giorno o alternando i turni).

Il 70% dei ragazzi lamenta inoltre il fatto che il dilatarsi dei tempi di lezione gli impedisce di dedicarsi ad altre attività, siano queste lo svolgimento dei compiti per il giorno successivo, la partita di calcio o due chiacchiere al bar con gli amici. Un disagio che non serve neppure a risolvere il problema, dato che in 7 casi su 10 gli assembramenti si veri-

ficano comunque. Per non parlare dei professori: in più della metà dei casi ne manca qualcuno all'appello, rendendo frequente il ricorso ai supplenti.

Quanto ai pubblici esercizi, su più di 8mila controlli effettuati dai Carabinieri dei Nas nell'ultimo mese e mezzo, solo nel 5% dei casi è arrivata una sanzione per omesso controllo del Green pass nei confronti della clientela (e non si è trattato sempre di pubblici esercizi perché nell'insieme sono comprese altre attività).

Secondo Fipe-Confcommercio, federazione italiana dei pubblici esercizi, questa «è la prova della serietà di un settore troppo spesso accusato di voler eludere le regole del governo», oltre alla dimostrazione del fatto che tantissimi imprenditori desiderino tornare a lavorare «in sicurezza e con continuità».



Il ministro Patrizio Bianchi

Data: 15.10.2021 Pag.: 5
Size: 363 cm2 AVE: € 34485.00
Tiratura: 87724
Diffusione: 31681
Lettori: 182000



QUERELERÀ?

Il certificato «patata bollente»

I DIRIGENTI SOSPENDERANNO PROF E ATA IRREGOLARI

Green pass, la patata bollente passa in mano ai presidi

di Marco Nobilio

L'iniziativa dell'istruzione scarta la patata bollente della sospensione dei docenti e degli Ata senza green pass sui dirigenti scolastici. Con una nota emanata il 15 settembre scorso (DSS) a firma del capo dipartimento...

nalizzata a punire comportamenti censurabili che si siano verificati dopo l'accesso ai luoghi dove è previsto il green pass. Nel caso dei docenti, degli Ata o degli altri soggetti aventi titolo ad entrare a scuola (con l'eccezione, in ogni caso, del lavoro forzoso)

■ Su *Italia Oggi*, il 21 settembre, il Green pass veniva definito in un titolo «patata bollente». Visto il precedente di Virginia Raggi, chissà se il certificato verde quereleterà...

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



L'Italia che non si ferma: «Al lavoro» È boom di prime dosi (e tamponi)

PAOLO FERRARIO

In tempi normali non ci sarebbe nemmeno bisogno di sottolinearlo: oggi in tanti, tantissimi, sicuramente la maggioranza dei lavoratori andrà, come sempre, al lavoro esibendo il Green pass. O perché è vaccinato o perché si è pagato il tampone. È la maggioranza silenziosa che, senza minacciare e ricattare, si è adeguata alle nuove regole imposte dalla pandemia. Oltre venti milioni di uomini e donne che rappresentano la foresta che cresce e che, come vuole il proverbio, fanno meno rumore dell'albero che cade.

L'effetto sulle vaccinazioni

L'introduzione dell'obbligo di Green pass in tutti i luoghi di lavoro ha provocato una vera e propria corsa alla vaccinazione. Secondo gli ultimi dati governativi, aggiornati a mercoledì, in un solo giorno sono stati emessi 563.186 Green pass, la maggior parte dei quali - 369.415 - in seguito ad un tampone. Inoltre, le prime dosi vaccinali sono cresciute del 46%, pari a 559.954 somministrazioni in più. E da Genova a Bolzano, ma anche a Torino e in Veneto, fuori dalle farmacie si sono formate lunghe code di lavoratori che prenotano il tampone per poter andare, oggi, a lavorare.

I porti del Sud senza problemi

Così, se a Trieste e Genova minacciano di «bloccare il Paese», in altre realtà portuali la «situazione è sotto controllo». È il caso di Livorno, dove i vaccinati raggiungono il 98% o di Bari che tocca il 90% di addetti immunizzati. Percentuali raggiunte anche dagli scali portuali della Sardegna e dal porto di Palermo

(95% di vaccinati). «Situazione tranquilla» anche a Napoli e a Salerno, mentre al porto di Venezia - dirimpetto ai no-pass triestini - il 90% degli addetti si è sottoposto alla profilassi contro il Covid-19.

La "fiducia" di Confindustria

«Siamo certi che domani (oggi, ndr) ci saranno dei problemi, perché» l'obbligo del Green pass per tutti i lavoratori «è una disposizione non facile da applicare, però insieme li possiamo affrontare e risolvere - sottolinea il presidente di Confindustria, Carlo Bonomi -. Delle difficoltà che emergeranno dal sistema delle imprese ce ne faremo carico e cercheremo di risolverli nel più breve tempo possibile, poi se qualcuno vuole utilizzare questa data per creare sfiducia e confusione nel Paese non credo sia la strada corretta».

Il segnale del Salone del Libro

Un forte segnale di «ripartenza», per il settore ma anche per il Paese, sta arrivando in questi giorni dal Salone del Libro di Torino, finalmente tornato in presenza. «Diamo un segnale a tutta Italia - dice il presidente della Regione Piemonte, Alberto Cirio - in un momento delicato che è quello dell'introduzione del Green pass per i luoghi di lavoro. Perché se noi siamo qua e se fuori di qua vediamo i bambini e le scolaresche che visitano, gli editori che fanno affari, se vediamo una città che riparte è grazie al Green pass e grazie al vaccino».

Niente accaparramenti

Il timore di una penuria di generi alimentari e di prima necessità, a causa delle proteste

degli autotrasportatori no-pass, è allontanato da Federdistribuzione. «La situazione nei punti vendita è sotto controllo», conferma il presidente Alberto Frausin. «L'introduzione del Green pass obbligatorio nel mondo del lavoro, così come il sostegno all'ampliamento della copertura vaccinale - aggiunge - è una via per accelerare l'uscita dall'emergenza pandemica, che tutti noi speriamo di lasciarci alle spalle». Anche grandi gruppi come Coop ed Esselunga tranquillizzano i cittadini: «Abbiamo i magazzini pieni e scorte per mesi». «Test gratis? No, grazie»

Contrarietà a concedere la gratuità del tampone ai lavoratori non vaccinati è stata espressa dalla Confcommercio. «Non si tratta di una questione esclusivamente di costi, ma anche di principio perché alla base c'è il fatto che il vaccino e il Green pass sono del tutto gratuiti e la campagna vaccinale va assolutamente sostenuta e accelerata - ribadisce Donatella Prampolini, vicepresidente con delega al lavoro -. È il lavoratore che non vuole fare il vaccino che deve sostenere i costi dei tamponi».

L'impegno dei commercianti

Per il presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, «vaccini e Green pass stanno sorreggendo la ripartenza del Paese. A partire da questo dato - aggiunge - occorre rafforzare fiducia e coesione sociale. Palazzo Chigi ci chiami: il contributo del mondo delle imprese e del lavoro non mancherà».

Nei bar regole rispettate

«Massimo rigore» nell'applica-

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



zione del protocollo di sicurezza, a partire dal controllo del Green pass dei clienti che vogliono consumare all'interno dei locali, è assicurata dalla Fipe, la Federazione dei pubblici esercizi. «Nell'ultimo mese e mezzo i titolari di bar e ristoranti si sono dimostrati straordinariamente diligenti –

si legge in una nota –. Su oltre 8mila controlli effettuati dai carabinieri dei Nas, le sanzioni hanno riguardato appena il 5% delle imprese. E tra queste, solo una parte sono Pubblici esercizi».

Oltre venti
milioni

di italiani oggi
varcheranno
i cancelli
degli stabilimenti,
in regola
con quanto
richiesto

dal governo.
Il racconto
di una normalità
che non fa notizia

Data: 15.10.2021 Pag.: 3
Size: 198 cm2 AVE: € 33858.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Appello dalle associazioni di categoria «Si protesti pure, ma con buonsenso»

Confcommercio e Confesercenti: «Siano garantiti i movimenti a clienti e fornitori»

FIRENZE

Massima attenzione delle forze dell'ordine sulla nuova manifestazione che ci sarà oggi proprio nel primo giorno in cui entra in vigore l'obbligo del Green pass in tutti i luoghi di lavoro. E dopo i disordini avvenuti a Roma, ieri i commercianti si sono stretti per chiedere ai manifestanti responsabilità. Poi, in serata, con la conferma della protesta non in movimento il clima si è lentamente rasserenato.

Il messaggio delle due associazioni di categoria, Confcommercio e Confesercenti, è comunque chiaro: ognuno è libero di esprimere la propria opinione e manifestare per far valere le proprie ragioni ma nel rispetto di tutti: dei residenti, dei commercianti e dei lavoratori. «Tra i



commercianti si respira preoccupazione - sottolinea Aldo Curzano, presidente Confcommercio Firenze -. Firenze è una città piccola, con grossi problemi di mobilità: non possiamo rischiare la paralisi. Abbiamo bisogno che i nostri clienti possano rag-

giungerci, così come i fornitori. Per questo ci appelliamo al buon senso dei partecipanti». La tensione, infatti, a Firenze come in altre città, è alta dopo le scene di devastazione e gli scontri tra alcuni manifestanti e la polizia visti a Roma.

«Dopo quanto avvenuto sabato scorso nella Capitale, tra i nostri associati serpeggia grande preoccupazione, relativamente al corteo. Ci auguriamo che tutto possa svolgersi in modo pacifico e responsabile, senza atti di violenza politica o danni al patrimonio pubblico e privato. Nessuno vuole negare il diritto al dissenso ma la democrazia va esercitata in modo civile ed intelligente» conclude Santino Cannamela, presidente cittadino di Confesercenti Firenze.

Rossella Conte

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LE NUOVE REGOLE Scatta l'obbligo del documento per accedere ai luoghi di lavoro ma non tutti i dubbi sono chiariti e sui tamponi c'è divisione

È il giorno del Green Pass

Autobus, 90 autisti senza certificato, corse a rischio con centinaia di studenti a piedi

In cronaca pag. 8-9-10 e 11

NUOVE REGOLE Situazione «preoccupante» per l'Agenzia del Tpl in campo per limitare i disagi

Green pass, da oggi l'obbligo sul lavoro Trasporti a rischio

Una percentuale tra l'8 e il 12% dei 700 autisti è senza vaccinazione
 Il servizio rischia di ritrovarsi con circa 60-90 mezzi in meno su strada

Mimmo Varone

●● Il Green pass prepara un lungo e infuocato week end per il trasporto pubblico bresciano, urbano ed extraurbano. Da stamattina l'obbligo di certificazione potrebbe lasciare a piedi un migliaio di studenti o anche più. E insieme a loro tanti lavoratori costretti proprio oggi a tornare in ufficio dopo 19 mesi di smart working.

La situazione è giudicata «preoccupante» dall'Agenzia del Tpl, che solo oggi potrà farsi un'idea precisa dell'entità del fenomeno.

Le aziende tengono per sé il numero degli autisti che non hanno comunicato la loro presenza al lavoro entro le 48 ore previste dal decreto, e solo stamattina sapranno quan-

ti assenti per malattia si aggraveranno. Brescia Trasporti fa sapere che fino all'ultimo momento gli uffici saranno al lavoro sui turni per compensare il più possibile le assenze. Se tacciono le aziende, però, parlano i sindacati, che temono «possibili ricadute negative sulla qualità del servizio e occupazionale». In un incontro con l'Agenzia del Tpl, Mauro Ferrari (Filt-Cgil), Mario Viscardi (Fit-Cisl), Alberto Gasparini (Uil-Trasporti), Salvatore Riccio (Ugl-Trasporti) e Matteo Bonometti (Faisa-Cisal) hanno stimato che ad oggi tra l'8 e il 12 per cento dei circa 700 autisti (grosso modo divisi a metà tra servizio urbano ed extraurbano) è privo di

vaccinazione. Vuol dire che stamattina sulle strade di città e provincia dovrebbero mancare dai 60 ai 90 mezzi di trasporto, e nelle ore di punta potrebbe scatenarsi il caos. Ferrari e Gasparini sottolineano che la questione Green pass cade su una situazione di carenza strutturale degli autisti, che spendono 5 mila euro di patente per guadagnare 1.200 euro al mese

con turni di 6.5 ore (minimo 12 ore fuori casa per gli extraurbani) dal lunedì al sabato, e fuggono verso altri approdi. Ne mancano una ventina all'organico di Brescia Trasporti e 30 a quello di Arriva/Sia. A questi stamattina se ne aggiungeranno 40 ai primi e

30 agli altri, tenuti fuori dalla mancanza di vaccino e di Green pass.

Il segretario dell'Agenzia Massimo Lazzarini non può tradurli in corse che salteranno perché le turnazioni sono compito delle aziende. Tuttavia sa che «saranno molte in ambito urbano e poche in extraurbano ma con un impatto più devastante». Dunque, «siamo preoccupati - ammette Lazzarini -, non possiamo

nemmeno prevedere su quali linee si abatterà maggiormente la mancanza di Green pass ma possiamo ritenere che diverse centinaia di studenti resteranno a piedi al mattino e al pomeriggio in uscita da scuola».



La sua speranza è che oggi si riesca a capire meglio l'entità del fenomeno per metterci mano. «Oggi capiremo anche se le assenze si ripresenteranno nei giorni prossimi – aggiunge il segretario dell'Agencia -, e cercheremo di intervenire con ogni mezzo per ridurre il disagio».

D'altra parte le aziende di trasporto, che attraverso le lo-

ro associazioni hanno chiesto al Governo sostegni per i tamponi, non hanno alcuna intenzione di incorrere in sanzioni e sono decise a controllare ogni autista. «Sia applicherà alla lettera il decreto e ha nominato 50 addetti al controllo», sottolinea Ferrari. Che tuttavia pensa ai 51 depositi periferici, dove i controlli difficilmente si faran-

no. E se si esclude che un autista sia tanto temerario da mettersi alla guida senza certificazione, incorrendo in una denuncia al Prefetto oltre che nella sanzione e nella sospensione dallo stipendio da parte dell'azienda, è inevitabile che quanti fino a ieri non hanno mandato alcuna comunicazione se ne staranno a casa con la sola perdita

dello stipendio. Anche loro, **Massimo Lazzarini** però, non potranno permettersi a lungo di rinunciare allo stipendio, e dovranno pur decidersi.

“Centinaia di studenti rimarranno a piedi sia all'entrata che all'uscita da scuola”

Segretario Agenzia Tpl

AUTOTRASPORTO Rientrata per ora la minaccia di sciopero, non i problemi

«Camionisti italiani e stranieri abbiano lo stesso trattamento»

●● La minaccia di sciopero per ora sembra rientrata, ma troppe domande senza risposta fanno del Green pass obbligatorio una miccia accesa nelle mani dei circa tremila trasportatori bresciani non vaccinati. Attendevano dal Governo diverse risposte in gran parte eluse, e quelle arrivate hanno aggravato, a loro giudizio, la situazione.

Ieri erano attesi da Roma chiarimenti in tema di carico/scarico delle merci. Nel pomeriggio una circolare dei ministeri della Salute e dei Trasporti è intervenuta solo sull'ingresso dei Tir di imprese straniere precisando che agli autisti senza certificazione valida è consentito esclusi-

vamente l'accesso ai luoghi delle operazioni a condizione che restino a bordo. Silenzio, invece, sugli autisti italiani nelle stesse condizioni, che «ora rischiano di restare fuori dai cancelli senza poter consegnare le loro merci», sottolinea la segretaria provinciale della Federazione autotrasportatori (Fai) Giuseppina Mussetola. «Se verranno respinti dai committenti le proteste potrebbero partire senza indire scioperi – sottolinea –, anche per questo chiediamo che autisti di ditte italiane e straniere abbiano lo stesso trattamento».

Intanto denuncia che gli stranieri ingaggiati da imprese italiane, sempre a causa del Green pass «si

trasferiscono in Francia e in Germania dove guadagnano di più e sono accolti a braccia

aperte». La concorrenza già pesante, insomma, si aggrava. Quanto alle aziende di trasporto, sono tenute a controllare che ogni autista, prima di salire sul camion, sia in possesso di Gree pass. Fino alla settimana scorsa le stime

di Fai Brescia dicevano che ne era privo il 20 per cento dei 25 mila totali, pari a 5 mila autotrasportatori che avrebbero messo in ginocchio la nostra logistica. Ora Mussetola precisa che negli ultimi giorni i non vaccinati sono scesi al 10% o poco più. «Molti hanno aspettato fino

all'ultimo momento sperando in una proroga – dice –, ma visto che non arrivava si son precipitati negli hub vaccinali di Poncarale o di via Morelli». Ne restano privi circa tremila, che per mettersi al volante dovranno ricorrere al tampone.

Allo scopo Fai ha spinto per riattivare l'ambulatorio aperto ai tempi del lockdown nell'autoparco Brescia est. Ma ad oggi non se ne sa niente. In ogni caso il tampone non è una soluzione per tutti. «Va bene per i trasportatori locali, non per chi compie viaggi lunghi e sta fuori per 3 o 4 giorni – precisa Mussetola -. Si ritroverà con il tampone scaduto».

● **Mi.Va.**

CONTROLLI

«Sanzionato solo il 5% dei locali»

● **Nell'ultimo mese e mezzo** i titolari di bar e ristoranti si sono dimostrati straordinariamente diligenti nell'applicazione della norma che li obbliga a verificare il green pass dei clienti che intendono consumare all'interno dei locali. Su oltre 8mila controlli effettuati dai carabinieri dei Nas, le sanzioni

hanno riguardato appena il 5% delle imprese. E tra queste, solo una parte sono Pubblici esercizi. È la prova della serietà di un settore troppo spesso sommariamente accusato di voler eludere le regole, ma è anche la dimostrazione del desiderio di centinaia di migliaia di imprenditori di tornare a lavorare in sicurezza e con continuità. Tanto da assumersi compiti di controllo che certo non sono propri di chi si occupa di ospitalità». Così Fipe-Confindustria, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, in una nota.



Con circa 90 autisti senza certificato verde il servizio rischia il caos



Data: 15.10.2021 Pag.: 8
Size: 78 cm2 AVE: € 1014.00
Tiratura: 15000
Diffusione:
Lettori:



Non controlla i clienti, locale multato dai Nas

RAVENNA

I carabinieri del Nas di Bologna hanno sanzionato il titolare di un esercizio di ristorazione di Ravenna per il mancato controllo del green pass ai 5 avventori presenti al momento dell'accertamento, risultati tutti sprovvisti del relativo certificato. Rilevata, inoltre, la mancata predisposizione del manuale di autocontrollo per l'esercizio di somministrazione di alimenti. Un caso isolato secondo la [Fipe](#) nazionale che in una nota spiega che «nell'ultimo mese e mezzo i titolari di bar e ristoranti si sono dimostrati straordinariamente diligenti nell'applicazione della norma che li obbliga a verificare il green pass dei clienti che intendono consumare all'interno dei locali. Su oltre 8 mila controlli effettuati dai carabinieri dei Nas, le sanzioni hanno riguardato appena il 5% delle imprese. E tra queste, solo una parte sono pubblici esercizi. È la prova della serietà di un settore troppo spesso accusato di voler eludere le regole, ma è anche la dimostrazione del desiderio di centinaia di migliaia di imprenditori di tornare a lavorare in sicurezza e con continuità. Tanto da assumersi compiti di controllo che certo non sono propri di chi si occupa di ospitalità».



Tre i padiglioni in fiera, 400 aziende e 150 buyer dall'estero In agenda anche Enolitech, Sol&Agrifood e Wine2Wine Degustazioni, seminari e appuntamenti business

La parola d'ordine è «ripartenza» per un comparto, quello del vino italiano che, dopo un 2020 da lacrime e sangue chiuso a 6,3 miliardi di euro con una perdita a valore del 2,3% sul 2019, rialza la testa e riprende a marciare spedito. La locomotiva è l'export, lo si evince dai numeri nell'analisi dell'Osservatorio Vinitaly-Nomisma Wine Monitor dei dati doganali nei primi sette mesi del 2021 sui 13 principali mercati che rappresentano tre quarti delle vendite all'estero. Sono cifre che ci vedono in ascesa dell'11,1% (Usa e Germania i due maggiori bacini) con un +8,5% rispetto al trend pre-pandemico del 2019 e ci piazzano nettamente davanti alla Francia che pure cresce del 3,7%.

Dopo la grande paura, è tornato l'entusiasmo, e i segnali di ripresa arrivano anche dal mercato interno dove se la grande distribuzione non ha mai smesso di correre, la ristorazione ha ripreso fiato dopo l'asfissia del lockdown e l'e-commerce continua crescere a ritmi vertiginosi. In un simile contesto il salone fieristico di riferimento per un intero settore, un'eccellenza riconosciuta del Made in Italy nel mondo, non poteva restare a guardare chiuso con le serrande abbassate all'interno dei box, mentre in pista i motori rombano e inanellano giri veloci. Due primavere senza

Vinitaly son state calici di fielle, ci salva ora l'autunno; VeronaFiere non si è arresa, non si è piegata e ha quindi estratto dal cilindro questa Special Edition che da domenica a martedì tragherà al ritorno della piena normalità con l'edizione 54 in programma ad aprile.

Questo è un Vinitaly in forma ridotta, al quale partecipano oltre 400 aziende, tra partecipazioni individuali con i principali brand del Paese, collettive regionali e consortili in rappresentanza dell'Italia enoica (padiglioni 4-5-6 dalle 9.30 alle 18, accesso solo con Green pass). Oltre agli operatori italiani, a Verona sono attesi circa 200 buyer stranieri selezionati da Veronafiere e Ice Agenzia provenienti da 20 nazioni, tra area Ue ed extra Ue, che andranno ad aggiungersi a quelli accreditati dalle aziende o a partecipazione diretta. In contemporanea con

Vinitaly Special Edition, tornano anche Enolitech, salone delle tecnologie per la produzione di vino, olio e birra e Sol&Agrifood con le aziende dell'agroalimentare di qualità. Focus sullo stato di salute dell'horeca e delle enoteche italiane con incontri firmati da **Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi) e Vinarius, oltre all'approfondimento sul mercato del vino nella distribuzione moderna. Spazio anche al biologico con cantine e

vini green, che nel 2020 hanno registrato un aumento delle vendite di quasi l'11% (report Area Studi Mediobanca con Ufficio Studi Sace e Ipsos, luglio 2021). Ricco anche il programma delle degustazioni, tra vini biologici, la Valpolicella nei vini di un maestro come Giuseppe Quintarelli, i grandi vini italiani con *gout de terroir*, l'innovazione nei rossi, solo per citarne alcuni. All'appello, 18 e 19 ottobre, c'è Wine2Wine business forum, la due giorni di seminari e laboratori sulle tematiche più attuali del momento per i protagonisti della community del vino con 70 speed meeting da 45 minuti.

Questi i numeri di un appuntamento internazionale specificamente dedicato alla wine industry che sul tavolo pone temi centrali e strategici del settore, quali sostenibilità dalla produzione alla comunicazione, inclusività, vini *low* e *alcol free* ma anche cross marketing, formazione e analisi delle nuove tendenze alla luce dei cambiamenti post pandemici, e le dinamiche dei mercati esteri. Il mondo del vino si dà quindi appuntamento a Verona, sua capitale riconosciuta, per celebrare la ripartenza di una comunità che, superata la buriana, non si è pianta addosso, ma si è tirata su le maniche e ha ripreso a correre. Un'edizione di Vinitaly così, non può che essere Special. Di

nome e di fatto.

Lorenzo Fabiano

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I numeri

6,3

Miliardi di euro

È il dato di chiusura del comparto del vino italiano nel 2020, c'è stata una perdita a valore del 2,3 per cento rispetto al 2019

11,1

Per cento

È il valore in crescita dei dati doganali nei primi sette mesi del 2021 sui 13 principali mercati mondiali. Bene in Usa e in Germania



C'è entusiasmo, segnali di ripresa anche dal mercato interno

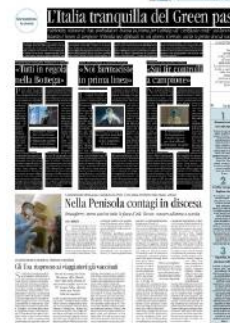


L'Italia tranquilla del Green pass

*Fabbriche, ristoranti, bar, ambulatori: buona la prima per l'obbligo di "certificato verde" sul lavoro
Intanto è boom di tamponi: 506mila test effettuati in un giorno. Corrono anche le prime dosi di vaccino*

Il debutto dell'obbligo di Green pass in tutti i luoghi di lavoro, oltre a proteste e sit-in, ha provocato un picco di richieste di tamponi. L'effetto "15 ottobre" si è tradotto nelle ultime 24 ore in un numero record di test, che hanno toccato quota 506mila (mai così tanti da inizio pandemia, ndr). Il record precedente (378.463) risaliva al 5 marzo 2021. Dalla struttura del commissario Francesco Figliuolo segnalano anche il trend positivo delle prime dosi di vaccino: giovedì sono state 73mila, il 34% in più rispetto al-

l'inizio della settimana. In un solo giorno, infatti, sono stati emessi ben 860.094 Green pass. «Credo che il primo giorno di Green pass obbligatorio per le aziende sia andato bene – ha detto il presidente di Confindustria, Carlo Bonomi –. Credo abbia prevalso la responsabilità, che era la cosa che tutti avevamo richiamato, un grande senso di responsabilità del Paese. Fortunatamente le cose stanno andando bene e mi auguro che proseguano così anche nei prossimi giorni».



DIRIGE UNA FARMACIA DI COLOGNO MONZESE

«Noi farmaciste in prima linea»

FULVIO FULVI

La Farmacia Europea, a Cologno Monzese, in provincia di Milano, da quando è cominciata l'emergenza Covid di solito effettua 50-

60 tamponi al giorno. «Ma già da giovedì sera e fino a venerdì pomeriggio ne abbiamo processati oltre 400, un lavoro eccezionale per noi, più che altro un servizio fatto alla comunità» commenta la titolare, Monica Sciortino. Perché non si

tratta solo di preparare ed eseguire, a chi lo richiede, il test, che viene somministrato in un tendone a fianco della farmacia, ma anche di regolare l'afflusso dei clienti e provvedere alle relative certificazioni. «Siamo otto farmacisti, compresi i tirocinanti – spiega Sciortino – ma dobbiamo anche servire le medicine al bancone e provvedere a tutte le altre misure di sicurezza anti-Covid negli spazi di nostra competenza». Negli ultimi due giorni sul marciapiede davanti alla

farmacia, che serve un popolare quartiere a ridosso di Vimodrone, si sono viste code lunghissime. «Una bolgia, con gente, qualche volta esasperata, che arriva da fuori città – dice la dottoressa Sciortino – e tra loro c'erano pure lavoratori con il tesserino sanitario scaduto che temevano di non essere accettati dalla loro azienda nemmeno con il tampone negativo, e se la sono presa con noi. L'altra sera abbiamo dovuto chiamare i carabinieri perché a qualcuno tra

le persone in fila hanno rubato i documenti nella borsa. E un lavoratore venuto per il tampone è arrivato persino a minacciarci. Ma noi non c'entriamo nulla, svolgiamo un servizio che peraltro ci viene retribuito poco, con un dispendio di energie inimmaginabile». Sarebbe il caso, conclude la farmacista, «che le Asl ci diano una mano e provvedano a inviare le nuove tessere sanitarie in tempi brevi, per evitare spiacevoli situazioni».



Monica Sciortino, farmacista

Monica, al servizio di un quartiere popolare: «Alcuni cittadini un po' esasperati, le Asl adesso ci diano una mano»



IL PRESIDENTE DELL'AZIENDA NUMBER 1

«Sui tir controlli a campione»

Nel settore degli auto-trasporti si temeva una catastrofe che però, secondo Renzo Sartori, presidente di Number 1 e vicepresidente di Assologistica, non ci sarebbe stata. Almeno per il momento.

«Non abbiamo ancora dati precisi, che arriveranno lunedì perché l'effetto Green pass lo vedremo entro la fine di questa settimana» sostiene Sartori, alla guida di un'azienda con sede a Parma e che in 9 hub sul

territorio nazionale movimentava circa 1.300 tir al giorno per il trasporto delle merci più 500 furgoni condotti da dipendenti diretti. «Abbiamo fatto controlli a campione, come richiesto dalla normativa sul 20% del personale e sugli autisti esterni – racconta il presidente – rilevando una quota minima di irregolarità, forse un 5-6%, ma quasi tutti quelli che non avevano il Green pass hanno esibito il certificato di tampone negativo e per quanto riguarda i lavorato-

ri stranieri, non sono stati fatti scendere dal camion, come stabilito da un provvedimento emanato in extremis... molti infatti sono vaccinati nel loro Paese con un prodotto non riconosciuto dall'Aifa e dall'Emma ma

hanno il diritto di lavorare, come tutti gli altri». Sartori sottolinea inoltre come «le modalità di applicazione delle normative sul certificato vaccinale nei luoghi di lavoro non hanno preso in debita considerazione il settore della lo-

gistica dove le difficoltà sono state maggiori che altrove». E questo, precisa, «nonostante la grave crisi che stiamo attraversando». «Basti pensare – aggiunge – che una tratta che prima costava 400 euro oggi è raddoppiata, e con l'obbligo del Green pass avremo ancora meno autisti a disposizione: oggi ne mancano circa 30mila. C'è bisogno subito di un tavolo per discutere col governo il da farsi».

Fulvio Fulvi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il manager Renzo Sartori

Il vicepresidente di Assologistica: «Qualche giorno per i dati ufficiali, nel frattempo un tavolo con il governo»



TITOLARE DELLA PASTICCERIA MARESCOTTI A GENOVA

«Tutti in regola nella Bottega»

Prima giornata Green pass senza intoppi al bar pasticceria Marescotti, bottega storica nel centro di Genova. Tutti i giorni qui c'è un continuo via-vai di clienti che cominciano a venire la mattina presto per la colazione e occupano i tavoli in sala e fuori (50 posti in tutto) anche per pranzo e l'aperitivo.

«Nessun problema per i nostri 4 dipendenti, tutti vaccinati con entrambe le dosi: si sono presentati con il certificato verde e hanno cominciato la loro giornata come al solito» riferisce il titolare Alessandro Cavo, che è anche presidente regionale della Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe) aderente alla Confcommercio. «Ma se avessimo avuto un nostro addetto senza il Green pass, sarebbe stato un grosso problema – prosegue Cavo – perché non avremmo potuto rimpiazzarlo in breve tempo, ma questo è un nodo da sciogliere per tutti gli

esercizi commerciali da qui alla scadenza del decreto, il 31 dicembre, sempre che non venga prorogato». E da quando esiste l'obbligo di Green pass per gli avventori che decidono di essere serviti all'interno del locale, uno dei camerieri è stato incaricato di eseguire i controlli e le registrazioni, come previsto dalla legge. «Per noi ormai è una routine – dice il titolare del Marescotti – come la verifica quotidiana della temperatura dei frigoriferi».



Il pasticcere Alessandro Cavo

**Alessandro, settore bar e ristorazione
 «Dipendenti vaccinati, rimpiazzarli sarebbe stato un problema.
 Poche le violazioni»**

Poche, in ogni caso, le segnalazioni arrivate da ristoranti e bar della Liguria di clienti o lavoratori senza il passaporto vaccinale: «Le violazioni sono state sotto il 5% – afferma Cavo – la stessa percentuale che la Fipe ha registrato a livello nazionale: i controlli sono stati rigorosi, anche se questo non è il nostro compito. L'importante è essere usciti dall'incubo del lockdown». (F. Ful.)



Le piccole aziende pagano i test

Accordo non scritto nelle imprese fino a 5 dipendenti per tutelare il lavoro Ma il debutto del certificato verde rallenta la produzione e le consegne

Luca Signorini

Le piccole imprese, fino a 4-5 lavoratori, lo fanno (ma non vogliono pubblicizzarlo). Pagano i tamponi ai dipendenti, per garantire il lavoro. Le aziende grandi, le fabbriche no. Il debutto del Green pass obbligatorio in Toscana mostra subito qualche problema. Rallenta la produzione, le consegne. Comporta richieste anomale: perfino il tentativo di ricorrere alla cassa integrazione da parte di qualche dipendente, pur di non sottostare al tampone o al vaccino.

Lo scenario è articolato. A cominciare dalla posizione netta di Confindustria (che applica la legge), ferma nella volontà di far pagare ai dipendenti non vaccinati il tampone per ottenere la certificazione verde. Affrontano in modo diverso l'obbligo molte piccole aziende (associate a Cna, Confindustria e Confesercenti), persuase nel venire incontro al lavoratore, pagando in tutto o in parte il test molecolare.

PICCOLO È MEGLIO

«Non possiamo permetterci di perdere ulteriori professionalità, che già troviamo a fatica», sottolinea il presidente toscano di Confindustria, **Aldo Cursano**. Le decisioni dei singoli lavoratori sono poi tra le più differenti: chi ha preso malattia, chi ferie, chi un'aspettativa fino al 31 dicembre. Ieri

c'è stato anche qualcuno che non è entrato in fabbrica perché ha scelto di iniziare a sottoporsi ai tamponi da lunedì, per risparmiare. I sindacati in alcuni casi hanno scritto alle imprese per cercare una mediazione sui dipendenti sprovvisti di certificazione anti-Covid: le lettere non hanno ricevuto risposta. Si avvertono inoltre rallentamenti di alcuni servizi: per esempio i fornitori di bar e ristoranti sono passati da dieci a tre consegne ogni ora.

IL FAIDA TE DELLE PICCOLE IMPRESE

«Le piccole attività una soluzione la trovano, per evitare i mal di pancia dei dipendenti - aggiunge Cursano - Confindustria a livello nazionale sta spingendo per ottenere la gratuità del tampone. Perché questo obbligo qualche problema lo crea e non ne avevamo bisogno». «I nostri associati, in generale, non sono disposti a coprire il costo dei tamponi ai lavoratori - afferma **Matteo Conforti**, responsabile sicurezza luoghi di lavoro per Cna Toscana Centro - ma ci sono casi di piccole ditte con massimo 10 persone tutte senza vaccino. I titolari, almeno in questi primi giorni, si faranno carico dei tamponi: scelta autonoma per poter continuare a produrre senza rallentamenti».

SCELTE E PREZZI

La libera scelta di non vaccinarsi ha un prezzo: è quello di far pagare il costo del tampone molecolare (che ha 72 ore di validità) o antigenico (48 ore) al lavoratore. È la posizione di Confindustria Toscana. «La nostra posizione è netta - spiega **Daniele Matteini**, membro del consiglio di presidenza regionale - le aziende non pagheranno i test. Ieri abbiamo registrato disagi minimi, ma ci vorrà una settimana di rodaggio per capire se eventuali assenze dal posto di lavoro e rallentamenti porteranno a una riduzione della produttività».

RICHIESTE BIZZARRE

«Noi dobbiamo tutelare tutti gli iscritti. Per questo il sindacato si è adoperato per chiedere ad alcune aziende di pagare il tampone al dipendente: la richiesta come immaginavamo non ha avuto seguito», dice **Massimo Chirli** della Cisl. **Massimo Braccini**, della Fiom Cgil Toscana, racconta che ieri «alcuni operai si sono presentati in fabbrica privi di green pass e non sono potuti entrare. C'è stato il calcolo di cominciare a fare i tamponi da lunedì risparmiando sul costo del test che doveva essere fatto giovedì o ieri, per utilizzarlo un solo giorno lavorativo, col fine settimana di mezzo».

A Cna altre richieste particolari. Riprende Conforti: «Una persona senza certificazione ci ha chiesto se era possibile at-

tivare la cassa integrazione artigiani per il periodo di assenza dal lavoro. Un altro, tramite il sindacato, ha minacciato una causa di lavoro per l'assenza ingiustificata. Ma sono tutte questioni che finiscono lì».

LE RIPERCUSSIONI

Sui posti di lavoro qualche cosa è successo. In varie province della Toscana, per esempio, per l'assenza di autisti sono saltate alcune corse dei bus locali e le biglietterie in alcuni casi hanno ridotto gli orari di apertura. Ritardi poi nelle consegne delle merci ai locali pubblici: il controllo del Green pass ai corrieri ha provocato rallentamenti. Nelle aziende a ciclo continuo, organizzate su almeno tre turni, tempi più lunghi per gli accertamenti e un numero maggiore di delegati al controllo della certificazione. Il ciclo produttivo ha subito dunque intoppi.

Da gestire ci sono inoltre i trasportatori che arrivano dall'estero, che non hanno Green pass e magari sono vaccinati, ma con un siero non riconosciuto (come lo Sputnik). Questi camionisti non possono uscire dalla cabina e sono altri a dover scaricare. Ci sono poi tensioni tra colleghi: «Alcuni lavoratori, nominati dal titolare addetti al controllo, si sono rivolti a noi perché non vogliono assumersi questo compito. Hanno paura di ritorsioni», conclude Conforti di Cna.



IL DIRETTORE GENERALE

Mantovani: «Relazioni internazionali, qualità e buyer strategici»

I numeri vanno oltre le aspettative, e sono la cartina di tornasole di una «grandissima attenzione e vivacità verso il vino italiano». Parola di Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere, soddisfatto del percorso intrapreso da Vinitaly in quest'ultimo anno e mezzo, grazie al quale «sono cresciute ulteriormente le nostre relazioni internazionali». Di questo percorso, la Special Edition che inaugura il 17 ottobre è il punto di approdo ma allo stesso tempo l'inizio di un viaggio che porterà all'edizione 2022 di Vinitaly, già sold out. «Non c'è dubbio che un evento in presenza come questa Special Edition abbia un grande valore aggiunto dal punto di vista delle relazioni commerciali. La risposta a livello mondiale è stata infatti altissima».

Quali saranno i numeri di Vinitaly Digital Edition?

Abbiamo puntato fin dall'inizio sulla qualità e non sui numeri, benché siano molto interessanti perché parliamo di oltre 400 tra aziende e consorzi, delle presenze di aziende e operatori. Oltre agli operatori selezionati della domanda italiana, la campagna di incoming realizzata sia da Veronafiere che in collaborazione con Ice

Agenzia, registra ad oggi la presenza alla Special Edition di oltre 150 buyer provenienti da 35 nazioni, tra le piazze attualmente più strategiche per il vino tricolore: dai consolidati Stati Uniti alla Cina, dal Regno Unito al Canada, dai Paesi Balcanici alla Russia fino alla Polonia, al Kazakistan e ai Paesi del Nord Europa; mentre Germania, Francia e Svizzera guidano le principali delegazioni europee. A questi si aggiungono i professionisti a partecipazione diretta. Ai buyer e ai professionisti della ristorazione, dell'ospitalità, dell'intrattenimento, delle enoteche e della distribuzione è dedicato un calendario di appuntamenti finalizzati esclusivamente al dialogo tra la domanda e l'offerta, che si integrano con le iniziative formative e di scenario promosse in collaborazione con alcuni dei più importanti influencer e protagonisti internazionali del settore. Dal punto di vista espositivo, è prevista una formula snella, con stand pre-allestiti e che si svolge con i più alti standard di sicurezza.

Oggi il settore «sta bene» e sembra uscito da un periodo di forte sofferenza. In che modo Vinitaly Special Edition può consolidare questo slancio?
 La Special edition di Vinitaly da

una parte vuole rinsaldare il business in presenza con la domanda estera e italiana, dall'altra capire dove e come accelerare nella sfida sui mercati, come operare il salto di qualità sul fronte del posizionamento del nostro prodotto e con quali strumenti. La tre giorni, insieme al contemporaneo Wine2Wine business forum in programma il 18 e 19 ottobre, saranno il genius loci di un comparto convinto di poter superare se

stesso dopo un pit stop forzato in cui peraltro ha reagito meglio dei propri competitor.

Questa tre giorni sarà caratterizzata da numerose collaborazioni con associazioni quali ad esempio Fipe-Confcommercio e Vinarius, l'Associazione delle enoteche italiane. Vinitaly Special Edition si pone come volano per l'intera filiera?

Il mercato interno ha sofferto molto durante la pandemia e con queste iniziative puntiamo a rinsaldarlo, offrendo anche l'opportunità di interpretare i nuovi trend di consumo. Per questo, sono state attivate delle partnership per verificare lo stato di salute dell'horeca e delle enoteche del Belpaese, con un'agenda di incontri firmati da Fipe, Vinarius e Rete Horeca, oltre

all'approfondimento sul mercato del vino nella Gdo. Inoltre, abbiamo voluto una nuova area Mixology che vede i bartender più talentuosi cimentarsi in masterclass e approfondimenti, alla ricerca di nuovi drink a base di vini, liquori e distillati.

Negli stessi giorni di Vinitaly Special Edition si terrà Sol&Agrifood, anche in questo caso una special edition: quali saranno le caratteristiche di questo format smart?

Sarà un'edizione altamente professionale, con numero chiuso e ingresso riservato su invito solo agli operatori del settore italiani ed esteri, oltre a nuovi spazi espositivi e aree specifiche dedicate al biologico. Nel corso dei tre giorni di manifestazione sono previsti incontri operativi con buyer italiani e stranieri: Veronafiere è al lavoro da tempo con Ice-Agenzia e Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale per permettere l'arrivo a Verona di operatori selezionati dall'estero. Grazie al Progetto europeo Biols.eu, dedicato al prodotto biologico certificato, inoltre, quest'anno per la prima volta i produttori di olio evo e birra artigianale italiani e biologici hanno la possibilità di partecipare in un'area dedicata. **F.L.**



Giovanni Mantovani

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



PROGRAMMA Una serie di convegni per fare il punto della situazione nel post-pandemia a partire dalle strategie di distribuzione e posizionamento del made in Italy

Focus: mercato Italia, estero e competitor

Il convegno di apertura sul tema «Il vino nel nuovo rating delle filiere agroalimentari»; poi quello sull'export. Gli incontri con **Fipe** e Vinarius

L'ultimo Vinitaly risale al 2019. Il prossimo è già fissato dal 10 al 13 aprile dell'anno prossimo. In mezzo l'emergenza sanitaria e il mondo del vino alle prese con una miriade di sfide.

A fare da ponte tra le due edizioni, quella passata e quella futura, Veronafiere ha messo in campo un'iniziativa straordinaria, firmata dal brand leader internazionale del settore, per accelerare la ripresa del vino tricolore e delle aziende italiane sui mercati.

I numeri della manifestazione Si tratta di Vinitaly Special Edition e la risposta da parte degli stakeholders non si è fatta attendere: le aziende espositrici saranno più di 400, attesi più di 150 buyer esteri selezionati da Veronafiere e Ice Agenzia, provenienti da trentacinque nazioni.

In contemporanea, tra i padiglioni della fiera scialgera si svolgeranno anche Enolitech, dedicato alle tecnologie per la produzione di vino, olio e birra e Sol&Agrifood, con le imprese dell'agroalimentare di qualità. Formazione e networking saranno invece sviluppati nel business forum wine2wine nelle giornate di lunedì e martedì.

L'inaugurazione Vinitaly

Special Edition sarà inaugurata domenica 17 alle 10.30, dal ministro delle Politiche agricole, Stefano Patuanelli, pronto a brindare, a Verona, alla ripartenza del business enoico tricolore.

A fare gli onori di casa, Maurizio Danese, presidente di Veronafiere, Federico Sboarina, sindaco di Verona, Manuel Scalzotto, presidente della Provincia e Luca Zaia, governatore del Veneto. Dopo i saluti istituzionali, l'auditorium Verdi al Palaexpo ospiterà fino a mezzogiorno il convegno di apertura dedicato a «Il vino nel nuovo rating delle filiere agroalimentari» by Nomisma-Unicredit.

Ersilia Di Tullio e Denis Pantini di Nomisma presenteranno la ricerca sul rating. Seguirà l'intervento di Pier Carlo Padoan, presidente di Unicredit.

Poi la tavola rotonda con Paolo De Castro, coordinatore per S&D della Commissione agricoltura Parlamento europeo; Carlo Maria Ferro, presidente Ice-Agenzia e Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere.

Incontri su export e canali di vendita Tanti i temi che saranno affrontati nella tre giorni dell'iniziativa. Si parlerà di export ma non solo. Dopo le mancate vendite nei fuori ca-

sa per circa 1,5 miliardi di euro del 2020, il vino italiano punta a rinsaldare il mercato interno, facendosi anche interprete dei nuovi trend di consumo. A questo proposito nel pomeriggio della prima giornata, l'Unione italiana vini (Uiv) organizza il convegno «Capire i mercati: nasce il nuovo Osservatorio del vino».

A seguire, la tavola rotonda: «Export vino Italia: come vincere la sfida del valore». Alla «Special Edition» si farà quindi il punto sullo stato di salute del canale horeca (hotel, ristorazione, catering) e delle enoteche nazionali, con un'agenda di incontri firmati da **Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi) e Vinarius.

Premi ai ristoranti Martedì, nella giornata conclusiva della manifestazione, Veneto food excellence premia i quaranta migliori ristoranti della regione che tanto contribuiscono alla cultura del buon bere (in sala Rossini; pad 6/7 primo piano), a cura della federazione veneta pubblici esercizi.

La distribuzione moderna Facendo un passo indietro e tornando a lunedì, sono previsti approfondimenti sul mercato del vino nella distribuzione moderna tra nuovi equilibri e opportunità. Non mancherà l'attenzione

al biologico, con cantine e vini green che nel 2020 hanno registrato un aumento delle vendite di quasi l'11 per cento, certificato dal report Area Studi Mediobanca, redatto con Ufficio Studi Sace e Ipsos, al centro del convegno «Spirits: le sfide di un'eccellenza italiana».

Scambi globali in crescita Oltre ad accendere l'interesse sul mercato domestico, Vinitaly Special Edition si propone di monitorare la ripartenza degli ordini di vino nel mondo, riavviati con il vento in poppa, visto che gli scambi globali tra domanda e offerta nei primi sette mesi di quest'anno sono saliti del +10,3%, riportandosi in linea con i valori 2019.

Italia più performante della Francia L'Italia nel confronto con il periodo pre-pandemico fa molto meglio del suo principale competitor, la Francia, comunque protagonista di una fortissima accelerazione, quantificabile in un +30,6% sul gennaio-luglio dello scorso anno.

Dopo le mancate vendite nel fuori casa per 1,5 miliardi di euro, si punta a rinsaldare il mercato interno



Data: 16.10.2021 Pag.: 87
 Size: 370 cm2 AVE: € 2220.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



NOVITÀ In programma martedì a Veronafiere eventi e tasting in collaborazione con **Fipe**, specifici per ristoratori e operatori dell'intrattenimento e del turismo

Vino e ristorazione, riparte la partnership

La collaborazione tra Vinitaly e **Fipe**-Confcommercio: «Fondamentale per valorizzare l'offerta enogastronomica»

●● Riparte da Vinitaly Special Edition la partnership con l'Horeca: sono in programma martedì a Veronafiere eventi e tasting in collaborazione con **Fipe**.

Vinitaly Special Edition, la tre giorni straordinaria di Veronafiere riservata al wine business, punta i riflettori sul mercato Italia e mette in campo una collaborazione strategica con **Fipe** (Federazione Italiana pubblici esercizi).

Il calendario della Federazione che rappresenta oltre 300 mila aziende nel Paese di un settore che conta più di un milione di addetti e un valore aggiunto di 46 miliardi di euro, prevede infatti per martedì 19 ottobre una giornata di iniziative e walk-around tasting specifici per ristoratori e operatori dell'intrattenimento e del turismo. Nata per valorizzare e stimolare le sinergie tra mondo del vino e ristorazione, l'iniziativa consente ai protagonisti dell'Horeca (hotel, ristorazione, catering), che è motore della ripresa e primo canale di sbocco per i vini made in Italy con una fetta pari al 36

per cento delle vendite interne, per un controvalore di oltre due miliardi di euro (dati dell'Unione italiana vini 2019), di scoprire, approfondire e degustare i migliori vini e intercettare le proposte dal comparto produttivo.

Protagonisti «La ristorazione e l'industria del vino sono certamente tra gli attori principali della filiera agroalimentare italiana», dice Matteo Musacci, vicepresidente di **Fipe**-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi. «L'uno ha bisogno dell'altro. Da un lato i pubblici esercizi devono puntare sull'offerta di vini di qualità per essere sempre più attrattivi, dall'altro le case vinicole trovano in bar e ristoranti uno sbocco fondamentale per portare sul mercato i propri prodotti, in particolare quelli di fascia alta, i più penalizzati nel periodo in cui a causa della pandemia i locali sono rimasti chiusi. La collaborazione tra Vinitaly e **Fipe**-Confcommercio è fondamentale per valorizzare l'offerta enogastronomica in un

momento cruciale per la ripresa delle attività e dei consumi.

I pericoli dell'«Italian Sounding» Oltre a questo, si pone il tema della tutela del made in Italy dai pericoli generati dall'Italian Sounding.

Una minaccia, quest'ultima, per i prodotti tipici molto spesso contraffatti o maldestramente imitati, come nel recente caso del Prosek Croato, ma che coinvolge sempre di più la cucina italiana attraverso una rete di falsi ristoranti italiani che con l'autenticità di ricette e prodotti italiani non hanno nulla a che vedere. Fare fronte comune serve a difendere non solo le nostre eccellenze, ma anche la cucina e lo stile di vita che ci caratterizza nel mondo».

Il premio alla ristorazione Tra gli appuntamenti della Special Edition, piazza d'incontro privilegiata per tutti gli stakeholder del settore, anche la premiazione di «Veneto food excellence 2021», il riconoscimento dedicato alle eccellenze della ristorazione

regionale che vedrà salire sul palco i quaranta ristoranti che hanno ricevuto valutazioni e recensioni all'interno delle tre guide gastronomiche più note e diffuse: Michelin, Gambero Rosso ed Espresso. A premiare gli chef e ristoratori portabandiera della cucina regionale sarà il presidente della Regione Veneto, Luca Zaia. Espressione di una vocazione da sempre orientata al business e pensata per operatori professionali, Vinitaly Special Edition rappresenta una tappa di avvicinamento alla 54ma edizione di Vinitaly (a Veronafiere dal 10 al 13 aprile 2022) e intende essere l'occasione per aziende, consorzi e associazioni di riprendere il contatto con la domanda interna e internazionale. ●

I pubblici esercizi devono puntare sull'offerta di vini di qualità per essere sempre più attrattivi



Alleanza In questo Vinitaly Special Edition si rinnova la partnership tra ristoratori e mondo del vino



Data: 16.10.2021 Pag.: 10
Size: 313 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:

Tavola: nel Veneto Gourmet brillano le stelle di Verona

Non solo bottiglie e calici: nell'ambito della Vinitaly Special Edition saranno premiati i quaranta ristoranti top della regione. Il punteggio in base ai riconoscimenti delle principali guide gastronomiche

Ilaria Donatio

Nel corso della Vinitaly Special Edition (Verona, 17-19 ottobre 2021) saranno premiati i 40 ristoranti top del Veneto. I Veneto Food Excellence Awards, promossi dalla **Fipe**, la Federazione italiana dei pubblici esercizi (una costola di Confcommercio), e sostenuto dalla Regione Veneto, vuole esaltare le eccellenze venete della ristorazione. Il punteggio è segnato sulla base della media dei riconoscimenti ottenuti dalle tre guide gastronomiche più note e diffuse: Michelin, Espresso e Gambero Rosso. In attesa di conoscere la lista completa dei premiati, segnaliamo alcuni imperdibili fermate gourmet per chi si trova a Verona nei giorni della fiera.

Dodici Apostoli

Sito in un palazzo del 700, nasosto tra i vicoli del centro. Lo chef è Mauro Buffo. Una cucina contemporanea legata ai sapori veronesi dell'infanzia, ma ricca di citazioni tecniche, creative e concettuali. Il menù spazia dal pane, lardo, baccalà, salsa tandoori, alla sepia-spiedino e pomodoro al cren; all'uovo, luccio, coriandolo, all'acqua, farina, lepre, spugnola; al risotto al whisky, uvetta, buccia di

limone, al manzo al pepe verde, fino alla pera, tartufo, nocciola. Tra le volte della cantina settecentesca anche una ricca offerta di vini. Vicolo Corticella S. Marco 3, Verona Tel. 045/596999 www.12apostoli.com

Casa Perbellini

Vicino alla celebre basilica di San Zeno, lo chef Giancarlo Perbellini propone una cucina dei grandi classici della tradizione veneta con attenzione particolare alla stagionalità. La cucina è a vista in sala. Tra i piatti più rappresentativi: lo zabaione ghiacciato e caviale affumicato, il wafer al sesamo, tartare di branzino, caprino e sensazione di liquirizia, il risotto "come un barbecue", il piccione con purea di mandorle, gel di mirtillo e ajo blanco, la marchesa al cioccolato con gelato all'orzo e composta di agrumi. Carta dei vini con una vasta scelta di bottiglie francesi.

Piazza San Zeno 16, Verona Tel. 045 878 0860 www.casaperbellini.com

L'Artigliere

Il ristorante si trova in un edificio che ospita un vecchio mulino per la pilatura del riso, in funzione per molti secoli a partire dal 1612. Il me-

nu prevede dieci tipi diversi di riso: «Il riso è come un foglio di carta bianco su cui poter disegnare ciò che si vuole», scrive Botta sulla carta dei risotti. Ampia l'offerta dei menu degustazione, partendo dalle 3 fino alle 7 portate. Ben fornita la carta dei vini, con buone possibilità a bicchiere. Sfiziosa la carta dei dolci. Via Boschi 5, Isola della Scala (VR) Tel. 3923400350 www.artigliere.net

L'oste scuro

Un secolo fa l'oste era chiamato scuro perché si pensava che le mura nascondessero un segreto. Da qui il nome di questa raffinata osteria in pieno centro storico, tra Castelvecchio e Piazza Bra. Oggi l'oste è Simone Lugoboni, cuoco esperto e competente che ha fatto di questo locale una meta per gli amanti della cucina di mare. Non solo ostriche e caviale: c'è il sampietro con crema di melanzane, pomodoro confit e maionese all'aglio nero, o le tagliatelle con sgombro, cipolla di Giarratana, aneto e pistacchio di Bronte, o la ricciola bianca grigliata con purea di fave, porcini freschi e cappelli fritti. La cantina privilegia bianchi e bollicine.

Vicolo S. Silvestro 10, Verona Tel. 045/592650 www.ristoranteostescuro.tv



Piccola e smart, torna Vinitaly con un'edizione speciale

Vittorio Ferla

Il mondo del vino italiano esce da un annus horribilis. Mesi di lockdown hanno pesato enormemente: sia sui produttori, vittime del crollo delle vendite causato dalla chiusura di ristoranti ed enoteche, sia sulle aziende fieristiche, bloccate per mesi e a rischio tracollo. Ecco perché la Vinitaly Special Edition che apre domani i battenti a Verona (17-19 ottobre 2021), pur nelle dimensioni ridotte rispetto a quelle tradizionali, sembra un modo per uscire finalmente dall'apnea depressiva delle restrizioni pandemiche. «Il ritorno al fare fiera rappresenta uno strumento fondamentale per l'internazionalizzazione delle Pmi italiane, che dalle manifestazioni business ricavano il 50% delle proprie esportazioni», spiega Maurizio Danese, presidente di Veronafiere, l'ente che organizza Vinitaly. «Questa funzione 'sociale' per l'economia reale data dal sistema fieristico - prosegue Danese - si riflette perfettamente nel comparto vino, autentico campione di made in Italy con una bilancia commerciale attiva per 6,5 miliardi l'anno, il cui tessuto connettivo è rappresentato da piccole e micro-imprese». Questo il senso di questa breve anteprima, in attesa del ritorno della fiera tradizionale nell'aprile 2022 con la 54ª edizione: in quella occasione, assicura Danese, «Veronafiere ribadirà al mondo tutta la forza del vino italiano, che anche grazie alla sua fiera di riferimento ha visto un incremento delle vendite all'estero di circa il 150% negli ultimi vent'anni».

Nel frattempo, dopo un 2020 in perdita, torna a correre nel primo

semestre di quest'anno (+15,6%): a fare da traino soprattutto i vini spumanti con un +26%. In questo clima di ripresa, l'evento smart messo in piedi dalla Fiera di Verona ospita più di 400 aziende vitivinicole: tra queste, i principali brand individuali, le collettive regionali e quelle consortili. A Verona, poi, saranno presenti circa 200 buyer esteri selezionati direttamente da Veronafiere e Ice Agenzia provenienti da 35 nazioni. Dai consolidati Stati Uniti alla Cina, dal Regno Unito al Canada, dai Paesi Balcanici alla Russia fino alla Polonia, al Kazakistan e ai Paesi del Nord Europa. Germania, Francia e Svizzera guidano le principali delegazioni europee. «La congiuntura relativa agli scambi mondiali è tornata positiva, e le nostre ricognizioni ci segnalano un vino tricolore in forte ascesa nelle principali piazze mondiali», assicura Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere.

Nonostante l'edizione ridotta, il calendario della fiera resta molto ricco e invitante. Il palinsesto

dedicato agli affari conta 12 appuntamenti tra convegni e focus di mercato, da quello domestico a quelli internazionali, e 50 degustazioni per operatori e buyer che spaziano dal biologico agli orange wine. Da segnalare l'agenda di incontri firmati da **Fipe** (la Federazione italiana pubblici esercizi) e da Vinartus, l'associazione delle enoteche italiane, oltre all'approfondimento sul mercato del vino nei supermercati. Spazio inoltre al biologico con le cantine e i vini green: un movimento che, nel 2020, secondo il report di Mediobanca Ufficio Studi Sace e Ipsos del luglio 2021, ha registrato un aumento del-

le vendite di quasi l'11%.

Tra le novità di quest'anno c'è il debutto della *mixology*: i bartender più talentuosi e di tendenza si cimentano in masterclass, approfondimenti e laboratori, alla ricerca di nuovi drink a base di vini, liquori e distillati. Realizzata in partnership con Bartenders Group Italia, la nuova area tematica offrirà al pubblico di professionisti presenti a Verona non solo uno spazio per scoprire e testare i trend del momento, ma anche una finestra su un mercato sempre più dinamico e vivace che vede nell'horeca un canale privilegiato. E che trova nel vino un alleato strategico per l'affermazione della cultura del "bere bene".

Inoltre, come in una matrioska, la Vinitaly Special Edition conterrà di fatto altre due fiere specializzate: Enolitech, dedicata alle tecnologie per la produzione di vino, olio e birra, e Sol&Agrifood, rivolta alle aziende dell'agroalimentare di qualità. Ritorna anche l'appuntamento del Wine2Wine business forum, un programma di formazione e networking con cento relatori internazionali, 17 aree tematiche, più di 1500 operatori e manager.

Uno spazio, infine, sarà dedicato anche all'arte. Domenica, presso le Gallerie Mercatali, sarà inaugurato il vernissage della mostra site-specific *Falling Dreams*. La gigantesca installazione multimediale, commissionata da Pasqua Vini al collettivo artistico romano None, esplora il tema del sogno e la sua portata creatrice. «Desideravamo condividere anche con la nostra città questo bellissimo progetto, dedicato alla creatività, al talento e al vino italiano, in attesa di aprire una nuova stagione di iniziative», spiega Riccardo Pasqua, amministrato-

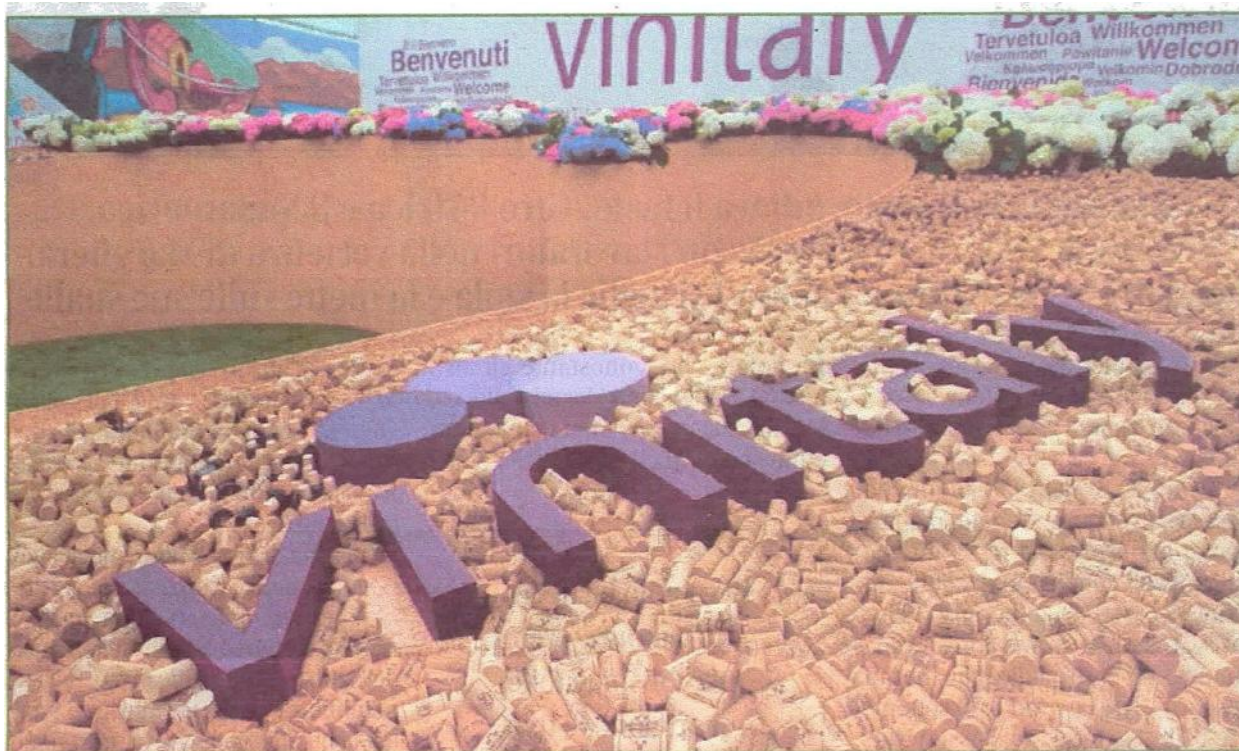


re delegato di Pasqua Vini.
L'opera ha un'architettura eterea fatta di luce e acqua: una cascata di nuvole alta sei metri che ricrea un paesaggio sospeso e fluttuante. Anche così, il mondo del vino ritorna a sognare.

Da domani a Verona

La special edition è in programma dal 17 al 19 ottobre. In dimensioni ridotte, è un modo per uscire finalmente

dall'apnea del lockdown. 400 aziende, 200 buyer provenienti da 35 nazioni. Un'anteprima in attesa della fiera tradizionale ad aprile 2022



Data: 17.10.2021 Pag.: 9
Size: 307 cm2 AVE: € 6447.00
Tiratura: 36757
Diffusione: 27931
Lettori: 224000



VERONAFIERE Inaugurazione alle 10.30 con il ministro dell'Agricoltura Patuanelli e il presidente del Veneto Zaia

Vinitaly torna oggi in presenza con tre giorni di Special Edition

Più di 400 gli espositori e oltre 200 gli operatori arrivati da 35 Paesi
Convegno di Unicredit e Nomisma su vino e filiere agroalimentari

Francesca Lorandi

●● Il vino torna protagonista a Verona. Apre oggi Vinitaly Special Edition, iniziativa business & professional che per tre giorni ospiterà nei padiglioni 4, 5 e 6 della fiera oltre 400 tra imprese e consorzi e 200 top buyer esteri selezionati da Veronafiere e Ice Agenzia da 35 nazioni, che si sommano a quelli invitati dalle aziende e a quelli a partecipazione diretta.

Inaugurazione e convegno

Il taglio del nastro sarà affidato alle 10.30, al ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali Stefano Patuanelli, che interverrà al convegno inaugurale «Il vino nel nuovo rating delle filiere agroalimentari» curato da Nomisma e Unicredit: dopo i saluti istituzionali del presidente di Veronafiere Maurizio Danese, del governatore del Veneto Luca Zaia, del sindaco di Verona Federico

Sboarina e del presidente della Provincia Manuel Scalzotto, la ricerca sarà presentata da Ersilia Di Tullio e Denis Pantini di Nomisma. A seguire, l'intervento di Pier Carlo Padoan, presidente Unicredit e la tavola rotonda, con Paolo De Castro, coordinatore S&D della Commissione agricoltura Del Parlamento europeo, Carlo Maria Ferro, presidente Ice-Agenzia e Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere. Sarà l'occasione per scattare la foto del settore, analizzare gli impatti del Covid e individuare i trend recenti. Con uno sguardo puntato sui mercati esteri perché, come ha sottolineato nei giorni scorsi Mantovani, questo evento punta a dare «la spinta per raggiungere l'obiettivo dei 7 miliardi di euro di export di vino italiano». «Il ritorno al fare fiera», aveva precisato a sua volta Danese, «rappre-

senta uno strumento fondamentale per l'internazionalizzazione delle Pmi italiane, che dalle manifestazioni business ricavano il 50% delle proprie esportazioni».

Operatori e mercati Oltre agli operatori selezionati della domanda italiana, Gdo (Grande distribuzione organizzata), enoteche e Horeca (Hotellerie, restaurant, cafe, catering), la campagna di incoming ha permesso di accreditare alla Special Edition buyer provenienti da alcune delle piazze strategiche per il vino italiano: dai consolidati Stati Uniti alla Cina, dal Regno Unito al Canada, dai Paesi Balcanici alla Russia, alla Polonia, al Kazakistan, ai Paesi del Nord Europa. Germania, Francia e Svizzera guidano le principali delegazioni europee.

Focus sui consumi italiani

La tre giorni, oltre a fornire

gli strumenti per orientarsi nella nuova geografia globale del settore, è l'occasione per puntare il faro sul mercato interno che tanto ha sofferto nell'ultimo anno e mezzo. Rispondono a questo obiettivo gli approfondimenti sullo stato di salute dell'horeca e delle enoteche del Belpaese con un'agenda di incontri firmati **Fipe**, Federazione italiana pubblici esercizi e Vinarius. Sul fronte del palinsesto business, oltre a un'agenda b2b già completa, il calendario di Vinitaly Special Edition conta 12 appuntamenti tra convegni e focus di mercato, da quello domestico a quelli internazionali, e 50 degustazioni per operatori e buyer, fino alla mixology, area tematica al debutto e che punta l'attenzione su un mercato sempre più dinamico che trova nell'Horeca un canale privilegiato. ●

Data: 17.10.2021 Pag.: 9
Size: 307 cm2 AVE: € 6447.00
Tiratura: 36757
Diffusione: 27931
Lettori: 224000



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Veronafiere Tutto pronto per l'inizio di Vinitaly Special Edition



CIBO TRICOLORE ALLA RISCOSSA L'EXPORT VERSO I 50 MILIARDI

Il giro d'affari della ristorazione cresce di nuovo: +82% rispetto al secondo trimestre del 2020
E la ripresa dei consumi in tutto il mondo spinge le vendite del Made in Italy «da mangiare»

di **Andrea Salvadori**

Dopo l'annus horribilis 2020, durante il quale il 97,5% dei ristoratori ha registrato un calo del fatturato, nel secondo trimestre del 2021 il giro d'affari della ristorazione è tornato a crescere sia nei confronti del primo trimestre del 2021 (+64%) sia rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente (+82,7%), quello più colpito dalla pandemia quando gli operatori hanno dovuto abbassare le saracinesche per 48 giorni consecutivi. D'altronde, mette in luce una ricerca del centro studi di PwC Italia realizzata per HostMilano e TuttoFood, le due manifestazioni in programma alla Fiera di Milano dal 22 al 26 ottobre, lo scorso anno le misure restrittive varate dal governo per frenare la circolazione del virus hanno imposto un conto molto salato a ristoranti, bar e in generale a tutti i servizi tra discoteche e imprese di catering e banqueting.

Le cifre

Il settore ha perso così 243 mila occupati rispetto al 2019, quando sfiorava un milione di lavoratori. La contrazione maggiore in termini assoluti, ha ricostruito l'ufficio studi di Fipe-Confcommercio, la federazione dei pubblici esercizi, ha interessato i ristoranti (-140.738) e i bar (-71.753) e, in termini relativi, le discoteche. Costretti a casa dal lockdown, nel corso del 2020 gli italiani hanno piuttosto aumentato i consumi domestici oltre a ricorrere di più alle soluzioni di food delivery, iniziate a diffondersi proprio durante la pandemia. Nel

2020 la spesa alimentare è così cresciuta di 6 miliardi di euro raggiungendo i 171 miliardi. Tanto, ma non abbastanza per compensare quanto si è perso nei pubblici esercizi, dove i consumi sono crollati di 31 miliardi scendendo a 54. In termini di spesa pro-capite siamo così tornati indietro di 26 anni, al dato del 1994.

Complessivamente i nostri connazionali hanno speso lo scorso anno per i beni alimentari tra casa e fuori casa 225 miliardi di euro, 25 miliardi in meno rispetto ai 250 miliardi del 2019. Ora i consumi delle famiglie sono in ripresa, e questo sia grazie alle misure di sostegno messe in atto dal governo per rilanciare l'attività economica e i redditi degli italiani, sia alla luce dell'alta percentuale di vaccinati, più dell'80% della popolazione over 18 (un dato in linea con gli altri Paesi europei, mentre Stati Uniti e tanti Stati asiatici ci rincorrono), e dunque di un rinnovato clima di fiducia diffuso tra le famiglie e le imprese.

Passando alla produzione, l'agroalimentare è stato lo scorso anno uno dei comparti italiani a risentire meno della crisi pandemica. L'export della filiera alimentare è cresciuto di mezzo miliardo di euro toccando i 46,1 miliardi su un giro d'affari complessivo di 208 miliardi, secondo i dati raccolti dall'Osservatorio economico del ministero degli Affari esteri, mentre la bilancia commerciale è risultata ampiamente in attivo (l'import è stato di 41,3 miliardi). E quest'anno il Made in Italy agroalimentare sarà protagonista di un ulteriore balzo in avanti, più marcato rispetto a quello dello scorso anno, superando il tetto dei 50 miliardi di euro di esportazioni.

A beneficiare della ripresa dei consumi alimentari in Italia e nel mondo, e soprattutto della riapertura delle attività dell'ospitalità, è stato più di recente il settore della ristorazione professionale.

La proiezione

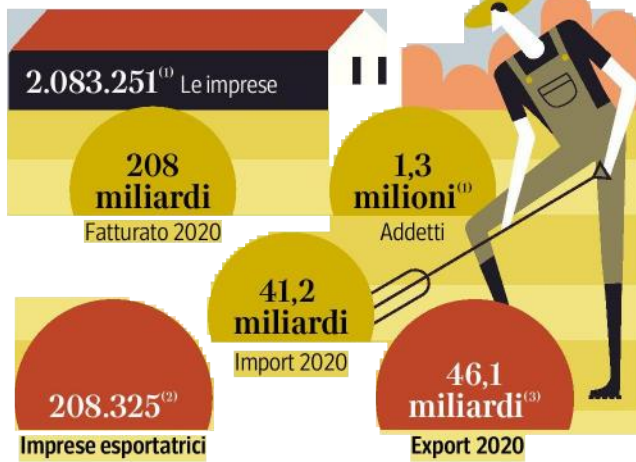
Nei primi tre mesi del 2021, segnala sempre il centro studi di PwC, l'export italiano del comparto ha registrato un aumento del 20,8% a valore rispetto al 1° trimestre 2020, superando anche i livelli pre-Covid con una crescita del 7,5% sullo stesso periodo nel 2019. Germania e Francia sono i principali mercati trainanti per la ristorazione professionale tricolore, con crescita rispettivamente di 24 e 14 milioni di euro sempre nel primo trimestre del 2021. Lo scenario di previsione formulato sulla base dell'ultima edizione del World Economic Outlook del Fondo Monetario Internazionale (fonte Expoplanning) segnala d'altronde per il periodo 2021-2024 un ritorno a ritmi di sviluppo accelerati per il settore dell'ospitalità con particolare riferimento agli scambi mondiali.

In particolare, i segmenti più dinamici appaiono la ristorazione professionale (+6,9% medio annuo) e la vendita delle macchine da caffè (+7%). L'export italiano è atteso invece con ritmi di crescita positivi ma meno accelerati: da qui al 2024 il business della ristorazione professionale del Bel Paese aumenterà in media del 2,4%, quello delle macchine da caffè del 4,6% l'anno e la panificazione e pasticceria del 4,6%, in quest'ultimo caso con un risultato in linea con i trend internazionali.

Data: 18.10.2021 Pag.: 43
 Size: 465 cm2 AVE: € 52545.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



I numeri La filiera agroalimentare



(1) Dato 2018; (2) stima Ice; (3) +0,5 miliardi rispetto al 2019

La ricetta L'influenza positiva della campagna vaccinale sulla ristorazione

97,5%
dei ristoratori
ha registrato
nel 2020 un calo
di fatturato



84,3%
degli imprenditori
scommette su una
ripresa del settore con
la fine dell'emergenza

Il confronto

2° trim. 2021
vs 1° trim. 2021



+5%
La spesa delle famiglie
italiane

+64%
Il fatturato
della
ristorazione

Fonti: Osservatorio Economico Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale; Istat; Rapporto [Fipe](#) Ristorazione 2021; Prometeia

Pparra



Eventi

Luca Palermo,
amministratore
delegato e direttore
generale di Fiera
Milano: la sinergia tra
due manifestazioni
moltiplica le
potenzialità

Data: 18.10.2021 Pag.: 1,4
Size: 923 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



La ripartenza Il settore ha perso 1,2 miliardi in un anno



A cena I ristoranti tornano ad avere il piene nel weekend. Nella foto i clienti di Giulio Pane e Ojo in Porta Romana (Piaggese)

Rimbalzo a tavola I ristoranti riscoprono il tutto esaurito

di **Stefania Chiale**

I ristoranti tornano a registrare il tutto esaurito, una ripartenza evidente nei locali dei diversi quartieri della città che l'obbligo di green pass non ha limitato. Un «rimbalzo» più che una «ripresa», però, perché occorre fare i conti con quello che la pandemia ha rosicchiato al settore: a Milano 1,8 miliardi nel 2020 e 1,2 quest'anno.

a pagina 4

Data: 18.10.2021 Pag.: 1,4
Size: 923 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Tavoli pieni e code: ristoranti da tutto esaurito «Ma i livelli pre pandemia restano lontani»

Attese fino a due settimane per una cena. Confcommercio: rispetto al 2019 quest'anno perderemo 1,2 miliardi

Il primo posto libero nel weekend? Tra due settimane. Venire senza prenotazione? Impossibile. Sono i dialoghi tornati di moda tra clienti e ristoranti a Milano, con i locali di nuovo pieni (come vuole un celebre slogan politico di qualche anno fa) e la normalità che torna a respirarsi nonostante le perdite accumulate lo scorso anno e nel primo semestre di questo.

Luca Valentini, uno dei tre titolari di «Faccio cose vedo gente», enoteca con cucina in zona Cenisio, a stento riesce a rispondere al telefono prima di iniziare il servizio: «Corriamo, non abbiamo un minuto. Stiamo lavorando molto bene, da quando abbiamo avuto la possibilità di lavorare di nuovo». E la frase non è casuale: è ancora forte la «botta» della pandemia e delle chiusure su uno dei settori più colpiti dalle misure di contenimento del virus. Non a caso il presidente nazionale di Fipe-Confcommercio [Lino Stoppani](#) parla di «rimbalzo» più che di «ripresa», di «ripartenza» più che di «crescita»: «Bisogna distinguere i termini — spiega —. È vero che stiamo correndo, ma per tornare al punto di partenza: non è certamente una crescita, considerando tutto quello che abbiamo perso nell'ultimo anno e mezzo». Quello

che la pandemia ha rosicchiato al settore dei pubblici esercizi sono 34 miliardi di euro in Italia (solo a Milano, circa 1,8 miliardi) nel 2020. A questo si aggiunge parte del 2021: «Quest'anno ne perderemo "solo" 24 rispetto al periodo

pre-Covid (a Milano la cifra si aggira sul miliardo e 200 milioni): se c'è una ripartenza è tutta concentrata nel secondo semestre».

Dai mesi di lockdown le cose sono cambiate, nonostante le limitazioni in vigore (green pass e distanziamento, dunque capienza). Lo sa bene Marco Salvatori, di «Giulio Pane e ojo», tipica osteria romana in Porta Romana: «Stiamo andando lentamente verso la normalità. Oggi c'è una grande ripresa. Un anno fa a quest'ora si respirava un'aria diversa, c'era incertezza, adesso si vede che anche la mentalità delle persone è cambiata». Quasi, a seconda delle possibilità e nonostante le conseguenze economiche della pandemia non abbiano risparmiato pressoché nessuno, una rivalse sulle chiusure: «La gente ha voglia di uscire e di fare attività». Sui conti del ristorante si vede: «Abbiamo quasi sempre il tutto esaurito, nei weekend soprattutto: occorre prenotare un paio di

giorni prima per trovare posto». Dai colleghi dell'«Osteria del Binari», un classico della cucina milanese in via Tortona, «per trovare posto nel weekend bisogna preno-

tare due settimane prima» addirittura. «Le cose sono migliorate eccome — dicono dal ristorante —, in più siamo avvantaggiati dall'aver un giardino interno e quindi teniamo insieme le due anime, con o senza green pass, anche se la maggior parte dei clienti vuole stare dentro e non ha problemi a mostrare la certifi-

cazione verde». Stessa cosa al ristorante «A Santa Lucia», zona corso Vittorio Emanuele: «Fortunatamente abbiamo anche l'esterno (finché il tempo ce lo permette) per i pochi senza green pass — dice il direttore Orazio Antonio Pinto —, ma tutto sta procedendo bene: la gente arriva e senza problemi ci mostra il pass. Stiamo lavorando e ci stiamo riprendendo, tanti giorni registriamo il tutto esaurito». Il ristorante del dopo teatro nel centro di Milano sta iniziando a vedere anche i frutti del ritorno alla capienza piena nelle sale: «Vediamo di nuovo i clienti che vengono a cenare dopo gli spettacoli: eravamo abituati ad altri numeri, ma iniziano ad arrivare gli abbonati del Manzoni e qualcuno dalla Scala».

L'aspettativa del settore è di «non chiudere più» e nell'aria c'è «un ottimismo moderato», dice Stoppani. Ricordando che nei ristoranti vigono pur sempre ancora le limitazioni decise dall'ordinanza del ministero della Salute del 29 maggio scorso (che impone, per esempio, la distanza di un metro tra i clienti di tavoli diversi) oltre al green pass richiesto: «Nel Paese ci sono ancora 8 milioni di persone non vaccinate, di conseguenza escluse come clienti». Non solo: «Il lavoro è comunque inferiore all'epoca pre-Covid: gli stranieri sono ancora pochi e lo smart working ha annullato pause pranzo o pranzi di lavoro». Infine, il tema occupazionale e la mancanza di manodopera: «Nel 2020 il settore in Italia ha perso 243mila

lavoratori, di cui 116mila a tempo indeterminato».

Stefania Chiale
© RIPRODUZIONE RISERVATA

I gestori

«Nei mesi scorsi c'era incertezza, ora anche la mentalità delle persone è cambiata»

Precauzioni

«Per moltissimi clienti mostrare la certificazione non è affatto un problema»

I conti

● I ristoranti tornano a registrare il tutto esaurito, una ripartenza che l'obbligo di green pass (richiesto per la consumazione all'interno) non ha limitato

● Occorre, però, fare i conti con le perdite dovute alle misure di contenimento della pandemia nel 2021 e nel primo semestre di quest'anno (a Milano 1,8 miliardi nel 2020 e 1,2 nel 2021), con la mancanza di tanti stranieri e con le abitudini introdotte dallo smart working

Data: 18.10.2021 Pag.: 1,4
Size: 923 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



1,8 miliardi
Il fatturato del settore a Milano nel 2020. In Italia ammonta a 34 miliardi

243 mila
I lavoratori nel settore in tutta Italia, 116 mila a tempo indeterminato



In sala L'Osteria dei Binari in via Tortona: moltissime le prenotazioni



Dehors I clienti negli spazi esterni di Giulio Pane e Ojo in Porta Romana (Piaggese)

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



La pausa pranzo torna a riempire bar e ristoranti

Esercenti ottimisti per la riapertura degli uffici e dei corsi universitari
 La Confcommercio: riapparso il 60/70% dei "city user", che di solito sono un milione
 di **Federica Venni**

Gli irriducibili della schiscetta, probabilmente, non verranno scalfiti dal progressivo ritorno in ufficio di questi mesi, ma passeggiando per Milano il ritorno alla pausa pranzo per chi lavora è palpabile, così come lo rilevano i numeri di chi sta monitorando la crisi e la ripresa.

Bentornata, dunque, pausa pranzo fuori: al bar, al ristorante, al chioschetto accanto al parco, oppure tra le vetrine dei negozi, ottimizzando l'ora libera per sbrigare commissioni. Milanesi e pendolari stanno progressivamente tornando in ufficio e l'effetto si vede da tavole calde e bistrot pieni, ma anche dalle vie dello shopping che brulicano di persone.

«Il ritorno alla normalità è iniziato dopo le vacanze, ma dai primi di ottobre stiamo notando un aumento impressionante, le strade e gli esercizi commerciali sono tornati a riempirsi quasi come un tempo sia dalle 13 alle 15 che dopo le 18, quando i lavoratori escono dagli uffici», dall'associazione dei commercianti di Corso Buenos Aires non hanno dubbi.

E le sue sensazioni trovano conferma nelle cifre e nelle stime di

Confcommercio: «Ben più della metà dei city user sono finalmente tornati in città», spiega Marco Barbieri, segretario generale di Unione Confcommercio Milano Lodi Monza e Brianza. Sono tutte quelle persone, cioè, che per lavoro, dal lunedì al venerdì entrano ed escono da Milano, aggiungendosi alla popolazione residente. Le stime dicono che sono circa un milione, nei periodi, chiamiamoli così, di normalità: oggi, da settembre soprattutto, sono circa 600-700mila e sono destinate ad aumentare. «Non torneremo mai al 100 per cento dei lavoratori in presenza, è evidente», ma quel deserto che certi analisti avevano profetizzato è rimasto sulla carta.

Al netto dei dipendenti pubblici che da venerdì sono rientrati tutti a lavorare in presenza, c'è un universo, quello delle imprese del terziario, ad esempio, che sta gradualmente tornando a una nuova normalità, fatta di due-tre giorni a settimana di rientro alla scrivania. Cifre che stanno trainando la ripresa delle attività commerciali, con la pausa pranzo che, spiega sempre Confcommercio, rappresenta il 25-30 per cento del fatturato annuo dei pubblici esercizi. C'è ancora un gap da colmare con l'era pre-Covid, ma il salto è fatto: «Su 4 miliardi di fatturato medio annuo - spiega **Lino Stoppani**, presidente dell'Epam, l'associazione dei pubblici esercizi di Milano e provincia - nel 2020 si è perso circa il 40%».

Un buco che si è iniziato colmare, in parte, nel 2021, raggiungendo - questa è la stima - 2,9 miliardi: «Il resto dovremmo recuperare

lo tra la fine del 2022 e l'inizio del 2023». Questione di numeri, certo, ma anche di fiducia: «I nostri associati sono più tranquilli, sia perché stanno lavorando sia perché mentre l'anno scorso in questo periodo si parlava di nuovo di chiusura ora la prospettiva, grazie ai vaccini, è completamente diversa».

E chi ha locali sparsi per la città lo ha ben notato. Come Marco Giorgi, fondatore del GùD Milano, marchio ormai piuttosto noto che ha diversi bistrot sparsi per la città: «Un cambiamento importante lo abbiamo visto sia nella location di CityLife, sia in quella vicino alla Bocconi. Nella prima, ad esempio, abbiamo diverse convenzioni con i grandi gruppi presenti in zona e i lavoratori di Allianz e Generali, per citarne alcuni, stanno tornando, tanto che nell'ultimo mese abbiamo raddoppiato le persone che si fermano da noi per pranzare. E la stessa cosa è successa con gli studenti universitari, che sono tornati a ripopolare le aule».

Un effetto, quello degli uffici di nuovo operativi, che si fa sentire non solo in bar e tavole calde ma anche nei negozi: «Anche noi siamo meta di quell'ora di stacco che balla tra le 13 e le 15 - racconta Federico Rossi Dionisotti, titolare di un piccolo negozio di abbigliamento in corso Buenos Aires - perché le persone, quando hanno finito di mangiare, entrano a farsi un giro e la via è molto più viva, soprattutto da un mese a questa parte. Ora aspettiamo che ritornino i turisti, anche coloro che vengono dall'Asia». Perché per tornare a volare, Milano ha bisogno anche di loro.



I numeri Perso il 40%



1 Il ritorno

Secondo i commercianti circa 600-700 mila city user, che arrivano in città la mattina e se ne vanno la sera, dal lunedì al venerdì, sono tornati dopo lo stop per lo smart working. In totale sono un milione e il numero continua ad aumentare

2 Gli incassi

I pasti degli impiegati rappresentano il 25-30% del fatturato dei ristoranti: su 4 miliardi di fatturato medio annuo nel 2020 gli esercizi pubblici hanno perso il 40%. Bisognerà aspettare il 2023 per tornare ai livelli precedenti

Stoppani (Epam)
“Per il 2023 avremo recuperato il buco dello scorso anno”
Il negoziante: “Ora aspettiamo i turisti anche dall’Asia”

Data: 19.10.2021 Pag.: 6
 Size: 175 cm2 AVE: € 29925.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



«Ma quale caro tazzina. Il nostro caffè conviene»

FIRENZE

Macché caro tazzina. Alle polemiche sul costo del caffè nei bar fiorentini Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze, risponde con i numeri. Dietro ogni espresso servito all'interno di un bar o pasticceria ci sono ben 30 fonti di costo. «La materia prima è solo uno dei componenti, perdipiù marginale. A incidere ci sono le utenze, come energia elettrica, acqua, rifiuti, ci sono le imposte comunali, il costo del servizio e quindi del personale. Il canone di locazione, del menu ma anche del commercialista e così via - spiega Cursano -. A Firenze una tazzina di caffè viene venduta sottocosto a 1.10». In buona so-

stanza, secondo Confcommercio Firenze, a un barista un caffè costa all'incirca 1.50. «Quindi - prosegue Cursano - servirla a una cifra inferiore vuol dire perderci. Continuiamo a tenere questi prezzi in quanto ci auguriamo che insieme all'espresso, chi entra consumi anche una pasta o un succo di frutta per esempio. Se le nostre aziende dovessero rimanere in piedi esclusivamente con la tazzina sarebbero già tutte chiuse».

Cursano mette anche in relazione il prezzo fiorentino con quello degli altri paesi europei ed extra europei «dove viene servito a più del doppio» le sue parole. «**La colazione** all'italiana ci ha reso famosi in tutto il mondo - sottolinea Cursano -, non difen-

dere i nostri locali, che sono i luoghi della socialità, potrebbe mettere a dura prova un modello, uno stile di vita. Tra l'altro stiamo assistendo a un aumento generalizzato delle materie prime che, insieme a quello energetico, rischia di avere conseguenze disastrose sulle nostre attività. Per ora i prezzi sono fermi ma se fossimo costretti ad aumentarli non dipenderà di certo da noi, sarà solo un modo per sopravvivere».

Rossella Conte

«**VENDITA SOTTOCOSTO**»

Cursano: «Dovessimo vendere solo espressi a 1 euro e 10 l'uno lavoreremmo in perdita»



Aldo Cursano (Confcommercio)

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



L'ESPERTO



Lo psicologo Giulio Costa

«Qualsiasi idea senza spinta dei genitori non decolla»

■ Un protocollo per diffondere i rischi che incontra chi somministra alcol ai minori. A sottoscriverlo, il 30 settembre, l'Associazione nazionale magistrati e la [Fipe Confcommercio](#). «Il documento - spiega il segretario provinciale della Confcommercio Isacco Galuzzi - adesso deve essere calato a livello locale. Chi somministra alcol ai minori di 16 anni rischia l'arresto, sotto i 18 multe salate. La sensibilizzazione va fatta a 360 gradi». Le nostre città, forse, sono povere di iniziative che mettano i ragazzini in grado di sentirsi protagonisti. «Far sentire un ragazzo attivo e visibile - spiega lo psicologo Giulio Costa - è un ottimo stimolo. Bisogna però stare attenti. Ci sono tante iniziative belle, ma i ragazzi non aderiscono. Se non c'è alle spalle un educatore che spinga a investire in tal senso, posso proporre il progetto più fantastico, ma i ragazzi non ci stanno. I luoghi, le comunità non devono mai tirare i remi in barca e stancarsi di proporre, ma rischiamo di creare dei

porti vuoti se alle spalle non c'è una comunità educante che ci crede». Un esempio? «Il Comune può proporre di pulire il parco - sintetizza lo specialista -, ma se i genitori dicono. "Che barba Greta Thunberg", l'adesione è zero». Arriviamo da anni di politica, commenta lo psicologo, che «non ha mai investito sui ragazzi. Hanno fatto un recovery plan per l'infanzia, ma solo dopo il Covid. Per capire la società di oggi basta guardare le dinamiche degli adolescenti - dice Costa - loro sono il suo specchio. I ragazzi hanno paura a confrontarsi con il fuori. I genitori temono che i figli sbagliano e quindi scelgono per loro, non li fanno sentire responsabili delle loro scelte. I genitori non hanno la sensibilità per affrontare le questioni in un certo modo e mancano i servizi per renderli adeguati». I baristi e i commercianti? «Non possono essere compiacenti. È da lì che parte la legittimazione dell'alcol». ■

Cri. Ver.



Iniziativa in collaborazione con [Fipe](#) (Federazione Italiana Pubblici Esercizi).

Distribuzione e rete HO.RE.CA.

Oggi, presso la sala Rossini del Centroservizi (Hall 6-7), dalle ore 14:00 alle 16:00, si terrà un incontro di grande importanza, dedicato al ruolo determinante della distribuzione e della Rete HO.RE.CA.

Vinitaly Special Edition, la tre-giorni straordinaria di Veronafiere riservata al wine business, punta i riflettori sul mercato Italia e mette in campo una collaborazione strategica con [Fipe](#) (Federazione Italiana pubblici esercizi).

Il calendario, targato dalla Federazione che rappresenta oltre 300 mila aziende nel Paese di un settore che conta oltre 1 milione di addetti e un valore aggiunto di 46 miliardi di euro, prevede per oggi una giornata di iniziative e walk-around tasting specifici per ristoratori e operatori dell'intrattenimento e del turismo. Nata per valorizzare e stimolare le sinergie tra mondo del vino e ristorazione, l'iniziativa consente ai protagonisti dell'Horeca - motore della ripresa e primo canale di sbocco per i vini made in Italy con una fetta pari al 36% delle vendite interne, per un controvalore di oltre 2 miliardi di euro (dati Uiv 2019) - di scoprire, approfondire e degustare i migliori vini e intercettare le nuove proposte dal comparto produttivo.

"La ristorazione e l'industria del vino sono certamente tra gli attori principali della filiera agroalimentare italiana. L'uno ha bisogno dell'altro. Da un lato i pubblici esercizi devono puntare sull'offerta di vini di qualità, per essere sempre più attrattivi, dall'altro le case vinicole trovano in bar e ristoranti uno sbocco fondamentale per portare sul mercato i propri prodotti, in particolare quelli di fascia alta, i più penalizzati nel periodo in cui, a causa della pandemia, i locali sono rimasti chiusi. La collaborazione tra Vinitaly e [Fipe](#)-Confcommercio è fondamentale per valoriz-



zare l'offerta enogastronomica in un momento cruciale per la ripresa delle attività e dei consumi. Oltre a questo, si pone un tema altrettanto importante, quello della tutela del made in Italy dai pericoli generati dall'Italian Sounding. Una minaccia, quest'ultima, per i prodotti tipici molto spesso contraffatti o maldestramente imitati, come nel recente caso del Prosek Croato, ma che coinvolge sempre di più la stessa cucina italiana, attraverso una fitta rete di falsi ristoranti italiani che con l'autenticità di ricette e prodotti italiani non

**In scena anche
la premiazione
di "Veneto food
excellence 2021"**

hanno nulla a che vedere. Fare fronte comune serve a difendere non solo le nostre eccellenze, ma anche la cucina e lo stile di vita che ci caratterizza nel mondo". Così si è espresso Matteo Musacci, vicepresidente di [Fipe](#)-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi.

Tra gli appuntamenti della Special Edition, piazza d'incontro privilegiata per tutti gli stakeholder del settore, anche la premiazione di "Veneto food excellence 2021", il riconoscimento dedicato alle eccellenze della ristorazione regionale, che vedrà salire sul palco i 40 ristoranti che hanno ricevuto valutazioni e recensioni all'interno delle tre guide gastronomiche più note e diffuse: Michelin, Gambero Rosso ed Espresso. A premiare chef e ristoratori portabandiera della cucina regionale il presidente della Regione Veneto, Luca Zaia.



Data: 19.10.2021 Pag.: 19
Size: 512 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



LA SPECIAL EDITION SUPERA LE ASPETTATIVE DI VERONAFIERE

Vinitaly, vince la formula per imprese

12 mila operatori con 2500 esteri da 60 Paesi. Appuntamento al 10 aprile 2022

Con oltre 12.000 operatori professionali, più di 2500 buyer (circa il 22% del totale) e 60 nazioni rappresentate, Veronafiere archivia l'edizione speciale e straordinaria di Vinitaly, terza ed ultima tappa italiana di collegamento alla 54ª edizione in programma dal 10 al 13 aprile 2022.

“Si tratta di un risultato al di sopra delle nostre aspettative – dichiara il presidente di Veronafiere, Maurizio Danese -. Aziende, consorzi, associazioni agricole e di filiera e operatori hanno premiato il progetto di questa iniziativa business che ha registrato un elevato tasso di contatti e di vendite, oltre a un indice di soddisfazione unanime. Il terzo evento in presenza targato Vinitaly - conclude Danese - si inserisce in uno scenario di 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. Viviamo una congiuntura di forte ripresa che trova in Veronafiere un driver fondamentale per l'internazionalizzazione delle pmi e del vino italiano, impegnato ad accrescere il valore delle vendite”.

Per quanto riguarda la mappa dei Paesi presenti



Sa sinistra Giovanni Mantovani e Maurizio Danese



a Vinitaly Special Edition, Europa (con i Paesi del Nord, Germania e Francia in testa), Russia, Stati Uniti e Canada guidano la domanda di vino italiano in fiera, seguiti da Est Europa (Romania, Ucraina, Polonia, Bielorussia, Bulgaria e Repubblica Ceca), Regno Unito e Cina, che ha fatto il suo ritorno proprio a Verona. “Una geografia - commenta Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere -

perfettamente allineata con i dati di crescita registrati sui mercati internazionali che, nei primi 7 mesi di quest'anno, hanno rilevato complessivamente un rimbalzo del 15% sullo stesso periodo dell'anno scorso. Abbiamo mantenuto l'impegno dichiarato, ossia di una special edition altamente qualificata, grazie anche al supporto di Ice-Agenzia - prosegue Mantovani - con operatori esteri prove-

nienti proprio dalle aree in cui il vino italiano sta crescendo in maniera significativa. Ora - conclude il direttore - puntiamo al 2022, per realizzare un grande 54° Vinitaly”.

Tra le aree di interesse di operatori e buyer, quelle dedicate al biologico e agli organic wine hanno registrato un'impennata dell'affluenza. Nel corso della tre giorni, infatti, le 42 aziende espositrici di questo segmento hanno visto riempirsi le agende di appuntamenti b2b soprattutto con i rappresentanti del Nord Europa e della Germania. Mentre sul fronte delle nuove tendenze, il calendario di masterclass della Mixology ha registrato il tutto esaurito. Riscontro positivo anche per Sol&Agrifood ed Enolitech, anch'essi in versione straordinaria.

Data: 20.10.2021 Pag.: 7
Size: 444 cm2 AVE: € 3996.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Vinitaly Special chiude con 12mila visitatori

Edizione tutta business, apprezzata dagli operatori. Danese: «Oltre le nostre aspettative»

In Fiera

VERONA «E meno male che doveva essere un Vinitaly sottotono...!». Una battuta del presidente di Assoenologi, Riccardo Cottarella, che dice un po' tutto su un'edizione di Vinitaly che «Special» lo è stata in ogni senso: intervenuto alla tavola rotonda promossa dai consiglieri regionali di Forza Italia, Alberto Bozza e Elisa Venturini, su «Pericoli e ambiguità della Pac su vino Igp e Dop dealcolato» («Giù le mani dal vino italiano, che rappresenta un patrimonio culturale» ha tuonato il massimo esponente degli enologi italiani), Cottarella ha avuto parole di grande apprezzamento per questo Vinitaly d'autunno: «Un'iniziativa seria, ordinata e professionale dove si è parlato solo di vino», ha aggiunto. E al di là della formula, il pollice si può tranquillamente alzare alla luce dei numeri: 12.000 operatori professionali, più di 2500 buyer (circa il 22% del totale) e 60 nazioni rappresentate; non male per un'edizione a marce per forza di cose ridotte.

«Si tratta di un risultato al di sopra delle nostre aspettative – ha sottolineato il presidente di VeronaFiere, Maurizio Danese -. Aziende, con-

sorti, associazioni agricole e di filiera e operatori hanno premiato il progetto di questa iniziativa business che ha registrato un elevato tasso di contatti e di vendite, oltre a un indice di soddisfazione unanime. Il terzo evento in presenza targato Vinitaly –

ha proseguito – si inserisce in uno scenario di 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**. Viviamo una congiuntura di forte ripresa che trova in Veronafiere un driver fondamentale per l'internazionalizzazione delle Pmi e del vino italiano, impegnato ad accrescere il valore delle vendite».

Un Vinitaly che dopo la pausa forzata è tornato ad essere motivo d'incontro con operatori stranieri arrivati da Europa (con i Paesi del Nord, Germania e Francia in testa), Regno Unito, Russia, Stati Uniti e Canada, ma anche da Paesi dell'Est europeo quali Romania, Ucraina, Polonia, Bielorussia, Bulgaria, Repubblica Ceca, e infine la Cina,

che ha fatto il suo ritorno proprio a Verona. «Una geografia – ha commentato il direttore generale di VeronaFiere, Giovanni Mantovani – perfettamente allineata con i dati di crescita registrati sui mercati internazionali che, nei primi 7 mesi di quest'anno, hanno rilevato complessivamente un rimbalzo del 15% sullo stesso periodo dell'anno scorso. Abbiamo mantenuto l'impegno dichiarato, ossia di una Special Edition altamente qualificata, grazie anche al supporto di Ice-Agenzia con operatori esteri provenienti proprio dalle aree in cui il vino italiano sta crescendo in maniera significativa. Ora – ha concluso – puntiamo al 2022, per realizzare un grande 54° Vinitaly».

Dagli addetti ai lavori, il gradimento è unanime: «Un'edizione che è andata oltre le aspettative, professionale e con un innalzamento della qualità» l'ha definita il presidente di Confagricoltura Verona Alberto De Togni; «Se l'obiettivo era riattivare il business e al contempo fare le prove generali del Vinitaly del futuro a partire dalla prossima primavera, direi

che la missione è compiuta» ha dichiarato il segretario generale di Unione Italiana Vini, Paolo Castelletti. Soddisfazione condivisa anche dal presidente del Consorzio vini Valpolicella, Christian Marchesini: «Fin dall'inizio abbiamo sostenuto il progetto di Vinitaly Special Edition voluto da Veronafiere per favorire la ripartenza del settore. Il Consorzio ha voluto esserci con una presenza massiccia. A chiusura della manifestazione, possiamo affermare che il nostro obiettivo è stato centrato, riscontrando positivamente sia il format smart che le presenze professionali, con il picco registrato nella giornata di lunedì». Superato l'esame a pieni voti, da Verona si alzano calici di fiducia. Aprile 2022 è ora molto più vicino.

Lorenzo Fabiano

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Riccardo Cottarella Un'iniziativa seria, ordinata e professional e dove si è parlato solo di vino



Ritorno in presenza
Sono stati circa 400 gli espositori in questa Special Edition di Vinitaly

Data: 20.10.2021 Pag.: 7
Size: 444 cm2 AVE: € 3996.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



I «Food Excellence»

Premiati anche i 41 migliori ristoranti veneti: dieci sono veronesi

VERONA Al Vinitaly Special Edition ieri si è svolta la premiazione dei 41 ristoranti veneti di eccellenza, selezionati attraverso la comparazione delle tre guide gastronomiche più note e diffuse. Dieci di questi sono veronesi: 12 Apostoli, Amistà di San Pietro in Cariano, Casa Perbellini e Il Desco, La Casa degli Spiriti di Costermano,

La Cru di Grezzana, L'Artigliere di Isola della Scala, L'Oste Scuro, Oseleta di Cavaion e Vecchia Malcesine di Malcesine. I riconoscimenti Veneto Food Excellence, iniziativa organizzata dalla **Fipe** - Federazione Italiana Pubblici Esercizi / Confcommercio - del Veneto, con il patrocinio ed il contributo della Regione

Veneto, sono «un segno di riconoscenza per l'immagine positiva che questi operatori danno, sul piano nazionale e internazionale, al territorio regionale». Per le altre province, 11 riconoscimenti sono andati nel Vicentino, 10 a Venezia; seguono Belluno con 4 riconoscimenti e Padova e Treviso con 3 ciascuna.

Entrano nella classifica cinque nuovi nomi, tra cui i veronesi Amistà e La Cru. «Il Veneto ha 9 beni patrimonio dell'umanità. Il decimo sono questi 41 ristoranti Veneto Food Excellence», ha ricordato Erminio Alajmo, presidente di **Fipe** Veneto Confcommercio.

**A Veronafiere****Il vino lombardo nel 2021 segna una crescita dell'export dell'11,7%**

Il Vinitaly «special» chiude col botto: in tre giorni oltre 12mila operatori

Alla rassegna di Verona anche 5 consorzi bresciani Prandini (Ascovilo): «Puntare sull'enoturismo»

VERONA. Con oltre 12mila operatori professionali, più di 2.500 buyer (circa il 22% del totale) e 60 nazioni rappresentate, Veronafiere ha archiviato l'edizione speciale e straordinaria di Vinitaly, terza ed ultima tappa italiana di collegamento alla 54ª edizione in programma dal 10 al 13 aprile 2022.

I bresciani. Alla manifestazione erano presenti anche una dozzina di Consorzi regionali, alcuni dei quali a trazione bresciana: dal Consorzio Valtene-si a quello del Montenetto, dal Valcamonica Igt al Garda Doc, fino al Lugana Doc.

A Verona quindi tanti produttori bresciani sulla scia di un primo semestre 2021 molto positivo, soprattutto all'estero. I vini lombardi nel 2021 hanno fatto registrare un +11,7% di export, in una Regione che vanta ben il 90% di vini a denominazione di qualità, grazie a 5 Docg, 21 Doc e 15 Igt. Con oltre 90 vitigni coltiva-

ti e una qualità dei vini sempre più conosciuta e apprezzata nel mondo.

Il bilancio. «Si tratta di un risultato al di sopra delle nostre aspettative - ha dichiarato il presidente di Veronafiere, Maurizio Danese -. Aziende, consorzi, associazioni agricole e di filiera e operatori hanno premiato il progetto di questa iniziativa business che ha registrato un elevato tasso di contatti e di vendite, oltre a un indice di soddisfazione unanime». «Il terzo evento in presenza targato Vinitaly - ha concluso - si inserisce in uno scenario di 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. Viviamo una congiuntura di forte ripresa che trova in Veronafiere un driver fondamentale per l'internazionalizzazione delle pmi e del vino italiano,

impegnato ad accrescere il valore delle vendite».

Internazionalizzazione. Per quanto riguarda la mappa dei Paesi presenti a Vinitaly Special Edition, Europa (con i Paesi del Nord, Germania e Francia in testa), Russia, Stati Uniti e Canada guidano la domanda di vino italiano in fiera, seguiti da Est Europa (Romania, Ucraina, Polonia, Bielorussia, Bulgaria e Repubblica Ceca), Regno Unito e Cina, che ha fatto il suo ritorno proprio a Verona.

Le «master class» Ascovilo. Per spingere il vino lombardo e il crescente mondo dell'enoturismo di prossimità a Vinitaly è stata allestita un'area degustazione ad hoc, che ha ospitato nove master class organizzate da Ascovilo (tutte andate esaurite), l'associazione dei Consorzi vitivinicoli lombardi. Obiettivo: «Valorizzare - spiega la presidentessa di Ascovilo, Giovanna Prandini - le peculiarità delle singole

produzioni al Vinitaly, che resta la più importante fiera di settore per il comparto.

I nostri principali ambasciatori, ristoratori e enoteche, hanno vissuto insieme ai produttori un momento difficile. Anche per questo ci saranno eventi di degustazione congiunta, con focus di territorio e tematici, per esplorare tutte le ipotesi di abbinamento, per sorprendere e stimolare la fantasia dei nostri ristoratori». //

ITALIAN SOUNDING

Una commissione. Il ministro dello Sviluppo economico, Giancarlo Giorgetti, ha nominato i membri del Consiglio Nazionale per la Lotta alla Contraffazione e all'Italian Sounding (Cnalcis) per il periodo 2021-2023.

Galleria degli orrori. Al Vinitaly Coldiretti ha allestito una vera e propria galleria degli orrori dei prodotti taroccati che tolgono spazio al Made in Italy sui mercati mondiali.

Data: 20.10.2021 Pag.: 14
Size: 455 cm2 AVE: € 9555.00
Tiratura: 36757
Diffusione: 27931
Lettori: 224000



VERONAFIERE Il bilancio dell'edizione della ripartenza in presenza registra a 12.500 operatori, più di 2.500 buyer (il 22% del totale) e 60 nazioni rappresentate

«Vinitaly special, scommessa vinta»

Danese: «Risultato non scontato che supera le nostre aspettative
Ora lavoriamo all'appuntamento normale di aprile già tutto esaurito»

Valeria Zanetti

●● L'evento ponte, creato da Veronafiere per collegare il Vinitaly 2019, l'ultimo prima della pandemia, con il prossimo, che si terrà dal 10 al 13 aprile 2022, già sold out, è stato un successo.

«Quando abbiamo pensato a Vinitaly Special Edition eravamo ancora in piena emergenza sanitaria, quindi oggi possiamo dire di aver vinto una grande scommessa», afferma il presidente della spa fieristica scaligera, Maurizio Danese, che alla chiusura della tre giorni dedicata al vino italiano, parla di «obiettivo centrato» e di «risultato sopra le aspettative».

Premiato lo sforzo «Aziende, consorzi, associazioni agricole, di filiera e operatori hanno premiato questa iniziativa business che ha registrato un elevato tasso di contatti e di vendite, oltre a un indice di soddisfazione unanime. Il terzo evento dell'anno in presenza, targato Vinitaly e proposto a partire da giugno, dopo Opera Wine e Vinitaly Preview», osserva Danese, «si inserisce in uno scenario di grande accelerazione dell'export nazionale di settore su tutti i principali mercati target».

Una grande attenzione è stata riservata anche al mercato

nazionale, «che l'anno scorso», precisa Danese ha perso quasi 1,2 miliardi di euro, recuperati in parte dalla grande distribuzione, promuovendo collaborazioni con Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) e Vinarius».

I risultati della rassegna Le cifre sono di tutto rispetto. Oltre 12mila gli operatori professionali, più di 2.500 buyer (il 22% del totale) e 60 le nazioni rappresentate, in prevalenza europee. Si va dai clienti tradizionali, Germania e Francia in testa, con Russia, Stati Uniti e Canada, alle destinazioni dell'Est Europa (Romania, Ucraina, Polonia, Bielorussia, Bulgaria e Repubblica Ceca), fino a Regno Unito e Cina, che ha fatto il suo ritorno in questi giorni a Verona. «Una geografia», commenta Giovanni Mantovani direttore generale di Veronafiere, «allineata ai dati di crescita registrati sui mercati internazionali nei primi sette mesi di quest'anno

(+15% sullo stesso periodo 2020). Abbiamo mantenuto l'impegno di una Special Edition altamente qualificata», rivendica Mantovani, «grazie anche al supporto di Ice-Agenzia, con operatori esteri dalle aree in cui il vino italiano sta andando meglio».

Calendario e prudenza

Sull'ipotesi di confermare nel calendario fieristico un evento autunnale riservato al vino, come quello appena concluso, Danese sfodera cautela. «La special edition è nata per essere straordinaria e unica. Oggi vediamo un grande risultato, delle riflessioni vanno fatte, ma dobbiamo tenere presente che torneremo alla normalità con un Vinitaly da oltre 4.600 operatori e bisognerà vedere se il mercato può supportare due edizioni del salone del vino. L'autunno inoltre impegna i produttori, è stagione di vendemmia. Ora», annuncia, «stiamo lavorando sulla edizione numero 54 del salone internazionale in presenza e su come farla evolvere nel post pandemia».

Piace la formula Special La formula comunque è piaciuta. Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi ha gradito. «Seria, frequentata da professionisti, senza pubblico impegnato solo a fare resa agli stand», commenta. Anche il presidente di Confagricoltura Verona, Alberto De Togni, apprezza «l'innalzamento della qualità, sottraendo pubblico».

Paolo Castelletti, segretario generale di Uiv, Unione italiana vini, che rappresenta l'85% dell'export italiano in-

terviene: «Se l'obiettivo era riattivare il business e fare le prove generali del Vinitaly del futuro, la missione è compiuta». Nonostante alcuni Paesi buyer «fossero poco rappresentati a causa delle restrizioni agli spostamenti» afferma Castelletti, «questo evento si è rivelato molto interessante e con operatori della domanda italiana ed estera molto ben profilata».

Soddisfatto anche Christian Marchesini, presidente del Consorzio vini Valpolicella. «Abbiamo subito sostenuto il progetto di Vinitaly Special Edition e convogliato in fiera la degustazione storica sul racconto del Recioto attraverso i vini di Bepi Quintarelli, tra le più apprezzate e partecipate. Tutte le masterclass dedicate ai vini della Valpolicella sono state sold out, a conferma della qualità degli operatori presenti. La manifestazione tira la volata ad Anteprima Amarone, che il 5 e 6 febbraio 2022 tornerà in presenza alla Gran Guardia», conclude. ●

Commenti positivi in particolare per il livello alto della presenza degli operatori anche dall'estero

Data: 20.10.2021 Pag.: 14
Size: 455 cm2 AVE: € 9555.00
Tiratura: 36757
Diffusione: 27931
Lettori: 224000



Vinitaly Special Edition Brindisi al successo della rassegna tomata in presenza FOTO MARCHIORI



Casa Athesis Il talk sul bilancio con il presidente Danese, Lucio Salgaro di TeleArena e il dg Giovanni Mantovani

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



PREMIO FIPE-VINITALY Ambasciatori nel mondo di territorio e enogastronomia

Veronesi 10 dei 41 ristoratori del «Veneto Food Excellence»



Veneto Food Excellence

●● Premiati a Vinitaly Special Edition 41 ristoranti veneti di eccellenza, selezionati attraverso la comparazione di tre guide gastronomiche. Dieci i veronesi: 12 Apostoli di Verona, Amistà di San Pietro in Cariano, Casa Perbellini e Il Desco di Verona, La Casa degli Spiriti di Costermano, La Cru di Grezzana, L'Artigliere di Isola della Scala, L'Oste Scuro di Verona, Oseleta di Cavaion e Vecchia Malcesine.

I riconoscimenti Veneto Food Excellence, iniziativa di **Fipe** - Federazione italiana pubblici esercizi - Confcommercio, con il patrocinio e il contributo della Regione, sono, si legge in una nota, se-

gno di riconoscenza per l'immagine positiva che questi operatori danno, sul piano nazionale e internazionale, al territorio regionale e alle tipicità agroalimentari.

Il Veneto è la prima regione italiana per presenze turistiche e uno dei principali destini turistici europei. Secondo un'indagine dell'istituto di ricerca Ipsos gli stranieri considerano l'offerta enogastronomica come primo motivo di viaggio, con la stessa incidenza del patrimonio monumentale. Il risultato conferma i dati di Food Travel Monitor, secondo cui l'Italia è prima al mondo come destinazione enogastronomica.

Per le altre province, 11 rico-

noscimenti sono andati nel Vicentino, 10 nel Veneziano; seguono Belluno, 4 e Padova e Treviso, 3 ciascuna. In classifica 5 nuovi nomi, tra cui i veronesi Amistà e La Cru.

«Il Veneto ha 9 beni patrimonio dell'umanità. Il decimo sono questi 41 ristoratori Veneto Food Excellence», ha ricordato Erminio Alajmo, presidente di **Fipe** Veneto Confcommercio.

Per la prima volta è stato assegnato il premio Start&Star, voluto dal Gruppo Giovani di **Fipe**-Confcommercio Veneto, dedicato a esercenti under 40 distinti per risultati e qualità: tra questi Sokol Sina, titolare de La Corte Sconta di Verona. ●



I RICONOSCIMENTI "FOOD EXCELLENCE" ORGANIZZATI DA FIPE

Premio ai ristoranti, veri monumenti

Gli Il veronesi sono tra i migliori del Veneto. Riconoscimento ad Artelio del Silb



I ristoratori premiati a Veronafiere con il riconoscimento "Food Excellence"

Si è svolta al Vinitaly Special Edition di Verona, la premiazione dei 41 ristoranti veneti di eccellenza, selezionati attraverso la comparazione delle tre guide gastronomiche più note e diffuse. Dieci di questi sono veronesi: in ordine alfabetico, 12 Apostoli di Verona, Amistà di San Pietro in Cariano, Casa Perbellini e Il Desco di Verona, La Casa degli Spiriti di Costermano, La Cru a Romagnano di Grezzana, L'Artigliere di Isola della Scala, L'Oste Scuro, Oseleta di Cavaion Veronese e Vecchia Malcesine di Malcesine.

I riconoscimenti Veneto Food Excellence, iniziati-va organizzata da FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi / Confcommercio - del Veneto, con il

patrocinio ed il contributo della Regione Veneto, sono un segno di riconoscenza per l'immagine positiva che questi operatori danno, sul piano nazionale e internazionale, al territorio regionale: un sostegno anche alle tipicità agroalimentari.

Il Veneto è la prima regione italiana per presenze turistiche e uno dei principali distretti turistici europei.

Per le altre province, 11 riconoscimenti sono andati nella provincia di Vicenza, 10 a Venezia; seguono Belluno con 4 riconoscimenti e Padova e Treviso con 3 ciascuna. Entrano nella classifica cinque nuovi nomi, tra cui i veronesi Amistà e La Cru. "Il Veneto ha 9 beni patrimonio dell'umanità. Il

decimo sono questi 41 ristoratori Veneto Food Excellence, e molti altri che come loro puntano ogni giorno su qualità e tradizione" ha ricordato Erminio Alajmo, presidente di Fipe Veneto Confcommercio. "Sono tutti in prima fila - ha proseguito - anche in un momento come questo, a difesa della nostra identità e della nostra economia. E, come tutti i patrimoni preziosi, anche questo va conservato, valorizzato, supportato e promosso".

Per la prima volta è stato assegnato il premio regionale "Start&Star", voluto dal neo-costituito Gruppo Giovani di Fipe-Confcommercio Veneto, che ha la finalità di premiare gli esercenti under 40 che si sono distinti per risultati e

qualità imprenditoriale nell'avvio o sviluppo delle loro attività: tra questi Sokol Sina, titolare de La Corte Sconta di Verona.

A conclusione dell'incontro è stato anche consegnato a Paolo Artelio, Presidente provinciale e regionale del SILB - Associazione delle imprese di intrattenimento un "attestato di resilienza e ripartenza", dedicato a tutte le imprese del settore del divertimento, in questo significativo momento di ripartenza della categoria, dopo quasi 20 mesi di stop lavorativo ininterrotto.

Alla cerimonia era presente tra gli altri anche il vicepresidente di Fipe Verona e Fipe Giovani Veneto Emanuel Baldo.

Data: 20.10.2021 Pag.: 9
Size: 269 cm2 AVE: € 3766.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Arezzo e Firenze insieme per il commercio

L'associazione di via XXV Aprile sigla l'unione: al vertice Marinoni ma due distinte rappresentanze politiche. Butali: «Era un mio obiettivo»

AREZZO

Era una convivenza, sarà una unione civile. La Confcommercio di Arezzo e quella di Firenze si avviano verso una unione non solo nei fatti, ma anche nella sostanza. Il progetto che si definirà completamente entro marzo prevede una unificazione del management, ma due rappresentanze politiche distinte: una aretina e una fiorentina. Il direttore unico sarà Franco Marinoni che svolgerà il ruolo dirigenziale con un direttore aggiunto, l'aretina Catuscia Fei. Il responsabile amministrazione e finanza sarà Sergio Agnelli il direttore della formazione Stefano Orlandi.

L'importante, ci tengono a sottolineare i dirigenti di area aretina, è che la rappresentanza politica rimanga ben distinta. Francesco Butali rimarrà presidente dell'area aretina e Aldo Cursano di Firenze. Due rappresentanze

politiche una stessa azienda. Un passaggio che ha trovato il via libera da parte del consiglio direttivo di Arezzo e di Firenze. Un passo che per il nuovo presidente aretino Francesco Butali era a fondamento della sua nuova esperienza nella associazione di categoria. «La sinergia e la condivisione di valori, strategie e professionalità è la strada da seguire per il successo», ha sottolineato Butali. «Da quattro anni stiamo lavorando così coi colleghi di Firenze, che hanno accettato e condiviso il nostro modello. Oggi se ne formalizza la formula in un protocollo che di fatto crea una delle Confcommercio territoriali più forti in Italia», aggiunge Butali. «Era la mia proposta all'atto dell'insediamento alla presidenza della Confcommercio di Arezzo, che ho avuto il piacere e il riconoscimento di vedere accolta dagli organi direttivi di entrambe le associazio-

ni, lunedì ad Arezzo e ieri a Firenze. Per noi comincia un nuovo futuro, ancora più da protagonisti», conclude Butali. Nei fatti, da questa unione, la Confcommercio di Arezzo conferma il suo ruolo di leadership in Toscana esprimendo nell'accordo siglato con Firenze la maggior parte della dirigenza.

La Confcommercio di Arezzo conta più iscritti di quella di Firenze e proprio nella città della Giostra è stato sviluppato un modello organizzativo al servizio dei commercianti che passa anche dalla organizzazione di grandi eventi come il mercatino internazionale e la città del Natale. Quello che la Confcommercio ha intrapreso è un percorso non certo nuovo nel panorama delle associazioni di categoria: Confindustria Toscana Sud, ad esempio, raccoglie gli industriali di Arezzo, Siena e Grosseto.

Diego D'Ippolito



Francesco Butali, presidente Confcommercio Arezzo

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Pane, latte e verdure ecco il caro spesa: 1.500 euro a famiglia

► La corsa delle bollette e il volo dei prezzi delle materie prime cominciano a farsi sentire pesantemente anche nel carrello

IL FOCUS

ROMA Il conto è salato. L'impenata dei prezzi al consumo, innescata dal caro energia e dall'aumento del costo delle materie prime in generale, secondo il Codacons rischia di costare in autunno alle famiglie italiane 1.500 euro di maggiori spese. Lancia l'allarme anche il Centro studi di Confcommercio, che a ottobre prevede un aumento del 3 per cento su base annua dell'indice nazionale dei prezzi al consumo. «L'aggiornamento dell'Istat verrà pubblicato alla fine del mese, a settembre era stato registrato un incremento del 2% che questo mese temiamo possa essere più severo», spiega il responsabile del Centro studi Mariano Bella. Solo per l'acquisto di generi alimentari e bevande analcoliche, calcola Confcommercio, a ottobre le famiglie potrebbero spendere l'1,5% in più rispetto a un anno fa, ossia circa 475 euro in media. Ma per toccare con mano lo spread del carrello della spesa basta aguzzare la vista al supermercato. Prendete la zucca, simbolo di Halloween: oggi viene in

media due euro al chilo, circa il 25% in più rispetto a un anno fa stando alle rilevazioni di Italmercati.

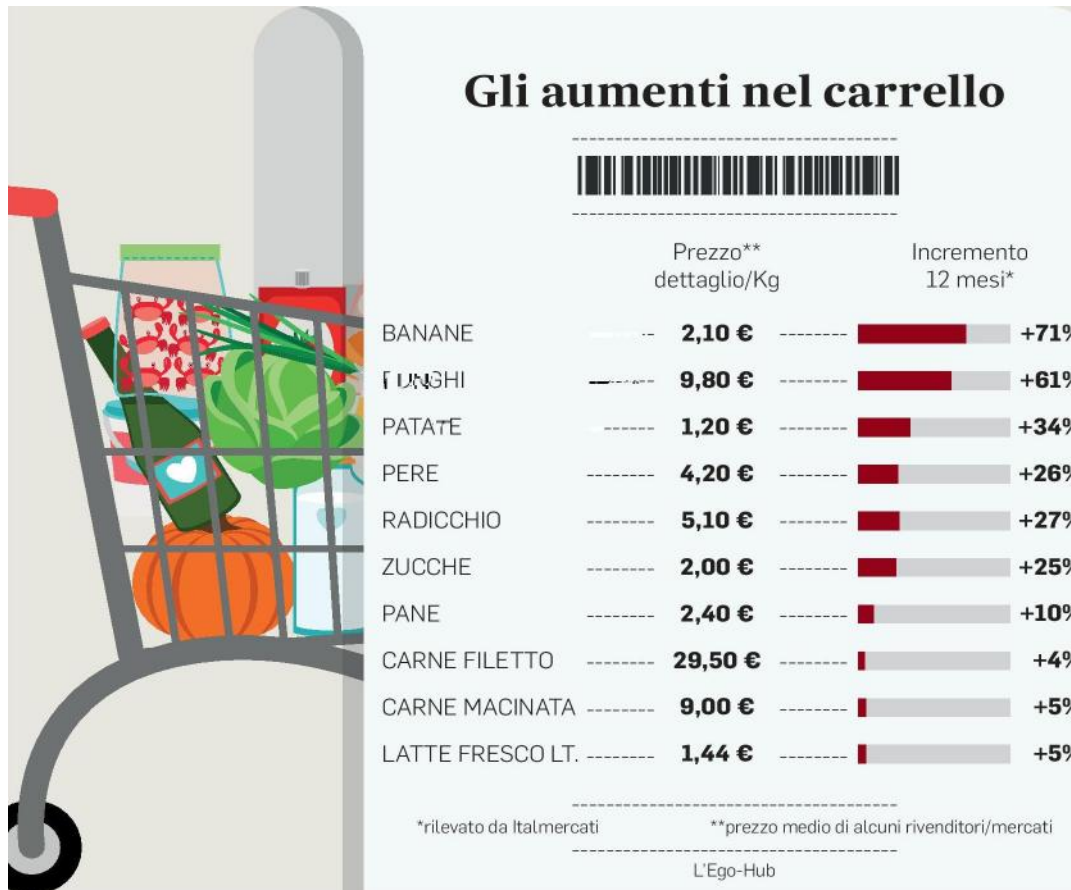
IL FENOMENO

Sale il costo del pane, in alcuni casi fino al 10%. Un chilo di carne macinata si aggira tra i 9 e i 10 euro, il 5 per cento in più del 2020. Rincarì simili pure per il latte: quello senza marchio viene venduto in media a 1,40 euro. Per un chilo di patate si spendono in media 1,20 euro al chilo (+30%). «Il maggiore costo delle materie prime, dopo aver spinto verso l'alto il costo dell'energia, può fare altrettanto con i prezzi di beni e servizi che in teoria dovrebbero essere al riparo da queste oscillazioni», prosegue Mariano Bella. Insomma, il responsabile del Centro studi di Confcommercio parla di un possibile effetto tra-

**LA ZUCCA, SIMBOLO
DI HALLOWEEN,
OGGI VIENE PAGATA
DUE EURO AL CHILO,
CIRCA IL 25% IN PIÙ
RISPETTO A UN ANNO FA**

vaso. Risultato? A meno di un'inversione di rotta a Natale la stangata si preannuncia colossale. Sempre per il Codacons l'impennata dei prezzi innescata dall'aumento del costo della luce, del gas, del carburante e delle materie prime in generale si tradurrà, a Natale, in una maggiore spesa per l'acquisto di generi alimentari pari a 100 milioni di euro. Dietro l'angolo il caro panettone. Ecco come aumenterà la spesa degli italiani secondo il Codacons: previsti aumenti del 10% su pasta, pane, pandori, panettoni e dolci lievitati, del 2,5% su pesce, carni e salumi, del 1,55% su spumante e vino, e del 2,7% su ortaggi, frutta fresca e secca. Spiega Fabio Massimo Pallottini, presidente di Italmercati: «Gli aumenti sono prevalentemente legati a fattori esterni e questo dimostra la convenienza dell'ortofrutta italiana, stabile o addirittura in diminuzione rispetto allo scorso anno». Nel frattempo sono gli agricoltori a pagare maggiormente gli aumenti dei costi di produzione. A seguire le industrie di trasformazione.

**Francesco Bisozzi
Carlo Ottaviano**



FRUTTA E VERDURA

Per i prodotti in serra i maggiori rialzi

PANE

Tra Roma e Milano da 2,5 a 5 euro

SPUMANTI

Il brindisi di Natale vale il 20% in più

Problemi energetici, logistici e metereologici all'origine dell'impennata dei prezzi dei prodotti freschi. Se il record delle banane (+71% rilevato da Italmercati) è stato causato da ripetuti blocchi al porto di Genova, per le pere (+26%) il problema nasce dalla micidiale cimice asiatica che ha colpito le coltivazioni nel Centro Nord. In vista pesanti aumenti per i pomodori (attualmente stabili), così come per altre coltivazioni in serra a causa dei maggiori costi di energia. La siccità ha penalizzato perfino il più economico dei cibi, le patate che raramente avevano superato l'euro al chilo. Da segnalare l'incredibile controtendenza di arance (-310% in un anno) e limoni (-78%).

ARoma il prezzo medio del pane potrebbe presto sfiorare la soglia dei 2,5 euro al chilo, mentre a Milano rischia di arrivare fino a 5 euro. Il Codacons teme aumenti medi del 10 per cento. Pesa, come ribadito da Assopanificatori Confesercenti, l'aumento dei prezzi delle farine. Per quanto riguarda quelle di frumento tenero, se si mette a confronto il prezzo della prima settimana di ottobre di quest'anno con quello di ottobre 2020, l'incremento registrato è del 24%, mentre per le semole di frumento duro, vendute oggi a 731 euro a tonnellata, è superiore all'80%. Claudio Conti, presidente di Assipan Concommerce: «Il consumo medio pro capite in Italia è pari a 60 grammi al giorno, in pochi dunque si accorgeranno dell'impatto dei rincari».

Rischia di essere più caro del 20% il tradizionale brindisi di Natale. I costi della vendemmia 2021 sono schizzati in su perché a causa del clima c'è stata minore produzione di uva, ma anche migliore qualità (e quindi valore maggiore). Ma a determinare il costo finale di una bottiglia sono pure altre voci come il vetro, il tappo, l'imballaggio. «Costi che equivalgono – secondo l'Unione Italiana Vini – a una bolletta da 800 milioni di euro milioni di euro che i produttori stanno già pagando alla crisi di materie prime, trasporti ed energia». I prezzi delle bottiglie di vetro sono aumentate in un anno del 20%, la carta delle etichette del 60%, il legno delle cassette del 53%.

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



LATTE Lievitano i costi nelle stalle

«Il prezzo del latte nelle stalle, spesso non copre neanche i costi di produzione». Ettore Zuccaro, di Confagricoltura Piemonte, indica aumenti del costo del mais del 50% e addirittura del 60% dei semioleosi. «Principalmente – spiega - per l'accaparramento di materia prima da parte della Cina. Poi, oltre ai maggiori costi dell'energia e dei fertilizzanti, è crollata del 30% la produzione di fieno a causa della siccità». A cascata potrebbero risentirne i formaggi. «Per ora – afferma Domenico Raimondo del Consorzio Mozzarella di Bufala Campana – è stato il senso di responsabilità dei trasformatori a evitare l'aumento, nonostante i costi di produzione lo richiederebbero».

CARNE Timori per l'impatto sulla qualità

Il "modesto" 5% di incremento del costo della carne al dettaglio nell'ultimo anno nasconde uno squilibrio che potrebbe esplodere penalizzando i consumatori sul versante della qualità. A contrastarsi sono da una parte gli allevatori, dall'altra le catene di distribuzione. Oggi una carcassa bovina costa esattamente quanto 30 anni fa (4,5 euro al chilo contro 9 mila lire del 1990), nonostante l'inflazione e gli aumenti record di alcune materie prime. «Non è accettabile», afferma Luigi Scordamaglia, consigliere delegato di Filiera Italia. «Così si rischia di mettere a dura prova la sopravvivenza stessa dell'intero settore della carne, peraltro aumentando la nostra dipendenza dall'estero».

CAFFÈ La tazzina rischia di salire fino a 1,5 euro

Una tazzina di caffè al bar potrebbe arrivare a costare fino a 1,50 euro. La galoppata dei prezzi non risparmia nemmeno una delle "pause" preferite dagli italiani. Oggi piccoli e medi torrefattori si trovano costretti a rivedere al rialzo il valore delle miscele che vendono a bar e ristoranti del 7-10 per cento. Secondo [Fipe](#) Confcommercio, la federazione che rappresenta i pubblici esercizi, da inizio anno il prezzo delle miscele è cresciuto addirittura del 20 per cento. Insomma, gli effetti dell'aumento delle materie prime sui prezzi per i consumatori si vedono già a colazione. Tra le prime regioni per produzione di macinato di qualità spicca il Piemonte (90 torrefazioni attive).

Data: 21.10.2021 Pag.: 6
 Size: 374 cm2 AVE: € 63954.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Tavolini, monito di Confcommercio «Una salvezza, ma non si esageri»

In molti quartieri fioccano le proteste per l'invasione di sedie e ombrelloni che tolgono posti alle auto
 L'associazione di categoria: «Danno respiro alle attività, però qualcuno se n'è approfittato e non va bene»

di **Iacopo Nathan**
 FIRENZE

Non si placano le polemiche dei residenti per l'invasione di tavolini in ogni angolo delle strade, tra lamentele e biglietti di rabbia attaccati alle saracinesche. Dall'altra parte il mondo dei locali continua a ritenere indispensabile l'occupazione del suolo pubblico come concesso fino alla fine dell'anno dal Comune, per continuare a galleggiare nonostante il periodo estremamente complicato. Un punto d'incontro sembra difficile da trovare, con lo stesso sindaco Dario Nardella che nelle scorse settimane aveva annunciato cambi in vista per il 2022.

«**Il tema dei tavolini** è sicuramente molto delicato – spiega Aldo Cursano, presidente Confcommercio Toscana –. Se alcune imprese si sono salvate dopo 15 mesi di stop, è solo grazie ai tavolini. La cosa da sottolineare, in questa situazione, è che queste imprese sono anche anima della città, gli danno un'identità e una storia. Se non ce la dovessero fare più, potrebbero essere anche costrette a passare di

mano, facendo perdere quel senso di tradizione. Senza dubbio, però, è necessario mettere mano alle regole attuali sui tavolini, visto che li abbiamo visti veramente ovunque. Alcuni ne hanno approfittato, è naturalmente non è accettabile, ma bisogna anche valutare il perché è successo».

Nonostante i rigorosi controlli del Green pass e le temperature sempre più rigide, però, è necessario sottolineare come sia ancora molto più richiesto lo spazio esterno nei locali che mette a proprio agio i clienti. «In molti locali si stanno attrezzando con funghi, coperte e lampade riscaldanti, perché a tutt'oggi la gente preferisce stare all'aperto – continua Cursano –. Non si può nascondere questo aspetto, come non si può nascondere che la socialità che ha portato a ripopolare certe zone ha anche fatto diminuire drasticamente criminalità e abusivismo».

«**I tavolini** sono stati la risposta al lockdown – dice Franco Marioni, direttore Confcommercio

Toscana –, necessari per lavorare, ma di cui troppi si sono approfittati. La cosa più importante, adesso, è riuscire a non tornare indietro, dopo quello che di buono è stato fatto. Ci sono una serie di soluzioni con i tavolini che hanno reso la città migliore, più vivibile e a misura d'uomo. Naturalmente invadere i marciapiedi e via dicendo è una cosa inaccettabile, ma una soluzione di rimozione drastica sarebbe sbagliata. Servirà attenzione e intelligenza nel trovare il giusto compromesso tra regole e quello che di buono abbiamo visto. Dobbiamo fare perno su tre principi fondamentali, decoro, estetica e sicurezza. Partendo da questi punti non potremo che migliorare la situazione in città».

“**«C'è una serie di soluzioni che hanno reso la città migliore Invadere i marciapiedi però è inaccettabile»**”



Centinaia di attività fiorentine hanno chiesto di poter usufruire del suolo pubblico per sedie e tavolini

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 21.10.2021 Pag.: 11
Size: 50 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



TURISMO

Manca personale Fipe prova a rimediare

«IL problema della difficoltà delle imprese dei settori servizi turistici, alloggio e ristorazione a reperire la manodopera necessaria continua a rappresentare un freno per settori che vengono da una stagione turistica estiva positiva e con il ritorno dei clienti al ristorante». E' questo il motivo per cui Fipe-Confcommercio, la federazione dei pubblici esercizi, ha presentato il "Talent Day", un'iniziativa proprio «per creare una rete in grado di favorire l'incontro tra domanda e offerta». Per Michele Tropiano, presidente Federalberghi e vice presidente Confcommercio Potenza, infatti, su «quasi 4 figure professionali su 10 che richiedono alberghi, ristoranti, pubblici esercizi, da noi non si trovano».

Data: 22.10.2021 Pag.: 22
Size: 83 cm2 AVE: € 14193.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Elena Spanò vicepresidente

La designer e orafa eletta alla Confcommercio provinciale

PONTASSIEVE

Una designer e orafa alla vicepresidenza della Confcommercio fiorentina. Elena Spanò, titolare della storica gioielleria di famiglia, aperta nel 1870 e ora alla quinta generazione, è stata eletta vicepresidente provinciale. Lavorerà dunque a fianco del presidente Aldo Cursano e del consiglio direttivo, portando ai vertici dell'associazione il punto di vista dei commercianti di oro e preziosi, tradizione forte-

mente radicata nel fiorentino, ma anche quello di chi opera nei tanti e vivaci borghi dell'area metropolitana. Elena Spanò, poco più che 40enne, madre di due figli, non è nuova agli incarichi sindacali: a marzo 2018 è stata nominata presidente della delegazione territoriale Confcommercio di Pontassieve. Ed è proprio nel capoluogo della Val di Sieve che si trova la sua azienda, alla cui gestione affianca l'attività di designer di gioielli, con cui ha ottenuto brillanti successi a livello internazionale.



Halloween e G20 riempiono gli hotel città impreparata al ritorno dei turisti

di **Valentina Lupia**

Per il prossimo week end il 90% delle stanze d'albergo risulta prenotato. Il rischio di presentarsi con la capitale ancora sporca

Hotel pieni al 90%, qualcuno è anche già *fully booked*, per dirla in gergo tecnico. E cioè al completo. Per la prima volta da inizio pandemia, rivela Daniele Brocchi, direttore Turismo Confesercenti, Roma torna a riempirsi di turisti e stranieri: «Accadrà nel weekend del 30 e del 31 ottobre, che si "allunga" poi all'1 novembre, giornata di Ognissanti. Un po' perché è un finesettimana lungo, che gli italiani sfrutteranno per usufruire del bonus vacanze, un po' perché proprio in quelle giornate si terrà il vertice dei capi di Stato e di governo dei Paesi appartenenti al G20». E non mancheranno turisti da Europa e Usa.

Così ora gli albergatori contano che «Roma in termini di decoro, sicurezza e pulizia sia all'altezza di questa occasione importante di rinascita», spiega, per esempio, Roberto Wirth, proprietario e general manager dell'hotel Hassler, che dal 30 ottobre ospiterà, nelle sue suite, anche «alcuni capi di Stato». Niente da fare, però. Turisti e delegazioni straniere, con tutta probabilità, non si troveranno davanti a una Roma diversa: il piano di pulizia straordinaria annuncia-

to dal neo sindaco Roberto Gualtieri (Pd) difficilmente riuscirà a concludersi in pochi giorni. Più probabile che la Capitale possa rendersi presentabile per Natale. Ma intanto il settore dell'hotellerie tira un sospiro di sollievo, nonostante «gli oltre 250 hotel ancora chiusi a Roma», aggiunge Brocchi, e la previsione che si possa tornare a parlare di crescita «non prima del 2023», osserva Luciano Sbraga della **Fipe**.

Ma già la ripresa, dopo quasi due anni di chiusure e restrizioni, appare come una boccata d'aria fresca. L'hotel The Hoxton è *fully booked*, spiega la pr e brand manager Federica Pini: «Quei giorni saranno movimentati: avremo sia turisti che diplomatici. Decoreremo l'hotel a tema Halloween». E via anche con pasti a tema nei ristoranti della struttura, Cugino e Beverly, legati al territorio ma d'ispirazione internazionale. Tutto pieno pure all'hotel Eden, che ha lanciato la rassegna cinematografica "Piccolo cinema Eden": pop corn in una mano e flûte di Moët nell'altra, l'iniziativa ha attirato turisti «da Italia, Europa e Usa». Tutto esaurito per alcune notti anche negli hotel Rocco Forte, De Russie e De La Ville: «Arriveranno famiglie e coppie – spiega Anna Gricini, regional director sales e marketing – da Inghilterra, Francia, Germania e Italia».

Prenotazioni in crescita anche da Mama Shelter: «Siamo soddisfatti, arriveranno molti ospiti», dice il direttore Bruno Cavasini. L'hotel Splendide Royal si fa trovare

pronto «con 16 suite ristrutturate dal proprietario Roberto Naldi», spiega il general manager Daniele Carta. «Anche noi ospiteremo diplomatici internazionali», aggiunge, mentre il boutique hotel Forty-Seven si prepara ad accogliere «quasi unicamente turisti stranieri da Scandinavia, Germania e Stati Uniti», precisa il proprietario Luca Nicolotti. Pienone anche all'hotel Parco dei Principi, tra diplomatici e turisti: «La nostra Spa – dice con vanto il direttore Daniele Saladini – è una delle poche a Roma ad aver riaperto e le ottobre romane consentono l'utilizzo della piscina all'aperto». Sempre che in quei giorni non piova. Perché oltre a trovare una Roma ancora sporca, diplomatici e turisti potrebbero dover fare i conti anche con allagamenti e chiusure di stazioni della metro per danni da maltempo. Come solitamente accade in città da anni durante un temporale.

90%

Stanze prenotate

È la media delle stanze d'hotel prenotate per il prossimo week end

250

Alberghi chiusi

Nella capitale restano ancora chiusi 250 hotel che non hanno riaperto dopo la pandemia



INCENTIVI E SGRAVI PER ESSERE SOSTENIBILI

di Andrea Mongilardi

Ridurre l'incidenza della plastica, favorire l'efficienza energetica, incentivare l'acquisto di beni strumentali eco sostenibili: sono numerosi gli incentivi previsti dalle recenti leggi per supportare economicamente - attraverso finanziamenti agevolati o sgravi fiscali - i gestori che vogliono accelerare la transizione verso un modello di business più sostenibile dal punto di vista ambientale e sociale (oltre che economico). «Dalle nostre ultime ricerche - spiega Giulia Rebecca Giuliani, responsabile dell'area legale, legislativa e tributaria della **Fipe** - emerge che, per oltre il 70% dei clienti, i pubblici esercizi dovrebbero avere un modo di operare sostenibile».

Uno degli ambiti su cui sono previste un ampio novero di agevolazioni è l'efficiamento energetico: «Fino al 31 dicembre - spiega Giuliani - sono previsti detrazioni, dall'Irpef o dall'Ires, per la riqualificazione globale dell'edificio (65%), per la coibentazione (65%), la sostituzione di serramenti e infissi (50%) e le schermature solari e le chiusure oscuranti (50%)». Altre detrazioni sono previste per la sostituzione, integrale o parziale, degli impianti di climatizzazione invernale: «Il 50% per le caldaie a condensazione almeno di classe A, il 65% per i

generatori d'aria a condensazione e per le pompe di calore ad alta efficienza, tutti fino a un massimo di 30mila euro per unità immobiliare».

L'ecobonus automotive prevede un contributo per i veicoli commerciali elettrici acquistati entro il 31 dicembre 2021.

Con il bonus chef, si può ottenere un credito d'imposta fino al 40% (per un massimo di 6mila euro) per l'acquisto di macchinari di classe energetica elevata.

Il bonus acqua potabile prevede un credito d'imposta (che si può usare esclusivamente in compensazione) pari al 50% delle spese sostenute nel 2021-2022 per l'acquisto di sistemi di filtraggio, mineralizzazione e raffreddamento dell'acqua. L'obiettivo del provvedimento è ridurre l'incidenza della plastica sull'ambiente.

Ci sono poi la Nuova Sabatini e il credito d'imposta per beni strumentali nuovi: il primo prevede sia un contributo sia un finanziamento agevolato, il secondo un credito d'imposta sull'acquisto di determinate categorie di beni strumentali (verifica quali sono nelle schede di approfondimento).

Sono inoltre in arrivo incentivi economici per gli esercizi che adotteranno sistemi di restituzione con cauzione dei vuoti a rendere. *



Giulia Rebecca Giuliani

AVVOCATO DELL'ORDINE
DEGLI AVVOCATI DI ROMA,
È RESPONSABILE DELL'AREA LEGALE,
LEGISLATIVA E TRIBUTARIA DELLA **FIFE**
(FEDERAZIONE ITALIANA
PUBBLICI ESERCIZI)



**SCARICA LE SCHEDE
TECNICHE RIASSUNTIVE
DEI PROVVEDIMENTI CITATI
MESSE A PUNTO DALL'AREA
LEGALE DELLA **FIFE****



Data: 24.10.2021 Pag.: 9
 Size: 226 cm2 AVE: € 38646.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Rigenerazione Firenze. Per un nuovo futuro

Giovedì in lungarno Soderini un confronto per pensare alla città di domani con un'attenzione speciale a servizi, ambiente e sostenibilità
 FIRENZE

Una rigenerazione urbana – prima circoscritta e sperimentale, poi da estendere a tutto il territorio – da adottare come strumento per rilanciare Firenze in chiave sostenibile. Questo il tema del talk show «Più valore a Firenze. Riabi (li)tare la città», che si terrà giovedì 28 ottobre alle ore 18 nel Granaio dell'Abbondanza (ex Caserma Cavalli) in Lungarno Soderini.

L'incontro, fortemente voluto dalla Confcommercio fiorentina insieme a Comune di Firenze, Fondazione Cassa di Risparmio di Firenze e Camera di Commercio di Firenze, ha lo scopo di mettere a confronto opinioni ed esperienze, con l'obiettivo, si legge in una nota diffusa in queste ore, « di gettare le basi per la costituzione di un laboratorio di innovazione della città e del settore terziario 4.0, in vista degli scenari economici disegnati a li-

vello nazionale dal PNRR e, a livello locale, dal nuovo piano operativo urbanistico».

I lavori, che saranno moderati dal direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni, si apriranno con i saluti del presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Firenze Luigi Salvadori e del presidente della Camera di Commercio di Firenze Leonardo Bassilichi.

Ad animare il talk show interverranno poi il sindaco di Firenze e presidente di Eurocities Dario Nardella – che ha subito dato disponibilità ad accogliere il progetto – la direttrice della Nazionale Agnese Pini, il presidente di Confcommercio Toscana Aldo Cursano, il presidente di Cna Giacomo Cioni, il presidente e fondatore di Kanso Andrea Graneli e la responsabile del Settore Urbanistica e Rigenerazione Urbana di Confcommercio-Imprese per l'Italia Roberta Capuis.

«**Affronteremo** un argomento

di grande interesse, che rimette

I SOGGETTI IN CAMPO

Confcommercio, Comune, Fondazione Crf e Camera di Commercio

al centro la qualità e la sicurezza del vivere e lavorare a Firenze, gli equilibri dello sviluppo, la sostenibilità ambientale e sociale, l'innovazione – anticipa il direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni – E lo faremo con relatori di grande spessore».

La partecipazione del pubblico all'evento è libera e gratuita. Obbligatoria però la prenotazione da effettuarsi scrivendo una mail a segreteria@confcommercio.firenze.it. Per accedere all'auditorium sarà necessario il possesso del Green Pass da esibire all'ingresso.

Sarà possibile seguire l'iniziativa anche on line, in diretta sulla pagina Facebook di Confcommercio Firenze.

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 24.10.2021 Pag.: 9
 Size: 429 cm2 AVE: € 73359.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



«Qualità, idee e sicurezza» La scommessa del rilancio

Franco Marinoni e Aldo Cursano, direttore e presidente di Confcommercio: «È il momento di ripensare alle relazioni sociali ed economiche del territorio»



Emanuele Baldi

FIRENZE

Nello psicodramma di massa della crisi pandemica potrebbe essere germogliata perfino una piantina buona. Una lucina nel buio che va a illuminare un sistema - economico e sociale - con le ginocchia di cristallo, franato appunto alla prima, seppur grossa, difficoltà. Aldo Cursano, presidente di Confcommercio Toscana, cerca di inquadrare il nocciolo della questione rimarcando al contempo l'importanza del vertice di giovedì sulla 'rigenerazione urbana' che potrebbe trovare in Firenze un modello nazionale.

«**In un anno e mezzo** di pandemia ci siamo resi conto di tante cose - attacca Cursano - Prima fra tutte le necessità, non più rimandabile, di adeguare le nostre imprese, e più in generale il nostro mondo, a nuovi stili di vita».

O si cambia, dice in sostanza

Cursano, o siamo destinati a morire.

Già ma cambiare in quale direzione? La *mission*, tanto difficile quanto affascinante, sembra essere quella di tracciare una nuova rotta, rimodellando il commercio, il modo di vivere la città e gli spazi e di fare impresa,

COSA HA INSEGNATO LA CRISI

«Abbiamo visto che con l'impoverimento commerciale arriva il disagio sociale»

strizzando l'occhio al Rinascimento degli anni d'oro ma guardando soprattutto alla modernità e alla digitalizzazione. Per le imprese fisiche, tradizionali, il momento storico - con la crisi generale, la devastante potenza dell'e-commerce e l'imperante logica della rendita priva di ogni tipo di visione a lungo termine - è drammatico.

Firenze stessa, oggi, è il para-

digma di cosa non va, con un centro storico asfittico, abbracciato, privo di respiro e progettazioni, intento a far cassa con il modus operandi del 'pochi, maledetti e subito'. Quanto potrà durare? Ecco quindi la necessità di un reset generale. «La nuova impresa commerciale va misurata nel suo grado di efficienza sociale, perché abbiamo visto che dove c'è impoverimento c'è disagio». Ecco dunque la necessità di un ripensamento generale che verrà anzitutto «sperimentato in alcune piccole zone della città che verranno potenziate a livello digitale».

Le parole chiave? Servizi, coinvolgimento, turismo curioso, nuove competenze. Quelle da cancellare? Rendita e, appunto, improvvisazione. «Ci vuole sicurezza, consapevolezza, capacità di fruire della bellezza» conclude Cursano che auspica una «trasformazione radicale della

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 24.10.2021 Pag.: 9
Size: 429 cm2 AVE: € 73359.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



città nel giro di 5-10 anni» (pro-

QUARTIERI DIGITALI

Si pensa ad alcuni esperimenti pilota in alcune zone della città da rivitalizzare

getto questo che sta a cuore all'amministrazione comunale: Nardella da tempo predica e programma un ripopolamento all'insegna della qualità e dei servizi del centro storico).

Per vedere nero su bianco i progetti studiati in queste settimane si dovrà attendere il talk

show di giovedì.

«**Affronteremo** un argomento di grande interesse, che rimette al centro la qualità e la sicurezza del vivere e lavorare a Firenze, gli equilibri dello sviluppo, la sostenibilità ambientale e sociale, l'innovazione» anticipa il direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni.

«Relatori di grande spessore ci aiuteranno anche a chiarire certi equivoci che ancora circolano – aggiunge poi Marinoni – Primo fra tutti, quello che limita la rigenerazione urbana alla ristrutturazione edilizia o alla riqualifi-

cazione fisica degli spazi della città. In realtà, va ben oltre perché prende in considerazione tutta la complessità di relazioni sociali, economiche, culturali sulle quali si fonda una città».

«**Noi crediamo** – conclude Marinoni – in progetti che rafforzino la capacità produttiva della città di Firenze, attraverso la valorizzazione degli esercizi di prossimità, l'applicazione di strumenti digitali e, in generale, di soluzioni che favoriscano la sostenibilità ambientale e aumentino la qualità della vita e dell'accoglienza».

Data: 25.10.2021 Pag.: 27
 Size: 320 cm2 AVE: € 72000.00
 Tiratura: 332423
 Diffusione: 258991
 Lettori: 1948000



L'intervista

Lo chef e la crisi dei locali

«Non trovo più chi lavora nella mia cucina e ai tavoli»

Borghese: ho perso collaboratori che stavano con me da 10 anni

di Alessandra Dal Monte

«Sono alla perenne ricerca di collaboratori: vorrei tenere aperto un giorno in più, il martedì, e aggiungere il pranzo anche in settimana. Ma fatico a trovare nuovi profili, sia per la cucina che per la sala». Alessandro Borghese, quasi 45 anni, cuoco e personaggio televisivo, ha lo stesso problema di tanti suoi colleghi anche meno noti: la fuga del personale dai ristoranti. Quei 120 mila lavoratori a tempo indeterminato che durante la pandemia hanno deciso di cambiare mestiere, stanchi degli orari logoranti e degli stipendi bassi, non sono ancora stati rimpiazzati (dati [Fiipe](#)). E se l'estate è stata affrontata con gli stagionali, ora il problema si ripropone: la Federazione italiana pubblici esercizi parla di 40 mila professionisti che mancano all'appello nel mese di ottobre, divisi tra camerieri di sala, cuochi e aiuto cuochi, pizzaioli, baristi.

Borghese, fare lo chef non va più di moda?

«Non credo che la figura del cuoco sia in crisi, ma ci si è accorti che non è un lavoro tutto televisione e luccichii. Si è capito che è faticoso e logorante. E mentre la mia generazione è cresciuta lavorando a ritmi pazzeschi, oggi è cam-

biata la mentalità: chi si affaccia a questa professione vuole garanzie. Stipendi più alti, turni regolamentati, percorsi di crescita. In cambio del sacrificio di tempo, i giovani chiedono certezze e gratificazioni. In effetti prima questo mestiere era sottopagato: oggi i ragazzi non lo accettano».

È la pandemia ad aver segnato un prima e un dopo?

«Certo: con le chiusure tante persone hanno avuto la possibilità di stare in famiglia. E hanno cambiato mestiere per avere più tempo. Il tempo, oggi, è la vera moneta. La mia stessa brigata si è rivoluzionata radicalmente: sono andate via figure che stavano con me da più di dieci anni, sono tornate nelle loro regioni d'origine, dove hanno scelto un lavoro che richiedesse meno fatica psicologica, mentale e fisica».

Bisogna ripensare la professione?

«Sicuramente bisogna lavorare in modo diverso. Sta già succedendo: io ero aperto sette giorni su sette pre-pandemia, adesso cinque. Vorrei tornare a sei, ma comunque terrò chiuso un giorno. Il riposo e i turni sono fondamentali e noi chef, che siamo *brand ambassador* della cucina italiana, dobbiamo ascoltare le richieste dei ragazzi e delle ragazze che rendono

possibile il nostro lavoro».

Quanto incide la carenza di personale sulla ripresa?

«Molto, perché non si riesce a lavorare come potremmo: finalmente c'è profumo di ripartenza, tornano le liste d'attesa nelle prenotazioni, questo ci fa ben sperare e ci inorgoglisce. Ma bisogna rinunciare a delle opportunità perché mancano le risorse. Prima del Covid c'era la fila di ragazzi fuori dai ristoranti,

oggi non si vuole più fare questo lavoro. Io ho un ritmo di due-tre colloqui al giorno, ma poi non riesco ad assumere, perché tanti non stanno davvero cercando, si vede che non sono interessati. Altri approfittano della situazione: sanno che c'è tanta domanda perciò fanno richieste eccessive. Io cerco la misura: persone che magari non sanno cucinare benissimo, ma che siano educate e desiderose di imparare. La mia azienda saprà ricompensarle: noi ai dipendenti offriamo anche corsi di inglese e di sommelier, ma deve instaurarsi un rapporto di fiducia reciproco».

Come rendere di nuovo attrattivo il settore?

«Bisogna essere datori di lavoro seri, dare prospettive. Se vogliamo che questo settore sia centrale per l'Italia è

l'unica strada. Senza personale qualificato non andiamo da nessuna parte, se si trovano male i clienti non tornano».

La svolta

«Ci si è accorti che non è una professione tutta tv e luccichii. Il modo di farla è cambiato»

La parola

FIPE

È la Federazione italiana pubblici esercizi. Secondo l'associazione durante la pandemia hanno lasciato il settore 120 mila dipendenti a tempo indeterminato: 40 mila quelli che mancano nel mese di ottobre

Chi è

● Alessandro Borghese, quasi 45 anni, è cuoco e personaggio televisivo

● Alla fine del 2017 ha aperto a Milano il suo primo ristorante, «Il Lusso della semplicità»

● Conduce su Tv8 il cooking game show «Alessandro Borghese Piatto Ricco»

● Nel corso della pandemia ha perso collaboratori che lavoravano con lui da molti anni



L'incontro

In centrale rischi 300mila toscani Focus Bankitalia

Mercoledì, dalle 17.30, alla sede di Firenze della Banca d'Italia si parla della Centrale dei rischi (CR). Partecipano associazioni di categoria delle imprese e dei consumatori. All'introduzione del direttore di sede di Bankitalia, Mario Venturi, e di Aldo Cursano (Consiglio di Reggenza), seguono le relazioni di Giulia Oliverio e Grazia Albani della Divisione Vigilanza. Obiettivo è illustrare come funziona la Centrale dei rischi, mostrare l'accesso ai suoi contenuti e l'utilità delle informazioni per cittadini e imprese che chiedono un finanziamento a condizioni più vantaggiose.

In Toscana le richieste di accesso ai dati CR sono in aumento: quasi 29.000 nel 2020, più di 33.000 nei soli primi dieci mesi del 2021. Nel 2020, nel contesto dell'emergenza sanitaria, il servizio di consultazione dei dati della CR è proseguito grazie soprattutto alla disponibilità del canale di accesso online (il 60% in Toscana). A fine giugno 2021 erano segnalati nella base dati della CR circa 300.000 residenti in Toscana, per un'esposizione di quasi 62 miliardi di euro. Poco meno del 90% aveva affidamenti presso una sola banca. L'evento è parte delle iniziative del "Mese dell'educazione finanziaria" (<https://economieapertutti.bancaditalia.it/>) e <http://www.quellocheconta.gov.it/it/>) e le imprese possono seguirlo sui canali web attivati dalle rispettive associazioni.

Data: 25.10.2021 Pag.: 1,2
 Size: 837 cm2 AVE: € 35991.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Un vertice per restituire il sabato ai milanesi

di Luca De Vito

Al quattordicesimo sabato consecutivo, sono in pochi ad avere ancora pazienza. Commercianti, tassisti, utenti dei mezzi pubblici, cittadini che si spostano per trascorrere una serata di relax da ormai tre mesi sono costretti a fare i conti con l'impre-

vedibile corteo dei No Green Pass. E adesso chiedono un' intervento per risolvere la situazione. Oggi, l'assessorato alla Mobilità di Arianna Censi avvierà una serie di riunioni con gli uffici e con Atm per provare a ridurre i disagi. ● a pagina 2



▲ La quattordicesima volta del corteo No Green Pass ha bloccato di nuovo la città FOTOGRAMMA

Rabbia, appelli e vertice in Comune “Basta blocchi selvaggi al sabato”

Il 14esimo corteo dei No Pass ha massimizzato i disagi in tutto il centro con la strategia del percorso a sorpresa Palazzo Marino studia un piano per i trasporti. Commercianti e tassisti esasperati: “Distruggono il lavoro”

di Luca De Vito

Al quattordicesimo sabato consecutivo, sono in pochi ad avere ancora pazienza. Commercianti, tassisti, utenti dei mezzi pubblici, cittadini che si spostano per trascorrere una serata di relax da ormai tre mesi sono costretti a fare i conti con l'imprevedibile corteo dei No Green Pass. E adesso in molti chiedono un intervento per risolvere la situazione: «Al di là del merito e delle ragioni che possono avere i manifestanti, questi cortei stanno distruggendo il lavoro – dice **Lino Stoppani** di Epam, l'associazione dei pubblici esercizi –. Sta succedendo come con i gilet gialli in

Francia, qui c'è da fare una riflessione molto seria. Se non passano auto, non passano mezzi pubblici né taxi, chi viene in centro? A rimetterci sono tutti, proprietari, dipendenti, clienti. Bisogna rendersi conto che questi cortei del sabato stanno devastando attività che sono già in grossa difficoltà dopo i mesi del Covid. E ora ci stiamo avvicinando al periodo natalizio. Non si può andare avanti così». E da Confcommercio calcolano perdite del 25 per cento.

Dal canto suo il Comune ha fatto sapere che oggi l'assessorato alla Mobilità di Arianna Censi avvierà

una serie di riunioni con gli uffici e con Atm per cercare una soluzione per ridurre i disagi nei trasporti. Del resto l'ultimo corteo di due giorni fa ha finito per paralizzare le vie del centro per quasi cinque ore. Partiti da piazza Fontana, i manifestanti sono passati da via Larga per poi ripiegare in Duomo. Quindi sono saliti in corso Vittorio Emanuele e in piazza San Babila: da lì hanno proseguito lungo corso Venezia, con continui stop per tenere compatto il lungo serpente. Bloccate per ore anche corso Buenos Aires e piazzale Loreto. Intorno alle 20 i manifestanti

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 25.10.2021 Pag.: 1,2
Size: 837 cm2 AVE: € 35991.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



hanno imboccato viale Abruzzi in quella che è stata una novità rispetto alle settimane scorse, quando il corteo si fermava in Loreto o proseguiva per viale Monza. Paralizzata la grande arteria della circonvallazione a Est di Milano, molti automobilisti e motociclisti sono rimasti imbottigliati: e non sono mancati momenti di tensione. «Due sabati fa uno dei nostri è stato minacciato da un manifestante che lanciava la bicicletta contro l'auto – dice Pietro Gagliardi, Unione artigiani taxi –. Sono rimasti fermi, il mio collega e la cliente, terrorizzati perché i manifestanti inveivano contro di loro. Queste persone non rispettano nessun tipo di regola e per noi è un problema: anche perché i clienti si trovano a spendere molto di più per colpa del blocco stradale. E sta diventando anche una questione di sicurezza: sbattono contro la macchina, la rigano, oltre a insultare e urlare contro i tassisti che stanno facendo il proprio lavoro. Abbiamo sollecitato la polizia

locale e l'amministrazione comunale affinché prendano provvedimenti e lo faremo ancora: non si può andare avanti così».

Una delle caratteristiche di questi cortei non autorizzati è che sono privi di una vera organizzazione e senza una guida. Motivo per cui non esiste un percorso neanche minimamente concordato: ogni volta si marcia in modo imprevedibile, con decisioni prese sul momento. E con le forze dell'ordine che si limitano a proteggere gli obiettivi sensibili. Sabato i momenti di maggiore tensione si sono registrati all'altezza di piazza 5 Giornate quando il corteo stava per dirigersi verso Camera del lavoro e Tribunale: visto l'imponente sbarramento delle forze dell'ordine (presenti anche mezzi con idranti che però non sono stati attivati), i manifestanti hanno cercato di bypassare il blocco salendo per via Corridoni e tentando di immettersi in corso di Porta Vittoria, senza succes-

so, dalle via traverse che venivano bloccate, una alla volta, dalle forze di polizia. Una strategia imprevedibile che ha finito per intasare una grossa fetta del traffico cittadino.

Richiami a interventi più decisi arrivano anche dalla politica: «Per il 14esimo sabato consecutivo migliaia di persone hanno paralizzato la città – dice Silvia Roggiani, segretaria del Pd metropolitano – si sono scontrati con le forze dell'ordine e hanno minacciato obiettivi sensibili, come la sede della Cgil. Manifestazioni di fronte alle quali non si può restare in silenzio. I partiti oggi hanno una grande responsabilità nei confronti dei cittadini: non si possono tollerare ambiguità né ammiccamenti a chi usa la violenza». E Giorgio Goggi, del partito socialista, rincara la dose: «Il sindaco tace e le forze dell'ordine non intervengono. Si è deciso di lasciarli sfogare? Fino a quando? A queste manifestazioni bisogna mettere una regola e un freno».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 25.10.2021 Pag.: 1,2
Size: 837 cm2 AVE: € 35991.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



La rettifica La foto sbagliata dell'ex Br Ferrari

Non ritraeva l'ex terrorista Paolo Maurizio Ferrari la fotografia pubblicata sull'edizione di ieri di Repubblica Milano. Per sbaglio nella didascalia è stato indicato come Ferrari un altro manifestante del corteo contro il Green Pass di sabato. Ce ne scusiamo con l'interessato e con i lettori.



📷 La marcia e i sit-in

L'ultimo corteo contro il Green Pass, il 14esimo non autorizzato con migliaia di persone in piazza sabato sera a sfilare in tutto il centro e occupare strade e piazze per bloccare il traffico



Ristoranti, ripresa sì ma al rallentatore



● Ristoranti da tutto esaurito nei weekend. E con la fine dello smart working torna anche la pausa pranzo. Segnali di ripresa a Milano, ma l'Epam frena: «Quest'anno perderemo 1,2 miliardi. Ci vorranno anni per tornare ai livelli pre Covid».

Romanò a pagina 10

Nel 2020 persi 1,8 miliardi

Secondo Confcommercio, nel 2020 i ristoranti milanesi hanno perso 1,8 miliardi di euro rispetto al periodo pre-Covid. Secondo le stime, chiuderanno il 2021 con una perdita un po' più contenuta: 1,2 miliardi.

Ristoranti, ripresa al rallenty

Con la fine dello smart working locali affollati anche nella pausa pranzo. Epam: «Ma ci vorranno anni per riprendersi»

Simona Romanò

Ristoranti da tutto esaurito nei weekend, con i tavoli prenotati per una cena in famiglia o con gli amici. Tavole calde piene nella pausa pranzo, perché con la fine dello smart working gli uffici si stanno ripopolando. Ed anche i ristoranti del dopo teatro stanno iniziando a vedere i primi frutti del ritorno alla capienza piena.

I locali sono così tornati ad essere frequenta-

ti e si respira un po' di normalità, «anche se siamo lontani dai livelli pre-pandemia. Ci vorranno anni per medicare le ferite e recuperare le perdite», commenta **Lino Stoppani** presidente di Epam, l'Associazione dei pubblici esercizi milanesi. «La ripartenza si concentra nel secondo semestre di quest'anno, ma non è certamente una crescita, considerando tutto quello che i ristoratori hanno perso: nel 2020, fra lockdown e

restrizioni, circa 1,8 miliardi di euro rispetto al periodo pre-Covid. Quest'anno, invece, perderanno "solo" 1,2 miliardi». Un "solo" che pesa.

Tuttavia, i gestori sono «ottimisti». Perché se nell'ottobre dell'anno scorso regnavano l'incertezza e tanti timori, adesso la gente ha cambiato mentalità: ha voglia di uscire di casa e di riprendere le vecchie abitudini. Ecco perché ristoranti e bar sono presi d'assalto. Ricordando che sono

ancora in vigore le limitazioni anti-contagio (come la distanza di un metro tra tavoli), oltre al green pass obbligatorio per mangiare al chiuso, ma non all'aperto. I locali con giardino e dehor, visto le temperature ancora miti, ne approfittano per accogliere più clienti. Però, fra qualche settimana il freddo bloccherà le cenerette all'esterno: allora, chi è sprovvisto di certificazione verde sarà un avventore mancato e gli scontrini

caleranno.

Una nota «positiva», invece, dicono da Epam, è «il ritorno della pausa pranzo»: milanesi e pendolari stanno tornando al lavoro in presenza e l'effetto sono - al di là degli irriducibili della schiscetta - le tavole calde e i bistrot affollati con le code per entrare. Il break per mangiare, secondo Confcommercio, «rappresenta il 25-30% del fatturato annuo dei pubblici esercizi».

Data: 26.10.2021 Pag.: 23
Size: 17 cm2 AVE: € 2227.00
Tiratura: 91744
Diffusione: 138603
Lettori: 713000



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

ICE E FIPE CON LA RISTORAZIONE
Agenzia Ice e **Fipe** collaborano per valorizzare la ristorazione italiana all'estero. L'obiettivo è combattere l'italian sounding, fare cultura

sull'agroalimentare "made in Italy" le cui eccellenze saranno promosse dagli chef Massimiliano Alajmo, Silvia Baracchi, Herbert Hintner, Claudio Sadler e Giuseppe Santoro

Data: 26.10.2021 Pag.: 52,53
Size: 759 cm2 AVE: € 5313.00
Tiratura:
Diffusione: 4000
Lettori:



SPECIALE - Pagamenti

Pagamenti (e non solo) a misura di esercente

VETRINE DIGITALI, SOCIAL
COMMERCE, PAY BY LINK E UNA
SERIE DI SERVIZI INTEGRATI E A
VALORE AGGIUNTO: ECCO COME
NEXI HA ARRICCHITO LA SUA
OFFERTA, CON UN APPROCCIO
SPECIALIZZATO SU OGNI SEGMENTO
DI CLIENTELA

Nessun esercente è uguale all'altro. Ecco perché non è più un modello product-driven a guidare l'offerta del Gruppo Nexi nei confronti dei merchant, ma un approccio specializzato sulla singola industry merceologica di appartenenza. Una svolta legata anche alle nuove necessità di vendita degli esercenti emerse nel periodo pandemico: Nexi nella prima ondata Covid ha infatti attivato sconti sul pricing, soluzioni dedicate all'e-commerce, vetrine virtuali e anche nuovi servizi di pagamento, come il Pay by link, che hanno abilitato nuovi modelli di servizio tipici del delivery e del click & collect.

Analizzare il mercato, per cambiare offerta

«E in questi 2 anni di emergenza sanitaria è emerso palesemente il mutato comportamento dei merchant: il pagamento digitale è infatti visto come un aspetto centrale e fondamentale, ma assume sfumature diverse a seconda della categoria

merceologica di appartenenza – osserva Giulio Vasconi, Head of Marketing - Merchant Services & Solutions di Nexi. Da queste attente analisi, nasce la nostra nuova offerta, con un approccio per segmenti verticali e un rinnovato portfolio di soluzioni ad hoc. Si esce inoltre dalla formulazione fisico vs. virtuale, per consentire anche ai commercianti più piccoli di proseguire nel percorso verso l'omnicanalità che caratterizza da tempo i grandi merchant. Un modello di servizio ibrido, dunque, che si è consolidato nella fase di ripresa economica».

Come raccontarlo ai merchant

L'obiettivo è quindi offrire i giusti strumenti a seconda dello use case commerciale: naturalmente integrando tutti i servizi utili all'interno di un unico strumento, lo smart POS. Ma è necessario anche spiegarlo ai merchant con un linguaggio attinente. «La comunicazione deve essere semplice e comprensibile e, quindi, raccontiamo a ogni singola industry come le nostre soluzioni rispondano a pieno alle diverse esigenze – chiarisce Vasconi. Ad esempio, il Pay by link è uno strumento particolarmente adatto a settori come



@ Giulio Vasconi,
Head of Marketing - Merchant
Services & Solutions di Nexi

Data: 26.10.2021 Pag.: 52,53
Size: 759 cm2 AVE: € 5313.00
Tiratura:
Diffusione: 4000
Lettori:

Pagamenti (e non solo)
a misura di esercente



quello dei parrucchieri, che al momento di una prenotazione possono gestire il pagamento a valle riducendo i tempi di attesa e gestendo meglio l'attività. Inoltre, sullo smart POS si possono integrare app di loyalty, che permettono di fidelizzare ulteriormente il cliente, andando oltre il semplice pagamento con carta».

I numeri del Pay by link

E proprio il Pay by link vanta già numeri interessanti. «Per quanto quello dei piccoli merchant sia un comparto difficile da conquistare, per via della diffidenza verso le novità, la penetrazione del pay by link ha superato il 40% della nostra customer base, in un lasso di tempo alquanto ridotto – racconta Vasconi. Anche il ticket medio si è innalzato, superando i 100 euro: il Pay by link infatti all'inizio è stato adottato da ristoranti e retailer ma oggi anche i broker lo utilizzano per il pagamento a distanza delle polizze. A tendere, ci aspettiamo che il ticket medio vada ad abbassarsi, conquistando categorie merceologiche caratterizzate da transazioni con importi più bassi. Ora la sfida è stimolare il cliente all'uso del Pay by link e a non abbandonare le nuove modalità: siamo pronti quindi a lavorare anche in termini di education».

La vetrina digitale per chi non ha il sito

Il Pay by link è inoltre un gateway di pagamento particolarmente adatto agli esercenti che vogliono affacciarsi all'e-commerce costruendo la loro vetrina digitale: un servizio molto apprezzato dagli esercenti che durante la pandemia avevano bisogno di approdare online senza grandi investimenti. «La vetrina digitale è un servizio facilmente accessibile in termini di pricing e grazie al gateway di pagamento collegato si possono sviluppare nuovi modelli di vendita come appunto il click & collect e il delivery anche su transazioni

NEXI. PARTNERSHIP CON FEDERALBERGHI PER INCASSARE SENZA PENSIERI

Si chiama "Incasso Senza Pensieri" il servizio ideato da Nexi per il settore alberghiero e distribuito in partnership con Federalberghi. «La soluzione è nata in piena pandemia, in quanto molte strutture alberghiere si sono ritrovate a dover rimborsare i clienti a seguito di prenotazioni disdette, soprattutto in assenza di termini di cancellazione ben definiti – racconta Vasconi. Tutti gli esercenti che utilizzano la nostra soluzione di e-commerce, Xpay, possono ora gestire in anticipo i termini e le condizioni di prenotazione e di disdetta al momento dell'acquisto, senza incorrere in rischi di non-show. Inoltre, stiamo lavorando con Fipe nel settore della ristorazione con lo stesso obiettivo: abbiamo presentato la versione di "Incasso senza pensieri" per i ristoranti e, quando il cliente chiama per prenotare, i dati della carta fungono da garanzia in caso di disdetta della prenotazione grazie alla definizione di regole chiare e certe».

di piccolo importo – osserva Vasconi – garantendo continuità nel business».

Frontiera social commerce

La vetrina digitale offre inoltre una duplice possibilità agli esercenti: «da una parte, per chi è meno evoluto tecnologicamente, la possibilità di aprire un sito internet e consentire alla clientela di fare acquisti; dall'altro offrire a chi è già attivo sui social network, come Facebook o Instagram, di attivare un servizio di social commerce, integrando il link alla vetrina digitale e condurre quindi i follower sulla pagina di acquisto dei prodotti direttamente dai social. Un modello di business che ha conquistato le realtà locali durante la pandemia, in quanto hanno avuto l'occasione di raggiungere tutta la clientela di quartiere proprio attraverso il social commerce. Certamente, il social commerce ha numeri più bassi, quasi la metà delle percentuali raggiunte dal Pay by link: d'altronde richiede un accompagnamento iniziale del cliente per la configurazione del servizio e dal punto di vista economico è più impegnativo del Pay by link, oltre che più complesso».

Smart POS: l'ecosistema integrato

Tutti questi servizi sono naturalmente

integrati attraverso lo smart POS che, negli anni, grazie all'adozione del sistema operativo Android, è diventato un ecosistema di servizi sviluppati in logica verticale. «Lo smart POS non è solo uno strumento di accettazione per le carte, ma può essere utilizzato anche per transazioni con buoni pasto e per pagare i bollettini – conclude Vasconi. Ma, soprattutto, veicola servizi integrati al pagamento: le mance, i servizi di loyalty e ora anche il Pay by link, che consente al cliente di scegliere se pagare nel punto vendita oppure da remoto. Insomma, oggi lo Smart POS non è solo un terminale di accettazione più bello ma una piattaforma attraverso la quale veicolare servizi integrati con il pagamento. Per le categorie merceologiche più basiche, che si stanno affacciando adesso al mondo dei terminali, come ambulanti e medici, ma anche mercerie, servono invece soluzioni più snelle e facili da trasportare: come appunto il mobile POS, dove comunque la componente tecnologica permette di accettare pagamenti ma anche di integrare soluzioni come il Pay by link, i cataloghi e altri servizi a valore aggiunto».

G.C.



LA CITTÀ DICE «BASTA» Sala: «Giusto caricare i cortei No green pass»

Dopo la rabbia dei commercianti adesso chiede la linea dura

Marta Bravi

■ Dopo la manifestazione di sabato, la 14esima, che ha tenuto in ostaggio il centro storico, ma non solo, per quasi cinque ore con conseguenze non solo per l'ordine pubblico ma anche per gli esercizi commerciali, bar e ristoranti che non hanno potuto lavorare, si pone il problema di cambiare strategia in vista dei prossimi appuntamenti. Non è certo pensabile, il ragionamento di rappresentanti delle categorie, dai tassisti agli esercenti, agli utenti dei mezzi pubblici, e del primo cittadino che ogni sabato pomeriggio Milano si blocchi. «Bisogna rendersi conto che questi cortei stanno distruggendo il lavoro, con (...)

segue a pagina 3

Finalmente Sala sceriffo «Basta, contro i cortei le cariche della polizia»

*Il sindaco esasperato dopo il 14esimo sabato
in cui i No Pass hanno paralizzato la città*

segue da pagina 1

(...) ricadute sui gestori di tutte le attività ma anche sui dipendenti» attacca Lino Stoppa, rappresentante di Epam, l'associazione dei pubblici esercizi, che arriva a paragonare i

No Pass ai gilet gialli francesi. Così Confcommercio che stima una perdita di fatturato del 25 per cento.

Così se l'assessore comunale alla Mobilità Arianna Censi ha annunciato di voler convocare un tavolo con gli uffici e

con Atm per cercare una soluzione al trasporto pubblico e al traffico, anche se sembra che per ora l'Azienda dei trasporti non sia stata ancora convocata, il sindaco Beppe Sala è intervenuto parlando della necessità di ricorrere alla linea

dura per tenere a bada il corteo, con «cariche» sui manifestanti. Quasi se in preda alla «frustrazione», per usare le sue parole, non vedesse altra via di uscita. I manifestanti No Pass «non rispettano la regola di ingaggio basilare delle manifesta-

Data: 26.10.2021 Pag.: 1,3
Size: 431 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



zioni che è “si concorda il percorso” e a questo punto diventano incontrollabili, la Polizia cosa deve fare? Può fare solo una cosa, “caricarli”, cosa che ovviamente capisco il Prefetto non intende fare - ha spiegato Beppe Sala ieri confondendo i ruoli - È veramente frustrante perché passo la seconda parte del pomeriggio del sabato ad osservare dal video quello che succede, ma ti senti veramente frustrato. Ne parlavo stamattina con il prefetto, è difficile a oggi trovare una soluzione».

Quasi sognando di avere a disposizione un esercito, il sindaco si lancia in un'analisi del-

la fenomenologia dei No Pass: «Ho seguito i molti sabati, siamo a 14, si separano in varie parti, non c'è un corteo e la polizia o ha 3-4 volte uomini e donne a disposizione per fronteggiarli o non ce la fa - ha proseguito - Questo è quello che dice il Prefetto e io non ho motivo per non credergli. C'è solo una via, isolarli, ma sono

ARIANNA CENSI

Traffico e mezzi pubblici, l'assessore alla Mobilità annuncia un tavolo

talmente tanti che si diramano in varie parti, noi pensa-

mo a una manifestazione, ma sono più manifestazioni. Partono in origine uniti, ma poi vanno dove vogliono».

Domenica intanto è stata una giornata di riflessione approfondita in questura, alla ricerca di una nuova strategia che permetta ai manifestanti di esercitare il loro diritto, ma al tempo stesso a salvaguardare il diritto di tutti di svolgere le proprie attività, di muoversi liberamente, di potersi concedere una passeggiata in centro. La linea del Viminale sembra essere quella di smorzare la tensione e di cercare «solamente» di

arginare il fenomeno, ma è anche vero che è arrivato il momento di un cambio di passo. Un lento e graduale cambio di strategia, a fronte anche della scarsa efficacia di arresti, perquisizioni e denunce, in cui le forze dell'ordine potrebbero arrivare a prendere le redini del corteo, vietare l'accesso ad alcune zone evitando che le schegge impazzite possano muoversi liberamente. Quasi una lenta, silenziosa prova di forza con chi, al di là delle immediate motivazioni, cerca di cavalcare il dissenso, la rabbia e soprattutto visibilità personale.

Marta Bravi



LA RABBIA DEL SINDACO

Sala: «Cortei incontrollabili»

Romanò a pagina 9

Cortei, rabbia Sala: «Incontrollabili»

Il sindaco: «Situazione frustrante, i No pass non comunicano il percorso del corteo». Protesta bipartisan

Simona Romanò

I cortei No green pass sono diventati incontrollabili, perché gli attivisti non rispettano le prima regola d'ingaggio e cioè che il percorso va concordato. La polizia può fare solo una cosa, caricarli: ma capisco che il prefetto non intenda farlo». Così il sindaco Giuseppe Sala sull'andamento delle manifestazioni No pass, sempre più violente a Milano. Precisa poi che «non è il caso di ricorrere alla forza», ma così non si va avanti. «Quando è troppo è troppo», fa intendere «È veramente frustrante. Ne parlavo col prefetto, è difficile al momento trovare una soluzione. C'è solo una via, quella di isolarli, ma i manifestanti sono talmente tanti che si disperdono: si separano in varie parti e la polizia o ha disposizione tre o quattro volte gli uomini per fronteggiarli o non ce la fa». E la città è in ostaggio dei no vax per sei, sette interminabili ore. Com'è accaduto appunto sabato.

RABBIA MILANO Alla quattordicesima parata non autorizzata, che ha paralizzato Milano, dal centro a Loreto, dalle 17 alle 23, per il quattordicesimo weekend consecutivo, esplose l'exasperazione di tutti: dei milanesi inchiodati nel traffico o bloccati sui mezzi pubblici; dei commercianti, che hanno visto «un crollo degli incassi del 25% perché, al di là del merito e delle ragioni che possono avere i manifestanti, questi cortei stanno distruggendo il lavoro», dice **Lino Stoppani**, presidente di Epam, l'Associazione dei pubblici esercizi; e del Comune dove con una mozione bipartisan si apre il dibattito.

CRESCERE L'ALLERTA Come si controlla una manifestazione senza leader e senza rotta, con gli attivisti che cambiano direzione decine di volte? Cresce l'allerta, perché sta lievitando la frangia più violenta dei No pass e i gruppi estremisti, politica-

mente opposti, si stanno saldando nelle parate che durano ore, durante le quali potrebbe accadere di tutto. Infatti, sabato, per la prima volta, erano presenti i neonazisti (i militanti varesini di Do.Ra) e l'ala anarchica, incluso l'ex Br Paolo Maurizio Ferrari. L'attenzione è alta per questo magma che sfilava sotto il simbolo dei no vax, «sempre più difficile da gestire», ammettono dalla Questura, «unito dalla voglia di attaccare le istituzioni».

INDAGATI La conferma della crescente aggressività è il bilancio di sabato di un arresto e 83 denunce, che fa così salire il totale a oltre 300 persone sotto inchiesta per i disordini di piazza, nell'arco di due mesi. Intanto, resta in carcere il 22enne egiziano, con precedenti, arrestato appunto sabato per resistenza a pubblico ufficiale.

ISTITUZIONI A Palazzo Marino la protesta è bipartisan: «Basta blocchi della città». Luca Bernardo, candidato sindaco del centrodestra



sconfitto, appoggia la linea nire una campagna d'infor-
di Sala: «Non si può solo mazione perché non è più
sperare che non ci siano più rinviabile l'esigenza di far ca-
tensioni - dice - Bisogna dis- pire che il nemico è il Co-
siparle subito. Occorre defi- vid, non il vaccino».



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 27.10.2021 Pag.: 2
Size: 278 cm2 AVE: € 3614.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Bar e ristoranti a caccia di lavoratori In Toscana ne mancano oltre tremila

Cuochi e pizzaioli introvabili, come il personale di sala. Cursano (Fipe): il vecchio modello non regge più

Tremiladuecento. Sono i camerieri, cuochi, pizzaioli, banconisti, personale di sala, che mancano all'appello nei locali della Toscana in questo autunno. Sono il paradosso di questa ripartenza raccontato dai numeri di Fipe, la federazione dei Pubblici Esercizi di Confcommercio. La città che registra la massima criticità è naturalmente Firenze, con 1.500 professionisti della ristorazione che i locali cercano e non trovano.

Tra le cause principali di questa mancanza di personale ci sono i cambiamenti dovuti alla pandemia, la paura che bar e ristoranti possano essere di nuovo chiusi a causa del virus — il settore ormai viene avvertito come uno dei più precari —, gli studenti fuori sede in meno, che rappresentavano un bacino di utenza molto ampio. Il presidente toscano di Confcommercio Aldo Cursano, che è anche un ristoratore, spiega come manchino all'appello in

tutta Italia «circa 40.000 mila dipendenti. È vero, il 30 per cento di questi prima della pandemia era a tempo determinato, ma tutti gli altri? Hanno cambiato mestiere. Rischiato il paradosso: possibilità di lavorare ma non avere le persone a cui dare lavoro».

Anche lo stesso Cursano, in questo momento, avrebbe bisogno di ampliare il team nei locali di sua proprietà: cerca figure professionali, competenti e capaci che però non riesce a trovare. «Molti preferiscono guadagnare meno ma stare in famiglia nel fine settimana, la sera. Richieste legittime, sia chiaro, ma che mettono in difficoltà un settore per il fuggi fuggi verso altri lidi e professioni. Credo che quel modello di lavoro attuato nel pre pandemia sia completamente da rivedere. Bisogna creare elementi attrattivi e incentivare coloro che decidono di iniziare o proseguire il mestiere del cameriere, del banconista, del barista, del la-

vapiatti o del cuoco. Oggi più che mai abbiamo compreso che queste figure sono insostituibili per le nostre attività».

Per Confesercenti, invece, c'è sicuramente un problema legato ai sussidi ma c'è poi un problema di manodopera straniera che durante le chiusure per lockdown è rientrata nel proprio Paese d'origine non facendo più ritorno in

Misure fiscali

Confesercenti chiede di tagliare le tasse sulla contribuzione per poter alzare gli stipendi

Toscana. «Bisogna finanziare le imprese, sia fiscalmente che con fondi, affinché queste possano fare nuove assunzioni — dice Lapo Cantini, direttore Confesercenti Firenze — Va fatto un taglio del cuneo fiscale che consenta di abbattere le tasse sulla contribuzione per alzare gli stipendi. Come

associazione sosterremo adeguati sistemi di formazione per questo tipo di professionalità. Ma bisogna anche iniziare un percorso con le altre associazioni di categoria coinvolgendo nel nostro caso il Comune di Firenze, la Città metropolitana e la Regione».

A.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il caso

● Dopo l'estate risolta per lo più con lavoratori stagionali, la mancanza di camerieri, cuochi e altro personale torna a frenare la ripresa di tanti locali toscani. Nella regione mancano circa 3.200 figure professionali, a Firenze 1.500



Confcommercio
Aldo Cursano



Confesercenti
Lapo Cantini

Data: 27.10.2021 Pag.: 11
Size: 87 cm2 AVE: € 14877.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



IL CONVEGNO

«Più valore a Firenze Riabi(li)tare la città»

Presente la responsabile di Urbanistica e Rigenerazione Urbana Roberta Capuis

1 L'appuntamento

Il talk show «Più valore a Firenze. Riabi (li)tare la città» che si terrà domani alle 18 nel Granaio dell'Abbondanza (ex Caserma Cavalli) in lungarno Soderini. L'incontro è stato fortemente voluto dalla Confcommercio fiorentina.

2 Gli ospiti

Tra i presenti domani ci saranno, tra gli altri, il presidente di Cna Firenze Metropolitana Giacomo Cioni, il presidente Confcommercio Toscana Aldo Cursano (**nella foto**), il sindaco Dario Nardella e la direttrice de La Nazione Agnese Pini.

3 Gli obiettivi

L'incontro voluto da Confcommercio insieme a Comune, Fondazione Crf e Camera di Commercio di Firenze, ha l'obiettivo «di gettare le basi per la costituzione di un laboratorio di innovazione della città e del settore terziario 4.0».



Data: 27.10.2021 Pag.: 17
Size: 30 cm2 AVE: € 2250.00
Tiratura: 14381
Diffusione: 21790
Lettori: 296000



MOVIDA

Rinviata commissione consiliare

E' stata rinviata a data da destinarsi la seduta della decima commissione consiliare, presieduta dal consigliere Manfredi Zammataro, sul tema della movida e sui problemi ad essa correlati (furti, risse, rumori nocivi, alcolismo, droga, sporcizia, fuochi d'artificio non autorizzati). Si sarebbe trattato della seconda seduta sul tema che segue ad una precedente in cui si è discusso con i comitati dei residenti. Erano invitati a partecipare alla seduta Confindustria , [Fipe](#) Confcommercio, Confesercenti, Pubblici Esercizi e filiera indipendenti, Assoesercenti, Unimpresa e Federalberghi.

I "TALENT DAY" SUI TERRITORI PER FAVORIRE L'INCONTRO TRA DOMANDA E OFFERTA

UN'INIZIATIVA DI **FIPE** CONFCOMMERCIO PER SOSTENERE UN SETTORE STRATEGICO CHE PIÙ DI ALTRI, DA SEMPRE, ASSORBE MANODOPERA. OCCORRE MIGLIORARE LE COMPETENZE DEI LAVORATORI E FAR TORNARE APPETIBILE IL LAVORO NEI SETTORI DEL TERZIARIO DI MERCATO

Affrontare i temi del lavoro, dopo la tempesta del Covid, è una delle sfide più difficili per i problemi connessi ai tassi di produttività delle imprese ai minimi storici e per una situazione di forte carenza di manodopera e di continua dispersione di competenze del settore. La crisi ha colpito soprattutto il Terziario di Mercato e se manca la piena ripartenza di questo comparto, che vale circa il 40% del PIL del Paese, non ci sarà né ripresa robusta e duratura, né il recupero o l'aumento dei livelli occupazionali del periodo pre Covid. Sostenere le impre-

se, quindi, almeno fino alla fine della congiuntura pandemica, serve al settore, ma anche all'economia del Paese. Il tema del lavoro è strategico e l'obiettivo dei Talent day promossi da Fipe è appunto quello di migliorare stabilmente i tassi di crescita e generare nuovi posti di lavoro di buona qualità in settori, come la ristorazione, che danno lavoro a oltre un milione di persone. In particolare, occorre coinvolgere le organizzazioni di rappresentanza dei lavoratori e gli enti che si occupano di formazione, creare momenti formativi

adeguati anche attraverso i centri per l'impiego, rilanciare programmi di autoimprenditorialità per fornire agli addetti una prospettiva e una speranza di crescita sociale. Sono gli obiettivi dei Talent day, giornate di lavoro e di studio, che si svolgeranno nei prossimi mesi in varie località del territorio nazionale, compresa Novara, e che avranno anche l'obiettivo di rafforzare le competenze e le conoscenze, e di far crescere le motivazioni e il valore del lavoro, non solo economico.



Data: 29.10.2021 Pag.: 5
 Size: 556 cm2 AVE: € 95076.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



«A Firenze noi offriamo esperienze di bellezza»

Confcommercio: integrare commercio e artigianato verso il terziario 4.0
 L'idea: un laboratorio sperimentale sul campo per arrivare all'eccellenza

di **Rossella Conte**
 FIRENZE

Prendi una qualsiasi via o piazza di Firenze piena di negozi, frequentata da turisti e incorniciata da bellezze storico-culturali. Riportaci almeno un po' delle botteghe artigianali che negli anni erano state marginalizzate e poi espulse. Insegna agli operatori economici ad applicare strumenti digitali innovativi e soluzioni di design per locali e vetrine ad effetto «wow». Infine, metti a sistema l'utilizzo di big&small data, di energia green e una illuminazione pubblica di nuova generazione. Ecco che avrai un pezzo di città rinnovato in chiave sostenibile dal terziario 4.0. È questa la proposta che la Confcommercio fiorentina ha lanciato ieri dal palco del convegno sulla rigenerazione urbana organizzato nella ex Caserma Cavalli con il patrocinio del Comune e il contributo di Fondazione CR Firenze e Camera di Commercio.

Una proposta che integra commercio e artigianato, tradizione e innovazione, enti pubblici e imprese private con un unico obiettivo: rendere Firenze la città ideale in cui vivere, lavorare, studiare e divertirsi. «L'idea è di

aprire un laboratorio sperimentale «sul campo» per trasformare un pezzo di Firenze in un centro di eccellenza – forse il primo in Italia – sui processi di adozione delle tecnologie “terziario 4.0”. Così potremmo vedere quali effetti benefici l'innovazione digitale, ma non solo, può avere sulla città in termini di efficienza, visibilità e sostenibilità», spiega il direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni, che ha condotto i lavori del convegno a cui hanno partecipato, oltre al presidente della Fondazione CR Firenze Luigi Salvadori e al presidente della Camera di Commercio di Firenze Leonardo Bassilichi, il sindaco di Firenze e presidente di Eurocities Dario Nardella, la direttrice della Nazione Agnese Pini, il presidente di Confcommercio Toscana Aldo Cursano, il presidente di CNA Giacomo Cioni, il presidente e fondatore di Kansa Andrea Granelli e la responsabile del Settore Urbanistica e Rigenerazione Urbana di Confcommercio – Imprese per l'Italia Roberta Capuis.

«Il terziario 4.0, integrato con la vocazione artigianale toscana, può aiutare le città a rinascere e ci piacerebbe che fosse proprio Firenze a dimostrarlo – aggiunge il presidente di Conf-

commercio Toscana Aldo Cursano –, lavorare in questa città ci ha dato nel tempo un vantaggio competitivo di cui siamo riconoscenti. Ora che la città è in sofferenza per tanti motivi, vogliamo restituire un po' di quanto ricevuto anche mettendoci a disposizione per questo esperimento. Il mio sogno? Che questo progetto dia più spazio ai giovani, come meritano». Proprio di giovani professionisti ci sarà bisogno per realizzare il progetto. A garantire l'inclusività del progetto, la presenza, al fianco della Confcommercio fiorentina e dell'amministrazione comunale, della Camera di Commercio, in qualità di «casa di tutte le imprese» («La Camera è la casa delle imprese. E noi con il nostro Punto Impresa Digitale siamo a disposizione di tutti gli imprenditori che hanno deciso di accettare la sfida del digitale» le parole del presidente Bassilichi) e della Fondazione CR Firenze che sta lavorando per la valorizzazione della città a 360 gradi.

IL SOGNO

«Che questo progetto dia più spazio ai giovani professionisti come meritano»

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 29.10.2021 Pag.: 5
Size: 556 cm2 AVE: € 95076.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



HANNO DETTO

«Insieme per realizzare la nostra idea di città»

Luigi Salvadori
Presidente Fondazione Cr Firenze



«È un momento molto importante questo, arriveranno risorse importanti e bisogna saperle sfruttare bene. Abbiamo la possibilità di disegnare la città del futuro. Firenze non deve vivere solo di passato ma deve saper guardare oltre»

Leonardo Bassilichi
Presidente Camera di Commercio



«La Camera di commercio è la casa delle imprese. E noi con il nostro Punto Impresa Digitale siamo a disposizione di tutti gli imprenditori che hanno deciso di accettare la sfida. Occorre però avere il coraggio di cambiare. Insieme. Con Regione, Comune, Fondazione Cr, tutte le associazioni dobbiamo realizzare la nostra idea di Firenze».



Il direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni

Aldo Cursano
Presidente Confcommercio Toscana



Il terziario 4.0, integrato con la vocazione artigianale toscana, può aiutare le città a rinascere e ci piacerebbe che fosse proprio Firenze a dimostrarlo. Lavorare in questa città ci ha dato nel tempo un vantaggio competitivo di cui siamo riconoscenti.



Il sindaco Dario Nardella



BAR E RISTORANTI

Stoppani: «È grave dare l'immagine di una città insicura»

■ **Lino Stoppani**, presidente di Epam, l'associazione di ConfCommercio che riunisce i pubblici esercizi ovvero bar e ristoranti, come vede la manifestazione di sabato?

«Sono allineato alle posizioni del sindaco Sala, che ha espresso malessere e malumore: se l'esercizio delle proteste è un legittimo diritto delle persone, non deve prevaricare sulla libertà altrui. Qui siamo al quindicesimo sabato consecutivo e c'è un pregiudizio di natura economica: con il corteo si impedisce ai cittadini di muoversi e la città si blocca. È un problema, per la verità, che investe in particolare alcune aree della città che si paralizzano. La Cerchia dei Navigli, infatti, diventa off limits: non si muovono i mezzi pubblici, non entrano i taxi».

Che impatto hanno questi cortei?

«Qui è in gioco la ripresa dell'economia cittadina, dopo un anno disastroso: ora andiamo verso il terzo trimestre che sembrava potesse dare un po' di ossigeno alle imprese, ma se avanti così al bollettino di guerra del Covid con i lockdown che ha portato, si aggiunge questa ulteriore ferita».

Oltre al danno economico per gli esercizi che si trovano nella zona rossa, che ripercussioni vede?

«Sicuramente un danno di immagine per la città e quindi di ricaduta sul turismo: è esattamente quello che è successo a Parigi con le proteste dei "gilet gialli". Gli stranieri, che non si sentivano tranquilli, sceglievano di visitare altra città. Non solo, si offre al mondo l'immagine di una città insicura e non attrattiva. Ma non c'è solo un tema economico...».

Cioè?

«È anche un discorso di scienza: se siamo arrivati a questa situazione di relativa tranquillità è grazie ai vaccini. Queste manifestazioni, di una parte minoritaria della popolazione, ledono i diritti di quel 90 per cento di cittadini che ha deciso di seguire le indicazioni della scienza e si è vaccinato, anche per godere di questa ritrovata libertà».



MBr



La storia

Natale, il regalo "impossibile" dalla PlayStation 5 alla Xbox

di **Andrea Vivaldi**

La corsa agli acquisti per il Natale è iniziata. E nei negozi di elettronica già ci sono gli introvabili. Le console di ultima generazione sono diventate chimere a Firenze, le schede video scarseggiano. Riuscire ad acquistare una PlayStation 5, l'ultimo modello, è oggi praticamente impossibile, salvo la fortuna di capitare in negozio nel momento esatto in cui arrivano nuove forniture. Ma queste sono poche, pochissime. E i commercianti tengono il più delle volte liste di prenotazione. Il problema certo è mondiale: mancano le componenti per la realizzazione (chip e semiconduttori comuni in tanti apparecchi tecnologici) e le produzioni nelle case madri vanno a rilento. Così anche a livello locale i prodotti sugli

scaffali si esauriscono in pochi minuti. «Nuove PlayStation 5 non arriveranno prima del prossimo anno - raccontano da Euronics in via di Novoli - Abbiamo già una lista con 30 nominativi in attesa. Difficile indicare anche delle date di consegna. Per la Xbox Series x invece non facciamo neppure la lista». Gli fa eco il centro Unieuro all'Osmanoro: «Per ora la PlayStation 5 è qualcosa di misterioso, non possiamo neppure riordinarla perché ne vengono prodotte poche».

La stessa risposta rimbalza in tutta la città. I venditori hanno le mani legati, nonostante la richiesta sia ampia e continua. Tutti i

giorni, raccontano, arriva qualcuno che chiede se è tornata disponibile. E a volte scappa pure un sorriso davanti ai clienti ignari della resa per accaparrarsi un pezzo. «Anche della ultima Xbox - ribadiscono i commessi di Trony in via Pistoiese - ci sono arrivati circa 10 pezzi in tutti i nostri negozi della Tosca-

na». E ancora: «Ci sono liste di attesa fino ad aprile del prossimo anno per la PS5» dicono Gamelife in via De Sanctis. All'orizzonte insomma un dicembre con poche soddisfazioni per i gamers. Ci sono difficoltà anche per trovare vari modelli di schede video. Dato che montano componenti simili. Come per le console si prova allora a sfogliare i cataloghi online in cerca di offerte a tempo. Va meglio invece sulla telefonia e i computer: qui ci sono maggiori scorte nei magazzini la disponibilità rimane, vista anche la varietà di marche e offerta. Di certo non sarà un periodo di sconti e offerte a ribasso. Anzi, le console difficilmente vengono vendute da sole, ma assieme a joystick e giochi che fanno lievitare ulteriormente il costo.

Dall'elettronica alla tavola le previsioni dei prezzi per Natale sono in rialzo. Il motivo si cela sempre nel maggior costo delle materie prime o dell'energia. Le categorie economiche stimano una crescita media del 10% nel

prossimo periodo per le spese alimentari. «I settori più critici sono pasta, pane, tutti i prodotti da forno e i latticini per via dell'aumento spropositato delle bollette elettriche - spiega Lapo Cantini, responsabile Confesercenti Firenze - se le cose vanno avanti così do-

biamo aspettarci dei ritocchi anche sul mondo della ristorazione». Preoccupata pure Confcommercio Firenze: «La situazione è grave - dice il presidente Aldo Curzano - ci sono rincari di ogni tipo: farina, pomarola, caffè. Inevitabile che chi rimane aperto debba aumentare i prezzi, ma così il consumatore ha una minore capacità di spesa e viene messa a rischio la tenuta delle attività. Sarà un Natale senza dubbio più caro, non tanto dalla fascia dei ricchi quanto da quella media di molti lavoratori». Ancora più allarmistico Tni Italia, il sindacato delle imprese del mondo Horeca, secondo cui si rischia quasi un raddoppio degli scontrini sotto le feste: «I consumatori per pranzare o cenare al ristorante si ritroveranno a spendere il 40% in più».

Corsa a ostacoli per lo shopping sotto l'albero. Allarme per i prodotti di elettronica

Data: 30.10.2021
Size: 551 cm2
Tiratura: 14521
Diffusione: 14521
Lettori:

Pag.: 5
AVE: € 15979.00



▲ **PlayStation**
Sopra un modello della console difficile da trovare in tempo per il Natale: ci sono liste di attesa

▼ **Parquet**
Si allungano i tempi per avere il parquet o per cabiare la cucina o per poter mettere nuovi infissi alle finestre



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



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 #sicurezza. 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.

Data: 31.10.2021 Pag.: 20
 Size: 308 cm2 AVE: € 52668.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Trecentomila toscani indebitati con le banche per 62 miliardi di euro

Incontro nella sede fiorentina di Bankitalia sulla centrale rischi
 Cresce la consultazione online dell'archivio per accedere ai dati

FIRENZE

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 fi-



nanziamenti 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

Mario Venturi, direttore della sede fiorentina della Banca d'Italia

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 pluri-affidati, prevalentemente imprese.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Il ponte d'Ognissanti riporta i turisti in città alberghi pieni all'80%

di Alessandro Di Maria • a pagina 5

Il ponte risveglia i turisti A Firenze camere all'80%

A sorpresa tornano a riempirsi le città d'arte dopo un lungo letargo
 Gli operatori: "Sono visitatori di qualità che spendono, ma durerà poco"

di Alessandro Di Maria

Una Firenze quasi d'altri tempi. Di nuovo viva, vivace, piena di turisti arrivati per il ponte di Ognissanti che si sono riversati per le vie del centro, affollando bar e ristoranti, visitando i musei. Con gli alberghi che hanno avuto prenotazioni pari all'80% dell'offerta della città. Secondo le stime della federazione degli albergatori sarebbero stati 10 milioni e 535 mila gli italiani a mettersi in viaggio, con le città d'arte come meta preferita (il 27,7%). E così Firenze si è vista per questi giorni invasa di nuovo dai turisti, con via Calzaiuoli presa d'assalto, insieme a piazza Duomo e piazza Signoria.

«Questo ponte ha riportato la città a rivivere il periodo pre Covid - sostiene Aldo Cursano, presidente di Confcommercio Toscana e della provincia di Firenze - è stato anche sorprendente. Avevamo la percezione che gli italiani si sarebbero spostati nelle città d'arte e quindi un po' tutti ci eravamo organizzati a questa straordinaria e graditissima invasione. È stato un piacere vedere numerose famiglie godere della città e della sua offerta». Per un turismo costituito prevalentemente da italiani: «La straordinarietà - prosegue Cursano - è che c'è una invasione del mercato interno, secondo me l'80/85% sono italiani, come non se ne sono mai visti negli ultimi dieci anni. Altra cosa bella è che

ho visto tanti giovanissimi». Purtroppo poi c'è il rovescio della medaglia: «Queste sono giornate straordinarie, anche se i dati ci dicono che dopo il ponte si torna a un crollo di prenotazioni. Ma intanto godiamoci questi giorni. Ne approfittiamo anche per fare un appello: accogliamo bene gli italiani e non facciamo errori».

Il tracollo dopo questo ponte è previsto anche da Confesercenti: «Gli alberghi sono a un buon 80% di prenotazioni per questo week end - spiega il presidente fiorentino Santino Cannamela - di conseguenza ci aspettiamo un buon afflusso anche nei ristoranti, sia a pranzo che a cena. Purtroppo però questo numero crollerà da martedì. In questi giorni la città è presa d'assalto, ma dopo le prenotazioni crollano quasi allo zero, anche se ci auspichiamo il contrario». Questo week end è stato tra l'altro la ciliegina sulla torta di un mese di ottobre che ha regalato soddisfazioni a chi lavora con il turismo: «Qualche piccolo segnale di ripresa iniziamo a vederlo, ottobre è stato un mese tutto sommato positivo. Certo, niente a che vedere con il 2019, poi sappiamo che l'inverno sarà difficile, con la speranza che da marzo si possa tornare ad avere quell'appeal che abbiamo sempre avuto».

C'è anche un altro aspetto dell'assalto che sta vivendo in que-

sti giorni Firenze che non va sottovalutato: «C'è un turismo anche di qualità, che ha maggiore propensione alla spesa e al consumo sul posto» aggiunge Lapo Cantini, di Confesercenti Firenze. Aspetto condiviso anche da Alessandro Sorani, presidente di Confartigianato Imprese Firenze: «In questo mo-

Tanti ospiti italiani, una boccata d'ossigeno che incoraggia anche da un punto di vista psicologico

mento la città piena di turisti lascia ben sperare, ma soprattutto arriva al termine di un settembre e un ottobre estremamente proficui per quanto riguarda l'afflusso di turisti e gli acquisti all'interno del centro storico. Tanti turisti, tanti turisti italiani desiderosi di scoprire la nostra città e le sue tradizioni e quello che possiamo notare è una capacità di spesa maggiore rispetto al passato. Per adesso questo inizio di ponte lascia ben presagire. È indubbio che a livello psicologico questo per noi sia fondamentale, è uno stimolo nell'affrontare al meglio anche le ormai imminenti festività natalizie».



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 sarà illustrato il 3 novembre, alle 11 nella sede della Confcommercio di Olbia, in via Ogliastra. 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.

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 testimononi del bisogno crescente di sicurezza in ogni angolo della città.



Gavina Braccu della **Fipe**

MAGISTRATURA E PUBBLICI ESERCIZI INSIEME CONTRO ABUSIVISMO E MALA MOVIDA

 politimentecorretto.com/2021/09/30/magistratura-e-pubblici-esercizi-insieme-contro-abusivismo-e-mala-movida/

September 30, 2021

MAGISTRATURA E PUBBLICI ESERCIZI INSIEME CONTRO ABUSIVISMO E MALA MOVIDA

L'Associazione Nazionale Magistrati e [Fipe](#)-Confcommercio sottoscrivono un protocollo per diffondere legalità e consapevolezza sui rischi per chi somministra alcol ai minori

Roma, 30 settembre 2021 – L'unico vero antidoto alla mala movida, che stravolge i centri storici e le periferie di molte città italiane, è la **consapevolezza** sui rischi, di natura penale, amministrativa e sanitaria, che corrono da un lato i consumatori, anche minorenni, troppo spesso protagonisti di notti alcoliche sregolate che mettono a repentaglio la loro stessa salute, dall'altro i gestori dei locali, non sempre consci delle conseguenze legali di alcune loro scelte.

Quali sono i rischi se si viene trovati a **somministrare alcol a un minore di 16 anni**? E quali altri se si **vende o somministra un superalcolico a una donna incinta**? Inoltre, se si ordina un cocktail alcolico, **mentendo sulla propria età**, in quali tipo di sanzioni si incorre?

Domande meno scontate di quanto si possa pensare. Per diffondere legalità e buoni comportamenti, [Fipe](#)-Confcommercio, la Federazione comparativamente più rappresentativa dei Pubblici esercizi italiani, e l'**Associazione Nazionale Magistrati**, che rappresenta il 90% circa dei 9.657 magistrati italiani, hanno deciso di collaborare. La ANM, attraverso la **XV Commissione "Educazione alla legalità"** – presieduta da Giacomo Ebner – promotrice dell'iniziativa, affiancherà [Fipe](#) in una serie di attività di sensibilizzazione nei confronti di clienti e gestori dei locali. "**Bevi consapevolmente!**", il titolo dell'intesa siglata oggi nella sede della Anm dal presidente, **Giuseppe Santalucia**, e dal presidente di [Fipe](#)-Confcommercio, **Lino Enrico Stoppani**.

L'idea è quella di coinvolgere istituti scolastici e universitari nella predisposizione del materiale formativo sui corretti comportamenti da adottare. Inoltre, è prevista la diffusione dei materiali realizzati nel progetto #BereConsapevole, tra cui la '**Guida al servizio per un consumo consapevole**' predisposta dalla Federazione in collaborazione con Federvini. Un pamphlet che analizza il fenomeno del consumo di alcol sia dal punto di vista del gestore del locale, che da quello dei consumatori, e punta a diffondere una serie di buone pratiche da adottare.

*“I pubblici esercizi italiani – sottolinea il presidente della **Fipe**-Confcommercio, **Lino Enrico Stoppani** – da sempre puntano sulla qualità della loro offerta e sulla professionalità del personale. Siamo convinti che solo attraverso le competenze e una costante attività di formazione e sensibilizzazione degli operatori, sia possibile **arginare un fenomeno dilagante quale è quello della mala movida, lontana dalla nostra cultura e dalle nostre tradizioni, che è quotidianamente alimentata da chi vende e/o somministra, spesso abusivamente, alcol a basso costo o infrangendo leggi e regole.** Siamo particolarmente contenti che questa responsabile posizione abbia raccolto l’interesse dell’Associazione Nazionale Magistrati, con la quale avviamo questo percorso di collaborazione con l’obiettivo di favorire una socialità corretta e coerente anche con i valori etico-morali, attenti cioè al benessere delle persone, contrastando eccessi e devianze che alimentano poi disagio sociale e malattie alcol correlate”.*

*“L’Associazione nazionale magistrati – osserva il presidente **Giuseppe Santalucia** – è impegnata da tempo in una serie di iniziative volte a stimolare la collaborazione con società civile, parti sociali e istituzioni per sensibilizzare cittadine e cittadini sui temi della legalità, della convivenza civile, del rispetto dei diritti di tutti e della tutela della salute. Perché oltre ad applicare, **rispettare e far rispettare le leggi dello Stato nell’interesse collettivo,** la magistratura è chiamata a confrontarsi con una società in continua evoluzione e **siamo convinti che il nostro lavoro contribuisca al benessere della collettività.** Per questo, avviamo con entusiasmo la collaborazione con **Fipe**, volta a promuovere comportamenti responsabili e consapevoli tra i gestori di pubblici esercizi e tra i consumatori di alcol, soprattutto minorenni, pur nel rispetto della libertà d’impresa e delle esigenze di svago e divertimento, ma convinti che il rispetto delle regole e della salute possa favorire una movida più sana e una qualità della vita migliore per tutti. Oltre ad evitare spiacevoli episodi”.*

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

Test rapidi per i vacanzieri Arriva l'accordo salva turismo

lanazione.it/umbria/cronaca/test-rapidi-per-i-vacanzieri-arriva-laccordo-salva-turismo-1.6862062



Individuare ogni possibile iniziativa per garantire un sereno e sicuro soggiorno ai turisti e agli ospiti delle imprese umbre. Parte da queste premesse il protocollo siglato da Federfarma Umbria, [Fipe](#) Umbria e Federalberghi Umbria. Con l'intesa, Federfarmasi impegna a mettere a disposizione delle due associazioni di categoria la rete delle farmacie associate per l'effettuazione dei test antigenici rapidi, dando ove possibile priorità ai clienti delle strutture ricettive e dei ristoranti regionali. "Ci fa particolarmente piacere stringere una sinergia con due federazioni così importanti della nostra regione – sottolinea il presidente di Federfarma Umbria Augusto Luciani –. Le farmacie, sempre a supporto dei cittadini, sono anche a disposizione di un settore così importante della nostra economia come quello turistico - ricettivo". "Dopo mesi di restrizioni, è evidente che gli italiani non vedono l'ora che sia scritta la parola fine alle misure anti-contagio, allo smart-working e alle incertezze economiche che la pandemia ha creato – aggiunge il presidente di Federalberghi Simone Fittuccia –. Dobbiamo fare la nostra parte per tornare alla normalità. Il protocollo sottoscritto va in questa direzione".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Tavolini all'aperto. Cursano: "Avanti con questo modello di ospitalità 'on the road'"

lanazione.it/cronaca/tavolini-all-aperto-cursano-avanti-con-questo-modello-di-ospitalita-on-the-road-1.6863740

La Nazione



Aldo Cursano

Firenze, 30 settembre 2021 - «Accanto alle tante conseguenze negative che ha portato la pandemia, ce ne sono probabilmente alcune altre che ci possono insegnare qualcosa. Per esempio, la **riscoperta delle nostre città e di un nuovo modo di viverle**. La possibilità concessa a tutti i **pubblici esercizi di allestire uno spazio esterno** per servire i clienti ha regalato un colpo d'occhio spesso vivace e accogliente alle nostre piazze, ben diverso da quel vuoto desolante e silenzioso che avevamo sperimentato nei mesi più duri della segregazione anti-pandemica». A dirlo il presidente di Confcommercio Toscana e fiorentina **Aldo Cursano**, che è intervenuto sulla questione **dehors e tavolini all'aperto**.

«Qualcuno - ha precisato - se ne è approfittato. È chiaro che da questi eccessi si deve tornare indietro, ma per farlo basta ristabilire le regole. Tornare tout court alla 'normalità' pre-pandemica, invece, spazzando d'un colpo quanto di buono è venuto fuori in questi mesi sul fronte dell'ospitalità, sarebbe un errore imperdonabile». Secondo Cursano è necessario andare avanti «con questo nuovo modello di **ospitalità 'on the road'**, che apre i locali alla città e nel segno dell'incontro toglie i confini tra spazi chiusi e aperti». Jacopo Ferretti segretario generale di Confartigianato Imprese Firenze afferma che «la concessione gratuita del suolo pubblico all'aperto per i tavolini e le sedie dei locali cittadini è stata una misura importante sia per incentivare l'economia in un momento di estrema crisi sia per garantire la

sicurezza nel difficile contesto sanitario che abbiamo e stiamo ancora attraversando. Confidiamo quindi che l'agevolazione venga rinnovata e insieme regolamentata per il prossimo futuro». «Il provvedimento attuale scadrà il 31 dicembre - aggiunge Ferretti -. Riteniamo che in questi mesi l'iniziativa promossa dal Comune sia stata positiva e abbia riscosso notevole successo. Sono emersi spunti utili di cambiamento da tenere presenti in ottica del prossimo piano».

Maurizio Costanzo

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie dall'Italia e dal mondo

Istituto Friedman: il riordino del sistema del gioco pubblico

R repubblica.it/giochi-e-scommesse/normativa/2021/09/30/news/istituto_friedman_il_riordino_del_sistema_del_gioco_pubblico-320144834/

Repubblica.it

September 30, 2021

R

Convegno a Roma, con i rappresentanti delle associazioni di categoria, politici e ricercatori, dedicato alla riforma del settore del gioco legale

Riordino del gioco pubblico al centro del convegno organizzato dall'Istituto Milton Friedman, da sempre molto attento alle problematiche del settore, con la partecipazione dell'Associazione Italiana Esercenti Giochi Pubblici (EGP-[Fipe](#)), del Sindacato Totoricevitori Sportivi (STS) e della Federazione Italiana Tabaccai (FIT). L'incertezza normativa che grava sul settore, colpito dalle differenti leggi regionali in materia e da regolamenti comunali non omogenei, unita allo stato di difficoltà in cui versa il comparto dopo quasi un anno di chiusura dovuta al lockdown imposto per fronteggiare la pandemia, richiedono un nuovo approccio della politica e degli addetti ai lavori, in vista di un riordino che disegni un quadro omogeneo a livello nazionale che tuteli imprese del comparto, giocatori e gettito erariale.

Sul tema si sono espressi il Senatore Mauro Marino, Presidente della Commissione parlamentare d'inchiesta sul gioco pubblico e sul contrasto del gioco illegale (Italia Viva), Dario Peirone, Direttore generale dell'Istituto Friedman, Emmanuele Cangianelli, Presidente di EGP-[Fipe](#), Giorgio Pastorino, Presidente di STS-FIT, l'Onorevole Pier Paolo Baretta, già Sottosegretario al MEF con delega ai giochi (PD), Geronimo Cardia, Presidente di ACADI (Confcommercio), Giorgio De Carlo, Direttore dell'Istituto Quaeris, che ha presentato l'Analisi demoscopica indipendente sul tema del gioco e Giovanni Kessler, magistrato, già Direttore generale dell'OLAF e dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli.

Peirone (Direttore Istituto Friedman)

“Il settore del gioco è uno dei noccioli duri della nostra economia in quanto crea ricchezza ma non viene compreso, anzi viene considerato marginale. Il gioco lecito oggi è sfruttato per gli introiti, ma non è considerato un importante settore produttivo dell'economia, quando invece può dare tantissimo in termini di innovazione tecnologica, gettito fiscale e occupazione. Le istituzioni non comprendono l'importanza degli imprenditori del gioco legale. Le tabaccherie oggi rappresentano un presidio di legalità sul territorio. Io vengo dal Piemonte e la legge regionale del 2016 ha dimezzato l'occupazione nel settore del gioco legale. La nuova legge ha salvato dalla chiusura soggetti che avrebbero dovuto chiudere a causa degli effetti del distanziometro. Non dimentichiamo che il gettito fiscale del gioco paga per un anno il Reddito di Cittadinanza. Inoltre, con la chiusura del comparto legale, ha festeggiato solo la criminalità organizzata. Le nostre proposte per il settore sono: uniformità della normativa a livello nazionale, aggiornare la normativa in base all'evoluzione del mercato, il superamento degli effetti espulsivi del distanziometro attraverso l'abbandono distanziometro o l'uniformità a livello nazionale, elenco ragionevole dei luoghi sensibili, regolamentazione dell'orario degli apparecchi, creazione di una task Force per combattere il gioco illegale, evitare prolungate chiusure degli esercizi, come accaduto durante lockdown, e lotta alla ludopatia. Il momento è critico per questo dobbiamo dare dignità e libertà a questo settore”.

Bertoldi (Direttore esecutivo Istituto Friedman)

“È doveroso riprendere un tema così importante per l'economia del Paese e per l'affermazione della legalità, come quello del gioco pubblico” ha aggiunto Alessandro Bertoldi, direttore esecutivo dell'Istituto Friedman.

Risso (Presidente FIT)

“Da molti anni si parla della riforma organica del comparto del gioco capace di garantire la salute dei consumatori e al contempo che sappia tutelare le attività di gioco. Le tabaccherie hanno sempre offerto il gioco legale, dai giochi più antichi come il Lotto a quelli più moderni”. Lo ha detto Giovanni Risso, presidente della FIT, intervenendo al convegno organizzato dall’istituto Friedman. “Purtroppo, il moltiplicarsi di leggi regionali ha creato confusione, incertezza e disparità di trattamento. Per tutelare la salute è necessaria una visione globale con regole uniformi su tutto il territorio nazionale, perché senza gioco legale rischiamo un ritorno all’illegalità. Il riordino non è più rimandabile, i tabaccai sono pronti a fare la loro parte in questo senso”.

Pastorino (Presidente STS)

“La pandemia ci ha lasciato un senso di fragilità e una crisi economica peggiore del passato. Per quanto riguarda il comparto del gioco legale ha dimostrato che la sua assenza fa tornare in auge l’illegalità. Questo è stato affermato anche dall’ADM e le numerose operazioni dello scorso anno ne sono la dimostrazione. Il settore non è mai stato percepito nel migliore dei modi dall’opinione pubblica. A questo aggiungerei però che anche a causa della necessità della ripartenza del Paese, si è attenuata la morsa nei confronti del comparto e quindi mi sembra il momento più opportuno per arrivare ad un riordino che sia senza condizionamenti ideologici. Il settore del gioco è complesso e quindi con il riordino bisognerà decidere come distribuire l’offerta, perché il continuo incremento è stata una delle cause delle diverse leggi regionali che hanno portato a restrizioni”.

“Il mio consiglio è quello di mettere in sicurezza le attività collegate con l’Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, una volta fatta questa operazione, va verificato che l’offerta sia sufficiente anche per evitare il ritorno dell’illegalità. È ovvio che quando ci sono tanti enti che possono decidere sul settore ci siano tante difficoltà, quindi è necessaria una armonizzazione delle regole. Alcune regole, inoltre, non sono più in linea con il mercato e le attese dei giocatori e questo è un problema perché il giocatore può rivolgersi al circuito illegale. Queste norme, però, devono anche poter irrigidirsi quando si va oltre il dettato delle concessioni. La sostenibilità del settore deve entrare assolutamente nel riordino. La sostenibilità non può essere esclusivamente a livello sociale, ma per arrivare a quel punto deve esserci la sostenibilità economica della filiera. Purtroppo, per questioni di bilancio è stato spesso toccato il settore con continui aumenti di tassazione. Ritengo che se vogliamo arrivare a un vero riordino dobbiamo pensare che le attività riescano a rimanere in piedi e lo Stato deve fare almeno per un minimo da garante”.

Cangianelli (Presidente EGP-Fipe)

“Il tema del “riordino” non è certo una novità: ne parliamo da un decennio. In una accezione più ristretta, sappiamo che il cosiddetto riordino è la ricerca di soluzioni all’impasse che si è creato imponendo nel sistema distributivo soluzioni – principalmente i distanziometri – di

incerta efficacia sui giocatori problematici, frutto di suggestioni letterarie o di semplificazioni politiche, prive di valutazioni scientifiche proprie sulla realtà italiana, sia nella loro funzionalità alla prevenzione delle patologie che nella loro applicabilità concreta. Discorso simile per le eccessive limitazioni orarie. Un'impasse che, già prima dell'emergenza COVID, ha reso impossibile – come ha registrato anche il Consiglio di Stato – procedere alla riattribuzione delle diverse concessioni retail venute man mano a scadere”.

“In una accezione più ampia, che preferiamo, il riordino è un riordino degli obiettivi del sistema di offerta regolamentata: contrasto alla illegalità, competizione nel mercato e protezione dei consumatori sono sempre i tre pilastri del gioco regolamentato ma oggi siamo assolutamente convinti che il disegno futuro del mercato passi dalla efficace protezione dei consumatori. Questo pur considerando i lockdown ripetuti per il retail gaming, che hanno inferto colpi severi sia al perimetro della legalità che al quadro competitivo. Non condividiamo gli approcci che presuppongono una “riduzione dell’offerta” nei disegni di riordino: evidentemente queste affermazioni derivano dalla dimenticanza del fatto che l’offerta esiste indipendentemente dalla regolamentazione e che, quindi, una errata progettazione del perimetro di offerta porterebbe automaticamente a problemi di illegalità e/o di squilibri competitivi. L’approccio di riduzione della offerta è infatti della stessa natura della concezione dei distanziometri, una concezione pericolosa per la tutela delle categorie deboli, così come la cervellotica ideazione della tessera sanitaria sugli apparecchi offerti in sale vietate ai minori. L’offerta va qualificata, elevando i requisiti soggettivi degli operatori e le caratteristiche dei luoghi di gioco, a partire dalla responsabilità diretta, concreta e misurabile degli esercenti sull’accesso al gioco e sulla comunicazione con i soggetti a rischio. Di fatto, stiamo già vivendo questa esperienza da alcune settimane con l’obbligo del Green Pass (almeno per l’accesso agli apparecchi, alle scommesse ed al bingo), i cui effetti stiamo progressivamente registrando. Con la qualificazione dell’offerta è possibile fare passi avanti sulla qualificazione della domanda, dei giocatori, sulla riduzione delle situazioni di consumo non responsabile e controllato.

Strumento principale di questo obiettivo può essere l’avvio del Registro di autoesclusione nel retail; su questo strumento abbiamo esperienze estere importanti (penso alla Spagna) ed altrettanto importante è l’esperienza sul gioco online di ADM, con i quasi 90.000 soggetti che hanno richiesto l’autoesclusione. Nel disegno futuro dell’offerta, l’occasione è di concentrare la strategia di qualificazione dell’offerta su questo strumento assieme ad altri di revisione dei prodotti nella rete generalista e di organizzazione degli spazi di gioco con finalità di benessere dei giocatori, previsti anche dalle apposite Linee Guida del Ministero della Salute adottate nelle scorse settimane. Crediamo che quanto afferma il Presidente del Consiglio “non è il momento di prendere soldi, ma di darli” debba valere anche per i giochi pubblici che più hanno subito economicamente la pandemia.

Questo è importante perché si tratta di reinvestire sul mercato regolamentato dei giochi in denaro; molti operatori sono intenzionati a farlo, è necessario verificare la disponibilità delle Istituzioni. Una disponibilità che non dovrà essere dimostrata solo con gli annunci che si

sono susseguiti da anni, fatta eccezione per il lavoro del Sottosegretario Baretta che ha prodotto l'Intesa del 2017: una ottima base, ma da aggiornare all'evoluzione del contesto ed alla affermazione scientifica della inefficacia dei distanziometri. Riteniamo necessaria una seria presa di coscienza politica della necessità di rinunciare probabilmente a parte del gettito per favorire il consolidamento dell'offerta legale, ferita dal periodo pandemico, a partire dalla revisione della durata delle concessioni in essere.

Revisione indispensabile non solo per i tempi necessari ad processo di qualificazione della distribuzione e superamento della "questione territoriale", ma anche per riequilibrare i costi sostenuti dagli operatori per mantenere l'infrastruttura pubblica di offerta nell'impossibilità di generare ricavi nei periodi di lockdown del 2020 e 2021.

Diversamente, ricordando che le imprese che conducono concessioni e punti vendita di gioco sono operatori economici, genereremmo condizioni per un sempre più esteso disinteresse al comparto del gioco regolamentato, evidentemente pericoloso per il perimetro della legalità. Quindi, per restare in un concetto – giustamente – all'ordine del giorno delle più recenti decisioni politiche, è il momento per il regolatore e per la filiera di gestire una "transizione ecologica" dell'offerta pubblica di gioco, secondo le linee che abbiamo esposto, garantendo concretamente tutti gli interessi pubblici e collettivi che solo questo modello organizzativo può garantire".

Sen. De Bertoldi (Segretario Commissione Inchiesta sul Gioco)

"Sul tema del gioco la politica ha agito in modo scorretto, demagogico e populista. Non sto qui a dire che nessuno è colpevole, infatti in tutti i partiti c'è qualcuno che pensa che il gioco sia deleterio e da combattere. Ci sono state forze politiche che hanno fatto della lotta al gioco pubblico la propria bandiera. Io ritengo che di per sé il gioco non sia né un bene né un male. Le vere patologie sono due: la ludopatia e l'illegalità. A tal proposito ritengo che gli operatori del gioco siano i primi avamposti per combatterle. Il riordino deve essere chiaro e le vostre proposte devono fare capire che state facendo l'interesse della nazione. A quel punto, ciascuno di noi, delle varie forze politiche, sarà in grado di fare propria questa battaglia".

"Vogliamo ghetizzare il gioco nelle periferie perché ci sono distanze impossibili verso i luoghi sensibili? Io credo sia sbagliato, perché ghetizzare il gioco non contrasta le ludopatie, anzi favorisce il giocatore patologico. Chi fa un uso moderato e piacevole del gioco non va criminalizzato. Credo che la Commissione d'inchiesta, della quale sono segretario, saprà analizzare e approfondire questi temi. I lockdown imposti al gioco in modo incomprensibile hanno fatto brindare le mafie, perché i giocatori si sono ovviamente rivolti alle bische clandestine. Questi sono dati di fatto. L'aiuto che vi chiedo da politico è quello di elaborare proposte che siano nel giusto interesse delle imprese ma che vengano declinate a favore dell'interesse nazionale. Dobbiamo riuscire a fare in modo che il gioco trasmetta l'immagine di imprenditori seri che abbiano vere intenzioni di riformare il gioco pubblico mettendo in chiaro che voi siete i primi baluardi contro illegalità e ludopatia".

Marino (Presidente Commissione Inchiesta sul Gioco Pubblico)

“Il riordino del settore dei giochi è un percorso iniziato con la legge delega fiscale 2014 ma a cui non si è dato attuazione. Gli operatori del settore necessitano di certezza. Tuttavia, dall’Intesa Stato-Regioni del 2017 anziché certezza è scaturita anarchia visto che le Regioni e i Comuni hanno legiferato in autonomia, innescando delle sovrapposizioni pericolose e distorsive”, ha detto Mauro Marino, Presidente della Commissione parlamentare d’inchiesta sul gioco pubblico e sul contrasto del gioco illegale, intervenendo in collegamento al convegno organizzato dall’Istituto Friedman. “I dati del Libro Blu dell’Agenzia delle Dogane e dei Monopoli dimostrano – oltre che il mancato gettito erariale – come ci sia una soglia oltre la quale la domanda di gioco è insopprimibile con il rischio di rivolgersi all’illegalità. La Commissione parlamentare di inchiesta sul gioco pubblico vuole mettere ordine nella matassa della gerarchia delle fonti e creare una normativa al passo coi tempi. Serve agire senza pregiudizio. La sfida è supportare un settore importante e fornire soluzioni per dare attuazione ai principi della legge delega del 2014”.

Kessler (ex direttore generale ADM)

“Il gioco è un’attività come le altre che ha dignità e genera ricchezza, che porta entrate erariali importanti, facili da raccogliere per lo Stato, ma che genera anche danni sociali con conseguenti problemi di accettazione sociale e politica. Serve fare i conti con questi punti, ma oggi manca una strategia politica nazionale”. “Non possono esserci 20 politiche diverse a livello regionale che incidono sul gettito erariale nazionale. Il sistema dei limiti dell’offerta di gioco funzionano poco, non è togliendo il gioco che si elimina la ludopatia”. Per Kessler tuttavia, “L’equazione meno gioco legale uguale più gioco illegale non è dimostrabile. Il gioco illegale non è tra l’altro facilmente raggiungibile. Va sicuramente contrastato ma in parte c’è anche nel canale legale. Serve creare una task Force europea per contrastare il gioco online illegale. La ludopatia non è legata al gioco illegale ma anche all’abuso di gioco legale. Introdurre un registro delle autoesclusioni va benissimo ma ci vogliono modalità di gioco che pervengano e blocchino le ludopatie creando profili di gioco personalizzati, una cosa che tecnicamente si può fare con specifici algoritmi”.

Baretta (già sottosegretario MEF con delega ai giochi)

“Sono ovviamente favorevole al riordino poiché da sottosegretario al MEF ho fatto di questo il centro della mia attività. Il gioco è una condizione normale nella vita di una persona e, in quanto tale, deve essere legale e protetto da anomalie. Questo settore non gode di una buona reputazione e bisogna farsene carico. È un tema di fondo e per molto tempo è stato sottovalutato da tutti. Io penso che sia un punto delicato perché per garantire la libertà d’impresa è fondamentale il credito bancario, molto complicato da avere per questo tipo di attività proprio a causa della cattiva reputazione etica. Confido molto sul lavoro della Commissione d’inchiesta sul gioco, poiché in tutti i gruppi parlamentari sono presenti persone che non considerano il gioco in modo favorevole. Il riordino con omogeneità nazionali potrebbe avere anche elementi differenziati di fronte a concentrazioni regionali

diverse. Credo che forse si possa ripartire dalla Conferenza Stato-Regioni che aveva portato ad un buon accordo. Il riordino deve affrontare anche il problema del numero delle attività che offrono gioco e soprattutto della loro ubicazione. Io, ad esempio, ho fatto una battaglia che non vi fosse una concentrazione di offerta nelle periferie. Credo che ci sia uno spazio per la riduzione dell'offerta attraverso una razionalizzazione. Sulle distanze credo che bisogna lavorare su dei punti di mediazione. Uno degli errori gravi degli enti locali credo sia stato quello di stilare una lista di luoghi sensibili. Credo che nel riordino complessivo debba essere incluso anche quello delle gare, perché ad oggi c'è un assoluto caos. La mia personale opinione è che bisogna prendere tutte le gare attuali e prorogarle in funzione di una unica scadenza come quella del 2023. Ciò farebbe anche pressione verso la riforma unica del settore”.

Analisi Quaeris: Il 70,5% degli italiani chiede più formazione sul gioco patologico.

Il 70,5% degli italiani, più di due italiani su tre, ritiene che l'informazione e la prevenzione siano più adatte per contrastare il fenomeno del gioco patologico. Il 44,5% degli intervistati crede inoltre che la preoccupazione maggiore riguarda proprio il gioco illegale, mentre il 74,1% ritiene affidabile l'offerta di gioco legale rappresentata dai concessionari di Stato. Sono alcuni dei dati che emergono dall'analisi demoscopica “Gli Italiani e il Gioco d'Azzardo” condotta da Quaeris, per conto dell'Istituto Milton Friedman e la FIT.

De Carlo (Direttore Istituto Quaeris)

“L'istituto Quaeris ha svolto già 7-8 sondaggi sul tema del gioco per conto dell'Istituto Friedman. Il sondaggio è ottenuto sulla base di 700 casi che consente un errore molto limitato. Le persone intervistate hanno una forte predilezione per l'informazione e la prevenzione piuttosto che le restrizioni per contrastare il disturbo da gioco. Questa è una forte presa di posizione e lo consideriamo un dato robusto e significativo. Per quanto riguarda la conoscenza di una persona affetta da ludopatia, solo il 33,3% ne conosce una, mentre la restante parte non ne conosce nessuna. Nel quadro complessivo siamo di fronte a livelli di percentuali molto basse. Le persone intervistate mettono come preoccupazione principale riguardo l'offerta di gioco al primo posto quello illegale e al secondo quello online. L'affidabilità dell'offerta di gioco legale è confermata dal 74,1% delle persone che ritengono che i rappresentanti del gioco legale siano assolutamente affidabili. Inoltre, l'81,8% ritiene che il registro di esclusione sia una buona misura. Dunque, un plebiscito. La priorità, infine, per i nostri intervistati è il contrasto del gioco d'azzardo, seguito dal miglioramento dell'attività di informazione e prevenzione e, da ultimo, la lotta al gioco patologico. Abbiamo visto che in astratto il gioco patologico sia importante per gli intervistati, ma nella realtà sono pochi i casi concreti che hanno diretta esperienza. Dunque, per questo motivo si trova all'ultimo posto”.

Cardia (Presidente Acadi)

“Il gioco pubblico è un’attività economica ma soprattutto un servizio pubblico. Gli esercenti sono incaricati di pubblico servizio e per questo hanno responsabilità e credibilità. La normalizzazione del settore e la compattezza del comparto sono punti fondamentali”. Lo ha detto Geronimo Cardia, presidente di Acadi, intervenendo al convegno organizzato dall’Istituto Friedman. “Il settore del gioco durante pandemia si è scontrato con ragioni ideologiche oltre che tecniche e scientifiche. Serve un riordino che superi le questioni territoriali, ma bisogna lavorare da ora per arrivare pronti al 2023. Noi operatori del settore stiamo subendo da anni una proroga in quanto non l’abbiamo scelta ma ce l’ha imposta il legislatore che non vuole rinunciare al presidio di legalità del comparto del gioco pubblico ed allo stesso tempo alle sue entrate erariali. Durante pandemia, come ricordato anche da procuratore nazionale antimafia Cafiero De Raho, l’offerta illegale è rifiorita. Nel 2018 il governo ha tentato di iniziare la procedura di indizione gare ma è stata stoppata dal Consiglio di Stato per la presenza della questione territoriale. Oggi più di dieci regioni hanno fatto un passo indietro prorogando entrata in vigore delle loro leggi regionali. I nostri prossimi obiettivi sono lavorare a proroghe tecniche e parallelamente come operatori dobbiamo lavorare insieme per trovare soluzioni e per dare un’offerta sempre più qualificata lavorando sui prodotti di gioco”.

Questo contenuto è fornito da AGIMEG

Fipe e Anm insieme contro abusivismo e movida alcolica

nove.firenze.it/fipe-e-anm-insieme-contro-abusivismo-e-movida-alcolica.htm



L'unico vero antidoto alla mala movida, che stravolge i centri storici e le periferie di molte città italiane, è la **consapevolezza** sui rischi, di natura penale, amministrativa e sanitaria, che corrono da un lato i consumatori, anche minorenni, troppo spesso protagonisti di notti alcoliche sregolate che mettono a repentaglio la loro stessa salute, dall'altro i gestori dei locali, non sempre consci delle conseguenze legali di alcune loro scelte.

Quali sono i rischi se si viene trovati a **somministrare alcol a un minore di 16 anni**? E quali altri se si **vende o somministra un superalcolico a una donna incinta**? Inoltre, se si ordina un cocktail alcolico, **mentendo sulla propria età**, in quali tipo di sanzioni si incorre?

Domande meno scontate di quanto si possa pensare. Per diffondere legalità e buoni comportamenti, **Fipe-Confcommercio**, la Federazione comparativamente più rappresentativa dei Pubblici esercizi italiani, e l'**Associazione Nazionale Magistrati**, che rappresenta il 90% circa dei 9.657 magistrati italiani, hanno deciso di collaborare. La ANM, attraverso la **XV Commissione "Educazione alla legalità"** - presieduta da Giacomo Ebner - promotrice dell'iniziativa, affiancherà **Fipe** in una serie di attività di sensibilizzazione nei confronti di clienti e gestori dei locali. **"Bevi consapevolmente!"**, il titolo dell'intesa siglata oggi nella sede della Anm dal presidente, **Giuseppe Santalucia**, e dal presidente di **Fipe-Confcommercio**, **Lino Enrico Stoppani**.

L'idea è quella di coinvolgere istituti scolastici e universitari nella predisposizione del materiale formativo sui corretti comportamenti da adottare. Inoltre, è prevista la diffusione dei materiali realizzati nel progetto #BereConsapevole, tra cui la **'Guida al servizio per un consumo consapevole'** predisposta dalla Federazione in collaborazione con Federvini. Un pamphlet che analizza il fenomeno del consumo di alcol sia dal punto di vista del gestore del locale, che da quello dei consumatori, e punta a diffondere una serie di buone pratiche da adottare.

*"I pubblici esercizi italiani – sottolinea il presidente della [Fipe](#)-Confcommercio, **Lino Enrico Stoppani** – da sempre puntano sulla qualità della loro offerta e sulla professionalità del personale. Siamo convinti che solo attraverso le competenze e una costante attività di formazione e sensibilizzazione degli operatori, sia possibile **arginare un fenomeno dilagante quale è quello della mala movida, lontana dalla nostra cultura e dalle nostre tradizioni, che è quotidianamente alimentata da chi vende e/o somministra, spesso abusivamente, alcol a basso costo o infrangendo leggi e regole.***

Siamo particolarmente contenti che questa responsabile posizione abbia raccolto l'interesse dell'Associazione Nazionale Magistrati, con la quale avviamo questo percorso di collaborazione con l'obiettivo di favorire una socialità corretta e coerente anche con i valori etico-morali, attenti cioè al benessere delle persone, contrastando eccessi e devianze che alimentano poi disagio sociale e malattie alcol correlate".

*"L'Associazione nazionale magistrati – osserva il presidente **Giuseppe Santalucia** - è impegnata da tempo in una serie di iniziative volte a stimolare la collaborazione con società civile, parti sociali e istituzioni per sensibilizzare cittadine e cittadini sui temi della legalità, della convivenza civile, del rispetto dei diritti di tutti e della tutela della salute. Perché oltre ad applicare, **rispettare e far rispettare le leggi dello Stato nell'interesse collettivo**, la magistratura è chiamata a confrontarsi con una società in continua evoluzione e **siamo convinti che il nostro lavoro contribuisca al benessere della collettività.***

Per questo, avviamo con entusiasmo la collaborazione con [Fipe](#), volta a promuovere comportamenti responsabili e consapevoli tra i gestori di pubblici esercizi e tra i consumatori di alcol, soprattutto minorenni, pur nel rispetto della libertà d'impresa e delle esigenze di svago e divertimento, ma convinti che il rispetto delle regole e della salute possa favorire una movida più sana e una qualità della vita migliore per tutti. Oltre ad evitare spiacevoli episodi".

Tavolini all'aperto, presto l'incontro ristoratori-Comune

nove.firenze.it/tavolini-allaperto-presto-lincontro-ristoratori-comune.htm

Economia

Palazzo Vecchio studia modifiche. Parlano i rappresentanti delle categorie. Stella (Fi): "I problemi sono altri"



Il sindaco Dario Nardella nelle scorse ore ha detto che il Comune di Firenze sta studiando la questione dei tavolini all'aperto e fatto capire che qualcosa cambierà a partire dal 2022. Presto, probabilmente entro due settimane, ci sarà un incontro tra le categorie economiche e i rappresentanti di Palazzo Vecchio per definire o almeno mettere alcuni punti fermi nella questione.

La reazione delle categorie economiche è improntata ad uno spirito di collaborazione: "Accanto alle tante conseguenze negative che ha portato la pandemia, ce ne sono probabilmente alcune altre che ci possono insegnare qualcosa. Per esempio, la riscoperta delle nostre città e di un nuovo modo di viverle", sottolinea **il presidente della Confcommercio Toscana e fiorentina Aldo Cursano**. "La possibilità - prosegue - concessa a tutti i pubblici esercizi di allestire uno spazio esterno per servire i clienti - e recuperare un po' di quanto perduto a causa delle chiusure forzate - ha regalato un colpo d'occhio spesso vivace e accogliente alle nostre piazze, ben diverso da quel vuoto desolante e silenzioso che avevamo sperimentato nei mesi più duri della segregazione anti-pandemica.

Certo, qualcuno se ne è approfittato – forse preso dalla necessità di lavorare in qualche modo - e ha dilagato mettendo tavolini in ogni dove, su strade e marciapiedi, di fronte alle vetrine dei negozi e ai piedi dei monumenti. È chiaro che da questi eccessi si deve tornare indietro, ma per farlo basta ristabilire le regole. Tornare tout court alla “normalità” pre-pandemica, invece, spazzando d’un colpo quanto di buono è venuto fuori in questi mesi sul fronte dell’ospitalità, sarebbe un errore imperdonabile.

L’importante è, in ogni caso, non perdere come riferimento irrinunciabile per le nostre azioni i valori dell’estetica, del decoro e della sicurezza, dai quali noi non intendiamo prescindere. Partiamo da questi valori per eliminare le storture. Ma andiamo avanti con questo nuovo modello di ospitalità “on the road”, che apre i locali alla città e nel segno dell’incontro toglie i confini tra spazi chiusi e spazi aperti”.

“Il piano straordinario di occupazioni tavolini - sottolinea invece **Santino Cannamela, Presidente Confesercenti città di Firenze** - agevolato dalla misura governativa di azzeramento del canone suolo pubblico, ha svolto, negli ultimi 15 mesi, un ruolo di grande importanza, da un punto di vista economico, ma anche sanitario.

Economico perché ha consentito alle oltre 1000 attività che ne hanno usufruito, in area Unesco come nei quartieri della città, “di restare in piedi” soprattutto nella fase del lockdown e delle severe restrizioni all’attività imprenditoriale.

Sanitario perché, come intuibile, è stato uno strumento importante nell’evitare aggregazioni ed assembramenti all’interno della attività, con tutto quello che ne consegue in termini di propagazione del virus.

Chiusa però la fase più difficile di contrasto al Coronavirus, con la nostra Regione che, (per fortuna) tocca quota 80% di vaccinati prima dose, si può legittimamente cominciare a pensare, come fa il Sindaco Nardella, a gestire la nuova fase di “convivenza intelligente” con il virus.

Anche sul fronte tavolini, pertanto, occorre fare una riflessione, anche la più ampia possibile, uscendo dalla logica emergenziale e provando a progettare una nuova sintesi tra interessi privati e gestione del suolo pubblico.

Accogliamo pertanto l’invito del Sindaco Nardella a rimodulare quanto fatto finora, non solo: potrebbe anche essere l’occasione per mettere mano, dopo alcuni anni, all’intero tema “somministrazione ed occupazione suolo pubblico”.

Piano straordinario tavolini, occupazioni preesistenti alla pandemia (temporanea e de hors), nuove soluzioni tecnologiche e ed estetiche: se Palazzo Vecchio vuole potremo aprire un confronto a 360 gradi da iniziare e concludere nell’arco di pochi mesi.

L'obiettivo dovrebbe essere quello di sancire una nuova convivenza tra la città e le attività di somministrazione, piegate dal virus, ma ancora in grado, se necessario di ripensare e rimodulare la propria attività di impresa.

Noi ci siamo, insomma, e restiamo a disposizione

dell'Amministrazione per eventuali incontri in merito", conclude Cannamela.

“Ci aspettiamo - evidenzia **Raffaele Madeo portavoce di Tni Italia**, il sindacato che tutela le imprese della ristorazione e ricettive nato nel capoluogo toscano nel marzo 2020 - una proroga della concessione gratuita dei tavolini all'aperto per i locali fiorentini, in scadenza il 31 dicembre. Riteniamo però che Palazzo Vecchio debba aiutare anche i locali che non hanno spazi all'esterno per mettere i tavolini. Come? Garantendo degli spazi all'esterno, anche più lontani dal locale, oppure con agevolazioni sulla Tari o su altre imposte comunali.

Altrimenti a pagare di più saranno queste attività che non hanno la possibilità di sfruttare la concessione gratuita del suolo pubblico”. E' quanto dichiara Raffaele Madeo, , a proposito del nuovo piano sui tavolini all'aperto al quale sta lavorando il Comune di Firenze. Lunedì 4 ottobre, alla tenuta Ruffino di Poggio Casciano, a Bagno a Ripoli, è in programma la nostra prima convention provinciale. Sarà l'occasione – sottolinea Madeo – per raccogliere le proposte di ristoratori fiorentini che presenteremo poi all'amministrazione comunale non appena ci convocherà per confrontarsi sul nuovo piano tavolini”.

Per **Marco Stella, capogruppo di Forza Italia in Regione**, "Il problema non sono i tavolini all'aperto dei ristoranti che pagano le tasse e creano posti di lavoro, ma gli oltre 8 mila posti a sedere concessi da Palazzo Vecchio agli spazi estivi, che camuffati da attività culturali sono invece vere e proprie attività di ristorazione, che incassano quasi 40 milioni di euro ogni anno. Soldi tolti ai ristoranti che pagano tasse tutto l'anno. È davvero difficile capire per quale motivo il sindaco Nardella voglia penalizzare i ristoranti e i locali tradizionali, riducendo gli spazi esterni di cui usufruiscono. I locali aperti a Firenze per la stagione estiva portano a un aumento medio di circa 8mila posti a sedere, di media 16mila pasti in più ogni giorno, per una spesa calcolata in circa 38 milioni di euro per i 4 mesi estivi in cui sono presenti.

Veniamo da un biennio drammatico, con i ristoranti che hanno perso mediamente metà fatturato rispetto al periodo pre-Covid; poi, con l'arrivo della ztl notturna estiva, se n'è andato un ulteriore 30% degli incassi, con perdite che sfiorano l'80%. Nelle ultime settimane c'è stata una ripresa incoraggiante, e proprio per questo motivo è irragionevole e senza senso l'annuncio di Nardella. I tavolini all'aperto sono uno strumento importante nell'aiutare i titolari di ristoranti e locali, ed è una misura che va mantenuta, non certo ridotta", conclude Stella.

GIOCHI, CANGIANELLI (EGP-FIPE): "QUALIFICAZIONE DELLA DOMANDA PASSA ANCHE PER REGISTRO DI AUTOESCLUSIONE DEI CONSUMATORI"

Ultimo aggiornamento il 30/09/2021 alle ore 12:00

Seguici su:

Cerca...

[Home](#) > [Attualità E Politica](#) > Giochi, Cangianelli (Egp-Fipe): "Qualificazione della domanda passa anche per registro di autoesclusione dei consumatori"


ATTUALITÀ E POLITICA

30/09/2021 | 11:10

Giochi, Cangianelli (Egp-Fipe): "Qualificazione della domanda passa anche per registro di autoesclusione dei consumatori"



ROMA - "È il momento per il regolatore e per la filiera di gestire una 'transizione ecologica' dell'offerta pubblica di gioco, secondo le linee che abbiamo esposto, garantendo concretamente tutti gli interessi pubblici e collettivi che solo questo modello organizzativo può garantire". Lo ha detto Emmanuele Cangianelli, presidente di Egp-Fipe, durante il convegno "Gioco legale: la necessità di riordino - proposte per una riforma organizzata organica del settore" in corso a Roma e organizzato dal centro studi Friedman.

"Riteniamo necessaria una seria presa di coscienza politica della necessità di rinunciare probabilmente a parte del gettito per favorire il consolidamento dell'offerta legale, ferita dal periodo pandemico, a partire dalla revisione della durata delle concessioni", ha spiegato. "Revisione indispensabile non solo per i tempi necessari al processo di qualificazione della distribuzione e superamento della "questione territoriale", ma anche per riequilibrare i costi sostenuti dagli operatori per mantenere l'infrastruttura pubblica di offerta nell'impossibilità di generare ricavi nei periodi di lockdown del 2020 e 2021", ha continuato.

"L'offerta va qualificata, elevando i requisiti soggettivi degli operatori e le caratteristiche dei luoghi di gioco, a partire dalla responsabilità diretta, concreta e misurabile degli esercenti sull'accesso al gioco e sulla comunicazione con i soggetti a rischio", ha proseguito Cangianelli.

BREAKING NEWS

ATTUALITÀ E POLITICA

Nota di aggiornamento Def 2021, Draghi: "Quadro economico migliore del previsto, manovra espansiva per garantire crescita duratura ed equilibrata"

29/09/2021 | 16:20 ROMA - «In Consiglio dei Ministri abbiamo approvato la Nota di aggiornamento del Def 2021: il quadro economico è di gran lunga migliore di quanto potessimo...

ESTERO

Giochi, Olanda: quattro operatori "locali" e sei esteri si aggiudicano le prime licenze

GIOCHI, CANGIANELLI (EGP-FIPE): "QUALIFICAZIONE DELLA DOMANDA PASSA ANCHE PER REGISTRO DI AUTOESCLUSIONE DEI CONSUMATORI"



AGIPRONEWS APP

Gratis - su Google Play

SCARICA



responsabile, oltre che legare, inducendo attenzione nei giocatori a rischio e favorendo il lavoro degli operatori specializzati nella prevenzione e nella cura. Nel disegno futuro dell'offerta, l'occasione è di concentrare la strategia di qualificazione dell'offerta su questo strumento assieme ad altri di revisione dei prodotti nella rete generalista e di organizzazione degli spazi di gioco con finalità di benessere dei giocatori, previsti anche dalle apposite Linee Guida del Ministero della Salute adottate nelle scorse settimane", conclude.

MSC/Agipro

TI POTREBBE INTERESSARE...



Giochi, Gusmeroli (Lega):
"Regole uniformi per contrastare l'illegalità. Al sottosegretario Freni la delega al settore"



Giochi, Marino (pres. Comm. d'inchiesta): "Serve normativa chiara e definita per dare certezza agli operatori del settore"



Sisal, Bilancio di Sostenibilità 2020: continua l'impegno per la responsabilità, obiettivo "zero giocatori problematici" entro il 2030

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
domicom

Anm e Fipe-Confcommercio insieme contro abusivismo e mala movida

it.finance.yahoo.com/notizie/anm-e-fipe-confcommercio-insieme-133951784.html

Red



Image from askanews web site

Roma, 30 set. (askanews) - L'unico vero antidoto alla mala movida, che stravolge i centri storici e le periferie di molte città italiane, è la consapevolezza sui rischi, di natura penale, amministrativa e sanitaria, che corrono da un lato i consumatori, anche minorenni, troppo spesso protagonisti di notti alcoliche sregolate che mettono a repentaglio la loro stessa salute, dall'altro i gestori dei locali, non sempre consci delle conseguenze legali di alcune loro scelte. Quali sono i rischi se si viene trovati a somministrare alcol a un minore di 16 anni? E quali altri se si vende o somministra un superalcolico a una donna incinta? Inoltre, se si ordina un cocktail alcolico, mentendo sulla propria età, in quali tipo di sanzioni si incorre?

Domande meno scontate di quanto si possa pensare. Per diffondere legalità e buoni comportamenti, Fipe-Confcommercio, la Federazione comparativamente più rappresentativa dei Pubblici esercizi italiani, e l'Associazione Nazionale Magistrati, che rappresenta il 90% circa dei 9.657 magistrati italiani, hanno deciso di collaborare. La Anm, attraverso la XV Commissione "Educazione alla legalità" - presieduta da Giacomo Ebner - promotrice dell'iniziativa, affiancherà Fipe in una serie di attività di sensibilizzazione nei confronti di clienti e gestori dei locali. "Bevi consapevolmente!", il titolo dell'intesa siglata oggi nella sede della Anm dal presidente, Giuseppe Santalucia, e dal presidente di Fipe-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani.

L'idea è quella di coinvolgere istituti scolastici e universitari nella predisposizione del materiale formativo sui corretti comportamenti da adottare. Inoltre, è prevista la diffusione dei materiali realizzati nel progetto #BereConsapevole, tra cui la 'Guida al servizio per un consumo consapevole' predisposta dalla Federazione in collaborazione con Federvini. Un pamphlet che analizza il fenomeno del consumo di alcol sia dal punto di vista del gestore del locale, che da quello dei consumatori, e punta a diffondere una serie di buone pratiche da adottare.

"I pubblici esercizi italiani - sottolinea il presidente della Fipe-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani - da sempre puntano sulla qualità della loro offerta e sulla professionalità del personale. Siamo convinti che solo attraverso le competenze e una costante attività di formazione e sensibilizzazione degli operatori, sia possibile arginare un fenomeno dilagante quale è quello della mala movida, lontana dalla nostra cultura e dalle nostre tradizioni, che è quotidianamente alimentata da chi vende e/o somministra, spesso abusivamente, alcol a basso costo o infrangendo leggi e regole. Siamo particolarmente contenti che questa responsabile posizione abbia raccolto l'interesse dell'Associazione Nazionale Magistrati, con la quale avviamo questo percorso di collaborazione con l'obiettivo di favorire una socialità corretta e coerente anche con i valori etico-morali, attenti cioè al benessere delle persone, contrastando eccessi e devianze che alimentano poi disagio sociale e malattie alcol correlate".

"L'Associazione nazionale magistrati - osserva il presidente Giuseppe Santalucia - è impegnata da tempo in una serie di iniziative volte a stimolare la collaborazione con società civile, parti sociali e istituzioni per sensibilizzare cittadine e cittadini sui temi della legalità, della convivenza civile, del rispetto dei diritti di tutti e della tutela della salute. Perché oltre ad applicare, rispettare e far rispettare le leggi dello Stato nell'interesse collettivo, la magistratura è chiamata a confrontarsi con una società in continua evoluzione e siamo convinti che il nostro lavoro contribuisca al benessere della collettività. Per questo, avviamo con entusiasmo la collaborazione con Fipe, volta a promuovere comportamenti responsabili e consapevoli tra i gestori di pubblici esercizi e tra i consumatori di alcol, soprattutto minorenni, pur nel rispetto della libertà d'impresa e delle esigenze di svago e divertimento, ma convinti che il rispetto delle regole e della salute possa favorire una movida più sana e una qualità della vita migliore per tutti. Oltre ad evitare spiacevoli episodi".

CANGIANELLI (EGP-FIPE): PER SUPERARE I DISTANZIOMETRI OCCORRE RIPENSARE IL SISTEMA DISTRIBUTIVO

[Accedi / Registrati](#) | [Privacy Policy](#) | [Cookie Policy](#) | [Privacy](#)
[f](#) | [in](#) | [v](#) | [t](#) | [y](#)


ANSA

la Repubblica.it

MEDIASET
TGCOM24SPORT
MEDIASET

ams

adn kronos
agenzia

asknews

EPA
EPA

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

Cangianelli (EGP-FIPE): "Per superare i distanziometri occorre ripensare il sistema distributivo"

30/09/2021 11:27



"Il riordino del settore dei giochi non è un tema nuovo. Serve una revisione del sistema distributivo per trovare soluzioni a strumenti come i distanziometri che hanno un'efficacia incerta sul gioco problematico" lo ha detto Emmanuele

Cangianelli, presidente di EGP-FIPE, intervenendo al convegno organizzato dall'istituto Friedman. "Lo studio dell'ISS del 2018 suggerisce che i giocatori problematici vanno a cercare luoghi dove giocare lontano dalla realtà quotidiana. Il contrasto all'illegalità e la protezione dei consumatori è al centro di ogni progetto di risistemazione del quadro regolatorio del settore. Non condivido gli approcci che partono da una riduzione dell'offerta che invece è collegata sempre a una domanda. Si rischierebbero distorsioni di mercato. L'offerta va qualificata e passa dalla formalizzazione della responsabilità degli esercenti sull'accesso al gioco. La pandemia ha portato i pubblici esercizi al controllo del green pass per l'accesso al gioco. Il registro autoesclusione permette di superare le distorsioni nate con la tessera sanitaria sugli apparecchi da gioco che funziona da controllo sugli accessi ai minori in luoghi dove i minori non possono entrare. Il premier Draghi afferma che non è il momento di chiedere soldi ma darli e ciò vale anche per il settore del gioco pubblico legale che ha perso un anno di ricavi causa chiusure per la pandemia. C'è bisogno di investimenti anche in questo periodo di transizione ma servono condizioni di stabilità per permettere alle imprese che investono e danno lavoro di andare avanti e contrastare illegalità. Per fare questo serve estendere la durata delle concessioni in essere in attesa nuovo quadro di offerta su cui sviluppare una fase nuova di attribuzione delle concessioni". cr/AGIMEG

[In Evidenza](#) | [Politica](#)

[Apri il link](#)

CANGIANELLI (EGP-**FIPE**): PER SUPERARE I DISTANZIOMETRI OCCORRE RIPENSARE IL SISTEMA DISTRIBUTIVO

Commenti: 0

Ordina per



Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

PASTORINO (PRESIDENTE STS): LA SOSTENIBILITÀ DEL SETTORE DEL GIOCO PUBBLICO DEVE ENTRARE ASSOLUTAMENTE NEL RIORDINO

[Accedi / Registrati](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)

[f](#) [in](#) [v](#) [t](#) [y](#)



ANSA IT

la Repubblica.it

MEDIASET
TGCOM24

SPORT
MEDIASET

ams

adnkronos
agenzia

asknews

ITG
The betting coach

[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](#)

Pastorino (Presidente STS): “La sostenibilità del settore del gioco pubblico deve entrare assolutamente nel riordino”

30/09/2021 11:04



“La pandemia ci ha lasciato un senso di fragilità e una crisi economica peggiore del passato. Per quanto riguarda il comparto del gioco legale ha dimostrato

che la sua assenza fa tornare in auge l’illegalità. Questo è stato affermato anche dall’ADM e le numerose operazioni dello scorso anno ne sono la dimostrazione. Il settore non è mai stato percepito nel migliore dei modi dall’opinione pubblica. A questo aggiungerei però che anche a causa della necessità della ripartenza del Paese, si è attenuata la morsa nei confronti del comparto e quindi mi sembra il momento più opportuno per arrivare ad un riordino che sia senza condizionamenti ideologici. Il settore del gioco è complesso e quindi con il riordino bisognerà decidere come distribuire l’offerta, perché il continuo incremento è stata una delle cause delle diverse leggi regionali che hanno portato a restrizioni”. E’ quanto ha detto Giorgio Pastorino, Presidente di STS, in occasione del convegno “Gioco legale: la necessità di riordino” in corso a Roma e organizzato dall’Istituto Milton Friedman, con la partecipazione dell’Associazione Italiana Esercenti Giochi Pubblici (EGP-[Fiipe](#)), del Sindacato Totoricevitori Sportivi e della Federazione Italiana Tabaccai. “Il mio consiglio è quello di mettere in sicurezza le attività collegate con l’Agenzia delle Dogane e dei Monopoli è, una volta fatta questa operazione, va verificato che l’offerta sia sufficiente anche per evitare il ritorno dell’illegalità. È ovvio che quando ci sono tanti enti che possono decidere sul settore ci siano tante difficoltà, quindi è necessaria una armonizzazione delle regole. Alcune regole, inoltre, non sono più in linea con il mercato e le attese dei giocatori e questo è un problema perché il giocatore può rivolgersi al circuito illegale. Queste norme, però, devono anche poter irrigidirsi quando si va oltre il dettato delle concessioni. La sostenibilità del settore deve entrare assolutamente nel riordino. La sostenibilità non può essere esclusivamente a livello sociale, ma per arrivare a quel punto deve esserci la sostenibilità economica della filiera. Purtroppo, per questioni di bilancio è stato spesso toccato il settore con continui aumenti di tassazione. Ritengo che se vogliamo arrivare a un vero riordino dobbiamo pensare che le

[Apri il link](#)

PASTORINO (PRESIDENTE STS): LA SOSTENIBILITÀ DEL SETTORE DEL GIOCO PUBBLICO DEVE ENTRARE ASSOLUTAMENTE NEL RIORDINO

attività riescano a rimanere in piedi e lo Stato deve fare almeno per un minimo da garante”, ha aggiunto. ac/AGIMEG



Eventi In Evidenza **Politica**

Commenti: 0

Ordina per **Meno r**

Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)



[Prima Pagina](#) | [Scommesse Sportive](#) | [Scommesse Ippiche](#) | [eSport](#) | [Poker](#) | [Poker on line](#) | [Casinò](#) | [Casinò on line](#) | [Giochi on line](#) | [Totocalcio e Totogol](#) | [GrattaeVinci](#) | [MillionDAY](#)
[Loterie](#) | [Lotto](#) | [SuperEnalotto](#) | [WinForLife](#) | [VLT](#) | [Newslot](#) | [Bingo](#) | [Diritto](#) | [Personaggi](#) | [Politica](#) | [Eventi](#) | [Estero](#) | [Quote](#) | [Dati](#) | [Esercenti e Giocatori](#) | [Fuori Gioco](#)

Bertoldi (Dir. esecutivo Istituto Friedman): "Settore gioco pubblico, importante per l'economia del Paese e per l'affermazione della legalità"

30/09/2021 10:51



"È doveroso riprendere un tema così importante per l'economia del Paese e per l'affermazione della legalità, come quello del gioco pubblico". E' quanto ha detto Alessandro Bertoldi,

direttore esecutivo dell'Istituto Friedman, in occasione del convegno "Gioco legale: la necessità di riordino" in corso a Roma e organizzato dall'Istituto Milton Friedman, con la partecipazione dell'Associazione Italiana Esercenti Giochi Pubblici (EGP-[Fiipe](#)), del Sindacato Totoricevitori Sportivi e della Federazione Italiana Tabaccai. cr/AGIMEG

[Eventi](#) | [Focus](#) | [Politica](#)

Commenti: 0

Ordina per [Meno r](#)

Aggiungi un commento...

[f](#) Plug-in Commenti di Facebook

PEIRONE (DIR. ISTITUTO FRIEDMAN): GIOCO LECITO VIENE SFRUTTATO SOLO PER GLI INTROITI, MA POTREBBE DARE TANTISSIMO IN TERMINI DI INNOVAZIONE TECNOLOGICA, GETTITO FISCALE E OCCUPAZIONE

[Accedi / Registrati](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)

[f](#) [in](#) [v](#) [t](#) [y](#)



la Repubblica.it



asknews



[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](#)

Peirone (Dir. Istituto Friedman): “Gioco lecito viene sfruttato solo per gli introiti, ma potrebbe dare tantissimo in termini di innovazione tecnologica, gettito fiscale e occupazione”

30/09/2021 10:46



“Il settore del gioco è uno dei noccioli duri della nostra economia in quanto crea ricchezza ma non viene compreso, anzi viene considerato marginale. Il gioco lecito oggi è sfruttato per gli introiti, ma non è considerato un importante

settore produttivo dell'economia, quando invece può dare tantissimo in termini di innovazione tecnologica, gettito fiscale e occupazione. Le istituzioni nn comprendono l'importanza degli imprenditori del gioco legale. Le tabaccherie oggi rappresentano un presidio di legalità sul territorio. Io vengo dal Piemonte e la legge regionale del 2016 ha dimezzato l'occupazione nel settore del gioco legale. La nuova legge ha salvato dalla chiusura soggetti che avrebbero dovuto chiudere a causa degli effetti del distanziometro. Non dimentichiamo che il gettito fiscale del gioco paga per un anno il Reddito di Cittadinanza. Inoltre, con la chiusura del comparto legale, ha festeggiato solo la criminalità organizzata. Le nostre proposte per il settore sono: uniformità della normativa a livello nazionale, aggiornare la normativa in base all'evoluzione del mercato, il superamento degli effetti espulsivi del distanziometro attraverso l'abbandono distanziometro o l'uniformità a livello nazionale, elenco ragionevole dei luoghi sensibili, regolamentazione dell'orario degli apparecchi, creazione di una task Force per combattere il gioco illegale, evitare prolungate chiusure degli esercizi, come accaduto durante lockdown, e lotta alla ludopatia. Il momento è critico per questo dobbiamo dare dignità e libertà a questo settore”. E' quanto ha detto Dario Peirone, Direttore generale dell'Istituto Friedman, in occasione del convegno “Gioco legale: la necessità di riordino” in corso a Roma e organizzato dall'Istituto Milton Friedman, con la partecipazione dell'Associazione Italiana Esercenti Giochi Pubblici (EGP-Fipe), del Sindacato Totoricevitori Sportivi e della Federazione Italiana Tabaccai. cr/AGIMEG

[Apri il link](#)

PEIRONE (DIR. ISTITUTO FRIEDMAN): GIOCO LECITO VIENE SFRUTTATO SOLO PER GLI INTROITI, MA POTREBBE DARE TANTISSIMO IN TERMINI DI INNOVAZIONE TECNOLOGICA, GETTITO FISCALE E OCCUPAZIONE

Eventi In Evidenza **Politica**



Commenti: 0

Ordina per **Meno r**

Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

CANGIANELLI (PRES. EGP-FIPE): IMPORTANTE QUALIFICARE L'OFFERTA E DARE LA POSSIBILITÀ ALLE IMPRESE DI GIOCO DI RESPIRARE PER GESTIRE IL PERIODO DI RIPRESA

[Accedi / Registrati](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)

[f](#) [in](#) [v](#) [t](#) [y](#)



ANSA

la Repubblica.it

MEDIASET
TGCOM24

SPORT
MEDIASET

ams

adnkronos
agenzia

asknews

asknews

[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](#)

Cangianelli (pres. EGP-FIPE): "Importante qualificare l'offerta e dare la possibilità alle imprese di gioco di "respirare" per gestire il periodo di ripresa"

30/09/2021 09:59



"Il tema del "riordino" non è certo una novità: ne parliamo da un decennio. In una accezione più ristretta, sappiamo che il cosiddetto riordino è la ricerca di soluzioni all'impasse che si è

creato imponendo nel sistema distributivo soluzioni – principalmente i distanziometri – di incerta efficacia sui giocatori problematici, frutto di suggestioni letterarie o di semplificazioni politiche, prive di valutazioni scientifiche proprie sulla realtà italiana, sia nella loro funzionalità alla prevenzione delle patologie che nella loro applicabilità concreta. Discorso simile per le eccessive limitazioni orarie. Un'impasse che, già prima dell'emergenza COVID, ha reso impossibile – come ha registrato anche il Consiglio di Stato – procedere alla riattribuzione delle diverse concessioni retail venute man mano a scadere". E' quanto ha detto Emanuele Cangianelli, presidente di EGP-FIPE.

"In una accezione più ampia, che preferiamo, il riordino è un riordino degli obiettivi del sistema di offerta regolamentata: contrasto alla illegalità, competizione nel mercato e protezione dei consumatori sono sempre i tre pilastri del gioco regolamentato ma oggi siamo assolutamente convinti che il disegno futuro del mercato passi dalla efficace protezione dei consumatori. Questo pur considerando i lockdown ripetuti per il retail gaming, che hanno inferto colpi severi sia al perimetro della legalità che al quadro competitivo.

Non condividiamo gli approcci che presuppongono una "riduzione dell'offerta" nei disegni di riordino: evidentemente queste affermazioni derivano dalla dimenticanza del fatto che l'offerta esiste indipendentemente dalla regolamentazione e che, quindi, una errata progettazione del perimetro di offerta porterebbe automaticamente a problemi di illegalità e di squilibri competitivi.

[Apri il link](#)**CANGIANELLI (PRES. EGP-[FIPE](#)): IMPORTANTE QUALIFICARE L'OFFERTA E DARE LA POSSIBILITÀ ALLE IMPRESE DI GIOCO DI RESPIRARE PER GESTIRE IL PERIODO DI RIPRESA**

L'approccio di riduzione della offerta è infatti della stessa natura della concezione dei distanziometri, una concezione pericolosa per la tutela delle categorie deboli, così come la cervellotica ideazione della tessera sanitaria sugli apparecchi offerti in sale vietate ai minori.

L'offerta va qualificata, elevando i requisiti soggettivi degli operatori e le caratteristiche dei luoghi di gioco, a partire dalla responsabilità diretta, concreta e misurabile degli esercenti sull'accesso al gioco e sulla comunicazione con i soggetti a rischio. Di fatto, stiamo già vivendo questa esperienza da alcune settimane con l'obbligo del Green Pass (almeno per l'accesso agli apparecchi, alle scommesse ed al bingo), i cui effetti stiamo progressivamente registrando.

Con la qualificazione dell'offerta è possibile fare passi avanti sulla qualificazione della domanda, dei giocatori, sulla riduzione delle situazioni di consumo non responsabile e controllato.

Strumento principale di questo obiettivo può essere l'avvio del Registro di autoesclusione nel retail; su questo strumento abbiamo esperienze estere importanti (penso alla Spagna) ed altrettanto importante è l'esperienza sul gioco online di ADM, con i quasi 90.000 soggetti che hanno richiesto l'autoesclusione.

È evidente che una progressiva attivazione del Registro di esclusione nel retail gaming può essere anche occasione di una intensa comunicazione sociale per il consumo responsabile, oltre che legale, inducendo attenzione nei giocatori a rischio e favorendo il lavoro degli operatori specializzati nella prevenzione e nella cura.

Nel disegno futuro dell'offerta, l'occasione è di concentrare la strategia di qualificazione dell'offerta su questo strumento assieme ad altri di revisione dei prodotti nella rete generalista e di organizzazione degli spazi di gioco con finalità di benessere dei giocatori, previsti anche dalle apposite Linee Guida del Ministero della Salute adottate nelle scorse settimane.

Crediamo che quanto afferma il Presidente del Consiglio "non è il momento di prendere soldi, ma di darli" debba valere anche per i giochi pubblici che più hanno subito economicamente la pandemia.

Questo è importante perché si tratta di reinvestire sul mercato regolamentato dei giochi in denaro; molti operatori sono intenzionati a farlo, è necessario verificare la disponibilità delle Istituzioni.

Una disponibilità che non dovrà essere dimostrata solo con gli annunci che si sono susseguiti da anni, fatta eccezione per il lavoro del Sottosegretario Baretta che ha prodotto l'Intesa del 2017: una ottima base, ma da aggiornare all'evoluzione del contesto ed alla affermazione scientifica della inefficacia dei distanziometri.



[Apri il link](#)**CANGIANELLI (PRES. EGP-[FIPE](#)): IMPORTANTE QUALIFICARE L'OFFERTA E DARE LA POSSIBILITÀ ALLE IMPRESE DI GIOCO DI RESPIRARE PER GESTIRE IL PERIODO DI RIPRESA**

Riteniamo necessaria una seria presa di coscienza politica della necessità di rinunciare probabilmente a parte del gettito per favorire il consolidamento dell'offerta legale, ferita dal periodo pandemico, a partire dalla revisione della durata delle concessioni in essere.

Revisione indispensabile non solo per i tempi necessari ad processo di qualificazione della distribuzione e superamento della "questione territoriale", ma anche per riequilibrare i costi sostenuti dagli operatori per mantenere l'infrastruttura pubblica di offerta nell'impossibilità di generare ricavi nei periodi di lockdown del 2020 e 2021.

Diversamente, ricordando che le imprese che conducono concessioni e punti vendita di gioco sono operatori economici, genereremmo condizioni per un sempre più esteso disinteresse al comparto del gioco regolamentato, evidentemente pericoloso per il perimetro della legalità.

Quindi, per restare in un concetto – giustamente – all'ordine del giorno delle più recenti decisioni politiche, è il momento per il regolatore e per la filiera di gestire una "transizione ecologica" dell'offerta pubblica di gioco, secondo le linee che abbiamo esposto, garantendo concretamente tutti gli interessi pubblici e collettivi che solo questo modello organizzativo può garantire". Ip/AGIMEG

In Evidenza [Politica](#)

Commenti: 0

Ordina per [Meno r](#)

Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

DE CARLO (DIR. IST. QUAERIS): ANALISI QUAERIS, AFFIDABILITÀ DELL'OFFERTA DI GIOCO LEGALE CONFERMATO DAL 74,1% DELLE PERSONE INTERVISTATE
[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	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

De Carlo (Dir. Ist. Quaeris): "Analisi Quaeris, affidabilità dell'offerta di gioco legale confermata dal 74,1% delle persone intervistate"

30/09/2021 13:01



"L'Istituto Quaeris ha svolto già 7-8 sondaggi sul tema del gioco per conto dell'Istituto Friedman. Il sondaggio è ottenuto sulla base di 700 casi che consente un errore molto limitato. Le persone

intervistate hanno una forte predilezione per l'informazione e la prevenzione piuttosto che le restrizioni per contrastare il disturbo da gioco. Questa è una forte presa di posizione e lo consideriamo un dato robusto e significativo. Per quanto riguarda la conoscenza di una persona affetta da ludopatia, solo il 33,3% ne conosce una, mentre la restante parte non ne conosce nessuna. Nel quadro complessivo siamo di fronte a livelli di percentuali molto basse. Le persone intervistate mettono come preoccupazione principale riguardo l'offerta di gioco al primo posto quello illegale e al secondo quello online. L'affidabilità dell'offerta di gioco legale è confermata dal 74,1% delle persone che ritengono che i rappresentanti del gioco legale siano assolutamente affidabili. Inoltre, l'81,8% ritiene che il registro di esclusione sia una buona misura. Dunque, un plebiscito. La priorità, infine, per i nostri intervistati è il contrasto del gioco d'azzardo, seguito dal miglioramento dell'attività di informazione e prevenzione e, da ultimo, la lotta al gioco patologico. Abbiamo visto che in astratto il gioco patologico sia importante per gli intervistati, ma nella realtà sono pochi i casi concreti che hanno diretta esperienza. Dunque, per questo motivo si trova all'ultimo posto". E' quanto ha detto Giorgio De Carlo, Direttore dell'Istituto Quaeris, in occasione del convegno "Gioco legale: la necessità di riordino" in corso a Roma e organizzato dall'Istituto Milton Friedman, con la partecipazione dell'Associazione Italiana Esercenti Giochi Pubblici (EGP-[Fipe](#)), del Sindacato Totoricevitori Sportivi e della Federazione Italiana Tabaccai. [ac/AGIMEG](#)

[Eventi](#) | [In Evidenza](#) | [Politica](#)

[Apri il link](#)

DE CARLO (DIR. IST. QUAERIS): ANALISI QUAERIS, AFFIDABILITÀ DELLOFFERTA DI GIOCO LEGALE CONFERMATA DAL 74,1% DELLE PERSONE INTERVISTATE

Commenti: 0

Ordina per



Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

BARETTA (GIÀ SOTTOSEGR. MEF): NECESSARIO FISSARE UNA DATA UNICA PER LE GARE AL 2023

[Accedi / Registrati](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)[f](#) [in](#) [v](#) [t](#) [y](#)

ANSA.IT

la Repubblica.it

MEDIASET
TGCOM24SPORT
MEDIASET

ams

adnkronos
agenzia

asknews

EPA
EPA

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

Baretta (già sottosegr. MEF): "Necessario fissare una data unica per le gare al 2023"

30/09/2021 12:25



"Sono ovviamente favorevole al riordino poiché da sottosegretario al MEF ho fatto di questo il centro della mia attività. Il gioco è una condizione normale della persona e, in quanto tale, deve essere legale e

protetto da anomalie. Questo settore non gode di una buona reputazione e bisogna farsene carico. È un tema di fondo e per molto tempo è stato sottovalutato da tutti. Io penso che sia un punto delicato perché per garantire la libertà d'impresa è fondamentale il credito bancario, molto complicato da avere per questo tipo di attività proprio a causa della cattiva reputazione etica. Confido molto sul lavoro della Commissione d'inchiesta sul gioco, poiché in tutti i gruppi parlamentari sono presenti persone che non considerano il gioco in modo favorevole. Il riordino con omogeneità nazionali potrebbe avere anche elementi differenziati di fronte a concentrazioni regionali diverse. Credo che forse si possa ripartire dalla Conferenza Stato-Regioni che aveva portato ad un buon accordo. Il riordino deve affrontare anche il problema del numero delle attività che offrono gioco e soprattutto della loro ubicazione. Io, ad esempio, ho fatto una battaglia che non vi fosse una concentrazione di offerta nelle periferie. Credo che ci sia uno spazio per la riduzione dell'offerta attraverso una razionalizzazione. Sulle distanze credo che bisogna lavorare su dei punti di mediazione. Uno degli errori gravi degli enti locali credo sia stato quello di stilare una lista di luoghi sensibili. Credo che nel riordino complessivo debba essere incluso anche quello delle gare, perché ad oggi c'è un assoluto caos. La mia personale opinione è che bisogna prendere tutte le gare attuali e prorogarle in funzione di una unica scadenza come quella del 2023. Ciò farebbe anche pressione verso la riforma unica del settore". E' quanto ha detto Paolo Baretta, sottosegretario di Stato al Ministero dell'economia e delle finanze nel governo Conte II, con delega ai giochi in occasione del convegno "Gioco legale: la necessità di riordino" in corso a Roma e organizzato dall'Istituto Milton Friedman, con la partecipazione dell'Associazione Italiana Esercenti Giochi Pubblici (EGP-Fipe), del Sindacato Totoricevitori Sportivi e della Federazione Italiana Tabaccai. ac/AGIMEG

BARETTA (GIÀ SOTTOSEGR. MEF): NECESSARIO FISSARE UNA DATA UNICA PER LE GARE AL 2023


Eventi In Evidenza **Politica**



Commenti: 0

Ordina per **Meno r**

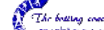
Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

GUSMEROLI (LEGA): CAOS NORMATIVO FAVORISCE L'ILLEGALITÀ. IN TEMI DI GIOCO, NECESSARIA NORMAZIONE NAZIONALE UNIFORME PER TUTTE LE REGIONI

Accedi / Registrati Privacy Policy Cookie Policy Privacy

f in 



[Prima Pagina](#) | [Scommesse Sportive](#) | [Scommesse Ippiche](#) | [eSport](#) | [Poker](#) | [Poker on line](#) | [Casinò](#) | [Casinò on line](#) | [Giochi on line](#) | [Totocalcio e Totogol](#) | [GrattaeVinci](#) | [MillionDAY](#)
[Loterie](#) | [Lotto](#) | [SuperEnalotto](#) | [WinForLife](#) | [VLT](#) | [News slot](#) | [Bingo](#) | [Diritto](#) | [Personaggi](#) | [Politica](#) | [Eventi](#) | [Estero](#) | [Quote](#) v | [Dati](#) v | [Esercenti e Giocatori](#) | [Fuori Gioco](#)

Gusmeroli (Lega): "Caos normativo favorisce l'illegalità. In tema di gioco, necessaria normazione nazionale uniforme per tutte le regioni"

30/09/2021 11:52



"Porto i saluti del nostro capogruppo alla Camera, Riccardo Molinari, che ha molto a cuore il settore del gioco. Il tema lo conosciamo bene perché in Piemonte, come Lega, siamo intervenuti per attenuare gli effetti di una norma molto ideologica che, di fatto, insieme alla pandemia ha

comportato uno spostamento rilevante dal gioco legale a quello illegale. C'è stato conseguentemente un aumento dei casi di usura. Il caos normativo favorisce, anche in questo caso, l'illegalità. La Lega ritiene che si debba intervenire e può essere che ciò che abbiamo fatto in Piemonte possa essere utilizzato come base. Noi concordiamo fortemente sul fatto che se ci fosse una normazione nazionale uniforme per tutte le regioni permetterebbe di limitare il gioco illegale che crea danni sotto gli aspetti di occupazione e gettito. Non possiamo dimenticarci che il gettito del gioco è stato utilizzato dai governi come fonte di spesa perché la sua entità è notevole. Sosteniamo, inoltre, tutte le attività di prevenzione alla ludopatia, ma quest'ultima non viene contrastata attraverso la misura del distanziometro perché spesso ciò comporta, in alcuni casi, l'impossibilità dell'offerta di gioco. La regolamentazione è fondamentale e la Lega, come ha dimostrato in Piemonte, è assolutamente a disposizione per avere una uniformità a livello legislativo che eviti anche lo spostamento da una regione all'altra dei giocatori. Credo che vadano anche evitate le proroghe annuali perché comportano una incertezza nel futuro per le attività che conseguentemente avranno anche difficoltà nel reperire dei finanziamenti. Infine, credo che ci sia stato un ottimo sottosegretario con delega ai giochi e quindi sono sicuro che sul tema il governo vorrà intervenire per cercare di traslare fortemente dal gioco illegale a quello legale". E' quanto ha detto il deputato Alberto Luigi Gusmeroli (Lega) in occasione del convegno "Gioco legale: la necessità di riordino" in corso a Roma e organizzato dall'Istituto Milton Friedman, con la partecipazione dell'Associazione Italiana Esercenti Giochi

[Apri il link](#)

GUSMEROLI (LEGA): CAOS NORMATIVO FAVORISCE LILLEGALITÀ. IN TEMA DI GIOCO, NECESSARIA NORMAZIONE NAZIONALE UNIFORME PER TUTTE LE REGIONI

Pubblici (EGP-[Fiipe](#)), del Sindacato Totoricevitori Sportivi e della Federazione Italiana Tabaccai. ac/AGIMEG



Eventi In Evidenza **Politica**

Commenti: 0

Ordina per **Meno r**

Aggiungi un commento...

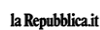
 Plug-in Commenti di Facebook

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

DE BERTOLDI (SEGR. COMM. INCHIESTA SUL GIOCO): SUL GIOCO LA POLITICA HA AGITO IN MODO SCORRETTO, DEMAGOGICO E POPULISTA. GHETTIZZARE IL GIOCO FAVORISCE IL GIOCATORE PATOLOGICO

Accedi / Registrati Privacy Policy Cookie Policy Privacy

f in 



Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	MillionDAY				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	News slot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote	Dati	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

De Bertoldi (segr. Comm. Inchiesta sul Gioco): "Sul gioco la politica ha agito in modo scorretto, demagogico e populista. Ghettizzare il gioco favorisce il giocatore patologico"

30/09/2021 11:28



"Sul tema del gioco la politica ha agito in modo scorretto, demagogico e populista. Non sto qui a dire che nessuno è colpevole, infatti in tutti i partiti c'è qualcuno che pensa che il gioco sia deleterio e da combattere. Ci sono state

forze politiche che hanno fatto della lotta al gioco pubblico la propria bandiera. Io ritengo che di per sé il gioco non sia né un bene né un male. Le vere patologie sono due: la ludopatia e l'illegalità. A tal proposito ritengo che gli operatori del gioco siano i primi avamposti per combatterle. Il riordino deve essere chiaro e le vostre proposte devono fare capire che state facendo l'interesse della nazione. A quel punto, ciascuno di noi, delle varie forze politiche, sarà in grado di fare propria questa battaglia". E' quanto ha detto il sen. Andrea De Bertoldi (segretario della Commissione d'inchiesta sul gioco) in occasione del convegno "Gioco legale: la necessità di riordino" in corso a Roma e organizzato dall'Istituto Milton Friedman, con la partecipazione dell'Associazione Italiana Esercenti Giochi Pubblici (EGP-[Fipe](#)), del Sindacato Totoricevitori Sportivi e della Federazione Italiana Tabaccai. "Vogliamo ghettizzare il gioco nelle periferie perché ci sono distanze impossibili verso i luoghi sensibili? Io credo sia sbagliato, perché ghettizzare il gioco non contrasta le ludopatie, anzi favorisce il giocatore patologico. Chi fa un uso moderato e piacevole del gioco non va criminalizzato. Credo che la Commissione d'inchiesta, della quale sono segretario, saprà analizzare e approfondire questi temi. I lockdown imposti al gioco in modo incomprensibile hanno fatto brindare le mafie, perché i giocatori si sono ovviamente rivolti alle bische clandestine. Questi sono dati di fatto. L'aiuto che vi chiedo da politico è quello di elaborare proposte che siano nel giusto interesse delle imprese ma che vengano declinate a favore dell'interesse nazionale. Dobbiamo riuscire a fare in modo che il gioco trasmetta l'immagine di imprenditori seri che abbiano vere intenzioni di riformare il gioco pubblico mettendo

[Apri il link](#)

DE BERTOLDI (SEGR. COMM. INCHIESTA SUL GIOCO): SUL GIOCO LA POLITICA HA AGITO IN MODO SCORRETTO, DEMAGOGICO E POPULISTA. GHETTIZZARE IL GIOCO FAVORISCE IL GIOCATORE PATOLOGICO

in chiaro che voi siete i primi baluardi contro illegalità e ludopatia”, ha aggiunto. ac/AGIMEG



Eventi In Evidenza **Politica**

Commenti: 0

Ordina per **Meno r**

Aggiungi un commento...

 [Plug-in Commenti di Facebook](#)

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

Vaccinati con lo Sputnik ma in Italia senza green pass. L'allarme delle imprese edili a Trieste

ilpiccolo.gelocal.it/trieste/cronaca/2021/09/30/news/vaccinati-con-lo-sputnik-ma-in-italia-senza-green-pass-l-allarme-delle-imprese-edili-a-trieste-1.40758178

Laura Tonerò

September 30, 2021

Contenuto riservato agli abbonati

- [trieste](#)
- [cronaca](#)



Tra 15 giorni scatta l'obbligo di carta verde. Le aziende temono blocchi dell'attività vista l'impossibilità delle farmacie di far fronte alle tantissime domande di test

Laura Tonerò 30 Settembre 2021

TRIESTE C'è ' l'operaio serbo che ha ricevuto in patria lo Sputnik, non autorizzato in Italia. Il commesso che si è ammalato di Covid in primavera e finora ha avuto, come previsto dalle autorità sanitarie, una sola dose di vaccino. E ancora il cuoco che ha la prenotazione per la seconda iniezione solo a fine novembre. E pure il dipendente della falegnameria vaccinato in un'altra regione e ora alle prese con mille problemi per veder validata la pratica anche qui. Insomma, denunciano le imprese, sono tanti i lavoratori dipendenti che, pur non essendo no vax convinti, non sono completamente immunizzati e pertanto non potranno esibire il Green pass, obbligatorio dal 15 ottobre.

Un obbligo, sottolineano provati e categorie, che si scontra con la difficoltà del sistema nel garantire decine di migliaia di test rapidi ogni giorno. Il risultato sarà che chi non riuscirà a fare il tampone per tempo, non potrà presentarsi in cantiere o al negozio con il rischio di rallentare, se non proprio bloccare, l'attività lavorativa.

Un problema particolarmente sentito da molte ditte edili. «I titolari sono molto preoccupati - riferisce il presidente di Confartigianato Trieste, Dario Bruni - perché da una stima approssimativa si stanno rendendo conto che c'è una grossa fetta degli addetti ai lavori, circa il 20%, che dovrà sottoporsi periodicamente al tampone. E visto che già oggi nelle farmacie c'è la coda, immaginiamo cosa potrà accadere da metà mese». Confartigianato si chiede quindi «come faranno le imprese a sostituire, nel caso non possiedano il Green pass, figure specializzate come un capo cantiere, un saldatore o un verniciatore, come pure un pasticciere. Profili introvabili sul mercato del lavoro». Bruni, con la premessa che «l'associazione di categoria è favorevole al sistema del Green pass», sottolinea «la necessità che il sistema garantisca una via percorribile a chi vuole vivere di tamponi».

I timori degli artigiani sono confermati da Federfarma. «Condividiamo la preoccupazione - spiega Marcello Milani, presidente dei farmacisti di Trieste - anche perché abbiamo calcolato che dal 14 ottobre la richiesta di tamponi sarà 10 volte superiore all'offerta. Oggi le farmacie a livello regionale garantiscono nei giorni di punta 4 mila tamponi al giorno. Ampliando la disponibilità oraria, cosa che molti colleghi intendono fare, potremmo arrivare a 8 mila, ma la richiesta, da una prima stima, potrebbe aggirarsi intorno ai 40 mila tamponi al giorno». Secondo i dati diffusi dal Governo, in Italia i lavoratori dipendenti del privato che non si sono immunizzati sono 3,7 milioni. Anche per questo c'è chi lancia proposte alternative. La presidente di Confindustria Udine, Anna Mareschi Danieli, chiede «si crei un Green pass aziendale, facendo in modo che valga esclusivamente per l'accesso al lavoro, non per accedere al cinema o al ristorante. Siamo consapevoli - spiega - che bisogna incentivare al massimo la vaccinazione, ma sarebbe assurdo mettere in discussione il funzionamento del motore produttivo proprio ora che sta tornando a marciare ad alti livelli».

Di fronte all'impossibilità del sistema a sostenere l'elevata richiesta di test, il presidente regionale di Confcommercio Giovanni Da Pozzo pone «con grande forza il tema a Fedriga e Riccardi». «Chiediamo che la Regione, pur in assenza di competenze dirette, si faccia portavoce delle esigenze del mondo produttivo certificando l'impossibilità di rispettare l'obbligo dalla data del 15 ottobre». «Come associazione di categoria - spiega Federica Suban, presidente di **Fipe** Trieste - abbiamo sottoscritto una convenzione con alcune farmacie che garantiscono ai soci tamponi in fasce orarie più ampie e anche alla domenica, ma temiamo serie difficoltà dopo il 15. Cosa fa un ristoratore se il cuoco non è vaccinato e non riesce a farsi il tampone? Stesso problema con i contratti a chiamata».

Riaperture, ora tocca alle discoteche

ilgiornale.it/news/cronache/riaperture-ora-tocca-discoteche-1978961.html

Pasquale Napolitano

October 1, 2021

Via la mascherina, stop alla Dad e riaperture delle discoteche: il governo Draghi studia i prossimi tre passi per liberare definitivamente il Paese dalle restrizioni. Dopo il parere del Comitato tecnico scientifico, si attende la convocazione della cabina di regia, forse a inizio della prossima settimana. Poi il Consiglio dei ministri varerà il decreto che predispone l'aumento della capienza in stadi, teatri, musei, arene all'aperto e cinema. Le indicazioni sono chiare: cinema e teatri all'80 % della capienza, musei e arene al 100%, stadi al 75 %. Ma il nodo da sciogliere resta la riapertura delle piste da ballo.

La spinta è trasversale: dal governatore leghista Luca Zaia al sindaco di Milano Giuseppe Sala. E ora anche il ministro della Salute Roberto Speranza apre uno spiraglio: «Nel prossimo Consiglio dei ministri, quello della prossima settimana lavoreremo alle nuove riaperture, discoteche comprese, e alle capienze massime dei locali che già possono aprire». Le discoteche, per ora, restano escluse dalle riaperture suggerite dal Cts. Ma la spinta dei ministri di centrodestra, Mariastella Gelmini in primis, è forte. Anche il sottosegretario alla Salute Pierpaolo Sileri è ottimista: «Con l'introduzione del Green pass il freno a mano sulle discoteche può essere tolto. Ma deve essere fatto in sicurezza e aspetterei il controllo dei dati dei primi di ottobre, a seguito delle aperture». «È importante la presa di posizione sui social del ministro Mariastella Gelmini per la riapertura in sicurezza delle discoteche - rileva Maurizio Pasca, presidente del Silb-Fipe, sindacato Italiano dei Locali da Ballo -. Come ha ricordato ieri il presidente Carlo Sangalli all'assemblea di Confcommercio le discoteche sono ancora inspiegabilmente chiuse. Ed è effettivamente difficile da spiegare, a chi è fermo da 20 mesi». Da metà ottobre, con capienza ridotta (si parte dal 50%) le discoteche dovrebbero riaprire: è questa l'ipotesi su cui lavora il governo. Secondo passo: l'addio definitivamente alla Dad nelle scuole. Regioni e Istituto superiore di Sanità lavorano a un protocollo che prevede il superamento della didattica a distanza selettiva: nessuna quarantena per i compagni dell'alunno positivo al coronavirus se sono vaccinati e hanno il tampone negativo, oppure un periodo di isolamento comunque inferiore agli attuali 7 giorni. Si valuta di abbassare il periodo di quarantena da 7 a 5 giorni. La circolare del ministero della Salute è attesa già all'inizio della prossima settimana.

Terzo e ultimo passo: lo stop alle mascherine. «I numeri di queste settimane, dopo le riaperture non solo delle scuole ma di tutte le attività stanno andando molto bene. È chiaro che andando avanti con la vaccinazione, se i numeri dovessero mantenersi così o addirittura abbassarsi, anche le quarantene dovranno essere ridotte per i vaccinati, così come nel tempo abbandoneremo distanza e mascherina», conferma Sileri. Restano sul tavolo altri

nodi che saranno al centro del confronto nei prossimi giorni. Si preme per portare la capienza degli stadi al 100%. Il Cts ha stabilito il passaggio dal 50 al 75%. Nel decreto, infine, la capienza di teatri e cinema potrebbe salire al 100%.



Tag

[coronavirus discoteche Covid](#)

Tavolini all'aperto, il tempo della retromarcia Categorie d'accordo: "Servono altri criteri"

lanazione.it/firenze/cronaca/tavolini-allaperto-il-tempo-della-retromarcia-categorie-daccordo-servono-altri-criteri-1.6865131

IACOPO NATHAN



di Iacopo Nathan Dopo un'estate in cui tutta Firenze si è vista popolare e invadere di tavolini, con l'inverno alle porte, la questione sta diventando motivo di conflitto e di discussione. Da una parte c'è il sindaco Dario Nardella, che ha già annunciato profondi cambiamenti nei prossimi mesi, con il tentativo di regolamentare l'occupazione di suolo pubblico, dall'altra i ristoratori, che ora difficilmente vorranno tornare indietro. "Il piano straordinario di occupazioni tavolini, agevolato dalla misura governativa di azzeramento...

di Iacopo Nathan

Dopo un'estate in cui tutta Firenze si è vista popolare e invadere di tavolini, con l'inverno alle porte, la questione sta diventando motivo di conflitto e di discussione. Da una parte c'è il sindaco Dario Nardella, che ha già annunciato profondi cambiamenti nei prossimi mesi, con il tentativo di regolamentare l'occupazione di suolo pubblico, dall'altra i ristoratori, che ora difficilmente vorranno tornare indietro.

"Il piano straordinario di occupazioni tavolini, agevolato dalla misura governativa di azzeramento del canone suolo pubblico, ha svolto, negli ultimi 15 mesi, un ruolo di grande importanza, da un punto di vista economico, ma anche sanitario – ha detto Santino Cannamela, presidente Confesercenti di Firenze –. In questo momento si può legittimamente

cominciare a pensare, come fa il sindaco Nardella, a gestire la nuova fase di 'convivenza intelligente' con il virus. Sul fronte tavolini, pertanto, occorre fare una riflessione più ampia possibile. Accogliamo pertanto l'invito del sindaco Nardella a rimodulare quanto fatto finora, non solo: potrebbe anche essere l'occasione per mettere mano, dopo alcuni anni, all'intero tema 'somministrazione' e occupazione suolo pubblico. Piano straordinario tavolini, occupazioni preesistenti alla pandemia (temporanea e de hors), nuove soluzioni tecnologiche e ed estetiche: se Palazzo Vecchio vuole potremo aprire un confronto a 360 gradi da iniziare e concludere nell'arco di pochi mesi".

"Il sindaco Nardella espone una problematica reale – ha detto Aldo Cursano, presidente Concommercio della provincia di Firenze -. I tavoli all'aperto hanno aiutato tanti esercizi durante la pandemia e il periodo di ripresa. Aver consentito in modo importante la possibilità di somministrare all'aperto, anche ad attività che storicamente non erano in grado di farlo ha permesso di salvarne molte. Questa era una situazione straordinaria, e tante attività ne hanno approfittato, occupando marciapiedi e spazi oltre le deroghe consentite, mettendo la categoria in cattiva luce".

"Bisogna prendere atto degli errori commessi, e cercare di arrivare a una nuova ordinarietà, che deve essere per forza di cose regolata. Come categoria – prosegue – siamo pronti a dare il nostro contributo, perché serviranno nuovi criteri e nuove regole per le aziende che ancora sono aperte e hanno bisogno degli spazi all'esterno per continuare la somministrazione nel centro storico. Come in un campo da calcio, serve un campo con righe ben definite, e chi esce o sgarra sa a cosa va incontro. Necessario sottolineare che ancora la gente preferisce stare all'esterno, e probabilmente sarà uguale anche nei prossimi mesi, i locali devono poter lavorare".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Gli chef stellati fanno squadra al castello, due cene d'eccellenza per "Degusto"

S lastampa.it/topnews/edizioni-locali/novara/2021/10/01/news/gli-chef-stellati-fanno-squadra-al-castello-due-cene-d-eccellenza-per-degusto-1.40759711

filippo massara

October 1, 2021



filippo massara **Publicato il 01 Ottobre 2021**

Già prenotati tutti i 200 posti per le due cene d'eccellenza di Degusto al castello, organizzate stasera e domani da [Fipe](#) Concommercio col sostegno della Camera di commercio. La 14^a edizione dell'evento coinvolge i professionisti della cucina di otto ristoranti in Piemonte e Lombardia: Marta Grassi del Tantris di Novara, Vincenzo Manicone del Cannavacciuolo café & bistrot di Novara, Andrea Monesi della Locanda di Orta, Massimiliano Celeste del Portale di Verbania, Giorgio Bartolucci dell'Atelier di Domodossola, Christian Milone della trattoria Zappatori di Pinerolo, Riccardo Bassetti del Porticciolo di Laveno Mombello e il decano degli chef novaresi Piero Bertinotti del Pinocchio di Borgomanero.

Questo contenuto è riservato agli abbonati

1€/mese per 3 mesi o 4,99€/mese per 3 mesi

[Attiva Ora](#)

Tutti i contenuti del sito

3,50€/settimana prezzo bloccato

Attiva Ora

Tutti i contenuti del sito, il quotidiano e gli allegati in digitale

Sei già abbonato? [Accedi](#)

SEGNALA UN ERRORE IN QUESTO ARTICOLO

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Argomenti

- [degusto](#)
- [chef](#)
- [novara](#)

Inaugurata la Scuola del Caffè alla presenza del sindaco Nardella

nove.firenze.it/inaugurata-la-scuola-del-caffe-alla-presenza-del-sindaco-nardella.htm

La tavola toscana

Sarà il primo centro d'eccellenza a Firenze dedicato alla tazzina più amata e alla sua filiera



Firenze, 1 ottobre 2021 – Si è inaugurata stamattina, alla presenza del sindaco di Firenze **Dario Nardella**, di partner e istituzioni, **La Scuola del Caffè**, il primo centro d'eccellenza in Europa dedicato alla tazzina più amata e alla sua filiera, ospitato all'interno di una caffetteria aperta al pubblico, [Ditta Artigianale Carducci](#).

Il taglio del nastro si è tenuto in occasione dell'**International Coffee Day**, la giornata che celebra il caffè in tutto il mondo. L'accademia, diretta da **Simone Amenini**, è dedicata alla diffusione della cultura di eccellenza del caffè, oltre che essere centro di formazione permanente per i professionisti e luogo di incontro per ogni coffee lover.

La scuola è **situata nel cuore della città, nell'ex monastero di Sant'Ambrogio**, dove, dopo 35 anni di disuso e un restauro articolato durato quattro anni, ha aperto lo scorso luglio [Ditta Artigianale & Hario Cafe](#) in via Carducci (Via Carducci 2/r - 4/r). All'evento sono intervenuti, oltre al **Sindaco della Città di Firenze Dario Nardella**, **Luigi Paccosi** e **Emanuele Pellicanò**, rispettivamente presidente e direttore di **ASP Montedomini**, proprietaria dell'immobile; **Aldo Cursano** presidente **Confcommercio Toscana**; **Franco**

Marinoni, direttore Confcommercio Toscana; rappresentanti di **Hario**, azienda mondiale di attrezzature brewing, **Simonelli Group**, produttrice di macchine per il caffè, di **Caffè Corsini**, portavoce nel mondo del buon caffè made in Tuscany.

Presenti anche **Marco** e **Luca Baldini** dello studio di architettura **Q-Bic**, che ha curato l'intervento di recupero dei 300 metri quadri, e **Francesca Lascialfari**, dirigente dell'**Istituto professionale Aurelio Saffi di Firenze**, i cui allievi saranno preparati dai docenti della Scuola del Caffè a una maggiore consapevolezza sulla professione del barista.

Ha dichiarato il sindaco **Dario Nardella**: “Oggi questa inaugurazione è un bellissimo segnale per almeno 3 motivi: il primo è che ogni qualvolta apre una nuova attività c'è più socialità, più sicurezza e attenzione agli spazi pubblici. Questo nuovo locale che è incentrato sulla cultura del caffè servirà anche a migliorare il decoro intorno a questa zona, a vivere piazza Sant'Ambrogio in modo più attento e rispettoso degli spazi pubblici. E può rappresentare un punto di incontro per tanti giovani: qui ci sono la facoltà di architettura, tante scuole straniere.

Il secondo messaggio è rivolto al mondo del lavoro: questo non è solo un locale, è un centro di formazione sul caffè. Credo che sia la prima scuola del caffè in Toscana, un centro che serve a dare ai giovani maggiori competenze in un settore, quello della ristorazione e del turismo, dove c'è sempre più richiesta di lavoro con competenze. È giusto dare competenze ai giovani, sul mercato del lavoro possono trovare più opportunità. Il terzo punto è che siamo di fronte ad una azienda giovane che dà un messaggio di fiducia in un momento di ripartenza della città dopo il periodo del *Covid*.

Il tutto proprio nel giorno dell'International Coffee Day”.



La Scuola del Caffè coniugherà il **sapere di esperti del mondo del caffè con lo sviluppo delle tecniche più all'avanguardia** in un **concept unico, dinamico e innovativo**. I co-fondatori di [Ditta Artigianale](#), **Francesco Sanapo** e **Patrick Hoffer**, hanno anche annunciato il **piano di espansione del progetto, con l'acquisizione di nuovi partner e investitori**, e il programma di apertura di altre caffetterie, tra cui spicca **quella del primo punto vendita oltreoceano**, in programma per la primavera 2022 nei locali del **prestigioso edificio The Harlowe a Toronto, Canada, nel Garment District a Richmond Street West e Bathurst Street West**, che ha visto un enorme sviluppo negli ultimi anni.

La società prevede di aprire nuove sedi - oltre che in Italia - in Canada e negli Stati Uniti. Il nuovo [Ditta Artigianale](#) sarà aperto per caffè, pasticceria, brunch e cocktail d'autore la sera, confermando la formula italiana. "Siamo felici di rendere sempre più esportabile la nostra idea di hospitality, dallo spirito internazionale con un raffinato tocco italiano. Questa è una grande opportunità non solo per noi ma soprattutto per l'Italia, per dimostrare e condividere l'alta qualità dello specialty coffee tricolore", ha detto **Francesco Sanapo**, amministratore delegato dell'azienda.

Ha aggiunto **Luigi Paccosi**, presidente di **ASP Montedomini**: "È con grande soddisfazione che oggi prendiamo parte all'inaugurazione di questo prezioso spazio dedicato ad un'eccellenza toscana, quella del **caffè Corsini** e di [Ditta Artigianale](#). Tra le mura antiche dell'**ex Monastero di Sant'Ambrogio**, di cui **ASP Firenze Montedomini** è proprietaria, ha preso vita un elegante e accogliente ambiente, luogo di ritrovo e di relax per i fiorentini di ogni età, che ospita al suo interno la Scuola del Caffè, la prima in Europa ad essere inserita in un contesto simile.

Dunque, in un *unicum* non solo degustazione del caffè e divertimento ma anche l'Accademia, per la formazione dei futuri professionisti del settore. Il nostro ringraziamento va a tutti coloro che unendosi in una sinergia vincente hanno ideato questo progetto, quindi un grazie a [Ditta Artigianale](#) e **Caffè Corsini** e a tutte le professionalità che hanno lavorato con passione e spirito innovativo ma anche attento alla conservazione e al recupero del preesistente di mura, chiostro e piante.

Per la nostra città anche questo è un segno del forte desiderio di ripresa economica e sociale. **Montedomini** è orgogliosa di essere partecipe di tutto questo e di condividere con la cittadinanza un patrimonio che è dei fiorentini ed è giusto che ritorni, conservato e adeguatamente *ricontestualizzato*, ai fiorentini stessi".

"Intorno alla tazzina di caffè ruota un mondo fatto di materie prime d'eccellenza, sapienza artigianale, professionalità e qualità dell'accoglienza", sottolinea il **presidente di Confcommercio Toscana Aldo Cursano**. "A questo mondo dedichiamo ora un progetto formativo esclusivo, in collaborazione con la Scuola del Caffè di [Ditta Artigianale](#). Proporranno una serie di corsi e seminari per aggiornare le competenze di chi già lavora nel

settore, ma anche per formare le nuove leve, giovani che in questo mestiere – impegnativo ma bellissimo – potranno trovare grandi soddisfazioni lavorative e personali. Perché la nostra missione è far star bene gli altri”.

Foto gallery















Via tavolini bar e ristoranti da strade Cagliari, è polemica

A ansa.it/sardegna/notizie/2021/10/01/via-tavolini-bar-e-ristoranti-da-strade-cagliari-e-polemica_dfc8b0c7-96bd-4c8f-877a-822086a4a68a.html

October 1, 2021



© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

Frongia (Confcommercio Sud Sardegna), "serve chiarezza subito"

Entro sette giorni chi ha richiesto (e ottenuto l'autorizzazione) per l'occupazione del suolo pubblico a Cagliari, deve rimuovere i tavolini dalle strade. Le lettere firmate dal dirigente del servizio Suape stanno arrivando in questi giorni ai titolari dei locali che non hanno uno spazio all'aperto e quindi hanno avuto la possibilità di occupare alcuni stalli dedicati al parcheggio delle auto. Si tratta di 38 concessioni totali interessate.

"Siamo molto preoccupati - ha commentato Emanuele Frongia, presidente [Fipe](#) Confcommercio Sud Sardegna - sono stati fatti degli investimenti per allestire gli stalli dove sono stati posizionati i tavolini, e molti di noi, nell'ottemperare quanto richiesto volta per volta dall'amministrazione, non hanno neanche potuto utilizzare lo spazio affidatoci".

"Abbiamo sempre lavorato rispettando il principio della legalità, ciò che è stato richiesto è scaturito da quanto proposto dal Governo nazionale e Anci - aggiunge - Oggi questa situazione si è via via ingarbugliata e chiaramente in questa fase noi imprenditori non possiamo che attendere una definitiva e certa risoluzione del problema. I nostri investimenti sono stati fatti a suo tempo nella speranza di poter lavorare in sicurezza durante il periodo Covid e oggi questi investimenti, anche se piano piano stiamo uscendo dalla pandemia, devono ovviamente avere la possibilità di essere ammortizzati. Siamo certi - conclude - che

l'amministrazione in queste ore definirà un iter conclusivo di questo processo istruttorio che tuteli sia le imprese che la sacrosanta necessità di sicurezza richiesta".

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Ministro Garavaglia a primo Forum Ristorazione Marche

A ansa.it/marche/notizie/2021/10/01/ministro-garavaglia-a-primo-forum-ristorazione-marche_cd5f5c8d-3cd6-4780-99ac-8bb0b8902e15.html

October 1, 2021



© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)


Fipe-Confcommercio, alla Mole il 4 ottobre a Ancona

(ANSA) - ANCONA, 01 OTT - Ci sarà anche il ministro al Turismo Massimo Garavaglia al primo Forum della Ristorazione Marchigiana organizzato da Confcommercio Marche e **Fipe** Confcommercio Nazionale in programma il 4 ottobre dalle 15:30 alla Mole Vanvitelliana di Ancona, in chiusura di Tipicità in Blu. Previsti gli interventi anche del presidente nazionale **Fipe**-Confcommercio Lino Enrico Stoppani e del presidente della Regione Marche Francesco Acquaroli. Tra i relatori anche il patron del Ristorante Tre Stelle Michelin Dal Pescatore, Antonio Santini. Il Forum sarà suddiviso in tre parti: la prima dedicata alle prospettive di questo settore nelle Marche e in Italia. La seconda parte avrà come oggetto la case history della Gelateria Fassi di Roma, attiva dal 1880. La terza parte, sarà invece strutturata come una tavola rotonda, durante la quale i vari ospiti affronteranno temi di attualità e in continua evoluzione e rinnovamento. "Tramite le voci degli chef racconteremo come attraverso il processo creativo, la tradizione possa diventare innovazione sia nel gusto, sia nei procedimenti che rendono un ristorante più efficiente e sostenibile. In quest'ottica è fondamentale un'attenzione all'ambiente e alla ricerca di materie prime di qualità, che

sappiano raccontare il territorio e la storia di chi le reinventa nel piatto", anticipano gli organizzatori. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Lavoratori introvabili, mancano soprattutto nel Nord-Est e nel commercio

 [corriere.it/economia/lavoro/21_ottobre_01/21-miliardi-pil-meno-colpa-personale-che-non-si-trova-6cee2a5c-2227-11ec-bc6c-99e19555fe91.shtml](https://www.corriere.it/economia/lavoro/21_ottobre_01/21-miliardi-pil-meno-colpa-personale-che-non-si-trova-6cee2a5c-2227-11ec-bc6c-99e19555fe91.shtml)

Diana Cavalcoli

October 1, 2021



Aziende che non trovano chi assumere da una parte, lavoratori che non riescono a conquistare un impiego dall'altra. Risultato? Oltre 21 miliardi di euro evaporati, l'1,2% del Pil. A tanto ammonta — secondo un'indagine Censis-Confcooperative a partire da dati Istat — la perdita economica per l'Italia nel 2021 dovuta al disallineamento tra domanda e offerta di lavoro. Al secondo trimestre di quest'anno l'indagine stima fossero 233 mila i lavoratori che le imprese italiane non riuscivano a reclutare. «Se le aziende avessero assunto tutto il personale di cui avevano bisogno — precisa Maurizio Gardini, presidente di Confcooperative — la crescita del Pil nel 2021 sarebbe salita dal 5,9% al 7,1%». In termini assoluti l'Italia avrebbe superato i 1.770 miliardi di euro con effetti positivi a cascata sui livelli di occupazione e sul reddito disponibile delle famiglie.

Lavoro

Istat, calano gli occupati ad agosto: -80 mila rispetto a luglio

di Redazione Economia



La crescita della propensione ad assumere enfatizza il mismatch. Le previsioni sull'occupazione di Manpower Group, elaborate a partire da un campione rappresentativo di datori di lavoro, dicono che il 43% prevede di aumentare l'organico mentre solo il 18% intende ridurlo entro fine anno. Secondo Anpal-Unioncamere, nel trimestre che va da settembre a novembre le imprese intendono assumere 1,5 milioni di lavoratori (+23,5% rispetto al 2019). Di questi il 36,4% — quindi oltre 500 mila — sono di difficile reperimento. Erano il 30,9% del 2019.

IL RAPPORTO

Lavoro: Inail, infortuni +8,5% nei primi otto mesi 2021, con 772 morti

di Redazione Economia



Le Regioni con maggiori difficoltà sono, nell'ordine: Friuli Venezia Giulia, Valle D'Aosta, Marche, Trentino Alto Adige, Emilia Romagna, Veneto. Situazione critica soprattutto nel Nord Est. Veniamo ai settori e alle qualifiche. Il commercio sta assumendo il 50% in più di quanto non avvenisse nel settembre 2019, anche perché deve ricostruire la forza lavoro che si è licenziata durante l'emergenza Covid: chi ha potuto si è trovato un posto più sicuro nell'industria. Solo i pubblici esercizi durante la pandemia hanno visto licenziarsi 116 mila persone che lavoravano a tempo indeterminato. Ora è difficile ricostituire staff con le stesse professionalità. «Le nostre imprese prevedono l'assunzione di 160 mila persone tra agosto e ottobre, di queste ben 70 mila sono di difficile reperimento», dicono in [Fipe](#)-Confcommercio. Poi ci sono la logistica e i trasporti. Anita-Confindustria da sola segnala la mancanza di 20 mila autotrasportatori. Il superbonus 110% sta facendo correre l'edilizia. Tra settembre e novembre il settore programma oltre 119 mila assunzioni, circa la metà sono difficili da chiudere. Il 56% delle aziende di Federmeccanica lamenta difficoltà nel reperimento di

manodopera. Attenzione, per la gran parte (42%) non si tratta di personale con competenze digitali avanzate: a mancare, oltre ai laureati esperti del digitale, sono i candidati con competenze tradizionali di base.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Bere meglio per fermare la malamovida

 ilgiorno.it/milano/cronaca/bere-meglio-per-fermare-la-malamovida-1.6864660

IL GIORNO

L'unico vero antidoto alla malamovida, che stravolge i centri storici e le periferie di molte città italiane, è la consapevolezza sui rischi, di natura penale, amministrativa e sanitaria, che corrono da un lato i consumatori, anche minorenni, troppo spesso protagonisti di notti alcoliche sregolate che mettono a repentaglio la loro stessa salute, dall'altro i gestori dei locali, non sempre consci delle conseguenze legali di...

L'unico vero antidoto alla malamovida, che stravolge i centri storici e le periferie di molte città italiane, è la consapevolezza sui rischi, di natura penale, amministrativa e sanitaria, che corrono da un lato i consumatori, anche minorenni, troppo spesso protagonisti di notti alcoliche sregolate che mettono a repentaglio la loro stessa salute, dall'altro i gestori dei locali, non sempre consci delle conseguenze legali di alcune loro scelte.

Quali sono i rischi se si viene trovati a somministrare alcol a un minore di 16 anni? E quali altri se si vende o somministra un superalcolico a una donna incinta? Inoltre, se si ordina un cocktail alcolico, mentendo sulla propria età, in quali tipo di sanzioni si incorre?

Domande meno scontate di quanto si possa pensare. Per diffondere legalità e buoni comportamenti, **Fipe**-Confcommercio, la federazione comparativamente più rappresentativa dei pubblici esercizi italiani, e l'Associazione nazionale magistrati, che rappresenta il 90% circa dei 9.657 magistrati italiani, hanno deciso di collaborare. La Anm, attraverso la XV Commissione "Educazione alla legalità" – presieduta da Giacomo Ebner – promotrice

dell'iniziativa, affiancherà [Fipe](#) in una serie di attività di sensibilizzazione nei confronti di clienti e gestori dei locali. "Bevi consapevolmente!", il titolo dell'intesa siglata ieri nella sede della Anm dal presidente, Giuseppe Santalucia, e dal presidente di [Fipe](#)-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani.

L'idea è quella di coinvolgere istituti scolastici e universitari nella predisposizione del materiale formativo sui corretti comportamenti da adottare. Inoltre, è prevista la diffusione dei materiali realizzati nel progetto #BereConsapevole, tra cui la 'Guida al servizio per un consumo consapevole' predisposta dalla federazione in collaborazione con Federvini. "I pubblici esercizi italiani – sottolinea il presidente della [Fipe](#)-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani – da sempre puntano sulla qualità della loro offerta e sulla professionalità e formazione del personale, elemento chiave per arginare un fenomeno dilagante quale è quello della malamovida, lontana dalla nostra cultura e dalle nostre tradizioni". R.M.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Alcol: Fipe e la magistratura insieme contro abusivismo e “mala movida”

dissapore.com/notizie/alcol-fipe-e-la-magistratura-insieme-contro-abusivismo-e-mala-movida/

October 1, 2021

Fipe e la magistratura hanno creato un progetto di sensibilizzazione nei confronti dell'abusivismo, della mala movida e del consumo di alcol.



di **Manuela**

1 Ottobre 2021

Fipe e la magistratura hanno unito le forze per creare una campagna di sensibilizzazione rivolta a clienti e gestori dei locali per lottare contro l'**abusivismo**, la **“mala movida”** e il consumo eccessivo di **alcol**.

Fipe-Confcommercio e l'Associazione Nazionale Magistrati hanno stilato un vero e proprio protocollo per garantire una **maggior consapevolezza** dei rischi in cui incorre chi somministra alcolici ai minorenni. Da un lato ci sono i consumatori, spesso minorenni, che non hanno idea di cosa comporti per la loro salute trascorrere notti in preda ai fumi dell'alcol. Dall'altro ci sono i gestori dei locali che non sempre sono consci delle conseguenze legali a cui vanno incontro.



Non tutti, infatti, sanno quali siano i rischi se si viene colti a **somministrare alcolici a un ragazzo minore di 16 anni**. Altri non sanno quali siano i rischi nel vendere o somministrare un superalcolico a una donna incinta. E ancora: in molti non sanno a quali sanzioni si vada incontro se si ordinano cocktail alcolici mentendo sulla propria età.

Proprio per questi motivi l'Associazione Nazionale Magistrati, tramite la XV Commissione **“Educazione alla legalità”** presieduta da Giacomo Ebner, affiancherà Fipe in una serie di **attività di sensibilizzazione rivolte sia ai clienti che ai gestori dei locali**. Questo progetto si chiamerà **“Bevi consapevolmente”** e coinvolgerà anche le scuole e le università grazie alla diffusione di materiale informativo inerenti i correnti comportamenti da adottare.

Verrà anche diffuso il pamphlet dal titolo **“Guida al servizio per un consumo consapevole”**, realizzato da Fipe insieme a Federvini. Qui verranno sottolineate le **buone pratiche da adottare per il consumo di alcolici** sia per quanto riguarda i clienti che i gestori.

Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe-Confcommercio, ha spiegato che solo garantendo una costante **attività di formazione e sensibilizzazione degli operatori** del settore della ristorazione sia possibile arginare il fenomeno dilagante della mala movida, lontana dalla nostra cultura e dalle nostre tradizioni. Il fatto è che la mala movida è alimentata tutti i giorni da chi vende e/o somministra, spesso abusivamente, alcol a basso costo, infrangendo le leggi.

Dal canto suo Giuseppe Santalucia, presidente di ANM, ha dichiarato che da sempre l'Associazione è impegnata a realizzare iniziative di sensibilizzazione. Per questo sono lieti di aver creato questa collaborazione con Fipe: è necessario promuovere comportamenti responsabili da parte di consumatori, anche minorenni e gestori dei pubblici esercizi, rispettando comunque la libertà d'impresa e le esigenze di svago e divertimento. Tuttavia sottolinea che il **rispetto delle regole e della salute** possa favorire una movida più sana, con qualità della vita migliore per tutti.

Ricordiamo, poi, che in quanto a consumo di alcolici, l'Italia è il terzo paese in Europa.

Fonte: Fipe

Hai notato errori?

Fipe e Anm insieme contro abusivismo e movida alcolica

V: virgilio.it/italia/firenze/notizielocali/fipe_e_anm_insieme_contro_abusivismo_e_movida_alcolica-67081934.html



L'unico vero antidoto alla mala movida , che stravolge i centri storici e le periferie di molte città italiane, è la consapevolezza sui rischi, di natura penale, amministrativa e... [Leggi tutta la notizia](#)

[Nove da Firenze](#) 01-10-2021 07:06

Categoria: [CRONACA](#)

Covid, crolla la mortalità nelle Rsa ma positivi in risalita: "Serve la terza dose di vaccino"

T iltempo.it/attualita/2021/10/01/news/covid-crolla-mortalita-rsa-vaccino-terza-dose-aumento-capienza-cinema-stadi-teatri-ministero-28875200/

- [Home](#)
- [Attualità](#)



Angela Barbieri 01 ottobre 2021

- a
- a
- a

La campagna vaccinale fa crollare la mortalità per Covid, anche nelle Rsa dove il dato è stabilmente sotto lo 0,01%. È quanto emerge dal terzo aggiornamento del report di sorveglianza sulle strutture realizzato dall'Iss in collaborazione con il ministero della Salute, il Garante nazionale dei diritti delle persone private della libertà personale e l'Ars Toscana.



Scontro tra titani Pregliasco-Stramezzi: "Teorie demenziali". Rissa e urla sulle cure anti-Covid

La mortalità settimanale è diminuita nettamente dall'inizio della campagna di vaccinazione, ed è rimasta inferiore allo 0,01% anche nelle ultime settimane. Il report segnala da luglio un nuovo aumento nel numero di casi, segno della necessità di rinforzare l'immunità degli ospiti. Sono 852 le strutture residenziali che hanno partecipato alla sorveglianza delle strutture residenziali socio-sanitarie durante l'emergenza Covid-19, dal 5 ottobre 2020 al 19 settembre 2021, per un totale di 31.178 posti letto disponibili. Di queste, 341 erano strutture residenziali per anziani non autosufficienti, per un totale di 15.031 posti letto.



Minacce a Draghi e Mattarella, la Digos a casa dei no vax: perquisizioni a tappeto

Questi i dati principali dell'indagine: l'incidenza settimanale di casi Sars-CoV-2 positivi nelle strutture residenziali è aumentata marcatamente nei mesi di ottobre e novembre 2020, in corrispondenza della seconda ondata epidemica, con un picco a novembre 2020 del 3,2% nelle strutture residenziali per anziani e del 3,1% in tutte le strutture residenziali, in linea con quanto osservato nella popolazione generale. L'incidenza si è ridotta dopo l'inizio della campagna, raggiungendo valori prossimi allo 0,01% di nuovi casi per settimana durante maggio e giugno 2021.



Scuola proibita ai genitori senza green pass. Paragone all'attacco: una violenza


A luglio, agosto e settembre si osserva un lieve aumento nel numero di casi nelle strutture residenziali, arrivati allo 0,3% nelle residenziali per anziani e allo 0,2% in tutte le strutture residenziali nella settimana dal 30 agosto al 5 settembre. L'indicatore relativo alla percentuale dei decessi di pazienti Sars-CoV-2 positivi avvenuti nelle strutture residenziali in rapporto al totale dei residenti ha subito una marcata riduzione da maggio 2021, e risulta inferiore allo 0,01% nella settimana dal 13 al 19 settembre 2021 per entrambi i tipi di strutture considerate. La prevalenza dei residenti vaccinati con ciclo completo aumenta progressivamente nel periodo in osservazione e raggiunge il 94% dei residenti di strutture per anziani non autosufficienti ed il 93% per tutte le strutture nella settimana dal 13 al 19 settembre 2021.

«I dati - commenta Graziano Onder, direttore del dipartimento di Malattie cardiovascolari, endocrino-metaboliche e invecchiamento dell'Iss - mostrano un lieve nuovo aumento dei focolai nei mesi estivi. Questo dato sottolinea la necessità di rinforzare l'immunità dei residenti tramite una dose booster o addizionale».

Intanto, a livello generale, l'ondata autunnale dei contagi non porta, per ora, dati preoccupanti. «Dobbiamo essere consapevoli che ogni per persona in più che si vaccina abbiamo uno scudo più forte contro il Covid», sottolinea il ministro della Salute Roberto Speranza. Per quanto riguarda la questione riaperture e capienze, «ci lavoreremo nel prossimo Consiglio dei ministri. La prossima settimana sicuramente interverremo su questi temi», aggiunge. Il Cts, nel parere fornito all'esecutivo, dice sì alla riapertura al 100%, solo per cinema, teatri e sale da concerto all'aperto, mentre si consiglia l'80%, per quelli al chiuso.

Per le strutture sportive si auspica un aumento della capienza fino al 75% all'aperto e al 50% al chiuso. Il tutto solo in zona bianca, con green pass e mascherine. Il nodo più difficile da sciogliere è quello delle discoteche, su cui restano una serie di dubbi legati alle distanze e all'utilizzo delle mascherine: «Le discoteche sono ancora inspiegabilmente chiuse - rileva Maurizio Pasca, presidente del Silb-Fipe, il Sindacato italiano dei locali da ballo - Ed è effettivamente difficile da spiegare, a chi è fermo da 20 mesi, perché con l'evoluzione della campagna vaccinale, il green pass ed il rispetto delle regole non si compia finalmente quel passo in avanti che l'andamento sanitario poteva già consentire».

"Sono le capacità e le competenze a fare la differenza nella vita come nel lavoro"

 targato.cn.it/2021/10/01/sommario/fossanese/leggi-notizia/argomenti/attualita/articolo/sono-le-capacita-e-le-competenze-a-fare-la-differenza-nella-vita-come-nel-lavoro.html

vilma brignone

October 1, 2021

Attualità | 01 ottobre 2021, 17:13

Sul tema della parità si è aperta a Saluzzo la IV edizione della convention di sistema annuale di Confcommercio Imprese per l'Italia, provincia di Cuneo. L'importanza del coraggio nell'intraprendere ruoli apicali e della preparazione: fattori del successo di tre donne: Valentina Picca Bianchi, Fabiana Noro, Elena Foi. All'incontro partecipazione e testimonianza di sinergia sul tema tra Enti pubblici e Associazioni di categoria



Saluzzo, la tavola rotonda della convention "Leadership e autorevolezza. Singolari femminili. Il genere fa la differenza?" di ConfCommercio

"L'obiettivo non è la parità numerica, ma la certezza di poter garantire a parità di merito, le stesse opportunità. Sono le capacità e le competenze a fare la differenza, nella vita come nel lavoro, in casa come in negozio.

*Se c'è un'associazione di categoria che più di altre ha anche il dovere morale di affrontare la questione delle pari opportunità, sicuramente la Confcommercio si sente chiamata in causa – afferma **Luca Chiapella**, presidente di Confcommercio Imprese per l'Italia della provincia di Cuneo, chiudendo gli interventi istituzionali.*

Siete pronti alla sfida?"

[Apri il link](#)

Tra i primi a rispondere affermativamente in ordine di intervento del fitto parterre di autorità, dopo i saluti del Prefetto di Cuneo Fabrizia Triolo, il sindaco di Saluzzo **Mauro Calderoni**. *“Il tema delle Pari opportunità è senz’altro una delle sfide complesse attuali. Se ne parla da troppo tempo. È arrivato il momento delle soluzioni. Serve rappresentare un articolato quadro di interessi e consentire una pluralità di obiettivi. Noi ci siamo quando ci vorrete coinvolgere”*.

“Leadership e autorevolezza. Singolari femminili. Il genere fa la differenza?": un tema - riflessione che ha aperto all' antico palazzo comunale, oggi venerdì 1° ottobre, la IV edizione della convention di sistema annuale organizzata da Confcommercio Imprese per l'Italia della provincia di Cuneo, facendo emergere a caratteri cubitali il punto di vista associativo e promuovendone la fattibilità a vari livelli.

"La forte prevalenza femminile nei comparti del commercio, soprattutto nei negozi al dettaglio e nel settore turistico – è stato sottolineato - sono la dimostrazione di come la maggioranza numerica non sia sufficiente ad avere anche una maggioranza a livello di rappresentanza. Come sempre, non siamo qui per nasconderci o per aggirare i problemi. È nostra abitudine affrontarli di petto e così faremo anche oggi, accostando esperienze molto diverse tra loro per portare la discussione ad esiti non scontati”.

Molto partecipato e ricco di empatia con la sala, il secondo momento della Convention: il confronto di tre donne non appartenenti all’ambito del commercio, ma esempi di successo nei loro campi professionali. **Valentina Picca Bianchi**, da poco eletta presidente nazionale di Fipe Donne, imprenditrice a tutto campo, fondatrice di Whitericevimenti, ma anche mamma, moglie che trae forza e ispirazione soprattutto da quello che fa in famiglia.

Fabiana Noro proviene dal mondo della musica classica: un curriculum ricchissimo, vincitrice di un lungo elenco di premi internazionali, pianista e aspetto interessante del suo lavoro, l'essere maestro del Coro Polifonico di Ruda (Italian male choir), un prestigioso coro di sole voci maschili.

Elena Foi, cuneese di adozione appartenente anche lei ad un mondo lontano dal commercio, quello dei motori, che nell’immaginario collettivo di femminile ha molto poco: key account e problem solving per Oac. Articolata e interessante la sua esperienza di manager e moglie di un campione sportivo che è anche un pilota paraplegico.

Considerazione trasversale, come determinate il successo della loro carriera, la preparazione ad affrontare ciò che si è chiamati fare. *“Spesso alle donne manca il coraggio. Occorre invece liberarsi dall’idea di non essere all’altezza di ruoli apicali e imparare a lottare per imporre la propria personalità, senza cercare di imitare il modello maschile”*.

Nel panorama futuro di parità, poichè *“non è una buona idea usare solo metà del talento e dell’energia delle persone”* la riflessione iniziale di **Mauro Gola** (Presidente della Camera di Commercio di Cuneo) l’approccio culturale al lavoro delle nuove generazioni sarà

[Apri il link](#)

determinante.

I ragazzi, i giovani, sono un terreno fertile per una educazione che possa indirizzare a fare impresa alla pari, uomini e donne insieme.

La convention, moderata da **Fabrizio Pepino**, promossa con l'obiettivo di contribuire a questo cammino, contro stereotipi, modi di dire, incasellamenti in ruoli professionali solo maschili o solo femminili, è stata introdotta dal segretario generale di Confcommercio Provincia di Cuneo, **Marco Manfrinato**, a cui sono seguiti i saluti istituzionali del Prefetto di Cuneo **Fabrizia Triolo**, di Mauro Calderoni e il contributo in video di **Maria Luisa Coppa** (Presidente regionale di Confcommercio Piemonte) e del presidente della Provincia di Cuneo **Federico Borgna**.

Il presidente Ascom Saluzzo e Zona **Danilo Rinaudo**, ricordando alla platea il pensiero di Rita Levi Montalcini *"Le donne che hanno cambiato il mondo, non hanno mai avuto bisogno di "mostrare" nulla, se non la loro intelligenza"* ha ribadito l'intento associativo in merito al contributo della parità professionale, ricordando inoltre la situazione di donne e bambine in Afghanistan con l'augurio che almeno una di loro, possa un domani parlare di imprenditoria femminile.

Ai saluti di **Ezio Raviola** (Vicepresidente della Fondazione CRC) sono seguiti gli interventi degli altri partners dell'evento, organizzato con il sostegno di Saluzzo Monviso 2024, Terres Monviso e Camera di Commercio di Cuneo, con il contributo della Fondazione Crc, in collaborazione con Intesa Sanpaolo, Egea Group e Vittoria Assicurazioni.

L' iniziativa è stata trasmessa in streaming su canale FaceBook dedicato (<https://www.facebook.com/events/341623183625120/>) e sui profili della rete Confcommercio della provincia di Cuneo.



[Apri il link](#)

vilma brignone

Pa, le nuove regole per gli impiegati. Politica in pressing "Disco da riaprire"

ilgiornale.it/news/politica/pa-nuove-regole-impiegati-politica-pressing-disco-riaprire-1979117.html

Lodovica Bulian

October 2, 2021

Da subito riaperti gli sportelli per i servizi ai cittadini. E poi tutti i dipendenti pubblici di nuovo in ufficio entro il 30 ottobre, ma con flessibilità negli orari per evitare assembramenti in spazi ridotti. Anche in deroga a quanto previsto dal contratto nazionale di lavoro.

La bozza del decreto della Pubblica amministrazione del ministro Renato Brunetta stabilisce le regole per il rientro in presenza, per superare «il lavoro agile emergenziale come una delle modalità ordinarie di svolgimento della prestazione lavorativa». Per farlo, le «amministrazioni organizzano le attività dei propri uffici prevedendo il rientro in presenza di tutto il personale entro i quindici giorni successivi» al 15 ottobre - data fissata dal precedente Dpcm - «assicurando, da subito le attività di sportello e di ricevimento degli utenti e del back office, anche attraverso la flessibilità degli orari di sportello e di ricevimento». Le fasce orarie saranno però scaglionate anche in base «alla situazione del proprio ambito territoriale e tenuto conto delle condizioni del trasporto pubblico locale». Saranno i dirigenti a organizzare il lavoro in base alle esigenze, con «fasce temporali di flessibilità oraria in entrata e in uscita ulteriori rispetto a quelle già adottate, anche in deroga alle modalità previste dai contratti collettivi». Il lavoro agile non finirà il 15 ottobre ma, chiarisce Brunetta, «non è più la modalità di lavoro ordinaria», potrà essere attivato solo se l'amministrazione abbia «previsto un piano di smaltimento del lavoro arretrato, ove sia stato accumulato» e potrà essere autorizzato «se» non pregiudica in alcun modo o riduce la fruizione dei servizi.

Un ritorno alla normalità da cui resta ancora escluso un pezzo di Paese che aspetta di riaprire o di ripartire del tutto. Discoteche, cinema, teatri attendono le decisioni del governo: «Ci lavoreremo nel prossimo consiglio dei ministri. La prossima settimana sicuramente interverremo su questi temi», assicura il ministro della Salute Roberto Speranza. Il Cts ha dato parere positivo sulla capienza al 100%, solo per cinema, teatri e concerti all'aperto, mentre consiglia l'80% al chiuso. Per le strutture sportive raccomanda un aumento fino al 75% all'aperto e al 50% al chiuso. Ancora nell'incertezza le discoteche, che nonostante il green pass e una campagna di vaccinazione che corre, dopo un anno e mezzo di pandemia «sono ancora inspiegabilmente chiuse - denuncia Maurizio Pasca, presidente del Silb-Fipe, sindacato dei locali da ballo - Ed è effettivamente difficile da spiegare, a chi è fermo da 20 mesi, perché con l'evoluzione della campagna vaccinale, il green pass e il rispetto delle regole non si compia finalmente quel passo in avanti che l'andamento sanitario poteva già consentire. Le altre attività hanno riaperto tutte. Il 30% dei nostri locali ha ormai chiuso definitivamente e se non dovessimo riaprire durante questo inverno tutto il settore sarebbe destinato a chiudere». Il ministro agli Affari regionali Mariastella Gelmini spinge per riaprire: «Dopo cinema, teatri e impianti sportivi, lavoriamo per riaprire anche i locali da ballo. Il prima

possibile, con le giuste cautele». Lo dice anche il segretario del Pd Enrico Letta: «Abbiamo voluto con forza il green pass obbligatorio per tutti che è la condizione per cui si possa riaprire. A questo punto le riaperture sono necessarie crediamo sia la scelta giusta e che la prossima settimana possa arrivare un messaggio positivo». E per il sottosegretario alla Salute Pierpaolo Sileri «i tempi sono quasi maturi. Si dovrà valutare la cosa, ma con il green pass non vedo perché non possa accadere, naturalmente con regole ferree».

DIVENTA REPORTER CON NOI

Corso di fotogiornalismo con Marco Gualazzini

PRESS

DIVENTA REPORTER CON NOI

Corso di fotogiornalismo con Marco Gualazzini

PRESS

A Firenze nasce la Scuola del Caffè. Primo centro d'eccellenza in Europa

lanazione.it/cronaca/a-firenze-nasce-la-scuola-del-caffe-primo-centro-d-eccellenza-in-europa-1.6871646

La Nazione



Inaugurazione della Scuola del Caffè

Firenze, 2 ottobre 2021 – Si è inaugurata alla presenza del sindaco di Firenze **Dario Nardella**, di partner e istituzioni, **La Scuola del Caffè**, il primo centro d'eccellenza in Europa dedicato alla tazzina più amata e alla sua filiera, ospitato all'interno di una caffetteria aperta al pubblico, **Ditta Artigianale Carducci**. Il taglio del nastro si è tenuto in occasione dell'**International Coffee Day**, la giornata che celebra il caffè in tutto il mondo. L'accademia, diretta da **Simone Amenini**, è dedicata alla diffusione della cultura di eccellenza del caffè, oltre che essere centro di formazione permanente per i professionisti e luogo di incontro per ogni coffee lover.

La scuola è situata nel cuore della città, nell'ex monastero di Sant'Ambrogio, dove, dopo 35 anni di disuso e un restauro articolato durato quattro anni, ha aperto lo scorso luglio **Ditta Artigianale & Hario Cafe** in via Carducci (Via Carducci 2/r - 4/r). All'evento sono intervenuti, oltre al sindaco della Città di Firenze **Dario Nardella**, **Luigi Paccosi** e **Emanuele Pellicanò**, rispettivamente presidente e direttore di **ASP Montedomini**, proprietaria dell'immobile; **Aldo Cursano** presidente Confcommercio Toscana; **Franco Marinoni**, direttore Confcommercio Toscana; rappresentanti di **Hario**, azienda mondiale di attrezzature brewing, **Simonelli Group**, produttrice di macchine per il caffè, di **Caffè Corsini**, portavoce nel mondo del buon caffè made in Tuscany. Presenti

anche **Marco** e **Luca Baldini** dello studio di architettura **Q-Bic**, che ha curato l'intervento di recupero dei 300 metri quadri, e **Francesca Lascialfari**, dirigente dell'**Istituto professionale Aurelio Saffi di Firenze**, i cui allievi saranno preparati dai docenti della Scuola del Caffè a una maggiore consapevolezza sulla professione del barista.

Ha dichiarato il sindaco **Dario Nardella**: "Oggi questa inaugurazione è un bellissimo segnale per almeno 3 motivi: il primo è che ogni qualvolta apre una nuova attività c'è più socialità, più sicurezza e attenzione agli spazi pubblici. Questo nuovo locale che è incentrato sulla cultura del caffè servirà anche a migliorare il decoro intorno a questa zona, a vivere piazza Sant'Ambrogio in modo più attento e rispettoso degli spazi pubblici. E può rappresentare un punto di incontro per tanti giovani: qui ci sono la facoltà di architettura, tante scuole straniere. Il secondo messaggio è rivolto al mondo del lavoro: questo non è solo un locale, è un centro di formazione sul caffè. Credo che sia la prima scuola del caffè in Toscana, un centro che serve a dare ai giovani maggiori competenze in un settore, quello della ristorazione e del turismo, dove c'è sempre più richiesta di lavoro con competenze. È giusto dare competenze ai giovani, sul mercato del lavoro possono trovare più opportunità. Il terzo punto è che siamo di fronte ad una azienda giovane che dà un messaggio di fiducia in un momento di ripartenza della città dopo il periodo del Covid. Il tutto proprio nel giorno dell'International Coffee Day".

La Scuola del Caffè coniugherà il **sapere di esperti del mondo del caffè con lo sviluppo delle tecniche più all'avanguardia** in un **un concept unico, dinamico e innovativo**. I co-fondatori di Ditta Artigianale, **Francesco Sanapo** e **Patrick Hoffer**, hanno anche annunciato il **piano di espansione del progetto, con l'acquisizione di nuovi partner e investitori**, e il programma di apertura di altre caffetterie, tra cui spicca **quella del primo punto vendita oltreoceano**, in programma per la primavera 2022 nei locali del **prestigioso edificio The Harlowe a Toronto, Canada**, nel Garment District a Richmond Street West e Bathurst Street West, che ha visto un enorme sviluppo negli ultimi anni. **La società prevede di aprire nuove sedi - oltre che in Italia - in Canada e negli Stati Uniti**. Il nuovo Ditta Artigianale sarà aperto per caffè, pasticceria, brunch e cocktail d'autore la sera, confermando la formula italiana. "Siamo felici di rendere sempre più esportabile la nostra idea di hospitality, dallo spirito internazionale con un raffinato tocco italiano. Questa è una grande opportunità non solo per noi ma soprattutto per l'Italia, per dimostrare e condividere l'alta qualità dello specialty coffee tricolore", ha detto **Francesco Sanapo**, amministratore delegato dell'azienda.

Ha aggiunto **Luigi Paccosi**, presidente di **ASP Montedomini**: "È con grande soddisfazione che oggi prendiamo parte all'inaugurazione di questo prezioso spazio dedicato ad un'eccellenza toscana, quella del caffè Corsini e di Ditta Artigianale. Tra le mura antiche dell'ex Monastero di Sant'Ambrogio, di cui ASP Firenze Montedomini è proprietaria, ha preso vita un elegante e accogliente ambiente, luogo di ritrovo e di relax per i fiorentini di ogni età, che ospita al suo interno la Scuola del Caffè, la prima in Europa ad essere inserita in un contesto simile. Dunque, in un unicum non solo degustazione del caffè e divertimento ma

anche l'Accademia, per la formazione dei futuri professionisti del settore. Il nostro ringraziamento va a tutti coloro che unendosi in una sinergia vincente hanno ideato questo progetto, quindi un grazie a Ditta Artigianale e Caffè Corsini e a tutte le professionalità che hanno lavorato con passione e spirito innovativo ma anche attento alla conservazione e al recupero del preesistente di mura, chiostro e piante. Per la nostra città anche questo è un segno del forte desiderio di ripresa economica e sociale. Montedomini è orgogliosa di essere partecipe di tutto questo e di condividere con la cittadinanza un patrimonio che è dei fiorentini ed è giusto che ritorni, conservato e adeguatamente ricontestualizzato, ai fiorentini stessi”.

“Intorno alla tazzina di caffè ruota un mondo fatto di materie prime d'eccellenza, sapienza artigianale, professionalità e qualità dell'accoglienza”, sottolinea **il presidente di Confcommercio Toscana Aldo Cursano**. “A questo mondo dedichiamo ora un progetto formativo esclusivo, in collaborazione con la Scuola del Caffè di Ditta Artigianale. Proporremo una serie di corsi e seminari per aggiornare le competenze di chi già lavora nel settore, ma anche per formare le nuove leve, giovani che in questo mestiere – impegnativo ma bellissimo – potranno trovare grandi soddisfazioni lavorative e personali. Perché la nostra missione è far star bene gli altri”.

Ditta Artigianale è la prima linea di caffetterie specialty italiana (dedicate a caffè di particolare pregio gustativo), diretta dal pluripremiato campione baristi Francesco Sanapo, che sceglie le migliori miscele e monorigine nei paesi di produzione, direttamente dalle farm. È anche microtorrefazione, e i caffè, tostati e serviti freschi, sono disponibili per l'acquisto anche su www.dittaartigianale.it.

Maurizio Costanzo

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie dall'Italia e dal mondo

Una scuola del caffè nell'ex monastero "Il riscatto del rione"

lanazione.it/firenze/cronaca/una-scuola-del-caffe-nellex-monastero-il-riscatto-del-rione-1.6868785



Due giovani gustano un caffè in pieno

centro, alla nuova scuola sorta nel popolare. rione Sant'Ambrogio Azienda, eccellenza italiana e fiorentina e storia, tutto questo si è unito nella presentazione della Scuola del Caffè di Firenze. Nasce quindi il primo centro d'eccellenza in Europa dedicato alla tazzina più amata e alla sua filiera, ospitato all'interno di una caffetteria aperta al pubblico, Ditta Artigianale Carducci. Il taglio del nastro si è tenuto in occasione dell'International Coffee Day, la giornata che celebra il caffè in tutto il mondo. Alla...

Azienda, eccellenza italiana e fiorentina e storia, tutto questo si è unito nella presentazione della Scuola del Caffè di Firenze. Nasce quindi il primo centro d'eccellenza in Europa dedicato alla tazzina più amata e alla sua filiera, ospitato all'interno di una caffetteria aperta al pubblico, Ditta Artigianale Carducci.

Il taglio del nastro si è tenuto in occasione dell'International Coffee Day, la giornata che celebra il caffè in tutto il mondo.

Alla presentazione anche il sindaco di Firenze Dario Nardella: "Un bellissimo segnale per almeno 3 motivi: il primo è che ogni qualvolta apre una nuova attività c'è più socialità, più sicurezza e attenzione agli spazi pubblici. Questo nuovo locale servirà anche a migliorare il decoro intorno a questa zona, può rappresentare un punto di incontro per tanti giovani. Il secondo messaggio è rivolto al mondo del lavoro: questo non è solo un locale, è un centro di

formazione sul caffè. È giusto dare competenze ai giovani, sul mercato del lavoro possono trovare più opportunità. Il terzo punto è che siamo di fronte ad una azienda giovane che dà un messaggio di fiducia in un momento di ripartenza della città dopo il periodo del Covid".

L'accademia, diretta da Simone Amenini, è dedicata alla diffusione della cultura di eccellenza del caffè e nasce nel cuore della città, nell'ex monastero di Sant'Ambrogio, dove, dopo 35 anni di disuso e un restauro articolato durato quattro anni, ha aperto lo scorso luglio.

"Un progetto formativo esclusivo, in collaborazione con la Scuola del Caffè di Ditta Artigianale – ha detto Aldo Cursano, presidente Confcommercio Toscana -. Proporranno una serie di corsi e seminari per aggiornare le competenze di chi già lavora nel settore, ma anche per formare le nuove leve, giovani che in questo mestiere – impegnativo ma bellissimo – potranno trovare grandi soddisfazioni lavorative e personali. Perché la nostra missione è far star bene gli altri".

"Per la nostra città anche questo è un segno del forte desiderio di ripresa economica e sociale- ha commentato Luigi Paccosi, presidente di Asp Montedomi -. Montedomini è orgogliosa di essere partecipe di tutto questo e di condividere con la cittadinanza un patrimonio che è dei fiorentini ed è giusto che ritorni, conservato e adeguatamente contestualizzato, ai fiorentini stessi".

Iacopo Nathan

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Nuovi spazi e una fattoria didattica E Legnaia risorge dalle sue ceneri

lanazione.it/firenze/cronaca/nuovi-spazi-e-una-fattoria-didattica-e-legnaia-risorge-dalle-sue-ceneri-1.6868728



Uno degli spazi della nuova Legnaia a

Sollicciano risorta grazie allo sforzo di un nuovo consorzio Riparte Legnaia, festa a Sollicciano. Ieri la società consortile che ha rilevato la vecchia cooperativa messa in liquidazione si è presentata alla cittadinanza. Erano presenti i sindaci di Firenze, Dario Nardella e Scandicci, Sandro Fallani con i rispettivi assessori, il presidente del Quartiere 4, Mirko Dormentoni, il presidente di Confcommercio Firenze, Aldo Cursano. A fare gli onori di casa il rappresentante delle tre aziende che, unite in consorzio, hanno rilevato la...

Riparte Legnaia, festa a Sollicciano. Ieri la società consortile che ha rilevato la vecchia cooperativa messa in liquidazione si è presentata alla cittadinanza.

Erano presenti i sindaci di Firenze, Dario Nardella e Scandicci, Sandro Fallani con i rispettivi assessori, il presidente del Quartiere 4, Mirko Dormentoni, il presidente di Confcommercio Firenze, Aldo Cursano.

A fare gli onori di casa il rappresentante delle tre aziende che, unite in consorzio, hanno rilevato la gestione di Legnaia: Fabio Rappo (Viridea), Paolo Mati (Mati vivai), Simone Bartoli (Flora Toscana).

La presentazione della nuova Legnaia arriva a due anni esatti dalla messa in liquidazione della vecchia cooperativa. Di quella realtà sono rimasti circa 40 dipendenti; altri nove sono stati assunti dalla nuova società che punta a crescere ancora.

E' stato Fabio Rappo a presentare il piano industriale che prevede per i prossimi due anni una progressiva crescita e soprattutto progressivi investimenti per rinnovare la struttura non solo dal punto di vista dell'efficienza energetica, ma anche e soprattutto la qualità delle strutture.

Il progetto prevede la demolizione di circa 2000 mq e la ricostruzione di spazi per circa 3000 mq sfruttando un permesso a costruire che la vecchia cooperativa aveva acquisito tempo fa.

Nascerà così un nuovo spazio ristoro, un bosco accanto allo spazio commerciale. L'obiettivo della nuova proprietà è quello di valorizzare nuovamente la fattoria didattica, creare dei giardini 'esempio' da mostrare ai clienti, e aprire anche uno spazio veterinario per la cura degli animali.

I lavoratori hanno ricominciato a sperare di avere nuovamente un orizzonte con il piano industriale della nuova proprietà. Tutti tranne 15 che invece hanno intrapreso una strada diversa: hanno costituito una propria cooperativa e hanno acquisito i punti vendita di via di Villamagna a Firenze e di Borgo San Lorenzo.

Il centro di Sollicciano è da sempre un punto di riferimento per il quartiere quattro.

La cooperativa centenaria è stata infatti nel tempo un progetto anche sociale per dare servizi agli agricoltori della piana fiorentina e scandiccese, non solo per l'assistenza ai mezzi e agli strumenti di lavoro, ma anche come terminale per la vendita dei prodotti direttamente dall'agricoltore al cittadino: un vero esempio di filiera corta Adesso finalmente è il momento di ricominciare guardando con fiducia al futuro.


Fabrizio Morviducci

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Mala movida, un opuscolo sui rischi legali

 ilrestodelcarlino.it/cesena/cronaca/mala-movida-un-opuscolo-sui-rischi-legali-1.6869474



il Resto del Carlino

Lotta alla mala movida e ai suoi nefasti effetti. L'Associazione Nazionale Magistrati e Fipe-Confcommercio hanno sottoscritto un protocollo per diffondere legalità e consapevolezza sui rischi per chi somministra alcol ai minori. "Per Fipe pubblici esercizi cesenate – rimarca il presidente Angelo...

Lotta alla mala movida e ai suoi nefasti effetti. L'Associazione Nazionale Magistrati e Fipe-Confcommercio hanno sottoscritto un protocollo per diffondere legalità e consapevolezza sui rischi per chi somministra alcol ai minori. "Per Fipe pubblici esercizi cesenate – rimarca il presidente Angelo Malossi –, l'unico vero antidoto alla mala movida, che stravolge i centri storici e le periferie, è la consapevolezza dei rischi, di natura penale, amministrativa e sanitaria, che corrono da un lato i consumatori, anche minorenni, troppo spesso protagonisti di notti alcoliche sregolate che mettono a repentaglio la loro stessa salute, dall'altro i gestori dei locali, non sempre consci delle conseguenze legali di alcune loro scelte".

Per diffondere legalità e buoni comportamenti, Fipe-Confcommercio, e l'Associazione Nazionale Magistrati, che rappresenta il 90% circa dei 9.657 magistrati italiani, hanno deciso di collaborare. "L'idea – spiega Malossi - è quella di coinvolgere istituti scolastici e universitari nella predisposizione del materiale formativo sui corretti comportamenti da adottare. Inoltre, è prevista la diffusione dei materiali realizzati nel progetto #BereConsapevole, tra cui la 'Guida al servizio per un consumo consapevole' predisposta

dalla Federazione in collaborazione con Federvini. Un pamphlet che analizza il fenomeno del consumo di alcol sia dal punto di vista del gestore del locale, che da quello dei consumatori, e punta a diffondere una serie di buone pratiche da adottare".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Mala movida, un opuscolo sui rischi legali

 ilrestodelcarlino.it/cesena/cronaca/mala-movida-un-opuscolo-sui-rischi-legali-1.6869474

il Resto del Carlino

Lotta alla mala movida e ai suoi nefasti effetti. L'Associazione Nazionale Magistrati e [Fipe-Confcommercio](#) hanno sottoscritto un protocollo per diffondere legalità e consapevolezza sui rischi per chi somministra alcol ai minori. "Per [Fipe](#) pubblici esercizi cesenate – rimarca il presidente Angelo...

Lotta alla mala movida e ai suoi nefasti effetti. L'Associazione Nazionale Magistrati e [Fipe-Confcommercio](#) hanno sottoscritto un protocollo per diffondere legalità e consapevolezza sui rischi per chi somministra alcol ai minori. "Per [Fipe](#) pubblici esercizi cesenate – rimarca il presidente Angelo Malossi –, l'unico vero antidoto alla mala movida, che stravolge i centri storici e le periferie, è la consapevolezza dei rischi, di natura penale, amministrativa e sanitaria, che corrono da un lato i consumatori, anche minorenni, troppo spesso protagonisti di notti alcoliche sregolate che mettono a repentaglio la loro stessa salute, dall'altro i gestori dei locali, non sempre consci delle conseguenze legali di alcune loro scelte".

Per diffondere legalità e buoni comportamenti, [Fipe-Confcommercio](#), e l'Associazione Nazionale Magistrati, che rappresenta il 90% circa dei 9.657 magistrati italiani, hanno deciso di collaborare. "L'idea – spiega Malossi - è quella di coinvolgere istituti scolastici e universitari nella predisposizione del materiale formativo sui corretti comportamenti da adottare. Inoltre, è prevista la diffusione dei materiali realizzati nel progetto [#BereConsapevole](#), tra cui la 'Guida al servizio per un consumo consapevole' predisposta

dalla Federazione in collaborazione con Federvini. Un pamphlet che analizza il fenomeno del consumo di alcol sia dal punto di vista del gestore del locale, che da quello dei consumatori, e punta a diffondere una serie di buone pratiche da adottare".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Publici esercizi contro la mala movida

[C corrierecesenate.it/Cesena/Publici-esercizi-contro-la-mala-movida](https://www.corrierecesenate.it/Cesena/Publici-esercizi-contro-la-mala-movida)

Cesena



Campagna di sensibilizzazione

Prevista una campagna di comunicazione di Fipe Confcommercio che coinvolge scuole e università



01/10/2021 di Redazione

Lotta alla **mala movida** e ai suoi nefasti effetti. L'**Associazione nazionale magistrati e Fipe-Confcommercio** hanno sottoscritto un protocollo per diffondere legalità e consapevolezza sui rischi per chi somministra alcol ai minori.

“Per Fipe pubblici esercizi cesenate - rimarca il presidente **Angelo Malossi** - l'unico vero antidoto alla mala movida, che stravolge i centri storici e le periferie è la consapevolezza dei rischi, di natura penale, amministrativa e sanitaria, che corrono da un lato i consumatori,

anche minorenni, troppo spesso protagonisti di notti alcoliche sregolate che mettono a repentaglio la loro stessa salute, dall'altro i gestori dei locali, non sempre consci delle conseguenze legali di alcune loro scelte”.

Ma quali sono i rischi se si viene trovati a somministrare alcol a un minore di 16 anni? E quali altri se si vende o somministra un superalcolico a una donna incinta? Inoltre, se si ordina un cocktail alcolico, mentendo sulla propria età, in quali tipo di sanzioni si incorre? Quesiti meno scontati di quanto si possa presumere. Servono **formazione e informazione**. Per diffondere legalità e buoni comportamenti, Fipe-Confcommercio, e l'Associazione nazionale magistrati, che rappresenta il 90 per cento circa dei 9.657 magistrati italiani, hanno deciso di collaborare.

“L'idea - spiega Malossi - è quella di coinvolgere **istituti scolastici e universitari** nella predisposizione del materiale formativo sui corretti comportamenti da adottare. Inoltre, è prevista la diffusione dei materiali realizzati nel progetto #BereConsapevole, tra cui la "Guida al servizio per un consumo consapevole" predisposta dalla Federazione in collaborazione con Federvini. Un *pamphlet* che analizza il fenomeno del consumo di alcol sia dal punto di vista del gestore del locale, che da quello dei consumatori, e punta a diffondere una serie di buone pratiche da adottare. Solo attraverso le competenze e una costante attività di formazione e sensibilizzazione degli operatori - aggiunge Malossi - è possibile arginare un fenomeno dilagante quale è quello della mala movida, lontana dalla nostra cultura e dalle nostre tradizioni, alimentata anche da chi vende o somministra, spesso abusivamente, alcol a basso costo o infrangendo leggi e regole”.

Creative Commons - attribuzione - condividi allo stesso modo

Forse ti può interessare anche:

[Log in](#) o [crea un account](#) per votare questa pagina.

Non sei abilitato all'invio del commento.

Effettua il [Login](#) per poter inviare un commento

Giovani

archivio notizie

28/09/2021

Street art alla sede del Quartiere Dismano

Tutto pronto per il laboratorio di Progetto 11 Aps in partenza sabato 2 ottobre

27/09/2021

Un laboratorio di animazione in corte Zavattini

Al via il progetto *MalatestaShort Creativity Lab*. Le lezioni si terranno a partire da sabato 2 ottobre

21/09/2021

Smartphone vietati ai minori di 14 anni. Da Pellai solo una provocazione?

Come un sasso gettato nello stagno, l'ultimo libro dello psicoterapeuta Alberto Pellai, scritto con la moglie, la pedagoga Barbara Tamborini, ha riaperto il dibattito sui rischi che comporta la diffusione massiccia della tecnologia digitale nella quotidianità dei più piccoli

09/09/2021

La scuola Don Milani di Cesena vince Comic-Contest dedicato all'inclusione sociale di bimbi con la Sma

I bimbi vincitori si chiamano Camilla Desanti, Arianna Folignoli, Emma Peto, Riccardo Valentini, Maddalena Foschi, Diego Persi e Sara Biguzzi

Cinema e teatri riapertura totale ma le discoteche restano chiuse

T [iltempo.it/politica/2021/10/02/news/cinema-teatri-verso-riapertura-totale-discoteche-restano-chiuse-covid-speranza-28895133/](https://www.iltempo.it/politica/2021/10/02/news/cinema-teatri-verso-riapertura-totale-discoteche-restano-chiuse-covid-speranza-28895133/)

- [Home](#)
- [Politica](#)



Alessandra Lemme 02 ottobre 2021

- a
- a
- a

Meno ricoveri, meno decessi e meno contagi da Covid-19: la curva epidemiologica cala schiacciata da una campagna vaccinale ormai a un passo dall'80% di immunizzazioni. Resta però ancora aperta la questione riapertura e capienze. «Ci lavoreremo nel prossimo Consiglio dei ministri - spiega il ministro Roberto Speranza - La prossima settimana sicuramente interverremo su questi temi». Il Comitato tecnico scientifico, nel parere fornito all'esecutivo, dice sì alla riapertura al 100%, solo per cinema, teatri e sale da concerto all'aperto, mentre si consiglia l'80%, per quelli al chiuso. Per le strutture sportive si auspica un aumento della capienza fino al 75% all'aperto e al 50% al chiuso. Il tutto solo in zona bianca, con green pass e mascherine.



Svolta green pass? Sileri: cinema, teatri, discoteche, presto capienza al 100%

Il nodo più difficile da sciogliere è quello delle discoteche, su cui restano una serie di dubbi legati alle distanze e all'utilizzo delle mascherine: «Le discoteche sono ancora inspiegabilmente chiuse - rileva Maurizio Pasca, presidente del Silb-Fipe, il Sindacato italiano dei locali da ballo - Ed è effettivamente difficile da spiegare, a chi è fermo da 20 mesi, perché con l'evoluzione della campagna vaccinale, il Green pass ed il rispetto delle regole non si compia finalmente quel passo in avanti che l'andamento sanitario poteva già consentire». Sui social la ministra agli Affari regionali Mariastella Gelmini, sostiene a nome di Forza Italia le richieste dei gestori: «Il governo dovrà collegialmente decidere - scrive - Ma dopo cinema, teatri e impianti sportivi, lavoriamo per riaprire anche i locali da ballo. Il prima possibile, con le giuste cautele». Sull'andamento dell'epidemia è ottimista il sottosegretario alla Salute Pierpaolo Sileri, secondo il quale «se i numeri rimarranno questi, nel tempo potremo ridurre le precauzioni attuali di distanziamento e mascherine». E se è vero che 8,3 milioni di persone non hanno ancora alcuna copertura vaccinale, l'uscita dal Covid sembra oggi più vicina.

P laprovinciadicomopro.it/stories/como-citta/selvaggina-sottobosco-e-pesce-di-lago-gli-chef-lariani-puntano-sul-territorio_1408710_11/

La Provincia di Como



La presentazione: da sinistra Giacomo Mojoli, Cristiano Tomei, Giovanni Ciceri e Federico Quaranta

Selvaggina, sottobosco e pesce di lago

Gli chef lariani puntano sul territorio

Si chiama “Selvatica” e schiera 94 ristoranti di ogni livello - Un viaggio nel gusto voluto da Confcommercio Como per aiutare il settore a ripartire

Un mese di proposte “selvatiche” nei ristoranti comaschi. Al via la rassegna gastronomica, promossa da Confcommercio Como, che dal 4 ottobre al 4 novembre metterà sotto i riflettori le eccellenze del territorio: selvaggina, prodotti di acqua dolce e del sottobosco.

Essere vicino ai ristoratori e valorizzare oltre al loro saper fare anche la territorialità delle proposte gastronomiche che portano in tavola. Confcommercio Como ha scelto questa chiave per dare un forte impulso alla ripresa del settore. L'emergenza sanitaria, soprattutto negli ultimi due anni, ha fortemente penalizzato il lavoro dei ristoratori e visto un calo di clientela e turismo. La rassegna gastronomica “Selvatica” si propone come un incentivo alla riscoperta delle materie prime locali e di chi le maneggia con cura e maestria, trasformandole in ottimi piatti.

Sono 94 i ristoranti, tutti aderenti a [Fipe](#) Como, che nel Comasco hanno deciso di raccogliere la sfida. Si va dal locale elegante all'osteria, per far vivere un viaggio nel gusto e la partecipazione di edizione in edizione continua a crescere. Selvaggina, ma non solo, funghi, erbe aromatiche, pesci del lago e frutti della nostra terra sono stati scelti, per il terzo anno consecutivo come trampolino di lancio per riportare la clientela a gustare menù territoriali e di

qualità. La rassegna gastronomica è infatti un momento di forte attrattiva del territorio, è un circuito integrato di eventi di promozione e sensibilizzazione del consumo di prodotti locali utili alla promozione di menù tipici. La ristorazione si sta confrontando con un grande cambiamento che vede la nascita di nuovi format per fidelizzare la clientela e allo stesso tempo adottare nuove strategie di accoglienza.

Puntare sulla sostenibilità dei prodotti, sulla loro territorialità e mettere in rete lo sforzo di più esercizi è una strada che in molti stanno percorrendo, convinti che l'unione faccia la forza e che progettare circuiti eno-gastronomici in una specifica area geografica sia un'opportunità da non lasciarsi scappare per uscire dalla crisi.

“Selvatica” ha deciso di sostenere l'utilizzo dei prodotti locali, dal pescato meno conosciuto, alla selvaggina, ai tesori del sottobosco. Una scelta sostenibile e a bassissimo impatto ambientale, volta a rivalutare il vero prodotto locale, gestendo al contempo eventuali squilibri dettati dall'incremento della fauna selvatica.

Lo scopo è sensibilizzare le famiglie, i giovani e gli appassionati della buona cucina a consumare pietanze a base di selvaggina, abbinandole ai prodotti che la natura ci offre spontaneamente.

«In questo momento particolare - ha rimarcato il presidente di Confcommercio Como, Giovanni Ciceri – la rassegna si propone anche di far passare un altro messaggio, l'invito di tornare nei ristoranti a gustare dei buoni piatti, nella completa garanzia che vi vengano applicati i protocolli di sicurezza. È una fase difficile, di ripresa di fiducia, di slancio verso nuove proposte di accoglienza, ma crediamo che per il settore la carta del territorio sia quella vincente per tornare ai livelli pre-pandemia e farlo con gusto».

L'elenco di tutti i ristoranti aderenti e i relativi menù sono disponibili accedendo al sito www.rassegnaselvatica.it

Como

© RIPRODUZIONE RISERVATA

All'Expo David in vetrina e la città in missione

[lanazione.it/firenze/cronaca/allexpo-david-in-vetrina-e-la-citta-in-missione-1.6872537](#)

LA NAZIONE

Firenze sta per partire ed essere protagonista all'Expo di Dubai. Intanto la splendida copia gemella del nostro David è già lì in bella mostra a farsi ammirare, straordinario biglietto da visita. Già, perché per capire l'Italia, bisogna arrivare al David. Lo sanno i visitatori che già in questi primi giorni di Expo 2020 a Dubai sono stati ammaliati dal gemello del capolavoro michelangiolesco al centro del Padiglione dedicato al nostro Paese. La missione fiorentina...

Firenze sta per partire ed essere protagonista all'Expo di Dubai. Intanto la splendida copia gemella del nostro David è già lì in bella mostra a farsi ammirare, straordinario biglietto da visita. Già, perché per capire l'Italia, bisogna arrivare al David. Lo sanno i visitatori che già in questi primi giorni di Expo 2020 a Dubai sono stati ammaliati dal gemello del capolavoro michelangiolesco al centro del Padiglione dedicato al nostro Paese.

La missione fiorentina negli Emirati vedrà un parterre di protagonisti economici, culturali e istituzionali, direttamente coinvolti negli eventi in programma.

Uno degli appuntamenti dedicati interamente alla città è in calendario per domenica 10 ottobre.

La missione istituzionale dell'Expo prevede anche un convegno, con la partecipazione del sindaco Dario Nardella e dei presidenti di Confindustria

Firenze Maurizio Bigazzi, di Fondazione Cr Firenze Luigi Salvadori, Camera di commercio Leonardo Bassilichi, Confcommercio Firenze Aldo Cursano, del sovrintendente del Maggio Musicale Fiorentino Alexander Pereira, di Giorgia Giovannetti dell'Università di Firenze e del Ceo e presidente di Gucci Marco Bizzarri. A moderare il tavolo dei relatori sarà la direttrice de La Nazione, Agnese Pini. In collegamento da Firenze ci saranno poi i contributi video del direttore delle Gallerie degli Uffizi, Eike Schmidt e di Andrea Bocelli, presidente della fondazione che porta il suo nome. Il 10 ottobre, dopo la tavola rotonda, ci sarà infatti la presentazione delle aziende che partecipano alla missione istituzionale negli Emirati Arabi, selezionate anche per la loro capacità innovativa.

Intanto dal giorno dell'apertura il primo ottobre è il gemello del David a far parlare di sé. "Osservate il volto del David. E' importante vedere l'espressione dei suoi occhi". Il regista Davide Rampello, direttore artistico del Padiglione tricolore, è emozionato. E prova, con grande trasporto, a trasmettere questa emozione a chi lo ascolta. "Il David ricorda la memoria e la memoria è patrimonio dell'umanità. La memoria è figlia del cielo e della terra. E il David instaura un vero rapporto con l'osservatore capace di raccontare il mondo".

La statua, sintesi di armonia, forza e bellezza, che ne fanno un simbolo universale del Rinascimento. Quello stesso che auspicano le aziende protagoniste dell'appuntamento di Expo negli Emirati Arabi.

Re.C.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Food, TheFork si modifica per aiutare i ristoratori: dal 4 le bevande escluse dalle promozioni

[G ilgazzettino.it/economia/news/thefork_cambia_promozioni_eliminate_bevande_dagli_sconti-6232601.html](https://ilgazzettino.it/economia/news/thefork_cambia_promozioni_eliminate_bevande_dagli_sconti-6232601.html)

Redazione Web

[Economia](#) > [News](#)

Domenica 3 Ottobre 2021



-
-
-

Il portale per la riservazione dei ristoranti cambia format. TheFork, sito web e app leader per la prenotazione online dei ristoranti, ha da sempre una duplice missione: far scoprire e vivere esperienze gastronomiche ai propri utenti e valorizzare l'incredibile lavoro dei ristoratori supportandoli con gli strumenti più efficaci per la gestione della loro attività. L'emergenza sanitaria ha chiuso le porte di milioni di ristoranti, infliggendo un duro colpo al settore e privando gli italiani di una delle abitudini più radicate e amate nella loro cultura. Dalla riapertura di fine aprile 2021 l'**obiettivo principale di TheFork** è dunque diventato quello di **riportare quante più persone possibili al ristorante** per far tornare a respirare un settore che tanto ha sofferto e per far vivere di nuovo quella gioia insostituibile che è andare a mangiare fuori. In questa cornice, **TheFork ha deciso di rimodulare le condizioni delle promozioni speciali che i ristoranti offrono sulla piattaforma: dal 4 ottobre le bevande saranno escluse**. I clienti potranno ancora sfruttare gli sconti fino al 50% su tutti i piatti del menù e i ristoranti potranno incrementare il margine delle proprie entrate e decidere quindi di offrire ancora più promozioni alla propria clientela.

Tasse anche sulle mance, la Cassazione: «Le donazioni dei clienti sono parte dello stipendio»

La decisione è stata accolta positivamente dal settore, capitanato dalla [Fipe](#) (Federazione italiana pubblici esercizi), che da tempo chiedeva di ripensare a questo aspetto: «**Gli sconti fissi e al tempo stesso rilevanti anche sulle bevande portavano spesso a vendere le stesse addirittura sottocosto**. Se questo era un problema già prima della pandemia, ora è diventato un ostacolo insormontabile per migliaia di ristoranti alle prese con cali di fatturato devastanti. Accogliamo con soddisfazione la scelta di TheFork di tenere le bevande fuori dagli sconti perché consente ai ristoratori che scelgono di partecipare alle promozioni di controllare meglio i costi», ha dichiarato Aldo Cursano, vicepresidente vicario [Fipe](#). Un punto d'incontro a cui TheFork sta pensando da tempo e che oggi più che mai si rende opportuno e necessario. È anche grazie a questa decisione che tornerà in piena forma l'attesissimo TheFork Festival: dal 14 ottobre al 28 novembre più di 2.000 ristoranti in tutta Italia offriranno il 50% di sconto su tutti i piatti alla carta, escluse le bevande.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

0 commenti

COMMENTA

COMMENTA LA NOTIZIA - NOME UTENTE

- [ULTIMI INSERITI](#)
- [PIÙ VOTATI](#)

0 di 0 commenti presenti

Nessun commento presente

Potrebbe interessarti anche

[PADOVA](#)

Bottiglie e rifiuti ovunque: ecco cosa resta della movida del sabato sera in piazza dei Signori Foto



Ristorazione: Calugi (Fipe), persi 250mila addetti, resistiamo

[A ansa.it/sito/notizie/economia/2021/10/04/ristorazionecalugifipepersi-250mila-addetti-resistiamo_35def209-c68b-4eee-b6bf-d71e8e009d07.html](https://ansa.it/sito/notizie/economia/2021/10/04/ristorazionecalugifipepersi-250mila-addetti-resistiamo_35def209-c68b-4eee-b6bf-d71e8e009d07.html)

October 4, 2021

Il covid fatto scoprire delivery, bene Green pass



© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

(ANSA) - ANCONA, 04 OTT - "Col Covid abbiamo vissuto un periodo devastante che in 18 mesi ha fatto perdere al settore della ristorazione il 40% del fatturato (40 miliardi di euro) e 250mila addetti, riverberandosi in negativo anche sulle attività economiche, sui centri storici, sulla sicurezza e sulla voglia di stare insieme. Ma il comparto è resiliente e ha scoperto il delivery e l'asporto". Così il direttore generale di Fipe-Confcommercio Roberto Calugi, intervenendo oggi ad Ancona al primo Forum della Ristorazione Marchigiana nell'ambito della manifestazione Tipicità in Blu. "La pandemia - ha continuato Calugi - ci ha insegnato quanto sia fondamentale la ristorazione per tutta la catena agroalimentare, enologica e turistica del nostro paese, e quanto la ripartenza debba puntare sulla qualità, sull'innovazione e sull'attenzione al prodotto e al cliente. I turisti vengono da noi per vivere e mangiare all'italiana, e questa è una lezione che dobbiamo imparare". Infine un commento sul Green pass: "l'abbiamo sempre valutato positivamente e crediamo che i clienti sappiano scegliere. Non possiamo pensare di richiudere". (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Garavaglia, per il turismo piano enogastronomico e formazione

[A ansa.it/marche/notizie/2021/10/04/garavaglia-per-il-turismo-piano-enogastronomico-e-formazione_3f33cd15-b67d-48cc-83c6-0335dd9f7ff9.html](https://ansa.it/marche/notizie/2021/10/04/garavaglia-per-il-turismo-piano-enogastronomico-e-formazione_3f33cd15-b67d-48cc-83c6-0335dd9f7ff9.html)

October 4, 2021

Paese più bello e dove si mangia meglio, ma 5/i per stranieri



© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

Un piano enogastronomico "con la mappatura di cosa abbiamo e cosa vogliamo promuovere, e una migliore organizzazione del comparto che punti anche sulla formazione del personale". Questa la ricetta per rilanciare la ristorazione espressa oggi dal ministro del Turismo Massimo Garavaglia, intervenuto in videoconferenza ad Ancona al primo Forum della Ristorazione Marchigiana, organizzato da [Fipe](#) Confcommercio nell'ambito della manifestazione Tipicità in Blu.

"Tutti ormai recitano lo slogan che l'Italia è il Paese più bello e dove si mangia meglio al mondo", ha osservato, "ma poi nella scelte delle mete turistiche degli stranieri siamo solo al quinto o sesto posto, il che vuol dire che altri sono più bravi di noi nell'organizzazione e nella promozione". Il Guatemala, ha continuato il ministro, "ha un piano enogastronomico, ma l'Italia no, mentre l'ambasciatore messicano, per citare solo un piccolo esempio, si è inventato una tovaglietta con scritti i principali prodotti alimentari e i siti d'eccellenza del suo Paese che ha distribuito a tutti i ristoranti messicani presenti nel mondo". Garavaglia ha citato anche il problema del personale. "Se c'è il 10% di disoccupazione - ha detto - e mancano 300mila addetti al settore ristorazione vuol dire che qualcosa non funziona e che bisogna intervenire anche sulla formazione del personale". Una questione, ha concluso,

"che assieme a quelle del rafforzamento delle strutture istituzionali dedicate al comparto dovrà essere introdotta nella prossima legge di bilancio". Il ministro ha infine annunciato che la Conferenza Mondiale del Turismo del Vino, la 6/a in ordine di tempo, si svolgerà per la prima volta in Italia, ad Alba in Piemonte nel settembre 2022, e sarà preceduta da incontri sul tema in ogni regione italiana. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Le sfide al Forum della ristorazione: dalla tavola un passo verso il futuro

G corriereadriatico.it/marche/marche_sfide_forum_ristorazione_tavola_passo_verso_futuro_ultime_notizie-6234903.html

Andrea Taffi

Marche

Lunedì 4 Ottobre 2021 di **Andrea Taffi**



-
-
-

ANCONA - Una prima parte dedicata alle prospettive del settore nazionale, una seconda con la case history di un marchio storico del **freddo** a tavola; la terza parte, sarà invece strutturata come una tavola rotonda, durante la quale i vari ospiti affronteranno temi di grande attualità e sempre in continua evoluzione e **rinnovamento** per un settore come quello dei pubblici esercizi. E ci saranno ospiti illustri a partire dal ministro del Turismo Garavaglia.

Il programma

DODICIPUNTI

Prima sezione Tema "Prospettive"

Interventi

- D.g. Fipe Confcommercio Roberto Calugi
- Governatore Francesco Acquaroli
- Sindaca di Ancona Valeria Mancinelli
- Presidente Camera di commercio, Gino Sabatini
- Presidente Confcommercio Marche, Giacomo Bramucci

Seconda sezione La case history della gelateria Fassi

Modera

- D.g. Confcommercio Marche, Massimiliano Polacco
- Rettore Politecnica delle Marche, Gian Luca Gregori
- A.d. gelateria Fassi Andrea Fassi

Terza sezione Ottimizzazione e riduzione sprechi alimentari, forum

Intervengono

- Direttore Italia a tavola Alberto Lupini
- vice presidente Regione Marche Mirco Carloni
- patron ristorante Dal pescatore Alberto Santini
- presidente Fipe Confcommercio Marche Centrali Moreno Cedroni
- Ad Angelo Po Massimo Aleardi,
- Ceo Med Innovations Stefano Parcaroli



Forum della ristorazione
dalle 15.30
alla Mole
Vanvitelliana
di Ancona

È una bella sfida questa del primo Forum della Ristorazione Marchigiana in programma oggi dalle 15.30 alla Mole di Ancona e organizzato da Confcommercio Marche e [Fipe](#) Confcommercio Nazionale. Creato alla fine - si spera - di una pandemia che ha inciso tantissimo proprio sul settore della ristorazione ha l'ambizione di avviare un percorso di approfondimento e di sviluppo di un settore con margini di crescita importanti soprattutto nella nostra regione. Come se ci fosse un prima e un dopo in questa storia e il dopo va sviluppato secondo una serie di criteri su cui ragionare bene insieme.

Il primo è quello dell'organizzarsi in rete tanto che il Forum nasce come ideale appendice di 'Tipicità in Blu' che si è chiuso proprio in questo weekend. Il secondo è quello di stringersi,

convolgere e coinvolgersi. In questo senso si spiega la presenza del ministro del Turismo, Garavaglia, del presidente nazionale **Fipe**-Confcommercio Lino Enrico Stoppani e di una serie di chef stellati che porteranno il proprio contributo. Garavaglia interverrà nel corso della prima parte in cui dalla sindaca di Ancona, Mancinelli al presidente della Camera di commercio delle Marche, Sabatini, dal governatore Acquaroli al direttore generale di **Fipe**-Confcommercio Calugi l'obiettivo sarà quello di incrociare le prospettive di un territorio da sempre molto dinamico in un quadro nazionale in rapida evoluzione.

La seconda parte avrà come oggetto la case history della Gelateria Fassi, brand romano attivo dal 1880. Una storia fatta di innovazione continua che ha contribuito a far accrescere sempre di più il marchio di famiglia. La terza parte, sarà invece organizzata con in modalità forum . Tramite le voci degli chef si cercherà di raccontare come attraverso il processo creativo, la tradizione possa diventare innovazione sia nel gusto, sia nei procedimenti che rendono un ristorante più efficiente e sostenibile. Tra i relatori anche il patron del ristorante trstellato Dal Pescatore, Antonio Santini con la chef Nadia Santini per anni considerata la migliore chef donna al mondo.

L'elemento imprenditoriale dell'evento viene sottolineato dal presidente e dal direttore di Confcommercio Marche, Giacomo Bramucci e Massimiliano Polacco: «La Ristorazione – le loro parole –, sta cercando con forza e tenacia di sganciarsi dalla problematicità di questo periodo sfruttando nuove forme di contaminazione che sono determinanti per poter sviluppare e far crescere il settore. L'auspicio è che questa giornata crei un approccio sinergico per consacrare la ristorazione come volano economico regionale capace di interagire al meglio con la filiera turistica».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ristorazione: Calugi (Fipe), persi 250mila addetti, resistiamo

[lagazzettadelmezzogiorno.it/news/economia/1327602/ristorazione-calugi-fipe-persi-250mila-addetti-resistiamo.html](https://www.lagazzettadelmezzogiorno.it/news/economia/1327602/ristorazione-calugi-fipe-persi-250mila-addetti-resistiamo.html)

- sei in
- »
- [Italia e Mondo](#)
- »
- [Economia](#)

ANCONA

Il covid fatto scoprire delivery, bene Green pass

04 Ottobre 2021



ANCONA, 04 OTT - "Col Covid abbiamo vissuto un periodo devastante che in 18 mesi ha fatto perdere al settore della ristorazione il 40% del fatturato (40 miliardi di euro) e 250mila addetti, riverberandosi in negativo anche sulle attività economiche, sui centri storici, sulla sicurezza e sulla voglia di stare insieme. Ma il comparto è resiliente e ha scoperto il delivery e l'asporto". Così il direttore generale di [Fipe](#)-Confcommercio Roberto Calugi, intervenendo oggi ad Ancona al primo Forum della Ristorazione Marchigiana nell'ambito della manifestazione Tipicità in Blu. "La pandemia - ha continuato Calugi - ci ha insegnato quanto sia fondamentale la ristorazione per tutta la catena agroalimentare, enologica e turistica del

nostro paese, e quanto la ripartenza debba puntare sulla qualità, sull'innovazione e sull'attenzione al prodotto e al cliente. I turisti vengono da noi per vivere e mangiare all'italiana, e questa è una lezione che dobbiamo imparare". Infine un commento sul Green pass: "l'abbiamo sempre valutato positivamente e crediamo che i clienti sappiano scegliere. Non possiamo pensare di richiudere". (ANSA).

[Lascia il tuo commento](#)

Condividi le tue opinioni su

Caratteri rimanenti: 400

Cts, via libera alla riapertura delle discoteche in zona bianca: 35% di capienza al chiuso e 50% all'aperto

messengeroveneto.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/10/05/news/cts-possibile-la-riapertura-graduale-delle-discoteche-in-zona-bianca-1.40778315

October 5, 2021



05 Ottobre 2021

Arriva l'ok del Comitato tecnico scientifico a una graduale riapertura delle discoteche nella regioni in zona bianca. Questo è quanto emerge dalla riunione odierna del Cts, che ha emesso il suo parere in merito alle attività che hanno luogo in sale da ballo, discoteche e locali simili. La capienza consentita è del 35% nei locali al chiuso e del 50% per quelli all'aperto, compresi i dipendenti. Una notizia attesa da molto tempo nel settore, che era rimasto uno dei pochissimo a essere ancora totalmente bloccato.

Per accedervi sarà necessario avere il green pass, l'utilizzo della mascherina è previsto nei vari momenti di accesso e uscita dai locali a eccezione del ballo, sul modello di quanto avviene per le altre attività sportive al chiuso.

Il Cts sottolinea «come tali attività si configurano tra quelle che presentano i rischi più elevati per la diffusione del virus». Oltre a mascherine e certificati verdi, il Cts in una nota ha indicato inoltre altre misure che dovranno essere garantite per consentire la riapertura. Tra queste, si legge, «la presenza di impianti di aerazione senza ricircolo d'aria e rispondenti ai requisiti qualitativi specificati nei documenti di indirizzo Iss; l'uso obbligatorio dei bicchieri monouso;

la garanzia della possibilità di igienizzare di frequente le mani, oltre che la pulizia e la sanificazione dei locali».

Immediata la replica di Maurizio Pasca, presidente del Silb-[Fipe](#), il sindacato italiano dei locali da ballo, critico verso le capienze ritenute troppo basse. «Così le condizioni non sono favorevoli, perché incideranno sui costi, mi auguro che in sede di Consiglio dei ministri si possano rivedere le percentuali sulla capienza nei prossimi giorni. Altrimenti in queste condizioni per molti sarà difficile riaprire».

Ristorazione beffata, mancano gli addetti

[R ilrestodelcarlino.it/ancona/cronaca/ristorazione-beffata-mancano-gli-addetti-1.6880585](https://ilrestodelcarlino.it/ancona/cronaca/ristorazione-beffata-mancano-gli-addetti-1.6880585)



Come sta cambiando il mondo della ristorazione e quali sfide si troverà ad affrontare nel periodo post Covid? Di questo e molto altro si è parlato ieri al primo Forum della Ristorazione Marchigiana organizzato da Confcommercio Marche e [Fipe](#) Confcommercio Nazionale alla Mole Vanvitelliana. Ospite d'onore, in video conferenza, il ministro del Turismo Massimo Garavaglia che ha spronato gli imprenditori del settore e proposto un nuovo "piano dell'enogastronomia" con l'obiettivo di promuovere le nostre eccellenze nel mondo del food. "Dobbiamo darci..."

Come sta cambiando il mondo della ristorazione e quali sfide si troverà ad affrontare nel periodo post Covid? Di questo e molto altro si è parlato ieri al primo Forum della Ristorazione Marchigiana organizzato da Confcommercio Marche e [Fipe](#) Confcommercio Nazionale alla Mole Vanvitelliana. Ospite d'onore, in video conferenza, il ministro del Turismo Massimo Garavaglia che ha spronato gli imprenditori del settore e proposto un nuovo "piano dell'enogastronomia" con l'obiettivo di promuovere le nostre eccellenze nel mondo del food.

"Dobbiamo darci obiettivi concreti e diventare più competitivi – ha sottolineato – ognuno con le proprie competenze. Propongo di organizzare una serie di convegni e incontri ogni mese, in ogni regione italiana, per parlare di enoturismo, enogastronomia, eccellenze dei singoli territori con idee e proposte. E poi c'è il tema fondamentale della formazione: abbiamo una disoccupazione al 10% ma mancano tanti addetti nel mondo della ristorazione, segno che

qualcosa non sta funzionando. In Spagna ad esempio ci sono 60 Its dedicati al Turismo, in Italia solo 13. Dobbiamo puntare di più su questo settore. Stiamo lavorando alla nuova legge di Bilancio, sono qui per ascoltare le idee e le proposte degli operatori".

"Un settore strategico quello della ristorazione – ha affermato la sindaca Valeria Mancinelli – non esistono soluzioni semplici a situazioni complicate, diffidate da chi vi dice il contrario. Siamo qui per ricostruire insieme pezzi di futuro ma bisogna farlo nel presente e cioè ora".

Tra gli interventi anche quello del presidente nazionale [Fipe](#)-Confcommercio Lino Enrico Stoppani, del presidente Confcommercio Marche Giacomo Bramucci, del direttore Massimiliano Polacco e del presidente della Regione Francesco Acquaroli. Il quale ha ricordato le sfide del Piano Nazionale Pnrr: "Arriveranno risorse ingenti, in parte a fondo perduto – le sue parole – ma per la maggior parte andranno poi restituite quindi dobbiamo lavorare in un'ottica di squadra. Ad esempio sul fronte delle infrastrutture dobbiamo chiudere i cantieri entro il 2026 e spendere subito. Ma spendere subito non significa spendere meglio". Secondo Acquaroli sempre più strategica è l'economia circolare per valorizzare borghi e centri storici della nostra regione puntando sulle eccellenze locali, in primis per enogastronomia e artigianato. Gastronomia e turismo sono stati al centro della relazione del Rettore della Politecnica Gian Luca Gregori che ha ricordato come la ristorazione locale rappresenti la più alta spesa pro capite dei viaggiatori stranieri (dati pre Covid). Tra i relatori del Forum, che ha chiuso l'edizione 2021 di Tipicità in Blu, anche il patron del Ristorante Tre Stelle Michelin Dal Pescatore, Antonio Santini e il titolare della Gelateria Fassi di Roma.

Ilaria Traditi

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

CTS, VIA LIBERA ALLA RIAPERTURA DELLE DISCOTECHES IN ZONA BIANCA: 35% DI CAPIENZA AL CHIUSO E 50% ALL'APERTO

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [SPORT](#) | [TEMPO LIBERO](#) | [DOSSIER](#) | [VIDEO](#) | [ANNUNCI](#) | [PRIMA](#)


 METEO: +13°C 

AGGIORNATO ALLE 08:11 - 06 OTTOBRE

[ACCEDI](#) | [ISCRIVITI](#)

GAZZETTA DI MODENA


Noi

EVENTI

NEWSLETTER

LEGGI IL QUOTIDIANO

SCOPRI DI PIÙ

[Modena](#) | [Carpi](#) | [Mirandola](#) | [Sassuolo](#) | [Maranello](#) | [Formigine](#) | [Vignola](#) | [Pavullo](#) | [Tutti i comuni](#) | [Cerca](#) 

Italia-Mondo » Cronaca

Cts, via libera alla riapertura delle discoteche in zona bianca: 35% di capienza al chiuso e 50% all'aperto



05 OTTOBRE 2021



Arriva l'ok del Comitato tecnico scientifico a una graduale riapertura delle discoteche nella regioni in zona bianca. Questo è quanto emerge dalla riunione odierna del Cts, che ha emesso il suo parere in merito alle attività che hanno luogo in sale da ballo, discoteche e locali similari. La capienza consentita è del 35% nei locali al chiuso e del 50% per quelli all'aperto, compresi i dipendenti. Una notizia attesa da molto tempo nel settore, che era rimasto uno dei pochissimi a essere ancora totalmente bloccato.

Per accedervi sarà necessario avere il green pass, l'utilizzo della mascherina è previsto nei vari momenti di accesso e uscita dai locali a eccezione del ballo, sul modello di quanto avviene per le altre attività sportive al chiuso.

Il Cts sottolinea «come tali attività si configurano tra quelle che presentano i rischi più elevati per la diffusione del virus». Oltre a mascherine e certificati verdi, il Cts in una nota ha indicato inoltre altre misure che dovranno essere garantite per consentire la riapertura. Tra queste, si legge, «la presenza di impianti di aerazione senza ricircolo d'aria e rispondenti ai requisiti qualitativi specificati nei documenti di indirizzo Iss; l'uso obbligatorio dei bicchieri monouso; la garanzia della possibilità di igienizzare di frequente le mani, oltre che la pulizia e la sanificazione dei locali».

Immediata la replica di Maurizio Pasca, presidente del Silb-Fipe, il sindacato italiano dei locali da ballo, critico verso le capienze ritenute troppo basse. «Così le condizioni non sono favorevoli, perché incideranno sui costi, mi auguro che in sede di Consiglio dei ministri si possano rivedere le

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

CTS, VIA LIBERA ALLA RIAPERTURA DELLE DISCOTECHE IN ZONA BIANCA: 35% DI CAPIENZA AL CHIUSO E 50% ALLAPERTO

percentuali sulla capienza nei prossimi giorni. Altrimenti in queste condizioni per molti sarà difficile riaprire».

(fonte: La Stampa)

CTS, VIA LIBERA ALLA RIAPERTURA DELLE DISCOTECHES IN ZONA BIANCA: 35% DI CAPIENZA AL CHIUSO E 50% ALL'APERTO

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [SPORT](#) | [TEMPO LIBERO](#) | [DOSSIER](#) | [VIDEO](#) | [ANNUNCI](#) | [PRIMA](#)


 METEO: +13°C 

AGGIORNATO ALLE 21:58 - 05 OTTOBRE

[ACCEDI](#) | [ISCRIVITI](#)

GAZZETTA DI REGGIO

[Noi](#) | [EVENTI](#) | [NEWSLETTER](#) | [LEGGI IL QUOTIDIANO](#) | [SCOPRI DI PIÙ](#)
[Reggio Emilia](#)
[Correggio](#)
[Guastalla](#)
[Scandiano](#)
[Montecchio Emilia](#)
[Tutti i comuni](#)
[Cerca](#)


Italia-Mondo » Cronaca

Cts, via libera alla riapertura delle discoteche in zona bianca: 35% di capienza al chiuso e 50% all'aperto



05 OTTOBRE 2021



Arriva l'ok del Comitato tecnico scientifico a una graduale riapertura delle discoteche nella regioni in zona bianca. Questo è quanto emerge dalla riunione odierna del Cts, che ha emesso il suo parere in merito alle attività che hanno luogo in sale da ballo, discoteche e locali similari. La capienza consentita è del 35% nei locali al chiuso e del 50% per quelli all'aperto, compresi i dipendenti. Una notizia attesa da molto tempo nel settore, che era rimasto uno dei pochissimi a essere ancora totalmente bloccato.

Per accedervi sarà necessario avere il green pass, l'utilizzo della mascherina è previsto nei vari momenti di accesso e uscita dai locali a eccezione del ballo, sul modello di quanto avviene per le altre attività sportive al chiuso.

Il Cts sottolinea «come tali attività si configurano tra quelle che presentano i rischi più elevati per la diffusione del virus». Oltre a mascherine e certificati verdi, il Cts in una nota ha indicato inoltre altre misure che dovranno essere garantite per consentire la riapertura. Tra queste, si legge, «la presenza di impianti di aerazione senza ricircolo d'aria e rispondenti ai requisiti qualitativi specificati nei documenti di indirizzo Iss; l'uso obbligatorio dei bicchieri monouso; la garanzia della possibilità di igienizzare di frequente le mani, oltre che la pulizia e la sanificazione dei locali».

Immediata la replica di Maurizio Pasca, presidente del Silb-[Fipe](#), il sindacato italiano dei locali da ballo, critico verso le capienze ritenute troppo basse. «Così le condizioni non sono favorevoli, perché incideranno sui costi, mi auguro che in sede di Consiglio dei ministri si possano rivedere le

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

CTS, VIA LIBERA ALLA RIAPERTURA DELLE DISCOTECHE IN ZONA BIANCA: 35% DI CAPIENZA AL CHIUSO E 50% ALLAPERTO

percentuali sulla capienza nei prossimi giorni. Altrimenti in queste condizioni per molti sarà difficile riaprire».

(fonte: La Stampa)

Cts, via libera alla riapertura delle discoteche in zona bianca: 35% di capienza al chiuso e 50% all'aperto

S [ilsecoloxix.it/italia-mondo/cronaca/2021/10/05/news/cts-possibile-la-riapertura-graduale-delle-discoteche-in-zona-bianca-1.40778315](https://www.ilsecoloxix.it/italia-mondo/cronaca/2021/10/05/news/cts-possibile-la-riapertura-graduale-delle-discoteche-in-zona-bianca-1.40778315)

October 5, 2021



05 Ottobre 2021

Arriva l'ok del Comitato tecnico scientifico a una graduale riapertura delle discoteche nella regioni in zona bianca. Questo è quanto emerge dalla riunione odierna del Cts, che ha emesso il suo parere in merito alle attività che hanno luogo in sale da ballo, discoteche e locali simili. La capienza consentita è del 35% nei locali al chiuso e del 50% per quelli all'aperto, compresi i dipendenti. Una notizia attesa da molto tempo nel settore, che era rimasto uno dei pochissimo a essere ancora totalmente bloccato.

Per accedervi sarà necessario avere il green pass, l'utilizzo della mascherina è previsto nei vari momenti di accesso e uscita dai locali a eccezione del ballo, sul modello di quanto avviene per le altre attività sportive al chiuso.

Il Cts sottolinea «come tali attività si configurano tra quelle che presentano i rischi più elevati per la diffusione del virus». Oltre a mascherine e certificati verdi, il Cts in una nota ha indicato inoltre altre misure che dovranno essere garantite per consentire la riapertura. Tra queste, si legge, «la presenza di impianti di aerazione senza ricircolo d'aria e rispondenti ai requisiti qualitativi specificati nei documenti di indirizzo Iss; l'uso obbligatorio dei bicchieri monouso;

[Apri il link](#)

la garanzia della possibilità di igienizzare di frequente le mani, oltre che la pulizia e la sanificazione dei locali».

Immediata la replica di Maurizio Pasca, presidente del Silb-Fipe, il sindacato italiano dei locali da ballo, critico verso le capienze ritenute troppo basse. «Così le condizioni non sono favorevoli, perché incideranno sui costi, mi auguro che in sede di Consiglio dei ministri si possano rivedere le percentuali sulla capienza nei prossimi giorni. Altrimenti in queste condizioni per molti sarà difficile riaprire».

2

Articoli rimanenti

Accesso illimitato a tutti i contenuti del sito

1€/mese per 3 mesi, poi 3,99€/mese per 3 mesi

[Attiva Ora](#)

Sei già abbonato? [Accedi](#)

Sblocca l'accesso illimitato a tutti i contenuti del sito

Cts, via libera alla riapertura delle discoteche in zona bianca: 35% di capienza al chiuso e 50% all'aperto

iltirreno.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/10/05/news/cts-possibile-la-riapertura-graduale-delle-discoteche-in-zona-bianca-1.40778316

October 5, 2021



05 Ottobre 2021

Arriva l'ok del Comitato tecnico scientifico a una graduale riapertura delle discoteche nella regioni in zona bianca. Questo è quanto emerge dalla riunione odierna del Cts, che ha emesso il suo parere in merito alle attività che hanno luogo in sale da ballo, discoteche e locali simili. La capienza consentita è del 35% nei locali al chiuso e del 50% per quelli all'aperto, compresi i dipendenti. Una notizia attesa da molto tempo nel settore, che era rimasto uno dei pochissimo a essere ancora totalmente bloccato.

Per accedervi sarà necessario avere il green pass, l'utilizzo della mascherina è previsto nei vari momenti di accesso e uscita dai locali a eccezione del ballo, sul modello di quanto avviene per le altre attività sportive al chiuso.

Il Cts sottolinea «come tali attività si configurano tra quelle che presentano i rischi più elevati per la diffusione del virus». Oltre a mascherine e certificati verdi, il Cts in una nota ha indicato inoltre altre misure che dovranno essere garantite per consentire la riapertura. Tra queste, si legge, «la presenza di impianti di aerazione senza ricircolo d'aria e rispondenti ai requisiti qualitativi specificati nei documenti di indirizzo Iss; l'uso obbligatorio dei bicchieri monouso;

la garanzia della possibilità di igienizzare di frequente le mani, oltre che la pulizia e la sanificazione dei locali».

Immediata la replica di Maurizio Pasca, presidente del Silb-[Fipe](#), il sindacato italiano dei locali da ballo, critico verso le capienze ritenute troppo basse. «Così le condizioni non sono favorevoli, perché incideranno sui costi, mi auguro che in sede di Consiglio dei ministri si possano rivedere le percentuali sulla capienza nei prossimi giorni. Altrimenti in queste condizioni per molti sarà difficile riaprire».

(fonte: La Stampa)

CTS, VIA LIBERA ALLA RIAPERTURA DELLE DISCOTECHES IN ZONA BIANCA: 35% DI CAPIENZA AL CHIUSO E 50% ALL'APERTO


[HOME](#) | [CRONACA](#) | [SPORT](#) | [TEMPO LIBERO](#) | [DOSSIER](#) | [VIDEO](#) | [ANNUNCI](#) | [PRIMA](#)


 METEO: +13°C 

AGGIORNATO ALLE 11:02 - 06 OTTOBRE

[ACCEDI](#) | [ISCRIVITI](#)

la Nuova Ferrara

[Noi](#) | [EVENTI](#) | [NEWSLETTER](#) | [LEGGI IL QUOTIDIANO](#) | [SCOPRI DI PIÙ](#)
[Ferrara](#) | [Cento](#) | [Bondeno](#) | [Copparo](#) | [Argenta](#) | [Portomaggiore](#) | [Comacchio](#) | [Goro](#) | [Tutti i comuni](#) | [Cerca](#) 

Italia-Mondo » Cronaca

Cts, via libera alla riapertura delle discoteche in zona bianca: 35% di capienza al chiuso e 50% all'aperto



05 OTTOBRE 2021



Arriva l'ok del Comitato tecnico scientifico a una graduale riapertura delle discoteche nella regioni in zona bianca. Questo è quanto emerge dalla riunione odierna del Cts, che ha emesso il suo parere in merito alle attività che hanno luogo in sale da ballo, discoteche e locali similari. La capienza consentita è del 35% nei locali al chiuso e del 50% per quelli all'aperto, compresi i dipendenti. Una notizia attesa da molto tempo nel settore, che era rimasto uno dei pochissimo a essere ancora totalmente bloccato.

Per accedervi sarà necessario avere il green pass, l'utilizzo della mascherina è previsto nei vari momenti di accesso e uscita dai locali a eccezione del ballo, sul modello di quanto avviene per le altre attività sportive al chiuso.

Il Cts sottolinea «come tali attività si configurano tra quelle che presentano i rischi più elevati per la diffusione del virus». Oltre a mascherine e certificati verdi, il Cts in una nota ha indicato inoltre altre misure che dovranno essere garantite per consentire la riapertura. Tra queste, si legge, «la presenza di impianti di aerazione senza ricircolo d'aria e rispondenti ai requisiti qualitativi specificati nei documenti di indirizzo Iss; l'uso obbligatorio dei bicchieri monouso; la garanzia della possibilità di igienizzare di frequente le mani, oltre che la pulizia e la sanificazione dei locali».

Immediata la replica di Maurizio Pasca, presidente del Silb-[Fipe](#), il sindacato italiano dei locali da ballo, critico verso le capienze ritenute troppo basse. «Così le condizioni non sono favorevoli, perché incideranno sui costi, mi auguro che in sede di Consiglio dei ministri si possano rivedere le

[Apri il link](#)

CTS, VIA LIBERA ALLA RIAPERTURA DELLE DISCOTECHE IN ZONA BIANCA: 35% DI CAPIENZA AL CHIUSO E 50% ALLAPERTO

percentuali sulla capienza nei prossimi giorni. Altrimenti in queste condizioni per molti sarà difficile riaprire».

(fonte: La Stampa)

Il numero del “Messaggero di sant’Antonio” per l’estero di ottobre

aise.it/comunita/il-numero-del-messaggero-di-santantonio-per-lestero-di-ottobre/166595/6

Comunità

06/10/2021 15:20



PADOVA\ aise - La possibile rinascita economica dell’Italia grazie al rientro di lavoratori emigrati, un’intervista al direttore dell’Istituto Italiano di Cultura di New York, e un pezzo sulla squadra di calcio del cuore di papa Francesco. Ma anche un docu-film che celebra i cento anni dalla nascita dell’italo-argentino Astor Piazzolla e un focus sulla scienziata tedesca che fa ricerca a Berlino: questi i temi al centro degli articoli del **“Messaggero di sant’Antonio- edizione per l’estero” di ottobre**.

In Italia migliaia di posti di lavoro vacanti potrebbero essere coperti dai discendenti degli italiani all’estero. Ma per loro, nei Decreti Flussi, le quote d’ingresso per lavoro in Italia sono riscalate. Secondo Confindustria, [Fipe](#)-Confcommercio, Federalberghi, Anita (Associazione nazionale imprese trasporti automobilistici) e altre organizzazioni di categoria, la pandemia in Italia ha lasciato centinaia di migliaia di posti di lavoro scoperti: operai, tecnici, ingegneri, addetti al turismo e alla ristorazione, al settore agricolo, autotrasportatori, ma anche medici e infermieri. Figure che, per diversi motivi, si reperiscono con difficoltà sul nostro mercato del lavoro. Migliaia di emigranti italiani, nati e residenti all’estero, molti dei quali con cittadinanza italiana, qualificati e poliglotti, sarebbero disposti a trasferirsi per lavoro nel Bel Paese. Nel dossier **“Chi non vuole gli oriundi?”** di Alessandro Bettero si spiega come e perché il loro rientro sarebbe un’occasione storica di sviluppo economico e per ricongiungere l’Italia con chi è emigrato.

Quando Astor Piazzolla si spense a Buenos Aires il 4 luglio 1992, il mondo ebbe la certezza di aver perso, con l’artista italo-argentino, uno dei più importanti innovatori della musica del Novecento. A cent’anni dalla nascita, il film-documentario di Daniel Rosenfeld ne celebra la vita e l’arte. Ne scrive sempre Bettero in **“Il re del bandoneón”**.

Le **“Stanzeitaliane”**, il Museo virtuale aperto non stop per continuare a viaggiare e scoprire l’Italia anche durante il lockdown, sono state tra i luoghi più visitati durante la pandemia.

Ma, non appena è stato possibile promuovere iniziative in presenza, l'Istituto Italiano di Cultura di New York non si è fatto attendere, rendendosi protagonista di uno degli eventi simbolo della rinascita statunitense: il grande concerto Rebirth in Central Park. Nicoletta Masetto in "New York crocevia del mondo" intervista il direttore dell'ICC Fabio Finotti. Arriva dall'Argentina la storia de **"I corvi del San Lorenzo"** di Generoso D'Agnes. Era il 1946, quando a Buenos Aires la formazione calcistica guidata dal talento dei tre italo-argentini Pontoni, Farro e Martino conquistò, dopo dieci lunghi anni, il titolo di campione d'Argentina. La squadra vestiva i colori rosso e azzurro del San Lorenzo, e tra i tifosi festanti che invasero il campo c'era Mario Bergoglio, un ferroviere di origini piemontesi, insieme ai suoi cinque figli. Il primogenito, Jorge Mario, quasi settant'anni dopo sarebbe diventato papa Francesco. Il pontefice, tessera del club numero 88.235, non ha mai fatto mistero della sua simpatia calcistica per il San Lorenzo.

Ne **"L'italiano in versi"** Sara Bavato racconta l'amore per la lingua e la cultura del Belpaese a Melbourne, in Australia, dove da sessant'anni a questa parte, la sezione locale della Società Dante Alighieri – la più antica fuori dall'Italia – porta avanti un concorso di poesia che sprona gli studenti delle scuole superiori a imparare i versi di grandi compositori della Penisola e di poeti locali italo-australiani. Dagli anni Duemila, sono oltre 3000 i ragazzi provenienti da ogni angolo dello Stato di Victoria che si sfidano a colpi di rime bacciate o, per i più audaci, di canti tratti dalla Divina Commedia.

"La ricerca parla italiano" il titolo dell'articolo di Andrea D'Addio che intervista Mariantonia Costanza, avellinese di 31 anni che lavora a Berlino, al Buch, prestigioso Centro di ricerca di medicina molecolare dall'animo italiano. La nostra connazionale in Germania dal 2016 si occupa di ricerca sui tumori del sangue riguardanti il sistema immunitario. Da allora è riuscita a ottenere continui finanziamenti per i suoi studi su due linfomi, di Hodgkin e a grandi cellule anaplastico.

Con Nicola Nicoletti e il suo **"Boari, un architetto di talento"** si va alla scoperta di Adamo Boari, che agli inizi dell'Ottocento poco più che ventenne in cerca di fortuna lasciò l'Italia per le Americhe, in gran parte in Messico, dove progettò molti prestigiosi edifici e monumenti sia civili che religiosi. Il "suo" Palazzo delle Belle Arti a Città del Messico è un simbolo nazionale, equivalente a quello che la Torre Eiffel è per la Francia.

Nelle **pagine di cultura**, infine, viene presentata l'esposizione sui paesaggi della nostra penisola, che con la loro struggente nostalgia e il loro lirismo visivo sono stati immortalati dai pittori romantici fino ai contemporanei ("L'Italia della bellezza" di Alessandro Bettero). La mostra è visitabile alla Reggia di Venaria in Piemonte dal 1° novembre. **(aise)**

Precedente

[Torino: il ministro degli Esteri del Giappone premia il Prof. Gianluca Coci](#)

Bar e ristoranti contro la violenza di genere

S lastampa.it/topnews/edizioni-locali/novara/2021/10/06/news/bar-e-ristoranti-contro-la-violenza-di-genere-1.40780848

marcello giordani

October 6, 2021

Novara è una delle 20 città italiane dove si sperimenterà il protocollo tra [Fipe](#), la federazione degli esercizi pubblici, e polizia di Stato per la sicurezza delle donne



La conferenza sulla sicurezza delle donne nei locali pubblici al Broletto di Novara

marcello giordani **Publicato il 06 Ottobre 2021**

I bar e ristoranti di Novara diventano presidi di legalità nel contrasto alla violenza di genere. Novara è una delle 20 città italiane dove si sperimenterà il protocollo tra [Fipe](#), la federazione degli esercizi pubblici, e polizia di Stato.

Gli agenti terranno corsi agli addetti di bar e ristoranti per imparare come intervenire correttamente di fronte a episodi di violenza o sopraffazione nei confronti delle donne.

Questo contenuto è riservato agli abbonati

1€/mese per 3 mesi o 4,99€/mese per 12 mesi

[Attiva Ora](#)

Tutti i contenuti del sito

3,50€/settimana prezzo bloccato

Attiva Ora

Tutti i contenuti del sito, il quotidiano e gli allegati in digitale

Sei già abbonato? [Accedi](#)

SEGNALA UN ERRORE IN QUESTO ARTICOLO

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Profumo di futuro a "TuttoFood": l'agroalimentare fa da volano alla ripresa

mattinopadova.gelocal.it/il-gusto/2021/10/06/news/eventi_milano_tuttofood_2021-320927024/

Luisa Mosello

October 6, 2021

Una ripartenza a **TuttoFood**, ovvero con il cibo e quanto lo circonda a 360 gradi per un riavvio dell'economia del gusto e della socialità. E già il titolo della manifestazione che si svolgerà **dal 22 al 26 ottobre nel capoluogo meneghino a FieraMilano** è di per sé tutto un programma. Perché in un periodo di blocco del futuro, con la pandemia ancora presente ma sotto controllo, l'universo della tavola a tutto tondo torna a proporsi live e in sicurezza. Per riunire produttori e distributori dei prodotti di qualità dell'intera filiera del food and beverage che si confronteranno con importatori, GDO, negozi di prossimità, negozi gourmet, food service, Out of Home e naturalmente chef. In pratica uno stato dell'arte dell'intera food community mondiale in cui la tradizione alimentare si amalgama con l'innovazione.

Quest'anno TuttoFood sarà in contemporanea con un altro appuntamento, **HostMilano 2021** che prevede la presenza di 1.300 espositori, buyer presenti grazie al supporto di ICE/ITA Agenzia e stakeholder in arrivo da tutto il mondo (oltre 40 i Paesi rappresentati). Obiettivo: rilanciare quel grande vassoio di professionalità e saperi, oltre ai sapori, che è l'Horeca, l'ospitalità con le sue fette di settore, dalla ristorazione al bakery, dalla proposta pizza, pasta, caffè al bar e pasticceria fino all'arredo e alla tecnologia dell'offerta gastronomica del "fuori casa" che si sta via via allargando, per l'inevitabile voglia di uscire e andare a cena in compagnia, come confermano le ultime analisi sulla tendenza al ritorno della convivialità oltre le mura domestiche. "Sarà fondamentale esserci, in presenza. Perché **in un momento come questo è fondamentale vedere le novità e provarle sul campo**, oltre che ritrovare i partner tradizionali e conoscerne di nuovi - sottolineano gli organizzatori -. Trovare all'interno della stessa manifestazione gli espositori di HostMilano e di TuttoFood permetterà di valutare ancora meglio le nuove abitudini dei consumatori sviluppatesi dopo la pandemia, capendo da vicino quali saranno le possibili aree di ibridazione".

Un **doppio appuntamento** che permetterà di entrare dalla porta principale in uno scenario dalle mille e una risorsa. E di spalancarla, quella porta, su un orizzonte che sa di vero rinascimento del buono che diventa eccellenza. E fa da volano per andare avanti senza le zavorre di un periodo buio come quello che abbiamo vissuto negli ultimi mesi. Del resto l'Italia che ospita il salone evento TuttoFood, da assaggiare dall'inizio alla fine, può guardare di "buon" occhio, e soprattutto palato, l'avvenire. Perché già di vittorie, e anche molto dolci ne ha avute. Come la recente incoronazione sul podio della pasticceria mondiale. E per questo assume un significato ancora più rappresentativo e goloso uno degli appuntamenti di punta come quello con **Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari**, il concept ideato dal Maestro pasticcere italiano e internazionale, riconosciuto ovunque, che mira a mettere a confronto importanti interpreti dell'universo dolciario a livello mondiale. Rimanendo in tema non mancheranno le competizioni internazionali a cura di **FIPGC Federazione**

Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria con il Campionato del Mondo del Tiramisù e The best Pastry chef in the World, con 18 campioni che si confronteranno sul futuro della pasticceria.



Altro appuntamento da segnare sull'agenda golosa è quello con il **Panettone World Championship** a cura dell'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**. E poi **Art Gallery**: oltre 200 lavorazioni in esposizione, realizzate da pasticceri in vena di creatività da gustare. Sul versante anche Host in programma l'appuntamento del segmento Caffè con i **Campionati mondiali SCA 2021 - World Barista Championship, World Brewers Cup e World Cup Tasters Championship**. In gara gli associati della **SpecialtyCoffee Association (SCA)**, che rappresenta migliaia di professionisti del caffè, dai produttori ai baristi di tutto il mondo. E gli aderenti ad **ALTOGA** (Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari) animeranno l'area Caffè

Bar con il **VII Gran Premio della caffetteria italiana**, il **II° Campionato Mondiale di Latte Art Grading** e le degustazioni di Coffee addiction. Sarà presente anche una **Innovation area**, vetrina in cui poter presentare i prodotti più innovativi, e l'**Evolution plaza** luogo di discussione degli ultimi trend nel mondo del food. Oltre a showcooking con chef che raccontano i loro segreti, in collaborazione con Apci, associazione professionale cuochi italiani. E non mancherà l'enoteca di **TuttoWine** con sessioni di formazione sul mondo vitivinicolo.



Sul palcoscenico dell'ecosistema agroalimentare, dove quest'anno sarà possibile sfruttare le sinergie tra due settori complementari come l'agrifood e l'hospitality, ci saranno **eventi dedicati alle tecnologie applicate** per esempio alla lavorazione della carne e ai piatti pronti come Meat-Tech. Sul lato Horeca spazio allo **Smart Label - Host Innovation Award**, il concorso aperto a tutte le aziende innovative organizzato da Fiera Milano e HostMilano in collaborazione con POLI.Design - Consorzio del Politecnico di Milano con il patrocinio di Adi - Associazione Italiana per il Disegno Industriale, quest'anno con 79 candidature. A vincere sono state le 25 aziende, italiane e internazionali, che hanno meglio interpretato le tendenze che plasmeranno l'industry del futuro: dal risparmio energetico all'utilizzo di materiali e soluzioni green, dal focus sull'igiene a quello sulle soluzioni tecnologiche user-friendly, alla flessibilità di utilizzo dei prodotti. Ritorna anche la seconda edizione di **Contest School**, l'iniziativa rivolta agli **Istituti Professionali del settore Servizi** (indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera), promossa dalla Fipgc, in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione. Sul fronte della Ristorazione, dove **Fipe** - Federazione Italiana Pubblici Esercizi presenterà Ristorazione 4.0, osservatorio privilegiato sull'innovazione digitale nel comparto che si dividerà la scena con i seminari dell'Horeca Digital Academy, a cura di APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani. Presente anche Federcuochi e la sua Accademy Fic. E per le tre P, Pane Pizza Pasta, ci saranno la Bakery Academy, la

A.P.Pa.Fre. - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa e l'appuntamento con Slices – Pizza Culture for professionals, showcooking e dibattiti a cura di Pizza e Pasta italiana.

Profumo di futuro a "TuttoFood": l'agroalimentare fa da volano alla ripresa

 messaggeroveneto.gelocal.it/il-gusto/2021/10/06/news/eventi_milano_tuttofood_2021-320927024/

Luisa Mosello

October 6, 2021

Una ripartenza a **TuttoFood**, ovvero con il cibo e quanto lo circonda a 360 gradi per un riavvio dell'economia del gusto e della socialità. E già il titolo della manifestazione che si svolgerà **dal 22 al 26 ottobre nel capoluogo meneghino a FieraMilano** è di per sé tutto un programma. Perché in un periodo di blocco del futuro, con la pandemia ancora presente ma sotto controllo, l'universo della tavola a tutto tondo torna a proporsi live e in sicurezza. Per riunire produttori e distributori dei prodotti di qualità dell'intera filiera del food and beverage che si confronteranno con importatori, GDO, negozi di prossimità, negozi gourmet, food service, Out of Home e naturalmente chef. In pratica uno stato dell'arte dell'intera food community mondiale in cui la tradizione alimentare si amalgama con l'innovazione.

Quest'anno TuttoFood sarà in contemporanea con un altro appuntamento, **HostMilano 2021** che prevede la presenza di 1.300 espositori, buyer presenti grazie al supporto di ICE/ITA Agenzia e stakeholder in arrivo da tutto il mondo (oltre 40 i Paesi rappresentati). Obiettivo: rilanciare quel grande vassoio di professionalità e saperi, oltre ai sapori, che è l'Horeca, l'ospitalità con le sue fette di settore, dalla ristorazione al bakery, dalla proposta pizza, pasta, caffè al bar e pasticceria fino all'arredo e alla tecnologia dell'offerta gastronomica del "fuori casa" che si sta via via allargando, per l'inevitabile voglia di uscire e andare a cena in compagnia, come confermano le ultime analisi sulla tendenza al ritorno della convivialità oltre le mura domestiche. "Sarà fondamentale esserci, in presenza. Perché **in un momento come questo è fondamentale vedere le novità e provarle sul campo**, oltre che ritrovare i partner tradizionali e conoscerne di nuovi - sottolineano gli organizzatori -. Trovare all'interno della stessa manifestazione gli espositori di HostMilano e di TuttoFood permetterà di valutare ancora meglio le nuove abitudini dei consumatori sviluppatesi dopo la pandemia, capendo da vicino quali saranno le possibili aree di ibridazione".

Un **doppio appuntamento** che permetterà di entrare dalla porta principale in uno scenario dalle mille e una risorsa. E di spalancarla, quella porta, su un orizzonte che sa di vero rinascimento del buono che diventa eccellenza. E fa da volano per andare avanti senza le zavorre di un periodo buio come quello che abbiamo vissuto negli ultimi mesi. Del resto l'Italia che ospita il salone evento TuttoFood, da assaggiare dall'inizio alla fine, può guardare di "buon" occhio, e soprattutto palato, l'avvenire. Perché già di vittorie, e anche molto dolci ne ha avute. Come la recente incoronazione sul podio della pasticceria mondiale. E per questo assume un significato ancora più rappresentativo e goloso uno degli appuntamenti di punta come quello con **Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari**, il concept ideato dal Maestro pasticcere italiano e internazionale, riconosciuto ovunque, che mira a mettere a confronto importanti interpreti dell'universo dolciario a livello mondiale. Rimanendo in tema non mancheranno le competizioni internazionali a cura di **FIPGC Federazione**

Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria con il Campionato del Mondo del Tiramisù e The best Pastry chef in the World, con 18 campioni che si confronteranno sul futuro della pasticceria.



Altro appuntamento da segnare sull'agenda golosa è quello con il **Panettone World Championship** a cura dell'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**. E poi **Art Gallery**: oltre 200 lavorazioni in esposizione, realizzate da pasticceri in vena di creatività da gustare. Sul versante anche Host in programma l'appuntamento del segmento Caffè con i **Campionati mondiali SCA 2021 - World Barista Championship, World Brewers Cup e World Cup Tasters Championship**. In gara gli associati della **SpecialtyCoffee Association (SCA)**, che rappresenta migliaia di professionisti del caffè, dai produttori ai baristi di tutto il mondo. E gli aderenti ad **ALTOGA** (Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari) animeranno l'area Caffè

Bar con il **VII Gran Premio della caffetteria italiana**, il **II° Campionato Mondiale di Latte Art Grading** e le degustazioni di Coffee addiction. Sarà presente anche una **Innovation area**, vetrina in cui poter presentare i prodotti più innovativi, e l'**Evolution plaza** luogo di discussione degli ultimi trend nel mondo del food. Oltre a showcooking con chef che raccontano i loro segreti, in collaborazione con Apci, associazione professionale cuochi italiani. E non mancherà l'enoteca di **TuttoWine** con sessioni di formazione sul mondo vitivinicolo.



Sul palcoscenico dell'ecosistema agroalimentare, dove quest'anno sarà possibile sfruttare le sinergie tra due settori complementari come l'agrifood e l'hospitality, ci saranno **eventi dedicati alle tecnologie applicate** per esempio alla lavorazione della carne e ai piatti pronti come Meat-Tech. Sul lato Horeca spazio allo **Smart Label - Host Innovation Award**, il concorso aperto a tutte le aziende innovative organizzato da Fiera Milano e HostMilano in collaborazione con POLI.Design - Consorzio del Politecnico di Milano con il patrocinio di Adi - Associazione Italiana per il Disegno Industriale, quest'anno con 79 candidature. A vincere sono state le 25 aziende, italiane e internazionali, che hanno meglio interpretato le tendenze che plasmeranno l'industry del futuro: dal risparmio energetico all'utilizzo di materiali e soluzioni green, dal focus sull'igiene a quello sulle soluzioni tecnologiche user-friendly, alla flessibilità di utilizzo dei prodotti. Ritorna anche la seconda edizione di **Contest School**, l'iniziativa rivolta agli **Istituti Professionali del settore Servizi** (indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera), promossa dalla Fipgc, in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione. Sul fronte della Ristorazione, dove **Fipe** - Federazione Italiana Pubblici Esercizi presenterà Ristorazione 4.0, osservatorio privilegiato sull'innovazione digitale nel comparto che si dividerà la scena con i seminari dell'Horeca Digital Academy, a cura di APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani. Presente anche Federcuochi e la sua Accademy Fic. E per le tre P, Pane Pizza Pasta, ci saranno la Bakery Academy, la

A.P.Pa.Fre. - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa e l'appuntamento con Slices – Pizza Culture for professionals, showcooking e dibattiti a cura di Pizza e Pasta italiana.

Le discoteche dell'Emilia-Romagna: "Riaprire con capienza al 35%? Non copriamo nemmeno i costi vivi"

R bologna.repubblica.it/cronaca/2021/10/06/news/discoteche_emilia-romagna-321048754/

Repubblica.it

October 6, 2021



(ansa)

Indino, presidente del Silb, torna a minacciare "proteste rumorose": "Valuteremo se c'è ancora possibilità di dialogo"

06 Ottobre 2021 1 minuti di lettura

BOLOGNA - "Il 35% di capienza al chiuso è una percentuale difficile da accogliere positivamente perché per i nostri locali, che hanno già le capienze più basse d'Europa, è una capienza antieconomica, che non permette di rimanere sul mercato. Continuiamo con forza a chiedere un tavolo di confronto". Così **Gianni Indino**, presidente del Silb-Fipe Emilia-Romagna, i gestori delle sale da ballo, commenta il parere del Cts sulla riapertura delle discoteche.

Domani, 7 ottobre, si riunirà a Roma il direttivo nazionale del Silb-Fipe, "che prenderà atto formalmente delle decisioni prese dal Cts e valuterà se ci siano le condizioni per continuare a dialogare attraverso un tavolo di confronto, oppure se sarà necessario passare alle proteste rumorose e diffuse", "ora la politica italiana può far sentire la sua voce: il periodo del bla bla bla mi auguro sia finito".

Bene l'interessamento del comitato al settore, sottolinea Indino, meno per le indicazioni date. "Si pensi solamente a quanto personale serve per organizzare una serata, dai barman ai tecnici, dai dj al personale per la sicurezza - spiega - Riempiendo il locale solo al 35%, non si coprirebbero nemmeno i costi vivi. Vogliamo tornare a lavorare, ma non possiamo rimetterci. Non capiamo davvero perché, se tutti gli avventori devono essere muniti di Green Pass, non si possa avere una capienza ben più alta. A maggior ragione adesso che il governo ha deciso per l'ampliamento delle capienze per tutti i settori dello sport e dello spettacolo, all'aperto e al chiuso".



06-10-2021

Stanze rosa, rinnovato l'accordo di collaborazione fra Città metropolitana e Arma dei Carabinieri

30-09-2021

Dal 1° ottobre tornano le misure antismog a Bologna, Imola e nei 9 comuni dell'agglomerato

29-09-2021

Dal 1° ottobre accesso ai servizi digitali della PA esclusivamente con SPID

22-09-2021

Ciclovía del Sole: influencer e videomaker per promuovere la nuova ciclabile

14-09-2021

Torna il Premio Barresi: settemila euro a fondo perduto per imprese sostenibili e giovani

[Leggi le altre notizie](#)

La guida allo shopping del Gruppo Gedi



L'INIZIATIVA GEDI DEDICATA A CHI AMA SCRIVERE

Come fare del proprio libro un bestseller

Necrologie


Per pubblicare un necrologio chiama il numero verde

Numero Verde
800 700800

ATTIVO DA LUNEDÌ
A DOMENICA DALLE
ORE 10 ALLE ORE 21

[Ricerca necrologi pubblicati »](#)

Profumo di futuro a "TuttoFood": l'agroalimentare fa da volano alla ripresa

 corrierealpi.gelocal.it/il-gusto/2021/10/06/news/eventi_milano_tuttofood_2021-320927024/

Luisa Mosello

October 6, 2021

Una ripartenza a **TuttoFood**, ovvero con il cibo e quanto lo circonda a 360 gradi per un riavvio dell'economia del gusto e della socialità. E già il titolo della manifestazione che si svolgerà **dal 22 al 26 ottobre nel capoluogo meneghino a FieraMilano** è di per sé tutto un programma. Perché in un periodo di blocco del futuro, con la pandemia ancora presente ma sotto controllo, l'universo della tavola a tutto tondo torna a proporsi live e in sicurezza. Per riunire produttori e distributori dei prodotti di qualità dell'intera filiera del food and beverage che si confronteranno con importatori, GDO, negozi di prossimità, negozi gourmet, food service, Out of Home e naturalmente chef. In pratica uno stato dell'arte dell'intera food community mondiale in cui la tradizione alimentare si amalgama con l'innovazione.

Quest'anno TuttoFood sarà in contemporanea con un altro appuntamento, **HostMilano 2021** che prevede la presenza di 1.300 espositori, buyer presenti grazie al supporto di ICE/ITA Agenzia e stakeholder in arrivo da tutto il mondo (oltre 40 i Paesi rappresentati). Obiettivo: rilanciare quel grande vassoio di professionalità e saperi, oltre ai sapori, che è l'Horeca, l'ospitalità con le sue fette di settore, dalla ristorazione al bakery, dalla proposta pizza, pasta, caffè al bar e pasticceria fino all'arredo e alla tecnologia dell'offerta gastronomica del "fuori casa" che si sta via via allargando, per l'inevitabile voglia di uscire e andare a cena in compagnia, come confermano le ultime analisi sulla tendenza al ritorno della convivialità oltre le mura domestiche. "Sarà fondamentale esserci, in presenza. Perché **in un momento come questo è fondamentale vedere le novità e provarle sul campo**, oltre che ritrovare i partner tradizionali e conoscerne di nuovi - sottolineano gli organizzatori -. Trovare all'interno della stessa manifestazione gli espositori di HostMilano e di TuttoFood permetterà di valutare ancora meglio le nuove abitudini dei consumatori sviluppatesi dopo la pandemia, capendo da vicino quali saranno le possibili aree di ibridazione".

Un **doppio appuntamento** che permetterà di entrare dalla porta principale in uno scenario dalle mille e una risorse. E di spalancarla, quella porta, su un orizzonte che sa di vero rinascimento del buono che diventa eccellenza. E fa da volano per andare avanti senza le zavorre di un periodo buio come quello che abbiamo vissuto negli ultimi mesi. Del resto l'Italia che ospita il salone evento TuttoFood, da assaggiare dall'inizio alla fine, può guardare di "buon" occhio, e soprattutto palato, l'avvenire. Perché già di vittorie, e anche molto dolci ne ha avute. Come la recente incoronazione sul podio della pasticceria mondiale. E per questo assume un significato ancora più rappresentativo e goloso uno degli appuntamenti di punta come quello con **Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari**, il concept ideato dal Maestro pasticcere italiano e internazionale, riconosciuto ovunque, che mira a mettere a confronto importanti interpreti dell'universo dolciario a livello mondiale. Rimanendo in tema non mancheranno le competizioni internazionali a cura di **FIPGC Federazione**

Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria con il Campionato del Mondo del Tiramisù e The best Pastry chef in the World, con 18 campioni che si confronteranno sul futuro della pasticceria.



Altro appuntamento da segnare sull'agenda golosa è quello con il **Panettone World Championship** a cura dell'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**. E poi **Art Gallery**: oltre 200 lavorazioni in esposizione, realizzate da pasticceri in vena di creatività da gustare. Sul versante anche Host in programma l'appuntamento del segmento Caffè con i **Campionati mondiali SCA 2021 - World Barista Championship, World Brewers Cup e World Cup Tasters Championship**. In gara gli associati della **SpecialtyCoffee Association** (SCA), che rappresenta migliaia di professionisti del caffè, dai produttori ai baristi di tutto il mondo. E gli aderenti ad **ALTOGA** (Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari) animeranno l'area Caffè

Bar con il **VII Gran Premio della caffetteria italiana**, il **II° Campionato Mondiale di Latte Art Grading** e le degustazioni di Coffee addiction. Sarà presente anche una **Innovation area**, vetrina in cui poter presentare i prodotti più innovativi, e l'**Evolution plaza** luogo di discussione degli ultimi trend nel mondo del food. Oltre a showcooking con chef che raccontano i loro segreti, in collaborazione con Apci, associazione professionale cuochi italiani. E non mancherà l'enoteca di **TuttoWine** con sessioni di formazione sul mondo vitivinicolo.



Sul palcoscenico dell'ecosistema agroalimentare, dove quest'anno sarà possibile sfruttare le sinergie tra due settori complementari come l'agrifood e l'hospitality, ci saranno **eventi dedicati alle tecnologie applicate** per esempio alla lavorazione della carne e ai piatti pronti come Meat-Tech. Sul lato Horeca spazio allo **Smart Label - Host Innovation Award**, il concorso aperto a tutte le aziende innovative organizzato da Fiera Milano e HostMilano in collaborazione con POLI.Design - Consorzio del Politecnico di Milano con il patrocinio di Adi - Associazione Italiana per il Disegno Industriale, quest'anno con 79 candidature. A vincere sono state le 25 aziende, italiane e internazionali, che hanno meglio interpretato le tendenze che plasmeranno l'industry del futuro: dal risparmio energetico all'utilizzo di materiali e soluzioni green, dal focus sull'igiene a quello sulle soluzioni tecnologiche user-friendly, alla flessibilità di utilizzo dei prodotti. Ritorna anche la seconda edizione di **Contest School**, l'iniziativa rivolta agli **Istituti Professionali del settore Servizi** (indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera), promossa dalla Fipgc, in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione. Sul fronte della Ristorazione, dove **Fipe** - Federazione Italiana Pubblici Esercizi presenterà Ristorazione 4.0, osservatorio privilegiato sull'innovazione digitale nel comparto che si dividerà la scena con i seminari dell'Horeca Digital Academy, a cura di APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani. Presente anche Federcuochi e la sua Accademy Fic. E per le tre P, Pane Pizza Pasta, ci saranno la Bakery Academy, la

A.P.Pa.Fre. - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa e l'appuntamento con Slices – Pizza Culture for professionals, showcooking e dibattiti a cura di Pizza e Pasta italiana.

Brunetta, Giorgetti e Orlando al forum in Masseria di Vespa

[G corrieredelmezzogiorno.corriere.it/bari/politica/21_ottobre_06/brunetta-giorgetti-orlando-forum-masseria-vespa-8735156c-26a3-11ec-b23f-b7fc3eaba59d.shtml](https://corrieredelmezzogiorno.corriere.it/bari/politica/21_ottobre_06/brunetta-giorgetti-orlando-forum-masseria-vespa-8735156c-26a3-11ec-b23f-b7fc3eaba59d.shtml)

Redazione online

economia e politica

Mezzogiorno, 6 ottobre 2021 - 14:56

L'8 e 9 ottobre a Manduria i convegni organizzati dal giornalista

di Redazione online

A-A+



shadow

Stampa

Email

Partire dall'industria vinicola per riflettere sulla situazione economica nazionale post Covid-19: questo l'obiettivo di "Economia e Vino", il secondo appuntamento di "Forum in Masseria", incentrato sul Made in Italy e sulle eccellenze italiane come driver per la ripresa del Paese. La rassegna organizzata da Bruno Vespa e patrocinata dalla Regione Puglia presso Masseria Li Reni a Manduria, in provincia di Taranto, si terrà l'8 e il 9 ottobre. "Economia e Vino", strutturato in due sessioni, per un totale di quattro panel, prevedrà un dialogo attivo tra figure istituzionali e rappresentanti del mondo delle imprese che avrà Bruno Vespa come moderatore. L'obiettivo della sessione pomeridiana di venerdì 8 ottobre, sarà «quello di creare un momento di confronto sulle priorità» del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza e sulle strategie messe in atto per valorizzare il Made in Italy e le sue eccellenze, a partire dai talenti italiani.

Gli eventi

Al primo panel, previsto per le ore 15, interverranno Giancarlo Giorgetti, ministro dello Sviluppo economico, Matteo Lunelli, presidente Altagamma, Roberto Pioreschi, managing director Bain & Company Italia e Turchia, Walter Ruffinoni, amministratore delegato Ntt Data Italia e Emea, [Lino Stoppani](#), vicepresidente Confcommercio, e Silvia Sciorilli Borrelli, Financial Times. Il secondo panel, dedicato al Pnrr e al mercato del lavoro, con focus sulle sfide del settore vitivinicolo, prenderà il via alle ore 17, e prevedrà gli interventi di Andrea Orlando, ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali, Ernesto Abbona, presidente Unione Italiana Vini, Marilisa Allegrini, ceo Gruppo Allegrini, Alessandro Ramazza, presidente Assolavoro ed Ernesto Maria Ruffini, direttore Agenzia delle Entrate. La sessione mattutina di sabato 9 ottobre sarà invece destinata alle nuove prospettive per la valorizzazione della cultura enogastronomica italiana, nelle sue forme materiali e immateriali, come asset strategico per il rilancio dell'economia nazionale. Nel primo panel delle ore 10 dal titolo "Quali strategie per valorizzare il patrimonio enogastronomico italiano?", si confronteranno Renato Brunetta, ministro per la Pubblica Amministrazione, Piero Antinori, presidente onorario Marchesi Antinori, Dominga Cotarella, direttore marketing e commerciale Famiglia Cotarella e Riccardo Illy, presidente Polo del Gusto - Gruppo Illy.

I protagonisti

Il secondo panel della mattinata, a partire dalle 12:00, ruoterà intorno al tema delle "Filieri sostenibili e l'onda verde dell'agricoltura italiana". Tra gli ospiti ad intervenire, Michele Emiliano, presidente Regione Puglia, Massimiliano Giansanti, presidente Confagricoltura, Maura Latini, amministratore delegato Coop, Renato Mazzoncini, amministratore delegato A2A e Antonio Samaritani, amministratore delegato Abaco Group. Main Partner dell'intera iniziativa è Ntt Data, multinazionale del settore della Consulenza e dell'Innovation Technology, mentre Comin & Partners è il Partner per la Comunicazione. Gli sponsor sono Assolavoro, Associazione di Categoria delle Agenzie per il Lavoro e A2A, Life Company che

si occupa di ambiente, acqua ed energia. L'evento sarà anche trasmesso in streaming al seguente link: <https://www.masserialireni.com/forum-in-masseria-economia-e-vino-8-9-ottobre>.

6 ottobre 2021 | 14:56

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CTS, VIA LIBERA ALLE DISCOTECHES CON GREEN PASS E CAPIENZA AL 35%

[HOME](#) [GENOVA](#) [LEVANTE](#) [SAVONA](#) [IMPERIA](#) [LA SPEZIA](#) [BASSO PIEMONTE](#) [ITALIA](#) [MONDO](#) [SPORT](#) [VIDEO](#) [EVENTI](#) [ANNUNCI](#)

LA STAMPA

[f](#) [t](#) [i](#) [v](#) METEO

IL SECOLO XIX

FINANZA

ACCEDI

[GEDI SMILE](#) [NEWSLETTER](#) [LEGGI IL QUOTIDIANO](#) [ABBONATI](#) [REGALA](#)
[GREEN&BLUE](#) [MODA E BEAUTY](#) [IL GUSTO](#) [ECONOMIA](#) [CULTURA E SPETTACOLI](#) [SALUTE](#) [TECH](#) [MOTORI](#) [VIAGGI](#) [GOSSIP](#) [ANIMAL HOUSE](#) [THE MEDITELGRAPH](#) Cerca

[LISTINO ALL-SHARE](#) [NEWS](#) [TUTTE LE SOCIETÀ LIGURI](#) [TUTTE LE SOCIETÀ PIEMONTESE](#)

Cts, via libera alle discoteche con Green pass e capienza al 35%

TELEBORSA

 Pubblicato il 06/10/2021
 Ultima modifica il 06/10/2021 alle ore 09:27


Arriva l'atteso via libera degli esperti alla riapertura delle discoteche, ultimo scoglio nella fase di uscita dalla pandemia di Covid-19. Il Comitato Tecnico Scientifico (Cts) ha dato l'atteso via libera al riavvio delle attività, ma solo per le zone bianche, con Green pass e mascherina chirurgica.

La capienza è stata però limitata al 35%, compreso il personale dipendente, mentre quelle all'aperto potranno arrivare sino al 50% della capienza. Il Cts infatti inserisce le discoteche fra le attività che "presentano i rischi più elevati per la diffusione del virus". Il tracciamento con lista degli ingressi sarà quindi obbligatorio, così come l'utilizzo della mascherina chirurgica, eccetto che nel momento del ballo, che è stato paragonato alle attività fisiche al chiuso.

La decisione degli esperti potrebbe ora essere recepita da Governo con un decreto, che disporrà la riapertura delle discoteche "con gradualità", così come l'annunciato aumento delle capienze di cinema, teatri e impianti sportivi, in occasione del Cdm di giovedì prossimo.

Le linee guida per le riaperture non soddisfano pienamente gli operatori di settore. Per Silb-Fipe, il sindacato italiano dei locali da ballo "l'importante è riaprire", ma "per molti sarà difficile" perché "queste condizioni incideranno sui costi". Il riferimento è alla capienza decisamente bassa.

Soddisfatto il Ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti, che parla di "un primo segnale positivo" dopo aver caldeggiato a lungo un provvedimento di riapertura.

"Il parere del Cts sulle discoteche è una buona notizia e speriamo che sia solo un primo passo verso una maggiore riapertura, considerato anche il quadro epidemiologico attuale", commenta il 1° Sottosegretario di Stato alla Salute, Andrea Costa, aggiungendo "confido, che già nelle prossime settimane saremo in grado di rivedere al rialzo le percentuali indicate dal Comitato".

Per vedere l'andamento dei titoli durante la giornata collegati a [finanza.lastampa.it](#)

Servizio a cura di [teleborSA](#)

Cts, via libera alle discoteche con Green pass e capienza al 35%

S finanza.lastampa.it/News/2021/10/06/cts-via-libera-alle-discoteche-con-green-pass-e-capienza-al-35percento/MTdfMjAyMS0xMC0wNI9UTEI

Menu [Top News](#)

- [Abbonati](#)
-

Pubblicato il 06/10/2021

Ultima modifica il 06/10/2021 alle ore 09:27 Teleborsa



Arriva l'atteso via libera degli esperti alla riapertura delle discoteche, ultimo scoglio nella fase di uscita dalla pandemia di Covid-19. Il Comitato Tecnico Scientifico (Cts) ha dato l'atteso **via libera al riavvio delle attività**, ma solo per le **zone bianche**, con **Green pass** e mascherina chirurgica.

La **capienza è stata però limitata al 35%**, compreso il personale dipendente, mentre quelle all'aperto potranno arrivare sino al 50% della capienza. Il Cts infatti inserisce le discoteche fra le attività che "presentano i rischi più elevati per la diffusione del virus". Il **tracciamento con lista degli ingressi** sarà quindi obbligatorio, così come l'**utilizzo della mascherina chirurgica**, eccetto che nel momento del ballo, che è stato paragonato alle attività fisiche al chiuso.

La decisione degli esperti potrebbe ora essere recepita da Governo con un **decreto**, che disporrà la riapertura delle discoteche "con gradualità", così come l'annunciato aumento delle capienze di cinema, teatri e impianti sportivi, in occasione del **CdM di giovedì prossimo**.

Le linee guida per le riaperture non soddisfano pienamente gli operatori d settore. Per **Silb-Fipe**, il sindacato italiano dei locali da ballo **"l'importante è riaprire"**, ma **"per molti sarà difficile"** perché "queste condizioni incideranno sui costi". Il riferimento è alla capienza decisamente bassa.

Soddisfatto il Ministro dello Sviluppo Economico **Giancarlo Giorgetti**, che parla di **"un primo segnale positivo"** dopo aver caldeggiato a lungo un provvedimento di riapertura.

"Il parere del Cts sulle discoteche è una **buona notizia** e speriamo che sia solo un primo passo verso una maggiore riapertura, considerato anche il quadro epidemiologico attuale", commenta il I Sottosegretario di Stato alla Salute, **Andrea Costa**, aggiungendo "confido, che già **nelle prossime settimane** saremo in grado di **rivedere al rialzo le percentuali** indicate dal Comitato".

CTS, VIA LIBERA ALLE DISCOTECHE CON GREEN PASS E CAPIENZA AL 35%

MENU | CERCA

la Repubblica

ABBONATI

GEDI SMILE

R

ACCEDI

Economia & Finanza

Seguici su [f](#) [t](#) [in](#)

Ricerca titolo

HOME MACROECONOMIA **FINANZA** LAVORO DIRITTI E CONSUMI AFFARI&FINANZA OSSERVA ITALIA CALCOLATORI GLOSSARIO LISTINO PORTAFOGLIO

Overview Borse Borsa Italia A-Z Valute Obbligazioni: Italia - Europa Fondi ETF Sedex Warrant Materie prime News Calendario After hours

Cts, via libera alle discoteche con Green pass e capienza al 35%



6 ottobre 2021 - 09.32



(Teleborsa) - **Arriva l'atteso via libera degli esperti alla riapertura delle discoteche**, ultimo scoglio nella fase di uscita dalla pandemia di Covid-19. Il Comitato Tecnico Scientifico (Cts) ha dato l'atteso **via libera al riavvio delle attività**, ma solo per le zone bianche, con **Green pass** e mascherina chirurgica.

La capienza è stata però limitata al 35%, compreso il personale dipendente, mentre quelle all'aperto potranno arrivare sino al 50% della capienza. Il Cts infatti inserisce le discoteche fra le attività che "presentano i rischi più elevati per la diffusione del virus". Il **tracciamento con lista degli ingressi** sarà quindi obbligatorio, così come l'**utilizzo della mascherina chirurgica**, eccetto che nel momento del ballo, che è stato paragonato alle attività fisiche al chiuso.

La decisione degli esperti potrebbe ora essere recepita da Governo con un **decreto**, che disporrà la riapertura delle discoteche "con gradualità", così come l'annunciato aumento delle capienze di cinema, teatri e impianti sportivi, in occasione del **CdM di giovedì prossimo**.

Le linee guida per le riaperture non soddisfano pienamente gli operatori d settore. Per **Silb-Fipe**, il sindacato italiano dei locali da ballo "l'importante è riaprire", ma "per molti sarà difficile" perché "queste condizioni incideranno sui costi". Il riferimento è alla capienza decisamente bassa.

Soddisfatto il Ministro dello Sviluppo Economico **Giancarlo Giorgetti**, che parla di "un **primo segnale positivo**" dopo aver caldeggiato a lungo un

Market Overview

MERCATI MATERIE PRIME TITOLI DI STATO

Descrizione Ultimo Var %

DAX 14.921 -1,80%

Dow Jones 34.315 +0,92%

FTSE 100 6.993 -1,19%

FTSE MIB 25.527 -1,65%

Hang Seng Index* 24.104 +0,28%

Nasdaq 14.434 +1,25%

Nikkei 225 27.529 -1,05%

Swiss Market Index* 11.587 +0,04%

* dato di chiusura della sessione precedente

LISTA COMPLETA

calcolatore Valute

[Apri il link](#)

CTS, VIA LIBERA ALLE DISCOTECHE CON GREEN PASS E CAPIENZA AL 35%

MENU | CERCA

ABBONATI

GEDI SMILE

ACCEDI

"Il parere del Cts sulle discoteche è una **buona notizia** e speriamo che sia solo un primo passo verso una maggiore riapertura, considerato anche il quadro epidemiologico attuale", commenta il I Sottosegretario di Stato alla Salute, **Andrea Costa**, aggiungendo "confido, che già **nelle prossime settimane** saremo in grado di **rivedere al rialzo le percentuali** indicate dal Comitato".

1

1,16

EURO

DOLLARO USA

IMPORTO

1

CALCOLA

powered by **teleborsa**

IL NETWORK

Espandi

[Fai di Repubblica la tua homepage](#) [Mappa del sito](#) [Redazione](#) [Scriveteci](#) [Per inviare foto e video](#) [Servizio Clienti](#) [Pubblicità](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)
[Codice Etico e Best Practices](#)

GEDI News Network S.p.A. - P.Iva 01578251009 - ISSN 2499-0817

Profumo di futuro a "TuttoFood": l'agroalimentare fa da volano alla ripresa

 gazzettadimantova.gelocal.it/il-gusto/2021/10/06/news/eventi_milano_tuttofood_2021-320927024/

Luisa Mosello

October 6, 2021

Una ripartenza a **TuttoFood**, ovvero con il cibo e quanto lo circonda a 360 gradi per un riavvio dell'economia del gusto e della socialità. E già il titolo della manifestazione che si svolgerà **dal 22 al 26 ottobre nel capoluogo meneghino a FieraMilano** è di per sé tutto un programma. Perché in un periodo di blocco del futuro, con la pandemia ancora presente ma sotto controllo, l'universo della tavola a tutto tondo torna a proporsi live e in sicurezza. Per riunire produttori e distributori dei prodotti di qualità dell'intera filiera del food and beverage che si confronteranno con importatori, GDO, negozi di prossimità, negozi gourmet, food service, Out of Home e naturalmente chef. In pratica uno stato dell'arte dell'intera food community mondiale in cui la tradizione alimentare si amalgama con l'innovazione.

Quest'anno TuttoFood sarà in contemporanea con un altro appuntamento, **HostMilano 2021** che prevede la presenza di 1.300 espositori, buyer presenti grazie al supporto di ICE/ITA Agenzia e stakeholder in arrivo da tutto il mondo (oltre 40 i Paesi rappresentati). Obiettivo: rilanciare quel grande vassoio di professionalità e saperi, oltre ai sapori, che è l'Horeca, l'ospitalità con le sue fette di settore, dalla ristorazione al bakery, dalla proposta pizza, pasta, caffè al bar e pasticceria fino all'arredo e alla tecnologia dell'offerta gastronomica del "fuori casa" che si sta via via allargando, per l'inevitabile voglia di uscire e andare a cena in compagnia, come confermano le ultime analisi sulla tendenza al ritorno della convivialità oltre le mura domestiche. "Sarà fondamentale esserci, in presenza. Perché **in un momento come questo è fondamentale vedere le novità e provarle sul campo**, oltre che ritrovare i partner tradizionali e conoscerne di nuovi - sottolineano gli organizzatori -. Trovare all'interno della stessa manifestazione gli espositori di HostMilano e di TuttoFood permetterà di valutare ancora meglio le nuove abitudini dei consumatori sviluppatesi dopo la pandemia, capendo da vicino quali saranno le possibili aree di ibridazione".

Un **doppio appuntamento** che permetterà di entrare dalla porta principale in uno scenario dalle mille e una risorsa. E di spalancarla, quella porta, su un orizzonte che sa di vero rinascimento del buono che diventa eccellenza. E fa da volano per andare avanti senza le zavorre di un periodo buio come quello che abbiamo vissuto negli ultimi mesi. Del resto l'Italia che ospita il salone evento TuttoFood, da assaggiare dall'inizio alla fine, può guardare di "buon" occhio, e soprattutto palato, l'avvenire. Perché già di vittorie, e anche molto dolci ne ha avute. Come la recente incoronazione sul podio della pasticceria mondiale. E per questo assume un significato ancora più rappresentativo e goloso uno degli appuntamenti di punta come quello con **Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari**, il concept ideato dal Maestro pasticcere italiano e internazionale, riconosciuto ovunque, che mira a mettere a confronto importanti interpreti dell'universo dolciario a livello mondiale. Rimanendo in tema non mancheranno le competizioni internazionali a cura di **FIPGC Federazione**

Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria con il Campionato del Mondo del Tiramisù e The best Pastry chef in the World, con 18 campioni che si confronteranno sul futuro della pasticceria.



Altro appuntamento da segnare sull'agenda golosa è quello con il **Panettone World Championship** a cura dell'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**. E poi **Art Gallery**: oltre 200 lavorazioni in esposizione, realizzate da pasticceri in vena di creatività da gustare. Sul versante anche Host in programma l'appuntamento del segmento Caffè con i **Campionati mondiali SCA 2021 - World Barista Championship, World Brewers Cup e World Cup Tasters Championship**. In gara gli associati della **SpecialtyCoffee Association** (SCA), che rappresenta migliaia di professionisti del caffè, dai produttori ai baristi di tutto il mondo. E gli aderenti ad **ALTOGA** (Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari) animeranno l'area Caffè

Bar con il **VII Gran Premio della caffetteria italiana**, il **II° Campionato Mondiale di Latte Art Grading** e le degustazioni di Coffee addiction. Sarà presente anche una **Innovation area**, vetrina in cui poter presentare i prodotti più innovativi, e l'**Evolution plaza** luogo di discussione degli ultimi trend nel mondo del food. Oltre a showcooking con chef che raccontano i loro segreti, in collaborazione con Apci, associazione professionale cuochi italiani. E non mancherà l'enoteca di **TuttoWine** con sessioni di formazione sul mondo vitivinicolo.



Sul palcoscenico dell'ecosistema agroalimentare, dove quest'anno sarà possibile sfruttare le sinergie tra due settori complementari come l'agrifood e l'hospitality, ci saranno **eventi dedicati alle tecnologie applicate** per esempio alla lavorazione della carne e ai piatti pronti come Meat-Tech. Sul lato Horeca spazio allo **Smart Label - Host Innovation Award**, il concorso aperto a tutte le aziende innovative organizzato da Fiera Milano e HostMilano in collaborazione con POLI.Design - Consorzio del Politecnico di Milano con il patrocinio di Adi - Associazione Italiana per il Disegno Industriale, quest'anno con 79 candidature. A vincere sono state le 25 aziende, italiane e internazionali, che hanno meglio interpretato le tendenze che plasmeranno l'industry del futuro: dal risparmio energetico all'utilizzo di materiali e soluzioni green, dal focus sull'igiene a quello sulle soluzioni tecnologiche user-friendly, alla flessibilità di utilizzo dei prodotti. Ritorna anche la seconda edizione di **Contest School**, l'iniziativa rivolta agli **Istituti Professionali del settore Servizi** (indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera), promossa dalla Fipgc, in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione. Sul fronte della Ristorazione, dove **Fipe** - Federazione Italiana Pubblici Esercizi presenterà Ristorazione 4.0, osservatorio privilegiato sull'innovazione digitale nel comparto che si dividerà la scena con i seminari dell'Horeca Digital Academy, a cura di APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani. Presente anche Federcuochi e la sua Accademy Fic. E per le tre P, Pane Pizza Pasta, ci saranno la Bakery Academy, la

A.P.Pa.Fre. - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa e l'appuntamento con Slices – Pizza Culture for professionals, showcooking e dibattiti a cura di Pizza e Pasta italiana.

Cts, via libera alle discoteche con Green pass e capienza al 35%

[G ilgazzettino.it/economia/news/cts_via_libera_alle_discoteche_con_green_pass_e_capienza_al_35-6239789.html](https://ilgazzettino.it/economia/news/cts_via_libera_alle_discoteche_con_green_pass_e_capienza_al_35-6239789.html)

Redazione Web

[Economia](#) > [News](#)

Mercoledì 6 Ottobre 2021



-
-
-

(Teleborsa) - **Arriva l'atteso via libera degli esperti alla riapertura delle discoteche**, ultimo scoglio nella fase di uscita dalla pandemia di Covid-19. Il Comitato Tecnico Scientifico (Cts) ha dato l'atteso **via libera al riavvio delle attività**, ma solo per le **zone bianche**, con **Green pass** e mascherina chirurgica.

La **capienza è stata però limitata al 35%**, compreso il personale dipendente, mentre quelle all'aperto potranno arrivare sino al 50% della capienza. Il Cts infatti inserisce le discoteche fra le attività che "presentano i rischi più elevati per la diffusione del virus". Il **tracciamento con lista degli ingressi** sarà quindi obbligatorio, così come l'**utilizzo della mascherina chirurgica**, eccetto che nel momento del ballo, che è stato paragonato alle attività fisiche al chiuso.

La decisione degli esperti potrebbe ora essere recepita da Governo con un **decreto**, che disporrà la riapertura delle discoteche "con gradualità", così come l'annunciato aumento delle capienze di cinema, teatri e impianti sportivi, in occasione del **CdM di giovedì**

prossimo.

Le linee guida per le riaperture non soddisfano pienamente gli operatori d settore. Per **Silb-Fipe**, il sindacato italiano dei locali da ballo **"l'importante è riaprire"**, ma **"per molti sarà difficile"** perché "queste condizioni incideranno sui costi". Il riferimento è alla capienza decisamente bassa.

Soddisfatto il Ministro dello Sviluppo Economico **Giancarlo Giorgetti**, che parla di **"un primo segnale positivo"** dopo aver caldeggiato a lungo un provvedimento di riapertura.

"Il parere del Cts sulle discoteche è una **buona notizia e** speriamo che sia solo un primo passo verso una maggiore riapertura, considerato anche il quadro epidemiologico attuale", commenta il I Sottosegretario di Stato alla Salute, **Andrea Costa**, aggiungendo "confido, che già **nelle prossime settimane** saremo in grado di **rivedere al rialzo le percentuali** indicate dal Comitato".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

0 commenti

COMMENTA

COMMENTA LA NOTIZIA - NOME UTENTE

- ULTIMI INSERITI
- PIÙ VOTATI

0 di 0 commenti presenti

Nessun commento presente

Profumo di futuro a "TuttoFood": l'agroalimentare fa da volano alla ripresa

ilpiccolo.gelocal.it/il-gusto/2021/10/06/news/eventi_milano_tuttofood_2021-320927024/

Luisa Mosello

October 6, 2021

Una ripartenza a **TuttoFood**, ovvero con il cibo e quanto lo circonda a 360 gradi per un riavvio dell'economia del gusto e della socialità. E già il titolo della manifestazione che si svolgerà **dal 22 al 26 ottobre nel capoluogo meneghino a FieraMilano** è di per sé tutto un programma. Perché in un periodo di blocco del futuro, con la pandemia ancora presente ma sotto controllo, l'universo della tavola a tutto tondo torna a proporsi live e in sicurezza. Per riunire produttori e distributori dei prodotti di qualità dell'intera filiera del food and beverage che si confronteranno con importatori, GDO, negozi di prossimità, negozi gourmet, food service, Out of Home e naturalmente chef. In pratica uno stato dell'arte dell'intera food community mondiale in cui la tradizione alimentare si amalgama con l'innovazione.

Quest'anno TuttoFood sarà in contemporanea con un altro appuntamento, **HostMilano 2021** che prevede la presenza di 1.300 espositori, buyer presenti grazie al supporto di ICE/ITA Agenzia e stakeholder in arrivo da tutto il mondo (oltre 40 i Paesi rappresentati). Obiettivo: rilanciare quel grande vassoio di professionalità e saperi, oltre ai sapori, che è l'Horeca, l'ospitalità con le sue fette di settore, dalla ristorazione al bakery, dalla proposta pizza, pasta, caffè al bar e pasticceria fino all'arredo e alla tecnologia dell'offerta gastronomica del "fuori casa" che si sta via via allargando, per l'inevitabile voglia di uscire e andare a cena in compagnia, come confermano le ultime analisi sulla tendenza al ritorno della convivialità oltre le mura domestiche. "Sarà fondamentale esserci, in presenza. Perché **in un momento come questo è fondamentale vedere le novità e provarle sul campo**, oltre che ritrovare i partner tradizionali e conoscerne di nuovi - sottolineano gli organizzatori -. Trovare all'interno della stessa manifestazione gli espositori di HostMilano e di TuttoFood permetterà di valutare ancora meglio le nuove abitudini dei consumatori sviluppatesi dopo la pandemia, capendo da vicino quali saranno le possibili aree di ibridazione".

Un **doppio appuntamento** che permetterà di entrare dalla porta principale in uno scenario dalle mille e una risorsa. E di spalancarla, quella porta, su un orizzonte che sa di vero rinascimento del buono che diventa eccellenza. E fa da volano per andare avanti senza le zavorre di un periodo buio come quello che abbiamo vissuto negli ultimi mesi. Del resto l'Italia che ospita il salone evento TuttoFood, da assaggiare dall'inizio alla fine, può guardare di "buon" occhio, e soprattutto palato, l'avvenire. Perché già di vittorie, e anche molto dolci ne ha avute. Come la recente incoronazione sul podio della pasticceria mondiale. E per questo assume un significato ancora più rappresentativo e goloso uno degli appuntamenti di punta come quello con **Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari**, il concept ideato dal Maestro pasticcere italiano e internazionale, riconosciuto ovunque, che mira a mettere a confronto importanti interpreti dell'universo dolciario a livello mondiale. Rimanendo in tema non mancheranno le competizioni internazionali a cura di **FIPGC Federazione**

Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria con il Campionato del Mondo del Tiramisù e The best Pastry chef in the World, con 18 campioni che si confronteranno sul futuro della pasticceria.



Altro appuntamento da segnare sull'agenda golosa è quello con il **Panettone World Championship** a cura dell'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**. E poi **Art Gallery**: oltre 200 lavorazioni in esposizione, realizzate da pasticceri in vena di creatività da gustare. Sul versante anche Host in programma l'appuntamento del segmento Caffè con i **Campionati mondiali SCA 2021 - World Barista Championship, World Brewers Cup e World Cup Tasters Championship**. In gara gli associati della **SpecialtyCoffee Association (SCA)**, che rappresenta migliaia di professionisti del caffè, dai produttori ai baristi di tutto il mondo. E gli aderenti ad **ALTOGA** (Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari) animeranno l'area Caffè

Bar con il **VII Gran Premio della caffetteria italiana**, il **II° Campionato Mondiale di Latte Art Grading** e le degustazioni di Coffee addiction. Sarà presente anche una **Innovation area**, vetrina in cui poter presentare i prodotti più innovativi, e l'**Evolution plaza** luogo di discussione degli ultimi trend nel mondo del food. Oltre a showcooking con chef che raccontano i loro segreti, in collaborazione con Apci, associazione professionale cuochi italiani. E non mancherà l'enoteca di **TuttoWine** con sessioni di formazione sul mondo vitivinicolo.



Sul palcoscenico dell'ecosistema agroalimentare, dove quest'anno sarà possibile sfruttare le sinergie tra due settori complementari come l'agrifood e l'hospitality, ci saranno **eventi dedicati alle tecnologie applicate** per esempio alla lavorazione della carne e ai piatti pronti come Meat-Tech. Sul lato Horeca spazio allo **Smart Label - Host Innovation Award**, il concorso aperto a tutte le aziende innovative organizzato da Fiera Milano e HostMilano in collaborazione con POLI.Design - Consorzio del Politecnico di Milano con il patrocinio di Adi - Associazione Italiana per il Disegno Industriale, quest'anno con 79 candidature. A vincere sono state le 25 aziende, italiane e internazionali, che hanno meglio interpretato le tendenze che plasmeranno l'industry del futuro: dal risparmio energetico all'utilizzo di materiali e soluzioni green, dal focus sull'igiene a quello sulle soluzioni tecnologiche user-friendly, alla flessibilità di utilizzo dei prodotti. Ritorna anche la seconda edizione di **Contest School**, l'iniziativa rivolta agli **Istituti Professionali del settore Servizi** (indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera), promossa dalla Fipgc, in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione. Sul fronte della Ristorazione, dove **Fipe** - Federazione Italiana Pubblici Esercizi presenterà Ristorazione 4.0, osservatorio privilegiato sull'innovazione digitale nel comparto che si dividerà la scena con i seminari dell'Horeca Digital Academy, a cura di APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani. Presente anche Federcuochi e la sua Accademy Fic. E per le tre P, Pane Pizza Pasta, ci saranno la Bakery Academy, la

A.P.Pa.Fre. - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa e l'appuntamento con Slices – Pizza Culture for professionals, showcooking e dibattiti a cura di Pizza e Pasta italiana.

Profumo di futuro a "TuttoFood": l'agroalimentare fa da volano alla ripresa

laprovinciapavese.gelocal.it/il-gusto/2021/10/06/news/eventi_milano_tuttofood_2021-320927024/

Luisa Mosello

October 6, 2021

Una ripartenza a **TuttoFood**, ovvero con il cibo e quanto lo circonda a 360 gradi per un riavvio dell'economia del gusto e della socialità. E già il titolo della manifestazione che si svolgerà **dal 22 al 26 ottobre nel capoluogo meneghino a FieraMilano** è di per sé tutto un programma. Perché in un periodo di blocco del futuro, con la pandemia ancora presente ma sotto controllo, l'universo della tavola a tutto tondo torna a proporsi live e in sicurezza. Per riunire produttori e distributori dei prodotti di qualità dell'intera filiera del food and beverage che si confronteranno con importatori, GDO, negozi di prossimità, negozi gourmet, food service, Out of Home e naturalmente chef. In pratica uno stato dell'arte dell'intera food community mondiale in cui la tradizione alimentare si amalgama con l'innovazione.

Quest'anno TuttoFood sarà in contemporanea con un altro appuntamento, **HostMilano 2021** che prevede la presenza di 1.300 espositori, buyer presenti grazie al supporto di ICE/ITA Agenzia e stakeholder in arrivo da tutto il mondo (oltre 40 i Paesi rappresentati). Obiettivo: rilanciare quel grande vassoio di professionalità e saperi, oltre ai sapori, che è l'Horeca, l'ospitalità con le sue fette di settore, dalla ristorazione al bakery, dalla proposta pizza, pasta, caffè al bar e pasticceria fino all'arredo e alla tecnologia dell'offerta gastronomica del "fuori casa" che si sta via via allargando, per l'inevitabile voglia di uscire e andare a cena in compagnia, come confermano le ultime analisi sulla tendenza al ritorno della convivialità oltre le mura domestiche. "Sarà fondamentale esserci, in presenza. Perché **in un momento come questo è fondamentale vedere le novità e provarle sul campo**, oltre che ritrovare i partner tradizionali e conoscerne di nuovi - sottolineano gli organizzatori -. Trovare all'interno della stessa manifestazione gli espositori di HostMilano e di TuttoFood permetterà di valutare ancora meglio le nuove abitudini dei consumatori sviluppatesi dopo la pandemia, capendo da vicino quali saranno le possibili aree di ibridazione".

Un **doppio appuntamento** che permetterà di entrare dalla porta principale in uno scenario dalle mille e una risorse. E di spalancarla, quella porta, su un orizzonte che sa di vero rinascimento del buono che diventa eccellenza. E fa da volano per andare avanti senza le zavorre di un periodo buio come quello che abbiamo vissuto negli ultimi mesi. Del resto l'Italia che ospita il salone evento TuttoFood, da assaggiare dall'inizio alla fine, può guardare di "buon" occhio, e soprattutto palato, l'avvenire. Perché già di vittorie, e anche molto dolci ne ha avute. Come la recente incoronazione sul podio della pasticceria mondiale. E per questo assume un significato ancora più rappresentativo e goloso uno degli appuntamenti di punta come quello con **Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari**, il concept ideato dal Maestro pasticcere italiano e internazionale, riconosciuto ovunque, che mira a mettere a confronto importanti interpreti dell'universo dolciario a livello mondiale. Rimanendo in tema non mancheranno le competizioni internazionali a cura di **FIPGC Federazione**

Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria con il Campionato del Mondo del Tiramisù e The best Pastry chef in the World, con 18 campioni che si confronteranno sul futuro della pasticceria.



Altro appuntamento da segnare sull'agenda golosa è quello con il **Panettone World Championship** a cura dell'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**. E poi **Art Gallery**: oltre 200 lavorazioni in esposizione, realizzate da pasticceri in vena di creatività da gustare. Sul versante anche Host in programma l'appuntamento del segmento Caffè con i **Campionati mondiali SCA 2021 - World Barista Championship, World Brewers Cup e World Cup Tasters Championship**. In gara gli associati della **SpecialtyCoffee Association (SCA)**, che rappresenta migliaia di professionisti del caffè, dai produttori ai baristi di tutto il mondo. E gli aderenti ad **ALTOGA** (Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari) animeranno l'area Caffè

Bar con il **VII Gran Premio della caffetteria italiana**, il **II° Campionato Mondiale di Latte Art Grading** e le degustazioni di Coffee addiction. Sarà presente anche una **Innovation area**, vetrina in cui poter presentare i prodotti più innovativi, e l'**Evolution plaza** luogo di discussione degli ultimi trend nel mondo del food. Oltre a showcooking con chef che raccontano i loro segreti, in collaborazione con Apci, associazione professionale cuochi italiani. E non mancherà l'enoteca di **TuttoWine** con sessioni di formazione sul mondo vitivinicolo.



Sul palcoscenico dell'ecosistema agroalimentare, dove quest'anno sarà possibile sfruttare le sinergie tra due settori complementari come l'agrifood e l'hospitality, ci saranno **eventi dedicati alle tecnologie applicate** per esempio alla lavorazione della carne e ai piatti pronti come Meat-Tech. Sul lato Horeca spazio allo **Smart Label - Host Innovation Award**, il concorso aperto a tutte le aziende innovative organizzato da Fiera Milano e HostMilano in collaborazione con POLI.Design - Consorzio del Politecnico di Milano con il patrocinio di Adi - Associazione Italiana per il Disegno Industriale, quest'anno con 79 candidature. A vincere sono state le 25 aziende, italiane e internazionali, che hanno meglio interpretato le tendenze che plasmeranno l'industry del futuro: dal risparmio energetico all'utilizzo di materiali e soluzioni green, dal focus sull'igiene a quello sulle soluzioni tecnologiche user-friendly, alla flessibilità di utilizzo dei prodotti. Ritorna anche la seconda edizione di **Contest School**, l'iniziativa rivolta agli **Istituti Professionali del settore Servizi** (indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera), promossa dalla Fipgc, in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione. Sul fronte della Ristorazione, dove **Fipe** - Federazione Italiana Pubblici Esercizi presenterà Ristorazione 4.0, osservatorio privilegiato sull'innovazione digitale nel comparto che si dividerà la scena con i seminari dell'Horeca Digital Academy, a cura di APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani. Presente anche Federcuochi e la sua Accademy Fic. E per le tre P, Pane Pizza Pasta, ci saranno la Bakery Academy, la

A.P.Pa.Fre. - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa e l'appuntamento con Slices – Pizza Culture for professionals, showcooking e dibattiti a cura di Pizza e Pasta italiana.

Profumo di futuro a "TuttoFood": l'agroalimentare fa da volano alla ripresa

lasentinella.gelocal.it/il-gusto/2021/10/06/news/eventi_milano_tuttofood_2021-320927024/

Luisa Mosello

October 6, 2021

Una ripartenza a **TuttoFood**, ovvero con il cibo e quanto lo circonda a 360 gradi per un riavvio dell'economia del gusto e della socialità. E già il titolo della manifestazione che si svolgerà **dal 22 al 26 ottobre nel capoluogo meneghino a FieraMilano** è di per sé tutto un programma. Perché in un periodo di blocco del futuro, con la pandemia ancora presente ma sotto controllo, l'universo della tavola a tutto tondo torna a proporsi live e in sicurezza. Per riunire produttori e distributori dei prodotti di qualità dell'intera filiera del food and beverage che si confronteranno con importatori, GDO, negozi di prossimità, negozi gourmet, food service, Out of Home e naturalmente chef. In pratica uno stato dell'arte dell'intera food community mondiale in cui la tradizione alimentare si amalgama con l'innovazione.

Quest'anno TuttoFood sarà in contemporanea con un altro appuntamento, **HostMilano 2021** che prevede la presenza di 1.300 espositori, buyer presenti grazie al supporto di ICE/ITA Agenzia e stakeholder in arrivo da tutto il mondo (oltre 40 i Paesi rappresentati). Obiettivo: rilanciare quel grande vassoio di professionalità e saperi, oltre ai sapori, che è l'Horeca, l'ospitalità con le sue fette di settore, dalla ristorazione al bakery, dalla proposta pizza, pasta, caffè al bar e pasticceria fino all'arredo e alla tecnologia dell'offerta gastronomica del "fuori casa" che si sta via via allargando, per l'inevitabile voglia di uscire e andare a cena in compagnia, come confermano le ultime analisi sulla tendenza al ritorno della convivialità oltre le mura domestiche. "Sarà fondamentale esserci, in presenza. Perché **in un momento come questo è fondamentale vedere le novità e provarle sul campo**, oltre che ritrovare i partner tradizionali e conoscerne di nuovi - sottolineano gli organizzatori -. Trovare all'interno della stessa manifestazione gli espositori di HostMilano e di TuttoFood permetterà di valutare ancora meglio le nuove abitudini dei consumatori sviluppatesi dopo la pandemia, capendo da vicino quali saranno le possibili aree di ibridazione".

Un **doppio appuntamento** che permetterà di entrare dalla porta principale in uno scenario dalle mille e una risorse. E di spalancarla, quella porta, su un orizzonte che sa di vero rinascimento del buono che diventa eccellenza. E fa da volano per andare avanti senza le zavorre di un periodo buio come quello che abbiamo vissuto negli ultimi mesi. Del resto l'Italia che ospita il salone evento TuttoFood, da assaggiare dall'inizio alla fine, può guardare di "buon" occhio, e soprattutto palato, l'avvenire. Perché già di vittorie, e anche molto dolci ne ha avute. Come la recente incoronazione sul podio della pasticceria mondiale. E per questo assume un significato ancora più rappresentativo e goloso uno degli appuntamenti di punta come quello con **Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari**, il concept ideato dal Maestro pasticcere italiano e internazionale, riconosciuto ovunque, che mira a mettere a confronto importanti interpreti dell'universo dolciario a livello mondiale. Rimanendo in tema non mancheranno le competizioni internazionali a cura di **FIPGC Federazione**

Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria con il Campionato del Mondo del Tiramisù e The best Pastry chef in the World, con 18 campioni che si confronteranno sul futuro della pasticceria.



Altro appuntamento da segnare sull'agenda golosa è quello con il **Panettone World Championship** a cura dell'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**. E poi **Art Gallery**: oltre 200 lavorazioni in esposizione, realizzate da pasticceri in vena di creatività da gustare. Sul versante anche Host in programma l'appuntamento del segmento Caffè con i **Campionati mondiali SCA 2021 - World Barista Championship, World Brewers Cup e World Cup Tasters Championship**. In gara gli associati della **SpecialtyCoffee Association** (SCA), che rappresenta migliaia di professionisti del caffè, dai produttori ai baristi di tutto il mondo. E gli aderenti ad **ALTOGA** (Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari) animeranno l'area Caffè

Bar con il **VII Gran Premio della caffetteria italiana**, il **II° Campionato Mondiale di Latte Art Grading** e le degustazioni di Coffee addiction. Sarà presente anche una **Innovation area**, vetrina in cui poter presentare i prodotti più innovativi, e l'**Evolution plaza** luogo di discussione degli ultimi trend nel mondo del food. Oltre a showcooking con chef che raccontano i loro segreti, in collaborazione con Apci, associazione professionale cuochi italiani. E non mancherà l'enoteca di **TuttoWine** con sessioni di formazione sul mondo vitivinicolo.



Sul palcoscenico dell'ecosistema agroalimentare, dove quest'anno sarà possibile sfruttare le sinergie tra due settori complementari come l'agrifood e l'hospitality, ci saranno **eventi dedicati alle tecnologie applicate** per esempio alla lavorazione della carne e ai piatti pronti come Meat-Tech. Sul lato Horeca spazio allo **Smart Label - Host Innovation Award**, il concorso aperto a tutte le aziende innovative organizzato da Fiera Milano e HostMilano in collaborazione con POLI.Design - Consorzio del Politecnico di Milano con il patrocinio di Adi - Associazione Italiana per il Disegno Industriale, quest'anno con 79 candidature. A vincere sono state le 25 aziende, italiane e internazionali, che hanno meglio interpretato le tendenze che plasmeranno l'industry del futuro: dal risparmio energetico all'utilizzo di materiali e soluzioni green, dal focus sull'igiene a quello sulle soluzioni tecnologiche user-friendly, alla flessibilità di utilizzo dei prodotti. Ritorna anche la seconda edizione di **Contest School**, l'iniziativa rivolta agli **Istituti Professionali del settore Servizi** (indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera), promossa dalla Fipgc, in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione. Sul fronte della Ristorazione, dove **Fipe** - Federazione Italiana Pubblici Esercizi presenterà Ristorazione 4.0, osservatorio privilegiato sull'innovazione digitale nel comparto che si dividerà la scena con i seminari dell'Horeca Digital Academy, a cura di APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani. Presente anche Federcuochi e la sua Accademy Fic. E per le tre P, Pane Pizza Pasta, ci saranno la Bakery Academy, la

A.P.Pa.Fre. - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa e l'appuntamento con Slices – Pizza Culture for professionals, showcooking e dibattiti a cura di Pizza e Pasta italiana.

Profumo di futuro a "TuttoFood": l'agroalimentare fa da volano alla ripresa

nuovavenezia.gelocal.it/il-gusto/2021/10/06/news/eventi_milano_tuttofood_2021-320927024/

Luisa Mosello

October 6, 2021

Una ripartenza a **TuttoFood**, ovvero con il cibo e quanto lo circonda a 360 gradi per un riavvio dell'economia del gusto e della socialità. E già il titolo della manifestazione che si svolgerà **dal 22 al 26 ottobre nel capoluogo meneghino a FieraMilano** è di per sé tutto un programma. Perché in un periodo di blocco del futuro, con la pandemia ancora presente ma sotto controllo, l'universo della tavola a tutto tondo torna a proporsi live e in sicurezza. Per riunire produttori e distributori dei prodotti di qualità dell'intera filiera del food and beverage che si confronteranno con importatori, GDO, negozi di prossimità, negozi gourmet, food service, Out of Home e naturalmente chef. In pratica uno stato dell'arte dell'intera food community mondiale in cui la tradizione alimentare si amalgama con l'innovazione.

Quest'anno TuttoFood sarà in contemporanea con un altro appuntamento, **HostMilano 2021** che prevede la presenza di 1.300 espositori, buyer presenti grazie al supporto di ICE/ITA Agenzia e stakeholder in arrivo da tutto il mondo (oltre 40 i Paesi rappresentati). Obiettivo: rilanciare quel grande vassoio di professionalità e saperi, oltre ai sapori, che è l'Horeca, l'ospitalità con le sue fette di settore, dalla ristorazione al bakery, dalla proposta pizza, pasta, caffè al bar e pasticceria fino all'arredo e alla tecnologia dell'offerta gastronomica del "fuori casa" che si sta via via allargando, per l'inevitabile voglia di uscire e andare a cena in compagnia, come confermano le ultime analisi sulla tendenza al ritorno della convivialità oltre le mura domestiche. "Sarà fondamentale esserci, in presenza. Perché **in un momento come questo è fondamentale vedere le novità e provarle sul campo**, oltre che ritrovare i partner tradizionali e conoscerne di nuovi - sottolineano gli organizzatori -. Trovare all'interno della stessa manifestazione gli espositori di HostMilano e di TuttoFood permetterà di valutare ancora meglio le nuove abitudini dei consumatori sviluppatesi dopo la pandemia, capendo da vicino quali saranno le possibili aree di ibridazione".

Un **doppio appuntamento** che permetterà di entrare dalla porta principale in uno scenario dalle mille e una risorse. E di spalancarla, quella porta, su un orizzonte che sa di vero rinascimento del buono che diventa eccellenza. E fa da volano per andare avanti senza le zavorre di un periodo buio come quello che abbiamo vissuto negli ultimi mesi. Del resto l'Italia che ospita il salone evento TuttoFood, da assaggiare dall'inizio alla fine, può guardare di "buon" occhio, e soprattutto palato, l'avvenire. Perché già di vittorie, e anche molto dolci ne ha avute. Come la recente incoronazione sul podio della pasticceria mondiale. E per questo assume un significato ancora più rappresentativo e goloso uno degli appuntamenti di punta come quello con **Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari**, il concept ideato dal Maestro pasticcere italiano e internazionale, riconosciuto ovunque, che mira a mettere a confronto importanti interpreti dell'universo dolciario a livello mondiale. Rimanendo in tema non mancheranno le competizioni internazionali a cura di **FIPGC Federazione**

Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria con il Campionato del Mondo del Tiramisù e The best Pastry chef in the World, con 18 campioni che si confronteranno sul futuro della pasticceria.



Altro appuntamento da segnare sull'agenda golosa è quello con il **Panettone World Championship** a cura dell'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**. E poi **Art Gallery**: oltre 200 lavorazioni in esposizione, realizzate da pasticceri in vena di creatività da gustare. Sul versante anche Host in programma l'appuntamento del segmento Caffè con i **Campionati mondiali SCA 2021 - World Barista Championship, World Brewers Cup e World Cup Tasters Championship**. In gara gli associati della **Specialty Coffee Association (SCA)**, che rappresenta migliaia di professionisti del caffè, dai produttori ai baristi di tutto il mondo. E gli aderenti ad **ALTOGA** (Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari) animeranno l'area Caffè

Bar con il **VII Gran Premio della caffetteria italiana**, il **II° Campionato Mondiale di Latte Art Grading** e le degustazioni di Coffee addiction. Sarà presente anche una **Innovation area**, vetrina in cui poter presentare i prodotti più innovativi, e l'**Evolution plaza** luogo di discussione degli ultimi trend nel mondo del food. Oltre a showcooking con chef che raccontano i loro segreti, in collaborazione con Apci, associazione professionale cuochi italiani. E non mancherà l'enoteca di **TuttoWine** con sessioni di formazione sul mondo vitivinicolo.



Sul palcoscenico dell'ecosistema agroalimentare, dove quest'anno sarà possibile sfruttare le sinergie tra due settori complementari come l'agrifood e l'hospitality, ci saranno **eventi dedicati alle tecnologie applicate** per esempio alla lavorazione della carne e ai piatti pronti come Meat-Tech. Sul lato Horeca spazio allo **Smart Label - Host Innovation Award**, il concorso aperto a tutte le aziende innovative organizzato da Fiera Milano e HostMilano in collaborazione con POLI.Design - Consorzio del Politecnico di Milano con il patrocinio di Adi - Associazione Italiana per il Disegno Industriale, quest'anno con 79 candidature. A vincere sono state le 25 aziende, italiane e internazionali, che hanno meglio interpretato le tendenze che plasmeranno l'industry del futuro: dal risparmio energetico all'utilizzo di materiali e soluzioni green, dal focus sull'igiene a quello sulle soluzioni tecnologiche user-friendly, alla flessibilità di utilizzo dei prodotti. Ritorna anche la seconda edizione di **Contest School**, l'iniziativa rivolta agli **Istituti Professionali del settore Servizi** (indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera), promossa dalla Fipgc, in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione. Sul fronte della Ristorazione, dove **Fipe** - Federazione Italiana Pubblici Esercizi presenterà Ristorazione 4.0, osservatorio privilegiato sull'innovazione digitale nel comparto che si dividerà la scena con i seminari dell'Horeca Digital Academy, a cura di APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani. Presente anche Federcuochi e la sua Accademy Fic. E per le tre P, Pane Pizza Pasta, ci saranno la Bakery Academy, la

A.P.Pa.Fre. - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa e l'appuntamento con Slices – Pizza Culture for professionals, showcooking e dibattiti a cura di Pizza e Pasta italiana.

Profumo di futuro a "TuttoFood": l'agroalimentare fa da volano alla ripresa

 tribunatreviso.gelocal.it/il-gusto/2021/10/06/news/eventi_milano_tuttofood_2021-320927024/

Luisa Mosello

October 6, 2021

Una ripartenza a **TuttoFood**, ovvero con il cibo e quanto lo circonda a 360 gradi per un riavvio dell'economia del gusto e della socialità. E già il titolo della manifestazione che si svolgerà **dal 22 al 26 ottobre nel capoluogo meneghino a FieraMilano** è di per sé tutto un programma. Perché in un periodo di blocco del futuro, con la pandemia ancora presente ma sotto controllo, l'universo della tavola a tutto tondo torna a proporsi live e in sicurezza. Per riunire produttori e distributori dei prodotti di qualità dell'intera filiera del food and beverage che si confronteranno con importatori, GDO, negozi di prossimità, negozi gourmet, food service, Out of Home e naturalmente chef. In pratica uno stato dell'arte dell'intera food community mondiale in cui la tradizione alimentare si amalgama con l'innovazione.

Quest'anno TuttoFood sarà in contemporanea con un altro appuntamento, **HostMilano 2021** che prevede la presenza di 1.300 espositori, buyer presenti grazie al supporto di ICE/ITA Agenzia e stakeholder in arrivo da tutto il mondo (oltre 40 i Paesi rappresentati). Obiettivo: rilanciare quel grande vassoio di professionalità e saperi, oltre ai sapori, che è l'Horeca, l'ospitalità con le sue fette di settore, dalla ristorazione al bakery, dalla proposta pizza, pasta, caffè al bar e pasticceria fino all'arredo e alla tecnologia dell'offerta gastronomica del "fuori casa" che si sta via via allargando, per l'inevitabile voglia di uscire e andare a cena in compagnia, come confermano le ultime analisi sulla tendenza al ritorno della convivialità oltre le mura domestiche. "Sarà fondamentale esserci, in presenza. Perché **in un momento come questo è fondamentale vedere le novità e provarle sul campo**, oltre che ritrovare i partner tradizionali e conoscerne di nuovi - sottolineano gli organizzatori -. Trovare all'interno della stessa manifestazione gli espositori di HostMilano e di TuttoFood permetterà di valutare ancora meglio le nuove abitudini dei consumatori sviluppatesi dopo la pandemia, capendo da vicino quali saranno le possibili aree di ibridazione".

Un **doppio appuntamento** che permetterà di entrare dalla porta principale in uno scenario dalle mille e una risorse. E di spalancarla, quella porta, su un orizzonte che sa di vero rinascimento del buono che diventa eccellenza. E fa da volano per andare avanti senza le zavorre di un periodo buio come quello che abbiamo vissuto negli ultimi mesi. Del resto l'Italia che ospita il salone evento TuttoFood, da assaggiare dall'inizio alla fine, può guardare di "buon" occhio, e soprattutto palato, l'avvenire. Perché già di vittorie, e anche molto dolci ne ha avute. Come la recente incoronazione sul podio della pasticceria mondiale. E per questo assume un significato ancora più rappresentativo e goloso uno degli appuntamenti di punta come quello con **Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari**, il concept ideato dal Maestro pasticcere italiano e internazionale, riconosciuto ovunque, che mira a mettere a confronto importanti interpreti dell'universo dolciario a livello mondiale. Rimanendo in tema non mancheranno le competizioni internazionali a cura di **FIPGC Federazione**

Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria con il Campionato del Mondo del Tiramisù e The best Pastry chef in the World, con 18 campioni che si confronteranno sul futuro della pasticceria.



Altro appuntamento da segnare sull'agenda golosa è quello con il **Panettone World Championship** a cura dell'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**. E poi **Art Gallery**: oltre 200 lavorazioni in esposizione, realizzate da pasticceri in vena di creatività da gustare. Sul versante anche Host in programma l'appuntamento del segmento Caffè con i **Campionati mondiali SCA 2021 - World Barista Championship, World Brewers Cup e World Cup Tasters Championship**. In gara gli associati della **SpecialtyCoffee Association (SCA)**, che rappresenta migliaia di professionisti del caffè, dai produttori ai baristi di tutto il mondo. E gli aderenti ad **ALTOGA** (Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari) animeranno l'area Caffè

Bar con il **VII Gran Premio della caffetteria italiana**, il **II° Campionato Mondiale di Latte Art Grading** e le degustazioni di Coffee addiction. Sarà presente anche una **Innovation area**, vetrina in cui poter presentare i prodotti più innovativi, e l'**Evolution plaza** luogo di discussione degli ultimi trend nel mondo del food. Oltre a showcooking con chef che raccontano i loro segreti, in collaborazione con Apci, associazione professionale cuochi italiani. E non mancherà l'enoteca di **TuttoWine** con sessioni di formazione sul mondo vitivinicolo.



Sul palcoscenico dell'ecosistema agroalimentare, dove quest'anno sarà possibile sfruttare le sinergie tra due settori complementari come l'agrifood e l'hospitality, ci saranno **eventi dedicati alle tecnologie applicate** per esempio alla lavorazione della carne e ai piatti pronti come Meat-Tech. Sul lato Horeca spazio allo **Smart Label - Host Innovation Award**, il concorso aperto a tutte le aziende innovative organizzato da Fiera Milano e HostMilano in collaborazione con POLI.Design - Consorzio del Politecnico di Milano con il patrocinio di Adi - Associazione Italiana per il Disegno Industriale, quest'anno con 79 candidature. A vincere sono state le 25 aziende, italiane e internazionali, che hanno meglio interpretato le tendenze che plasmeranno l'industry del futuro: dal risparmio energetico all'utilizzo di materiali e soluzioni green, dal focus sull'igiene a quello sulle soluzioni tecnologiche user-friendly, alla flessibilità di utilizzo dei prodotti. Ritorna anche la seconda edizione di **Contest School**, l'iniziativa rivolta agli **Istituti Professionali del settore Servizi** (indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera), promossa dalla Fipgc, in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione. Sul fronte della Ristorazione, dove **Fipe** - Federazione Italiana Pubblici Esercizi presenterà Ristorazione 4.0, osservatorio privilegiato sull'innovazione digitale nel comparto che si dividerà la scena con i seminari dell'Horeca Digital Academy, a cura di APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani. Presente anche Federcuochi e la sua Accademy Fic. E per le tre P, Pane Pizza Pasta, ci saranno la Bakery Academy, la

A.P.Pa.Fre. - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa e l'appuntamento con Slices – Pizza Culture for professionals, showcooking e dibattiti a cura di Pizza e Pasta italiana.

Oltre il Ponte Vecchio Trenta luoghi da scoprire

lanazione.it/firenze/cronaca/oltre-il-ponte-vecchio-trenta-luoghi-da-scoprire-1.6888189

I tour di Confcommercio nella città meno conosciuta ma sempre affascinante. Dallo stadio Franchi a Brozzi: "Firenze non è soltanto il centro storico"



Le guide che

partecipano all'iniziativa con l'assessore Cecilia Del Re di Rossella Conte FIRENZE Sarà il volto di una Firenze in parte inedita e inaspettata, ma sempre bellissima, ad emergere dal calendario di visite guidate gratuite dell'iniziativa "Ti racconto Firenze" che accompagnerà l'autunno dal 16 ottobre al 18 dicembre. La Confcommercio con il contributo del Comune di Firenze e la promozione di Feel Florence, attraverso 30 tour gratuiti, cercherà di mettere in luce parti più nascoste della città, valorizzando ogni area, percorrendone i quartieri in lungo e in largo per svelarne monumenti e artisti di ogni...

di Rossella Conte

FIRENZE

Sarà il volto di una Firenze in parte inedita e inaspettata, ma sempre bellissima, ad emergere dal calendario di visite guidate gratuite dell'iniziativa "Ti racconto Firenze" che accompagnerà l'autunno dal 16 ottobre al 18 dicembre. La Confcommercio con il contributo del Comune di Firenze e la promozione di Feel Florence, attraverso 30 tour gratuiti, cercherà di mettere in luce parti più nascoste della città, valorizzando ogni area, percorrendone i

quartieri in lungo e in largo per svelarne monumenti e artisti di ogni epoca, personaggi famosi e curiosità, ma anche tipicità, locali e negozi. Ed è proprio ai negozianti, e più in generale, agli imprenditori del terziario, che sono rivolte in primis queste visite, affinché diventino convinti "ambasciatori di bellezza" per i propri clienti. Molte le mete da scoprire con la guida dei professionisti di Confguide: dai giardini nascosti d'Oltrarno alla Firenze di Vasco Pratolini o a quella dei musicisti, "da Gianni Schicchi a Piero Pelù". Dai villini Liberty fuori le mura alle "Spoon River" fiorentine (il cimitero delle Porte Sante e quello degli Inglesi in piazzale Donatello), passando per lo storico stadio Franchi, i borghi di Quaracchi e Brozzi, i murales dell'Isolotto o addirittura Peretola con la chiesa di San Biagio a Petriolo. "Ancora un progetto per andare alla scoperta di una Firenze autentica e insolita - spiega l'assessore al Turismo Cecilia Del Re -, vista attraverso gli occhi esperti delle guide turistiche della Confcommercio fiorentina. Un viaggio rivolto in particolare agli operatori del commercio per accrescere la consapevolezza del patrimonio che abbiamo e far sì che diventino proprio loro i primi testimoni della Firenze insolita verso i visitatori. Un'iniziativa inserita sul portale Feel Florence, sempre più ricco di offerte all'insegna di un approccio sostenibile al turismo in città, nel rispetto del territorio e dei residenti". I tour saranno gratuiti e il numero dei posti disponibili è limitato. Tutte le informazioni per la prenotazione sono sul sito Confcommercio Firenze.

"Firenze non si esaurisce nel quadrilatero d'oro compreso fra piazza Duomo e piazza della Signoria" sottolineano Aldo Cursano e Franco Marinoni, presidente e direttore Confcommercio Toscana. "Queste visite daranno voce e volto anche a luoghi lontani dal turismo di massa, ma pieni di vitalità, a borghi e quartieri dove la rete tradizionale dei negozi sotto casa è ancora protagonista della vita sociale" proseguono. "Il mercato turistico è sempre in cerca di novità, di cose nuove da fare e vedere - conclude la presidente di Confguide-Confcommercio Paola Miglioni -. La nostra sfida è trovare idee stimolanti che coinvolgano le persone e le aiutino a respirare la vera atmosfera della nostra città".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Incontro di un'ora Draghi-Salvini: i ministri della Lega in Cdm

[ilsole24ore.com/art/incontro-un-ora-draghi-salvini-ministri-lega-cdm-AER0ALo](https://www.ilsole24ore.com/art/incontro-un-ora-draghi-salvini-ministri-lega-cdm-AER0ALo)

Redazione

October 7, 2021

Pass e capienza al 35%: ecco come potrebbero riaprire le discoteche

3' di lettura

I ministri leghisti saranno in Consiglio dei ministri. Lo hanno reso noto fonti governative della Lega. Nel pomeriggio Giancarlo Giorgetti ha incontrato Matteo Salvini al Senato. Giorgetti interpellato al termine del colloquio ha dichiarato: «Il governo sta scrivendo le norme sulle riaperture. Vediamo, stiamo lavorando al testo». È durato un'ora esatta l'incontro tra il premier Draghi e il leader della Lega. Poi è seguito un confronto sorridente tra Matteo Salvini e i ministri della Lega Giancarlo Giorgetti, Massimo Garavaglia e Erika Stefani nel cortile di palazzo Chigi dopo il faccia a faccia tra il leader del Carroccio e il premier Mario Draghi.

Franceschini prima Cdm, sono ottimista su aumento

Intanto sono state riconvocate le regioni per fissare nuove capienze più alte di quelle stabilite dal Cts. Come finirà sulle capienze? «Sono ottimista», sottolinea il ministro della Cultura Dario Franceschini all'ingresso a Palazzo Chigi per il Cdm, a chi gli chiede se pensa che si possa arrivare al 100%, come da lui chiesto, per cinema e teatri.

Verso la piena capienza di teatri e cinema, 50% discoteche al chiuso

Si va verso la piena capienza per i luoghi di cultura, come cinema e teatri. E' questo l'orientamento che emerge a ridosso dell'inizio del Consiglio dei ministri, a quanto apprende l'ANSA, da diverse fonti governative. Per le discoteche l'asticella dovrebbe essere fissata al 50% al chiuso, 75% all'aperto, per lo sport 60% al chiuso, 75% all'aperto.

Le riaperture in ballo

A breve inizia il cdm sulle riaperture. Dopo 20 mesi di porte chiuse anche discoteche e sale da ballo sono pronte a ripartire. In discoteca in zona bianca al 50% all'aperto e al 35% al chiuso. Si potrà togliere la mascherina per ballare, mentre la si dovrà indossare in tutti gli altri momenti. Sono le prime indicazioni del Comitato tecnico scientifico sulle prossime riaperture che saranno protagoniste del Consiglio dei ministri convocato alle ore 18. Sul tavolo dovrebbe esserci il provvedimento per ampliare le capienze dei luoghi di cultura e

spettacolo -in primis teatri e cinema- impianti sportivi e discoteche. In zona bianca per gli spettacoli capienza al 100% all'aperto e all'80% al chiuso senza distanziamento, ma con green pass.



NEWSLETTER

Scuola+, la newsletter premium sul mondo della scuola e della formazione

Scopri di più

Obbligo di registrare gli ingressi

Un primo spiraglio si era aperto per le sale da ballo all'aperto l'estate scorsa, mentre ora, con l'arrivo del freddo, arrivano nuove indicazioni per i locali al chiuso, che potranno riaprire in zona bianca con il 35% di capienza al chiuso, personale compreso, 50% all'aperto. Ingresso consentito solo ai clienti con certificazione verde e con l'obbligo di registrazione per tutti gli accessi.

Silb-Fipe, discoteche: «La capienza al 35% non è sostenibile»

«Finalmente, dopo più di un anno e mezzo, abbiamo la possibilità di riaprire le porte dei nostri locali. Non posso che ringraziare tutti coloro che si sono spesi per ottenere questo risultato. Eppure si tratta solo di un primo passo, perché è evidente che con la capienza ridotta al 35% le attività non sono economicamente sostenibili», lo afferma in una nota il presidente Maurizio Pasca a margine del Consiglio Direttivo di Silb-Fipe, il Sindacato Italiano dei locali da Ballo. «Occorre assolutamente arrivare almeno al 50%, dipendenti esclusi, così come stabilito per altre attività simili. Siamo il comparto che maggiormente

ha sofferto la crisi generata dalla pandemia - ha detto Pasca - e non crediamo sia giusto, dopo essere rimasti chiusi ben più degli altri, subire limitazioni così forti. Oltre a questo, sarà altrettanto importante prevedere ristori adeguati per far fronte alle enormi perdite generate dalla chiusura forzata». Per Pasca «una ripresa a queste condizioni, col freno a mano tirato, non basterà a risollevare aziende martoriate e costantemente sotto attacco dell'abusivismo dilagante. Sostenerci in maniera più efficace significherebbe da un lato ridare slancio a un settore importante, dall'altro contrastare i fenomeni di mala movida e illegalità che troppo spesso hanno riempito le cronache. Speriamo che chi di dovere ci dia ascolto e che quanto prima si intervenga sulle modalità di riapertura».

Riproduzione riservata ©

loading...

Brand connect

Newsletter

Notizie e approfondimenti sugli avvenimenti politici, economici e finanziari.

[Iscriviti](#)

Ingressi limitati al 50%, le discoteche friulane si accontentano: «Ora l'importante è ripartire»

messaggeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/10/07/news/ingressi-limitati-al-50-le-discoteche-friulane-si-accontentano-ora-l-importante-e-ripartire-1.40785785

Riccardo De Toma

October 7, 2021



Riccardo De Toma 07 Ottobre 2021

UDINE. Non fanno salti di gioia, visto che il Comitato tecnico scientifico chiedeva di ridurre gli ingressi al 35% della capienza, poi alzati al 50%. E chiedono buonsenso, temendo che rispettare e far rispettare tutti i paletti sarà cosa ardua. I gestori di discoteche e music bar, però, tirano almeno un mezzo sospiro di sollievo. Perché l'importante, dicono, è ripartire, confidando in un'evoluzione positiva dello scenario generale, che possa favorire un progressivo allentamento delle restrizioni.

Se

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

Disco in rivolta: "Regole assurde, non ci stiamo"

[R ilrestodelcarlino.it/rimini/cronaca/disco-in-rivolta-regole-assurde-non-ci-stiamo-1.6888549](https://ilrestodelcarlino.it/rimini/cronaca/disco-in-rivolta-regole-assurde-non-ci-stiamo-1.6888549)



Mascherine ma non in pista: è

una delle indicazioni degli esperti contestate dai gestori dei locali da ballo "Così non si può riaprire, meglio stare chiusi". Per i gestori dei locali della Riviera, quella arruata dal Comitato tecnico scientifico doveva essere una bella notizia. Al contrario si è trasformata "nell'ennesima beffa". Secondo gli esperti riaprire i locali da ballo è possibile, ed anzi in pista non servirebbe la mascherina, ma c'è un numero che ha fatto crollare le speranza dei gestori, quello della capienza. Il Cts la fissa al 35%. "Non ci sono le condizioni per..."

"Così non si può riaprire, meglio stare chiusi". Per i gestori dei locali della Riviera, quella arruata dal Comitato tecnico scientifico doveva essere una bella notizia. Al contrario si è trasformata "nell'ennesima beffa".

Secondo gli esperti riaprire i locali da ballo è possibile, ed anzi in pista non servirebbe la mascherina, ma c'è un numero che ha fatto crollare le speranza dei gestori, quello della capienza. Il Cts la fissa al 35%.

"Non ci sono le condizioni per aprire", sono le prime parole di Marco Tiraferri del gruppo Villa delle Rose, che nella stagione autunnale avrebbe la possibilità di organizzare serate al Peter Pan. "Con quella percentuale non si coprono nemmeno i costi fissi, è impensabile, e non credo ci sia qualcuno che aprirà. Ci sono regole indicate dal Comitato che non riesco a comprendere, come quella delle mascherine. Nel locale vanno tenute, ma in pista si possono

togliere: assurdo. Non ne comprendo il motivo. Inoltre sembra che queste persone non sappiano cosa siano oggi i locali. Ormai si balla ovunque, come potrei dividere le persone dicendo ad alcuni di mettere la mascherina, ad altre di non mettetela?"

Sono trascorsi venti mesi da quando il virus chiuse il Paese e il mondo, ma per le discoteche il giorno della riapertura appare lontano. Anche Gianni Indino, presidente del Silb regionale, non sa più a che santo votarsi per far comprendere le esigenze di aziende e di un comparto che, con o senza Green pass, non riesce a riprendere a lavorare. Per di più la cosa che lo stesso Indino non riesce a comprendere è per quale motivo nel resto d'Europa si balla e in Italia no, anche se il certificato verde è diffuso ovunque. "In questi giorni mi trovo a Madrid, dove i locali da ballo sono aperti da tempo senza limitazioni di capienza. Qui ho incontrato Joaquin Boadas, segretario generale dell'International nightlife association. Anche lui si è molto meravigliato perché l'Italia è l'unico Paese in cui le discoteche non sono ancora aperte nonostante la capillare estensione del Green Pass tra i cittadini". In poche parole: "Vogliamo tornare a lavorare, ma non possiamo rimetterci".

Oggi a Roma si riunirà il direttivo nazionale del Silb-[Fipe](#) e "valuterà se ci siano le condizioni per continuare a dialogare attraverso un tavolo di confronto, oppure se sarà necessario passare alle proteste rumorose e diffuse già annunciate".

Andrea Oliva

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Discoteche a capienza ridotta, rabbia dei gestori: «Meglio chiudere»

[G corrieredelmezzogiorno.corriere.it/bari/cronaca/21_ottobre_07/discoteche-capienza-ridotta-rabbia-gestori-meglio-chiudere-892e17a4-275e-11ec-8f49-a72a569d53bc.shtml](https://corrieredelmezzogiorno.corriere.it/bari/cronaca/21_ottobre_07/discoteche-capienza-ridotta-rabbia-gestori-meglio-chiudere-892e17a4-275e-11ec-8f49-a72a569d53bc.shtml)

Redazione online

covid e misure sanitarie

Mezzogiorno, 7 ottobre 2021 - 13:21

Maurizio Pasca: «Conviene non riaprire». Roberto Maggialetti: «Follia tutta italiana»

di Giuseppe Di Bisceglie

[A-A+](#)

[shadow](#)

[Stampa](#)

[Email](#)

L'indicazione del Cts - riapertura con il 35% di capienza al chiuso e il 50% all'aperto - scatena la rabbia dei gestori delle discoteche di tutta la Puglia. «È una follia solo italiana», sostiene anche Maurizio Pasca, gallipolino, presidente del sindacato nazionale dei locali da ballo. «A queste condizioni meglio non riaprire», dice Roberto Maggialetti, titolare del Divinae Follie di Bisceglie. Le condizioni individuate dal comitato tecnico scientifico per la riapertura delle attività delle sale da ballo non consentono una ripartenza di un settore che da quasi due anni è totalmente fermo a causa delle restrizioni della pandemia. È in sintesi il pensiero di chi fa impresa nel settore delle discoteche e dell'intrattenimento alla luce di quanto emerso dalla seduta del Cts che ha proposto il via libera per le attività delle sale da ballo in zona bianca garantendo una presenza, comprensiva del personale dipendente, pari al 35% della capienza massima delle strutture al chiuso e al 50% all'aperto, oltre alla necessità del green pass all'ingresso e all'utilizzo della mascherina.



Il sindacato dei gestori

L'ultima parola sulla possibilità di riaprire le discoteche secondo le condizioni individuate dal Cts spetta al governo. Gli imprenditori continuano a battere i pugni: «Non ce la facciamo più a stare chiusi, sono ormai venti mesi che il nostro settore è fermo ed anche noi abbiamo il diritto di lavorare» protesta il presidente nazionale Silb-[Fipe](#), il sindacato nazionale dei locali da ballo, Maurizio Pasca interpellato dal Corriere del Mezzogiorno. «Le condizioni sono troppo restrittive, non possiamo ritenerci soddisfatti. Ora non ci resta che sperare che la curva del contagio scenda ulteriormente così da rivedere le capienze» auspica Pasca. Oggi è prevista una riunione del direttivo nazionale dell'associazione. «Più volte abbiamo chiesto di coinvolgerci nei processi decisionali ma non siamo mai stati consultati. Siamo coloro che conoscono meglio il problema e probabilmente coloro che potrebbero trovare le soluzioni migliori» fa notare il presidente Silb-[Fipe](#).

shadow carousel

[Discoteche: l'appello dei dipendenti del «DF» di Bisceglie](#)



Discoteche: l'appello dei dipendenti del «DF» di Bisceglie



Discoteche: l'appello dei dipendenti del «DF» di Bisceglie



Discoteche: l'appello dei dipendenti del «DF» di Bisceglie



Discoteche: l'appello dei dipendenti del «DF» di Bisceglie



Discoteche: l'appello dei dipendenti del «DF» di Bisceglie

Il DF di Bisceglie

«Stando così le cose per molti sarà difficile riaprire, atteso che i costi di gestione sarebbero troppo ingenti a fronte di capienze così basse» afferma Roberto Maggialetti, imprenditore nel settore delle discoteche. Il suo DF di Bisceglie, già Divinae Follie, tra le discoteche più grandi del Sud Italia, ha dovuto chiudere pochi giorni dopo la sua inaugurazione in ragione del lockdown del marzo 2020. Da allora le attività non sono di fatto più ripartite. «È una follia tutta italiana», stigmatizza Maggialetti, facendo notare come le restrizioni italiane sono ben più stringenti di quelle degli altri paesi europei. «Questa estate si è ballato dappertutto tranne che nelle discoteche. Eppure ci siamo disposti a seguire tutte le misure utili, chiediamo il green pass, siamo attrezzati per il ballo in sicurezza. Stando ai numeri consentiti per i concerti, per le manifestazioni sportive e per altre situazioni simili, sia all'aperto che al chiuso, non si comprende perché il mondo delle discoteche debba subire questa ingiustizia», rileva il titolare della discoteca di Bisceglie. «Il governo nazionale deve capire che con queste condizioni le aziende non possono reggere» afferma rassegnato. Nell'attesa dei provvedimenti del governo centrale la voce della categoria inizia a farsi sempre più forte. Stando ai dati di SILB – [FIPE](#), le discoteche e i locali da ballo in Italia sono circa 3000. Nell'ultimo anno ben 500 le attività che hanno chiuso; circa mezzo miliardo di euro le perdite solo per discoteche e sale da ballo. Il timore degli addetti ai lavori è che l'elenco delle attività chiuse possa allungarsi ulteriormente o, ancora peggio, una tale situazione di stallo possa stuzzicare gli appetiti della malavita.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

7 ottobre 2021 | 13:21

© RIPRODUZIONE RISERVATA

aside shadow

L'informazione nella tua mail

Le Newsletter di Corriere

**Per leggere solo ciò che realmente
ti interessa, quando vuoi.**

ISCRIVITI

I PIÙ VISTI



Corriere della Sera

L'Unione Ristoranti Buon Ricordo rinnova i vertici

CN corrierenazionale.it/2021/10/07/unione-ristoranti-buon-ricordo-rinnova-i-vertici/

October 7, 2021

Rinnovato nel segno della continuità il Consiglio Direttivo dell'Unione Ristoranti Buon Ricordo: le elezioni nel corso dell'assemblea annuale svoltasi in Franciacorta



Cesare Carbone, 47 anni, del Ristorante Manuelina di Recco (Ge) è stato

riconfermato **Presidente** dell'Unione Ristoranti Buon Ricordo. Ad affiancarlo nei prossimi 3 anni ci sarà ancora come **Segretario Generale Operativo Luciano Spigaroli** del ristorante Al Cavallino Bianco di Polesine Zibello. Una conferma anche per la **Vicepresidenza**, affidata a **Giovanna Guidetti** dell'Osteria La Fefa di Finale Emilia. **Tesoriere** è **Giorgio Borin** del Ristorante La Montanella di Arquà Petrarca. Le elezioni si sono tenute nel corso

dell'assemblea annuale dell'associazione, svoltasi in Franciacorta a Ca' del Bosco, durante la quale è stata per la prima volta eletto un **Presidente Onorario, Genuino Del Duca** del Ristorante Enoteca Del Duca di Volterra.

Con loro, faranno parte del **Consiglio Direttivo: Vincenzo Barbieri** del Ristorante Barbieri di Altomonte, **Carlo Bianconi** del Ristorante Granaro del Monte di Norcia, **Sergio Carboni** della Locanda Degli Artisti di Cappella de' Picenardi, **Domenico De Gregorio** del Ristorante Lo Stuzzichino di Sant'Agata sui Due Golfi, **Luigi Gandola** del Ristorante Salice Blu di Bellagio, **Massimiliano Masuelli** della Trattoria Masuelli S. Marco di Milano. Sono stati inoltre eletti **Revisori dei conti Gilberto Farina** del Ristorante La Piana di Carate Brianza; **Probiviri Giuseppe Lorenzini** del Ristorante Gardesana di Torri del Benaco, **Domenico Ferraioli** dell'Hostaria di Bacco di Furore, **Daniilo Moresco** del Ristorante Da Pino di San Michele all'Adige.

“Dall'incontro, il primo fra noi in presenza dopo lo stop determinato dal Covid, è emersa tanta voglia di fare e di progettare insieme il presente e il futuro del Buon Ricordo, con spirito di amicizia e collaborazione – commenta il Presidente Cesare Carbone- Insieme per ripartire dopo il terribile periodo della pandemia. E per valorizzare lo straordinario patrimonio della cucina regionale italiana, la nostra storica mission in cui crediamo fermamente dal 1964, anno della nascita del Buon Ricordo. Molti i progetti su cui ci siamo confrontati nel corso della nostra partecipatissima assemblea, a cui abbiamo avuto il piacere di avere ospite il Direttore Generale **FIPE** Roberto Calugi. Ringraziamo il Consorzio Franciacorta che ha accolto per la seconda volta la nostra assemblea, Ca' del Bosco, stupenda cornice dei nostri lavori, e tutti i partner che ci hanno affiancato anche in questa occasione e condividono il nostro percorso: Confagricoltura, Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Latterie Inalpi, Zanussi Professional.”



CorNaz

Discoteche, non c'è accordo nel governo sulla capienza. Per Salvini «35% è presa in giro»

[G ilgazzettino.it/italia/politica/discoteche_riapertura_matteo_salvini_accordo-6242077.html](https://ilgazzettino.it/italia/politica/discoteche_riapertura_matteo_salvini_accordo-6242077.html)

Redazione Web



L'approvazione del pacchetto di nuove misure

Il pacchetto di misure che entrerà in Cdm nelle prossime ore o al più tardi venerdì sarà valido solo per le attività in **zona bianca**. Le norme sono state delineate nelle ultime riunioni dagli esperti tenendo fermo il principio di fondo della gradualità delle riaperture. Per quanto riguarda gli eventi sportivi, il Cts ha suggerito all'esecutivo di procedere ad un allargamento della capienza fino ad un massimo del 75% per gli stadi all'aperto e fino ad un massimo del 50% per gli impianti al chiuso.

Capienza che «deve essere rispettata utilizzando tutti i settori e non solo una parte, al fine di evitare il verificarsi di assembramenti in alcune zone». Ovviamente, l'accesso sarà consentito solo con il **green pass** e sarà sempre obbligatorio l'uso della mascherina. Per cinema, teatri e sale da concerto, l'indicazione è per una capienza massima dell'80% al chiuso e del 100% all'aperto, sempre con green pass e mascherina.

Cts, via libera alle discoteche con Green pass e capienza al 35%

Nessuna limitazione, invece, per i musei dove però deve essere garantita «l'organizzazione dei flussi per favorire il distanziamento interpersonale in ogni fase, con l'eccezione dei nuclei conviventi». Su questi interventi c'è un sostanziale accordo nel governo e il via libera delle

Regioni, anche se sia il ministro della Cultura Dario Franceschini nei giorni scorsi sia il sottosegretario con delega allo Sport Valentina Vezzali hanno ribadito che l'obiettivo è di riaprire tutto. «È un primo passo - dice l'ex olimpionica del fioretto - Dobbiamo arrivare quanto prima al 100% e se la situazione epidemiologica e la vaccinazione continueranno così credo sia veramente questione di settimane».

Non c'è accordo sulle discoteche

Non c'è invece accordo sulle discoteche, settore chiuso ormai da più di un anno. Nella riunione di martedì il Cts ha dato il via libera ma con molti paletti: massimo 35% di capienza al chiuso e 50% all'aperto, compreso il personale dipendente, utilizzo obbligatorio dei bicchieri monouso, impianti di aereazione senza riciclo di aria, un meccanismo di registrazione dei clienti che consenta un eventuale tracciamento dei presenti, obbligo di mascherina tranne quando si balla.

Il perché di tanto rigore lo ha spiegato lo stesso Comitato: si tratta di **«attività si configurano tra quelle che presentano i rischi più elevati per la diffusione del virus»**. Per Matteo Salvini, ma anche per gestori e associazioni di categoria, si tratta di misure improponibili. E se il ministro della Salute Roberto Speranza è sulle posizioni degli esperti, **dubbi li hanno anche in Forza Italia e nei Cinquestelle**, con questi ultimi che chiedono ristori adeguati e immediati se rimarrà quello il limite. Spetterà a Mario Draghi la sintesi tra le diverse posizioni.

[Covid, Speranza: la prossima settimana in Consiglio dei Ministri riaperture e capienze locali](#)

L'attacco di Salvini

«È una presa in giro senza senso scientifico, sanitario, sociale ed economico. Con questi numeri rischiano di fallire 3mila aziende e 200mila lavoratori» dice il leader della Lega al quale si associa il presidente della Conferenza delle Regioni Massimiliano Fedriga: «con una capienza del 35% le discoteche non aprono, va fatto un ragionamento approfondito per ipotizzare un ampliamento».

Categorica anche la Siae, già critica con la decisione di non eliminare i limiti di capienza per cinema e teatri: riaprire in queste condizioni è «impossibile». «I costi di gestione di un locale sono troppo ingenti per poter riaprire con gli introiti di un 35% di capienza - dice la società -. Sarebbe stato più onesto dire non ci sono le condizioni, non si può riaprire».

Stesso discorso del presidente del Silb-**Fipe** Emilia Romagna Gianni Indino. «È una capienza antieconomica che non ci consente di rimanere sul mercato. Riempiendo il locale solo al 35%, non si coprirebbero nemmeno i costi vivi. Vogliamo lavorare ma non rimetterci». Domani ci sarà il direttivo nazionale dell'Associazione a Roma e lì si deciderà se continuare a dialogare con il governo o «passare a proteste rumorose e diffuse».

Ultimo aggiornamento: 7 Ottobre, 08:33 © RIPRODUZIONE RISERVATA

lavoro

Home | Toscana | Grosseto | Operatore Pluriservizio

Operatore Pluriservizio

ADECCO ITALIA SPA

CANDIDATI



Data di pubblicazione

07/10/2021



Sede di lavoro

Grosseto



Categoria - Ruolo

Cameriere

Adecco

PROFILO E POSIZIONI APERTE



Salva Stampa Inoltra

Adecco

Per vivace azienda della ristorazione commerciale specializzata nella carne alla griglia ricerchiamo 8 operatori pluriservizio di ristorazione, con minima esperienza di cucina, griglia e/o sala. Si richiede disponibilità a contratto part time 20 ore settimanali, disponibilità a turni spezzati, anche festivi e fine settimana. Si richiede il mezzo proprio per raggiungere il luogo di lavoro, gradita HACCP in corso di validità e attestati sulla sicurezza. Disponibilità immediata ad iniziale contratto di somministrazione di 2 settimane prorogabile, con possibilità di assunzione diretta al termine della missione.

Data inizio prevista: 25/10/2021

Categoria Professionale: Operai Generici

Settore: TURISTICO/ ALBERGHIERO & RISTORAZIONE

Città: Grosseto (Grosseto)

Competenze richieste:

EnglishCv
traduzione
in inglese

English CV in super sconto

SCOPRI LA PROMO

We care about your privacy

As per our [cookie policy](#), we and our selected partners as well as independent advertising marketers use technologies, such as cookies, to collect and process personal data from devices (e.g. IP address, precise device and geographic location tracking) in order to provide technical functionalities, show you personalized advertising, measure performance, analyze our audiences, and improve our products and services. With your consent, we may make use of these technologies for the purposes indicated. You can freely give, refuse or revoke your consent to all or some of the purposes and oppose to processing conducted by virtue of a legitimate interest, by entering the "Preferences" section also accessible through our [cookie policy](#). You can consent to the use of the above mentioned technologies by clicking "Accept".

[Purposes](#) | [Partners](#) | [Legitimate interest](#)

Preferences

Agree

LAVORO OPERATORE PLURISERVIZIO GROSSETO

Settore

Alimentare

Numero posizioni aperte

5

Operatore Pluriservizio

ADECCO ITALIA SPA CANDIDATI

TI INTERESSA QUESTA RICERCA?

Attiva subito un job alert per ricevere ogni settimana nuovi annunci in linea con la tua ricerca

ATTIVA SUBITO

VUOI FARTI TROVARE DALLE AZIENDE?

Iscriviti a Trovavoro ed entra nel database consultato ogni giorno da centinaia di aziende

CARICA IL TUO CV

IL TUO CV È A PROVA DI COLLOQUIO?

Scopri il servizio CV Clinique per una revisione del tuo curriculum e la preparazione al colloquio di lavoro

PROVA CV CLINIQUE

ANNUNCI PER REGIONE

Abruzzo Molise
 Basilicata Piemonte
 Calabria Puglia
 Campania Sardegna
 Emilia Sicilia
 Romagna Toscana
 Friuli-Venezia Trentino-Alto
 Giulia Adige
 Lazio Umbria
 Liguria Valle d'Aosta
 Lombardia Veneto
 Marche

ANNUNCI PER SETTORE

Manager Internet
 Venditore Avvocato
 Estero Informatica
 Banca Moda
 GDO Risorse umane
 Responsabile Laureati
 Ingegnere Amministrazione
 Geometra Direttore
 Infermieri Comm...
 Grafico Project
 Manager
 Product
 Manager

ANNUNCI PER CITTÀ

Pescara Campobasso
 Potenza Torino
 Catanzaro Bari
 Napoli Cagliari
 Bologna Palermo
 Trieste Firenze
 Roma Bolzano
 Genova Perugia
 Milano Aosta
 Ancona Venezia

Trovavoro è la Job Board del Corriere della Sera, da sempre punto di incontro tra i migliori talenti e le migliori aziende. Consulta tra migliaia di annunci di lavoro, sia in Italia che all'Estero, le opportunità di carriera più adatte al tuo profilo professionale. La navigazione è semplice e veloce: digita la parola chiave che ti interessa (es. Sales Manager) e la località che preferisci, ti verrà proposta una lista di offerte lavorative in linea con la tua ricerca. Trovavoro è anche Società di Selezione e segue direttamente ricerche di personale: dallo scouting dei Curricula ai colloqui, fino alla presentazione alle Aziende. Per cui cosa aspetti? Registrati e carica il tuo CV per trovare il lavoro adatto al tuo talento.

AIUTO

FAQ
 Mappa del sito

INFORMAZIONI

Chi siamo
 Privacy

ISCRIVITI

Invia CV
 Job alert

PER LE AZIENDE

Servizio recruiting
 Pubblicazione annunci
 Consultazione database

CV CLINIQUE

FAQ CV Clinique

CONTATTI

Scrivici
Chiamaci:
 ☎800 77 38 34

Seguici su:



Trovavoro è partner di:



Trovavoro srl è iscritta all'Albo delle Agenzie per il Lavoro - Sezione IV - Autorizzazione Ministeriale - Protocollo n. 13/1/0008942/03.04



[Apri il link](#)

LAVORO OPERATORE PLURISERVIZIO GROSSETO



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

La calvanina e i fichi secchi Che ottobre pieno di gusto

lanazione.it/prato/cronaca/la-calvanina-e-i-fichi-secchi-che-ottobre-pieno-di-gusto-1.6893750

LA NAZIONE

La carne Calvanina e i fichi secchi di Carmignano protagonisti di "Ottobre mese del gusto". Ieri, nella sede di Confcommercio, è stato presentato il programma promosso da [Fipe](#) e Vetrina Toscana, col sostegno del Comune di Prato per valorizzare i prodotti del territorio. Dall'11 al 31 ottobre nei ristoranti della provincia e in alcune botteghe si potranno gustare e acquistare questi prodotti rielaborati secondo la...

La carne Calvanina e i fichi secchi di Carmignano protagonisti di "Ottobre mese del gusto". Ieri, nella sede di Confcommercio, è stato presentato il programma promosso da [Fipe](#) e Vetrina Toscana, col sostegno del Comune di Prato per valorizzare i prodotti del territorio. Dall'11 al 31 ottobre nei ristoranti della provincia e in alcune botteghe si potranno gustare e acquistare questi prodotti rielaborati secondo la tradizione della cucina toscana ma anche in base alla fantasia dello chef. L'utilizzo dei fichi secchi in cucina, ad esempio, spazia dai primi piatti ai dolci così come un secondo piatto di carne di razza Calvana può essere presentato in varie ricette. "La genesi di dedicare un mese al gusto – ha evidenziato Tommaso Gei, presidente di [Fipe](#) Confcommercio e titolare del ristorante Capriolo – è del 2019 poi l'emergenza Covid ha fermato tutto per quasi 2 anni e questa credo sia la migliore ripartenza. Abbiamo scelto due prodotti che esprimono i sentimenti di una terra, quella pratese". Per coloro che acquisteranno i prodotti nelle botteghe in omaggio ci sarà una ricetta alla quale ispirarsi per realizzare un bel primo o un secondo piatto o un dolce. Azzurra Del Lucchese, presidente dell'associazione produttori fichi secchi che raccoglie 20 aziende

agricole, ha ricordato il lungo lavoro che c'è dietro all'essiccazione dei fichi. Per i ristoranti aderiscono a Prato: Enoteca To Wine, Il Capriolo, La Pizza di Rebe, La vecchia cucina di Soldano, Le Barrique, Mangia Prato, Opera Art Restaurant, Osteria Cibbè, Logli Mario, trattoria Lapo.

A Carmignano ci sono: ristorante Le Farnete, trattoria Il Barco Reale, l'Amante della Bistecca e a Poggio a Caiano il ristorante La Furba. A Montemurlo ci sono i ristoranti Locanda Scarfantoni e Victory Cafè Museum. Le botteghe, invece, sono a Prato Atipico Shop, Kibo, Macelleria Giagnoni e salumificio macelleria Mannori mentre a Montemuro Dal Mugnaio. L'associazione "La Calvanina" non ha solo scopi commerciali ma anche quello di far conoscere questa razza bovina minore italiana, autoctona della Toscana e allevata sui monti della Calvana.

M. Serena Quercioli

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

La capienza al 50% salva le discoteche, ma chi paga affitti alti dovrà restare aperto tutti i giorni

S lastampa.it/topnews/primo-piano/2021/10/08/news/la-capienza-al-50-salva-le-discoteche-ma-chi-paga-affitti-alti-dovra-restare-aperto-tutti-i-giorni-1.40788570

GIACOMO GALEAZZI

October 8, 2021

Pasca (locali da ballo): «Ci tocca riorganizzarci con i costi e col personale ma l'importante era ripartire»



GIACOMO GALEAZZI **Publicato il 08 Ottobre 2021 Ultima modifica 08 Ottobre 2021 12:10**

ROMA. A sbloccare la situazione è stato il passaggio dal 35% di capienza (incluso il personale della discoteca) chiesto dal Comitato tecnico scientifico al 50% (al netto del personale) stabilito dalla cabina di regia a Palazzo Chigi. A spiegare alla *Stampa.it* cosa comporta in concreto l'ok alla riapertura dopo più di un anno e mezzo è Maurizio Pasca, presidente di Silb-[Fipe](#), il sindacato Italiano dei locali da ballo. «L'importante

Questo contenuto è riservato agli abbonati

1€/mese per 3 mesi o 4,99€/mese per 9 mesi

[Attiva Ora](#)

Tutti i contenuti del sito

3,50€/settimana prezzo bloccato

Attiva Ora

Tutti i contenuti del sito, il quotidiano e gli allegati in digitale

Sei già abbonato? [Accedi](#)

SEGNALA UN ERRORE IN QUESTO ARTICOLO

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Argomenti

- [discoteche](#)
- [covid](#)
- [pandemia](#)

Firenze gioca di squadra e riparte da Expo 2020 Dubai

nove.firenze.it/firenze-gioca-di-squadra-e-riparte-da-expo-2020-dubai.htm

Economia

Domenica 10 ottobre al Padiglione Italia il capoluogo toscano sarà grande protagonista



FIRENZE, 8 ottobre '21 – Imprenditoria, cultura, arte: la città gioca in squadra e Firenze diventa protagonista di Expo 2020 Dubai. Una intera giornata dedicata per far conoscere tutte le potenzialità della città metropolitana fiorentina: dalla sua arte alla sua manifattura di qualità; alla sua offerta culturale; al suo essere territorio di imprese innovative; di turismo; di cultura; di ricerca universitaria.

Il prossimo 10 ottobre, infatti, il Padiglione Italia verrà interamente dedicato a Firenze come capitale mondiale del bello e ben fatto. E non si parlerà delle sole eccellenze culturali, ma anche di quelle produttive, che fanno parte di quella immagine e di quella identità fiorentina che “piacciono al mondo”.

Ad affiancare una rappresentativa missione istituzionale, che sarà guidata dal sindaco di Firenze Dario Nardella - in rappresentanza del Comune ci sarà anche l'assessore alla Cultura e alle Relazioni internazionali Tommaso Sacchi - e comprenderà i principali attori istituzionali, ovvero Maggio Musicale Fiorentino, Galleria degli Uffizi, Università di Firenze, Camera di Commercio, Confindustria Firenze nonché Fondazione CR Firenze e il Destination Florence Convention & Visitors Bureau.

Ad affiancare la missione ci saranno anche alcune imprese fiorentine della moda, dalle tecnologie audio, del digital imaging, delle tecnologie per la città intelligente, dell'industria turistica e culturale, della grande hotellerie e dell'arredo, ovvero di quella manifattura che fa della qualità e della sostenibilità le proprie stelle polari. E che contribuiscono al nostro posizionamento internazionale di capitale culturale e ambientale, allo stile di vita, al bello.

La giornata nello specifico prevede:

La mattinata sarà dedicata alla missione istituzionale con interventi di **Dario Nardella**; sindaco di Firenze; **Antonio Mazzeo**, presidente del Consiglio Regionale della Toscana; **Paolo Glisenti**, commissario Generale dell'Italia per Expo 2020 Dubai; **Noura Al Kaabi**, ministra della Cultura e della Gioventù degli Emirati Arabi Uniti; **Alexander Pereira**, sovrintendente Maggio Musicale Fiorentino; **Eike Schmidt**, direttore Gallerie degli Uffizi (in contributo video); **Luigi Salvadori**, presidente Fondazione CR Firenze; **Giorgia Giovannetti**, delegata della Rettrice dell'Università degli Studi di Firenze alle Università europee e ai Rapporti Internazionali e Rappresentante della Rete delle Università EUUniwell; **Cecilie Hollberg**, direttore Galleria dell'Accademia di Firenze (in contributo video) e **Grazia Tucci**, professore del Dipartimento di ingegneria civile e dell'ambiente dell'Università di Firenze.

La mattinata, moderata dalla direttrice de La Nazione Agnese Pini si concluderà con **Marco Bizzarri**, presidente e CEO di Gucci e **Stefano Aversa**, presidente Fondazione Andrea Bocelli e un contributo video di **Andrea Bocelli**.

Il pomeriggio sarà dedicato alle imprese. Il forum economico aprirà i lavori con gli interventi di **Maurizio Bigazzi**, presidente Confindustria Firenze; **Leonardo Bassilichi**, presidente Camera di Commercio Firenze; **Antonella Mansi**, presidente Centro di Firenze per la Moda italiana; **Marco Carrai**, presidente Toscana Aeroporti e **Aldo Cursano**, presidente Confcommercio Firenze sarà affidato il dibattito su "Firenze, Capitale del Saper Fare".

Seguiranno le presentazioni delle imprese che hanno scelto di investire e partecipare alla missione rappresentando la Firenze che produce e nello specifico intervengono: Marco Gobbini, **Artelinea**; Giuseppe Caglia, **Caglia&Partners**; Marco Cappellini, **Centrica**; Olivia Bitossi, **Colorobbia**; Federico Barraco, **Destination Florence Convention & Visitors Bureau**; Giovanni Ferrara, **Luca Dini Design & Architecture**; Matteo Casanovi, **Firenze Smart**; Alessandro Giusti, **Alessandro Giusti**; Vincenzo Di Nardo, **GST Appalti e Costruzioni**; Alessandro Paolini, **Mazzanti Automobili**; Selva Barni, **Orbital Cultura**; Carlo Lastrucci, **Powersoft**; Simone Granchi, **Sigma L2**; Elisabetta Fabri, **Starhotels**; Niccolò Ricci, **Stefano Ricci**; Mattia Molfetta, **Tera Progetti**; Paola Castellacci, **Var Group - Gruppo SESA**.

La giornata si concluderà con un Concerto Maggio Musicale Fiorentino.

Tutta la giornata si potrà seguire in diretta streaming su www.italyexpo2020.it e su www.confindustriafirenze.it

Bar e locali finiti nel mirino

 ilgiorno.it/lecco/cronaca/bar-e-locali-finiti-nel-mirino-1.6892792



IL GIORNO

Serrate coatte di due esercizi pubblici, divieto del consumo di alcol in strada dalle ore 19, di vendita per l'asporto dalle ore 22, quando è vietato anche avere qualsiasi tipo di bevanda in bottiglie di vetro o lattina. Sono alcuni dei provvedimenti presi, tra viale Filippo Turati e piazzale dei Cappuccini, per cercare di arginare schiamazzi, vandalismi e risse. A farne le spese anche i locali. Così Marco Caterisano, presidente della Federazione italiana pubblici esercizi: "Comprendiamo la drammaticità della situazione. È un escalation di violenza. Comprendiamo che si sia deciso di intervenire con fermezza. Anche se i gestori nella stragrande maggioranza dei casi sono anch'essi vittime della situazione".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

"Disco, primo segnale Puntiamo al 75% al chiuso"

 ilrestodelcarlino.it/rovigo/cronaca/disco-primo-segnale-puntiamo-al-75-al-chiuso-1.6892288



di Eva Zandonà ROVIGO Dopo le accese proteste portate avanti dai gestori delle discoteche nei giorni scorsi, nella tarda serata di ieri è arrivato il via libera alla riapertura dei locali notturni in zona bianca, garantendo una presenza pari al 50% della capienza massima al chiuso, e al 75% invece all'aperto. Una piccola vittoria per i tanti lavoratori di un settore che era ormai allo stremo. "È un punto di partenza il fatto che abbiano finalmente ripreso in considerazione il nostro mondo, dimenticato per troppo tempo - afferma Franco Polato, presidente di Silb Venezia Rovigo, il sindacato dei locali da ballo -. Abbiamo in questo modo la possibilità di ripartire in...

di Eva Zandonà

ROVIGO

Dopo le accese proteste portate avanti dai gestori delle discoteche nei giorni scorsi, nella tarda serata di ieri è arrivato il via libera alla riapertura dei locali notturni in zona bianca, garantendo una presenza pari al 50% della capienza massima al chiuso, e al 75% invece all'aperto. Una piccola vittoria per i tanti lavoratori di un settore che era ormai allo stremo. "È un punto di partenza il fatto che abbiano finalmente ripreso in considerazione il nostro mondo, dimenticato per troppo tempo - afferma Franco Polato, presidente di Silb Venezia Rovigo, il sindacato dei locali da ballo -. Abbiamo in questo modo la possibilità di ripartire in condizioni lavorative decisamente più sostenibili. Siamo soddisfatti del risultato ottenuto. I costi di gestione di un locale sarebbero stati troppo ingenti per poter riaprire con gli introiti del

35% di capienza massima che era stata inizialmente annunciata dal Cts. Senza contare, poi, l'aumento dei costi di gas ed elettricità in bolletta e i nuovi investimenti cui bisognerebbe provvedere per poter rispettare il protocollo del Cts, come l'adozione di bicchieri monouso, o il ricorso a sistemi di circolazione dell'aria esclusivamente a mandata e ripresa. Per troppi locali riaprire sarebbe stato antieconomico. Questa nuova decisione, invece, considerato anche il quadro epidemiologico attuale che vede oltre 85 milioni di dosi somministrate e quasi 43 milioni di cittadini immunizzati, è una boccata d'ossigeno per le tante attività economiche del nostro settore. Giusto ieri si era tenuta a Roma la riunione del Consiglio direttivo di Silb-Fipe, per determinare la linea da intraprendere come rappresentanti della categoria e capire come avviare una tavola di confronto con il governo. Arrivare a una capienza massima del 50% per il mese di ottobre, dipendenti esclusi, era esattamente la soluzione ragionevole cui intendevamo puntare. Abbiamo fatto valere le nostre ragioni fino all'ultimo e siamo stati ascoltati, perciò rivendichiamo questo successo. Come ha ricordato il presidente Maurizio Pasca, presidente nazionale Silb - continua Polato -, siamo il comparto che maggiormente ha sofferto la crisi causata dalla pandemia e non ritenevamo fosse giusto, dopo essere rimasti chiusi ben più degli altri, subire limitazioni così forti ed essere ulteriormente penalizzati rispetto ad altre attività. Auspichiamo che per il mese di novembre la capienza massima verrà alzata al 75%. Sarà il nostro prossimo obiettivo".

"Una riapertura con capienza al 35% avrebbe significato soltanto una cosa, rimetterci - sostiene Gaudenzio Ferrari, titolare della discoteca 'Studio 16' di Costa di Rovigo -. Ripartire a quelle condizioni sarebbe stato infattibile. Ormai sono due anni di chiusura. Superfluo dire che gli aiuti ricevuti in questi mesi non sono stati sufficienti. Noi siamo riusciti ad andare avanti solo perché abbiamo altre attività, e anche ora stiamo valutando di riaprire soltanto lo spazio del locale dedicato alla pizzeria ristorante. La capienza massima al 50% è già un buon punto di partenza, decisamente meglio di prima, anche se c'è poco da stare allegri. Buona cosa anche la capienza al 75% all'aperto, peccato che ora la stagione ideale per l'aperto sia ormai finita. Bisognerebbe portare la capienza massima anche all'interno al 75%, solo così si potrebbe iniziare a parlare di un'effettiva ripresa".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Cinema e teatri riaprono al 100%, discoteche al 50 (al chiuso)

 liberoquotidiano.it/video/tv-news/28973884/cinema-e-teatri-riaprono-al-100-discoteche-al-50-al-chiuso-.html

TMNews



- [Home](#)
- [Tv News - askanews](#)

08 ottobre 2021

Roma, 8 ott. (askanews) - Da lunedì 11 ottobre sale cinema e teatri aperti al 100% della loro capienza, discoteche al chiuso al 50, stadi al 75%, ingresso con Green Pass per tutti. Sono le novità sulle riaperture in zona bianca decise nel decreto varato dal Consiglio dei ministri giovedì 7 ottobre, misure che superano le indicazioni del Cts.

Il ministro della Cultura Dario Franceschini si è detto soddisfatto, twittando "Finalmente tutta la cultura ricomincia a vivere".

Soddisfazione anche per il presidente di Silb-Fipe, il Sindacato Italiano dei locali da Ballo, Maurizio Pasca, il quale ha sottolineato che ora "è arrivato il momento di ripartire in totale sicurezza", impegnandosi ad assicurare "controlli rigorosi".

Nel testo approvato dal Cdm si prevede la riapertura per le sale da ballo al 50% al chiuso e al 75% all'aperto, oltre all'obbligo del lasciapassare verde si dovrà indossare la mascherina, eccetto che in pista, e registrare la tracciabilità dei clienti per almeno 14 giorni.

Anche per lo sport si è scelto di allargare le maglie: 60% per gli stadi al chiuso e 75% all'aperto.

ilcittadinomb.it/stories/Cronaca/covid-le-nuove-capienze-decise-dal-governo-discoteche-al-50-al-chiuso-cinema_1409311_11/

Redazione online

**ABBONATI
QUI**

**ABBONATI
QUI**



La discoteca Polaris di Carate Brianza è stata riallestita come hub vaccinale

Covid, le nuove capienze decise dal governo: discoteche al 50% al chiuso, cinema e teatri al 100%, palazzetti al 60% - [VIDEO Il commento](#)

Il Consiglio dei ministri ha varato un decreto legge che fissa le capienze per le attività culturali, sportive e ricreative. Fra queste ci sono anche le discoteche, ferme da più di un anno.

Il Consiglio dei ministri ha varato un decreto legge che fissa le capienze per le attività culturali, sportive e ricreative. Ed è andato oltre le indicazioni del Cts, dando indicazioni più morbide sui numeri per l'accesso a diverse attività: fra queste ci sono anche le discoteche, ferme da più di un anno.

Le nuove disposizioni entrano in vigore lunedì 11 ottobre.

Teatri, cinema, concerti. In zona bianca, per gli spettacoli aperti al pubblico in sale teatrali, sale da concerto, sale cinematografiche, locali di intrattenimento e musica dal vivo e in altri locali o spazi anche all'aperto, la capienza consentita è del 100 per cento di quella massima autorizzata sia all'aperto che al chiuso.

L'accesso è consentito esclusivamente ai soggetti muniti di una delle certificazioni verdi Covid-19.

Musei. Nelle strutture museali è stata eliminata la distanza interpersonale di un metro.

Sport, stadi e palazzetti. La capienza consentita non può essere superiore al 75 per cento di quella massima autorizzata all'aperto e al 60 per cento al chiuso.

Discoteche. La capienza nelle sale da ballo, discoteche e locali assimilati non può essere superiore al 75 per cento di quella massima autorizzata all'aperto e al 50 per cento al chiuso. Nei locali al chiuso deve essere garantita la presenza di impianti di aerazione senza ricircolo dell'aria.

Sanzioni. In caso di violazione delle regole su capienza e green pass nei settori di spettacoli, eventi sportivi e discoteche, la chiusura si applica dalla seconda violazione.

Redazione online

© RIPRODUZIONE RISERVATA

 ilcittadinomb.it/videos/video/capienze-soddisfazione-silb-fipe-per-le-discoteche-il-modello-e-linghilterra_1051978_44/



Capienze, soddisfazione Silb [Fipe](#) per le discoteche: "Il modello è l'Inghilterra"

L'hanno chiamato "Decreto Capienze", il provvedimento che dall'11 ottobre innalza gli accessi in locali da ballo, stadi, cinema e teatri. Piena capienza per i luoghi di cultura, come cinema e sale teatrali. Per le discoteche l'asticella arriva fino al 50% al chiuso, negli stadi al 75%. Le associazioni di categoria esprimono soddisfazione. In particolare il Silb [Fipe](#), l'Associazione Italiana Imprese di Intrattenimento che si è espressa per voce del presidente Roberto Cominardi gestore tra l'altro dell'Old Fashion di Milano.

Tags [#Monza](#)

Bar e musica nei weekend: Luca Giolo dà nuova vita all'Area City, discoteca cult di vent'anni fa

[G ilgazzettino.it/nordest/venezia/discoteca_area_city_mestre_riapertura-6244312.html](https://ilgazzettino.it/nordest/venezia/discoteca_area_city_mestre_riapertura-6244312.html)

Filomena Spolaor

[Nordest](#) > [Venezia](#)

Venerdì 8 Ottobre 2021 di **Filomena Spolaor**



MESTRE - È **Anteprima dell'Area City**, in attesa di una prossima apertura della discoteca al piano terra del Terraglio Uno di via Don Peron, chiusa da febbraio del 2020, proprio nei giorni del braccio di ferro sulla capienza al 35% dei locali da ballo. Il nome scelto, quasi come un colpo ad effetto, è di un nuovo concept bar, uno spazio dove bere qualche cocktail ascoltando buona musica, immersi in emozionanti scenografie visive.

LA NUOVA FORMULA

Si riapre stasera, ed è un'idea di **Luca Giolo**, imprenditore all'epoca nel gruppo di Nicola Parente, quando nell'ottobre 2019 riaprì i battenti uno dei locali più di tendenza negli anni Ottanta e Novanta, nonostante il problema delle restrizioni. «Abbiamo riconvertito una parte del locale da ballo racconta Giolo - in un nuovo progetto dedicato a tutto ciò che è visuale, grazie a un impianto artistico visivo e sonoro innovativo, con la parte audio concentrata su sonorità particolari, non da ballo». La scelta di aprire una sorta di American Bar nasce dallo studio su nuovi cocktail compiuto da quattro professionisti «per dare ritrovo ai giovani in sicurezza», spiega Giolo. Anteprima sarà aperto nel weekend: il venerdì sera con selezione di musiche italiane, il sabato house, e la domenica pomeriggio una proposta di reggaeton e pop per i giovani. È stato installato anche un nuovo sistema di purificazione dell'aria, testato nei laboratori del San Raffaele di Milano. Si accede nel locale solo dopo la prenotazione, in

possesso di un Qr Code di registrazione e del Green Pass. Ma è scontro sulle sale da ballo dopo i paletti del Cts, che ha dato il via libera ai locali a patto che gli avventori non superino il 35% della capienza.

«Con una tale capienza ridotta - spiega Giolo, schierato con il sindacato Silb-Fipe le attività non sono economicamente sostenibili. 250 persone all'interno di un locale, che può contenerne 1000 -1500 è una presa in giro. Un' azienda come la mia, che prima della pandemia contava 47 dipendenti, non può riaprire in condizioni simili, quando un biglietto medio si aggira intorno ai 15 euro». Anche gli aiuti dello Stato sembrano essere arrivati con il contagocce. AnteprimA riapre con nove dipendenti. «La movida - ragiona Giolo - si è trasferita all'esterno dei bar, in centro città senza sicurezza, o all'interno dei ristoranti, dove si balla, si fa musica, si fa discoteca senza autorizzazioni. Molte persone che lavoravano nei locali da ballo si sono riconvertite, e oggi è difficile trovare la professionalità di un buon barman». Questa AnteprimA di un'Area City riadattata ospiterà da domani anche mostre d'arte (la prima è dell'artista Fabio Facchinetti), perché diventi anche «un luogo di aggregazione e cultura».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A Sestri Levante il trofeo come Miglior Sommelier del Vermentino

[S ilsecoloxix.it/eventi/2021/10/08/news/a-sestri-levante-il-trofeo-come-miglior-sommelier-del-vermentino-1.40789248](https://ilsecoloxix.it/eventi/2021/10/08/news/a-sestri-levante-il-trofeo-come-miglior-sommelier-del-vermentino-1.40789248)

Claudio Cabona

October 8, 2021

eventi



Lunedì 11 ottobre, dalle ore 10, all'Ex Convento dell'Annunziata a Sestri Levante, si svolgerà l'ottava edizione del concorso nazionale Trofeo Miglior Sommelier del Vermentino 2021. Nella foto l'edizione del 2019 del Premio Miglior Vermentino

Riprendono le iniziative di Ais: si riparte lunedì 11 ottobre all'Ex Convento dell'Annunziata

Claudio Cabona 08 Ottobre 2021

Sestri Levante - Riprendono le iniziative di Ais Liguria, Associazione Italiana Sommelier. Lunedì 11 ottobre, dalle ore 10, all'Ex Convento dell'Annunziata a Sestri Levante, si svolgerà l'ottava edizione del concorso nazionale **Trofeo Miglior Sommelier del Vermentino 2021**, arricchita quest'anno della presenza di un altro evento di punta di Ais Liguria: "Mare&Mosto - Le Vigne Sospese", proposto in un'originale edizione "Wine Shot".

Due appuntamenti che rappresentano un segnale di ripartenza delle attività di Ais. «Il Trofeo nasce nel 2013 per celebrare uno dei vitigni simbolo della nostra regione e costituisce un momento molto importante per la nostra associazione – spiega **Alex Molinari**, presidente di Ais Liguria – **il concorso vede la partecipazione di numerosi sommelier provenienti da**

[Apri il link](#)

diverse regioni italiane e, soprattutto in questo momento storico, acquista una rilevanza maggiore rispetto al passato, incarnando un ideale punto di ripartenza per tutte le nostre attività dedicate soprattutto alla Liguria e ai suoi vini».

Lo scopo della competizione, oltre a quello di valorizzare la figura e la professione del sommelier, è quello di promuovere e il vitigno Vermentino e i vini da esso ottenuti. Ai vincitori verrà corrisposta una borsa di studio del valore complessivo di 2500 euro. «Dopo aver rinunciato all'organizzazione della manifestazione nel 2020 – prosegue Molinari – abbiamo voluto puntare sull'edizione 2021 arricchendola con due importanti momenti di degustazione dedicati al Vermentino e collegandola al nostro evento più importante: Mare&Mosto Le Vigne Sospese».

La manifestazione è patrocinata da Mipaaf, Regione Liguria, Comune di Sestri Levante, Mediaterraneo Servizi, Fepag, Fipe Liguria, Ascom Confcommercio, Camera di Commercio di Genova, Enoteca Regionale della Liguria, Consorzio Olio Dop Riviera Ligure e Basilico Genovese Dop. Partner dell'evento Bormioli Rocco.

Nella giornata di lunedì 11 ottobre, oltre all'elezione del Miglior Sommelier del Vermentino, avranno luogo due degustazioni dal titolo **“Il Vermentino in Liguria fra uomini e terra”** i cui protagonisti saranno, oltre ai vini, i produttori che si alterneranno sul palco raccontando, attraverso le degustazioni, se stessi, la loro azienda, il loro territorio e la vendemmia. A moderare le degustazioni saranno due Sommelier d'eccezione: Antonello Maietta, presidente di Ais e Marco Rezzano, delegato Ais di Genova.

2

Articoli rimanenti

Accesso illimitato a tutti i contenuti del sito

1€/mese per 3 mesi, poi 3,99€/mese per 3 mesi

[Attiva Ora](#)

Sei già abbonato? [Accedi](#)

Sblocca l'accesso illimitato a tutti i contenuti del sito

Cinema e teatri riaprono al 100%, discoteche al 50 (al chiuso)

T [iltempo.it/tv-news/2021/10/08/video/cinema-e-teatri-riaprono-al-100-discoteche-al-50-al-chiuso--28973886/](https://www.iltempo.it/tv-news/2021/10/08/video/cinema-e-teatri-riaprono-al-100-discoteche-al-50-al-chiuso--28973886/)

Il Tempo



- [Home](#)
- [Tv news](#)

08 ottobre 2021

Roma, 8 ott. (askanews) - Da lunedì 11 ottobre sale cinema e teatri aperti al 100% della loro capienza, discoteche al chiuso al 50, stadi al 75%, ingresso con Green Pass per tutti. Sono le novità sulle riaperture in zona bianca decise nel decreto varato dal Consiglio dei ministri giovedì 7 ottobre, misure che superano le indicazioni del Cts.

Il ministro della Cultura Dario Franceschini si è detto soddisfatto, twittando "Finalmente tutta la cultura ricomincia a vivere".

Soddisfazione anche per il presidente di Silb-[Fipe](#), il Sindacato Italiano dei locali da Ballo, Maurizio Pasca, il quale ha sottolineato che ora "è arrivato il momento di ripartire in totale sicurezza", impegnandosi ad assicurare "controlli rigorosi".

Nel testo approvato dal Cdm si prevede la riapertura per le sale da ballo al 50% al chiuso e al 75% all'aperto, oltre all'obbligo del lasciapassare verde si dovrà indossare la mascherina, eccetto che in pista, e registrare la tracciabilità dei clienti per almeno 14 giorni.

Anche per lo sport si è scelto di allargare le maglie: 60% per gli stadi al chiuso e 75% all'aperto.

Cinema e teatri riaprono al 100%, discoteche al 50 (al chiuso)

stream24.ilsole24ore.com/video/italia/cinema-e-teatri-riaprono-100percento-discoteche-50-al-chiuso/AEGbyWo

Il Sole 24 ORE



Italia

08 ottobre 2021

Roma, 8 ott. (askanews) - Da lunedì 11 ottobre sale cinema e teatri aperti al 100% della loro capienza, discoteche al chiuso al 50, stadi al 75%, ingresso con Green Pass per tutti. Sono le novità sulle riaperture in zona bianca decise nel decreto varato dal Consiglio dei ministri giovedì 7 ottobre, misure che superano le indicazioni del Cts.

Il ministro della Cultura Dario Franceschini si è detto soddisfatto, twittando "Finalmente tutta la cultura ricomincia a vivere".

Soddisfazione anche per il presidente di Silb-Fipe, il Sindacato Italiano dei locali da Ballo, Maurizio Pasca, il quale ha sottolineato che ora "è arrivato il momento di ripartire in totale sicurezza", impegnandosi ad assicurare "controlli rigorosi".

Nel testo approvato dal Cdm si prevede la riapertura per le sale da ballo al 50% al chiuso e al 75% all'aperto, oltre all'obbligo del lasciapassare verde si dovrà indossare la mascherina, eccetto che in pista, e registrare la tracciabilità dei clienti per almeno 14 giorni.

Anche per lo sport si è scelto di allargare le maglie: 60% per gli stadi al chiuso e 75% all'aperto.

Riproduzione riservata ©

Smart working, Brunetta: "Con il ritorno in presenza nella Pa Pil 2021 a +6,2-6,3%"

R repubblica.it/economia/2021/10/09/news/brunetta_smart_working-321492065/

Repubblica.it

October 9, 2021

Il ministro della Pubblica amministrazione: "Effetto trascinarsi sul prossimo anno, nel 2022 crescita del 5%"

09 Ottobre 2021 1 minuti di lettura

MILANO - Il massiccio ritorno in presenza nella pubblica amministrazione porterà a una forte accelerata del Pil già quest'anno. Ne è convinto il ministro della Pa Renato Brunetta, che prevede anche un miglioramento delle stime di crescita appena messe per iscritto dal governo nella nota di aggiornamento al Def. Il green pass e il ritorno al lavoro in presenza nella p.a. "significa che intere parti delle nostre città ricominciano a vivere" e a consumare: "vuol dire reddito, molto probabilmente nell'ultimo trimestre di questo 2021 avremo un boom" e "molto probabilmente il tasso di crescita non sarà del 6% ma di più, 6,2-6,3", ha detto Brunetta. Brunetta prevede "un effetto di trascinarsi molto di questo anno sul prossimo. E' molto probabile che il 2022 partendo da questa eredità positiva dia una sorpresa positiva di crescita attorno al 5%, non al 4,5%".

Pa, la fine dello smart working riaccende il business della pausa pranzo. Fipe: "Verso recupero del 20% dei 7 miliardi persi"

28 Settembre 2021



Brunetta ha aggiunto che "venerdì prossimo sarà il D-Day col Green Pass per tutto il mondo del lavoro e il ritorno in presenza di tutta la pubblica amministrazione dopo lo smart working". Secondo Brunetta, "avremo tutto il potenziale di crescita, di lavoro, di mobilità a partire da venerdì della prossima settimana. Questi ultimi comportamenti del ritorno alla normalità faranno sì che tante parti delle nostre città ricominceranno a vivere. Pensiamo, per esempio, a Roma, all'Eur, mezza vuota perchè i pubblici dipendenti non frequentavano più i ministeri. Le città metropolitane, invece, adesso ricominciano a vivere in pienezza. Questo vuol dire consumi, efficienza e produttività. Consumi vuol dire reddito. Ecco perchè nell'ultimo trimestre 2021 ci aspettiamo un boom oltre il 6 per cento. Aspettiamo per grande distribuzione, ristoranti, terziario urbano, un boom dentro il boom". Brunetta vede rosa per i

consumi anche in prospettiva di Natale e commenta: "Stiamo navigando su un'onda di altissima performance e il ritorno ai consumi non è da lockdown ma più opulenti, con l'affermazione dell'eccellenza, del valore, della catena della qualità".

Video del giorno

Green pass, la vicequestora Schilirò insiste: "È illegittimo, viola la Costituzione"

Osservatori

“Assurde le norme per le discoteche, a queste condizioni è follia riaprire”

S lastampa.it/alessandria/2021/10/09/news/assurde-le-norme-per-le-discoteche-a-queste-condizioni-e-follia-riaprire-1.40792561

brunello vescovi

October 9, 2021

Le reazioni ad Alessandria dopo il decreto del governo sulle riaperture. Lo sconforto del presidente provinciale Silb [Fipe](#), Mike Patitucci



brunello vescovi **Publicato il 09 Ottobre 2021**

ALESSANDRIA. «Macché primo passo, è l'ennesima sconfitta»: Mike Patitucci non usa mezze misure per commentare le norme sulle discoteche che entreranno in vigore da lunedì. Da presidente provinciale della Silb-[Fipe](#), l'associazione nazionale che riunisce oltre il 90% delle imprese dell'intrattenimento serale e notturno, accusa il governo di continuare a mettere il settore alla gogna. Non smuove le sue convinzioni il fatto che si sia passati dal 35% di capienza (incluso il personale) come era richiesto dal Comitato tecnico scientifico, al 50 % (al netto del personale).

«Può andare bene per un posto come il Globo di Vercelli, che ha una capienza di 4-5 mila persone. Per loro può essere un buon inizio. Ma per la stragrande maggioranza dei locali, che può ospitare dalle 500 alle mille persone, dimezzare la capienza significa dimezzare gli incassi».

E cita la situazione dell'Alessandrino: «Di grandi locali in zona sono rimasti Luna Rossa e Master. Ma in tutta Italia, comprese le grandi città come Milano, i locali sono piccoli. E se hai bisogno di 10 buttafuori, di personale che controlli ed eviti assembramenti alla cassa e nei bagni come fai? Dove recuperi i soldi dei mancati incassi se non risparmiando sul personale? Riaprire diventa antieconomico».

Tanto più se sei in affitto. «Penso a posti come l'Old Fashion a Milano, dove pagano cifre spaventose al Comune» continua Patitucci. E accusa le incongruenze: «Guardiamo alla pista, indicata finora come luogo demoniaco e oggi invece è diventato l'unico posto del locale dove è consentito togliersi la mascherina. Un'assurdità. Come il treno veloce da mesi con i posti separati e contingentati mentre i treni regionali sono strapieni. Se nel mio locale, il Cube a Tortona, non penso minimamente di riaprire, mi chiedo come gli altri gestori, se sanno fare i conti, possano farlo».

E scende in dettagli: «Manca il personale specializzato: vista la crisi del settore, tanti hanno cercato lavoro altrove. In quest'incertezza chi può avere già fatto la manutenzione per mettere il locale a norma? Tralascio il discorso sull'approvvigionamento di bevande e liquori, perché i fornitori corrono a portarteli, ma volete che si riapra senza avere nemmeno il tempo di informare i potenziali clienti? È tutto assurdo».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Argomenti

- [spettacoli](#)
- [alessandria](#)
- [musica](#)

Stop allo smart working nella pa, per Brunetta grazie alle pause pranzo il pil crescerà di “0,2-0,3 punti in più”. Ma il conto non torna

ilfattoquotidiano.it/2021/10/09/stop-allo-smart-working-nella-pa-per-brunetta-grazie-alle-pause-pranzo-il-pil-crescera-di-02-03-punti-in-piu-ma-il-conto-non-torna/6348765/

F. Q.

October 9, 2021



Il ministro ha deciso di riportare tutti gli statali in presenza (senza aver raccolto dati sulla produttività) anche per dare ossigeno al settore della ristorazione molto danneggiato dalla pandemia. E ora quantifica l'impatto che si aspetta: tra 3,3 e 5 miliardi. Il dato è decisamente ottimistico se confrontato con le stime di [Fipe](#) Confcommercio secondo cui il recupero varrà circa 1,4 miliardi (spalmati su un anno)



Leggi Anche

Lavoro & Precari | Di Fiorina Capozzi

Smart working nella pa, l'esperto: "Svilente che Brunetta voglia riportare in ufficio gli statali senza tener conto dei passi avanti fatti"

La decisione di mettere fine allo **smart working** per i **dipendenti pubblici** – in attesa di una regolamentazione che arriverà con il nuovo contratto della pa – ha fatto discutere perché non suffragata da dati sulla produttività. E basata solo sulla convinzione del ministro **Renato Brunetta** che lavorando da remoto l'efficienza diminuisca. Ma dietro la "**normalizzazione**", come è noto, c'è anche la volontà di dare ossigeno al settore della **ristorazione** molto danneggiato dalla **pandemia**, facendo ripartire il grande business delle **pause pranzo**. Ora Brunetta **quantifica** l'impatto atteso: con il ritorno in presenza della pubblica amministrazione "intere parti delle nostre città ricominciano a vivere nella loro pienezza, questo vuol dire **consumi**, vuol dire reddito, e molto probabilmente un ultimo trimestre boom", ha detto il titolare del dicastero. "Molto probabilmente il tasso di crescita (*del pil, ndr*) non sarà del **6%** ma di più, **6,2-6,3%** con un trascinarsi molto alto sull'anno prossimo. E' molto probabile che il 2022 partendo da questa eredità positiva dia una **sorpresa positiva** di crescita attorno al 5%, non al 4,5%".

Brunetta parlava durante il panel "Quali strategie per **valorizzare il patrimonio enogastronomico italiano?**" all'evento **Forum in Masseria** di Ceglie Messapica, organizzato da **Bruno Vespa** (che ha cantina e ristorante a **Manduria**) e può darsi che abbia voluto strizzare l'occhio al comparto agroalimentare. Perché la previsione sembra decisamente ottimistica se confrontata con le stime di **Fipe Confcommercio**: secondo il presidente **Enrico Stoppani** il rientro in presenza degli statali dal 15 ottobre consentirà di recuperare **circa il 20% dei 7 miliardi di giro d'affari** annuo legato alle pause pranzo dei cosiddetti city user. Circa **1,4 miliardi spalmati** su un anno, dunque: **meno dello 0,1% del pil**.

Per arrivare a spingere il prodotto dello **0,2%** servirebbero consumi aggiuntivi per quasi **3,3 miliardi**, per arrivare allo **0,3%** occorrono scontrini per **5 miliardi**. Tutti **concentrati nei due mesi e mezzo tra il 15 ottobre e fine anno**. Servirebbero davvero molti **panini e caffè**. A meno che il ministro non conti che i dipendenti pubblici facciano numerose pause merenda, preferibilmente sia a metà mattina sia nel pomeriggio. Più probabile invece che l'effetto aumenti nel 2022, ipotizzando che il rientro in sede sia definitivo e che, dunque, i pranzi fuori continuino per tutto l'anno.

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     

Renato Brunetta

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

Il bello e ben fatto orgoglio di Firenze. A Dubai per attrarre nuovi investitori

[N lanazione.it/firenze/cronaca/expo-dubai-1.6903978](https://lanazione.it/firenze/cronaca/expo-dubai-1.6903978)

OLGA MUGNAINI

Firenze, 11 ottobre 2021 - "Siamo fra gli ambasciatori più riconoscibili del made in Italy e della bellezza del nostro Paese". Lo ha spiegato bene il presidente di **Confindustria Firenze, Maurizio Bigazzi**, alla platea mondiale dell'**Expo di Dubai**, quale sia la forza di un territorio che, partendo dalla grandezza del passato, ha saputo restare protagonista del presente con uno sguardo dritto verso il futuro. Ed è anche per questo che ieri il Padiglione Italia ha aperto le porte e riservato un'intera giornata a Firenze, solo a lei e alle sue eccellenze. La missione istituzionale è proseguita infatti nel pomeriggio con ampio spazio alle imprese. Ad aprire il forum economico, moderato dalla direttrice de **La Nazione Agnese Pini** e intitolato "Firenze, Capitale del saper fare", è stato proprio il presidente degli industriali, seguito dal presidente della Camera di Commercio Firenze **Leonardo Bassilichi**, dalla presidente Centro di Firenze per la Moda italiana **Antonella Mansi** e dal presidente Confcommercio Firenze **Aldo Cursano**.

Tutti insieme, per dimostrare, come ha sottolineato il sindaco Dario Nardella nella cerimonia del mattino, che la delegazione fiorentina a Expo si è presentata come una squadra: «Vorrei che il mondo intero guardasse Firenze negli occhi – ha detto Nardella –, così come guarda negli occhi il David, perché così facendo si può scorgere tutta la nostra fragilità, ma anche tutta la nostra forza». «Siamo una piattaforma manifatturiera del lusso di valenza europea – ha proseguito Bigazzi –. E siamo la terza economia più manifatturiera d'Italia. Per Firenze la bellezza è un meta-comparto che da solo vale oltre 10 miliardi di euro, a cui va aggiunto l'indotto. Qui a Dubai abbiamo portato non solo la moda e il lusso, ma anche tutta quella manifattura, dalle tecnologie audio, al digital imaging; dalle tecnologie per la città intelligente, all'arredo, alla farmaceutica, al food. Il bello e il ben fatto, il risultato tangibile di un'economia fatta dall'uomo, per l'uomo di tutto il mondo».

Antonella Mansi ha ricordato poi che «la moda è parte costitutiva dell'identità della nostra città, del nostro territorio, a partire dalle botteghe artigiane, passando per i distretti produttivi specializzati, fino ai grandi gruppi multinazionali: è espressione storica e allo stesso tempo contemporanea di valori e qualità di rilievo universale. La moda è un linguaggio creativo che per sua natura supera i confini e rappresenta a pieno lo spirito di questa missione». Economia e turismo. Firenze resta una delle mete preferite al mondo. Un elemento in più, secondo Bassilichi, per ricordarsi che la città è anche un'ottima piattaforma di marketing per gli investitori internazionali: «Siamo convinti che i milioni di turisti che vengono a visitarci desiderano conoscere la nostra storia, le nostre competenze, il nostro migliore saper fare – ha aggiunto –. Dobbiamo aumentare gli eventi che promuovono questi valori che sono

caratteristici della nostra identità, apprezzata e ammirata in tutto il mondo». Sono seguite le presentazioni delle imprese che hanno partecipato alla missione per rappresentare la Firenze che produce.

© Riproduzione riservata

1/15



L'abbraccio tra Bizzarri e Pereira

2/15



Marco Bizzarri
3/15



Il sindaco Dario Nardella

4/15



Firenze protagonista all'Expo 2020

5/15



Firenze protagonista all'Expo 2020
6/15



Firenze protagonista all'Expo 2020

7/15



Firenze protagonista all'Expo 2020

8/15



Firenze protagonista all'Expo 2020

9/15



Firenze protagonista all'Expo 2020

10/15



Firenze protagonista all'Expo 2020

11/15



Firenze protagonista all'Expo 2020
12/15



Firenze protagonista all'Expo 2020

13/15



Firenze protagonista all'Expo 2020
14/15



Firenze protagonista all'Expo 2020
15/15



Firenze protagonista all'Expo 2020

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Operaie della ristorazione sfruttate e pagate in nero oggi come nel 1933

ilpiccolo.gelocal.it/tempo-libero/2021/10/10/news/operai-e-della-ristorazione-sfruttate-e-pagate-in-nero-oggi-come-nel-1933-1.40796668

Marta Herzbruch

October 10, 2021



Marta Herzbruch 10 Ottobre 2021

Nel 2018 le famiglie italiane hanno speso 84.291 milioni di euro al ristorante. Il 36% della spesa dei nuclei per prodotti alimentari transitava fuori casa. Nei dieci anni precedenti i consumi nella ristorazione avevano registrato un incremento del 5,7%, pari a 4,9 miliardi di euro. Prima dell'arrivo del Covid, il settore occupava circa 1.200.000 addetti. Il Rapporto [Fipe](#) della ristorazione per il 2020 riporta che l'impatto della pandemia ha fatto registrare in Italia un saldo negativo per le imprese del settore per oltre 13 mila unita, con una perdita di occupazione di almeno 350mila addetti.

A questi dati andrebbero aggiunte le condizioni di lavoro. Da recenti reportage sappiamo che cameriere e camerieri vengono pagati spesso con 60 euro a giornata, con turni di lavoro che iniziano alle 16 e finiscono alle 2 di notte. Spesso i contratti sono a chiamata. Stagionali.

Precari. O ancora peggio 30 euro al giorno per turni dalle 7 alle 19. Con una paga oraria media inferiore a 3 euro, senza eccezioni. Zero riposi, metà del compenso fuori busta. A quelli alle prime armi si offre addirittura 1 euro all'ora. Sfruttati.

Non è una novità, come comprendiamo leggendo **“Tea rooms: Operaie della ristorazione”** che l'autrice spagnola **Luisa Carnés** scrisse nel 1933 (**Edizioni Alegre, 2021, traduzione di Alberto Prunetti, pp. 172, euro 15**), un romanzo-reportage sulla condizione delle cameriere nella grande ristorazione e un testo d'una modernità mostruosa. È la storia di Matilde, che trova lavoro come cameriera in un ristorante di lusso in una non specificata metropoli spagnola.

La scrittura è asciutta, al limite dello sperimentale: «L'orologio rintocca nove volte. Arriva una nuova inserviente: occhi bene aperti, capelli sistemati, impeccabili, come se avesse finito ora di prepararsi, appena sveglia (ma che ore sono?). “Sono le nove. Io faccio il turno di notte”. La notte. Dieci ore di lavoro, stanchezza, tre pesetas. Fuori fa caldo. Sulla porta un vecchio strillone vende giornali della sera. Il pubblico esce dai cinema e dai teatri commenta gli spettacoli ad alta voce. Dieci ore di lavoro, stanchezza, tre pesetas».

Matilde e compagne daranno un senso alla loro condizione di sfruttate quando sarà il momento di aderire a uno sciopero nazionale, che però alla fine non cambierà niente.

Luisa Carnés (1905-1964) era nata a Madrid, una donna della classe operaia che quando s'avvicinò alla letteratura scrisse romanzi sociali. Lavorava di giorno e scriveva di notte. Dopo la pubblicazione dei suoi primi racconti venne assunta come dattilografa in una casa editrice, dove incontrò il futuro marito, Ramón Pujol, disegnatore e autore del celebre manifesto repubblicano '¡No pasarán!'. Seguirono romanzi e collaborazioni a giornali e riviste.

Dal 1930 scrisse per testate importanti, arrivando infine alla redazione di “Mundo Obrero”, l'organo del Partito Comunista Spagnolo a cui nel frattempo aveva aderito. Alla fine della guerra civile spagnola andò in esilio in Messico dove morì nel 1964 in un incidente d'auto. “Tea rooms: Operaie della ristorazione” è un romanzo sorprendente, da leggere, soprattutto per chi oggi si lamenta della scarsità di personale. E forse, se i ristoratori non trovano camerieri è perché - ieri come oggi - non vengono pagati abbastanza. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Forum in Masseria: Vino e agroalimentare ripartenza oltre le previsioni

[ilsole24ore.com/art/forum-masseria-vino-e-agroalimentare-ripartenza-oltre-previsioni-AEh252o](https://www.ilsole24ore.com/art/forum-masseria-vino-e-agroalimentare-ripartenza-oltre-previsioni-AEh252o)

Redazione

October 11, 2021



6' di lettura

Nell'Italia che si rimette in moto dopo un anno e mezzo pesantemente segnato dalla **pandemia, agroalimentare, vino di qualità**, prodotti di eccellenza e lusso non solo tornano a vedere la luce, ma sono il volano di un Paese che ritrova il gusto del ben vivere. A masseria Li Reni, a Manduria (Taranto), l'incontro tematico su **“Economia e vino”**, articolatosi in due giorni con una serie di panel condotti da **Bruno Vespa** per un nuovo ciclo di “Forum in Masseria”, mette insieme tante voci, diversi protagonisti, dell'imprenditoria come del Governo (**i ministri Giorgetti, Orlando e Brunetta**), ma imbastisce anche un filo comune tra i ragionamenti. Quello della ripresa che c'è e si avverte, ma soprattutto la necessità di dare un orizzonte a questa ripresa, accompagnandola in modo tale che non sia solo lo scatto d'una stagione.

Altagamma, locomotiva per l'economia

“C'è una ripartenza molto forte e c'è una voglia di godersi la vita - dichiara a “Il Sole 24 Ore” **Matteo Lunelli, presidente di Altagamma** -. Il nostro settore può essere una locomotiva per l'economia. L'anno scorso, con la chiusura dei negozi, la chiusura del turismo, la convivialità ferma, l'alta gamma é stata impattata fortemente, sia pur con differenze tra i diversi settori. Ma come spesso successo in passato nelle crisi, il settore

del lusso è il primo a subire la crisi ma anche il primo a ripartire”. “Oggi il 2021 - commenta Lunelli - sta quasi stupendo in termini di forza della ripresa. Quella maggiore l'abbiamo vista nel design perché c'è stato molto un ritorno alla casa. Il Salone del Mobile è un buon segno. E le aziende andavano molto bene anche prima del Salone”. “Poi - aggiunge Lunelli - viene il settore della nautica che ha beneficiato dell'idea della barca come isola felice nel mare, quindi anche nel contesto di Covid c'è stata forte richiesta”. “La moda - prosegue - ha ripreso ma non del tutto. L'agroalimentare ha invece avuto una grande separazione tra quelle aziende che avevano una forte esposizione alla ristorazione e all'horeca, che ovviamente ha subito la chiusura di questo canale, mentre chi aveva vendite più forte nel retail e nella grande distribuzione, ha beneficiato del fatto che le persone hanno voluto regalarsi una soddisfazione a casa comprando cibi o vini di qualità”. “L'agroalimentare ha vissuto un'estate fantastica - osserva Lunelli -, in cui c'è stato questo desiderio fortissimo di convivialità dopo esserne stati privati per molto tempo. Così anche nel mondo delle bollicine, il mio settore, dove ci sono diversi mercati all'estero che stanno ripartendo”.

Agricoltura, 50 mld il record dell'export

Gongola l'agroalimentare, che mette a segno nell'anno del post Covid - dice **Massimiliano Giansanti, presidente di Confagricoltura** - 50 miliardi di export, il doppio del 2015. “Se stiamo raggiungendo il record storico di export, significa che l'agricoltura italiana, l'agroindustria italiana, ha lavorato bene negli anni - commenta -. Il valore dell'agricoltura è più riconosciuto ed apprezzato”. “In Italia - continua Giansanti - oggi si produce il 75 per cento di quello che mangiamo, quindi c'è ancora uno spazio di crescita importante. Dobbiamo ora spingere sul Recovery Plan perché si possa raggiungere l'autosufficienza agroalimentare. Dovremo produrre di più ma preservando le risorse naturali”.

Un rimbalzo inatteso per il vino

Piero Antinori, presidente onorario di Marchese Antinori, dichiara a “Il Sole” che per il settore del vino, dopo la sofferenza del 2020 soprattutto per le aziende orientate su ristorazione e alberghi, “c'è stato un rimbalzo che noi stessi non ci aspettavamo. Anche se il turismo non ha ripreso come nel periodo pre Covid e anche se la ristorazione non è a pieno regime, per noi è stata una sorpresa positiva”. “Contavamo su una ripresa ma non così brillante” osserva Antinori.

L'attesa per Natale

Ma è davvero tutto così brillante? Il forum, che ha visto l'apporto di Comin & Partners, fa anche emergere qualche perplessità e problemi. **Lino Stoppani, vice presidente Confcommercio**, si tiene cauto. E chiede di “dare più soldi agli italiani” e di “aumentare la fiducia”. “Il Paese non riparte se non ripartono i consumi - avverte Stoppani -. La fiducia la devi dare a tutti gli italiani ma soprattutto a quelli che possono spendere. Ci sono ancora

oggi atteggiamenti di difesa rispetto a prospettive che forse si ritengono incerte. Se guardiamo i consumi ad agosto, sono ancora semipiatti ma è a Natale che si fanno i bilanci. Penso che a dicembre saremo ancora sotto rispetto al 2019 perché manca il sentiment”.

La carenza di manodopera

Tra i problemi, invece, c'è quello, che si è acuito, di non trovare tanto nell'agricoltura, quanto nella ristorazione e nell'accoglienza, le figure lavorative che servono. “Curare un vigneto non è semplice, la potatura non è un'operazione banale perché da essa dipende la vita o la morte delle piante - afferma **Ernesto Abbona, presidente dell'Unione italiana vini** -. Quando nell'anno del Covid abbiamo chiesto i corridoi verdi, lo abbiamo fatto per riavere nelle nostre aziende le persone che vi avevano sempre lavorato e che conoscono le tecniche di intervento”. “Se si pensa che risolviamo tutto con la formazione, sbagliamo - prosegue Abbona -. Noi avevamo trovato i professori, la sede, le aziende che ci sostenevano, ma non gli allievi. Nei nostri paesi non ne avevamo. Abbiamo quindi bisogno di risorse e di politiche che permettano a queste risorse di radicarsi con una casa, una famiglia”.

Come consolidare la ripresa

Per una ripresa che sia adesso duratura, Antinori dichiara che “bisogna insistere con gli elementi che hanno fatto sì che il vino, negli ultimi tempi, acquisisse importanza dal punto di vista economico. E quindi continuare a puntare sulla qualità senza fare compromessi, valorizzare questa maggiore qualità, e promuovere il nostro vino soprattutto all'estero perché c'è ancora strada da fare. Bisogna intervenire anche sulla qualità media - dice -. Perché il nostro delta di prezzo medio all'esportazione tra noi e i francesi, non solo è diminuito ma aumentato”. “Sinergia” tra settori che ancora non dialogano tra loro, sollecita invece **Dominga Cotarella, direttore commerciale e marketing Famiglia Cotarella**. “Oggi - spiega - i viticoltori parlano solo di vino, gli olivicoltori di olio, e invece bisogna scambiarsi idee, spunti e riflessioni su come crescere. E associare la moda alla ristorazione, all'eccellenza agroalimentare e all'accoglienza perché il nostro comune denominatore è la bellezza dell'Italia”.

Enogastronomia e turismo, binomio vincente

“Dobbiamo sfruttare la sinergia tra turismo e produzione enogastronomica - evidenzia a “Il Sole” **Riccardo Illy, presidente di Polo del Gusto** -. Molti stranieri vengono in Italia perché hanno conosciuto i prodotti agroalimentari nei loro Paesi e vogliono venire a

scoprire come e dove vengono realizzati. Le aziende vitivinicole sono quelle che si sono più aperte e accolgono i turisti, ma potrebbero farlo anche altre produzioni. Così il turista viene in Italia, scopre vini e cibi italiani, torna nel suo Paese e continua a consumarli. Questa è una sinergia potentissima”. “La promozione turistica all'estero - sottolinea Illy - dovrebbe essere strettamente legata a quella enogastronomica per creare un legame che diventa poi indissolubile. Il consumatore straniero che viene in Italia, vede dove nasce il prodotto, si innamora del posto e del prodotto e non l'abbandona più”.

Le sfide: trasformazione digitale e sostenibilità

“Abbiamo chiesto al Governo - sottolinea Lunelli di Altagamma - di aiutare le imprese nelle sfide del momento. Chiediamo di sostenere la trasformazione digitale, 4.0 è un buon piano, ma va potenziato. Il Governo aiuti quindi le imprese nella trasformazione digitale ed ecologica. Faccia in modo che le imprese possano utilizzare le risorse in modo adeguato allocandole nel modo più preciso”. Nell'agricoltura, invece, l'innovazione - spiega a “Il Sole” **Antonio Samaritani, ad di Abaco Group** - ha due aspetti. “Lavoriamo sui Governi - afferma - per facilitare il processo di pagamento dei contributi europei. Controlliamo da satellite e utilizziamo soluzioni di intelligenza artificiale per facilitare le procedure di erogazione. Nelle aziende private, invece, questo è declinato come sostenibilità. E cioè ottimizzare in maniera selettiva l'utilizzo dei fattori produttivi che sono la serra, l'acqua, la chimica, usandoli il meno possibile. Come? Attraverso l'analisi dei dati per colpire laddove serve”. “Ma la risposta dell'agricoltura italiana - rileva Samaritani - è ancora quella di un mercato che fa fatica. C'era l'obiettivo di arrivare entro il 2020, sul 10 per cento della superficie agricola nazionale, a soluzioni di agricoltura di precisione. Due anni dopo, siamo arrivati al 5 per cento. Tuttavia è un mercato che cresce del 20 per cento l'anno. Per l'agricoltura - conclude - abbiamo un tema di qualità ma anche di necessità. La popolazione mondiale aumenta e la terra rimane quella che è, per cui o si aumenta la produttività o non c'è cibo per tutti”.

Riproduzione riservata ©

loading...

Brand connect

Newsletter

Notizie e approfondimenti sugli avvenimenti politici, economici e finanziari.

[Iscriviti](#)

Verona torna capitale del vino, anche l'olio ha la sua vetrina

R repubblica.it/economia/rapporti/osserva-italia/il-vino/2021/10/12/news/verona_torna_capitale_del_vino_anche_l_olio_ha_la_sua_vetrina-321954184/

Paola Jadeluca

October 12, 2021



"Vinitaly riparte con un evento di natura straordinaria»: lo afferma con grande entusiasmo **Maurizio Danese, presidente di Veronafiere e anche presidente di Aefi**, l'associazione delle esposizioni e fiere italiane: dal suo osservatorio privilegiato ha seguito e combattuto per il settore messo in ginocchio dalla pandemia, dai lockdown, dagli stop ai viaggi. I più colpiti sono stati propri gli hub fieristici più grandi, con le manifestazioni più rilevanti a livello internazionale. Come il Vinitaly, appunto, che promuove un **asset chiave della nostra economia e del nostro export**, una vetrina che tra Verona e i roadshow nel mondo tiene alte le nostre etichette e il prestigio del Made in Italy in bottiglia.

Ecco, il 17 ottobre, il Vinitaly di Verona riapre i battenti con la special Edition. «Lo fa con questa significativa anteprima - racconta- lo farà a dicembre in Cina con Wine to Asia e soprattutto nel 2022 con un'edizione rinnovata di Vinitaly in cui Veronafiere ribadirà al mondo tutta la forza del vino italiano, che anche grazie alla sua fiera di riferimento ha visto un incremento delle vendite all'estero di circa il 150% negli ultimi vent'anni».

L'importanza delle fiere come il Vinitaly è che fanno da trampolino di lancio e supporto a tutto il mondo produttivo, non solo quello delle grandi realtà, che da sole possono conquistare il mondo. Ma soprattutto delle più piccole, che poi sono lo zoccolo duro del Made in Italy.

I dati di Istat e Sace

«Secondo Istat e Sace, il valore complessivo del made in Italy all'estero è tornato ai livelli di pre-pandemia -racconta Danese - ma scomponendo i dati si evince come a crescere siano stati in particolare i grandi gruppi multinazionali, spesso a controllo straniero. Di fatto, anche se l'export è cresciuto, nel 2021 il saldo delle imprese esportatrici segna un'emorragia di 11mila unità (-8%) rispetto a meno di 2 anni fa. Il ritorno al fare fiera rappresenta uno strumento fondamentale per l'internazionalizzazione delle Pmi italiane, che dalle manifestazioni business ricavano il 50% delle proprie esportazioni».

In questo scenario globale, il vino gioca un ruolo chiave. « Questa funzione 'sociale' per l'economia reale data dal sistema fieristico si riflette perfettamente nel comparto vino- commenta Danese- autentico campione Made in Italy con una bilancia commerciale attiva per 6,5 miliardi l'anno, il cui tessuto connettivo è rappresentato da piccole e micro-imprese». Alla Special edition, non solo export ma anche focus sullo stato di salute del settore che sarà al centro di sessioni di approfondimento, a partire dal convegno inaugurale organizzato da Nomisma e Unicredit (17 ottobre) che analizzerà il vino nel nuovo rating delle filiere agroalimentari. Nello stesso giorno, farà il suo esordio l'Osservatorio del Vino di Unione italiana vini e Vinitaly, uno strumento imprescindibile per capire i mercati. Spazio anche al fuori casa con un'agenda di appuntamenti firmati da [Fipe](#) (Federazione italiana pubblici esercizi), l'associazione delle enoteche, Vinarius, e dalla distribuzione moderna, tra nuovi equilibri e opportunità. Tra le novità, spicca l'area della Mixology.

Gli strumenti di capitale per la crescita del mercato

Sempre nell'ambito di Vinitaly Special Edition, non si poteva fare a meno di approfondire anche un tema chiave per la tenuta e crescita del mercato, gli strumenti di capitale a disposizione: "Finanza agevolata per il settore vitivinicolo. Innovazione, internazionalizzazione, promozione per crescere sui mercati" è il tema del convegno in programma per la mattinata di martedì 19 alle 10.30, organizzato da Uiv. Sostenibilità economica, ma anche ambientale: chiude invece la prima giornata di wine2wine (lunedì 18, ore 18) il convegno targato Agivi, l'associazione dei giovani imprenditori vinicoli italiani under 40 di Unione italiana vini, che con "Think green: a sustainable look to the future consumer" presenterà alcune delle più interessanti iniziative della next generation per una crescita rispettosa dell'ambiente. Una serie di interessanti case history saranno introdotte dalla presidente di Agivi, Violante Gardini Cinelli Colombini, ultima generazione degli storici produttori di Brunello.

Sol&Agrifood con Enolitech

Non solo vino, ma anche olio, altro asset chiave del Made in Italy, e tecnologie per la produzione di vino, olio e birra. In contemporanea con Vinitaly Special Edition, infatti, si svolgeranno anche Sol&Agrifood, con le aziende dell'agroalimentare di qualità ed Enolitech. Formazione e networking saranno invece al centro del programma di Wine2Wine business forum (18 e 19 ottobre): 100 relatori internazionali, 17 aree tematiche, più di 1500 operatori e

manager, 70 speed meeting (da 30 minuti) sulle tematiche più attuali del momento per i protagonisti della community del vino.

Norme anti Covid, tre locali chiusi a Monselice, i gestori: «È ingiusto, non siamo carabinieri»

mattinopadova.gelocal.it/padova/cronaca/2021/10/12/news/norme-anti-covid-tre-locali-chiusi-a-monselice-i-gestori-e-ingiusto-non-siamo-carabinieri-1.40801855

Giada Zandonà

October 12, 2021

Contenuto riservato agli abbonati

- [padova](#)
- [cronaca](#)



Regole anti-Covid disattese, stop alle attività per Galleria Einaudi, Sikaru e Maleva. I titolari: «Siamo baristi, non carabinieri. Non sappiamo più come poter lavorare»

Giada Zandonà 12 Ottobre 2021

MONSELICE. Uno stop di cinque giorni e la “movida” della cittadina murata è praticamente azzerata. Ai tre principali locali di intrattenimento del centro storico – Galleria Einaudi, Maleva e Sikaru – da sabato sono state fatte abbassare le serrande a causa del mancato rispetto delle norme Covid-19. Si tratta dell’unico caso di tutta la provincia di Padova in cui i principali bar con musica ed intrattenimento vengono fatti chiudere.

Un duro colpo

Sono stati due anni difficilissimi per i locali, che hanno conosciuto chiusure e ristrettezze, con un grande danno economico che si è riflettuto anche sul personale. Le ultime settimane stavano facendo intravedere uno spiraglio di ripresa, con contagi in calo che scongiuravano un nuovo lockdown e per questo anche i locali avevano ripreso a proporre una programmazione musicale e di serate a tema.

Non hanno nemmeno fatto in tempo a cominciare: sabato mattina è arrivata da parte della polizia municipale l'avviso di chiusura per il mancato rispetto delle regole sanitarie. Chiudere un'attività per cinque giorni, secondo le stime [Fipe](#) (federazione italiana pubblici esercizi) significa perdere da 500 a 5 mila euro al giorno, a cui vanno sommati i costi fissi del personale e la relativa sanzione per i mancati adempimenti sanitari.

Leggi anche



Blitz della polizia a Monselice: chiusi per 5 giorni Maleva, Sikaru e Galleria Einaudi

Parlano i gestori

I titolari dei tre locali non si aspettavano in questo momento una sanzione del genere. I proprietari hanno voluto spiegare le loro ragioni e ciò che accade nelle notti di movida. «Da quando è arrivato il Covid, ci siamo sempre attenuti scrupolosamente a tutte le disposizioni sanitarie» spiega Massimo Toffano, titolare di Sikaru in piazza San Marco «Ed infatti non abbiamo mai ricevuto alcun tipo di sanzione.

Siamo rimasti molto stupiti dall'accaduto, abbiamo dei controlli stringenti, ma il nostro locale si trova in una zona di passaggio, quindi ci è davvero impossibile poter controllare se qualcuno passeggia tra i tavoli senza mascherina o se si ferma a chiacchierare in piedi. Se vediamo queste situazioni ci attiviamo subito, ma è impossibile avere gli occhi puntati dovunque e continuamente. Ci siamo sempre messi a disposizione dell'amministrazione comunale per trovare delle soluzioni di civile convivenza, ed ora chiediamo il loro aiuto.

Noi ce la mettiamo tutta, ma siamo baristi, non carabinieri». Anche Marco Zaglia, responsabile di Maleva di piazza San Marco, è dello stesso parere: «Ci dispiace passare per le persone che non rispettano le regole, quando invece non è così. Non è accaduto niente di diverso da quello che ogni giorno si vede ad esempio ad Este e Padova da quando è cominciata la ripresa» continua Zaglia «Ci sono stati molti avventori, questo è verissimo, ma come facciamo a gestire all'istante chi si alza dalla sedia senza mascherina? È molto difficile e vorrei che qualcuno ce lo spiegasse. Non possiamo prendere tre buttafuori, il costo è altissimo. Recintiamo gli ingressi e chiudiamo la piazza? A pochi metri da noi nel suolo pubblico ci sono assembramenti e comportamenti non consoni, ma alla fine siamo noi gestori gli unici colpevoli».

Richiesta di aiuto

Giulio Formaggio, titolare di Galleria Einaudi in piazza Mazzini, concorda con i colleghi: «Non riusciamo più a capire cosa dobbiamo fare e per questo andremo a parlare con il sindaco. Ci hanno contestato che c'era gente in piedi e senza mascherina, ma il nostro locale si trova in piazza dove passano moltissime persone, siamo all'aperto, in pieno centro. Abbiamo anche ridotto drasticamente tutti gli eventi, facciamo tutto il possibile per essere in regola, non sappiamo più cosa fare, ma a questo punto. Sicuramente staremo attenti a come verrà gestita la fiera dei Santi». I gestori, a fronte della sanzione e della chiusura, ora si aspettano dall'amministrazione comunale e dalla polizia delle risposte e degli aiuti in merito alle problematiche esposte ed esortano soprattutto che ai controlli non siano soggetti solo loro, ma anche i giovani che creano assembramenti, scompiglio e degrado lontano dai locali.

Tag

[coronavirus](#)

Fipe-Confcommercio: "Il governo sostenga la transizione green della ristorazione"

R repubblica.it/economia/rapporti/osserva-italia/mercati/2021/10/13/news/ristorazione_transizione_green-322079139/

Repubblica.it

October 13, 2021

Come sono cambiati e come si evolvono i consumi degli italiani. Un osservatorio in tempo reale sull'andamento delle vendite, dei prezzi e degli stili di vita. Giorno per giorno con numeri, persone, fatti e storie



La nota della Federazione italiana dei pubblici esercizi: "Settore chiave che può contribuire alla lotta per la difesa dell'ambiente"

13 Ottobre 2021 1 minuti di lettura

La **ristorazione italiana** non è soltanto il pilastro sul quale sviluppare e diffondere una cultura gastronomica che punti sulla qualità di prodotti agroalimentari e cucina. "Gli oltre 350mila locali del nostro Paese possono dare un contributo fondamentale sia alla difesa dell'ambiente che alla riduzione dei consumi energetici. Per farlo però - spiega in una nota **Fipe-Confcommercio**, la Federazione italiana dei pubblici esercizi - devono essere accompagnati in un percorso di **transizione ecologica**, che punti su una fornitura energetica pulita e su servizi digitali necessari a garantire la tracciabilità dei prodotti".

Per **Fipe-Confcommercio**, attraverso il **Pnrr**, "il governo ha l'occasione di favorire questa trasformazione virtuosa, insieme alle altre importanti realtà turistiche del Paese. Il ministro Garavaglia sta lavorando con costanza e impegno in questa direzione e siamo certi che

sosterrà anche questa ulteriore opportunità di crescita collettiva".

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

Green pass obbligatorio, in bar e ristoranti vaccinati 9 lavoratori su 10

R repubblica.it/il-gusto/2021/10/13/news/green_pass_obbligatorio_in_bar_e_ristoranti_vaccinati_9_lavoratori_su_10-322071128/

Elisabetta Pagani

October 13, 2021

di Elisabetta Pagani



Il controllo del green pass in un locale a Torino (@Reporters)

La percentuale di non immunizzati nel settore è la metà rispetto alla media generale nazionale, sottolinea la [Fipe](#): "Lo choc dei due lockdown ha scatenato una reazione forte di auto protezione"

13 Ottobre 2021 1 minuti di lettura

In un **clima infuocato** a livello nazionale dopo gli scontri e le devastazioni di sabato a Roma (in cui è coinvolto anche il leader di **#ioapro**, movimento nato contro la chiusura dei ristoranti durante il lockdown), si avvicina la data dell'**entrata in vigore dell'obbligo di certificato verde** per i lavoratori pubblici e privati, che scatterà il 15 ottobre.

Questo contenuto è riservato agli abbonati

1€ al mese per 3 mesi, poi 5,99€ per 9 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 obbligatorio, in bar e ristoranti vaccinati 9 lavoratori su 10

[mattinopadova.gelocal.it/il-](https://mattinopadova.gelocal.it/il-gusto/2021/10/13/news/green_pass_obbligatorio_in_bar_e_ristoranti_vaccinati_9_lavoratori_su_10-322071128/)

[gusto/2021/10/13/news/green_pass_obbligatorio_in_bar_e_ristoranti_vaccinati_9_lavoratori_su_10-322071128/](https://mattinopadova.gelocal.it/il-gusto/2021/10/13/news/green_pass_obbligatorio_in_bar_e_ristoranti_vaccinati_9_lavoratori_su_10-322071128/)

Elisabetta Pagani

October 13, 2021

di *Elisabetta Pagani*



Il controllo del green pass in un locale a Torino (@Reporters)

La percentuale di non immunizzati nel settore è la metà rispetto alla media generale nazionale, sottolinea la [Fipe](#): "Lo choc dei due lockdown ha scatenato una reazione forte di auto protezione"

13 Ottobre 2021 1 minuti di lettura

In un **clima infuocato** a livello nazionale dopo gli scontri e le devastazioni di sabato a Roma (in cui è coinvolto anche il leader di **#ioapro**, movimento nato contro la chiusura dei ristoranti durante il lockdown), si avvicina la data dell'**entrata in vigore dell'obbligo di certificato verde** per i lavoratori pubblici e privati, che scatterà il 15 ottobre.

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

'Nella ristorazione non vaccinati sotto il 10%'

[#F ilfriuli.it/articolo/gusto/-nella-ristorazione-non-vaccinati-sotto-il-10-/10/253132](#)

- [0](#)
-
-
- [0](#)

Le stime dell'Ufficio Studi di [Fipe](#)-Confcommercio. "La stragrande maggioranza dei nostri collaboratori è corsa a vaccinarsi appena possibile"



13 ottobre 2021

Sono 35, massimo 40mila i lavoratori dei pubblici esercizi che ancora non si sono sottoposti a vaccinazione. Secondo le stime dell'Ufficio Studi di [Fipe](#)-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, insomma, meno del 10% di chi lavora in bar e ristoranti sarebbe al momento senza green pass. Una percentuale quasi dimezzata rispetto alla media nazionale che si registra negli altri comparti.

“Lo shock del primo e del secondo lockdown, che hanno visto decine di migliaia di dipendenti di bar e ristoranti restare senza lavoro per mesi, ha scatenato una reazione forte di auto protezione – spiega Roberto Calugi, Direttore generale di [Fipe](#)-Confcommercio -. Il risultato è

che la stragrande maggioranza dei nostri collaboratori è corsa a vaccinarsi appena possibile. Il desiderio di lavorare senza rischi e con continuità si è rivelato più forte di qualsiasi altra considerazione”.

“Rimane – aggiunge Calugi – la preoccupazione per i dipendenti non vaccinati che per accedere ai luoghi di lavoro dovranno effettuare ripetutamente il tampone. Dopo i chiari di luna del primo lockdown e i lunghi mesi di misure restrittive, abbiamo bisogno di ogni singolo lavoratore per poter offrire ai nostri clienti un servizio all’altezza e questa nuova complicazione, pur necessaria, non aiuta”.

- 0
-
-
- 10

0 Commenti

Cronaca



Cade dal mezzo pesante, grave un camionista

Infortunio sul lavoro all'esterno di una fabbrica nell'area industriale di Cividale

-
-

Commenta



Casapound porta il consigliere Moretuzzo in Tribunale

L'esponente del Patto per l'Autonomia era stato querelato per diffamazione

-
-

Commenta



Si sente male lungo il sentiero del Pescatore, soccorsa una donna

Intervento questa mattina a Trieste. In campo tecnici Cnsas e personale sanitario

-
-

Commenta

Economia



Al Nip il punto su incentivi e misure per i Consorzi

A Maniago, il secondo appuntamento organizzato dall'Agenzia Lavoro & SviluppoImpresa

-
-

Commenta



Friulia finanzia l'arte digitale

La finanziaria regionale investe 200mila euro ed entra nel capitale di Poetronicart

-
-

Commenta



Finest sempre più vicina alle aziende del territorio

Plafond di 10 milioni a disposizione per l'internazionalizzazione del Nord-Est

-
-

Commenta

Politica



'Affidare a tour operator le escursioni dei crocieristi'

Piccin (Forza Italia): "La Regione si è impegnata ad aprire un dialogo con Msc e Costa crociere"

-
-

Commenta



'Green Pass, la politica si assumi la responsabilità delle scelte'

“Pesa la mancata introduzione dell’obbligo. Urgenti incontri con industriali, Regione e Prefetto”

-
-

Commenta

Spettacoli



A Cividale concerto di gala con i cori laureati

Sabato 16 la rassegna di eccellenze nel concerto di gala che celebrerà in musica...

-

•

[Commenta](#)

Sport news



Caterina Venturini madrina del Mondiale di bocce

La campionessa friulana ad Alassio cerca di bissare il titolo iridato individuale

•

•

[Commenta](#)



Cercivento capitale della corsa in montagna

Domenica 17 ottobre il Campionato regionale Fidal e il Memorial Francesco Plazzotta

-
-

Commenta



Anywave Junior alla Barcolana

Il battesimo della Bora per il team di giovani e i progetti in campo

-
-

Commenta

Il Friuli



La voce dei friulani dal 1849

il FRIULI

mediafriuli

10

12

10

Patente per lavorare

Cosa succede dal 15 ottobre con le nuove regole contro il virus. Ecco chi rimarrà a casa senza stipendio

LEGA E PD SOTTO ESAME

I due segretari analizzano i risultati elettorali e tracciano le nuove rotte

LANCIATA LA SFIDA AI TARENTINI

I rifugi alpini friulani pronti a una nuova strategia

ALL'INTERNO DEL GOVERNO

EVENTI, MOSTRE E CINEMA

COSA HARR NEL FINE SETTIMANA

1,30€

Il Friuli in edicola, venerdì 8 ottobre 2021

Patente per lavorare - Cosa succede dal 15 ottobre con le nuove regole contro il virus

-
-

Business



Business di settembre, destinazione sviluppo

Luigino Pozzo ha fatto nascere un gruppo diventato leader mondiale nelle trasmissioni

-
-

Green



Alberi monumentali in Friuli, un patrimonio senza tempo

Dalla quercia di Sterpo al tiglio di Napolenone a Rutte Piccolo: sono numerose le piante secolari

-
-

Family



I film in programma nelle sale del Friuli Venezia Giulia

Le proposte cinematografiche della settimana

-
-

Benvenuto su IIFriuli.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

Green pass obbligatorio, in bar e ristoranti vaccinati 9 lavoratori su 10

messaggeroveneto.gelocal.it/gusto/2021/10/13/news/green_pass_obbligatorio_in_bar_e_ristoranti_vaccinati_9_lavoratori_su_10-322071128/

Elisabetta Pagani

October 13, 2021

di *Elisabetta Pagani*



Il controllo del green pass in un locale a Torino (@Reporters)

La percentuale di non immunizzati nel settore è la metà rispetto alla media generale nazionale, sottolinea la [Fipe](#): "Lo choc dei due lockdown ha scatenato una reazione forte di auto protezione"

13 Ottobre 2021 1 minuti di lettura

In un **clima infuocato** a livello nazionale dopo gli scontri e le devastazioni di sabato a Roma (in cui è coinvolto anche il leader di **#ioapro**, movimento nato contro la chiusura dei ristoranti durante il lockdown), si avvicina la data dell'**entrata in vigore dell'obbligo di certificato verde** per i lavoratori pubblici e privati, che scatterà il 15 ottobre.

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

Green pass obbligatorio, in bar e ristoranti vaccinati 9 lavoratori su 10

corrierealpi.gelocal.it/gusto/2021/10/13/news/green_pass_obbligatorio_in_bar_e_ristoranti_vaccinati_9_lavoratori_su_10-322071128/

Elisabetta Pagani

October 13, 2021

di *Elisabetta Pagani*



Il controllo del green pass in un locale a Torino (@Reporters)

La percentuale di non immunizzati nel settore è la metà rispetto alla media generale nazionale, sottolinea la [Fipe](#): "Lo choc dei due lockdown ha scatenato una reazione forte di auto protezione"

13 Ottobre 2021 1 minuti di lettura

In un **clima infuocato** a livello nazionale dopo gli scontri e le devastazioni di sabato a Roma (in cui è coinvolto anche il leader di **#ioapro**, movimento nato contro la chiusura dei ristoranti durante il lockdown), si avvicina la data dell'**entrata in vigore dell'obbligo di certificato verde** per i lavoratori pubblici e privati, che scatterà il 15 ottobre.

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

Green pass obbligatorio, in bar e ristoranti vaccinati 9 lavoratori su 10

 [gazzettadimantova.gelocal.it/il-gusto/2021/10/13/news/green_pass_obbligatorio_in_bar_e_ristoranti_vaccinati_9_lavoratori_su_10-322071128/](https://gazzettadimantova.gelocal.it/gusto/2021/10/13/news/green_pass_obbligatorio_in_bar_e_ristoranti_vaccinati_9_lavoratori_su_10-322071128/)

Elisabetta Pagani

October 13, 2021

di *Elisabetta Pagani*



Il controllo del green pass in un locale a Torino (@Reporters)

La percentuale di non immunizzati nel settore è la metà rispetto alla media generale nazionale, sottolinea la [Fipe](#): "Lo choc dei due lockdown ha scatenato una reazione forte di auto protezione"

13 Ottobre 2021 1 minuti di lettura

In un **clima infuocato** a livello nazionale dopo gli scontri e le devastazioni di sabato a Roma (in cui è coinvolto anche il leader di **#ioapro**, movimento nato contro la chiusura dei ristoranti durante il lockdown), si avvicina la data dell'**entrata in vigore dell'obbligo di certificato verde** per i lavoratori pubblici e privati, che scatterà il 15 ottobre.

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

Green pass obbligatorio, in bar e ristoranti vaccinati 9 lavoratori su 10

[ilpiccolo.gelocal.it/il-](#)

[gusto/2021/10/13/news/green_pass_obbligatorio_in_bar_e_ristoranti_vaccinati_9_lavoratori_su_10-322071128/](#)

Elisabetta Pagani

October 13, 2021

di *Elisabetta Pagani*



Il controllo del green pass in un locale a Torino (@Reporters)

La percentuale di non immunizzati nel settore è la metà rispetto alla media generale nazionale, sottolinea la [Fipe](#): "Lo choc dei due lockdown ha scatenato una reazione forte di auto protezione"

13 Ottobre 2021 1 minuti di lettura

In un **clima infuocato** a livello nazionale dopo gli scontri e le devastazioni di sabato a Roma (in cui è coinvolto anche il leader di **#ioapro**, movimento nato contro la chiusura dei ristoranti durante il lockdown), si avvicina la data dell'**entrata in vigore dell'obbligo di certificato verde** per i lavoratori pubblici e privati, che scatterà il 15 ottobre.

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

Green pass obbligatorio, in bar e ristoranti vaccinati 9 lavoratori su 10

[S ilsecoloxix.it/il-gusto/2021/10/13/news/green_pass_obbligatorio_in_bar_e_ristoranti_vaccinati_9_lavoratori_su_10-322071128/](https://www.ilsecoloxix.it/il-gusto/2021/10/13/news/green_pass_obbligatorio_in_bar_e_ristoranti_vaccinati_9_lavoratori_su_10-322071128/)

Elisabetta Pagani

October 13, 2021

di *Elisabetta Pagani*



Il controllo del green pass in un locale a Torino (@Reporters)

La percentuale di non immunizzati nel settore è la metà rispetto alla media generale nazionale, sottolinea la Fipe: "Lo choc dei due lockdown ha scatenato una reazione forte di auto protezione"

13 Ottobre 2021 1 minuti di lettura

In un **clima infuocato** a livello nazionale dopo gli scontri e le devastazioni di sabato a Roma (in cui è coinvolto anche il leader di **#ioapro**, movimento nato contro la chiusura dei ristoranti durante il lockdown), si avvicina la data dell'**entrata in vigore dell'obbligo di certificato verde** per i lavoratori pubblici e privati, che scatterà il 15 ottobre.

Green pass obbligatorio, in bar e ristoranti vaccinati 9 lavoratori su 10

[laprovinciapavese.gelocal.it/il-](#)

[gusto/2021/10/13/news/green_pass_obbligatorio_in_bar_e_ristoranti_vaccinati_9_lavoratori_su_10-322071128/](#)

Elisabetta Pagani

October 13, 2021

di *Elisabetta Pagani*



Il controllo del green pass in un locale a Torino (@Reporters)

La percentuale di non immunizzati nel settore è la metà rispetto alla media generale nazionale, sottolinea la [Fipe](#): "Lo choc dei due lockdown ha scatenato una reazione forte di auto protezione"

13 Ottobre 2021 1 minuti di lettura

In un **clima infuocato** a livello nazionale dopo gli scontri e le devastazioni di sabato a Roma (in cui è coinvolto anche il leader di **#ioapro**, movimento nato contro la chiusura dei ristoranti durante il lockdown), si avvicina la data dell'**entrata in vigore dell'obbligo di certificato verde** per i lavoratori pubblici e privati, che scatterà il 15 ottobre.

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

Green pass obbligatorio, in bar e ristoranti vaccinati 9 lavoratori su 10

[lasentinella.gelocal.it/il-](#)

[gusto/2021/10/13/news/green_pass_obbligatorio_in_bar_e_ristoranti_vaccinati_9_lavoratori_su_10-322071128/](#)

Elisabetta Pagani

October 13, 2021

di *Elisabetta Pagani*



Il controllo del green pass in un locale a Torino (@Reporters)

La percentuale di non immunizzati nel settore è la metà rispetto alla media generale nazionale, sottolinea la [Fipe](#): "Lo choc dei due lockdown ha scatenato una reazione forte di auto protezione"

13 Ottobre 2021 1 minuti di lettura

In un **clima infuocato** a livello nazionale dopo gli scontri e le devastazioni di sabato a Roma (in cui è coinvolto anche il leader di **#ioapro**, movimento nato contro la chiusura dei ristoranti durante il lockdown), si avvicina la data dell'**entrata in vigore dell'obbligo di certificato verde** per i lavoratori pubblici e privati, che scatterà il 15 ottobre.

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

Green pass obbligatorio, in bar e ristoranti vaccinati 9 lavoratori su 10

nuovavenezia.gelocal.it/il-gusto/2021/10/13/news/green_pass_obbligatorio_in_bar_e_ristoranti_vaccinati_9_lavoratori_su_10-322071128/

Elisabetta Pagani

October 13, 2021

di *Elisabetta Pagani*



Il controllo del green pass in un locale a Torino (@Reporters)

La percentuale di non immunizzati nel settore è la metà rispetto alla media generale nazionale, sottolinea la [Fipe](#): "Lo choc dei due lockdown ha scatenato una reazione forte di auto protezione"

13 Ottobre 2021 1 minuti di lettura

In un **clima infuocato** a livello nazionale dopo gli scontri e le devastazioni di sabato a Roma (in cui è coinvolto anche il leader di **#ioapro**, movimento nato contro la chiusura dei ristoranti durante il lockdown), si avvicina la data dell'**entrata in vigore dell'obbligo di certificato verde** per i lavoratori pubblici e privati, che scatterà il 15 ottobre.

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

GREEN PASS, **FIPE**-CONFCOMMERCIO: “MASSIMO RIGORE IN BAR E RISTORANTI, VIOLAZIONI AL DI SOTTO DEL 5%”

 politicallycorrect.com/2021/10/14/green-pass-fipe-confcommercio-massimo-rigore-in-bar-e-ristoranti-violazioni-al-di-sotto-del-5/

October 14, 2021

GREEN PASS, **FIPE**-CONFCOMMERCIO: “MASSIMO RIGORE IN BAR E RISTORANTI, VIOLAZIONI AL DI SOTTO DEL 5%”

Roma, 14 ottobre 2021 – “Nell’ultimo mese e mezzo i titolari di bar e ristoranti si sono dimostrati straordinariamente diligenti nell’applicazione della norma che li obbliga a verificare il green pass dei clienti che intendono consumare all’interno dei locali. Su oltre 8mila controlli effettuati dai carabinieri dei Nas, le sanzioni hanno riguardato appena il 5% delle imprese. E tra queste, solo una parte sono Pubblici esercizi. È la prova della serietà di un settore troppo spesso sommariamente accusato di voler eludere le regole, ma è anche la dimostrazione del desiderio di centinaia di migliaia di imprenditori di tornare a lavorare in sicurezza e con continuità. Tanto da assumersi compiti di controllo che certo non sono propri di chi si occupa di ospitalità”.

giornale

Informazione equidistante ed imparziale, che offre voce a tutte le fonti di informazione

Turismo: firmato dalle parti sociali un avviso comune per chiedere la proroga del quadro temporaneo di sostegno

[savonaneWS.it/2021/10/13/mobile/leggi-notizia/argomenti/attualita/articolo/turismo-firmato-dalle-parti-sociali-un-avviso-comune-per-chiedere-la-proroga-del-quadro-temporaneo.html](https://www.savonaneWS.it/2021/10/13/mobile/leggi-notizia/argomenti/attualita/articolo/turismo-firmato-dalle-parti-sociali-un-avviso-comune-per-chiedere-la-proroga-del-quadro-temporaneo.html)

Comunicato Stampa

October 13, 2021

Riduzione dei costi fissi, gestione dell'indebitamento e proroga della cassa integrazione sono le esigenze più urgenti



Federalberghi, Filcams Cgil, Fisascat Cisl e UILTuCS, insieme alle altre organizzazioni nazionali delle imprese del settore turismo, hanno sottoscritto un avviso comune per chiedere al Governo di chiedere alla Commissione europea di prorogare fino al 30 giugno 2022 il quadro temporaneo per le misure di aiuto di Stato a sostegno dell'economia nell'attuale emergenza, in risposta alla consultazione avviata dalla Commissione il 30 settembre scorso.

Con lo stesso documento, le parti sociali hanno chiesto che vengano assicurate ulteriori risorse per la proroga delle misure di sostegno in favore delle imprese e dei lavoratori, con particolare riferimento al contenimento dei costi fissi (ad esempio, esonero IMU e credito imposta per gli affitti), alla sostenibilità dell'indebitamento (ad esempio, moratorie dei mutui e garanzie sui crediti) e al finanziamento degli ammortizzatori sociali con causale Covid-19.

Secondo il Centro studi di Federalberghi, da gennaio a settembre 2021 le presenze negli esercizi ricettivi sono diminuite del 40,5% rispetto al corrispondente periodo del 2019, a seguito della diminuzione delle presenze dei turisti stranieri del 62,2% e del calo delle presenze dei turisti italiani del 18,5%.

L'accordo è stato sottoscritto da Filcams Cgil, Fisascat Cisl, UILTuCS , Federalberghi, Faita Federcamping, **Fipe**, Fiavet, Fto, Confcommercio, Assocamping, Assohotel, Assoviaggi, Fiba, Fiepet, Confesercenti, Associazione italiana Confindustria alberghi e Federturismo Confindustria.

Comunicato Stampa

Green pass obbligatorio, in bar e ristoranti vaccinati 9 lavoratori su 10

[tribunatreviso.gelocal.it/il-](https://www.tribunatreviso.gelocal.it/gusto/2021/10/13/news/green_pass_obbligatorio_in_bar_e_ristoranti_vaccinati_9_lavoratori_su_10-322071128/)

[gusto/2021/10/13/news/green_pass_obbligatorio_in_bar_e_ristoranti_vaccinati_9_lavoratori_su_10-322071128/](https://www.tribunatreviso.gelocal.it/gusto/2021/10/13/news/green_pass_obbligatorio_in_bar_e_ristoranti_vaccinati_9_lavoratori_su_10-322071128/)

Elisabetta Pagani

October 13, 2021

di *Elisabetta Pagani*



Il controllo del green pass in un locale a Torino (@Reporters)

La percentuale di non immunizzati nel settore è la metà rispetto alla media generale nazionale, sottolinea la [Fipe](#): "Lo choc dei due lockdown ha scatenato una reazione forte di auto protezione"

13 Ottobre 2021 1 minuti di lettura

In un **clima infuocato** a livello nazionale dopo gli scontri e le devastazioni di sabato a Roma (in cui è coinvolto anche il leader di **#ioapro**, movimento nato contro la chiusura dei ristoranti durante il lockdown), si avvicina la data dell'**entrata in vigore dell'obbligo di certificato verde** per i lavoratori pubblici e privati, che scatterà il 15 ottobre.

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

Solo al 10% manca il certificato verde

lanazione.it/viareggio/cronaca/solo-al-10-manca-il-certificato-verde-1.6915846



LA NAZIONE

Secondo le stime dell'ufficio studi di [Fipe](#)-Confcommercio meno del 10% di chi lavora in bar e ristoranti sarebbe al momento senza green pass. Una percentuale quasi dimezzata rispetto alla media nazionale che si registra negli altri comparti. "Lo choc del primo e secondo lockdown che ha visto i dipendenti di bar e ristoranti restare senza lavoro per mesi – ha detto Roberto Calugi, direttore generale di [Fipe](#)-Confcommercio – ha scatenato una reazione forte di auto protezione. Il risultato è che la stragrande maggioranza è corsa a vaccinarsi appena possibile".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Appello dalle associazioni di categoria "Si protesti pure, ma con buonsenso"

lanazione.it/firenze/cronaca/appello-dalle-associazioni-di-categoria-si-protesti-pure-ma-con-buonsenso-1.6919478



Massima attenzione delle forze dell'ordine sulla nuova manifestazione che ci sarà oggi proprio nel primo giorno in cui entra in vigore l'obbligo del Green pass in tutti i luoghi di lavoro. E dopo i disordini avvenuti a Roma, ieri i commercianti si sono stretti per chiedere ai manifestanti responsabilità. Poi, in serata, con la...

Massima attenzione delle forze dell'ordine sulla nuova manifestazione che ci sarà oggi proprio nel primo giorno in cui entra in vigore l'obbligo del Green pass in tutti i luoghi di lavoro. E dopo i disordini avvenuti a Roma, ieri i commercianti si sono stretti per chiedere ai manifestanti responsabilità. Poi, in serata, con la conferma della protesta non in movimento il clima si è lentamente rasserenato.

Il messaggio delle due associazioni di categoria, Confcommercio e Confesercenti, è comunque chiaro: ognuno è libero di esprimere la propria opinione e manifestare per far valere le proprie ragioni ma nel rispetto di tutti: dei residenti, dei commercianti e dei lavoratori. "Tra i commercianti si respira preoccupazione – sottolinea Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze -. Firenze è una città piccola, con grossi problemi di mobilità: non possiamo rischiare la paralisi. Abbiamo bisogno che i nostri clienti possano raggiungerci, così come i fornitori. Per questo ci appelliamo al buon senso dei partecipanti". La tensione, infatti, a Firenze come in altre città, è alta dopo le scene di devastazione e gli scontri tra alcuni manifestanti e la polizia visti a Roma.

"Dopo quanto avvenuto sabato scorso nella Capitale, tra i nostri associati serpeggia grande preoccupazione, relativamente al corteo. Ci auguriamo che tutto possa svolgersi in modo pacifico e responsabile, senza atti di violenza politica o danni al patrimonio pubblico e privato. Nessuno vuole negare il diritto al dissenso ma la democrazia va esercitata in modo civile ed intelligente" conclude Santino Cannamela, presidente cittadino di Confesercenti Firenze. Rossella Conte

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Vinitaly torna oggi in presenza con tre giorni di Special Edition

larena.it/argomenti/economia/vinitaly-torna-oggi-in-presenza-con-tre-giorni-di-special-edition-1.8959527

Inaugurazione con Patuanelli e Zaia

Tre giorni di talk e approfondimenti in diretta da Casa Athesis



Vinitaly torna in presenza con tre giorni di Special edition



Vinitaly torna in presenza con tre giorni di Special edition

•• **Il vino torna protagonista a Verona.** Apre oggi **Vinitaly Special Edition**, iniziativa business & professional che per tre giorni ospiterà nei **padiglioni 4, 5 e 6** della fiera oltre 400 tra imprese e consorzi e 200 top buyer esteri selezionati da Veronafiere e Ice Agenzia da 35 nazioni, che si sommano a quelli invitati dalle aziende e a quelli a partecipazione diretta.

Inaugurazione e convegno. Il taglio del nastro sarà affidato alle 10.30, al ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali **Stefano Patuanelli**, che interverrà al convegno inaugurale «Il vino nel nuovo rating delle filiere agroalimentari» curato da Nomisma e Unicredit: dopo i saluti istituzionali del presidente di Veronafiere Maurizio Danese, del governatore del Veneto Luca Zaia, del sindaco di Verona Federico Sboarina e del presidente della Provincia Manuel Scalzotto, la ricerca sarà presentata da Ersilia Di Tullio e Denis Pantini di Nomisma. A seguire, l'intervento di Pier Carlo Padoan, presidente Unicredit e la tavola rotonda, con Paolo De Castro, coordinatore S&D della Commissione agricoltura Del Parlamento europeo, Carlo Maria Ferro, presidente Ice-Agenzia e Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere.

Sarà l'occasione per scattare la foto del settore, analizzare gli impatti del Covid e individuare i trend recenti. Con uno sguardo puntato sui mercati esteri perché, come ha sottolineato nei giorni scorsi Mantovani, questo evento punta a dare «la spinta per raggiungere l'obiettivo dei 7 miliardi di euro di export di vino italiano». «Il ritorno al fare fiera», aveva precisato a sua volta Danese, «rappresenta uno strumento fondamentale per l'internazionalizzazione delle Pmi italiane, che dalle manifestazioni business ricavano il 50% delle proprie esportazioni».

Operatori e mercati. Oltre agli operatori selezionati della domanda italiana, Gdo (Grande distribuzione organizzata), enoteche e Horeca (Hotellerie, restaurant, cafe, catering), la campagna di incoming ha permesso di accreditare alla Special Edition buyer provenienti da alcune delle piazze strategiche per il vino italiano: dai consolidati Stati Uniti alla Cina, dal Regno Unito al Canada, dai Paesi Balcanici alla Russia, alla Polonia, al Kazakistan, ai Paesi del Nord Europa. Germania, Francia e Svizzera guidano le principali delegazioni europee. Focus sui consumi italiani La tre giorni, oltre a fornire gli strumenti per orientarsi nella nuova geografia globale del settore, è l'occasione per puntare il faro sul mercato interno che tanto ha sofferto nell'ultimo anno e mezzo. R

ispondono a questo obiettivo gli approfondimenti sullo stato di salute dell'horeca e delle enoteche del Belpaese con un'agenda di incontri firmati [Fipe](#), Federazione italiana pubblici esercizi e Vinarius. Sul fronte del palinsesto business, oltre a un'agenda b2b già completa, il calendario di Vinitaly Special Edition conta 12 appuntamenti tra convegni e focus di mercato, da quello domestico a quelli internazionali, e 50 degustazioni per operatori e buyer, fino alla mixology, area tematica al debutto e che punta l'attenzione su un mercato sempre più dinamico che trova nell'Horeca un canale privilegiato. •

CASA ATHEISIS

Tre giorni di eventi trasmessi **in diretta dalle testate del gruppo Gruppo Editoriale Athesis è a Vinitaly Special Edition con Casa Athesis**, newsroom che mette a sistema i contributi web, tv, radio e quotidiani. Eventi, talk e approfondimenti, saranno trasmessi in diretta sui siti web e sulle pagine Facebook del Gruppo.

- **Oggi, alle 11, inaugurazione con il ministro all'Agricoltura, Stefano Patuanelli** e il presidente del Veneto Luca Zaia.
- **Alle 15.30 Paolo De Castro, europarlamentare e Denis Pantini**, responsabile di Nomisma-Wine Monitor analizzeranno «Lo stato di salute del vino italiano e le sfide europee post pandemia». Modera la giornalista Francesca Lorandi.
- **Lunedì alle 10.30**, i sommelier Gianluca Boninsegna, Marco Scandogliero ed Enrico Fiorini dialogano con Daniele Accordini, direttore Cantina Valpolicella su «Comunicazione nel vino».
- **Alle 15.30**, «Vino italiano, analisi e strategie per vincere sui mercati», con Paolo Castelletti, segretario generale Uiv; Christian Marchesini, presidente del Consorzio tutela Valpolicella; Luca Castagnetti, fondatore di Studio Impresa e direttore di Management DiVino. Modera la giornalista Valeria Zanetti.
- **Martedì alle 11 sarà tempo di bilanci per Vinitaly Special Edition** con i vertici di Veronafiere.
- Nel pomeriggio, attenzione su «Vino Made in Italy, tra nuove tendenze e sfide sostenibili» con Paolo Massobrio, giornalista e gastronomo, fondatore di Golosaria e Davide Gaeta, docente di Economia Aziendale all'Università di Verona. Modera Monica Sommacampagna, autrice e giornalista.

Francesca Lorandi e Valeria Zanetti

- [Veronafiere](#)
- [Verona](#)
- [Vinitaly](#)

© Riproduzione riservata

Vinitaly torna oggi in presenza con tre giorni di Special Edition. Inaugurazione con Patuanelli e Zaia

 ilgiornaledivicenza.it/oltre-vicenza/veneto/vinitaly-torna-oggi-in-presenza-con-tre-giorni-di-special-edition-1.8959537

In fiera a Verona

Tre giorni di talk e approfondimenti in diretta da Casa Athesis



Vinitaly Special Edition: l'inaugurazione con Zaia e il ministro Patuanelli

Il vino torna protagonista a Verona. **Apri oggi Vinitaly Special Edition**, iniziativa business & professional che per **tre giorni** ospiterà nei padiglioni 4, 5 e 6 della fiera oltre **400 tra imprese e consorzi e 200 top buyer esteri** selezionati da Veronafiere e Ice Agenzia da **35 nazioni**, che si sommano a quelli invitati dalle aziende e a quelli a partecipazione diretta.

Inaugurazione e convegno. Il taglio del nastro sarà affidato alle 10.30, al ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali Stefano Patuanelli, che interverrà al convegno inaugurale «Il vino nel nuovo rating delle filiere agroalimentari» curato da Nomisma e Unicredit: dopo i saluti istituzionali del presidente di Veronafiere Maurizio Danese, del governatore del Veneto Luca Zaia, del sindaco di Verona Federico Sboarina e del presidente della Provincia Manuel Scalzotto, la ricerca sarà presentata da Ersilia Di Tullio e Denis Pantini di Nomisma. A seguire, l'intervento di Pier Carlo Padoan, presidente Unicredit e la tavola rotonda, con Paolo De Castro, coordinatore S&D della Commissione agricoltura Del Parlamento europeo, Carlo Maria Ferro, presidente Ice-Agenzia e Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere.

Sarà l'occasione per scattare la foto del settore, analizzare gli impatti del Covid e individuare i trend recenti. Con uno sguardo puntato sui mercati esteri perché, come ha sottolineato nei giorni scorsi Mantovani, questo evento punta a dare «la spinta per raggiungere l'obiettivo dei

[Apri il link](#)

7 miliardi di euro di export di vino italiano». «Il ritorno al fare fiera», aveva precisato a sua volta Danese, «rappresenta uno strumento fondamentale per l'internazionalizzazione delle Pmi italiane, che dalle manifestazioni business ricavano il 50% delle proprie esportazioni».

Operatori e mercati. Oltre agli operatori selezionati della domanda italiana, Gdo (Grande distribuzione organizzata), enoteche e horeca (Hotellerie, restaurant, cafe, catering), la campagna di incoming ha permesso di accreditare alla Special Edition buyer provenienti da alcune delle piazze strategiche per il vino italiano: dai consolidati Stati Uniti alla Cina, dal Regno Unito al Canada, dai Paesi Balcanici alla Russia, alla Polonia, al Kazakistan, ai Paesi del Nord Europa. Germania, Francia e Svizzera guidano le principali delegazioni europee. Focus sui consumi italiani. La tre giorni, oltre a fornire gli strumenti per orientarsi nella nuova geografia globale del settore, è l'occasione per puntare il faro sul mercato interno che tanto ha sofferto nell'ultimo anno e mezzo.

Rispondono a questo obiettivo gli approfondimenti sullo stato di salute dell'horeca e delle enoteche del Belpaese con un'agenda di incontri firmati Fipe, Federazione italiana pubblici esercizi e Vinarius. Sul fronte del palinsesto business, oltre a un'agenda b2b già completa, il calendario di **Vinitaly Special Edition conta 12 appuntamenti tra convegni e focus di mercato**, da quello domestico a quelli internazionali, e **50 degustazioni per operatori e buyer**, fino alla **mixology**, area tematica al debutto e che punta l'attenzione su un mercato sempre più dinamico che trova nell'horeca un canale privilegiato.

CASA ATHEISIS

Tre giorni di eventi trasmessi in diretta dal GdV e dalle altre testate del gruppo Gruppo Editoriale Athesis è a Vinitaly Special Edition con **Casa Athesis**, newsroom che mette a sistema i contributi web, tv, radio e quotidiani. Eventi, talk e approfondimenti, saranno trasmessi in diretta sui siti web e sulle pagine facebook del Gruppo.

Il programma di oggi. Alle 11, inaugurazione con il ministro all'Agricoltura, Stefano Patuanelli e il presidente del Veneto Luca Zaia.

Alle 15.30 Paolo De Castro, europarlamentare e Denis Pantini, responsabile di Nomisma-Wine Monitor analizzeranno «Lo stato di salute del vino italiano e le sfide europee post pandemia». Modera la giornalista Francesca Lorandi.

Il programma di lunedì. Alle 10.30, i sommelier Gianluca Boninsegna, Marco Scandogliero ed Enrico Fiorini dialogano con Daniele Accordini, direttore Cantina Valpolicella su «Comunicazione nel vino».

Alle 15.30, «Vino italiano, analisi e strategie per vincere sui mercati», con Paolo Castelletti, segretario generale Uiv; Christian Marchesini, presidente del Consorzio tutela Valpolicella; Luca Castagnetti, fondatore di Studio Impresa e direttore di Management DiVino. Modera la giornalista Valeria Zanetti.

[Apri il link](#)

Il programma di martedì. Alle 11 sarà tempo di bilanci per Vinitaly Special Edition con i vertici di Veronafiere.

Nel pomeriggio, attenzione su «Vino Made in Italy, tra nuove tendenze e sfide sostenibili» con Paolo Massobrio, giornalista e gastronomo, fondatore di Golosaria e Davide Gaeta, docente di Economia Aziendale all'Università di Verona. Modera Monica Sommacampagna, autrice e giornalista.

Francesca Lorandi e Valeria Zanetti

Così il clima surriscalda la tazzina: l'espresso non è più low cost

torino.corriere.it/economia/21_ottobre_17/cosi-clima-surriscalda-tazzina-l-espresso-non-piu-low-cost-bf09ed60-2f76-11ec-bd6a-15e70609c741.shtml

Christian Benna

October 17, 2021



Carissimo espresso, ma quanto mi costi? A partire da novembre, sul rito nazionale della pausa caffè si abatterà una nuova raffica di aumenti che potrebbe far lievitare il prezzo della tazzina verso quote mai raggiunte: da 1,30 fino 1,50 euro. Tanti, fra piccoli e medi torrefattori, si trovano costretti a ritoccare all'insù, di circa il 7%, il valore delle miscele che vendono a bar e ristoranti. Non è la prima volta nel 2021 che si scalda il prezzo della tazzina, secondo [Fipe](#) da inizio anno il prezzo delle miscele è cresciuto del 20%. E a stare a sentire gli analisti di Fitch Solutions e di Intesa Sanpaolo non sarà nemmeno l'ultima, visto che la filiera del caffè globale è in piena fibrillazione: un anno fa il chicco verde costava un dollaro per libbra oggi ne vale il doppio. «Alla Fiera di Anuga non si è parlato d'altro — racconta Nicoletta Trucco di Excelsior caffè, storico brand di Cuneo — i prezzi della filiera, dalla materia prima alla logistica, sono diventati insostenibili. I baristi, se vogliono servire prodotti di qualità, non potranno far altro che adeguarsi. Il caffè non è più un prodotto low cost».

Il brusco risveglio

Il caffè cresce nelle aree tropicali, ma è uno dei pochi beni di consumo, se non l'unico, a essere diventato davvero globale. Dal buongiorno mattutino alla pausa caffè il chicco verde è un'industria che fattura più di 400 miliardi l'anno, negli ultimi 10 anni per soddisfare un pianeta coffeeholic la produzione è quasi raddoppiata. In Italia, patria dell'espresso (la macchina per caffè è stata inventata a Torino nel 1884 da Angelo Moriondo) beviamo ogni anno circa 6 miliardi di tazzine. Tra le prime regioni per produzione di macinato di qualità c'è il Piemonte, con oltre 90 torrefazioni attive e un export di caffè e cioccolato che vale più di 600 milioni di euro. Giganti come Starbucks hanno già rassicurato i consumatori: noi non aumenteremo i prezzi. Si capisce: i big possono permettersi di anticipare gli acquisti. Quindi oggi pagano gli ordini di 12 mesi fa, al prezzo di 12 mesi fa. Per le medie torrefazioni italiane, invece, non funziona così.

Colazione da Tiffany

Il 35% dei ricavi dei bar è generato dal caffè servito al bancone. Solo nel torinese ci sono 15 mila bar che impiegano 50 mila persone. Secondo le stime di [Fipe](#), il costo della miscela incide circa il 20% sul valore finale della tazzina, quindi 20-25 centesimi. «Finora i baristi sono riusciti a tenere fermi i prezzi. In futuro sarà complicato», dice Giancarlo Banchieri presidente di Confesercenti Torino. E c'è il rischio che lo scontrino del bar, cappuccino e brioche, diventi davvero da gioielleria, da colazione da Tiffany. «Noi italiani tostiamo e maciniamo il caffè migliore al mondo — spiega Giulio Trombetta ad di Costadoro — ma lo beviamo più volte al giorno quasi distrattamente, come fosse una medicina. Tanto è sempre costato poco. Nei nostri bar abbiamo aumentato il caffè a 1,30 euro senza timori. Credo che da questa crisi globale possa nascere una opportunità: la filiera deve diventare più sostenibile». Perché il conto da pagare nella tazzina rischia di essere molto più salato a causa del cambiamento climatico. Prima la siccità poi le gelate hanno messo ko la raccolta in Brasile, primo produttore al mondo di arabica, facendo schizzare i prezzi e innescando una spirale speculativa di cui non si vede nulla al fondo della tazzina.

Caro, pulito e giusto

Costadoro, 5 mila locali serviti in 40 Paesi, 22 milioni di ricavi e 9 milioni investiti in un nuovo stabilimento in lungo Dora Colletta a Torino, ha lanciato le insegne dei bar Social Coffee. Caffetterie dove il caffè cerca la dignità e l'attenzione di un buon vino. «Imballi compostabili, materia prima importata da piantagioni certificate. Forse berremo meno caffè al giorno, ma un caffè migliore, quasi da meditazione», spiega Trombetta. Del resto alcuni studi, come quelli dell'Università di Berlino, indicano il 2050 come l'anno in cui metà delle piantagioni non sarà più in grado di produrre arabica e robusta a causa del riscaldamento globale. Le alternative si sprecano ma non sempre sono convincenti: in Finlandia i ricercatori sviluppano caffè in laboratorio, altri ripescano una pianta da caffè come la *Stenophylla* che resiste ai climi estremi, e spuntano le prime piantagioni made in Italy, in Sicilia. Tant'è che oggi il caffè si spinge sempre più sul segmento premium. Così si muove anche Caffè Vergnano. «Anche noi dobbiamo applicare aumenti ai nostri prodotti — spiega Carolina Vergnano — È una scelta inevitabile con quello che sta succedendo sul mercato. Parlare di prezzo giusto

dell'espresso è difficile in Italia: perché dipende da domanda e offerta. Il nostro compito è cercare di rendere la filiera più sostenibile e non solo a livello economico». Vergnano ha lanciato le capsule compostabili, dimezzato l'uso della plastica, ricicla gli scarti del caffè, apre caffetterie eco-friendly e gestisce il progetto women for coffee, per assicurare dignità all'ambiente e al lavoro.


Caffeina in prima

Tra rincari in bolletta dell'energia, prezzi delle materie prime alle stelle, molti settori stanno abbandonando l'era del low cost. Il caffè rischia di diventarne l'icona. «Il costo dell'espresso è sempre stato pari a quello del quotidiano. Gli editori hanno avuto il coraggio di andare avanti, noi no — spiega Corrado Alberto di Caffè Alberto — Forse anche perché il comparto è molto frammentato e la competizione è altissima». Ad oggi i baristi hanno assorbito i rincari per evitare di perdere clienti. Domani si vedrà. Andrea Blangino di Lbf di Asti è un importatore di caffè. «Quello che sta succedendo di positivo è la corsa verso la qualità — conferma — Oggi il 50% dei miei prodotti sono miscele speciali, microlotti eccellenti. Non so se cambierà il rito del caffè, ma la ricerca di qualità farà bene all'ambiente e anche alla nostra industria».

La newsletter del Corriere Torino

Se vuoi restare aggiornato sulle notizie di Torino e del Piemonte iscriviti gratis alla newsletter del Corriere Torino. Arriva tutti i giorni direttamente nella tua casella di posta alle 7 del mattino. Basta [cliccare qui](#)

LAVORO, **FIPE**-CONFCOMMERCIO: “IL CONTRATTO NAZIONALE È UN PRESIDIO DI LEGALITÀ. FAVORISCE PRODUTTIVITÀ E COMPETENZE”

 politicallycorrect.com/2021/10/19/lavoro-fipe-confcommercio-il-contratto-nazionale-e-un-presidio-di-legalita-favorisce-produttivita-e-competenze/

October 19, 2021

LAVORO, **FIPE**-CONFCOMMERCIO: “IL CONTRATTO NAZIONALE È UN PRESIDIO DI LEGALITÀ. FAVORISCE PRODUTTIVITÀ E COMPETENZE”

Stoppani: “A primavera portiamo i Talent Day sui territori per favorire l’incrocio di domanda e offerta”

Roma, 19 ottobre 2021 – Nell’anno peggiore della pandemia, il 2020, il mondo dei Pubblici esercizi ha visto sparire 243mila posti di lavoro di cui **116mila a tempo indeterminato**. Oggi si assiste a un rimbalzo, seppur parziale, con la ristorazione che **nel solo mese di ottobre ha in previsione l’assunzione di 41.700 addetti**.

Personale specializzato del quale bar e ristoranti hanno un disperato bisogno per continuare a erogare un servizio efficiente e traghettare il settore definitivamente fuori dalla crisi.

A dipingere questo scenario è stato **Lino Enrico Stoppani**, presidente di **Fipe-Confcommercio** che oggi a Roma ha aperto i lavori del primo Talent Day organizzato dalla Federazione, alla presenza, tra gli altri, della sottosegretaria al Lavoro, **Tiziana Nisini** e dell’assessore al Lavoro e alla Formazione della Regione Lazio, **Claudio Di Bernardino**.

*“Affrontare i temi del lavoro, dopo la tempesta del Covid – ha sottolineato Stoppani – è la sfida più difficile, per i problemi connessi ai tassi di produttività delle imprese ai minimi storici e a una situazione di forte carenza di manodopera e continua dispersione di competenze. **Il contratto collettivo nazionale di lavoro è un presidio di legalità, che tutela non solo i dipendenti, ma anche le aziende contrastando i fenomeni di pirateria contrattuale ed è da qui che dobbiamo ripartire per unire le esigenze di innalzamento della produttività, con quelle di evoluzione della professionalità e delle competenze dei dipendenti**”.*

Oltre all’opportunità rappresentata dal Pnrr, fondamentale diventa la creazione di una rete in grado di favorire l’incontro tra domanda e offerta. **Il Talent Day**, appunto, lanciato oggi per la prima volta da **Fipe-Confcommercio** ma destinato a svilupparsi a livello territoriale nel corso della prossima primavera.

Obiettivo: farsi trovare pronti alla sfida dell’alta stagione per scongiurare la mancanza di manodopera qualificata.

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

Vinitaly Special Edition: 12mila operatori da 60 paesi

aise.it/made-in-italy/vinitaly-special-edition-12mila-operatori-da-60-paesi/167209/144

Made in Italy

19/10/2021 19:22



VERONA | aise | - Con oltre 12.000 operatori professionali, più di 2500 buyer (circa il 22% del totale) e 60 nazioni rappresentate, **Veronafiore** archivia oggi l'edizione speciale e straordinaria di **Vinitaly**, terza ed ultima tappa italiana di collegamento alla **54° edizione in programma dal 10 al 13 aprile 2022**.

“Si tratta di un risultato al di sopra delle nostre aspettative – dichiara il presidente di Veronafiore, **Maurizio Danese** -. Aziende, consorzi, associazioni agricole e di filiera e operatori hanno premiato il progetto di questa iniziativa business che ha registrato un elevato tasso di contatti e di vendite, oltre a un indice di soddisfazione unanime. Il terzo evento in presenza targato Vinitaly - conclude Danese – si inserisce in uno scenario di 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. Viviamo una congiuntura di forte ripresa che trova in Veronafiore un driver fondamentale per l'internazionalizzazione delle pmi e del vino italiano, impegnato ad accrescere il valore delle vendite”.

Per quanto riguarda la mappa dei Paesi presenti a Vinitaly Special Edition, Europa (con i Paesi del Nord, Germania e Francia in testa), Russia, Stati Uniti e Canada guidano la domanda di vino italiano in fiera, seguiti da Est Europa (Romania, Ucraina, Polonia, Bielorussia, Bulgaria e Repubblica Ceca), Regno Unito e Cina, che ha fatto il suo ritorno proprio a Verona. “Una geografia - commenta Giovanni Mantovani, direttore generale di

Veronafiere – perfettamente allineata con i dati di crescita registrati sui mercati internazionali che, nei primi 7 mesi di quest’anno, hanno rilevato complessivamente un rimbalzo del 15% sullo stesso periodo dell’anno scorso. Abbiamo mantenuto l’impegno dichiarato, ossia di una special edition altamente qualificata, grazie anche al supporto di Ice-Agenzia - prosegue Mantovani - con operatori esteri provenienti proprio dalle aree in cui il vino italiano sta crescendo in maniera significativa. Ora - conclude il direttore - puntiamo al 2022, per realizzare un grande 54° Vinitaly”.

Tra le aree di interesse di operatori e buyer, quelle dedicata al biologico e agli organic wine hanno registrato un’impennata dell’affluenza. Nel corso della tre giorni, infatti, le 42 aziende espositrici di questo segmento hanno visto riempirsi le agende di appuntamenti b2b soprattutto con i rappresentanti del Nord Europa e della Germania. Mentre sul fronte delle nuove tendenze, il calendario di masterclass della Mixology ha registrato il tutto esaurito. Riscontro positivo anche per Sol&Agrifood ed Enolitech, anch’essi in versione straordinaria. **(aise)**

Precedente

[Alimentazione e salute: la Dieta Mediterranea protagonista a Expo 2020 Dubai – di Nicoletta Mele](#)

"Ma quale caro tazzina. Il nostro caffè conviene"

[N lanazione.it/firenze/cronaca/ma-qual-e-car-tazzina-il-nostro-caffe-conviene-1.6934614](https://www.lanazione.it/firenze/cronaca/ma-qual-e-car-tazzina-il-nostro-caffe-conviene-1.6934614)

LA NAZIONE

Macché caro tazzina. Alle polemiche sul costo del caffè nei bar fiorentini Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze, risponde con i numeri. Dietro ogni espresso servito all'interno di un bar o pasticceria ci sono ben 30 fonti di costo. "La materia prima è solo uno dei componenti, perdipiù marginale. A incidere ci sono le utenze, come...

Macché caro tazzina. Alle polemiche sul costo del caffè nei bar fiorentini Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze, risponde con i numeri. Dietro ogni espresso servito all'interno di un bar o pasticceria ci sono ben 30 fonti di costo. "La materia prima è solo uno dei componenti, perdipiù marginale. A incidere ci sono le utenze, come energia elettrica, acqua, rifiuti, ci sono le imposte comunali, il costo del servizio e quindi del personale. Il canone di locazione, del menu ma anche del commercialista e così via – spiega Cursano -. A Firenze una tazzina di caffè viene venduta sottocosto a 1.10". In buona sostanza, secondo Confcommercio Firenze, a un barista un caffè costa all'incirca 1.50. "Quindi – prosegue Cursano – servirla a una cifra inferiore vuol dire perderci. Continuiamo a tenere questi prezzi in quanto ci auguriamo che insieme all'espresso, chi entra consumi anche una pasta o un succo di frutta per esempio. Se le nostre aziende dovessero rimanere in piedi esclusivamente con la tazzina sarebbero già tutte chiuse". Cursano mette anche in relazione il prezzo fiorentino con quello degli altri paesi europei ed extra europei "dove viene servito a più del doppio" le sue parole.

"La colazione all'italiana ci ha reso famosi in tutto il mondo – sottolinea Cursano -, non difendere i nostri locali, che sono i luoghi della socialità, potrebbe mettere a dura prova un modello, uno stile di vita. Tra l'altro stiamo assistendo a un aumento generalizzato delle materie prime che, insieme a quello energetico, rischia di avere conseguenze disastrose sulle nostre attività. Per ora i prezzi sono fermi ma se fossimo costretti ad aumentarli non dipenderà di certo da noi, sarà solo un modo per sopravvivere".

Rossella Conte

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Vinitaly, Special Edition supera le aspettative

R [repubblica.it/economia/rapporti/osserva-italia/il-vino/2021/10/19/news/vinitaly_special_edition_supera_le_aspettative-322941690/](https://www.repubblica.it/economia/rapporti/osserva-italia/il-vino/2021/10/19/news/vinitaly_special_edition_supera_le_aspettative-322941690/)

Repubblica.it

October 19, 2021



Con oltre 12.000 operatori professionali, più di 2500 buyer (circa il 22% del totale) e 60 nazioni rappresentate, Veronafiere archivia oggi l'edizione speciale e straordinaria di Vinitaly, terza ed ultima tappa italiana di collegamento alla 54^a edizione in programma dal 10 al 13 aprile 2022.

“Si tratta di un risultato al di sopra delle nostre aspettative – dichiara il **presidente di Veronafiere, Maurizio Danese** - Aziende, consorzi, associazioni agricole e di filiera e operatori hanno premiato il progetto di questa iniziativa business che ha registrato un elevato tasso di contatti e di vendite, oltre a un indice di soddisfazione unanime. Il terzo evento in presenza targato Vinitaly - conclude Danese – si inserisce in uno scenario di 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**. Viviamo una congiuntura di forte ripresa che trova in Veronafiere un driver fondamentale per l'internazionalizzazione delle pmi e del vino italiano, impegnato ad accrescere il valore delle vendite”.

La mappa dei Paesi

Per quanto riguarda la mappa dei Paesi presenti a Vinitaly Special Edition, Europa (con i Paesi del Nord, Germania e Francia in testa), Russia, Stati Uniti e Canada guidano la

domanda di vino italiano in fiera, seguiti da Est Europa (Romania, Ucraina, Polonia, Bielorussia, Bulgaria e Repubblica Ceca), Regno Unito e Cina, che ha fatto il suo ritorno proprio a Verona. “Una geografia - commenta **Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere** – perfettamente allineata con i dati di crescita registrati sui mercati internazionali che, nei primi 7 mesi di quest’anno, hanno rilevato complessivamente un rimbalzo del 15% sullo stesso periodo dell’anno scorso. Abbiamo mantenuto l’impegno dichiarato, ossia di una special edition altamente qualificata, grazie anche al supporto di Ice-Agenzia - prosegue Mantovani - con operatori esteri provenienti proprio dalle aree in cui il vino italiano sta crescendo in maniera significativa. Ora - conclude il direttore - puntiamo al 2022, per realizzare un grande 54° Vinitaly”.

Boom del biologico

Tra le aree di interesse di operatori e buyer, quelle dedicata al biologico e agli organic wine hanno registrato un’impennata dell’affluenza. Nel corso della tre giorni, infatti, le 42 aziende espositrici di questo segmento hanno visto riempirsi le agende di appuntamenti b2b soprattutto con i rappresentanti del Nord Europa e della Germania. Mentre sul fronte delle nuove tendenze, il calendario di masterclass della Mixology ha registrato il tutto esaurito. Riscontro positivo anche per Sol&Agrifood ed Enolitech, anch’essi in versione straordinaria.

Start Romagna: "Salta l'8% delle corse"

[R ilrestodelcarlino.it/forli/cronaca/start-romagna-salta-l8-delle-corse-1.6934935](https://ilrestodelcarlino.it/forli/cronaca/start-romagna-salta-l8-delle-corse-1.6934935)



Controllo

del certificato da parte di un autista (foto di repertorio)

L'obbligo di Green pass, già nei giorni scorsi, aveva fatto emergere i primi problemi, problemi che ad oggi restano critici: Start Romagna fa sapere che sono 43 a Forlì gli autisti senza certificazione. Nella giornata di ieri in provincia è stato possibile effettuare il 92 per cento delle corse. Invece i lavoratori dei pubblici esercizi che ancora non si sono sottoposti a vaccinazione sono meno del 10%. È questa la stima dell'ufficio studi di [Fipe](#)-Confcommercio Forlì, per la quale solo una...

L'obbligo di Green pass, già nei giorni scorsi, aveva fatto emergere i primi problemi, problemi che ad oggi restano critici: Start Romagna fa sapere che sono 43 a Forlì gli autisti senza certificazione. Nella giornata di ieri in provincia è stato possibile effettuare il 92 per cento delle corse.

Invece i lavoratori dei pubblici esercizi che ancora non si sono sottoposti a vaccinazione sono meno del 10%. È questa la stima dell'ufficio studi di [Fipe](#)-Confcommercio Forlì, per la quale solo una percentuale marginale di chi lavora in bar e ristoranti sarebbe senza Green pass. "Lo choc del primo e del secondo lockdown ha scatenato una reazione forte di autoprotezione – è il ragionamento fatto dal direttore di Confcommercio, Alberto Zattini –. Il risultato è che la stragrande maggioranza dei nostri collaboratori è corsa a vaccinarsi

appena possibile. Il desiderio di lavorare senza rischi e con continuità si è rivelato più forte di altre considerazioni. Rimane la preoccupazione per i dipendenti non vaccinati che dovranno effettuare ripetutamente il tampone".

Nell'ultimo mese e mezzo "i titolari di bar e ristoranti si sono dimostrati straordinariamente diligenti nell'applicazione della norma che li obbliga a verificare il Green pass dei clienti che intendono consumare all'interno dei locali". Zattini parla poi di controlli effettuati dagli organi accertatori nel territorio, con "pochissime sanzioni elevate", per un imprecisato numero di imprese coinvolte. Questa "è la prova della serietà di un settore troppo spesso sommariamente accusato di voler eludere le regole, ma è anche la dimostrazione del desiderio di centinaia di imprenditori di tornare a lavorare in sicurezza, tanto da assumersi compiti di controllo che certo non sono propri di chi si occupa di ospitalità. Nel Forlivese le imprese del terziario, tolta qualche eccezione, hanno attivato il controllo del Green pass dei dipendenti e il 90% sostiene di non aver contratto difficoltà particolari".

Il vero debutto operativo della certificazione verde, venerdì scorso, non è stato "certo privo di problemi a partire da quelli evidenziati dal mondo della ristorazione. Ma vaccini e Green pass stanno sorreggendo la ripartenza del Paese. A partire da questo dato, occorre rafforzare fiducia e coesione sociale". Per quanto riguarda il costo dei tamponi a cui sottoporre i dipendenti non vaccinati, Confcommercio ribadisce il suo "no all'ipotesi di scaricarli sulle imprese. E non è solo una questione di costi, ma anche di principio".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

VINITALY, PER LA SPECIAL EDITION 12 MILA OPERATORI E 2500 BUYER

Vinitaly, per la Special Edition 12 mila operatori e 2500 buyer

19 Ottobre 2021

VERONA (ITALPRESS) – Con oltre 12.000 operatori professionali, più di 2500 buyer (circa il 22% del totale) e 60 nazioni rappresentate, Veronafiere archivia l'edizione speciale e straordinaria di Vinitaly, terza e ultima tappa italiana di collegamento alla 54ª edizione in programma dal 10 al 13 aprile 2022. "Si tratta di un risultato al di sopra delle

>> **Italpress**

VERONA (ITALPRESS) – Con oltre 12.000 operatori professionali, più di 2500 buyer (circa il 22% del totale) e 60 nazioni rappresentate, Veronafiere archivia l'edizione speciale e straordinaria di Vinitaly, terza e ultima tappa italiana di collegamento alla 54ª edizione in programma dal 10 al 13 aprile 2022.

"Si tratta di un risultato al di sopra delle nostre aspettative - afferma il presidente di Veronafiere, Maurizio Danese -. Aziende, consorzi, associazioni agricole e di filiera e operatori hanno premiato il progetto di questa iniziativa business che ha registrato un elevato tasso di contatti e di vendite, oltre a un indice di soddisfazione unanime. Il terzo evento in presenza targato Vinitaly - conclude Danese - si inserisce in uno scenario di 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. Viviamo una congiuntura di forte ripresa che trova in Veronafiere un driver fondamentale per l'internazionalizzazione delle pmi e del vino italiano, impegnato ad accrescere il valore delle vendite".

Per quanto riguarda la mappa dei Paesi presenti a Vinitaly Special Edition, Europa (con i Paesi del Nord, Germania e Francia in testa), Russia, Stati Uniti e Canada guidano la domanda di vino italiano in fiera, seguiti da Est Europa (Romania, Ucraina, Polonia, Bielorussia, Bulgaria e Repubblica Ceca), Regno Unito e Cina, che ha fatto il suo ritorno proprio a Verona. "Una geografia - commenta Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere - perfettamente allineata con i dati di crescita registrati sui mercati internazionali che, nei primi 7 mesi di quest'anno, hanno rilevato complessivamente un rimbalzo del 15% sullo stesso periodo dell'anno scorso. Abbiamo mantenuto l'impegno dichiarato, ossia di una special edition altamente qualificata, grazie anche al supporto di Ice-Agenzia - prosegue Mantovani - con operatori esteri provenienti proprio dalle aree in cui il vino italiano sta crescendo in maniera significativa. Ora - conclude il direttore - puntiamo al 2022, per realizzare un grande 54° Vinitaly". Tra le aree di interesse di operatori e buyer, quelle dedicate al biologico e agli organic wine hanno registrato un'impennata dell'affluenza. Nel corso della tre giorni, infatti, le 42 aziende espositrici di questo segmento hanno visto riempirsi le agende di

[Apri il link](#)

VINITALY, PER LA SPECIAL EDITION 12 MILA OPERATORI E 2500 BUYER

appuntamenti b2b soprattutto con i rappresentanti del Nord Europa e della Germania. Mentre sul fronte delle nuove tendenze, il calendario di masterclass della Mixology ha registrato il tutto esaurito. Riscontro positivo anche per Sol&Agrifood ed Enolitech, anch'essi in versione straordinaria.
(ITALPRESS).

© Riproduzione riservata



Vinitaly, per la Special Edition 12 mila operatori e 2500 buyer

 liberoquotidiano.it/news/italpress/29112880/vinitaly-per-la-special-edition-12-mila-operatori-e-2500-buyer.html

@libero_official

- [Home](#)
- [Italpress](#)



19 ottobre 2021

- a
- a
- a

VERONA (ITALPRESS) – Con oltre 12.000 operatori professionali, più di 2500 buyer (circa il 22% del totale) e 60 nazioni rappresentate, Veronafiere archivia l'edizione speciale e straordinaria di Vinitaly, terza e ultima tappa italiana di collegamento alla 54^a edizione in programma dal 10 al 13 aprile 2022.

“Si tratta di un risultato al di sopra delle nostre aspettative – afferma il presidente di Veronafiere, Maurizio Danese -. Aziende, consorzi, associazioni agricole e di filiera e operatori hanno premiato il progetto di questa iniziativa business che ha registrato un elevato tasso di contatti e di vendite, oltre a un indice di soddisfazione unanime. Il terzo evento in presenza targato Vinitaly – conclude Danese – si inserisce in uno scenario di 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. Viviamo una congiuntura di forte ripresa che trova in Veronafiere un driver fondamentale per l'internazionalizzazione delle pmi e del vino italiano, impegnato ad accrescere il valore delle vendite”.

Per quanto riguarda la mappa dei Paesi presenti a Vinitaly Special Edition, Europa (con i Paesi del Nord, Germania e Francia in testa), Russia, Stati Uniti e Canada guidano la domanda di vino italiano in fiera, seguiti da Est Europa (Romania, Ucraina, Polonia,

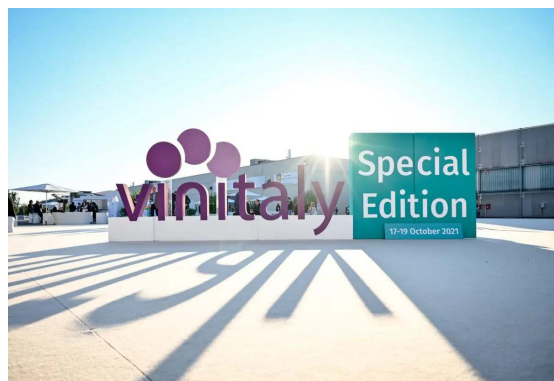
Bielorussia, Bulgaria e Repubblica Ceca), Regno Unito e Cina, che ha fatto il suo ritorno proprio a Verona. “Una geografia – commenta Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere – perfettamente allineata con i dati di crescita registrati sui mercati internazionali che, nei primi 7 mesi di quest’anno, hanno rilevato complessivamente un rimbalzo del 15% sullo stesso periodo dell’anno scorso. Abbiamo mantenuto l’impegno dichiarato, ossia di una special edition altamente qualificata, grazie anche al supporto di Ice-Agenzia – prosegue Mantovani – con operatori esteri provenienti proprio dalle aree in cui il vino italiano sta crescendo in maniera significativa. Ora – conclude il direttore – puntiamo al 2022, per realizzare un grande 54° Vinitaly”.

Tra le aree di interesse di operatori e buyer, quelle dedicata al biologico e agli organic wine hanno registrato un’impennata dell’affluenza. Nel corso della tre giorni, infatti, le 42 aziende espositrici di questo segmento hanno visto riempirsi le agende di appuntamenti b2b soprattutto con i rappresentanti del Nord Europa e della Germania. Mentre sul fronte delle nuove tendenze, il calendario di masterclass della Mixology ha registrato il tutto esaurito. Riscontro positivo anche per Sol&Agrifood ed Enolitech, anch’essi in versione straordinaria. (ITALPRESS).

Form di ricerca

[R ilroma.net/content/vinality-la-special-edition-12-mila-operatori-e-2500-buyer](https://ilroma.net/content/vinality-la-special-edition-12-mila-operatori-e-2500-buyer)

Vinality, per la Special Edition 12 mila operatori e 2500 buyer



VERONA (ITALPRESS) - Con oltre 12.000 operatori

professionali, più di 2500 buyer (circa il 22% del totale) e 60 nazioni rappresentate, Veronafiere archivia l'edizione speciale e straordinaria di Vinality, terza e ultima tappa italiana di collegamento alla 54^a edizione in programma dal 10 al 13 aprile 2022.

"Si tratta di un risultato al di sopra delle nostre aspettative - afferma il presidente di Veronafiere, Maurizio Danese -. Aziende, consorzi, associazioni agricole e di filiera e operatori hanno premiato il progetto di questa iniziativa business che ha registrato un elevato tasso di contatti e di vendite, oltre a un indice di soddisfazione unanime. Il terzo evento in presenza targato Vinality - conclude Danese - si inserisce in uno scenario di 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. Viviamo una congiuntura di forte ripresa che trova in Veronafiere un driver fondamentale per l'internazionalizzazione delle pmi e del vino italiano, impegnato ad accrescere il valore delle vendite".

Per quanto riguarda la mappa dei Paesi presenti a Vinality Special Edition, Europa (con i Paesi del Nord, Germania e Francia in testa), Russia, Stati Uniti e Canada guidano la domanda di vino italiano in fiera, seguiti da Est Europa (Romania, Ucraina, Polonia, Bielorussia, Bulgaria e Repubblica Ceca), Regno Unito e Cina, che ha fatto il suo ritorno proprio a Verona. "Una geografia - commenta Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere - perfettamente allineata con i dati di crescita registrati sui mercati internazionali che, nei primi 7 mesi di quest'anno, hanno rilevato complessivamente un rimbalzo del 15% sullo stesso periodo dell'anno scorso. Abbiamo mantenuto l'impegno dichiarato, ossia di una special edition altamente qualificata, grazie anche al supporto di Ice-Agenzia - prosegue Mantovani - con operatori esteri provenienti proprio dalle aree in cui il vino italiano sta crescendo in maniera significativa. Ora - conclude il direttore - puntiamo al 2022, per realizzare un grande 54° Vinality".

Tra le aree di interesse di operatori e buyer, quelle dedicata al biologico e agli organic wine

hanno registrato un'impennata dell'affluenza. Nel corso della tre giorni, infatti, le 42 aziende espositrici di questo segmento hanno visto riempirsi le agende di appuntamenti b2b soprattutto con i rappresentanti del Nord Europa e della Germania. Mentre sul fronte delle nuove tendenze, il calendario di masterclass della Mixology ha registrato il tutto esaurito. Riscontro positivo anche per Sol&Agrifood ed Enolitech, anch'essi in versione straordinaria. (ITALPRESS).



Vinitaly, per la Special Edition 12 mila operatori e 2500 buyer

T iltempo.it/italpress/2021/10/19/news/vinitaly-per-la-special-edition-12-mila-operatori-e-2500-buyer-29112882/

Il Tempo

- [Home](#)
- [Italpress](#)



19 ottobre 2021

- a
- a
- a

VERONA (ITALPRESS) – Con oltre 12.000 operatori professionali, più di 2500 buyer (circa il 22% del totale) e 60 nazioni rappresentate, Veronafiere archivia l'edizione speciale e straordinaria di Vinitaly, terza e ultima tappa italiana di collegamento alla 54^a edizione in programma dal 10 al 13 aprile 2022.

“Si tratta di un risultato al di sopra delle nostre aspettative – afferma il presidente di Veronafiere, Maurizio Danese -. Aziende, consorzi, associazioni agricole e di filiera e operatori hanno premiato il progetto di questa iniziativa business che ha registrato un elevato tasso di contatti e di vendite, oltre a un indice di soddisfazione unanime. Il terzo evento in presenza targato Vinitaly – conclude Danese – si inserisce in uno scenario di 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. Viviamo una congiuntura di forte ripresa che trova in Veronafiere un driver fondamentale per l'internazionalizzazione delle pmi e del vino italiano, impegnato ad accrescere il valore delle vendite”.

Per quanto riguarda la mappa dei Paesi presenti a Vinitaly Special Edition, Europa (con i Paesi del Nord, Germania e Francia in testa), Russia, Stati Uniti e Canada guidano la domanda di vino italiano in fiera, seguiti da Est Europa (Romania, Ucraina, Polonia,

Bielorussia, Bulgaria e Repubblica Ceca), Regno Unito e Cina, che ha fatto il suo ritorno proprio a Verona. “Una geografia – commenta Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere – perfettamente allineata con i dati di crescita registrati sui mercati internazionali che, nei primi 7 mesi di quest’anno, hanno rilevato complessivamente un rimbalzo del 15% sullo stesso periodo dell’anno scorso. Abbiamo mantenuto l’impegno dichiarato, ossia di una special edition altamente qualificata, grazie anche al supporto di Ice-Agenzia – prosegue Mantovani – con operatori esteri provenienti proprio dalle aree in cui il vino italiano sta crescendo in maniera significativa. Ora – conclude il direttore – puntiamo al 2022, per realizzare un grande 54° Vinitaly”.

Tra le aree di interesse di operatori e buyer, quelle dedicata al biologico e agli organic wine hanno registrato un’impennata dell’affluenza. Nel corso della tre giorni, infatti, le 42 aziende espositrici di questo segmento hanno visto riempirsi le agende di appuntamenti b2b soprattutto con i rappresentanti del Nord Europa e della Germania. Mentre sul fronte delle nuove tendenze, il calendario di masterclass della Mixology ha registrato il tutto esaurito. Riscontro positivo anche per Sol&Agrifood ed Enolitech, anch’essi in versione straordinaria. (ITALPRESS).

Vinitaly, per la Special Edition 12 mila operatori e 2500 buyer

[L lasicilia.it/italpress-news/news/vinitaly_per_la_special_edition_12_mila_operatori_e_2500_buyer-1367903/](https://lasicilia.it/italpress-news/news/vinitaly_per_la_special_edition_12_mila_operatori_e_2500_buyer-1367903/)

La Sicilia



VERONA (ITALPRESS) - Con oltre 12.000 operatori professionali, piú di 2500 buyer (circa il 22% del totale) e 60 nazioni rappresentate, Veronafiere archivia l'edizione speciale e straordinaria di Vinitaly, terza e ultima tappa italiana di collegamento alla 54^a edizione in programma dal 10 al 13 aprile 2022. "Si tratta di un risultato al di sopra delle nostre aspettative - afferma il presidente di Veronafiere, Maurizio Danese -. Aziende, consorzi, associazioni agricole e di filiera e operatori hanno premiato il progetto di questa iniziativa business che ha registrato un elevato tasso di contatti e di vendite, oltre a un indice di soddisfazione unanime. Il terzo evento in presenza targato Vinitaly - conclude Danese - si inserisce in uno scenario di 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. Viviamo una congiuntura di forte ripresa che trova in Veronafiere un driver fondamentale per l'internazionalizzazione delle pmi e del vino italiano, impegnato ad accrescere il valore delle vendite". Per quanto riguarda la mappa dei Paesi presenti a Vinitaly Special Edition, Europa (con i Paesi del Nord, Germania e Francia in testa), Russia, Stati Uniti e Canada guidano la domanda di vino italiano in fiera, seguiti da Est Europa (Romania, Ucraina, Polonia, Bielorussia, Bulgaria e Repubblica Ceca), Regno Unito e Cina, che ha fatto il suo ritorno proprio a Verona. "Una geografia - commenta Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere - perfettamente allineata con i dati di crescita registrati sui mercati internazionali che, nei primi 7 mesi di quest'anno, hanno rilevato complessivamente

un rimbalzo del 15% sullo stesso periodo dell'anno scorso. Abbiamo mantenuto l'impegno dichiarato, ossia di una special edition altamente qualificata, grazie anche al supporto di Ice-Agenzia - prosegue Mantovani - con operatori esteri provenienti proprio dalle aree in cui il vino italiano sta crescendo in maniera significativa. Ora - conclude il direttore - puntiamo al 2022, per realizzare un grande 54° Vinitaly". Tra le aree di interesse di operatori e buyer, quelle dedicata al biologico e agli organic wine hanno registrato un'impennata dell'affluenza. Nel corso della tre giorni, infatti, le 42 aziende espositrici di questo segmento hanno visto riempirsi le agende di appuntamenti b2b soprattutto con i rappresentanti del Nord Europa e della Germania. Mentre sul fronte delle nuove tendenze, il calendario di masterclass della Mixology ha registrato il tutto esaurito. Riscontro positivo anche per Sol&Agrifood ed Enolitech, anch'essi in versione straordinaria. (ITALPRESS). sat/com 19-Ott-21 14:21

Pubblicità

Di più su questi argomenti:

[economia](#)

COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA

Tavolini, monito di Confcommercio: "Una salvezza, ma non si esageri"

lanazione.it/firenze/cronaca/tavolini-locali-1.6941525

IACOPO NATHAN



Centinaia di attività fiorentine hanno chiesto di poter usufruire del suolo pubblico per s Firenze, 21 ottobre 2021 - **Non si placano** le polemiche dei residenti per l'invasione di tavolini in ogni angolo delle strade, tra lamentele e biglietti di rabbia attaccati alle saracinesche. Dall'altra parte il mondo dei locali continua a ritenere indispensabile l'occupazione del suolo pubblico come concesso fino alla fine dell'anno dal Comune, per continuare a galleggiare nonostante il periodo estremamente complicato. Un punto d'incontro sembra difficile da trovare, con lo stesso sindaco Dario Nardella che nelle scorse settimane aveva annunciato cambi in vista per il 2022.

«**Il tema dei tavolini** è sicuramente molto delicato – spiega Aldo Cursano, presidente Confcommercio Toscana –. Se alcune imprese si sono salvate dopo 15 mesi di stop, è solo grazie ai tavolini. La cosa da sottolineare, in questa situazione, è che queste imprese sono anche anima della città, gli danno un'identità e una storia. Se non ce la dovessero fare più, potrebbero essere anche costrette a passare di mano, facendo perdere quel senso di tradizione. Senza dubbio, però, è necessario mettere mano alle regole attuali sui tavoli, visto che li abbiamo visti veramente ovunque. Alcuni ne hanno approfittato, è naturalmente non è accettabile, ma bisogna anche valutare il perché è successo».

Nonostante i rigorosi controlli del Green pass e le temperature sempre più rigide, però, è necessario sottolineare come sia ancora molto più richiesto lo spazio esterno nei locali che mette a proprio agio i clienti. "In molti locali si stanno attrezzando con funghi, coperte e

lampade riscaldanti, perchè a tutt'oggi la gente preferisce stare all'aperto – continua Cursano –. Non si può nascondere questo aspetto, come non si può nascondere che la socialità che ha portato a ripopolare certe zone ha anche fatto diminuire drasticamente criminalità e abusivismo".

«I **tavolini** sono stati la risposta al lockdown – dice Franco Marinoni, direttore Confcommercio Toscana –, necessari per lavorare, ma di cui troppi si sono approfittati. La cosa più importante, adesso, è riuscire a non tornare indietro, dopo quello che di buono è stato fatto. Ci sono una serie di soluzioni con i tavolini che hanno reso la città migliore, più vivibile e a misura d'uomo. Naturalmente invadere i marciapiedi e via dicendo è una cosa inaccettabile, ma una soluzione di rimozione drastica sarebbe sbagliata. Servirà attenzione e intelligenza nel trovare il giusto compromesso tra regole e quello che di buono abbiamo visto. Dobbiamo fare perno su tre principi fondamentali, decoro, estetica e sicurezza. Partendo da questi punti non potremo che migliorare la situazione in città".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Pagamenti digitali, **Fipe**: “Maggiori incentivi per aggiornare i gestionali dei locali”

 politimentecorretto.com/2021/10/22/pagamenti-digitali-fipe-maggiori-incentivi-per-aggiornare-i-gestionali-dei-locali/

October 22, 2021

Milano, 22 ottobre 2021 – Gli italiani scoprono i pagamenti elettronici e il mondo della ristorazione lavora per adeguarsi, migliorando i servizi e minimizzando oneri e costi. Il tutto però, con velocità differenti. Perché se è vero che gli italiani rimangono tra i peggiori pagatori digitali d'Europa, i ristoranti e i bar scontano una carenza infrastrutturale che, anche a causa del crollo dei fatturati dovuto alla pandemia e alle conseguenti misure restrittive, è ancora in parte da sanare. Sono ancora tante le imprese non attrezzate per gestire i pagamenti digitali anche se durante la pandemia è stato fatto un significativo passo in avanti sia per gestire le vendite *on line* (delivery) che i pagamenti *on site*.

Di tutto questo si è parlato allo stand di **Fipe-Confcommercio**, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, durante la prima giornata di **Host**, la più importante fiera internazionale dell'Ho.Re.Ca., in corso di svolgimento a Milano fino al 26 ottobre.

*“I dati di Banca d'Italia parlano chiaro – racconta **Luciano Sbraga**, Direttore dell'Ufficio Studi di **Fipe-Confcommercio** -. Nel 2020 gli italiani hanno effettuato **3,7 miliardi di transazioni digitali**, tra carte di credito e debito, per una spesa totale di 210 miliardi. Senza dimenticare che **negli ultimi 10 anni il numero di Pos in circolazione è cresciuto del 139%, arrivando a 3,6 milioni di apparecchi installati**, mentre tra carte di credito e debito in mano agli italiani ci sono 75 milioni di carte. Di fronte a tutto questo, il mondo della ristorazione è chiamato ad accelerare perché il digitale anche nei pagamenti è oramai un trend inarrestabile. Ma **occorrono Pos evoluti e sistemi di cassa integrati** perché i pagamenti, soprattutto per consumi veloci e di piccolo importo, devono essere veloci. Da qui la necessità di rafforzare gli incentivi per la digitalizzazione e per contenere i costi delle commissioni.”*

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

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

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

Elena Spanò vicepresidente

[N lanazione.it/firenze/cronaca/elena-spano-vicepresidente-1.6946227](#)

LA NAZIONE

Una designer e orafa alla vicepresidenza della Confcommercio fiorentina. Elena Spanò, titolare della storica gioielleria di famiglia, aperta nel 1870 e ora alla quinta generazione, è stata eletta vicepresidente provinciale. Lavorerà dunque a fianco del presidente Aldo Cursano e del consiglio direttivo, portando ai vertici dell'associazione il punto di vista dei commercianti di oro e preziosi, tradizione fortemente radicata nel fiorentino, ma anche quello di chi opera nei tanti e vivaci borghi dell'area metropolitana. Elena Spanò, poco più che 40enne, madre di due figli, non è nuova agli incarichi sindacali: a marzo 2018 è stata nominata presidente della delegazione territoriale Confcommercio di Pontassieve. Ed è proprio nel capoluogo della Val di Sieve che si trova la sua azienda, alla cui gestione affianca l'attività di designer di gioielli, con cui ha ottenuto brillanti successi a livello internazionale.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Stop al trasloco del mercato: la prima decisione di Russo

S lastampa.it/savona/2021/10/22/news/stop-al-trasloco-del-mercato-la-prima-decisione-di-russo-1.40838962

October 22, 2021

Il sindaco di Savona ha accolto le richieste delle associazioni di categoria



Publicato il 22 Ottobre 2021 Ultima modifica 22 Ottobre 2021 19:10

Sospensione dello spostamento del mercato. E' il primo atto del sindaco Marco Russo che ha accolto le richieste degli ambulanti di Confcommercio.

Gli ambulanti di Fiva hanno sempre contestato lo spostamento di parte dei banchi del mercato, quelli di via Guidobono e Montenotte verso il mare, in via Manzoni e nella parte nuova di Corso Italia. Ieri mattina Russo ha incontrato il segretario generale Lucia Bacciu e gli uffici per un confronto sulla lettera delle due associazioni di categoria di Confcommercio, Fiva e [Fipe](#), che chiedono di sospendere lo spostamento del mercato settimanale deliberato dall'amministrazione precedente. «Ho dato mandato al settore Attività produttive di sospendere per il momento le operazioni di spostamento parziale del mercato - dice Russo - non soltanto in riscontro alle lettere pervenute dalle categorie ma anche e soprattutto perché ritengo opportuno effettuare nelle prossime settimane, insieme con la giunta, gli approfondimenti che richiede un tema così sentito dalla cittadinanza e dagli operatori, assai discusso in campagna elettorale. L'argomento va affrontato in modo globale, correlato agli obiettivi che la nuova amministrazione si pone in tema di viabilità e di sviluppo produttivo della città, ascoltando tutte le categorie coinvolte».

Una notizia ovviamente ben accolta da Fiva. «Ci fa piacere che il sindaco abbia deciso di accogliere la richiesta che abbiamo fatto in una lettera inviata al Comune - spiega Amedeo Mosca -. Una decisione che dimostra la sensibilità da parte della nuova amministrazione alle nostre richieste come abbiamo apprezzato che il sindaco Russo avesse visitato il mercato con Enrico Letta».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Leggi anche



Pallanuoto, Carige Rari Nantes in trasferta a Brescia

Sassello, ritrovato il fungaiolo disperso nei boschi di Alberola

Vaccinazioni anti Covid: cresce in Liguria il numero dei sanitari sospesi

LE FIRME



L'editoriale DI Massimo Giannini

Fasci, libri e sonnambuli sovranisti



Buongiorno DI Mattia Feltri

Scenda l'oblio



Dietro le quinte della finanza DI Gianluca Paolucci

Renzi e gli affari russi: nel Cda del car sharing dell'uomo di Sputnik

Video del giorno



L'Arminuta, storia di una ragazza 'restituita': "Un film che riesce a mantenere le promesse del libro"

La guida allo shopping del Gruppo Gedi



IL CONFRONTO TREVISO «Ci è stato garantito che prima di Natale le discoteche

[G ilgazzettino.it/pay/attualita_pay/il_confronto_treviso_ci_e_stato_garantito_che_prima_di_natale_le_discoteche-6273729.html](https://ilgazzettino.it/pay/attualita_pay/il_confronto_treviso_ci_e_stato_garantito_che_prima_di_natale_le_discoteche-6273729.html)

Redazione Web

[Pay](#) > [Attualità Pay](#)

Venerdì 22 Ottobre 2021

-
-
-

IL CONFRONTO

TREVISO «Ci è stato garantito che prima di Natale le discoteche potranno tornare a riempirsi al cento per cento». L'orizzonte è tracciato da Maurizio Pasca. Ieri il presidente nazionale Silb-[Fipe](#), il sindacato dei locali da ballo, ha partecipato all'incontro di settore nella discoteca Odissea di Spresiano (Treviso). La fiducia nella riapertura totale nasce dagli incontri avuti con i sottosegretari alla Salute, Pierpaolo Sileri...

Il testo completo di questo contenuto a pagamento è disponibile agli utenti abbonati

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Potrebbe interessarti anche



Savona, il sindaco Russo stoppa lo spostamento parziale del mercato del lunedì: "Nelle prossime settimane effettueremo degli approfondimenti"

[sv savonaneWS.it/2021/10/22/leggi-notizia/argomenti/attualit/articolo/savona-il-sindaco-russo-stoppa-lo-spostamento-parziale-del-mercato-del-lunedì-nelle-prossime-set.html](https://www.savonaneWS.it/2021/10/22/leggi-notizia/argomenti/attualit/articolo/savona-il-sindaco-russo-stoppa-lo-spostamento-parziale-del-mercato-del-lunedì-nelle-prossime-set.html)

October 22, 2021

Attualità | 22 ottobre 2021, 15:05

Due giorni fa le lettere di Fiva e **Fipec** Confcommercio che avevano chiesto al neo primo cittadino di non far spostare alcuni banchi in via Manzoni e piazza Pertini



Nella mattinata di oggi il sindaco di Savona Marco Russo ha incontrato il segretario generale Lucia Bacciu e gli uffici per un confronto in merito alle lettere inviate da FIVA e **FIPEC** Confcommercio, che hanno chiesto di sospendere lo spostamento del mercato settimanale deliberato dalla passata giunta Caprioglio.

Nella missiva i presidenti delle federazioni dei venditori ambulanti Amedeo Mosca e dei pubblici esercizi Pasquale Tripodoro avevano chiesto al neo primo cittadino di stoppare lo spostamento dei banchi del mercato del lunedì in via Manzoni e in corso Italia in piazza Pertini liberando così per motivi legati alla sicurezza la parte finale di via Guidobono all'intersezione fra Corso Mazzini e via Montenotte all'incrocio con via Luigi Corsi.

“Visto lo stato dell'arte, ho dato mandato al Settore Attività Produttive di sospendere per il momento le operazioni di spostamento parziale del mercato, non soltanto in riscontro alle lettere pervenute dalle categorie ma anche e soprattutto perché ritengo opportuno effettuare nelle prossime settimane, insieme con la Giunta, gli approfondimenti che richiede un tema così sentito dalla cittadinanza e dagli operatori, assai discusso in campagna elettorale - ha spiegato Russo - Intendo subito applicare l'approccio che ho proposto nel programma/agenda elettorale: l'argomento va affrontato in modo globale, correlato agli obiettivi che la nuova amministrazione si pone in tema di viabilità e di sviluppo produttivo della città, ascoltando tutte le categorie coinvolte.”



Luciano Parodi



Ricevi le nostre ultime notizie da **Google News** [SEGUICI](#)

Ti potrebbero interessare anche:

"Qualità, idee e sicurezza" La scommessa del rilancio

lanazione.it/firenze/cronaca/qualita-idee-e-sicurezza-la-scommessa-del-rilancio-1.6953928



Nello psicodramma di massa della crisi pandemica potrebbe essere germogliata perfino una piantina buona. Una lucina nel buio che va a illuminare un sistema – economico e sociale – con le ginocchia di cristallo, franato appunto alla prima, seppur grossa, difficoltà. Aldo Cursano, presidente di Confcommercio Toscana, cerca di inquadrare il nocciolo della questione rimarcando al contempo l'importanza del vertice di giovedì sulla 'rigenerazione urbana' che potrebbe trovare in Firenze un modello nazionale. "In un anno e mezzo di pandemia ci siamo resi conto di tante cose – attacca Cursano – Prima fra tutte le necessità, non più rimandabile, di adeguare le nostre imprese, e più in generale il nostro mondo, a...

Nello psicodramma di massa della crisi pandemica potrebbe essere germogliata perfino una piantina buona. Una lucina nel buio che va a illuminare un sistema – economico e sociale – con le ginocchia di cristallo, franato appunto alla prima, seppur grossa, difficoltà. Aldo Cursano, presidente di Confcommercio Toscana, cerca di inquadrare il nocciolo della questione rimarcando al contempo l'importanza del vertice di giovedì sulla 'rigenerazione urbana' che potrebbe trovare in Firenze un modello nazionale.

"In un anno e mezzo di pandemia ci siamo resi conto di tante cose – attacca Cursano – Prima fra tutte le necessità, non più rimandabile, di adeguare le nostre imprese, e più in generale il nostro mondo, a nuovi stili di vita".

O si cambia, dice in sostanza Cursano, o siamo destinati a morire.

Già ma cambiare in quale direzione? La mission, tanto difficile quanto affascinante, sembra essere quella di tracciare una nuova rotta, rimodellando il commercio, il modo di vivere la città e gli spazi e di fare impresa, strizzando l'occhio al Rinascimento degli anni d'oro ma guardando soprattutto alla modernità e alla digitalizzazione. Per le imprese fisiche, tradizionali, il momento storico – con la crisi generale, la devastante potenza dell'e-commerce e l'imperante logica della rendita priva di ogni tipo di visione a lungo termine – è drammatico.

Firenze stessa, oggi, è il paradigma di cosa non va, con un centro storico asfittico, abborracciato, privo di respiro e progettazioni, intento a far cassa con il modus operandi del 'pochi, maledetti e subito'. Quanto potrà durare? Ecco quindi la necessità di un reset generale. "La nuova impresa commerciale va misurata nel suo grado di efficienza sociale, perché abbiamo visto che dove c'è impoverimento c'è disagio". Ecco dunque la necessità di un ripensamento generale che verrà anzitutto "sperimentato in alcune piccole zone della città che verranno potenziate a livello digitale".

Le parole chiave? Servizi, coinvolgimento, turismo curioso, nuove competenze. Quelle da cancellare? Rendita e, appunto, improvvisazione. "Ci vuole sicurezza, consapevolezza, capacità di fruire della bellezza" conclude Cursano che auspica una "trasformazione radicale della città nel giro di 5-10 anni" (progetto questo che sta a cuore all'amministrazione comunale: Nardella da tempo predica e programma un ripopolamento all'insegna della qualità e dei servizi del centro storico).

Per vedere nero su bianco i progetti studiati in queste settimane si dovrà attendere il talk show di giovedì.

"Affronteremo un argomento di grande interesse, che rimette al centro la qualità e la sicurezza del vivere e lavorare a Firenze, gli equilibri dello sviluppo, la sostenibilità ambientale e sociale, l'innovazione" anticipa il direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni.

"Relatori di grande spessore ci aiuteranno anche a chiarire certi equivoci che ancora circolano – aggiunge poi Marinoni – Primo fra tutti, quello che limita la rigenerazione urbana alla ristrutturazione edilizia o alla riqualificazione fisica degli spazi della città. In realtà, va ben oltre perché prende in considerazione tutta la complessità di relazioni sociali, economiche, culturali sulle quali si fonda una città".

"Noi crediamo – conclude Marinoni – in progetti che rafforzino la capacità produttiva della città di Firenze, attraverso la valorizzazione degli esercizi di prossimità, l'applicazione di strumenti digitali e, in generale, di soluzioni che favoriscano la sostenibilità ambientale e aumentino la qualità della vita e dell'accoglienza".

Emanuele Baldi

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Rigenerazione Firenze. Per un nuovo futuro

[lanazione.it/firenze/cronaca/rigenerazione-firenze-per-un-nuovo-futuro-1.6953930](#)



Una turista a passeggio tra le storiche botteghe del Ponte

Vecchio

Una rigenerazione urbana – prima circoscritta e sperimentale, poi da estendere a tutto il territorio – da adottare come strumento per rilanciare Firenze in chiave sostenibile. Questo il tema del talk show "Più valore a Firenze. Riabi (li)tare la città", che si terrà giovedì 28 ottobre alle ore 18 nel Granaio dell'Abbondanza (ex Caserma Cavalli) in Lungarno Soderini. L'incontro, fortemente voluto dalla Confcommercio fiorentina insieme a Comune di Firenze,...

Una rigenerazione urbana – prima circoscritta e sperimentale, poi da estendere a tutto il territorio – da adottare come strumento per rilanciare Firenze in chiave sostenibile. Questo il tema del talk show "Più valore a Firenze. Riabi (li)tare la città", che si terrà giovedì 28 ottobre alle ore 18 nel Granaio dell'Abbondanza (ex Caserma Cavalli) in Lungarno Soderini.

L'incontro, fortemente voluto dalla Confcommercio fiorentina insieme a Comune di Firenze, Fondazione Cassa di Risparmio di Firenze e Camera di Commercio di Firenze, ha lo scopo di mettere a confronto opinioni ed esperienze, con l'obiettivo, si legge in una nota diffusa in queste ore, " di gettare le basi per la costituzione di un laboratorio di innovazione della città e del settore terziario 4.0, in vista degli scenari economici disegnati a livello nazionale dal PNRR e, a livello locale, dal nuovo piano operativo urbanistico".

I lavori, che saranno moderati dal direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni, si apriranno con i saluti del presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Firenze Luigi Salvadori e del presidente della Camera di Commercio di Firenze Leonardo Bassilichi.

Ad animare il talk show interverranno poi il sindaco di Firenze e presidente di Eurocities Dario Nardella – che ha subito dato disponibilità ad accogliere il progetto – la direttrice della Nazione Agnese Pini, il presidente di Confcommercio Toscana Aldo Cursano, il presidente di Cna Giacomo Cioni, il presidente e fondatore di Kanso Andrea Granelli e la responsabile del Settore Urbanistica e Rigenerazione Urbana di Confcommercio-Imprese per l'Italia Roberta Capuis.

"Affronteremo un argomento di grande interesse, che rimette al centro la qualità e la sicurezza del vivere e lavorare a Firenze, gli equilibri dello sviluppo, la sostenibilità ambientale e sociale, l'innovazione – anticipa il direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni – E lo faremo con relatori di grande spessore".

La partecipazione del pubblico all'evento è libera e gratuita. Obbligatoria però la prenotazione da effettuarsi scrivendo una mail a segreteria@confcommercio.firenze.it. Per accedere all'auditorium sarà necessario il possesso del Green Pass da esibire all'ingresso.

Sarà possibile seguire l'iniziativa anche on line, in diretta sulla pagina Facebook di Confcommercio Firenze.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Alessandro Borghese: «Non trovo personale, pochi vogliono ancora fare lo chef»

 corriere.it/cook/news/21_ottobre_25/borghese-collaboratori-2e641aa8-34f1-11ec-893f-6c22220c83f9.shtml

Alessandra Dal Monte

L'INTERVISTA

di Alessandra Dal Monte

Lo chef in cerca di collaboratori per il suo locale di Milano: «Con la pandemia ho perso figure che stavano con me da oltre dieci anni. I giovani ora vogliono garanzie: io sono d'accordo, dobbiamo dare prospettive a chi si affaccia a questo mestiere, prima era sottopagato». La **Fipe**: a ottobre mancano all'appello 40 mila professionisti



«Sono alla perenne ricerca di collaboratori: vorrei tenere aperto un giorno in più, il martedì, e aggiungere il pranzo anche in settimana. Ma fatico a trovare nuovi profili, sia per la cucina che per la sala». Alessandro Borghese, quasi 45 anni, cuoco e personaggio televisivo, ha lo stesso problema di tanti suoi colleghi anche meno noti: la fuga del personale dai ristoranti. Quei 120 mila lavoratori a tempo indeterminato che durante la pandemia hanno deciso di cambiare mestiere, stanchi degli orari logoranti e degli stipendi bassi, non sono ancora stati rimpiazzati (dati [Fipe](#)). E se l'estate è stata affrontata con gli stagionali, ora il problema si ripropone: la Federazione italiana pubblici esercizi parla di 40 mila professionisti che mancano all'appello nel mese di ottobre, divisi tra camerieri di sala, cuochi e aiuto cuochi, pizzaioli, baristi.

Borghese, fare lo chef non va più di moda?

«Non credo che la figura del cuoco sia in crisi, ma ci si è accorti che non è un lavoro tutto televisione e luccichii. Si è capito che è faticoso e logorante. E mentre la mia generazione è cresciuta lavorando a ritmi pazzeschi, oggi è cambiata la mentalità: chi si affaccia a questa professione vuole garanzie. Stipendi più alti, turni regolamentati, percorsi di crescita. In cambio del sacrificio di tempo, i giovani chiedono certezze e gratificazioni. In effetti prima questo mestiere era sottopagato: oggi i ragazzi non lo accettano».

È la pandemia ad aver segnato un prima e un dopo?

«Certo: con le chiusure tante persone hanno avuto la possibilità di stare in famiglia. E hanno cambiato mestiere per avere più tempo. Il tempo, oggi, è la vera moneta. La mia stessa brigata si è rivoluzionata radicalmente: sono andate via figure che stavano con me da più di dieci anni, sono tornate nelle loro regioni d'origine, dove hanno scelto un lavoro che richiedesse meno fatica psicologica, mentale e fisica».

Bisogna ripensare la professione?

«Sicuramente bisogna lavorare in modo diverso. Sta già succedendo: io ero aperto sette giorni su sette pre-pandemia, adesso cinque. Vorrei tornare a sei, ma comunque terrò chiuso un giorno. Il riposo e i turni sono fondamentali e noi chef, che siamo brand ambassador della cucina italiana, dobbiamo ascoltare le richieste dei ragazzi e delle ragazze che rendono possibile il nostro lavoro».

Quanto incide la carenza di personale sulla ripresa?

«Molto, perché non si riesce a lavorare come potremmo: finalmente c'è profumo di ripartenza, tornano le liste d'attesa nelle prenotazioni, questo ci fa ben sperare e ci inorgoglisce. Ma bisogna rinunciare a delle opportunità perché mancano le risorse. Prima del Covid c'era la fila di ragazzi fuori dai ristoranti, oggi non si vuole più fare questo lavoro. Io ho

un ritmo di due-tre colloqui al giorno, ma poi non riesco ad assumere, perché tanti non stanno davvero cercando, si vede che non sono interessati. Altri approfittano della situazione: sanno che c'è tanta domanda perciò fanno richieste eccessive. Io cerco la misura: persone che magari non sanno cucinare benissimo, ma che siano educate e desiderose di imparare. La mia azienda saprà ricompensarle: noi ai dipendenti offriamo anche corsi di inglese e di sommelier, ma deve instaurarsi un rapporto di fiducia reciproco».

Come rendere di nuovo attrattivo il settore?

«Bisogna essere datori di lavoro seri, dare prospettive. Se vogliamo che questo settore sia centrale per l'Italia è l'unica strada. Senza personale qualificato non andiamo da nessuna parte, se si trovano male i clienti non tornano».

La newsletter di Cook

Se vuoi restare aggiornato sulle notizie dal mondo food, con ricette, inchieste e approfondimenti iscriviti gratis alla newsletter di Cook. Arriva tutti i venerdì direttamente nella tua casella di posta all'ora di pranzo. Basta [cliccare qui](#)

Leggi anche

- [Alessandro Borghese indagato per fatture false: «Non c'entro, fregato da uno di famiglia»](#)
- [Alessandro Borghese indagato per fatture false: «Non c'entro, fregato da uno di famiglia](#)
- [Spaghetti alla carbonara, la ricetta di Alessandro Borghese per farli perfetti \(in 15 minuti\)](#)
- [Alessandro Borghese e gli 8 nuovi ristoranti \(e delivery\) con il suo bollino di qualità](#)
- [Alessandro Borghese guarito dal Covid: «Ora sono libero di abbracciare le mie figlie»](#)
- [Alessandro Borghese e Chicco Cerea: «Cinque consigli ai giovani per diventare grandi chef»](#)
- [Cacio e pepe, la ricetta di Alessandro Borghese](#)
- [Alessandro Borghese e il Covid, l'esperienza raccontata in un podcast: «Un viaggio all'inferno»](#)
- [Alessandro Borghese e Diletta Leotta, cena insieme in Celebrity Hunted](#)
- [Khaby Lame, il re italiano dei social: «Ho iniziato per noia nel lockdown. Il segreto? - Far ridere con semplicità»](#)

- Cacio e pepe la ricetta classica
- Fuga dai ristoranti, i fratelli Damini: «Manca il personale. Paghiamo di più»

25 ottobre 2021 (modifica il 25 ottobre 2021 | 07:55)

(©) RIPRODUZIONE RISERVATA

Covid, bar e ristoranti ripartono: «Ma mancano i camerieri».

[G ilgazzettino.it/roma/news/bar_ristoranti_roma_covid_mancano_camerieri-6202290.html](https://ilgazzettino.it/roma/news/bar_ristoranti_roma_covid_mancano_camerieri-6202290.html)

Camilla Mozzetti e Flaminia Savelli

[Roma](#) > [News](#)

Sabato 18 Settembre 2021 di **Camilla Mozzetti e Flaminia Savelli**



Sembra un controsenso, un bizzarro paradosso ma tanto è: nelle settimane in cui nella Capitale riparte la ristorazione, con i locali che tornano a riempirsi a pranzo e a cena e i barche fanno incetta di clienti per la riapertura di scuole e il ritorno in presenza di dipendenti e impiegati in molti uffici dopo mesi di crisi a causa della pandemia da **Covid**, titolari di locali, bar, caffetterie, pasticcerie, hanno un altro problema da affrontare. Quello dell'assenza di personale. Perché in pochi dopo aver perso il posto sono pronti a rimettersi in gioco.

Il fenomeno è quanto mai allarmante, stando alle cifre che sciorina la **Fipe** Confcommercio: «Ad oggi nei locali di pubblica somministrazione - spiega il presidente Sergio Paolantoni - abbiamo un deficit sul personale di almeno 20 mila unità soltanto a Roma e in alcuni angoli della provincia». Oltre al numero in sé ciò che fa sgranare gli occhi e il motivo che si cela dietro a questa macroscopica assenza: «In molti, anzi moltissimi - prosegue il numero uno della **Fipe** - non accettano un posto di lavoro perché nei mesi scorsi anno chiesto e ottenuto il reddito di cittadinanza e per non perderlo, non sapendo cosa la pandemia potrebbe ancora riservare, preferiscono lavorare in nero».

[Green pass obbligatorio, dai negozi agli eventi ecco da quando \(e dove\) sarà necessario](#)

LE RICHIESTE

Molti ristoratori a caccia di personale si sono sentiti rispondere da potenziali camerieri, direttori di sala, cuochi così: «vengo se non mi mette in regola altrimenti perdo il contributo statale». E lo stesso Paolantoni è stato protagonista di questa bizzarra storia: «Cercavamo un pasticciere e lo avevamo anche trovato, quando è venuto per il colloquio mi ha detto chiaramente che preferiva lavorare in nero in quanto aveva il reddito di cittadinanza. Naturalmente non è stato possibile».

Eccola la nuova regola che, in fatto di denaro, segue quel refrain popolare affatto dimenticato “pochi, maledetti e subito”. Altro che contratto. Ovviamente i ristoratori non rischiano affatto: «Nessuno accetta di far lavorare dei dipendenti senza metterli in regola - conclude Paolantoni - ma il risultato è semplice, molti di noi si trovano a dover far fare doppi o addirittura tripli turni al personale esistente».

LE PRIME COLAZIONI

Intanto con la riapertura delle scuole, ripartono anche le prime colazioni al bar. Incassi record da lunedì: 2 milioni di euro pari al più 8% rispetto alla settimana precedente. «Stavamo aspettando questo momento per iniziare a fare un primo bilancio significativo» spiega Claudio Pica, leader romano delle Fiepet-Confesercenti. Anche se i conti per locali e ristoranti sono in ripresa già dalla terza settimana di agosto quando, per la prima volta da inizio pandemia, hanno segnato un “pareggio” con il 2019.

«Ma si trattava del periodo estivo- precisa Pica - e ora ci avviamo verso l'autunno. Questi giorni erano decisivi per avere la conferma sulla ripresa». Con il bilancio positivo si continua a guardare avanti. All'appello mancano infatti ancora molti lavoratori che stanno svolgendo l'attività in smart working: «È l'ultimo banco di prova - conclude Pica - lì si potrà capire il prossimo futuro delle attività. Già con i genitori che hanno ripreso a riportare i figli a scuola e che si concedono la colazione al bar, abbiamo ingratato la giusta marcia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ALESSANDRO BORGHESE SULLA FUGA DEI GIOVANI CHEF: "DOPO IL COVID NESSUNO VUOLE LAVORARE NELLA RISTORAZIONE"

[Apri il link](#)

ALESSANDRO BORGHESE SULLA FUGA DEI GIOVANI CHEF: "DOPO IL COVID NESSUNO VUOLE LAVORARE NELLA RISTORAZIONE"



ALESSANDRO BORGHESE SULLA FUGA DEI GIOVANI CHEF: "DOPO IL COVID NESSUNO VUOLE LAVORARE NELLA RISTORAZIONE"

ALESSANDRO BORGHESE SULLA FUGA DEI GIOVANI CHEF: "DOPO IL COVID NESSUNO VUOLE LAVORARE NELLA RISTORAZIONE"

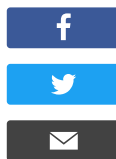
RISTORANTI, RIPRESA AL RALLENTY. «ANNI PER TORNARE AI LIVELLI PRE COVID»

CRONACHE ROMA MILANO OCCHI DI PADRE



di Simona Romanò

Ristoranti, ripresa al rallenty. «Anni per tornare ai livelli pre Covid»



Ristoranti da tutto esaurito nei weekend, con i tavoli prenotati per una cena in famiglia o con gli amici. Tavole calde piene nella pausa pranzo, perché con la fine dello smart working gli uffici si stanno ripopolando. Ed anche i ristoratori del dopo teatro stanno iniziando a vedere i primi frutti del ritorno alla capienza piena.

I locali sono così tornati ad essere frequentati e si respira un po' di normalità, «anche se siamo lontani dai livelli pre-pandemia. Ci vorranno anni per medicare le ferite e recuperare le perdite», commenta [Lino Stoppani](#) presidente di Epam, l'Associazione dei pubblici esercizi milanese. «La ripartenza si concentra nel secondo semestre di quest'anno, ma non è certamente una crescita, considerando tutto quello che i ristoratori hanno perso: nel 2020, fra lockdown e restrizioni, circa 1,8 miliardi di euro rispetto al periodo pre-Covid. Quest'anno, invece, perderanno "solo" 1,2 miliardi». Un "solo" che pesa.

Tuttavia, i gestori sono «ottimisti». Perché se nell'ottobre dell'anno scorso regnavano l'incertezza e tanti timori, adesso la gente ha cambiato mentalità: ha voglia di uscire di casa e di riprendere le vecchie abitudini. Ecco perché ristoranti e i bar sono presi d'assalto. Ricordando che sono ancora in vigore le limitazioni anti-contagio (come la distanza di un metro tra tavoli), oltre al green pass obbligatorio per mangiare al chiuso, ma non all'aperto. I locali con giardino e dehor, visto le temperature ancora miti, ne approfittano per accogliere più clienti. Però, fra qualche settimana il freddo bloccherà le cene all'esterno: allora, chi è sprovvisto di certificazione verde sarà un avventore mancato e gli scontrini caleranno.

Una nota «positiva», invece, dicono da Epam, è «il ritorno della pausa pranzo»: milanesi e pendolari stanno tornando al lavoro in presenza e l'effetto sono - al di là degli irriducibili della schiscetta - le tavole calde e i bistrot affollati con le code per entrare. Il break per mangiare, secondo Confcommercio, «rappresenta il 25-30% del fatturato annuo dei pubblici esercizi».

Ultimo aggiornamento: Lunedì 25 Ottobre 2021, 06:00

© RIPRODUZIONE RISERVATA



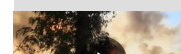
Trieste, la polizia al porto per sgomberare i manifestanti



ECONOMICAMENTE
Galassia Facebook



Nancy Brilli su
Leggo: «Non
torniamo al
normale»



Ostia, l'incendio a
Maccione Fhridi

RISTORANTI, RIPRESA AL RALLENTY. «ANNI PER TORNARE AI LIVELLI PRE COVID»

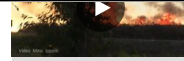
COMMENTA

ULTIMI INSERITI

PIÙ VOTATI

0 di 0 commenti presenti

Nessun commento presente



Bimbo rapito a Padova, ritrovato il furgone: le immagini

RIMANI CONNESSO CON LEGGO

Facebook

Twitter

ROMA

SFOGLIA IL GIORNALE

MILANO

SFOGLIA IL GIORNALE

GUIDA ALLO SHOPPING

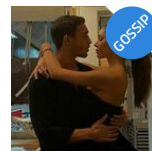


Profumo da uomo, ecco la top 5 delle migliori fragranze

LE PIÙ LETTE



1. SUPER JACKPOT Estrazioni Lotto, Superenalotto e 10eLotto di sabato 23 ottobre. C'è un 5+ da oltre 700mila euro



2. LA CRISI Belen Rodriguez e Antonio Spinalbese ai ferri corti?: «Non si vedono da settimane, lei non vuole stare con lui»



3. L'AVVERTIMENTO Gf Vip, Nicola Pisu e il messaggio in codice dalla

[Apri il link](#)

RISTORANTI, RIPRESA AL RALLENTY. «ANNI PER TORNARE AI LIVELLI PRE COVID»



mamma: «Miriana Trevisan? La devo cancellare...»



4. LA TRAGEDIA Alec Baldwin, com'è andata davvero. L'accusa choc: «L'attore ha violato la regola numero uno»



5. FAMILY DANCER Raimondo Todaro a Verissimo: «Mio padre stava molto male...». Poi si commuove parlando della figlia

Cerca il tuo immobile all'asta

Regione

Provincia

Fascia di prezzo

Data

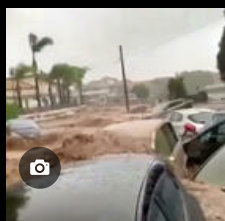
INVIA



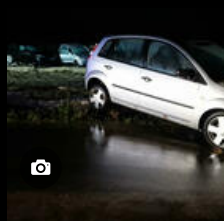
DALLA HOME



FOLLE RAID
Ultrà della Paganese aggrediscono con bastoni e mazze gli automobilisti sul raccordo Avellino-Salerno. Bambini terrorizzati



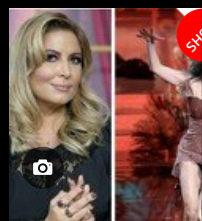
ALLARME ALLUVIONE
Maltempo in Sicilia, auto travolte dal fango a Scordia: coppia dispersa



METEO
Maltempo in Sicilia e Calabria, allerta rossa. Scuole chiuse da Catania a Reggio Calabria

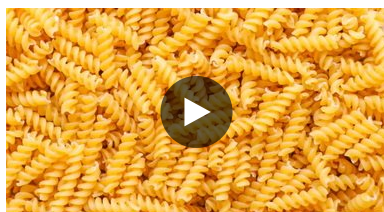


IL COMMENTO
Roma-Napoli 0-0, Mourinho frena la corsa di Spalletti: proteste nel finale, espulsi i due tecnici



CACCIA ALLE STREGHE
Ballando, scoppia il caso Mietta e il vaccino. Selvaggia Lucarelli: «Doveva restare a casa»

LE PIÙ CONDIVISE



RISTORANTI, RIPRESA AL RALLENTY. «ANNI PER TORNARE AI LIVELLI PRE COVID»

La dieta della pasta per perdere 2 chili a settimana



No vax confinati in casa in Austria: «Lockdown per i non vaccinati per evitare di ingolfare le terapie intensive»

Estrazioni Lotto, Superenalotto e 10eLotto di sabato 23 ottobre. C'è un 5+ da oltre 700mila euro



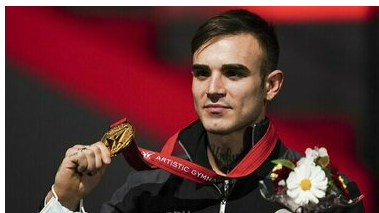
Covid, gli Usa confermano l'efficacia del vaccino Pfizer al 90% sulla fascia d'età 5-11 anni

Oggi sabato 23 ottobre Barbanera consiglia: nel segno dello scorpione, il più sensuale dello zodiaco

Per noi italiani il vino non è solo un prodotto da acquistare, ma è tradizione



Meteo, allerta nel weekend su tre regioni per rischio allagamenti: ecco quali



Nicola Bartolini nella storia: campione del mondo di ginnastica al corpo libero. Torna l'oro dopo 108 anni



Viviana e Gioele, le accuse della famiglia: «C'è stata una vera messinscena con i cadaveri»

CALTAGIRONE EDITORE | IL MATTINO | IL MESSAGGERO | CORRIERE ADRIATICO | IL GAZZETTINO | QUOTIDIANO DI PUGLIA | PUBBLICITÀ

CONTATTI
Privacy Policy | Cookie Policy

Impostazioni cookie
Informazioni legali

© 2021 Società editrice Leggo - C.F. e P. IVA 06281151008

Ristoranti, ripresa al rallenty



Simona Romanò

Ristoranti da tutto esaurito nei weekend, con i tavoli prenotati per una cena in famiglia o con gli amici. Tavole calde piene nella pausa pranzo, perché con la fine dello smart working gli uffici si stanno ripopolando. Ed anche i ristoratori del dopo teatro stanno iniziando a vedere i primi frutti del ritorno alla capienza piena.

I locali sono così tornati ad essere frequentati e si respira un po' di normalità, «anche se siamo lontani dai livelli pre-pandemia. Ci vorranno anni per medicare le ferite e recuperare le perdite», commenta [Lino Stoppani](#) presidente di Epam, l'Associazione dei pubblici esercizi milanese. «La ripartenza si concentra nel secondo semestre di quest'anno, ma non è certamente una crescita, considerando tutto quello che i ristoratori hanno perso: nel 2020, fra lockdown e restrizioni, circa 1,8 miliardi di euro rispetto al periodo pre-Covid. Quest'anno, invece, perderanno solo 1,2 miliardi». Un solo che pesa.

Tuttavia, i gestori sono «ottimisti». Perché se nell'ottobre dell'anno scorso regnavano l'incertezza e tanti timori, adesso la gente ha cambiato mentalità: ha voglia di uscire di casa e di riprendere le vecchie abitudini. Ecco perché ristoranti e i bar sono presi d'assalto. Ricordando che sono ancora in vigore le limitazioni anti-contagio (come la distanza di un metro tra tavoli), oltre al green pass obbligatorio per mangiare al chiuso, ma non all'aperto. I locali con giardino e dehor, visto le temperature ancora miti, ne approfittano per accogliere più clienti. Però, fra qualche settimana il freddo bloccherà le cene all'esterno: allora, chi è sprovvisto di certificazione verde sarà un avventore mancato e gli scontrini caleranno.

Una nota «positiva», invece, dicono da Epam, è «il ritorno della pausa pranzo»: milanesi e pendolari stanno tornando al lavoro in presenza e l'effetto sono - al di là degli irriducibili della schiscetta - le tavole calde e i bistrot affollati con le code per entrare. Il break per mangiare, secondo Confcommercio, «rappresenta il 25-30% del fatturato annuo dei pubblici esercizi».

Ultimo aggiornamento: Lunedì 25 Ottobre 2021, 05:01

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Trieste, la polizia al porto per sgomberare i manifestanti



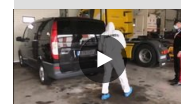
ECONOMICAMENTE Galassia Facebook



Nancy Brilli su Leggo: «Non torniamo al normale»



Ostia, l'incendio a Macchione Ebridi



Bimbo rapito a Padova, ritrovato il furgone: le immagini

RIMANI CONNESSO CON LEGGO

 Facebook

 Twitter

ROMA 

SFOGLIA IL GIORNALE

MILANO 

SFOGLIA IL GIORNALE

RISTORANTI, RIPRESA AL RALLENTY

GUIDA ALLO SHOPPING



LA SETTIMANA BOSCH

Scopri i prodotti in offerta



La settimana Bosch di Amazon: offerte imperdibili solo per sette giorni

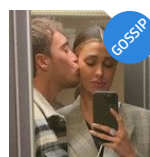
LE PIÙ LETTE



1. JACKPOT A 100 MILIONI Estrazioni Lotto e Superenalotto di oggi, martedì 26 ottobre 2021: i numeri e le quote. C'è un 5+ da oltre 594 mila euro



2. LE EFFUSIONI Gf Vip, Miriana Trevisan e Nicola Pisu a letto insieme: «Strani movimenti». E la regia stacca



3. IL MESSAGGIO Belen Rodriguez in crisi con Antonino Spinalbese? Lei rompe il silenzio : «Resta single...»



4. INSTAGRAM Chiara Ferragni rompe il silenzio sulla salute della piccola Vittoria, il messaggio social: «Migliora, speriamo continui così»



5. IL CASO Ballando, Burioni attacca Mieta: «Vorrei sapere qual è il suo problema di salute»
IL TWEET

RISTORANTI, RIPRESA AL RALLENTY

Cerca il tuo immobile all'asta

Regione

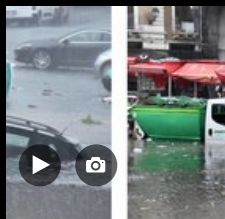
Provincia

Fascia di prezzo

Data

INVIA

DALLA HOME



CHOC

Maltempo in Sicilia, automobilista muore annegato. A Catania strade come fiumi. Il sindaco: «Negozii chiusi e state a



PAURA EPIDEMIA

Allarme virus respiratorio nei neonati: ospedali pieni



I DATI

Covid in Italia, il bollettino di oggi martedì 26 ottobre 2021: 4.045 nuovi casi (con 639mila tamponi) e 48 decessi



SUPER JACKPOT

Estrazioni Lotto e Superenalotto di oggi, martedì 26 ottobre 2021: i numeri e le quote. **Centrato un 5+ da oltre 594 mila**



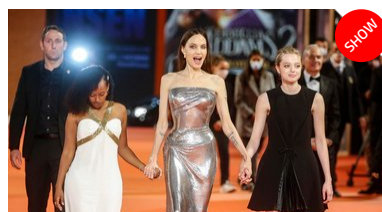
ORRORE A VERONA

Madre uccide le figlie di e 3 anni in una casa famiglia, poi scappa. Ricerche in corso anche nell'Adige

LE PIÙ CONDIVISE



Angelina Jolie in look argento sul red carpet alla Festa del cinema di Roma con le figlie Zahara e Shiloh



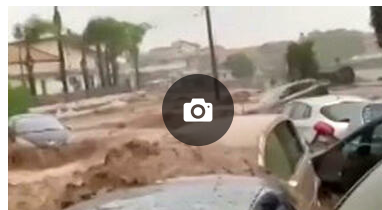
Angelina Jolie in look argento alla Festa del cinema di Roma con le figlie Zahara e Shiloh



Roma-Napoli, coro offensivo contro Spalletti. Lui risponde con un gesto. E poi arriva il messaggio di Totti



Ballando, Milly Carlucci e i casi Mietta e Memo Remigi: «Il Green Pass è obbligatorio ma non possiamo sapere chi è vaccinato»



Sicilia, auto travolte da acqua e fango a Scordia

Giammarco Oberto
Da una parte gli anarchici, un'ottantina. E pure un brigatista

Ristoranti, ripresa al rallenty

Paolo Traversi

RISTORANTI, RIPRESA AL RALLENTY



Le idee spesso nascono da esigenze pratiche. Come nel caso di Ernesto,

Sonego: «E ora vinciamo insieme la Coppa Davis»

CALTAGIRONE EDITORE | IL MATTINO | IL MESSAGGERO | CORRIERE ADRIATICO | IL GAZZETTINO | QUOTIDIANO DI PUGLIA | PUBBLICITÀ

CONTATTI
[Privacy Policy](#) | [Cookie Policy](#)

[Impostazioni cookie](#)
[Informazioni legali](#)

© 2021 Società editrice Leggo - C.F. e P. IVA 06281151008

CORTEI NO GREEN PASS A MILANO, RABBIA, APPELLI E VERTICE IN COMUNE: BASTA BLOCCHI SELVAGGI AL SABATO

MENU | CERCA

la Repubblica

ABBONATI

GEDI SMILE

R

ACCEDI

Seguici su: f t

Milano

CERCA

Q

HOME

CRONACA

SPORT

FOTO

VIDEO

TEMPO LIBERO

ANNUNCI LOCALI

CAMBIA EDIZIONE



Cortei No Green Pass a Milano, rabbia, appelli e vertice in Comune: "Basta blocchi selvaggi al sabato"

di Luca De Vito



(fotogramma)

Dopo il 14esimo di pesanti disagi in tutto il centro con la strategia del percorso a sorpresa Palazzo Marino studia un piano per i trasporti. Commercianti e tassisti esasperati: "Distruggono il lavoro"

25 OTTOBRE 2021

2 MINUTI DI LETTURA


Al quattordicesimo sabato consecutivo, sono in pochi ad avere ancora pazienza. Commercianti, tassisti, utenti dei mezzi pubblici, cittadini che si spostano per trascorrere una serata di relax da ormai tre mesi sono costretti a fare i conti con l'imprevedibile corteo dei No Green Pass. E adesso in molti chiedono un intervento per risolvere la situazione: "Al di là del merito e delle ragioni che possono avere i manifestanti, questi cortei stanno distruggendo il lavoro - dice [Lino Stoppani](#) di Epam, l'associazione dei pubblici esercizi - .

**Questo contenuto è
riservato agli abbonati**

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)


CORTEI NO GREEN PASS A MILANO, RABBIA, APPELLI E VERTICE IN COMUNE: BASTA BLOCCHI SELVAGGI AL SABATO



**1€ al mese per 3 mesi,
poi 5,99€ per 9 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](#)

Leggi anche

In seimila al 14esimo corteo No Green Pass. Corteo fermato mentre marcia verso la Cgil. Nel caos anche neonazi ed ex Br

Corteo No Green Pass a Milano, 15mila manifestanti bloccano il centro: 16 identificati e 9 fermati, cariche della polizia

M2, risse e coltelli sull'ultimo treno della movida: terzo episodio in un
Il li V d d I ò di

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

CORTEI NO GREEN PASS A MILANO, RABBIA, APPELLI E VERTICE IN COMUNE: BASTA BLOCCHI SELVAGGI AL SABATO
meze sulla linea Verde del metrò di Milano

Newsletter



GIORNALIERA

Anteprima Rep:

L'anteprima sulle notizie del giorno dopo con le migliori firme di Repubblica, gli editoriali e le interviste. Ogni sera prima delle 20

[Vedi esempio](#)

Inserisci la tua email

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Cliccando su Iscriviti dichiari di aver letto l'[informativa sulla privacy](#) e accetti le [Condizioni Generali](#) dei servizi online del gruppo GEDI.

prodotto da **la Repubblica**

© Riproduzione riservata

Raccomandati per te

I cinque dischi della settimana: le pagelle di Ernesto Assante

Liberi professionisti: tra connessione lenta e burocrazia, l'Italia è il terzo peggior paese al mondo

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

CORTEI NO GREEN PASS A MILANO, RABBIA, APPELLI E VERTICE IN COMUNE: BASTA BLOCCHI SELVAGGI AL SABATO

Per le banche profitti sopra le attese, ma la festa potrebbe essere finita

I 2.800 comuni senza bancomat: dalla pandemia l'ultimo colpo al cash

BLOG



20 RIGHE
di Fabrizio Ravelli

La manutenzione del verde pubblico

consigli.it La guida allo shopping del Gruppo Gedi



SCOPRI GLI SCONTI
Le migliori offerte Amazon di oggi 25 Ottobre

ENTRA NEL NETWORK DEDICATO A CHI AMA LA SCRITTURA

Pubblica il tuo libro e fatti scoprire



La morte è solo l'inizio
Massimo Santacroce
RACCONTI

Scrivi la tua storia

Servizi editoriali

NECROLOGIE

Per pubblicare un necrologio chiama il numero verde



ATTIVO DA LUNEDÌ
A DOMENICA DALLE
ORE 10 ALLE ORE 21

RICERCA NECROLOGI PUBBLICATI >

[Apri il link](#)

CORTEI NO GREEN PASS A MILANO, RABBIA, APPELLI E VERTICE IN COMUNE: BASTA BLOCCHI SELVAGGI AL SABATO

CASE MOTORI **LAVORO** ASTE

CERCA UN LAVORO

Provincia
Milano

Area funzionale
-

Cerca

ASTE GIUDIZIARIE



Una proprietà dell'Ente pubblico in vendita, a seguito dell'arresto dell'impresa.



Appartamenti Pioltello via Piemonte 3 - 72000

[Tribunale di Varese](#)
[Tribunale di Milano](#)
[Tribunale di Lodi](#)
[Tribunale di Monza](#)

[Visita gli immobili della Lombardia](#)

IL NETWORK

Espandi

Fai di Repubblica la tua homepage [Mappa del sito](#) [Redazione](#) [Scriveteci](#) [Per inviare foto e video](#) [Servizio Clienti](#) [Pubblicità](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)
[Codice Etico e Best Practices](#)

[GEDI News Network S.p.A.](#) - P.Iva 01578251009 - ISSN 2499-0817

Sala: "Giusto caricare i cortei No green pass"

ilgiornale.it/news/milano/sala-giusto-caricare-i-cortei-no-green-pass-1984641.html

Marta Bravi

October 26, 2021



Dopo la manifestazione di sabato, la 14esima, che ha tenuto in ostaggio il centro storico, ma non solo, per quasi cinque ore con conseguenze non solo per l'ordine pubblico ma anche per gli esercizi commerciali, bar e ristoranti che non hanno potuto lavorare, si pone il problema di cambiare strategia in vista dei prossimi appuntamenti. Non è certo pensabile, il ragionamento di rappresentanti delle categorie, dai tassisti agli esercenti, agli utenti dei mezzi pubblici, e del primo cittadino che ogni sabato pomeriggio Milano si blocchi. «Bisogna rendersi conto che questi cortei stanno distruggendo il lavoro, con ricadute sui gestori di tutte le attività ma anche sui dipendenti» attacca [Lino Stoppani](#), rappresentante di Epam, l'associazione dei pubblici esercizi, che arriva a paragonare i No Pass ai gilet gialli francesi. Così Confcommercio che stima una perdita di fatturato del 25 per cento.

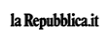
Così se l'assessore comunale alla Mobilità Arianna Censi ha annunciato di voler convocare un tavolo con gli uffici e con Atm per cercare una soluzione al trasporto pubblico e al traffico, anche se sembra che per ora l'Azienda dei trasporti non sia stata ancora convocata, il

sindaco Beppe Sala è intervenuto parlando della necessità di ricorrere alla linea dura per tenere a bada il corteo, con «cariche» sui manifestanti. Quasi se in preda alla «frustrazione», per usare le sue parole, non vedesse altra via di uscita. I manifestanti No Pass «non rispettano la regola di ingaggio basilare delle manifestazioni che è si concorda il percorso e a questo punto diventano incontrollabili, la Polizia cosa deve fare? Può fare solo una cosa, caricarli, cosa che ovviamente capisco il Prefetto non intende fare - ha spiegato Beppe Sala ieri confondendo i ruoli - È veramente frustrante perché passo la seconda parte del pomeriggio del sabato ad osservare dal video quello che succede, ma ti senti veramente frustrato. Ne parlavo stamattina con il prefetto, è difficile a oggi trovare una soluzione».

Quasi sognando di avere a disposizione un esercito, il sindaco si lancia in un'analisi della fenomenologia dei No Pass: «Ho seguito i molti sabati, siamo a 14, si separano in varie parti, non c'è un corteo e la polizia o ha 3-4 volte uomini e donne a disposizione per fronteggiarli o non ce la fa - ha proseguito - Questo è quello che dice il Prefetto e io non ho motivo per non credergli. C'è solo una via, isolarli, ma sono talmente tanti che si diramano in varie parti, noi pensiamo a una manifestazione, ma sono più manifestazioni. Partono in origine uniti, ma poi vanno dove vogliono».

Domenica intanto è stata una giornata di riflessione approfondita in questura, alla ricerca di una nuova strategia che permetta ai manifestanti di esercitare il loro diritto, ma al tempo stesso a salvaguardare il diritto di tutti di svolgere le proprie attività, di muoversi liberamente, di potersi concedere una passeggiata in centro. La linea del Viminale sembra essere quella di smorzare la tensione e di cercare «solamente» di arginare il fenomeno, ma è anche vero che è arrivato il momento di un cambio di passo. Un lento e graduale cambio di strategia, a fronte anche della scarsa efficacia di arresti, perquisizioni e denunce, in cui le forze dell'ordine potrebbero arrivare a prendere le redini del corteo, vietare l'accesso ad alcune zone evitando che le schegge impazzite possano muoversi liberamente. Quasi una lenta, silenziosa prova di forza con chi, al di là delle immediate motivazioni, cerca di cavalcare il dissenso, la rabbia e soprattutto visibilità personale.

330: IL NUMERO NERO DI SALE GIOCHI, SALE SCOMMESSE E SALE BINGO

[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	NewsSlot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote	Dati	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

330: il numero "nero" di sale giochi, sale scommesse e sale bingo

26/10/2021 09:40



Esattamente un anno fa l'Italia dei giochi ripiombava nel secondo lockdown. Dopo le chiusure imposte in primavera dal Governo per fronteggiare la pandemia, che costrinsero sale giochi,

sale scommesse, sale bingo e casinò a restare chiuse per 100 giorni, il settore si trovò improvvisamente di nuovo chiuso: il 26 ottobre 2020 furono infatti nuovamente sospese le attività di gioco, con l'eccezione dei corner con slot e scommesse, che tuttavia subirono la stessa sorte dopo pochi giorni. Il secondo lockdown fu molto più lungo e più duro rispetto al primo. Le imprese del settore, già duramente provate dal primo stop, si trovarono per più di 230 giorni a tenere chiuse le saracinesche, in attesa di un miglioramento epidemiologico che arrivò solamente a ridosso dell'estate. In totale, quindi, tra primo e secondo lockdown, le imprese di gioco rimasero chiuse mediamente 330 giorni. A metà giugno 2021, il Governo allentò le restrizioni. Così come accaduto dopo il primo lockdown, tuttavia, le attività di gioco furono tra le ultime a riaprire, e solamente nelle regioni in zona 'bianca', ovvero con un numero di contagi limitato.

Di fatto il lockdown ha imposto un periodo di fermo prolungato al gioco pubblico, che ha avuto delle conseguenze inevitabili sulle entrate. Secondo quanto dichiarato dal direttore di ADM Marcello Minenna, la **chiusura del gioco legale** ha generato una traslazione più o meno consapevole del consumatore finale verso il gioco illegale ed è quantificabile in 20 miliardi di euro il giro d'affari del gioco illegale, che comporta un danno per l'Erario di circa 4 miliardi di euro. Aumentate, con il doppio lockdown delle sale giochi legali, le **operazioni delle forze dell'ordine** contro attività illegali spesso gestite da organizzazioni criminali.

A distanza di un anno da quel secondo lockdown, che ha messo in ginocchio imprese e lavoratori del comparto, Agimeg ha intervistato i protagonisti delle principali organizzazioni del settore del gioco, che nei lunghi giorni di chiusura hanno combattuto a testa alta per vedere riconosciuto il proprio diritto a poter riaprire e lavorare così come qualsiasi altra attività

330: IL NUMERO NERO DI SALE GIOCHI, SALE SCOMMESSE E SALE BINGO

economica. Cosa ricordano di quel 26 ottobre di un anno fa? E cosa è cambiato, a distanza di un anno, per il settore del gioco?

**SBORDONI** (Segr. Generale Utis)

“Il secondo lockdown fu forte per tutte le attività economiche, ma soprattutto il settore del gioco subì un ulteriore danno di reputazione, dovuto a quella parte di istituzioni che ha accompagnato la delegittimazione del comparto, spesso ritenuto – erroneamente – focolaio di diffusione del virus. Nel secondo lockdown tutti soffrimmo, ma fu colta l’occasione per colpire in maniera più forte il settore, pur non giustificato da condizioni di eventuali contagio che si potevano verificare.

Fummo penalizzati più di altri comparti economici. Oggi vi è l’evidenza che parte del gioco si è spostato sui canali illegali, ma la colpa è solamente di chi ha colpito il settore retail”.

“Ad un anno di distanza dal secondo lockdown, oltre ad un progressivo ritorno alla normalità, si registra un’evoluzione delle condizioni di mercato. Oggi si sente sempre più parlare di omnichannel, la pandemia ha accelerato un fenomeno già in corso. E’ l’esito di un mutamento dei tempi. In termini di raccolta generale il settore sta tornando lentamente ai livelli di pre-pandemia, ma se guardiamo l’equilibrio interno del settore gran parte della raccolta arriva proprio dall’online. In questa prospettiva l’omnichannel potrebbe essere una soluzione. Le soluzioni ci sono già, vanno colte ed indirizzate, il mercato anticipa sempre le norme. Nel futuro sarà importante canalizzare il gioco in circuiti controllati: la canalizzazione avviene cogliendo le evoluzioni del mercato ed accompagnandole nell’alveo della legalità”.

UGHI (Agisco)

“Avevo sempre sperato che non potesse esserci una seconda chiusura totale ancora più lunga della prima, ed anche più drammatica, ma mi ero sbagliato. Durante il primo lockdown eravamo tutti in casa a causa del coprifuoco, mentre nel secondo lockdown c’erano tante attività aperte, ma non la nostra. Il nostro settore fu discriminato ancora una volta, in quanto ritenuto più pericoloso di altri a livelli di contagi, cosa non vera. A tutto questo si è aggiunto il fatto che tanti politici hanno fatto di tutto per renderlo pericoloso agli occhi dell’opinione pubblica”.

“Quando abbiamo riaperto quest’anno, lo abbiamo fatto seguendo tutte le regole, regole che poi sono state amplificate dall’obbligo del Green Pass. Ora sostanzialmente siamo rientrati in una situazione di normalità, il Green Pass ha dato una tranquillità non solo al nostro settore, ma anche ad altri comparti, come la ristorazione. Siamo tornati alla normalità da punto vista dell’accesso agli ambienti di gioco, ma non dei costi, in quanto il far rispettare tutte le regole – che condividiamo – ha un costo. Ritengo che con l’attuale normativa il Green Pass sia un passaggio utile, siamo uno tra i Paesi meno toccati dalle varianti, e mi auguro che abbiamo

330: IL NUMERO NERO DI SALE GIOCHI, SALE SCOMMESSE E SALE BINGO

raggiunto una certa normalità in non normalità generale, vista la situazione pandemica a livello globale”.

**DISTANTE** (Pres. Sapar)

“Il secondo lockdown fu un duro colpo, in quanto già eravamo stati chiusi dall’ 8 marzo a metà giugno. All’epoca, quando appresi che ancora una volta saremmo stati chiusi, fu tragico. Già con le chiusure di primavera furono spazzate via le piccole imprese, poi con il secondo lockdown, nonostante i danni subiti, abbiamo visto ancora tante persone in cassa integrazione, con imprenditori costretti a far fronte ad impegni finanziari, di nuovo senza denaro. Fu inoltre una chiusura molto lunga, peggiore del primo stop imposto dal Governo. Per di più, si diede anche colpa alle sale della diffusione dei contagi senza alcuna evidenza scientifica. Inoltre siamo stati quasi gli ultimi a riaprire, come accaduto anche durante il primo lockdown. Una soluzione senza criterio, visto che la gente poteva entrare nelle nostre sale mantenendo il distanziometro in tutta sicurezza, ma nonostante questo ci hanno tenuti chiusi fino a metà giugno”.

“Abbiamo riaperto con un aumento di tassazione e sempre con la tessera sanitaria per gli esercizi dedicati: ancora stiamo subendo un calo in termini di persone e di fatturato. Il gioco si è sviluppato altrove. Il Green Pass ci ha permesso di riaprire, ma chi si è abituato a giocare online in questi lunghi mesi è un giocatore che abbiamo perso. Difficilmente tornerà in una sala, sceglierà altri tipologie e modalità di gioco. Mi auguro che il settore possa riprendersi come prima della pandemia, ma sarà difficile, visto che ancora a metà ottobre i numeri sono in negativo. Spero che il nuovo sottosegretario al Mef con delega ai giochi, Federico Freni, possa evitare che il settore venga nuovamente dimenticato. Serve una riforma del comparto non più rinviabile, serve un appoggio da parte del Governo in grado di finalizzare nel più breve tempo possibile i buoni propositi enunciati”.

CAMPANELLA (Pres. E.M.I. Rebus e coordinatrice 'Comitato donne in gioco')

“Ricordo con ansia quei giorni di fine ottobre di un anno fa. Già ero in allerta dalle due settimane precedenti, la chiusura del nostro settore era già nei Decreti, poi tolta all’ultimo minuto. Infine è arrivato il tanto temuto giorno: non ce l’aspettavamo dopo le riaperture a giugno, ma visto l’andamento dei contagi avremmo dovuto supporlo che saremmo stati i primi a chiudere, ma mai avremmo pensato ad otto mesi consecutivi di chiusura. C’era la speranza di riaprire a Natale, poi a febbraio, poi a Pasqua, ma inutilmente. Siamo stati presi alla sprovvista. Da ottobre ci saremmo aspettati un lockdown totale come accaduto in primavera, ma questo non è accaduto. A gennaio infatti siamo scesi in piazza per manifestare. Davanti alla normalità delle altre attività – ricordo sotto Natale i centri commerciali erano strapieni – noi continuavamo a restare chiusi. Inoltre non siamo stati aiutati in nulla, siamo stati esclusi dai ristori regionali, di noi il Governo si ricorda solo quando dobbiamo chiudere e quando deve fare cassa”.

“Un anno dopo la situazione è diversa. La gente sente l’esigenza di socialità ed intrattenimento, di un approccio più fisico al gioco. Non nascondo che abbiamo ripreso a lavorare,

330: IL NUMERO NERO DI SALE GIOCHI, SALE SCOMMESSE E SALE BINGO

certo non siamo tornati ai numeri del 2019, prima della pandemia, ma se non chiuderemo più potremmo anche superarli. Nelle nostre sale scommesse vediamo di nuovo tanta gente, giovani che si vogliono divertire puntando qualche euro su una partita o alle virtual. Ci stiamo riprendendo perché la gente ha voglia di normalità e di socializzare”.

CANGIANELLI (Presidente EGP-Fipe)

“Come associazione abbiamo sempre cercato di lavorare per ottenere dei risultati nell’immediato futuro. A dimostrazione di ciò, quando fu deciso dal Governo il secondo lockdown per fronteggiare l’epidemia da coronavirus, come EGP abbiamo ripreso immediatamente un confronto con le istituzioni. Non fu un caso che già ad inizio dicembre le nostre proposte di operatività si trovavano sul tavolo del Cts. Tuttavia, in quel contesto non furono prese debitamente in considerazione le soluzioni da noi avanzate, seppur restrittive, al fine di poter ridare ossigeno al settore”. E’ quanto dichiara ad Agimeg Emmanuele Cangianelli, presidente di EGP-Fipe, ricordando quanto accaduto esattamente un anno fa, con la chiusura, dopo il primo lockdown di primavera, della rete fisica del comparto del gioco pubblico. “Un anno fa la reazione fu di mettersi immediatamente al lavoro per cercare soluzioni finalizzate alle riaperture, ma dovettero passare molti mesi. Fu molto lunga e difficile per tutti”.

“A distanza di un anno, l’approccio è lo stesso. Stiamo cercando di migliorare le condizioni di lavoro nelle sale, anche tramite un confronto con Regioni e Governo per poter ottenere linee guida più morbide ed auspichiamo che ciò avvenga nell’arco di alcune settimane, in modo da poter concludere l’anno con spazi di manovra più ampi e più persone che possano accedere ai servizi di gioco. Speriamo che nel 2022 si torni, in tema di organizzazione, al periodo ante-covid”.

“Per quanto riguarda il tema dei supporti economici al settore, lo discuteremo nel corso dell’iter di Bilancio, certamente un anno di non operatività conta per tutti, soprattutto per le sale più piccole, per gli imprenditori indipendenti. A tal proposito stiamo strutturando nuove analisi sui dati in nostro possesso, certamente la rete delle sale scommesse, dei bingo e delle sale con apparecchi – e ancora di più dei punti generalisti senza lotterie – è molto più ridotta rispetto al 2019. Un fenomeno non solo relativo all’andamento del mercato, ma dovuto soprattutto agli effetti del Covid. Mi auguro che dal lato istituzionale si analizzino con attenzione questi dati per garantire una effettiva sostenibilità dell’offerta regolamentata”, ha concluso Cangianelli.

CHIACCHIO (Pres. A.G.S.I)

“Già il primo lockdown fu un brutto colpo, quando riaprimmo a metà giugno 2020 ci trovammo di fronte l’estate, il peggiore periodo in assoluto per ripartire. Da settembre avevamo iniziato a riprendere lo slancio, ma poi a fine ottobre siamo stati stroncati sul nascere. Un bruttissimo colpo, speravamo durasse poco, invece il secondo lockdown fu lunghissimo ed ha segnato fortemente tutte le aziende del settore. Abbiamo pagato veramente un durissimo prezzo, pur non avendone responsabilità. Siamo sempre stati i primi a chiudere e gli ultimi a poter riaprire, eppure le nostre sale non erano focolai di



330: IL NUMERO NERO DI SALE GIOCHI, SALE SCOMMESSE E SALE BINGO

contagi, tutt'altro. Avevamo ed abbiamo ancora controlli più che stringenti. Tra l'altro l'epidemia continuava a correre, nonostante noi fossimo chiusi".

"A distanza di un anno la ripartenza è dura, in quanto dopo tanti mesi di chiusura il mercato è cambiato profondamente. L'affluenza che c'era prima, ora non c'è più. I giocatori si sono disabituati a venire in presenza. Non è un caso che l'online è cresciuto del 40%. La mia preoccupazione come rappresentante e come operatore del settore è che se c'è minor crescita economica, i conti non tornano. Se diminuisce il fatturato, ma i costi sono inalterati, l'azienda va in grande sofferenza. Tuttora abbiamo delle limitazioni il problema è la difformità di regole. Per andare in metropolitana o al centro commerciale non viene chiesto il Green Pass, mentre in altre situazioni vi è l'obbligo. Perché non viene utilizzato un unico metro di giudizio? Sicuramente senza Green Pass rischieremo una nuova chiusura e non possiamo permettercelo. Dal Governo ci saremmo aspettati – visto il periodo emergenziale – provvedimenti emergenziali ad hoc per il nostro settore, come la riduzione dell'imposta unica dei prelievi erariali, che andrebbe a compensare le perdite dovute non per nostra responsabilità. Oggi il mercato è completamente stravolto, chiedo ai concessionari grande attenzione verso la rete, affinché siano più malleabili, tolleranti, in quanto la rete è in grande sofferenza. Il problema è far tornare i clienti in agenzia: il concessionario sull'online fa tante promozioni, noi in agenzia non possiamo fare nulla, per questo abbiamo bisogno dell'aiuto dei concessionari. Non dimentichiamo che la rete fisica è presidio di comunicazione, l'insegna dell'agenzia è la vera pubblicità che ricorda al cliente l'importanza e la legalità del marchio. Oggi purtroppo la rete fisica può contare solamente su pochi prodotti: l'ippica è in forte sofferenza, le Vlt pagano la tessera sanitaria e le imposte sul prelievo delle vincite superiori ai 200 euro, le scommesse sportive sono condizionate dai risultati delle gare. Restano solamente le virtual e le Awp, ma un'attività non si può reggere solo su due prodotti. Serve una riforma che allarghi alla rete fisica tutte le tipologie di gioco, per ampliare la platea dei giocatori, altrimenti non potremo resistere a lungo. Noi operatori chiediamo regole che portino a crescita e sviluppo, non a repressione. Siamo pronti a sederci ai tavoli di confronto, perché solo con il confronto si può crescere insieme a beneficio del settore".

ENRICO D'AMBROSIO (Pres. CNI)

"Ricordo con piacere, e oggi ne raccogliamo i frutti, il fatto che in quel periodo di pandemia il settore si è unito. Questa unione ha portato a delle importanti manifestazioni, arrivando anche a far conoscere alla politica ed all'opinione pubblica un settore che ad oggi sembrerebbe non essere più visto come un qualcosa da combattere, ma come un'attività imprenditoriale da tutelare e successivamente riordinare e riorganizzare per renderla una realtà imprenditoriale seria, controllata e sicura. Siamo ripartiti, il 21 giugno scorso, con questa consapevolezza e con una politica che ci guarda in modo diverso".

"Del 26 ottobre scorso ricordo però anche la paura di dover affrontare una nuova chiusura e, in realtà, di prendere poi



330: IL NUMERO NERO DI SALE GIOCHI, SALE SCOMMESSE E SALE BINGO

coscienza, con il passare del tempo, del fatto che questa chiusura durava molto di più rispetto al primo lockdown. La paura di non farcela, io in primis e con me l'intero settore che veniva già da anni difficili. Come avrebbe potuto affrontare una situazione del genere?".

ANGELO BASTA (pres. A.Gi.Re)

"In un anno di pandemia il mercato dei giochi ha subito un contraccolpo inimmaginabile. In particolare la rete fisica non riesce a ripartire con lo slancio che aveva negli ultimi anni. Le motivazioni sono molteplici, innanzitutto la crescita esponenziale dell'online, molti giocatori continuano a giocare da casa, in secondo luogo il freno del Green Pass che ha ulteriormente accentuato l'allontanamento dalle sale e soprattutto il proliferare di pvr e ctd che proprio durante il periodo di chiusura hanno potuto beneficiare di una normativa che di fatto li ha visti sostituire la rete fisica".

"Tanti nostri associati soffrono questo svuotamento delle sale. Ritengo che questa accelerazione verso l'online porterà nel medio o lungo periodo problematiche maggiori del fenomeno del gioco patologico, mancando proprio quell'aggregazione e socialità che solo in una sala ci può essere e che in qualche modo rappresentano un freno naturale alle esagerazioni oltre al supporto qualificato dei gestori. Come Agire ci auguriamo solo una cosa, che finalmente si possa giungere ad avere delle regole certe che mettano al bando qualsivoglia fenomeno di illegalità, sia essa l'intermediazione o la raccolta di scommesse nei ctd. Un possibile incremento della cosiddetta tassa Salva Sport sarebbe una mazzata ulteriore ad una rete già allo stremo. Cercheremo in ogni modo di collaborare per trovare soluzioni nel piano di riforma del settore che possano ridare speranza agli operatori".

cr/AGIMEG

[Bingo](#) [Newslet](#) [Politica](#) [Primo Piano](#) [VLT](#)

Commenti: 0

Ordina per [Meno r](#)

Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

Filiera corta dal campo al bar: accordo **Fipe**-Slow Food

CN corrierenazionale.it/2021/10/26/filiera-corta-dal-campo-al-bar-accordo-fipe-slow-food/

October 26, 2021

Fipe e Slow Food siglano un accordo per promuovere la filiera corta dal campo al bar e al ristorante: qualità, tracciabilità ed eco-sostenibilità le parole chiave



La federazione dei pubblici esercizi **Fipe-Confcommercio** e **Slow Food Italia**, dopo un lavoro protrattosi negli ultimi mesi, hanno raggiunto l'intesa e sottoscritto un **protocollo** che sottolinea come risulti **“sempre più urgente sviluppare progettualità tese alla tutela e promozione della qualità e unicità del territorio italiano, in cui tutta la filiera agroalimentare, dalle materie prime, passando dal processo di trasformazione del prodotto, fino alla sua vendita, possa essere tracciabile, sicura ed eco-sostenibile. In questo senso, il mondo dei pubblici esercizi è intrinsecamente connesso con la promozione sociale della dignità culturale delle tematiche legate al cibo, al vino e altre bevande, all'alimentazione e alle scienze gastronomiche nel loro complesso”**.

A partire da questo proclama di principio, **Fipe** e Slow Food si sono dichiarate conseguentemente “*convinte della necessità di avviare una collaborazione per incentivare il rilancio economico del Paese partendo da tre pilastri fondamentali: **educazione e formazione; qualità, tracciabilità ed eco-sostenibilità della filiera agroalimentare; turismo slow**”.*

«La ristorazione – spiega **Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe-Confcommercio** – rappresenta il terminale più importante della filiera agroalimentare italiana. Un sistema in grado di generare un valore aggiunto di **circa 90 miliardi di euro l’anno**, che oggi si trova a una svolta. Numerosi studi evidenziano che le famiglie italiane prestano sempre maggior attenzione alla qualità dell’offerta enogastronomica garantita dai nostri locali. **I consumatori chiedono garanzie sulla sostenibilità sociale e ambientale della nostra filiera produttiva e distributiva, vogliono sapere la provenienza dei prodotti che proponiamo, le storie e le origini dei piatti che somministriamo. Essere in grado di dare un riscontro a queste aspettative, significa migliorare la nostra funzione e far fare all’intero settore un salto di qualità**».

La prima attività che dà concretezza al protocollo è l’inserimento dei **corsi Slow Food all’interno del catalogo formativo della Fipe Business School**. A questa iniziativa seguiranno altre attività che verranno definite già a partire dalle prossime settimane.



CorNaz

SIMONA ROMANÒ I CORTEI NO GREEN PASS SONO DIVENTATI INCONTROLLABILI, PERCHÉ

Simona Romanò

I cortei No green pass sono diventati incontrollabili, perché



Simona Romanò



I cortei No green pass sono diventati incontrollabili, perché gli attivisti non rispettano le prima regola d'ingaggio e cioè che il percorso va concordato. La polizia può fare solo una cosa, caricarli: ma capisco che il prefetto non intenda farlo». Così il sindaco Giuseppe Sala sull'andamento delle manifestazioni No pass, sempre più violente a Milano. Precisa poi che «non è il caso di ricorrere alla forza», ma così non si va avanti. «Quando è troppo è troppo», fa intendere «È veramente frustrante. Ne parlavo col prefetto, è difficile al momento trovare una soluzione. C'è solo una via, quella di isolarli, ma i manifestanti sono talmente tanti che si disperdono: si separano in varie parti e la polizia o ha disposizione tre o quattro volte gli uomini per fronteggiarli o non ce la fa». E la città è in ostaggio dei no vax per sei, sette interminabili ore. Com'è accaduto appunto sabato.

RABBIA MILANO Alla quattordicesima parata non autorizzata, che ha paralizzato Milano, dal centro a Loreto, dalle 17 alle 23, per il quattordicesimo weekend consecutivo, esplose l'esasperazione di tutti: dei milanesi inchiodati nel traffico o bloccati sui mezzi pubblici; dei commercianti, che hanno visto «un crollo degli incassi del 25% perché, al di là del merito e delle ragioni che possono avere i manifestanti, questi cortei stanno distruggendo il lavoro», dice [Lino Stoppani](#), presidente di Epam, l'Associazione dei pubblici esercizi; e del Comune dove con una mozione bipartisan si apre il dibattito.

CRESCERE L'ALLERTA Come si controlla una manifestazione senza leader e senza rotta, con gli attivisti che cambiano direzione decine di volte? Cresce l'allerta, perché sta lievitando la frangia più violenta dei No pass e i gruppi estremisti, politicamente opposti, si stanno saldando nelle parate che durano ore, durante le quali potrebbe accadere di tutto. Infatti, sabato, per la prima volta, erano presenti i neonazisti (i militanti varesini di Do.Ra) e l'ala anarchica, incluso l'ex Br Paolo Maurizio Ferrari. L'attenzione è alta per questo magma che sfilava sotto il simbolo dei no vax, «sempre più difficile da gestire», ammettono dalla Questura, «unito dalla voglia di attaccare le istituzioni».

INDAGATI La conferma della crescente aggressività è il bilancio di sabato di un arresto e 83 denunce, che fa così salire il totale a oltre 300 persone sotto inchiesta per i disordini di piazza, nell'arco di due mesi. Intanto, resta in carcere il 22enne egiziano, con precedenti, arrestato appunto sabato per resistenza a pubblico ufficiale.

ISTITUZIONI A Palazzo Marino la protesta è bipartisan: «Basta blocchi della città». Luca Bernardo, candidato sindaco del centrodestra sconfitto, appoggia la linea di Sala: «Non si può solo sperare che non ci siano più tensioni - dice - Bisogna dissiparle subito. Occorre definire una campagna d'informazione perché non è più rinviabile l'esigenza di far capire che il nemico è il Covid, non il vaccino».

Ultimo aggiornamento: Martedì 26 Ottobre 2021, 05:01

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Trieste, la polizia al porto per sgomberare i manifestanti



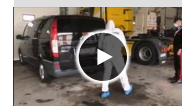
ECONOMICAMENTE
Galassia Facebook



Nancy Brilli su Leggo: «Non torniamo al normale»



Ostia, l'incendio a Macchione Ebridi



Bimbo rapito a Padova, ritrovato il furgone: le immagini

RIMANI CONNESSO CON LEGGO

 Facebook

 Twitter

SIMONA ROMANÒ I CORTEI NO GREEN PASS SONO DIVENTATI INCONTROLLABILI, PERCHÉ

ROMA 

SFOGLIA IL GIORNALE

MILANO 

SFOGLIA IL GIORNALE

GUIDA ALLO SHOPPING

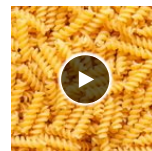


Dite pure addio ai capelli crespi, grazie a questi fantastici prodotti

LE PIÙ LETTE



1. L'AVVERTIMENTO Gf Vip, Nicola Pisu e il messaggio in codice dalla mamma: «Miriana Trevisan? La devo cancellare...»



2. WORLD PASTA DAY 2021 La dieta della pasta per perdere 2 chili a settimana



3. LE EFFUSIONI Gf Vip, Miriana Trevisan e Nicola Pisu a letto insieme: «Strani movimenti». E la regia stacca



4. FOLLE RAID Ultrà della Paganese aggrediscono con bastoni e mazze gli automobilisti sul raccordo Avellino-Salerno. Bambini terrorizzati



5. TRAGEDIA IN TANGENZIALE Riccardo,

SIMONA ROMANÒ I CORTEI NO GREEN PASS SONO DIVENTATI INCONTROLLABILI, PERCHÉ



24 anni, ferito in un incidente: gli amici lo adagiano in strada, un'auto lo travolge e lo uccide

Cerca il tuo immobile all'asta

Regione

Provincia

Fascia di prezzo

Data

INVIA

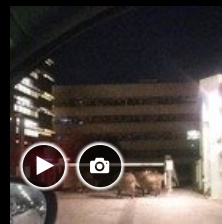
DALLA HOME



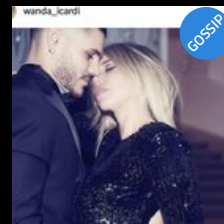
ERANO IN GIARDINO
Frosinone: tabaccaio sorprende i ladri nella villetta, spara col fucile e uccide un malvivente romeno



INSTAGRAM
Chiara Ferragni rompe il silenzio sulla salute della piccola Vittoria, il messaggio social: «Migliora, speriamo»



PAZZESCO
Roma, i cinghiali "sbarcano" in tribunale: branco assalta il palazzo di giustizia FOTO

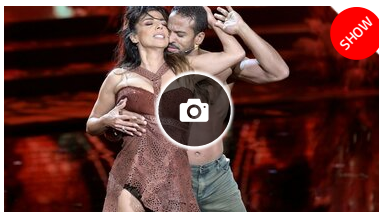


GOSSIP
Wanda Nara e Mauro Icardi, firmato il divorzio. Poi lei fa dietrofront: «Non ho niente, se non sono con lui»



LE PREVISIONI DELLE STELLE
L'Oroscopo di Paolo Fox per la settimana dal 25 ottobre 2021: il Cancro primo in classifica

LE PIÙ CONDIVISE



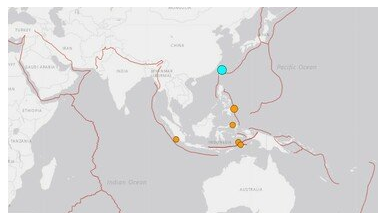
Ballando con le Stelle, Mietta positiva al Covid salta la seconda puntata. «Ieri era a cena con Sabrina Salerno»



Edoardo Leo: "Documentario su Gigi Proietti è stata un'impresa, ma sono contento di averla fatta"



Edoardo Leo: "Mio documentario su Gigi Proietti? Un atto di amore"



SIMONA ROMANÒ I CORTEI NO GREEN PASS SONO DIVENTATI INCONTROLLABILI, PERCHÉ

Documentario su Gigi Proietti, Paola Cortellesi:
"Giusto ricordare un grande maestro"



Catturato 'Otoniel' Usuga, superboss dei narcos colombiani. Il governo esulta: «Colpo del secolo, come Escobar»

Terremoto, fortissima scossa di 6,5° a Taiwan:
panico e palazzi che ondeggiano, ma nessun ferito



Catturato Otoniel Usuga, boss dei narcos colombiani

Auto in una scarpata, morti due ragazzi: Enrico aveva
22 anni, Paolo 23. Feriti i tre amici: «Un volo di 30
metri»



Cinghiali a spasso a Roma, caos in strada alla
Balduina **VIDEO**

CALTAGIRONE EDITORE | IL MATTINO | IL MESSAGGERO | CORRIERE ADRIATICO | IL GAZZETTINO | QUOTIDIANO DI PUGLIA | PUBBLICITÀ

CONTATTI
[Privacy Policy](#) | [Cookie Policy](#)

[Impostazioni cookie](#)
[Informazioni legali](#)

© 2021 Società editrice Leggo - C.F. e P. IVA 06281151008

MILANO, CORTEI NO PASS DEL SABATO, LA RABBIA DI SALA: «INCONTROLLABILI, NON RISPETTANO LE REGOLE»

CRONACHE ROMA MILANO OCCHI DI PADRE



di Simona Romanò

Milano, cortei No pass del sabato, la rabbia di Sala: «Incontrollabili, non rispettano le regole»



I cortei No green pass sono diventati incontrollabili, perché gli attivisti non rispettano la prima regola d'ingaggio e cioè che il percorso va concordato. La polizia può fare solo una cosa, caricarli: ma capisco che il prefetto non intenda farlo». Così il sindaco Giuseppe Sala sull'andamento delle manifestazioni No pass, sempre più violente a Milano. Precisa poi che «non è il caso di ricorrere alla forza», ma così non si va avanti. «Quando è troppo è troppo», fa intendere «È veramente frustrante. Ne parlavo col prefetto, è difficile al momento trovare una soluzione. C'è solo una via, quella di isolarli, ma i manifestanti sono talmente tanti che si disperdono: si separano in varie parti e la polizia o ha disposizione tre o quattro volte gli uomini per fronteggiarli o non ce la fa». E la città è in ostaggio dei no vax per sei, sette interminabili ore. Com'è accaduto appunto sabato.

RABBIA MILANO Alla quattordicesima parata non autorizzata, che ha paralizzato Milano, dal centro a Loreto, dalle 17 alle 23, per il quattordicesimo weekend consecutivo, esplose l'esasperazione di tutti: dei milanesi inchiodati nel traffico o bloccati sui mezzi pubblici; dei commercianti, che hanno visto «un crollo degli incassi del 25% perché, al di là del merito e delle ragioni che possono avere i manifestanti, questi cortei stanno distruggendo il lavoro», dice [Lino Stoppani](#), presidente di Epam, l'Associazione dei pubblici esercizi; e del Comune dove con una mozione bipartisan si apre il dibattito.

CRESCERE L'ALLERTA Come si controlla una manifestazione senza leader e senza rotta, con gli attivisti che cambiano direzione decine di volte? Cresce l'allerta, perché sta lievitando la frangia più violenta dei No pass e i gruppi estremisti, politicamente opposti, si stanno saldando nelle parate che durano ore, durante le quali potrebbe accadere di tutto. Infatti, sabato, per la prima volta, erano presenti i neonazisti (i militanti varesini di Do.Ra) e l'ala anarchica, incluso l'ex Br Paolo Maurizio Ferrari. L'attenzione è alta per questo magma che sfilava sotto il simbolo dei no vax, «sempre più difficile da gestire», ammettono dalla Questura, «unito dalla voglia di attaccare le istituzioni».



Trieste, la polizia al porto per sgomberare i manifestanti



ECONOMICAMENTE
Galassia Facebook



Nancy Brilli su
Leggo: «Non torniamo al normale»

MILANO, CORTEI NO PASS DEL SABATO, LA RABBIA DI SALA: «INCONTROLLABILI, NON RISPETTANO LE REGOLE»

INDAGATI La conferma della crescente aggressività è il bilancio di sabato di un arresto e 83 denunce, che fa così salire il totale a oltre 300 persone sotto inchiesta per i disordini di piazza, nell'arco di due mesi. Intanto, resta in carcere il 22enne egiziano, con precedenti, arrestato appunto sabato per resistenza a pubblico ufficiale.

ISTITUZIONI A Palazzo Marino la protesta è bipartisan: «Basta blocchi della città». Luca Bernardo, candidato sindaco del centrodestra sconfitto, appoggia la linea di Sala: «Non si può solo sperare che non ci siano più tensioni - dice - Bisogna dissiparle subito. Occorre definire una campagna d'informazione perché non è più rinviabile l'esigenza di far capire che il nemico è il Covid, non il vaccino».

Ultimo aggiornamento: Martedì 26 Ottobre 2021, 06:55

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COMMENTA

ULTIMI INSERITI

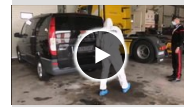
PIÙ VOTATI

0 di 0 commenti presenti

Nessun commento presente



Ostia, l'incendio a Macchione Ebridi



Bimbo rapito a Padova, ritrovato il furgone: le immagini

RIMANI CONNESSO CON LEGGO

Facebook

Twitter

ROMA

SFOGLIA IL GIORNALE

MILANO

SFOGLIA IL GIORNALE

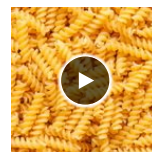
GUIDA ALLO SHOPPING

La settimana Bosch di Amazon: offerte imperdibili solo per sette giorni

LE PIÙ LETTE



1. L'AVVERTIMENTO Gf Vip, Nicola Pisu e il messaggio in codice dalla mamma: «Miriana Trevisan? La devo cancellare...»



2. WORLD PASTA DAY 2021 La dieta della pasta per perdere 2 chili a settimana



3. LE EFFUSIONI Gf Vip,

MILANO, CORTEI NO PASS DEL SABATO, LA RABBIA DI SALA: «INCONTROLLABILI, NON RISPETTANO LE REGOLE»



Miriana Trevisan e Nicola Pisu a letto insieme: «Strani movimenti». E la regia stacca



4. FOLLE RAID Ultrà della Paganese aggrediscono con bastoni e mazze gli automobilisti sul raccordo Avellino-Salerno. Bambini terrorizzati



5. TRAGEDIA IN TANGENZIALE Riccardo, 24 anni, ferito in un incidente: gli amici lo adagiano in strada, un'auto lo travolge e lo uccide

Cerca il tuo immobile all'asta

Regione

Provincia

Fascia di prezzo

Data

INVIA

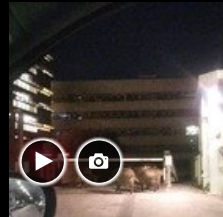
DALLA HOME



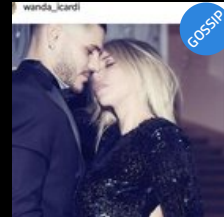
ERANO IN GIARDINO
Frosinone: tabaccaio sorprende i ladri nella villetta, spara col fucile e uccide un malvivente romeno



INSTAGRAM
Chiara Ferragni rompe il silenzio sulla salute della piccola Vittoria, il messaggio social: «Migliora, speriamo»



PAZZESCO
Roma, i cinghiali "sbarcano" in tribunale: branco assalta il palazzo di giustizia FOTO



GOSSIP
Wanda Nara e Mauro Icardi, firmato il divorzio. Poi lei fa dietrofront: «Non ho niente, se non sono con lui»

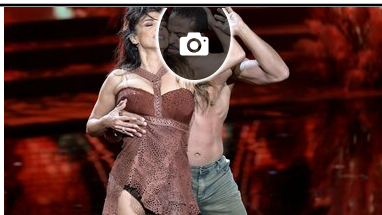


LE PREVISIONI DELLE STELLE
L'Oroscopo di Paolo Fox per la settimana dal 25 ottobre 2021: il Cancro primo in classifica

LE PIÙ CONDIVISE



MILANO, CORTEI NO PASS DEL SABATO, LA RABBIA DI SALA: «INCONTROLLABILI, NON RISPETTANO LE REGOLE»



Ballando con le Stelle, Mietta positiva al Covid salta la seconda puntata. «Ieri era a cena con Sabrina Salerno»



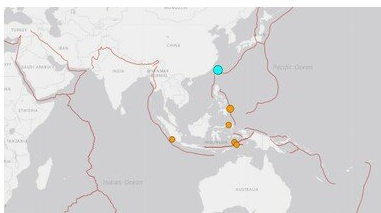
Edoardo Leo: "Documentario su Gigi Proietti è stata un'impresa, ma sono contento di averla fatta"



Edoardo Leo: "Mio documentario su Gigi Proietti? Un atto di amore"



Documentario su Gigi Proietti, Paola Cortellesi: "Giusto ricordare un grande maestro"



Terremoto, fortissima scossa di 6.5° a Taiwan: panico e palazzi che ondeggiavano, ma nessun ferito



Auto in una scarpata, morti due ragazzi: Enrico aveva 22 anni, Paolo 23. Feriti i tre amici: «Un volo di 30 metri»



Catturato 'Otoniel' Usuga, superboss dei narcos colombiani. Il governo esulta: «Colpo del secolo, come Escobar»



Catturato Otoniel Usuga, boss dei narcos colombiani



Cinghiali a spasso a Roma, caos in strada alla Balduina [VIDEO](#)

"A Firenze noi offriamo esperienze di bellezza"

lanazione.it/firenze/cronaca/a-firenze-noi-offriamo-esperienze-di-bellezza-1.6971903

ROSSELLA CONTE



di Rossella Conte Prendi una qualsiasi via o piazza di Firenze piena di negozi, frequentata da turisti e incorniciata da bellezze storico-culturali. Riportaci almeno un po' delle botteghe artigianali che negli anni erano state marginalizzate e poi espulse. Insegna agli operatori economici ad applicare strumenti digitali innovativi e soluzioni di design per locali e vetrine ad effetto "wow". Infine, metti a sistema l'utilizzo di big&small data, di energia green e una illuminazione pubblica di nuova generazione. Ecco che avrai un pezzo di città rinnovato in chiave sostenibile dal terziario 4.0. È questa la proposta che la...

di Rossella Conte

Prendi una qualsiasi via o piazza di Firenze piena di negozi, frequentata da turisti e incorniciata da bellezze storico-culturali. Riportaci almeno un po' delle botteghe artigianali che negli anni erano state marginalizzate e poi espulse. Insegna agli operatori economici ad applicare strumenti digitali innovativi e soluzioni di design per locali e vetrine ad effetto "wow". Infine, metti a sistema l'utilizzo di big&small data, di energia green e una illuminazione pubblica di nuova generazione. Ecco che avrai un pezzo di città rinnovato in chiave sostenibile dal terziario 4.0. È questa la proposta che la Confcommercio fiorentina ha lanciato ieri dal palco del convegno sulla rigenerazione urbana organizzato nella ex Caserma Cavalli con il patrocinio del Comune e il contributo di Fondazione CR Firenze e Camera di Commercio.

Una proposta che integra commercio e artigianato, tradizione e innovazione, enti pubblici e imprese private con un unico obiettivo: rendere Firenze la città ideale in cui vivere, lavorare, studiare e divertirsi. "L'idea è di aprire un laboratorio sperimentale "sul campo" per trasformare un pezzo di Firenze in un centro di eccellenza – forse il primo in Italia – sui processi di adozione delle tecnologie "terziario 4.0". Così potremmo vedere quali effetti benefici l'innovazione digitale, ma non solo, può avere sulla città in termini di efficienza, visibilità e sostenibilità", spiega il direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni, che ha condotto i lavori del convegno a cui hanno partecipato, oltre al presidente della Fondazione CR Firenze Luigi Salvadori e al presidente della Camera di Commercio di Firenze Leonardo Bassilichi, il sindaco di Firenze e presidente di Eurocities Dario Nardella, la direttrice della Nazione Agnese Pini, il presidente di Confcommercio Toscana Aldo Cursano, il presidente di CNA Giacomo Cioni, il presidente e fondatore di Kanso Andrea Granelli e la responsabile del Settore Urbanistica e Rigenerazione Urbana di Confcommercio – Imprese per l'Italia Roberta Capuis.

"Il terziario 4.0, integrato con la vocazione artigianale toscana, può aiutare le città a rinascere e ci piacerebbe che fosse proprio Firenze a dimostrarlo – aggiunge il presidente di Confcommercio Toscana Aldo Cursano –, lavorare in questa città ci ha dato nel tempo un vantaggio competitivo di cui siamo riconoscenti. Ora che la città è in sofferenza per tanti motivi, vogliamo restituire un po' di quanto ricevuto anche mettendoci a disposizione per questo esperimento. Il mio sogno? Che questo progetto dia più spazio ai giovani, come meritano". Proprio di giovani professionisti ci sarà bisogno per realizzare il progetto. A garantire l'inclusività del progetto, la presenza, al fianco della Confcommercio fiorentina e dell'amministrazione comunale, della Camera di Commercio, in qualità di "casa di tutte le imprese" ("La Camera è la casa delle imprese. E noi con il nostro Punto Impresa Digitale siamo a disposizione di tutti gli imprenditori che hanno deciso di accettare la sfida del digitale" le parole del presidente Bassilichi) e della Fondazione CR Firenze che sta lavorando per la valorizzazione della città a 360 gradi.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città